"Ser cuiner espantava les noies, ara, pel seu prestigi, es pot utilitzar com una estratègia "



"Ser cuiner espantava les noies, ara, pel seu prestigi, es pot utilitzar com una estratègia "

Director de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona. El centre celebra aquest curs 50 anys d'ensenyança i el seu director parla de com ha canviat la cuina i aquells que s'hi dediquen durant aquest temps. Director de l'escola des de fa quatre anys, la seva vinculació amb l'institut ve de més lluny, ja que és en aquesta escola on es va formar en hostaleria

RAQUEL GIRONÈS GIRONA

Gonzalo Herrero fa quatre anys que és al capdavant de l'Escola d'Hostaleria de Girona, que celebra aquest curs 50 anys d'ense?nyança.
El mateix institut on es va formar com a tècnic en hostaleria i on va coincidir a classe amb en Josep Roca. Fruit d'aquesta bona relació va acabar treballant al restaurant Can Roca. El seu pas per l'educació va començar a l'escola de Sant Pol de Mar, de Lleida, del Maresme i el 1999, finalment, va acabar sent professor al centre d'Hostaleria de Girona. A banda, del 2005 al 2011 va estar dirigint l'antic restaurant Numun de l'hotel AC Palau de Bellavista, explo????tat pels germans Roca.

Es cuina millor ara que abans?
Hi ha coses que no han canviat i espero que no canviïn. Una truita a la francesa es fa igual ara que fa 50 anys, només ha canviat el tipus de paella que utilitzes i el foc. El que sí que ha canviat són les condicions amb les quals es treballa a la cuina. No fa gaires anys que les cuines anaven amb carbó i estaven situades a les parts baixes de les cases, on la temperatura era extremadament alta i no hi havia sistema de respiració. Abans les condicions laborals no eren les més idònies i no tothom s'hi volia dedicar. El canvi tecnològic i les millors condicions de treball han afavorit que cada vegada més gent vulgui dedicar-se a la cuina.
La cuina està de moda?
Sembla que sí, els programes televisius sobre cuina han creat tendència i han posat el cuiner en un paper més mediàtic. Avui en dia ser cuiner està ben vist. Jo recordo a en Joan Roca que quan era jovenet no deia mai que es dedicava a la cuina perquè si no les noies no en volien saber res, això ell ho ha reconegut més d'un cop.
Ara sí que es pot fanfarronejar
de ser cuiner?
Ara es pot utilitzar fins i tot com una estratègia perquè ser cuiner té aquest prestigi social que anys enrere no

tenia. Això té una part negativa, ja que a l'escola hem notat que molta gent ve per moda i quan coneixen el que és la cuina i el dia a dia, molts s'ho deixen. Moltes vegades, els alumnes volen fer el que veuen a la televisió o treballar amb les tècniques més modernes, però s'obliden que abans de fer aires els grans cuiners, com en Ferran Adrià o en Joan Roca, han estat picant pedra i treballant durant molts anys.

Tots volen ser un Roca?

Sempre faig un paral·lelisme amb el futbol. Tots els nens volen jugar al Barça, al Madrid o com a mínim a Primera Divisió. La immensa majoria de jugadors, però, no juguen a l'elit sinó a altres categories. A la cuina ve a passar el mateix. Tothom aspira a treballar o muntar el millor restaurant del món, a tenir tots els reconeixements i estrelles Michelin. Però la realitat és que no tothom està preparat per fer això i tampoc hi ha suficients restaurants per encabir-los.

Hi ha sortides laborals o es produeix una fuga de cuiners?

La immensa majoria dels alumnes troben feina. A Girona tenim una gastronomia de molt bona qualitat i hi ha restaurants més anònims que no surten a les millors guies gastronòmiques però que treballen amb molta dignitat. Molts dels nostres alumnes acaben treballant en aquest tipus de restaurants.

L'escola de Girona ha quedat petita, quin futur es preveu?

Estem en un moment complicat en què sembla que no hi ha diners per ampliar les instal·lacions. També, però, s'hauria de veure si la societat necessita més cuiners perquè no podem formar més alumnes si després no han de trobar ?feina.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/04/17/cuiner-espantava-noies-ara-pel/778146.html?utm_source=rss