



## LLUÍS BONILLO

Impulsor de l'Aula Gastronòmica de Lleida

# “A l'Aula fem cuina didàctica perquè, després, tot es pugui tornar a fer en arribar a casa”

**Bonillo (Madrid, 1975) va venir a Lleida als 14 anys per estudiar Hostaleria i és diplomad en Turisme i Hostaleria. Aquest cuiner també dona classes d'Hostaleria i ha impulsat l'Aula Gastronòmica, un espai únic a Lleida pensat i dissenyat per a aprendre i gaudir amb la gastronomia.**

**Després de tot el dia donant classes, d'on surt la idea de muntar una Aula Gastronòmica per a no professionals?**

A les classes s'ha de ser molt ben estructurat i fer també de psicòleg i enten-

dre l'adolescència, però també et sents valorat i creus que els teus coneixements poden aportar un valor afegit important amb gent que no són professionals però que els hi agrada molt aquest món, i és la manera d'arribar a aquest públic perquè sempre que havia fet aquests cursos et sents molt bé, la gent ho valora.

**Quin tipus de públic tenen a l'Aula?**

Majoritàriament, dones entre 40 i 60 anys, i homes una mica gourmets i interessats en sorprendre. La dona busca una cuina més diària, busca més la utilitat, i l'home busca més, diguem-ne, el lluïment gastronòmic.

**També fa formació per a empreses i col·lectius?**

Sí, fem el que se'ns demani, sempre que sigui un grup reduït i concertat. Si és en curs, màxim 14 persones, i es podria ampliar si fem la taula de menjar, i ja no seria un curs, sinó un maridatge o bé un dinar guiat, alguna cosa més especial.

**A més dels curs que imparteix vostè, també convida altres cuiners.**



Sí, un cop al mes ve una persona del món de la gastronomia i amic meu. Em baso en l'amistat i la professionalitat. Tothom que ve són professionals que considero que valen molt la pena, tot i que hi hagi gent que no ha vingut senzillament perquè no hi tinc el contacte. L'amistat és clau perquè jo vull aprendre d'ells i passar-m'ho bé amb ells.

**Els cursos són de gastronomia de festa o de diari?**  
Sempre busquem el punt gastronòmic, de presentació i de sorpresa, però les bases són molt assequibles

per a tothom. L'objectiu és poder fer coses que les puguis fer de diari, però amb una presentació molt acurada per donar idees: Per exemple, fem una crema de carabassó, que és molt senzilla, però després hi afegim uns cruixents i altres elements per donar-li aquest toc de sofisticació. Tot és molt didàctic i tot el que fem després s'ha de poder fer a casa.

**Quins són els cursos que tenen més èxit?**

Els arrossos, la cuina italiana... serien els cursos que més funcionen. Els que hem fet de cuina asiàtica també han tingut molt èxit i desperten molt interès. De vegades, n'hem fet de cuina mediterrània amb tocs asiàtics, que agrada força.

**Un ocellet ens ha dit que és més d'infusions que de cafè...**

Volem donar protagonisme a les infusions als àpats perquè són molt versàtils, donen molt color i són molt aromàtiques. I tot i que també treballem amb cafès, les infusions se solen prendre menys i donen un toc molt agradable.

“ Arrossos i cuina italiana són els cursos amb més èxit, sense oblidar l'asiàtica ”