

Gent corrent

Xisca Ferragut

Emprenedora. Juntament amb la seva parella, Dionís Ballester, ha obert un restaurant de cuina mallorquina.

«Aquí coneixen la sobrassada i l'ensaïmada»



FERRAN NADEU

Catalina
Gayà



Quan un projecte és cosa de dos, és impossible no donar veu a les dues persones. Xisca Ferragut va viure a Mallorca fins als 31 anys. Es va quedar sense feina i va venir a Barcelona per estudiar interpretació de la llengua de signes. Dionís Ballester, la seva parella, la va seguir i per això també apareix en aquesta entrevista. En menys d'un any, tots dos han muntat un dels poquíssims restaurants de cuina mallorquina que hi ha a Barcelona. Això sí, diu Dionís, sense pretensions i «sense ser puristes».

—¿Es consideren emprenedors?

—Dionís: [Riu] Jo li asseguro que no. No m'havia passat mai pel cap que viuria a Barcelona i, encara menys, que obriria un restaurant de cuina mallorquina.

—Xisca: Jo sí que em considero emprenedora. Si tinc ganes de fer alguna cosa, m'arrisco i ho intento. Sempre havia volgut tenir un restaurant. Havia treballat com a cambrera a Algaida, el meu poble, i m'agradava molt. Era una cosa que la família sabia i crec que per això no va ser cap novetat ni cap sorpresa per a ells.

—¿En què treballava a Mallorca?

—Xisca: En el món de l'educació social. La meua última feina va ser a la Fundació Deixalles, a Inca. Treballava amb persones en risc d'exclusió social i laboral. Se'm va acabar el contracte, al mateix temps que es feia un ERO a l'empresa, i em vaig quedar sense feina. A Mallorca, havia estudiat un curs en llengua de signes, i vaig decidir venir a Barcelona a formar-me com a intèrpret.

—¿I com se'ls acudeix obrir un restaurant?

—Dionís: Bé, ni l'un ni l'altre teníem

«Ni l'un ni l'altre teníem feina, així que o obríem el restaurant o ens en anàvem a Mallorca»

feina. Jo vaig venir a Barcelona perquè la Xisca vivia aquí i també se m'havia acabat el contracte. Així que era o obrir el restaurant o tornar a Mallorca. Som quatre socis. Vam decidir arriscar-nos i provar-ho.

—Xisca: ¿Te'n recordes? Tot va sorgir perquè vam anar a una exposició d'una amiga al restaurant Cera 23 i vam començar a maquinar la idea. ¿Per què no obrim un restaurant?, ¿per què no ho intentem? Il·lugini's, era el desembre i vam inaugurar a l'abril!

—Dionís: En aquells quatre mesos, vam saber que El Boliche, el restau-

rant que hi ha al davant del teatre Llantíol, es traspassava. Ens agradava el barri. A més a més, vam anar a Mallorca per demanar diners prestats a la família. Si li sóc sincer, donava per fet que la meua mare em diria: «I'estàs boig!», però va ser tot al contrari. Em va sorprendre molt. Fins i tot va venir a Barcelona abans d'obrir, i em va fer un curs intensiu de cuina mallorquina.

—¿Per què cuina mallorquina?

—Xisca: ¡Perquè no n'hi ha! No sap com es posen de contents els mallorquins quan ens descobreixen.

—Dionís: És veritat, al centre hi ha de tot, però no hi ha ni cuina catalana ni mallorquina. ¡Suposo que es pot dir que som un restaurant ètnic!

—Expliqui-ho als lectors, ¿tan diferent és la cuina mallorquina de la catalana?

—Dionís: Sí. En la cuina, la veritat, som diferents. Es nota perquè, a

Barcelona, és molt difícil trobar les herbes, les verdures, cert tipus de carn... Els africans, els llatinoamericans i fins i tot els turcs estan més acostumats als nostres sabors i textures que els catalans. Aquí els sembla una cosa exòtica... i diferent. En temes de llengua, és clar, som iguals. Nosaltres ens sentim molt bé, ja som part de Barcelona.

—Ho diu per la persecució del català a les Balears.

—Xisca: A Mallorca, ara es viu una situació desastrosa.

—¿I on troben els productes?

—Xisca: La majoria de les coses les portem de Mallorca. Quan vam obrir, la meua germana va venir amb una furgoneta carregadíssima. Es pot dir que hem elaborat la carta a poc a poc i també condicionats pel que trobem o pel que portem. Pensàvem fer simples pa amb oli, però a això s'hi va afegir el fregit, el tombet, els variats...

—Dionís: Aquí només distribueixen les marques grans. Per això, tampoc no ens fa res no ser puristes. Som aquí i ens agrada... la barreja.

—¿Tenen ensaïmades?

—Xisca: Està en projecte fer un taller d'ensaïmades i un altre, de panades... I també fariem els tallers amb llengua de signes. Vaig acabar el cicle fa només un mes. ¡Estic molt contenta!

—Dionís: És una mica com ser ambaixadors de la cuina mallorquina. Aquí només coneixen la sobrassada i l'ensaïmada.

—¿Per què es diu Ca na Mindona?

—Xisca: [Riu] És el sobrenom de la meua família. Ve del temps del meu rebesavi. ≡



gentecorriente@elperiodico.com