

CARLES GAIG

Cuiner i propietari del Restaurant Gaig

- **Procedent d'una saga familiar de restauradors que es va iniciar l'any 1869 i que, després de 4 generacions, té el futur més que assegurat amb els seus fills, vostè ha reinventat la gastronomia catalana, adaptant la cuina tradicional als nous temps, alhora que innovant. Com creu que serà la cuina del futur?**

Crec que en el futur tindrem una cuina amb arrels i personalitat, però al mateix temps amb aquest punt de modernitat que tants bons resultats ens està donant. A Catalunya hem d'arribar a aconseguir el mateix reconeixement per a la cuina que per a la sala; a partir d'aleshores tindrem tots els elements per ser líders de veritat.

- **Vostè és una institució en la cuina catalana. Quins són, per vostè, els principis de la cuina i d'allò imprescindible per garantir-ne l'èxit? La matèria primera de qualitat, l'elaboració cuidada...**

Crec que allò imprescindible per garantir-ne l'èxit és una matèria primera de qualitat, l'elaboració cuidada... Tal com estem, el pilar fonamental és el producte; sense ell no entendria la cuina de la qualitat i del gust.



© Fotògraf: Carles Allende

- **Quin és l'objectiu de la cuina?**

Generar emocions, felicitat...?

En la societat actual, la cuina té una incidència fonamental i nosaltres la tenim sort de tenir-ne una amb una forta identitat, on poder expressar la nostra tradició i, a la vegada, modernitat. És per això que només hem de tenir un objectiu a complir amb perfecció i professionalitat: despertar totes les emocions i la felicitat del comensal.

- **Com definiria el seu vincle amb el CETT i el seu alumnat?**

Considero que la tasca formativa i professional que es realitza en comú amb el CETT és imprescindible per aconseguir la qualitat que volem. Som un país de serveis i, com a tal, necessitem formadors de qualitat. Nosaltres, sense vosaltres, ho tindriem francament complicat. ■