



Vam gaudir d'un divertit àpat de paraules. L'animació de "La Senyoreta" (Mireia Peña) ens va acompanyar tota la tarda.

El diumenge, al balneari Vichy Catalan aquestes misterioses postres va veure la llum. Es tracta d'una galeta deliciosa, en forma de «G», que a partir d'ara és convertirà en la nostra senya d'identitat. Una galeta cruixent, amb el dolç de la xocolata, el punt amarg del cacau i el toc cítric de la pell de llima. Aquell mateix dia vam repetir la ruta d'El fill de l'italià de Rafel Nadal, amb una visita guiada que va acabar al mateix balneari. Mentre anàvem menjar les galetes amb una copa de cava, el grup de música Reflexes, format per Laura Pous, Guillem Bagudà i Joan Niell, ens va interpretar diverses cançons i una nova versió, relacionada amb el menjar, composada expressament per a la ocasió. Per acabar, al cinema es va projectar "Lunchbox", una pel·lícula que tracta d'amor, menjar, i amor pel menjar.

Des d'aquí agraïm la bona predisposició i generositat de tots els implicats.

Aprofitem l'avinentesa per encetar una petita conversa amb Joan Carles Buhigas a partir de la seva participació a El Gust de la Paraula 2022.

Vas ser una de les figures més destacades de la passada edició d'El Gust de la Paraula. Com va ser col·laborar amb el festival?

A mi m'agrada molt participar i col·laborar en totes les activitats, el meu problema és que em costa dir que no. M'agrada enginyar-me-les i pensar coses noves.

Què vas pensar quan et vam proposar fer una galeta dedicada a El Gust de la Paraula?

Per mi va ser un repte. Al primer moment penses: què puc fer? Però a mesura que hi vaig anant donant voltes vaig anar aclarint el concepte. Conec molt bé el món de la pastisseria. Jo aquí faig tot el que veieu, com ara el bombons. Els de ratafia o



taronja de xocolata els faig sempre però cada any intento fer-ne un de nou.

Com se't va acudir la recepta per la galeta? Vas haver de fer moltes proves?

Sabia que seria pasta de te, el que no tenia clar era com fer la forma, que ha de ser productiva i fàcil de fer. El problema era amb la forma de la lletra G. Era més difícil que fer la forma d'una gota d'aigua, per exemple. Una G s'ha de fer primer el pal i no la rodona. Si les galetes normalment són rodones o quadrades és per alguna raó.

Aquesta galeta està a la venda a la seva pastisseria?

Va funcionar i a la gent li va agradar però de moment les faré només en exclusiva per a El Gust de la Paraula. Ara tinc massa feina, faig 35.000 galetes Vichy a l'any, més de 6000 ensaimades en un any i mig, faig coques de ratafia, bombons, etc. No dono l'abast.

Parla'ns una mica de la teva trajectòria professional. Fa molts anys que et dediques a la pastisseria?

Jo vaig començar amb 16 anys acabats de fer. El meu pare, que era flequer, em va facturar a Saragossa perquè no em portava gaire bé. Allà és on hi havia l'única escola de

pastisseria a Espanya que era gratuïta. S'estudiava una cosa que es deia Formació Professional Accelerada, un curs de nou mesos. T'examinaves cada tres mesos i, si suspènies, marxaves. L'experiència, essent tan jove, va ser una mica dura. Els pares em pagaven la pensió i em donaven 100 pessetes per despeses. Vaig trobar feina a les tardes en una pastisseria. Així doncs, al matí estudiava i a la tarda treballava. Un dels mestres de l'escola era el cap de cuina de l'hotel Corona de Aragón on vaig començar a treballar quan vaig acabar els estudis, sabent que, si trobava feina per Girona, plegaria. En vaig trobar a can Gironès de Sant Feliu de Guíxols. Albert Gironès era professor de l'Escola de Pastisseria de Barcelona. Vaig substituir el seu fill que marxava a la mili. Era el més jove però l'únic que coneixia totes les branques de la pastisseria. Al cap de cinc anys l'encarregat es va posar malalt. En aquells temps, qui sabia fer lioneses ja havia ser oficial de primera o encarregat. En Gironès, que no se'n refiava gaire, em va demanar que en fes un quart de litre però jo en vaig fer un litre, que era el que preparàvem normalment. Va sortir tot bé i al cap de mig any vaig convertir-me en oficial de primera. Menys les compres portava tota la feina. Allà m'hi vaig quedar 22 anys. Quan ja estava casat i tenia les meves dues filles petites vaig començar



a buscar pastisseries que es traspasessin per tot Girona. La que em va fer més gràcia va ser la Vehí d'aquí Caldes perquè el local estava bé i l'altra pastisseria del poble tancava. Vaig buscar un gestor i vaig parlar amb la meua família, amb els meus germans sempre ens hem ajudat. M'hi vaig quedar un temps i quan van construir aquestes cases en vam arreglar una. Volia més obrador que botiga perquè m'agrada treballar bé. Ja hi portem 26 anys. És la millor decisió que he pres.

Hi ha projectes que has hagut de deixar pel camí?

Sí, al cap de tres anys d'estar a Caldes em va caure la bomba grossa. Em van venir a proposar participar

al campionat del món de figures de xocolata que es feia a França. Et pagaven les despeses i, si guanyaves, el teu prestigi es multiplicava però els hi vaig a haver dir que no perquè el prestigi no paga factures. Era l'any que vaig reproduir Nostre Dame amb 40 quilos de xocolata. Un dia quan la tenia mig feta la vaig destruir i l'endemà vaig tornar a refer els plànols i la vaig tornar a fer. Com si fos un presagi del que va passar després. Hi havia dies que a les tres de la matinada encara hi estava afegeint coses.

Vaig fer amistat amb en Paco Torrelblanca que durant dos anys va ser el millor pastisser del món. El vaig conèixer a un curs a Sitges, on anava amb dos ajudants. Un s'havia fet mal i va demanar un voluntari que sabés català perquè els apunts eren en valencià i vaig sortir jo. Vam acabar essent amics. Més endavant buscava vuit pastissers per elaborar el pastís del casament del rei actual i m'ho va proposar. Tampoc ho vaig fer. També podria haver anat a Costa Rica o a portar la part de pastisseria dels hotels Melià a Cuba o a la República Dominicana però no he fet res de tot això perquè al meu món dos i dos sempre són quatre.

**Doncs moltes gràcies i fins l'any que ve.
L'equip d' El Gust de la Paraula**