



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

profundidad encontramos algas y un fondo marino de gran biodiversidad, que es lo que quise transmitir.

La gamba es un manjar.

Es un producto tan bueno de origen que casi no necesita la intervención del cocinero. Intenté respetar al máximo el producto y su sabor, que para mí es lo principal. Si terminas cualquier receta con gambas, le das un valor añadido. Hablamos de un señor producto que, integrado en cualquier plato, hace que la receta tenga más nivel.

Como se dice, ¿se puede aprovechar todo?

Yo lo hice. A mi forma de ver, hay que aprovechar todas las posibilidades que te ofrece un producto como la gamba. No hubiese tenido ningún sentido que en el certamen solo hubiese utilizado los cuerpos, ya que hubiese significado dejar de lado gran parte de este producto excepcional.

También cuidó la presentación.

Decidí emplatar la receta haciendo una circunferencia perfecta con los cuerpos de las gambas, las algas, los esféricos y las patatas fondant, para acabar echando por encima la salsa de los corales, que es la esencia pura de las cabezas. Por ello, todos los elementos del plato combinaban, de fuera hacia dentro, a la perfección.

rio clásico. En Navidad no comemos la tradicional sopa de galets, sino que, desde siempre, se prepara un consomé de avellana, lo que cuando era pequeño me despertaba mucha curiosidad.

¿Por qué decidió dedicarse a la hostelería?

En mi casa no hay tradición en este sector, pero nos gusta comer y disfrutar de todo lo que se puede compartir alrededor de una mesa, desde la comida hasta el ambiente. Aunque no estaba del todo convencido, empecé a estudiar y así confirmé el presentimiento que tenía, y que me dedicaría a un oficio que me daría muchas alegrías y del que disfrutaría muchísimo.

¿Qué alegrías le ha dado?

Poco a poco, he conseguido los objetivos que me he marcado, aunque nunca tengo suficiente y siempre necesito más.

Ganó una beca BBVA para formarse en El Celler de Can Roca y también ha realizado prácticas en prestigiosas cocinas.



«Me exijo mucho, por lo que pensé que debía

demostrar mucho más u

