

Com els vins d'Alella, pocs. I com el restaurant Can Casals, cap. Com a artífex, fundador i propietari, en Pedro Nadal. I com a emplaçament, una magnífica casa pairal del segle XV, patrimoni de la família des de principis d'aquest segle. L'extensió total de terreny és de deu mil metres quadrats, que inclouen aparcaments, jardins i un parell de carpes per a la celebració de banquets allà on antigament s'havien estès les hortes de la finca.

El mateix Pedro ens explica la història de la masia: **"El meu besavi va comprar Can Casals i ho va acabar heretant el meu pare. Era una casa molt bonica però que llavors aportava més despeses que no pas beneficis. El lloguer havia quedat bloquejat des del temps de la II República i, a principis dels anys vuitanta, els inquilins que hi vivien continuaven pagant un lloguer de només cent pessetes al mes. Ens vàrem posar d'acord, se'ls va indemnitzar i, finalment, vàrem recuperar el domini de la propietat"**.

Al cap del temps, l'actual propietari de Can Casals, que llavors era un noi jove, de només divuit anys, estudiant d'empresaris i sense vocació, encara, de restaurador, va convèncer el seu pare perquè no posés a la venda aquella preciosa finca, tal com ell volia fer: **"Per a mi la casa reunia les condicions òptimes per ser transformada en un restaurant i de seguida m'hi vaig posar per convertir aquell projecte en una realitat"**.

El restaurant es va inaugurar l'any 1983 amb una línia de cuina que gairebé ja no es correspon amb l'actual: **"De l'escalivada i de la carn a la brasa hem passat a una cuina més sofisticada, on destaquen els plats més tradicionals de les comarques catalanes, com el trinxat de verdures de la Cerdanya o l'ànec amb figues de l'Empordà"**. El mètode que utilitza en Pedro per descobrir aquestes i d'altres receptes és força peculiar: viatja per tot Catalunya i es queda amb els plats que més li agraden: **"Un cop al restaurant els explico al cap de cuina, el senyor Ramon Molina, i ell els interpreta i elabora amb una gran fidelitat"**.

I és que com a empresari, el propietari de Can Casals fomenta i manté un contacte molt directe amb l'equip de persones que treballen amb ell a casa seva, perquè, tal i com afirma, **"en un restaurant no tot és una qüestió de números. La part humana adquireix tanta importància com l'econòmica. I només en la mesura que entre els teus empleats detectes una estima profunda per la feina que realitzen i pel lloc on treballen, pots arribar a tenir la certesa que les coses continuaran funcionant bé"**.

Des de fa uns anys, concretament des del 1990, coincidint amb l'entrada al negoci d'un soci i amic, en Roberto Poch de Robert, l'activitat empresarial de Can Casals s'ha diversificat i el restaurant ha esdevingut la seu de dues empreses, amb personal, instal·lacions i marcs d'actuació diferents. D'una banda, el restaurant-masia Can Casals i de l'altra, Banquets del Maresme: **"Arribar fins aquí no ha estat fàcil. S'hi han hagut de fer grans inversions i dedicar-hi, sobretot, molt de temps"**.

L'existència d'aquestes dues companyies ha fet de Can Casals un cas

atípic dins del món de la restauració, ja que no és gaire habitual trobar masies-restaurants que gestionin directament el servei de banquets i, alhora, romanguin obertes al públic durant els caps de setmana: **"Jo dono molta importància al tema dels casaments, per això sóc tan estricte a l'hora de fer celebracions; com a màxim i per principi una al dia. El que m'interessa és la qualitat del servei i que els nuvis que vinguin gaudeixin de la seva festa sense haver d'estar pendents de les entrades i sortides d'altres parelles ni res que els pugui destorbar"**.

Naturalment, a Can Casals la clientela és tan diversa com el projecte empresarial del seu propietari. Tant és així que els clients que hi van a menjar els dies feiners poc tenen a veure amb els que hi van els caps de setmana: **"De dilluns a divendres rebem sobretot empresaris: Bodegues Signat, la Cooperativa Vinícola d'Alella, Laboratoris Cusí, Cobega i un llarg etcètera. Són alguns dels nostres clients més habituals. Els dies festius, en canvi, l'ambient és més familiar i l'afluència de públic és més gran. Això ens obliga també a tenir més menjadors oberts. A Can Casals n'hi ha tres. Tots conserven l'encant rústic original de la masia i ocupen les sales on, en d'altres temps, hi van haver les cavallerisses, la cuina i el celler de la finca"**.

A Alella és un fet habitual trobar cellers a les cases antigues. I és que, segons expliquen els tractats d'història local, en aquesta petita població del Maresme ja s'elaborava vi en època dels romans. El poble, seu del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella, cada mes de setembre celebra la seva Festa de la Verema. Els vins blancs són uns dels més apreciats i representen per tant el vuitanta per cent de la producció total.

Segons en Pedro, **"hauríem d'aprofitar tot aquest patrimoni per promocionar gastronòmicament el municipi. Les bodegues de la cooperativa, d'una bellesa extraordinària, són per exemple l'escenari perfecte per organitzar, si més no una vegada a l'any, un sopar de gala. S'hi podria incloure, com a cloenda, un concert de música de cambra i caldria convidar, per descomptat, periodistes i líders d'opinió que donessin una major dimensió social a l'esdeveniment"**.

És una sort que a Catalunya hi hagi restauradors com ell, arriscats, ambiciosos i sensibles a les arts i a la cultura. Si no hagués estat pel seu esforç, Can Casals segurament enlloc de ser un restaurant i un edifici declarat d'interès arquitectònic per l'ajuntament d'Alella avui potser només seria un record en la memòria col·lectiva, i un munt de pedres esmicolades per l'inevitable pas del temps.

"Estic molt satisfet d'haver contribuït a la recuperació d'un espai com aquest, no tan sols pel seu valor sentimental sinó perquè va ser aquí on, casualment, em vaig iniciar en el món de la restauració i on he acabat trobant la meua vertadera vocació professional", diu. Actualment, a banda de la masia-restaurant, en Pedro és propietari d'un altre local, aquest a la ciutat de Barcelona. Es diu La Focaccia i, des del primer dia, funciona la mar de bé. Com Can Casals.



Pedro Nadal – Alella (Maresme)