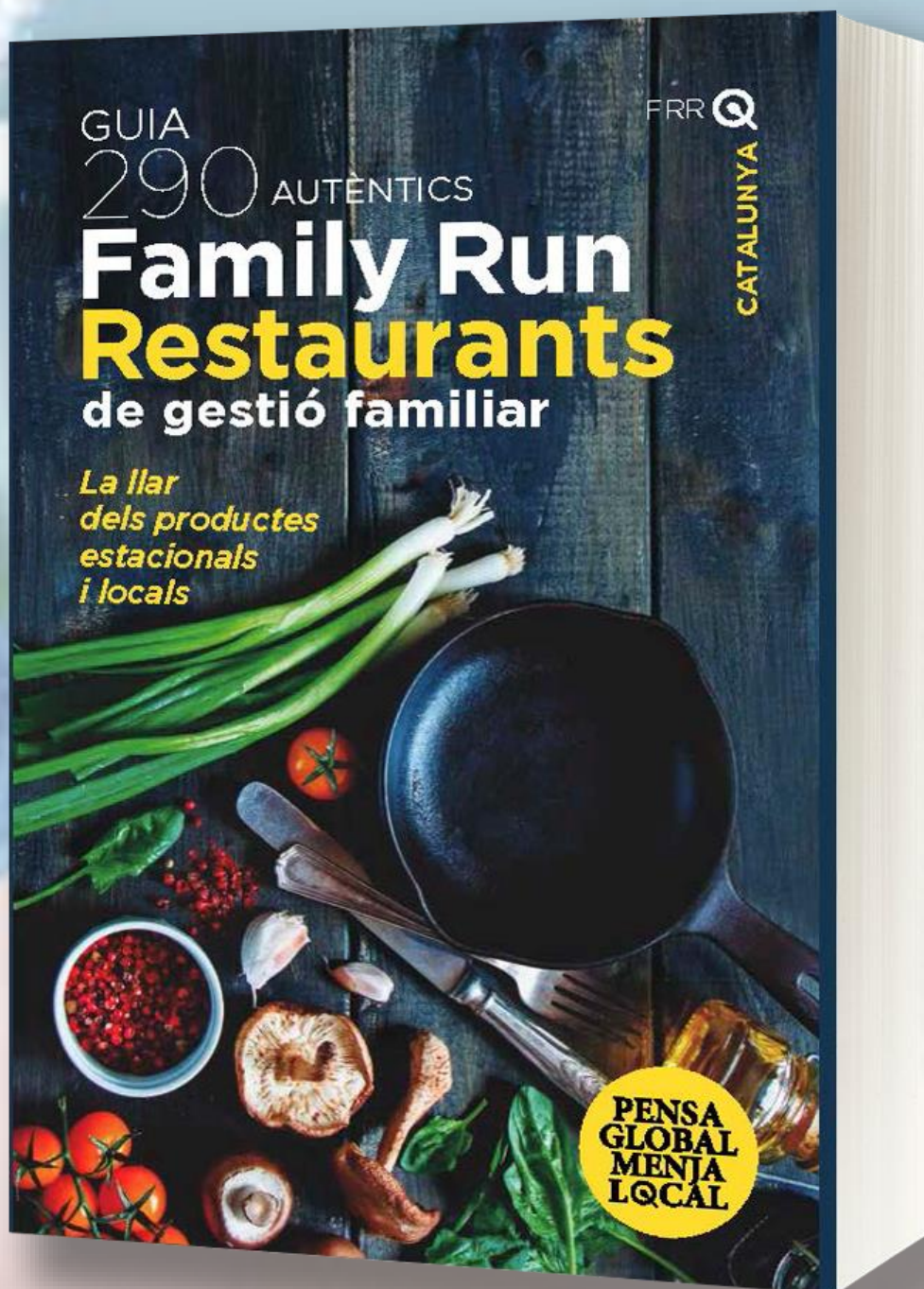


Dossier de premsa



*"... però no som necessàriament víctimes de l'evolució.
Els éssers humans són prou intel·ligents per
a evolucionar sense corrupció"*

Peter Staples

Family Run Restaurants de gestió familiar

Aquesta és la **primera guia** que s'ha fet mai de restaurants regentats per famílies; restaurants que, a banda de ser familiars, també fan servir productes orgànics, de temporada i de proximitat.

En aquesta guia els restaurants han estat recomanats per altres restaurants familiars. Tots ells estan fent un paper poc reconegut, però essencial, ja que formen una part íntegra de les seves comunitats respectives i no participen en les operacions de cultiu massiu i transport de llarga distància, tan nocius per al medi ambient i que les grans cadenes gastronòmiques necessiten per anar funcionant; de fet, els restaurants familiars són tan importants, ecològicament parlant, que aquesta guia de restaurants familiars catalans serà la primera en una sèrie que més endavant inclourà tota Espanya, Portugal, França, Anglaterra i molts altres països, perquè els restaurants regentats per famílies estan tractant el planeta i el seu clima molt millor que qualsevol altre tipus de restaurant i el menjar que serveixen també sol ser molt més bo.

Els restaurants familiars són una de les poques institucions humanes on es recalca el nostre lligam a la natura, a través de l'ús de productes orgànics i de temporada; i ahora són un microcosmos de com un col·lectiu i els individus que el conformen poden treballar conjuntament, formant uns lligams estrets i mutus. Els xefs, els cambrers, els dissenyadors, els encarregats... tots expressen la seva individualitat en benefici de tot plegat i en benefici de la societat.

Els restaurants familiars no depenen d'una gestió exterior, poden triar lliurement la seva manera de funcionar i els plats que serveixen; i tenen un paper social important dins les comunitats que ajuden a alimentar. Així mateix, els restaurants familiars ens semblen un model excel·lent per associacions humanes en altres àmbits.

"Això és realment una guia única que s'emmiralla en els restaurants únics que promociona. Es tracta de restaurants familiars autèntics, cadascun d'ells dedicat a l'ús de productes de proximitat i de temporada. Una guia amb ànima que parla en nom d'uns restaurants amb ànima. Molta sort."

Revista **CUINA**

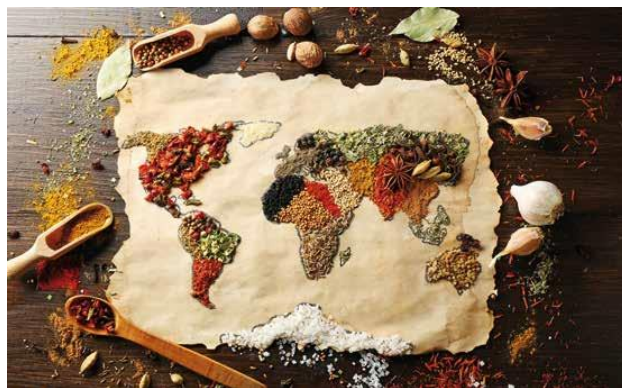


Peter Staples, home de negocis i restaurador, propietari del restaurant **Abingdon** de Londres ha triat Catalunya per posar en marxa la seva nova empresa **Family Run Restaurants** i l'associació sense ànim de lucre **The Worldwide Association of Family Run Restaurants**.

Catalunya, amb la seva orgullosa història de restaurants familiars basats en la comunitat i la utilització de productes locals i de temporada, així com la seva gran reputació mundial per l'excel·lència gastronòmica, ha estat l'elecció perfecta per a fundar aquesta empresa.

*“El 1960, amb dinou anys, vaig deixar Sud-àfrica i el seu règim d'apartheid i me'n vaig anar a Anglaterra. A Londres treballava de tant en tant com a rentaplats a les cuines del barri Earls Court fins que, a l'edat de vint-i-quatre anys, creia que havia trobat la meua vocació autèntica treballant d'agent immobiliari. Això va portar-me a gestionar propietats i a comprar-les i rehabilitar-les. Tot i que vaig continuar dissenyant i renovant cases durant els cinquanta anys següents, em sentia constantment atret per les cuines i els restaurants. Vaig obrir el meu primer restaurant **The Pot** el 1969, després, el 1976, vaig obrir **Toffs**, el va seguir **The Abingdon** el 1998, i finalment el 2004 va arribar **Cuatro**, al poble català de Cadaqués. No era gens conscient del fet que l'element més important de la meua vida eren els restaurants.*

*Tots ells eren establiments independents i únics, regentats per mi mateix i les meves quatre filles. Per tant eren, òbviament, «restaurants familiars». Lavors un dia, fa dos anys, durant una visita a Londres, era a **The Abingdon** amb alguns dels nostres clients regulars i vam començar a parlar del tema dels sistemes de ressenyes utilitzats per les agències de reserves i de com n'eren, de poc fiables i enganyosos. Algú va dir: «**Oi que estaria bé que els propietaris dels restaurants, els xefs i els clients regulars fessin les recomanacions?**» Segur que això seria més fiable, sobretot si hi hagués inspectors que visitessin els restaurants i els donessin el seu vistiplau.” **Peter Staples***



Tots els nostres restaurants serveixen productes locals i de temporada i estan compromesos amb l'orgànic sempre que sigui possible.

*“La idea darrere l'organització **Family Run Restaurants** és, d'una banda, explicar a la gent que els restaurants regentats per famílies que s'han afiliat a l'organització – gairebé tres-cents arreu de Catalunya – comparteixen unes característiques que fa que mereixin ser tractats com una marca pròpia, i que per tant mereixen ser més visibles; i de l'altra, explicar que ajuden directament a reduir l'escalfament global perquè serveixen productes no contaminats per pesticides químics i no transportats a través de llargues distàncies. De fet, s'ha demostrat que si esquivéssim les grans cadenes – que no fan servir productes orgànics i de proximitat – es podria reduir l'escalfament global entre el 30% i el 35%.*

*Si, a través de la informació proporcionada per **Family Run Restaurants**, comencem a menjar amb més freqüència a restaurants regentats per famílies en comptes d'anar a les cadenes, no només menjarem molt millor sinó que estarem aportant el nostre gra de sorra a la solució d'un problema molt greu – el canvi climàtic – que ens afecta a tots. Què més volem?”*

Matthew Tree

Les categories de Family Run Restaurants

Per bé que val molt la pena visitar tots els restaurants al web de **Family Run Restaurants** i a les guies, evidentment sabem molt bé que no tots són idèntics. Els restaurants, com les persones, tenen característiques ben diferents. Les regles són prou senzilles. Tots han de fer servir productes de proximitat i de temporada, tenint com a única excepció les espècies importades, sempre que la petjada de carboni sigui dins d'uns límits acceptables. Que s'hi consumeixi menjar local i de temporada no significa que no es pugui gaudir de les cuines grega, asiàtica o índia, per exemple. De fet, la cuina “forana” té més bon gust si es fa amb ingredients frescos.

Els restaurants de **Family Run Restaurants** estan identificats amb cinc categories molt fàcils de distingir:

Rústic És a dir, menjar senzill, no gaire elaborat i de baix preu, servit en un ambient amable i familiar.

Clàssic-Tradicional O sigui, allò que es coneix com “la cuina de l'àvia”: grans plats locals que s'han servit durant generacions i que no han estat manipulats de cap manera.

Modern-Tradicional Cada cop més popular, es tracta d'una cuina tradicional a la qual el xef ha afegit alguns tocs personals per fer que sigui més interessant i més contemporània.

Creatiu Una manera de cuinar que emprava noves combinacions de menges i mètodes diferents de cocció tot utilitzant productes de proximitat i inspirada en receptes d'arreu del món, per tal de produir plats tan sorprenents com deliciosos.

Els Mestres Els restaurants els plats dels quals són tan enlluernadorament brillants que fan que els clients tinguin la sensació que les seves papil·les gustatives són tractades de la millor manera possible. Els xefs d'aquests restaurants són els millors, d'aquí que els qualifiquem, reverencialment, de “mestres”.

“La identificació de restaurants regentats per famílies com a establiments que tendeixen sobretot a preocupar-se del menjar, de la cultura gastronòmica i de les seves comunitats respectives, és una inspiració. Durant segles, aquests restaurants han servit menjar regional i de temporada a una clientela local; i només han sobreviscut perquè han sabut mantenir un bon nivell de qualitat. Aquesta guia fa que aquestes joies amagades siguin més visibles i que sigui una mica més fàcil gaudir de la bona cuina, amb la consciència ben clara, a més a més.”

Simon Hepper,
The Sustainable Restaurant Association

Family Run Restaurants té una organització germana, complementària: **l'Associació Mundial de Restaurants Familiars** (WAFRR). Mentre que **Family Run Restaurants** fa costat i dona suport als restaurants familiars en tant que negocis, una de les funcions principals de la WAFRR és assegurar que aquests restaurants mantinguin el seu nivell de qualitat. Si es compleixen aquestes condicions, la WAFRR lliurarà un certificat a cada restaurant familiar, com una garantia als clients que han escollit un establiment com cal.

Com tots els nostres restaurants depenen de les recomanacions d'altres propietaris de restaurants i clients habituals, és la feina dels inspectors de zona mantenir els estàndards, promoure la marca i assegurar que tots els restaurants tinguin fàcil accés a aliments sans, de temporada i ecològics.

Per fer-ho, es porta un control dels proveïdors de productes orgànics dels restaurants i es vigila que tant el transport com la distribució d'aquests productes estiguin funcionant de manera sostenible.

Ningú no diu que un retorn a una alimentació més saludable i tradicional pugui salvar el planeta de per si, però un canvi en els nostres costums culinaris justament allà on més aliments es consumeixen, sí que l'ajudaria considerablement.



Els restaurants familiars no són tan sols positius, tant socialment com ecològicament, també són, evidentment, negocis que han d'obtenir beneficis per tal de sobreviure. **Family Run Restaurants, amb el web de reserves de taules i les guies impreses, vol posar fi a l'investida de les cadenes de restaurants industrialitzades i estimular el creixement dels restaurants regentats per famílies i assegurar la supervivència dels que ja existeixen.**

L'agricultura sempre ha depès del clima i ara el clima depèn, en bona part, de l'agricultura.

LLEIDA ALT UR GELL



Ca l'Amador 11

Josa de Cadí
Modern-tradicional / Cuina catalana

Aquesta família sempre ha tingut un vincle molt especial amb Josa de Cadí, un dels pocs pobles que estan just dins del parc del Cadí Moixeró, perquè és avà i hi tenen la casa pairal. Des de ben petit en Diego, el net, va tenir clar que volia ser cuiner. Va estudiar hostaleria i va continuar fent practiques a prestigiosos restaurants fins que l'any 2000 va decidir obrir junt amb els seus pares Diego i Virginia, un restaurant a la casa familiar. Van apostar per la seva cuina personal, atrevida, molt lligada al territori. Amb l'ajuda de la seva parella Judith, ofereixen verdures del propi hort i productes de proximitat i una cuina que li va valer el premi de cuiner de l'any 2015.

"La cuina de Ca l'Amador és personal, atrevida, respectuosa, curiosa i tradicional!"

Ca l'Amador
Família Alad Burjas

📍 Carrer de la Font, 5
25717 Josa de Cadí

☎ 973 37 00 46

🌐 www.calamadorcat.com

🕒 di / dg, 15-17h

🚗 A la terrassa

🐾 Al restaurant

🌱 Platja vegetariana i vegana




Si us plau, faci la seva reserva a través de www.familyrunrestaurants.com 57

TARRAGONA ALT CAMP



Restaurant Cervelló 55

Fonsaldes
Clàssic-tradicional / Cuina catalana

Molt a prop de Valló, tres sol de l'autèntica calçotada, trobem aquesta masia catalana tradicional transformada en un preciós restaurant. Des de 2005 el regenta Jordi Tarrés Cervelló que, juntament amb seva mare i la seva dona, Alina, fusiona la tradició de la cuina catalana i els millors productes de temporada que ofereix la comarca de l'Alt Camp. Autoinducta i acompanyat d'un personal motivat i amb ganes d'amarar, el Jordi ofereix cuina tradicional amb tocs moderns. A la carta, basada en la carn a la brasa, trobem des de suquet de vaca gallega fins a xai criat a l'Alt Camp, així com pemni lberic de gla del Valle de los Pedroches tallat a mà acompanyat de pa de vidre i, quan arriba la temporada, calçotades, que cal reservar amb antelació donada la gran demanda que tenen.

"El bon producte es tradueix al plat."

Restaurant Cervelló
Família Cervelló

📍 Carrer Major, 56
43013 Valló

☎ 977 60 19 51

🌐 www.restaurantmascervello.com

🕒 di / dv, 15-16, 20-23h
dg, 12-24h, dg, 12-16h

🚗 No

🐾 Al restaurant

🌱 Platja vegetariana i vegana




Si us plau, faci la seva reserva a través de www.familyrunrestaurants.com 121

BARCELONÈS BARCELONA



Cal Pep 120

Barcelona
Clàssic-tradicional / Cuina mediterrània

Cal Pep va néixer de mans de Pep Muntanyans una icona dins el món de l'hostaleria a Barcelona i un precursor del concepte show cooking de la ciutat. Quan el 2014 es va saber que es retirava, en Robert i la Isabel, clients de tota la vida van decidir agafar les regnes i continuar el seu llegat. Aquesta parella tenia una relació molt especial amb el restaurant, aquí van tenir la seva primera cita en l'any 1997 i a partir de llavors es va convertir en el seu lloc preferit per anar fer-hi un bon àpat. El que té d'especial Cal Pep és que s'ha de viure... Es menja de menys amb molta de primera i els preus s'ajusten tenint en compte l'alta qualitat del producte. És l'essència de la cuina ben feta, la tradició ben conservada i la qualitat portada a l'extrem.

"L'assèctia del bon producte"

Cal Pep
Isabel, Roberto

📍 Plaça de las Olles, 8
08003 Barcelona

☎ 933 107 901

🌐 www.calpep.com

🕒 di, 19.30-22.30h
di / dv, 15.30-15.45h, 19.30-22.30h dm, Tancat

🚗 No

🐾 No

🌱 Platja vegetariana i vegana




Si us plau, faci la seva reserva a través de www.familyrunrestaurants.com 104

GIRONA BAIX EMPORDÀ



Godard S'Agaró 215

S'Agaró
Modern-tradicional / Cuina mediterrània

El Godard neix de la passió de Xavi, un licenciat en direcció cinematogràfica reconverit en xef. Quan es va adonar que el seu futur estava llavors els fogons, es va formar aprenent dels millors cuiners nacionals i internacionals. Però és clar que la passió per la cuina no li ve de nou, ja que els seus pares, el Carme i en Jaume, tenien un petit restaurant a Palamós. Pa tres anys van traslladar-se de Palamós a la cala de Sant Pol de l'Agaró, un lloc idíl·lic, en una casa moderna del 1890 que va fundar la família Espasa-Calpe i que ha estat reformada pels actuals propietaris. Aquí preparen una cuina diferent, d'autor, basada en productes frescos de primera qualitat, amb una extensa carta de vins i guisats. Fines magnífiques vistes a la cala mentre degusteu les propostes del xef.

"Bem la nostra cuina és el producte de qualitat i en la passió per fer-ho com bé."

Godard S'Agaró
Carme, Xavi

📍 Passeig de Sant Pol, 110
17220 S'Agaró

☎ 972 28 20 96

🌐 www.godardagaro.com

🕒 di / dg, 15-15.45, 20-22.30h di, Tancat

🚗 Acceptat

🐾 A prop

🌱 Platja vegetariana i vegana




Si us plau, faci la seva reserva a través de www.familyrunrestaurants.com 301