



JORDI PALLÀS | Restaurant 'Aimia'. Bib Gourmand Guia Michelin

“Quan cuino em mou la inquietud d'aprendre i, sobretot, de sorprendre”

Aimia (Dr. Combelles, 67, Lleida) aquest dies està d'aniversari. Tot just fa quatre anys, en plena crisi, un jove equip de cuiners endegava aquesta iniciativa, que s'està convertint en un lloc de referència per als amants de la bona cuina, innovadora i desacomplexada. Jordi Pallàs (Miralcamp, 1980) ens ho explica. Per cert: Aimia vol dir *dona estimada*, així l'anomenaven en català antic els trobadors. Un nom amb força que simbolitza la passió per una cuina viva i de temporada. Demà celebren tres dies de cuina asiàtica. Els trobareu a Facebook o a aimia.cat.



els plats. Vam buscar la interacció, la transparència.

Com definiria la cuina d'Aimia?

Una cuina de producte de temporada, feta al moment, gens comercial... em costa definir-la. Sóc cuiner de vocació i un apassionat del bon vi. Bàsicament, em mou la inquietud d'aprendre i evolucionar. I una mica inconformista... per què no? Penso: què m'agradaria trobar en un restaurant? I m'hi poso. Ho comprem tot fresc, hi ha moltes hores d'elaboració prèvia abans d'oferir als clients el plat. Volem sorprendre i no deixar indiferents.

Demà comenceu tres dies asiàtics.

Sí. Fem un apartat fora de carta on preparo tot de plats originals de Xina, Japó, Tailàndia. Farem makis, un plat xinès amb panxeta lacada, nens vietnamites... En general, intentem ser respectuosos amb l'origen del plat que estem fent, sigui italià, marroquí, mexicà o asiàtic. I tots els plats que fem no porten més de quatre ingredients. El client els reconeix de seguida.

Considera que cada cop el client és més entès?

Ha pujat moltíssim el coneixement gastronòmic, darrerament. Pensa que tenir una DO com Els Costers del Segre, que apleguen uns excel·lents vins, fa despertar l'interès per un bon vi, un bon menjar, un bon maridatge, una bona cultura, en definitiva.

Va iniciar la formació a Lleida.

Durant quatre anys. Després he treballat a Can Boix, a Can Gaig —a l'antic i al nou—, el Cellar de Can Roca, vaig ser cap de cuina al Big Ben i set anys a Peramola fins que, als 31 anys, vaig considerar que era el moment de complir el meu projecte, a casa.

Ja porta quatre anys. Com ho viu?

Estic aprenent moltíssim. Fins ara em concentrava amb l'entorn gastronòmic, de la cuina. He afegit la gestió de l'empresa. Porto quatre anys de màster!

La vostra cuina és a la vista.

Sí. Els clients veuen en tot moment com cuinem

Demà comencem tres dies de cuina asiàtica respectant al màxim la puresa dels plats, els seus ingredients, l'origen