

En Joan Carles Alins és el cap de cuina de El Mesón del Remei, un restaurant que està a tocar de l'ermita romànica de Nostra Senyora del Remei, a El Pont de Suert, a la Vall de Boí, dins de la comarca de l'Alta Ribagorça. El nom de *mesón* –hostal en català- l'hi van posar els pares del nostre protagonista, perquè segons ells reflectia perfectament el concepte de casa de menjars, de lloc on s'hi podia fer parada i també un mos amb cara i ulls.

En Francisco Alins i la Rosario Abad van iniciar-se en el negoci de la restauració a principis de l'any 1977, quan van decidir abandonar la vida de pagès i entrar en el món de l'hostaleria: **“Quan els meus pares van començar era l'època de les grans obres de l'empresa hidroelèctrica ENHER, quan la comarca era totalment industrial. Llavors l'afluència de turistes se centrava als mesos d'estiu, amb l'atracció del balneari de Caldes de Boí i del Parc Nacional d'Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici –que queden bastant més al nord, prop de la Vall d'Aran i del Pallars Sobirà respectivament-.”**

“Durant els darrers anys –continua en Joan Carles-, amb l'obertura primer de les noves pistes d'esquí –de Boí-Taüll-, i més tard amb la creació també de noves empreses dedicades als esports d'aventura –que tant de moda s'han posat en els últims temps-, podem dir en canvi que el turisme ens arriba ara tots els mesos de l'any, a la comarca de l'Alta Ribagorça.”

Les poblacions ribagorçanes s'han hagut d'espavilar, en aquest sentit. Totes aquelles zones en les quals el fred havia estat el seu gran aliat, per atreure turisme d'hivern, s'han trobat que la climatologia els està fent males passades, últimament. En qualsevol cas, ja han sabut trobar altres recursos, com ens explicava el fill de la família de El Mesón del Remei.

L'esquí, sense deixar de ser un clàssic, anirà cedint protagonisme en favor dels anomenats esports d'aventura: **“Per sort, tots aquells que hàvem treballat a un ritme de puntes de feina ara podem veure més normalitzades les nostres temporades. Sembla que hi ha una tendència al reequilibri.”** La restauració també és una mica un esport d'aventura. S'ha de saber molt bé com enfocar el negoci, i també conèixer el gènere amb el qual s'ha de tractar.

En Joan Carles va mamar l'ofici, com qui diu: **“Vaig començar ajudant els pares ja de petit, però llavors la feina al restaurant no m'entusiasjava. El que se't fa més difícil, al principi, és el fet d'haver de treballar els caps de setmana, ara bé, és una cosa que superes a mesura que agafes el gust per la professió.”** Aquell nen és avui un cuiner molt jove amb les idees molt clares, i amb moltes ganes de fer coses noves, de tirar endavant el negoci que van arrencar els seus progenitors.

Els productes càrnics i vegetals que tracten a El Mesón del Remei són de primera classe, no en va l'establiment es troba en una àrea d'influència dels ramaders que viuen del bestiar boví i de l'oví, ambdós d'elevada qualitat. Al restaurant coneixen l'origen exacte del gènere que els arriba, i s'hi pot trobar gran varietat de plats elaborats amb aquests productes.

“El fet de conèixer la procedència de la carn que nosaltres comprem ens permet garantir la qualitat dels plats que oferim després al menjador –explica en Joan Carles-. A casa nostra es fa cuina tradicional catalana i també típica de la comarca, tot i que a mi m'agrada donar-li el meu toc personal. Penso que l'oferta gastronòmica de la zona s'està revaloritzant força, darrerament.”

En Joan Carles ha après molta cuina de l'ensenyament de la seva mare, tot i que també ha estudiat a l'escola d'hostaleria de Guayente, a la província d'Osca: **“Crec que passar per l'escola d'hostaleria sempre és necessari i també útil, perquè d'aquesta manera es té accés a les eines bàsiques per poder desenvolupar després la teva feina a la vida real, i en el context actual.”**

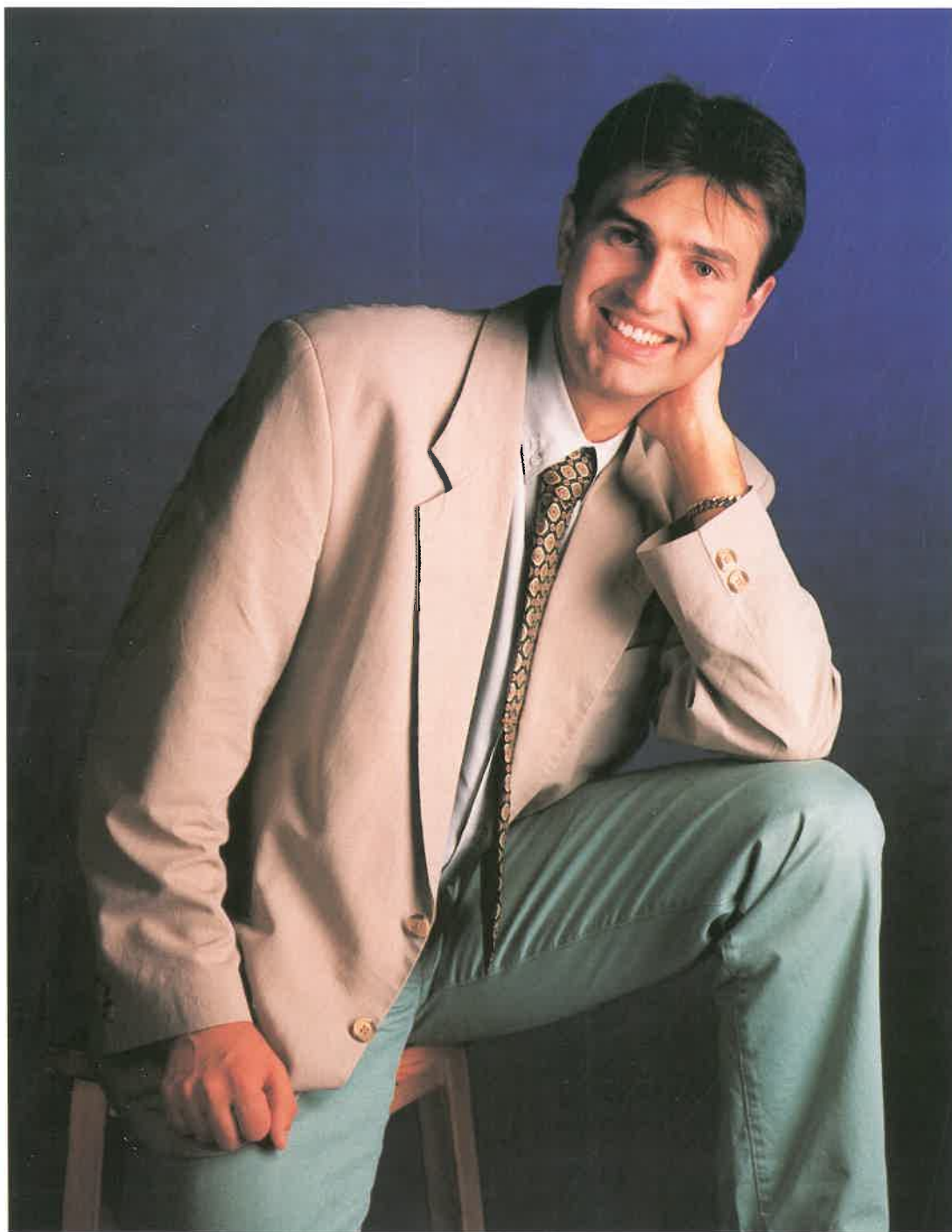
L'any 1992, el cuiner de El Mesón del Remei va començar a organitzar-hi unes jornades gastronòmiques del bolet, que han anat guanyant importància amb el pas del temps. Avui en dia, ja són bastants els restaurants de l'Alta Ribagorça que hi participen, sota la coordinació ara del Consell Comarcal, i juntament amb les jornades es fa una exposició de bolets, on s'apleguen prop de quatre-centes varietats autòctones: **“Els bolets són la mare de la nostra cuina, i no només és la riquesa d'espècies, la seva gran varietat, sinó també la diversitat de maneres de cuinar-los.”**

Tot i la seva joventut, en Joan Carles parla amb molta seriositat i també amb força coneixement del bolet, perquè entén la gran rellevància que tenen a la nostra cuina. Actualment, el rovelló va perdent protagonisme en favor de les altres espècies: **“Penso que l'èxit del rovelló es basa sobretot en l'atractiu afegit d'anar-lo a buscar, ja que, gastronòmicament, hi ha altres bolets que tenen més valor, com és el cas del cep, amb un gust molt fi i peculiar.”** Una de les especialitats d'aquest jove cuiner és precisament el filet de vedella a la crema de ceps.

El fill de la família de El Mesón del Remei es mostra com una persona amant de l'ordre i de la regularització de les coses: **“Quan hi ha molta gent al restaurant i he de treballar de pressa –cosa que en un negoci de restauració és bastant habitual- no gaudeixo tant amb la cuina, per la senzilla raó que no tinc temps. A mi m'agrada tenir una bona estona per esplaïar-me investigant, perquè llavors és quan deixo anar més la meva creativitat.”**

En Joan Carles vol donar a la cuina de casa seva aires moderns. Això no obstant, escolta sempre els consells de la seva mare, però segur que la seva mare també l'escolta a ell, perquè el fill demostra l'actitud del cuiner professional que va de debò, i que disfruta de veritat amb el que fa. És per això que quan se li pregunta quins són els seus objectius no dubta a contestar que **“gaudir de la feina el màxim possible”**.

D'aquesta manera, podem afirmar segurament sense por a equivocar-nos que a El Pont de Suert la gent pot anar a fer esports d'aventura, a descansar amb la tranquil·litat que dona la muntanya o bé a apreciar la gastronomia que ofereixen restaurants com El Mesón del Remei. En Joan Carles i altres cuiners joves com ell són la garantia que no tornaran cap a casa decebutos. Ben al contrari.



Joan Carles Alins – El Pont de Suert (l'Alta Ribagorça)