



# Jesús Pont

Jesús Pont, en Jesús de Cal Sastre, és un apassionat de la seva feina, la restauració, i un boig del futbol. De petit havia jugat al seu poble, Santa Pau, fins que una lesió greu va aconsellar que s'ho deixés. Va canviar els camps de futbol pel restaurant familiar, tot i que mai va abandonar l'apartat esportiu. President del Santa Pau amb només 24 anys, també va ser directiu de l'Olot i més tard, el delegat comarcal de la Federació Catalana de Futbol a la Garrotxa i el Pla de l'Estany. Des de fa uns mesos és el Tresorer i cap de protocol del Girona FC. Paral·lelament també està vinculat amb la Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona, amb el Grup Costa Brava Centre, el Patronat de Turisme i la Cuina Volcànica, entre d'altres coses.

Josep Guardiola

## Té temps per tot?

El tenim i, si no, el busquem. Aquí del que es tracta és de no parar i de fer coses. Sóc una mica cul inquiet.

## Què el va impulsar fa 23 anys a dedicar-se al món de la gastronomia?

Jo havia estudiat a Girona i quan vaig acabar volia muntar algun negoci, potser més un bar. Aleshores la meva mare em va fer veure que era millor posar un restaurant, i que si ho feia ella s'hi posava amb mi.

## Cal Sastre.

Sí, perquè el vam obrir al mateix lloc on havia treballat el meu avi matern, que era sastre i així és com ja li deien a la casa.

## Filosofia inicial?

La que em va fer veure la meva mare: fer una aposta, que aleshores no era senzilla, per una cuina acurada, respectuosa amb el producte de la Garrotxa i que alhora busqués alguna cosa més del que ja donaven els altres restaurants de la zona.

## I ho van clavar.

No va ser fàcil. Els primers anys vam anar una mica apretats però l'aposta era dedicada i a poc a poc vam tirar endavant.

**I amb el temps, com el poble, s'han convertit en el nucli de la comarca, de la zona volcànica, de la cuina dels fets...**

Amb 23 anys les coses han canviat molt

i el poble també. A nivell general, i també particular, és veritat que tots ens hem obert al turisme, que hem esdevingut un punt de visita per molta gent i que la gastronomia hi ha tingut a veure molt i se n'ha beneficiat molt.

## Però vostè no ha cuinat mai, no?

No, al principi la meva mare es va posar a la cuina i jo em vaig especialitzar en la sala i així hem seguit fins i tot quan ella, per qüestions d'edat, ja ho va deixar i vam buscar un cuiner.

**De totes maneres, hi ha plats que en més de dues dècades es mantenen a la carta intactes.**

I tant! Aquí no poden faltar mai plats com

# «La gastronomia és la meva vida, el futbol la meva passió»

el trinxat de col i patata amb botifarra negra, el barrejat de fesols de Santa Pau amb botifarra de porc, el senglar amb confitura o els peus de porc amb castanyes. Això sí, amb els temps ens hem posat al dia però sempre hem mantingut clara la nostra essència.

## Vostè té un hort o una mina?

A casa tenim la sort de tenir tres horts que mena el meu pare i això és tot per consum del restaurant. No cal que digui que és un valor afegit molt important tenir col, patates, tomates, carbasses i altres verdures i hortalisses de collita pròpia.

## I vostè és un activista clar de la Cuina Volcànica i del col·lectiu que porta el mateix nom.

Perquè amb el temps la societat ha arribat a perdre una mica els valors del menjar, del producte i de tot plegat; i aquí, des de fa molts anys, vam decidir que valia la pena treballar per recuperar tot això de nou. Jo sempre dic que a la comarca, i a casa en particular, els grans trets de la nostra cuina són el producte en general, el de temporada en particular i el fet de tenir temps per fer l'àpat, no anar amb presses. Hem de recuperar els bons hàbits i aquests no passen ni per menjar ràpid ni per menjar qualsevol cosa.

## En Jesús Pont futbolista era com en Jesús Pont restaurador?

D'apassionat sí; la gastronomia és la meva vida, el futbol la meva passió.

## Era bo?

De menut no ho feia malament. Havia jugat al poble, a Olot, al Montessori vaig

tenir l'oportunitat de jugar un Mundialet de Clubs amb la selecció gironina i d'anar a fer alguna prova al Barça quan encara no havia fet els divuit.

## I què va passar?

Que em vaig lesionar, vaig haver d'operar-me i no va quedar del tot bé. Els metges em van dir que m'ho pensés molt bé i aleshores, amb no pocs remordiments, vaig decantar-me cap el negoci familiar que acabàvem de començar.

## I després directiu?

Del Santa Pau, amb només 24 anys. Vaig estar-hi vuit temporades, quatre de president i quatre de vicepresident. Van ser anys molt macos.

## I més tard, l'Olot, la Federació Catalana i ara el Girona FC.

Sí, en Josep Sierra és molt amic meu, ja havíem coincidit a la Federació Catalana i em va dir que els donés cop de mà al Girona. I aquí estic.

## Com veu la temporada?

N'hi ha dues, l'esportiva i la de club. En totes dues s'ha començat bé, espero que els resultats no es torcin perquè això ajuda molt a que la gent ajudi i doni un cop de mà. De fet, les empreses estan responnent i això ha d'ajudar a aconseguir dos dels grans objectius del club aquesta temporada: cobrir el pressupost i convertir l'entitat en el pal de paller del futbol gironí.

## Però vostè no és del Barça?

De tota la vida, sóc molt culé, però primer sóc de Girona i si puc ajudar el meu equip d'aquí, jo encantat.

## La gastronomia

La seva passió per la restauració no acaba ni molt menys al seu local. Li agrada provar coses noves, asseure's a taula amb bona companyia i fer-la petar des que comença l'àpat fins que s'acaba el cigar, una altra de les seves aficions.

**Un plat?** Els peus de porc a la brasa.

**Què no pot faltar a la taula?** Un bon vi i una bona companyia.

**Què no li agrada quan s'asseu a taula?** Que no hi hagi lloc; les taules han de ser espaioses perquè hi càpiga tot i ha d'haver-hi espai entre elles, comoditat.

**Cuina Volcànica?** És un referent de la nostra zona, una cuina adient pel nostre territori, que primer va ser per la gent de la comarca i que amb el temps s'ha anat exportant.

**El col·lectiu de la Cuina Volcànica?** Un grup de restaurants amb un objectiu comú de defensar el producte, de buscar-ne de nou i de fer-lo amb qualitat, cadascú a casa seva.

**Alguna passió, a banda del menjar?** Els vins i els cigars, dues coses bàsiques per fer un bon àpat.

**Restaurador o hotelier?** Les dues coses; primer vam començar amb el restaurant però amb el temps vam obrir un hotel petitó de cinc habitacions, que després va passar a deu i més tard uns apartaments de turisme rural.

**I ara?** Estem fent obres per obrir un Petit Gran Hotel de vuit suites que completarà l'oferta que podem donar amb allotjament i restauració.

## El futbol

Els colors de Jesús Pont són el blau i grana. De les parets del seu local de Santa Pau en pengen desenes de fotos amb personatges del passat i present blaugrana. Entre ells Guardiola, Laporta, Bakero, Nadal, Sergi, Cruyff o fins i tot Massip.

**Un futbolista?** El Guardiola jugador

**Un entrenador?** Johan Cruyff

**Un partit?** Wembley

**Un futbolista del Girona?** Històric Melero, actual Matamala

**S'ha de jugar...** tocant la pilota

**Barça o Girona?** Ara el Girona

**Un altre esport?** El bàsquet i el golf. En

bàsquet he estat a totes les Final Four que ha jugat el Barça

**Una decepció?** La final de la Recopa de Basilea. Estava tot pagat, però uns dies abans vaig fer campanya del col·legi, la meva mare se'n va assanbentar i em va castigar sense anar-hi.

**Els fesols en el futbol serien...** El gol.