La Vanguardia, 26//07/20

Carles Gaig: "Me asusta mucho la palabra jubilación"

Nos colamos en la nueva vida de Carles Gaig en la Cerdanya



Hoy se presenta un nuevo capítulo de la serie documental "Comer Sin Reservas", centrado en el momento personal y profesional que atraviesa **Carles Gaig**, quien acaba de estrenar nuevo proyecto abriendo con éxito el restaurante que lleva su nombre en la Torre del Remei (Bolvir).

Gaig, que explica su relación con Barcelona y muy especialmente con Horta, donde ha vivido siempre y **donde nació la Fonda** en la que él mismo tomó el relevo de su madre. El chef confiesa lo que para él representa hacer realidad el sueño de cocinar en la Cerdanya, de un entorno que le entusiasma, y transmite su inquietud y sus ganas de seguir aprendiendo y disfrutando de una profesión que sigue estimulándole, por lo que **deja claro que no se plantea jubilarse por el momento**. En el documental, que forma parte de la serie que pretende rendir homenaje al espíritu de superación de cocineros y cocineras en plena crisis de la Covid-19, Gaig, su familia y sus colaboradores más cercanos muestran esa **actitud positiva** ante un nuevo proyecto que resulta contagiosa.

En este capítulo, que sigue a los que en semanas anteriores se han dedicado a los hermanos Roca, a Artur Martínez y a Paco Pérez, entramos en la casa de Horta del chef barcelonés y **le acompañamos a comprar a la Boqueria junto a su hija Maria.** Nos desplazamos también a su segunda residencia, en la Cerdanya, donde ahora vive la mayor parte del tiempo y le vemos trabajar con su equipo, disfrutar con **Fina Navarro**, su mujer y responsable de la sala de sus aficiones favoritas, y compartir una charla con el antiguo propietario de la Torre del Remei, **Josep Maria Boix**, hotel que ahora gestiona Mercer Hoteles.

Este capítulo, en el que también se recoge el trabajo de una quesería artesana de la zona, El Molí de Ger, cuenta con el patrocinio del Patronat de Turisme Costa Brava Girona.