

ENTREVISTA A

Joan Rovira Gallemí

Fundador del restaurant El Cisne

Joan Rovira Gallemí (Granollers, 1937) ha rebut un premi a la trajectòria comercial dels Premis Porxada d'enguany en reconeixement de tota una vida rere els fogons del restaurant El Cisne. Joan Rovira i Teresa Mayol ja van començar de ben joves en el ram de l'alimentació venent ametlles torrades, sucre, galetes... en diversos mercats com el de Granollers i altres pobles de l'entorn. És a partir dels anys seixanta que compren l'edifici del carrer d'Ànselm Clavé i obren el restaurant El Cisne, on van començar venent orxata i gelats i, a poc a poc, es van anar convertint en referents dels plats combinats i la paella. Actualment, els seus fills han agafat el relleu i estan al capdavant del restaurant, amb la inestimable col·laboració i acompanyament de la Teresa i en Joan.

**Enhorabona pel Premi Porxada!**

Estem molt contents, és un reconeixement molt bonic. I va ser una gala molt maca, les actuacions del cor infantil Veus-Amics de la Unió van estar molt bé. Quan ens van donar el rajol, que és com li dic al premi, quan ja me n'estava anant de l'escenari, no vaig poder evitar agafar el micròfon per donar les gràcies a Gran Centre, a l'Ajuntament i a tot Granollers. No es podia parlar en aquell moment, cap altre premiat va fer-ho, però em va sortir així, de tot cor, i tothom va aplaudir amb entusiasme.

Com van ser els inicis?

Vaig començar treballant a Can Saperas, torrant ametlles, empaquetant el sucre, repartint queviures... era el començament de la venda al major. Només havíem d'agafar els paquets i portar-los a les botigues. Però en aquella època ja volia començar a presumir i això de tirar la carretilla del carrer Girona al carrer Santa Elisabet...

Un dia que vaig anar a buscar sacarines a la farmàcia, el senyor Marimon em va dir si volia anar a treballar amb ell, que obrien la farmàcia gran. I vaig entrar a treballar a la farmàcia Marimon. Un cop al mes ens tocava guàrdia, però per a mi allò no era fer guàrdia, era una festa. Perquè en aquell temps la gent anava de Can Peret a l'Hotel Europa, amunt i avall. Al cantó del museu no hi havia cap bar, però aquest cantó n'estava ple. I jo no parava de pensar: si visqués aquí, en aquest carrer...

Però aleshores vau anar a Reus a fer la mili.

Vaig anar divuit mesos a fer la mili a Reus, de voluntari, a Aviació. Hi vaig anar amb l'Estapé, l'Espinasa, el de ca l'Arnan... Com que ja era mig cuiner, vaig entrar a Serveis, a la cuina, i feiem unes cassoles de l'òstima. Menjàvem millor que a casa: hi havia amanida, segon plat i postres. I m'ho devia anar guanyant perquè em van fer "Vista i compra", era l'encarregat d'anar cada dia amb el camió a comprar a Reus, amb el brigada, el tinent o qui li toqués. A Reus vaig conèixer la casa Rodríguez, de galetes, que a més de la fàbrica tenien una botiga on anàvem a buscar producte. Vaig pensar que quan acabés la mili podia vendre galetes, com havia fet a Can Saperas. I em van donar la representació de galetes Rodríguez aquí a Granollers i a la comarca.

"Anàvem a vendre al mercat sempre acompanyats d'una noia, perquè érem jovenets i no podíem anar sols en aquella època"

I en tornar vau començar a vendre a mercats.

Veníem les galetes i també vaig començar a torrar ametlles. N'havia après a Can Saperas i, quan ells van plegar, em van vendre la màquina a mi. I a Palou, a casa meva, posava les ametlles en remull amb aigua i sal i després les assecava una mica, i així quan les torrava em quedaven ben rosses i maques. I, en acabat, les veníem aquí i allà, a Can Peret, a Can Quico, a Can Layon... I amb la meva dona, la Teresa, quan encara érem nòvios, ens vam dir: "I si anéssim al mercat?". I anàvem a vendre al mercat sempre acompanyats d'una noia, perquè érem jovenets i no podíem anar sols en aquella època. Teníem galetes, ametlles... El dissabte anàvem a Ripoll, el diumenge a Centelles,

“No vam parar ni un dia amb la meva dona. Érem joves, amb moltíssimes ganes de treballar”

dilluns a Blanes, dimarts a Cornellà... i vam començar a guanyar alguns cèntims. I sempre tenia al cap la mateixa idea: si pogués comprar una casa en aquest carrer!

I va arribar aquest moment.

En Masferrer tenia una casa. Hi havia Ca l'Escarmís i Can Poll, que no ho podien comprar. Així que vam comprar-ho de davant a darrere, i darrere del sastre de Ca l'Escarmís. Vam començar a vendre gelats i orxata a Can Poll. A l'inici, anàvem a comprar barrils de vint litres a Cal Xixonero i després ja vam comprar les màquines per poder fer-ne nosaltres mateixos. Veníem orxata i gelats. No vam parar ni un dia amb la meva dona. Érem joves, amb moltíssimes ganes de treballar i ho fèiem bé i no pas car. I aquest carrer es va començar a animar, hi havia Can Peret i altres bars... I també van començar a fer les autopistes. Ah, carai!, venien aquí i vinga cubalibres i carajillos... Al cap d'un temps l'Escarmís s'ho volien vendre, perquè ja eren grans, i vam poder ampliar el local.

I el nom del restaurant?

A Reus hi havia un bar que es deia El Cisne que tenia una barra molt maca, feia ben bé deu metres. I des d'aquell moment que vaig començar amb aquesta mania, va ser com una obsessió. Així que vaig poder, vaig posar una barra de deu metres al local, gràcies al meu sogre que era fuster i ens va ajudar moltíssim, en deien de Can Pisana. També ens va fer unes tauletes on s'asseien les parelles... i jo vigilava que no es passessin, eren altres temps.

Sou referents en plats combinats.

A mi ningú me'n va ensenyar. En vaig aprendre d'una cantina de Reus on feien uns tomàquets amb l'oli de coure bistecs, amb all i julivert, un parell d'ous ferrats i una mica de bacó amb formatge. Era boníssim i així va ser com en vaig aprendre. Al restaurant, jo només feia plats combinats. Però el meu fill va estar cinc anys a Girona amb en Joan Roca,

“El secret és treballar molt i fer-ho bé. Tot el que hem aconseguit és gràcies a la meva dona, la Teresa, amb qui tinc quatre fills i vuit nets. Ella tenia quinze anys i jo divuit quan vam començar des de zero”

Diversos moments de la trajectòria professional d'en Joan Rovira Gallemí. A la dreta, al restaurant El Cisne, acompanyat de la seva dona, la Teresa Mayol

el xef del Celler de Can Roca, i quan va tornar cap aquí vam fer molta més varietat de menjars.

El 2009 vau traslladar el restaurant al primer pis.

Ens va saber una mica de greu perquè, a baix, la decoració era molt maca, ens la va fer l'Ochoa, amb quadres molt bonics i ceràmica Cumella. Però ens anàvem fent grans i vam decidir traslladar el restaurant a dalt, que ho teníem buit, i llogar la part de baix. I gràcies a Déu treballem, també, però és un altre ambient. El meu fill fa menús, arrossos, fideuàs, peix...

Durant més de 30 anys vau fer l'arrossada de la Festa Major de Blaus i Blaus.

El meu amic, en Farín Pedrós, del restaurant La Cabanya de la Garriga, em va proposar fer una paella per a un centenar de persones. Després en van venir moltes més al parc de Torras Villà, per l'Ascensió i per la Festa Major. Vam arribar a fer-ne per a tres mil persones, amb tres-cents quilos d'arròs, i la manera de fer tradicional, coent les verdures, el peix, el fumet... i tiràvem l'arròs amb l'alcalde.

Tot i estar jubilats, continueu donat un cop de mà...

Ara, El Cisne el porten el meu fill Joan Carles, i la Carina i la Lina, dues de les meves filles. I la veritat és que ho fan molt bé. De tant en tant, amb la meva dona ens agrada baixar al restaurant per si podem donar un cop de mà, amb els plats combinats o el que calgui. A la Teresa, la meva dona, li agrada moltíssim ajudar a preparar les amanides, i jo encara agafo la furgoneta i vaig a comprar, a triar els tomàquets...

Quin és el secret de l'èxit del restaurant?

El secret és treballar molt i fer-ho bé. Tot el que hem aconseguit és gràcies a la meva dona, la Teresa, amb qui tinc quatre fills i vuit nets. Ella tenia quinze anys i jo divuit quan vam començar des de zero. Tota una vida al seu costat, treballant sense parar i sempre contents. Ho donaria tot per ella.

