

A la dècada dels vuitanta, la Rosa Maria Esteve va decidir que ja era hora de dedicar-se professionalment a allò que sempre havia fet de meravella, cuinar, i fer-ho com a propietària d'un establiment gastronòmic. Primer va ser El Mordisco, un restaurant dirigit per ella mateixa i pel seu fill, en Tomàs Tarruella, i creat i pensat per a totes aquelles persones que han de dinar normalment en solitari.

Innovador i poc conformista, aquest local de menjar ràpid s'allunya molt de ser un típic negoci de *fast-food*, encara que segueixi una línia trencadora i juvenil i que marqués en el seu moment una pauta a seguir, convertint-se en un dels establiments més emblemàtics de Barcelona degut a la seva filosofia gastronòmica.

La Rosa Maria és una dona convençuda de la seva trajectòria, que assegura tanmateix que els començaments van ser una autèntica aventura. **“Com que ni en Tomàs ni jo no teníem experiència –explica-, vam creure oportú inaugurar un restaurant informal, on la gent pogués prescindir de l'etiquetatge dels grans locals de restauració. És per aquesta raó que vam obrir El Mordisco. El meu fill i jo hem après molt d'aquest establiment, i això ens va decidir a fer-nos càrrec després del Tragaluz”**. Aquest és un restaurant amb un ambient exquisit i una manera de funcionar més creativa, però sempre amb aquell aire sincer i genuí.

Després d'aquesta última opció va venir El Mordisco En Casa, una alternativa que proporcionava al client un àpat excel·lent sense moure's de casa seva, i encara cal afegir-hi dues ofertes més. D'una banda tenim el Tragamar, situat a la vila de Calella i dirigit per la mateixa Rosa Maria, la seva filla Raquel i el François de Saint Blanquat, juntament amb el Santi Martí, i de l'altra que novament la Rosa Maria, la Carla Tarruella i el Joan Ferrer, cuiner de la corporació, regenten A Contraluz.

La Sandra és una altra de les filles de la Rosa Maria. Decoradora i artífex de l'ambientació de tots els locals d'aquesta nissaga de restauradors, ella els ha volgut impregnar a tots amb una ànima comuna però alhora diferent i particular. El Tragaluz és enigmàtic i lluminós, destinat a agradar i enamorar els clients amb els seus amplis finestrals per on hi entra la claror, combinant l'obertura dels espais amb la imaginació d'una decoració moderna i acollidora.

Amb una aparença externa gens indicativa dels negocis convencionals de restauració, aquest establiment agrupa la sofisticació d'una casa antiga del Passeig de Gràcia de Barcelona i la senzillesa d'una lluernia. El restaurant japonès de la part inferior del local contrasta amb l'estètica de la part superior, on el Tragaluz es presenta com un menjador ple de llum. La Rosa Maria i el Tomàs ens comenten que aquest es va crear amb unes pretensions diferents.

“Quan vam decidir inaugurar-lo –recorden-, érem conscients que volíem un restaurant de classe, però no podíem dissenyar un local estàtic. Per aquest motiu, l'any 1993, després dels Jocs Olímpics de Barcelona, vam creure convenient donar un petit gir a l'establiment, mantenint la mateixa qualitat però reconvertint

algun espai i creant un japonès a la part de sota. Ser capaç de dirigir un negoci vital i dinàmic on s'estigui obert a petits canvis sempre beneficia el conjunt. Encara que el Tragaluz sempre ha seguit una línia clara, les petites innovacions han estat la clau de l'èxit.”

Si la decoració d'aquest restaurant és brillant, la seva carta encara ho és més. Pensada per a un públic molt ampli, té en compte opcions gastronòmiques ben diferenciades. Al Tragaluz es poden degustar des d'un niu cruixent de mongeta tendra amb foie-gras calent i salsa d'anís i soja fins a unes patates Butan o una gran varietat d'arrossos. A més, si algun client vol tastar plats vegetarians pot fer-ho amb unes receptes concretes, com és una sopa de tomàquet amb ametlles tendres o unes verduretes a la graella, i si el seu desig és refinat i equilibrat hi ha l'opció de demanar uns plats cuinats especialment per mantenir la línia sense haver de renunciar als plaers que aporta la gastronomia.

Segura que la restauració s'ha de fer per amor i sempre intentant superar-se un mateix, la Rosa Maria creu que les receptes han de ser tradicionals però també amb imaginació. Un exemple d'aquesta filosofia culinària és l'escalivada del Tragaluz, on el seu cuiner, en Joan Ferrer, ha incorporat unes prunes i un formatge de cabra amb una tapa d'olives.

Influenciada pels coneixements del seu oncle, en Rudolf Grewe, la Rosa Maria cerca les arrels dels plats i reincorpora tota la història dels ingredients a la cuina d'ara. Quan parla de la gastronomia mediterrània recorda que ja en el segle XIV la cuina catalana era una de les més reconegudes. Elements com el gingebre o una recepta tan quotidiana com les albergínies amb formatge són ofertes culinàries que ja es degustaven fa molt de temps.

Emocionada, la Rosa Maria reconeix que tots els coneixements acadèmics que el seu oncle va llegir a la seva família li han servit per dignificar i enriquir les receptes del Tragaluz, i han estat la raó de voler crear una fundació per tal que no es perdi el seu llegat: **“Penso que la cultura gastronòmica de la nostra terra no s'ha de reduir a les mongetes amb botifarra. Degut als estudis i llibres que s'han publicat, entre els que destaquen les obres traduïdes i escrites pel meu tiet, molts professionals de la restauració incorporem les arrels culinàries a les receptes més actuals. D'aquesta manera, recuperem la influència d'altres pobles i oferim un producte més ric i variat.”**

Encara que és una excel·lent cuinera, l'actual tasca de la Rosa Maria és la de gerència. Qualitat i bon servei, unides a la vida pròpia de cada restaurant, juntament amb una clientela amb noms propis tan destacats com ho poden ser els de Toni Miró, Bigas Luna o la reina Sofia, entre d'altres, que no per ser anònims són menys importants, fan que aquesta professió sigui la passió més gran de la propietària del Tragaluz, una dona que afirma amb orgull que el ritual de la cuina és la millor teràpia que hi ha, i també l'arma més efectiva per mantenir la família unida.



Rosa Maria Esteva – Barcelona (el Barcelonès)