

L'entrevista

N.A / L.B.

Vicent Guimerà, millor cuiner de l'any 2016 al Fòrum Gastronòmic de Barcelona

“Cuinar és molt gratificant: cada dia reps felicitacions”

Vicent Guimerà, xef del restaurant l'Antic Molí d'Uldecona, ha estat reconegut com a **millor cuiner de l'any 2016**, una iniciativa del Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Ara té **36 anys**, però des dels 24 que regenta aquest restaurant on practica una cuina amb productes de proximitat, d'òptima qualitat i amb les últimes tècniques de la nova cuina.

Com ha viscut aquests primers dies com a millor cuiner de l'any?

Ha sigut una mica atabalador, tot un món que desconeixia: mitjans de comunicació, entrevistes... Però gaudint del moment i d'aquest reconeixement.

Ara tothom deu voler parlar amb vostè. No tothom pot presumir de ser el cuiner de l'any 2016...

Em va agafar per sorpresa. No m'ho esperava. Molta gent em deia que sí, que ja veuria, que la gent em votaria. Finalment, quan van dir el meu nom vaig haver de dir-me a mi mateix que sí, que era jo.

Amb quin plat s'hi va presentar?

Amb el Tour de l'Antic Molí, que és el menú de presentació que tenim al restaurant. És un recorregut per les Terres de l'Ebre, pel Delta, pel Port, pel Maestrat, pel Matarranya... Treballem amb productes pròxims que tenim a 100 km a la redona. Som restaurant reconegut pel moviment 'slow food' i km 0.

Aquesta és la filosofia del restaurant l'Antic Molí: el producte de proximitat...



Vicent Guimerà, fotografiat aquesta setmana al restaurant. / NÚRIA CARO

El producte és el principal d'un plat i, a partir d'aquí, fer que la gent gaudisca del producte que li estàs oferint.

Hi ha, però, un producte que és la neta dels seus ulls: la galera. De fet, des del 2008 li dedica un menú monogràfic.

Va començar com un rept: uns clients ens van dir que la majoria de restaurants treballava amb l'escamarlà i amb el llagostí, però no amb la galera. Des del 2008 hem treballat molt amb aquest crustaci i la veritat és que ens ha donat molt de si. Hi ha un evolució molt gran en tot aquest temps.

És un producte que l'entusiasma...

Tots els anys fem el Galera Tour. Sortim durant un mes a diferents escoles d'hostaleria i ensenyem als alumnes com treballar la galera i què podem fer amb ella. A més a més, al restaurant fem un menú monogràfic, de febrer a març,

dedicat a la galera. És un homenatge a aquest crustaci que durant molts anys ha estat menyspreuat i que jo reivindico com un producte d'alta gastronomia pel sabor i la qualitat.

Va iniciar-se molt jove a la cuina, amb només 24 anys obria el restaurant...

Tot ho dec als meus pares, que regentaven un restaurant. Ells m'han obert les cuines, ensenyat i format. També he treballat amb altres cuiners que m'han ajudat a créixer com a cuiner.

I qui li va vendre al cap quan van dir el seu nom en la gala del Millor Cuiner de l'Any?

Els meus pares: ma mare i mon pare, que va morir fa poc. Sobretot ells em van recolzar des del primer moment que vaig obrir l'Antic Molí i sempre han estat darrere meu recolzant-me... I la meua dona, que sovint ha d'aguantar les meues cabòries, sobretot quan estem en mo-

ment de creació de plats. Sovint m'ha de dir: "Ei, que jo tambéestic aquí!"

Aquest 2016 ha sigut un gran any per a Vicent Guimerà amb el reconeixement Slow Food i com a millor cuiner de l'any. I ara què ve? L'Estrella Michelin?

Si ve, benvinguda serà, però nosaltres l'únic que persegüim és que quan algú ve al restaurant se senti ben acollit i se'n vaja satisfet de la cuina que fem. Cuinar és molt gratificant, cada dia hi ha gent que et felicita perquè ha menjat molt bé. És un premi que cada dia ens emportem.

Ara toca pair el premi...

Doncs sí. Certament, estic molt agraït, sobretot a la gent que ens ha votat. Per a mi, estar entre els cinc finalistes ja era un premi, però ha estat sorprenent veure com s'ha volcat molta gent de les Terres de l'Ebre i també de fora per recolzar-nos. ■