

“Seria espectacular poder tenir a Granollers un grau formatiu d’hostaleria. La demanda hi és”

taula” és un projecte amb Rotary Granollers i Fundació Reir, amb els quals ja vam col·laborar per la compra de 2 pisos tutelats. Ara els restaurants del gremi hem treballat amb ells elaborant receptes per acompanyar les famílies en l’alimentació dels nens amb càncer, amb els paràmetres mèdics de l’equip de Vall d’Hebron.

La porta a la col·laboració entre el Gremi i el Circuit de Barcelona-Catalunya, una assignatura pendent, és ara ben oberta.

Hem signat un acord que ha creat una sinèrgia i això ja és positiu. Aquest juny, hi ha hagut promocions especials durant els Grans Premis de F1 o Motociclisme, els restaurants s’han guarnit amb les banderes de quadres, hem estat present a la Zona Tapes GP del circuit... Hem dit a l’Ajuntament que volem que l’activitat al circuit repercuteixi a crear un esdeveniment a Granollers, de tipus més familiar i cultural, diferenciat del que s’ofereix a Montmeló o Lloret. Es tracta de vincular esport, cultura i gastronomia. Fruit d’aquest acord, el 10 de setembre, 25è aniversari del circuit, el gremi fa un sopar per a 200-600 persones que se serveix a la mateixa pista. Cinc plats i postres, amb presència de producte de la comarca, a un preu d’entre 40 i 50 euros per tiquet.

Ets un gran defensor del producte de proximitat. I els showcooking que heu fet a la Porxada han tingut molta bona acollida.

Per suposat, el producte del territori té un valor afegit. I la cuina en viu, té molta tirada. Tot el que hem fet a la Porxada —aquest any pràcticament l’hem ocupada cada mes amb activitats— té molt èxit i tens el retorn de la gent, també dels més joves, que t’expliquen que ho han provat de fer a casa. Quan jo vaig començar a la cuina, no era com ara. Era un ofici sense glamur. Hem tingut grans prescriptors: Ferran Adrià, Santi Santamaria, germans Roca..., que ens han posat de moda i en el punt de mira.

Ets professor del curs d’auxiliar d’hoteleria del pla de Transició al Treball (PFI-PTT) per a joves de 16 a 21 anys, a l’Escola Vallès i al gremi.

És el quart any que ho faig, aquí al restaurant. Són nois i noies que passen d’estar en una aula i experimentar fracàs escolar a estar en una cuina



En David a la cuina del seu restaurant, DO, situat al passeig de la Muntanya. El gremi l’ocupa moltes hores i el restaurant, encara més. Els perjudicats, la família i el temps d’oci.

pelant ceba. I s’adonen que aquell producte acaba formant part d’un plat i que n’obtenen un resultat. I passen del “no valc per a res” a veure un camí professional possible. Hem de promoure aquest model dual, d’estar a l’entorn professional real, de poder veure el resultat de l’esforç. Jo el que els dic és que el que facin, que sigui amb il·lusió. El que és bo, a qui li agrada, és el que destaca. No els amago que és una professió sacrificada.

Què és el millor i el pitjor d’aquest món?

La dificultat de conciliar l’horari laboral i el familiar. Seria important racionalitzar-lo. Aquí al restaurant, comencem amb els dinars a la una, i a un quart de 5 encara en servim. I a la nit... hi ha gent que ens truca a dos quarts de 12 reservant taula!

Com valoren els cicles formatius de cuina i de restauració de l’institut M. Mata de Montornès?

És fantàstic, el primer curs ha tingut un èxit rotund. És la reclamació que tenim nosaltres per a Granollers, un grau formatiu d’hostaleria, un mitjà i un de superior (que només es pot estudiar a Girona i a Barcelona), seria espectacular. Potser a través d’una col·laboració publicoprivada..., la demanda hi és. Pensem que el primer sector a crear ocupació amb l’inici de la recuperació, és el de serveis. I ens falta personal format.

“Volem que l’activitat al circuit sigui un esdeveniment a la ciutat de tipus cultural i familiar, vinculant esport, cultura i gastronomia”