

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.



