

Pura influencia,  
pura vida y  
puro producto  
Pure influence,  
pure life and  
pure product

Nandu Jubany

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch

PUR  
Manolo Jubany





My mother died in February, and if there's one thing I regret, it's not having had time to take her to eat at the place she was most looking forward to: Can Jubany. Like it happened to many of us, Nandu saved her lockdown days thanks to his Instagram posts full of good humour, traditional recipes and lots of energy. Oh, those days, what great dishes! But, apart from his cooking, what really got us hooked was his enthusiasm, his personality and the bond with his family. He brought colour to our grey days. We were glued to the screen and he touched all our hearts: my mother's, my children's, mine and yours. Nandu became more popular than ever cooking his traditional recipes.

That's why I get emotional when Nandu Jubany comes to the interview, because suddenly I'm close to someone I feel like I've known from before. Social networks are so good when they bring us closer, entertain us and offer us such high quality content. He is late because he has crossed half the country to see a friend who is in hospital. He hasn't started to explain anything yet, but that detail, that gesture... says it all.

### Pure influence

His croquettes are now almost as well known as the chef, if not better, because the pandemic has made Nandu Jubany one of the most popular chefs in the media. Thanks to social networks and word of mouth, he has achieved the most difficult thing: "to be known." His ease with words, his smile and his ability to communicate led him to take on cooking every day live on Instagram for the sheer pleasure of entertaining. No marketing plan, no strategy, no objectives. All he wanted was to give himself to others by doing what he does best: cooking.

We saw his house, his kitchen and his son Eudald drawing his recipes. He gave his time generously and in the end, life is like a boomerang and everything you throw, always comes back. More than five hours of daily dedication cooking dishes that he had not made for a long time: noodles casserole, tuna tartar, black rice or stuffed squids. His followers grew at a dizzying pace and more than 100,000 people waited every day for his live connection. What was the result? Almost thirty hours of video that he captured in a book illustrated by his son Eudald.

The book went on sale through his website and on the first day it sold 2,500 units. Without a powerful publisher, without being in physical shops and without a media campaign, it has already sold more than 55,000 copies because we all want to have at home the memory of that spring of 2020 that we spent in

Mi madre murió en febrero, y si de algo me arrepiento es de no haber tenido tiempo de llevarla a comer al sitio que más ilusión le hacía: a Can Jubany. Como a muchos de nosotros, Nandu le salvó el confinamiento gracias a sus directos de Instagram cargados de buen humor, recetas tradicionales y mucha energía. ¡Qué días, qué plazos! Pero, a parte de su cocina, lo que nos enganchaba era su entusiasmo, su personalidad y el apego a su familia. Puso color a nuestros días grises. Nos pegamos a la pantalla y llegó a todos nuestros corazones: al de mi madre, a los de mis hijos, al mío, al tuyo. Nandu se popularizó como nunca cocinando sus recetas de siempre.

Por eso me emociono cuando Nandu Jubany llega a la entrevista, porque de repente estoy cerca de alguien a quien tengo la sensación de conocer de antes. Qué buenas son las redes sociales cuando nos acercan, nos entretenen y nos ofrecen contenido de tanta calidad. Se retrasa porque ha cruzado medio país para ver a un amigo suyo que está en el hospital. Aún no ha empezado a explicar nada, pero ese detalle, ese gesto... ya lo dice todo.

### Pura influencia

Sus croquetas ya son casi igual o más conocidas que el chef porque la pandemia ha hecho de Nandu Jubany uno de los cocineros más mediáticos. Gracias a las redes sociales y al boca a boca ha conseguido lo más difícil: «que te conozcan.» Su facilidad de palabra, su sonrisa y su habilidad comunicativa lo llevaron a animarse a cocinar cada día en directo a través de Instagram por el puro placer de entretenir. Sin plan de marketing, sin estrategia y sin objetivos. Lo único que quería era darse a los demás haciendo lo que mejor se le da: cocinar.

Vimos su casa, su cocina y a su hijo Eudald dibujando sus recetas. Entregó su tiempo de manera generosa y al final, la vida es como un boomerang y todo lo que lanzas, siempre vuelve. Más de cinco horas de dedicación diaria cocinando platos que llevaba tiempo sin hacer: fideos a la cazuela, tártar de atún, arroz negro o calamares rellenos. Crecieron sus seguidores a un ritmo vertiginoso y más de 100.000 personas esperaban cada día su conexión en directo. ¿El resultado? Casi treinta horas de video que plasmó en un libro ilustrado por su hijo Eudald.

El libro salió a la venta a través de su página web y el primer día ya vendió 2.500 unidades. Sin una editorial potente, sin estar en tiendas físicas y sin campaña mediática, ya lleva más de 55.000 ejemplares vendidos porque todos queremos tener en casa el recuerdo de aquella primavera del 2020 que pasamos confinados

**“Nandu says it makes him very happy when someone stops him in the street and says: ‘Thanks to you, I’ve started cooking again!'”**

lockdown with our loved ones. The book is called *Receptes per compartir en família* because it is the result of a team effort, and Nandu acknowledges that “I was at home longer than I’ve ever been”. A few days to stop for a while and where everything flourished without interruption: nature, relationships, our forgotten hobbies and the desire to cook over a slow fire.

Nandu says it makes him very happy when someone stops him in the street and says: “Thanks to you, I’ve started cooking again!” Or: “I had never dared with rice dishes and now I’ve taken the plunge.” He adds that after the live shows he redid all the recipes to make them foolproof and include them in the book without mistakes. From the pages to the table. There are step-by-step explanations and detailed drawings so that you can’t fail when it comes to cooking with your people and for your people.

Without realising it and without intending to, Nandu has become an influencer who takes the utmost care in everything he posts: the photos of the product, the plating and the unique compositions he creates with the help of one of today’s best gastronomic stylists, Laura Pons. Both come from small-town families, have been cooking all their lives and know that local produce is unrivalled. They have revolutionised gastronomic communication and are an inspiration for all those passionate about foodie culture.

#### Pure life

Jubany is an accessible chef who makes the difficult easy, and the pandemic has undoubtedly meant a before and after for him, especially in his personal relationships because he still has in mind a phrase from his son when he said to him: “I would prefer not to have such a big house and spend more time together.” Clapback! A remark that made him reflect and made him relive the moments of his childhood when his parents were absent and also dedicated body and soul

«Nandu nos cuenta que le hace muy feliz que alguien le pare por la calle y le diga: “Gracias a ti, he vuelto a cocinar!”»

con los nuestros. Precisamente el libro se titula *Receptes per compartir en família* porque es el resultado de un trabajo en equipo y en el que Nandu reconoce que «estuve en casa más tiempo del que he estado nunca». Unos días para parar y donde todo floreció sin interrupciones: la naturaleza, las relaciones, nuestros hobbies olvidados y las ganas de cocinar a fuego lento.

Nandu nos cuenta que le hace muy feliz que alguien le pare por la calle y le diga: «Gracias a ti, he vuelto a cocinar!» O: «Nunca me había atrevido con los arroces y ahora me he animado.» Añade que después de los directos repitió todas las recetas para hacerlas fiables y plasmarlas sin errores en su libro. De las páginas a la mesa. Tenemos los pasos explicados y dibujados al detalle para que nada falle a la hora de cocinar con los nuestros y para los nuestros.

Sin darse cuenta y sin pretenderlo, Nandu se ha convertido en un influencer que cuida al máximo todo lo que publica: las fotos del producto, el emplatado y las composiciones únicas que hace con la ayuda de una de las mejores estilistas gastronómicas de la actualidad, Laura Pons. Ambos vienen de familias de pueblos pequeños, llevan toda la vida cocinando y saben que el producto de proximidad no tiene rival. Han revolucionado la comunicación gastronómica y son una inspiración para todos los apasionados de la cultura foodie.

#### Pura vida

Jubany es un chef cercano que hace fácil lo difícil y que sin duda la pandemia le ha supuesto un antes y un después, en especial en su relación personal porque sigue teniendo muy presente una frase de su hijo en la que le dijo: «Preferiría no tener una casa tan grande y estar más tiempo juntos.» ¡Zasca! Un reproche que le hizo reflexionar y le hizo revivir los momentos de su infancia en los que sus padres estaban ausentes y también dedicados en cuerpo y alma a su negocio de





# “Taking on new challenges. What’s the latest? He is going to be in charge of the gastronomic proposal for Leo Messi’s six MiM hotels”

to their hotel business. Now Can Jubany closes on Sundays and he takes advantage of it, not to rest, but to do what makes him happy.

Motorbikes are his passion and he has even succeeded in his personal challenge to compete in the Dakar. Motorcycling is in his blood and, like all bikers, his dream was to compete in the toughest of rallies. At the age of 47, he covered the 12,000 kilometres alone, pushing his physical and psychological endurance to the limit. Unstoppable. A brutal experience, a dream come true. But the fuel of his life and his real driving force is his family.

His wife, Anna Orte, has chosen to join Nandu on this journey and cross professional and personal goals hand in hand. The beginnings were not easy: living together, working, managing a team, growing as a couple and as a family. But she became fully involved in the Can Jubany project and now she has become the image and the visible face of the flagship of the house, with a very active role and a strong presence in the company. His sons Eudald, Gil and Lluc are also following in the family footsteps and in the summer of 2023 one of them will open the Braseria in Formentera. A new space on his favourite island with oriental influences, Arabic touches and bright colours. Fuchsias and oranges in a relaxed environment, chill atmosphere and aromas of spice mixed with the summer scent of aftersun.

The children are taking over, although Nandu Jubany is still passionate about taking on new challenges. What’s the latest? He gives us the scoop: he is going to be in charge of the gastronomic proposal for Leo Messi’s six MiM hotels. Six spaces, six different locations: Sitges, Ibiza, Mallorca, Baqueira, Sotogrande and Andorra. The restaurants will bear the name Hincha and will have a single style, although the menus will differ depending on the hotel because eating in the mountains is not the same as eating on the beaches

# «Asumir nuevos retos. ¿El último? Nos lo avanza en exclusiva: va a encargarse de la propuesta gastronómica de los seis hoteles MiM de Leo Messi»

hostelería. Ahora Can Jubany cierra los domingos y lo aprovecha, no para descansar, si no para hacer lo que le hace feliz.

Las motos son su pasión y ha llegado incluso a superar su reto personal de correr en el Dakar. Lleva el motor en la sangre y como todos los motoristas su ilusión era correr el rally más duro. A sus 47 años, recorrió los 12.000 kilómetros en soledad y poniendo al límite su resistencia física y psicológica. Imparable. Una experiencia brutal, un sueño hecho realidad. Aunque la gasolina de su vida y su verdadero motor es su familia.

Su mujer, Anna Orte, ha escogido acompañar a Nandu en este trayecto y cruzar juntos de la mano las metas profesionales y personales. Los inicios no fueron fáciles: convivir, trabajar, gestionar un equipo, crecer como pareja y como familia. Pero se implicó al máximo en el proyecto de Can Jubany y ahora se ha convertido en la imagen y la cara visible del buque insignia de la casa, con un papel muy activo y mucha presencia en la empresa. Sus hijos Eudald, Gil y Lluc también siguen los pasos familiares y en verano de 2023 uno de ellos abrirá la Braseria en Formentera. Un nuevo espacio en su isla favorita con influencia oriental, toques árabes y colores vivos. Fucsias y naranjas en un entorno relajado, ambiente *chill* y aromas de especias mezclados con el olor veraniego del *aftersun*.

Los hijos van tomando el relevo, aunque a Nandu Jubany le sigue apasionando asumir nuevos retos. ¿El último? Nos lo avanza en exclusiva: va a encargarse de la propuesta gastronómica de los seis hoteles MiM de Leo Messi. Seis espacios, seis enclaves diferentes: Sitges, Ibiza, Mallorca, Baqueira, Sotogrande y Andorra. Los restaurantes llevarán el nombre de Hincha y tendrán un único estilo, aunque las cartas tendrán diferencias según el hotel, porque no es lo mismo comer entre montañas que en las playas gaditanas. Para Jubany, este nuevo paso en su carrera supone una novedad porque por primera vez será el alma mater y va a poner la cabeza

**“It is very easy to spoil a product, the raw material is expensive or difficult to find. That’s why here at Pur is where I need to have my best chefs”**

of Cádiz. For Jubany, this new step in his career is a novelty because for the first time he will be the alma mater and he will contribute with his ideas and not his hands. “I’m excited to think about this new concept of restaurants that are going to work without me.”

#### Pure product

Jubany is live as he is on screen. He doesn’t stop moving, talks to his team, greets customers and attends to us with care and dedication. The meeting point is Pur, his restaurant in Barcelona’s passatge de la Concepció. Pur is like him and represents his style of cooking: honest, without sauces that mask flavours, with no trickery. He tells us that Pur “is the place where I would like to eat” and where they work with all techniques: raw, grilled or salted, but always respecting the intensity of the original flavour. “It is very easy to spoil the product and sometimes the raw material is expensive or difficult to find. That’s why here at Pur is where I need to have my best chefs because the product and the producers are the essence of this project.”

Pur combines haute cuisine with a second space below, Impur. A more clandestine touch for signature cocktails following the same premise of purity that defines his cuisine, but transferred to the world of cocktails. Regardless of fashions or mix-ups of flavours. Signature proposals, the classics of a lifetime and for the more nostalgic, the Old Forgotten Classics that revive those forgotten recipes that now regain their value. A tribute to unknown cocktails that will surprise us in a modern space marked by the sober decoration of pure lines and finishes.

All his restaurants have the same philosophy: pure product. Although he is always full of ideas and always has something in mind, he tells us that he does not consider himself to be creative. “Everything comes out of work and I know what I like and what I want to do. In fact, I think there are few creative chefs, most

**«Es muy fácil estropear el producto, la materia prima es cara o difícil de encontrar. Por eso aquí en el Pur es donde necesito tener a mis mejores cocineros»**

en vez de las manos. «Me ilusiona pensar en este nuevo concepto de restaurantes que van a funcionar sin mí.»

#### Puro producto

Jubany es en directo igual que en la pantalla. Se mueve sin parar, habla con su equipo, saluda a los clientes y nos atiende con mimo y dedicación. El punto de encuentro es su restaurante Pur, en el passatge de la Concepció de Barcelona. Pur es como él y representa su estilo de cocina: honesto, sin salsas que enmascaren sabores, sin trampa ni cartón. Nos dice que Pur «es el lugar donde a mi me gustaría comer» y en el que trabajan todas las técnicas: producto en crudo, a la plancha o a la sal, pero respetando siempre la intensidad del sabor original. «Es muy fácil estropear el producto y a veces la materia prima es cara o difícil de encontrar. Por eso aquí en el Pur es donde necesito tener a mis mejores cocineros porque el producto y los productores son la esencia de este proyecto.»

En el Pur se combina la alta cocina con un segundo espacio inferior, Impur. Un toque más clandestino para tomar cócteles de autor siguiendo la misma premisa de pureza que caracteriza su cocina, pero trasladado al mundo del cóctel. Al margen de modas o de confusión de sabores. Propuestas de autor, los clásicos de toda la vida y los más nostálgicos podrán descubrir los *Old Forgotten Classics* que recuperan aquellas recetas olvidadas y que ahora de nuevo cobran valor. Un tributo a cócteles desconocidos que nos sorprenderán en un espacio moderno marcado por la decoración sobria de líneas puras y en los acabados.

Todos sus restaurantes mantienen la misma filosofía: puro producto. Aunque las ideas le bullen y siempre tiene algo en mente, nos cuenta que no se considera creativo. «Todo sale a base de trabajo y yo tengo claro lo que me gusta y lo que quiero hacer. En realidad, considero que hay pocos cocineros creativos, la mayoría tenemos influencias porque todos sabemos





of us have influences because we all know what others do. Ferran Adrià took the lead and taught us. Then we all have our own way of working, our references and it's true that our cuisine is now in the spotlight. I've been cooking for thirty-five years, I've read a lot about techniques and everything I learn I make my own."

The chef is aware that he is the visible face of a whole gastronomic universe in which we travel to very different places: from the greens of Can Jubany in the heart of the Osona region to the infinite shades of blue of his restaurants in Formentera, passing through more cosmopolitan options such as those in Andorra, Singapur or Barcelona.

Nandu has brought Michelin-starred cuisine closer to us and has made his dishes popular by sharing his recipes. No secrets, no qualms. Haute cuisine has become more democratic and we can eat croquettes made by a starred chef at home. "They are croquettes like the ones grandma used to make, and we have up to nine flavours! Although the most popular is without a doubt the stew croquette. Now there are more than fifty-five people making croquettes and cannelloni in an artisan way that are distributed thanks to reference shops such as Casa Ametller, Bon Preu or Marks and Spencer."

We end the interview with the good taste of the conversation and the spectacular *sobrasada* he has made us taste. How can something so simple be so good? A humble product but elevated to the maximum power. During the meeting we were lucky enough to have Carles Gaig at the table. He was his teacher, then his friend and now he is part of his family because he is the godfather of one of his children. Two iconic chefs, two references united by ties that go beyond the professional. Does Nandu always have that energy? "Yes, yes —Carles tells us—, he's always like that. Even when he was young he was unstoppable."

Well, don't let the party stop, for life is not a time to waste opportunities. Nandu Jubany faces new experiences in his life as he did when he took part in the Dakar: with determination, strength and sacrifice. All his new adventures demand a lot from him, but at the same time they are always enormously rewarding. He is conquering goals to which he arrives tired, with his hair messed up... and happy. Nandu, what a journey! Pure life.

lo que hacen los otros. Ferran Adrià se avanzó y nos enseñó. Después todos tenemos nuestra manera de trabajar, nuestros referentes y está claro que nuestra cocina está ahora en el punto de mira. Yo llevo treinta y cinco años cocinando, he leído mucho sobre técnicas y todo lo que aprendo luego me lo hago mío.»

El chef es consciente de que él es la cara visible de todo un universo gastronómico en el que viajamos a sitios muy dispares: de los verdes de Can Jubany en el corazón la comarca de Osona a los infinitos tonos de azul de sus restaurantes de Formentera, pasando por opciones más cosmopolitas como las de Andorra, Singapur o Barcelona.

Nandu nos ha acercado la cocina con estrella Michelin y ha popularizado sus platos dando a conocer sus recetas. Sin secretos, sin reparos. Es la democratización de la alta cocina en la que podemos comer en casa las croquetas elaboradas por un chef estrellado. «Son croquetas como las que preparaba la abuela ¡y tenemos de hasta nueve sabores! Aunque sin duda la más popular es la de cocido. Ahora hay más de cincuenta y cinco personas elaborando croquetas y canelones de manera artesanal que se distribuyen gracias a tiendas de referencia como Casa Ametller, Bon Preu o Marks and Spencer.»

Acabamos la entrevista con el buen sabor de la conversación y el de la espectacular sobrasada que nos ha hecho probar. ¿Cómo algo tan sencillo puede ser tan bueno? Un producto humilde pero elevado a la máxima potencia. Durante el encuentro hemos tenido la suerte de tener a Carles Gaig en la mesa. Fue su maestro, después su amigo y ahora es parte de su familia porque es padrino de uno de sus hijos. Dos cocineros icónicos, dos referentes unidos por unos lazos que van más allá de lo profesional. ¿Nandu tiene siempre esa energía? «Sí, sí —nos dice Carles—, es siempre así. Ya de joven era imparable.»

Pues que no pare la fiesta, que no está la vida como para desaprovechar oportunidades. Nandu Jubany afronta nuevas experiencias en su vida como lo hizo cuando participó en el Dakar: con esfuerzo, lucha y sacrificio. Todas sus nuevas aventuras le exigen mucho, pero a la vez suponen siempre una enorme recompensa. Va superando metas a las que llega cansado, despeinado... y feliz. Nandu, ¡menudos viajecitos! Pura vida.