

# TIN'S Solucions Gastronòmiques

Tenia dotze anys quan va començar a treballar al bar Manolo de Vic. En aquest bar, eren famosos pels seus arrebossats, ja que cada tapa (els calamars, els pajaritos, les gambes) tenia un arrebossat especial, i la clientela feia cua per endur-se-les a casa. En Tínez estava encuriós, ja que veia com el cuiner propietari, per tal de



guardar el secret, quan havia de fer la massa per arrebossar pujava a la cuina de casa seva, i ja l'havia vist prou.

El nen de 12 anys, quan es quedava sol en aquella cuina, s'enfilava a les cadires i guaitava pels armaris a veure si podia descobrir com carall feia aquell arrebossat. Era molt jove, massa, per saber què voldria ser de gran, i... va ser cuiner, un gran cuiner. De ben segur, els arrebossats van ser el punt d'inflexió inconscient en aquell moment.

Quan en Tínez va ser més grandet, els amics li varen catalanitzar el mot i es va convertir en Tin's. La seva història és llarga i emocionant, però l'he d'escriure de passada, tan sols per posar-vos en antecedents; si no, no tindrè espai per explicar-vos què està fent des de fa uns anys.

En Tin's treballava a la comarca d'Osona en un restaurant d'anomenada, on un client molt especial li va presentar en Santi Santamaria. En

## EN JOSEP MARTÍNEZ ÉS FILL DE VIC, AMB ARRELS A CENTELLES

Santi un dia li va dir que si li donaven la tercera estrella li donaria feina. I... no havien passat gaires mesos que la tercera estrella va caure al Racó

de Can Fabes i en Tin's va agafar els ganivets i cap a Sant Celoni falta gent, ben content d'arribar en aquella cuina i treballar al costat d'aquell gran cuiner. Després... París, Saint Tropez, Saint Jean Pied de Port i altres restaurants de Catalunya, tots, tots ben estrellats. Feta aquesta petita sinopsi, passo pàgina del passat i obrim el capítol TIN'S Solucions Gastronòmiques.

A l'inici tothom li deia que estava ben sonat si pensava que TIN'S aniria endavant. Li deien que la idea de cuinar per a cuiners era una mala idea. Que qui voldria comprar coses cuinades per oferir al seu restaurant? En Tin's ho tenia clar.

SOLUCIONS  
GASTRONÒMIQUES

TIN'S SOLUCIONS GASTRONÒMIQUES

Ctra. De Banyeres S/N  
CENTELLES (Osona)  
Tels: 93 881 39 41- 609 129 495  
tins.sg@gmail.com  
www.solucionsgastronomiques.com



Havia passat molts anys a la cuina i sabia com de complex pot arribar a ser fer plats d'elaboracions llargues. Sabia que els cuiners agrairien tenir al seu abast un bon jarret de vedella de llet, un rostit de pollastre de pagès amb un suc ben reduït, cua de bou, espatlla de xai glacejada, melosos, pilotilles, costelles, guatlles... i la seva esplèndida brandada de bacallà; això sí, plats amb garantia. TIN'S era com tenir en Tin's en plantilla.

Dins la cuina de TIN'S el temps és simplement el necessari. Cada dia fan dos, tres... màxim quatre plats diferents. El dia que vaig visitar-los era tard, els cuiners ja havien plegat, però al foc coïa un caldo fosc que feia un timid bull que duraria vuit hores o més. Aquest caldo serviria de base per fer algunes receptes. En Tin's havia après tècniques de l'alta cuina, com ara les llargues coccions a baixa temperatura, la pasteurització, els suc... Aquests processos donen una riquesa de sabors i textures i permeten també una bona conservació. Quan tenen un plat acabat l'envasen per racions, que disposaran de manera que quan ho treguin de l'embolcall quedi perfectament servit al plat. Es nota que ha muntat molts i molts plats sota una exigència màxima, oi?

La seva cuina tampoc es amant dels grans

## DE MOLT JOVENET ELS AMICS L'ANOMENAVEN TÍNEZ (DE MARTÍNEZ)

espais i l'estrès. Per això ha triat cuinar en una masia de Centelles, d'on son els seus avis, davant del Puigsagordi, on veu

passar molt de prop totes les estacions de l'any, i això, junt amb productes també molt propers, fa que la cuina catalana que elabora sigui única i de temporada.

TIN'S té un ampli ventall de plats, des d'entrants a base de sopes, cremes, confitats, foies i escabetxats, pasta fresca, arròs..., fins a plats de peix, carn, salses, guarnicions... Us ho imagineu?

Des de fa un temps TIN'S, a més servir a restaurants, té una petita xarxa de distribució a botigues, on podeu comprar racions dels deliciosos plats que tan sols haureu d'escalfar al bany Maria i donar-hi el vostre toc personal: unes fulletes de ruca, una compota de poma, unes patates, castanyes... Però si no teniu cap botiga a prop de casa vostra podeu trucar directament i fer la comanda per telèfon. Al seu web veureu els plats que elabora. Tenen una pinta... Només els falta l'olor!

TIN'S, el nom ho diu tot: Solucions Gastronòmiques.

Jo hi afegiria: per llepar-se'n els dits!