

La gent de Palamós té un dels ports més antics de tot Catalunya, i un dels més importants al nord del país. Tenen, com és lògic, un peix fresquíssim i unes gambes que fan goig de mirar. Diuen que les gambes de Palamós són les millors, per això és gairebé un pecat entrar a un restaurant i no demanar-ne: **“Nosaltres ja fa molts anys que les servim i, malgrat el pas del temps, sempre les hem anat fent igual, al natural o a la planxa, que són les millors maneres de fer-les, perquè les gambes, quan de debò són fresques, necessiten ben poca cosa: volta i volta, i a la taula.”**

Actualment, La Gamba és un d'aquells establiments que es fan dir familiars, o sigui, d'aquells que s'han anat construint gràcies a la dedicació, l'exigència i l'esforç de tota una família. Les primeres pedres del negoci, però, i sense ànims de treure mèrits a ningú, les va anar posant en Josep Antoni Cuadrat, que va fundar el restaurant l'any 1967, tot just havent tornat de la mili, quan encara era solter.

Des d'aleshores, el Gambero de Palamós -tal i com el coneixen els veïns de la vila- no ha deixat mai de treballar a favor de la cuina marinera del país, ni de formar part d'associacions i entitats gastronòmiques, tant d'àmbit local com internacional.

“Des de molt jove, sempre m'havia fet il·lusió tenir el meu propi restaurant. Per això, quan va sortir aquest local al centre de Palamós, amb unes panoràmiques fantàstiques al mar, just a la plaça on antigament s'havia fet la subhasta del peix, vaig decidir que havia arribat el meu moment. Me'l vaig quedar i vaig començar a treballar de valent, tot sol”. Contra el que alguns podrien pensar, en aquells moments, en Josep Antoni ja tenia força experiència en el sector.

Abans d'anar a la mili havia fet tot el seu aprenentatge en alguns dels millors hotels de Barcelona, al costat de la família Gaspard, i havia fet també estades en altres hotels de Sitges, Salou i Lloret de Mar: **“A la mili, a més, vaig tenir la immensa sort d'entrar a treballar a les cuines, i un cop vaig obrir La Gamba tot el que hi vaig aprendre em va ser d'una gran utilitat”.**

Recorda el propietari de La Gamba que quan ell va començar, fa més de trenta anys, a Palamós no hi havia, ni de llarg, tants restaurants com hi ha ara ni tampoc de tanta qualitat. La Costa Brava ja feia uns quants anys que s'havia convertit en el punt de destinació de milers de turistes que hi arribaven a l'estiu, mig desesperats, només amb el desig de menjar paella, de beure sangria i de prendre el sol: **“Les coses, però, han canviat molt i això es nota també en l'oferta gastronòmica. Ara a Palamós hi ha un grup de restaurants que treballen molt bé i ofereixen una qualitat i un servei excepcionals.”**

I és que la cuina de l'Empordanet, tal com va deixar escrit Josep Pla, és la millor cuina que mai s'ha fet a Catalunya, per bé que, com se sap, ell deia també que les gambes i els llagostins eren el fang de la mar i que aquests petits crustacis no tenien gust de res: **“Al nostre restaurant, en canvi, tenim clients que vénen només a menjar gambes i els agraden tant que cada vegada que s'asseuen al menjador o a les terrasses de casa acaben demanant sempre el**

mateix: gambes, gambes i més gambes. N'hi ha daltres que no, que van variant, i avui agafen un plat d'erçons farcits i demà un plat de fideus de mar, un producte poc conegut encara però que té un gust de marisc excel·lent.”

En línies generals, però, i a banda de gustos gastronòmics, els clients que van a dinar o a sopar a La Gamba són clients de classe mitja-alta, amb un clar predomini dels empresaris i dels turistes de qualitat, d'aquells que sempre van amb la guia a la butxaca i trien el local per les referències que hi troben.

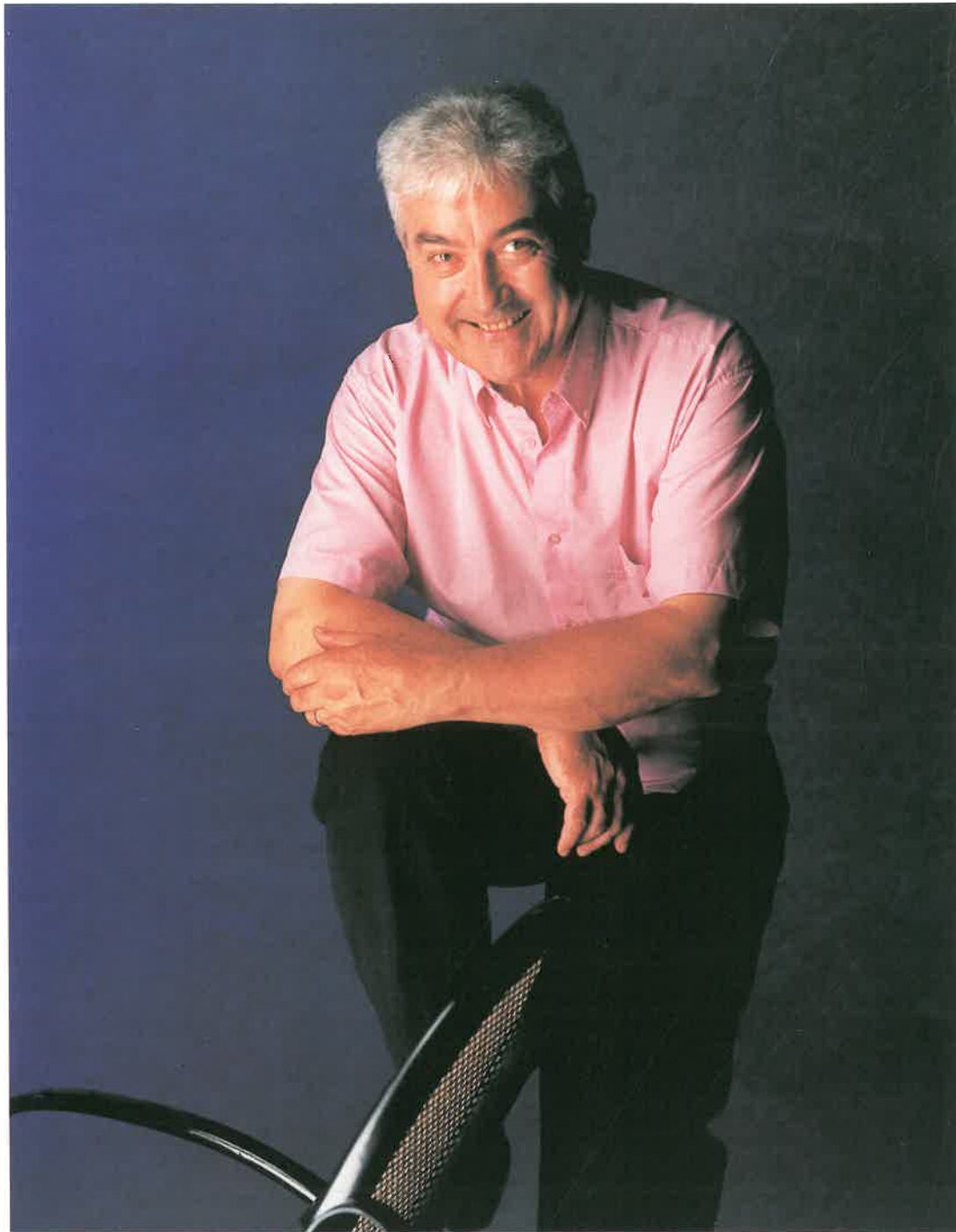
La Gamba és un restaurant que surt pràcticament a totes les guies; per això un dia o un altre els turistes hi acaben fent cap: **“A l'estiu, és clar, hi ha més moviment de gent, i entre els clients sempre hi ha cares conegudes: algun artista, jugadors i entrenadors del Barça, polítics, i fins i tot algun membre de la Casa Reial Espanyola. L'hivern ja és molt diferent. Als pobles de la costa tot sembla que quedi una mica més adormit, però a nosaltres el fet d'estar tan prop de la frontera ens va molt bé per captar els viatjants que van amunt i avall per qüestions de feina.”**

L'època de l'any, però, no condiciona tan sols el tipus de clientela que va a menjar a La Gamba, sinó també el personal que hi treballa. Diuen que Palamós a l'estiu triplica gairebé la seva població i, per tant, a La Gamba han de duplicar també els seus empleats: **“Els qui hi treballem tot l'any, és clar, som jo i la meva senyora, que fem una mica de relacions públiques, i els meus dos fills, en Josep Maria, que fa de somelier i és llicenciat per la Universitat de Bordeaux, i en Joan, que és el cap de cuina i ha estudiat a l'escola d'hostaleria de Girona.”**

Ara, més que en cap altre moment de la conversa, els ulls d'en Josep Antoni brillen d'una manera especial, i és que ja se sap, quan hom repassa la feina feta i parla dels fills...: **“Els, de ben segur, seran hereus d'aquest tarannà que ha donat prestigi a la cuina de l'Empordanet. I espero i desitjo que tots dos continuïn al capdavant del negoci quan jo me'n retiri.”**

És molt probable que aquell dia a La Gamba -i potser també a tot Palamós- hi hagi festa grossa i família i amics s'apleguin al voltant d'en Josep Antoni, amb el desig exprés d'acompanyar-lo en un moment tan important. Suposem que aquell dia no faltará a taula cap dels plats més clàssics del restaurant ni uns bons vins de l'Empordà. Suposem també que a l'hora de les postres tampoc no hi faltaran ni els taps flamejats ni les crêpes de xocolata.

I suposem també, és clar, que per a ell aquell serà un gran dia, com ja ho va ser el dia que li va ser lliurada la Medalla al Mèrit Turístic: **“A banda d'aquests reconeixements, del que estic més content és d'haver dedicat tota la meua vida a la restauració, perquè això m'ha permès de conèixer infinitat de gent. He fet amics per tot arreu i això és molt important. Per a mi, el més vàlid de tot això és aquest tracte que he tingut amb els clients i amb aquests grans gourmets que al llarg d'aquests trenta anys han anat passant per La Gamba”.**



Josep Antoni Cuadrat – Palamós (el Baix Empordà)