

En Nando Jubany, del Can Jubany de Calldetenes, representa una tercera generació de restauradors. Els seus avis ja regentaven un hostel a Moià quan se'ls va oferir l'oportunitat d'anar a treballar a una masia, a Monistrol de Calders. Allà oferien menjar i beure els camioners, un menjar a base de peus de porc, mongetes amb botifarra i tots aquells àpats típics de la zona que el col·lectiu del transport apreciava.

Els pares del protagonista d'aquestes dues pàgines van seguir aquell trajecte comprant un altre establiment a Calders, que duia el nom d'Urbisol, amb la idea d'acabar de formar una nissaga dedicada al món de l'hostaleria. En l'actualitat tots els germans Jubany porten els quatre restaurants de la família: **"El meu pare –explica en Nando– ja va encetar el negoci d'una altra manera, va voler fer plats més elaborats, fugint, d'alguna forma, de la vedella amb bolets o dels peus de porc."**

Ara fa dos anys que el tercer foguer d'aquesta cadena de restauradors i la seva esposa, l'Anna Orte, van obrir Can Jubany a Calldetenes, amb el repte de formar part de la llista dels millors restaurants de Catalunya: **"La meva dona i jo –continua en Nando– ens hem instal·lat en un local diferent i estem seguint aquesta mateixa línia, és a dir, cuina tradicional catalana posada al dia, amb plats un xic més elaborats."**

L'establiment d'aquesta jove parella té cabuda per a quaranta persones, aproximadament, i ha estat decorat amb un cert grau, no excessiu, de luxe: **"El nostre restaurant és petit, volem que sigui molt familiar. Nosaltres volem fer les coses a poc a poc. La publicitat de casa nostra la fan els propis clients, i aquesta fórmula és la que funciona millor."** Quan la gent arriba a Can Jubany ja saben on són, no cal explicar-los què fan i què no fan allà perquè ja en tenen referències.

Cal insistir, en aquest punt, que en Nando i l'Anna no només tenien interès en desenvolupar una cuina tradicional amb tots els seus ets i uts sinó que ho volien fer a un cert nivell. Ell, com a cap de cuina del restaurant, ens explica les seves intencions culinàries: **"He volgut traduir les receptes antigues, reduint el temps de les coccions i actualitzant-ne els gustos per al que agrada ara, tot això amb la màxima qualitat i dins l'esquema de la cuina tradicional de l'Osona."** Aquest tercer representant de la nissaga dels Jubany treballa els productes autòctons com la patata del bufet o alguns plats de porc, molta caça –sobretot la becada–, però a la seva cuina també hi han entrat els productes de la costa: **"Fem molta cuina de mercat, però cuina de mercat de veritat. Canviem completament la carta quatre o cinc vegades, llevat de dos plats que romanen inalterables, com una amanida d'espardenyes i uns peus de porc que fem farcits amb tripa i morro de vedella amb ceps."**

La veritat és que els peus de porc no se serveixen gaire en un restaurant de nivell mig-alt, però en Nando creu que és la mena de recepta que molts clients agraeixen, quan la troben a una carta. De la zona, d'altra banda, cal destacar-ne els bolets. Hi ha les múrgoles, els

moixernons, els rossinyols... També és remarcable la caça, com ha quedat dit abans, i la gran sortida que hi té el bacallà.

En aquest punt, caldria apuntar que en aquest llibre ha quedat constància que molta gent canta les excel·lències del peix que es menja als establiments d'interior. **"Sobretot s'ha d'assenyalar que vigilem molt els productes amb els quals treballem –assegura el propietari de Can Jubany–, i diria també que normalment ens movem amb productes bàsicament autòctons."**

Això és fer país, però de veritat: **"En algunes coses encara hem de mirar a França però, vaja, són les mínimes."** En Nando està convençut que actualment la cuina catalana és la que empeny el carro de la gastronomia a nivell estatal. Ell mateix ha estat treballant en diferents restaurants del País Basc, i per tant coneix bé el tema que ens ocupa.

"Ara, quan es parla de cuina, es pot parlar tranquil·lament de cuina catalana; en canvi, anys enrera, no –recorda–. L'avantatge que tenen al País Basc és que el menjar no és tan sols menjar, ells en gaudeixen, del menjar, és un ritual, de manera que en locals mitjans o rostisseries sí que ens guanyen, en qualitat, precisament per aquest fet, perquè és la seva cultura." A un altre nivell, tanmateix, en Nando creu que la qualitat dels restaurants catalans és superior.

Tots els restauradors, d'altra banda, coincideixen a afirmar que ara arriba un releu de cuiners joves que encaminen la professió a una alta categoria: **"Ara, per exemple, es comença a parlar de la comarca de l'Osona. Ja en som uns quants, que ens belluguem per la zona amb ganes de fer coses, i ens hem apuntat al carro de la dieta mediterrània. Per un altre costat, també hi fa el fet que de pocs anys ençà s'han muntat tres restaurants punters a la comarca."**

La dieta mediterrània és una cosa real que fa anys que tenim, però que mai no s'havia sabut donar a conèixer ni promocionar, quan avui en dia la promoció és una necessitat. D'altra banda, el terme dieta va estretament lligat amb els hàbits dels consumidors actuals. En Nando, en aquest sentit, compara una mica la gent de l'Osona amb la gent del País Basc: **"A la nostra comarca els divendres i els dissabtes al vespre tothom surt a menjar a fora. Aquests dos dies de la setmana els locals estan plens."**

La vila de Calldetenes és una població que està a tan sols tres quilòmetres de la capital, la ciutat de Vic, i a Can Jubany treballen sobretot amb clients d'empreses i persones que s'interessen per la bona taula en general, així com també amb la gent que passa per l'Eix Transversal. El dissabte al migdia i el diumenge, en qualsevol cas, tanquen portes.

Per acabar, en Nando afegiria que **"ara qualsevol persona de qualsevol àmbit professional, persones públiques o populars, et vénen a veure a la cuina per felicitar-te, i abans això no passava."** No en va, no fa pas gaire anys la feina d'un cuiner no es podia comparar a la d'un advocat, a la d'un metge o a la d'un polític. I no és pas que abans no treballessin bé. Sigui com sigui, conclou el propietari de Can Jubany, **"és un gran pas endavant que avui en dia la nostra professió es pugui equiparar a altres professions socialment valorades."**



Nando Jubany – Calldetenes (l'Osona)