

TARRAGONA RESTAURANT WINE | **Vicenç Martí** Director general del Grupo Reside Hostelería

‘Los clientes prueban todos los vinos’

PERFIL | **Vicenç Martí** es el director general de Grupo Reside Hostelería desde el año 1991. La Boella está situado en la autovía Reus-Tarragona, en el kilómetro 12 (La Canonja). Se recomienda reservar mesa.

POR MAR CIRERA

¿Cómo valora la iniciativa Tarragona Restaurant Wine? Muy positiva para dar a conocer los vinos y los restaurantes de la zona. Aparte, nosotros estamos satisfechos por partida doble, participamos como restaurante y como bodega.

Sí, con el Mas la Boella 2009. En nuestras bodegas hacemos distintos vinos, en esta ocasión participa el Mas la Boella 2009

¿Es la primera vez que participan en una iniciativa de la Cambra de Comerç? Sí, y la verdad es que estamos encantados.

¿Han creado el menú para la ocasión?

Sí, nuestro chef, Manu Ramírez, ha elaborado un menú muy especial con tres entrantes, tres segundos y tres postres a escoger.

Con el menú nuestros clientes podrán disfrutar de productos de proximidad y maridar los platos con varios vinos.

¿Hay algún vino de los 13 que se proponen que tenga más éxito?

De momento no. Lo que los clientes esperan es poder probarlos todos y disfrutar de su buena calidad.

¿Cómo definiría la cocina que se puede degustar en su restaurante?

Es una cocina mediterránea y creativa, de kilómetro cero, que se nutre de los mejores pescados mediterráneos, de verduras, hortalizas, especias y plantas aromáticas cultivadas en nuestro propio huerto y de los aceites de oliva virgen Ultra Premium elaborados en la misma finca. Todo ello tratado con la sensibilidad creativa, técnica y estética de un cocinero de alma y profesión, Manu Ramírez.



Imagen de familia de los responsables de La Boella, situada en La Canonja. FOTO: PRESSTIFF

Entiendo...

Nuestro menú está basado en la cocina de temporada y productos de cercanía. Siempre con el toque personalizado de nuestro chef y manteniendo la calidad de los productos.

Hábleme del menú Tarragona Restaurant Wine que se puede degustar en el Restaurante la Boella.

De primero se puede escoger entre *coca de sardines del Tarragonès*; *crema de ceps amb ou po-*

ché y arbosana Tarragona Restaurant Wine.

¿De segundo?

Risotto de calamars i xampinyó; bacallà amb timbal de patata i salsa romesaire y melòs de vedella del Pallars Sobirà.

¿Y de postres?

La Mamadeta de Tarragona; pastís de xocolata casolà Ocumar de La Boella y crema catalana amb merengue gratinat.

www.tgnrestaurantwine.com

EL APUNTE

WINE BOOK

Cuando un cliente pide un menú del Tarragona Restaurant Wine recibe una pegatina del restaurante. Se pega en el WINE BOOK. Igual con el vino. Cuando tienen las 13 pegatinas de los vinos que forman la promoción y cuatro pegatinas de diferentes restaurantes de la promoción, automáticamente tienen un regalo directo: dos botellas de vino de dos DO que participan en la promoción.

EL VINO DEL DÍA

► Mas La Boella 2009

Este vino de la DO Tarragona es uno de los 13 vinos que se han unido a la iniciativa Tarragona Restaurant Wine. Es una variedad de 60% Monastrell; 20% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.



► Pep Bou durante su actuación ayer en la ciudad de Tarragona. FOTO: ALBA MARINÉ

El ‘mago’ de las pompas, en el Metropol

Pep Bou deleitó ayer por la tarde al público del Teatre Metropol con su arte de pompas de jabón, en este caso con su espectáculo *Clinc!*. El mago de

las mil formas de las burbujas, que lleva más de treinta años sobre el escenario, supo encandilar a los asistentes.

SUCESOS ■ LA HERIDA ESTABA CERCA DE LA CARÓTIDA

Cuatro años de prisión por apuñalar a otra persona

Jonathan E.R., de 24 años y natural de Francia, ha sido condenado a cuatro años de prisión por haber apuñalado a otro hombre, al que tendrá que pagar una indemnización de 5.080 euros. Además, durante siete años no podrá acercarse a menos de 200 metros de la víctima ni a comunicarse con ella. Es el acuerdo al que llegaron el fiscal y la defensa antes de la celebración del juicio previsto en la Sección Segunda de la Audiencia Provincial de Tarragona.

La sentencia establece que el acusado, sobre las seis y cuarto de la mañana del 2 de agosto del año pasado, entró en una hamburguesería y se encontró con una persona, con la que había mantenido minutos antes una discusión en una discoteca. El procesado, cuchillo en mano,

persiguió a la víctima, que abandonó el local para evitar ser agredido.

Minutos más tarde, el agresor volvió a entrar en el establecimiento y se encontró con un amigo de la anterior víctima. Se enzarzó con él en un forcejeo. «Con intención de acabar con su vida, le lanzó una cuchillada, pero no le alcanzó. En cambio, la segunda le seccionó la arteria facial, a escasos centímetros de la carótida. Desde aquel día el agresor se encontraba en prisión.

A pesar de la proximidad de la lesión a vasos y órganos vitales, no perdió la vida. Fue intervenido quirúrgicamente. Las lesiones tardaron 20 días en curarse, de los cuales tres estuvo hospitalizado. -A. JUANPERE