

“En el nou projecte barceloní apostaré per una cuina catalana i soberanista”

Com valora vostè el fet que es publiqui un llibre que reculli les receptes de cuina del concurs de peix blau i bacallà que es fa per la Festa Major de Granollers i en el qual participa com a membre del jurat?

—Jo destacaria la gran capacitat que ha demostrat sempre la gent de Granollers a l'hora de fer activitats i fer-les sense ànim de lucre, motivats només pel desig de mostrar vitalitat, participació... Una de les coses que més em va agradar en una de les últimes visites que vaig fer a Granollers recentment, va ser comprovar que hi havia gent que se sentia acollida participant en aquesta mena d'actes.

—I...

—Això em va fer pensar també en aquell Granollers que jo vaig conèixer de petit quan pluvia a la pista antiga de balonmano descoberta i la gent llençava serradures. Aleshores tothom baixava a la pista sense cap mena de distinció a ajudar i donar un cop de mà. El fet de comprovar que encara hi ha aquest esperit de participació a l'hora de fer coses per la ciutat, ho trobo molt positiu.

—Vostè és també un defensor de recollir les receptes de la cuina de casa...

—Sí, ja que estem parlant d'un referent popular. Parlem del peix blau, que no és massa car, i del fet que els cuiners podem enriquir-nos de les propostes que ens fan la gent que no és professional. Sempre hi ha coses interessants en les quals t'hi pots fixar i agafar alguna idea.

—Avui, han donat a conèixer les noves estrelles de la Guia Michelin.

—Aquest any hi ha hagut una mica de sequera. Aquesta guia és una unitat de mesura internacional, ja que s'edita en tots els països més importants i això ens homologa mundialment. Actualment, a Catalunya, hi ha un focus importantíssim, ja que tenim cuiners extraordinaris com en Santi Santamaria,

Carme Ruscalleda, Joan Roca... i a més un fenomen mundial com el Ferran Adrià. Aquest fenomen mundial ens ha fet llum a tots i ha permès que aquells que el venien a veure a ell aprofitessin per descobrir als altres. Quantes més estrelles es reparteixin a Catalunya millor ambient gastronòmic hi haurà.

—Vostè en té una.

—Se'm pot creure o no, però no és aquest en si mateix un objectiu personal. A mi el que més m'agrada repetir és que nosaltres hem aconseguit que per primera vegada els restaurants dels hotels tinguin prestigi. I això, d'alguna manera, es deu a l'èxit del Drolma. Amb això em considero ben pagat.

—Ha posat vostè una pica en Flandes.

—Fa ja 9 anys des que vam començar, sí. Aleshores,

Xavier Solanas



semblava impossible que funcionés un restaurant en un hotel, en una primera planta... Ara, els hotelers de qualitat han entès gràcies a l'èxit del Drolma que un hotel de cinc estrelles sense un bon gran restaurant a dins és una pensió de cinc estrelles. Per tant, el que cal fer és enfortir una mica el país, ja que a les grans ciutats els hotels són els que

ocupen les millors ubicacions.

—Aquest èxit té el nom de Fermí Puig.

—Bastant, sí, però també he de dir que estic molt agraït a la propietat de l'hotel, que m'ha ajudat en tot moment. I tot es fa, evidentment, en equip. El meu és de primera.

—Per al 2008 ha anunciat que posarà en marxa un nou restaurant a Barcelona.

—Es tracta d'un projecte exclusivament de cuina catalana. Em sembla que els cuiners d'autor tenim un cert deure de posar altra vegada a taula el millor de la nostra cuina, seguint les passes del País Basc, França... Farem una cuina catalana talibana, ètnica, soberanista...

PACO MONJA



Fermí Puig i Botey (Granollers, 13-1-1969). És des de fa uns quants anys, el xef del restaurant Drolma i de l'Hotel Majestic de Barcelona. Fa uns dies visità la seva ciutat per tal de participar en la presentació del llibre “La cuina del peix blau i el bacallà”, un projecte impulsat pels Fòssils Blaus de la Festa Major de Granollers en la qual ell hi participa com a membre del jurat. Professional amb una reconeguda experiència, ha aconseguit en pocs anys situar la cuina del Drolma del Majestic en un dels llocs de privilegi, essent distingida amb una estrella de la Guia Michelin. Lletraferit punyent, directe i incisiu, deixa constància de les seves habilitats periodístiques tots els divendres a les pàgines esportives de La Vanguardia, deixant caure aquí i allà, en la justa mesura que necessiten els bons articles, els condiments que tota bona cuina ha de tenir. Enamorat de la vida, situa les seves emocions entre la passió familiar, la professional i la futbolera, un triangle en el qual es mou bé en una ciutat com Barcelona, on viu i ha fet seva. Això no és cap obstacle, diu, perquè continuï amb el seu cor partit i miri constantment cap a Granollers, referència de moltes de les seves reflexions a l'hora de recordar les seves primeres experiències com a cuiner o els temps d'infantesa i de joventut. Un nou projecte farà que d'aquí a uns mesos faci realitat amb l'ajut de la família Soldevila, propietària del Majestic, el nou repte de posar en marxa properament un restaurant al Passatge de la Concepció, dedicat a l'alta cuina tradicional catalana. En Fermí, està casat amb Mercè Soler, amb qui té una filla, la Carla de 8 anys. ♦

FERMÍ PUIG

XEFL DEL RESTAURANT DROLMA I DE L'HOTEL MAJESTIC DE BARCELONA