

# Josep Cullell, cuiner i xef de Can Xabanet

## Mor als 78 anys un metre de la cuina tradicional catalana que ha deixat petjada a Banyoles



Josep Cullell Renart.

El banyolí Josep Cullell Renart, una referència de la cuina catalana tradicional, va morir ahir als 78 anys. És reconegut per ser el xef primer del 'El Rancho Grande' de Banyoles, que després va recuperar-ne el nom tradicional antic de Can Xabanet als anys 80. D'una família de gran tradició culinària, ell es va inspirar sobretot en la cuina tradicional catalana i en la francesa amb el mestratge també de Josep Mercader i donant prioritat sobretot als productes del territori. Els fills, Pep Cullell i Joan Cullell, en van agafar el relleu i avui porten un local que encara té l'herència i l'empremta que hi va deixar el seu pare. Pep, que és el cuiner, admet que el plat

estrella del local és encara el dels farcellets amb col del seu pare, que va popularitzar també Jaume Pastellé a TV3. Amb aquest plat Cullell va participar en el I Certamen Gastronòmic de Catalunya. Encara avui és un dels més demanats. L'altre plat amb el qual els clients s'hi llepaven els dits i encara ho fan és el del pastís de poma. "Mira –explica el fill– em va ensenyar fil per randa com fer-lo i el faig igual però alguns clients encara em diuen que no em queda exactament igual com quan el feia el pare."

Cullell va posar en marxa la definició clàssica de restaurant familiar. La seva dona, Isabel Canals, treballava al seu costat i els dos fills també voltaven des de ben petits per la cuina i les taules, fins que es van incorporar al negoci. Pep ho va fer a la cuina després d'acabar els estudis d'Hostaleria i de Turisme el 1989 i Joan, un any abans, s'havia incorporat en la part de comptabilitat i gestió després d'acabar els estudis de Turisme i de Gestió Hostalera. "El pare no es va jubilar fins als 70 anys, sempre el teníem de supervisor", recorda encara el seu fill.

L'origen del negoci es remunta al 1942 quan els avis dels actuals propietaris, que eren de l'Empordà, van obrir la fonda amb el nom d'Hostal Can Xabanet. L'origen del nom ve del mot 'xabu', la moneda que es pagava per un vas de vi. També s'hi podia dormir, hi havia botiga i fins i tot una perruqueria d'estar per casa. D'aquí va sorgir el nom de 'Rancho Grange'. Sobretot es venien vins. La besàvia Conxita es va posar al capdavant de la cuina i el negoci del restaurant va fer un pas endavant. Va ser ella la que va donar les primeres nocions a en Josep Cullell, que va ampliar coneixements a l'Empordà i a França abans de posar-se a la cuina al costat de la seva àvia el 1960. Amb el casament la dona es va incorporar també al negoci, encarregant-se del servei, l'atenció als clients i la botiga de queviures.

La cerimònia de comiat tindrà lloc demà a 1/4 de 10 del matí, a l'església parroquial de Santa Maria dels Turers de Banyoles.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-05-2023, Pàgina 28

-El Punt Avui. Nacional 07-05-2023, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2286022-josep-cullell-cuiner-i-xef-de-can-xabanet.html>