

Societat | Redacció | Actualitzat el 31/05/2018 a les 12:43

La mà dreta de Jordi Cruz: «Vaig començar a treballar sense tenir ni idea de cuinar»



David Andrés va explicar la seva trajectòria vital i professional en el cicle Pessics de Vida | Xavier Serrano

El cap de cuina del restaurant ABaC de Barcelona, l'igualadí David Andrés, va deixar l'hoquei professional i els estudis d'arquitectura per fer de cuiner. Tenia 20 anys i "estava perdut", va manifestar, aquest dimecres, al Col·legi de Periodistes de la Catalunya Central (ubicat a Manresa) en el marc del cicle Pessics de Vida.

El cuiner David Andrés té 31 anys i és un apassionat dels fogons. És el xef de l'ABaC de Barcelona, la primera cuina que va trepitjar a la seva vida. Va entrar-hi per casualitat. Tenia 20 anys, feia segon curs d'Arquitectura i tot i ser jugador professional d'hoquei no tenia clar el seu futur. Després d'un sopar familiar, el seu pare, bon amant de la cultura gastronòmica, li va dir que anés a felicitar el xef, Xavier Pellicer. Tot i la seva timidesa, va fer-ho, i quan va entrar en aquella cuina li va encantar el que hi va veure: un equip de debò. I ell, de fer equip, en sabia per la seva experiència esportiva.

Tot això ho va explicar aquest dimecres en una conversa que va tenir amb la periodista Mar Martí i que s'emmarcava dins del cicle Pessics de Vida.

Durant l'entrevista, Andrés va assegurar que, un cop a la cuina de Pellicer, no va dubtar ni un moment a demanar si algun dia hi podia anar per veure com treballaven. La resposta del xef, que va pensar-se que era un cuiner en pràctiques, el va deixar glaçat: "En una cuina no s'hi entra a mirar, sinó a treballar. Demà, a les deu del matí".

Així va començar la carrera d'un dels joves cuiners del país amb més projecció i del qui fou el primer *stagier* de l'ABaC. Durant la conversa amb Martí va confessar que "vaig entrar al millor restaurant de Barcelona sense tenir ni idea de cuinar. No tenia ni habilitats ni coneixements, però això es pot aprendre. El que realment importa és l'actitud i que la feina t'apassioni".

Andrés, l'actual mà dreta del cuiner Jordi Cruz, també és copropietari amb el seu germà del restaurant Somiatruites, d'Igualada. En l'entrevista a Manresa va parlar de la importància de la seva família, de tenir els peus al terra, de la vinculació amb la seva ciutat i de la gran satisfacció d'haver conegut i treballat amb els millors cuiners del món.

Pessics de Vida

El cicle Pessics de Vida és organitzat per la Demarcació Catalunya Central del Col·legi de Periodistes i el Centre Cultural el Casino, de Manresa. La propera cita serà el 13 de juny, amb l'exjugador del Bàsquet Manresa Joan Creus, amb qui va guanyar la Lliga ACB fa vint anys.