

Semon, que és la inversió de les dues síl·labes de Montse, va néixer de la mà de la Maria Vidal, la mare de la Montse Tarrida, l'any 1962, al número 31 del carrer de Ganduxer de Barcelona. La filla ens explica com va anar: **"Hi havia un objectiu molt concret, oferir al públic català aquells productes que llavors eren molt difícils de trobar, com ara la mostassa en gra, les melmelades, el te de l'Índia o els fumats."**

Semon és moltes coses. És una empresa importadora, majorista, detallista i restauradora, però per a molta gent Semon és coneguda com la firma que va elaborar i servir el menú del banquet de noces de la Infanta Cristina amb l'Iñaki Urdangarin: **"Haver preparat un banquet d'aquestes característiques ha estat un gran repte professional. El que més ens preocupava era que els comensals poguessin començar l'àpat simultàniament. Per evitar que alguns grups quedessin ressaguers vam posar en marxa quatre cuines que van funcionar independentment, d'aquesta manera tothom va seguir el mateix ritme."**

Per a aquest esdeveniment, Semon va haver de disposar de tot el seu personal de Barcelona, Madrid i Marbella. El quatre d'octubre del 1997, Semon, com a institució, treballava febrilment al Palau de Pedralbes, i si l'empresa ja tenia un abans d'aquesta data ara té també un després. La seva història, mitjançant banquets públics i privats, manté un argument inalterable, la qualitat servida amb rigorosa professionalitat. Semon, amb la seva manera de fer, ha imprimint un segell propi als àpats.

Les possibilitats per al client són moltes: **"A part del càtering, hem anat obrint vies de diversificació dels nostres serveis. Una fórmula que vam posar en marxa és la de la botiga restaurant, que permet la degustació de qualsevol plat de la carta des de les deu del matí fins a les vuit del vespre, ininterrompudament. És un concepte original que té molt bona acollida."**

El restaurant de Semon va ser creat el 1978, amb el nom de L'Indret, i quatre anys després, el 1982, Semon va obrir la seva pròpia empresa de fumats artesans, sota el nom de Benfumat. El 1983 obrien a Marbella i el 1987 ho feien a Madrid. L'any dels Jocs Olímpics van obrir cuina-obra a Mercabarna, i el 1995 va sorgir el segon Benfumat.

Així doncs, aquella empresa que va crear la Maria ha experimentat amb els anys una expansió extraordinària, i avui el currículum de la firma ompliria pàgines i més pàgines. La Montse parla dels productes de Semon, però també parla de coses menys prosaiques, per exemple de la tolerància: **"Jo crec molt en la tolerància. La gastronomia d'un poble reflecteix les maneres d'aquell poble. S'han de respectar els costums i les formes dels altres, perquè se'n poden aprendre moltes coses."**

A Semon es va posar en pràctica aquesta virtut quan es va introduir la quinua reial al banquet nupcial: **"Dins del nostre equip de cuiners hi ha un grup que es dedica exclusivament a l'experimentació de noves matèries primeres. La quinua reial ens va semblar el producte ideal pel que era i pel que representava."** Cal explicar que aquest cereal el cultiven els camperols bolivians per substituir el cultiu

de les fulles de coca, que fins llavors era el seu únic mitjà de subsistència.

Aquesta estratègia és una iniciativa que ha desenvolupat el govern de Bolívia amb el suport d'organismes internacionals, per tal d'eradicar el cultiu de la coca. Els productors de la quinua reial reben un preu just pel seu cultiu i per la seva recol·lecció i, a més, són recompensats amb el cinquanta per cent dels beneficis resultants amb la construcció d'escoles, centres de salut o instal·lacions d'aigua potable.

La Montse, que ara té quaranta-sis anys, és, amb la seva mare, la responsable de Semon, i amb tots aquests anys d'experiència en el món de la gastronomia reconeix que el que més ha desenvolupat és l'interès per tot allò que l'envolta: **"La curiositat és el motor per aprendre, i una altra cosa molt gratificant que destacaria és que mitjançant Semon he tingut l'oportunitat de conèixer tota una sèrie de persones que, probablement, no hauria conegut mai en unes altres circumstàncies. D'altra banda, aquesta feina m'ha permès sobretot una continua renovació, m'ha donat la possibilitat de ser una persona oberta als canvis. El moviment constant et fa entrar en una dinàmica revitalitzant."**

En aquest sentit, podríem dir que els objectius de la Montse són **"el cul d'en Jaumet"**. Visites a les fires del sector i anàlisis de mercat, entre altres activitats, són pràctiques habituals de la responsable de l'empresa que ens ocupa, i el resultat són noves iniciatives, fórmules originals. De fet, el que fa Semon és oferir serveis que la societat actual requereix.

D'aquesta manera, la firma ha entrat en el món de l'empresa d'altres sectors amb les safates Semon, que permeten menjar en bones condicions sense deixar la feina que s'està fent. **"Una altra idea que funciona molt bé —explica la Montse— és la dels plats cuinats de llarga durada, que són aquells que cobreixen les necessitats alimentàries dels que no tenen ganes de cuinar durant les vacances, o bé aquells àpats de compromís imprevistos."**

La Maria i la seva filla, costat per costat, porten aquesta companyia que està adquirint proporcions gegantines. A totes dues els agrada autodefinir-se com a botiga-menjador, i les dues es mouen amb rapidesa, sense esperar que les coses els arribin. Aquesta ha estat l'estratègia infal·lible per ofertar gairebé abans que hi hagués demanda. En aquest punt, la Montse ens comenta l'última: **"Com que els nostres locals tanquen a les vuit del vespre, vam decidir muntar les nits monotemàtiques, que duren al voltant d'una setmana i que celebrem un cop al mes. A aquestes vetllades gastronòmiques els vam posar els noms de 'Les nits del formatge', 'Les nits del caviar', 'Les nits dels fumats', 'Les nits del foie-gras', etcètera, que tot són productes que tenen molt d'èxit a casa nostra."**

Haurem de concloure doncs que la Maria i la Montse han demostrat l'abast llarg de les coses ben fetes, i encara el darrer apunt: tant l'una com l'altra també diuen en veu alta que els bons productes no són necessàriament els més cars. És la certesa que els dóna l'experiència, els anys al capdavant del Semon.



Montse Tarrida – Barcelona (el Barcelonès)