



Club de la Felicidad

Dos sucesos de 1996 cambiaron la vida de Antoni Pont, presidente de honor del Grupo Borges: en marzo ardió su fábrica, y en septiembre tuvo una crisis cardíaca. Hubo que reconstruir la fábrica y recuperarse a sí mismo. Dejó de fumar, cuidó las comidas y el estrés y volvió a practicar ejercicio físico. También entonces pensó en escribir un libro sobre la búsqueda de la felicidad.

El resultado es *El Club de la Felicidad* (Ed. Planeta), que será presentado en Reus el día 18. Con ayuda del periodista Antoni Ortí, y valiéndose de sus muchas relaciones, Pont une a su experiencia la de doce personalidades internacionales, entre ellas Valentí Fuster, Ferran Adrià, Luis Bassat, José María Aznar, Luis Rojas Marcos... entrevistadas por él en conversación informal.

Hablan de su vida privada, de cómo encuentran la felicidad. Es un compendio de anécdotas personales que se leen con verdadera avidez.

Dissabte 7 de febrer de 2015

Diarideltarragona.com DIARI DE TARRAGONA TEL: 977 299 700 FAX: 977 223 013 diari@diaridetarragona.com

DIARI DE TARRAGONA
TEL: 977 299 700; FAX: 977 223 013
diari@diaridetarragona.com

TARRAGONA: TEL: 977 299 762,
977 299 744
tarragona@diaridetarragona.com

REUS: TEL: 977 344 832,
977 341 646; FAX: 977 343 216
reus@diaridetarragona.com

COSTA: TEL: 977 299 700,
FAX: 977 223 013
costa@diaridetarragona.com

EBRE: TEL: 977 446 307,
FAX: 977 445 215
ebre@diaridetarragona.com

EL VENDRELL I VALLS:
TEL: 676872859
camp@diaridetarragona.com

VICENT GUIMERA ■ XEF I PROPIETARI DEL RESTAURANT L'ANTIC MOLÍ D'ULLDECONA

'La galera ha de ser a l'alta gastronomia'

MARIBEL MILLAN

- Què té la galera per dedicar-li unes jornades específiques des de fa sis anys i fins i tot un llibre de receptes?

- La galera és un producte de gran qualitat que té moltes possibilitats. No només serveix per a fregir o fer caldo... Aplicant les noves tècniques de cuina obrim tot un ventall de propostes diferents.

- Abans era un producte menystingut però ara aquesta concepció ha canviat...

- Sí, és cert. Per al llibre que estem preparant sobre la galera hem parlat amb pescadors i ens comenten que antigament, la galera es feia servir com esquer d'altres peixos i es regalava en arribar a la llotja, perquè no tenia valor comercial. Ara, a poc a poc, està sent reivindicada i ocupant el lloc que li pertoca. Nosaltres treballem en aquesta línia perquè creiem que es mereix un lloc a l'alta gastronomia, al costat d'un llagostí o un escamarlant.

- Com la treballen per potenciar-la?

- L'abordem des de diverses vessants. La carn (el cos) la cuinem marcada a planxa o en fem un carpaccio; també la podem coure a una planxa de menys 300 graus per aconseguir una textura diferent, o deshidratar-la per fer uns raviolis, entre moltes altres opcions. Fem un oli de galera, amb un gust extraordinari; fons i també un potenciador amb

PERFIL

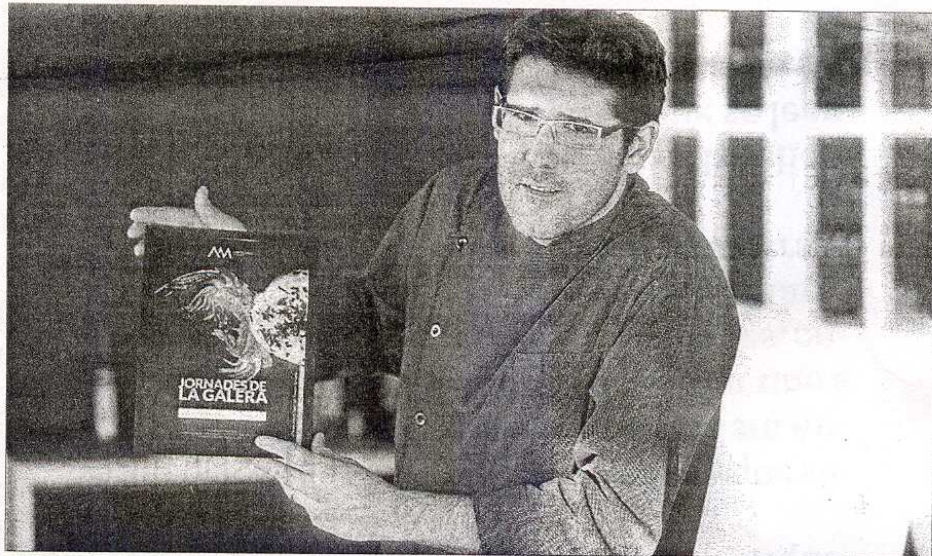
Vicent Guimera té 34 anys i és el xef principal i propietari del Restaurant L'Antic Molí d'Ulldecona des de fa 10 anys. Va estudiar a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, però les seves principals lliçons, assegura, les va rebre al restaurant que van regentar durant molts anys els seus pares, Casa Santi. Ha publicat el llibre 'Lo rebost del meu poble'.

pols de galera, entre moltes altres possibilitats.

- Les jornades d'enguany, a partir del 13 de febrer, proposen un joc al comensal...

- Sí, enguany proposem un joc que anomenem 'Fusió poble i galera'. Es tracta de 16 plats amb galera i un producte típic dels pobles del nostre territori: l'oli de les oliveres mil·lenàries d'Ulldecona, les mandarines d'Alcanar, la baldana de Tortosa o l'arròs d'Amposta, amb un fals arròs de galera on fem créixer uns germinats.

- També han creat un recepte, plat típic de la Sénia, amb galera. Com es fa això?



El xef Vicent Guimera, a l'Antic Molí. FOTO: JOAN REVILLAS

- Fem una sopa de galera, amb una llonganissa també galera, una panxeta de galera i uns fesols falsos de galera, tot dins d'una cassola, com s'ha de presentar sempre un bon recepte.



Recollirem les millors receptes amb galeres en un llibre que sortirà l'any que ve

- Un monogràfic amb tant de protagonisme per a un producte, pot arribar a cansar?

- El repte és que això no passi. Realment no cansa perquè es comença per allò més suau i s'acaba amb els plats més contundents, alhora que es van combinant diferents textures i coccions. La resposta dels clients en els darrers anys ha estat molt positiva.

- L'experiència i les vora 50 receptes que han creat amb la galera es recolliran en un receptari.

- Estem treballant en un llibre gastronòmic que voldríem que sortís l'any que ve, amb una explicació sobre el producte i un

recull de les millors receptes d'aquests anys.

- A més curt termini també tenen previst fer difusió de la vostra aportació a la cuina de la galera...

- Estarem el dia 10 de febrer a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i també el 3 de març a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Castelló, per fer una demostració. També estem treballant en el que hem anomenat 'Galera tour', amb sopars-maridatge que portarem a diversos indrets, com un hotel d'Andorra, un restaurant de Tarragona i un celler.

mmillan@diaridetarragona.com