

Diu en Julià Riera que a tots ens agraden una mica els fogons, però no tothom és capaç d'apassionar-se per la cuina, ni pot fer de la vocació una professió. L'actual propietari dels restaurants Mirador, a Esparreguera, i Can Carbonell, a Sant Just Desvern, va començar a treballar als vint-i-quatre anys en l'hostaleria, on mica en mica va anar instruint-se per saber com portar un negoci propi de restauració: **“L'ofici s'aprèn sobretot rodant pels molts restaurants que hi ha a Catalunya i veient què és el millor de cada casa. Amb la pràctica, vas assimilant què funciona i què no, perfilant com voldries que fos el teu propi establiment.”**

En Julià, però, ja havia regentat alguns restaurants quan l'any 1988 va obrir Can Carbonell a Sant Just Desvern. Establert en una masia del segle XIII al mig de la serra de Collserola, lògicament s'hi respira una agradable tranquil·litat. L'edifici, que està declarat oficialment patrimoni artístic, ha portat sempre el cognom Carbonell, generació rere generació. Els actuals propietaris encara són de la mateixa família. El gran encant de l'establiment rau precisament en tots els elements rústics que s'hi conserven, tant de la pròpia construcció com del que abans eren eines de pagès i maquinària del camp, que ara són objectes de decoració. Hi ha exposats, per exemple, uns típics cups de vinya de quan encara a Can Carbonell s'hi trepitjava el raïm per fer-ne vi. També existeix un túnel per on es diu que abans hi fugien els habitants de la masia, quan eren assaltats pels bandolers de l'època. El restaurant, però, no està envoltat de muntanyes, malgrat estar a la serra de Collserola, sinó de camps. Aquest paisatge, en qualsevol cas, permet allargar la vista i oblidar durant dues o tres hores l'enrenou de la ciutat de Barcelona, que bull uns milers de metres més avall, als peus de Can Carbonell. Allà, en Julià és qui dirigeix la cuina, però també està sovint al menjador atenent els clients, juntament amb el seu fill Julià, que porta les regnes de l'establiment.

Al restaurant s'hi pot degustar, principalment, una cuina típica de masia catalana. Amb els anys, però, s'han anat introduint també plats de mercat a la carta, i avui un dels grans clàssics de l'oferta gastronòmica de Can Carbonell són els calçots. **“Nosaltres vam ser uns dels primers locals, si no el primer de tots, a fer calçotades a la serra de Collserola. I ara aquests tenen quasi tant nom en aquesta muntanya com a Valls; la majoria de restaurants en fan, també”**, comenta en Julià.

Al marge de les grans calçotades, quan n'és temporada, les especialitats d'aquest restaurant són les carns a la brasa i també els cargols. Aquests darrers tenen molta sortida fets a la llauna, **“però no a l'estil lleidatà sinó a la manera de Can Carbonell, o sigui, amb una mica de suc”**, especifica. També el bacallà és molt apreciat pels clients habituals de l'establiment. A la carta havien arribat a haver-hi quinze plats diferents elaborats amb aquest mateix peix, i actualment encara es pot provar cuinat de molt diverses maneres. La més popular és el bacallà a la brasa, acompanyat de patates també fetes a la brasa, allioli i tot gratinat al forn.

Alhora, en Julià es defineix com un gran amant dels bolets. Aquesta és una de les característiques principals de la seva cuina i, ja siguin per acompanyar o com a plat principal, comenta que li agrada molt **“treballar amb els bolets del temps, sobretot barrejant-ne diferents tipus. Un dels meus plats preferits, en aquest sentit, és un saltejat de bolets amb botifarra negra, on hi poso rossinyols, trompetes de la mort o altres classes que siguin del temps.”**

El propietari de Can Carbonell creu que avui en dia el menjar està tan subjecte a les modes com ho poden estar per exemple la roba o la música, **“només cal pensar en els calçots o en el bacallà”**, afegeix en Julià com a exemple de plats que avui en dia tothom sol·licita i que fa uns anys no tenien, malgrat la seva llarga tradició, la mateixa sortida. Una altra de les tendències que a través de la seva feina detecta actualment és la tornada als gustos del menjar i no a la vista i la presentació que havia marcat la pauta en els darrers temps.

A més de la masia de Can Carbonell, ja hem dit que la família Riera regenta a la vegada el restaurant Mirador, que és en un barri tranquil i cèntric d'Esparreguera, darrere l'església del poble, i deu el seu nom a l'excelsa vista que té sobre la vall d'Olesa i Montserrat. Aquest és, segons el mateix Julià, **“un establiment totalment diferent del que tenim a Sant Just Desvern. Mentre que Can Carbonell és un restaurant rústic i que ofereix una cuina bastant tradicional, el Mirador està en un local nou, modern i funcional, i té una carta basada en el peix i el marisc”**.

Aquest altre establiment de la família Riera, que cuida molt la qualitat del menjar i el servei, té el gruix de la clientela durant els dies de cada dia, i ofereix dos tipus de menús diaris, amb diferents preus però pensats ambdós per als clients que després de dinar han de tornar a treballar, i volen plats lleugers i alhora ben elaborats. Això agrada força els seus habituals -i si no pregunteu-los pel deliciós peix a la sal o per la finor del sorbet de mandarina-, que a més a més poden escollir entre un nombre raonable de plats de la carta.

Al Mirador no hi trobareu carns a la brasa sinó cuina de mercat, amb predomini del peix i del marisc, i menjars més salsejats. Entre les iniciatives que ha promogut aquest restaurant de la família Riera, sempre amb ganes d'oferir coses noves als seus clients, hi ha les Primeres Jornades Gastronòmiques del Bacallà. A qui li agradi el peix, doncs, ja sap que té una parada obligada a Esparreguera.

Avui en dia la competència en el món de la restauració és enorme, però en opinió d'en Julià **“hi ha una manca de qualitat bastant generalitzada, malgrat tot. És per això que quan la gent que habitualment freqüenta els restaurants en troba un que li agrada, acostuma a repetir molt”**. I gràcies a la seva professionalitat, el propietari del Mirador i de Can Carbonell és, afortunadament, un dels restauradors que té molts clients repetidors.



Julià Riera – Esparraguera - St. Just Desvern (Baix Llobregat - Barcelonès)