

En Josep Maria i en Pep Cullell, pare i fill, cinquanta-tres i vint-i-quatre anys, dues generacions de cuiners que treballen plegats, conjuminant la tradició més autèntica amb les tendències més evolucionades. Els dos han crescut entre fogons, els dos s'apassionen pel seu ofici, el dos són hereus de la cuina de l'àvia Conxita...

Ara fa cinquanta-sis anys que el restaurant Can Xabanet de Banyoles es deia Rancho Grande: **"Era el temps de la pel·lícula i la gent de Barcelona anava allà els dissabtes i els diumenges, perquè s'hi trobava de tot. Això era després de la guerra, i com que teníem botiga no ens mancava mai cap tipus d'aliment."**

Els avantpassats dels Cullell venien de l'Empordà i, en principi, quan es va inaugurar el negoci, es dedicaven sobretot al tema dels vins. Posteriorment l'àvia Conxita va començar a donar de menjar als transportistes i el local es va convertir aviat en una altra mena d'establiment fins que, a mida que van anar passant els anys i les generacions, l'antic Rancho Grande es va transformar en l'actual Can Xabanet, un prestigiós restaurant de cuina catalana i un hotelet familiar de quinze habitacions.

Les sales tenen una capacitat per a unes dues-centes cinquanta persones, i en elles se serveix entre setmana a gent majoritàriament d'empresa i els caps de setmana a turistes i famílies de la zona. La clientela és en un tant per cent força elevat bastant fixa i, quant als turistes, pare i fill coincideixen que és molt millor servir als visitants nacionals que als estrangers: **"Els espanyols surten de vacances a divertir-se i a gastar diners, a gaudir de l'oci i per descomptat dels menjars, sense pensar gaire en el compte."**

Des que Banyoles va ser sub-seu olímpica el 1992, tampoc no han deixat de passar per Can Xabanet esportistes del rem de totes les nacionalitats: **"Durant els Jocs vam tenir allotjats tots els àrbitres d'aquest esport, i l'experiència va ser fantàstica. Des de llavors han vingut molts grups a entrenar. D'altra banda, i curiosament, Banyoles s'ha posat de moda per venir a filmar anuncis publicitaris, i quan apareixen aquests equips de rodatge sí que ens causen trasbalsos importants."** Tant en Josep Maria com en Pep recorden com més d'una vegada han hagut de muntar *caterings* d'urgència enmig d'un bosc, on estaven filmant a hores tan intempestives com les dues de la matinada.

Malgrat tot el sacrifici, la compensació arriba quan es nota que els clients agraeixen totes les atencions, i s'aixequen de la taula satisfets i amb ganes de tornar: **"S'ha donat el cas -ens comenta el pare- que clients d'aquests que ja són amics que m'han demanat d'anar a casa seva a organitzar dinars o sopars. També és molt habitual que et truquin i et diguin que vénen tants tal dia, que nosaltres mateixos, que hi confien plenament."**

Cal recordar com a anècdota que el primer client il·lustre d'aquest establiment banyolí va ser en Josep Pla, habitual comensal dels estmorzars i berenars de l'àvia Conxita. Darrere d'ell, són tants els famosos que fan parada a Can Xabanet que els Cullell asseguruen que els **"seria difícil recordar-los a tots"**.

Al restaurant treballa també un germà del Pep -**"ell s'encarrega de la sala"**- i la mare, que habitualment treballa en la botiga, també s'hi posa els diumenges per donar un cop de mà. **"Realment la feina és molta -ens explica en Josep Maria-. Això més que un ofici és una manera diferent de viure. És com una religió que no ens permet, per exemple, fer festa els diumenges"**.

Quant a la cuina, tal i com ja s'ha comentat al principi, es treballa seguint les bases de la cuina tradicional catalana, però sense donar l'esquena en cap moment a l'evolució i a les noves tendències. El pare, a banda de la formació que va rebre a casa, es va fer en un munt de restaurants, en què va treballar i aprendre fins que es va fer càrrec de Can Xabanet. En Pep, com a cuiner de les generacions més joves, ha estudiat cinc anys de cuina a Girona, on ha tingut prestigiosos professors.

En ambdós casos els sistemes de cuina són diferents, les tendències potser també, però la base segueix sent la mateixa. De fet, en Pep està ficat en aquest món des dels catorze anys i quan encara no havia acabat els estudis ja va guanyar el segon premi de la *Chaine de Rotisseurs* de Figueres i el primer de Presentació i Imaginació d'un concurs de joves cuiners catalans celebrat a la prestigiosa escola de turisme de Sant Pol de Mar. **"I el vaig aconseguir fent un llit de mongetes del ganxet amb conill en escabetx, un plat elaborat a base de productes de qualitat, seguint receptes tradicionals com ara la de l'escabetx, però amb una combinació totalment nova"**.

Per a aquest jove professional, la cuina és sobretot creació: **"És un art, com ho és pintar, amb la diferència que nosaltres som artistes més funcionals perquè el menjar és una necessitat vital de l'home"**. Prova d'això és el munt de farcelletes de cols que va haver de fer el seu pare, que ja era prou conegut i famós per altres coses, des que els va presentar en una mostra gastronòmica i al programa "Bona Cuina" de TV3, quan el portava el popular Jaume Pastallé.

Tant en Josep Maria com el seu fill tenen clar que la cuina d'ara és molt més ràpida que la de fa cinquanta anys, i que aspectes com la presentació dels plats i el servei tenen actualment tanta importància com la qualitat dels productes servits i l'elaboració de les receptes que ofereixen a Can Xabanet.

Respecte al futur, el pare ens confessa que comença a estar una mica cansat i que té ganes de viure una mica més relaxat: **"M'agradaria que en Pep s'encarregués tot sol de la cuina i així jo em podria dedicar més a les relacions públiques amb els clients. De fet ara ja ho faig i surto molt de la cuina, però no en puc gaudir, perquè entre els fogons no hi ha treva..."**

El fill, però, va més enllà, i pensa en muntar més endavant un restaurant ben a prop del de son pare, on poder desenvolupar la seva creativitat. Així els clients podran escollir, segons el gust del dia, entre tastar la cuina més tradicional de Can Xabanet o una cuina més evolucionada i imaginativa. **"De fet -i en això també coincideixen, en Pep i en Josep Maria-, els dos tipus de cuina no són excloents i els dos tenen el seu moment i el lloc més adient"**.



Josep Maria i Pep Cullell – Banyoles (el Pla de l'Estany)