

La M<sup>a</sup> Farners Formiga i en Joan Viñolas van obrir Can Formiga l'any 1983 a Pineda de Mar. Anteriorment, en el mateix local, els pares d'ella hi tenien una bodega i, fetes algunes reformes, el van adaptar per a establir-hi un bar. De mica en mica, aquell bar es va anar especialitzant en les tapes. L'èxit de la iniciativa de seguida va deixar petit l'espai de què disposaven.

No en va, i malgrat que no és tractava d'un restaurant, eren sobretot els menjars el que movia la clientela a freqüentar l'establiment, i va arribar un moment, és clar, en què el taulell no donava prou de si, per acceptar la seva estesa de tapes. Això va ser el que va esperonar la M<sup>a</sup> Farners i en Joan a fer una segona remodelació tres anys després, consistent a allargar la barra i engrandir el menjador.

Finalment van optar per convertir Can Formiga en un restaurant, però el local tal i com el coneixem avui no va quedar inaugurat fins l'any 1992. Llavors s'hi va fer l'ampliació de cuina i taules que requeria el projecte, i a més un celler molt complet que van obrir al pis de dalt i que, a la llarga, acabarà marcant la personalitat de l'establiment.

La Gemma, una de les filles del matrimoni, és una prometedora sommelier, i és per això que la família té pensat obrir en breu El Racó del Sommelier, un espai per fer accessible al públic el meravellós celler de què disposen i que ara, dissortadament, descansa lluny de la vista dels clients. Can Formiga té una oferta de vins que supera amb escreix les que ens podem trobar habitualment en visitar altres restaurants.

En aquest sentit, la Gemma considera que **“la majoria de cartes són molt tancades, tenint en compte que vivim en un país de tan bon vi com el nostre. La gent que hi entén una mica sempre es queixa que per trobar alguna oferta original s'ha d'anar a llocs de molta categoria. Per això jo vaig dissenyar una proposta més extensa, acurada i selecte.”**

La bodega que tenien els seus avis ja va despertar en ella, ben aviat, l'atracció pel món de la viticultura i posteriorment el contacte amb els delegats de les cases va fer que s'anés formant en aquest terreny. Després d'una progressió molt bona, aquest any la Gemma és en tercera posició a la preselecció de sommeliers de Catalunya per a la semifinal nacional, de cara al Mundial de Viena del 1998, i en conseqüència està agafant molta il·lusió per aquest món.

En Joan, el seu pare, està del tot satisfet de tenir una sommelier de la família atenent a les taules de Can Formiga: **“Si informes bé, la gent beu millor. Els clients darrerament trien amb millor criteri el vi que beuen, segons el plat que demanen. Hem aconseguit desbancar el refresc de cola de la taula, que no és una tasca senzilla, i que es demani vi de qualitat.”**

D'altra banda, cal assenyalar que el matrimoni Viñolas ve de muntanya, tot i que fa trenta anys que viu al Maresme. Això, quan Can Formiga va començar com a restaurant, va determinar el tipus de cuina que hi feien, que era la que millor coneixien, la de l'interior. El fet que Pineda sigui una vila amb una tradició gastronòmica ben marinera va suposar que l'establiment representés una excepció, en tenir les carns com a especialitat.

El temps ha fet que avui en dia el peix hagi guanyat molt terreny, però Can Formiga encara té anomenada com a restaurant de bons plats de carn. El filet amb salsa de confit de ceba i formatge tendre, l'estofat de senglar, el filet de cérvol a la brasa i els entrecots en totes les seves formes en són alguns dels més exquisits. Això no obstant, quan van obrir hi havia una recepta que no era pas de carn i que en canvi va ser la que els va donar més reconeixement.

Les albergínies farcides de Can Formiga eren conegudes entre els gourmets de la comarca i avui es manté com a una de les especialitats de la casa, tot i haver deixat lloc a altres plats. I és que l'entorn ha anat deixant sentir de mica en mica la seva influència sobre l'estil del restaurant. El rap, el lluç, el salmó, l'orada, el llenguado, el llobarro, les gambes, els escamarlans i d'altres productes del mar són avui presents a la carta.

Així les coses, actualment els millors elogis se'ls emporta una recepta com el bacallà amb pebrots i salsa de cava, i la cuina de Can Formiga ens dóna també la possibilitat de tastar aquest peix d'una pila de maneres diferents: amb samfaina, a la crema d'all, al cava, al roquefort o fregit amb cigrons. Tot plegat converteix el bacallà en el protagonista d'unes jornades gastronòmiques que s'organitzen a la primavera.

La vitalitat creativa que desprèn la família Viñolas es materialitza també en altres cites amb la cultura gastronòmica que proposen als seus clients, mitjançant l'associació amb altres restauradors de Pineda de Mar. D'aquesta manera, des de fa cinc anys convoquen les Jornades de Tardor Gastronòmica, que al 1997 es van dedicar per exemple a la cuina de l'època romana i que van donar l'oportunitat de deixar viatjar els sentits per la història amb el tast de plats cuinats tal i com es coneix que s'elaboraven en aquell temps.

Activitats com aquesta possiblement siguin una classe d'història més pràctica que l'apropament academicista que ens ofereixen algunes lectures, però evidentment que no neixen amb aquesta pretensió. És en Joan qui ens n'explica el perquè: **“Cal crear atractius, perquè el públic d'avui és molt més exigent que abans. Al Maresme la gent es pensava que posar un restaurant era com plegar de treballar i acomodar-se, fer olla i cassola grans i despreocupar-se, i no és així. El client d'avui necessita altres incentius, i per poder donar-los s'ha de treballar molt.”**

Si això és el que actualment exigeix el món de la restauració no hi ha dubte que Can Formiga va ben encaminat. Apunts de creativitat com l'originalitat d'alguns dels seus menjars, el Racó del Sommelier o les jornades gastronòmiques són el que forja la personalitat d'un restaurant que no es vol diluir en l'anonimat. I l'empenta del negoci rau en tenir una sòlida estructura familiar.

A part del matrimoni Viñolas, que porta la cuina, també hi treballen tres fills, l'Albert -que n'és un altre pilar i que serà qui succeeixi el pare-, la Gemma i la Marta, i encara un oncle, en Ferran, i tots junts han fet que Can Formiga, dia rere dia, esdevingui una proposta més atractiva.



**Família Viñolas Formiga** – Pineda de Mar (el Maresme)