

POSTAL DE VACACIONES ♦ IMMA VALLMITJANA PINTA EN TORREDEMBARRA

‘Prefiero tener menos obra, pero **más personal**’

POR MÓNICA PÉREZ

Imma Vallmitjana lleva 20 años viendo el mundo de la pintura a contracorriente. «Siempre he hecho lo que me ha dado la gana, mi obra no caduca», afirma. Instalada desde hace poco en su nuevo taller de Torredembarra, realiza obras cada tarde de 6 a 9 junto al paseo marítimo. Su producción atraviesa dos fases. Durante los 10 primeros años de dedicación al pincel, Vallmitjana centró su atención en los interiores de la casa familiar, fascinada por los muebles del siglo XIX y la cantidad de objetos extraños que se amontonaban en las habitaciones, consecuencia de la pasión por la biología y la medicina de su padre y su abuelo. Ahora se interesa más por los temas pop art, que incluyen desde revistas de moda hasta fotografías de sus allegados. En los últimos tiempos, se plantea iniciar una incursión en el arte abstracto sin abandonar la creación in situ o los motivos que siempre le han gustado.

«Ha sido toda una evolución, empecé a abrir cajones y a hacer primeros planos, a introducir elementos modernos», comenta Imma. El revulsivo para este cambio fue su traslado a Barcelona en busca

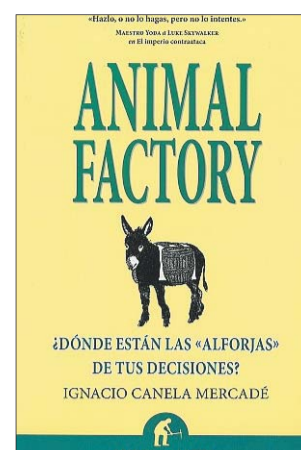


Imma Vallmitjana pinta en su propio taller, situado en el paseo marítimo de Torredembarra. FOTO: PERE FERRÉ

de un espacio más amplio donde exponer. Sin embargo, en la actualidad, piensa en visitar Londres o Berlín par intentar alcanzar nuevas oportunidades e introducirse en su emergente vanguardia. «No

hago series, cada cuadro es único, no exploto los filones, prefiero tener menos obra pero más personal», explica. Y es que esta artista, cuyo estudio consta de 48 cuadros que se pueden visitar, busca

nuevas salas para sus cuadros. «Me gustaría llevarlas a Tarragona, pero que fuera en un sitio grande», sugiere. Una pintora de creación lenta pero segura que propone un punto de vista diferente sobre el arte.



‘Animal Factory’

Autor: Ignacio Canela
Editorial: Narrativa Empresarial
Páginas: 160
Precio: 12 euros

Animal Factory es una didáctica y divertida fábula que nos permite reflexionar acerca de las consecuencias que se derivan de cada una de nuestras decisiones. A estos efectos colaterales es a lo que su autor, Ignacio Canela Mercadé, denomina como alforjas. El autor ha querido rendir su humilde homenaje al libro Animal Farm de George Orwell. La acción comienza cuando una granja es abandonada por los seres humanos. Esta situación obliga a los animales a asumir el control, en un principio motivados por su instinto de supervivencia. De la mano de su protagonista, el burro Nakio, el lector será testigo de la transformación, crecimiento y consolidación de una empresa-granja formando parte del proceso de toma de decisiones con sus aciertos y equivocaciones. Poco a poco los animales analizarán y asumirán las diferentes alforjas.

RINCONES CON ENCANTO ♦ REUS

Tradición francesa, en la modernidad de Reus

Para degustar algunas de las más selectas especialidades francesas, no hace falta ir muy lejos. Kenavo Creperie Bretonne, en Reus, es una acogedora crepería francesa que propone una amplia gama de creps y galettes típicas de este país. La propietaria, francesa de nacimiento, decidió fundar este negocio hace dos años y, desde entonces, son muchos los que visitan el restaurante para disfrutar de estos deliciosos platos.

La crepería Kenavo se distingue por la gran variedad en sus menús, donde se pueden encontrar creps frías o calientes, dulces o sala-

das, así como ensaladas, sopas, cremas o tablas de surtidos de quesos, tanto para acompañar como para compartir. Al mediodía, por 11 euros, el menú de la casa ofrece un entrante, un primer plato salado y un postre a elegir, entre una crep dulce o un helado y con la bebida incluida.

Situada en el centro de Reus, al lado de la Plaça Mercadal, Kenavo es un restaurante ideal tanto para comer como para cenar, para ir con los amigos, la familia o la pareja. Envueltos en una agradable música francesa y, gracias al fabuloso trato del

personal, los comensales podrán disfrutar de una velada única.

La decoración del local también ayuda al cliente a transportarse a la Francia tradicional, decorada con piezas de anticuarios coleccionadas por los propietarios desde hace años. La crepería, ante todo, pretende destacar por encima de los elementos modernos que rodean y caracterizan a la ciudad de Reus.

Y, como no puede faltar en un buen restaurante francés, la carta de vinos ofrece una bebida singular: la sidra francesa. —NOELIA BONET



La crepería Kenavo ofrece una amplia variedad de estas especialidades francesas. FOTO: PERE FERRÉ

Las recomendaciones

Creps dulces: De chocolate, nutella o plátano con chocolate (4 euros aproximadamente)

Creps saladas: De verduras, carne, embutido o pollo (7 euros aproximadamente)

Ficha

Dirección: Carrer de les Carnisseries Velles, número 7, Reus

Teléfono: 977 34 34 15

Horario: Lunes a sábado de 13.00 a 24.00 horas