

Avui sortim a sopar fora. Segons la franja d'edat de la parella o el grup que fa aquest plantejament, els factors que determinen l'elecció d'un restaurant o un altre varien. A Lleida hi ha restaurants per a tots els gustos i els més sibarites, que acostumen a ser clients fidels de la bona taula d'alguns restaurants de renom de les nostres contrades, tenen clar que al seu llistat de restaurants hi ha el Castell de Ciutat de la Seu d'Urgell, que llueix amb rigor la seva estrella Michelin des de fa 27 anys, El Fogony de Sort, que també té aquesta màxima distinció des del 2005, i el restaurant marisqueria Carballeira de Lleida, que la va mantenir durant 19 anys fins al 2007 i que encara figura a la guia com un dels emplaçaments recomanats per degustar el millor marisc i peix d'Espanya. Val a dir que Carballeira va perdre l'estrella no per una variació en el seu menú, sinó perquè "també es té en compte l'espai i la distribució del restaurant i nosaltres, en aquest sentit, hauríem de fer obres", explica l'Àngel Rodríguez, el propietari. "Però no podem, no ens donen llicència perquè falta saber si ens veiem afectats per la variant sud." N'hi ha que prefereixen organitzar un àpat de luxe a casa, un pica-pica de nivell a l'oficina o es fixen horitzons més ambiciosos al plantejar-se el càtering de les seves noces a les caves de Raimat, un còctel exquisit o diverses recepcions, llavors apunten a la cuina i pastisseria de la Tugues de Lleida, membre de la distingida associació pastissera internacional Relais Desserts, integrada només per cinc espanyols, entre els quals figura el Lleidatà Jordi Tugues. Des de fa uns anys compta amb una gran nau industrial a Alcoltge com a cuina central i laboratori d'innovacions en pastisseria i bomboneria, a més a més de totes les variacions de cuina freda i calenta. Tot i poder deixar lloc a les confusions, parlar d'una nau no significa que al seu interior s'hi treballi de manera industrial. Compten amb tecnologia punta i utilitzen mètodes de compensació de PH, càlculs d'humitats i combinació de temperatures. Per aconseguir-ho fan ús d'aparells com el Ronner (que simula el bany maria de tota la vida). Pot ser pel fet de tractar-se d'un càtering, la cuina de Tugues disposa d'un sistema d'informàtica punter que permet la coordinació de seccions i accedir a qualsevol recepta.

S'ha parlat en diferents ocasions dels productes que ofereixen els quatre establiments, però... Com funcionen les seves cuines? Quanta gent hi ha al darrere de la gran varietat de plats *delicatessen*, alguns, i tradicionals, els altres? Ens hem endinsat als seu cau creatiu: la seva cuina i obradors, per conèixer la feina que hi ha al darrere de les seves obres d'art. Hi ha un denominador comú en tots ells: el rigor i els productes de primera qualitat sotmesos a exhaustius controls.

GASTRONOMIA

Ens trobem a la cuina

Acostumem a saber quins són els cuiners i pastissers amb més prestigi de Ponent perquè els assenyalen amb guardons guies com la Michelin o formen part de grups de renom com el de Relais Desserts. Poques vegades, però, hem accedit al seu lloc de treball. Us preguntem com organitzen la feina? Quants formen el seu equip?

TEXT: CYNTHIA SANS, ANNA FARRÀS, LORENA METAUTE
FOTOS: A.F, C.S, MIKEL ARISTREGI

FITXA

Adreça

Botiga: Rovira Roure 5 Lleida Telf. 973 24 87 66
Oficines-Obrador: Pol. Alcoletge Telf. 973 19 68 28
www.tugues.com

Propietari

Família Tugues

Xef

Jordi Tugues

Personal de cuina i sala

Hi treballen 18 persones, repartides entre la secció de cuina freda, calenta, pastisseria freda, de masses, bomboneria, recepció de mercaderies, envasat i expedició.

Reconeixement

Forma part del grup de pastissers internacionals Relais Desserts.

Especialitats

Ara, per festes, el panettone i els torrons artesanals.



TUGUES, de Lleida

TECNOLOGIA PUNTA PER CUINAR COM LA PADRINA

Conservant la dedicació de la padrina i els mètodes naturals a la cuina, però aplicant-hi noves tecnologies com la mesura del PH o jugar amb les temperatures i humitats per facilitar la conservació a nivells d'exquisidesa, aquestes són algunes de les característiques de la Cuina en Moviment de Tugues. El Jordi Tugues dirigeix amb mestria la cuina central del càtering, situada en una gran nau a Alcoletge, que funciona, a més a més, com a laboratori creatiu i innovador del Jordi, que des de fa tres anys forma part d'un dels grups de pastissers internacionals més exclusius: Relais Dessert. Les instal·lacions estan dividides per seccions, que ocupen una habitació cadascuna, i disposades per ordre lògic, "com una cadena on no hi ha marxa enrere, per evitar errors", explica el Jordi. En primer terme hi ha l'àrea de recepció de mercaderia, productes d'alta qualitat que provenen de les comarques de Lleida, "sempre que podem", diu, però també matèries primeres amb segell francès, com la mantega, i italià, com la farina que utilitzen per fer el mític panettone de Tugues. Aquests dies de Nadal n'arriben a fer més de 5.000. Hi ha una persona encarregada de rebre la mercaderia i comprovar-ne exhaustivament el pes i el bon estat. "A la mínima variació, el producte es llença", diu. Un cop comprovada la qualitat de la matèria primera es col·loca a la corresponent nevera de lactis, verdura, peix o carn, d'on ho agafa l'Abdul per netejar-ho i preparar-ho per ser cuinat. En total, hi ha una quin-

zena de neveres temàtiques, en podríem dir, i fins i tot n'hi ha una per les deixalles. La primera sala és la de bomboneria. Es troba a una temperatura d'entre 10 i 12 graus. Cada secció està a una temperatura adequada al tipus de cuina que es realitza i davant de qualsevol variació de graus, el sistema alerta el Jordi enviant-li un SMS al mòbil. El Santi està preparant masses de panettone a la secció de masses. Per ordre, segueix la de la pastisseria freda, cuina calenta, ben allunyada de la de la cuina freda (on la temperatura ambient també és baixa per evitar reproducció bacteriana) i el darrer pas de la cadena és l'expedició: preparació de les comandes en paquets que es distribueixen a la botiga de Rovira Roure i càtering. Tot està informatitzat, quan arriba una comanda cada secció té el que ha de fer a l'ordinador i treballa amb llibertat. En total, són 18 treballadors. El Jordi és una persona metòdica i tots els que treballen amb ell s'hi adapten a la perfecció. Un cop a la setmana revisa els productes. Les investigacions que poden acabar en innovació culinària s'allarguen durant mesos. Abans de marxar, els integrants de cada secció netegen el seu espai a consciència. "Un laboratori comprova la netedat de l'atmosfera de la superfície cada mes, perquè sinó el producte es desvirtuaria." Una altra de les característiques que fan únic aquest càtering és que cuinen *in situ*, ja que "transportar el menjar calent és perillós i la qualitat no és la mateixa si és reescalfat".



COMPROVACIÓ. El Jordi supervisa totes les fases de l'elaboració de cada producte i en revisa el resultat cada setmana per introduir-hi variacions. La investigació és constant.





Tugues no utilitza conservants ni colorants i es caracteritza, en part, per fer la cuina 'in situ'