

El restaurant Casa Irene es va obrir a Arties, a la comarca de la Vall d'Aran, l'any 1974, a l'antiga casa pairal del mateix nom: **"En els seus inicis, l'establiment era un local molt senzill que ofería menjar als treballadors de la zona. També disposaven d'un hostel amb onze habitacions, que ha esdevingut un hotel de vint-i-set cambres, divuit de les quals són suites."**

L'antiga fonda estava ubicada a les plantes superiors del que era pròpiament el restaurant. L'hotel que és avui es va construir el 1988, i va passar directament a anomenar-se Hotel Valarties. Al llarg de tots aquests anys, Casa Irene ha anat evolucionant i per tant ampliant els seus serveis, propiciant un gir en el seu enfocament empresarial originari.

L'Andreu Vidal, que va acabar els seus estudis d'hostaleria a l'escola de Girona el 1984, i posteriorment va fer la carrera de Turisme, fa onze anys que està integrat professionalment al negoci, portant la direcció de l'hotel i el restaurant a anomenar-se amb la seva mare, la senyora Irene: **"És important que, des de la nostra posició, els restauradors i hotelers fem un pas endavant en la dignificació de les nostres professions, i que la gent jove ho vegi com una feina de futur ben considerada. De totes maneres, de fa uns set anys ençà a Catalunya s'està consolidant un nucli gastronòmic molt fort."**

L'Andreu considera que entre quaranta-cinc i cinquanta coberts és una mesura equilibrada per desenvolupar el servei correctament, en un restaurant com el que dirigeix: **"L'hostaleria, portada ja a un cert nivell, és una passió, i només amb ajuda professional es pot tirar endavant, tot sol és impossible."** És una feina d'equip, on el treball es fa en brigades dins un engranatge que ha d'encaixar a la perfecció. Es pot dir que avui en dia cal anar més enllà del poder menjar bé, s'ha d'oferir alguna cosa més. D'aquesta manera, els cuiners perllonguen el seu art davant dels fogons fins a les presentacions dels plats, aconseguint gammes de colors i textures amb una estètica insospitada: **"Una bona qualitat de servei requereix molt personal treballant i això, evidentment, encareix costos. Aquest és un fet que no sempre s'entén."**

Així les coses, a Casa Irene s'estan fent obres al restaurant per ampliar-lo, i adequar-lo a la demanda actual. Com molts altres establiments, aquest també ha estat i és testimoni del transcurs dels temps, els canvis d'hàbits de la gent, l'evolució del poble i de la comarca: **"El local s'ha anat adaptant al públic que ha anat pujant a la Vall d'Aran. Nosaltres sempre estem pendents del que ens demanen. A l'època en què hi havia molts treballadors de la construcció hi havia una demanda determinada, per posar un exemple, i en el moment en què va començar a venir gent de Vaqueira les necessitats del públic van canviar, i en conseqüència les nostres també."**

L'Andreu va anar veient com els treballadors de la construcció anaven marxant, com la gent de l'Icona també se n'anava, i al seu lloc va aparèixer tot un seguit de persones que anaven a practicar l'esquí a les estacions properes i a gaudir de la muntanya en general. D'alguna

manera, el fet que es passés de tan sols tres restaurants als dos-cents establiments que hi ha ara a la Vall d'Aran resumeix prou bé el fenomen.

Amb tots els locals gastronòmics que funcionen a la comarca hi ha, és clar, ofertes per a tots els gustos. A Casa Irene dediquen els seus esforços a fer una cuina elaborada, molt imaginativa, en definitiva, una cuina d'autor: **"La cuina sempre m'ha agradat moltíssim, sempre m'havia fet il·lusió treballar a un cert nivell però, insisteixo, estar vint-i-cinc anys a la corda, com nosaltres portem, ha estat possible gràcies a l'equip que tinc a casa."**

A la Vall d'Aran són sis mil persones per catorze mil places de restaurant. En aquesta zona es viu el turisme en un percentatge molt elevat. Al voltant del seixanta per cent es tracta de turisme català, un vint per cent de gent d'altres comunitats de l'Estat espanyol, i la resta són visitants estrangers, si fa no fa: **"Hem observat que la gent de fora ve molt informada del que es fa aquí a Catalunya, a nivell de restauració. Els europeus vénen documentats, no improvisen. Molts d'ells serien capaços de fer una dissertació del romànic aranès. Ara bé, el que no s'esperen del tot és la qualitat gastronòmica de la Vall d'Aran. A la nostra comarca abastem tots els sectors turístics i la gastronomia, tal i com està enfocada actualment, és un punt a tenir en compte per al futur desenvolupament de la Vall d'Aran."**

Actualment, el que es pot destacar, sens dubte, és la gran diversitat de plats que es confeccionen a la comarca amb els productes autòctons: **"Ara s'hi està fent una nova cuina, duta a terme per una nova generació de cuiners."** I després hi ha la situació geogràfica, que els facilita l'adquisició de bones matèries primeres. A una hora i mitja hi ha la ciutat de Sant Sebastià, són a prop de Toulouse, un mercat de carn important, també a la vora de Lleida, l'horta més important de l'Estat espanyol, hi ha el xai de la mateixa Vall d'Aran, els formatges dels Pirineus... Tots aquests factors han estat essencials per afavorir l'evolució de la gastronomia local.

Això no obstant, l'Andreu no amaga algunes equivocacions, sobretot de plantejament: **"No ho hem fet tan bé com ho hauríem pogut fer, i és que ens ha passat una cosa curiosa: nosaltres no hem cridat a ningú, a la Vall d'Aran, i ens hi ha vingut tothom. Hem de prendre consciència del que hi tenim i donar-ho a conèixer en les millors condicions possibles. Totes les zones d'alta muntanya dels voltants han fet una intensa promoció dels seus serveis turístics, com ara la Cerdanya, o Andorra, o les valls d'Osca, i també els Pirineus francesos; és una competència molt forta i ens hem de moure."**

La Vall d'Aran, i en conseqüència també Arties i lògicament Casa Irene, és testimoni també del contrast d'intensitat en el tràfec de persones entre uns determinats dies i la resta de l'any. Els aranesos, per tant, saben perfectament què és una punta de feina. Amb tot, l'Andreu és optimista pel que fa a les possibilitats de futur de la seva terra, i del sector gastronòmic en particular. Com ha de ser.



**Andreu Vidal** – Arties (la Vall d’Aran)