



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Receptes

Vicent Guimerà

presenta el llibre dedicat a la galera

N. MESSEGUER

L'AMPOLLA

L'Antic Molí presenta el seu llibre dedicat a la cuina de la galera, l'únic llibre del món dedicada l'icònic producte

El diumenge passat, l'Antic Molí va presentar com cada any el *Menú de la Galera*. Un menú on el seu ingredient principal és la galera i es repeteix a tots els plats, fins i tot a les postres.

Pocs apostaven per aquest crustaci de gran sabor i difícil menjada. «Sempre l'hem utilitzat per donar gust als arrossos, però mai com a element principal», explicava Vicent Guimerà, xef de l'Antic Molí. Quan li pregunto com va sorgir la idea Gui-

tots els plats del menú i totes les variacions possibles inimaginables que fa l'Antic Molí amb la galera, li pregunto quin és el seu plat preferit. Guimerà es queda pensant un instant i explica que «a mi sempre com més m'ha agradat la galera és cuinada amb el bufador, on es pot beure la seva peculiar forma i la seva carn tan bonica, que quan la xuclem ens la perdem». Però els més arriscats també poden tastar «com un bunyollet de ravioli de forma de curri i coco amb una la galera encapsulada».

El llibre

El menú ja porta diverses edicions, però ha estat aquest any quan s'ha publicat el llibre amb totes les receptes que s'han anat elaborant: «l'any passat vam fer

