

Ivan Margalef: «Les olors, textures i gustos de l'Ampolla i el Delta han influït en la meua cuina»

És el xef del restaurant L'O, al Bages, amb una Estrella Michelin*



El xef Ivan Margalef Sallés durant una demostració de cuina al GastroMar de L'Ampolla d'enguany | Ajuntament de L'Ampolla

Ivan Margalef Sallés sempre ha tingut un gran vincle amb l'Ampolla. Des de molt petit ha passat els estius a la casa familiar que tenen al municipi i això ha fet que tinga un fort lligam amb tot el que envolta l'Ampolla i el Delta de l'Ebre.

Precisament, va descobrir la seva passió per la cuina al restaurant Molí de l'Ampolla, el primer restaurant on va fer pràctiques i on la Conxita a la cuina i l'Ernest a la sala li van fer veure que realment aquell era el seu camí.

Va estudiar a l'Escola d'Hosteleria Joviat de Manresa i durant tota la seva formació s'ha anat enriquint amb cursos impartits per xefs de renom com Albert Adrià, Joan Roca, Andoni Aduriz, Martin Lippo, Massimo Bottura, Gualterio Marchesi, Jordi Butrón, Xano Saguer, Alain Devahive o Xavier Pellicer.

Durant els anys que va estar formant-se va passar pels fogons de diversos establiments, restaurants i hotels de les terres de Lleida, de Barcelona i de Tarragona. Quan va acabar la formació va decidir buscar un restaurant on aprendre la cuina de cassoles, com ell diu la veritable

cuina catalana. Aquest lloc va ser el restaurant Catalonia de Manresa.

Al cap d'uns anys va fer el salt cap a una cuina més professional, al restaurant Aligué de Manresa, on durant quatre anys va exercir de cap de cuina aprenent de la mà de Benvingut Aligué.

Durant 10 anys es va dedicar a ensenyar i formar les noves generacions de cuiners i és després d'aquest període quan va decidir marxar a treballar a Londres i, més tard, a Budapest. Després d'estes experiències es va instal·lar de nou al Bages, concretament a l'hotel Món Sant Benet, on des del 2019 n'és xef executiu i l'encarregat de la direcció dels dos restaurants que conformen este complex: el restaurant L'O*, **amb una Estrella Michelin**, i el restaurant Món.

Entre els reconeixements que ha rebut destaca el 3r premi del Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, l'any 2014. El 2016 va ocupar el podi del Concurs de Fruïtaria de Lleida i un any després també va guanyar el Concurs Vichy Catalan 125th. Des de 2020, el restaurant L'O* ha renovat anualment l'Estrella Michelin amb Margalef com a cap de cuina. A més a més, enguany, han aconseguit ocupar la 5a posició en l'àmbit estatal de la llista The Fork, que puntua els millors restaurants de l'estat i els classifica en un rànquing.

- Quan va començar a formar-se per estar davant dels fogons de manera professional, pensava que aconseguiria una Estrella Michelin, una distinció que premia "la cuina creativa, fresca, actual i plena de matisos"?

- En cap moment m'he format pensant en aconseguir aquesta distinció, crec que les coses passen per alguna raó i, evidentment, aquí hi ha molts anys de treball i esforç que ara han donat el seu fruit atorgant-me aquest reconeixement.

- La humilitat ha d'anar de bracet d'este tipus de distincions?

- Estic molt d'acord en què així ha de ser. Hem de tenir molt clar que sempre i en tots els treballs la humilitat està per sobre d'estes distincions.

- Quin tipus de plats podem trobar al restaurant L'O?*

- Perquè us en feu una idea nosaltres som uns privilegiats i estem envoltats de vinyes, camps de conreu i horts. Tenim pagesos propis que es preocupen de què tinguem productes d'estacionalitat, els nostres menús estan molt enfocats a les verdures, productes de territori i de la mar. Fem una cuina de creativitat jugant molt amb el passat i les noves tècniques.

Podem trobar plats com una aigua de tomàquet amb anguila fumada, arròs a la llauna amb calamars farcits de perol i espinacs, albergínia blanca amb cansalada al kimchi i pols de sèsam, amanida de carabassa amb pop i holandesa d'estragó i alfàbrega, bonítol curat en sal sobre crema d'ametlles i ous fumats de salmó o Royal de pollastre amb escamarlà. En definitiva, totes les propostes són amb productes de proximitat, del mar i verdures.



Restaurant L'Ó amb el xef Ivan Margalef Foto: FC-LP

- Quin paper juga la creativitat en les seues propostes?

- Com he comentat anteriorment, partim d'una base que serien els horts. A partir d'aquí tenim un monestir modernista amb 1.000 anys d'història. Aquests factors ens serveixen d'inspiració per adaptar i crear els nostres plats.

Del monestir hem trobat receptes de l'Edat Mitjana que hem adaptat al dia d'avui, com seria la salsa almadroch, a partir de la qual nosaltres elaborem una hòstia a partir de la tècnica de les escumes i el nitrogen líquid.

Un altre període que també trobem en alguns plats de la nostra carta és l'època modernista, en la qual se situa el pintor Ramon Casas, pintures que ens serveixen d'inspiració. Així doncs, la creativitat es desenvolupa amb tot el que veiem en el nostre entorn i les tècniques que coneixem i aprenem en el dia a dia.


- Com a cuiner, amb quin producte es troba més còmode en els fogons?

- Amb tots els productes em trobo còmode treballant. Ara bé, només hi ha dos aliments que mai utilitzaré: el fetge de vedella i els ronyons, són dos gustos que no m'agraden gens i que mai els incloure en cap plat que prepari.

Això sí, hi ha dos productes fetitxe: el caviar tobiko i l'anguila fumada del Delta de l'Ebre, m'agrada molt combinar-los i crear plats nous amb ells.

- Quina influència tenen la cuina i els productes del Delta de l'Ebre en la seua cuina?

- El Delta de l'Ebre i, més concretament, l'Ampolla em van veure créixer durant els estius. Quan



passava aquestes temporades a l'Ampolla, gairebé cada nit l'Anita, la veïna pescadora que viu al carrer de sota de casa, ens portava una bossa amb peix que el Jaume havia pescat aquell mateix dia: galeres, morralla... i l'àvia Amparo ens el cuinava per sopar. A més a més, quan era petit recordo que a les platges trobàvem tallarina, grumol, musclos i lapès a les roques, i anàvem a pescar a les tardes. Totes aquestes vivències són de quan era ben jovenet, per això és lògic que el meu subconscient estigui impregnat de records d'olors, textures i gustos, i fa que els productes del Delta de l'Ebre tinguin molta influència en la meua cuina.

- Parlant de la cuina típica del Delta, al mes de març, va participar amb una demostració de cuina en la segona edició de GastroMar l'Ampolla. Com va ser esta experiència?

- L'experiència es pot resumir en una sola paraula: espectacular. Quan em van dir de venir a participar en la segona edició de GastroMar l'Ampolla vaig pensar que era com jugar a casa. Poder explicar el que fem amb productes del Delta va ser molt divertit i fàcil a la vegada.

- Quins plats va presentar-hi?

- Vam presentar-hi una carxofa farcida de tàrtar de llobarro amb emulsió de galeres, un empedrat d'anguila fumada del Delta, una crema de porros amb gaspatxuelo d'ostra i, per acabar, vaig fer un homenatge a la meua àvia Amparo fent unes tallarines amb ceba i tomàquet, un dels plats més senzills i més bons que he menjat a la meua vida.

Us preguntareu per què vaig escollir aquestes propostes. Doncs perquè són unes de tantes que defineix el nostre projecte, però el punt de valor afegit que tenien eren que totes portaven productes del Delta de l'Ebre.

- Quin reconeixement que encara no hagi aconseguit voldria obtenir?

- Mai he treballat per assolir reconeixements, crec que si ha de venir, vindrà. Treballo per fer feliç el meu client, que tingui una bona experiència culinària i s'ho passi bé. Si quan marxa surt content, millor reconeixement que aquest no n'hi ha cap.