

El Sot del Morer va obrir l'any 1992 als afores de Sant Pol de Mar, al peu de la carretera Nacional II. La seva ubicació és privilegiada. Està situat a primera línia de platja, seguint el llit de l'antiga riera d'aquesta vila de la comarca del Maresme. Antigament aquest rierol era ple de moreres, i d'aquí ve precisament el nom del restaurant. Dels seus dos menjadors, el de baix és tot envoltat de grans vidrieres, amb unes vistes sobre el Mediterrani que ja per elles mateixes hi justificarien una visita.

Al mateix local anteriorment hi havia hagut un altre establiment culinari que no va funcionar prou bé, però la Laura Boter i l'Albert Gressier, els actuals responsables del negoci, li van canviar el nom, a l'antic restaurant, i un cop ho van tenir tot a punt van engegar El Sot del Morer. Ho van fer amb la il·lusió que hi posa tothom quan s'aventura a iniciar una nova empresa, però de bon començament les coses no els van acabar de sortir com s'esperaven.

Això no obstant, a la llarga ho han acabat aixecant, encara que no sense esforç i patiments, ells diuen que amb molta fe, molts deutes i, especialment, molt d'amor. Aquests ingredients de la recepta de la paciència han estat, segons ells, l'única manera de seguir endavant durant els sis anys que la sort ha trigat a somriure'ls. La consolidació del negoci ha estat una tasca realment dura.

Quan van adquirir aquest bonic restaurant de Sant Pol, l'Albert ja era tanmateix un cuiner experimentat. Havia treballat a diferents llocs de la geografia catalana i espanyola -entre ells a l'hotel Palace de Madrid-, el prestigi dels quals avalava la seva trajectòria professional com a xef. Per això no es van fer mai enrera, i van confiar en les seves possibilitats. **"Potser ens hauria estat més fàcil deixar-nos portar pel camí de baixada, i tirar cap a un estil de restaurant més senzill i de menú baratet, però a la llarga no hauríem estat feliços. Voliem sentir-nos orgullosos del que cuinàvem i servíem"**, explica la Laura.

La cuina que fan a El Sot del Morer és clarament mediterrània i de mercat, tradicional posada al dia. La comarca en la que viuen els ofereix tot el que necessiten i més per elaborar els seus plats. No en va, el Maresme és una de les terres més riques i diverses, i els regala productes tan típicament autòctons com els pèsols i les faves. Sense anar més lluny, Sant Pol mateix és conegut per la qualitat de les seves maduixes. Ells tot ho compren al mercat de Canet, sempre ben fresc. **"El peix que tenim és el que porten les barques del dia, i ens emmotllem a l'assortit que hi ha. Ho fem així de senzill"**, comenta l'Albert. Els bacallans són una de les seves especialitats, sobretot per l'originalitat amb què els cuina. Aquí en teniu tres exemples: bacallà amb fons de porros gratinat amb mel, panses i pinyons, bacallà amb allioli de poma amb fons d'espínacs i bacallà amb allioli de llimona. Abans, també en feia amb gírgoles i peus de porc, i amb mongetes i cloïsses, però, és clar, ja se sap que un creatiu necessita la renovació constant com la mateixa llum del sol, així que aquests últims han anat desapareixent de la carta.

El xef de El Sot del Morer recalca ser d'aquells cuiners que té el mínim d'elements preparats abans d'elaborar els plats, i que improvisa pràcticament sense adonar-se'n, amb gran facilitat. **"Un dia faig un plat d'una manera i un altre dia, el mateix, el cuino diferent. No veig per què ha de quedar sempre exactament igual, aquesta no és la gràcia de la cuina"**, afirma orgullós de la seva anarquia, assentada sobre una gran professionalitat. L'Albert, però, reconeix que a alguns clients els xoca una mica repetir plat i que no tingui res a veure amb el que ells recordaven.

Malgrat estar en una població costanera, El Sot del Morer no basa la seva cuina exclusivament en el peix. L'oferta culinària que presenten és molt àmplia, amb cabuda per a la carn i la verdura. Les hortalisses les preparen de moltes maneres diferents: fregides, guisades, a la brasa, en minestres o salsejades. Un dels plats que més s'estimen els clients, el rosbif, també se salta aquesta estranya creença, segons la qual al costat del mar només es mengen productes mariners. La carta canvia d'estiu a hivern, i els suggeriments de la casa hi aporten noves proposicions cada setmana i són l'element que dinamitza la rotació de plats.

A la cuina de El Sot del Morer hi ha també una forta tendència a utilitzar el vapor i la brasa com a mètodes de cocció, a la recerca d'una cuina sana i natural. El salsejat se serveix a part, amb la finalitat que sigui el propi client que acabi d'adobar el plat, segons marquin els seus gustos. En la mateixa línia, l'Albert no és massa partidari d'utilitzar elements preparats com la crema de llet, encara que també pensa que hi ha camins que ja és massa tard per desfer en la gastronomia moderna. **"És clar que tampoc tornarem a cuinar amb greixos, com es feia antigament"**, conclou.

De tots els sabers que ens expliquen aquests restauradors, el que més ens crida l'atenció és la importància que donen a allò que se'n diu tenir bon nas. No fan referència a la intuïció, sinó a l'olfacte. Tant l'Albert com la Laura es mostren convençuts que sense un nas ben entrenat, a base d'anys d'experiència, no podrien treballar com ho fan: **"Els dos hem tingut unes mares que cuinaven molt bé, i el fet d'haver-ho viscut a casa és imprescindible per haver educat el paladar i l'olfacte per a la cuina. En la gastronomia hi ha coses que no estan escrites, però que són clau."**

Els propietaris de El Sot del Morer asseguren també que olorant un plat ja n'hi ha prou per saber si està en el seu punt de sal o no, i que poden endevinar si un fumet està ben fet només de flairar-lo. En aquest sentit, l'Albert afegeix que a la cuina no pot estar tastant tot el que prepara: **"De fer-ho així, arribaria un punt que se'm saturaria el paladar, per això controlo els plats ensumant. Si provés unes postres de xocolata després d'uns pèsols amb sèpia, per exemple, em mancaria temps de trencar amb el gust anterior."** I mentre ens diu això, nosaltres ens olorem que no ens conformaríem a flairar totes aquestes aromes, sinó que preferiríem tastar-les una darrera l'altra, amb els cinc sentits.



Albert Gressier i Laura Boter – Sant Pol de Mar (el Maresme)