

Ens trobem davant la nova fornada de restauradors, joves i emprenedors, amb les idees clares i els coneixements que avui en dia són necessaris per dur a terme un restaurant on s'elabora, en les seves pròpies paraules, **“la nostra cuina, la cuina d'un país”**.

A la Núria Juncosa, l'Albert Roig i en Xavier Andreu no els uneix cap vincle familiar, tots tres es van conèixer a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. Cadascun d'ells ve d'un indret diferent de Catalunya i, curiosament, cap d'ells prové d'una nissaga de restauradors, però tenen en comú la seva vocació, que els ha permès portar a bon port la iniciativa de regentar un negoci propi, el restaurant El Racó de la Cala, a Tarragona.

Els tres van iniciar-se en el món de l'hoteleria des de molt joves. La Núria és reusenca i amb setze anys començava a aprendre l'ofici, va escollir la pastisseria i ella mateixa explica que **“no va ser un inici gaire dolç, però sí molt enriquidor, amb moltes experiències i nous coneixements”**.

L'Albert, amb quinze anys, ja era calçotaire, en un dels restaurants de la seva ciutat natal, Valls, i ho recorda així: **“Vaig aprendre a treballar moltes hores, i a conèixer el funcionament d'un establiment per on hi passa molta gent.”**

El Xavi, que és targarí, va començar per la seva part amb setze anys a treballar al millor local de la ciutat: **“Els meus pares i el senyor Pinós em van recomanar que cursés estudis professionals, i així ho vaig fer. Me'n vaig anar a l'escola d'hoteleria de Lés, a la Val d'Aran, on vaig fer les primeres passes.”**

Per a tots tres els començaments no van ser fàcils: **“Al principi no en tens, de vocació –explica l'últim–, aquesta arriba amb el temps, quan descobreixes el que fas, com ho fas, i sobretot per a qui ho fas. La restauració et permet conèixer moltes persones i és fàcil arribar a fer amics que a la vegada són clients, i és aleshores quan et diverteixes treballant per a ells, és quan neix i creix la vocació, en el nostre cas.”**

L'atzar va fer coincidir aquests tres nois a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. Aquí és on realment va sorgir la il·lusió i l'aventura de dirigir un restaurant propi. **“Estàvem a l'últim curs i la idea ens seduïa, però ens n'adonàvem que no teníem ni mitjans ni experiència suficients, per això vam ajornar aquest projecte fins que sortís l'ocasió”**, explica l'Albert.

La Núria, per la seva part, afegeix: **“L'escola ha estat la millor oportunitat que hem tingut mai, ja que ens va formar i ens va obrir les portes a tot arreu, ens va portar a fer pràctiques a Anglaterra en dues ocasions, al sud d'Alemanya a competir en un concurs d'hoteleria durant quinze dies, als Jocs Olímpics de Barcelona'92, i vam participar en l'organització de restaurants i d'altres locals a Port Aventura.”**

En Xavi, finalment, comenta: **“Quan vam acabar els cinc anys, a la mateixa escola vam fer un curs annex amb gestió de restaurants –una visió més comercial de l'ofici–, i finalment ens vam incorporar al mercat laboral en diferents tipus d'establiments,**

locals familiars, hotels de prestigi, restaurants de cuina innovadora, tot buscant el nostre lloc i la nostra expressió.”

A la primavera del 1995 els va sortir l'oportunitat que esperaven, a través d'un exprofessor, el senyor Francesc Papió, i van posar en funcionament el restaurant El Racó de la Cala. Quan hi van arribar, van veure que calia fer moltes variacions, reformes, i sobretot molts canvis d'imatge, ja que estaven en un establiment amb moltes idees preconcebudes, amb necessitat de renovació.

Aquest local oferia possibilitats aparents, ubicat juntament amb el C.E. Tennis Park en una àmplia zona tranquil·la, amb la proximitat del mar, al costat de la platja llarga de Tarragona, a la urbanització de Cala Romana. Allà, la Núria va despertar una altra de les seves passions, la decoració, basant-se en la fusió dels diferents perfils que caracteritzen aquest establiment, el seu entorn i la seva cuina.

“M'agrada combinar diferents conceptes i materials: la fusta, la roba, els colors atrevits, algunes peces rústiques, l'utilatge de restaurant modern, i en conjunt volia un ambient molt personal, lluminós i càlid alhora”, explica. Avui ella és la cap de cuina, l'Albert el cap de menjador i el Xavi el coordinador de l'empresa i alhora el segon de cuina.

En qualsevol cas, i tal i com aquest últim comenta, **“no ha estat gens fàcil aconseguir un estil i un criteri propis, quan estàs ubicat juntament amb un complex esportiu que té una clientela i unes necessitats específiques, mentre estàs forjant una oferta paral·lela i compatible alhora. Afortunadament, val a dir que la direcció del complex ens ha donat tot el suport necessari”**.

Així, i després de tres anys, els tres amics estan orgullosos de poder dir que lentament s'estan consolidant a la zona de Tarragona. El secret? **“Sens dubte, formar un bon equip, basat en la professionalitat, ser flexible en les relacions humanes i aportar-hi tota la dedicació i l'esforç que requereix portar un negoci. A partir d'aquí, la sort també té alguna cosa a dir.”**

Per a ells i per als seus clients, El Racó de la Cala ofereix una cuina que per definició és cuina mediterrània, una cuina tradicional, de mercat i pròpia. Amb àmplies especialitats marineres com l'arròs negre o els fideus rossos, les especialitats de bacallà, els entrants de temporada i la deliciosa confiteria de la casa són els grans triomfadors a les comandes.

A l'Albert li agrada conèixer les persones i oferir el millor d'ell mateix. Als clients els agraden les seves recomanacions, ja que solen ser sempre encertades. Un tracte afable i sincer són els seus principis. D'aquesta manera, ara ja fa tres anys que ell, la Núria i el Xavi comencen a veure resultats al seu esforç.

A més, tots tres saben que a partir d'aquest moment comença una nova etapa, en què remarquen que el fet més difícil no serà arribar sinó mantenir-se, i avançar. Els clients, en qualsevol cas, van al restaurant a passar-s'ho bé, en el sentit més ampli, i això permet aquests amics gaudir de la seva feina i oferir moltes satisfaccions, que al restaurant El Racó de la Cala en donen i en tenen cada dia més.



Núria Juncosa, Xavier Andreu i Albert Roig – Tarragona (el Tarragonès)