

Dídac Alcoriza, chef de Tastavents: ¿Ofrecemos una cocina de contrastes y sorpresas, con texturas y aromas espectaculares?

Noticias 24hs | 10-08-2024 | 08:53



Dídac Alcoriza, chef de Tastavents / GN

Tras trabajar en algunos de los mejores hoteles de Barcelona, Dídac Alcoriza está al frente de Tastavents y la propuesta gastronómica del Hotel Marina Badalona de Sallés Hotels, que une los mejores ingredientes y la creatividad de una cocina que, con respeto por la tradición mediterránea, juega a innovar. El contacto directo con los proveedores y la capacidad para sorprender la comensal son algunas de sus características, además de las vistas espectaculares sobre la costa del Maresme por su ubicación privilegiada, en pleno puerto deportivo de Badalona.

Cuénteme un poco quién es Dídac Alcoriza, dónde se formó y ha trabajado antes de liderar la cocina de Tastavents.

Dídac Alcoriza ha trabajado en algunos de los mejores hoteles de Barcelona, incluyendo el Hotel Arts, el Hotel Gran Marina y el Hotel Casa Fuster. Fue el chef ejecutivo más joven de un hotel de 5 estrellas gran lujo en España con solo 28 años cuando fue nombrado chef del Hotel Grand Marina de la Cadena Hotusa (Eurostars). Posteriormente, lo ficharon para la apertura del primer hotel 5 GL Monument de Barcelona, el Hotel Casa Fuster, que logró entrar en la prestigiosa categoría de Leading Hotels of the World.

Hábleme de su subchef, José Mansilla. ¿Qué aporta al equipo?

José aporta al equipo esa frescura que necesitan los equipos jóvenes. Gastronómicamente, es una persona muy inquieta y perfeccionista que busca nuevas propuestas llenas de sabor, texturas y contrastes. Juntos formamos un tándem perfecto. Él me aporta lo que me falta y me da la tranquilidad de que toda la maquinaria funcione a la perfección mientras no estoy.

¿Qué tipo de cocina ofrece Tastavents?

Ofrecemos una cocina con un producto de primerísima calidad, con los mejores proveedores de la zona. Contamos con un huerto propio y ofrecemos una cocina de contrastes y sorpresas, con texturas y aromas espectaculares.

¿Cuál es el concepto gastronómico?

Ofrecemos cocina de KM0, con productos de proximidad y máximo respeto al producto, donde este es el protagonista de cada referencia.

¿Es un restaurante pensado para los amantes de la cocina tradicional, para los que disfrutan con la innovación en la cocina o para ambos públicos?

Buscamos sorprender tanto a los amantes de la alta gastronomía como ser el restaurante de referencia para quienes visitan un restaurante gastronómico por primera vez.

¿Con qué ingredientes trabajan?

Trabajamos con productos autóctonos y de proximidad de todo el Maresme y Barcelonés. Todo el pescado y marisco provienen de las costas de Girona, y las carnes son de Girona y Galicia. Lo más importante es trabajar con producto de temporada 100% y con las verduras de nuestro huerto en Cabrera de Mar. Además, mantenemos una relación muy estrecha con nuestros proveedores, visitándolos a menudo para descubrir nuevas tendencias y productos en el mercado. Para nosotros, esta es una relación de socios, y su opinión y asesoría sobre el producto son cruciales al crear nuevos platos.

Estando tan cerca del mar, ¿el pescado fresco y el marisco tienen un papel importante en la carta?

El pescado y el marisco son ingredientes principales, no solo en Tastavents, sino también en Tela Marínera. Aunque tenemos muchos huéspedes extranjeros, intentamos inculcarles nuestra gastronomía catalana.

¿Cómo es el ambiente en Tastavents?

El ambiente en Tastavents es el de un rincón frente al mar, lleno de paz y armonía. El entorno y las vistas, así como las instalaciones de la cocina donde todos pueden entrar e interactuar, nos inspiran a la hora de hacer nuestras propuestas gastronómicas. Hemos detectado que nos hemos convertido en el primer gastronómico donde nuestros clientes eligen un menú degustación por primera vez en su vida. Todo esto respaldado con una política de precios ajustada, ya que nuestra prioridad es dar la oportunidad a todos de degustar productos y disfrutar de nuestros menús degustación. Al final, incentivamos la interacción directa con nuestros clientes, fomentando que entren a la cocina para vivir la experiencia de la alta gastronomía desde que entra la comanda hasta que el plato se acaba y se presenta.

El Hotel Marina Badalona está situado en el Puerto Deportivo de Badalona. ¿Qué tipo de vistas ofrece el restaurante?

Además de las vistas al puerto de Badalona, tenemos una terraza casi de 270 grados desde la que

se puede apreciar la costa del Maresme, hasta el Pont del Petroli y las impresionantes tres chimeneas de Sant Adrià de 200 metros de altura.

Autor: Redacción