

Dídac Alcoriza: ¿El restaurant Tastavents és un viatge introspectiu a la meva biografia gastronòmica?

+ Notícies | 16-12-2023 | 18:54



Dídac Alcoriza

El xef Dídac Alcoriza lidera el restaurant Tastavents de l'Hotel Marina Badalona, el primer restaurant gastronòmic d'aquesta ciutat catalana. El xef comparteix la seva passió gastronòmica des dels primers passos al Bulli fins a la creació d'un espai que celebra la tradició local. Amb la seva filosofia de respecte pel producte i la cultura, busca sorprendre cada comensal i crear una experiència culinària memorable. Així ens ho explica en aquesta entrevista.

Quines van ser les primeres experiències que van despertar la seva passió per la gastronomia?

En un primer moment, la gastronomia, més que una vocació com a tal, va ser una decisió personal i professional donada per la trajectòria professional al món dels hotels i restaurants que tenim a la família. En acabar el batxillerat no tenia clar si fer la carrera de Dret o bé agafar-me uns anys de desconnexió i fer el servei militar, que aleshores era obligatori. Vaig decidir fer el servei militar i gràcies al fet que el meu pare tenia domicili a Madrid, vaig aconseguir el ¿pernocta? i estar a la caserna de Guadalajara de vuit del matí a dues del migdia. Això em va donar l'oportunitat de poder estudiar hostaleria i treballar al Círculo de Bellas Artes a Madrid. Van ser els nou mesos més durs de la meva carrera, ja que estava ocupat cada dia.

La meva passió per la gastronomia va aparèixer de cop un dia a l'estiu 1995, quan vam anar tot l'equip de Paradís Gourmet a dinar al Bulli per celebrar un any ple d'èxits. Gràcies al Tony Botella vaig poder formar part de l'equip del Bulli l'any que va ser anomenat millor restaurant del món: aquell menú degustació va despertar en mi quelcom que estava inert en el fons de la meva ànima. Aquell dia va despertar en Dídac que soc avui.

En aquests inicis també s'hi troba la formació a l'Escola de Hostaleria de Luis Irizar. Com va influir aquesta etapa en el seu procés?

Més que influir, el que va fer (al contrari del que m'esperava) és fer-me donar compte que la cuina no només és comprar aliments, manipular-los i cuinar-los. Vaig veure que el món de la gastronomia era un art, una cultura i que, com a tal, té la seva història, els seus elements i uns personatges claus en la seva evolució. Aleshores els estudis a l'Escola d'Hostaleria es basaven molt en la cuina tradicional francesa, en la Bíblia del gran Escoffier. A més a més, ens van deixar molt clar que la base de la cuina tradicional era d'obligat aprenentatge per tal de poder evolucionar dins la gastronomia.

I quina és la seva visió de la cuina actual? De quina manera ha evolucionat des que va començar la seva carrera?

Uf, són dos mons que han coexistit de forma paral·lela fins fa una o dues dècades, tot i que en un moment determinat la gastronomia moderna ha fet una pujada a la gràfica de forma exagerada. Fa trenta anys tots fèiem el mateix, però de diferents maneres. La innovació a la cuina i l'I+D no era gaire res més que barrejar elaboracions diferents amb els productes de sempre, abans. Era una cuina bastant hermètica, i només buscàvem la perfecció en les coccions, les salses, les bases... La mentalitat del 99,9% dels clients era molt clàssica en els seus gustos i exigències i la falta d'informació immediata i global que ens ha donat avui internet i les xarxes socials feia que només evolucionessis si et podies permetre el luxe de marxar a França a treballar amb els grans.

Com definiria la seva evolució als fogons des de l'experiència com a segon de cuina al Càtering Paradís Gourmet fins avui?

Aquesta pregunta és la que més em fan últimament i la resposta és molt curta, però clara: la meua evolució ha anat molt lligada a l'evolució de la mateixa gastronomia. És com haver iniciat la infantesa anant al parc del poble amb els clàssics gronxadors, ser adolescent i descobrir el parc del Tibidabo i, ja en edat adulta, descobrir Port Aventura. Sempre m'he considerat una persona ambiciosa i perfeccionista, que té (i tenia) clar que cada dia s'han d'aprendre coses noves, rodejar-se de grans professionals i companys i mirar sempre de treballar pels millors. I el més important: que té clar que s'ha de treballar amb els millors.

Parlem del Tastavents. Com ha desenvolupat el seu concepte culinari i quina és la filosofia darrere d'aquest restaurant gastronòmic?

A Tastavents he intentat reflectir allò que més ens agrada. El tracte i respecte pel producte d'aquí, local i de la terra. Cercar els sabors d'abans, sobretot en les fruites i verdures, ja que la industrialització i l'evolució tan gegant que hem tingut en aquestes dècades ha fet que les matèries primeres hagin perdut el seu sabor original i la seva essència. Crec que els qui ens dediquem al món de la gastronomia hem de fer un esforç cada dia més gran per cercar l'excel·lència dels productes, hem de rescatar els sabors i aromes d'ahir. Som i serem referents a la cuina mundial, el nostre clima, l'entorn i la cultura fan que la nostra cuina sempre estigui al top-10 del món, i això implica ser respectuosos amb el que fem, amb com ho fem que i, també, per qui ho fem. Al final, venir a Tastavents és com anar a una pinacoteca, però amb una orquestra de cambra com a banda sonora.

Quins són els principals pilars o valors que guien la proposta gastronòmica de Tastavents?

Producte, respecte, valors i amor. Oferim una sèrie de plats on des de l'inici i fins al final tractem de buscar la satisfacció i la sorpresa del client, però el més important és que des que fa la reserva

fins que surt de l'hotel aconseguim quedar-nos en un racó de la seva memòria per sempre més, tant pel que fa a la gastronomia com pel tracte rebut o per l'entorn on tenim ubicat el restaurant, amb les seves espectaculars vistes.

El pilar més rellevant de Tastavents és, sens dubte, l'equip que el forma, i tot i que estic rodejat de gent molt jove, com ara el subxef executiu Jose Mansilla, la xef-pastissera Marta Freixa o en Pau, en Sergi i la resta de l'equip de sala, m'he adonat que indirectament estic influenciant el seu ADN gastronòmic. En aquest tipus d'establiments, i encara més si estan ubicats en un hotel amb sis punts de venda de menjar diferents, t'has de rodejar d'un equip humà de persones amb una capacitat de feina molt alta, que siguin molt resolutius i que tinguin el món de la cuina corrent per les seves venes. Cal tenir en compte que si el món de l'hostaleria ja és molt dur per si mateix, el de la cuina d'un hotel, on a més a més la insígnia és un restaurant gastronòmic, requereix una capacitat de sacrifici i implicació molt elevat. He de dir, però, que hem tingut la sort de trobar un equip totalment involucrat en el projecte i amb unes ganes gegants de gaudir fent el que fem.

Com definiríes el posicionament de Tastavents en el mercat gastronòmic actual?

No m'agrada parlar del posicionament de Tastavents com un cercle tancat. Prefereixo descriure Tastavents com un viatge introspectiu a la meva biografia gastronòmica, on la finalitat no és ubicar-nos en una posició determinada ni mirar de destacar entre la resta. Si fem això, estarem errant. La posició ens l'acabarà donant els clients i els col·legues de l'ofici. Però el que sí que tenim clar, tant en Jose Mansilla com jo, és que destaquem de la resta en el fet que hem dissenyat uns menús degustació i una carta pensant en què tothom pugui apropar-se i degustar l'alta cuina sense que la seva butxaca en surti afectada. Volem apropar el món de l'alta cuina a tothom; hem de mirar de poder arribar a tothom. Tastavents és un restaurant gastronòmic en una Badalona on feia falta un restaurant així.

I quina és la importància de la panoràmica de la costa de Barcelona en l'experiència gastronòmica que ofereix Tastavents?

No és la importància, és la base i la nostra filosofia. Actualment, està molt de moda fer ofertes gastronòmiques barrejant conceptes, cultures i ingredients que tenen el seu propi ADN i segell personal. Nosaltres apostem per la tradició, per la nostra cultura i pels productes que podem trobar als mercats del barri. Sí que podem trobar algun element que fa vint anys ni s'utilitzava, però mai barrejarem «churras con merinas», per entendre'ns.

Quins són els seus plans o la seva visió de futur en l'àmbit de la gastronomia?

Són els mateixos que em va inculcar el meu pare, en Jordi Alcoriza, un dels grans de la dècada dels setanta: aixecar-me cada dia sense despertador, amb ganes d'anar a treballar i passar-m'ho bé. Referent als plans, tinc molt clar que els meus objectius han de ser corporatius i no personals. O sigui, els plans són que l'Hotel Marina Badalona i els seus restaurants es converteixin en un referent del turisme tant des del punt de vista cultural com també gastronòmic, apropant el nostre hotel a la gent que hi viu als voltants perquè el comencin a veure com un establiment del seu barri, que tothom el pugui gaudir.

El meu repte a curt termini és el de continuar consolidant tant Tastavents com l'hotel del tot. Anar ampliant el nombre de clients mes a mes i continuar amb l'índex de satisfacció de la gent que ens visita. A mitjà i llarg termini, d'altra banda, el repte és el que he tingut tota la meua vida: continuar gaudint fent gaudir, i fer que tot el meu equip em recordi passats els anys com algú que,

a banda de ser el seu xef, hagi estat una persona que els hagi guiat en el seu futur, algú que els hagi ajudat en trobar en aquest ofici la seva raó de ser, i no un simple mitjà per subsistir.

Autor: Redacció