



«Abans en el Raval en les cases es feia cada dia un dinar diferent, coca de dacsa, pastissos, arròs en cassola, coca a la llanda... Hi havia molta originalitat en els menjars. Jo he conegut, de menut, quan no hi havia forns a les cases, vindre les dones al forn de mon pare. Les millors famílies hi enviaven les seues cuineres i feien veritables meravelles per a menjar; ara, les millors eren sempre del Raval.»

Una de les cuineres de Tano, Pepita, ha estat dotze anys de cuinera particular del president francès Giscard d'Estaing i conta moltes anècdotes del mateix Giscard i de Mitterrand, que, a més, eren molts amics i prenen cafè junts quasi cada dia. «Pepita es la que dóna el toc afrancesat als menjars que fem. Li diem el menjar que volem i ella el fa a la seua manera, generalment una mica afrancesat, encara que això passa amb tots. Ací, cadascú va al seu aire, i així desenrotlem la seua personalitat, alhora que fem la cuina més variada».

Com els bons professionals, Tano acudeix a tots els certàmens, cursets... on es puga perfeccionar, i ha guanyat molts premis, encara que no vol parlar-ne. «Això dels premis no té importància. El que més m'estime és l'*Hincha de Futbol*, en què vaig aconseguir la medalla d'or; també, segons, tercers, sisè premis, diplomes... A Itàlia em donaren un tercer premi... però això no té cap mèrit, qualsevol ho pot fer, i, a més, tinc un caràcter que ho canviaria tot a cada moment. Mai no estic content i satisfet d'allò que faig, em pense que mai no faig res bé».

El que sí que li agrada és parlar de tot el que es rela-



Tano, amb la seua mare, la tia Fina. Una de les pastisseres que treballen amb ell

/ J. M. Fernández

ciona amb la seua professió. Ell mateix es defineix com un enamorat de la pastisseria, i intenta aprendre cada vegada més, investiga per traure menjars nous, i per retrobar-ne d'antics i de tradicionals, del nostre poble. «Participo en tots els cursets i certàmens que puc. He viatjat per tot Europa, París, Àustria, Itàlia, però t'assegure, i açò no és passió, que a Barcelona hi ha la millor pastisseria europea, molt més que a Àustria, on és molt concreta. A Barcelona tota la pastisseria en general és bona, començant per una crema ben feta i acabant per les obres que fan amb xocolata; la pastisseria barcelonina es situa a un alt nivell. Ací, a València, un grup de pastissers pareix que vol reviscolar l'antiga fira del Maincof, que abans tenia molta importància, però que a poc a poc ha anat perdent-se; se celebrarà al

febrer amb tota seguretat».

A banda de pastisser i de cuiner, Tano és molt conegut per les seues idees nacionalistes. «¿Que si les meues idees han repercutit en el negoci? Si vols que et diga la veritat, no gens; jo sóc un nacionalista convençut, m'agrada tot el que és meu, el que és nostre, el nostre país, però sempre he respectat a tots, com tots em respecten a mi. Home, sempre hi ha algú... però això és qüestió de temps i de cultura.

Al principi, parle de fa uns vint anys, quan posava la senyera, tots em deien que sí que era la valenciana, i no li donaven més importància; després, les coses han anat emmerdant-se... i ja veus on hem arribat, però ja et dic que es qüestió d'educació de la gent. I, si ets un bon professional, tens les teues idees, i ja està. Quan no s'estilava això del catalanisme, la gent deia que jo

era comunista, en aclarir-se les coses, ja era catalanista, i, en realitat, el que jo sóc és nacionalista; m'agrada el meu poble, m'estime el meu país, ho tinc molt clar».

Una de les últimes facetes de Tano en l'àmbit professional són les demostracions de cuina. «Ensenyem de tot: salat, dolç, torrons... coses que es poden fer a casa, és com una especie de curset ràpid d'unes quatre hores de duració». Més interessant per a Tano són les demostracions en el col·legis. «Les farem al Roís de Corella, al F. P. d'Oliva, i a quatre o cinc col·legis més de Gandia. Això em fa moltíssima il·lusió, perquè, generalment, els xiquets fan preguntes, s'interessen pel treball i veuen que no és tan complicat de fer. Simplement, es tracta d'ensenyar a la gent el gust per la pastisseria».