RESTAURANT

CAN CULLERETES

1786

DOSSIER DE PRENSA

RESTAURANT
CAN CULLERETES
1786

ÍNDICE
DOSSIER DE PRENSA

Can Culleretes
03

Ficha Técnica
04

Un poco de historia
05

La cocina
09

El Local
10

Contacto
11

CAN CULLERETES

Cerca de la Rambla, entre las calles Ferran y Boquería, se encuentra la de Quintana. Justo en medio, está, desde 1786, el restaurante que perdura en el tiempo gracias a una fórmula bien simple: una cocina tradicional que funciona, un buen trato con la gente y una buena relación calidad-precio.

Can Culleretes destaca por ser el restaurante más antiguo de Cataluña y el segundo de España, según el Libro Guinness de los Récords. Lo fundó Joaquim Pujol a finales del seiglo XVIII, en la calle Quintana número 5 y durante años se especializó en chocolatería. En aquella época las especialidades de la casa eran, entre otras, la crema catalana, el chocolate y el mató.

La familia Regàs compró Can Culleretes hacia el 1890 y lo convirtió en restaurante. Desde entonces, se han servido platos típicos como la escudella, la botifarra con "seques" y la carne de caza. El buen comer y los "sopars de duro" de principios del siglo XX le dieron mucho renombre. Pero con todo, el establecimiento vivió momentos difíciles después de la Guerra Civil, cuando los Regàs los traspasaron al gremio de hosteleros y cocineros.

En 1958 Sisco Agut y Sussi Manubens compraron Can Culleretes, y es a partir de entonces cuando se escribe la historia familiar más reciente del restaurante, cuyo secreto de permanencia es doble. Por un lado, ha contribuido de manera decisiva el aire familiar del establecimiento; y, por otro, el esfuerzo de tres generaciones y una cocina casera.

Pero no es su dilatada trayectoria, la que proporciona los bocados más sabrosos de Can Culleretes, hechos de buenos recuerdos y sentimientos: una de las cosas que más ilusión hace a la familia Agut-Manubens es cuando alquien va y les comenta una anécdota pasada ocurrida entre las paredes del restaurante que, si hablasen, podrían escribir buena parte de la historia de Barcelona.

Bienvenidos a Can Culleretes "Abran de la puerta".

FICHA TÉCNICA

NOMBRE
Can Culleretes

PROPIETARIOS
Montserrat y Alícia Agut Manubens

EQUIPO
El éxito del local se basa, rotundamente, en el trabajo ejemplar de tres generaciones de la familia Agut-Manubens, que han sabido hacer de Can Culleretes un restaurante de cocina catalana de mercado de primera.
Hoy día llevan el local las dos hijas de Sisco Agut y Sussi Manubens: Montse y Alicia, su hierno Berna, junto a los 5 nietos de Sisco y Sussi: Susana, Alberto, Javier, Carlos y Jordi.

CAPACIDAD
Can Culleretes tiene capacidad para 269 comensales distribuidos em seis salones en un local de de dos plantas de inspiración modernista.
A mediodía sólo se abren los tres salones de la primera planta. El restaurante dispone de salas privadas para grupos desde 18 personas hasta 50.

HORARIO
De martes a sábado de 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:00.
Domingo de 13:30 a 16:00
Domingo noche y lunes cerrado.
Cierra en Navidad y San Esteban y un mes en verano.

LOCAL
Un restaurante único en Barcelona cuyo rótulo da fe de la antigüedad del local. Siguiendo el consejo escrito en la puerta "Estireu la porta" (abran la puerta), el cliente se encuentra con un amplio interior que evoca la época modernista, con grandes pinturas costumbristas en los salones.

Las paredes también están cubiertas de centenares de fotografías de famosos que han comido o cenado en el restaurante. Pero la historia del restaurante no se conserva solo gracias a estas fotografías y recuerdos, ya que si las paredes hablasen relatarían miles de anécdotas ocurridas a lo largo de los años.

PRECIO
Menús para grupos desde 24,70€
Menú especial 1786 de 32€
Menús de mediodía (de martes a viernes) de 13,70€ y de 16,50€
Carta 25€ (precio medio)

DIRECCIÓN Y UBICACIÓN
C/Quintana, 5
(entre Ferran y Boqueria, Ciutat Vella),
08002 Barcelona
www.culleretes.com
info@culleretes.com

UNA POCO DE HISTORIA

DE 1786 HASTA 1958 POR EL PERIODISTA LLUÍS PERMANYER

CHICAS, "¡CULLERETES!"

"Can Culleretes es, de lejos, el restaurante más antiguo de Barcelona y el segundo de España. Su historia no está totalmente documentada, como acostumbra a pasar en este tipo de establecimientos; pero sí han quedado rastros orales, algunos de los cuales han sido transcritos, como, por ejemplo, en las memorias de Miquel Regàs, uno de los antiguos propietarios.

Joaquin Pujol constituye un escalón fundamental en la primera etapa. Fue el quien propuso vender Can Culleretes a Tito Regàs, padre de Miquel Regàs; aunque se arrepintió enseguida. Corría el año 1890. Y fue él quien contó los detalles de cómo comenzó aquella aventura.

La abuela de Pujol era portera de un convento situado fuera murallas. La portería estaba al lado de la entrada principal y, los días festivos, se le ocurrió poner unas mesitas y ofrecer unas bebidas y algunos víveres para merendar. Por supuesto, como es lógico, sin ninguno tipo de pretensión. En resumen, sólo orchata o jarabe; mató o crema, siempre acompañada de una cucharilla (cullereta en catalán).

Relata el arquitecto Bonaventura Bassegoda quien, a finales del siglo XIX ya se perfilaba como un fino comentarista de la antigua Barcelona, que el origen del nombre tenía que ver con el hecho de que antes sólo se usaban cucharillas de madera y que fue el primer lugar donde, en cambio, eran de metal. Yo me quedo con otra interpretación. Aquellas mesas eran alargadas y podían caber más o menos unos diez clientes. El camarero cada vez estaba más atareado, y cuando iba a cargar la bandeja y encontraba vació el bote de alpaca plateada destinado a contener las cucharillas limpias, gritaba a las que fregaban: "Noies, culleretes!" (Chicas, ¡cucharillas!). Y esto se repetía y repetía. La cancioncilla acabó haciendo gracia, y acabó dando pie a la expresión popular: "Vamos a Can Culleretes".

continúa >>>

El secreto del éxito, no hay ningúna duda, era el mató que, con amor y buenas manos, consegía aquella abuela.

Miquel Regàs explica, con su lenguaje peculiar, la receta, que, como se verá, no ofrecía ningún tipo de complicación: "Almendras picadas muy finas, con agua, se hacía la leche de almendra, y con azúcar, un poco de piel de limón y un trocito de canela, mezclando a tiempo un poco de almidón, se hacía que arancase a hervir. Se ponía la pasta en las matoneras y, una vez fría, salía el mató rígido y reluciente". Un dia los frailes se cansaron de aquel ambiente en la puerta y dijeron basta; quizás también porque ya se reunía demasiada gente para algazarear. Ella se trasladó entonces a la Plaza Sant Jaume esquina con Jaume I; en cuanto se quedó pequeño el local, se instaló en la calle Quintana. En 1895, Quimet Pujol tomó por fín la decisión de vender. Regàs escribe que le comentó entonces que se cumplían cien años de los matós en el convento. Por tanto, la fecha del inicio de toda la historia sería 1795. Otros, en cambio, lo fechan en 1740. En cualquier caso, el establecimiento de la calle Quintana siempre ha exhibido la fecha fundacional de 1786.

Durante el período que fue propietario Quimet Pujol, se produjeron un par de anécdotas de diferente signo, que vale la pena recordar. Se presentó un hombre y encargó como desayuno un bocadillo de butifarra y otro de sardinas de lata. La esposa de Pujol le comentó que era Viernes Santo; entonces le replicó que precisamente por esta razón quería comer eso. Ella se negó a servirle. Era Francesc Ferrer i Guàrdia.

Un grupo de escritores intelectuales fueron a celebrar la brillante conferencia que acababa de pronunciar el prehistoriador francés Cartailhac; le ofrecieron una cena. En el postre, se sirvió la especialidad de la casa: una gran fuente de crema catalana ornamentada alrededor con claveles de verdad. El sabio Antoni Rubió i Lluch, anfitrión y presidente del Institut d'Estudis Catalans, que tenía un hambre proverbial pero que, al mismo tiempo, tenía una miopía considerable, se sirvió una ración de "todo". No esperó ni un segundo para tragar una gran cucharada; la boca se le llenó de crema ¡y también de clavel! Impasible, se tragó aquel conjunto heterodoxo mientras dejaba caer por su mejilla una lágrima furtiva.

Durante la época Regàs, además de una renovación ornamental hecha por Jaume Llongueres, se colgaron tres grandes pinturas murales de Francesc Tey y se pusieron unos formidables plafones de cerámica de Xavier Nogués, cargados de ironía. Fueron unos años en los que el restaurante disfrutó de una extraordinaria popularidad, que se mantuvo inalterada hasta el estallido de la Guerra Civil. Regàs, entonces, tuvo que huir.

Durante el franquismo, cayó en un descrédito considerable, pues se comía muy mal. En 1950 se quedó el negocio Antoni Jaumà, cocinero, y su hermano. Por suerte, se lo compraron Francesc Agut, sobrino del restaurador Agustí Agut, quien fue su maestro, y su mujer Sussi Manubens. Supieron darle la vuelta como a un calcetín, que buena falta le hacía. Hicieron la carta, afinaron la cocina, ajustaron costes y consiguieron que en poco tiempo se convirtiese en un establecimiento de referencia para los artistas, escritores y para las personalidades culturales del momento. Por ejemplo, el violinista Costa, el maestro Toldrà, el compositor Mompou, el torero Mario Cabré, el periodista Sempronio, los pintores Puigdengolas, Muntaner, Abelló, Balanyà, Créixams o Planas Gallés, el titiritero Castanys, el editor Miracle, el ceramista Llorens Artigas. Algunos que venían de Madrid, como el escultor Ángel Ferrant. Este ambiente favorecía la organización de peñas. Y, por descontado, no faltaban exstranjeros. Se había convertido, pues, en un restaurante de renombre, enriquecido con personalidad, una atmósfera cálida y simpática, donde se podía ir a menudo, gracias a unos precios razonables".

1958-2016: COMER EN FAMILIA

Cuando Sisco Agut i Sussi Manubens empezaron a regentar Can Culleretes en 1958 estaba un poco descuidado y tenían menús muy baratos y según ella “muy barato y muy bien no puede ser”. Había gente que les decía que les costaría remontar el negocio, pero Sisco no les escuchó. Con el tiempo consiguieron que el restaurante volviese a tener fama por aquello que le caracterizaba y que le sigue caracterizando hoy día “comer bien y a buen precio”.

Encima del restaurante había una pensión. Las habitaciones las ocupaba, mayoritariamente, la gente que venía de fuera y tenía que pasar días en Barcelona. Casi cada año se han hecho reformas y se han ido ampliando los comedores. Actualmente se pueden servir a 269 personas al mismo tiempo.

Para los Agut, de todas las fotografías, la más importante es la de Mario Cabré. Actor, poeta y torero catalán, conocido porque tuvo un idilio con Ava Gardner y haber presentado el concurso Reina por un día de TVE. Frecuentaba Can Culleretes casi cada día, para Sisco era como un hermano. Otros personajes famosos que han probado la cocina de Can Culleretes son Plácido Domingo, Joel Joan, Jordi Sánchez, Núria Feliu, Emilio y Arantxa Sánchez Vicario, José Luis Barcelona, Fernando Guillén, Ana Belén... Pero la historia del restaurante no se conserva sólo gracias a estas fotografías y recuerdos, ya que si las paredes hablasen dirían que, por ejemplo, durante la dictadura de Franco, grupos de jóvenes con ideología contraria al régimen de la época se reunían en el restaurante para hacer tertulias y debates, con discreción para no llamar la atención de las fuerzas de seguridad. De aquel conjunto de jóvenes han salido personajes políticos de la actualidad que desde su ideología de izquierdas o de derechas, han contribuído a la democracia actual. Estas y otros historias alimentan la historia de Can Culleretes.

Durante los años 50, el local era frecuentado por un grupo de músicos, entre los que estaba Francesc Costa, Eduard Toldrà y Frederic Mompou. En plena dictadura la peña catalanista Santa María también realizó encuentros en Can Culleretes. En aquella época se tenía que pedir permiso a la policía par hacer una reunión de más de 20 personas, y si hubiesen dicho la verdad, nunca les hubiesen dejado, así que se inventaban fiestas de cumpleaños u otras excusas para justificar la presencia del doctor Trueta i de los pintores de la Sala Parés.

El secreto de permanencia de Can Culleretes es doble. Por un lado, han contribuido de manera decisiva el aire familiar del establecimiento; y, por el otro, el esfuerzo de tres generaciones de Agut-Manubens. Cuando Sisco se hizo cargo, el oficio no le venía de nuevo. Había trabajado durante años en Ca l'Agut de la calle Gignàs, el restaurante de su tío. Su mujer Sussi, y sus hijas, Montserrat y Alicia, les ayudaron desde el principio. Actualmente las dos hermanas son copropietarias del local, donde también trabajan los cinco nietos de Sisco y el marido de Alicia.

LA COCINA

En el restaurante no se hace cocina moderna o contemporánea, sino cocina tradicional catalana de mercado, cosas de casa, de la familia: un pica pica de pescado y marisco, unos buenos canelones de carne o de espinacas con brandada de bacalao, jabalí, oca o el cochinillo a la catalana, escudella y “carn d’olla”, dorada al horno, guisos caseros... Nada más apropiado por su historia y tradición.

El restaurante abre las puertas al público a la una y media del mediodía, pero desde las nueve de la mañana se trabaja intensamente para dejarlo todo a punto. Mientras los cocineros preparan guisos, Montse y Alicia elaboran los postres caseros que se servirán aquel día, de entre los que destaca “El Sisquet”, un postre en homenaje a Sisco.

La carta cuenta con diferentes menús, a precio cerrado y platos a la carta, así como recomendaciones del día. Entre los menús, destacan el Menú 1786, en el que se recogen los platos más famosos que han dado fama al restaurante, como el arroz a la cazuela, los canelones “de siempre”, el civet de jabalí o la clásica butifarra con judías blancas.

Sin pretensiones, con un producto de mercado, de la Boquería, y proveedores que trabajan con los Agut-Manubens desde 1958, Can Culleretes ofrece una cocina y unos platos tradicionales, con productos identificables, que definen la cocina de un restaurante de toda la vida y de la gastronomía catalana de mercado.

EL LOCAL

El rótulo que anuncia Can Culleretes da fe de la antigüedad del local. El cliente se encuentra con un amplio interior que evoca la época modernista. Hay seis comedores, con grandes pinturas costumbristas: como una boda en Santa María del Mar o la celebración de ésta en Can Culleretes.

Las paredes también están cubiertas de carteles y de centenares de fotografías de famosos que han comido o cenado en el restaurante a lo largo de estos años.

El cliente puede quedar desconcertado cuando el personal se refiere a la inexistente mesa número 13, pues allá donde ahora hay una escalera, antes estaba dicha mesa. Cada cosa en Can culleretes, ocupa su sitio de forma perenne, hasta que adquiere personalidad propia. Otro ejemplo se puede encontrar en la primera sala donde aún se puede observar bien iluminada, casi como un tesoro, la máquina de asar pollos que se puso tan de moda en los años 60, cuando Sisco fue a comprarla al Hotel Prado de Puigcerdà. El encargado de asar pollos era Mariano, un primo de la familia, ataviado con delantal, gorro de cocinero y el aceite para asar bien los pollos. A mucha gente le gustaba sentarse en invierno al lado de la máquina, ya que en aquella época la calefacción brillaba por su ausenciae.

Hoy día es un símbolo más de un restaurante con historia, con su historia.

CONTACTO

RESTAURANTE CAN CULLERETES
C/ Quintana, 5
08002 Barcelona

T. 93 317 30 22
info@culleretes.com
www.culleretes.com

PRENSA
Can Culleretes
info@culleretes.com

/canculleretes
@canculleretes