

El restaurant L'Antic Molí d'Uldecona dona 700 menús per als sanitaris

El cuiner Vicent Guimerà envia avui els tiquets a la Regió Sanitària, que els distribuirà entre els professionals ebrencs

J. JOAQUIM BUJ
ULLDECONA

És el moment de compensar tots aquells professionals sanitaris que ens han estat ajudant durant aquests dos mesos de confinament. Sota aquesta premisa, el cuiner i artífex del restaurant L'Antic Molí d'Uldecona va tenir la iniciativa de donar 700 menús bistró diaris per al personal del Servei de Salut. «Ha arribat el moment de reactivar-ho tot, fins ara ells ens han ajudat, ara ens toca a nosaltres agrair-los-ho i aquesta és una de les maneres», assegura Vicent Guimerà.

Avui mateix, el xef ha enviat els tiquets a la Regió Sanitària de les Terres de l'Ebre per a que els distribueixi entre els professionals dels diferents hospitals i centres d'atenció primària ebrencs. Podran optar entre el menú bistró o un descompte equivalent en els altres menús del restaurant.

L'Antic Molí ofereix menjar per a emportar des del 15 d'abril i va obrir l'11 de maig. «Ara és quan comencem a treballar més. A partir d'aquesta setmana, amb la lliure mobilitat per tot l'Estat, estem notant el canvi, ja tenim reserves de la veïna comarca del Maestrat, d'on tenim molts clients que no podien vindre per ser d'una altra comunitat», comenta Guimerà.



El xef Vicent Guimerà, impulsor de la iniciativa, a la cuina del restaurant L'Antic Molí. FOTO: JOAN REVILLAS

Partir de zero

Malgrat que tant el cuiner com l'espai gastronòmic i el restaurant ja s'han fet un nom, que li ha portat a tenir una estrella Michelin, per a Guimerà, "després d'aquesta aturada és començar de zero, tot ha canviat i s'ha de mirar cap a endavant, no enrere, hem d'incentivar que els clients tornen".

I els comensals van tornant poc a poc. Clientela i restauradors estan pendents de les normes que es publiquen al DOGC i al BOE pel que fa a la 'nova normalitat' i veure com els afecta. «Sabem que s'ha de guardar dos metres de distància, però encara no tenim clar com es regularan els esdeveniments», diu Vicent Guimerà.

A partir de l'agost està previst celebrar els casaments que s'han hagut d'ajornar pel període de confinament, sempre tenint presents les normes que marqui el govern.

El restaurant obre divendres i dissabtes de 13 a 16 i de 20.30 a 23 hores; diumenges, dimarts, dimecres i dijous de 13 a 16 hores;

els dijous a la nit obre per a grups de màxim deu persones amb reserva prèvia. El correu electrònic i telèfon són els següents: 977 57 08 93 i anticmoli@gmail.com.

Cuiner amb 'Estrella'

L'Antic Molí és un dels tres restaurants de les Terres de l'Ebre, junt amb Les Moles (també d'Uldecona) i el Villa Retiro de Xerta, distingit amb una Estrella Michelin. Vicent Guimerà és el xef i artífex de l'Antic Molí d'Uldecona, des que va obrir les portes el 2004. En 2017 va rebre la primera Estrella Michelin i el 2016 va ser nomenat Cuiner de l'Any de Catalunya.

Destacar la seua especialització amb el producte de proximitat de la galera, treball que ha culminat amb la publicació del llibre *La Galera* per l'editorial Planeta. Des de 2008 dedica un menú monogràfic anual a la galera, crustaci que reivindica com a producte d'alta gastronomia per on va, especialment al Galera Tour i que l'ha dut a ser conegut com el xef de la galera.

La seua cuina és de proximitat, apostant per productes ecològics i compromesa amb el territori i els seus productors. Des de 2016 pertany al moviment Slow Food i Km0. Vicent Guimerà practica les últimes tècniques i tendències, i amb el respecte al producte i el saber fer de la tradició.