



FRAN LÓPEZ

“VOLEM APROPAR LA CUINA ALS COL·LECTIUS VULNERABLES PERQUÈ VAL MÉS ENSENYAR A PESCAR QUE DONAR PEIX”



Text: Manuel Arenas (Clack) | Fotos: Marina Rodríguez (Clack) · Amic - Redacció

El xef estrella Michelin Fran López, referent culinari de les Terres de l'Ebre, coneix bé el poder i la utilitat social de la cuina.

López és el màxim responsable, entre d'altres guardonats restaurants, del complex hotelier Villa Retiro, a Xerta (Baix Ebre, Tarragona), des d'on impulsa l'Escola de Cuina Villa Retiro. És allà on, des de fa tres cursos i a través del programa Incorpora de la Fundació "la Caixa", el cuiner dirigeix la formació de cursos de cuina a persones en risc d'exclusió social. "Vam pensar que, com que el nostre ofici és la restauració, el millor era donar les eines perquè aquestes persones puguin tirar endavant la seva vida a través d'una professió tan maca com la cuina", explica el xef López.

Com va sorgir la implicació de l'Escola de Cuina de Villa Retiro com a seu d'aprenentatge de persones en risc d'exclusió social en el marc del projecte Incorpora de la Fundació "la Caixa"?

Nosaltres som una empresa familiar, quarta generació, i, dins dels diferents restaurants que portem, volíem fer quelcom per a la gent; volíem fer un apartat social. Ara bé, no enteníem bé el tema de donar calers o donar un àpat en un dia puntual, cosa que creïem que acabava no portant a res. I sempre s'ha dit: "val més donar una canya i ensenyar a pescar que donar peix". Aleshores ens vam proposar que, si el nostre ofici era la restauració, perquè no ensenyar l'ofici i donar les eines perquè aquests col·lectius vulnerables puguin acabar exercint una professió tan maca com és la cuina, i poder, així, tirar endavant la seva vida a través d'aquesta professió.

Com van ser els inicis del projecte?

Doncs vam agafar l'apartat de l'escola i ens vam enfocar allà. Primer de tot, amb una plaça solidària que era per a algú del territori [les Terres de l'Ebre] perquè som d'aquí i volíem que algú



d'aquí ho aprofités. I que aquesta persona pogués fer el nostre curs de cuina durant un any i mig, sigui a través d'ajuntaments o a través d'altres entitats. Una mica després, vam voler anar més enllà amb el tema de la Fundació "la Caixa". Ens vam conèixer i vam dir: "I si fem una cosa conjunta?". Vam passar d'un primer grup, que va continuar la línia, a un grup que en aquell moment va ser de deu alumnes. Fem un curs, d'uns tres mesos, però hi posem totes les nostres eines perquè els nois i noies puguin entendre què és una cuina, la utilització dels ganivets, les jerarquies...

Parlí'ns de com treballen per garantir les sortides professionals dels alumnes.

Al final estem parlant de deu alumnes per grup. Deu no són cent ni mil, de manera que, al cap i a la fi, és molt personalitzat. Parlem amb ells, escoltem què volen fer, mirem com de preparats els veiem i, a partir d'aquí, els intentem orientar. La finalitat del projecte no és altra que el fet que

trobin feina i que es puguin dedicar molts anys a aquest ofici. O no, però que puguin ser feliços amb ell. Si aquesta és la finalitat, crec que l'acompanyament és tan important com la formació. Aleshores sí que ho personalitzem molt en cada cas: què vol fer cadascú i per què. Sí que ells han de fer un esforç, clar, perquè no ens enganyem: no trobarem un restaurant que s'adapti als seus horaris, a les seves necessitats... Si no que haurem de trobar quelcom que s'adapti a ells, però que ells també s'hi puguin adaptar, al local.

En aquests tres anys de projecte i col·laboració, hi ha hagut alguna història que l'hagi marcat personalment?

Hi ha la història d'un noi, en Yayá, que va arribar en pastera des de l'Àfrica. Ell era molt jove; encara m'abraça quan me'l trobo al carrer. Sé que està vivint a la Ràpita. Va creuar en pastera i no sabia nedar. I ens deia: "Bueno, ¿y si la barca se hunde?". Doncs... No ho sé. Clar, aquestes històries marquen: l'atreuiment d'un xaval

que es tira a sobre d'una pastera, que creua el Mediterrani i que, al final, la seva sort depèn d'una barqueta que, com tots sabem, és possible que no acabi ni arribant. Abans no sabia nedar, però ara ja en sap perquè ha estat fent classes.

Per què creu que la cuina pot esdevenir una sortida vocacional per a una persona en aquesta situació?

Al final, cadascú ha de triar el seu camí. El meu és la cuina, i jo no sé quin serà el de cadascú. Però hi ha moltes persones a qui els agrada aquest ofici i és un gran ofici; un ofici que t'omple moltíssim. El cas d'en Yayá n'és un clar exemple perquè encara està treballant de segon de cuina a un restaurant important, però no tots els exemples seran així. Potser hi ha gent que, al final, troben un ofici. I ja és suficient, que trobin un ofici i que puguin guanyar-se la vida i tirar endavant amb la seva vida i amb la seva carrera professional.

M'interessa la cuina com a sortida de vida per a persones amb problemes. Fins a quin punt l'ha ajudat a vostè a sortir d'alguna situació complicada?

Doncs no ho sé. La cuina ha sigut la meua vida i encara ho és ara. Llavors, jo crec que situacions complicades en passem tots i la cuina ha estat sempre amb mi. Jo vaig néixer a un hotel, he viscut envoltat de restauració i he tingut moments difícils com tothom, clar; la cuina no ha sigut quelcom que hagi arribat en un

moment difícil, sinó que estava abans dels moments difícils i després.

Haver sigut el quart cuiner més jove de la història a obtenir una estrella Michelin li ha pesat durant la seva trajectòria?

I si hagués sigut el cinquè o el vintè? És igual, al final. No té més importància. És una xifra.

Quina és l'essència clau dels aprenentatges que intenta transmetre als nois i noies que participen del seu projecte de formació?

El què han de tenir clar és el rigor, la disciplina, la rectitud i els valors de l'esforç. Jo crec que això és el principal. M'agradaria que tots sortissin amb aquests valors. Després ja ens enfocarem en un tipus de cuina o un altre, però el que està clar és que, en aquesta vida, si volen triomfar realment, s'hauran d'esforçar molt durant moltes hores de dedicació i molta rectitud per tirar endavant els seus projectes i la seva carrera.

Als joves en situacions d'exclusió social què creu que els ajuda més a apassionar-se per la cuina: formacions com la seva o tota aquesta onada més mediàtica que parteix de programes de cuina tipus Masterchef?

Jo no sé què fan els programes de televisió amb aquestes persones. Jo sé què fem nosaltres: els ensenyem una realitat, els donem una oportunitat, una formació i una sortida laboral. Això és el que fem nosaltres. Jo no sé el que fa la resta.

