

“Una vegada que vaig estar quatre anys sense treballar en una cuina a casa meva no m’aguantaven. Ho necessito. Vaig haver de tornar-m’hi a posar.” D’aquesta manera tan significativa s’autodefineix en Quico Noguera, que ja fa quaranta-cinc anys que viu entre fogons, olles i fums, i ho remata: **“És com una droga.”** Si al seu restaurant pots estar segur d’alguna cosa és que no hi falta dedicació ni experiència.

En Quico va començar a treballar a l’hotel Espanya de Tàrrrega quan tenia catorze anys, més per obligació que per interès. De mica en mica, però, aquell deure es va anar transformant en una veritable vocació, fins que l’any 1992 va obrir el seu propi local als afores de Prats de Lluçanès. L’establiment és en una esplanada, i té a la part del davant un aparcament per als cotxes i a la del darrere un jardí ideal per fer-hi aperitius i d’altres activitats, a més d’una vista magnífica.

La cuina de Can Quico, per la seva banda, és catalana típica, de plat fons i tragueta llarg, amb clar predomini dels menjars tradicionals sobre els moderns. Tot i tractar-se d’un restaurant de terra endins, el peix és el plat fort de la casa, i és que avui les bones comunicacions ho permeten i cada dia poden rebre’l fresc. En certa mesura, aquest fet ha marcat la diferència amb la competència a nivell local, especialment des d’una data molt concreta, quan el bacallà es va convertir en el plat estrella de l’establiment.

Aquell dia el sol va sortir gairebé expressament per a Can Quico, i encara no s’ha post. Els ho expliquem. Tots recordem el programa “Bona Cuina” que feia en Jaume Pastallà a la Televisió de Catalunya, just després de les notícies del migdia. Doncs bé, el *gourmet* més famós del país va escollir el restaurant que ens ocupa per filmar-hi un dels seus episodis, i aquell programa va canviar la història del local.

El seu propietari va decidir que el plat que faria per a les càmeres seria el bacallà, i al cap d’uns dies es va fer tan popular que el primer cap de setmana després del programa en va servir dues-centes racions en un dissabte. Explicarem la recepta, perquè, com diu el propi cuiner, **“amb la descripció en fred d’un plat no estàs desvetllant cap secret. D’una altra manera, tots cuinaríem igual i la realitat ens permet comprovar que no és així”**.

El bacallà de Can Quico, doncs, s’adoba amb una juliana, panses i pinyons i tot seguit es posa al forn. Després s’hi afegeixen unes peres al vi i s’ha acabat el misteri. Tampoc es presenta gaire revestit, perquè els grans ornaments no s’estilen en aquest restaurant. Tant el seu propietari com el fill, en Jordi, són del parer que el plat sempre ha d’anar ben ple i que cada tall ha de tenir gust del què és: el bacallà de bacallà, i el xai de xai.

Això no obstant, en Jordi, que estudia hostaleria a Barcelona, està optant per un estil més innovador i atent a plantejaments més moderns de la restauració, per quan sigui ell qui mani a la cuina. **“Jo sóc molt rutinari, les novetats les deixo al meu fill”**, reconeix el pare. El fet és que, des de llavors, el bacallà no ha desaparegut mai més ni de la carta ni del menú, i és el plat que surt més, amb

diferència: **“Pensa que ha pujat gent de Barcelona a menjar-ne, i fins i tot gent de Valls a menjar calçots, perquè darrera ve el bacallà, és clar”**, expliquen amb bon sentit de l’humor.

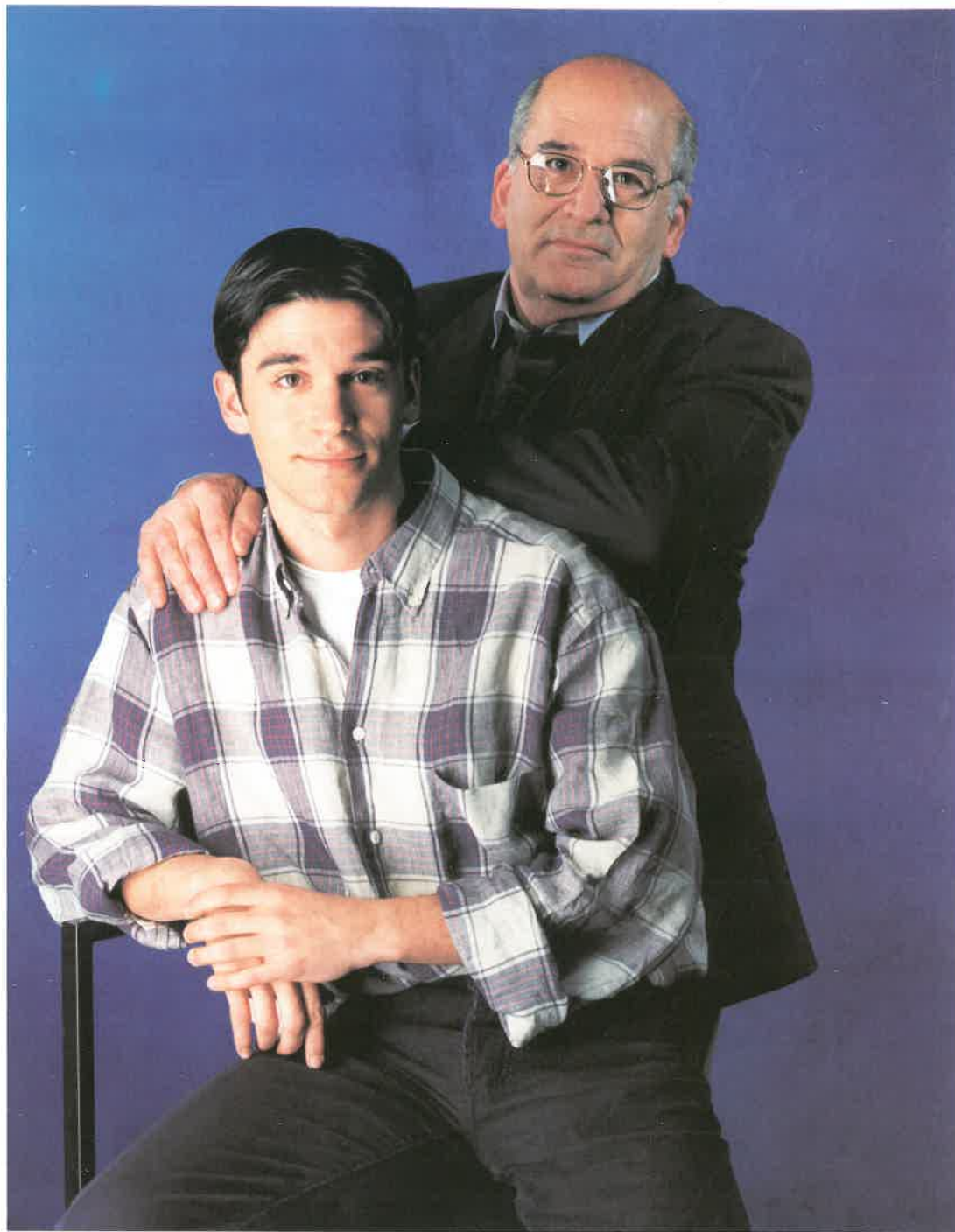
La graellada de peix i el rap de l’àvia són altres plats mariners que triomfen, ja que tenen molta tradició als casaments, a les excursions de jubilats i a altres tipus de celebracions, que són alguns dels eixos del negoci. Per als nuvis també hi ha deu menús fets per a escollir, que sempre es poden sotmetre a canvis per ajustar-los als gustos de qui l’encarrega. Can Quico disposa d’una capacitat total de cinc-centes places, però alterna amb bon criteri sales grans i menjadors més petits per tal d’acomodar-se tant als grups nombrosos com als més reduïts. La cuina del restaurant no deixa de banda altres menjars com el xai, les cebes arrebossades, els calçots, les carxofes..., tot hi té cabuda. La vedella és un altre dels plats que té anomenada entre els clients habituals. En Quico la fa igual com la feia la seva mare, amb bolets o a la jardineria, depèn de la temporada, i malgrat l’èxit mai no l’ha volgut batejar de manera cridanera perquè senzillament no ho ha trobat necessari. Per tant, els que hi aneu per tastar-la busqueu directament pel seu nom. Així de senzill. I així de bo.

En aquest sentit, podríem apuntar també que a prop de Can Quico hi ha una empresa els empleats de la qual, tot sovint, hi van a dinar. Moltes vegades hi acudeixen amb clients alemanys i francesos i explica el propietari de l’establiment que **“sempre que proven les carns que fem m’acaben confessant que, comparant la qualitat, la carn francesa no té res a fer al costat de la nostra”**.

Prats de Lluçanès, d’altra banda, és terra de bons bolets. Rovellons, fredolics, llenegues, rossinyols, trompetes de la mort..., allà podem trobar una generosa mostra de la gamma boletaire catalana. El mateix Quico, quan n’és temporada, surt a buscar-ne. A l’hivern, al vespre, tanquen cada dia menys el dissabte, i això li deixa prou temps lliure per anar a recollir els que, l’endemà mateix, seran servits a la taula.

Les postres, per la seva part, són sempre casolanes. La Teresa Pey, la senyora d’en Quico, té fama de fer uns flams amb melindros i xocolata que n’hi ha per llepar-se els dits. Els pastissos, la pasta de full, la copa de gelat Cal Quico, entre d’altres, completen una oferta diversa per acabar l’àpat amb un final de sabor ben casolà, i és que la cuina de sempre, ara com ara, és la carta que segueix jugant la família Noguera.

El pare d’ell ja tenia una fonda, que es deia Cal Santiago; el matrimoni fa anys que apleguen experiències a l’entorn de l’art dels fogons; i el seu fill Jordi, si tot va bé, seguirà vinculat a l’hostaleria, culminant una trajectòria que els han ensenyat dues coses per esbrinar, sense por a equivocar-se, si els clients han menjat de gust. La primera és que sempre que el client no deixa el plat net cal sortir de la cuina i preguntar per què, la segona que com més s’allarga la sobretaula més bon senyal, **“així que no em fa res que s’hi estiguin, perquè estic segur que tornaran”**.



Quico i Jordi Noguera – Prat de Lluçanes (l'Osona)