

Aquest restaurant de Molins de Rei va obrir les seves portes l'any 1970, però la història de Can Tintorer es remunta molt més enrere. L'establiment està situat en una típica masia catalana que pertany a la família des del 1675, i que es va construir uns cent cinquanta anys abans. Generació rere generació, els Tintorer hi han viscut sempre i **“encara hi vivim”**, explica en Miquel, que juntament amb el seu germà Josep és qui porta actualment el negoci: **“Durant tres-cents anys hem pogut conservar el cognom i encara tenim assegurada una generació més, ja que jo tinc un fill baró.”**

Els pioners d'aquest establiment van ser els seus pares, en Josep i la Pilar: **“Ella va venir de Navarra fa cinquanta anys, i després de casar-se amb el meu pare i de veure tots dos que amb la producció dels camps i cuidant animals no se n'acabaven de sortir, es van decidir a obrir el restaurant.”** La Pilar va ser la primera en donar fama a la bona cuina catalana que es fa a Can Tintorer. Actualment ha passat el relleu al Josep, mentre que en Miquel es dedica més a temes d'organització.

La finca es troba a l'entrada de la serra de Collserola. La bellesa del paratge que l'envolta se suma a la de la masia de Can Tintorer, perfectament conservada i amb una agradable ambientació rústica: **“A la casa per dins hem procurat només rentar-li la cara, sense trencar l'encant que tenen tots els seus elements tradicionals: les bigues, les arcades, les teules o les parets, ja que totes són les originals de l'edifici. L'únic que s'hi ha reformat és el terra, que es va anivellar amb unes toves.”**

També hi ha part de la decoració de Can Tintorer que té una llarga història, com ara la premsa de vi que es pot veure al menjador principal del local. **“En el que antigament era el celler de la masia i ara és la sala gran del restaurant hi conservem aquesta premsa, que per a mi és un record molt entranyable perquè quan jo era petit encara trepitjàvem raïm a casa”**, explica en Miquel.

A més de la sala principal n'hi ha una altra de més petita, **“el bungalow”**, i a la gran zona ajardinada que té la masia es troba una carpa amb capacitat per a cent vuitanta comensals i un parc infantil: **“Això ha estat una incorporació dels últims temps. És l'element modern per adaptar-nos a les peticions dels clients, aprofitant que tenim un jardí tan gran.”** Està adaptada especialment per celebrar-hi banquets, tant a l'estiu com a l'hivern.

L'ambient rústic de l'establiment o el seu privilegiat entorn natural són, però, coses secundàries, segons en Miquel: **“Els clients busquen bon menjar per damunt de tot, i perquè això sigui així has de partir d'una bona matèria primera.”** L'exquisida cuina catalana que ofereix Can Tintorer es basa en les carns a la brasa, els embotits de la terra i ibèrics o altres receptes com l'esqueixada o l'escalivada: **“No busquem la sofisticació sinó donar la màxima qualitat sense descuidar la presentació. El que ens diferencia d'altres restaurants no és tant el tipus de plats com la manera d'elaborar-los, sempre el més tradicional possible.”**

En aquest local l'escalivada es fa amb carbó vegetal i com diu en

Miquel **“tot són pebrots, però... el gust és un altre!”** L'espallleta de cabrit al forn n'és un altre exemple, ja que està feta en l'antic forn de llenya de la masia, on hi feien el pa: **“Per cuinar-lo t'hi passes tres hores, però l'acabat és molt diferent i el resultat te'l trobes al final, quan el tastes”**. Aquest és el plat que ha donat més fama a Can Tintorer, fet que sembla agrair la voluntat de la família de seguir cuinant tal i com es feia abans. Queden ja pocs establiments on la crema catalana no porti farina ni Maizena sinó midó...

Altres receptes que han estat des del principi a la carta del restaurant són els peus de porc amb mongetes del ganxet o el jarret de vedella amb llenegues. Quan n'és temporada, els calçots també són un del menjars més sol·licitats de Can Tintorer. I un dels més gratificants d'oferir, afirma en Miquel, ja que **“els clients, per molt senyors que siguin, quan ataquen i es posen el pitet perden la vergonya. Veus que la gent gaudeix menjant i que es troba com a casa.”**

Al no estar en un lloc de pas sinó al mig de la muntanya, aquest establiment és molt més tranquil els dies feiners que els caps de setmana. Això ho saben aprofitar els clients més habituals, que hi van a menjar i a relaxar-se, deixant les presses a fora i gaudint de l'incomparable marc que li dona a la masia la serra de Collserola.

Aquesta és la filosofia del local, que tot i que en un moment donat pugina estar totes les taules plenes, els comensals no sentin cap pressió per aixecar-se: **“Donar pressa és carregar-se el que probablement és la millor estona de l'àpat, la sobretaula, quan es deixen els coberts i s'entra del tot en la conversa. Això s'ha de respectar, perquè en un dinar es pot parlar de coses molt importants, que es recorden durant temps.”**

A les parets del menjador, la família Tintorer hi té penjades fotografies d'alguns dels personatges coneguts que no s'han sabut estar de comprovar la bona fama que té la cuina d'aquest restaurant. Diu en Miquel que per a ell **“els clients, un cop asseguts a taula, són tots iguals”**, però encara recorda, com a anècdota, **“l'enrenou que va portar a la masia tenir com a convidat al príncep de Bèlgica, ja que abans que s'entaulés els serveis de seguretat ho van inspeccionar tot, els accessos a la masia i cadascun dels seus racons, mentre al cel ens sobrevolaven els helicòpters.”**

En qualsevol cas, i en opinió dels propietaris de l'establiment, els millors clients són els catalans, ja que són bons coneixadors tant del menjar de qualitat com del bon vi: **“Ara la gent es mira molt més atentament la carta del que ho feia abans, saben escollir millor. Això s'ha notat sobretot pel que fa als vins, i ens ha obligat a nosaltres a ser també més exigents i anar posant continuament la carta al dia.”**

Sempre intentant millorar, Can Tintorer s'ha anat fent un lloc dins la restauració catalana, i aquell petit restaurant que va començar de manera totalment casolana s'ha convertit en un negoci consolidat i amb capacitat per a quatre-centes persones. Ara el repte és fer que això es mantingui fins a la propera generació, trencant aquella dita popular que diu que la tercera és la que tot ho espallta.



Miquel Tintorer – Molins de Rei (el Baix Llobregat)