

Can Nassos, a Tordera, significa alguna cosa més que un restaurant conegut a la vila. En primer lloc, perquè ara com ara ja és un local amb molts anys d'història, i en segon lloc perquè amb el temps ha esdevingut un centre important en alguns aspectes de la vida social d'aquest poble del Maresme.

Cap a l'any 1924, l'avi de les actuals propietàries va llogar per primera vegada una casa anomenada Can Malandro, on hi havia un corral de cabres. Després de posar-hi un parell de taules i una bóta de vi, va habilitar l'espai com a taverna. Aquell avi, en Joan Tresserras, es va casar amb la Carme Marlet, i junts van començar a fer alguns menjars. Quan van haver de batejar l'establiment, van escollir el nom de l'Hostal de la Glorieta, però en el poble a aquelles alçades tothom ja el coneixia per Can Nassos. D'entre els trets facials d'en Joan hi ressaltava un esplèndid nas, d'una grandària clarament superior a la mitjana, característica que va fer que els veïns l'anomenessin en Nassos.

Molt en contra de la seva voluntat, el mot popular es va acabar imposant sobre l'original i els fills d'en Joan i la Carme, hereus del restaurant, ja el van acceptar sense rancor. Avui en dia, la Dolors i la Carme, les nétes d'en Joan Tresserras, tenen la sort de regentar un negoci familiar en qualitat de propietàries de tercera generació, amb tots els avantatges que això implica.

Aquestes dues germanes es van posar al capdavant de Can Nassos l'any 1987, quan els seus pares van decidir que era un bon moment per a fer efectiu el relleu. El govern espanyol havia canviat el sistema impositiu i la direcció d'un restaurant exigia cada vegada amb més força un gir cap a un enfocament més empresarial. En Joaquim Tresserras i la Paquita Fors, ja grans, van trobar més encertat que aquest canvi el tiessin endavant les filles.

Ara, la Dolors i la Carme gaudeixen d'un establiment posat al dia i amb tota la solera que li reconeix la vila, per la seva trajectòria. Així, quan a Tordera es vol organitzar una xocolatada per als infants o una botifarrada per celebrar un esdeveniment, Can Nassos té tots els números perquè li demanin de preparar l'àpat popular.

Diuen les seves propietàries que la família sempre ha estat molt participativa en la vida social de Tordera, i que la gent sap que se'ls pot sol·licitar qualsevol cosa amb la seguretat que ells en seran receptius. Can Nassos és un punt de trobada important a la vila, potser el més característic, i està situat al centre del poble, a la plaça on hi ha l'ajuntament.

La Dolors i la Carme desprenen una vitalitat personal que saben transmetre al seu negoci: **"Sempre estem molt al dia. No ens perdem mai cap fira, seminaris o congrés que ens permeti estar al corrent de l'actualitat gastronòmica i del món de la restauració. També som membres de l'associació del gremi a la comarca i aquest any hem organitzat amb l'ajuntament un suplement del diari del ram."**

La cuina que fan és tradicional i de mercat. Viure al Maresme, segons elles, és un luxe del que no se'n pot perdre consciència: **"Allà hi tenim de tot, les millors maduixes del món, el millor api i les millors verdures... Les millors mongetes del ganxet també són les de la**

**conca del riu Tordera. El peix, la carn... Tot ho tenim de primera qualitat, d'una manera natural."**

És precisament per aquestes circumstàncies que a Can Nassos fan una cuina gens sofisticada ni artificiosa que alhora resulta exquisida, ja que com diuen les seves propietàries amb convicció, **"amb el privilegi alimentari que tenim al Maresme i al Mediterrani no cal fer bestieses amb la cuina. Avui en dia es fan combinacions d'elements el més estrafolàries possibles. Es busca la raresa per esnobisme"**. El plat de la casa és un exemple de la senzillesa feta art, uns peus de porc deliciosos i cruixents, d'aquells que demanen ser menjats amb els dits si se'n volen assaborir les seves essències com cal. O també els cargols, ja sigui a la llauna o amb salsa. **"Els cargols que fem tenen una salsa boníssima i punt. No cal afegir-los res i cobrar mil pessetes més"**, asseguren la Dolors i la Carme a l'uníson.

El dia que va més gent a tastar les especialitats gastronòmiques de Can Nassos és el diumenge, que és també quan a Tordera hi ha mercat. A les seves parades s'hi pot trobar gairebé de tot, i cada any amplia més la seva oferta. Hi ha roba, verdures, fruita, animals de granja... De fet, ha esdevingut tan gran que alguns habitants del poble pensen que ja no hauria de créixer més, si vol mantenir el seu caràcter original.

La Dolors i la Carme són de les que el comencen a trobar sobredimensionat, però també reconeixen que els va molt bé perquè el dia que hi ha mercat poden estar segures que ompliran fins a l'última taula. Amb l'excusa de visitar-lo arriba molta gent de fora de la vila, entre els quals també hi ha molts barcelonins que s'hi desplacen expressament.

**"El diumenge, doncs, per menjar a Can Nassos és condició gairebé ineludible fer reserva telefònica per endavant. Ah, i per anar al mercat, darrerament també és gairebé imprescindible no separar la mà de la cartera, si no et vols trobar amb alguna sorpresa a l'hora de pagar"**, conclouen les germanes Tresserras amb bon humor.

El restaurant, deixant de banda els barcelonins de diumenge, té una clientela molt fidel, d'aquelles que se senten vinculades afectivament a l'establiment i al seu personal. La Dolors i la Carme, en aquest sentit, apunten que estan molt orgulloses del seu equip humà i professional, format per tretze persones.

D'entre tots ells, però, en volen destacar en Miquel Caimel, que és a la casa des que tenia dotze anys i a qui ara com ara ja consideren com un germà. Ell és qui es fa responsable de l'establiment si elles s'hi han d'absentar alguna vegada, i també hi ha un cuiner, en Narcís Ros, que ja fa tretze anys que treballa amb la família.

**"Can Nassos –apunten les germanes Tresserras– és d'aquells llocs on els clients més habituals, quan entren, ja busquen el seu cambrer i la seva taula, cosa que vol dir ni més ni menys que se senten com si dinessin a la seva casa dels dies laborables."** I ni la Dolors ni la Carme no volen acabar sense afegir aquestes paraules: **"Renovar el negoci no ha de ser trencar una línia. Nosaltres esperem saber-ho fer tan bé com els nostres pares."**



**Carme i Dolors Tresserras** – Tordera (el Maresme)