

Entrevista a Lluç Quintana 3 de Desembre 2022

Què significa per a tu rebre el premi al Cuiner més sostenible del 2022?

És un guardó personal però alhora un reconeixement a la feina feta durant aquests últims anys en l'Espai Gastronòmic Can Xapes?

Aquest guardó m'ha fet molta il·lusió rebre. Crec que és un guardó una mica diferencial, que posa en valor més enllà de la cuina, que moltes vegades doncs únicament valorem la cuina i el menjar, i des d'aquí a Can Xapes fem altres tasques i on diem que el menjar no és el més important.

I que ens atorguessin aquest premi també posa en valor el projecte social que tenim a darrera, el projecte de que treballem amb producte local, que treballem amb una petita horta que tenim al poble i d'on traiem els nostres propis aliments i on també parlem de sostenibilitat econòmica.

Som un restaurant sense ànim de lucre i per tant aquestes tres potes ens ajuden una mica a diferenciar-nos d'un restaurant típic. Apostem per la sostenibilitat en l'àmbit social, econòmic i ambiental.

És un guardó personal, però com també he dit és un guardó que s'atribueix a la feina ben feta, de tot l'equip i fa 4 anys quan vam obrir érem 6 treballadors, ara en som 12. El restaurant ha crescut, el projecte social també ha crescut perquè hem obert una línia amb joves amb diversitat funcional, i per tant els cursos també s'amplien i l'equip formatiu també i estem molt contents amb el projecte que tenim entre mans, i aquest premi és un exemple més de les ganes que hi posem i de l'estima que tenim al projecte.

T'imaginaves el recorregut i repercussió que ha acabat tenint aquest projecte, el del restaurant, quan el vas iniciar uns anys enrere?

Doncs francament, no m'imaginava cap tipus de recorregut. Quan vam obrir aquí al 2018, obríem un petit projecte amb ganes i il·lusió però evidentment amb vista i perspectiva del que hem tingut aconseguit amb 4 anys era impensable.

Molts reconeixements sobretot es reconeixement a la feina ben feta, el que més ens agrada. I jo sempre dic que jo gaudeixo de tenir el restaurant ple cada dia i per mi és el que més feliç em fa.

Que la gent vingui a menjar, conegui el projecte, conegui el restaurant i puguis gaudir d'un espai únic com és aquest antic cinema de Cornellà del Terri i que totes aquestes accions que fem es reconeguin i que la gent conegui el restaurant, el projecte i la força que li hem donat amb els petits projectes que van més enllà de la part econòmica, sinó que apostem perquè tothom pugui aportar alguna cosa més a la societat com fem nosaltres.

Fins a quin punt les empreses del sector agroalimentari han de prendre consciència que la sostenibilitat ha de ser un dels pilars fonamentals a l'hora d'entendre i desenvolupar el seu negoci?

Jo penso que moltes les empreses del sector agroalimentari, moltes d'elles ja tenen grans pràctiques entorn a la sostenibilitat, ja sigui a nivell de reciclatge o de contaminació mediambiental i d'altres coses com la sostenibilitat social.

Però penso que encara hem d'apostar-hi més, ens hi hem d'esforçar perquè és una tasca que l'hem de fer entre tots. Estem en un moment, evidentment de crisi energètica, però també social i en tots els àmbits. Hem d'intentar entre tots sumar alguna cosa més. No només mirar per la viabilitat econòmica sinó que apostar i oferir alguna cosa més a la societat.

Ja sigui amb la part formativa com amb altres àmbits i que si, entre tots ens hi esforcem una mica més, crec que aconseguirem un món bastant millor, i entre tots intentar capgirar aquesta dinàmica, que potser en 20 anys hi ha hagut un gran canvi econòmic i algunes empreses han crescut molt i seria hora que tothom hi hagués d'incloure algun apartat de sostenibilitat a la seva empresa.

De la meva part jo animo a tothom a intentar apostar per aquest punt de sostenibilitat i que entre tots revertim una situació que és complicada. Des de Can Xapes, agrair que vulgueu conèixer el nostre projecte i us engresquem que vingueu a conèixer la nostra cuina i el nostre projecte social.