

He viscut gran part de la meva vida en l'hotel de la família "L'Hotel Can Rafel", en un petit apartament dins de l'edifici que no tenia ni cuina ni menjador, per tant menjàvem i convíviem amb el personal i els clients. Això m'ha donat un enriquiment i una saviesa personal que sempre m'acompanya.

També m'agradaria fer una menció especial als avis ja que va ser un regal poder conviure amb ells, penso que son un tresor i un pou de experiència, d'ells vaig aprendre l'estima per l'ofici i la sensibilitat per la natura.

I com no també agrair als meus pares ja que gran part del que soc ho dec amb ells, m'han ensenyat molts valors però sobretot a perseguir l'excel·lència amb humilitat i respecte.

El tenir l'oportunitat de créixer en un negoci t'inculca el valor del treball i la responsabilitat des de ben petita, cosa que m'ha fet més forta i segura. No vaig conèixer el que era gaudir un cap de setmana fins que em vaig tornar a casar i vaig buscar una mica més de temps per mi.

Professionalment he estat portant la direcció i la cuina de l'hotel fins els quasi 40 anys, però vaig necessitar fer un canvi quan van néixer els dos fills i vaig anar a treballar mitja jornada com a responsable de qualitat a l'empresa Buenas Migas de Barcelona, a la qual he estat 10 anys.

Actualment soc assessora gastronòmica del Parc Agrari del Baix Llobregat, col·laboro amb diferents mercats de la comarca fent tallers amb producte de proximitat i dono classes de cuina tradicional a l'escola Jesuïtes de Sarrià.

Ara dono molta importància a poder tenir un bon equilibri i temps per estar amb una mateixa, família, amics i feina. També intento sempre que hi hagi una coherència entre el que penso, faig, sento i la meva intuïció.

Soc una apassionada de la gastronomia i m'encanta el producte de proximitat. Alimentar-se penso que és un acte que ha d'estar ple de consciència en tots els sentits, perquè no solament alimentem el cos sinó també la nostra ànima.

I crec que entre totes i tots hem de canviar el model econòmic i posar al centre la persona per fer un món més humà i sostenible.



cr i s t i n a r o i g

assessora gastronòmica