

la temperatura. Es fan plats freds, divertits, sense cremes i lleugers. Es treballen amanides, marisc fred, coses especials com el gaspatxo, que tothom el fa com vol. L'esqueixada de bacallà és molt adient a aquest temps, i s'ha d'eliminar els guisats i salses fortes.

—Un altre tema important són les postres de l'estiu. ¿Es tendeix molt als gelats, o quins productes són els que es consumeixen més a l'estiu per finalitzar un àpat?

—No hi ha una demanda més elevada de gelats a l'estiu perquè faci calor. Potser la fruita té més demanda, la fruita fresca amb tota la gran varietat de l'estiu. Aleshores, els restauradors tenim tendència a compondre plats on hi participi la fruita fresca, i oferir alguns tipus de fruites diferents, combinades amb gelat. A més, queden uns plats completament estiuencs, quant a la presentació, perquè són una simfonia de colors. □

LA INVENCIO I L'ORGANITZACIO SON LA BASE D'UNA BONA CUINA

Antonio Neyras: la il·lusió d'un restaurant

Des que va sortir, amb disset anys, de la seva terra gallega, Antonio Neyras s'ha dedicat al món de l'hostaleria i la restauració. Avui, fruit d'aquesta passió seua són cinc establiments, quatre a Barcelona i un a Port de la Selva.

Gorette Palau i Sicart

Antonio Neyras és un home que s'ha fet a si mateix i que ha anat pujant, des del graó més baix, fins a ser el propietari o responsable de cinc establiments, coneguts dedicats a la restauració. El resultat més reeixit del seu esforç és el restaurant Neyras, a Barcelona, fruit de la seva il·lusió per entrar en el món de la cuina de qualitat. Amb els anys que porta funcionant, la cuina del Neyras ha anat assolint, cada vegada més, el nivell que s'havia proposat. La tasca no és gens fàcil, i tot l'equip del restaurant té molt clar que la qualitat s'ha de mantenir en el treball quotidià. Els errors, dins del món de la restauració, es paguen molt cars.

—¿Com vas entrar i per què en el món de la gastronomia?

—Quan tenia disset anys vaig marxar a París a buscar-me la vida, i per necessitat vaig entrar a treballar de rentaplats en un restaurant. Amb el temps vaig veure que aquell món m'agradava i que m'oferia possibilitats. Després de vuit anys a París, on vaig anar avançant dins de les categories laborals, la restauració em va anar agradant cada vegada més, i em vaig decidir a tornar

a Barcelona i establir-me pel meu compte.

—¿Mai vas pensar de dedicar-te a la cuina?

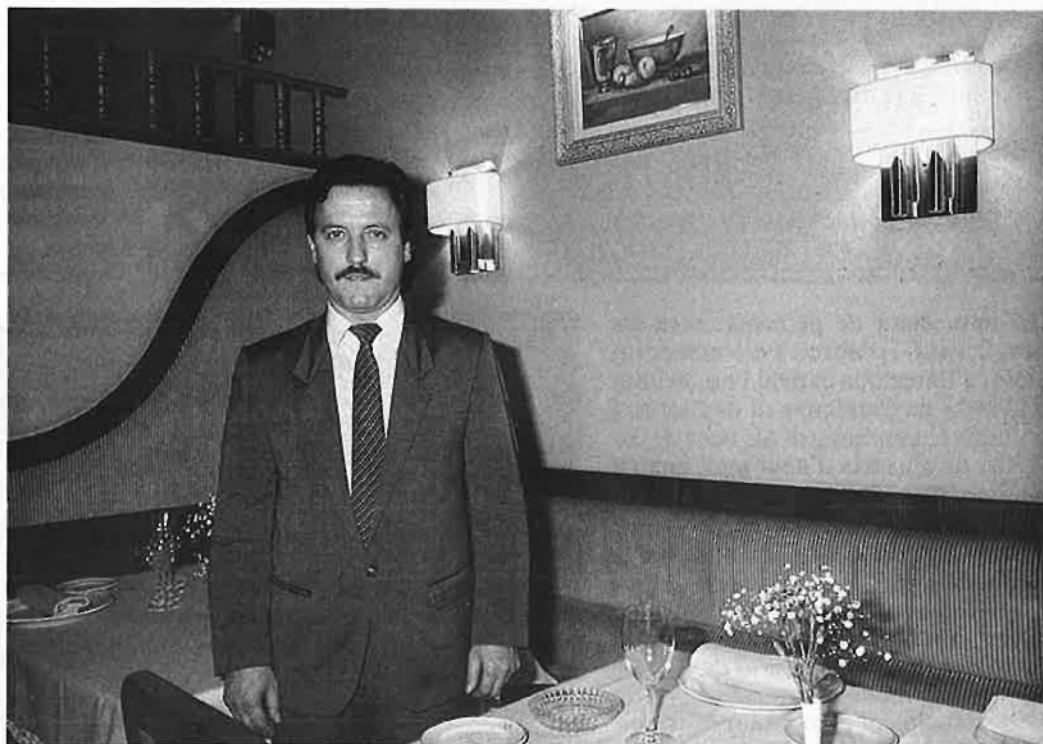
—Sí, em temptava molt, però pel temps que jo he tingut lliure, no he pogut dedicar-m'hi. Però m'agrada molt saber què puc oferir a la gent. I saber buscar un equip que compensi la meua manca de coneixements profunds de la cuina. Crec que amb un bon equip, pots arribar a compensar molt bé totes les necessitats d'un restaurant.

—¿Què valors més a l'hora de triar un cuiner: la creativitat, la capacitat organitzativa, que siguin molt metòdics i es mantinguin sempre en la mateixa línia...?

—Jo valoro molt la capacitat d'inventió, d'estar molt al dia i poder oferir al client coses i ben fetes. També la capacitat organitzativa i una metodicitat és necessària perquè el cuiner ha de ser un bon economista. Ha de saber reconvertir tots els aliments que no surtin en un moment determinat.

—Des que vas venir a Barcelona des de París, t'has anat instal·lant i has acabat tenint aquí quatre establiments...

—Quan vaig venir, vaig tenir l'avantatge que la meua germana tenia un petit local aquí, al nucli antic, i a través d'aquest local ens vam anar introduint en la gent del barri. Després vam agafar la cafeteria que ara tenim, i després va sorgir la possibilitat del local del restaurant molt a prop de la cafeteria. Com que sempre m'ha agradat i crec



«Encara sóc al principi d'altres projectes de diversa envergadura».

que la màxima aspiració de la gent d'aquest món és tenir un restaurant de qualitat, em vaig decidir a muntar-lo. Hi vaig posar molta il·lusió i he tingut alguns moments dolents, però ara l'establiment és aquí, i crec que funciona molt bé a tots els nivells. N'estic molt content.

—També tens la pizzeria i el restaurant La Taula...

—La pizzeria és una oferta de cuina ràpida i quotidiana per a la gent que treballa als voltants. La Taula és basi-

cament un restaurant de cuina catalana.

—*¿Quina oferta de cuina tens al Neyras? Sent com ets gallec, ¿t'has proposat fer cuina gallega?*

—La cuina gallega no és una cuina per treballar-hi i crear. L'avantatge de la cuina gallega és la qualitat de la seva primera matèria, el peix, el marisc, la carn i les verdures són excel·lents. I amb molt poca elaboració tens uns plats excel·lents. Això ha comportat que la cuina gallega no hagi aconseguit ser una cuina de gran elaboració. Aquí tractem molt la cuina francesa, incloent-hi tota la bona matèria prima que aconseguim diàriament, i que podem servir, o bé elaborada, o bé tan sols a la planxa. També toquem la cuina catalana, amb plats més modernitzats i d'acurada elaboració.

—*Però potser una opció que haguesis pogut fer tu és intentar fer una cuina gallega modernitzada i elaborada aquí al Neyras...*

—A mi, ja m'agradaria trobar un cuiner jove, que fos gallec, i progressista quant a la cuina, i que fos capaç, a partir d'una base de la cuina gallega, de treure coses noves. Però tots els restaurants gallescs que jo he probat, es limiten als plats simples, no tenen creativitat com han pogut tenir els cuiners francesos, bascos o catalans. Els gallescs, fora del clàssic *cocido gallego*, no tenen una cultura gastronòmica pròpia i àmplia.

—*¿Qui ha creat la línia de la cuina del Neyras?*

—Josep Solsona, que és un cuiner que va ser durant molt temps alumne de Bullich, i que està en la mateixa línia de cuina que ell, va ser el que va marcar les pautes de la cuina del Neyras. És un noi jove i, malgrat la seva joventut, ja està en una qualificació molt alta aquí a Barcelona. Ara ell és a La Taula, marcant les directrius de la cuina d'allà, i aquí al Neyras m'he quedat el que treballava amb ell, Manolo Jiménez.

—*¿Els menús i els plats del dia els tria el cuiner o els decideix conjuntament?*

—Gairebé sempre ho fem conjuntament. Cada dia ho comentem, i amb la meua experiència davant del client i la seva davant dels fogons, podem decidir la millor opció.

—*¿Després d'haver muntat tantes coses, quina fita tens com objectiu a la teua vida?*

—No em considero al final, ni de bon tros. Crec que, precisament, sóc al principi d'altres projectes de diversa envergadura. □

Estiu



NOVETATS en LLIBRES

<p>edicions 62 s/a</p> <p>EL MARINER Fernando Pessoa L'Escorpi. Teatre/El Galliner, 105. 64 pàgines.</p> <p>L'única obra dramàtica d'un dels autors portuguesos més importants de tots els temps, publicada ara en català en el centenari del seu naixement.</p>	<p> Editorial Laia</p> <p>COBRA VERDE Werner Herzog Col·lecció El Mirall i el Temps, 112 pàgs.</p> <p>Klaus Kinski és Cobra verde, el senyor dels esclaus, l'home que va comandar un exèrcit d'amazones.</p>
<p>Edicions BROMERA</p> <p>DIARI D'UN JOVE MANIÀTIC A. Macfarlane i A. McPherson El diari secret de Peter Payne. Per a joves (i adults) que volen saber...</p> <p>Actualment best-seller a la Gran Bretanya.</p>	<p>EDITORIAL EMPÚRIES</p> <p>VOLS QUE ET TALLIN UNA ORELLA? David Cirici Col·lecció El Laberint de Paper.</p> <p>Una nova col·lecció de novel·la interactiva per a joves, amb autors del país de qualitat literària provada.</p>
<p> GREGAL LLIBRES consorci d'editors valencians s.a.</p> <p>D'ENLLOC I DE NO MAI Toni Mestre Col·lecció Les Favetes comptades, 9.</p> <p>Fa moltíssims anys, quan les muntanyes eren lliures i vagarejaven erràtiques, hi hagué dues serres juvenques que es trobaren un bell dia a la vora de la mar.</p>	<p> LA GALERA, S. A., EDITORIAL.</p> <p>LES ALES ROGES Miquel Rayó i Ferrer Col·lecció Els Grumets de la Galera. Premi Josep-M. Folch i Torres 1987. Presentació: Xavier Pastor, president de Greenpeace, Espanya. Il·lustracions d'Ismael Balanyà.</p>
<p> EDITORIAL TRES I QUATRE</p> <p>PRODUCCIONS ANSIETAT (1970-1988) Salvador Jàfer Col·lecció Poesia, 52.</p> <p>L'obra completa d'un poeta de la generació dels 70 introdueix la nova etapa d'aquesta col·lecció.</p>	<p> curial</p> <p>FONAMENTS 7 Prehistòria i Món Antic als Països Catalans Dirigida per Miquel Tarradell.</p>
<p> Edicions Proa</p> <p>EL DIA DEL JUDICI Salvatore Satta A tot vent, 266. Trad. de Carme Arenas. Il·lustració de Gerard Rosés. 232 pàgs. 1.500 ptes.</p>	<p> EDITORIAL TRES I QUATRE</p> <p>BLAVA FULGÈNCIA Joan Maluquer Col·lecció Poesia, 53. Primer llibre d'un autor jove.</p>