

Cataluña A LA CONTRA

Miquel González/Shooting



Las tapas y los
platos hacen
las delicias de
los comensales

Tradición a la moda

Reñé es un restaurante que conjuga la mejor cocina de siempre con el buen ambiente



A la derecha, Amor Mariné adaptó un local modernista del barrio para convertirlo en el restaurante

Ángela Lara

Una buena comida siempre debe ir acompañada de un buen ambiente, o al menos ese fue el planteamiento de Amor Mariné cuando empezó a definir los pilares en los que debía sustentarse su proyecto de restaurante, que hoy en día se ha materializado bajo el nombre de Reñé.

Un local carismático del barrio, de estilo modernista y con grandes posibilidades se convirtió en el objeto de deseo de Amor, quien visualizó en ese establecimiento su futuro restaurante. Esperó durante años a que el local quedara vacío y entonces, pujó por el, lo remodeló y ocho meses después Reñé, que es como se llamaba ya el anterior negocio, abrió sus puertas como restaurante. Era el día de Navidad de 2013. «Es importantísimo conjugar el local con la gastronomía», asegura Amor, quien justifica su afirmación al señalar que «si un local es bonito y enamora, comes a gusto».

En cualquier caso, esta empresaria tenía muy claro que «no quería montar un restaurante por montarlo». «Restaurantes hay muchos y yo quería un local especial, donde ofrecer una comida especial», por ello apostó por crear un «restaurante acogedor, que proporcione una entorno diferente a lo que la gente conoce». Para ello, Amor recurrió a la iluminación, el color de las paredes, el mobiliario, las telas de los sofás o la música como recursos para

dotar al establecimiento de ese ambiente único y acogedor. Atraída por su fachada modernista, Amor optó por conservar este estilo en el interior del local, por lo que procuró mantener todos los muebles originales posibles, el botellero entre ellos, que acompañó de réplicas de la época, como las telas con estampados de los sofás.

Tradición en pequeñas dosis

Y en este escenario tan particular es donde ella espera acabar de encandilar a sus clientes con una cocina catalana tradicional basada en las tapas y los platos, una oferta gastronómica que incluye el pescado de lonja o el marisco pero que sobre todo fomenta el pica

pica y compartir platos. «Es una cocina típica, tradicional aunque con un poco de imaginación», señala Amor, quien explica que «es comida de la abuela y sólo se innova en la presentación de los platos, lo que les da un toque de distinción». «Como el producto que ofrecemos es de calidad, no hay que hacerle nada más», justifica la restauradora.

Y ello se repite ininterrumpidamente a lo largo de todo el día, para desayunar, comer, merendar o cenar, y es que Reñé inicia su jornada a las 8.00 horas los días laborables y a las 10.00 los festivos y tiene abierta su cocina hasta la medianoche. Además, su propietaria ahora contempla la posibilidad de ampliar el horario. «Estamos estudiando la opción de abrir hasta las 2 o las 3 de la mañana y ofrecer también cocktails, pero ya veremos», anuncia Amor.

TEATRO

La maternidad llega con humor al Condal

El director Oriol Tarrasón presenta «Mares! Maternitat a crits», una obra cómica que gira en torno a la maternidad y las relaciones entre padres e hijos, que tendrá a Lloïl Bertran en su reparto en el Teatro Condal a partir del 29 de abril, según han informado desde el citado teatro. La obra es una adaptación al catalán de «Motherhood Out Loud», escrita por un conjunto de dramaturgos y monologuistas norteamericanos contemporáneos como Theresa Rebeck, creadora de la serie televisiva «Smash», o David Cale, ganador de un «Premio OFF-Broadway Theater» al mejor monologuista. Guillem Clua ha sido el encargado de adaptar el texto de esta obra al catalán y ha asegurado



que «aproximar este texto ha sido muy divertido, he tenido que poner al mismo nivel los referentes de la obra americana para que el público de aquí conectase con esas situaciones». Esta producción se presenta en una serie de escenas breves que son independientes entre sí, en clave de humor, a través de monólogos o diálogos que muestran «pequeños conflictos que todos hemos pasado o conocemos a alguien a quien le ha pasado y, la magnificación de estos hechos es lo que genera complicidad con el público», ha explicado Tarrasón. Los protagonistas de esta comedia serán las actrices Lloïl Bertran, Sandra Monclús, Vanessa Segura, Mireia Gubianas y el actor Óscar Jarque. El espectáculo dura una hora y veinte.

PARA NO PERDERSE

Dónde: Consell de Cent, 362

Tel. 934880761

Horario: L-V 8:00 a 00:00 horas. S-D 10:00 a 00:00 horas