

# Toñi Vicente

(Forcadela, 1953)

---

Homenaxeada das  
Festas do Alivio 2022

---

setembro

**10/09**

sábado



Ás 21.00 h



Praza do Seixo



**̄ Alivio!**

---

---

# “A polo *recén* saído do forno de leña”

Foi o aroma da nenez. Baixar as escadas do restaurante e atopar a cociña chea de mulleres arredor do lume. A súa nai de cando ven vez deixábaa quedar un pouquiño máis na cama, ela agradecía. Aquel restaurante non paraba nunca, os fogóns sempre estaban prendidos. Porque Casa Delmiro, o restaurante dos da Ponte do Muño, sempre tiña abertas as portas. Alí viñan comer os de fóra atraídos pola boa cociña da Antolina quen fora educada na abadía. Na antiga casa do cura en San Benito, subida desde un banquiño, aprendéranlle a facer a pescada rechea, o linguado ao forno, a cociñar para señoritos.

E ela, transmitiu a súa sabedoría ás fillas e ás rapazas do lugar que atoparon na súa cociña unha oportunidade laboral, mais aló do campo. Así era o restaurante dos da Ponte do Muño, un negocio familiar que comezara sendo tenda e baile para converterse nunha das mellores casas de comidas da comarca. Fora o pai, Delmiro Vicente, o que puxera a primeira pedra daquel oficio que convertería en forma de vida. El, home duro e rexo, fora modelado pola

forza nos tempos da guerra. Foi na crueza da posguerra na que Delmiro construíu o piar do futuro que estaba por vir. Porque naquela guerra que fixo tantas feridas, foi obrigado a ir ao fronte mentres o seu pai, o alcalde lexítimo da República, podrecía os seus días nun cárcere. A guerra obrigouno a sobrevivir, a represión a facelo forte, e o pai, Manuel Vicente Alonso, regresou do cárcere para brindar o último alento a familia.

Toñi Vicente (Forcadela, 1953) naceu no que aínda era a tenda, unha casiña pequeneira a beira da estrada onde súa nai despachaba ao tempo que seu pai organizaba o trasfego do café, das amendoas, do tabaco de Portugal. A boa sorte fixo que a familia aumentara o negocio, e Toñi acabou por criarse naquel mundo atípico da fronteira no que o negocio dos pais era o punto de reunión dos cargadores do contrabando ao tempo que sala improvisada de clases de costuras para as rapazas da contorna. A Ponte do Muño foi para moitas a oportunidade de saír fóra da casa para aprender un oficio nun tempo no que ser muller non aventuraba máis que a intimidación do fogar.

**Para Toñi crecer ao abeiro da nai, baixo os ollos prestos do pai, modelouna na arte do esforzo, da paixón pola mestura dos sabores, por querer ir mais aló no oficio.** Por sempre habería de lembrar os cheiros daquela cociña, o do melocotón na xelea, o das mazás na compota, o dos pexegos no almibre, o zume de tomate. Porque a cociña non só é gusto, é olor. Ela sóuboo moi ben e tamén descubriu que as súas mans



---

estaban feitas para modelar, para crear, por iso aquela muller nacida na beira do Miño foi a 1ª muller que acadou o 2º posto no campionato de España en 1988. Cociñou dous pratos, un deles, unhas *chuletitas de cordero*. Non tardou en dar o salto e en 1992 foi campiona de Europa, fixo unha *flor de mar ao aroma de lauro*. **Toñi Vicente foi todo cando elas non eran nada.** Porque as mulleres entregadas á cociña nunca ousaron saír de entre os pucheiros. Toñi Vicente rompeu o molde e lanzouse a mundos descoñecidos amparada na inxenuidade dos 20 anos, da man de Camilo, cos 2 nenos, cun crédito, co prestixio dos pais e coa chamada diaria de Miriño. Porque a Toñi que coñecemos, a Toñi Vicente con dúas estrelas Michelin, a primeira que acariño o soño de moitas, camiña cunha coraza herdada do pai, co don da nai, e coa voz do alento do irmán quen, de estar aquí, habería de celebrar no *terruño* o éxito da familia que soubo erguerse cando non había esperanza.

Erguerse unha e outra vez foi o que fixo Toñi Vicente ao longo do súa prolífica traxectoria. Ergueuse cando en 1982 abriu as portas do Sibarís en Vigo, na avenida García Barbón. Durante 17 anos Toñi Vicente e a súa parella, cociñaron, criaron os fillos e conquistaron a Estrela Michelin, a primeira concedida a un restaurante en Galicia. Tamén foron 17 os anos que Toñi Vicente tivo aberto o restaurante co seu nome en Santiago, na rúa Rosalía de Castro, alí recibiu a segunda estrela Michelin. Soa, rodeada dun bo equipo, foi tremendamente feliz. Porque imaxinou, porque inventou, creou coas mans unha cociña diferente.

---

Moitos e moitas foron testemuñas do prestixio de Toñi Vicente na nova cociña galega. Tamén moitos foron os lugares que coñeceron a súa destreza na cociña: París, Xapón, Nova Iork, Roma, .... e un longo etcetera nos que a de Tomiño foi embaixadora da cociña do país. Ela crecía en cada novo reto, viaxaba cun anaquiño da fronteira do Miño, ela con entrega e un bo equipo triunfaba fóra.

Durante anos foi un referente en Tomiño. Os seus éxitos foron celebrados polos que a coñeceron e os que oíran falar dela. Foi sonado cando Felipe González a chamou para cociñar para a Tatcher, tamén cando formaba parte das comisións de *Tourgalicia* promocionando o país. **Toñi Vicente foi muller no mundo, foi cocifeira na terra e é a filla da Antolina e do Delmiro en Tomiño.** Por iso cando a lousa caíu sobre ela, soubo erguerse, soubo camiñar, soubo ser a neta do alcalde preso que viu morrer a casa, a filla do que levantou a empresa familiar, a filla da nena que aprendera a cociñar na abadía preparando pratos para a curia. Soubo ser, por iso Toñi Vicente camiña polas terras de Tomiño, cunha mochiliña de fracasos, cunha maleta de éxitos.

A casa Delmiro do Empalme foi en tempos ademais de restaurante, tenda, baile e posto de lotería. Durante unha época foi o maior vendedor de xogos de azar da contorna. Toñi cada semana compra un boleto no Seixo. Se toca, regresará a Ponte do Muño.

---

Texto: Natalia Jorge  
Fotografía: Gustavo Rivas

