

Els Gourmets de Tarragona visiten el Joila, de Coma-ruga

Els Gourmets de Tarragona van visitar, en el sopar del mes de juny, el restaurant Joila, situat a l'entrada de Coma-ruga (el Vendrell), pràcticament al costat del pont del tren, amb més de 30 anys d'història i amb un gran futur. L'establiment ha sabut posar-se al dia i renovar-se totalment, no només pel que fa referència al marc físic, sinó també a la cuina, que és el més important d'un restaurant. En aquesta positiva transformació, que es va dur a terme l'any 2000, hi tenen a veure molt la nova generació, que recolza la inicial... i ja n'hi ha una tercera que corre per aquest establiment familiar.



Va ser l'any 1977 quan Jordi Ollé Ribé va inaugurar el restaurant, amb el suport de la seva esposa Lola, i decidí posar-li el nom de les dues primeres lletres dels seus respectius noms, "Jo i La", per oferir-hi una línia de cuina mediterrània tradicional.

Amb el pas del temps, els seus fills, Jordi i Xavi, amb llurs respectives mullers, es van sumar a la casa i fan pinya, encarregant-se del servei de sala, que és diligent i amable, i del servei de càtering, situat al costat del restaurant. A la cuina, Jordi Ollé, amb una experiència que comença quan tenia 14 anys, i que sempre ha estat relacionat amb el món de la hosteleria (Jem del Vendrell, Lauria de Tarragona...), ofereix un ampli conjunt de plats tradicionals

de la cuina mediterrània, utilitzant productes de qualitat i amb elaboracions que s'adapten als gustos actuals.

El menú que va dissenyar per als Gourmets, es va iniciar amb una amanida tèbia de gules, continuà amb una suprema de lluç fred amb verduretes i salsa tàrtara, seguí un filet de Jabugo al vi negre i, per postres, un pastís de garrofa amb crema anglesa.

Aquets plats van ser maridats per vins i caves del Vendrell, presentats per responsables dels cellers. Carles Mitjans, acompanyat de Benjami Jané Ventura, va presentar el primer vi, blanc, que es va poder degustar, el Finca Els Camps 2007, elaborat amb macabeu fermentat en bota, dels cellers Jané Ventura.

El segon, presentat per Albert i Joan Roca, era un vi negre Augustus Trajanus 2005, fet amb un 60% de Cabernet, un 35% de Merlot i un 5% de Cabernet franc, dels cellers Augustus. El cava de les postres, Mil·liari Brut Nature, elaborat amb xarel·lo, el va presentar Jordi Ollé fill perquè el propietari del celler, Pere Pijoan, no va poder-hi assistir.

Acabat el sopar, el cuiner Jordi Ollé va explicar als Gourmets l'elaboració del pastís de garrofa, un plat curiós, representatiu de Les Cuines del Vendrell, un col·lectiu al qual pertany el restaurant Joila. Seguidament, el vicepresident de l'entitat gastronòmica tarragonina, acompanyat pels vinaters, va lliurar el diploma que acredita el pas dels Gourmets pel restaurant a la família Ollé.



Adreça: Avinguda de la Generalitat, 34.
43880 Coma-ruga. Tel.: 977 68 08 27 i
977 68 00 18. Fax: 977 68 21 49. Tanca
diumenge nit i dilluns tot el dia, i del 24
de desembre al 24 de gener. C/e: joila@
joila.com. Web: www.joila.com.

Masia Crusells rep els Gourmets de Tarragona

La família Miguel Brea rep el diploma dels Gourmets



El 1972, els germans Mariano i José Miguel Brea van posar en marxa, als afores de la capital del Baix Camp, un restaurant a peu de la carretera de Reus a Tarragona, que portaria el nom de Masia Crusells. Més tard, els altres germans Miguel, Guillermo, Fernando i Jesús, se sumarien a la tasca i actualment, els 5 germans Miguel Brea continuen en aquest acreditat establiment de restauració, al costat del qual s'està construint un hotel de 4 estrelles que es preveu que s'iniciï l'any vinent.

Els Gourmets de Tarragona van triar aquest restaurant per al sopar del mes de juliol i per a celebrar la festa d'estiu, per la qual cosa van anar acompanyats de les seves parelles.

A l'arribada, els comensals van ser rebuts amb un cava brut rosat Lavit Segura Viudas,

de benvinguda i un saborós aperitiu en el que es va poder degustar canapès especials, pinxo de pinya natural amb pernil ibèric, xarrup de sopa de meló i cullereta de puré d'escalivada amb taco d'arengada.

Un cop asseguts, el Gourmets van escoltar el convidat d'honor que en aquest sopar va ser el president de la CEPTA, J. Antonio Belmonte, que va parlar del moment econòmic actual i de les perspectives de futur.

A continuació es va servir el menú, ben elaborat pels xefs de Masia Crusells, Marino i Guillermo, que es va iniciar amb una crema de carabassó amb gamba vermella i aroma de porros, seguit d'una suprema de llobarro sobre llit de verdures julianes en papillota, per culminar amb una cuixa de corder lletó farcida de fruits del bosc.



A l'hora de les postres es va servir un gelat artesà de cacauet dolç i salat banyat de xocolata belga i una fornada d'ametlla i poma amb crema caramellitzada.

Els vins per regar aquest àpat van ser aportats pel celler Josep Forstar, de Montblanc, i assistiren al sopar Juliette que, acompanyada pel distribuïdor Josep Villena, va explicar cada un dels vins blancs i negres oferts. Per a les postres es va servir el cava brut reserva Bolet, de l'Alt Penedès.

Un cop acabat el sopar, el convidat d'honor, J. Antonio Belmonte, i el president dels Gourmets, Emili Mateu, van lliurar el diploma que acredita el pas de l'entitat gastronòmica pel restaurant dels germans Miguel Brea.



Adreça: Carretera Reus-Tarragona, km 1.
Tel.: 977 75 40 60 i 977 77 24 12. Fax: 977 77 24 12. 43204 Reus. C/e: masiacrusells@orangemail.es. Web: www.masiacrusells.com.