

L'Adolf Giné regenta El Parc, a Tortosa. El nom d'aquest restaurant ve del fet que l'establiment està ubicat dins mateix del parc municipal que hi ha al centre de la vila, amb cinquanta mil metres quadrats de zona verda. El local té capacitat per a cent cinquanta comensals i els productes bàsics que s'hi serveixen són el peix i el marisc, amb molta verdura de l'horta de la comarca del Baix Ebre, que n'és molt rica.

L'empresa porta una trajectòria de deu anys: **“Quan gestionis un negoci a nivell familiar, com és el nostre, et trobes que has de fer una mica de tot, que t'has d'emmotllar al lloc on fan falta les teves mans. Jo bàsicament em dedico a la gestió, al control de compres, a la part que comprèn la relació amb el personal, i també als grups que venen a menjar a casa nostra. La meva senyora, la Dolores Audi, s'ocupa més d'atendre els clients del dia a dia, i els nostres fills també ens ajuden.”**

D'aquests, el gran ha estudiat hostaleria, i de fet molts estudiants d'aquest ram provenen de famílies que ja s'hi dediquen, al món de la restauració. L'Adolf assenyala que molts dels alumnes que surten de les escoles d'hostaleria se'n van a treballar a establiments de la Costa Brava, un altre percentatge s'incorpora a les empreses familiars i, en definitiva, que no queda gaire excedent per la feina que se'ls pot donar a les terres de l'Ebre.

Tornant al tema dels plats, naturalment que la fideuà i l'arròs negre són les receptes protagonistes de El Parc. No podria ser d'una altra manera tractant-se d'un restaurant tortosí: **“A banda d'aquests plats, de la fideuà i de l'arròs negre, que el fem amb el fumet de peix de la nostra costa, de Sant Carles de la Ràpita, de l'Ametlla de Mar i de Vinaròs, destacaria també el turbot a l'all cremat i el llobarro a la sal.”**

Aquest últim peix té èpoques molt bones a la desembocadura de l'Ebre, per la confluència d'aigua dolça i d'aigua salada: **“El producte fresc ha d'estar poc manipulats, ha de ser ben servit i ben cuit, i prou. El que és bo és clarificar amb el client el punt just en què el vol.”** El punt de sal o el punt de cocció són aquí els factors a jugar encertadament. De totes maneres, a El Parc la clientela pertany, sobretot, al ram comercial, i l'Adolf explica que són persones que els simplifiquen molt la feina, perquè saben demanar, saben què volen i com ho volen.

Com amb la indumentària, amb el menjar també hi ha els clàssics: **“De vegades potser sí que hi ha petits corrents gastronòmics o modes, però també és cert que hi ha una sèrie d'elements que són comuns a totes les èpoques, com la qualitat i el bon servei, i el que potser va tenint menys rellevància és la condimentació.”** La matèria fresca per damunt de tot, ja que a moltes llars la falta de temps ha introduït a les cuines els congelats i els plats precuinats. Així les coses, d'alguna manera la vianda fresca ha esdevingut un luxe quotidià.

En aquest sentit, l'Adolf assenyala que preveure, en el moment d'abastar-se, sempre s'ha de fer, però també que cal arriscar: **“S'ha de comprar per al mateix dia, però també cal fer-ho per al dia**

**següent. Fins i tot va bé també concedir-se un dia o dos de joc, però segons com tampoc convé, perquè és gènere que es fa malbé.”**

Quan es dona la circumstància que s'ha acabat un plat al client se li ofereixen alternatives, d'aquesta manera els plats es fan sortir i s'evita que el gènere quedi acumulat. De vegades, també passa que el client demana una cosa que no és a la carta i la resposta del propietari de El Parc, pel que fa a aquest punt, és ben clara: **“Sempre que es pugui, a un client se li ha de poder oferir allò que demana, encara que no estigui a la carta. El cuiner ha de tenir disponibilitat per fer-ho. Fins i tot, el maître és una persona que té prou recursos i experiència com per poder resoldre aquella situació.”**

En definitiva, pot ser que aquell plat requerit a deshora –per dir-ho d'alguna manera- no es faci, però mai no ho ha de semblar, que no s'ha fet. El client no pot sortir del local amb la sensació que no se l'ha servit bé. Això seria traïr les normes bàsiques del restaurant: **“El client sempre té raó.”** Per a l'Adolf, això és llei.

Això a banda, el responsable de El Parc confessa que la seva no és una feina fàcil: **“Hi ha dies que tanques pensant que no tornaries a obrir, però per sort el descans et fa veure les coses d'una altra manera. En qualsevol cas, és un esforç de cada dia, en què no hi ha treva.”**

Malgrat tot, els dies de cada dia són menys feixucs que els caps de setmana, ja que la clientela en dies laborables va més organitzada, no té gaire temps per al dubte. Els clients dels dies festius hi van més relaxats i el fet social, de reunió, pot passar per damunt del fet gastronòmic. No cal dir que, per als restauradors, aquesta avinentesa es tradueix en desordre, a l'hora de les comandes: **“El client que ve per feina està atent, de seguida pren una decisió del que vol menjar.”**

Els professionals de la restauració s'han d'emmotllar a moltes altres eventualitats que poc tenen a veure amb el menjar: **“Segons els grups que s'asseuen a taula t'hi has d'atansar d'una manera o d'una altra. No és el mateix una taula amb persones que parlen de negocis que una taula, al vespre, amb una parella. És una professió tan activa i tan directa que aprens moltes coses sobre les persones.”** Que el client torni és la finalitat de tota l'actuació, per tant cal filar prim. Diàriament es posen en pràctica tots els mecanismes d'atenció al públic, l'experiència val per tots els títols universitaris i, de fet, és un examen que cal aprovar cada dia.

Finalment, s'ha de destacar que la cuina de la zona d'influència per a El Parc és una mescla de cuina àrab, valenciana i aragonesa. La pròpia geografia marca aquesta cultura de mestissatge: **“La nostra cuina està creixent, perquè estem recuperant coses que s'havien fet tota la vida. Recordar els sabors d'antany és un èxit bastant assegurat i crec que aquesta és la via a seguir, sens dubte.”**

Les àvies tortosines probablement subscriurien les paraules de l'Adolf. Elles no van llegar res escrit, però van deixar la successió assegurada. Són els seus néts i besnéts el relleu generacional que farà possible el petit miracle d'oferir els bons àpats d'ahir a les taules d'avui, com les de El Parc.



**Dolores Audi i Adolf Giné** – Tortosa (el Baix Ebre)