Ara Pirineus, 10/04/21

Isma Garcia: "Vam obrir el Per no marxar perquè ens volem arrelar al Pirineu"

Bellver de CerdanyaL'Isma Garcia va obrir el passat novembre el Per no marxar, un establiment situat a la plaça del Portal de Bellver, dedicat a promoure la gastronomia i el producte pirinenc. Fill de Terrassa, fa quatre anys que viu a Cerdanya amb la seva companya Rosa Talamàs i els seus fills i assegura que, justament, ha posat en marxa aquest establiment per poder arrelar-se al Pirineu.

D'on neix la idea del Per no marxar? El nom ens dona pistes?

— Sí, justament el nom està fet per això, perquè fa uns mesos a la meva parella la volien fer tornar cap a baix a treballar, però ens hem adaptat molt bé al Pirineu i volíem arrelar-nos aquí dalt, després de portar-hi quatre anys vivint. Jo sóc llicenciat en educació física, però en aquest temps mai m'ha sortit una feina estable aquí dalt i, per no haver de marxar, vaig pensar de muntar un local perquè sempre m'ha agradat cuinar. I el nom va en aquest doble sentit, en el de no haver de marxar del territori i també perquè la gent estigui tan còmode amb nosaltres que no vulgui marxar.

Quina relació tenies abans amb el Pirineu?

— No hi havia viscut mai. Sí que hi havia vingut caps de setmana a esquiar, però sempre fent un puja i baixa. Fa quatre anys, quan a la Rosa li van oferir la feina de corresponsal de TV3 al Pirineu jo estava de director d'una escola a Manresa i vaig dir: trenquem la zona de confort i anem a viure al Pirineu. I m'ha agradat tant que ara no vull marxar.

Per què?

— Sobretot perquè a mi m'agrada molt la muntanya, però després també perquè tinc fills i veig com pugen aquí, que no has de patir com pateixes a la ciutat. Allà no els pots deixar al carrer i aquí sí, i estan fent les coses que jo feia de petit: fan cabanes, queden per anar en bici... Això a Terrassa és impensable. El que també valoro molt d'aquí és aquella frescor que hi ha als matins. T'aixeques, surts de casa i aquella frescor és boníssima, t'infla els pulmons.

Quina és la filosofia del Per no marxar?

— La idea és que tot sigui del Pirineu, no només de Cerdanya, sinó que també tinc productes del Pallars i l'Alt Urgell. Sí que faig una truita de patates amb patates que són de Riu i ous que són de Saga, però busco productes d'altres llocs del Pirineu, perquè penso que la gent que ve aquí ja té l'opció de comprar productes de Cerdanya i la idea és obrir-los el ventall, amb aquesta oferta més

pirinenca. Així, des del vi fins als licors, la cervesa, els embotits o els formatges, tot és del Pirineu.

Tenies experiència prèvia a la cuina?

— Sempre m'ha agradat cuinar i, a casa sempre cuino, però mai ho havia fet en l'àmbit de la restauració. Sí que vaig tenir una experiència cuinant en una escola bressol durant un any, però poc més, i mai en l'àmbit de l'hostaleria. Però va sortir l'oportunitat d'agafar aquest local, que ja estava equipat, i no m'ho vaig pensar.

Heu obert en plena pandèmia. Això no et va fer por?

— Era un moment en què no tenia feina i, com que no em vaig haver de gastar gaires diners, perquè el local no tenia traspàs, vaig pensar, si l'any que ve això no funciona, abaixo la persiana i començo un altre projecte. La veritat és que no m'ho vaig pensar massa, perquè si t'ho penses molt, no ho fas. També és cert que si m'hi hagués hagut de gastar 50.000 o 60.000 euros m'hauria fet una mica més de por. Tot i això, Cerdanya té moltes oportunitats i crec que aquesta fórmula pot funcionar, fent un tipus de menjar senzill però que agrada molt, que és per compartir.

Com ha respost la gent?

— El novembre vam obrir i va venir molta gent del poble, i durant el confinament hem anat vivint de la gent del poble. Però per Setmana Santa la gent del poble ha deixat pas a la gent de fora, tot i que la majoria són repetidors. La meva idea, però, és que la gent del poble vingui, no busco només el client de fora. Aquí la majoria dels negocis estan encarats al turisme, i aquests són els que han petat aquests mesos. Per això jo vaig veure clar que ho havia d'encarar cap a la gent del poble, i ha estat molt acceptat. També és cert que quan venen els turistes els fa molta gràcia, perquè de Sushi en tenen a Barcelona, però en canvi de productes tan concrets del Pirineu, els hi costa més de trobar.

Creus que es podrà complir, això de no marxar?

— Mentre la gent respongui, jo respondré. Estic molt il·lusionat perquè la gent surt molt contenta i repeteix. Jo el que vull és tirar-ho endavant i no marxar.