

JORNADAS GASTRONÒMIQUES

# La galera, vista pels futurs professionals de la cuina

Deu joves cuiners participen en un concurs sobre aquest marisc

Isaac Albesa (Cambrils)  
ialbesa@revistarural.com

Coincidint amb la darrera edició de les Jornades de la Galera i la Cuina Marinera que s'han realitzat durant el mes de febrer a Cambrils, a l'Escola d'Hoteleria d'aquesta localitat turística del Baix Camp, s'ha realitzat de nou

*El certamen ha estat un dels actes destacats de la 6a edició de les Jornades de la Galera*

el concurs "De la mar als fogons", que té com a objectiu aconseguir que els joves cuiners del nostre país treballin aquest marisc dins de les seves receptes.

En aquesta edició i després de les seleccions prèvies, van ser deu els cuiners que van arribar a la final, que es va celebrar a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria el passat 19 de febrer. Després dels plats elaborats pels participants en el concurs, el jurat -composat per professionals del sector de la restauració, professors de cuina de l'Escola d'Hoteleria i diversos especialistes- va considerar que el plat presentat per Eva Morente, una jove estudiant de l'Escola de Cambrils que actualment cursa els estudis de l'especialitat de carnisseria, era el millor. Eva Morente va fer una "Textura de galera i calçots", un plat presentat en una copa de Martini que estava format per una gelatina de galera i tinta de calamar en la qual en la seva part



A l'esquerra, Gerard Curto, segon classificat i, a la dreta, Eva Morente, la guanyadora/AJUNTAMENT DE CAMBRILS

superior hi va posar una crema de galera i calçots acompanyada d'una brotxeta amb una galera a la planxa i arrebossada amb la mateixa pols del marisc. Es tracta d'un plat que la cuinera va assegurar que necessita un parell d'hores en la seva elaboració. El segon lloc va ser per Gerard Curto, un noi de 19 anys de Sant Carles de la Ràpita que actualment està estudiant a Cambrils i que va fer un plat que el va batejar amb el nom "Interpretació de la galera". El plat elaborat per aquest jove estudiant del Montsià va ser un petit soufflé amb xarrup de galera, patata i ceba, tot acompanyat d'un arròs caldós de galera i també un xip de carxofa. Els altres finalistes del concurs "De la mar als fogons"

foren els joves cuiners Xavier Ramon, Xavi Ruiz, Jordi Fontdeglòria, Joan Antoni Torrellblanca, Joan Duran, Sílvia Margalef, Sara Nicolàs i Marc Llop.

El concurs de joves cuiners és un dels actes destacats d'aquestes jornades gastronòmiques que Cambrils dedica a la galera i per extensió a la cuina marinera. La celebració de les jornades, que enguany han arribat a la sisena edició, ha servit en aquests anys per aconseguir un major valor afegit a aquest producte tan típic d'aquesta zona del litoral català i que fins ara era força desconegut per moltes persones. En aquesta darrera edició de les jornades s'ha incrementat el número de restaurants participants, arribant a la seixantena.

L'Opinió



Tana Collados  
Periodista

Plats i territori:

Vaig assistir l'altre dia a un duel tatiu. Un duel, amistós, brillant, cuiners. L'un representava la cuina del Nord, l'altre la del Sud. El del Nord, el "Festast", la fira alimentària de la capital de la comarca del Baix Nogué, el representant del Nord de naixement, és un cuiner itinepre voltant a la recerca de bons plats. El del Sud, Jeroni Castell, té casa i fensa a Les Moles, d'Ulldecona i proposes passades pel seu se oblidar els referents, tan sòlids, res de l'Ebre. L'eix argumental del duel girava en torn d'un producte. El del Nord el va dur de Pals, d'urra, l'Albert Grassot, de qui ja n'ha una altra ocasió la professionalitat sió que li posa. L'altre cuiner, el del Sud, defensava l'arròs del Delta de l'Ebre van triar la varietat carnaroli, una varietat d'Itàlia que ha trobat a adeptes entre els professionals aguanta molt bé la cocció. Arriba al plat, per més que l'hagin tombat, com és costum en els risottos intèrprets va batejar el seu plat amb el nom de l'arròs cuit a la manera italiana vaig agrair. En primer lloc, perquè història de la cuina n'està plena de condicions, i en segon lloc, perquè, si es posar nom, eren tots dos risotto talana". El del Nord s'inspirava en la roïnada, amb garotes i botifarra del Sud, traslladava el Delta al plat leres, carxofes i espardenyes. En tercer lloc, en Pep Nogué van representar el millor exemple de relació cuiners i els productors, amb l'est del territori. El futur té moltes dreces aquesta ens convé cultivar-la.

## Alimentaria 2010

Barcelona 22 - 26 Març

www.alimentaria-bcn.com

SOL·LICITANTS PROFESSIONALS DEL SECTOR

www.alimentaria-bcn.com  
visitant@alimentaria.com

Prepara el teu treball  
Inscribete YA!

alimentaria@alimentaria.com