

Dirigit pels Tresserras des de fa 65 anys

Can Nassos, un nom molt especial per a un restaurant molt personal

El restaurant va ser fundat l'any 1925 per idea de l'àvia de l'actual propietari

Lourdes Rojas

■ **Tordera.** La família Tresserras va fundar el seu restaurant l'any vint-i-cinc per idea de l'àvia de l'actual propietari qui va donar la idea al seu fill que per ajudar a l'economia familiar, ja que el cap de família havia mort molt jove; podien posar una bóta de vi a Tordera, fer algun menjar i van llogar el local on hi ha hores d'ara l'actual restaurant.

Al costat hi ha, i encara hi viuen, uns «ballaraires» que van començar a dir: on hi va aquest amb aquest nas, perquè el senyor Tresserras tenia el nas molt gros i desviat. El pare de l'actual propietari s'enfadava molt però el mil nou-cents cinquanta-tres quan per la mort del seu pare va treure profit d'aquell sobrenom i ho va anar publicant.

Hi ha moltes coses que han canviat des del mil nou-cents vint-i-cinc però la direcció del restaurant, l'estil del servei i de la cuina de can Nassos s'ha mantingut. I sembla ser que la tradició familiar continuarà amb les dues filles d'en Joaquim Tresserras i la Paquita Forns que ja s'en fan càrrec; juntament amb els seus pares, mitjançant la societat anònima can Nassos que ja té tres anys d'existència.

UNA MANERA DE FER

La Paquita Forns va cuinar durant quinze anys, del mil nou-cents cinquanta-tres fins el mil nou-cents seixanta-vuit, però hores d'ara encara està vinculada a la cuina per això aconsella a les seves filles en quins plats són irremplaçables: «el cap i pota, la tripa i peus, la carn de caldera, els peus de porc amb salsa i a la brasa, la sang i perdiu, que són plats als quals no se'n dona importància i en tenen molta perquè són plats molt elaborats, són els plats de l'esmorzar del dia de mercat».

Per a ella, el millor artista del món pot ser en una cuina. A més la direcció supervisa la formació del cuiners, que van pujant dintre de la casa. Actualment hi ha dos nois aprenent. Segons Joaquim Tresserras «el nostre personal de cuina és un personal que dura molts anys a casa, fa poc és va jubilar el cuiner més gran, que feia disset anys que hi era, i el que ara fa de primer cuiner és el que va ensenyar que hi havia abans. Ara el primer té dos darres que també són de Tordera. Es una tradició. Es una escola que ens la fem nosaltres».

Perquè en paraules de la sra. Paquita, «la nostra cuina és molt, molt personal i artesana, encara

és qüestió de les picades, com abans».

La cuina de can Nassos té com a base els ingredients frescos, i oscil·len segons els preus de mercat. Si alguna vegada s'ha de fer servir congelats s'intenta que sigui de productes frescos que es congelen al mateix restaurant i amb tota cura. Com a mestressa de casa la senyora Paquita comenta que «en una casa particular resulta molt econòmic fer-se els congelats».

El microones entrarà properament al bar de can Nassos. Els senyors Tresserras ens expliquen que «l'il·l·lusió de les nostres filles és renovar el bar i allí és on s'intalarà. A la cuina tenim cuina de carbó i cuina de gas».

El seu personal del menjador també intenten formar-lo, quan marxen de can Nassos poden anar a treballar a qualsevol lloc per la seriositat que tenen i la higiene. A en Joaquim Tresserras li diuen que té una escola d'hosteleria.

CLIENTS MOLT ESPECIALS

La gent de can Nassos té una relació molt especial amb els seus clients «Ens trobem a la Rambla de Barcelona i ens criden. I nosal-



Joaquim Tresserras i la seva esposa estan orgullosos de la tradició del restaurant. (Foto: ALBERT CABUTÍ).

tes cridem si els coneixem. Més que clients som amics. I a tot arreu on hem anat, i deu ni dó els viatges que hem fet, per tot arreu hem trobat coneguts» ens expli-

quen la senyora Paquita i el senyor Joaquim.

El fenomen del turisme, no afecta gaire actualment a can Nassos, el turista que hi arriba és

el de categoria i moltes vegades per recomanació d'algun amic que ja havia estat abans. D'altra banda Joaquim Tresserras, juntament amb els germans Teixidor de Calella va ser el pioner del viatge Costa Brava de turistes, que es va iniciar amb cinc persones, i va anar creixent fins que alguns dies a can Nassos va haver tres cents turistes menjant en dos torns.

Aquesta tasca en favor del desenvolupament del turisme ha esta reconeguda per la Generalitat de Catalunya amb un diploma al merit turistic. Però amb la super massificació del sector en Joaquim Tresserras va plegar de la funció del turisme.

A les parets del restaurant es poden veure fotografies de gent coneguda, Roca Junyent, Kubala, la Trinca i d'altres del quals no queda testimoni gràfic Josep Maria Culler, Pi Sunyer, personalitats espanyoles, membres de la Ràdio i Televisió luxemburguesa, membres del govern alemany que han estat reconeguts pels clients estrangers i altre gent famosa d'incognit.

Can Nassos és un restaurant que ha sobreviscut més de cinquanta anys i és el més antic dels restaurants de Tordera. El matrimoni Tresserras ens parla del restaurant tradicionals i antics que hi Tordera i que s'han perdut, «Can Pocalló, la fonda Terrassà i la fonda Mes que eren restaurants amb veritable ofici». Can Nassos sembla que continuarà durant molts anys fent gaudir als seus clients de la seva gastronomia.



■ **LA SARDANA CAN NASSOS.** Una de les coses de les que amb més afecte parla en Joaquim Tresserras és de la sardana que porta el nom del seu restaurant. «El dia que van fer el cinquantenari del restaurant, varem fer una gran festa i es va estrenar la sardana interpretada per la cobla

Costa Daurada de Mataró i ells tenen l'original. Fa pocs dies va venir la cobla i ens van entregar un quadre amb la sardana i una fotografia on es veuen els mestres que la van interpretar, la meua senyora i jo i el mestre Tarrides, el mateix del pas doble Islas Canarias, que és qui la va compondre».