

L'olor a crema catalana, pa torrat i moscatell és un dels molts encants que respira aquest restaurant de Castelldefels, propietat de l'avi de Juan Massó i Núria Casademont i que encara que els seus inicis es remunten a l'any 1969 recuperen al 1980 dos amants de la tradició, les arrels familiars i les bones maneres, en Juan Massó i la seva senyora, la M^a Carme.

Ella ens comenta com va anar l'arrancada del local, un dels més emblemàtics de la costa barcelonina, que identificat de sempre amb l'esport va arribar a ser punt de trobada per als aficionats al frontó gràcies a les quatre pistes que tenia, de les que avui encara se'n conserven dues perquè els clients puguin esplaïar-se sempre que ho desitgin.

"Quan el meu marit i jo vam assumir la responsabilitat de fer-nos càrrec del negoci érem conscients que amb motiu de l'autovia s'havien d'introduir canvis, però sempre mantenint l'essència de l'origen", apunta la M^a Carme. "El nom de Las Botas ve donat perquè el restaurant era un local a peu de carretera on el jovent de la zona quedava per jugar a frontó i prendre unes tapes. Nosaltres volíem continuar amb aquesta tradició, però amb una nova línia. Per aquesta raó vam apostar per unes taules i una carta que poc a poc s'ha anat convertint en l'estendard de casa nostra."

El record de molts d'aquests moments encara provoca que la M^a Carme s'emocioni quan parla del seu marit i evoca la tenacitat que va tenir quan va enfrontar-se al repte de ser el propietari de Las Botas, com va superar els obstacles dels començaments, que com és ben sabut per tothom que es dedica al món de la restauració sempre són difícils. És per això que tot i que Juan Massó va morir l'any 1995 la M^a Carme i els seus quatre fills entenen que part de la seva ànima sempre quedarà en el restaurant.

La mare ens explica també que la gran, l'Elena, ha estudiat hostaleria i turisme, que l'Olga fa la carrera d'Empresarials, encara que sempre que pot dóna un cop de mà a Las Botas, que la Carme cursa actualment el COU i que el més petit, el Juanjo, encara és molt jove per treballar. Això no obstant, tots quatre fills del matrimoni Massó han donat suport als seus pares en els moments més difícils i assumeixen sense dubtar-ho la necessitat de continuar amb el llegat dels seus progenitors a Castelldefels.

Contundent en les seves afirmacions, l'Olga no oblida per exemple que el restaurant ha estat sempre un negoci familiar: **"Els meus avis eren propietaris de l'hotel El Pino, on es donava cita molta de la gent important de Barcelona. Aleshores van creure oportú construir un local una mica més informal en el que la gent se sentís més còmoda i prescindís una mica de les formes dels grans restaurants. Poc després es va inaugurar Las Botas. Sempre hi ha estat la família al darrere i pensem que aquesta és la clau de la bona acceptació del restaurant, que els clients es troben com si fossin a casa seva."**

Els plats emblemàtics de la carta de Las Botas són l'espatlla de xai, els callos i el pernil de *jabugo*, que se serveixen al restaurant des del

primer dia, però malgrat que aquests tres suggeriments siguin possiblement els més coneguts del local val a dir que s'hi ofereixen també altres propostes igualment satisfactòries per al paladar, com poden ser l'orada a la sal o el bacallà amb les mongetes del ganxet.

Seguidors de la cuina senzilla i de qualitat, els Massó creuen tanmateix que el menjar s'ha d'adaptar al client. L'entrada al segle XXI i les noves professions, segons ens diu la M^a Carme, obliguen a depurar més l'elaboració de les receptes perquè el comensal pugui digerir sense cap problema: **"Ofereim plats tradicionals cuinats de la manera més adequada als nous temps. En qualsevol cas, i tot i que cuidem al màxim la presentació, ens interessa el gust més que la presència del menjar: la nostra cuina és de mercat, comprem les verdures a Gavà i ens abastem de productes de primera qualitat. A casa sempre ha estat tradició iniciar l'àpat amb uns entrants variats i després passar al segon."**

L'ambient, acollidor i suggerent, amb una gran terrassa de fusta catalana i tropical, també convida a tastar i passar una estona tranquil·la a Las Botas. Els alls i les vinyes dibuixen a l'entrada un paisatge propi que encara es fa més ferm a l'interior. La gran xemeneia que presideix un dels menjadors ajuda a donar aquell caliu dels restaurants que fan sentir al client la calor humana, que surt cada dia de les setze persones que fa més de vint anys que hi treballen.

Amb un aforament per a més de dos-cents clients a la terrassa i un ple de seixanta comensals al menjador, aquest equip aporta la professionalitat necessària per fer front al volum de feina que es genera un dia de cada dia. Humils i elegants, la M^a Carme i la seva filla Olga donen les gràcies des d'aquí a tots aquells clients-amics que en els moments més crítics van estar a l'alçada de les circumstàncies i van donar suport a Las Botas amb la seva presència, basant-se en la seva confiança per la cuina que allà se'ls oferia, i també en la sincera benvinguda que sempre s'hi trobaven.

L'Olga reflexiona en veu alta sobre el perquè d'aquesta gratitud: **"Quan van començar les obres de la construcció de l'autovia vam haver de superar moments difícils, i si els meus pares van tenir la moral suficient per obrir cada dia el restaurant va ser per la gran acceptació que tenia el local i pel respecte que ens mereixien tots els clients que fins aquell moment havien estat assidus del local. La demostració del seu suport va servir-nos per tirar endavant i arriscar-nos un cop acabada l'autovia per millorar les instal·lacions que han convertit Las Botas en l'actual restaurant."**

Orgullosa també de poder afirmar que a casa seva no hi ha jerarquies, encara que sí una línia a seguir, cal comentar finalment que la M^a Carme no és gaire amant del divisme que diuen que pateixen alguns cuiners i es confessa una fervent admiradora de la bona gastronomia, sense més. Per aquest motiu, conclou que a Las Botas el més important és l'atenció i el detall de cara al client, que pot tastar la vocació, l'amor i la mà esquerra que la família Massó esmerça en aquest restaurant de Castelldefels, cada dia.



Olga Massó – Castelldefels (el Baix Llobregat)