

«La gent demana sushi a casa i jo els porto arrossos i guisats»

Fa 10 anys, quan en tenia 54, Maria Rosa Artau va decidir emprendre i muntar un projecte de resistència per acostar i posar en valor la cuina tradicional catalana, que va batejar com 'Les cassoles de la Rosa'

Quan es va casar, es va traslladar a viure a Sant Andreu Salou, a casa dels seus sogres: «Vam ser dels últims matrimonis que es van instal·lar a viure a casa els pares», assegura. El que més la va sorprendre no va tenir res a veure amb la convivència, sinó amb «la mida de les cassoles», que eren «molt més grosses perquè les festes també ho eren, com la matança del porc, els sants, els aniversaris i la festa major». La seva sogra cuinava de dilluns a dissabte i ella, els diumenges i els dies «especials», quan es reunien amb la colla. Amb el pas dels anys va anar donant cos i forma al seu receptari, que havia començat amb una coca de iogurt però de mica en mica anava incorporant pollastre amb salsafins, conill amb samfaina, vedella amb bolets, arròs, sípia amb mandonguilles o galtes de porc amb cargols. Les receptes -per dir-ho d'alguna manera perquè «ho faig tot a ull i no peso mai res»- les va aprendre d'aquí i d'allà però, sobretot, parant l'orella, la vista i l'olfacte. Setze anys després de casar-se, el seu marit va morir d'un accident i es va quedar sola amb una granja de porcs i tres fills que aleshores tenien 15, 12 i 5 anys. Amb el temps ha après a conviure amb la seva absència, tot i que assegura que «no sé d'on ha sortit aquella frase que el temps ho cura tot, perquè el cert és que el temps no cura res». Va tirar endavant pels seus fills després d'aprendre que «tot té solució menys una cosa» i, fa 10 anys, quan en tenia 54, va decidir emprendre i muntar un projecte de resistència amb un objectiu: evitar que la cuina «de tota la vida» s'extingís, en un context en què «tothom compra menjar envasat perquè els fa mandra cuinar». Amb aquesta declaració d'intencions va néixer 'Les cassoles de la Rosa', un projecte per acostar i posar en valor la cuina tradicional catalana en format 'delivery' («la gent demana sushi i altres menjars internacionals a casa i en canvi jo els porto arrossos i guisats»). I és que la contracten per cuinar en esdeveniments, des de casaments fins a festes d'aniversari, passant per dinars familiars, comiats de solter o festes majors. Ho fa a l'engròs, de fet, ha arribat a cuinar per a 320 persones. Les bases -els sofregits, els fumets o les elaboracions principals- les prepara en un local que ha habilitat a casa seva i ho posa tot en caixes isotèrmiques per acabar el plat (si és un arròs) o escalfar-lo (en el cas que sigui un guisat) al mateix lloc de l'esdeveniment, que sovint sol ser en cases rurals. «Seria inviable posar-me a netejar calamars allà», assegura. Tot ho fa ella sola: els preparatius al local, carregar i descarregar el material i acabar les elaboracions. I és que «només» necessita ajuda per emplatar. Conscient que «cada vegada la gent cuina menys», assegura que «no és per una qüestió de temps, perquè la gent ha treballat sempre, sinó de prioritats». En aquest sentit, afegeix que «pel dia a dia no cal que facis un pollastre amb escamarlans, n'hi ha prou amb posar a bullir una olla i fer-hi verdura, ningú em pot dir que això sigui difícil, però la gent prefereix comprar-ho preparat sense saber quines porqueries hi han afegit perquè, senzillament, els fa mandra haver-ho de fer». Als joves, a més, els falta la base d'aquesta cuina del xup-xup, però celebra que «molts em contracten quan fan trobades amb els amics perquè els agrada menjar els plats que s'han fet tota la vida». Amb tot, sent que, si no fa res, «molts plats es perdran»: «Fa anys que per Divendres Sant cuino bacallà amb panses i ho porto a casa de la gent que m'ho demana perquè si no aquest plat caurà en l'oblit». Per Nadal, per exemple, cada any «hi ha més gent que penja el davantal perquè l'edat i la salut no perdonen i deixen de cuinar aquella escudella, pollastre farcit o canelons que ja ningú sap com seguir». Va continuar cuinant després de trencar-se la clavícula l'any passat i ara, amb 64 anys, assegura que «no tinc gens de ganes de jubilar-me». És autònoma i s'ha de guanyar la vida, però assegura que «ja em sento pagada només de veure la satisfacció de la gent quan torna a gaudir dels plats de la seva infància».

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/03/13/gent-demana-sushi-casa-jo-127888731.html>