

Josep Queralt Cocinero

«COMO COCINERO, SOY HONRADO CON CADA PRODUCTO»

Entrevista

El ulldeconense ha sido reconocido como mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre en los Premis Gastronòmics Tarragona



A sus 25 años, Josep Queralt trabaja como cocinero en el restaurante Can Bosch de Cambrils. FOTO: FABIÁN ACIDRES

SILVIA FORNÓS
TARRAGONA

El ulldeconense Josep Queralt (1996) ha sido reconocido con el premio a mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre en la primera edición de los Premis Gastronòmics Tarragona, celebrados recientemente en el Palau de Congressos de la ciudad. A sus 25 años, es cocinero del restaurante Can Bosch de Cambrils. Ha estudiado en l'Escola Via Magna de Tortosa y en l'Escola Superior d'Hostaleria i Turisme CETT de Barcelona, además de hacer prácticas en los restaurantes Les Moles, Can Bosch, Azurmendi y Gaelis. También recibió una beca BBVA para formarse en la cocina de El Cellar de Can Roca. De to-

das estas experiencias destaca que «me han ayudado a crecer como cocinero y como persona».

¿Qué le motivó a presentarse al certamen?

La oportunidad de hacer algo diferente, ya que cambia mucho trabajar en la cocina de un restaurante que hacerlo concentrado en un concurso. También quería comprobar si podía aspirar a ganar el certamen o si, de lo contrario, había más nivel en la provincia del que yo podía tener.

La gamba de Tarragona debía ser el ingrediente principal, ¿con qué sorprendió al jurado?

Partiendo de la base que no podíamos traer nada preparado del



Consomé de avellana

«En casa, en Navidad no comemos la tradicional sopa de galets, sino que siempre se ha preparado un consomé de avellana»

restaurante, opté por un plato que pudiera cocinar –en dos horas– de principio a final. Entonces, aproveché todo de la gamba de Tarragona. Por un lado, elaboré una salsa con el coral de las cabezas, mientras que las patas traseras las freí para dar un toque crujiente al plato. Después, los cuerpos los curé en alga Kombu y sal, y los marqué a la paella. Acompañé el plato con diferentes texturas de alga Nori, alga Wakame y espirulina, además de unos esféricos de yema de huevo en tempura y unas patatas fondant.

¿Cuál fue el concepto?

Quería poner la gamba en su hábitat. La gamba es un producto de mucha profundidad que se pesca en el litoral Mediterráneo. Y a esa