

**GENT**

Cristiano Ronaldo. El futbolista del Madrid fa de model per a una campanya d'Armani...p. 36

**MÚSICA**

Melendi. El cantant asturià actua aquesta nit a la festa major d'Alcarràs.....p. 41

ENTREVISTA

“La crisi ha tancat la polèmica i sols hi ha cuina bona o dolenta”

Sergi Arola

| CUINER |

R. RÍOS

Amb dos estrelles Michelin al seu adorat Gastro, Sergi Arola és un dels cuiners del moment. Després de participar ahir en la gravació del programa de Lleida TV *Tastafruita*, va concedir una entrevista a **SEGRE**.

Què menja habitualment un cuiner dos estrelles Michelin?

Llevat que pugui assegurar-me en un restaurant, quan treballo, em faig quatre o cinc coses per a tot el dia. No faig un àpat copiós si no puc fer bé la digestió.

I quan va a un restaurant, per exemple de Lleida, què demana?

Caragols no, perquè no m'agraden, però segur que trobaria algun plat que encaixaria perfectament amb els meus gustos. Més que la cuina de Lleida el que m'agrada és el producte. La fruita és el tòpic, però també són bons els cereals, la carn, el formatge... He estat vinculat molt temps al Pallars Sobirà, terra per la qual tinc una especial devoció. Hi tinc bons amics, sobretot a La Xicoia. Són gent magnífica que han fet un treball impagable. Els haurien de donar la medalla al mèrit del treball.

Creu que està poc reconeguda la gastronomia de Lleida?

Catalunya té un problema i és que la cuina empordanesa té una referència molt clara i la resta de cuines catalanes viuen una mica a la seua ombra. És una zona que gastronòmicament no té parangó perquè hi ha ramaderia, agricultura i mar. No és que la cuina lleidatana no estigui reconeguda, però està entre les germanes petites.

De fet, a Ponent només dos restaurants tenen una estrella Michelin. Creu que ens deixem portar massa per aquesta guia?

La gastronomia té una cosa molt bona i és que és tremendament subjectiva perquè no tothom l'assaboreix igual. Però s'ha de tindre clar que els restaurants que tenen dos o tres estrelles les tenen per alguna cosa. Michelin és una guia centenària, així que alguna cosa deu tindre. S'està obrint camí a Àsia i deu ser per algun motiu. Jo mai sé qui són els inspectors que vénen a casa meua, així que l'única manera de tindre estrelles és treballar fent de cada senyor que entra un inspector de Michelin.

En quin moment es troba de la seua trajectòria com a cuiner?

És el moment de la trinxera. Hem viscut uns anys en què si no eres capaç d'obrir 27 restaurants eres un idiota i ara portem

un any que si no tanques et pots sentir satisfet. És un moment d'impasse, però al mateix temps d'oportunitats, perquè ara més que mai s'entendrà que els cuiners som empresaris i que hem de sortir a vendre'ns.

Quants restaurants té?

Sis.

I quin és la nineta dels seus ulls?
Gastro. És casa meua i és on hi ha la meua dona.

Cuina diferent en cadascun dels seus restaurants?

Sens dubte. No té res a veure cuinar en un o un altre restaurant ni tampoc fer-ho a Espanya, Portugal, el Brasil o Singapur. En general, una gastronomia és el reflex de l'entorn. Pots incorporar el que vulguis, però al final, fins i tot el sushi a Lleida té gust de sushi de Lleida.

Quins projectes té?

La veritat, no tancar aquest any. Per als que tenim una pime em sembla que no tancar és un projecte apassionant.

Com a representant que és de l'alta cuina, també li va arribar la polèmica que va obrir fa dos anys Santi Santamaria. Com la veu ara?

La crisi ha aconseguit tancar aquesta polèmica. Al final el que està clar és que hi ha dos tipus de cuina, la bona i la dolenta, i el client és finalment el que elegeix. Jo sempre he sostingut

LLEIDA

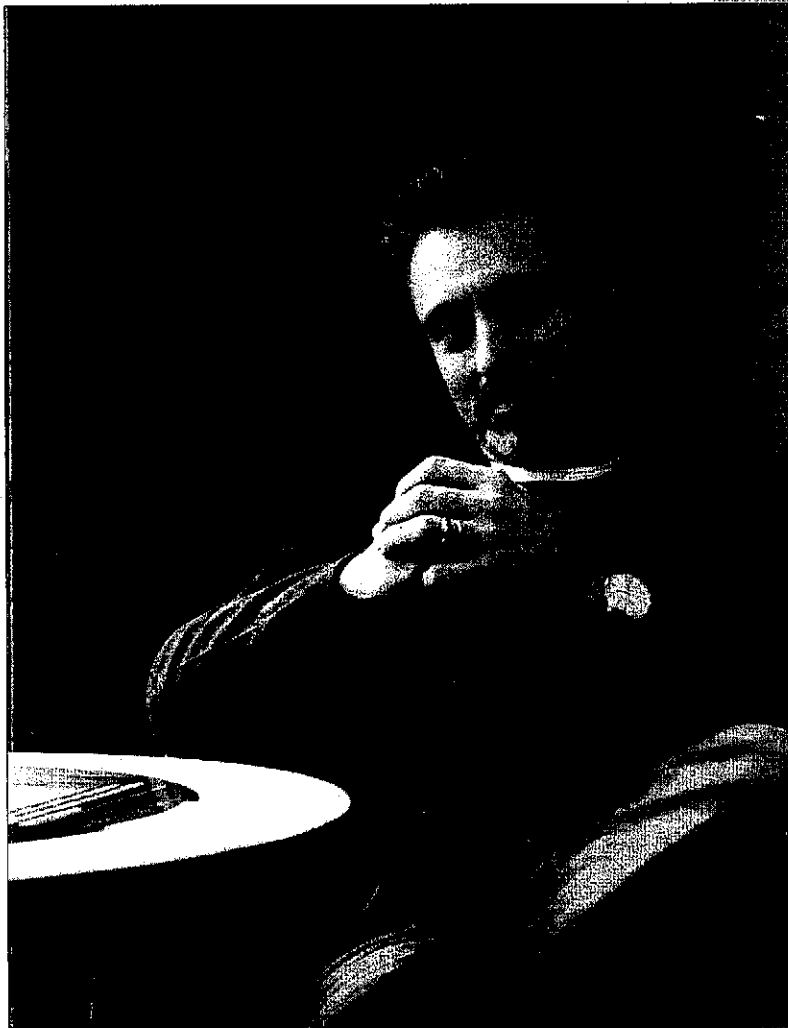
“Més que la cuina lleidatana el que m'agraden són els productes de Lleida”

POLÈMICA

“L'alta cuina no viu d'esquena a la tradicional, al contrari, se'n nodreix”

FUTUR

“Actualment, no haver de tancar un restaurant em sembla un projecte apassionant”



que l'alta restauració és molt barata a Espanya si la compares amb altres països. Una altra cosa és que sigui assequible, que no ho és. No és per anar-hi cada dia, però és que aquesta gastronomia tampoc està pensada en aquest sentit.

A què es refereix exactament amb cuina bona i dolenta?

Hi ha una cuina que darrere té un compromís, una professionalitat i una manera d'entendre les coses. I hi ha una altra cuina que no té aquests valors, que és especulativa. Però, afortunadament, el client posa cada persona al seu lloc.

Continuarà evolucionant la cuina o està tot inventat?

Afortunadament, continuarà evolucionant. El compromís dels cuiners estrella amb la cuina tradicional ha ajudat al fet que molts plats perdurin contra la imatge, malintencionada, que l'alta cuina viu d'esquena a la tradicional. Al contrari, se'n nodreix. No pot ser d'una altra manera.

Un dels seus treballs més comentats va ser el programa de televisió 'Esta cocina es un infierno'. Com ho recorda?

Amb aquest programa em passa com amb les exnòvies, que

mai sé per què són ex si només els veig coses bones. A mesura que passen els anys em vaig recordant només de les coses bones i no de la polèmica. Com a cuiner se m'ha de jutjar als restaurants i com a personatge hi deu haver gent a qui calgui pitjor i millor.

Acabem, llavors, amb menjar, què ens cuinaria amb productes de Lleida?

Alguna cosa de formatge hi hauria, en una bona amanida, per exemple, amb fruita. També podríem fer un corder amb pera o alguna au acompanyada amb pomes.

AMADO FORRELLA