

‘Estar en una cuina real posa nerviós’

Una desena d'alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Palafrugell han treballat a Cap Roig



D'esquerra a dreta, el xef Sergio Humada, i els estudiants de Palafrugell Mar, Jesús, Dani i Raquel.

El restaurant barceloní Via Veneto, que enguany s'encarrega de la part gastronòmica del Festival de Cap Roig, ha tingut entre el seu equip de professionals amb una desena de joves alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Palafrugell que han après, entre altres coses, com es treballa en una cuina real i en un esdeveniment d'aquesta dimensió. El responsable del restaurant, Pere Monje, fa un balanç positiu del seu pas pel certamen de Calella de Palafrugell

ROSER ALBERTÍ CALELLA DE PALAFRUGELL

La cuina del Festival de Cap Roig s'ha convertit aquest estiu en una aula més per una desena d'alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Palafrugell que han pogut treballar i aprendre de grans professionals del món culinari en un dels esdeveniments gastronòmics i musicals més complexos i importants de Catalunya. Una oportunitat que ha fet possible el restaurant barceloní Via Veneto, qui enguany ha gestionat la cuina del certamen rellevant el Celler de Can Roca, que es troba de gira per Llatinoamèrica. Durant més de tres mesos, la Mar, en Dani, en Jesús i la Raquel, entre d'altres, s'han posat sota les ordres del reconegut xef basc Sergio Humada i han conegut de primera mà que suposa coordinar i cuinar per a milers de persones cada nit en un ambient i uns fogons que res tenen a veure amb l'escola a la qual estan acostumats. Aquests quatre joves d'entre 18 i 22 anys i una quarantena d'estudiants més de diferents escoles d'hostaleria catalanes, van ser seleccionats directament pels responsables del Via Veneto perquè formessin part de l'equip de Cap Roig. "Nosaltres fa 50 anys que coneixem i treballem amb productes i proveïdors de l'Empordà i pel festival també volíem treballar amb les escoles de la zona" explicava el responsable del Via Veneto, Pere Monje, que afegia que, a més, "també hem col·laborat amb l'oficina de promoció econòmica de Palafrugell per contractar gent que estava a l'atur".

En les nits de concert, la Mar i en Jesús s'ocupen del càtering de la plaça del Castell, on se serveixen entrepans i tapes a peu dret. "Quan ets allà i has de fer la teva feina, resulta ser molt diferent del que t'han ensenyat a nivell teòric" remarca la Mar, mentre en Jesús assenteix amb el cap. "Depèn de l'hora t'estresses més o menys" remarca aquest noi de Sant Feliu de Guíxols. En aquest espai, tots dos elaboren entrepans, reparteixen tapes i atenen les més de 2.000 persones que hi passen abans, durant i després dels espectacles musicals. La Raquel i en Dani, en canvi, s'ocupen dels entrants que s'ofereixen al restaurant on han sopat alguns dels artistes del festival com Luz Casal. "A l'escola t'ensenyen com has d'actuar, però quan estàs en una cuina real et poses nerviós" destaca la Raquel, qui després d'aquesta experiència seguirà ampliant els seus estudis gastronòmics. Per a en Dani, aquesta oportunitat li ha suposat aprendre "com s'ha de treure tot el gènere i la manera correcta d'atendre la gent". Tots quatre coincideixen, però, en què ha estat una experiència enriquidora que repetirien sense dubtar. "A més, hem pogut escoltar tots els concerts" deia satisfeta la Raquel.

Balanç positiu

D'altra banda, Pere Monje es va mostrar satisfet amb l'experiència de Via Veneto a Cap Roig. "Com a balanç ha estat molt positiu perquè col·laborar amb un dels festivals líders a Catalunya i més enllà és enriquidor des de tots els punts de vista" destacava Monje, que afegia que Cap Roig els ha permès "fer arribar la nostra proposta gastronòmica a molta gent, i per tot l'equip ha estat molt motivador i molt il·lusionant".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/estiu/2014/08/15/estar-cuina-real-posa-nervios/683252.html?utm_source=rss