

En Francesc Morata, Siscu o Paco per als amics, fa catorze anys que es va començar a introduir en el camp de l'hostaleria. Professionalment mai no s'hi havia dedicat, però la seva personalitat inquieta i els seus dots organitzatius el van ajudar a enfrontar-se a un món no només desconegut per ell, sinó molt difícil, i en el qual hi ha massa competència.

El seu primer pas dins el sector el va donar en agafar una botiga d'alimentació i pollastres a l'ast al Roc de Sant Gaietà, a Roda de Berà, a la comarca del Tarragonès. La seva esposa Amparo va començar llavors a cuinar per aprofitar més el negoci, i poder vendre també plats preparats per emportar a casa.

En poc temps, el negoci va agafar fama entre la selecta clientela de la zona i quan ja havien comprat el local, fins a les hores llogat, va arribar l'oportunitat de portar el restaurant del club nàutic: **"Un bon client de la botiga, vinculat al nàutic, va aparèixer un dia amb les claus oferint-nos que el portéssim. Va ser una bogeria. Vam haver de cridar un cunyat meu que vivia a Mallorca perquè ens ajudés i, en poc temps, relativament, el local va reeixir i funcionava perfectament."**

Després d'uns anys, i una vegada fet el rodatge al nàutic, van establir-se pel seu compte a El Torreón, un restaurant de bufet lliure situat a Cala Romana, a Tarragona. Les circumstàncies del mercat i el sistema de l'establiment ha obligat en Francesc a especialitzar-se en grups de la tercera edat, malgrat no ser aquest el seu objectiu: **"Ens vam enredar amb un local massa gran. Té una capacitat per a dues-centes persones, i si no és amb grups no omplim. La veritat és que ara treball no ens falta, però m'he hagut de bellugar moltíssim per aconseguir-ho."** Excepte els tres mesos d'estiu, El Torreón tanca els dilluns, i el seu propietari s'ha dedicat durant molt temps, en aquest dia, a recórrer tot Catalunya en busca d'agències que li proporcionessin els clients.

L'Amparo, valenciana de naixement, delecta tots els seus comensals amb una cuina catalana molt casolana. **"Ella de sempre ha cuinat molt bé -ens diu en Francesc-, però a més a més la meva mare és basca i li va ensenyar algunes coses que li han servit de base per a moltes altres. Després, amb el temps, ha anat perfeccionant les seves habilitats fins el punt que els clients més assidus reconeixen quan cuina ella o no"**.

De fet ara l'Amparo es dedica a supervisar tot el que fa el cuiner, però no cuina ella directament, mentre que un dels fills del matrimoni també treballa en el negoci i un altre, que ara té ara catorze anys, sembla que porta camí d'heretar l'afició pels fogons i pel món de l'hostaleria en general: **"De moment no hi treballa, però quan tenim molta feina no li costa posar-se el davantal i donar un cop de mà."**

Per al Francesc, qualsevol tipus de negoci es pot portar amb dignitat o sense, i per tant un bufet lliure no té perquè estar mal considerat: **"A casa meva la cuina és molt bona i el local està prou bé com per oferir tots els serveis necessaris. Tots hi posem la suficient il·lusió com perquè tiri endavant, i tenim molts grups que no vénen per mi**

directament sinó perquè el boca a boca funciona en l'hostaleria molt més que qualsevol tipus de propaganda."

La clau de l'èxit de totes les empreses en els quals ha participat el propietari de El Torreón és, sens dubte, el seu caràcter obert: **"Quan treballes amb el públic has de saber adaptar-te a tot, i tractar la gent segons veus que són. És molt diferent servir una família que un grup de trenta persones de la tercera edat. D'altra banda, la gent actua millor o pitjor segons tu els deixis fer. A les colles de gent gran les has de controlar molt, sinó s'extralimiten força."**

En general es té el mal vici, als autoserveis, d'agafar molt més menjar del compte, perquè es paga el mateix, cosa que al nostre protagonista el posa molt nerviós, perquè això significa llençar molt gènere: **"Molts clients, com saben que el preu és prefixat, es posen uns plats pantagruèlics... i si se'ls mengessin no passaria res, però el problema és que després deixen la meitat. Hauríem d'aprendre tots plegats a menjar menys per la vista i controlar realment la gana que tenim."**

El Torreón compta també amb tretze habitacions per llogar, però aquestes resten buides gairebé tot l'any: **"Tal i com està muntat el negoci, en farien falta com a mínim trenta-cinc o quaranta per poder allotjar els grups. En qualsevol cas, jo em diverteixo amb tot, tot m'agrada i tot ho faig de gust. Abans de tenir el restaurant havia treballat a uns grans magatzems com a cap de compres, i estava tot el dia organitzant coses. No m'espanta la feina, el problema està quan t'hi deixes la pell i després les coses no surten bé."**

Com a exemple, val a dir que durant la mili, a Mallorca, va llogar una habitació i en qüestió d'un mes era el responsable de tot l'hostal: **"El portava un matrimoni gran que en veure la meva capacitat organitzativa i inquietud no s'ho va pensar ni un minut, i em va deixar que els reestructurés tot el negoci. Quan era jove també ajudava sovint un amic meu que tenia un bar. El cas és no parar, no donar-se treva. No m'agrada gens ni mica estar ocios. En una oficina amb horari de funcionari em moriria."**

En fi, que la seva constància i la seva extraordinària capacitat de moviment l'ajuden sempre a tirar endavant malgrat, com ell diu, la mala sort que sempre ha tingut. La seva esposa li recrimina que té cara de massa bona persona, i que es deixa prendre el número, però en Francesc és molt més llest que tot això, i els anys d'experiència en aquest món d'aferrissada competència l'han avesat prou com per no deixar-se enredar i per lluitar per assolir el seu objectiu.

Actualment, la seva il·lusió i la de l'Amparo és la d'aconseguir establir-se en un restaurant petitet, d'unes quinze o vint taules, en el qual puguin treballar amb el seu fill i amb els clients que van deixar al Roc de Sant Gaietà: **"És un lloc ideal, la gent té el port esportiu per deixar les seves embarcacions i entrar a dinar. El marc és molt adient i els clients, que ja són amics, serien els de sempre."** Entre aquests, ens explica en Francesc que hi ha alguns noms coneguts, com per exemple Luis del Olmo, i molta altra gent d'un alt nivell adquisitiu, tots ells vells coneguts de l'època de la botiga de menjars preparats.



Francesc Morata – Tarragona (el Tarragonès)