

## ENTREVISTA A UN CUINER



Amb motiu de la celebració de les Jornades Gastronòmiques de l'escola, avui dimarts 21 de febrer, ens visita el senyor Sergi De Alfonso, cuiner professional!

***Bon dia senyor De Alfonso. Estem molt contents que estiguis a la nostra escola. Ens agradaria molt poder-te fer unes preguntes.***

- **Des de petit sabies que volies ser cuiner?**
  - La veritat és que no. En principi volia fer alguna cosa relacionada amb l'esport. La meva mare em va suggerir que estudiés cuina.
  
- **Quants anys tenies quan vas començar a cuinar?**
  - Tenia 20 anys.
  
- **Ens podries dir on treballes? Quants anys portes sent cuiner?**
  - Treballo a la Diputació de Barcelona, en protocol i presidència. Porto 26 anys fent de cuiner i 11 anys a la Diputació.
  
- **Quin plat et surt millor?**
  - Una vegada vaig pensar fer una amanida amb vinagreta de llima i menta molt refrescant que va agradar molt. Penso que podria ser aquest.

- **Quantes hores treballes?**
  - Unes 8 hores al dia.
- **Qui pensa els menús en el teu lloc de treball? A quanta gent li fas el menjar cada dia, aproximadament?**
  - Els penso jo, tot i que de vegades he de canviar alguna cosa. On treballa funciona diferent que en un restaurant. He arribat a cuinar per a 400 persones.
- **Quines categories laborals hi ha en el món de la cuina?**
  - Depèn del servei que fas. En un restaurant està el xef, el segon xef i diferents partides: pastisseria, peixos, carns, amanides i cremes... Cada partida té els seus ajudants i també estan les persones que netegen. He arribat a treballar amb un equip de més de 20 persones dins de la cuina i més de 20 cambrers/es a la sala.
- **Quin preu té el plat més car en el lloc on treballes?**
  - No us podria dir un preu en concret. Porto uns 11 anys treballant a la Diputació i no funciona com un restaurant.
- **Com va començar la teva carrera com a cuiner?**
  - Tornant d'un viatge vaig estar pensant en allò que em va suggerir la meva mare, que estudiés cuina. Havia acabat Batxillerat i em vaig decidir per entrar a l'Escola d'Hostaleria. Allà vaig estudiar 3 anys i va ser com vaig començar a fer pràctiques i a treballar en restaurants. A cada lloc que he anat he après alguna cosa nova.

- **Què significa per a tu la cuina?**

- Per a mi el més important de la cuina és que forma part de la nostra cultura, diu molt de com és un poble... Us explicaré una cosa. Us agrada el pa amb tomàquet? El pa amb tomàquet neix de la necessitat dels nostres avantpassats.  
M'agrada molt la història de la cuina, m'agrada molt la cuina!

- **Tens alguna recepta secreta? Ens la pots explicar?**

- No en tinc cap. Amb la gent que hi treballo els explico tot. Si veniu algun dia a casa, també us ho explicaré, si voleu.

- **Hi ha plats que cuines que no t'agrada menjar?**

- M'agrada tot, a tothom li hauria d'agradar tot. Unes coses agraden més que d'altres. Tot allò que cuino ho he de tastar perquè no puc servir alguna cosa que no estigui en condicions.

- **Quin és el teu plat preferit? Quina és la recepta que t'agrada més cuinar?**

- De les coses que més m'agraden, el meu plat preferit és la paella.  
El que més m'agrada fer, realment, és cuinar quan ve gent que estimo i gaudir amb ells. No m'importa què he de cuinar.

- **Les teves receptes les pot fer qualsevol? Quina és la teva recepta més difícil?**

- Tothom pot fer qualsevol cosa. Com a la vida en general, equivocant-nos millorem. La meva primera truita de patates va ser un desastre, però ara agrada bastant. Sempre, per qualsevol cosa, s'ha de posar interès.  
Crec que el més difícil són les receptes de pastisseria perquè són molt matemàtiques. Si t'equivoques en alguna

quantitat, no et quedarà bé. La resta és qüestió de temps: no és el mateix fer un guisat que ficar alguna cosa a la planxa.

- **Qui cuina a casa? Tu?**

- Vosaltres què creieu? Cuino jo, però la meva dona també. I ho fa també molt bé. Compartim les feines.

Vaig conèixer la meva dona gràcies a la cuina. Fa anys treballava amb una companya que sempre em deia que no podia estar sol. Un dia em va presentar a la seva neboda i ara hem format una família.

- **Per què creus que als nens petits no els agrada la verdura? Per què a la gent més gran, en general, sí els agrada? Tens algun truc per cuinar-la de manera més atractiva?**

- No us agrada la verdura? El que penso és que us agraden més altres coses. El gust s'educa. Vosaltres teniu tanta energia, que el vostre cos us demana sucre, proteïnes, hidrats de carboni. Crec que l'olor també us pot influir. Però les verdures s'han de menjar. Es poden fer moltes coses: croquetes de verdures, saltejades amb xoriço o pernil...

- **Quin és per tu, el teu cuiner de referència?**

- Crec que el Ferran Adrià és molt important. Li ha donat una categoria a la cuina que abans no hi era. Quan jo estudiava no hi havia molta gent interessada en estudiar cuina. Per sort en Ferran Adrià, i altres cuiners d'aquesta generació, han aconseguit que es consideri la cuina com un art. Ells fan una cuina que jo no faig, però els agraeixo molt que hagin aconseguit girar la truita. Penso que el Ramon Alzueta també és un gran cuiner.

- **Has sortit a la televisió?**
  - Vaig sortir a un Crakòvia, però per cuinar no.
  
- **Has participat en algun concurs de cuina?**
  - No. No m'agrada competir per ser el millor.
  
- **Els aliments que utilitzes els tries tenint en compte el preu, la qualitat, si són ecològics...?**
  - El més important és el producte. Quan millor sigui el producte, millor serà el dinar, segur.
  
- **Has conegut algun cuiner de prestigi? Has estat felicitat per algun cuiner famós?**
  - Vaig treballar una vegada en un casament amb el Boix, però no he treballat amb altres famosos.
  
- **És difícil que tot funcioni amb tanta gent a la cuina? Amb quanta gent treballes ara?**
  - El més difícil a la cuina és conviure, com a la vida. Quanta millor relació hi ha, millor t'ho passes i surt tot millor. En aquests moments estic amb 3 persones més a la cuina.
  
- **Et dediques només a la cuina?**
  - Actualment em dedico a la cuina i als meus fills, que ocupen molt de temps, com per exemple portar-los al futbol.
  
- **Tens algun familiar cuiner?**
  - No, podria dir que en sóc el primer de la meva família.

- **Quin va ser el teu primer plat?**
  - A l'Escola d'Hostaleria el meu primer plat van ser macarrons a la veneciana; portava molta ceba amb oli, pernil dolç, farina, llet i macarrons.
- **Com t'enrecordes de totes les receptes?**
  - No m'enrecordo de totes. Miro receptaris o internet.
- **No t'entra la gana quan estàs cuinant?**
  - Vas tastant cosetes i marxa la gana. Però no passo gana, no.
- **Quan crees una recepta, com saps que està bona?**
  - Alguna vegada que et falten ingredients, improvises. De vegades surt bé, però de vegades no.  
Moltes vegades, quan vaig a un restaurant, demano coses que em puguin sorprendre. Intento deduir els ingredients i com està fet. Llavors ho intento fer. Si a algun lloc veig que un plat és bo, intento fer-lo meu. Una vegada vaig fer un bacallà amb espàrrecs verds i va quedar molt bé. Algunes vegades busco coses per internet, també.  
Parlen molt bé del gaspatxo que faig, canelons, amanides, peixos...
- **A casa cuines els mateixos plats que a la feina?**
  - Alguns sí, però en general no. Necessito fer altres coses a casa.
- **Què és el que més t'agrada de ser cuiner?**
  - El que més m'agrada és transformar un producte en una cosa elaborada i una altra cosa que m'agrada és veure que venen els plats nets inclús que han sucats pa. Això és molt bona senyal.

- **T'agrada venir a les escoles?**

- És la meva primera experiència venint a una escola, m'encanta estar amb vosaltres, i m'ho estic passant pipa. Notar que esteu pendants de mi, m'encanta.