

El Portal és un edifici de tres plantes ubicat al barceloní barri del Poble Nou, antigament ocupat per una vaqueria. Situat dins l'àrea d'influència del Port Olímpic, la història d'aquest restaurant no és extensa, però sí consolidada, prou com per rebre les constants visites de persones de tots els racons de la capital catalana: **“La finca es va restaurar amb la idea d'aconseguir l'aspecte d'una masia catalana, amb una línia gastronòmica adient a aquest entorn rústic. La proximitat a tota aquella àrea que es va construir arrel dels Jocs Olímpics de Barcelona ha estat un factor favorable en l'evolució de l'establiment.”**

Darrera el portal, en Julio Agulló, director del local, i en Josep Maria Casanova, el gerent, esperen amatents l'arribada dels clients delerosos de trobar una bona taula. Cada matí tot es posa a punt per a la rebuda, i tant l'un com l'altre fan possible aquest petit miracle diari que suposa omplir de manera simultània una colla d'estòmacs relativament impacients.

“Creiem –diuen– que la gràcia de El Portal és que es pot gaudir de la sensació d'estar en una masia en plena ciutat, però no només això, sinó que cada planta té la seva idiosincràsia, el seu propi ambient diferenciat.” Aquesta triada de possibilitats, ubicades en el mateix edifici, permet acollir en un mateix espai les diferents necessitats requerides en cada demanda.

Parlant dels seus responsables, val a dir que en Julio duu gairebé quaranta anys en aquesta professió. Va entrar en el món de l'hostaleria per tradició familiar, i s'hi ha dedicat tota la vida. Va començar en una masia d'Esplugues, posteriorment va entrar al Reno de Barcelona i, després de passar-hi una temporada, va tornar al seu primer lloc de treball en la restauració, per entrar més endavant al restaurant Scala Barcelona Espectacle.

L'incendi d'aquest popular local va interrompre la seva trajectòria a la capital catalana i el va dur a Cabriels, una altra vegada en una masia. Després d'aquella experiència, fa una mica més d'un any que va arribar a El Portal, des d'on exerceix el càrrec de director: **“Entrar en aquesta casa em va fer recordar els meus començaments, i ara diria que un director ha d'estar capacitat per fer qualsevol feina, que la seva actuació no té un límit. D'altra banda, és una feina que satisfà molt, perquè has de tractar amb moltes classes de públic.”**

Les diferents categories dins del ram de l'hostaleria han anat evolucionant amb el pas del temps, i també amb els canvis socials. La pròpia acció dels clients ha provocat una reacció de resposta en la manera de fer dels diversos integrants de l'equip professional dels establiments gastronòmics.

“Avui en dia –diu en Julio– les persones que rebem estan més informades, saben el que volen i, en conseqüència, són més exigents. Qualsevol restaurador hauria de saber interpretar la demanda de cada comensal, i oferir-li els serveis adequats. Actualment hi ha molts tipus de restaurants, el client pot escollir entre una oferta força diversificada. Abans no era així.” En certa

manera, el restaurador s'ha d'ajustar a les expectatives que el client té del local en qüestió.

Pel que fa a la línia culinària de El Portal, ja la resumeix el tríptic publicitari de la casa, brasa i cassola: **“La nostra cuina es pot dir que és bàsicament catalana, i malgrat que la brasa té força protagonisme també tenim plats molt elaborats. Una de les receptes que tenen més èxit són els típics cargols a la llauna. Tenim un bon assortit de patés i embotits –del Pallars Jussà i del Pallars Sobirà–, tractem molt el pollastre de corral –el logotip de l'establiment és la imatge de dos pollastres encarats– i també l'anec.”** A El Portal abasten la cuina sobretot de carns, però el peix també hi té cabuda, amb plats elaborats sota receptaris diversos, no només catalans, com el bacallà també a la llauna o a l'estil de Santurce.

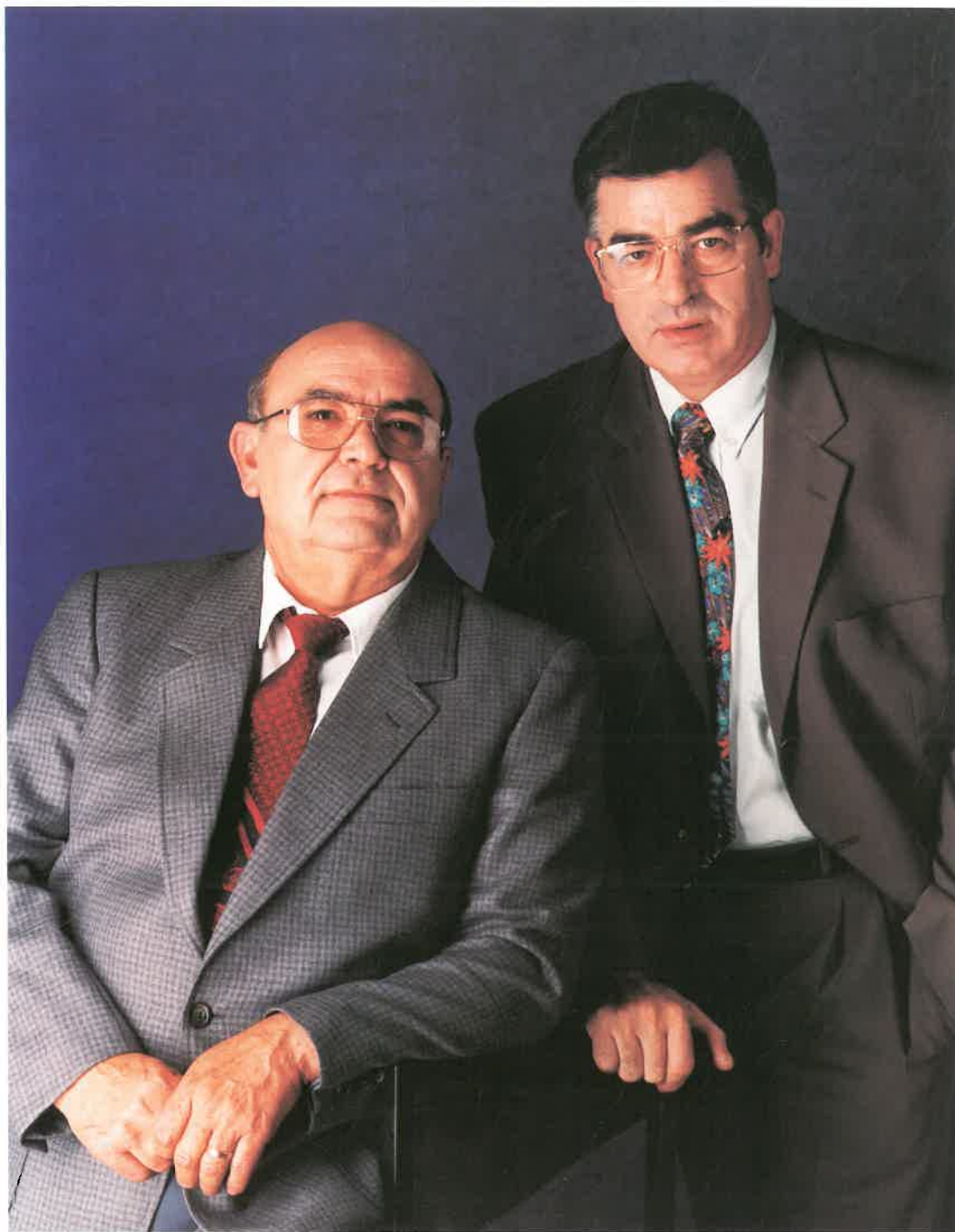
En Julio s'ha retrobat en aquest restaurant amb un antic company, en Josep Maria, que és el xef de la casa. Havien treballat junts al Reno, l'un com a ajudant de cuina i l'altre com a ajudant de sala: **“En aquests moments la cuina catalana està molt ben promocionada, i enriquida. De fet, diria que està en un dels seus millors moments. D'altra banda, a Barcelona s'han muntat molts locals nous, hi ha una oferta molt diversificada i de nivell.”**

En qualsevol cas, estem d'acord que la tendència per part del públic s'encara al tracte familiar, defugint les massificacions. En aquest punt en Josep Maria, que s'ha assegut una estona amb nosaltres, és qui pren la paraula: **“La qualitat del servei és indiscutible, però mai s'ha de perdre de vista el tracte. Has d'anar a buscar una relació equilibrada entre la qualitat i el preu, i sempre acompanyar-ho amb un somriure. Crec que aquesta és la fórmula perquè una persona hi estigui realment a gust i hi torni.”**

El xef de El Portal, nascut a Fraga i arribat a Barcelona amb divuit anys, va muntar primer una casa de menjars i després va portar durant vint-i-nou anys dos bars de mercat al Guinardó. Ell també ha parlat amb moltíssima gent, i això li ha proporcionat un ampli anecdotari. Sap que per menjar bé no n'hi ha prou a comprar bon gènere, i afirma que un element evolutiu que s'ha pogut palpar a nivell social és el dels àpats de Nadal.

“Les generacions que han vingut darrera nostre –apunta en Josep Maria– ja no han après a cuinar de les mares. La dona treballa fora de casa i deixa de cuinar. Per una altra banda, el menjar de Nadal requereix moltes hores de preparació, coccio i després hi ha la feina de netejar-ho tot. La persona que s'ocupa d'aquest àpat ja no pot estar per a res més. Tot plegat fa que cada vegada més la gent celebri el menjar de Nadal al restaurant.” I és que, avui en dia, les dones també volen gaudir de la festa.

Finalment, cal dir que les més de divuit hores de treball d'algunes jornades en aquest establiment del barri del Poble Nou reflecteixen una dedicació exclusiva de veritat. És per això que tant en Julio com en Josep Maria tenen el diploma de l'experiència, un títol que no és dels que es penja a la paret sinó que és, senzillament, una dignitat exercida en tots els racons d'aquests quatre murs tan càlids que vesteixen El Portal.



Josep Maria Casanova i Julio Agulló – Barcelona (el Barcelonès)