

Miguel Yepes, fundador y propietario del **Restaurante La Canasta de Castelldefels**

# “Recreo sabores que tengo grabados desde la infancia”

En tiempos de platos sofisticados y recetas innovadoras apetece, de vez en cuando, llevarse a la boca el bocado tradicional, el de la receta que, macerada con los años, combina a **la perfección el producto fresco con el placer de dar de comer bien**, como en La Canasta de Castelldefels.

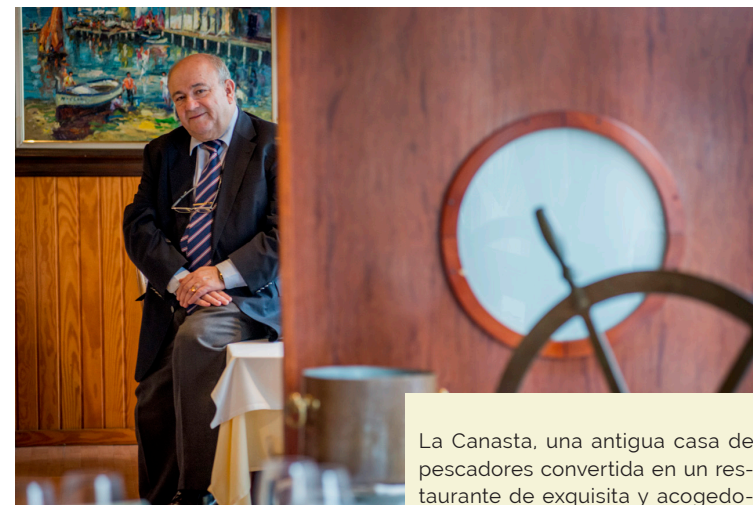
**-¿Cuál es el plato estrella del restaurante La Canasta?**

La Canasta era una antigua casa de pescadores de una pequeña ciudad pesquera de 10.000 habitan-

tes, que era Castelldefels. Así que no podía ser de otra manera, nuestro plato estrella es la cocina mediterránea del mar, sin ningún tipo de sofisticaciones.

**-¿Se podría considerar que rehúye de la moderna cocina sofisticada y de las recetas innovadoras?**

En absoluto. La cocina, como otros placeres de la vida, cuando cumple su objetivo es buena y en la carta de La Canasta se pueden encontrar platos de este tipo, como por ejemplo el de patata hervida con caviar iraní o un pescado cocinado de la forma que quiera el cliente. Mi forma de hacer, eso sí, es de una sencillez que busca la perfección. Yo tengo un concepto tradicional de la cocina y esto es lo que me gusta. Para mí la cocina es la cocina en la emoción de la gente. Uno siempre está buscando recrear sabores que ya tiene grabados, platos que recuerda, aromas conocidos desde la infancia. Siempre se busca lo que se conoce. Y eso es lo que más valora el cliente de La Canasta.



**-¿Cómo se consigue que el éxito de sus platos no sea algo caduco a punto de cumplir su 40 aniversario?**

Yo nací muy canijo y mi madre me cuenta que compró una cabra para darme leche sin hervir porque era mi única salvación. Quizás por eso me hace tanta ilusión dar de comer a la gente, pero dar de comer bien. Cada plato es hijo de una investigación, una prueba y un éxito al ponerlo en marcha. Los cocineros, que vienen a La Canasta se encuentran con fórmulas exitosas, porque he puesto a prueba de mis clientes cada plato. -40 años son muchos ¿Cómo ha evolucionado el cliente y su forma de comer? En La Canasta seguimos manteniendo nuestros clientes de hace 40 años, lo que es bueno y malo a la vez. Bueno porque estamos orgullosos de que la gente repita y se convierta en parte de nuestra familia. Malo porque queremos nuevas generaciones. Queremos que

La Canasta, una antigua casa de pescadores convertida en un restaurante de exquisita y acogedora decoración, celebró 40 años el fin de semana del 26 de noviembre. Para celebrarlo se sortearon, entre todos los comensales que campartieron mesa y mantel en la celebración, dos pinturas del ilustre músico y pintor Xavier Cugat, en homenaje a toda una tradición cultural y culinaria.

los jóvenes se acerquen a nuestra cocina. Ellos también tienen buen paladar, el problema es la cuestión económica. Estamos haciendo modificaciones y ofertas gastronómicas atractivas, pero está claro que no podemos variar nuestra materia prima. No puedo hacer menús de 11 euros y competir con el barrio. No doy producto que no sea de primerísima calidad.



[www.restaurantelacanasta.com](http://www.restaurantelacanasta.com)  
**Paseo Marítimo, 197**  
**08860 - Castelldefels (Barcelona)**