

## “Granollers és una cruïlla de camins, una ciutat oberta i integradora on el millor gènere ha passat per aquí”



### És difícil trobar bona primera matèria?

No, ni de bon tros. Tenim de tot, a l'abast i diners per pagar-ho. El que hi ha són prioritats. Hi ha gent que prefereix anar vestit d'una manera i no menjar vedella de Girona, ecològica o dels Pirineus. El que passa és que si fas unes faves amb pernil et sortiran molt més cares les faves que el pernil. No t'asseguro que puguis trobar aquesta primera matèria en un futur. Al Maresme, el pagès acaba amb ciàtica de recollir pèsols però no acabarà amb ciàtica si es ven el terreny i en el seu lloc s'hi construeix un bloc de pisos a un preu escandalós. També cal puntualitzar que ara trobem de tot però no tot al mateix preu. Pots trobar preus molt antagònics, tenim la millor vedella, els millors pèsols, el millor tomàquet, com el de Montserrat, que és deliciós, però clar tenen preu de caviar, són més cares les faves que el pernil. Per què? Perquè les faves no són valorades. A Extremadura els porcs pasten per la devesa i a les institucions no se'ls acudiria mai construir en els camps de glans. I aquí les faves encara no estan considerades una font de riquesa, són un producte residual que només aprecien els quatre gats que valoren la gastronomia. Les polítiques agràries haurien d'ajudar en aquest sentit i el públic hauria d'estar sensibilitzat.

### Com definiries la cuina que fas als teus restaurants?

Em costa molt definir-la. El que jo faig és agafar una coctelera on poso el personal, la maquinària, l'espai de cuina, els clients i els calés que tinc per anar al mercat. I d'allà surt una cuina. Vull que el meu client surti pagant una quantitat de diners que no sigui molt bèstia, que pagui la primera matèria, evidentment, però que li surti un compte assumible. Faig servir les primeres matèries del Mercat del Ninot, faig cuina del moment, de temporada. Tenim la gran sort que en el país que vivim, hi ha una gran il·lusió per la cuina, tenim una sèrie de

xefts punters que han aconseguit un espai on investigar i que ens estan proporcionant a la resta de cuiners unes novetats molt interessants i és de burros no apuntar-s'hi. Copio altres cuiners i adapto les noves tècniques a la nostra cuina.

### Darrerament t'has centrat molt en la millora dels hàbits alimentaris dels més joves. Per què aquesta especial atenció als més petits?

Vaig tenir dos fills i durant els seus primers anys de vida jo tenia cinc locals oberts i no podia estar gaire per ells. Un cop em vaig quedar amb un parc de restaurants més fàcil de gestionar em vaig adonar que els meus fills no tenien l'aprenentatge que jo vaig tenir de manera natural a la Fonda, tenien un ventall de coneixements alimentari molt limitat. L'ensurt que em vaig endur amb els meus fills vaig veure que era nacional i he buscat metodologies per transmetre als infants el gust per menjar. Els més petits han de tastar, no cuinar. La nutrició? No els interessa. Els nens petits han vingut amb garantia en aquest món, no tenen necessitat d'alimentar-se saludablement perquè estan sans. Hem de transmetre el gust, les ganes de menjar, de despertar els sentits i de menjar de manera diversa. Durant el període de la llar d'infants, educació infantil i primària els hem de donar el màxim d'eines perquè triïn amb força quan siguin persones autònomes, havent tastat el màxim de productes i de textures, d'aromes, de gustos i de cocccions.

### I has acabat fent tallers a les escoles...

Vaig anar al Departament d'Educació a oferir-los la possibilitat de desenvolupar uns tallers a diferents escoles. Els nanos són molt receptius. Primària és un luxe, tenen moltes ànsies de saber. Secundària és molt més dur, però quan hi ha manipulació, tast, quan no hi ha rotllo, sí que són receptius. Els nens mengen molta proteïna perquè estan creixent i hidrats de carboni perquè es mouen molt. El que no necessiten són vitamines i minerals i fibra, ells ho rebutgen perquè el seu cos no ho demana. El que passa és que tu saps que ho necessiten perquè els estàs preparant per a una vida llarga. Els nens quan arriben al món només ho fan amb el gust dolç de la lactosa. Els tres gustos restants els han d'aprendre. Nosaltres pretenem que quan tinguin un any mengin espinacs a la catalana. Aquest és el primer error. Primer missatge a transmetre: no us sentiu culpables perquè no mengin de tot a l'any. Cal anar a poc a poc en la introducció de nous gustos, en un entorn favorable i d'adults i menjant tots igual, un plat ben elaborat.

### Tens un currículum molt ampli. Què t'agradaria fer professionalment que encara no hagis fet?

Poder tenir espai per poder treballar molt més la gastronomia infantil. Aprofundir en aquesta temàtica i crear i treballar amb jocs gastronòmics. Fer un eix transversal d'alimentació a les escoles de manera que a totes i cadascuna de les assignatures hi hagués una unitat dedicada a l'alimentació, per tal de crear una demanda forta, que sàpiga apreciar els productes i l'ecosistema català tingués un futur real on es valorés la tasca dels pagesos.

**“Hem de promoció el producte autòcton perquè si no és així ens carregarem l'agricultura del país”**