



El cuiner compta amb dues estrelles Michelin.

Kiko Moya, cap de cuina del restaurant L'Escaleta

«Faig perquè els meus fills estiguen envoltats de llibres»

Cocentaina, capital de la comarca del Comtat, amaga davall les fal·des del Montcabrer un restaurant amb un fum de reconeixements i premis, entre els quals refulgeixen dues estrelles Michelin. Darrere dels foguers de L'Escaleta hi ha l'equip del xef Kiko Moya. Un jove de Cocentaina que des de ben menut ajudava els seus pares, esporàdicament, en el negoci

familiar. El cuiner admet que no li queda molt de temps d'oci per a llegir, tret d'articles i llibres especialitzats en restauració. Tanmateix s'assegura que als seus fills no els falte la lectura a casa. «Faig perquè els meus fills estiguen envoltats de llibres», sentència. De fet, sempre que viatja fora, i ho fa sovint, els porta un llibre del país on ha estat. Ja siga

“ S’ha de saber defendre la nostra cultura també en un idioma que no és el nostre ”

de la Xina, Mèxic o Xile. Per a ell és molt important que els menús sàpien que hi ha moltes cultures i moltes llengües, i la lectura és un instrument imprescindible per a transmetre-ho. «Nosaltres parlem i eduquem en valencià als nostres fills i per això mateix som conscients que s’ha de saber defendre la nostra cultura també en un idioma que no és el nostre». A través de la campanya de foment lector «Llegir en valencià, la nostra cuina», impulsada per la Fundació Bromera des de fa 13 anys, es posa a l’abast dels lectors onze llibres que enguany tenen els productes del camp i de la mar com a eixos centrals. El pròxim títol a publicar-se el dia 1 de juliol és *La dolçor del món*, de l’autor alcoià Francesc Gisbert, i compta amb un saborós protagonista, l’ametla.

L’ametla a L’Escaleta

A Kiko no li interessava especialment el món de la cuina quan era jove. Però en posar-se al capdavant del restaurant va començar a apassionar-s’hi, fins a tal punt que s’ha posicionat entre els cuiners valencians amb més renom dins i fora de les nostres fronteres. «La constància, el treball i aprendre dels errors han estat claus per a aconseguir allò que jo definiria com una cuina honesta, sense artificis i que posa en primer terme els productes», assenyala. Precisament la vinculació dels restauradors amb el camp és una obsessió per a Kiko Moya. Ara està immers en l’escriptura d’un llibre on els ingredients són els protagonistes. El darrer capítol està dedicat a l’ametla. «La vinculació amb el paisatge, les referències evocadores del poeta Miguel Hernández a aquest fruit, la meua vinculació amb el camp i en el procés de creixement del fruit fa que pugua jugar amb les textures i els sabors dels plats que elaborem a L’Escaleta», apunta.

Dissabte, 30 de juny



per només

1€

Diumenge, 1 de juliol



per només

1€

Bossa serigrafada amb la cartilla

GRATIS

