

La Maria Rosa Samper, juntament amb el seu marit, l'Agustí Subirats, són els propietaris de Can Bunyoles. El nom del local té un significat especial per a ella. L'avi de la seva àvia era forner, i de la pasta que sobrava de fer el pa en feia bunyols. D'aquí ve el sobrenom de la família, i com que al seu poble, Alcanar, totes se n'identifiquen amb un, la Rosa va voler que el seu restaurant s'integrés en aquesta tradició i no es perdés la nissaga de cuineres de *les Bunyoles*.

“Jo sempre he estat vinculada al món de la cuina –recorda-. La meva àvia i la meva mare eren el que s'anomenava les cuineres del poble, és a dir, que quan hi havia una celebració en una casa elles s'ocupaven de cuinar els àpats. La meva àvia havia estat cuinera d'Alfons XIII.” Això són paraules majors. En el seu cas, la genètica ha estat contundent.

A Can Bunyoles serveixen peix i marisc, però també s'han volgut dedicar a altres productes, potser no tan tradicionals a Alcanar. La Rosa ha volgut trencar motlles, i ho ha fet amb tanta dedicació, valentia i saviesa que l'encert ha superat el risc: **“L'any passat, per Setmana Santa, vam organitzar les primeres jornades del bacallà i van ser un èxit. Tot eren plats de creació, novedosos.”** El seu col·laborador, mestre i amic -com ella el defineix-, en Carles Enric Frago, va ser l'artífex de les receptes presentades: **“Vam fer quatre menús diferents, amb cinc plats cadascun. Van tenir molt bona acceptació.”**

El restaurant segueix una línia gastronòmica diversificada, des del clàssic peix a la planxa amb poca condimentació fins al rap amb cloïsses i carxofes: **“Fem coses molt senzilles i coses molt elaborades. No estem particularment subjectes a la cuina de temporada, però si és temps de taronges i mandarines confeccionem postres amb aquests productes.”**

No en va, Alcanar és terra de cítrics, i de la mateixa manera que aquests prenen melositat a partir d'un cert grau de maduresa, igualment la Rosa ha començat ara a assaborir la dolçor del seu afany. Fa cinc anys que batalla, juntament amb el seu marit i en Carles, però els fruits són recents. **“El paper de les postres és relatiu –diu ella, tornant a la cuina-. Si un client ha menjat bé tots els plats anteriors i està satisfet ja arribarà tip a les postres, i les valorarà d'una altra manera.”**

La Rosa, d'altra banda, també és de les persones que creu que **“la cuina catalana, mediterrània, és una de les millors. És molt rica en matisos.”** Les zones poc explotades turísticament són en qualsevol cas les més desconegudes a nivell gastronòmic. A les comarques de pescadors hi ha la fideuà, els arrossejats, els suquets, i això és el que es coneix, però hi ha més matisos.

En aquest sentit, la propietària de Can Bunyoles opina que **“ara la cuina es comença a conèixer més, es comença a explotar aquesta riquesa i la gent té més informació dels plats. De totes maneres, els llocs que han estat tan explotats turísticament també han massificat la seva cuina, així que els turistes que s'estimen més menjar bé s'allunyen de la costa.”**

El restaurant de la Rosa té cinquanta places, i els mesos fluixos són el juliol i l'agost, justament a la inversa de molts altres negocis del sector. Com en molts altres locals, però, l'organització és familiar. Ella treballa a la cuina i el seu marit, l'Agustí, al menjador. Al seu establiment, acollidor i elegant però sense cap mena d'ostentació, s'hi han fet dinars de protocol de l'ajuntament, del consell comarcal, en fi, àpats delicats pels quals han comptat amb l'ajuda d'en Carles.

Aquest és professor d'hostaleria de l'IES de Cambrils: **“Per ser cuiner t'ha d'agradar menjar, i a més t'has d'oblidar de mirar el rellotge. Jo penso que és vocació, tot i que ara sembla que s'ha perdut aquest terme. Ara bé, sigui com sigui és una professió molt sacrificada.”**

Com a mestre -i com a professional, que també es dedica a la cuina i als menjadors-, al Carles el satisfà que els seus alumnes posin en pràctica, amb èxit, allò que ell els ha ensenyat: **“I el que també és gratificant és que entris a la cuina, que agafis quatre coses de la nevera i que amb allò facis un plat que tothom hi suqui pa. Aconseguir això potser és el més complicat.”**

Igualment, per a ell el més feixuc són les moltes hores de feina que hi ha al darrere de moltes receptes: **“Pots haver trigat molta estona a elaborar un plat, i el client amb quatre minuts se'l menja, o pots esmerçar molt de temps en un altre i que no et surti com tu voldries; llavors et desanimas. En certa manera, és una professió neuròtica.”**

És clar que saber cuinar és saber menjar, i en conseqüència, aquesta és una activitat que també requereix un temps. Com passa amb les peces musicals, cada cosa té el seu moment: **“Aquell que va a un restaurant ha d'invertir un cert temps. S'ha d'entaular, ha de fer unes pauses... No es pot tenir pressa per menjar.”** En Carles insisteix davant els seus alumnes, però, en una qüestió bàsica, i és que per menjar bé s'ha de menjar allò que ve de gust.

La Rosa fa en aquest punt un petit incís per ficar cullerada en el que hauria de ser anar al restaurant: **“Un bon àpat és tot un conjunt, és fer una bona sobretaula, la xerrada, té més sabor el que has menjat si t'ho menges en bones condicions, a tots els nivells.”** En Carles, per la seva part, compara un bon àpat amb una bona novel·la: **“Hi ha d'haver un bon pròleg, entremig que hi passin tots els ets i uts, i el desenllaç que sigui que el cambrer té la culpa de tot.”**

Tant per bé com per mal, aclareix, i també ho fa amb altres punts que, com a professor, l'inquieten: **“A Catalunya no hi ha prou escoles públiques d'hostaleria. El turisme és el futur i no s'hi està invertint prou.”** Parla amb coneixement de causa. Els catorze anys d'experiència docent l'avalen: **“Una altra cosa en la que ens hi hauríem d'esmerçar tots és en el civisme i en l'educació en el tracte, en totes les professions, perquè s'ha perdut una mica.”**

Això, de totes formes, no passa a Can Bunyoles, ja que tant ell com la Rosa i l'Agustí tenen la voluntat fèrria de fer les coses amb la consciència ben desperta i l'actitud agosarada, però el seu és un risc calculat, premeditat, el de les persones que sempre empenyen endavant. Amb ells, la rutina es trenca per ser millorada.



Agustí Subirats, Carles Enric Frago i Rosa Samper – Alcanar (el Montsià)