

# Miquel Antoja Sabín

Va estudiar fins a primer de batxillerat a Badalona i avui, amb 34 anys, és un dels cuiners revelació a Catalunya. Després de treballar amb Ramon Freixa o Carme Rusalleda, ara gestiona el seu propi negoci.

Des de febrer de 2017 es dedica a l'assessorament de restaurants, ofereix serveis de càtering i *showcookings*, a més de col·laborar amb grans marques.

Creu que la seva curiositat per la cuina prové de la bona mà de les seves àvies i la seva mare. Tot i això, Miquel Antoja no es va plantejar dedicar-s'hi professionalment fins que, als 20 anys, un company i amic de classe de l'escola el va animar a iniciar amb ell els estudis d'hostaleria a Sant Pol de Mar. Allà va descobrir que la seva vocació estava lligada al món del fogons. Des de llavors no ha parat de formar-se (curs d'Hostaleria i Postgrau en Pastisseria de restaurants) i ha estat una peça clau dels equips d'alguns dels xefs més prestigiosos de la cuina catalana, com Ramon Freixa (dues estrelles Michelin) o Carme Rusalleda (set estrelles Michelin).

*"La cuina és molt més dura i sacrificada del que veiem a la televisió. Però, si hi ha passió, pots arribar allà on et proposis"*

## **El primer record que li ve al cap en parlar de Garbí?**

Quan recordo l'escola sento felicitat perquè m'ho vaig passar molt bé. La meua classe no tenia bona fama perquè érem una mica enredaires, però els records són molt bons.

## **Algun racó especial?**

Els jardins eren el nostre lloc d'esbarjo i és d'on guardo

millors records: els plataners, on jugàvem al túnel del terror; el pinar, on ens amagàvem; i, és clar, la màgia del bosc. També era el lloc on fèiem esport.

### **I algun professor que recordi especialment...**

La Lali, el Tati i l'Eulogi. Van ser els més propers.

### **Quin era el seu plat preferit del menjador?**

Recordo plats com l'escudella o les mandonguilles.

### **Manté la relació amb els companys de classe?**

Amb gairebé tots i no només a nivell personal. Conservo moltíssimes amistats i sovint he confiat en ells per temes laborals: són grans professionals. També he tornat a l'escola per participar en les dues últimes Jornades d'Emprenedors. És una bona iniciativa per tenir contacte directe amb els alumnes, oferir el meu testimoni i aconsellar-los perquè aprofitin al màxim aquesta etapa de la seva formació.

### **Quan va descobrir la seva passió per la cuina?**

Precisament m'hi va animar un company de classe... Als 20 anys jo era una mica bala perduda i un amic de l'escola, en Jordi Cardús, em va convèncer d'estudiar cuina. Ell havia de treballar al restaurant dels seus pares i s'havia apuntat a l'escola de Sant Pol. Em va fer veure que, no només m'agradava el bon menjar, sinó que la cuina m'emocionava.

### **Avui els xefs són estrelles i la cuina professional està de moda. Què diria a aquells que pensin de ser cuiners?**

La cuina és molt més dura del que veiem a la televisió. Els aconsellaria que es preparin bé... El camí implica sacrifici, molta dedicació i disgustos. No és gens fàcil treballar quan els altres gaudeixen. Però, si hi ha passió, pots arribar allà on et proposis.

