

Fundadors i propietaris de La Cabanya de Manlleu, el local on actualment es mengen possiblement les millors mariscades de l'Osona, la Isabel Castells i en Pere Farrés són un matrimoni que treballen en el món de la restauració des de fa més de vint anys. Com a professionals sempre s'han complementat d'allò més bé i aquesta bona entesa, a la llarga, els ha ajudat no tan sols a mantenir sinó a fer més pròsper el seu negoci.

Les coses del menjar i la cuina sempre han estat el terreny, més o menys privat, d'ell, mentre que ella, amb una llarga experiència en el tracte amb el públic, s'ha ocupat més de les qüestions del servei i l'atenció que es dona als clients: **"Abans que obríssim el restaurant, jo havia estat treballant durant deu anys com a dependenta en un forn. En Pere, en canvi, sent molt jovenet havia començat ja a fer de cambrer a la Fonda de Can Ventura de Vic, havia estudiat direcció hotelera a l'escola de Sant Pol de Mar, i havia après de cuina al costat d'una figura tan mítica com en Juan Mari Arzak"**.

Des del principi, La Cabanya, un establiment petit, acollidor i de molt bon trobar, ja va néixer amb la idea d'especialitzar-se en la cuina del peix i el marisc. L'emplaçament original havia de ser la ciutat de Vic però la Isabel i el seu marit van haver de canviar de plans perquè a la zona on els hauria agradat d'instal·lar-se no van trobar el local adequat.

"Aleshores vam pensar que Manlleu, molt a prop de la capital de l'Osona i mancat de restaurants en aquells moments, podria ser un bon lloc -recorden-. L'alcalde de la població, el senyor Josep Arqués, ens va donar tot el seu suport i finalment, el vint d'agost del 1977, cinc dies després d'haver-nos casat, vam inaugurar el nostre negoci."

El gran mèrit de restauradors com ells és, sens dubte, el d'haver obert en un poble d'interior un establiment especialitzat en la cuina del peix i el marisc, que com se sap és una de les que exigeix més tècnica i experiència. El mèrit, però, encara esdevé més important i més lloable quan es comprova el nivell d'exigència amb què tots dos treballen i la qualitat dels productes que fan servir: **"Nosaltres no ens fem portar mai el peix, l'anem a comprar directament a subhasta. Les gambes, els escamarlans, els popets i les espardenyes, a Roses, i la resta al mercat central de Barcelona."**

Amb un producte tan fresc a la taula, no és gens estrany que els comensals que van a dinar o a sopar a La Cabanya, un cop dins el menjador, s'oblidin per complet que són al bell mig de la Plana de Vic, que s'imaginin, fins i tot, que estan menjant en un restaurant de la costa, i que alguns arribin a signar al Llibre d'Or amb dedicatòries tan explícites com la del popular Màgic Andreu: "He menjat de mil amors. Sou els millors. Tornaré."

D'entre les especialitats que han donat una major identitat al local, a banda de les mariscades, caldria, com a mínim, destacar-ne dues més, que són les calderetes d'una banda i les espardenyes amb llagosta de l'altra: **"Entre els clients -nosaltres treballem sobre un vuitanta per cent de clientela fixa-, sempre hi ha una gran diversitat de gustos, i no tothom accepta de la mateixa manera**

especialitats com aquestes i, per tant, cal anar una mica amb compte, i servir propostes gairebé personalitzades."

En aquests vint-i-un anys d'història, en qualsevol cas, La Cabanya, com tants d'altres establiments de Catalunya, ha esdevingut un espai privilegiadíssim des d'on s'han pogut seguir els fets que han marcat l'evolució i el desenvolupament polític i econòmic de moltes poblacions del nostre país.

"Al nostre restaurant -expliquen- s'han tancat i desfet molts negocis, que han estat definitius per al futur de Manlleu. Un dels episodis més tràgics que, en aquest sentit, es recorden va produir-se a mitjans de la dècada dels vuitanta, arran de la crisi d'una empresa tèxtil que es deia Can Serra. Aquell va ser un capítol que va deixar una profunda empremta a la comarca i també, a La Cabanya. L'afluència de clients va minvar de manera notable, i a Manlleu va semblar que s'hagués fos el sol".

Afortunadament, avui la vila ja s'ha recuperat d'aquella fallida i la Isabel i en Pere tornen a treballar a un ritme frenètic. Dissabtes i diumenges és quan tenen més feina, i als estius més que no pas als hiverns. Els caps de setmana, i en períodes de vacances, el seu fill Jordi, massa jove encara per saber si continuarà o no amb el negoci, els ajuda al menjador: **"De moment, vaig aprenent l'ofici, però aquest any passat tot just vaig acabar vuitè. Ara faig primer d'ESO i més endavant, ja ho veurem"**.

De personal extern, a La Cabanya, pràcticament, no n'hi tenen: **"No en va, els restaurants familiars com el nostre -amb una capacitat màxima de cinquanta persones- no et permeten tenir gaire treballadors. A la llarga, penso que a Catalunya, i a l'Estat espanyol en general, acabarem adoptant el model de restauració que ja s'està imposant a ciutats com ara París, un model que advoca pels locals petits i familiars"**.

Familiars en la gestió i familiars també en l'atenció. Així és La Cabanya. Un establiment que ja va néixer amb la vocació de no ser gaire gran i amb el desig d'oferir sempre als clients un tracte obert, cordial i molt de casa: **"Mantenir un contacte constant amb els clients, parlar amb ells, sortir de la cuina i saludar-los... Tot això, juntament amb la qualitat dels productes amb els quals treballem, han estat els puntals sobre els quals, a poc a poc, hem anat creixent i diferenciant-nos de la resta de propostes gastronòmiques que, en aquests moments, hi ha a la comarca"**.

En només vint-i-un anys, l'Osona ha passat de tenir set restaurants a tenir-ne gairebé tres-cents. El creixement, sens dubte, ha estat espectacular, però cap d'aquests nous locals no s'ha inaugurat havent escollit com a especialitat la cuina del peix i el marisc. En el món de la restauració, ja ha quedat dit, aquesta és una de les apostes més difícils i arriscades que es pot fer i, ara com ara, a la comarca continuen havent-hi només dues marisqueries, el Boccatti de Vic i La Cabanya de Manlleu que, a hores d'ara, estan d'enhonorabona. I és que ja els han mig confirmat que aquest any els serà atorgada una estrella a la Guia Michelin.



Família Farrés Castells – Manlleu (l'Osona)