

Joan Capilla, chef de L'Algadir del Delta

Entrevista a Joan Capilla, chef y propietario de L'Algadir del Delta: "La misma importancia tiene el nombre de la persona que se ocupa de tener las instalaciones limpias del restaurante como el buen hacer del chef. (...) Todos somos L'Algadir"

[@JoanCapilla](#)

Joan Capilla es el chef y propietario de [L'Algadir del Delta](#), un hotel cuyo restaurante obtuvo una Estrella Verde Michelin en el año 2024. Este negocio, en el que trabaja codo a codo con su pareja y parte de su familia, le costó mucho dolor, hasta el punto de poner en riesgo su salud.



Al mismo tiempo, el esfuerzo le ha llevado a levantar un

legado personal y profesional basado en el amor absoluto por su territorio: el **Delta del Ebro**, una zona privilegiada de Cataluña, en Amposta (Tarragona), vinculada históricamente al **cultivo del arroz**. Sin embargo, la cocina de Capilla no enarbola necesariamente la defensa del territorio como activismo, sino la del sentido común: conocer, consumir y proteger lo local.

Invitado al Congreso Terrae Rural en Gran Canaria este mes de marzo, siente que es más que un congreso: una oportunidad de trabajar todos juntos en el presente y el futuro de la gastronomía rural.

[@Hotelalgadirdelta](#)

Verónica Martín. – Leyendo un poco sobre cómo comenzó su proyecto de hotel y restaurante... me parece una historia curiosa. Parece ser que era, en principio, su proyecto fin de carrera hace dos décadas. ¿Imaginó desde el principio algo parecido a lo que es hoy?

Joan Capilla. – ¡Nooooo! La idea era poder tener un alojamiento tipo casa de colonias y en la tierra de cultivo de arroz de mis padres hacer allí una zona con actividades deportivas al aire libre. Yo siempre pensando en lo que había estudiado, Ciencias del Deporte, y el alojamiento o el comedor complementario... Eso sí, la idea era volver al pueblo.

Verónica Martín. – ¿Cómo valora el camino hasta aquí?

Joan Capilla. – Duro, muy duro. He llorado sangre... recordándolo ahora me están saliendo las lágrimas. Casi pierdo a mi pareja, casi pierdo la vida, me enganché al

benzodiazepínico. Tenía 24 años y no podía confiar en casi nadie... Fue duro, pero con amor de la familia que me rodea, y con el espíritu competitivo voy dando pasitos día a día. Eso sí, pienso en los amigos que voy encontrando cada día, que me dicen continuamente que estoy haciendo lo correcto.

Verónica Martín. – Su hotel y restaurante están en una zona privilegiada, en Poble Nou del Delta, una pedanía rodeada de arrozales y una joya natural. ¿Qué le debe su proyecto al Delta? ¿Y viceversa... ¿Qué cree que le ha aportado su propuesta a ese rincón de Cataluña?

Joan Capilla. – L'Algadir Del delta sin el entorno no tendría sentido. Por esto la propuesta gastronómica y del conjunto del establecimiento es DELTA puro. Productos del territorio y creando una gastronomía regenerativa en donde el comensal, a través del menú, conoce los rincones más importantes, los productos de cada estación y quien los trabaja, con nombres y apellidos.

“He llorado sangre... recordándolo ahora me están saliendo las lágrimas...”



Verónica Martín. – Su restaurante ostenta un reconocimiento como establecimiento que trabaja con estándares de sostenibilidad. ¿En qué se basa esa sostenibilidad? ¿Cómo entiende usted ese concepto en una cocina?

Joan Capilla. – Simplemente aplico el sentido común. Pero desde el 2007 que abrimos puertas quería trabajar la sostenibilidad desde el manual operacional del establecimiento, y trabajé el proyecto en 3 segmentos; primero las personas, buenas condiciones, horarios laborales, etc. Lo segundo, el producto, siempre del Delta del Ebro, si puede ser ecológico y siguiendo el movimiento Slow Food Catalunya. Y poder enseñar a los niños en el colegio el plan de descartes, reciclaje, etc... Por último, el planeta: paneles solares en el hotel, huerto en el tejado, cargador eléctrico, consumo de energía renovable, coche de empresa híbrido, compensación de la huella de carbono, plan de control de suministros, control de la iluminación led de los espacios según avanza el día... En el led se aplica el tanto por ciento necesario, sin tener que llegar al 100% de su potencia.

Fuimos en aquel momento el primer establecimiento en tener la Ecolabel (etiqueta ecológica europea) y en 2024 la **Guía Michelin** nos otorgó la **Estrella Verde**. Ahora pienso más en trabajar la **gastronomía** regenerativa. El año pasado fuimos un proyecto piloto con la Agencia Catalana de Turismo, en donde pudimos aprender muchísimo sobre agricultura y gastronomía regenerativa.





Verónica Martín. – Trabaja sobre todo con productos de la tierra, de la zona. Cuéntenos un poco para nosotros, que estamos lejos, cuáles son los productos más queridos de la zona para usted o lo más agradecidos, o los que le parecen un emblema de esa zona.

Joan Capilla. – Lo importante en mi mercado es el entorno. El Delta de Ebro es un humedal muy importante a nivel europeo, por la naturaleza y la biodiversidad. Al tener arrozales y criarme en ellos me he vuelto un *freak* del arroz, de las distintas variedades, comportamiento según producto, etc. En ellos viven los patos, una carne exquisita que maduro y hacemos muchas recetas con ellos.

A 10 km tengo el Puerto de la Rápita, el segundo puerto pesquero más importante de **Catalunya** y tengo la suerte de tener derecho a compra directa. Me gusta ver cuánto pesan los más pescados, y a partir de ello hacer el menú, no importa que sean de descarte o morralla.

Al ser una desembocadura de río, la unión de agua dulce y salada hace que el fitoplancton marino sea una riqueza excepcional para el mejillón y la ostra de nuestra bahía. Para mi gusto, tenemos el mejor langostino del mundo, pequeño pero con un sabor y textura espectacular. Entre campos de arroz y marismas tenemos la huerta de Amposta y L'Aldea y la miel del Perelló. Seguramente me dejo productos, pero solo sé que estoy enamorado de mi territorio.

“España necesita un Ministerio de Gastronomía, y dentro de él estudiar las necesidades de la gastronomía rural”

Verónica Martín. – ¿Considera que su manera de entender la cocina es una forma de defender el territorio, de ponerlo en valor?

Joan Capilla. – Considero que no es defender el territorio, sino cocinar con sentido común. Hace 30 años me acuerdo que los domingos salía con mis padres de excursión y en donde íbamos comíamos, las setas de allí, el fuet, el cordero, etc... Recuerdo que en el 2000 quería comer rodaballo y como regalo de final de carrera cogimos mi mujer y yo con el coche de mi hermana hacia Guetaria... O quien quería comer anguila venía al **Delta del Ebro**, ahora hay anguila en toda España, mariscos... No tiene sentido, nos estamos cargando la gastronomía sostenible. Reflexionemos, por un mundo mejor.



Verónica Martín. – Ahora que, por ejemplo, ha asistido a Terrae Rural en Gran Canaria, ¿qué impresión tiene cuando se encuentra con otros compañeros y compañeras que también cocinan en lo que llamamos “la ruralidad”? ¿Qué comparten, qué les diferencia, tienen quejas comunes?

Joan Capilla. – Terrae para mi es más que un congreso, Terrae está trabajando para que trabajemos el territorio. Aparte los cocineros/as rurales coincidimos en las mismas problemáticas. Y si a la administración le interesa que España no se quede vaciada nos tiene que escuchar. Porque tenemos una serie de problemas muy gordos.

No nos pueden perseguir como nos persiguen. Yo no puedo recolectar ni una simple flor del campo. Las normativas están mal hechas y mal generalizadas. No nos pueden imponer los impuestos de las grandes cadenas, ya que en los pueblos no tenemos los mismos servicios. No tenemos gente para trabajar, los jóvenes se marchan a la ciudad. En definitiva, España necesita un Ministerio de Gastronomía, y dentro de él estudiar las necesidades de la gastronomía rural.

Verónica Martín. – ¿Cómo ve el horizonte de la cocina rural en España? ¿Qué necesita la cocina rural para seguir adelante?

Joan Capilla. – Como decía antes, primero que nada escucharnos. Gracias a Terrae estamos unidos, y nos vamos a unir con los productores. A partir de aquí el futuro de la

cocina rural está en manos de la administración pública.

Verónica Martín. – He observado al entrar en su página web, donde pone el listado de quienes componen el equipo de su hotel y restaurante, que nombra con nombre y apellidos a personas que habitualmente están invisibilizadas, como las camareras de piso. Eso me ha llamado la atención. ¿Qué importancia le da a su equipo? ¿Cómo valora ese engranaje?

Joan Capilla. – Las personas son muy importantes. En la carta del **restaurante** también las nombramos, porque la misma importancia tiene el nombre de la persona que se ocupa de tener las instalaciones limpias del restaurante como el buen hacer del **chef**. O que entiendan que aquella niña que va por allí con su perrito es Bertha y que no tiene a sus padres los sábados y domingos, porque están los dos atendiendo a los comensales. Todos somos L'Algadir.

Verónica Martín. – Si un vidente pudiera decirle el futuro a 10 años de su restaurante, ¿qué le gustaría que le dijera que va a pasar...?

Joan Capilla. – Me gustaría pasar más tiempo con mi hija, que mis padres se sintieran orgullosos de mí. Y me gustaría sentarme con mis compañeros de profesión y decir: “¿Os acordáis qué duro era trabajar en un pueblo de 140 habitantes? Pues ahora la gente hace más de 200 km para comer en nuestras casas”. Y nos hacen sentir contentos porque agradecen nuestro esfuerzo por darles lo mejor en la mesa.