

## 5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vil·la



## REINETA

Valoració sobre 20

Carrer Jurats, 28. Reus  
Telèfon 977 31 32 96  
Tanca de dilluns a dimecres,  
i els diumenges a la nit.  
Preu sense vi: 25 €

Valoració

Confort

★★

Celler

★★

Servei

★★

CELLER  
TALCOMRAJA

Darrere d'aquest nom tan divertit hi ha una història d'il·lusió i aprenentatge protagonitzada per Joan Munich i Emma Paricio. L'any 2006 arriben com a parcners a una antiga masia situada a Arenys de Munt. Can Pau Bernadó, ubicada al mig de la serralada litoral de la comarca del Mareme. Cinc anys més tard, gràcies a un projecte de micromecenatge, aconseguen habilitar una part de la masia com a celler, i el 2013 comença la història de Talcomraja.

En Joan i l'Emma ho tenen molt clar, la seva idea és conrear i veremar el raïm necessari per produir la quantitat justa de vi que permeti viure a una família. La recerca del respecte i l'equilibri amb l'entorn els porta a practicar una agricultura ecològica i sostenible. Conreen dues finques als termes municipals de Mataró i Sant Cebrià, a més d'una vinya d'autoconsum a la mateixa finca de Can Pau Bernadó. El resultat és un projecte que ens acosta al territori i a uns vins frescos i autèntics.



VICENÇ LLURBA

Gina i Gerard Iscla Plana-Vila són els propietaris del restaurant Reineta

## Cuina innovadora

El restaurant Reineta, de Reus, uneix sorpresa i encant

**H**i ha una sàvia frase en català que diu que cada casa és un món. Podríem parafrasejar-la dient que cada restaurant té la seva particular i curiosa història.

Gina Iscla Plana-Vila va néixer i va viure durant vuit anys a la Seu d'Urgell i el 1988 va ser adoptada per una coneguda família de Reus. Dels anys que va passar a l'Alt Urgell, en recorda els durs hiverns, que algunes vegades li impedien de desplaçar-se fins a l'escola per la quantitat de neu que hi havia a terra. Quan es donaven les esmentades circumstàncies o durant les vacances escolars, aprofitava per quedar-se a casa i aprendre a cuinar de manera autodidàctica.

De la seva estada a la Seu, en recorda sobretot algunes olors destacades: fruites, verdures, bosc, herba humitejada... El seu avi treballava a la Cooperativa del Cadí i dedicava les seves hores lliures cultivar pomes de la varietat golden.

Va estudiar gastronomia a Mey Hofmann. Es va incorporar primer a Joan Gatell i posteriorment al Rincón de Diego, els dos restaurants estrellats de Cambrils, on va desenvolupar i perfeccionar les seves especialitats, els fogons i

la pastisseria. Fa tres anys, es va establir pel seu compte i va obrir un restaurant a Reus. Tot recordant les pomeres del seu avi va voler batejar-lo com a Golden, però li va semblar un nom massa americà i el va substituir per una altra varietat de poma, la reineta.

Menjar al Reineta és una agradable sorpresa. Sense estar ubicat a la zona més luxosa de Reus i amb un local exteriorment discret (l'edifici pertany als seus avis), as-saborint els seus plats et diverteixes i quedes altament sorprès. Defineix la seva cuina com d'autor i de mercat.

La Gina exerceix de dona orquestra, ja que a més d'inspirar i elaborar tots els plats atén la clientela, secundada pel seu germà Gerard.

Val a dir que la carta de vins és curta, però seleccionada, i dona especial preferència a les D.O. Priorat i Montsant. Una escapada al Reineta de Reus us sorprendrà i us encantarà. ●

## RECOMANEM

- ▶ La seva versió de l'oliva-vermut i l'escuma d'Espinaler.
- ▶ El bombó de Ferrero Rocher amb crema de ceps i tòfona.
- ▶ El tàrtar de tomàquet extasi, fals rovell d'ou amb kempie i alvocat.
- ▶ El pastís d'escòrpora i kataifi, emulsió d'all blanc i bisque de marisc.
- ▶ L'exquisit carpaccio de gambes, el be a baixa temperatura amb parmentier i la focaccia de ceba caramel·litzada.
- ▶ De postres, la menta-tiramisú, els gelats i l'escuma de crema catalana.
- ▶ Cada migdia, excepte dissabtes i dies festius, el menú executiu a 25€, amb IVA, aigua, vi i postres inclosos.
- ▶ Els vespres, i prèvia reserva, menú degustació a partir de 45€.

## Rial Negre

Un vi negre elaborat amb una barreja de gamatxa de la vinya de Mata a Mataró i de merlot de la finca la

Vallalta a Sant Cebrià, amb una petita proporció de sirà.

Un vi mediterrani amb una graduació alcohòlica moderada, criat durant 12 mesos en botes de roure americà que combina frescor, intensitat i els dolços matisos de la criaça. (12,5 euros)

