

Totes aquelles xefes d'Aigua Gelida de què va parlar Josep Pla no són cap quimera. Són una mena de món paral·lel i inconscient avui encara persistent. Ni s'han extingit ni cap perill les amenaça. Als Liris, a Tamarit, barraca activa i presidida pel general Espartero s'hi fan xefes. De tant en tant en surt una d'irrepetible: comença cap a migdia i caduca a hores petites. Es fan degustacions del receptari de l'Empordanet, es feu Empordà, Penedès, Cuba, Índia i Londres, i Els de Sempre canten havaneres i cançons plicants i de taverna.

La cuina no hi és cap excusa, és el motor. Una cuina d'aquestes és la confirmació universal que a Palafrugell n'entenen un niu, de cuina, de gastronomia. L'afició és obsessiva, com de reafirmació. Per què? Uns hi veuen la influència de Josep Pla: "Va ajudar a popularitzar la gastronomia a Palafrugell, a l'Empordà, a Catalunya i més enllà." D'altres diuen que no: "Josep Pla n'entenia perquè era de Palafrugell; va trobar hi unes condicions excepcionals."

És innegable que Josep Pla ha estat un factor important, però, abans de la seva

arribada al món, la gent de Palafrugell ja tractava la manduca amb destresa, aleshores encara poc refinada. El senyor Pla n'ha estat un divulgador extrem, i un beneficiari. Un beneficiari agraït i un apòstol, com Manolo Vázquez Montalbán.

UNA MICA DE TOT

Palafrugell és un sofregit, un concentrat d'Empordanet i d'Empordà. Exerceix una mena de capitalitat, sense títol, ni jutjats, ni cambra de comerç, ni port, ni cap d'aquestes fotesses de caire més polític. Tanmateix, té poder. És la capital mundial del suro, poca bromina. I de les havaneres; és el poble de Josep Pla i de Sílvia Pérez Cruz.

Palafrugell és una ciutat estat, amb totes les de la llei: té mar i muntanya, indústria i turisme i, amb matissos, pagesos i pescadors. I té nou nuclis de població, a l'interior i a la costa, dels quals Palafrugell és el més gran, i Calella, Llafranc, Tamarit i Llofrí, els més famosos. Calella té Port Bo, la cantada d'havaneres que obre les vacances, i Cap Roig, un indret de castell, jardins i festival d'estiu de prestigi. Llafranc té el port, el far i restaurants. Llofrí i Tamarit, barraques, cales i racons secrets. A l'estiu, Palafrugell esdevé una extensió de Les Corts, l'Exemple i Sarrià-Sant Gervasi, i el Baix Empordà, el districte onze de Barcelona.

"EL CATXOFLINO ÉS UN PLAT SENSE RECEPTA NI INGREDIENTS EXPLÍCITS"

A Palafrugell tenen de tot, fins i tot una xarxa de carrers malparits perquè sí. Hi ha la matèria primera garantida; el peix que no tenen arriba de Palamós, el vi de Calonge i Vall-llobrega i algunes dolces, de la Bisbal. Quinen el que hi ha, tal com ho feien els rics industrials tapers del segle XIX, quan el suro era l'única matèria per tapar ampelles de vi i xampany. Els vins de qualitat, encara avui, es tapen amb suro català; diferència un vi excel·lent d'un d'extraordinari.

"La cuina ha evolucionat més que a cap altre lloc perquè aquí hi havia el fet taper, que els permetia fer festa quan volien. Anaven a la barraca i allà bevien, cuinaven, menjaven i cantaven. I tot per aquest ordre: primer bevien." Ho emfasitza Pere Bahí, del restaurant la Xicra, un dels personatges que més n'entenen, de xefes i cuina de l'Empordanet. Bahí ha fet recerca de la cuina empordanesa, n'ha escrit dos llibres, *El que menjava Josep Pla, el 1997, i Sabor* >

Un espai vinícola immens. Vins i Licors Grau té la superfície de venda real més gran del continent europeu. L'any 2009 van començar l'expansió a marxa amb www.graonline.com.



LA GRAN VINACOTECA EUROPEA

La primera empresa de distribució de vins i licors de l'Estat és a Palafrugell, just al centre de la Costa Brava, una de les principals destinacions turístiques mundials. I la vocació esdevé líder cibernetic global. Avui, té la superfície de venda real de vins i licors més gran d'Europa: 1.200 m². I, segons una viatjada alta directiva de Jack Daniel's, és la més gran que ha vist per tot el planeta. Jordi Grau i Dolors Segarra van fundar Vins i Licors Grau el 1977. L'empresa ocupa una superfície de 15.000 m². Són distribuïdors en exclusiva i importadors, i tenen un catàleg de més de 9.000 referències —de totes les categories, preus i qualitats—, cadascuna de les quals amb una fitxa detallada del producte i del tast.

VINS I LICORS GRAU. Torroella, 163. Palafrugell. Tel. 972 30 18 35. www.graonline.com.

