

Mor Xavier Sagristà, xef amb estrella del Castell de Peralada

El reconegut cuiner va tenir protagonisme en els primers èxits d'El Bulli i, després, va coronar-se al Mas Pau



Xavier Sagristà, retratat l'any 2018 a la cuina del restaurant Castell de Peralada J. SABATER.

Xavier Sagristà va fer-se cuiner gairebé per accident. Ell mateix ho explicava així en una entrevista publicada en aquest diari l'abril del 2018. "Abans d'anar al servei militar vaig anar a parar a Menorca, per fer quatre calerons perquè la intenció era anar a voltar món. Vaig entrar fregant plats al Mínim's, en al·legoria del Maxim's, i en poc temps em van passar a freds i després, quan va plegar el que portava la graella, la vaig agafar jo."

Aquells inicis en una brasa menorquina van ser el punt de partida d'una llarga, i reconeguda, carrera gastronòmica. Xavier Sagristà i el seu inseparable Toni Gerez (cap de sala i sommelier) van coincidir a El Bulli de Juli Soler i Ferran Adrià i van participar d'aquell agosarat projecte que amb els anys va convertir la cala Montjoi en el racó culinari més prestigiós del món.

Sagristà, mort ahir als 64 anys víctima d'una malaltia, explicava que a El Bulli va veure la llum de l'alta cuina.

El 1994, el xef i Toni Gerez canvien Montjoi per Avinyonet de Puigventós i posen en marxa el projecte de Mas Pau. Allà van aconseguir una estrella Michelin i van donar mostres del seu bon saber i del bon tracte amb la cuina tradicional empordanesa. Acabada l'etapa Mas Pau, no els van faltar ofertes. Peralada els va fer el pes.

"Que la inspiració t'agafi treballant", deia Sagristà, etern defensor de l'excel·lència: "La nostra cuina és la de realçar el producte."

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-07-2021, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1993972-mor-xavier-sagrsta-xef-amb-estrella-del-castell-de-peralada.html>