

La Cuina de l'Avellana, una iniciativa de ocho de los más prestigiosos restauradores de las comarcas Tarraconenses, con el apoyo de la Diputació de Tarragona, tiene la intención de promover la D.O.P. Avellana de Reus (*Denominació d'Origen Protegida*).

La avellana, una de las denominaciones de origen de la zona más desconocida por el público en general, posee grandes ventajas culinarias y es un símbolo de la cocina saludable.

Con esta alianza de calidad, este grupo de restauradores, algunos de los cuales han sido distinguidos con la prestigiosa estrella Michelin, Diputació de Tarragona y Consejo Regulador D.O.P. Avellana de Reus, han querido rendir homenaje a este fruto simbólico, además de incentivar su consumo.

La Cuina de l'Avellana es una propuesta de los Xefs : Joaquim Koerper (dos estrellas Michelin), de La Gigantea del hotel Mas Passamane (La Selva del Camp); Joan Bosch (una estrella Michelin), de Can Bosch (Cambris) ; Manel Morell, de Casa Gallau (Cambrils) ; Toni Bru, del Celler de L'Aspic (Falset) ; Gerson Ribal, de La Grava (El Morell) ; Francesc Blanch, de La Mar Blava (l' Hopitalet de l'Infant) ; Rosa Sanromà, de Pa Torrat (Castellvell) y Diego Ramos (una estrella Michelin), de Rincón de Diego (Cambrils).

Cada uno de ellos ha elaborado un plato con la avellana como ingrediente esencial.