

Tot pujant per la carretera que va d'Arbúcies a Viladrau, entre grans arboredes de pi, castanyer i faig i amb les Agudes del parc natural del Montseny retallades al cel, trobem el restaurant Les Magnòlies, inaugurat el primer de juliol del 1996 i propietat de la Roser Gumà i l'Isidre Fradera.

A banda del seu bon servei i cuina, l'establiment compta amb l'important reclam paisatgístic que suposa la muntanya i, més concretament dins la finca, amb el recer de les tres grans magnòlies centenàries que li donen nom i amb una impressionant casa modernista aixecada el 1871 i restaurada i habilitada, ara fa un any, pel matrimoni. L'Isidre, que va néixer a Riells fa trenta-set anys, és fill de pagesos - **"els meus pares encara ara ens subministren molts dels productes de la terra que fem servir al restaurant"** - i porta des dels dotze en el món de l'hostaleria: **"Al principi treballava només els caps de setmana i hi feia una mica de tot, però de seguida vaig tenir la inquietud de muntar un negoci propi."**

Així doncs, als divuit va obrir a Breda i juntament amb tots els seus germans Can Mariano, i posteriorment a Arbúcies La Pedrera, establiment en què va treballar uns deu anys fins que va inaugurar Les Magnòlies, un local de categoria amb capacitat per a cinquanta persones.

Pel que fa a la Roser, val a dir que encara que ara ja porta vuit anys dedicada professionalment a la cuina és una barcelonina llicenciada en Filologia Catalana, que anava a estiuejar amb la seva família a l'hostal de Riells on treballava el seu futur marit. Els anys, la coneixença, el matrimoni i l'afició que sempre havia tingut per la cuina van ser factors decisius a l'hora d'entrar de ple en aquest món.

La mestressa de Les Magnòlies defineix la seva cuina com a **"tradicional catalana, evolucionada, modernitzada i adaptada als nostres temps. Actualment la gent vol una cuina més lleugera, desgreixada, fàcil de menjar i amb presentacions atractives"**.

La seva formació professional ha estat fonamentalment autodidàctica, a banda d'alguns cursets que ha fet a l'escola d'hostaleria de Girona i a l'Associació de Serveis Turístics de la comarca de la Selva, grup que funciona des de fa quatre anys, que aplega vint-i-cinc restaurants i del qual l'Isidre i la Roser en van ser fundadors juntament amb altres empresaris de la zona.

La carta de Les Magnòlies està conformada per quaranta plats, que es canvien cada tres mesos, i una llista diària de suggeriments, a més, tal i com explica l'Isidre, **"d'algunes elaboracions que s'han convertit en clàssiques i que no podem deixar de servir, com ara les galtes de porc farcides de peu de porc i tòfones, els espàrrecs amb salsa romesco o el cabrit"**.

Malgrat ser un restaurant d'interior, el peix té tanta importància i sortida com ara els productes de la terra, veritables protagonistes de l'establiment: **"Els bolets, per exemple, són la nostra especialitat, i l'any passat en vam servir fins a seixanta i escaig de tipus diferents. Els mateixos pagesos de la zona i gent gran els recullen i ens els porten."**

Al 1996, l'associació abans esmentada va organitzar un concurs de cuina

per escollir el plat de la Selva -**"l'única condició era fer servir el salsafi, un nap autòcton més llarg i molt més fi de gust que el normal"**- i la Roser i l'Isidre van obtenir un accèssit amb un pastís cruixent de salsafins i carn del perol, que després es va servir, amb el guanyador i durant un any, en tots els restaurants de l'agrupació: **"Són maneres de promocionar els nostres productes i la comarca. A més, els clients que ho demanaven rebien un tríptic en el qual, a banda d'informació sobre el producte i la llista dels restaurants, s'explicaven les dues receptes perquè tothom les pogués fer a casa."**

L'Isidre, encarregat fonamentalment del servei a la sala i de les relacions amb els clients, està convençut que l'afluència als restaurants es deu, deixant de banda els menjars d'empresa, a la pèrdua progressiva de la cuina de casa i, per tant, a la recerca en els establiments d'hostaleria d'aquells dinars de les àvies i les mares d'abans que tothom enyora, però que ningú no té temps de recuperar a nivell particular.

La clientela de Les Magnòlies és força selecta i, encara que en cert grau fixa, molt més canviant que abans. **"Recordo -diu l'Isidre- que a la fonda de Riells on vaig treballar al principi els clients eren ja com de la família. Ara aquell caliu tan casolà ha desaparegut, però malgrat tot procurem que la gent se senti còmoda a casa nostra, i reconeguda en la mida que es pugui. Pel que fa als dinars de negocis, la discreció és fonamental. Has de passar el més desapercebut possible per no distreure'ls de les seves converses"**.

Això ho comenta amb prou coneixement de causa, ja que Arbúcies i els seus voltants són un important centre empresarial del sector carrosser -**"d'aquí surten el noranta per cent dels autobusos que hi ha a tota Espanya"**- i del sector de l'aigua. De gent famosa també n'ha passat, per les Magnòlies, ens confirmen els seus propietaris, **"però procurem no molestar-los ni tractar-los diferent que a la resta de clients. Ells volen, en general, dinar tranquils i passar desapercebuts, i nosaltres els ho respectem de la millor manera possible"**.

Tant la Roser com l'Isidre tenen clar que l'èxit d'un restaurant rau en oferir una bona relació qualitat-preu, i això inclou no només una bona cuina sinó un servei eficaç, i tot un seguit de complementos i petits detalls que són els que marquen moltes vegades la diferència: **"Una bodega de qualitat, tabac, licors, unes bones postres elaborades amb fruits del temps o del bosc, o fins i tot unes bones torrades amb all i tomàquet servides abans del menjar són, en certa manera, quasi tan importants com els propis plats."**

La decoració del local i el simple detall d'unes flors seques al damunt de cada taula són també elements que contribueixen a fer que el client se senti més còmode en un lloc on l'acurat servei, les olors de les personalitzades elaboracions de la Roser i l'aïllament que ofereixen les pinedes i les magnòlies de l'exterior et poden transportar a un temps indefinit i bucòlic on el cotxe, el despatx i les factures no existeixen, encara que només sigui per unes hores.



Roser Gumà i Isidre Fradera – Arbúcies (la Selva)