BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

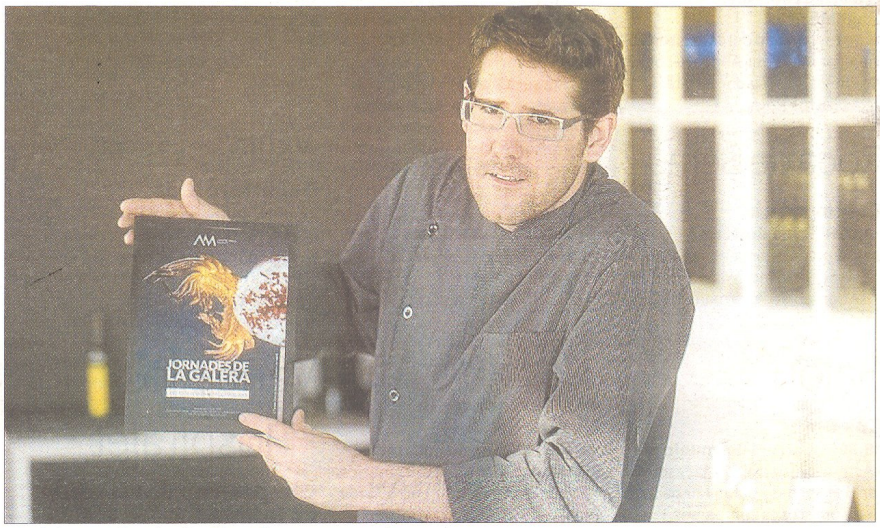
VICENT GUIMERÀ ■ XEF I PROPIETARI DEL RESTAURANT L'ANTIC MOLÍ D'ULLDECONA

'La galera ha de ser a l'alta gastronomia'

MARIBEL MILLAN

PERFIL

Vicent Guimerà té 34 anys i és el xef principal i propietari del Restaurant L'Antic Molí d'Ulldecona des de fa 10 anys. Va estudiar a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, però les seves principals lliçons, assegura, les va rebre al restaurant que van regentar durant molts anys els seus pares, Casa Santi. Ha publicat el llibre 'Lo rebost del meu poble'.



El xef Vicent Guimerà, a l'Antic Molí. FOTO: JOAN REVILLAS

- Què té la galera per dedicar-li unes jornades específiques des de fa sis anys i fins i tot un llibre de receptes?
- La galera és un producte de gran qualitat que té moltes possibilitats. No només serveix per a fregir o fer caldo... Aplicant les noves tècniques de cuina obrim tot un ventall de propostes diferents.

- Abans era un producte menystingut però ara aquesta concepció ha canviat...
- Sí, és cert. Per al llibre que estem preparant sobre la galera hem parlat amb pescadors i ens comenten que antigament, la galera es feia servir com esquer d'altres peixos i es regalava en arribar a la llotja, perquè no tenia valor comercial. Ara, a poc a poc, està sent reivindicada i ocupant el lloc que li pertoca. Nosaltres treballem en aquesta línia perquè creiem que es mereix un lloc a l'alta gastronomia, al costat d'un llagostí o un escamarlant.

-Com la treballen per potenciar-la?
- L'abordem des de diverses vessants. La carn (el cos) la cuinem marcada a planxa o en fem un carpaccio; també la podem coure a una planxa de menys 300 graus per aconseguir una textura diferent, o deshidratar-la per fer uns raviolis, entre moltes altres opcions. Fem un oli de galera, amb un gust extraordinari; fons i també un potenciador amb pols de galera, entre moltes altres possibilitats.

- Les jornades d'enguany, a partir del 13 de febrer, proposen un joc al comensal...
- Sí, enguany proposem un joc que anomenem 'Fusió poble i galera'. Es tracta de 16 plats amb galera i un producte típic dels pobles del nostre territori: l'oli de les oliveres mil·lenàries d'Ulldecona, les mandarines d'Alcanar, la baldana de Tortosa o l'arròs d'Amposta, amb un fals arròs de galera on fem créixer uns germinats.

- També han creat un recapte, plat típic de la Sénia, amb galera. Com es fa això?
- Fem una sopa de galera, amb una llonganissa també galera, una panxeta de galera i uns fesols falsos de galera, tot dins d'una cassoleta, com s'ha de presentar sempre un bon recapte.

> Recollirem les millors receptes amb galeres en un llibre que sortirà l'any que ve

- Un monogràfic amb tant de protagonisme per a un producte, pot arribar a cansar?
- El repte és que això no passi. Realment no cansa perquè es comença per allò més suau i s'acaba amb els plats més contundents, alhora que es van combinant diferents textures i coccions. La resposta dels clients en els darrers anys ha estat molt positiva.

- L'experiència i les vora 50 receptes que han creat amb la galera es recolliran en un receptari.
- Estem treballant en un llibre gastronòmic que voldríem que sortís l'any que ve, amb una explicació sobre el producte i un recull de les millors receptes d'aquests anys.

- A més curt termini també tenen previst fer difusió de la vostra aportació a la cuina de la galera...
- Estarem el dia 10 de febrer a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i també el 3 de març a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Castelló, per fer una demostració. També estem treballant en el que hem anomenat 'Galera tour', amb sopars-maridatge que portarem a diversos indrets, com un hotel d'Andorra, un restaurant de Tarragona i un celler.

mmillan@diaridetarragona.com

Font: biblioteca.tortosa.cat