

PREMIS EMPRENEDORS 2016 ▶ PREMI JOVE EMPRESARI DE L'ANY

**Jordi Margall** GASTRÒNOMS

# «En tres anys volem ser presents a les principals ciutats europees»

L'any 2012, Jordi Margall i Sònia Faixó van posar en marxa l'empresa Gastrònoms, al polígon industrial El Pla de Castelló d'Empúries. Gastrònoms és el resultat d'un llarg projecte d'aquesta jove parella, que va rebre el reconeixement de Joves Empresaris de l'Any en els darrers Premis Emprenedors.

**ENTREVISTA****Marc Testart**  
CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ **Saben el que necessiten els professionals de la restauració per optimitzar el seu temps i els seus recursos, al mateix temps que ofereixen una cuina de qualitat als seus clients. Amb aquest objectiu va néixer Gastrònoms, oferint solucions per al sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering. Quatre anys després d'iniciar el projecte des de Castelló, s'han vist recompensats.**

■ **Quin significat té que els distingixin com a Joves Empresaris de l'any?**

■ Tot suma. El projecte de Gastrònoms va ser un projecte molt ambiciós, que va néixer en plena crisi i, ara, aquest premi ens ha fet veure que no anàvem pas malencaminats, aleshores. Això ens dona més seguretat en el viatge per aixecar l'empresa. Ara som feliços, perquè estàvem espantats quan vam començar i ara veiem que tenim una empresa amb un equip de trenta persones, exportem a països productes per a molts restaurants i tenim més de mil clients de restaurant. Estem molt il·lusionats per anar seguint endavant.

■ **«El premi Joves Empresaris de l'any ens ha fet veure que no anàvem malencaminats»**

■ **«La cuina catalana i espanyola arreu del món estan de moda i ho volem aprofitar»**

■ **S'estan complint, per tant, les expectatives que es van crear en el moment d'iniciar el camí?**

■ Sí, tot i que no és fàcil, perquè en el dia a dia surten molts problemes que has de solucionar. Això és com les formigues, que has d'anar assolint els objectius que et marques cada any. Quan veus que l'equip va creixent i que vens més, t'omplés d'il·lusió.

■ **Quin és el seu full de ruta?**

■ El nostre full de ruta implica aconseguir, en tres anys, tenir *partners* a les principals ciutats europees. A Espanya, ja tenim distribuïdors a les principals regions i, ara, els nostres objectius són París, Berlín o Londres, perquè venguin els nostres productes. Ara que la cuina catalana i espanyola arreu del món està molt de moda, volem estar entre els que proporcionen als restaurants europeus aquest ti-

pus de cuina. Ara s'ha d'aprofitar. croqueta de pernil ibèric o una salsa brava i et funcionarà.

■ **Es nota aquest auge?**

■ Sí, que es nota. El concepte tapa, que és molt de cuina espanyola, ha fet que es muntin molts restaurants arreu del món. El concepte de petites racions es porta molt i si, ara, surts a l'estranger a oferir una

■ **S'ha popularitzat la tapa?**

■ Correcte. Recordo que una de les frases d'en Ferran Adrià, fa deu anys, era: "Heu vist quants restaurants de pizzeria



■ **«Posarem en marxa al centre de Figueres un projecte per reinventar la cuina empordanesa»**

■ **«Ferran Adrià és el Salvador Dalí de la cuina. És el pare de les tècniques modernes»**

hi ha arreu del món? Prepareu-vos perquè la cuina espanyola està de moda i, d'aquí a uns anys, el concepte pizzeria es convertirà en el concepte tapa". Per exemple, a Tolosa de Lenguadoc (França), hi ha vint restaurants de tapes de cuina espanyola.

■ **D'on li ve la seva vocació?**

■ Vaig néixer en un negoci familiar de restauració i, a casa, sempre he viscut envoltat de cassoles. Per circumstàncies de la vida, ens vam ficar a l'Escola d'Hostaleria i, en sortir d'allà, vam entrar a treballar amb restaurants importants de la zona, com el Miramar, el Celler de Can Roca o el Bulli. Com que teníem moltes ganes d'emprendre, amb la Sònia, vam voler engagar aquesta empresa. Tenim molts projectes nous, com ara un que posarem en marxa properament al centre de Figueres, per reinventar la cuina empordanesa. No parem de fer coses perquè estem enamorats de la cuina per a tothom.

■ **Té algun referent en el sector de la gastronomia? S'emmiralla en algú?**

■ El meu gran mestre va ser en Paco Pérez, del restaurant Miramar, però el nostre referent és en Ferran Adrià, que és el Salvador Dalí de la cuina. Cada dia, un cuiner, quan s'aixeca, li hauria de donar les gràcies perquè és el pare de les tècniques modernes.

# ASSABOREIX

totes les cerveses del món.



Empuriabrava i Castelló d'Empúries