

Vint anys de Les Magnòlies

Isidre Fradera i Roser Gumà van inaugurar el restaurant el 1996 a Arbúcies
El restaurant va aconseguir, ara fa quatre anys, una estrella Michelin
Ofereixen una cuina arrelada al Montseny

Les Magnòlies, el restaurant d'Arbúcies amb una estrella Michelin, celebra avui el seu vintè aniversari acompanyat de clients, proveïdors, amics, companys de professió, família i autoritats locals. Un aniversari en què, a més dels discursos i una actuació musical, s'oferirà un bufet amb els principals plats que han marcat la trajectòria d'aquest emblemàtic restaurant.

Isidre Fradera i Roser Gumà van muntar Les Magnòlies del no-res. "L'any 1996 vam tenir l'oportunitat de comprar una casa particular i vam decidir instal·lar-hi un restaurant", expliquen. Fins aquell moment, havien regentat durant deu anys el restaurant La Pedrera, a tocar la riera d'Arbúcies.

El nom els va ser fàcil perquè les dues magnòlies que encara acompanyen la casa ja eren "tan grans com l'edifici". Van obrir amb la Roser a la cuina i l'Isidre a sala i així va ser durant catorze anys. La cuina que servien era "de pagès amb carns a la brasa i guisats, però sempre amb ganes de fer evolucionar els plats". I a poc a poc van anar creixent però mai van oblidar la terra on estan instal·lats i els clients: "Per nosaltres és el més important, ja que gràcies a ells estem aquí."

Ara fa deu anys va arribar la primera reforma "total" de la casa. "Vam canviar tot el dins, la sala i la cuina", expliquen. I aquest any han decidit invertir en el jardí, ja que han fet jardins verticals i escalinates al voltant de la casa: "I hem arreglat les magnòlies."

A més del restaurant, la parella va decidir potenciar entre el 2002 i el 2003 els banquetes que no fan en el mateix local d'Arbúcies: "Els muntem a les finques de qui ens lloga." I no són pocs, ja que anualment poden arribar a muntar una seixantena de banquetes, de totes mides i formats. "Cuinem aquí i els portem a les finques", explica la Roser, que és qui organitza els càterings.

L'any 2012 va arribar l'estrella Michelin amb Victor Trochi de xef. Actualment el cap de cuina és Xavier Franco, que va estar molts anys a El Racó de Can Fabes amb Santi Santamaria i que es va traslladar a Les Magnòlies acompanyat del seu equip. Amb Franco serveixen una cuina "molt arrelada al Montseny, mediterrània i amb productes de proximitat".

El client de Les Magnòlies prové majoritàriament de Girona i Barcelona però també hi ha molta clientela estrangera: "Va augmentar quan ens van donar l'estrella perquè a la gent que li agrada menjar no li fa res fer quilòmetres per venir."

A Les Magnòlies, ja s'hi ha incorporat la segona generació familiar: Neus Fradera, "que ha acabat turisme" i que ara ha de començar la seva trajectòria professional a la sala amb el pare i l'organització de banquetes amb la mare.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 10-07-2016 Pàgina 29

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/986303-vint-anys-de-les-magnolies.html>