

# «La cuina ha millorat perquè els clients són més entesos i ens hi han obligat»

Albert Soler, Girona

**-Un restaurant a prop de Roses té més fàcil tenir clients gràcies a l'«efecte Bulli»?**

-En absolut, ni en positiu ni en negatiu, suposo que perquè la gent que va al Bulli ja sap on va i què busca. És una altra manera de portar un restaurant, amb una llista d'èpera i amb una clientela que pot trucar un parell de dies abans i té la possibilitat d'accedir-hi.

**-La cuina gironina i catalana ha experimentat un important boom els darrers anys. El client ha millorat d'igual manera?**

-Evidentment. És que jo penso que si la cuina ha millorat tant és gràcies al fet que els clients són més entesos en gastronomia, molt més exigents que abans. Això ha obligat els professionals de la cuina a millorar, per poder estar a l'alçada del que demanen els clients. Al meu entendre els responsables de l'evolució de la cuina catalana han estat els clients dels restaurants.

**-En tenir el restaurant en una zona turística, nota diferències entre el que busca la gent del país i el que busca un estranger?**

-No, avui en dia el món és globalitzat en tots els aspectes, i també en la cuina. En el sentit que els estrangers, quan arriben aquí, ja saben què hi trobaran, i és precisament el que volen que els donem. La cuina catalana actualment és molt coneguda, i quan un client entra en un restaurant ja sap el que vol, que és precisament la cuina catalana de la qual ha sentit parlar. No hi ha diferències de criteri, ni de gustos, entre un català o un turista de qualsevol país.

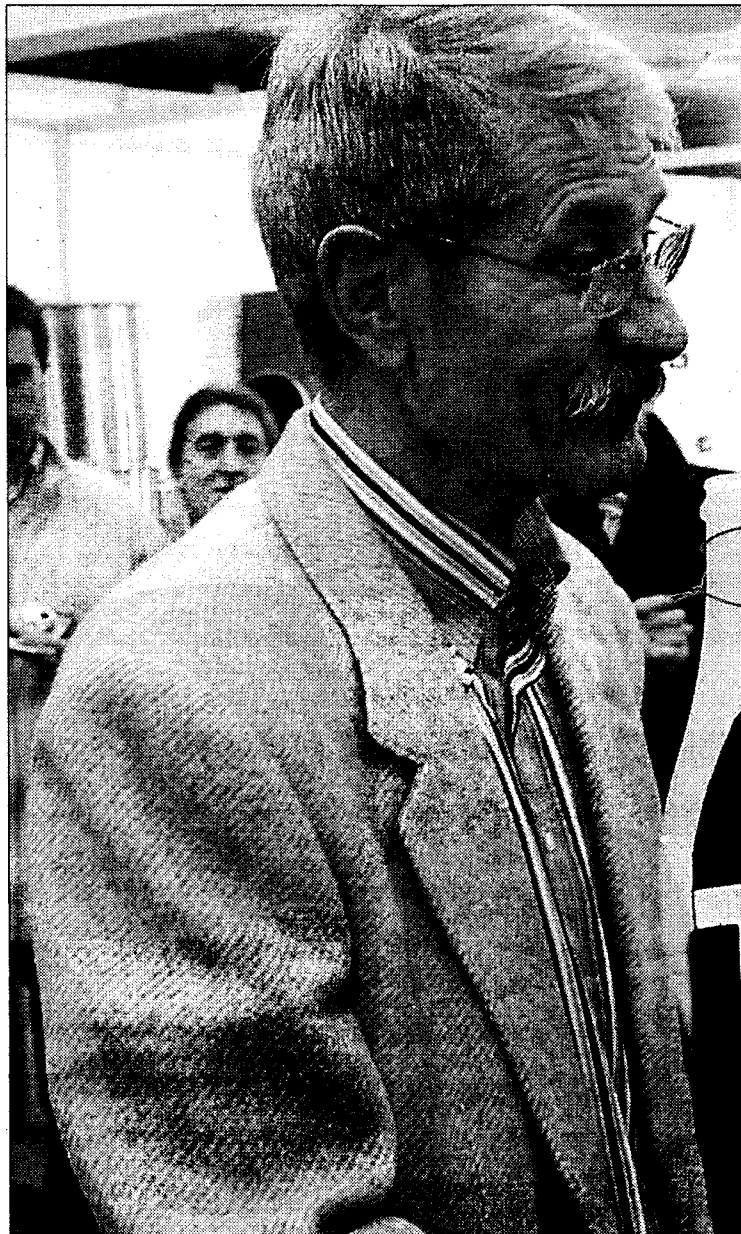
**-La proximitat amb França ha influït en la cuina empordanesa?**

-És possible, ja que la cuina francesa ha estat sempre la més ben considerada del món, i és evident que hi som molt propers, en diversos sentits.

**-El que sí que suposo que haurà canviat notablement és la cuina que es fa ara amb la que es feia vint o trenta anys enrere.**

-Jo no crec que hagi canviat gaire, si ens referim a tipus de cuina. Sí que, per exemple, ha canviat en mitjans tècnics, que ara permeten fer la mateixa feina amb molt menys esforç. I potser també que utilitzem menys greixos, salses

■ **Joan Vinyes, cuiner i propietari del restaurant La Llar** –a la carretera entre Castelló d'Empúries i Roses– va ser distingit ahir amb el guardó al Millor Cuiner, en la segona edició dels Premis de Gastronomia de la fira Tecnotast.



ANIOL RESCLOSA

JOAN VINYES. Ahir, en el lliurament de guardons de Tecnotast.

■ **«A les comarques de Girona tenim la sort de comptar amb matèria primera de qualitat excepcional»**

menys carregoses, etc. Però com li deia, la base dels plats no ha canviat gaire, entre altres coses perquè no hi ha necessitat.

**-Per què no?**

-Perquè a les comarques de Girona tenim la sort de comptar amb matèria primera de qualitat excepcional. Hi ha bon peix, hi ha

també una carn excel·lent, i així mateix tenim fruites i verdures de molt bona qualitat. Aquesta ha de ser la base de la nostra cuina.

**-Però estarà d'acord que molta d'aquesta matèria primera no és igual que la d'èpoques passades?**

-Sí, és clar que si volem servir taronges tot l'any, o qualsevol fruita o verdura fora de la seva temporada, potser l'haurèm d'anar a comprar a països llunyans, i que no tindrà el mateix sabor. En tot cas, es tracta de no enganyar el client i fer-li saber.

**-El que tenim a les comarques de Girona és el paradigma de la dieta mediterrània?**

-Això de la dieta mediterrània, va ser un invent dels americans. Uns estudis els van fer adonar que la gent dels països de la Mediterrània vivia més temps –la dels països pobres, val a dir– i es van inventar aquesta dieta, que no és res més que menjar sa. Això, però, s'està acabant, perquè cada vegada la gent, a part tot, menja més com els americans.

**-És clar. I a més vostè, com a cuiner, seria el primer a molestar-se si algú rebutja tot el de la carta i demana un tall de carn a la planxa amb verdura.**

-De cap manera. És clar que això no ho tinc a la carta, però si algú m'ho demanés li faria sense cap problema i sense molestar-me ni el més mínim. Seria estrany, que vingués aquí per menjar això. I més, a la mateixa carta hi ha plats molt senzills. Però vaja, com li deia, li faríem sense cap objecció.

**-No és una mica injust que d'un restaurant es valori quasi exclusivament el compta amb estrelles Michelin?**

-En certa manera sí. És un fet que allà on hi ha alguna estrella s'hi menja bé. Però potser es cau en el vici –sovint la premsa– de valorar els restaurants només basant-se en això.

**-En l'enlairament de la cuina catalana hi ha hagut suport de les institucions?**

-Si parlo per la meva experiència personal, ni el més mínim. Diria que al revés, perquè després del desdoblament de la carretera (la de Roses a Castelló) és molt difícil accedir al restaurant, només hem tingut problemes perquè ens permetin senyalitzar-lo bé.