



Vicky Sevilla és la propietària d'Arrels Restaurant.

VICKY SEVILLA, XEF D'ARRELS RESTAURANT

«La lectura és cultura i coneixement i sense ells no podem fer res»

Vicky Sevilla és la dona més jove d'Espanya amb una estrella Michelin. Amb tan sols 25 anys va obrir el seu restaurant, Arrels, que ja se situa entre els millors establiments valencians. La proposta gastronòmica d'Arrels, ubicat a les caval·lerisses d'un palauet del segle XVI de Sagunt, és una «cuina de producte amb personalitat, d'arrels i de territori». Però Vicky, Premi Promesa de la Cuina

Valenciana, no s'imaginava per res del món aquest èxit. «Al principi ens va costar molt omplir i ara el que més valorem és tindre estabilitat», admet.

Va debutar en el món de la restauració amb 17 anys a Formentera. Allí va descobrir la seua vocació durant unes vacances. «Els meus inicis van ser durs, però m'han servit per a ser la persona que soc ara», assegura. La

LLEGIR EN VALenciÀ... PER A SALVAR EL MÓN

«Els meus inicis van ser durs, però m'han servit per a ser la persona que soc ara»

trajectòria de Vicky està marcada pel treball juntament amb xefs com Susi Díaz (La Finca), Vicente Patiño (Saiti) o Begoña Rodrigo (La Salita), grans noms de la gastronomia valenciana. «Crec que de cadascú m'he quedat amb el millor», afirma.

Confessa que no li queda massa temps per a la lectura pel seu treball al restaurant i perquè, recentment, ha sigut mare. Pensa que la lectura és «cultura i coneixement» i que sense aquestes dues coses «no podem fer res». De menuda li encantava llegir, però ara les seues lectures són de temàtica gastronòmica, per tal de seguir ampliant la seua formació. En aquest sentit, recomana als lectors i lectores l'obra *Sabor crí-tico*, de Xabier Gutiérrez, creador del gènere *noir* gastronòmic.

GUINA SOSTENIBLE

Un dels llibres de la col·lecció «Llegir en valencià, per a salvar el món» és *El fantasma de Quiríac*, de l'escriptor valencià Joanjo Garcia. Aquest parla de dos dels Objectius de Desenvolupament Sostenible –la fam zero i la fi de la pobresa– a través de la història de dos joves, Quiríac i Quiríaca. Respecte a aquests temes, Vicky creu que és «molt complicat acabar amb la pobresa» però que «si totes les grans riqueses repartiren un poc, n'hi hauria molta menys».

Així mateix, pensa que és una qüestió que afecta tota la societat i que és important que «posem tots de la nostra part per a contribuir a aconseguir que no hi haja fam en el món i per a cuidar del nostre planeta». Des d'Arrels Restaurant, explica, intenten reciclar tot el que poden, utilitzen productes de temporada i local i practiquen el *trash food*, una tècnica culinària que aprofita les restes de menjar per a fer plats nous.

DISSABTE, 2 DE JULIOL



per només
1€

DIUMENGE, 3 DE JULIOL



per només
1€

LOT «PER A SALVAR EL MÓN»



GRATIS
amb la cartilla

Participa en www.llegirenvalencia.org