



---

## **Vuit restauradors tarragonins inicien una campanya gastronòmica per promoure l'avellana de Reus**

- **Des d'avui, aquesta fruita seca és l'ingredient estrella a les cartes d'aquests restaurants de la Costa Daurada.**

Divendres, 22 de setembre de 2006.— Vuit restauradors de les comarques de Tarragona han presentat avui al Palau Robert de Barcelona la Cuina de l'Avellana, una nova campanya gastronòmica que, des d'avui, pretén promoure i incentivar el consum d'aquest producte amb Denominació d'Origen Protegida.

En La Cuina de l'Avellana participen La Gigantea (de l'hotel Mas Passamaner, La Selva del Camp), Can Bosch (Cambrils), Casa Gallau (Cambrils), Celler de l'Aspic (Falset), La Grava (El Morell), La Mar Blava (L'Hospitalet de l'Infant), Pa Torrat (Castellvell del Camp) i Rincón de Diego (Cambrils). Els xefs d'aquests restaurants han elaborat per a l'ocasió un seguit de plats amb l'avellana com a ingredient "estrella" que formaran part de les cartes dels establiments.

Aquesta proposta gastronòmica és un exemple més de la voluntat del sector turístic per promocionar el territori a través de la cuina i renovar la imatge gastronòmica de la destinació catalana.

La iniciativa s'emmarca en un moment en què la cuina catalana viu un moment de reconeixement internacional. Turisme de Catalunya treballa des de fa uns anys per potenciar la gastronomia com a recurs de qualitat i element diferenciador, incorporant-la a la resta de productes que configuren l'oferta turística catalana.

La presentació de la Cuina de l'Avellana ha comptat amb la presència del subdirector de Turisme de Catalunya, Patrick Torrent; el president de la Comissió de Desenvolupament Local de la Diputació de Tarragona, Joan Josep Malràs; Pere Guinovart, president del Consell Regulador DOP Avellana de Reus; Pep Palau, assessor tècnic del Club de Turisme Gastronòmic de Turisme de Catalunya; Rosa Solà, doctora de la Universitat Rovira i Virgili; i Toni Bru, del Celler de l'Aspic, en representació dels cuiners de la Cuina de l'Avellana.