

“Timonel, buen marinero. Orza el timón a estribor para abordar al mejor bajel del mundo, El Velero. Ahí está, atracado y quiero mi brava marinería gustar la gastronomía del velero sitgetá que todo buen capitán llantar a su bordo ansía.” Aquestes paraules que va escriure Carles Ballester per al restaurant El Velero de Sitges resumeixen la filosofia d'aquest meravellós indret. El capità de la nau és en Florenci Martínez, cuiner i copropietari del negoci juntament amb el seu cunyat, en José Martínez. Ajudats des de molt a prop per la seva dona, la Dolores Martínez, lleven cada dia l'àncora de la bona cuina.

Les casualitats de la vida porten al nostre protagonista a treballar en un restaurant als dotze anys com a càstig per no treure bones notes a l'escola. D'aquesta manera es va introduir mica en mica en el difícil negoci de la restauració. Primer va ser Barcelona, després Andorra i Madrid, fins que l'anterior propietari de El Velero el crida per fer-se càrrec de la cuina.

El local passa a ser seu l'any 1988, i si bé en un primer moment només tenia una cabuda per a seixanta persones a poc a poc es va fent gran, fins al dia d'avui on hi podem trobar dos pisos que permeten al client escollir entre dos ambients diferenciats: **“És un indret acollidor amb dos espais marcats en dues estances diferents on poden aplegar-se un total de cent persones. A la planta de dalt tenim dos menjadors privats amb un aforament per a quinze persones cadascun i a baix una sala per a seixanta comensals.”**

Home polifacètic i vital, en Florenci imparteix classes en un curs de cuina transnacional a l'Institut de Sitges i encara treu temps per conduir un programa de ràdio al poble i encarregar-se de la direcció, fins fa poc, del Club de Tast d'aquesta localitat de la costa barcelonina. Tot aquest seguit d'ocupacions complementàries no haurien estat possibles sense l'ajut de l'equip que formen les persones que treballen al restaurant. Sens dubte una de les figures més importants a la seva vida ha estat la seva dona.

El propietari de El Velero assegura que sense ella no hagués realitzat aquest somni: **“No tenia experiència, sempre havia estat una mestressa de casa i de sobte es va convertir en la dona emprenedora i perfeccionista que era capaç de sorprendre tothom aportant la força que necessitàvem en els moments complicats. Ara s'encarrega de les relacions públiques del restaurant. Una altra de les peces claus ha estat el meu cunyat, que sempre ha recolzat les meves idees i s'ha arriscat apostant-ho tot en aquesta quimera. En l'actualitat és el cap de sala. Puc estar molt orgullós de tots dos”.**

En Florenci, en qualsevol cas, no només s'omple la boca parlant dels seus col·laboradors més directes, sinó que pot presumir de tenir treballadors que són amics. El Manolo, l'Alfonso, dos Antonios, el Francisco, el Salvador, la Núria, la Caty, la senyora Isabel, tots fan que la rutina de la feina diària es converteixi en un plaer i no només en una manera de guanyar-se la vida.

L'actual capità de El Velero encara recorda quan va guanyar el primer

premi en un certamen nacional de salses, en presentar una exquisitat de dàtils de mar amb pinyons torrats. És fàcil imaginar aquest cuiner entre plats i condiments a la recerca de noves obres gastronòmiques. Com ell afirma, sempre hi ha moments de laboratori a les cuines; són situacions en què pensa i elabora els plats que després els comensals podran degustar a la sala.

I d'igual manera que parla amb el cor a la mà de les delícies que ofereix a la seva carta critica l'abús dels complements: **“No em cansaré de repetir que les salses no han de matar el gust del producte principal. Per aquesta raó, el meu tipus de cuina ressalta el menjar personal, de mercat i català. Treballo molt amb el peix i el marisc i m'agrada innovar sempre que puc, però respectant cada sabor i cada olor. Un s'ha de sentir satisfet amb la cuina que fa. A mi m'agrada anar al mercat a comprar els aliments i ser jo el propi artista. Mai m'han agradat les comparacions i per això prefereixo aportar el meu granet de sorra a la cuina i no fer el que els altres fan.”**

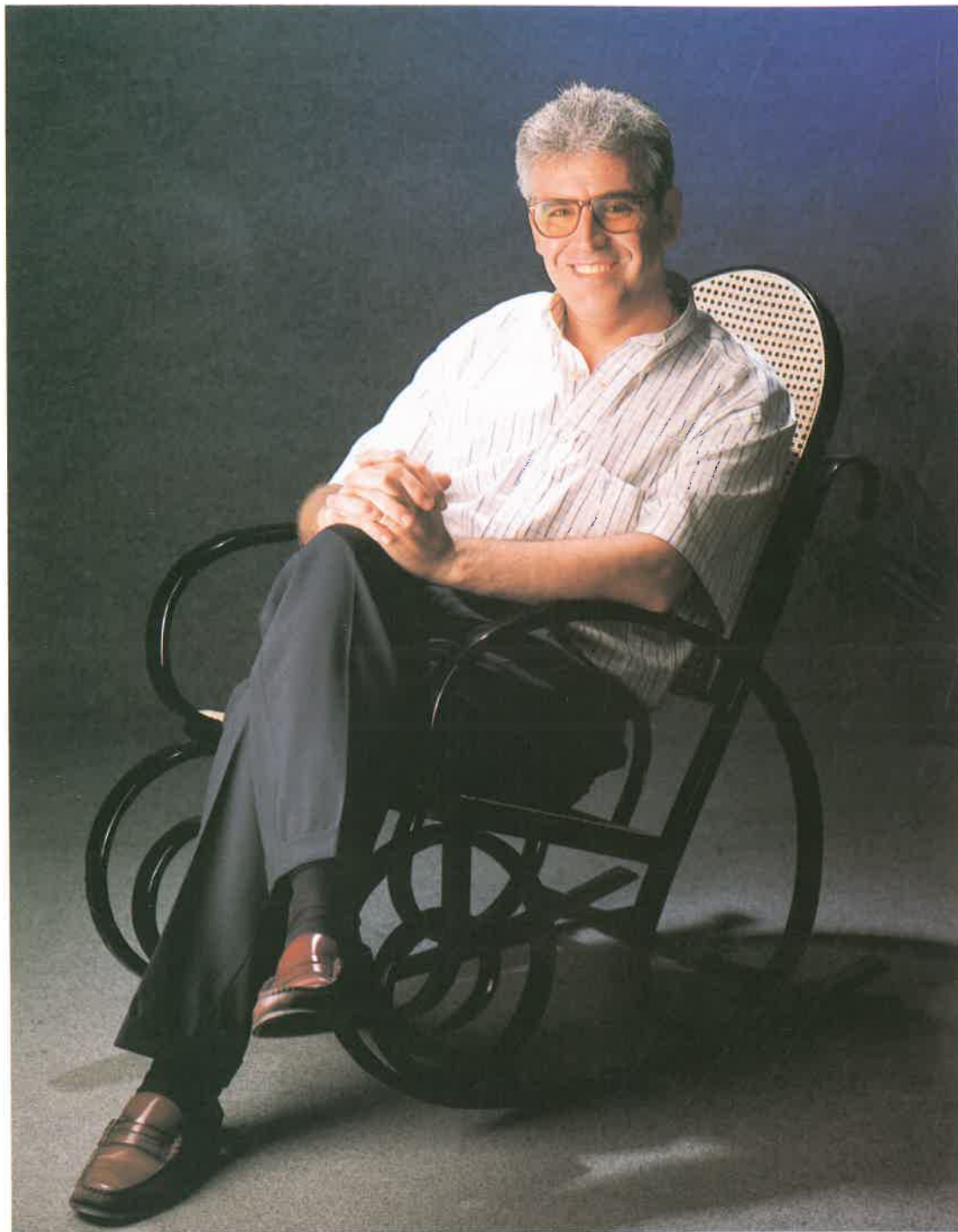
Una de les seves creacions més populars ha estat la combinació del peix i la fruita en plats com el rap al raïm, el llenguado amb peres o les gambes amb préssec, i com no els peixos embolicats en paper d'estrassa i regats amb un brou de peix i vi. L'aranya o la rata de mar fan uns sucs fins i diferents que aporten a la cuina del Florenci un aire que se surt del que acostumem a assaborir.

Sent aquesta una comarca de cava, l'utilitza sempre que pot, a l'igual que el vi de Malvasia, autòcton de Sitges. El que des de fa pocs anys s'ha anomenat dieta mediterrània, l'oli d'oliva, el peix blau i les verdures, és el que sempre s'ha ofert a El Velero, i són de fabricació pròpia les galetes per al cafè i fins i tot el pa que se serveix a taula.

Aquesta cuina atreu a una varietat de clients entre els que hi podem trobar des dels habitants del poble que opten per anar a celebrar una data especial fins a l'empresari de Barcelona que vol degustar un bon menjar després de tancar un negoci, i també es pot veure al turista de qualitat que té referències d'aquest restaurant sitgetà. La unió entre la cuina elaborada i tradicional, juntament amb el paisatge marítim que es contempla des de les seves finestres i el tracte senzill i afable de la família de El Velero, fan d'aquest un indret on sempre s'ha de tornar.

Les primeres passes de la descendència de la família Martínez asseguren la continuïtat de l'empresa: **“Tinc dos fills encantadors i apassionats per les respectives professions. Mentre que la filla es dedica al món de la moda, el meu fill, de vint anys, està estudiant direcció d'hotels a Londres. Així és que el relleu està assegurat, encara que hem de donar-li temps ja que ara s'ha de formar, com qualsevol jove.”**

El Florenci creu que el client sempre és el propietari del restaurant, des que arriba al local fins que se'n va, que la feina d'equip és l'ingredient bàsic en tot negoci de restauració, i que per sobre de personalismes El Velero continuarà navegant pels mars de la gastronomia sense perdre mai el nord.



**Florenci Martínez** – Sitges (el Garraf)