

Fundador del Gremi Comarcal de Restauradors de Martorell, alcalde de Corbera de Llobregat durant uns anys, pagès, gran conversador, en Salvador Roig és un home que amb la seva personalitat es guanya el cor de tots els qui l'envolten. L'empenta el va portar a obrir el seu propi restaurant, el Mirador, junt amb la seva esposa, la Isabel Llopart, després d'estar uns anys obrint-se camí treballósament: **“Ens dedicàvem a repartir a domicili el vi, l'aigua i els ous que produïem a casa. Un dia ens vam decidir a posar un petit bar on oferíem tapes, paelles i carns a la brasa, i així va començar tot.”**

Els inicis van ser força difícils, explica en Salvador: **“Vam comprar terreny en la zona anomenada Els Carsos, als afores de Corbera, on tot era bosc i no hi havia ni aigua, ni llum, ni telèfon. Els carrers no estaven asfaltats i vam tenir grans maldecaps per fer totes les obres. Fins i tot havíem de pujar bidons d'aigua, perquè els paletes poguessin treballar.”** Amb l'ajut de la família, però, finalment ell i la Isabel van inaugurar, a la revetlla de Sant Pere de 1965, el Mirador, en un edifici construït per ells mateixos.

El restaurant és a peu de carretera i per la part de darrera té una vista excepcional, d'aquí el nom: a la vorada d'un penya-segat, des del balcó s'hi pot albirar tot el poble i, quan bufa el vent i s'endu la calitja, també el mar. En Salvador recorda quan la casa estava encara en construcció, que es veia passar sempre, als volts de les sis de la tarda, un vaixell travessant aquest trosset de mar que té com a tresor el Mirador, i els paletes l'utilitzaven de referència horària per anar a berenar.

La família viu al mateix edifici, a les vivendes de dalt, mentre que el restaurant és a la planta baixa. Al menjador principal, amb unes boniques taules rodones, hi caben uns cent-cinquanta comensals; al petit un centenar més, i encara n'hi ha un altre junt a la barra on se serveixen els menús ràpids. Des de les vidrieres de la sala gran del local es pot contemplar també el Mediterrani i la muntanya de Montjuïc de Barcelona.

El Mirador té darrera un gran jardí amb terrassa que és pura tranquil·litat, i a l'època estiuenca s'hi apleguen els clients a fer l'aperitíu, mentre la canalla juga al parc infantil. Fa uns anys hi corria un mico macaco, el Pancho, que era de l'Esteve, fill del matrimoni Roig. Només ell i els nens que hi anaven li feien cas, però tot i això al local el van batejar com el restaurant del mico. Hi ha també una àmplia àrea d'estacionament.

L'interior està decorat amb molta naturalitat, en un estil casolà però elegant. La simpatia de la família Roig -i d'en Josep Ros, cambrer de la casa des de fa trenta anys- crea un clima distès i acollidor que els clients habituals saben valorar molt. En Salvador és, indiscutiblement, el que tots entenem per un vertader amfitrió. Dels seus tres fills, l'Esteve i la Karina treballen al menjador i la Maria Isabel és qui porta la cuina, junt amb la mare. També formen part de l'equip humà del Mirador altres familiars: en Pere, la Montserrat, la Núria, en Miquel, en Pep i la iaia Maria, que és qui va

ensenyar a cuinar a la seva jove. **“Som una pinya”**, comenta la Karina. Al seu restaurant es mengen ànecs, conills i porcs que crien ells mateixos, i del seu hort en surten tota mena de verdures i llegums. **“A vegades”**, explica el cap de família, **“els clients ens veuen entrar amb el cistell ple d'escaroles, i saben que els nostres aliments no podrien ser més frescos. L'any passat, per exemple, vam arribar a collir tres-cents quilos de mongetes del ganxet”**. Fins i tot encara tenen una petita producció de vi de la casa, reservat als clients més antics.

La carn, és clar, té un sabor diferent que ja costa de trobar. **“Alimentem els ànecs amb blat de moro, i això els clients ho noten, perquè el nostre ànec mut amb prunes té molt d'èxit”**, comenta en Salvador. El mateix es podria dir dels altres plats que surten dels seus animals, com els peus de porc estofats, la botifarra, el conill amb all i oli i tota la resta de carns que fan a la brasa, que són l'especialitat de la casa. Seguint amb un plat que els va ajudar a arrencar, al Mirador continuen fent diversos tipus de paelles d'arròs, ja que els habituals les tenen entre les seves preferències.

El seu propietari és un gran relacions públiques i un home a qui li agrada realment ajudar els altres, com saben molt bé els clients més antics: **“Jo sóc molt obert, i si amb algú no ens coneixem encara aviat ens fem amics. M'agrada molt el tracte de tu a tu amb la clientela, i suposo que als habituals també, sinó no tornarien.”**

En qualsevol cas, en Salvador és del parer que el tracte personal ha canviat força des que ell i la seva esposa van obrir el restaurant. No sense certa nostàlgia, explica que abans -o encara ara amb els clients antics- hi havia un grau de confiança i amistat que actualment costa d'aconseguir: **“Avui en dia la gent té més pressa, és més exigent en tot i manté molta més distància, i jo trobo a faltar el caliu que hi havia anys enrera.”**

Afegeix la Karina que **“tothom sembla tenir molts més problemes, i sovint te'ls carreguen a tu o a qualsevol amb qui topin”**. Així i tot, al Mirador segueix detectant-se a primer cop d'ull un ambient familiar i cordial que, afortunadament, a la majoria encara li agrada: **“A l'hora d'esmorzar, quan el restaurant està més tranquil, hi ha clients de tota la vida que fins i tot entren a la cuina per escollir què voldran i xerrar amb la família”**, diu.

El renom que ha obtingut l'establiment fa que també hi vagi a dinar gent de Barcelona, que queda al costat, i d'altres contrades. Sovint s'hi troben cares conegudes. Jordi Pujol, Narcís Jubany, Peret o futbolistes com Alexanko, Pochettino, Quini i Schuster són alguns dels personatges públics que han tastat l'excel·lent cuina del restaurant. El secret a veus d'aquest establiment és el de la màxima que diu que la unió fa la força. La família Roig ha estat sempre i segueix estant molt unida. Així, els fills del matrimoni volen dedicar als seus pares, pel camí que els han obert en la restauració, aquesta frase, que ens apunta la Karina: **“L'Esteve, la Maria Isabel i jo ho farem sempre de la millor manera possible, que és la que ens han ensenyat ells.”**



Salvador i Karina Roig – Corbera de Llobregat (el Baix Llobregat)