Trajectòria de Nandu Jubany

Nandu Jubany va néixer el 19 de gener de 1971 a Monistrol de Calders. Amb divuit anys ingressa com a cap de cuina a l'Urbisol, el restaurant familiar, i posteriorment va treballar a altres establiments de prestigi com el Cabo Mayor de Madrid o la Fonda Sala d'Olost del Lluçanès, on s'inicia en el tractament de les carns de caça. També passa un temps a Euskadi, a la cuina de Juan Mari Arzak, i al Bodegón Alejandro, de Martín Berasategui, on pren consciència del que representa treballar en un restaurant gastronòmic.

En aquesta primera etapa, dos cuiners catalans deixen una empremta notable a la seva vida i professió: Carles Gaig, a l'establiment del qual cuinava durant els dies de descans setmanal i amb qui té una estreta afinitat humana i culinària; i Faust Terra, conegut com a Marcel, que li va donar la confiança necessària per començar la carrera de cuiner de restaurant gastronòmic.

Posteriorment va treballar a l'establiment de prestigi Cabo Mayor de Madrid. Del 1981 al 1989 es va estar formant en altres localitats com el restaurant Fonda Sala (Olost), restaurant Marcel (Sabadell), restaurant Gaig (Barcelona) i restaurant Arzak i Bodegón Alejandro (País Basc).

És d'aquesta manera que la proposta gastronòmica de Nandu Jubany busca i trobar un equilibri entre una cuina tradicional de qualitat i una de moderna i brillant, entre la complexitat i la subtilesa. Sempre amb productes de proximitat i de temporada i receptes reinventades que cuiden fins al més petit detall.

"El secret és conèixer bé el receptari popular i estimar els orígens gastronòmics que expliquen tantes coses sobre per què som com som. Però alhora no renunciar a res, i elaborar un receptari propi farcit d'enunciats clàssics i plantejaments moderns. Can Jubany, és un plaer pels sentits. És esforç, il·lusió i passió per fer les coses ben fetes. És una invitació a explorar i descobrir un nou concepte del sentit del gust."

Trajectoria de Anna Orte

Anna Orte va néixer el 1972 a Rubí. Amb disset anys es van conèixer amb el Nandu, ja que estiuejava a Monistrol de Calders.

Va estudiar Administració a la Universitat de Terrassa. Mentre durant els estius treballava ajudant al Nandu els dissabtes i diumenges a La Masia del Solà. Quan va acabar la carrera se'n va anar a treballar a Sabadell per formar-se a una empresa d'administració.

A partir dels vint anys van iniciar una etapa de treball més conjunta amb el Nandu. Treballava al restaurant Urbisol, a prop de Monistrol de Calders. I els caps de setmana els dedicava a treballar a La Masia del Solà. Aquesta va ser una etapa que va durar fins que va tenir vint-i-tres anys.

Anna Orte recorda que el Nandu a una edat molt jove ja tenia les seves metes ben definides, així que va escollir acompanyar-lo en el trajecte. Ella explica que era una noia molt introvertida, però en trobar-se en la situació d'haver d'emprendre i formar-se a l'edat de vint-i-tres anys la va ajudar molt a créixer com a persona.

L'any 1995, amb vint-i-tres anys, van començar una nova etapa a la vida, en la qual es va iniciar el projecte Can Jubany. Va suposar un gran repte a l'edat de 23-24 anys obrir un negoci i començar a viure plegats amb el Nandu. Els inicis no sempre són fàcils, vivien tots junts amb l'equip que tenien aleshores. Sempre recorden que l'adaptació durant el primer any va estar més difícil del que hi havien imaginat.

A Can Jubany tancaven els dissabtes al migdia i els diumenges per ajudar a l'empresa familiar a fer els casaments. Tot això també es va superposar amb l'arribada del seu primer fill, l'Eudald Jubany, nascut el 1999. Actualment tenen tres fills, l'Eudald, el Gil i el Lluc.
Des dels inicis de Can Jubany l'Anna sempre ha tingut un paper i presència molt important dins l'empresa. Avui en dia s'ha convertit en la cara i imatge de Can Jubany.

Orígens - Trajectòria

1995 – Can Jubany (Calldetenes)

La tardor de 1995 Nandu Jubany i la seva dona, Anna Orte, obren les portes de Can Jubany, en una acollidora masia d'arquitectura tradicional reconvertida en un espai per descobrir un nou concepte gustatiu i, ben aviat, en un referent gastronòmic.

1998 – Can Jubany guardonat amb una Estrella Michelin

Només tres anys després d'obrir, el 1998, el restaurant i el seu xef reben l'estrella Michelin.

2001 – Mas d'Osor (Viladrau)

Obertura d'un segon establiment: Mas d'Osor, de Viladrau. Aquest restaurant situat al cor del Montseny s'ha convertit en poc temps en un espai de referència per a celebracions i esdeveniments. A partir d'aquest moment, la participació del xef a actes de referència dins el món de la gastronomia incrementa de forma progressiva.
El 2002 participa al "Salone del Gusto de Slow Food" de Torí i el 2003 a "La Ciutat del Gust", a Roma. El mateix any, Jubany té la seva pròpia vitrina a l'exposició "Els genis del foc" al Palau Robert de Barcelona.

2005 – El Serrat del Figaró (Taradell)

El juliol de 2005 obre El Serrat del Figaró, a Taradell, una segona sala de banquets i convencions que passa a engruixir l'oferta de Jubany.

2006 – Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorta)

L'expansió del grup Jubany continua el 2006, quan en Nandu inaugura l'Hotel Mas Albereda de Sant Julià de Vilatorta, un petit gran hotel gastronòmic de 21 habitacions fruit de la reconstrucció d'una masia catalana del segle XVI.

2009 – Can Jubany rep dos Sols Repsol

La Guia Repsol premia per primera vegada al xef i restaurant gastronòmic Can Jubany amb dos Soles Repsol.

2010 – Inauguració rehabilitació del restaurant Can Jubany

Can Jubany tanca per obres els mesos d'agost i setembre i reobre les portes a l'octubre, amb un establiment totalment reformat i una cuina del tot nova. És la manera escollida pel cuiner de celebrar els 15 anys d'aquest establiment que s'ha convertit en una referència de la gastronomia catalana. Aquest mateix any, al costat del restaurant, Nandu Jubany crea el seu hort, els fruits del qual omplen els plats que ell i el seu equip serveixen als comensals.

2011 – 2019 – Assessor gastronòmic Hermitage Andorra

Del 2011 al 2019, en Nandu impulsa un nou projecte: la gestió dels restaurants de l'Sport Hotel Hermitage & Spa d'Andorra. L'equip Jubany està al capdavant de tots els fogons d'aquest exclusiu resort, excepte els del restaurant Koy Hermitage, a càrrec de Hideki Matsuhisa.

2012 – Can Jubany rep tres Sols Repsols

La Guia Repsol concedeix el seu màxim reconeixement gastronòmic d'Espanya, al xef i restaurant Can Jubany, amb tres Sols Repsol.

2013 – Conferència a la Universitat de Harvard / Assessor gastronòmic al Majestic Hotel Group

Nandu Jubany imparteix una conferència a la universitat nord-americana de Harvard, titulada "Concept of Stabilizing Oil & Water" on va fer una xerrada sobre les emulsions amb demostracions en directe.
S'incorpora com a assessor gastronòmic de Majestic Hotel Group, propietat de la família Soldevila- Casals.

2014 – Petit Comitè (Barcelona) / FOC (Singapur)

Justament amb la família Soldevila-Casals reobre, el febrer de 2014, el restaurant Petit Comitè de Nandu Jubany, a Barcelona. L'any 2021 Petit Comité és traspassat a Carles Gaig.
El setembre d'aquest mateix any també s'inaugura el primer restaurant a Singapur, el FOC situat a tocar del barri xinès de Singapur.

2015 – Assessor gastronòmic a Finca Montesqueiro

El lloc ideal per a celebrar qualsevol esdeveniment d'empresa, reunió o presentació del teu producte. 6.000 m² amb diferents espais exteriors i interiors, les millors instal·lacions i un gran equip de professionals per garantir l'èxit del teu projecte. El Nandu col·labora amb ells gastronòmicament des de fa uns anys, ja que és cuiner amb Estrella Michelin i líder de diversos projectes punters nacionalment. Creativitat, capacitat de treball i molta màgia als fogons.

2015 — Aniversari vint anys de Can Jubany

És celebra els 20 anys del restaurant Can Jubany. La trobada va reunir més de 300 persones, entre els quals hi havia reconeguts cuiners, periodistes gastronòmics, clients, proveïdors, amics i familiars de Nandu Jubany i Anna Orte . Tot just un any després, el 2016, celebra el 10è aniversari de Mas Albereda.

2016 – Can Carlitos (Formentera) i Foc Sentosa i PIM PAM FOC (Singapur)

L'any 2016 és un any de gran creixement per l'empresa; s'inaugura el primer restaurant Nandu Jubany a les Illes Balears, Formentera. Un Xiringuito informal és un lloc perfecte per desconnectar i gaudir de les millors sensacions gràcies a l'entorn i la gastronomia.
El vessant asiàtic pren forma amb l'obertura de dos nous restaurants, un ubicat a la platja de Sentosa i l'altre a la principal via de Orchard Street

2018 – Pur i Impur (Barcelona)

El 2018, Jubany inaugura Pur restaurant i Impur cockatil bar. Nandu Jubany defineix Pur com "el resultat d'anys d'ofici i d'una vida disfrutant de la cuina, adonant-me que el producte, els productors i el respecte a l'entorn són l'essència de tot". Impur és la conversió de la gastronomia Jubany al món de la celebració i la cocteleria.

2019 – Pur rep el premi Rookie de la Guia Macarfi

Guia Macarfi ens reconeix el novembre de 2019 com a millor restaurant Rookie (restaurant

2020 – Alimentació - Les Croquetes del Nandu Jubany

Innovació en temps de Covid-19 pandèmia Nandu Jubany, en el que en un principi sorgeix com a Mercat d'Autors; un projecte que queda parat abans de la pandèmia. S'inicia durant el maig com un mercat on comprar i degustar in situ pollastre a l'ast i de manera complementària croquetes casolanes.
La sorpresa és que ja des d'un inici les croquetes del Nandu tenen una molt bona acceptació per part de la gent que no poden anar als restaurants (que estan tancats en diversos períodes) i abans d'acabar l'any ja es comercialitzen a una gran part d'establiments d'Ametller Origen i a Bonpreu - Esclat Ha esdevingut un referent en l'alimentació.

2020 — Pecador (Eivissa)

A l'estiu del 2020 s'inauguren dos restaurants a les Illes Balears: Pecador a Eivissa, és un Xiringuito formal, està arran de platja al passeig de Santa Eulàlia des Riu. El Pecador està pensat per un ambient més sofisticat, a de representar l'ambient de l'illa és per això que es crea una combinació entre gastronomia amb un toc d'espectacle, música dj, activitats de ioga etc.

2020 — Es Còdol Foradat (Formentera)

Xiringuito formal, és un referent a l'illa. Ofereix cuina catalana i de l'illa. El restaurant gaudeix d'una platja, per tant el públic, després d'un dinar voldrà tornar a la sorra. Però a la nit s'ofereix un ambient diferent, ja que el públic vol venir a sopar i gaudir de la tranquil·litat i les vistes de l'illa.

2020 — Jubany a Casa (Barcelona)

És un nou concepte que té com a finalitat estar presents a les llars, podent gaudir de la cuina Jubany allà on es vulgui amb el segell Jubany. Es pot encarregar per la web (www.jubanya-casa.com) i recollir-ho al restaurant Pur de Barcelona (Passatge de la Concepció, 11), o fer les comandes per l'App de Glovo i els ho fan arribar a casa.

2021 — Diamant Espai Gastronòmic (Andorra)

Situat a l'edifici Embassy de l'Avinguda Meritxell a Andorra la Vella, un espai gastronòmic en què tot el que es degusta a la taula es pot emportar a casa teva o allà on es vulgui. És un restaurant-botiga on proposem un recorregut en què l'essència del producte és el principal ingredient.

2021 — Renovació Soles Repsol a Can Jubany i al Petit Comitè

Un nou Sol al Pecador. Novament guardonats amb aquests 3 Soles Repsol a Can Jubany i renovar un any mes al Petit Comitè.

2021 — Aigua – Aire (Formentera)

És el tercer restaurant que situa la família Jubany a Formentera. Un projecte nou on s'incorpora la participació de l'Eudald Jubany, el fill gran del Nandu, la seva col·laboració és clau en l'emprenedoria, imatge gràfica i concepte.

món Jubany

CAN JUBANY
1995

JUBANY EVENTS
- CASA NOSTRA
- CÀTERINGS
- Casaments i Empreses

CASA NOSTRA
- Mas d'Osor — Viladrau | 2001
- El Serrat del Figaró — Taradell | 2005 - 2021
- El Convent de Blanes — Blanes | 2018
- Santa Rita — Viladrau | 2020

APARTAMENTS CAL TURU
Folgueroles
2003

ZONA DIESEL
Vic
2003 - 2017

MARCA DE SUPLEMENTS NUTRITIUS
- Much More — 2017

RESTAURANTS
- BARCELONA
  - Petit Comitè — 2014 - 2021
  - Pur/Impur | 2018
- EIVISSA I FORMENTERA
  - Can Carlitos — Formentera | 2016
  - Es Còdol Foradat — Formentera | 2020
  - Pecador | Eivissa 2020
- SINGAPUR
  - Foc | 2014
  - Foc Sentosa | 2016
  - Pim Pam Foc | 2016

HOTEL MAS ALBEREDA
2006

MENJADOR DE COL·LECTIVITATS
- Massimo Dutti — 2014
- Aigües de Barcelona — 2020

ASSESSORAMENT
- Hotel Majestic — Barcelona | 2012
- Finca Montesqueiro — A Coruña | 2015
- RESTAURANT SOHO — Saratov | 2013
- RESTAURANT GRAN GATSBY — Puerto Banús | 2013
- Hotel Hermitage — Andorra — 2011 - 2019

ALIMENTACIÓ
- Ametller Origen Bonpreu — 2020