

En Josep Maria Gatell és al capdavant de la Masia Bou, un restaurant situat a uns dos quilòmetres de Valls. Aquest restaurador va estudiar a l'Escola Superior d'Hostaleria i Turisme de Madrid. **“Les classes permeten polir els vicis de cada casa”**, assegura. De totes maneres, el que feia allà no li venia gaire de nou. I és com ell mateix diu, va néixer amb **“una safata sota el braç, sabent el bo i dolent del món de la restauració”**.

És fàcil pensar que en el cas d'en Josep Maria hi ha hagut més alegries que penes, amb la seva vocació. Bon coneixedor de les coses de la seva terra, en parla amb un entusiasme encomanadís i de motius no li'n falten, ja que representa a la tercera generació d'hostalers d'aquesta família de la capital de l'Alt Camp.

El fet és que els seus avis ja hi tenien una fonda, a Valls, l'hotel Universo Bou. Més tard, a finals de la guerra civil, van comprar una masia als afores de la ciutat per poder passar les nits una mica més a resguard dels bombardeigs protagonitzats per les paves, aquells avions que atemorien les nits dels seus conciudadans.

A l'àvia li agradava molt l'hort, el camp, tenir una mica de bestiar, i en acabar la feina de la fonda se n'anava a la masia a treballar: **“El meu avi, per la seva part, va començar a portar viatjants de betes i fills a casa, a tastar la calçotada, quan en aquella època, a les dècades dels quaranta i dels cinquanta, aquesta especialitat no rebia aquest nom. Llavors s'anomenava ceballotada, o d'altres maneres.”**

Aquelles degustacions van ser una descoberta per a aquells representants majoritàriament barcelonins, i amb el temps els viatges de feina es van anar complementant amb les sortides de lleure, amb la finalitat d'assaborir aquella ceba tan suau al paladar. El fundador de la Masia Bou, a més, sabia vendre el producte que oferia. Potser per això, en Josep Maria considera bàsic aquest aspecte de la feina.

En qualsevol cas, el fet és que l'avi va deixar la fonda de Valls per dedicar-se plenament a la masia, i poc després el seu fill en va agafar el relleu, iniciant reformes importants a la casa: **“Jo ja fa quinze anys que hi sóc –explica el nét-, i al llarg d'aquests anys el local s'ha engrandit força. M'agrada dedicar-me personalment a tot allò que afecta el restaurant, com comprar, vendre, investigar les tradicions i estudiar coses noves.”**

Actualment, la Masia Bou pot acollir simultàniament entre vuit-centes i nou-centes persones, repartides en diferents menjadors de diversa capacitat. Aquesta ductilitat d'espai els permet organitzar qualsevol tipus d'àpats, com ara convencions, casaments, comunions o altres reunions familiars. **“Si la gent té gana, la resta ho posem nosaltres”**, diu en Josep Maria tot rient.

En els seus començaments, el restaurant oferia un menú de feina, i també es despatxaven carns a la brasa o pa amb tomàquet i embotits. Aquests productes també se serveixen avui en dia, però ja integrats com a alternativa a una carta més extensa i que ha anat evolucionant, de bracet amb les exigències dels temps.

L'actual propietari de la Masia Bou ens ho acaba d'explicar: **“Tenim**

les quatre estacions de l'any molt ben diferenciades. En aquests moments, tenim una oferta de caça molt important, amb tota la caça menor i major que hi ha a l'Estat espanyol -on es proposen plats a base de mufló, cabra salvatge o isard, que són peces poc comunes en la majoria de menjadors-, i tampoc no hi falten els bolets, tot i que aquest any no ha estat gaire bo, fins ara. Hi ha una recepta que a mi personalment m'agrada molt que és el pastís de bolets, que ve definit segons el bolet de què disposes.”

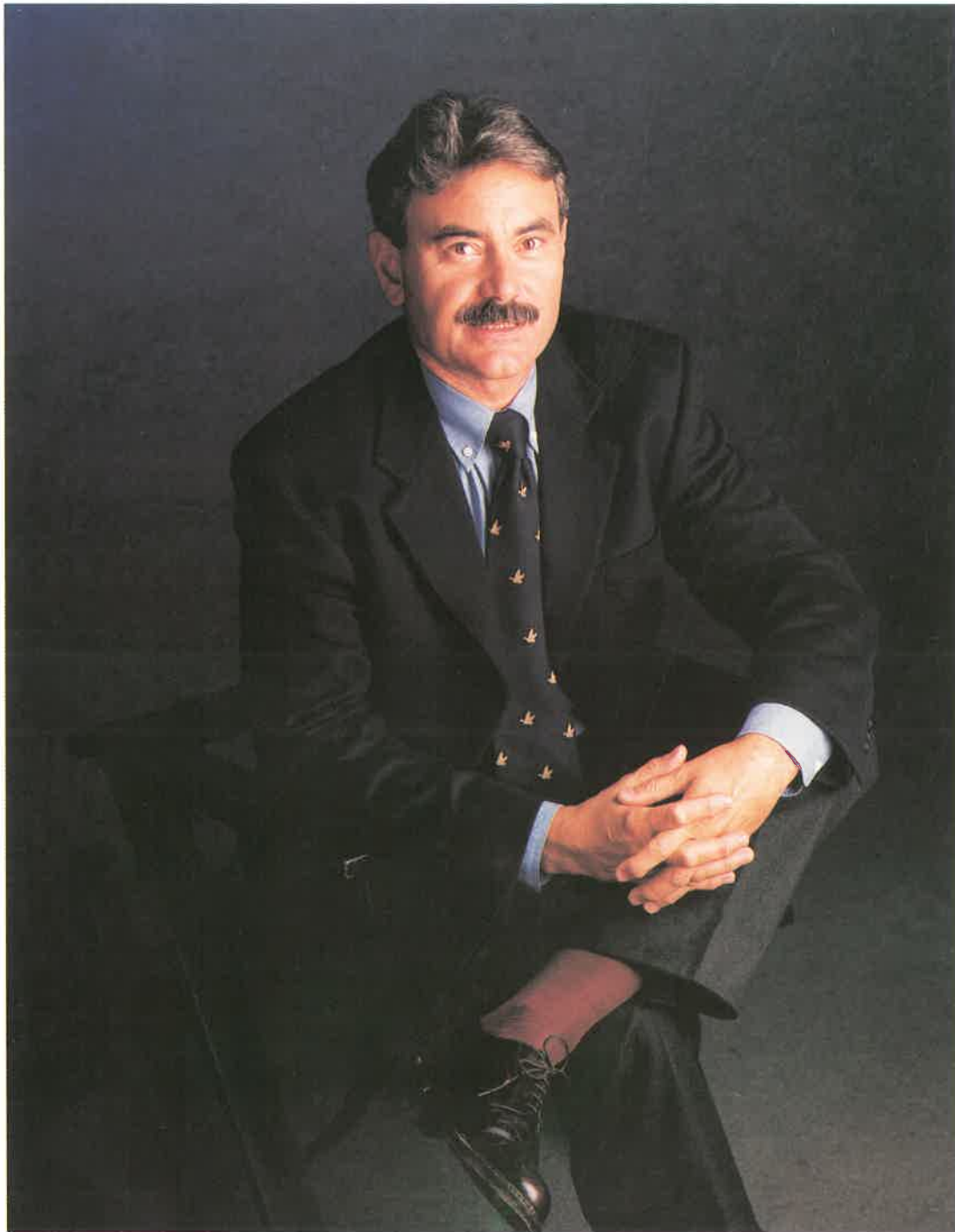
La cuina de l'establiment és definida pel Josep Maria com a **“cuina tradicional i artística, ja que busca uns contrastes que són expressions creatives, com podrien ser uns bolets amb crancs de riu. Estem parlant de plats creatius tant a nivell d'elaboració com de presentació.”** A l'oferta de la Masia Bou s'ha intentat buscar el fons de la qüestió, és a dir, l'arrel o els orígens d'algunes de les receptes de la gastronomia tradicional catalana.

Un bon exemple d'això és la presentació d'un plat de perdiu, en aquest cas, a l'antiga, que se serveix d'una manera molt semblant a l'originària, en què els caçadors es menjaven les peces al camp mateix, acompanyant-se de quatre elements que portaven al sarró i de productes que el propi terreny els oferia: **“La idea és buscar com han estat les coses i portar-les fins a avui. També s'ha de tenir en compte la qualitat de la matèria primera amb la que treballes. Les diferents parts d'una mateixa peça requereixen tractaments diferents.”** En definitiva, que el bon producte no vol complicacions.

L'inevitable dicotomia gastronòmica que formen Valls, d'una banda, i calçotada, de l'altra, obre la possibilitat d'aclarir algunes coses sobre aquest producte tant emblemàtic com difós. En Josep Maria ens parla de les condicions òptimes per assaborir aquesta festa culinària: **“És veritat que a altres llocs es fan bones calçotades, tant és així que nosaltres mateixos n'hem fet a Mallorca -per a complaença d'en Camilo José Cela-, però per a mi la millor manera de menjar calçots és fer-ho a Valls, amb calçots amb denominació de qualitat de Valls. Després ja hi ha la salsa tradicional en la qual hi entren divuit ingredients collits a la nostra terra, que cadascú prepara amb el seu toc personal.”**

I si bé la calçotada és el plat fort de la capital de l'Alt Camp, gastronòmicament parlant, també hi ha altres maneres de cuinar el calçot. El propietari de la Masia Bou ens en fa cinc cèntims: **“Del calçot se'n pot treure molt més profit. De fet, nosaltres preparam tot un àpat sencer en el qual el principal ingredient és el calçot.”** Enguany serà la vuitena edició en la qual a aquest restaurant dediquen un menú a base d'aquest producte, per donar a conèixer tota la dimensió de la ceba autòctona de Valls.

En Josep Maria acaba afegint-hi un ingredient místic, quan explica que **“el calçot te l'has de menjar mirant el cel, i és llavors quan veus el turó de Miramar al fons. És aquí on es troba l'autèntica essència de la calçotada.”** De vegades, menjar és un fet que deixa de ser prosaic per esdevenir un exercici poètic, i el tercer graó generacional de la família de restauradors que són els Gatell així ens ho fa veure.



Josep Maria Gatell – Valls (l'Alt Camp)