BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Gastronomia

Fer possible que la cuina ebrenca es difongui arreu

El xef Vicent Guimerà presenta el seu projecte culinari i sostenible a Barcelona

J. JOAQUIM BUJ
ULLDECONA

El propietari del restaurant L'Antic Molí d'Ulldecona, Vicent Guimerà, torna a casa. Ho fa després d'un llarg periple que l'ha portat per diverses ciutats europees, rebent premis i presentant el projecte 'Mans' en diferents fòrums internacionals. Mans és una proposta d'economia circular que comença en un hort de 7.000 m² d'agricultura regenerativa.

És un treball d'agricultura natural amb què Vicent Guimerà lluita contra el canvi climàtic a partir de la restauració de la matèria orgànica. El seu objectiu és obtenir fruits més nutritius i saborosos per a la salut i la cuina. Impulsa juntament amb la 'Cooperativa Terram' l'ocupació social i laboral a través de l'agricultura per als col·lectius més vulnerables i tanca el cercle amb les obres de quinze artesans del territori, realitzades únicament per a 'Projecte Mans', promovent sinergies i treball a les Terres de l'Ebre.

L'última presentació el va portar ahir a la tarda a la cuina central de la Fira Gastronòmica del Mediterrani Gastrònoma, a València, on, apadrinat per Begoña Rodrigo, va mostrar el seu projecte i tots dos van donar a conèixer les Guies Alternatives 'We are smart awards': els millors restaurants del món en vegetals.

En aquests guardons, lliurats a Brussel·les, Rodrigo ha rebut el premi al millor restaurant de vegetals d'Europa 2023 i segon del món, mentre que Vicent Guimerà entra al rànquing TOP 10 dels millors restaurants de vegetals d'Espanya. A més, Guimerà té el Premio Mejor Restauración Alimentos de España 2023, concedit pel Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Pesca.

Fòrum de Barcelona

Presentat per Carme Gasull, reconeguda periodista gastronòmica, el xef d'Ulldecona participava al Gastronomic Forum Barcelona, que és el saló de referència de l'hostaleria, la gastronomia i el foodservice organitzat per Fira de Barcelona. Vicent Guimerà va acudir acompanyat de dos puntals del seu projecte: Carlos García, responsable agrícola de la finca, i Andrea Ferrater, cap de cuina de L'Antic Molí. Tant a Barcelona com a València, després de mostrar la proposta d'economia circular, va cuinar tres plats del menú degustació, premiat amb una Estrella Michelin, i una Estrella Verda pel seu compromís amb el medi ambient.

Per si no n'hi hagués prou la setmana passada, Guimerà estava present a l'estand de Turisme Catalunya, amb els cuiners Víctor Quintillà i Oriol Rovira, dins de la World Travel Market de Londres, una de les fires més important del món, amb més de 5.000 destinacions representades.

Vicent Guimerà es mostra satisfet de «donar més llum a les singularitats de la gastronomia de les Terres de l'Ebre, diferent de la d'altres parts de Catalunya». Segons el cuiner, «volem fer créixer el projecte, que va nàixer després de la pandèmia, portem dos anys treballant-lo i aquest és el primer any de visualització».

El responsable de L'Antic Molí ha estat a Portugal, aprenent com apliquen l'economia circular a la cuina del país veí.

Vicent Guimerà és el xef de L'Antic Molí d'Ulldecona, que va participar en Gastrònoma, la Fira Gastronòmica del Mediterrani, ahir a la tarda, a la ciutat de València. FOTO: JOAN REVILLAS

Font: biblioteca.tortosa.cat