



**VÍCTOR NICOLAU** | Cuiner lleidatà format en la Basque Culinary Center

# “La gastronomia, en tant que creació, és un llenguatge universal”

**Nicolau (Lleida, 1990) és el primer cuiner ponentí que ha estudiat en la Basque Culinary Center, la primera facultat de gastronomia que s'ha oberta a l'estat espanyol, a la universitat de Mondragón. El 5 d'octubre se'n va a Xile per incorporar-se al restaurant Boragó, elegit el millor segon restaurant d'Amèrica Llatina.**

**Per què neix aquesta Universitat?**

És fruit de la necessitat de la societat de formar professionals de la cuina, abraçant la part gastronòmica amb la de gestió i comunicació. I és una universitat de referència tant a nivell estatal com internacional.

**Són quatre anys de formació.**

Sí, però després del Batxillerat jo ja vaig fer un cicle de cuina a Benasque i vaig continuar estudiant a Donosti, coincidint amb la posada en marxa de la Universitat a Mondragón.

**I ara marxa cap a Xile.**

Sí, estic molt il·lusionat. El restaurant Boragó és molt prestigiós i crec que és una gran oportunitat per a mi per perfeccionar-me.

**No tem que la diferència de cultura sigui un obstacle?**

Cada lloc té una manera d'entendre la gastronomia i la cuina diferent. Però no hem d'oblidar que

la gastronomia és un llenguatge universal, per la qual cosa, malgrat les diferències, tot allò altre és molt global. El treball en equip és fonamental.

**És molt diferent la cuina a Llatinoamèrica?**

No tant com pot semblar. Està molt influïda per la cuina espanyola, per raons històriques. És una barreja molt interessant.

**Per què hi ha més homes xef que dones?**

Jo penso que hi ha dues raons fonamentals: la primera és que, afortunadament, la relació dona-fogons ja està superada. La meua generació ja ha viscut l'emancipació de la dona, per la qual cosa, el lligam que existia fa un temps ja no existeix. A més, hi ha un factor molt masculista, si tu vols: la cuina, a més de la seua vessant creativa, té una part molt física (parlo de la cuina de grans restaurants) i això també influeix... De tota manera, el toc femení d'una xef es nota de seguida. Les dones teniu

una sensibilitat i una habilitat especial per treballar en equip, per motivar, per conciliar...

**Quins són els seus plans de futur?**

A curt termini, treballar al Boragó, que és una gran oportunitat. També m'agradaria exercir de professor, treballar en el restaurant d'un gran hotel, no descarto res...



El toc d'una xef es nota de seguida, les dones teniu una gran sensibilitat pel treball en equip, per conciliar