

ENTREVISTA A

Ada Parellada

L'Ada Parellada ens rep a l'entrada del seu restaurant *Semproniana*, el nom que els romans van donar a Granollers. El seu cognom arrossega de bon grat, segons ens diu, la tradició de tota una nissaga dedicada al món de la restauració que a Granollers exemplifica el seu germà Ramon, al capdavant de la Fonda Europa. Tot i que encara no té quaranta anys, l'Ada gestiona actualment, amb tot un equip en el qual hi ha incorporat el seu marit, tres restaurants: el *Semproniana* esmentat, el *Pla dels Àngels* i *Petra*, tots a Barcelona, però, a més, atén directament la clientela –es defineix com una botiguera–, escriu llibres, col·labora en mitjans de comunicació i està entestada a educar el paladar d'infants i joves.



© PERE CORNELLAS

L'Ada es va criar literalment a la Fonda Europa de Granollers. Era la vuitena filla del matrimoni que regentava l'establiment format per Paco Parellada i M. Antònia Garrell, i assegura que, de petita, tenia "un lio enorme perquè no sabia la diferència entre un cambrer i el meu pare. Jo he estat una nena molt mal criada perquè dinava a la carta". "Tot era una mica sicilià, –recorda–, per la barreja de viure i treballar en el mateix lloc". Fins que, quan va tenir 10 o 12 anys, els pares es van retirar i van anar a viure a Can Ribas a Bigues i Riells, que va ser "un canvi brutal. Vam passar d'un moviment de gent constant a estar voltats de cabres, de gallines...". Durant la seva infantesa va anar a escola al Col·legi Municipal d'Estudis Comercials, avui Escola Municipal Salvador Llobet.

Com et vas influir per la cuina?

A casa meua només es parlava de menjar. Les meves germanes ho van avorrir perquè van haver de pelar tones de pèsols i faves per a l'Ascensió. Jo vaig tenir la sort immensa que no vaig haver de servir tants cafès com elles. Quan vam anar a viure a Bigues vaig perdre la realitat dura del dia a dia i ens vam situar en l'enyorança de la Fonda. Jo vaig viure l'adolescència i la joventut pensant que la cuina era meravellosa. A la immensa cuina de Can Ribas el meu pare elaborava tots aquells plats que no havia pogut fer a la cuina de la Fonda. Dels 8 germans, una va morir, quatre hem acabat dedicant-nos a la restauració.

Vas arribar a ser cuinera d'una manera poc habitual després d'estudiar fins a 4t de dret i d'aprendre d'amagat a d'altres establiments, fins i tot a Londres. El teu pare no s'ho va agafar gaire bé...

Quan era adolescent el meu pare em preguntava què volia ser de gran i jo li deia bomber, ballarina, cantant... i ell em deia, has de

ser clienta i jo no ho entenia. Per ser client havies de tenir una professió liberal, haver estudiat una carrera que et permetés tenir una butxaca i ser client dels altres. Ara ho entenc. Quan vaig decidir ser proveïdora, al meu pare no li va fer gaire il·lusió. Només tenia la Fonda com a únic negoci per transmetre i no pensava disgregar-la. Després es va resignar i se'n va alegrar.

Existeix una cuina del Vallès?

S'hauria de buscar perquè és important per a la identitat d'un poble. Costa molt avui de trobar el capipota. Per trobar les arrels d'una cuina has de viure fora d'aquesta cuina. Jo tinc una visió molt esbiaixada: la cuina de la Fonda Europa és la cuina catalana, en general. Granollers és una cruïlla de camins, una ciutat oberta i integradora i el millor gènere ha passat per aquí. A Granollers, tot i no tenir gota de mar, s'ha menjat molt bon peix i també a moltes cases es mengen migas i flamenquines com a conseqüència de la immigració.

El caviar del Vallès és la mongeta del ganxet?

És una meravella. L'hem hagut de reivindicar perquè estava desapareixent però no hem estat tan hàbils com a Santa Pau, que allà la gent fa excursions per comprar-ne. Com que Granollers és una ciutat generosa de seguida l'hem volgut compartir amb el Maresme. Amb la mongeta del ganxet hi ha hagut una certa campanya de comunicació, a la gent li ha sonat, els restaurants l'han posada en les seves cartes i llavors sona, si sona hi ha demanda i si hi ha demanda hi ha producció. Tanmateix, com deia el meu avi, la publicitat està en el plat. Els cuiners i els restauradors tenim una gran responsabilitat d'educar a través del plat. Hem de promocionar el producte autòcton perquè si no és així ens carregarem l'agricultura del país.



L'Ada és l'autora de les receptes d'aquest llibre