

“Catalunya competeix pel que fa a gastronomia amb el món”

Sebastián Mazzola, amb 23 anys, des de Buenos Aires va arribar als fogons d'El Bulli, on va descobrir una cuina, la molecular, que mai havia pensat que pogués existir

Com va arribar a El Bulli? Després de dos anys viatjant per diversos països llatinoamericans, als 22 anys vaig tornar a Buenos Aires, i vaig començar a treballar en un petit bistro amb el xef Martín Baquero. I un dia va haver-hi la possibilitat de vindre a El Bulli, i ho vaig fer... Tan sols tenia 23 anys. Va entrar a El Bulli i venia d'altres cuines... Va trobar un món distint? Quan vaig arribar a El Bulli per fer pràctiques, tot el que havia après no tenia res a veure amb aquella cuina, que jo ni imaginava que existís, la cuina molecular. Venia de fer cuina clàssica, d'alt nivell, però ni tan sols una mil·lèsima de creativa com la que es feia a El Bulli. Allò va ser tot un aprenentatge. I quan va deixar El Bulli, què va fer? Vaig decidir vindre a treballar a Barcelona. Com no tenia molta noció de la cuina espanyola, de tapes i embotits catalans, durant un temps vaig estar aprenent en un restaurant. Em vaig dedicar a conèixer els productes, especialment de temporada, anant molt al mercat de la Boqueria. Tot just estava estudiant cuina clàssica quan em va sortir l'oportunitat d'anar a Copenhaguen. Després d'un temps a Copenhaguen, va tornar a Barcelona i va formar part d'Adrià Projects. Torno i entro a treballar al 41º; amb el cap de cuina ens coneixíem d'El Bulli. L'Albert Adrià va aconseguir que tothom parlés del que estàvem fent, i es van iniciar altres projectes. L'Albert em va donar el càrrec de cap creatiu perquè treballés directament amb ell en la creació de nous plats i de nous projectes. Diuen que el cervell de Ferran Adrià és el seu germà Albert. Vostè, que els coneix, què ens en pot dir? La capacitat creativa de l'Albert no té límit. Quan jo era a El Bulli, en Ferran sempre estava atent a tot, però l'Albert era qui sempre passava per la cuina, preguntava, analitzava i donava les seves opinions. Té una capacitat enorme per a la cuina. Com explica que el més conegut sigui en Ferran? Era el cap i qui sempre ha liderat la cuina d'El Bulli. Juli Capella també va ser un geni, encara que no es parli tant d'ell; en Juli va posar l'Albert a crear i desenvolupar projectes. Sempre es busca un líder, però el triomf d'El Bulli també és, en gran part, gràcies a l'Albert. S'ha 'divorciat' ara dels germans Adrià? Diria que em vaig divorciar dels Adrià per casar-me amb la meua parella, la Sussie Villarico; ens vam trobar treballant al 41º. Tenim passió per la cuina. Ens vam enamorar i vam decidir obrir la nostra pròpia empresa, Cooking in Motion. Volíem trencar la rutina de treballar en un restaurant però continuar treballant en gastronomia sense lligams, i vam decidir oferir els nostres serveis a nivell global a molts restaurants i també a gent amb ganes de fer esdeveniments elegants. Vam recórrer el món fent aquesta feina. Ara és a l'hotel The Barcelona Edition, on té tres restaurants al seu càrrec. Amb Cooking in Motion vam aprendre a desenvolupar projectes per a altra gent. Fa dos anys que vam començar aquest, i ara, un cop inaugurat l'hotel, tenim tres restaurants amb conceptes diferents en cadascun d'ells. Un dels locals és el Bar Veraz. Què és? Un bar accessible amb una carta reduïda, on el client trobarà plats clàssics i sense moltes pretensions. Volem que la gent estigui còmoda i relaxada. Un altre espai és The Roof. Situat a la planta desena, és un espai a l'aire lliure, encara que podem tancar la terrassa amb parets de vidre per fer-lo servir a l'hivern. Allà oferim cuina llatinoamericana i també amb influències asiàtiques. I ens queda Cabaret... És una zona única, dos pisos per sota de la planta principal, on tenen lloc sopars amb un xou especial relacionat amb les exposicions que estaran penjades a les parets del local. Els catalans saben menjar? Sempre han sabut menjar, i cada vegada més. Quan vaig arribar vaig veure aquí una oferta gastronòmica molt impressionant. Són molts els xefs que venen a la recerca d'un lloc on cuinar. Catalunya competeix, pel que fa a gastronomia, amb les grans zones del món. Des de Barcelona recorda el seus inicis a Buenos Aires? Recordo l'Argentina. Però la ciutat que vaig estimar i que em torna boig en gastronomia és Tòquio. Aquí la gent sap menjar, viu per menjar, i la qualitat i la varietat dels productes són il·limitades, soc feliç treballant a Barcelona,

però, per mi, la ciutat que és única en l'aspecte gastronòmic és Tòquio. Arribarà a ser el millor cuiner del món? Soc feliç amb el que tinc i m'interessa desenvolupar el que estic fent. Del Japó he après una filosofia interessant. Allà un cuiner molt famós té un restaurant que no supera els 20 comensals, però diu que li agradaria estar al capdavant d'un petit restaurant amb tan sols 12 comensals per poder fer les coses millor. És una visió que s'apropa a la meva manera de pensar.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 10-12-2018, Pàgina 44

-El Punt Avui. Nacional 10-12-2018, Pàgina 32

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1517422-catalunya-competeix-pel-que-fa-a-gastronomia-amb-el-mo-n.html>