

La mare dels coneguts germans Roca no ha abandonat els fogons perquè el tràfec culinari li dona vida

# “Si t’atures, perds la il·lusió”

**BÀRBARA JULBE**  
Girona.

**E**s una cuinera de les de tota la vida. Des de primera hora del matí ja està bregant amb fogons. Entregada, astuta i generosa, Montserrat Fontané vol ser la primera que entra a la cuina del restaurant. “M’agrada seguir fent el que he fet tota la meua vida. Per mi és fonamental. El tràfec culinari m’ajuda a no perdre el meu objectiu i em revitalitza”, assegura.

Nascuda a Sant Martí de Llémena, va començar a servir els dissabtes i per les festes de Sant Narcís en un conegut restaurant de Girona quan tenia tretze anys. Va viure una postguerra dura i alguns entrebancs, però als 76 anys encara està al peu del canó. Vestida amb uniforme blanc, no només prepara el menjar sinó que a més dirigeix el seu equip de cuina, supervisa i dissenya els menús que se serveixen al seu restaurant, Can Roca, situat a pocs metres del dels seus fills: el prestigiós restaurant El Celler de Can Roca, considerat el segon millor del món i guardonat amb tres estrelles Michelin.

“Quan despertes i veus que et fa mal l’esquena, les cames i el dia es presenta amb dificultats, ve molt de gust quedar-se al llit... Però no s’ha de fer. Si t’atures, perds la il·lusió per viure”, subratlla.

Els seus plats estrella són els calamars a la romana, l’arròs a la cassola i els canelons. Fontané els prepara amb la mateixa il·lusió del primer dia. “Cal sobreposar-se i ser valent. Si no fas res, tens massa temps per cavil·lar i això no és bo per a la salut. Jo on més bé estic és a la cuina. Cadascú ha de trobar el seu lloc i no renunciar a les seves metes malgrat la vellesa”.

Al seu establiment mengen diàriament un centenar de persones. A les 12.00 hores comencen els estudiants que fan pràctiques a El Celler entre tres i sis mesos. Actualment són una vintena de joves. Amb ells, també hi ha el personal de Can Roca, una vintena més. Després, ja ve la resta de comensals: comerciants, veïns de la zona, algun treballador d’obra i professors d’escoles i instituts pròxims, entre d’altres.

**“Si no fas res, tens massa temps per cavil·lar i això no és bo per a la salut. On estic més bé és a la cuina”**

Són moltes boques per alimentar. Una dura feina que la mare dels germans Roca afronta precisament com un estímul. “Si et superes, fins i tot et sents més valent. Ànims, lluita! Jo ho he fet tota la meua vida”.

Can Roca és el resultat del sacrifici, el treball i la humilitat. Uns valors que ha transmès als seus tres fills, en Joan (cui-

ner), en Josep (sala i sommelier) i en Jordi (patisser) des que eren petits. “Els també treballen molt. Omplen cada dia. i pensa que tenen reserves fins a finals d’any. Això sí, mengem junts diàriament. Ho fem drets, a la cuina de Can Roca. És el nostre moment”, detalla.

Darrere de la vocació d’aquests tres germans, de projecció internacional, hi ha, sens dubte, la seva mare. Fontané explica orgullosa que de tant en tant li demanen l’opinió sobre les seves creacions, malgrat que la gastronomia dels seus fills és molt diferent.

“Vaig provar uns calamars i els hi

Els estudiants que fan pràctiques al restaurant de les tres estrelles provenen d’Austràlia, Japó, França, Itàlia, Amèrica del Nord i del Sud, entre molts altres països, i també del País Basc, Andalusia, Valladolid i Alacant. Alguns hi van perquè han acabat l’escola, d’altres perquè són en un establiment amb menys estrelles i volen aprendre noves tècniques.

Ella es converteix per a aquests joves en tot un referent. Per alguna cosa l’anomenen *la mare*. “El coordinador els comenta que en arribar a l’estació de tren o a l’aeroport de Girona, agafin un taxi,

De jove va marxar del camp per treballar en el balneari de les Termes Victòria de Caldes de Montbui, de vuit del matí a onze de la nit. Anys més tard, va tornar a Girona, al restaurant de la seva germana més gran, Can Lloret, on va aprendre a cuinar de debò. Quan es va casar, va emprendre el seu propi negoci. “Muntar un bar als afores de Girona era molt arriscat. Però ho vam fer”, explica. El seu marit, amb qui aquest any celebra el seu 50è aniversari de casats, era conductor d’autobús i mai no es va ficar a la cuina. “Ell sempre ha estat molt manetes, ajudava quan es trenquen les coses, igual que ara”, aclareix. L’arribada de la fàbrica Nestlé i la construcció de l’autopista expliquen el seu èxit i això els va permetre ampliar Can Roca. “Sabien que aquí es menjava bé i barat”. Després, els seus fills van obrir El Celler, al costat mateix. “Al principi,

**Quan l’edat és un plus (16)**

**Montserrat Fontané**  
Cap de cuina

**76**

Dirigeix el seu restaurant, Can Roca, i s’ocupa dels estudiants que aprenen al restaurant tres estrelles dels seus fills



AGUSTÍ ENSESA

vaig dir: Què és això! Te gust de calamar però són molles. Veniu a casa sisplau a menjar calamars de debò!”, recorda. O en una altra ocasió, li van dir al seu pare que provés un destil·lat de pollastre a l’ast. “Al *je-fe*, que és com anomenem el meu marit, no se li va ocórrer cap altra cosa que dir que no juguessin amb el pollastre a l’ast, perquè durant molts anys havia donat de menjar a aquesta família. Però és normal, s’ajunten tots tres i ho fan. Com si fossin nens...”, afegeix.

Alguns dels plats típics de Can Roca han estat font d’inspiració per als reconeguts germans. És el cas del parmentier de llamàntol. “S’assembla molt però ells posen el peix sense pell, ni espina. Jo hi poso la patata tallada a trossos i els meus fills, triturada. La feina que fan és més minuciosa. És un altre món”, exposa. “El Celler té més d’un centenar d’empleats per donar menjar a 50 comensals i, en canvi, nosaltres a Can Roca som 25 per alimentar 100 persones. Es veu la diferència?”, puntualitza somrient.

**L’edat no és un obstacle perquè Montserrat Fontané continuï dia a dia al capdavant del seu restaurant**

vagin a Can Roca i preguntin per la senyora Montserrat. Jo, tanmateix, els dic als nois i noies quan els veig que que em diguin Montse, ja n’hi ha prou”, afegeix.

Després de donar-los la benvinguda, s’encarrega de lliurar-los les claus de les habitacions i els ensenya les seves estances, situades a la planta superior de Can Roca i construïdes fa anys per oferir pensió completa als clients. “Ara són per a ells. Aquí mengen, dormen, se’ls renta la roba i els llençols. El meu lema és ordre, silenci i netedat, tot i que no em fan gaire cas”, confessa.

Fontané fa el que faci falta al restaurant. “Si ve el transportista amb un paquet i ningú no pot atendre’l, surto jo. Quan cal guardar albarans o fer comandes, també. Si algú està malalt ocupo el seu lloc. Sóc sempre la que salta de torn en torn. A més, a vegades em truquen també per fer de jurat en concursos gastronòmics. O sigui que encara m’he de jubilar”.

venien a la nostra cuina a buscar més espai”. Finalment, es van traslladar al nou Celler.

A la nit, al restaurant Can Roca només se serveix el sopar per al personal i els estudiants. L’establiment baixa la persiana a les 21 hores. Aleshores, el silenci guanya protagonisme. Un mo-

**La mare dels germans Roca prepara el menjar al seu restaurant als joves que fan pràctiques al Celler**

ment de reflexió per a aquesta septuagenària: “Dono gràcies pel que el dia d’avui m’ha portat i desitjo que per demà no em falti la salut ni tampoc les ganes de treballar per continuar guanyant la batalla a la vellesa”.



VEGEU ELS CAPÍTOLS ANTERIORS DE LA SÈRIE  
“QUAN L’EDAT ÉS UN PLUS” A  
[www.lavanguardia.com](http://www.lavanguardia.com)