

Cervera és indret de fets històrics i tradicions antigues. La Universitat, l'ordre religiosa dels claretians -sorgida a cavall entre aquesta ciutat, capital de la Segarra, i Vic-, la Passió i fins i tot, si anem al terreny gastronòmic, la coca de recapte, han fet ressonar el nom de la vila per tot Catalunya.

En José Antonio Ceresuela i el seu fill Juanjo ens expliquen, amb la seva facilitat per a la conversa, una burla tan o més coneguda que aquests quatre trets distintius que acabem d'esmentar. És la broma que molts hauran sentit ja algun altre cop sobre Cervera, la població que fa quasi tres segles li va demanar un port de mar a Felip V.

“En guanyar la Guerra del Francès, el rei Borbó va voler recompensar Cervera, l'única ciutat catalana que li va donar suport durant el conflicte”, explica en Juanjo. **“Va preguntar els ciutadans què volien, i aquests van demanar el control comercial del port de Barcelona. Però, és clar, Felip V no ens el va concedir, i per contra ens va atorgar la Universitat. Els de fora fan broma sobre el port, com si Cervera l'hagués demanat a la Segarra i no al litoral”.**

Diuen els Ceresuela que cada cop els punxen menys forasters amb aquesta cançoneta, però que encara ara n'hi ha que els pregunten amb ironia on és el port. **“I la gent gran del poble s'enfada de veritat”,** expliquen. En José Antonio és cerverí d'adopció, però viu Cervera amb la mateixa passió que si hi hagués nascut.

Des de la seva Osca natal va arribar a la capital de la Segarra després d'un llarg periple per Catalunya. El port de La Panadella o Vilafranca del Penedès, on va néixer el seu fill Juanjo, van ser algunes de les parades de l'actual propietari del restaurant Bona Teca, abans d'instal·lar-se a Cervera.

Des que va començar a treballar, en José Antonio ha estat sempre entre fogons, a diversos restaurants. Només hi ha un lapse de temps en què la seva carrera professional es va interrompre: **“En casar-me vaig deixar-ho durant dos anys. Tenia ganes de gaudir del meu matrimoni i poder fer una mica de vida social, però aviat vaig tornar a ficar-m'hi...”** També va marxar un any a Suïssa, per veure com es treballava a l'estranger. **“Va ser una experiència molt curiosa, perquè vaig tenir l'oportunitat de treballar en una Käserei i aprendre a fer formatges”,** recorda.

Ara porta ja més de vint anys a la capital de la Segarra, on regenta, juntament amb la seva esposa, l'Encarnación Blanco, i el seus fills, el restaurant Bona Teca. Abans d'obrir aquest establiment, però, en José Antonio va estar deu anys portant els menjadors de l'institut de Cervera, una experiència que recorda amb afecte i que li va funcionar prou bé com per després establir-se pel seu compte. **“Quan vaig començar tenia trenta alumnes a dinar, i en plegar n'hi havia més de tres-cents”,** comenta amb orgull.

Com que el calendari escolar deixava buits els mesos d'estiu, el pare dels Ceresuela aprofitava el juliol i l'agost per servir dinars a grups nombrosos que passessin uns dies a la ciutat, com era el cas de l'Orfeó Lleidatà, l'Escola de Música, la de Teatre..., que paraven

sempre a Cervera durant les vacances. Els menjadors de l'institut, ubicats dins la Universitat, eren els únics que proporcionaven una infraestructura suficient com per acollir tantes persones.

En José Antonio va agafar tanta pràctica en fer àpats multitudinaris que el van escollir per organitzar un sopar de la famosa lleva del biberó, de la guerra civil espanyola: **“En tinc un gran record. Va ser un àpat per a mil vuit-cents persones, que es diu ràpid. Fins i tot vaig fer imprimir una etiqueta especial commemorativa del sopar per a les ampolles de vi, que tothom es va endur a casa. Va sortir rodó.”**

Ara ja fa nou anys que va obrir el restaurant Bona Teca, als afores de Cervera, on comencen els polígons industrials. **“La idea –explica el propietari del local- era servir dos-cents o tres-cents menjars diaris per a la gent que treballava a les indústries properes, treballar fort de dilluns a divendres i el cap de setmana baixar la persiana i descansar, però no va poder ser, perquè els polígons no varen prosperar com es pensava.”**

Lluny d'enfonsar-se, en qualsevol cas, en José Antonio i la seva esposa van canviar l'enfocament de l'establiment i van començar a treballar a la carta també els dissabtes i diumenges, a organitzar banquets i tirar endavant un nou projecte d'hotel a la part superior del mateix edifici. Ara tenen una sala especial per a banquets de quatre-cents metres quadrats, el restaurant, el bar i preparen tretze habitacions d'hotel que ben aviat estaran obertes.

Amb l'entusiasme que ja d'entrada saben transmetre tant ell com el seu fill Juanjo era difícil que el negoci no anés endavant. La seva cuina de mercat, amb especialitats catalanes, aragoneses i gallegues ha trobat forces adeptes a Cervera. **“Els que són de terra endins tenen predilecció per la carn, però nosaltres oferim també molts plats de peix. La carta és extensa”,** comenten. No hi podien faltar els cargols a la llauna, és clar, i la graellada de peix té també molt d'èxit, així com l'espatlla de xai al forn amb llenegues o l'amanida tèbia d'ànec.

Cuina per a tots els gustos en una ciutat on conviuen la poderosa indústria i les terres tradicionals dels pagesos. “La Segarra, graner de Catalunya”, sentència la dita. Tots són clients d'en José Antonio, que confessa, rient però, que **“la gent del camp és del puny tancat”.** Tanmateix, quan obren la mà s'acosten al Bona Teca a tastar les exquisitats d'aquest cuiner incansable, que no tanca mai la porta a ningú, **“ni que vingui a dinar a les cinc de la tarda”.**

Als turistes de la Franja que cada any van a veure la Passió i que omplen el restaurant de la família Ceresuelo, ara s'hi han afegit molts catalans, sobretot gironins, que arriben a la ciutat pel flamant Eix Transversal: **“Aquesta via mor a Cervera, i això serà molt positiu per a la Segarra. Cada diumenge és ple a vessar de cotxes amb matrícula de Girona, que fan el bonic trajecte fins aquí.”** Ara, la capital de la comarca és només a una hora de Barcelona i de Girona, a vint minuts de Lleida i una hora i mitja de Saragossa. Cervera, doncs, ho té tot de cara per ressorgir.



Encarnación Blanco i José Antonio Ceresuela – Cervera (la Segarra)