



“He tingut un passat rumber”

Ramon Parellada és una de les grans figures de la restauració d'aquest país, d'aquelles que, si no existissin, caldria inventar-les. Es podria dir que omple un buit. El restaurant Senyor Parellada s'ha convertit en un dels més representatius de Barcelona.

Si hi ha cap establiment històric en aquest país, la Fonda Europa de Granollers ho és. Josep Pla en parla a *El que hem menjat*, i explica que el dia de mercat, el dijous, és freqüentat pels pagesos que hi van a menjar tripa i pota i menuts diversos. Sortosament, aquesta tradició continua encara avui. D'aquesta nissaga de restauradors procedeix Ramon Parellada, que regenta un dels restaurants amb més caràcter de Barcelona, el Senyor Parellada, gairebé a tocar Santa Maria del Mar, a l'històric barri de la Ribera.

—Jo era una mica un hereu escampa, perquè no estudiava gaire i el pare m'obligava a passar l'estiu a la cuina. Encara s'hi cuinava amb carbó i, per tant, era molt dur. En vaig aprendre molt amb el cuiner Lluís

Espuña, d'Olot, una institució de la casa, que ha arribat quasi als cent anys. A la llarga, això m'ha servit per al meu ofici, perquè tot i sentir-me putejat, l'Espuña em va agafar simpatia. Amb ell vaig aprendre les bases de l'ofici, que per mi són la cuina de la casola i dominar el foc, no cremar les coses, fer una fusió natural. També recordo en Josep Pla, que em va acollir molt bé.

—Després va venir París, on va entrar en contacte amb importants personatges...

—Haig de dir que tinc un passat “rumber”, tant a París com a Barcelona, de tornada. Hi vaig connectar amb Oscar Caballero i Gato Pérez i, de tornada a Granollers (“no és boig qui a casa torna”, deia l'àvia)

vaig muntar La Sila, on vaig portar en Juli Soler (actual figura del Bulli); hi fèiem música i actuacions –amb Quimi Portet, els del Circ Sèmola, acompanyats de membres del Cirque du Soleil, per exemple–, però també hi oferíem plats informals. En dèiem un “polisportiu dels sentits”, i hi fèiem d’un conill amb allioli a un Cuba Libre. A París vaig treballar en un lloc anomenat Olympe, on fèiem una mena de cuina *punk*, perquè eren els moments de la Nouvelle Cuisine.

—*I com va anar que descobrí l'immoble del carrer de l'Argenteria?*

—Es tractava d’una casa històrica, on s’esperaven els qui volien emigrar a Amèrica; s’hi menjava, s’hi feien gestions i s’hi dormia. En vàrem respectar una bona part de l’esperit fins a convertir-lo en un restaurant i, ara, dintre de poc, hi afegirem un servei de cambres, perquè l’immoble tindrà quatre plantes més, i des de dalt es veu el mar.

—*A més de regir la històrica Fonda Europa de Granollers, també regeix el Senyor Parellada, que és un dels restaurants amb més encant de Barcelona. Quina és la clau de l'èxit?*

—Doncs, segurament, el fet de proposar una cuina que interessa. Però hi ha més factors. Vàrem obrir l’any 1983 en un barri alhora molt degradat, però amb una gran concentració d’institucions, de poder: la Generalitat, l’Ajuntament, la Llotja i la Borsa, els sindicats, el Foment, les caixes... Ara això ha canviat una mica, tot i que continua essent el centre del poder polític. Tenim, doncs, una clientela que va des de consellers a l’alcalde de Barcelona, passant per personatges públics ben coneguts, cantants, músics: Lluís Armet, Maragall, Joan Clos, Raimon, Lluís Llach, Maria del Mar Bonet,

Paco Ibáñez, Georges Moustaki, Tàpies, Llimós, Barceló...

—*Precisament, alguns dels seus plats porten noms d'alguns d'aquests personatges...*

—Sí, és el cas, per exemple, dels macarrons a l’estil de Solé Barberà, dedicats a una persona que gairebé va fer de padrí del restaurant. Són uns macarrons saltats amb cansalada viada i espinacs a la crema. Igual puc dir del Guti, que hi va portar molta gent, i a qui vaig dedicar un plat de lluç amb peus de porc.

—*Amb la pròxima obertura d'un taller de cuina de Ferran Adrià, a la Portaferrissa, es pot dir que aquest nucli antic esdevindrà un alt lloc de la gastronomia?*

—La cuina, catalana, en efecte, ara té projecció mundial. Però hem de mantenir les bases de la cuina tradicional, que és allò que intentem al restaurant. Hem provat de fer creïbles, i per tant acceptats, els plats de sempre: els peus de porc, els caragols rostits, les cassoles, en un moment en què es feia una cuina a l’estil de la Montse Guillén.

—*Cap on creu que va la cuina catalana?*

—Crec que, als restaurants com el meu, hi hem de fer una cuina que ara ja no es fa a les cases, aquesta cuina de repertori, la cuina de cassoles. Per mi, un restaurant és com un museu vivent. Crec en un concepte de l’herència del gust –hi ha, per tant, un gust català–, gairebé genètica. Hi ha tota una sedimentació. L’últim camí que ha de fer és provocar sentiments. Un plat és com un quadre o una peça musical.

Jaume Fàbrega

“La cuina catalana ara té projecció mundial. Però hem de mantenir les bases de la cuina tradicional, que és allò que intentem al restaurant. Hem provat de fer creïbles, i per tant acceptats, els plats de sempre.”



[EDICIONS DE LA MAGRANA]

SANT JORDI



(Per)versions
Trenta poemes obscens i una cançó desenfadada
Martinabàs

64 pàgs. 1.000 ptes.
Un llibre transgressor i divertit.
30+1 versions picants de la poesia de tots els temps: Foix, Verdaguier, March, Pere Quart...

La cuina de Festa Major
Georgina Regàs

92 pàgs. 1.300 ptes.
Receptes que han passat de generacions en generacions. La cuina de sempre: sàvia, natural i bona.

