

Entrevistes | | Actualitzat el 07/04/2021 a les 09:46

## «El món de la cocteleria no és elitista, és una pota més de la gastronomia»

*El bàrman ?David Navarro és un dels candidats a representar l'Estat en la competició de còctels més important del món*



David Navarro, head bartender del restaurant Bages 964 de l'Oller del Mas | Nació Digital

El mou la passió. És igual si es passa jornades senceres sense apartar la vista de la barra, si ha de retallar hores de son o si se salta algun àpat. Quan el David Navarro posa la banya en algun lloc, ja podeu estar segurs que la clavarà tan fort que acabarà deixant-hi marca. Sense anar més lluny, és el que li està passant amb el món de la cocteleria, un món que l'està catapultant cap al reconeixement internacional.

I és que aquest és el tercer any consecutiu que aquest manresà de 37 anys ha aconseguit situar-se entre els vint millors bàrmans de l'estat espanyol en el marc de la competició de cocteleria més important del món, la World Class. "Per escollir qui serà el representant espanyol per a la final mundial encara falten dues proves més", explica. "La primera", diu, "descartarà deu dels vint semifinalistes que som ara". Finalment, un jurat especialitzat triarà, dels deu escollits, el millor candidat per representar el país en el certamen mundial.

No és el primer cop que Navarro es troba en aquesta situació: l'any 2018 es va quedar a les portes d'esdevenir un dels deu finalistes estatals i el 2019 gairebé aconsegueix ser l'elegit per competir en la final mundial. El passat 2020, i a causa de la crisi sanitària provocada per la

pandèmia de la Covid, el certamen es va anul·lar. "Enguany, si tot va bé, la final se celebrarà a Madrid de manera presencial", avança. "Ja podrien haver escollit un altre destí, com Amsterdam o Miami!", bromeja, tot assegurant que "en realitat, el lloc és el menys important, perquè estic tan concentrat en la competició que no tinc ni un minut per gaudir del país amfitrió".

Però no vulguem córrer més del compte: de moment l'organització del World Class encara ha de quedar-se amb deu dels vint escollits que hi ha actualment. Aquesta fase s'havia de dur a terme el proper 6 d'abril a Barcelona, però l'evolució negativa de la pandèmia ho ha estroncat. "Estem pendent que ens diguin com pensen prosseguir", comenta Navarro, que actualment fa de *Head Bartender* al restaurant Bages 964 de l'Oller del Mas i que ja porta més de vint anys dedicant-se al món de la restauració.

## - Però vostè va estudiar Dret, oi?

- Sí, i la veritat és que em va agradar molt, la carrera.

## - I com és que va decidir no dedicar-s'hi?

- Perquè em vaig adonar que el que realment m'agradava era el tracte amb la gent, però no un tracte com el que hi pot tenir un advocat que quan algú hi acudeix és perquè té un problema i necessita que li resolguin; el que m'omplia era relacionar-me amb la gent en un espai on s'hi va per passar una bona estona i gaudir. I això és el que passa quan es va en algun bar o restaurant: que tractes amb persones que estan disteses i no volen pensar en problemes.

## - Entenc, però, que abans de llançar-se a la piscina ja havia provat de fer de cambrer...

- Sí, és clar! Des dels 16 anys que, tant estius com caps de setmana, havia anat treballant en bars i restaurants per tenir els meus propis diners. I m'agradava molt. Quan vaig decidir decantar-me cap aquest sector va coincidir que van obrir el Silenci. En aquell moment estava fent d'encarregat a La Creperia i em van preguntar si em faria gràcia anar un temps al Silenci. Sort que vaig dir que sí!

## - Per què?

- Perquè va ser allà on vaig fer el clic definitiu, va ser allà on em vaig adonar que el món de la restauració anava molt més enllà que el simple fet de servir coses a les taules. El fet de poder escollir quin alcohol fer servir o de poder crear alguna barreja em va fascinar tant que vaig decidir posar-me a estudiar Sommelieria a Barcelona. I va ser durant aquesta etapa de la meua vida on, de manera molt autodidacta, vaig anar entrant dins del món de la cocteleria.

## - Molt autodidacta?

- Sí. Estic parlant de fa uns deu anys. Llavors, a l'estat espanyol no hi havia pràcticament cap acadèmia de formació en aquest àmbit. El que vaig fer, doncs, va ser comprar-me molts llibres (la majoria en anglès, perquè en català o castellà hi havia molt poca cosa) sobre el tema. I vaig anar indagant i llegint i provant coses fins que un dia em va arribar l'oferta per anar treballar al Glaç, el primer restaurant amb cocteleria de Manresa.

## - Una gran oportunitat per posar en pràctica tota la teoria apresada.

- Totalment! Els primers anys van ser clau per agafar experiència, tot i que també em van fer adonar que realment el món del còctel encara està molt estereotipat i encotillat.

## - Què vol dir?

- Que encara ara, la gent, quan sent la paraula còctel, pensa en un mojito, una caipirinha, un San

Francisco, un Cosmopolitan... I sí! Tots aquests són la base de la cocteleria, i un bon bàrman els ha de saber fer. Però igual que la cuina, la cocteleria també ha evolucionat i ha agafat una altra dimensió que, per sort, està potenciant la creació dels que s'hi dediquen. Concursos com el World Class han ajudat molt a propiciar la innovació i a trencar una mica amb el classicisme que fins ara arrossegàvem. Tot i així, també he de dir que els còctels que presento en aquestes competicions no els posaria mai en la carta d'un bar.



*El manresà David Navarro elaborant el còctel que l'ha classificat com un dels 20 millors bàrmans de l'estat espanyol. Foto: Nació Digital*

**- Ah no?**

- No! Tenint en compte que la majoria de gent encara té una visió molt clàssica del concepte "còctel", el que no puc fer és oferir-los un beuratge que no tingui res a veure amb el que ells coneixen o esperen: han d'entendre'l i gaudir-lo.

**- És un procés de creació una mica més contingut que el que faria si es tractés d'un concurs.**

- Exactament. A més, que quan fas un còctel per una carta d'un restaurant, has de tenir en compte molts factors: que sigui rendible econòmicament, que tingui una elaboració relativament ràpida i assequible i que el client l'entengui. En un concurs, en canvi, tinc la llibertat de fer el que em sembli.

## - Ha de saber cuina un bon bàrman?

- Sí. Hi ha còctels que requereixen de moltíssimes elaboracions. Si bé jo no tinc cap títol reglat de cuina, he llegit i indagat molt, sobre el tema. També he tingut la sort de treballar al costat de cuiners i cuineres excel·lents que m'han ajudat i ensenyat molt. De fet, penso que la cocteleria és com la germana petita de la gastronomia.

## - El camp de joc és gairebé el mateix, certament.

- És que no són tant diferents! Hem de deixar de pensar que el món de la cocteleria és elitista, perquè no és cert; és una pota més de la gastronomia. Així mateix, ens hem de treure del cap la idea que prendre un còctel és sinònim d'emborratxar-se, perquè precisament el que busquem els bàrmans actuals és oferir una experiència en tots els sentits. Ara, per exemple, a la nova carta que he creat per l'Oller del Mas, he incorporat còctels que fan llum, que tenen olors especials, textures diverses...

## - Com porta els nervis del World Class?

- Doncs força bé. Tinc l'avantatge que ja és el tercer any que hi participo i per tant sé com funciona i què he de tenir en compte si vull que el jurat es fixi amb mi.

## - Com ha batejat el còctel que ha creat pel concurs?

- Solera.

## - I què ens en pot explicar?

- És una simulació, en format còctel, de com s'elabora el rom Zakapa 23, originari de Guatemala.

## - Quant temps li ha portat, idear-lo?

- Un mes i mig, aproximadament.

## - Ostres!

- És que consta de moltíssimes elaboracions i d'un procés d'assaig-error que he hagut d'anar afinant. Ara que ja el tinc més per mà, estic molt content de com ha quedat i de com he sabut plasmar l'essència de la creació del Zakapa 23.