

"Com pot ser que a les escoles no t'ensenyin a menjar?"

Entrevista a Víctor i Sofia, dos catalans que han passat de les cuines de Masterchef a les cuines de l'Abac

Seiem a taula i poc després de començar a parlar esclata una tempesta d'estiu que ens acompanyarà al llarg de la conversa. Som a la terrassa de l'**ABAC**, un dels restaurants del xef **Jordi Cruz** i qui m'ha obert les portes són en **Víctor** i la **Sofia**, popularment coneguts com a "alcalde i alcaldessa" a partir de la seva participació en la sisena edició de programa televisiu Masterchef.

En **Víctor** i la **Sofia** són dos catalans que han fet un gir vital cap a la gastronomia on *Masterchef* hi ha tingut molt a veure. Sense anar més lluny, més enllà d'enamorar-se per la cuina, del seu pas pel programa també en van sortir sent parella. Ara formen part de l'equip de **Jordi Cruz**, viuen un dia a dia molt diferent del que tenien abans i estan completament bolcats a seguir aprenent en el món de la gastronomia, sector en el qual tenen moltes idees a desenvolupar com, per exemple, la publicació d'un llibre conjunt o guanyar la batalla de l'alimentació a les escoles.



Víctor i Sofia, exconcursants de Masterchef. Foto: Núria Escalona.



Tan naturals i apassionats com els podem veure als mitjans han estat durant tota l'entrevista:

Us coneixem com alcalde i alcaldessa o Víctor i Sofia? Com us haurem de dir d'aquí a uns anys? Quins són els vostres cognoms?

Víctor (V): Entre nosaltres ens diem Víctor o Sofia, o alcalde i alcaldessa. Tothom ens coneix d'aquesta manera perquè un dia a un company se li va acudir dir-me alcalde perquè vaig defensar un plat que segons ell era indefensable.

Sofia (S): Va ser una crema fina de coliflor, amb textura de coliflor... i tot amb coliflor. Aquell plat era molt difícil d'argumentar.

V: Allà va començar tot i quan te n'adones... ningú recorda el teu nom.

S: Sí, pel carrer ens criden: Acaldes! Alcaldessa!

V: S'ha fet tan gros que hi ha gent que creu que som alcaldes d'algun municipi, entenc que petit, i ens diuen que ens votarien.

Però com us dieu?

S: Jo de cognom em dic Jiménez, però me'l canviaré per Jané. M'agrada més i és un cognom que es perdrà i no vull que es perdi el cognom de la meva mare.

V: El meu és Gonzalo.

Sabem que heu passat per Masterchef, però poc sabem del canvi que ha suposat per vosaltres. A què us dedicàveu abans de passar pel programa?

V: Jo m'he dedicat a moltes coses. Vaig estudiar Enginyeria de Telecomunicacions i vaig estar un temps dedicant-m'hi programant aplicacions per televisió i després programant aplicacions per l'administració. També vaig fer un breu pas per l'administració pública i d'allà vaig tornar a la programació, però poc després vaig empalmar amb Masterchef. Durant aquell temps vaig muntar una empresa amb el meu germà que fins i tot va guanyar un premi. Masterchef m'ha suposat un canvi de vida molt ràpid.

S: Jo abans havia fet moltes coses, però mai havia fet cuina. Em feia molta vergonya dir que m'agradava la cuina.

Vergonya...

S: Sí i és que des de petita he dit que volia ser actriu i que estudiaria a l'Institut del Teatre. Mai havia dit res de la cuina, a casa ja són molts els que treballen a la cuina i pensava que pensarien "la Sofia a la cuina no hi pinta res". A casa feia les postres que ningú es menjava, que implica més feina i és al que se li dona menys importància. Sempre em criticaven els plats salats i per això feia dolços. En aquell moment vaig prendre decisions com apuntar-me a una carrera que no m'agradava per comentaris com "perquè tu vals per això, fes una carrera abans de fer teatre, del teatre no podràs viure, estudia una carrera però que no sigui aquesta, tu vals per més que això que t'agrada". Són un munt de comentaris que et van dient, van calant i en un moment d'immaduresa, quan ets insegur, penses "jo vull tenir una seguretat" i fas coses com posarte a estudiar alguna cosa que no t'agrada. Però al final va arribar un dia que vaig dir: ara faré el que m'agrada de debò! Vaig decidir estudiar Publicitat i Relacions Públiques.

I t'agrada? Estàs satisfeta? Sí i no, però vaig arribar a la conclusió que si no faig el que vull potser acabaria malmetent la meua salut mental. Així que sempre havia tingut l'espina de la cuina i ara he tingut aquesta oportunitat. De fet, abans d'estudiar publicitat vaig anar a unes portes obertes



d'una escola de cuina, però també em deien: vols dedicar també a la cuina amb tot el que treballa el teu pare? Ara tinc clar que m'agradaria combinar aquests dos àmbits.

I com vau decidir entrar a Masterchef?

V: Feia un temps que estava molt estancat i infeliç amb la meua vida. Era perquè mai vaig tenir els nassos de decidir de fer el camí de la cuina perquè en el seu temps vaig pensar que era algo que era poc i no vaig valorar que a la vida havia de fer el que em fes feliç. Vaig fer el que els altres creien que havia de fer, no era vocacional, ni que m'agrades, i quan no ets feliç amb la teua feina el temps et va minant la moral- Pensa que ho has de fer molts cops a la setmana i el desgast mental és molt gran.

Penso que a la meua edat era molt difícil fer el canvi, ja n'havia fet molts de canvis abans. Estava en un moment en què no trobava el meu lloc a la vida i vaig entrar a Masterchef com aquell que compra loteria. Necessitava el clic aquell que em permetes canviar de vida. Clar, amb 34 anys tornar a començar tot i que ets jove, amb tot el currículum que portava era molt complex. Vaig una mica tard si no m'arribo a puntar a Masterchef.

Els del meu voltant em deien que si m'apuntava podia tenir una oportunitat per la meua forma de ser. Em vaig apuntar pensant que no s'hi fixaria ningú. Sí que s'hi van fixar i la loteria que no m'ha tocat mai, m'ha tocat amb Masterchef. El canvi de vida que volia s'ha produït d'una manera exprés. De la nit al dia he passat de ser una persona desconeguda a què em reconeixin pel carrer i de cop estar treballant a un restaurant amb 3 estrelles Michelin. És com que de cop quan t'acabes de treure el carnet de conduir en comptes de donar-te un cotxe petit amb la L et donin un Ferrari. He passat de no tenir carnet de conduir a portar la L i anar amb Ferrari.

S: Jo sí que veia Masterchef. I un dia vaig dir: m'apunto! També com si fos una loteria pensant que no m'agafarien mai. Però de sobte veus que vas passant qüestionaris. I recordo perfectament que la recepta que vaig fer van ser unes empanadilles amb la massa de la recepta comprada al supermercat.

Als que volen fer canvis com vosaltres... que els recomanàrieu després d'haver viscut això?

V: Que facin els que els faci feliços, que els diners no ho són tot. No serveix de res tenir diners si el que fas cada dia no t'agrada perquè tret de dos dies a la setmana que tens festa viuràs esclavitzat fent algo que no et fa feliç.

Més enllà del que veiem a la televisió, a dins teniu una formació. Això és el que no es veu. Com és aquesta formació?

V: La formació és els dies que no hi ha rodatge amb els professors del **Basque Culinary Center** que van de San Sebastià a Madrid per formarnos i també en una escola de cuina durant els caps de setmana. Allà s'hi fan classes de diferents coses com de fons, de peix, de com es neteja, com es desacata, es desespina, etc.

S: Al primer exterior a Segovia ens van fer cuinar per 140 persones i mai havia cuinat per més de 12, molt menys fent un 'ponche segoviano'. La formació també va lligada a les ganes que tu tinguis d'aprendre. De fet ens deixaven endur llibres quan no hi havia rodatges i era la teua decisió fer-ho o no fer-ho.

V: Et tires tres mesos totalment aïllat. Sense mòbil, sense res. Físicament també perquè vius en un xalet als afores de Madrid. I el dia que sortiem anàvem tots junts a fer un vermut a un bar de la urbanització.

S: Però d'aquest aïllament també n'aprens moltes coses. Com a espectadors, l'efecte sorpresa que veiem a la televisió a vegades pensem que és mentida i és real. Vaig entendre molt de tot el que

veia quan mirava el programa.

I en aquesta convivència és quan sorgeix el vostre *feeling*...

S: Al principi no. Jo vaig veure com en Víctor va canviar molt al llarg dels dies dins el programa. Estava molt tancat.

V: Estava molt fastiguejat amb la vida. Transmetia negativitat, tristor i emocionalment estava bloquejat. Tenia un mur, feia el que tocava i marxava.

I el programa t'ha permès trencar-lo...

V: Sí, ara sóc una persona molt més oberta, que no em fa vergonya parlar de les meves emocions.





Víctor i Sofia, exconcursants de Masterchef. Foto: Gastrotalkers

I la Sofia va ajudar...

V: Sí, molt! Si he de plorar, ploro. Si he de riure, ric. Ella em va ajudar molt a fer el canvi, jo vivia la vida com una penitència.

Pot ser molt llarga...

S: Vaig connectar amb ell perquè em sentia identificada d'una etapa que vaig passar quan tenia 18 anys. I jo deia deia: "No, Víctor, obre els ulls i viu la vida que tens aquí fora i dona gràcies que tens 34 anys i no 50". Si jo ho havia canviat ell també podia fer-ho, a més és un canvi del que jo n'estic molt contenta.

V: I el fet d'estar sense internet, res que et distregui, va ajudar molt. T'obliga a parlar amb les persones. Vam estar gairebé 3 mesos en què ho fèiem tot junts sense internet, sense telèfon, sense tele, sense ràdio... i el que feies tot el dia era parlar, comunicar-te, explicar-te les coses, riure, plorar, cuinar, proves, etc. Tot era fora del programa i això uneix molt.

I arriben la sortida al carrer i les xarxes socials després d'aquest aïllament...

S: Em vaig espantar molt. Abans tenia molta ràbia als *influencers*, ho veia això com una mena de buidor, de falsetat, no com una feina. I ara penso: "Quina feina!". I amb tot això, de sobte, em vaig trobar havent de tenir temps per la feina, les receptes, la universitat, les xarxes socials, en Víctor... clar jo abans no tenia Víctor. I pensava: "Com treu temps la gent per fer tot això?" Estàs veient el programa i comences a veure Twitter, els diaris...

I com ho gestioneu?

S: Pensava: "ho he de contestar tot!". Ara m'ho miro amb més calma. Intento contestar-ho tot, però també hi ha moments on dic "ho sento, no dono per més". No estic disposada a passar-me tot el dia amb el mòbil. M'he proposat dedicar-me a les xarxes socials un màxim de dues hores al dia, si no ho faig he de renunciar a molt. Això també m'ha ajudat a veure la complexitat de la gestió de la comunicació que estudio a la universitat.

V: Jo abans, a Instagram, tenia un perfil impersonal. Ara penso que es part de la feina. A més les xarxes evolucionen molt i molt ràpid, i la tendència canvia. Perfils extremadament perfectes enfarrega i la realitat no és perfecta, és imperfecta. Vides perfectes no n'hi ha, m'agrada transmetre realitat.

S: Fins i tot ens gravem treballant, sense maquillar, amb ulleres i un blanc de no vacances d'agost.

I després d'això us voleu seguir formant en gastronomia?

S: Sí, però jo encara no he acabat la carrera de publicitat i relacions públiques i ho vull fer. Durant la carrera, si puc, m'agradaria fer algun curs intensiu de cuina especialitzada. I sobre la meua carrera en comunicació m'agradaria focalitzar-la a la comunicació de restaurants. Però quan acabi la carrera voldria seguir formant-me i muntar algun projecte propi.

V: Jo vull seguir treballant un temps en l'alta cuina per agafar ritme i després m'agradaria muntar algo propi. També em passaria la vida estudiant, però ara em ronda pel cap un curs de tècniques de nitrogen líquid i un curs de postres de restaurant.



Teniu pensat fer alguna cosa conjuntament?

V: Sí, sí! Volem fer un llibre de receptes terrenal, no d'alta cuina. Ens entenem molt bé. Els dos per separat treballem bé, però quan fem coses junts no sumem, multipliquem. També pensem que com a societat tenim molt mal plantejat el menú escolar. Ens hem conformat en subvencionar i contractar empreses càtering de menjadors escolars sense valorar que alimentem a nens i quines són les seves necessitats.

L'escola és la responsable de l'alimentació de la societat?

V: Totalment. Mengem entre 3 i 5 cops al dia i em pregunto: "com pot ser que a les escoles no t'ensenyin a menjar?"

S: Se suposa que s'ensenyia a casa.

V: D'acord, però qui ha ensenyat de nutrició als pares?

Potser el projecte "La vinya dels nens" és un exemple a seguir...

V: No coneixem gaire aquest projecte, però em conformaria que els nens sàpiguen d'on venen els aliments, com es fa el vi i, sobretot, com s'ha de menjar. Com s'ha de tenir una dieta saludable. No pot ser que els adults tinguem traumes del menjador escolar i es donin barretes de lluç congelat per dinar.

I el menú infantil...

S: No ens agrada que hi hagi menú infantil als restaurants. Els pares són els primers que posen barreres als infants i diuen: "no, això no li donis a un nen". I penso: "no ho ha tastat, si no ho tasta no ho sabrà mai."

V: Tenim la idea de fer algun projecte totalment educatiu, però sense un impuls audiovisual avui en dia és molt complicat. **Jamie Oliver** ha intentat guanyar la batalla dels menjadors escolars al Regne Unit, però disposa d'un aparell mediàtic brutal i és un dels personatges més rellevants. Nosaltres volem estar a la batalla, però sense un mitjà audiovisual que ho permeti és molt complicat.

Tenim la Fundació Alícia fent projectes en aquest àmbit...

V: Sí, el que es fa al món Sant Benet és interessant, però val molts diners. La recerca val diners i segur que no se'ls subvenciona lo suficient. Si algú està interessat a fer un producte audiovisual per guanyar la batalla dels menjadors escolars, estarem encantats de ser-hi de la més punyent possibles.

Voslatres com veieu la gastronomia catalana més enllà del reconeixement internacional i les estrelles Michelin?

S: Penso que té molt futur, però potser fora de Catalunya perquè Catalunya està molt explotada. S'ha de mantenir el que hi ha, però per muntar un restaurant de cuina catalana ho has de fer molt bé per tenir èxit. A Barcelona hi ha tanta competència que te la jugues molt, igual que obrint un restaurant de cuina japonesa, que també n'hi ha molts.

Està vist com a negatiu a Barcelona?

V: No, s'han encarregat molt bé de vendre la imatge de cuina catalana.

S: La imatge de cuina catalana al món és boníssima.



V: Passa per davant la imatge de Barcelona per la de Catalunya i el que pot fer Barcelona és explotar la cuina catalana. Aprofitar la marca Barcelona per vendre cuina catalana perquè al final Catalunya i Barcelona, si les comparem amb la resta del món, és un territori molt petit. La majoria de països del món són més grans que Espanya sencera i, per tant, un petit territori com Catalunya es veu com un tot. Aprofitar sinèrgies seria la millor manera.

Creus que ho estan fent bé?

V: Crec que Barcelona ho ha fet molt bé fins ara, fins que la ciutat ha començat a decaure per moltes raons: atemptats, turisme no gestionat de la millor manera...

A Barcelona gastronòmicament que venem?

S: Hi ha tanta varietat...

V: És una ciutat tan cosmopolita que igual ens estem oblidant que hauríem de començar a vendre el que som gastronòmicament. A nivell cultural ja es ven, però a nivell gastronòmic ens estem deixant influenciar molt per la fusió amb altres cultures. Quan arribes a Barcelona ets incapaç de detectar quina és la cuina de Barcelona. M'agradaria arribar aquí i que algú m'ho expliqués.

S: L'altre dia uns clients em demanaven on podien anar a menjar alguna cosa típica de Barcelona. I els vaig dir Jubany, Gaig... però no hi ha una ruta de cuina de Barcelona i seria molt interessant i necessari.

V: La gent que ens visita vol saber quin és el millor menjar d'aquí, de Barcelona, i encara tenim pendent la tasca de definir-ho bé.

I com ho fem?

V: Fixant-nos en els francesos o els italians, que no sé si tenen una cuina millor o pitjor que la nostra, però han sabut vendre la seva cuina per tot el món i que els seus segells siguin sinònims de qualitat. I a la vegada tots ells, tots els cuiners, són molt regionals en la seva cuina.

I ara que estem en època de verema, què en sabeu dels vins catalans?

V: He de dir que sóc una persona que ha gaudit moltíssim amb la gastronomia, però que el món del vi encara no el conec suficient. El coneixement que hi ha del vi català fora de Catalunya és brutal.

S: A l'Abac tenim més de 1500 referències de vins, però quan expliques que el cava és català volen demanar això i també volen vi català. M'agrada, però és un gran món del que encara en tinc molt per aprendre i sovint em quedo sala escoltant als sommeliers perquè en parlen amb una passió fascinant.

Ara algunes preguntes que ens agrada fer als Gastrotalkers...



Víctor i Sofia, exconcursants de Masterchef. Foto: Gastrotalkers

Quin és el vostre plat favorit?

V: Els canelons.

S: Arròs o *yakisoba*.

V: En serio? I les cocotxes?

S: Sí, i el bacallà!

V: Quan menja bacallà li brillen els ulls.

I el que menys us agrada?

V: Les olives negres, la mongeta tendra perona i l'enciam iceberg.

S: Sí, l'amanida aigualida és fatal. I tampoc m'agrada el *foie*, no li acabo de trobar el què, encara que sé que hi ha molta gent que li encanta.

V: Tots aquests plats o ingredients que no ens agraden són fruit de traumes dels menjadors escolars.

Quin és el plat que millor us surt a la cuina?



V: Els canelons! Jo faig plena als canalons, per menjar, per cuinar i per tot.

S: A mi el sofregit, per allò d'anar fent xup xup, o el brownie.

I amb quina beguda ho acompanyaríeu?

S: Home, un browine amb un vi dolç.

V: Sí, segurament amb un Alvear o un Pedro Ximenes.

Quin és el plat que més us costa de fer?

V: No és ben bé un plat, el que més em costa i detesto és netejar anxoves. I aquí en desespinem unes 400 a la setmana.

S: Jo tampoc et diria un plat, et diria desespinar els molls o treure la brutícia de la pica en acabar de netejar peix.

Per qui us agradaria cuinar un plat?

V: Hem cuinat per molts cuiners, però ara que ja ho he fet m'agradaria cuinar per **Ferran Adrià**. Però... també m'agradaria servir un dinar al ple municipal de l'Ajuntament de Barcelona estant cada polític al seu escó.

S: Jo pels meus professors de primària. Ells em van ensenyar moltes coses i totes elles molt importants, però no em van ensenyar a menjar.

La batalla del menjador escolar...

V: Sí, ens fa por que la generació Millenial sigui una generació que visqui tancada entre quatre parets amb un ordinador i que les relacions interpersonals se substitueixin per un aparell. Jo he passat d'analògic al digital i he fet un pas de transició, però el que viu en un món digital no pot entendre d'on bé tot i emocionalment s'està substituint tot per això, per les pantalles. No sé com ens ho farem, és un repte per als pares i també per la societat.