

# “A Badalona vivim del client que torna, del client que parla bé de tu i que t’envia els amics”

Entrevista amb **Edgar S. Tejada** i **Ricard Vila**, membres fundadors de l’associació de restauradors Forquilla Badalona

TEXT: ELI SOLSONA



OSCAR PALLARÉS

Edgar S. Tejada i Ricard Vila, a l'emblemàtic Pont del Petroli de Badalona.

## Forquilla Badalona va néixer el 2013. Com i amb quina finalitat?

Edgar S. Tejada (ES): Va néixer per diversos motius. Quan vaig obrir el Tariq creia que entre col·legues de la restauració ens havíem de conèixer, perquè compartim problemes, proveïdors, clients... Considerava que havíem d'emprendre iniciatives conjuntes i també pressionar l'ajuntament perquè tingués en compte la restauració local, que era una cosa molt pendent a la ciutat en comparació amb poblacions molt properes com Santa Coloma, on es fan coses molt ben fetes.

Ricard Vila (RV): Sí, sentíem que hi havia un forat. Alguns de nosaltres formàvem part del Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i Maresme Sud, però ens sentíem poc representats i al final vam decidir deixar d'estar agremiats i formar Forquilla Badalona.

ES: L'estiu del 2013 es va celebrar el Tapas & Midnight Bath a la platja, i aquesta fira ens va servir per conèixer-nos i marcar un full de ruta. El 90% dels que hi érem vam acabar sent els fundadors de Forquilla Badalona.

## Sis anys després, sou on voleu?

RV: Hem fet moltes coses i n'hem aconseguit moltes. Pensa que no teníem cap tipus de veu ni de representació a l'administració, i ara l'ajuntament ens escolta.

ES: Ni de lluny som on voldríem, però sí que és cert que aconseguim moltes coses, ja no només de cara a l'ajuntament, sinó que també hem fet accions perquè la ciutadania conegui Forquilla Badalona. Hem col·laborat en esdeveniments culturals i esportius de la ciutat i això ha ajudat que, de mica en mica, el nom hagi

anat agafant força. Ara estem contents perquè hem signat una col·laboració amb el festival de curtmetratges Filmets, però també tenim unes altres iniciatives de col·laboració amb la ciutat a un altre nivell, com per exemple donar la possibilitat als veïns que ens portin l'oli utilitzat per reciclar.

RV: Intentem treballar seguint diferents vies d'acció. Indubtablement, una és la promoció de cadascun dels nostres negocis, perquè d'això es tracta, però amb els anys hem anat generant activitats que ens fan implicar-nos amb la ciutat.

## Una altra d'aquestes iniciatives és el llibre de receptes que cada any regaleu per Sant Jordi. És el testimoni de la riquesa culinària de Badalona?

RV: Amb el llibre volem que la gent vegi que hi som, i col·lectivament fem una activitat que any a any va creixent. Inicialment hi havia receptes de tretze restaurants i ara n'hi ha de trenta-un.

ES: Volem mostrar que a Badalona hi ha una gran diversitat d'oferta gastronòmica. Tenim Barcelona a tocar, i volem que el badaloní no marxi a la capital sense saber que a la seva ciutat també pot trobar una àmplia oferta de restauració. Lluitem contra el que el badaloní sempre diu: “Anem a Barcelona perquè a Badalona no hi ha res.”

RV: Amb els anys la gent s'ha anat adonant que quedar-se a Badalona té avantat-

ges: el preu, el tracte familiar... Si no ets capaç de tractar bé la "quota badalonina" fracassaràs.

ES: Ens promocionem entre nosaltres perquè si aconseguim que el client es quedi a Badalona, hi guanyem tots: nosaltres i la ciutat. Si entres en la dinàmica mental de quedar-te a Badalona i descobrir llocs, també envies un missatge al Maresme i el Vallès: "Ei, no cal que arribeu fins a Barcelona, aquí també podeu trobar-hi coses!" A Badalona vivim del client que torna, del client que parla bé de tu i que t'envia els amics.

### El juny passat van tenir lloc les primeres jornades gastronòmiques Forquilla Badalona. Quina era la intenció i quina valoració en feu?

RV: Van ser una prova pilot, arran d'una proposta de Raventós d'Alella. Vam considerar que ja era hora que, si som territori DO Alella, ens acostéssim al món del vi. Raventós d'Alella ens va oferir la possibilitat de fer tota la promoció i nosaltres buscàvem un model perquè la gent vingués a casa nostra. Van ser unes primeres jornades, que són millorables, i la voluntat és continuar treballant en aquest sentit.

ES: Era una anomalia que Badalona no tingués unes jornades gastronòmiques d'aquest tipus. A Forquilla feia temps que buscàvem la fórmula i l'ingredient, n'havíem parlat amb l'ajuntament, però no havíem arribat enlloc. Erem molt crítics amb el fet que l'ajuntament pagués una quota per formar part del Consorci d'Enoturisme DO Alella i que, en canvi, no destinessin diners a la promoció de la restauració del mateix municipi. Hem estat molt crítics amb això. I quan ho vam

explicar al representant de Raventós d'Alella, Quim Casacuberta, ens vam posar d'acord que havíem de fer coses junts, i ara estem en sintonia.

### En els sis anys de trajectòria de l'entitat, la ciutat ja ha vist passar tres alcaldes. Com és la relació amb l'ajuntament?

RV: Tants canvis no han ajudat perquè cada vegada hem hagut de començar de zero. Però més enllà d'això, en tots els casos la política ha estat de "nosaltres anem fent, i tu t'hi sumes". Però això no ha de ser així, perquè... qui hi entén, de restauració? El polític de torn, no. No demanem que facin el que nosaltres volem, sinó que ens consultin.

ES: Amb el govern del PP és cert que estàvem en període embrionari, però ells tiraven pel dret: "Farem això." Després va venir el govern encapçalat per Dolors Sabater, i van ser tres anys plans, sense moviment. Ara la predisposició sembla que hi és, però ja ho veurem.

En una trobada, un responsable de Barcelona Turisme ens va dir que fins que no uníem forces de sector públic i privat, no faríem res de bo. Hem anat fent passos, però n'hem de fer més, com per exemple una normativa per a l'establiment dels *food trucks*. No hi tenim res en contra, però no pot ser que te'ls posin a la porta del restaurant!

RV: Això dels *food trucks* és un exemple de la poca previsió, no hi ha full de ruta de desenvolupament turístic per als propers deu anys. A l'administració hi ha gent que es mira el món des d'un punt de vista molt diferent del nostre, i això ho dificulta tot. No visc d'una fira puntual d'un dia, i això ells

### Ricard Vila

Té quaranta-tres anys i és el xef i propietari del Cafè de les Antípodes, situat a l'avinguda de Francesc Layret, 113, de Badalona. Fa deu anys que va obrir el restaurant, especialitzat en cuina de mercat. S'hi serveixen menús diaris i també disposen d'una petita carta encarada a les nits de divendres i dissabte.

### Edgar S. Tejada

Té quaranta-cinc anys i és el propietari del Tariq, situat al carrer de Baldomer Solà, 3, també a Badalona. Fa nou anys que va obrir aquest restaurant de cuina índia i paquistanesa, especiada i picant, que l'Edgar rebaixa i suavitza per adaptar-la al paladar local.

no ho entenen. Visc del fet que la gent vingui cada dia: si tu només vens el dia de la fira i no tornes mai més, no hi guanyo diners. Hem de buscar promoció constant i contínua per al client diari. I si la persona que ha de promocionar el meu negoci des del vessant públic no ho entén, és molt complicat.

### Formar part d'una DO juga a favor vostre?

ES: En aquest cas estem parlant d'una DO que té el nom d'una població. Sincerament crec que això, en el moment en què tu ho promociones, al subconscient d'algú li queda Alella, i considero que el nom de la denominació hauria de ser una mica més genèric per englobar totes les poblacions que hi ha a dins. Més enllà d'això, em sembla molt interessant formar part d'un territori que té una cosa en comú al voltant de la qual ens podem articular i treballar. A Badalona, si no

treballem el turisme que volem, acabarem tenint el turisme de borratxera que expulsi Barcelona. Ens hi hem d'avançar i decidir quin tipus de turisme volem, i el gastronòmic pot ser un filó amb què la ciutat se senti còmoda. I també cal tenir clar que volem un turista que deixi diners a la ciutat. Està molt bé promocionar el pont del Petroli i Sant Jeroni de la Murtra, però també cal promocionar tots els establiments on aquest visitant pugui anar a dinar, a comprar... Han de deixar diners als nostres negocis perquè això també acaba repercutint positivament en la ciutat.

RV: Entre tots els restaurants que formem Forquilla Badalona donem feina a tres-centes persones!

### Quin paper tenen els vins de la DO a la vostra carta?

RV: Volem que en tinguin més. En una conversa amb el Consorci d'Enoturisme ens parlaven de la conveniència que, com a mínim, un 35% de referències de vi a les nostres cartes fos DO Alella, i encara falta per arribar-hi. Però també és cert que mai ningú de l'ajuntament ens ha dit: "Mireu, formem part del Consorci DO Alella. Sabeu que hi podeu estar representants?"

ES: Som la ciutat més gran del territori DO Alella i, si jo fos l'Ajuntament de Badalona, m'hi posaria al capdavant i m'hi faria fort: "Per dimensió, som la ciutat que més restaurants tenim, i aquests negocis s'han de beneficiar del fet que formem part d'aquest consorci." Però, desgraciadament, estem deixant passar moltes oportunitats. Fins ara ens ho han posat molt difícil, amb molt poques ajudes i molt poca col·laboració. ●

**El celler romà del territori DO Alella!**

**VALLMORA**  
CENTRE ENOTURÍSTIC  
I ARQUEOLÒGIC

**Obert dissabtes i diumenges de 10 a 14 h**  
**Grups concertats tots els dies de la setmana**

Contacte:  
Dissabtes i diumenges de 10 a 14 h al telèfon (+34) 93 555 99 77  
De dilluns a divendres al telèfon (+34) 691 170 860

C/ Ernest Lluch 41, 08329 Teià  
Informació i reserves a: [reserves@tanitdificusio.cat](mailto:reserves@tanitdificusio.cat)

**Nou accés per a vianants des de la C32**