

L'Àngel Vidal és un restaurador inquiet, d'aquells que no paren mai d'endegar projectes. Membre de l'Associació de Comerciants i del Patronat de Turisme de Besalú, i de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa, el seu magí sempre n'està barrinant alguna de nova. Així, aquest propietari del restaurant Cúria Reial acaba d'obrir un nou establiment, el Font Moixina, dins el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

És en aquest segon negoci en plena natura, envoltat de roures centenaris i regat per la famosa font dels sis raigs, on ara l'Àngel té centrades totes les seves il·lusions: **"Al Cúria Reial sempre hi hem anat fent reformes i inversions, però ara ja no s'hi podia fer res més i com que ens faltava lloc per als convits, vam decidir-nos a muntar un restaurant especialitzat en els àpats organitzats"**. Ja fa vint anys que hi treballa i dotze que n'és el propietari.

Quan va tornar de fer el servei militar el van cridar per ser-ne el director, després que el restaurant hagués estat en mans de diversos arrendataris als quals no els havien anat massa bé les coses. A ell també li va costar arrencar el negoci, però quan ja hi portava quatre o cinc anys i començava a desesperar-se, finalment l'establiment va aixecar el vol. Ara és un local de prestigi per on passen quasi tots els turistes nacionals i estrangers que trepitgen Besalú, un poble ric en patrimoni històric-artístic i dels més bonics de Catalunya.

El Cúria Reial ocupa l'interior d'una esplèndida construcció medieval dels segles XIII i XIV. Les seves pedres ens transmeten mil històries sobre aquest emblemàtic edifici de Besalú, que al llarg dels temps ha estat veueria, cort reial i palau de justícia. Fins i tot va funcionar uns anys com a convent de monges, abans de convertir-se en restaurant. Explica l'Àngel que dins aquelles parets va morir la darrera dona executada per la Santa Inquisició espanyola. En un racó de la casa es pot apreciar també una mezuzà judaica –la vila tenia en aquells temps un call força important–, on es posava el pergami davant el qual es persignaven els jueus en entrar i sortir de l'edifici.

El propietari del Cúria Reial és conscient que molts clients van al seu restaurant perquè no poden resistir la temptació d'entrar en aquesta joia arquitectònica, amb tantes pàgines d'història escrites en els seus racons, però també sap que això no és motiu suficient com perquè molts clients hi tornin tantes vegades, i que si no s'hi mengés tan bé com s'hi menja les males llengües li penjarien alguna etiqueta, que allunyaria els que no hi han estat mai.

Mentre a través de les vidrires del menjador de l'establiment es contempla, en un impagable primer pla, el conegut pont romànic de Besalú, del segle XI, els comensals degusten a les taules una cuina no menys destacable i eminentment comarcal. És la que un grup de restauradors de la Garrotxa, entre ells l'Àngel, ha batejat com a cuina volcànica: **"Aquesta denominació va sorgir quan amb altres restaurants d'aquí vam posar-nos a pensar quin plat comarcal podríem presentar al II Congrés de Cuina Catalana. Després de donar moltes voltes, vam concloure que el millor era buscar els**

ingredients més típics de la Garrotxa i englobar-los amb l'etiqueta de cuina volcànica."

D'aquesta trobada va sortir-ne una llista d'onze productes, que són els cargols, els naps negres, el blat de moro, les castanyes, els escarlets, els fajols, els fesols, les patates, el porc, les tòfones i el senglar. **"Qualsevol plat que en porti almenys un es considera cuina volcànica"**, afegeix el propietari del Cúria Reial. Fem una ullada, doncs, a algunes d'aquestes especialitats de la comarca que, amb la nova denominació de cuina volcànica, un nom que enganxa, han tingut gran èxit en aquest restaurant i a les mostres gastronòmiques fetes per l'Àngel i altres restauradors de la Garrotxa a Barcelona i a Perpinyà.

El plat de la casa són els peus de porc farcits de carn i bolets, molt demanats, i sempre dins el que és la cuina volcànica, altres receptes amb molta sortida són també els naps negres farcits de salmó, l'amanida volcànica, les patates farcides, l'ànec amb naps negres o la botifarra esparracada, que és botifarra de perol amb mongetes seques. I si a Besalú hi ha un plat d'aquells que en diem de tota la vida aquest és l'ànec amb peres, que segons comenta el propietari del Cúria Reial **"es pot trobar a tota la comarca, però principalment es fa a la nostra vila"**.

Al seu restaurant també s'hi pot tastar, juntament amb el rap amb alls tendres, el pastís de peix amb perfum de verdures i tantes altres especialitats de l'extensa carta del local. La cuina, però, ja sabem que avui en dia no ho és tot, en un establiment, i menys per a l'Àngel, que amb el que realment gaudeix és amb el tracte humà. Aquest fill de pagesos ja ho va veure ben clar quan als quinze anys es va posar a treballar a la restauració: la cuina no l'entusiasrava.

En canvi, la feina al menjador li va semblar apassionant: **"M'agrada enormement el tracte amb la gent, ho visc molt intensament."** El propietari del Cúria Reial i la seva esposa, la lluminada Sánchez, dirigeixen el restaurant posant molt d'èmfasi en aquest aspecte, avui tan valorat: **"Molts clients vénen també per l'amabilitat del nostre personal. Jo sempre els dic, als meus treballadors, que no em fa res si no saben fer una cosa, que ja l'aprendran, però mai, mai no els permetria un tracte desagradable, envers cap client."**

El bon moment turístic en el qual es troba actualment Besalú, que l'any passat va duplicar el nombre de visitants respecte la temporada anterior, ha estat també un bon aliat per a l'Àngel. És clar que, a través del Patronat de Turisme, ell mateix ho ha sabut incentivar. **"El nostre poble és un lloc privilegiat, però sense promoció res no funciona. Per això s'ha de tirar del carro"**, diu el restaurador que ens ocupa, amb empena.

Infatigable emprenedor, ara el propietari del Cúria Reial inicia un viatge culinari des del Besalú medieval cap a la terra dels volcans, on espera que el Font Moixina, el seu principal nou projecte entre mans, segueixi els passos del primer i posi el seu granet de sorra per anar consolidant la cuina volcànica a la Garrotxa.



Àngel Vidal – Besalú (la Garrotxa)