



El Projecte Mans apuesta por la economía circular y por el respeto a la naturaleza con una producción agrícola propia.

“**«He empezado desde cero para proyectar el futuro de L’Antic Molí»**

te de cultivar la tierra, la inspiración artesanal y la creatividad gastronómica conectan desde el huerto hasta la mesa. «Con la colaboración de la cooperativa de artesanía ebrense Artra, contacté con diferentes artesanos que me recibieron en sus talleres. Han diseñado una vajilla única que, a la vez, se ha convertido en una fuente de inspiración gastronómica», afirma el chef.

Toda una obra de arte culinaria. «Hemos cambiado la filosofía de L’Antic Molí. Hasta el momento cocinábamos basándonos en lo que comprábamos; en cambio, ahora llamo a Carlos para que me diga de qué alimentos nos abastece el huerto, es decir, empezamos a cocinar desde la tierra», destaca Guimerà. Añade que «el proyecto también impulsa la inserción laboral y social junto a la Cooperativa Terram de La Sénia».

La tela de este lienzo es una agricultura regenerativa y sostenible, capaz de mejorar la productividad y contribuir a mitigar los efectos del cambio climático. Lejos de una naturaleza muerta, en esta pintura una setentena de ga-

llinas criadas en libertad hacen más fértil la tierra. «Las alimentamos tanto con lo que cultivamos en el huerto como con los desechos del restaurante», explica el chef. L’Antic Molí ostenta una Estrella Michelin, una Estrella Verde Michelin por su compromiso con la sostenibilidad, un Sol Repsol y en 2023 recibió 4 Radishes, entrando a formar parte de la Guía *We’re Smart Green Guide*, con los mejores restaurantes veganos, o con opción vegana del mundo.

**Pinceladas de sabor**

Desde los tomates hasta el calabacín, pasando por el apio, la lechuga, las alcachofas o la calabaza se convierten en auténticas pinceladas de sabor y color. «Hay platos que duran el tiempo que perdura el alimento en el huerto; pero intentamos buscar propuestas que técnicamente podamos mantener, tanto si utilizamos una zanahoria como si es temporada de boniatos», detalla el chef. De esta manera, la paleta de colores son las verduras y hortalizas, mezcladas con carnes y pescados de proximidad. Calabaza, galera y panceta; Remolacha, liebre y dorada; Calçots, anguila y manitas de cerdo; o Coliflor, ostra del Delta y escabeche de pollo dan lugar a una armonía cromática excepcional.

Como una pintura al fresco, a través de los postres el chef de L’Antic Molí dibuja propuestas como «Algarroba y avellanas de Reus; Mandarina, chocolate 70%, piñones y romero; o Miel, curry y aceite de oliva». Una demostración de cómo la gastronomía es toda una obra de arte en manos de Vicent Guimerà.

**UN RESTAURANTE: LES BARQUES CAN JOAN**



«De Les Barques Can Joan en Les Cases d’Alcanar me gusta mucho el arroz con lubina salvaje. Es un restaurante de toda la vida. Destaca por una cocina marinera tradicional muy buena, con productos frescos de calidad y de proximidad. Elabora todo tipo de arroces, pescados y mariscos», afirma Vicent Guimerà.

**UN PLATO: TORTILLA DE PATATA, RECETA FAMILIAR**



«Me encanta la tortilla de patata porque me recuerda a la que hacía mi abuela. Recientemente, he descubierto que el secreto para que quede gustosa y líquida por dentro es que hay que utilizar más yemas», explica el chef de L’Antic Molí.

**UN POSTRE: PASTISSETS, UN VIAJE HASTA LA TRADICIÓN**



«Para mí, tanto los pastissets como las Orelletes y los Periquillos de Ulldecona son un viaje hasta la tradición y me recuerdan mis orígenes», según Vicent Guimerà.

**BEBER HOY**

**ENVIDIA COCHINA NO ES UNA INOCENTADA**

**MAITE RUIZ ARASA**  
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Si crees que «Envidia Cochina» es una broma por el Día de los Inocentes, te prometo que no lo es. Aunque su nombre pueda despertar una sonrisa traviesa, este Albariño de la Adega Familiar Eladio Piñeiro es cosa seria. Con cada añada, se convierte en objeto de deseo para los amantes del vino, y una vez que lo pruebas, comprendes que la «envidia» no es solo un guiño, sino una sensación real.

Eladio Piñeiro no es un enólogo cualquiera. Fundador de Bodegas Mar de Frades en 1983, revolucionó la imagen de los vinos gallegos con la icónica botella azul y la etiqueta termosensible. Tras vender la marca en 2003, decidió emprender un camino más personal con Adega Familiar Eladio Piñeiro, apostando por vinos exclusivos, producciones limitadas y una viticultura biodinámica que respeta la expresión más pura de la variedad Albariño. El nombre «Envidia Cochina» tampoco es casual. La etiqueta, que simula un recorte de prensa, juega con la expresión popular española y representa una tira cómica protagonizada por «La Dama», un personaje que encarna la envidia. Cada añada introduce una nueva viñeta, lo que convierte cada botella en una pieza de coleccionista.

Este Albariño proviene de viñedos biodinámicos del Valle del Salnés, donde las vides crecen sobre suelos de granito degradado. La vinificación incluye maceración en frío, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y una crianza sobre lías finas durante varios meses. Estos procesos aportan textura y complejidad al vino, consiguiendo una expresión muy pura de la Albariño. En copa, disfrutaréis de un abanico de aromas frescos y complejos: frutas de hueso, flores blancas y notas salinas que recuerdan al Atlántico. En boca, sorprende su acidez y su cremosidad, que le aporta la crianza sobre lías.

Si el Albariño ya es un clásico de las mesas navideñas, Envidia Cochina brilla con luz propia. Si este 28 de diciembre, Día de los Inocentes, quieres sorprender de verdad, no caigas en la broma fácil. Sirve una copa de Envidia Cochina y observa la «envidia» que

genera entre tus invitados. Porque la verdadera sorpresa no está en la etiqueta, sino en la copa.

**Dato curioso:** Eladio Piñeiro fue pionero en el uso de etiquetas termosensibles en sus vinos. Estas etiquetas cambian de color para indicar la temperatura ideal de consumo, facilitando la experiencia de cata y asegurando que el vino se sirva en su punto óptimo. Este detalle innovador ha convertido sus botellas en iconos de diseño y funcionalidad.



**Envidia Cochina 2022**  
**Eladio Piñeiro**  
Albariño  
Rías Baixas

Temperatura de servicio: 12°C  
Precio: 30 €  
**Te gustará si...** lo maridas con marisco gallego (a poder ser, percebes).