



# Cuina en moviment





**L'equip.** El mestre cuiner Rafel Tugues, amb un sedàs a les mans, fotografiat entre el seu fill Jordi (a l'esquerra, amb un termostatzador) i el cap comercial, Xavier Vinós.

La bona cuina és com l'art perquè, d'una banda, els seus referents clàssics no passen mai de moda, però, de l'altra, la innovació és la seua norma si vol sobreviure davant de tanta competència. I aquesta atrevida combinació de tradició i modernitat és la marca que defineix Tugues, un cognom vinculat des de fa mig segle al món de la gastronomia de Lleida i que afronta el futur amb la capacitat que s'espera de les grans empreses. El polígon industrial d'Alcoletge acull des de fa un any el seu obrador, un espai que serveix per fer rodar el gran projecte de la *Cuina en moviment*, que alimenta els més hàbils paladars amb un aparador on es *toca* de tot. Comença amb un aperitiu de flautes amb crema de formatge i panadons de *foie* cuit amb compota de poma; segueix un primer plat de llobarro amb navalles, ceba tendra i puré de mongeta de ganxet; la carn és un filet de vedella amb piquillo i salsa d'albergínia fumada; i s'acaba amb unes postres de *coulant* de xocolata amb llàgrima de menta i saltejat de maduixot.

**Pastisseria Tugues va nàixer l'any 1967 per dedicar-se exclusivament al dolç. Ara ha diversificat la seua activitat**

Pastisseria Tugues va nàixer l'any 1967 per dedicar-se exclusivament al món del dolç. Deu anys després, al veure que els temps estaven canviant, va obrir un saló de te i la pastisseria es va ampliar a altres camps del sector de l'alimentació: xarcuteria, rebosteria, cafeteria i càtering. Va diversificar la seua activitat per tal d'enfrontar-se a una nova dinàmica. Els tradicionals banquets de boda o les comunions més clàssiques ja s'han convertit en experiments en què entren en joc una decoració glamurosa (ells s'encarreguen de tot: de la música, la decoració, l'ambient...) i els ingredients més sofisticats. El que als anys 70 era un forn casolà i familiar, és ara una autèntica nau industrial que dona feina a més de 30 persones i que aplega un autèntic complex productiu. Amb cambres de congelació, zones destinades exclusivament a cuinar plats calents, àrees de rebosteria i una perfecta cadena humana, aquesta instal·lació d'Alcoletge ha reinventat una feina que abans es feia amb un forn de llenya i quatre eines de fusta.

## TRADICIÓ I AVANTGUARDA

Tugues és un cognom amb un lloc destacat dins de l'espai gastronòmic de Lleida. Però malgrat aquest innegable llegat, no es pot viure de renda. Cal innovar. Inventar-se un nou concepte de cuina. Tugues és un cognom que explica tota una vida dedicada al forn i als fogons, sotmès a una dinàmica que no s'atura.

Text i Fotos: Albert González





El fundador, Rafel Tugues, placa Francesc Macià el 2006, s'ha jubilat, però no pot desempallegar-se dels fogons. "Encara és el pal de paller", confirma el seu fill Jordi, que li reconeix l'experiència. I és que tants anys de dedicació no es poden oblidar. El pare encarna la tasca amb més pes històric, aquella que el transporta als seus inicis d'aprenentatge, en què les joves promeses aprenien sotmesos a una tasca "gairebé esclava". Ara, és clar, els temps han canviat. "Les noves generacions arriben a les cuines amb els conceptes molt ben apresos i amb unes millors condicions", reconeix el pare Tugues. És cert que la seua preparació és més bona, però lamenta que "molts d'ells, per culpa dels cuiners mediterrànics, vénen de l'escola creient-se que ja són uns artistes".

I del procés d'aprenentatge en sap força el seu fill Jordi, que durant molts anys ha estat vora del Rafel. Ell és aquell punt de modernitat que encaixa amb el llegat ancestral. El petit dels Tugues opina que ara

la tècnica, la investigació i, fins i tot, l'experimentació són aspectes que no estan enfrontats necessàriament amb la qualitat i l'artesania. Les millores tecnològiques i els avanços per saber combinar ingredients són aportacions que, segons l'hereu Tugues, "donen més rapidesa i precisió als plats". Per ell, això continua sent treball artesà, perquè no s'usen productes químics agressius. "El que abans tenia una caducitat de set dies, ara amb un component afegit pot allargar-se un mes sense", assegura.

La cuina és com un laboratori. Tot està estudiat fins al més mínim detall. I això, a l'obrador de Tugues, es cou amb aquesta simbiosi entre tradició i modernitat, experiència i joventut.



**Rafel Tugues segueix sent el pal de paller, malgrat estar jubilat. El seu fill Jordi ha agafat el relleu amb modernitat**



Experiència i joventut. A l'obrador de Tugues a Alcoletge es concentra una plantilla que combina l'experiència, com la del bomboner Florenci Forcada (a l'esquerra), i la joventut innovadora, com la de Rafa Chafer (dreta).

