CA L'AMADOR

DIEGO ALÍAS

Fill de bacallaners, als cinc anys va decidir que seria cuiner. Atrevit i innovador, no se sent presoner de l'estètica i anteposa la simplicitat del sabor. Fa una cuina eclèctica atret pel paisatge que li és més familiar i que el marca als fogons: Josa de Cadí. Però ser tan lluny del brogit mediàtic no li va impedir guanyar el premi Cuiner de l'Any 2015.

text xavier sust /// **foto** enrique marco

EL FUTUR

En Diego no se'l planteja fora, però mai se sap: "Potser demà ve algú oferint-me anar a Xangai i li dic que sí, vés a saber."

"L'entorn m'influeix més enllà de l'ús del producte proper. El lloc m'inspira!"

No vinguis en cap de setmana, que acostumem a omplir i no podria estar prou per tu", em va prevenir Diego Alías. Vam quedar, doncs, un vespre feiner, però amb el consell que, com abans arribés a Josa de Cadí, millor. Calia que hi hagués claror: "Les vistes són el més important d'aquest restaurant. El menjar és el de menys!" Dit i fet, vaig arribar-hi quan encara estava posat el paisatge, però la nostra conversa es va iniciar amb l'aclariment que jo allà hi era no de part de *Descobrir Catalunya*, sinó del **CUINA**, no fos cas que hi hagués hagut cap malentès.

D.A. Ja ho sé, home, ja ho sé. Però tu mateix ja et deus haver adonat que aquest no és un paisatge qualsevol. Com vols que un entorn així no m'influencïi a l'hora de cuinar? És inevitable.

La ressenya que et va dedicar temps enrere la nostra revista ja parlava del protagonisme del formatge Serrat Gros.

D.A. La influència de l'entorn va més enllà del simple ús del producte proper: és el lloc en si mateix, que t'inspira. El Serrat Gros l'elaboren els pares de Roger Alcaraz, que està amb mi a la cuina i és una persona molt important de Ca l'Amador. Fem servir aquest i d'altres productes dels voltants, però a la carta també hi tenim vieires, eh? Que una cosa vingui del costat mateix no significa necessàriament que sigui bona. Cal tenir criteri. Nosaltres som bastant eclèctics en tot. La música mateix, és un

L'ENTORN, AMB TOT EL QUE REPRESENTA EL PIRINEU, CONDICIONA EL PRODUCTE, ELS PLATS I LA CUINA DE CA L'AMADOR. L'HORT PROPI ÉS UNA DE LES INICIATIVES QUE L'EQUIP DE LA CASA ATÉN AMB MÉS DEDICACIÓ.

"SOM UNA FAMÍLIA." COMPANYS DE FEINA I AMICS, QUE PARLEN DE CINEMA, LLIBRES, MÚSICA I... DE CUINA! AIXÍ SURTEN ELS PLATS. PARLANT, DISCUTINT, A LA TERRASSA DEL LOCAL.

altre element clau d'aquest restaurant. Avui la Nuri veig que es decanta per la música electrònica, deu ser pel Sonar, però fa una estona havia posat jazz.

La teva cuina també és eclèctica?

D.A. No sé per què cal etiquetar-ho tot, però podríem dir-ho així. No m'agraden els posicionaments excloents: "Jo sóc de Ferran Adrià", "Jo de Santi Santamaria." Per què no pots admirar coses de cadascun? És que pel fet de ser del Barça no pots reconèixer quan el Madrid juga bé?

Has treballat amb Martin Berasategui. I a El Bulli.

D.A. A El Bulli només un mes i mig, eh? En Roger s'hi va estar més: tres anys. Saps una cosa? Quan vam obrir Ca l'Amador, jo venia de restaurants creatius i els meus pares m'havien de frenar. Ara em passa el mateix a mi amb en Roger!

T'ho he llegit en una entrevista.

D.A. Quan te'n fan moltes, és inevitable repetir alguna cosa.

Arran del premi al Cuiner de l'Any, deu ser continu.

D.A. Em tocarà jugar aquest paper un temps i el jugo amb molt de gust, tot i que no és res que hagi buscat. Fa setze anys que sóc aquí, eh? Sovint, aquests premis es donen a l'última novetat, a algú que marca tendència. La cobertura mediàtica, no t'ho prenguis malament, també peca una mica d'això. I, escolta, que escampats pel territori hi ha un grapat de restaurants amb trajectòria sòlida a qui ningú no fa ni cas.

CLÀSSICA **TAPA**

La norma és que les tapes han de resistir en plat gran. Si no superen aquesta prova, fora tapa. Un clàssic són les sardines salades marinades amb mel i mató, tomàquet i ceba tendra. I destaca també la tapeta mar i muntanya, amb truita de riu.

"Tenia clar que volia ser cuiner aquí, a Josa de Cadí, amb aquest tipus de cuina o amb macarrons i carn a la brasa"

Va arribar un dia que te'n van fer.

D.A. No en tenia ni idea, em van telefonar: "Saps que ets un dels cinc nominats com a cuiner de l'any?"

La tria és d'un comitè d'experts, però el guanyador surt per votació popular i se sol creure que té avantatge el cuiner de gran ciutat, o el de població que és cruïlla de carreteres. Com pot ser que guanyessis, si ets en un poble tan apartat i on no viu gairebé ningú?

D.A. En setze anys, per aquí ha passat molta gent. Em van trucar clients per felicitar-me, alguns s'excusaven que potser feia temps que no venien, però que em votarien.

Els pares deuen estar contents.

D.A. L'èxit també és seu. L'altre dia em van acompanyar a rebre un reconeixement.

I com va ser, que se'ls acudís obrir un restaurant aquí?

D.A. No, no, la iniciativa va ser meva! T'ho explico. Els meus avis van viure dues emigracions: la primera els va dur d'Almeria a Catalunya, abans de la guerra. L'avi va treballar aquí fent la carretera. I s'hi va quedar. Després va haver-hi la despoblació del Pirineu: la segona emigració. La família es va traslladar a Sant Joan de Vilatorrada, però vam conservar aquesta casa. Era la d'estiueig. I jo de ben petit volia ser cuiner, ni ho sé, per què. Són coses que respons quan te les pregunten i d'alguna manera et condicionen. M'ha anat bé, però, escolta, si no me n'hagués sortit amb aquesta cuina, el restaurant hauria sigut el típic de macarrons i carn a la brasa, perquè jo, en qualsevol cas, tenia una cosa molt clara des de sempre: que volia ser cuiner aquí, a Josa de Cadí.

Quin és el perfil dels clients?

D.A. Són clients d'un cop o dos l'any, que ens coneixem i ens hem acabat fent amics. Vénen a passar el dia aquí, pel menjar i per l'entorn. Però també tenim clients de la vall. Com ara un senyor, ramader, que cada aniversari ve a celebrar-lo amb la família. El dia que no tinguem aquest altre tipus de client, la iaia de Gósol, el jove de Tuixent, els nostres veïns, serà senyal que en alguna cosa ens estarem equivocant.

JOSA DE CADÍ MANTÉ L'ESPERIT QUE LI VAN DEIXAR ELS CÀTARS. PER AIXÒ, CADA 7 D'AGOST S'HI CELEBRA EL FESTIVAL CÀTAR DEL PIRINEU, AMB JOGLARS, UN DINAR I UN MERCAT.

EN JORDI PONS, BOLETAIRE I VEÍ D'EN DIEGO, OFEREIX ELS BOLETS QUE CULL A CA L'AMADOR ABANS QUE NINGÚ. L'APOSTA PELS PROVEÏDORS PROPERS, SEMPRE QUE ES POT, ÉS MARCA DE LA CASA.

Obriu els caps de setmana.

D.A. A partir de dijous. Ens adaptem: aquesta nit no teníem servei, però uns amics han llogat l'apartament de dalt i alguna cosa els farem per sopar. Aquí no ve ningú per mirar si tenim obert o no. Tothom truca abans i fa la reserva.

Atès l'eclecticisme, concreteu el tipus de cuina?

D.A. Normalment no cal. Ja sabem que la senyora voldrà els canelons amb beixamel de ceps i el senyor el carpaccio de peus de porc, posem per cas. Tenim sis o set plats clàssics, fixos. Però el 90% dels serveis són menú de degustació, d'un mínim de quinze plats, que combina els vessants de la nostra cuina: pots acabar amb unes galtes de porc amb col i patata i de postres et posem una bola de drac, una esferificació de saüc amb sake. Un sake que, t'ho creguis o no, fan aquí al costat!

CA L'AMADOR

Josa de Cadí (Alt Urgell).
Tel. 973 37 00 46.
www.calamador.cat.
Diego Alías /// xef
Equip: *Roger Alcaraz (creatiu), Núria Tobias (imprescindible), Martí Gozalbo (un noi molt dolç), Gemma Codina (trementinaire), Fran Garcia (cara visible).*
De dijous a diumenge.
Menú de degustació: 47 €.
Preu mitjà: 40-60 €.