

Acostumats com estem a trobar-nos els restaurants a peu de carrers i carreteres, no és gens estrany que els primers mesos de ser obert al Jardí li costés una mica d'agafar clientela. Llavors eren pocs els que s'imaginaven, llevat d'alguns veïns de Centelles, que al primer pis del número nou del carrer Nou, just al costat de l'ajuntament, n'hi pogués haver un, de restaurant, curiós no tan sols pel lloc on estava sinó, sobretot, per l'immens jardí que hi havia, i que encara hi ha, a la part posterior de la casa.

El seu propietari, en Joan Parareda, que porta el negoci juntament amb la seva esposa, l'Antònia Nespì, ens ho acaba d'explicar: **"Abans no vàrem obrir-lo al públic, varen haver de passar ben bé quatre mesos. El local es trobava en un estat força lamentable i el jardí, més que un jardí, semblava una selva. Malgrat tot, però, l'indret ens va fer el pes de seguida i finalment vàrem aconseguir d'obrir les portes l'octubre del 1990."**

Des d'un bon principi, en Joan va tenir molt clar que ell el que volia era portar un restaurant i això va excloure, de soca arrel, qualsevol altra possibilitat en el món de la gastronomia: **"Com a anècdota, tot just després de tornar de la mili, durant uns quatre anys, vaig estar portant un bar a Tona. La veritat és que en vaig acabar una mica tip perquè en un bar ja se sap: has d'aguantar de tot. Per això, en aquells moments, una mica la meva obsessió era trobar un restaurant com El Jardí: que no tingués bar."**

De petit, confessa en Joan, més que anar a comprar amb la mare el que li agradava era quedar-se a casa fent truites, amanides i experiments amb el menjar, així que, des d'un bon principi, va decidir també que, a més de propietari i fundador del restaurant, en seria el cuiner i l'inventor dels plats: **"Poc a poc vas agafant afició i sense adonar-te'n vas introduint-te en aquest món d'una forma natural. Jo vaig començar el meu aprenentatge amb només catorze anys. Va ser a un parell de restaurants de Vic: Casa Dinarés i Ca l'U -on actualment avui el meu fill Jordi també està fent pràctiques. Després vaig haver de marxar a la mili i a la tornada vaig muntar El Chaplin, aquest bar del que parlava abans."**

Allà en Joan va conèixer l'Antònia. El Chaplin era un dels llocs més concorreguts pel jovent de Tona i ella també hi anava. Al cap d'uns anys, es van casar i van néixer dos fills: **"A partir d'aleshores vaig voler allunyar-me temporalment de les cuines. Amb aquells horaris, no podia estar gairebé amb la família i vaig buscar-me una altra feina en una empresa del sector tèxtil"**.

Tot i la bona voluntat que hi posava, però, en Joan no va saber mantenir-se allunyat de les cuines per gaire temps i els caps de setmana, aprofitant que alguns dels seus amics també tenien restaurant, se n'hi anava corrents amb el davantal posat a donar-los un cop de mà. **"Durant aquella temporada, entre els anys 1981 i 1987, vaig continuar aprenent moltes coses. Vaig estar a dotze o tretze restaurants. Tots de la comarca d'Osona: Ca la Manyana, el Tennis Vic, el Bac de Roda..."**

Però sent com és, i sempre ha estat, un home de cuina endins, a en

Joan aquelles escapades només de cap de setmana, ben aviat, li van semblar massa poc. Ell el que de veritat desitjava, i cada vegada amb més intensitat, era retrobar-se amb el foc i les cassoles i dedicar-se exclusivament als fogons amb tota la seva ànima: **"Per això l'any 1988 vaig deixar l'empresa tèxtil on havia estat treballant i vaig entrar com a xef de cuina al restaurant Pere Fita, de Seva. Després ja vàrem obrir El Jardí i des d'aleshores no m'he allunyat mai més del sector de la restauració, i tampoc no crec que ho torni a fer"**.

I és que en aquests moments al Jardí les coses funcionen bé i cada vegada hi ha més gent que sap que al primer pis del número nou del carrer Nou, just al costat del típic arc romànic de Centelles, hi ha un restaurant; que aquest restaurant el porten un matrimoni, que aquest matrimoni té dos fills, que aquests dos fills s'han estat amb els pares molts caps de setmana ajudant-los a tirar endavant el negoci, que la filla fa unes postres que són unes autèntiques obres d'art i, el que és més important, que s'hi menja bé i a bon preu.

"Nosaltres només fem dinars i, llevat del divendres i el dissabte, no servim sopars. Als vespres, Centelles no deixa de ser un poble i no hi ha gaire moviment. Tenim obert també els caps de setmana i un percentatge molt elevat de la nostra clientela és de fora del poble", diu en Joan.

Especialment satisfet de la recepta que va presentar ara fa uns quants anys a l'espai de La Bona Cuina de TV3 -una trena de rap i salmó amb ous de cargol a la vinagreta calenta-, i amb el que li va ser concedit el premi VIPS d'Hostaleria 1991, en Joan afirma que intentar comprendre la resposta dels clients a una determinada proposta gastronòmica és, per norma general, com bastant impossible.

"A vegades prepares un plat -comença- pensant que tindrà molt bona acceptació i et queda pràcticament tot a la cuina; d'altres, en canvi, t'arrisques a treure un plat sospitant que potser no tindrà massa demanda i aquell dia, no saps ben bé perquè, resulta que te'l prenen dels dits. L'endemà, sense saber tampoc perquè, aquell mateix plat potser no et funciona tan bé o potser, ves a saber, et funciona encara millor."

Hi ha fórmules, però, que mai no han deixat de funcionar bé al Jardí, si més no en aquests set anys que fa que és obert. Són els canelons i un filet de vedella que en Joan prepara amb una d'aquelles salses que hi donen tan bon gust. I és que en qüestió de salses, en Joan és un cuiner que hi té la mà trencada i així li ho van reconèixer els seus superiors a Galícia, mentre feia el servei militar.

Atret potser per aquestes salses, pels canelons o per la cuina en general d'en Joan, durant els Jocs Olímpics de Barcelona El Jardí va esdevenir el restaurant favorit d'un representant diplomàtic d'Amèrica Llatina que hi va anar a dinar i a sopar cada dia. Ara fa uns quants anys, El Jardí també havia estat un restaurant força freqüentat per alguns autors en llengua catalana que, fins i tot, hi havien arribat a pronunciar, com a Escriptors del Mes, algunes conferències sobre la seva obra.



Antònia Nesplè i Joan Parareda – Centelles (l'Osona)