

ESPECIAL **215** ANIVERSARI

Evolucionar sempre mantenint la qualitat, la base de Can Bosch a la gastronomia

El restaurant celebra 55 anys des que una família de pescadors va obrir-lo, primer com a bar, a Cambrils. Ara, amb la tercera generació, continua sent referent de la cuina mediterrània

L. FERNÁNDEZ
CAMBRILS

55 anys d'història, 40 des que va aconseguir el seu primer reconeixement internacional, tres generacions i milers de sabors que evocuen l'essència del Mediterrani. En aquest lloc, la cuina s'entrellaça amb la tradició i el llegat familiar, navegant per mars de canvis i adaptant-se sense perdre la seva essència. Avui dia, continua sent un refugi per als amants del bon menjar, on cada plat conta una història i cada ingredient reflecteix el compromís d'una família amb la qualitat i l'autenticitat.

El naixement del bar a Cambrils

El febrer de 1969, en l'actual rambla Jaume I de Cambrils, naixia el que en els seus inicis va ser un bar de pescadors. Joan Baptista Bosch i Lourdes Font, membres de famílies dedicades a la pesca, van decidir obrir les portes del que amb el temps es convertiria en el prestigiós restaurant Can Bosch. Aquest local familiar, situat en el cor del barri marítim, va començar oferint plats senzills i casolans, sempre influenciats per la pesca diària de la família.

Al llarg dels primers anys, l'essència del bar va estar profundament vinculada a la vida quotidiana dels pescadors de Cambrils. Lourdes, amb la seva creixent destresa en la cuina, ja en la dècada dels 70, va començar a introduir plats tradicionals com el suquet, l'all cremat i la sarsuela, reflectint el saber mariner. A mesura que la qualitat culinària millorava, el local també va anar evolucionant la seva presentació, incorporant estovalles i vaixelles en les taules, un senyal de la seva evolució del ser-



Equip de Can Bosch l'any 1994. FOTO: CAN BOSCH



Equip actual que treballa al restaurant. FOTO: ALBA MARINÉ

Diari de Tarragona: Més de dos segles al costat de les institucions, empreses i entitats

Avui publiquem una nova entrega de la sèrie de pàgines especials amb motiu del nostre 215 aniversari. Continuem repassant la història de diverses institucions, entitats i empreses de la província a través del seu reflex en el *Diari*.

El nostre objectiu és mostrar com la història del mitjà de comunicació en actiu més antic d'Espanya ha corregut paral·lela a la d'aquestes entitats i institucions, en una simbiosi que demostra que el *Diari* sempre ha estat al costat de la seva gent.

El *Diari* es va imprimir per primera vegada el dimarts 1 de novembre de 1808 en plena Guerra del Francès. Amb la caiguda de Tarragona en mans dels invasors, el *Diari* va deixar

d'editar-se. No ressorgirà fins al 25 de setembre de 1820. Des de llavors el mitjà de comunicació líder de la província ha passat per diverses vicissituds, incloses diverses guerres, però les ha superat totes amb un enfocament clar: una informació de proximitat i qualitat, però sense oblidar una visió global de la resta de Catalunya, Espanya i el món.

El 1984 ho va adquirir la societat tarragonina Promicsa. Es compleixen, pertant, 40 anys d'aquesta última etapa i celebrem un doble aniversari, dels quals ens sentim profundament orgullosos.

El capítol d'avui està dedicat al restaurant Can Bosch de Cambrils, que celebra 55 anys d'història.

vei i el desig de transcendir més enllà d'un bar.

El primer canvi de generació

El salt qualitatiu en l'evolució del restaurant va ocórrer a principis dels anys 80, quan Joan Bosch, segona generació de la família, que s'encarregava del menjador i de servir als clients, es va unir a la cuina. Encara que al principi no sabia molt de gastronomia, Joan aviat va comprendre que la cuina havia de continuar sent el cor del negoci. Amb una actitud autodidacta i motivat per la necessitat de mantenir la tradició familiar, el 1982 va prendre per complet les regnes de la cuina. «Vaig veure que la cuina havia d'estar presidida per algú de la casa. No sabia cuinar quan vaig entrar, però amb molta voluntat em vaig posar al dia», explica Joan.

A la vegada, la seva dona, Montserrat Costa, va assumir la responsabilitat del menjador. Junts han format un equip sòlid que ha permès que el negoci superi els alts i baixos propis de qualsevol trajectòria empresarial de llarga durada. «En aquests anys es passen moltes vicissituds, però, com en la vida, les estones bones i les no tan bones se superen amb esforç», reflexiona Joan.

Al llarg dels seus 55 anys d'història, Can Bosch ha sabut evolucionar sense perdre la seva essència. Joan subratlla la importància del producte local com un dels pilars fonamentals del seu èxit: «Sempre hem practicat el producte de km 0, fins i tot abans que això fos una tendència». Aquesta dedicació al producte fresc i de proximitat ha estat clau per a mantenir una clientela fidel, que ha continuat fent costat al restaurant generació rere generació.

Diari de Tarragona



El bar restaurant Can Bosch, l'any 1971. FOTO: CAN BOSCH



Aspecte actual de l'interior del restaurant després de la reforma de 2020. FOTO: ALBA MARINÉ

El *Diari de Tarragona* ha acompanyat el restaurant Can Bosch al llarg dels anys, fent-se ressò de la seva evolució i de les seves fites. FOTO: DT

Costa 16

La estrella solitaria

El restaurant Can Bosch es el único de la provincia de Tarragona que tiene una estrella en la nueva edición de la guía Michelin. De hecho, el establecimiento la conserva desde 1984.

El restaurante Can Bosch, en Cambrils, es el único de la provincia de Tarragona que tiene una estrella en la nueva edición de la guía Michelin. De hecho, el establecimiento la conserva desde 1984. El restaurante, que lleva más de 50 años en el negocio, es un ejemplo de cómo se puede mantener la tradición y la calidad en la cocina.

Costa 20

El arte de la cocina casera

El restaurador cambrilense Joan Bosch muestra en Barcelona los lazos familiares y profesionales que han marcado su exclusiva gastronomía.

Joan Bosch, restaurador cambrilense, muestra en Barcelona los lazos familiares y profesionales que han marcado su exclusiva gastronomía. El chef, que lleva más de 50 años en el negocio, es un ejemplo de cómo se puede mantener la tradición y la calidad en la cocina.

Costa 24

'La clave del éxito está en saber cuidar hasta los más mínimos detalles'

Manel Subirà, un sommelier premiado.

Manel Subirà, un sommelier premiado, es el responsable de la selección de vinos en el restaurant Can Bosch. Su experiencia y conocimiento son fundamentales para la experiencia gastronómica que ofrece el restaurante.

El reconocimiento internacional

Una de les fites més significatives va arribar el 1984, quan Can Bosch va rebre la seva primera Estrella Michelin, un reconeixement que encara conserva. Aquest premi va suposar un gran impuls per al restaurant, però Joan recorda que en aquells temps tot era més lent i menys mediàtic que avui: «No notem un canvi immediat amb l'estrella, perquè el més important sempre ha estat el boca a boca». Per a Joan i la seva família, més enllà del prestigi de la guia, l'essencial era continuar convencent el client amb esforç dia a dia.

Les constants reformes i millores han estat una altra clau en l'evolució de Can Bosch. «La casa sempre ha d'estar en moviment, si no, alguna cosa falla», assenyala Joan. Des de l'ampliació del restaurant el 1993, fins a la més recent reforma el 2020, que va incloure un nou celler i un menjador més ampli, el restaurant ha sabut adaptar-se als temps sense perdre de vista les seves arrels.

Un buf d'aire fresc

La incorporació de la tercera generació, amb Arnau Bosch al co-



Arnau Bosch, Montserrat Costa i Joan Bosch, a l'entrada del restaurant amb l'Estrella Michelin. FOTO: ALBA MARINÉ

mandament de la cuina des de 2012, ha estat un buf d'aire fresc per al restaurant. «Arnau ha aportat coses noves, una actitud positiva que ens ha impulsat a seguir», explica Joan, satisfet

amb el relleu generacional que manté la filosofia familiar. Encara que el restaurant ha adoptat tècniques modernes, Joan és clar: «Sempre s'ha d'anar amb compte de no abusar. El modern

i el clàssic han d'anar plegats, però el més important és que quan et posin el plat, gaudeixis del producte».

Actualment, tant Joan com Montserrat continuen sent figu-

res essencials en el restaurant, però amb una presència més calmada, centrada en l'atenció a la sala i en la cura del client. La dedicació de la família Bosch es reflecteix en cada detall, des de la cuina fins al servei. «Tot el que posem a la taula ho fem aquí, des del pa fins a les postres. Això és el que preteníem, sense adonar-nos-en va ser el camí que vam triar», comenta orgullós Joan.

Can Bosch ha sabut equilibrar tradició i modernitat durant més de cinc dècades, resistint la irrupció de la cuina francesa en els anys 90 i les tendències actuals, sense perdre de vista l'essencial: la qualitat del producte i la satisfacció del client.

Amb Arnau al comandament de la cuina, la tercera generació porta energia renovada i un profund respecte per la tradició familiar, assegurant que el restaurant continuï sent un referent de la cuina marinera a Cambrils. Així, Can Bosch celebra 55 anys d'història, evolució constant i passió per la gastronomia, un llegat familiar que continuarà oferint el millor de la mar durant molt de temps més.