



Josep Queralt Cocinero

«EN LOS SITIOS DE MÁS ALTO NIVEL ES DONDE MEJOR SE TRABAJA»

Entrevista

Este joven de 22 años de Uldecona acaba de ganar la beca BBVA de Gastronomía para formarse durante cuatro meses en el Celler de Can Roca, el segundo mejor restaurante del mundo

CRISTINA SIERRA
CAMBRILS

Josep Queralt ha sido uno de los afortunados en ganar la beca BBVA de Gastronomía que le permitirá trabajar durante cuatro meses en el Celler de Can Roca. El joven de 22 años de Uldecona acaba de finalizar el Grado Superior de Dirección de Cocina en el Campus de Turisme, Hotelería i Gastronomia de Barcelona (CETT).

¿Qué se siente después de ganar la beca?

Estoy muy satisfecho. Creo que a la vez es una gran oportunidad para que jóvenes que nos estamos formando podamos dar un salto a sitios de gran nivel como es por ejemplo El Celler de Can Roca. Sobre todo valoro mucho el interés de BBVA por apostar por los jóvenes y el talento y por querer que mejoremos.

¿Cómo recibió la noticia?

Los hermanos Roca vinieron a la escuela y explicaron la dinámica de las becas. Los 13 candidatos estuvimos todo un día trabajando con el equipo de El Celler en un acto en Barcelona, era una cena temática sobre Catalunya. Al día siguiente, los Roca anunciaron los ganadores. No me lo esperaba, sabía que había una posibilidad pero el simple hecho de estar como candidato para mí ya era un aliciente y una esperanza.

¿Cuándo empezará la formación?

Estaré del 7 de enero al 26 de abril. Ojalá me den trabajo. Mi intención es ir para quedarme. Esta es mi expectativa. La experiencia me dice que en los sitios de más alto nivel es donde mejor se trabaja y donde hay más calidad.

¿Cómo fue la experiencia de trabajar con el equipo?

Fue diferente porque cada casa, cada restaurante, es un mundo diferente y cada uno tiene sus maneras de hacer. Fue enriquecedor porque aprendes cosas nue-



Josep Queralt en el puerto de Cambrils, donde en la actualidad trabaja en Can Bosch, con una estrella Michelin. FOTO: ALBA MARINÉ



«En cocina un solo error puede echar atrás no solo la elaboración de un plato, sino horas de trabajo que has invertido»

«En España y Catalunya cada vez hay más cultura gastronómica, los clientes son muy agradecidos y valoran nuestro trabajo»

«En Can Bosch somos una gran familia que remamos hacia la misma dirección y que intentamos que cada día salga mejor»

vas y una vez trabajas con la gente que está en la élite ves y entiendes cosas que no haces bien. También te das cuenta de lo sacrificado que es porque hay pasos que se deben marcar y un error puede echar atrás no solo la elaboración, sino horas de trabajo que has invertido. Se trabaja para sorprender y satisfacer al cliente y si en este proceso hay errores el resultado final no es el esperado.

¿En la escuela les enseñan a tener este hábito de trabajo?

Sí, lo que nos enseñan lo aprendes en las prácticas. Ahora estoy trabajando en Can Bosch hasta Navidad, es el cuarto año, pero también he trabajado en Dinamarca, Barcelona y País Vasco.

¿Qué destacaría de la cocina de Can Bosch?

El amor que se tiene por el producto y las ganas que tienen todavía hoy de seguir haciendo las cosas bien, de seguir mejorando y de seguir creciendo como restaurante. Somos una gran familia que remamos hacia la misma di-

rección y que intentamos que cada día salga mejor.

¿Cómo es la cocina danesa?

Es muy diferente de la mediterránea. Como experiencia fue muy positiva. Me fui con 18 años, decidí ir a vivir la experiencia al extranjero. Estuve un mes y medio trabajando en una cocina de un restaurante que era medio fusión española orientado al público de allí. Querían ser recetas de aquí pero retocadas para gustar al público danés, que come como alimentación, no valora el trabajo y no va a los sitios con expectativas. En España y Catalunya cada vez hay más cultura gastronómica, aquí los clientes son muy agradecidos y cada vez valoran más el trabajo de los cocineros.

¿Es más de dulce o salado?

He ido más hacia el salado. Desde pequeño siempre me ha gustado comer y supongo que ha sido un poco la curiosidad de probar cosas nuevas. Me salió la vocación de cocinero y de estar dentro de este mundo.

¿Cocina tradicional o moderna?

Me definiría como más tradicional aunque creo que todas estas nuevas técnicas vanguardistas se deben conocer, pero pienso que no tienen tanto misterio como la cocina tradicional. En este caso tienes que conocer los pasos de la receta. Son procesos que requieren mucha técnica, por ejemplo, cómo hacer un buen guiso o un suquet de pescado que no hacer un esférico, que es mucho más metódico y no se debe tener tanta preparación. Si sigues la receta al pie de la letra saldrá bien.

¿Tiene algún cocinero de referencia?

Nunca he tenido a un cocinero por el que sienta devoción. Creo que hay mucha gente que cada día se rompe los cuernos para sacar su negocio adelante y no es mediática. Me decantaría más por esta gente que trabajan todo el año y no lo hacen por salir en los medios sino que lo hacen por vocación. Un claro ejemplo de esto sería Joan Bosch.