

profundidad encontramos algas y un fondo marino de gran biodiversidad, que es lo que quise transmitir.

La gamba es un manjar.

Es un producto tan bueno de origen que casi no necesita la intervención del cocinero. Intenté respetar al máximo el producto y su sabor, que para mí es lo principal. Si terminas cualquier receta con gambas, le das un valor añadido. Hablamos de un señor producto que, integrado en cualquier plato, hace que la receta tenga más nivel.

Como se dice, ¿se puede aprovechar todo?

Yo lo hice. A mi forma de ver, hay que aprovechar todas las posibilidades que te ofrece un producto como la gamba. No hubiese tenido ningún sentido que en el certamen solo hubiese utilizado los cuerpos, ya que hubiese significado dejar de lado gran parte de este producto excepcional.

También cuidó la presentación.

Decidí emplatar la receta haciendo una circunferencia perfecta con los cuerpos de las gambas, las algas, los esféricos y las patatas fondant, para acabar echando por encima la salsa de los corales, que es la esencia pura de las cabezas. Por ello, todos los elementos del plato combinaban, de fuera hacia dentro, a la perfección.

¿La gamba sigue siendo un producto de celebraciones?

No es un producto económico. La gamba grande en épocas de mayor consumo, como las fiestas navideñas, puede llegar a costar más de 100 euros el kilo. En este sentido, al tratarse de un producto excepcional, se opta por no maquillarlo, es decir, se prefiere cocinarlo a la plancha, algo que está al alcance de cualquiera, sea o no cocinero.

¿Le influyó saber que en el jurado del certamen estaba Joan Bosch?

Como persona, me exijo mucho conmigo mismo. Por ello, pensé que debía demostrar mucho más y que debía hacerlo mejor para estar al nivel que creía que debía ofrecer.

Como cocinero, ¿cuáles son sus aptitudes?

Aunque existen muchas tipologías de cocina, para mí se resumen en buena o mala. A mí me gusta la cocina tradicional, la del *xup-xup* que nos han enseñado en casa. Por esta razón, como cocinero, a quien le gusta su trabajo, soy honrado con cada producto, es decir, intento tratarlo con cariño y amor, lo que me permite conseguir grandes cosas.

¿Ha heredado alguna receta familiar?

Mis abuelas han sido muy buenas cocineras, ciñéndose a un receta-

rio clásico. En Navidad no comemos la tradicional sopa de galets, sino que, desde siempre, se prepara un consomé de avellana, lo que cuando era pequeño me despertaba mucha curiosidad.

¿Por qué decidió dedicarse a la hostelería?

En mi casa no hay tradición en este sector, pero nos gusta comer y disfrutar de todo lo que se puede compartir alrededor de una mesa, desde la comida hasta el ambiente. Aunque no estaba del todo convencido, empecé a estudiar y así confirmé el presentimiento que tenía, y que me dedicaría a un oficio que me daría muchas alegrías y del que disfrutaría muchísimo.

¿Qué alegrías le ha dado?

Poco a poco, he conseguido los objetivos que me he marcado, aunque nunca tengo suficiente y siempre necesito más.

Ganó una beca BBVA para formarse en El Cellar de Can Roca y también ha realizado prácticas en prestigiosas cocinas.



«Me exijo mucho, por lo que pensé que debía demostrar mucho más y que debía hacerlo mejor para estar al nivel que creía que debía ofrecer»

El día que ganas la beca, te paras a pensar en todo lo que has sacrificado y has dejado de lado, pero la satisfacción es ver como creces y te valoran. Además, cada restaurante es un mundo y me siento afortunado de cada experiencia porque me ha ayudado a crecer como cocinero y como persona.

El premio a mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre, ¿qué puertas espera que le habrá?

No me gusta que me consideren chef porque soy un chaval de 25 años al que le gusta su trabajo y que disfruta haciéndolo. Mi aspiración en el concurso no era que me abriese ninguna puerta, sino alcanzar un nuevo reto y crecer profesionalmente. Si después de ello vienen cosas buenas, bienvenidas serán, aunque opino que ya trabajo en el mejor restaurante de la provincia de Tarragona.

¿Todo cocinero aspira a tener su restaurante?

En algún momento es obvio que lo piensas, pero es un negocio muy complicado que implica una dedicación máxima y que, en ocasiones, no es compatible con todos los estilos de vida.