



ULLDECONA, L'OLIMP DE LA GASTRONOMIA

Reconeixements. El cuiner Noureddine Jalloul i el pastisser Marc Balaguer destaquen pel seu talent i capacitat de treball

SÍLVIA FORNÓS
ULLDECONA

Qualitat excepcional i perfecció. Ulldecona segueix destacant en el mapa de la gastronomia amb joves que emergeixen preparats amb esforç i dedicació. L'exemple més recent és Noureddine Jalloul (Ulldecona, 1998). Ell i altres nou seleccionats han obtingut una beca en innovació gastronòmica BBVA-El Celler de Can Roca. «La beca ens permet formar-nos i donar-nos a conèixer com a professionals», explica el jove cuiner, per a qui «l'experiència ja és un premi».

Sobre el programa de beques, el cuiner Joan Roca comenta que «l'oportunitat que dona és poder

estar durant quatre mesos a El Celler de Can Roca, aprendre el que fem al restaurant i, també, aprofitar tot un programa formatiu que permet a aquests joves entendre el què i el perquè dels processos creatius, de la recerca que fem i de com arribem a construir i a dissenyar els plats que acabem oferint».

Per demostrar el seu talent, Noureddine va apostar per la recepta 'Llagostí àrab', una fusió d'innovació, tradició i experiència personal. «Pel que sé i he vist, la trajectòria dels germans Roca destaca per conservar la tradició i els sabors. Penso que de la meua recepta, i de mi, els ha agradat la manera d'expressar-me cuinant i la història del plat, que transmet



Les beques

Dels deu seleccionats, set aprendran en la cuina del Celler i tres a la sala de la mà dels germans Roca i el seu equip.

els meus records familiars», assegura el faldut. En aquest sentit, Joan Roca destaca que «seria bo que les noves generacions contribuïssin a la preservació de la tradició i la memòria gustativa vinculada al coneixement arrelat al territori, la història i la cultura».

L'èxit ha acompanyat a Noureddine Jalloul d'ençà que va decidir que es dedicaria professionalment al món de la gastronomia. «Com que volia treballar per pagar-me els estudis vaig trucar a la porta de la cuina de Vicent Guimerà, a l'Antic Molí», recorda el cuiner. Dies després, Noureddine Jalloul es va endur una sorpresa quan el xef li va oferir feina i, sense pensar-s'ho dues vegades, el jove es va posar darrere dels fo-