

FERMÍ PUIG (1959-2024)

Cuiner

Un mestre estimat de la cuina

Una tristesa molt gran ens pessiga l'estomac i ens ennuvola la ment, quan la mort arriba tan invasora, quan la força d'un home valent és batuda, per l'ensurt d'una complicació que ni tocava, ni se l'esperava.

Amb la mort de Fermí Puig, Barcelona perd una figura cabdal de la restauració catalana. Hem perdut un home extremament enamorat de la seva professió, apassionat com pocs, savi d'entre els savis, coneixedor, el més generós de tots i molt amant de la família.

Durant moltes setmanes pel món afectiu i professional de Fermí Puig han circulat trucades i missatges en relació amb el dissortat postoperatori d'en Fermí. En circumstàncies tan dures, l'esperança de sortir-nos-en ens acompanya fins al final. Ens arrapem a l'esperit de supervivència que l'acompanya, el tret que ens defineix com a humanitat.

Els que hem tingut la sort de conèixer-lo, sabem que era un home de verb fàcil i seductor. He estat en més d'una tertúlia de sobretaula amb ell, sabia arribar al moll de l'os d'una qüestió, d'una recepta, d'un producte o d'un sabor difícil de descriure i que ell sempre, sempre, tenia el mot oportú per descriure'l.

Estic segura que també practicava aquest esperit entusiasta i coneixedor en tertúlies futboleres. És ben popular i sabut que una de les seves passions, era el futbol i el Barça, probablement per l'ordre de primer el Barça i després el futbol. L'hem gaudit moltíssim en programes de ràdio vinculats al futbol i molt particularment a RAC1 amb receptes que ell les presentava, amb la voluntat d'engrescar un públic que cada vegada més es



ALEX GARCIA

resisteix a encendre el foc amb la il·lusió que el Fermí pregona. Ell parlava que eren receptes d'una cuina "sense feina" i sovint embrutant "un sol estrí", estic segura que l'ànim era voler vèncer l'apatia als fogons que està patint la societat moderna. No us perdeu el recull de receptes de l'espai de cuina del xef Fermí Puig a RAC1, *Pilota a l'olla*, gaudireu i sentireu la força del mestre, us farà córrer al mercat, a cercar aquell producte principal, que ell sabia descriure tan bé amb les detallades explicacions durant tot el transcurs de la recepta.

De ben petit, el Fermí va estar envoltat de sabors gurmets i exclusius. El Fermí pertany a la família Puig de Granollers, els que acumuleu un bon quilometratge de vida, encapçalat amb la xifra sis o set, o vuit o nou, de ben segur que recorda-

reu les conserves Puig, principalment els rovellons, i especialment les llaunes amb la selecció de rovellons botó. Però a la memòria de moltíssim públic, especial record i menció d'honor per a les conserves Puig de

Fermí Puig va recuperar a Barcelona l'atractiu d'un gran restaurant, el Drolma, dins d'un gran hotel

tòfones melanosporum, i especial enyorança pel suc de tòfones melanosporum de les conserves Puig.

Sempre he defensat que l'entorn familiar en què neixes, ens marca el caràcter. A casa, de ben petits aprenem a menjar, a par-

lar, a caminar i a comportar-nos. Els sabors que descobrim de ben menuts, queden fixats a la memòria. El nostre estimat Fermí aquest valor gurmets els va viure i els va descobrir, de ben petit, vivint molt de prop, la perseverança dels Puig per oferir al mercat un producte tant impecable i valuós, socialment no tant apreciat com ho és ara.

Va ser pioner a Barcelona, el xef Fermí Puig, inaugurant un restaurant gastronòmic, el Drolma, dins de l'hotel Majestic. Amb aquesta obertura, Barcelona recuperava l'atractiu d'un gran restaurant dins d'un gran hotel, un fet que han anat seguint més hotel barcelonins, acollint i oferint una oferta gastronòmica amb signatura de xef.

El desembre del 1999, Jaume Coll va presentar el segon volum dels *Quaderns de Mont-*

Ferrant, amb el títol *Fermí Puig, Drolma Barcelona*, amb fotografies de Francesc Guillaumet. Al llibre, Jaume Coll hi desgrana el talent i la saviesa de Fermí Puig, als capítols, un repàs de la vida professional, i dels productes premium, com les tòfones, la llagosta, el llobregant i la llebre. Una oda a l'excel·lència d'un receptari de grans celebracions, amb històries viscudes al voltant de les taules, dels cuiners i dels productes.

Recordarem per sempre el mestre Fermí Puig, amb la seva bonhomia habitual, no havia de fer cap esforç, era un bon home, amable i generós, amic dels seus amics, marit enamorat i pare afectiu. Al seu restaurant Fermí Puig, disposat a rebre, a compartir, a descobrir-nos paisatges, productes i personatges que ell tan bé coneixia.

Permeteu-me compartir amb tots els qui l'estimàveu, una imatge, com el fotograma d'una pel·lícula. El Fermí va organitzar un viatge al llac d'Annecy amb una colla de cuiners amics. Tots érem molt joves, tots començàvem la nostra vida professional, el motiu era conèixer el treball de Marc Veyrat, a l'Auberge de l'Eridan; hi vàrem sopar, dormir, esmorzar i dinar. A l'hora d'esmorzar, a fora, davant del llac, el Fermí no baixava. De cop, el balcó principal que donava a la terrassa davant del llac es va obrir i va aparèixer el Fermí, exultant i radiant, enfundat amb el barnús blanc de l'hotel, des del balcó ens va alertar: "No esmorzeu gaire, aquesta gent ens serviran d'aquí ben poc el dinar, i s'ha de tenir gana!".

Bon viatge, mestre; ets a la nostra memòria i als nostres records més bonics!

CARME RUSCALLEDÀ I SERRA, vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

MONTSE CANDINI PUIG (1957-2024)

Exalcaldessa de Calella

Una política a peu de carrer

Vam rebre amb molta tristesa la notícia de la mort de Montse Candini Puig, que va ser alcaldessa de Calella durant onze anys i que ens ha deixat massa jove. Va entrar a l'Ajuntament de Calella el 2003 com a número dos de la candidatura de CiU i després de dos mandats a l'oposició va ser proclamada i va prendre la vara d'alcaldesa. El 2011 es va convertir en la primera dona a ser alcaldessa. La Montse va presidir el govern de la ciutat fins a l'11 de maig del 2022,

quan va anunciar que hi renunciava per centrar-se a combatre el càncer que li havien diagnosticat uns mesos abans. Aquest va ser el final precipitat d'una extensa trajectòria política que l'havia portada a ocupar un escó al Parlament de Catalunya en la transcendent XI legislatura, que va desembocar en la convocària del referèndum d'independència de l'11, i anteriorment al Senat, en dues legislatures (2008-2011 i 2011-2015), en què era la portaveu adjunta del grup parlamentari català de CiU.

La Montse, enamorada de la se-

ua família, del seu marit, en Jordi, de la filla i dels seus nets, era filla d'una botiguera i no va tenir una vida fàcil, però va ser una dona lluitadora i enamorada del seu poble, comarca i país.

Amiga, companya de projecte i ideals polítics. Molts la vam conèixer al govern Pujol, amb qui s'admiraven mútuament, i més tard, va ser peça capital en la travessia del desert convergent. Membre de la direcció des de l'inici fins al final del nostre partit polític (PDECat), va ser abandonada de la política "a peu de



FEDE CDDO

carrer", que sempre defensava.

La recordarem dient que s'havia de passar sempre a l'acció, que no ens havíem d'acomodar amb la paràlisi per l'anàlisi i que la política de l'*Ancien Régime* s'havia de transformar en una política prò-

xima, municipalista, catalanista i amb un paper principal de les dones.

Et trobarem a faltar, Candi. T'estimem.

DAVID BONHEVÍ, JOFRE SERRET