

La història del Puda Can Manel es remunta a l'any 1870. Va ser aleshores quan Manel Domènech, besavi dels actuals gestors, el Martí i el Josep, va obrir el local. Convertit en una taverna típica de finals de segle i visitada per mariners, pescadors i treballadors del port, era també un lloc de reunió dels comerciants que feien els seus intercanvis sota muralla, una muralla que encerclava la mar des de les drassanes de Barcelona.

D'aquell temps li ve també el nom, ja que llavors a aquestes tavernes se les anomenava pudes, que significa font d'aigua pudenta, per la seva olor característica i la proximitat amb el port i la mar. Més tard, al 1899, les tavernes van haver de sortir del seu enclavament degut a la construcció del moll comercial, on està l'actual Palau de Mar.

I així arribem al 1959, que va ser l'any en què Can Manel va passar a mans del pare del Martí i el Josep, Martí Domènech Amaró, i es va reconvertir en un restaurant: **“Degut al càrrec de regidor i tinent d'alcalde de l'ajuntament de Barcelona del meu avi, molts dels seus nebots es van dedicar a tasques relacionades amb l'administració. El meu pare”,** ens explica el Martí fill, **“va ser l'únic dels quaranta-tres néts dels meus besavis que es va mostrar interessat pel negoci familiar i s'hi va dedicar, sempre compaginant-ho amb el seu amor per l'art.”**

Potser per això va ser la seva dona, l'Agustina Avilá, *Litus*, qui va ser la peça clau en la continuació de Can Manel, segons ens relata el seu propi fill: **“En aquell moment, la feina d'un restaurant era molt important per a una dona. La tasca de cuinera i de supervisora del negoci anava molt bé amb el caràcter de la meva mare. El meu pare era més artista, estava més pendent de les tendències del moment.”**

A partir dels anys seixanta es va notar un petit canvi d'orientació en el negoci i una reconducció cap a una cuina més elaborada. El client canviava i exigia un tracte més acurat i poc a poc es va anar convertint en el Can Manel d'avui. Sens dubte, el 1970, any en què es va celebrar el centenari del local, va ser una altra data important en la vida del restaurant. Homes de negocis, personalitats rellevants de la política catalana i figures de les arts i les lletres van estar presents en la festa de commemoració.

Els anys següents, fins a la Barcelona olímpica, van servir per arrelar encara més el prestigi de Can Manel, i els Jocs van acabar de decidir el Martí fill a introduir-se de ple en el negoci amb el seu germà Josep. Tots dos formen un tàndem exclusiu i sense fissures que enforteix el restaurant: **“El Josep i jo formem un equip perfecte, d'una banda ell s'encarrega de la producció, i jo m'ocupo més de l'apartat econòmic. El fet de compartir la gerència ens proporciona una millor combinació en la presència física i a l'hora d'aportar idees.”**

La Barcelona del noranta-dos va significar una millora en la infraestructura de la ciutat i Can Manel va saber estar-ne a l'alçada. Conscients del potencial del restaurant, els germans Domènech, coneguts com el Pitu i el Martinet, aposten amb força per un tracte acurat i familiar on tots els comensals gaudeixen de l'ambient del

restaurant, en què la fusta i el seu inigualable entorn són dos dels grans reclams d'aquest local centenari.

El Martí creu que una de les claus del seu èxit ha estat **“saber continuar amb la tradició de les tres generacions anteriors i aportar la vitalitat de les noves tendències”** i, sense oblidar que el restaurant és un negoci, tenir un equip, format per vint-i-sis persones i que aporta professionalitat en cada acció, que és un grup humà integrat de ple en la filosofia del local. En aquest sentit, cal destacar també que tot i reconèixer que la restauració és una professió sacrificada, les respectives famílies han recolzat en tot al Martí i al Josep. Fins i tot la cinquena generació, encara jove, ha fet les seves primeres passes darrere la barra.

Amants de la qualitat i dels productes frescos, a Can Manel són especialistes en arrossos, marisc i peix, també fresc, és clar. Els seus plats mariners són coneguts arreu del món, de la mateixa manera que els seus calamars. El suquet de peix fa les delícies dels que s'asseuen a les seves taules i el rap Can Manel o les cigaletes saltejades són alguns dels tasts típics d'aquest reconegut restaurant barceloní.

El Martí ens descriu tot seguit la tendència gastronòmica que segueixen actualment a casa seva: **“És una cuina senzilla i natural en la qual la gent sap el que menja. Som néts de pescadors i per això valorem la qualitat dels productes per sobre del disseny. Malgrat això, la presentació sempre s'ha de tenir en compte, i nosaltres ho fem. La unió del disseny i la qualitat sempre és important, això és innegable, sobretot en el nostre temps.”**

La millor qualitat al millor preu i un servei immillorable són els tres factors a ressaltar en aquest privilegiat indret, que pot presumir de disposar d'uns visitants que més que clients són amics de la casa, com ara el president de la Generalitat, Jordi Pujol, o l'ex-alcalde de Barcelona, Pasqual Maragall. En el record, l'entranyable Mari Santpere, de la mateixa manera que les visites del príncep Felip o de la infanta Cristina, personatges que gaudeixen d'un restaurant que ha mantingut tota l'essència del millor passat assumint el futur.

“Avui en dia els negocis necessiten bons resultats i el client vol un tracte personalitzat i a Can Manel sempre s'hi han pogut trobar aquestes dues vessants”, diu el Martí. **“Tot i així, cada dia ens superem perquè l'afrontem com un nou repte. Per regentar un negoci com el nostre, amb el volum d'inversió i la quantitat de feina i personal que hem de supervisar, no n'hi ha prou amb ser simpàtic sinó que has de ser un bon professional de la restauració.”**

I amb aquesta confiança i sinceritat, el Martí conclou que el negoci familiar és tota una vida. Somrient, ens explica que la seva mare va trencar aigües al restaurant i assegura que cada dia encara baixa a donar un cop de mà, igual que el seu pare. Enamorat de Barcelona, afegeix que Can Manel està molt lligat a la ciutat i a la mar, que es perfila entre les llums de les cases i se sent en cada racó del local, des de fa més de cent anys.



Família Domènech Avilà – Barcelona (el Barcelonès)