

La Cucanya és com un petit racó d'Itàlia transportat a un enclavament rocós -la Punta de Sant Gervasi- situat entre Vilanova i la Geltrú i Cubelles. El restaurant es va inaugurar el 1979 sota la direcció de l'Ezio i l'Elsa Cappelletti, amb cuina italiana pura i tradicional. El 1988, però, es van incorporar a la societat l'Ambrosio Alcover i la Pilar Ballestero, la seva esposa, i aquest matrimoni va aportar la iniciativa per emprendre reformes encarades a millorar les instal·lacions i els serveis del local.

La cuina característica de la Cucanya, no obstant, s'ha mantingut, i actualment hi ha una àmplia oferta gastronòmica, amb la cuina marinera incorporada com a proposta complementària: **“La cuina italiana segueix sent responsabilitat de l'Elsa, que es va posar davant dels fogons de La Cucanya amb gairebé seixanta anys. El matrimoni Cappelletti, però, va seguir realment una línia molt difícil, perquè la seva va ser una tasca gairebé didàctica, tenint en compte que aquí, fa vint anys, només es coneixien els espaguetis, els macarrons i els canelons.”**

Aquest últim plat es va assimilar de tal manera a Catalunya que avui ha esdevingut un plat tradicional de la nostra gastronomia, mentre que de la resta d'especialitats típicament italianes avui en dia ja se'n sent a parlar amb total normalitat. Els Cappelletti, en qualsevol cas, treballaven d'una manera molt artesanal. Es feien la pasta ells mateixos, ja que no era fàcil aconseguir-la, llavors, preparada.

En aquell moment, a La Cucanya hi havia cabuda per a una seixantena de persones. Actualment, l'Ambrosio i la Pilar atenen al voltant de tres-cents comensals, distribuïts en diferents menjadors. El servei a la carta acull un centenar de clients, i la resta es complementa amb el servei de banquets que ofereix la casa.

En aquest punt, els Alcover insisteixen en la seva oferta gastronòmica, perquè quedi tot ben clar: **“El fet de ser tant a la vora del mar ens va portar a pensar en l'opció de la cuina marinera del país. La composició actual de la carta es pot dividir en una seixanta per cent de cuina marinera i un quaranta per cent de cuina tradicional italiana.”**

Al respecte, l'Ambrosio encara afegeix una dada curiosa: **“Vull recalcar que la cuina italiana de La Cucanya és cuina de dona.”** I ens n'explica el perquè: **“L'Elsa feia una cuina domèstica, i quasi totes les persones que l'ajudaven eren dones.”** Ella mateixa encara supervisa rigorosament el treball a la cuina, pel que fa al capítol de la gastronomia del seu país, i quan torna dels seus viatges a Itàlia, suggereix intercanvis culinaris o incorpora novetats.

L'assessorament de l'Elsa és vital per a la casa. Els seus actuals deixebles segueixen religiosament les indicacions que li permeten donar els seus vint anys de veterania a la cuina. Així, la Maria Àngels, la dona d'en Joan Batet, el xef de La Cucanya, cuina aquells plats italians que no són de pasta. Són receptes rústiques, amb molt de contingut i molta artesania.

Tornant al matrimoni Alcover, val a dir que l'Ambrosio va néixer, com aquell qui diu, en un hotel. Tota la seva família treballava en hostaleria, i amb nou anys ell ja feia de grum a l'establiment on feinejaven els seus

pares. Ara en fa quaranta que s'hi dedica. Tota una vida. També ha estat inaugurant i dirigint la restauració en els tres casinos de Catalunya, durant deu anys.

La història de la Pilar, en canvi, és molt diferent. Ella va anar a Lloret de Mar a fer vacances i s'hi va quedar a treballar. A la feina va conèixer el seu actual marit, que era el seu cap, i de la seva mà va acabar de conèixer el món de l'hostaleria. Des del 1975 que fan el trajecte junts.

La Cucanya, per a ells, és un repte molt estimulant. S'hi troben a gust, i estan molt convençuts del que fan: **“Tenint en compte que el port de Vilanova i la Geltrú és el tercer en importància de tot Catalunya, és clar que no podíem deixar de banda la cuina marinera tradicional. Això ens proporciona un mercat de productes molt interessant. Ens trobem en una zona amb una cuina molt pròpia.”**

En aquest sentit, cal assenyalar que hi ha, per exemple, la sèpia estofada amb patates, un plat molt típic d'aquesta població de la comarca de El Garraf, i encara hi ha els brous, les sopes, els suquets, la fideuà, els arrossos i les paelles. El client de La Cucanya, en qualsevol cas, acostuma a demanar un plat de pasta de primer i un de peix de segon. És el maridatge perfecte entre la cuina catalana i la cuina italiana.

La Pilar comenta, en aquest sentit, que hi ha molts aficionats a la cuina italiana, i que a casa seva hi van grans entesos en aquesta oferta gastronòmica: **“Hem observat que, en general, la mitjana d'edat que gaudeix més amb els plats italians no sobrepassa els quaranta anys. Els nens, d'entre vuit i deu anys, són grans consumidors de tota mena de pasta i són ells qui arrossegueu els pares a casa nostra, a menjar-ne.”**

L'Ambrosio, per la seva part, apunta encertadament que els restauradors són els hereus i els actuals seguidors de la cuina tradicional: **“Amb el sistema de vida d'avui en dia la cuina tradicional, que és d'elaboració molt lenta, no es posa en pràctica a les llars. La gent acostuma a menjar els plats d'abans al restaurant. Els restauradors tenim, en gran mesura, aquesta responsabilitat.”**

L'última tendència, dins de la cuina mediterrània, és el que els francesos anomenen cuina del *terroir*, és a dir, cuina de la terra, la cuina local. O sigui que el corrent que se segueix és el de la paradoxa: aquell qui més endavant mira, més enrera ha de buscar. Quant a les festes i banquets tradicionals, aquestes també cada cop més se celebren als restaurants. Fins i tot el Nadal. Això obliga els establiments, en dates puntuals, a oferir una sèrie de receptes que potser anys enrere no s'haurien contemplat.

La Cucanya, per exemple, canvia la seva carta dues vegades per any, i després n'hi ha una de temporada que es modifica cada tres mesos, pensada exclusivament per fer una cuina del moment, amb productes locals: **“Avui en dia la gent fa moltes activitats fora de casa i no disposa de temps per a la cuina. Nosaltres disposem de tot aquest temps que necessita la cuina casolana tradicional, i això és el que volem oferir als nostres clients.”**



Ambrosio Alcover i Pilar Ballester – Vilanova i la Geltrú (el Garraf)