

L'agost de 1991, el Joan Saumell, juntament amb la seva dona, la Sari Merino, va agafar de traspàs un restaurant que estava bastant ensorrat. Quan ho va fer tothom li va dir que era una bogeria, que allò no funcionaria, però ell, sense fer cas a ningú, va aprofitar l'ocasió i es va posar a treballar al capdavant d'una empresa que, de mica en mica, va anar donant els seus fruits.

En Joan recorda que **"aquella va ser l'única forma d'establir-me pel meu compte. Tota la vida havia treballat a l'hostaleria, és una cosa que m'havia agradat sempre. Vaig començar amb només catorze anys a la Confraria de Vins i Caves de Sant Sadurní, i la meva il·lusió sempre havia estat gaudir del meu propi negoci"**. Així és com finalment Cal Joanet va obrir portes.

El nom del local ve del diminutiu de Joan, que de petit no li agradava gaire però que ara, amb els anys, confessa que ja li comença a fer més gràcia. Cal Joanet, doncs, s'ha convertit ara en un restaurant d'èxit, especialitzat en menjars a la brasa. La llar de foc on es cuina és l'element que li dona més personalitat. Els clients, mentre esperen, veuen de la taula estant com les brases van coent el seu tall.

El Joan té molt clar que **"els clients vénen a buscar la brasa. A molts llocs fan servir un grill elèctric, en canvi aquí és brasa, brasa. Veuen personalment com escalives els seus calçots o les seves carxofes. A la gent li agrada molt, i fins i tot et demanen per entrar a la cuina i veure la llar de foc de ben a prop"**.

El menú ideal que s'atreveria a servir sense por de fallar és l'escalivada amb anxoves, de primer, i una graellada de carn amb acompanyament propi de la temporada, com carxofes o rovellons, de segon. De postres, sempre hi ha alguna sorpresa casolana, ja sigui pastis de llimona, de xocolata o una bona crema catalana.

L'escalivada amb anxoves no és un plat que amagui cap misteri particular i explica aquest cuiner de Vilafranca que **"l'únic secret rau en netejar les anxoves molt bé, que és una feina molt entretinguda. Nosaltres deixem l'anxova molt neta, fins que no té gens d'espines i també la posem en oli nosaltres mateixos"**.

La filosofia del Joan és la d'una cuina ben senzilla. Entre setmana sempre hi ha menú. Xai, lllom, tot a la brasa, i uns primers plats lleugers, com l'empedrat, l'amanida de patata, escudelles o sopes de verdures: **"És com si mengessin a casa, quan ho fan cada dia fora. Si fas massa fregits o excessos de salses carreguen l'estómac, a mi no m'agradaria com a dieta quotidiana."**

Cal Joanet es troba a l'antic polígon industrial que hi havia a Vilafranca, i tot i que moltes empreses han tancat encara és una zona on hi treballa molta gent, que troba en aquest càlid restaurant el lloc ideal per fer l'àpat del migdia. Actualment s'hi estan fent moltes vivendes i, segons el Joan, **"quan ho acabin de renovar tot quedarem ben bé al mig, que encara estem una mica als afores"**. L'establiment és una casa de poble tradicional adossada, situada al carrer Comerç, l'antic pas de la Nacional 340 de la carretera a Vilanova. La decoració del menjador, on mana la Sari, no és ni

moderna ni rústica, però la intenció del propietari és de seguir-hi fent reformes i acabar de donar-li un aire més d'aquest últim estil.

L'ornamentació presenta motius típics de la comarca: quadres dels castellers de la vila, de vins, i fins i tot hi tenen alguna premsa de raïm de fusta. **"Això sí, petita, que una de gran no m'hi cabria, perquè la capacitat que tenim al restaurant és per a unes quaranta persones"**, especifica el Joan.

Tractant-se d'un restaurant del Penedès, els vins són un altre dels aspectes que cuiden tant com cal. Els clients, dia rere dia, s'inclinen per acompanyar el menjar amb millors suc: **"La gent mira molt les anyades, s'ha de tenir molt en compte. Si, per exemple, una marca coneguda ja té l'anyada del 1997 al carrer i tu tens alguna cosa del 1996 ja no la pots treure. Sobretot, no els donis vins fora d'anyada! Sempre et demanen l'últim que ha sortit. Ara, ull, que també hi gasten més diners"**.

Cal entendre que a la comarca són molts els qui, precisament, treballen a bodegues i, és clar, es mantenen al corrent com ningú de l'actualitat vinícola. El mateix propietari de Cal Joanet hi va treballar, i la seva família s'havia dedicat a l'elaboració del cava. Per això la carta de vins rep tota l'atenció necessària en aquest establiment.

Potser per aquest motiu, qui va a menjar a Cal Joanet i és de fora del Penedès es deixa aconsellar més. La diferència és que els clients locals de seguida deixen clar quins són els seus gustos: **"Et diuen vull aquest vi, i si avui no en tens, doncs vull aquest altre. En canvi, els forasters tenen més tendència a assessorar-se i a deixar-se guiar per uns bons consellers com podem ser nosaltres."**

Als propietaris del restaurant els plau molt el tracte directe i amè amb els que s'hi acosten a menjar, però això no treu que els dies d'entre setmana el més important sigui enllestir un dinar en qüestió de mitja hora o tres quarts i que, si sobra temps, sigui per fer una mica de sobretaula amb el cafè.

Això no obstant, en Joan pensa que **"tant a la cuina com a la sala hi ha d'haver algú de la casa. Està bé que sigui familiar i et fas més el càrrec que tot surti bé"**. També és del parer que parlar amb el client és la millor manera que quedi content. Molts són força fixos, tenen confiança amb els propietaris i hi fan broma. Ens costaria de trobar una manera d'entendre la cuina més transparent: **"Molts ja saben què els pots oferir i si no entren a la cuina i ho veuen."**

Com a anècdota, explica que alguna vegada, quan reben la visita d'estrangers, per allò de la barrera idiomàtica, el més pràctic acaba sent fer-los entrar fins a la llar de foc i demanar-los que assenyalin amb el dit: **"Així queda ben clar... Mira, volen tres d'això i un d'allò, que no saben quin nom té. I tothom riu, ells, jo i la resta de clients."**

Segur que val la pena, doncs, travessar la via del tren que passa per Vilafranca del Penedès i no deixar-se perdre l'oportunitat de visitar una cuina d'estil definit i claredat d'idees com la que es fa a Cal Joanet. Serà per tastar l'escalf i la qualitat dels plats d'un cuiner que s'ha fet ell mateix.



Joan Saumell – Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)