



←  
**MESCLA.**  
 A l'Atelier Dagà Clos es combina l'ambient clàssic i el modern, amb una cuina que homenatja el paisatge. A zote, a la creta, lletons e la melinière, patates Rafte tornejades, ametlles i tàperes.

més viable ara que amb quatre treballadors. No vull perdre aquest equilibri entre vida laboral i personal.

**De debò que tot és positiu en aquest canvi de paradigma?**

**AD** No. He hagut de tornar a aprendre a cuinar i m'he tret molts complexos del damunt. Treballant sol he entès que no em servia de res tot el que havia fet fins ara. És indiscutible que hi ha un tipus de cuina impracticable seguint aquest model i no passa res. No estic servint ranxo per no fer plats amb tretze elaboracions! Acostumat a dirigir equips, podia fer tot el que em proposava, i ara és missió impossible. Lluites molt contra tu mateix perquè les coses no surten com estava previst. Sent sincer, després d'un

any i mig cuinant sol encara no he trobat la cuina que realment vull fer.

**És una cura d'humilitat.**

**AD** Més aviat és una hostia amb la mà oberta [riu].

**És complex trobar la firma d'un cuiner en cartes molt curtes. Què diries que et representa?**

**AD** Tenim plats efimers que tan sols es mantenen una setmana a la carta. Busquem el punt òptim de consum i una estacionalitat real gens forçada. L'estada al Restaurant Remigio de Tudela em va generar un canvi de paradigma: allà vaig deixar de veure la proteïna vegetal com una guarnició. Amb aquell hort propi feien plats tant o més dignes que els que es poden fer

amb proteïna animal. Això es veu a la carta de primavera, on tenim un 85% de plats vegetals.

**Quin és el plat més demanat?**

**AD** Els lletons a la meunière amb patates raf tornejades, ametlles i tàperes. 🍷

**ATELIER DAGA CLOS**

**Penedès, 31. Llagostera (Gironès).  
 Tel. 972 80 56 41.  
 www.atelierdagaclus.com**

**Preu: 55 € (menú gastronòmic de quatre plats i unes postres).**

**Tancat dilluns i dimarts.**



**FÒRUM**  
 GASTRONÒMIC  
 GIRONA

**Destapem noves emocions**

Descobreix un nou concepte de Fòrum Gastronòmic Girona i els seus nous espais

**Fòrum Gastronòmic Girona CIUTAT**

Obert a tots els públics  
**18 i 19 de març**  
 Diferents ubicacions de la ciutat

**Fòrum Gastronòmic Girona**

Públic professional  
**20 i 21 de març**  
 Auditori Palau de Congressos i Palau de Fires de Girona

**Vols que et vegin? Participa!**

[forumgirona.com/ca/exposar](http://forumgirona.com/ca/exposar)



Amb el suport de



Patrocinador principal



Organitzat per

