

CETT Alumni



L'ANTIC ALUMNAT del CETT

Robert PASCUAL

EMPRENEDOR

Amb 30 anys, en Robert Pascual és el xef i el propietari, des del mes de març de 2010, del Restaurant Arigó (al carrer Aribau, 47), un restaurant de cuina tradicional creativa. "El mot sorgeix de la fusió del nom dels carrers on



som, a la cruïlla entre Aribau amb Aragó. A l'Arigó fem cuina tradicional i també creativa. S'hi pot menjar unes favetes a la catalana com les feia l'àvia o una terrina de *foie micuit*, amb cremós de formatge de cabra, nyora, poma flamejada i "choff" de mango. De segon, un dels plats tradicionals és el suquet de peix de la costa tarragonina que feia el meu avi i una opció creativa és el caneló de cansalada ibèrica amb un guisat de trompetes de la mort, navalles a baixa temperatura i oli de cítrics amb garra-pinyats.

El Robert manté un estret vincle amb el CETT. Hi va cursar el cicle formatiu de tècnic en cuina i serveis de restauració (grau mitjà), des del 2001 fins al 2004, i diu que encara té "molt bona relació amb el professorat i amb altra gent. A més, sempre que puc faig els cursos del Bulli". Explica que la formació al CETT li va aportar gairebé tot: "l'hlusió, experiència professional, saber estimar la feina i tractar-la com mereix". Ara, estudiants de l'Escola realitzen pràctiques a l'Arigó, on "treballem com a plantilla fixa un màitre i un segon de cuina (antic alumne del CETT), a part de mi". La idea d'iniciar un projecte propi ve de lluny, així com la seva passió per la cuina: "ja de petit cuinava amb el meu avi i la meva

mare. Per Nadal, feia els canelons, tallava els turrons i els disposava bé als plats, i parava la taula, ja a la meua manera. També recordo el suquet de peix que feia el meu avi, el millor que he menjat i menjaré mai, amb aromes de mar i la dedicació de molts anys de pescador". Anys més tard i al capdavant de l'Arigó, ens explica que obrir un negoci propi era un repte: "Durant molt temps em va rondar aquesta idea pel cap. M'ha costat suor i llàgrimes, però ja se sap que qui no s'arrisca, no pisca. Amb molt, molt d'esforç, jo i el meu equip estem tirant endavant aquest projecte tan important per a la meua vida".

La trajectòria professional d'en Robert es va iniciar mentre estudiava al CETT: va treballar, entre altres, a l'Hotel Valle de Pineta (Osca). "Un cop finalitzats els estudis vaig exercir de cuiner i cap de partida de freds i pastisseria al restaurant Àpat de Barcelona i després, com a cap d'*entremetier*. Després, també a Barcelona, vaig ser xef del restaurant Imprevist, de l'escultor Josep Bofill, on es fusionava l'art i el menjar, i al restaurant SMS Delícies.

Com a emprenedor, recomana a l'alumnat del CETT "que aprengui tot el que pugui i no tingui por quan comenci a treballar; que posi en pràctica tots els coneixements. Que faci pràctiques en el màxim nombre de restaurants, ja que aprendrà diferents mètodes i formes de treballar de xefs i màitres, en un món on, per sort, hi ha molta competitivitat. ■

