

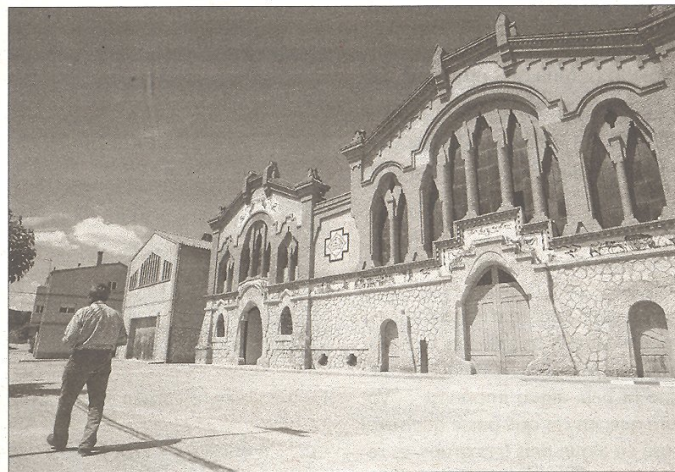
TERRA ALTA El nou establiment dels germans López oferirà una cuina molt vinculada al territori a preus assequibles

El restaurant de la Catedral del Vi obre portes durant aquest pont de maig

EL PINELL DE BRAI A. Prunera

Ja està tot a punt. El nou restaurant la Catedral del Vi obre portes aquest pont de maig -de dijous, dia 1, fins al diumenge, dia 4- a les dependències del celler cooperatiu modernista del Pinell de Brai. Després de setmanes intenses de treball, els germans Francesc i Joaquim López -propietaris de Villa Retiro- obren les portes del seu restaurant, que vol convertir-se en un referent a les Terres de l'Ebre. El gerent del nou establiment, Joaquim López, va assegurar en declaracions a L'EBRE que "l'objectiu és donar-li una singularitat especial al restaurant la Catedral del Vi". Per això, optaran per un establiment que oferirà menjar elaborat, majoritàriament, amb productes de les Terres de l'Ebre "a uns preus populars". Mostra d'això és que el restaurant ofereix un menú de 25 euros i obrirà portes tots els dissabtes, diumenges i festius. "En cada restaurant busquem una cosa diferent i volem que la Catedral del vi siga un establiment que estiga a l'abast de tothom i molt lligat a la gent del territori", sentència Joaquim López.

En aquest sentit, el restaurant inclou una carta de vins amb una seixantena ampolles elaborades exclusivament per cellers adscrits a la Deno-



El celler modernista del Pinell acull el nou restaurant. / CEDIDA

minació d'Origen Terra Alta. "Volem estar al costat dels productors de les Terres de l'Ebre i per això ens hem posat en contacte amb el Consell Regulador de la DO Terra Alta i hem proposat que qualsevol celler que vulga pose els seus vins a la nostra botiga i a la nostra carta", explica López.

El restaurant està ubicat en una de les naus laterals del celler i destaca per la seua lluminositat i per l'entorn incomparable que li dona l'espectacular estructura arquitectònica, que ha convertit el celler en una de les

obres mestres del modernisme català.

AMB PRODUCCIÓ DE VI PRÒPIA Els germans López han recuperat la producció de vi al celler. I és que es van comprometre a adquirir tota la producció de raïm i olives dels socis de la cooperativa del Pinell per elaborar vi. Aprofitant les instal·lacions del celler cooperatiu, enguany s'han produït 35.000 ampolles de vi. D'altra banda, a partir de les olives dels agricultors del Pinell, s'ha elaborat també un oli singular a les instal·lacions de la coo-

perativa Soldebre.

TRES MIL VISITES EN DOS MESOS

A més a més de voler esdevindre un referent gastronòmic, el celler cooperatiu és un pol d'atracció de turistes per la seua monumentalitat i bellesa arquitectònica. Tot i que els propietaris preveïen acollir unes 30.000 visites a l'any a mitjà termini, els 3.000 visitants que han assistit al celler entre els mesos de febrer i abril fan que Francesc i Joaquim López siguen optimistes de cara al futur. I és que els germans de l'Adesa han ideat tot un passeig de sensacions per fer més atractiu el celler.

Els turistes poden fer una visita al celler amb audioguia -disponible en cinc idiomes diferents- o en una visita guiada que explica la construcció del celler, les seues característiques tècniques i arquitectòniques, i el seu lloc dins l'obra de Cèsar Martinell, un dels deixebles d'Antoni Gaudí.

Les visites inclouen un passadís d'aromes, a través del qual els visitants descobreixen diferents olors relacionades amb el món de la vinya i el vi. També s'inclou la visita a l'antic molí d'oli del celler i una degustació de vins i olis posa el colofó a la ruta turística a l'interior del celler. La cooperativa també inclou una agrobotiga amb productes produïts a les TE. ■