

Encarna Travé, una cuinera amb el carisma com a condiment

L'Encarni ha endreçat el davantal després de trenta anys preparant els menús a l'Escola Vicens Vives de Roses



Encarna Travé, emocionada amb els homenatges.

MAIRENA RIVAS

Encarna Travé Gómez (Purullena, Granada, 1950), l'Encarni, per a aquells que la coneixen, ha endreçat el davantal després de 30 anys fent menús a la cuina de l'Escola Jaume Vicens Vives. Els actes d'homenatge i els reconeixements que està rebent fan que, a hores d'ara, encara no hagi pogut assumir del tot que ja està jubilada.

Encarni es va quedar vídua, amb dues nenes petites, quan només tenia 28 anys. Ella creu que, molt probablement, ha estat aquesta circumstància la que ha marcat el seu esperit de dona incansable i treballadora. La seva feina, aquestes últimes tres dècades, ha estat al servei de nens i nenes, preparant els menús a la cuina de l'Escola Jaume Vicens Vives de Roses, sempre amb un somriure ampli al seu rostre. "Totes aquestes arrugues que tinc m'han sortit de riure", bromeja la cuinera.

La cuinera reconeix que ha dedicat la vida als fogons. "Ho feia tot, les comandes, els menús, netejar la cuina, fregar olles... alguns dies venia a treballar a les 6 del matí per assegurar-me que tot rutllaria", explica l'Encarni, mentre que les mestres de l'escola, amb Agnès Fàbregas al capdavant com a directora, corroboren la dedicació d'aquesta dona a la seva feina. "És tan alegre! Ens agrada molt que ens vingui a visitar encara que estigui jubilada. Aquesta serà sempre casa seva", apunta la directora.

Recull d'imatges que repassen un seguit de moments emotius viscuts

L'Encarni, com ho demostren els comentaris de les persones del seu entorn, ha deixat petja a l'escola i una mostra és la gran quantitat de festes d'homenatge i els reconeixements que està rebent, tant en el si de la comunitat educativa com en l'àmbit empresarial (la seva última relació contractual va ser amb l'Altem, que té la concessió del càtering del Vicens Vives). Ens ensenya, amb simpatia, l'àlbum de fotos que li han regalat els mestres de l'escola en què les imatges repassen tot un seguit de moments emotius viscuts. Sense esborrar el somriure, les llàgrimes li brollen dels ulls. "Aquí he sigut la dona més feliç del món", decreta l'Encarni.

Recorda com sent una adolescent va entrar a treballar en la casa de la família Bonaterra, reconeguts arquitectes de Figueres, i com la mestressa, Maria Dolors Batlle, la va ensenyar a cuinar. "Ara té 90 anys i encara ens veiem de tant en tant. Amb ella vaig aprendre moltes coses a la cuina, em tractava com una filla", rememora. Aquest mateix valor l'ha inculcat ella mateixa a l'escola: "He cuinat per als nens i les nenes de l'escola com si tots ells fossin fills meus."

Pollastre amb patates, sopa, arròs i macarrons, les especialitats

El pollastre amb patates i la sopa, l'arròs i, sobretot, els seus macarrons sempre han estat entre els plats de més èxit. "Els nens em diuen que si li he traspassat les meves receptes al nou cuiner", somriu l'Encarni. A partir d'ara, diu que ha de començar a assumir que està jubilada, però no li costarà acostumar-s'hi, perquè és una persona molt activa que és assídua al gimnàs i aficionada al trekking.

Font del document:

http://www.emporda.info/fets-gent/2016/01/22/encarna-trave-cuina-carisma-condiment/300163.html?utm_source=rss