

Molt a prop de l'estació de tren i a quatre passes ben comptades del Parc Teodor González de Tortosa *-lo parque*, que diuen els tortosins-, s'amaga un dels restaurants amb més història de la ciutat. Porta per nom el de la seva primera cuinera, la Rosa Pinyol, que juntament amb el seu marit, el Desideri Forcadell, va fundar l'establiment l'any 1963 després que tots dos haguessin estat treballant a Gandesa com a masovers d'un santuari.

En una primera època, el local va ser molt freqüentat per camioners, paletes i pintors, gent que treballava al barri i que als migdies, enlloc d'anar-se'n a dinar a casa, es quedava a ca la Rosa a menjar de menú per cinquanta-cinc pessetes. A les nits, i més que res els caps de setmana, el tipus de clientela canviava radicalment: el restaurant s'omplia de parelles que hi anaven amb ganes de dir-se coses a cau d'orella i de tastar, mentrestant, l'ampli repertori de tapes que la cuinera preparava amb productes arribats del mar i trets de la terra.

Actualment, darrera el taulell i atenent els clients a la sala -no gaire gran, per cert, però amb una minibiblioteca a l'entrada que és d'agrair, amb guies turístiques i gastronòmiques perquè els amics i clients les consultin i les demanin en préstec, fins i tot- hi ha la Maria, la filla petita de la casa.

Als fogons hi ha en Joan, el mitjà, que abans no va donar el sí definitiu a la cuina va voler provar d'altres oficis: **“Vaig fer de pastor, de paleta, de llenyataire, de cambrer..., però finalment la cuina es va anar imposant en la meua vida professional i, en tornar de la mili, l'any 1985, em vaig incorporar definitivament al negoci familiar.”**

Coincidint amb aquest fet, es va començar a reformar el local i alhora es van introduir també alguns canvis en la seva oferta gastronòmica: **“Vam voler fer una cuina molt més mediterrània, amb plats d'aquí i inspirats en la italiana, que encara mantenim a la carta.”** Inquiet i honest, poc amic de les fregidores i de compartir els quatre ganivets que normalment utilitza per tallar la carn i les verdures mentre treballa, en Joan té molt clar que la feina d'un cuiner no és ni la d'obrir llaunes ni la de destapar pots de brou concentrat.

“Darrerament, a Catalunya, s'està fent una molt bona cuina -opina-. El problema és que durant un temps els catalans, a diferència dels francesos, no hem sabut vendre la nostra gastronomia i, a vegades, fins i tot, hem deixat que les modes culinàries eclipsessin els nostres vertaders orígens. Ara, per sort, la cuina d'abans està tornant a ser revalorada i estic convençut que aquest canvi, a la llarga, acabarà frenant la uniformització de gustos i paladars actual”.

La varietat de verdures que es cultiven a les terres de l'Ebre -carxofes, enciams, cols, bajoques, pèsols, espàrrecs,...- proporcionen al Joan una matèria primera d'excel·lent qualitat. I ell, que té com a principi no treure a taula un plat que no sigui fresc, net i bonic, aprofita el divendres o el dissabte per anar a fer tractes amb alguns dels pagesos que baixen a Tortosa a vendre la collita.

Són productes que entren i surten constantment de la carta en funció

de la temporada i amb els quals el Joan investiga, experimenta, recupera plats antics i en crea de nous: **“En aquest ofici, un dels grans secrets és saber comprar. A mi me'n va ensenyar la meua mare. El mercat de Tortosa està prou ben assortit i només en comptades ocasions has de recórrer a productes de fora. El cas més evident és el de les cuixes de granota, tan típiques en aquesta zona. Ara, de granotes, al Delta ja no se'n fan i totes vénen importades de Tailàndia.”**

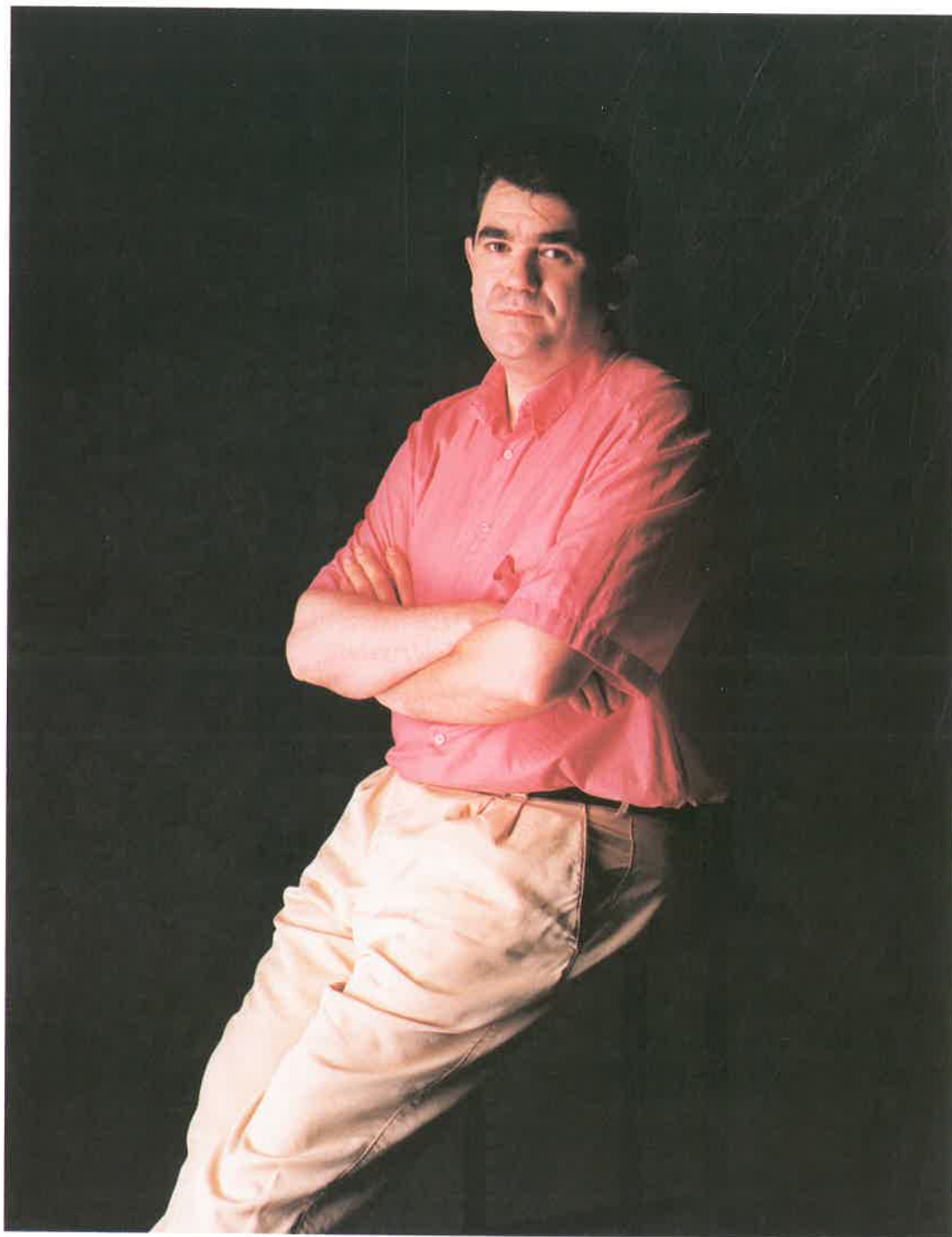
Per norma general, però, la part més gran de productes que se serveixen al restaurant Rosa són productes autòctons. Alguns, per exemple els raviolis, fins i tot els elabora artesanalment en Joan i això, lluny de notar-se en els preus, es nota en el paladar: **“De vegades, i per força, es nota també en el temps que s'han d'esperar els comensals abans no són servits, però aquest és un fet que ens diferencia d'altres ofertes gastronòmiques. I així ho hem volgut reflectir a la contraportada de la nostra carta on, a grans trets, es pot llegir: ‘La cuina feta com a casa requereix temps i paciència. Demanem disculpes als nostres clients i amics per ser tan lents’”.** Acostumats com estem alguns a treballar contra rellotge i a anar amb presses a tot arreu, això pot arribar a sorprendre. La lentitud, ja se sap, avui no es cotitza gaire -més aviat gens- i està tan menyspreada entre els empresaris que, fins i tot, corre el risc de desaparèixer.

Per sort encara queden establiments com el restaurant Rosa i professionals, com en Joan, que asseguren i repeteixen que per trobar la qualitat i oferir-la als clients cal anar a poc a poc i fer bona lletra: **“Jo em vull jubilar en aquest ofici i si pot ser, treballant per a mi. M'ho passo bé cuinant i veient com els altres gaudeixen menjant el que jo he cuinat per a ells. El millor de ser cuiner és que mai no en saps prou. Te n'adones que a la cuina tot està inventat però no hi ha res descobert”.**

En els darrers anys, un dels grans redescobriments fets pel Joan i d'altres cuiners de Tortosa ha estat, sens dubte, la cuina catalana del segle XVI, gràcies a les Jornades del Renaixement que se celebren a la ciutat des del 1996, a mitjans de juliol: **“Per a la darrera edició, vam idear tres plats: una baldana d'arròs amb un puré de bajoques, una lasanya d'espínacs fregits amb sardina i un escabex de cuixes de granota.”**

Amb tot, potser, una de les receptes més aplaudides al restaurant Rosa han estat unes tripes de bacallà amb salsa de tomàquet i alfàbrega, cuinades a la manera tradicional, escaldades o bullides, amb un sofregit de ceba i una copeta d'aiguardent, un polsim de canyella i anar fent. Un cop cuites, s'hi afegeix tomàquet, pebrot vermell i ceba.

Després l'alfàbrega, que al restaurant Rosa sempre és fresca i acabada de collir, perquè en Joan no és dels qui la compren a l'engròs sinó dels qui s'estimen més cultivar-la a l'hort de casa, entre tarongers. Un llit de patates ben fines -**“tallades a mà, per descomptat!”**- posa el punt i final a aquest plat, un plat d'aquells que et deixen amb un ai a la boca i amb unes ganes infinites de tornar.



Joan Forcadell – Tortosa (el Baix Ebre)