



“En temps de crisi cal filar més fi”

Salvador Alari va néixer a l'Esplugu de Calba, (les Garrigues), l'any 1957. Està casat amb la Paquita Giménez. Dóna la sensació de ser una d'aquestes persones entusiastes, extravertides, creatives, imaginatives, innovadores. Els qui el coneixen bé diuen que és exigent amb si mateix, afronta la vida i la professió amb afany de superació. Té tècnica, sensibilitat, i ofi-

ci, no deixa res a l'atzar, en la cuina, gastronòmicament cerca l'exquísida, i cavalca entre la intuïció i l'alta gastronomia. Té fama de crac de l'art culinari, les seves aportacions demostren perfecta síntesi entre tradició i modernitat. S'ha format en



mil batalles i està carregat d'intel·ligent experiència. És un professional polivalent, treballa d'una manera òptima; la cuina, la pastisseria, la bomboneria, la gelateria, i coneix com ningú el camí per arribar al cor del comensal. L'han qualificat d'alqui-

mista de sabors i d'invents sorprenents. Durant anys ha estat al capdavant del Restaurant Petit Català, santuari de la bona taula. Posteriorment, va posar en funcionament projectes més senzills, als quals va seguir una breu etapa sabàtica. Actualment ha obert al públic un nou Petit Català especialitzat en cuina de proximitat, tenint en compte que en temps de crisi cal filar més prim.