

En Martí Sadurní, propietari del restaurant que ara ens ocupa, no és un home de mitges tintes. Ell diu que la cuina catalana fa anys que està patint una forta transformació, tant per la influència externa com per la negligència dels propis catalans. A la seva manera d'entendre, són els hereus de la gastronomia tradicional els únics que tenen a les seves mans mantenir-ne tota la riquesa. I si realment algú opta per continuar aquest camí, com és el seu cas, no ho pot fer de qualsevol manera.

Això significa, a la pràctica, seguir cuinant sobretot amb naturalitat. Si els productes són els mateixos de sempre i els mètodes amb els quals s'elaboren també són els antics, s'aconseguirà que el menjar també recuperi el sabor que ha tingut tradicionalment. Aquesta ha estat, invariablement, la filosofia que ha seguit en Martí des de bon començament, i n'ha obtingut prou bons resultats.

Al seu restaurant, per exemple, l'allioli fins fa ben poc encara se seguia fent a la manera artesana, és a dir, amb morter i manualment. Això ha hagut de deixar-se de fer per motius de temps i volum de demanda però, encara així, es continua elaborant parcialment a mà. La brasa es fa amb una base de llenya i brases naturals. El propietari de Can Martí dóna molta importància **“al fet que la persona que estigui treballant al braser tingui una bona experiència en la seva feina”**. No es tracta pas d'una tasca senzilla i, especialment, quan el factor temps ha esdevingut fonamental des que a altres establiments fan servir mètodes de cocció molt més ràpids.

En aquest local de Vallvidrera l'encarregada de la brasa és la Isabel Sadurní, filla d'en Martí i la Carme Rovira. Ella prepara els menjars a la brasa a la vista dels clients del restaurant, una característica que aquests restauradors noten que és molt apreciada per la gent que hi va a menjar. De la taula estant, es pot seguir amb la mirada com els productes són servits directament de la brasa al plat. Can Martí es caracteritza per tenir un estil totalment transparent i natural de cuinar.

La Isabel treballa ella sola a les brases, i pot atendre la demanda amb prou celeritat gràcies a què disposa dels mitjans i de l'organització que la feina requereix. El braser és a la terrassa, a l'aire lliure. En aquest espai exterior també hi ha un bar i taules, on a l'estiu s'hi pot menjar a la fresca. La carn cuïta amb brasa autèntica en garanteix el gust genuí, ben allunyat d'allò que en Martí en diu **“aquell entremig que no és ni carn al forn ni a la brasa, per culpa de no seguir el procediment més encertat. Hi ha molts llocs on la carn a la brasa no surt prou bona i els clients que saben apreciar la brasa ben feta de seguida se n'adonen, si en saps o no”**.

Antigament, Can Martí era una cantina, és a dir, allò que sempre s'ha anomenat un *merendero*. El pare de l'actual propietari era un home emprenedor i sempre havia volgut convertir el seu establiment en un restaurant, mirant que a la vegada fos un negoci rendible. Aquesta idea es va poder tirar endavant l'any 1992, però en Martí, ja des que tenia quatre anys, havia treballat amb el seu pare, i una de les millors

coses que diu haver après d'ell és que **“els negocis rutllen en funció de la mesura amb la qual te'ls estimis”**.

Gràcies al tracte amb els clients, tant ell com la seva senyora asseguren haver fet amics de veritat i recollit moltes satisfaccions personals. Estan ben orgullosos d'haver aconseguit que en el seu establiment no s'hi acudeixi parant atenció al preu final de l'àpat, sinó que s'hi vagi per estar-hi a gust. La seva fita és, doncs, que visitar Can Martí no signifiqui simplement anar a menjar sinó a passar una bona estona, que la gent surti convençuda.

Per això, el matrimoni subscriu el següent apunt: **“Ens plau molt notar que els clients ens tenen confiança i que no van amb miraments, en dir-nos com els ve de gust que cuinem el que han demanat. Amb diàleg obert i facilitat de tracte.”** També coincideixen a valorar el sacrifici que implica la professió com la cara menys agraïda de la feina de restaurador. La dedicació que exigeix tirar endavant el restaurant els priva del temps lliure que permeten altres professions.

Can Martí està situat, com ha quedat dit, al terme municipal de Vallvidrera, a la Font del Món. Es tracta d'una urbanització ubicada entre aquell poble i el Tibidabo, on es respira pau i tranquil·litat. La casa on hi ha el local està encarada a Barcelona, i té una magnífica vista de la ciutat. De fet, es diria que sembla situada expressament en el lloc idoni per a posar-hi un restaurant. L'establiment és a un extrem de la urbanització i confina amb el parc forestal. L'entorn és boscos i dos-cents metres més avall hi ha la zona esportiva de la Carretera de les Aigües.

Per dins, el menjador principal és de fusta i està orientat també cap a la ciutat per permetre que des de la mateixa taula es pugui allargar la vista fins a la capital catalana. La decoració d'aquesta peça és d'estil rural, en continuïtat amb la seva línia original. La construcció antiga només va haver de ser reformada per habilitar-la com a restaurant. També hi ha un altre menjador que, sumat al primer, augmenta la capacitat total a cinquanta persones.

El pollastre, el conill, la botifarra i les costelles són les carns que es fan a la brasa. També s'hi couen l'escalivada, les carxofes, els calçots i els rovellons. Els menjars amb suc i el peix no entren a la carta de Can Martí, ja que escapen a la línia, ben definida, que s'ha marcat el restaurant: **“La gent puja al nostre establiment amb les idees molt clares. Som coneguts pels menjars típics i no és freqüent que ens demanin altres coses. El camí fins a la casa fa pujada i és ple de corbes. Si arriben fins aquí dalt no és per a menjar el que poden trobar en altres llocs”**, diu el seu propietari.

Per la seva naturalitat, Can Martí és un exemple de fidelitat a un model de cuina heretat de la tradició que no vol deixar perdre la seva essència. Deu ser per aquest motiu que, com diu el nostre protagonista, **“el boca a boca entre els clients sempre ha estat la millor manera de promocionar-nos. La gent ens és tan fidel com nosaltres ho som al caràcter de la nostra cuina.”**



Martí Sadurní i Carme Rovira – Vallvidrera (el Barcelonès)