

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 Guimerà, explica que «la proposta va vindre d'uns clients, vaig sortir a saludar-los i em van dir per què no ho intentava». I finalment, Vicenç Guimerà i l'equip de l'Antic Molí es van posar mans a l'obra i l'any 2008 van treure el seu primer menú de la galera.

El menú es basa en 18 plats diferents cada any, la seva consigna és no repetir cap plat i intentar «donar-li la volta i sempre incorporar algun de nou», Guimerà continuava dient «això costa molt, s'ha de jugar sempre a la prova-error i acceptar que tot no surt a la primera». D'entre

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 o 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 les jornades i ja vam anunciar que ben aviat sortiria el llibre, però com tot, mai no el veus acabar, mai no està prou al teu gust, però finalment aquest any ja l'hem pogut treure». El llibre el que pretén és «fer la cuina de les iaies, però amb una presentació diferent i trencadora» explicava el cuiner. I és que aquest sentiment de tradició està molt arrelat en l'innovador restaurant. Com explicava Vicent Guimerà, «creiem molt en el territori on vivim, creiem en les Terres de l'Ebre, perquè tenim els millors productes tant de mar com de terra».



Els cuiners, el dia de la presentació del menú de la galera, preparant-ho tot. FOTO: J. REVILLAS