



Blanes conserva como oro en paño el recetario de una cocina autóctona cargada de aromas y sabores marineros, pero hay un sitio que el transcurso del tiempo ha convertido en santuario de la gastronomía local: «Can Patacano». En el año 1900 era una clásica taberna de pescadores que en «Ton», el arrendatario, abandonó por no poder pagar 30 pesetas que debía, dejando la llave debajo de la puerta, junto al «forat jatiner». Entonces fue cuando se hizo cargo del negocio «l'avi Patacano», sin pensar que la taberna, con los años, se convertiría en uno de los establecimientos más acreditados del país. Hoy «Can Patacano» es un restaurante muy bien instalado, con un confort

GASTRONOMIA "BLANENCA" Y LA MARIA PATACANO

sencillo, moderno, luminoso y alegre. En sus amplios comedores, cara al paseo y al mar, uno se encuentra como en su propia casa, excepcionalmente atendido y ante la oportunidad de gozar de los placeres de una buena mesa, pudiendo escoger de una extensa carta de especialidades los platos más genuinos y singulares de la cocina local, mayormente elaborados a base de pescado al estilo típico marinero.

Mientras paladeábamos una «planxada de peix», tuvimos la oportunidad de conversar con la señora María «Patacano», verdadera institución «blanenca» por ser una de las pocas o casi única depositaria de los conocimientos gastronómicos de la villa en lo que a cocina tradicional se refiere.

—Yo entré en «Can Patacano» en el año 1923 —dice—, al casarme con

Esteban, el hijo de la casa. Mi suegro había quedado paralítico, y tuve que meterme en la cocina, de lo que me enorguliezco, pues aprendí mucho de lo que ignoraba y perfeccione lo que ya sabía. Entonces «Can Patacano» era la taberna u hostel del pueblo, y aquí se servían platos básicos, elementales, gustosos e incomparables, pero sólo los domingos por la tarde a «l' hora de berenar». Había «caragois», «cap i pota», «fricandó», «peus de porc», etc. En aquella época un «berenar» a base de bien costaba no más de una peseta con veinticinco céntimos. Piense que llevo más de 40 años cocinando, y conozco todos los secretos del recetario, pero lo que a mí me gusta es lo sencillo, lo que aprendí desde un principio, sin nada de complicaciones. Piense que el pescado ha de ser fresco, recién salido del agua, y entonces sí que se puede ha-



blar en serio. En «Can Patacano», se lo aseguro, jamás ha entrado pescado congelado. Nuestro orgullo está en afirmar que nuestra preocupación ha sido siempre servir pescado del país, fresco, escogido, palpitante. Mi marido es el hombre de Blanes que conoce mejor la técnica «d'escatar peix», tarea difícil y muy complicada, pues no hay nada más desagradable y molesto que encontrar escamas en el plato. En la actualidad estamos en la misma línea de siempre: la «planxada», la «zarzuela» y el «peix al forn»; «Polla farcida», «Liagosta a la marinera», «L'Olla de pescador», el «Ranxo de pixo-palo»... En cuanto a carnes tenemos una variedad muy

importante, «de Girona», naturalmente: ternera, cerdo, «xai», «pollastres i colomins», lo que apetezca, siempre elaboradas a base de nuestro recetario, con la intervención de hierbas, salsas e ingredientes de los que me guardo el secreto. En esta casa «sempre s'ha treballat fi i amb molt de punt», por eso no es de extrañar que por aquí hayan desfilado personalidades y señores con los que une una gran amistad. Aquí han comido Joaquim Ruyra, Faust, Pla, Sagarra, Junceda, Roig-Raventós, literatos, pintores, músicos, políticos, médicos, cuya relación sería interminable. «Tothom ho sap»: A Blanes, per menjar, a «Can Patacano».