



Jordi Garrido presenta el programa d'À Punt *Cartes en joc*.

JORDI GARRIDO, CUINER

«Presentar *Cartes en joc* em permet conèixer diferents pobles del territori valencià»

Jordi Garrido va fer la seua primera paella a l'lenya quan tenia quinze anys. Sempre havia sigut una persona molt inquieta i havia vist durant anys la seua iaia i sa mare fer les paelles els diumenges al camp. «M'agradava provar herbes, buscar caragols, jugar amb els conills que teníem a casa... M'encantava menjar i fèiem proves amb el meu germà i mon pare...», recorda.

Quan va acabar l'EGB va decidir estudiar hostaleria. Primer a Castelló i, després, a Manresa. Mentre estudiava, treballava els caps de setmana. Des d'aleshores no ha parat. Al juliol farà un any que va obrir el seu propi restaurant: Soca-rel. «El projecte principal de la meua vida és el restaurant. Hem fet una arrosseria a l'Empordà i cuinem els arrossos amb foc de l'lenya, com es fa a València. És una cosa

LLEGIR EN VALenciÀ... PER A SALVAR EL MÓN

“El projecte principal de la meua vida és el restaurant”

innovadora a Catalunya perquè és molt difícil trobar-hi un restaurant que faça les paelles així», afirma.

El cuiner xatívi és una persona molt activa. Li agrada dedicar el seu temps lliure a fer esport, especialment a l'aire lliure. De tant en tant, llig algun llibre i pensa que és important «llegir i formar-se».

Recentment, ha estat gravant la nova temporada del programa al programa *Cartes en joc* d'À Punt, on fa de presentador. «Presentar *Cartes en joc* ha sigut una experiència nova, molt bonica i divertida. He conegut molta gent, molts restauradors i he pogut aprendre moltes coses noves». Una de les coses que més li agrada del programa és que li permet conèixer diferents pobles del territori valencià. «Els pobles, la cultura, les festes, com viuen, com es guanyen la vida, què mengen...», enumera.

CUINA DE PROXIMITAT

La seua cuina aposta per la proximitat i els productes locals. «La temporalitat també és molt important, perquè quan el producte arriba al restaurant està perfecte. A més, tractem directament amb productors, no hi ha intermediaris. Es tracta d'ajudar perquè l'entorn on estàs tire avant», explica.

El restaurant de Jordi està envoltat de natura i això fa que siga més conscient de la necessitat de cuidar l'entorn. «Nosaltres tenim el restaurant enmig del camp, envoltats de paratge natural. Jo estic molt integrat en aquell lloc, l'aire que respirem és totalment pur», conta.

Per tal de protegir el medi ambient, a Soca-rel elaboren la seua pròpia aigua i els envasos són reciclables i reutilitzables. «Als restaurants generem moltíssims residus. Es fan servir molts plàstics, tot i que a poc a poc se'n generen menys. A Catalunya tenim controls diaris per a comprovar que classifiquem les deixalles, el cartó, el plàstic, l'orgànic, el rebuig...», assegura.

DISSABTE, 16 DE JULIOL



per només
1€

DIUMENGE, 17 DE JULIOL



per només
1€

LOT «PER A SALVAR EL MÓN»

GRATIS
amb la cartilla



Participa en www.llegirenvalencia.org