

Madremanya s'ha convertit en parada obligada per a la gent amant de la bona cuina, i és que aquest petit poble gironí pot presumir d'acollir un dels establiments més emblemàtics i peculiars de la gastronomia catalana, La Plaça. Els seus propietaris són una parella vital i atípica que per damunt de tot cerquen la qualitat de vida. Aquesta reflexió els va portar a anar-se'n a un poble i gaudir dels petits detalls que la majoria de la gent no té temps d'apreciar o bé no sap valorar.

Mestres de vocació, van començar a treballar en el món de la restauració al 1980. Cinc anys més tard, van arriscar-se amb un restaurant propi, un petit local per a quaranta persones habilitat en la casa familiar de l'Assumpta Puig: **"En un primer moment va ser el meu marit, el Jaume Vidal, qui es volia arriscar en un projecte d'aquest tipus, i jo simplement vaig donar-li suport. Sens dubte va ser ell qui m'hi va empènyer, però el pas del temps m'ha demostrat que aquell era el meu lloc, perquè encara hi sóc. Ara estic molt contenta d'estar onestic."**

En l'actualitat, el petit i improvisat local ha deixat pas a un nou i espaiós establiment capaç d'oferir els seus serveis a vuitanta persones, i encara que en podrien atendre el doble creuen que aniria en detriment de la qualitat. L'Assumpta ha assumit el repte de portar les regnes de la sala, mentre que el seu marit és el màxim responsable de la cuina.

Després de molts viatges culinaris, de fer pràctiques darrera dels fogons i, fins i tot, de llegir molts llibres, poden afirmar amb tota satisfacció que la seva és una cuina d'autor amb una base regional i autòctona, on ells aporten el seu estil i una manera de fer particular que queda reflectida en tots els plats. En Jaume admet que sempre li va agradar l'hostaleria, el que no podien imaginar-se és que serien els pioners a oferir un servei tan inusual i ben reconegut com els apartaments rurals.

Amb la qualitat i el gust d'una obra d'art el client pot allotjar-se en algun dels dos apartaments de la família Vidal com si de casa seva es tractés: **"Quan ens vam introduir en aquest món vam provar diverses fórmules que no ens van convèncer. No ha estat fins aquest any que hem pogut construir el que nosaltres volíem. Ara disposem de dos apartaments de cent metres quadrats oberts al públic i dotats de xemeneia, aire condicionat, dues habitacions, cuina i decorats en dos estils diferents."**

Aquesta oferta encara desconeguda al nostre país fa molt de temps que està instaurada a França, amb una resposta magnífica, igual de bona que la que estan rebent els apartaments de La Plaça, que en un futur immediat seran quatre. L'Assumpta intenta amagar la satisfacció que sent quan el seu marit lloa la tasca de decoració que ha portat a terme en els dos apartaments.

D'estils diferenciats, Can Carbassa destaca pels tocs barrocs dels seus elements arquitectònics, on el groc de les bombetes augmenta la sensació d'intemporalitat i els colors preponderants són els de la terra. L'altre, Can Blau, reflecteix un caire naïf i ètnic, i destaca per la frescor i la sobrietat de la seva decoració, que preserva les línies i els espais d'abans.

Quan el Jaume parla de les qualitats de la seva dona s'entreveu la timidesa d'una persona innovadora i creativa. Bona prova d'això és l'hort que conrea, on les herbes aromàtiques, les verdures i les flors adquireixen un caràcter anàrquic. Molts són els clients que s'hi adrecen per agafar un tomàquet o una branca de romaní, i a més a més surten amb una dàlia a la mà.

Ell se sent orgullós d'aquest seguit de formes i colors que ofereix una harmonia casual: **"Un dels hobbys que m'enriqueix més és anar a l'hort i conrear els productes que després utilitzaré a la cuina. Sóc un home que recerca els aliments al mercat per després fer-los servir en el restaurant, juntament amb els de collita pròpia. És una manera de conservar una visió més àmplia dels plats que podré servir a la carta."**

Receptes com els mil fulls de porros i llagostins, el salmó marinat, el magret amb salsa de gers i groselles o la fruita amb crema cremada són alguns exemples de l'oferta gastronòmica que ens ofereix el restaurant. Tampoc no ens podem oblidar dels obligats entrecots a la brasa o els suquets de peix. Altres ofertes que tenen èxit són tots els plats de caça com la llebre o el porc senglar. Fins i tot hi ha clients que afirmen que la millor musaka que hagin provat mai l'han degustada a La Plaça.

La carta del restaurant està dividida en dos apartats diferents: els plats fixes, que corresponen als de més acceptació, i la part mòbil, on s'ofereixen els plats que el Jaume considera de temporada o estació. La decoració també rep un tractament especial, en mans de l'Assumpta: **"No és un element secundari però el més important és el producte. Per aconseguir l'equilibri procuro tenir en compte els volums i els colors que els aliments dibuixen al plat. En certa manera, la decoració de la sala està impregnada d'aquest equilibri entre l'antic i el modern. Sóc molt detallista, m'agraden els elements naturals i crec que a vegades el meu estil de decoració de tan senzill pot semblar sofisticat."**

Peculiar i familiar alhora, La Plaça pot gaudir d'una clientela selecta que s'aplega expressament a gaudir de les elaboracions culinàries que prepara el matrimoni Vidal. Reconeguts en diverses guies nacionals i estrangeres, a ells els agrada ressaltar que **"el que més ens plau és poder dir que els nostres clients són els nostres amics i que a casa nostra, tant al restaurant com als apartaments, són persones amb noms i cognoms i no números. Intentem personalitzar al màxim i oferir el millor servei"**.

Encarats cap al sud i protegits pel massís de les Gabarres, les precioses vistes que poden contemplar tots els visitants que s'apropen a aquesta masia del segle XV permeten aguditzar l'acurada presentació que tant l'Assumpta com el Jaume dediquen, cadascú en la seva faceta, als seus plats. Convençuts en qualsevol cas que el futur del restaurant passa per la cuina de qualitat, La Plaça és un clar exemple d'èxit en temps present i al mateix temps una clara aposta de cara al pròxim mil·lenni.



**Jaume Vidal i Assumpta Puig** – Madremanya (el Gironès)