

salvador alari

LA NOVA TENDÈNCIA DEL TALLER DE CUINA

TEXT: ARES VALDÉS

FOTOS: JAVI GONZÁLEZ

Salvador Alari torna a la cuina del "Alari", però amb una petita diferència, canvia el nom del restaurant per "A taula". Fa nou mesos justos que el restaurant va tornar a ser agafat pel seu antic cuiner, en Salvador, i va convertir el seu restaurant de cuina tradicional catalana a Taller de cuina en miniatura. Així és com nombra a una part del seu restaurant i la nova tendència que segueix. Es tracta de vint-i-quatre plats que van entre un quart i una mitja ració i on la persona ha d'elegir-ne set, i tot per un econòmic preu. La novetat permet al client tastar diferents receptes de la carta i tot en un mateix plat.





Salvador Mari



- Què és exactament el Taller de cuina en miniatura?

- Es tracta de la nova tendència del restaurant, una renovació del que hi havia abans. Em substituït els menús per això, encara que segueix havent menjar a la carta per si algú no li acaba d'agradar o prefereix menjar un sol plat. El Taller de cuina en miniatura és un menú que costa 20 euros i que ofereix vint-i-quatre plats, dels que el client ha de triar-ne set, entre els quals pot haver dos postres. Aquest menú ha de ser mínim de dos persones i les dos, s'han de ficar d'acord d'elegir els mateixos menjars. I si fossin set en canvi de dos, també. Amb aquest preu no entra la beguda perquè entenem que no tothom veu el mateix, i si al menú

carnet

NOM: *Salvador Alari*

EDAT: *54 anys*

PROFESSIÓ: *cuiner*

UN LLIBRE: *El paisatge del plat*

UN VIATGE PER FER: *La volta pel món*

UN PLAT: *Braç de gitano*

UNA PEL·LÍCULA: *Ratatouille*

UN DESIG: *Pau i amor per a tots*

Salvador Alari, el prestigiós cuiner de Lleida innova el seu restaurant "A Taula" amb el Taller de cuina en miniatura. Fa nou mesos que després d'haver deixat el restaurant que portava el seu nom, "l'Alari", va tornar a agafar-lo, però amb unes petites modificacions. Va canviar-li el nom per A Taula i va innovar en la cuina. Salvador defineix la seva cuina com "una cuina seria amb els productes que toca, però senzilla alhora de treballar-la". Es tracta d'una cuina d'autor que ha anat formant i amoldant.

La història de Salvador va començar amb el seu primer restaurant "Salvador" on ofería menjar més tradicional. Explica que una de les especialitats eren els canalons de sempre de la padrina, però amb escamarlans. Després de tres anys va deixar aquest per obrir "El petit català", restaurant amb que Salvador es va deixar conèixer pels seus plats de cuina tradicional catalana. Després de vint anys, va deixar-lo per estar al mando del "Alari", i ara finalment, amb el "A taula". Ha estat una trajectòria de vint-i-quatre anys que li han servit a Salvador per aprendre, millorar en la seva tècnica i aprendre dels més grans mestres de la cuina com Ferran Adrià. Va tenir l'oportunitat de participar en un concurs de cuina que Adrià feia a la Cala Montjoi. Eren vint privilegiats i entre ell es trobava Salvador on assegura que va aprendre moltíssim, però que sobretot va perfeccionar la tècnica d'aquelles receptes que ell ja sabia elaborar.

Alguns dels plats estrella que va aprendre van ser les seves famoses pipetes o els raviolis líquids.

Salvador Alari para una mica de la seva trajectòria, explica en que consisteix la nova tendència del seu restaurant, el Taller de cuina en miniatura, i dels espais que ofereix el "A taula", també comenta curiositats de la ciutat de Lleida i explica la seva estança amb el gran mestre Ferran Adrià, qui ha estat una figura rellevant en la seva trajectòria com a cuiner.

oferim cava i si a tots no els hi agrada el cava, ha de manar una altra cosa, per això em pensat que la beguda vagi apart. Però, tenim la possibilitat de vendre copes de vi en canvi de la botella sencera.

- **I quins són alguns d'aquests vint-i-quatre plats?**

- El plat estrella de la casa és el pa de vidre amb tomàquet i gambes de Tarragona. Aquest és el que recomano quan em pregunten. També tenim mosaic de sushi i maki, arròs cremós de



"D'ENTRE 24 PLATS, EL CLIENT N'HA D'ELEGIR 7, ENTRE ELLS, DUES POSTRES, I SÓN SERVITS EN EL MATEIX PLAT"

ceps, lingot de vedella ecològica, ous trencats amb patates i pernil o infusió de fruits del bosc amb gelat, entre molts més. Aquest últim és un dels postres més elegits. És el que va demanar Camilo Jose Cela quan va venir al restaurant.

- I com els serviu els set plats, un per un o tots alhora?

-No, no, tots alhora. En un plat gran rodó hi posem les set racions de menjars triats. Fiquem un al mig i els altres sis pels voltants. No són grans racions, però crec que una persona es pot quedar mitjanament bé si se les menja totes. Exactament són porcions de menjar que van entre un quart i una mitja ració.

- Renoveu el menú cada cert temps?

- Sí, cada tres mesos. Cada vegada que canvia la temporada, els nostres menús canvien. Potser algun plat es queda, però els aliments que oferim són els de temporada i per tant, hem d'anar canviant i innovant.

- Per què heu obstat per aquest tipus de cuina i heu deixat els menús de banda?

- Perquè ens hem de reinventar. Aquest tipus de cuina que oferim s'anomena gastrobar, encara que depenent del local es diu diferent, per exemple, el restaurant de tapes que té el Ferran Adrià, es diu "Tíquets" i és semblant a aquest. Vam deixar de servir menús perquè oferim molts tipus de menjars i els clients no sabien que triar. Amb aquesta nova tendència, el client té la possibilitat de tastar tot allò que oferim. Per això, també, obliguem als clients de la mateixa taula a que elegeixin el mateix, perquè sinó tastarien uns dels altres i ja ho haurien provat tot. D'aquesta manera, estan com invitats a que tornin al restaurant per tastar allò que els hi queda i si volen, repetir.

- Bé tot tipus de gent o està més reservat a persones adinerades?

- Tot tipus, tot tipus de gent. Aquí ve la gent més simple de la ciutat i de fora. Apart dels clients que ja ens coneixen, cada dia en venen de nous. La gent es pensa que per servir "mariconades" ben servides ha de ser car i per tant, per a gent adinerada, però no sempre és així. Aquí oferim una gran varietat de menjars servits amb petites racions i amb bona presència.

- La presència és tan important com el menjar, llavors?

- Sí, ja es pot veure. Cada ració d'aquest taller de taula en miniatura està servit en un recipient diferent. Tenim platets, potets de confitura, petites llaunes, bols, vasos, etc. Tot allò que sigui diferent, funciona.

- I com ha rebut la gent aquest nou canvi?

- Molt bé, o això crec. Tenim gran afluència de gent. Venen més clients el cap de setmana, però els dies de cada dia també.

- Quanta afluència de gent pot abastar el local i els cuiners, clar?

- En total 450 persones, però que es troben dividides en les diferents sales que tenim. A la sala principal hi caben 20 persones i a la més privada 8. Aquesta es sol reservar per a reunions i actes més privats. També tenim la terrassa i la sala on es celebren els banquets de bodes, comunions, batejos, etc.

- Quins són els serveis que oferiu al client?

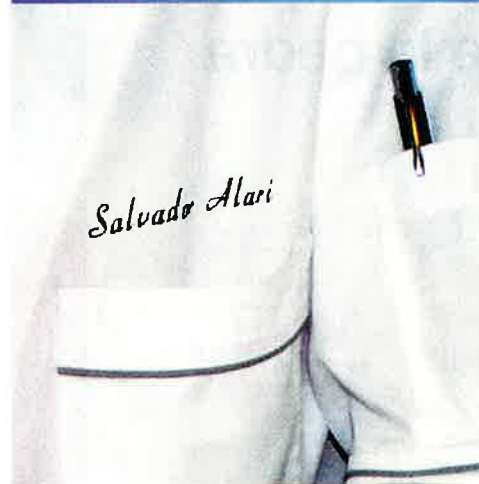
- El client, apart de venir a dinar i a sopar, compta amb la possibilitat de fer celebracions de bodes, comunions, batejos, aniversaris, reunions i festes d'empresa a les sales que tenim, equipades ja per aquests actes. El restaurant compta amb un pàrquing privat amb capacitat de 50 vehicles per a què els clients no es tinguin

"UN DELS
PLATS QUE MÉS
RECOMANEM ÉS
EL PA DE VIDRE
AMB TOMÀQUET
I GAMBES DE
TARRAGONA"



que preocupar de buscar aparcament. També hi ha la terrassa Lounge Club, que la utilitzem durant tot l'ant, tant a l'hivern com a l'estiu. A l'hivern una carpa la cobreix i amb calefacció, i a l'estiu la treiem. Allà fem alguns dels millors còctels de la zona com els gin tonics. Per als nens tenim dos parcs inflables, un per a infants de entre 1 i 4 anys, i l'altre pels de entre 4 i 12 anys. I també contem amb una bodega on es poden trobar els millors vins de la comarca i de fora. I no ens podem oblidar de la zona en la que es troba el restaurant i de els vistes que ofereix. Estem vora el riu i vora el recinte firal, vora de l'estació de trens i davant dels Camps Elisis i tenim una visió del riu Segre, de la Seu Vella, del Pont nou de príncep de Viana i dels Camps Elisis.

"LA MEVA CUINA
ÉS SERIOSA
A L'HORA DE
TRACTAR ELS
PRODUCTES, PERÒ
SENZILLA QUAN LA
TREBALLO"



- Així la construcció del nou pont i de la Llotja han augmentat el teu número de clients?

- I tant. Molts dels músics i actors que venen a la Llotja es passen pel restaurant a menjar. Abans de que es construís, també venien els del Teatre Principal o els de l'Auditori, però al estar el Palau de Congressos a prop, ara venen més. I des de que està l'Ave i l'aeroport d'Alguairé també. En general, totes les infraestructures de la zona m'han anat bé.

- Abans comentaves que Camilo Jose Cela havia tastat un dels postres, has donat de menjar a més famosos?

- Sí, com et deia els que han vingut a Lleida a actuar. Els últims han estat els de Crackovia, però ara que recordi he servit als Morancos.

- Es podria dir que Ferran Adrià va ser la seva inspiració per muntar aquest tipus de restaurant?

- Ferran Adrià és la inspiració per a qualsevol. Vaig tenir l'oportunitat, o millor dit privilegi, de poder participar en un concurs que ell organitzava a la Cala Montjoi, allà on té el Bulli. Erem 20 participants on no tots érem cuiners i passàvem una setmana aprenent del gran xef. Hi havia dos cuiners de Barcelona, dos de Girona i jo el de Lleida. Els demés eren gent que els hi agradava la cuina. Doncs en una setmana, vam aprendre a fer 100 plats diferents. A més de conèixer noves receptes, vaig poder millorar la tècnica dels plats que sabia fer. El mestre em va ensenyar a treure més profit als aliments i a fer-ho amb un altre mètode, el qual anava més ràpid i el resultat era millor del que jo feia. Em va aportar una visió diferent dels plats que jo cuinava. Vam tenir la sort de que ens ensenyés alguns dels seus plats estrella, com els raviolis líquids o les seves famoses pipetes.

- I algunes de les teves receptes provenen d'aquí?

- Sí, però sempre són diferents, cada cuiner fica el seu punt especial. Mai tastaràs un plat de diferents xefs que sàpiga igual.

- Com definiries la teva cuina,?

- Es tracta d'una cuina seriosa amb els productes que toca, però senzilla a l'hora de treballar. Jo diria que és una cuina d'autor que cada dia es va formant i amoldant a les novetats.

- I la gastronomia de Lleida en general, com és?

- Lleida sorprèn, la gent de fora que visita la ciutat troba més del que esperava. Lleida sol ser una ciutat de pas, però la gent sol trobar la millor gastronomia de la ciutat i crec, que surt satisfeta.