

Amb la sobrietat d'aquell que s'ha arriscat a la vida i aquesta li ha tractat bé, el Francesc Gutiérrez ens parla del seu restaurant, Ca l'Anna, que fa honor amb el nom a l'Anna Maria Figueres, la seva companya. Situat a Sant Martí Sarroca, al costat de Vilafranca del Penedès, i sota l'atenta mirada del castell de la reina Sibila de Fortià, aquest indret, que és masia, ha estat creat per a qualsevol persona que vulgui gaudir de la bona taula, i se l'intenta sorprendre cada dia des de la seva cuina.

Arquitecte de formació i aventurer de professió, en Francesc va penjar els plànols i el llapis per embarcar-se en una idea que sempre l'havia seduït, ser el propietari d'un restaurant: **"L'Anna i jo vam muntar-lo amb la il·lusió d'oferir al client allò que a nosaltres ens agradaria si en fóssim, de clients. Vam donar tot el que teníem i ens vam endinsar de ple en el món de la restauració, pensant cada ingredient i elaborant un assortit de plats que agradessin estètica i culinàriament al client."**

Dit això, s'entén que a Ca l'Anna sempre es procuri tenir en compte la decoració. Per aquest motiu, en Francesc prepara les seves creacions basant-se en el gust essencial dels aliments i l'aspecte visual del plat a l'hora de presentar-lo a taula, i tot i haver hagut de passar el procés normal d'aquell que és un autodidacte en aquest camp, afirma amb rotunditat que el seu estil encaixa en la cuina d'autor.

Recolzat per un equip elàstic que atén les seves ordres, en Francesc ha imposat la seva manera de fer i el concepte gastronòmic de la cultura. Com ell diu, aprecia l'anomenada cuina elitista **"no per la condició econòmica sinó per la base cultural que demostren els clients"** que van a paladejar les seves receptes a Ca l'Anna.

La cultura és un terme molt important per a ell, perquè significa poder plantejar-se el menjar com un plaer, apreciànt-lo en la seva justa mesura: **"La societat ha patit una evolució de conceptes que ha produït un canvi intensificat de les bases culturals de la gent. Això ha provocat que l'art de la cuina, entès com un tot, estigui reconegut per un nombre de persones més ampli que fa deu anys, però no vol dir que els únics que aprecien el bon menjar tinguin necessàriament un poder adquisitiu alt. Hi ha molt jovent que té motivacions i ganes d'aprendre i innovar"**.

De la mateixa manera que a un alquimista de l'Edat Mitjana li agrada combinar essències i gustos fins a trobar el punt exacte, a la carta de Ca l'Anna s'ofereixen tasts tan suggerents com l'adaptació del cigaló de rom a la taula. Aquestes postres són una creació que vol retre homenatge a la popular beguda, fusionar la tradició amb la modernitat, i consisteix en una crema de cafè muntada sobre una gelatina de l'esmentat licor.

Això no obstant, hi ha aportacions personals d'aquest cuiner que poden donar la idea que no respecta el gust i el fons dels seus avantpassats, però en Francesc demostra que no és així. Ingredients com el gingebre, la canyella i el cacau en pols, de la mateixa manera que les nombroses herbes de la comarca i l'oli d'oliva, són coses que ell ha recuperat de la cuina tradicional, i això, juntament amb

l'eliminació del greix i els temps de cocció personalitzats a cada producte, fa que els plats tinguin un sabor genuí.

"Alguns m'han criticat per potenciar en excés el gust, però jo crec que la nostra gastronomia és tan rica i tan apreciada justament per això. Procedim d'uns països que comparteixen la dieta mediterrània, on les verdures, el peix i la carn són les matèries primeres. Hem d'aprofitar cadascun dels seus sabors i textures per ressaltar les nostres arrels culinàries", conclou el propietari de Ca l'Anna.

Després de tretze anys de trajectòria, i havent superat la crisi econòmica dels primers noranta, aquest petit i íntim restaurant pot presumir de ser un dels millors considerats a Catalunya, però encara que ha arribat molt alt, en Francesc creu que per damunt de tot la restauració, a més de ser un art, és un negoci. El secret, segons ell, radica en ser un bon cuiner sense deixar la gestió de banda.

És per aquest motiu que tot i l'aspecte lúdic que pot buscar el client quan s'adreça a Ca l'Anna -bon tracte, acurat menjar, cuidada presentació i un ambient acollidor-, s'ha de tenir present en tot moment la inversió que requereix un indret d'aquesta qualitat: **"Sempre dic que no per ser un bon cuiner s'ha de tenir un bon restaurant. S'ha de pensar en el futur, hem d'evolucionar i invertir una despesa econòmica important pensant en el dia de demà. Tot s'ha de tenir cobert i hem de seguir unes pautes econòmiques molt ben estudiades, perquè si no pots patir un daltabaix en qualsevol moment."**

El client que escull aquesta opció gastronòmica té una mitjana d'edat ambivalent, depenent del dia i la franja horària. Al migdia el comensal més freqüent és la persona d'uns cinquanta anys amb un nivell social alt, mentre que a la nit hi podem trobar el jove predisposat a aprendre i a provar les enriquidores obres culinàries que ofereix Ca l'Anna.

En Francesc, perfeccionista i insegur, sempre es planteja com superar la seva darrera creació. Malgrat que prefereix ser un artesà a un artista, sempre impregna els plats amb el seu segell personal. En un moment d'introspecció personal, ens assegura que moltes vegades es troba en la contradicció d'aquell que per una banda vol ser el cuiner complidor i metòdic i per l'altra el trencador i arriscat que continuament dubta si l'opció que tria és la correcta: **"Aquest continu anar i venir d'idees sempre tenen el denominador comú de situar la meua tasca al límit de l'ètica i l'estètica. Per aquesta raó visc en una crisi permanent debatent amb mi mateix la manera de preparar el següent plat. Això implica que continuament vulgui superar-me"**.

En contra del divisme, li agrada pensar que no és només un cuiner sinó el propietari d'un restaurant i per damunt de tot l'exemple de tot aquell que aposta per les coses ben fetes sense esperar un copet a l'esquena. No en va, en Francesc creu que la millor carta de presentació és que la gent vagi a Ca l'Anna i provi el seu estil de cuina: **"Després opinions cadascú la seva, que si fins ara ens ha anat força bé no té per què canviar"**.



Anna M^a Figueres i Francesc Gutiérrez – St. Martí Sarroca (l'Alt Penedès)