

**Gente corriente**

# Xisca Ferragut

**Emprendedora.** Junto a su pareja, Dionís Ballester, ha abierto un restaurante de cocina mallorquina.

«Aquí conocen la sobrasada y la ensaimada»



FERRAN NADEU

Catalina  
**Gayà**



Cuando un proyecto es cosa de dos, es imposible no dar voz a las dos personas. Xisca Ferragut vivió en Mallorca hasta los 31 años. Se quedó sin trabajo y vino a Barcelona para estudiar interpretación de lengua de signos. Dionís Ballester, su pareja, la siguió y por eso también aparece en esta entrevista. En menos de un año, los dos han montado uno de los poquísimos restaurantes de cocina mallorquina que hay en Barcelona. Eso sí, dice Dionís, sin pretensiones y «sin ser puristas».

—¿Se consideran emprendedores?

—Dionís: [Se ríe] Yo le seguro que no. Nunca se me pasó por la cabeza que viviría en Barcelona y, ni mucho menos, que abriría un restaurante de cocina mallorquina.

—Xisca: Yo sí me considero emprendedora. Si tengo ganas de hacer algo, me arriesgo y lo intento. Siempre había querido tener un restaurante. Había trabajado como camarera en Algaida, mi pueblo, y me gustaba mucho. Era algo que mi familia sabía y supongo que por eso no fue una novedad ni una sorpresa para ellos.

—¿En qué trabajaba en Mallorca?

—Xisca: En el mundo de la educación social. Mi último empleo fue en la Fundació Deixalles, en Inca. Ahí trabajaba con personas en riesgo de exclusión social y laboral. Se me acabó el contrato, al mismo tiempo que se hacía un ERE en la empresa, y me quedé sin trabajo. En Mallorca, había estudiado un curso en lengua de signos, y decidí venir a Barcelona a formarme como intérprete.

—¿Y cómo se les ocurre abrir un restaurante?

—Dionís: Bueno, ni el uno ni el otro

«Ni el uno ni el otro teníamos trabajo, así que o abríamos el restaurante o nos íbamos a Mallorca»

teníamos trabajo. Yo vine a Barcelona porque Xisca vivía aquí y también se me acabó el contrato. Así que era o abrir el restaurante o regresar a Mallorca. Somos cuatro socios. Decidimos arriesgarnos y probar.

—Xisca: ¿Te acuerdas? Todo surgió porque fuimos a una exposición de una amiga en el restaurante Cera 23 y empezamos a maquinar la idea. ¿Por qué no abrimos un restaurante?, ¿por qué no lo intentamos? ¡Imagínese, era diciembre e inauguramos en abril!

—Dionís: En esos cuatro meses, supimos que El Boliche, el restaurante

que está frente al teatro Llantíol, se traspasaba. Nos gustaba el barrio. Además, fuimos a Mallorca para pedir dinero prestado a la familia. Si le soy sincero, daba por sentado que mi madre me diría: '¡Estás loco!', pero fue todo lo contrario. Me sorprendió mucho. Hasta vino a Barcelona antes de abrir, y me dio un curso intensivo de cocina mallorquina.

—¿Por qué cocina mallorquina?

—Xisca: ¡Porque no hay! No sabe lo contentos que se ponen los mallorquines cuando nos descubren.

—Dionís: Es cierto, en el centro hay de todo, pero no hay ni cocina catalana ni mallorquina. ¡Supongo que se puede decir que somos un restaurante étnico!

—Explíqueme a los lectores, ¿tan diferente es la cocina mallorquina de la catalana?

—Dionís: Sí. En la cocina, la verdad, somos diferentes. Se nota porque, en

Barcelona, es muy difícil encontrar las hierbas, las verduras, cierto tipo de carne... Los africanos, los latinoamericanos y hasta los turcos están más acostumbrados a nuestros sabores y texturas que los catalanes. Aquí les parece algo exótico... y diferente. En temas de lengua, claro, somos iguales. Nosotros nos sentimos muy bien, ya somos parte de Barcelona.

—Lo dice por la persecución del catalán en Baleares.

—Xisca: En Mallorca, ahora se vive una situación desastrosa.

—¿Y dónde encuentran los productos?

—Xisca: La mayoría de las cosas las traemos de Mallorca. Cuando abrimos, mi hermana vino con una furgoneta cargadísima. Se puede decir que hemos elaborado la carta poco a poco y condicionados por lo que encontramos o traemos. Pensábamos hacer simples *pa amb oli*, pero a eso se sumó el frito, el *tumbet*, los *variats*...

—Dionís: Aquí solo distribuyen las marcas grandes. Por eso, tampoco no nos importa no ser puristas. Estamos aquí y nos gusta... la mezcla.

—¿Tienen esaimadas?

—Xisca: Está en proyecto hacer un taller de ensaimadas y otro, de *panades*... Y también daríamos los talleres con lengua de signos. Acabé el ciclo hace solo un mes. ¡Estoy muy contenta!

—Dionís: Es un poco como ser embajadores de la cocina mallorquina. Aquí solo conocen la sobrasada y la ensaimada.

—¿Por qué se llama Ca na Mindona?

—Xisca: [Se ríe] Es el apodo de mi familia. Viene de mi tatarabuelo. ≡

gentecorriente@elperiodico.com