

El Punt Avui, 18/06/26

Va Parir, pare i fill cuinen davant la càmera

Jaume Fuertes, del restaurant El Nou Felipet de la Cerdanya, i el seu fill Bernat, que és cuiner, pengen a les xarxes com preparen receptes de cuina tradicional catalana i en català



En Jaume i en Bernat Fuertes graven un vídeo de Va Parir. A sota, el fricandó fent xup-xup M. ROURERA.

Abans d'obrir El Nou Felipet, en Jaume tenia el restaurant El Padrí de Cadaqués

MIREIA ROURERA

“Avui farem fricandó. El clàssic, clàssic, amb moixernons, una bona picada amb galeta, com ho fa en Nandu Jubany, i vi ranci. Si no teniu vi ranci ja no cal que us hi poseu.” En Jaume Fuertes es posa davant la càmera i comença a presentar el plat que faran. Al cap d'uns segons el seu fill Bernat s'hi posa: primer a enfarinar els talls de vedella, després a tallar la ceba i l'all per fer el sofregit i més tard a posar els bolets en un platet per tenir-los a mà. El brou ja el tenen fet. Així comença un dels vídeos de cuina catalana que pare i fill pengen a les xarxes socials en un perfil que han obert fa poc i es diu Va Parir. I especifiquen: “Ho fem com a casa, a casa. Cuina tradicional.”

Cada setmana aquests creadors de contingut en català pengen un vídeo d'alguna de les seves receptes, que normalment comencen a fer a les dotze del migdia per poder-se-les menjar per dinar amb la mare o algun dels altres germans o amics si corren per la casa. Són vídeos divertits que, qui vulgui, pot copiar seguint els seus passos. En Jaume i en Bernat no són aliens al món de la gastronomia. En Bernat és un apassionat de la cuina i és cuiner professional. Va estudiar al CETT (CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, adherit a la Universitat de Barcelona) i actualment fa de cuiner al restaurant del Casino de Tiana. “La cuina m’agrada molt i vaig fer les primeres pràctiques ajudant els meus pares en el restaurant que tenien a Cadaqués, El Padrí”, explica.

El Padrí, que van obrir fa uns dotze anys, estava especialitzat en cuina tradicional catalana però feia èmfasi, sobretot, en el peix, que feien molt bé a la brasa. El restaurant va acabar tancant perquè en Jaume va obrir un hotel restaurant a la Cerdanya, Cal Felipet, situat al nucli d'Olopte, al municipi d'Isòvol. Un temps després de la pandèmia Can Felipet va traslladar-se a All, també del municipi d'Isòvol, i va passar a dir-se El Nou Felipet, que és el restaurant que tenen ara. “A El Nou Felipet també fem cuina tradicional catalana i també fem molta brasa. El peix, en una barbacoa a la vista”, explica en Jaume.

Els vídeos que pare i fill pengen a les xarxes no s’assagen; els fan tal com ragen, molt naturals. De tota manera, s’ha de tenir en compte que en Bernat també fa d’actor i de vergonya no en té gens ni mica. “Al final he acabat treballant en els oficis dels meus pares: cuiner i actor”, explica. És fill de l’actriu Anna Azcona i les seves darreres intervencions en el món del cinema han estat a *El rastre del llop*, d’Ángeles Hernández i protagonitzada per Elisabet Casanovas i Carlos Cuevas, i *Mar afuera*, una sèrie d’Atresplayer protagonitzada per Gabriel Guevara i Hugo Welzel i en què ell fa “de xaval traficant”.

En Bernat, abans d’obrir a xarxes el nou perfil Va Parir amb el seu pare, tenia més de 13.000 seguidors en un altre perfil de cuina que es deia Nat Fuertes (que ja ha esborrat per no fer ombra a l’actual). I quines receptes fan pare i fill? Moltes de les que en Jaume fa al seu restaurant El Nou Felipet de la Cerdanya. “Tot és cuina catalana i agafo receptes de molts llocs. Les d’en Nandu Jubany m’agraden força, però també d’altres cuiners”, explica. Un dels llibres de capçalera que hi ha a la cuina de casa és *365 receptes/52 salses. El que cuina una família catalana oberta al món*, de Jaume Lleal. Aquest autor també és de la família: l’oncle de l’Anna Azcona, que ha recollit les receptes de l’àvia de l’Anna, que es deia Anita.