

Aquesta és la història de com un enginyós gallec, emigrant a Catalunya, es va portar el mar a la muntanya. Amant del bon marisc que es troba a les costes de la seva terra, en José Gandoy, tossut i treballador infatigable, no es volia estar de cuinar-lo també en el seu flamant restaurant. Ara bé, la mare natura s'interposava, de manera aparentment infranquejable, entre ell i el seu projecte... No en va, Can Pijaume es troba just a la falda del Montseny, a Riells i Viabrea, a molts quilòmetres del mar.

Això no obstant, a certs països de forta immigració gallega, com l'Argentina o l'Uruguai, aquest poble del nord-oest peninsular ha adquirit fama de tirar pel dret sense miraments i, en aquest cas, sens dubte, el tòpic s'ha fet realitat. Ja que li era molt difícil de ser ell qui anés fins al marisc, en José se'l va portar a casa: es va construir un viver d'obra i va optar per criar-lo directament a prop del seu restaurant.

Llagostes, llamàntols i cabres ara creixen, doncs, respirant l'aire pur d'aquestes muntanyes gironines, i les poblacions de la comarca de la Selva que els envolten els han rebut amb entusiasme. Fins a Can Pijaume s'arriba gent de Breda, d'Arbúcies o de Sant Hilari Sacalm, i també visitants de Barcelona i del Maresme. Menjar marisc mentre es deixa passejar la vista pels paratges del Montseny és una imatge que pot endevinar-se nova i xocant, però que reuneix un seguit d'atractius que fins ara no s'havien ajuntat amb tan bon gust i mesura.

Ha quedat clar, per tant, que des que va començar amb aquest establiment de Riells i Viabrea l'any 1984, la intenció d'en José era obrir amb el cartell de restaurant de peix i marisc frescos, i ho ha aconseguit amb un èxit rotund. D'aquesta manera, ara els selvatans poden gaudir al costat de casa de les grans mariscades i del lluç a la basca o a la gallega, això sí, servit en cassoles de ceràmica de Breda.

En qualsevol cas, la situació geogràfica de Can Pijaume ha permès el seu propietari d'anar més lluny i aprofitar tot allò que li ofereix la zona. Quan n'és temporada, el rossinyol, que és el bolet que més creix al Montseny, és l'acompanyant predilecte de molts plats de carns amb salsa, com també ho són els rovellons i els carlets. Fins i tot hi ha púdings de bolets i marisc, una recepta ben atrevida de mar i muntanya. En temporada de caça, el senglar, la llebre i la perdiu són plats que conviuen sense empentes amb les especialitats de peix.

La resta de l'any, les carns de Girona nodreixen el rebost del restaurant que ens ocupa. Fins i tot, algunes de les receptes més ben considerades pels clients són de carn, enlloc de marineres. Els peus de porc -amb llagosta, això sí- són per exemple tot un èxit, però també el cabrit rostit, el xai al forn, el filet de vedella, les carns a la brasa i la carn d'estruç.

El tall del més gran dels ocells comença a ser apreciat per la seva finor, pel seu gust i pel fet que sigui baix en colesterol. En José la cuina a la menta fresca i a la tòfona, i percep com els clients senten una irresistible curiositat per tastar-la. La carta de Can Pijaume, en definitiva, és extensa, i gaudeix alhora de tots els avantatges d'un establiment que és de costa i d'interior a la vegada.

El local és una casa de pagès situada a la carretera que puja de Riells a Breda. És una zona plana envoltada de gespa. Des del menjador del pis de dalt de la masia hi ha una vista preciosa que permet gaudir, d'una banda, de tota la falda del Montseny i, de l'altra, dels boscos del Montnegre.

En José havia treballat tota la vida, des dels disset anys, a restaurants de Barcelona i va arribar a Riells, ja de casat, com a visitant de caps de setmana. Sempre es fixava en la masia abandonada de la finca de Can Pijaume, i en la manca d'oferta de bon marisc que hi havia al Montseny. Quan li va ser possible, es va abocar en el seu projecte. La seva senyora, la Maria Arsilvia Núñez, i una de les seves filles, la Sílvia, també hi treballen.

Abans, aquest restaurador les havia passades de tots colors. A Galícia, treballava de pastor de ramats de vaques i ovelles. Un bon amic el va ajudar a fer el salt a Barcelona, i l'any 1962 va entrar a treballar a les Bodegas Marcelino, del carrer Enric Granados, com a ajudant de cuina: **"Quan vaig arribar encara em feien por els cotxes de la ciutat, i això que llavors es podien comptar a mesura que passaven, de pocs com n'hi havia."**

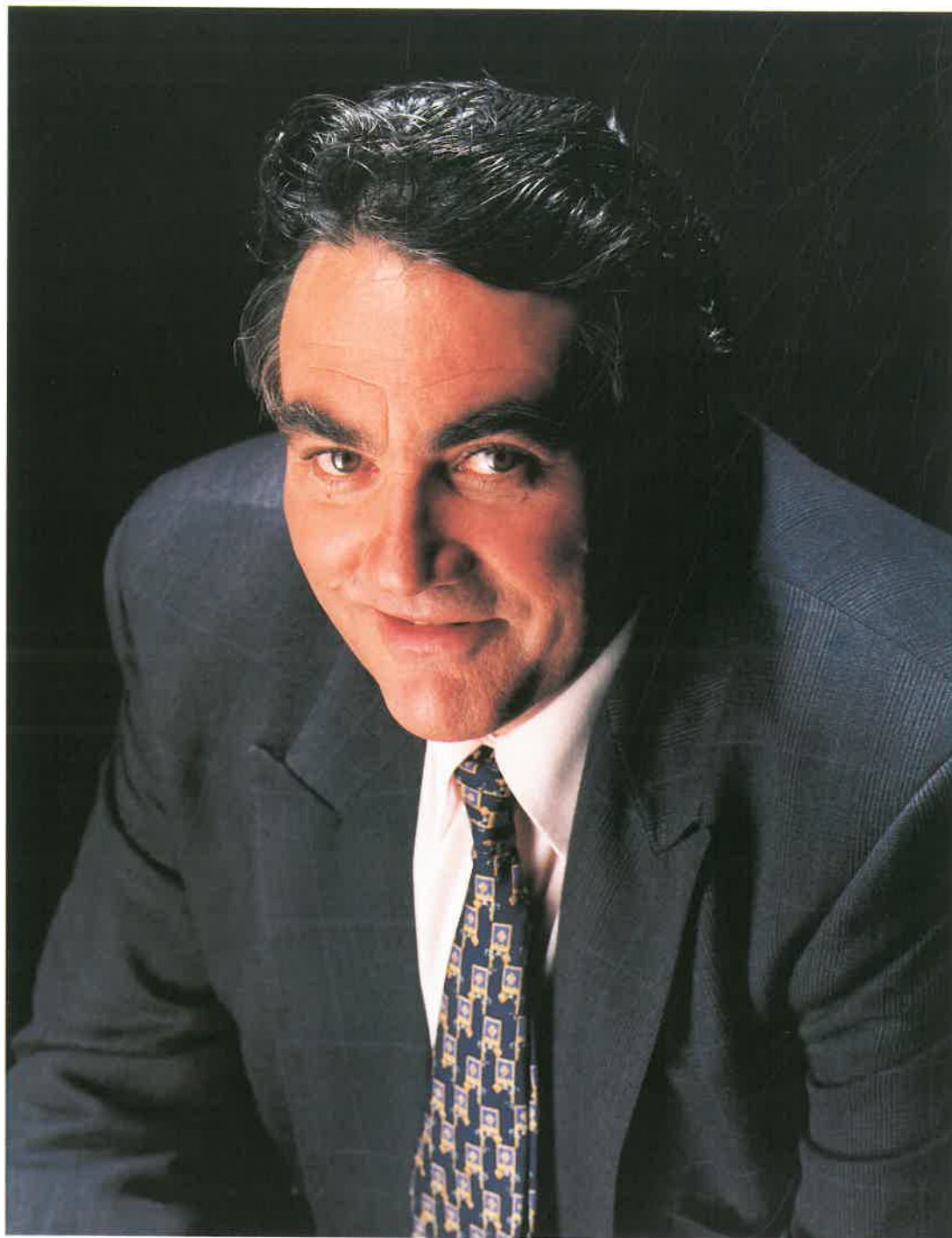
D'aquella època, en José es queda encara amb un altre record: **"Em vaig comprar un llibre de cuina que em va costar tres vegades el sou que cobrava, però m'havia d'espavilar."** I certament que ho va fer. Ja com a cap de cuina, va estar-se uns anys al Mesón de Les Rambles i, posteriorment, amb l'ajut dels dos propietaris pels quals havia treballat, va establir-se pel seu compte a la Taberna Marcelino de la Plaça del Sol. En va ser propietari fins l'any passat.

De tot aquest temps en el món de la restauració, l'actual responsable de Can Pijaume n'ha tret un munt d'experiències i conclusions. La principal és que es considera un home fet per a aquesta feina: **"Jo he nascut per desossar el lluç i fer-lo a la meua manera, per fer una mariscada bonica i ben presentada, per gaudir de l'olor de la carn guisada."**

En José està convençut que la cuina és un art i que ell, si tornés a la joventut, triaria ser artista una altra vegada, **"amb les seves emprenyamentes i tot. Jo treballo sempre emprenyat, és una qüestió de presses i de nervis, però m'agrada"**. De les alegries que s'emporta treballant, la millor és quan rep felicitacions, i una de molt especial és que quan algun client dels habituals queda molt satisfet li fa arribar un cigar a la cuina, de regal.

L'experiència més dura per la qual ha hagut de passar va ser l'incendi que hi va haver al Montseny ara fa uns anys, quan es va endur un ensurt gairebé definitiu. A mesura que s'anaven acostant les flames a Can Pijaume, recorda que feia abandonar el restaurant als clients que hi estaven menjant.

Quan ja hi havia sortit tothom, i el perill era imminent, ell també va haver de sortir de casa seva. **"Vaig agafar el cotxe amb llàgrimes als ulls, i en aquells moments em vaig acomiadar del negoci, pensant que cremaria tot"**, explica. Afortunadament, el foc va passar pel costat de la masia i l'empresa encara rutlla.



José Gandoy – Riells i Viabrea (la Selva)