

En Miquel i la Maria Àngels Pi són dos germans que formen part de la segona generació d'una nissaga de restauradors de la vila de Castellbisbal, a la comarca del Vallès Occidental. Cal Pupinet, per la seva part, és una finca que data del segle XVII, que es troba a poca distància del poble i que ha estat restaurada i remodelada per la família. Actualment, el restaurant que hi tenen disposa de terrassa-jardí, dins la qual s'inclou un pàrquing, d'una discoteca per als clients i de sales de gran capacitat per celebrar-hi àpats nupcials, comunions o convencions.

“El nom de Pupinet –explica la nostra parella de protagonistes– **respon al fet que un avantpassat nostre que es deia Pau Pi tenia un fill que es deia de la mateixa manera, i la gent, per no confondre’ls, es van començar a dirigir al noi amb el sobrenom de Pau Pinet. Amb el temps, de Pau Pinet en va derivar el nom actual.**” Aclarida l’etimologia d’aquest curiós mot, en Miquel i la Maria Àngels ens relaten uns fets molt més propers, cronològicament parlant, a ells dos.

Aquests fets són les inundacions del 1962: **“Els nostres pares eren pagesos de tota la vida, i amb aquells aiguats van perdre les seves terres. Després del desastre, es van haver de reconstruir ponts i carreteres, i els voltants de la riera de Rubí es van omplir amb treballadors de la construcció. Va ser en aquest punt que els pares van tenir la iniciativa de muntar el restaurant.”** En aquella època, les obres d’aquesta magnitud duraven anys, i el matrimoni Pi, amb l’ajuda de la padrina, ofería menjar i sostre als treballadors que hi estaven implicats. Dels àpats se n’ocupava la mare, llavors.

Actualment, a Cal Pupinet hi treballa ella mateixa, juntament amb els seus fills i l’esposa d’en Miquel, amb el suport també d’un equip de col·laboradors professionals. Ell s’ocupa de la gestió, les compres i el tracte amb el públic, mentre que la seva germana, la Maria Àngels, és a la sala o a la cuina, indistintament. La mare, la mestressa, és per la seva part l’encarregada avui de fer les postres casolanes, com la crema catalana o les taronges cremades.

La capacitat del servei ordinari té cent cinquanta places, i quant a les sales dels banquets o convencions, aquestes tenen unes cabudes que van dels trenta als cinc-cents comensals: **“Portem uns quants anys treballant força amb casaments, i és que quan l’economia revifa, els convits de noces també ho fan. Organitzar aquesta mena d’àpats és molt grat perquè tens temps per fer-ho, no hi ha presses ni aglomeracions puntuals, tot segueix un ritme perfectament programat.”** Al Miquel el factor temps és el que el neguiteja més, perquè la cuina no vol rellotges.

Moltes de les nombroses indústries que hi ha a la comarca formen part de l’àrea d’influència de Cal Pupinet. La clientela de l’establiment és, doncs, bàsicament personal d’empresa: **“La nostra és una zona molt industrial, per tant treballem amb professionals que vénen cada dia, que tenen un horari determinat i una estona determinada per dinar. Això per a nosaltres representa puntes de feina, i de vegades és una mica complicat. Per altra banda, com que els**

clients són assidus, solen deixar-nos a nosaltres la responsabilitat de l’elecció dels plats, i això sí que és molt agraït.”

Tant en Miquel com la Maria Àngels reconeixen que poder suggerir o aconsellar receptes, a l’hora de prendre nota de la comanda, és un aspecte enriquidor i satisfactori de la seva feina, a part que és una cosa que, generalment, el visitant també agraeix. Així, durant les hores del servei, ella està pendent més que res del client. Al respecte, val a dir que ha fet l’aprenentatge a casa, trepitjant el menjador ja des que era petita, quan acompanyava els comensals a les seves taules, els diumenges.

“En aquesta feina de tracte amb el públic –assenyala ara–, l’experiència t’ensenya a detectar si la persona està satisfeta del servei que se li ha ofert o no. I quan tot va bé, tens la satisfacció de la certesa que aquell client tornarà, a casa teva.” La Maria Àngels s’hi esmerça, perquè en la seva feina no hi ha cap dia igual a un altre, ja que les circumstàncies són mutables, i les persones també. Precisament ella ha de conduir positivament aquests dos elements, perquè hi hagi harmonia a la sala.

En Miquel, que també tracta amb els clients, admet per la seva banda que ell mai no tanca, quan plega. Sempre està pensant coses per al restaurant, sempre té el radar connectat: **“Quan viatjo fora de Catalunya m’agrada fer un reconeixement de com fan les coses en aquell indret que visito, demano plats pels quals tinc curiositat, en fi, tot allò que em pugui aportar idees. Hem de tenir en compte que la cultura gastronòmica dels nostres clients és notable, i per tant nosaltres també hem d’estar al dia.”**

El circuit culinari dels propis restauradors dona vida als restaurants. Ells atenen a casa seva, però també són atesos a casa dels altres. És un corrent que genera un intercanvi i una interrelació molt positives. Així, la gamma gastronòmica de Cal Pupinet ofereix un ventall d’una cinquantena de plats, entre els quals receptes regionals d’arreu de l’Estat espanyol: **“A part de la carta estable, en tenim una d’especial, d’una vintena de plats, que anem canviant en funció del que es pot trobar aquell dia al mercat. La carta base, en qualsevol cas, consisteix en plats de cuina catalana, brasa, escalivades i esqueixades.”**

Són els clàssics que han donat nom a la casa. Són els intocables. Després, però, han hagut d’implantar-hi també una altra línia, per satisfer les necessitats del públic que tenen actualment. D’aquesta manera, Cal Pupinet ha esborrat fronteres sense sortir de casa: **“Tenim la carta en dotze idiomes, perquè els empresaris clients nostres vénen sovint acompanyats d’estrangers.”** Les taules d’aquest restaurant han confeccionat una mena de *patchwork* internacional amb les diverses delegacions empresarials que els visiten.

Poc que s’ho deuria d’imaginar, en Pau Pinet, que tres segles de generacions Pi convertirien la casa pairal de la família en un restaurant de les dimensions de l’actual Cal Pupinet, i menys que els projectes d’aquesta nissaga de restauradors no s’aturarien, que no ho fan, així que tot fa pensar que l’empresa encara ha de créixer més.



Miquel i Maria Àngels Pi – Castellbisbal (el Vallès Occidental)