



L'exalumne de la Joviat Jordi Cruz Mas deixa la cuina de L'Estany Clar de Cercs (Berguedà), on va aconseguir una estrella Michelin, per ser cap de cuina del restaurant L'Angle del Món Sant Benet. També és el responsable d'assessorar i controlar els menús del nou AVE Barcelona-Madrid.

Tens algun record especial de l'Escola?
Molts. Els companys, els banquets, la Mercè Oromí, la Jane Reynolds, les colònies amb el Salvador Plans... Però el que més recordo són les trapelleries que fèiem. Recordo que una vegada vàrem anar de visita a les masies d'Avinyó i uns companys van cremar les tovalloles dels lavabos. Es va armar un "cacau" i ens van fer demanar disculpes.

Quin és el teu plat favorit?
En tinc molts, depèn del moment. M'agrada molt el foie, però el meu plat favorit sens dubte és l'escudella i carn d'olla que fa la meva mare.

Penses que el Ferran Adrià és el millor cuiner del món?
Actualment sí. És el més creatiu, té el millor equip i és el que té més temps per investigar. No tothom pot tancar un restaurant sis mesos per voltar i aprendre coses noves. Té el seu propi taller de creativitat.

Et veus algun dia imitat a Polònia?
M'agradaria, perquè si surts a Polònia és perquè ets famosos. Però no em preocupa gaire, el més important és ser feliç. Alguns companys meus han arribat a dir que jo seria un bon "mindungui".

Perquè hi ha poques dones conegudes al món de la cuina?
La cuina abans era de ferro, tot molt pesat. És una feina molt dura amb uns horaris crítics que no permeten estar a casa per cuidar la família, però això està canviant. Tot i així hi ha grans cuineres

amb un gran caràcter. Els exemples més clars són la Carme Ruscalleda, la Montse Estruch, la Mey Hofmann, la Fina Puigdevall, la Paqui Reixach...

La cuina i el sentit de l'humor moltes vegades estan relacionats. L'exemple més clar és el de Karlos Arguiñano. Pots explicar un acudit de cuiners?

- Cambrej, a aquesta llagosta li falten les pinces!
- Les deu haver perdut en alguna lluita amb les altres...
- Doncs portí'm la que ha guanyat!

A casa teua, qui cuina?
La meua xicota. Si cuino jo es queixa perquè embruto massa coses.

Quin és el futur de la cuina?
Només triomfaran els restaurants que sàpiguen combinar la creativitat, la tradició i la qualitat.

Per acabar, pots contestar breument:

Una pel·lícula: Eduardo Manostijeras.

Un llibre: El caballero de la armadura oxidada

Un CD: Tots els de Maná

Un sabor: salat

Una textura: cruixent i cremós (crema catalana)

Una olor: olor a menjar

Un vi: Riesling (Alemanya, Alsàcia...)

Un lloc per anar de vacances: San Sebastián, Egipte...

Un professor: El Sr. Manolo Zarzoso

Un valor: l'honestedat

Un humorista: Buenafuente

Una mania: veure treballar la gent amb desgana, sense motivació.

Moltes gràcies!!!

JOAN PUIGMARTÍ, tutor de 1r ESO

On va començar la teua vocació per la cuina?

Des dels 7 anys. Un dia la meua mare es va posar malalta i vaig fer el menjar jo. Vaig fer mongeta tendra i patates i em sembla que ho vaig fer molt bé.

Pots explicar una mica el teu currículum professional?

Als 17 anys vaig entrar a l'Estany Clar com a cap de cuina fins l'any passat. L'any 2002 vaig guanyar el concurs "Jóvenes chefs de España" a Donostia. L'any 2004 vaig guanyar una estrella Michelin i l'any 2006 vaig guanyar el concurs al millor cuiner de l'any. Actualment sóc cap de cuina i responsable del restaurant L'Angle, ubicat al recinte "el Món Sant Benet", a Sant Fruitós de Bages.

Quants anys vas estudiar a l'Escola Joviat?

Quatre anys fent Hoteleria. Vaig estudiar Educació Infantil i Primària a l'Oms i de Prat.



NOVELL
L'ESPRESSO

Hem aconseguit posar en una tassa el respecte pel **medi ambient**, el **comerç responsable**, el **compromís social** i, com sempre, el **millor café**