

Parlem de cuina

Aina Burgos i Tolo Trias, un tàndem gastronòmic molt ben avingut

Després d'un dur i calorós dia de feina, n'Aina i Tolo ens obrin la seva tenda... i el seu cor... per a parlar una estona de cuina.

P: Vosaltres que heu viscut la cuina i la gastronomia des de moltes vessants (restaurants, hotels, televisió, com a empresaris). Si haguéssiu de tornar a començar, us tornàriem a trobar aquí mateix?

R: Si!- tots dos al uníson i ben convençuts- Aina: A mí hem tornàriem a trobar davant dos fogons. Té coses bones i altres no tant, però pens que sempre t'has de quedar amb ses coses bones.

Tolo: Jo no me'n record del dolent, em fuig del cap, crec que és el millor, sinó et cremes. M'agrada el que feim ara. El que no enyor és el servei d'un Restaurant; n'he fetos molts i així com estem ara és mes còmode. Feim la feina que ens toca i un cop feta els clients venen a cercar-la, però res a veure amb aquells moments que t'arriben cinquanta clients i tots volen menjar a l'hora.

P: Com és la vida personal entre dos cuiners; vos feis la competència?

Aina: ens coordinem prou bé, per exemple ara jo he començat una lasagna de verdures i en Tolo l'acabarà. No ens molestem per si un li dóna el seu toc personal.

Tolo: Per ventura si hem de fer alguna cosa més complexa tècnicament la faré jo, però sa veritat és que no ens feim competència. Som un equip i un complementa l'altre.

P: Després de cuinar a la tenda tot el dia, qui cuina a casa?

Aina: A mi m'agrada cuinar a casa, però la veritat és que és més còmode cuinar a la

tenda ja que aquí ho tenim tot per mà. Si he de fer una paella, la faig aquí i després me l'enduc a casa. Així i tot moltes vegades cuin a casa amb el meu fill: coques, galletes, a ell li agrada.

P: Què podem trobar dins la gelera de casa vostra? Què no torbaríem mai?

Aina: fruita! Som una enamorada de la fruita; a més de formatges i iogurts i coses per a fer pa amb oli. També tenim moltes conserves fetes nostres.

Tolo: Avecrem! No en trobaràs mai, ni a casa ni a la tenda. No hem estudiat cuina molts d'anys per a acabar usant Avecrem.

P: Que cuinareu demà, us ho planificau o anau improvisant?

Aina: Ens ho planificam. El que duim a les escoletes, per exemple, està planificat. De fet una dietista ens ho revisa. El menú diari de la tenda també, però aquest està més condicionat per la feina o l'estat d'ànim.

P: Com us definireu professionalment un a l'altre?

Aina: A mi en Tolo m'ha ensenyat moltes coses. És un bon cap. Ell s'ocupa de la part tècnica, de xerrar amb el client, de posar preus, de cercar productes i xerrar amb els comercials. Té bona mà per tenir gent al seu càrrec.

Tolo: N'aina és la madona de la casa, és l'ànima d'Ainere. L'estil és el seu.

P: Que és Ainere? Quina és la seva filosofia?

Tolo: El que és "Ainere cuina per tu" és el portal on la gent pot trobar una cuina pròxima i ben feta. Una de les satisfaccions més grosses que he tingut enguany és veure

la cara de satisfacció d'un al·lot d'una escoleta en saber que els hi dúiem macarrons. A vegades no cal fer una cuina molt sofisticada per rebre la felicitació d'un client. Fer les coses ben fetes tant si són uns macarrons com un bufet de luxe és la nostra màxima.

P: El producte de casa vostra, on el comprau? Sou exigents amb la qualitat o mirau més el preu? Pot haver-hi equilibri?

Tolo: Miram d'ésser competitiu en el mercat. Miram de comprar bé. És inevitable tenir tots els factors en compte. Tenim una praxis d'hotel de 3 o 4 estrelles. Hem arribat a servir 2000 menús en una setmana i si no controles tots els aspectes no et surten els nombres.

Aina: És tan important cuinar bé com comprar bé. Una cosa ha d'anar lligada a l'altra.

P: Xerrant de Sóller, com veis el poble? Que canviareu de Sóller?

Tolo: La darrera reforma circulatòria és un caos. S'ha de fer una cosa amb seny. Avui dia fas una quantitat de voltes innecessàries per dins Sóller.

Aina: Jo no sé què dir-te, estic enamorada de Sóller i del meu barri.

P: Ara que veïnat vostre obrin un supermercat, i sembla que n'han d'obrir més a Sóller, què us pareix?

Aina: pens que hi haurà massa grans superfícies per un poble con Sóller, i això sense parlar del gran mal que això farà al petit comerç.

Tolo: És bo que es creïn empreses i



comerços a Sóller però ho hem de fer amb seny.

P: Teniu plans de futur? O viviu el dia a dia?

Aina: El local se'ns queda petit, necessitam més cuina però per ara m'estim més emprar amb els doblers en altres coses. Per ventura en un futur cercam un altre local... però segur que ha d'ésser a l'Horta, és el nostre barri i ens agrada a tots dos.

P: Ja per acabar, quant es varen unir els camins entre Aina i Tolo, fou primer allò personal o allò professional?

Aina: Allò professional. Després ja varem mesclar ous amb caragols. Jo anava qualche vegada a ajudar a n'en Tolo i a n'Oscar Martínez quant tenien el Xoriguer... no sé, poc a poc... fins que un dia... ara ja fa dotze anys, que anam junts i vuit de casats. Des d'aquell dia al Xoriguer, no ens hem separat mai.

Tolo: Ja ens coneixíem de l'escola de cuina, no sé... poc a poc... això sí, la millor recepta que hem fet junt és en Gori, el nostre fill.

Moltes gràcies a tots dos.

Juan A. Fernández

