

Ceci Home Cooking.

Tots els serveis de la Ceci, però ara al centre del poble

Nascuda a l'Argentina, Cecilia Coutsiuers va venir a Catalunya fa vint-i-un anys i viu a Alella des d'en fa divuit. Arran de la pandèmia va crear Ceci Home Cooking i s'ha convertit en una persona ben popular al poble. Ara acaba d'obrir el seu obrador al centre d'Alella.









Per si algú encara no et coneix, Ceci, explica'ns qui ets.
Vaig venir a Catalunya des de l'Argentina per viatjar, conèixer, treballar en el sector de l'hostaleria. Com que m'interessava el vi, em vaig formar com a sommelier a l'ESHOB i vaig treballar de comercial en un celler del Montsant i el Priorat. Soc mare de dues nenes, nascudes a Alella, i sempre havia desitjat posar en marxa un projecte personal. Amb la pandèmia, tot va sortir sol.

Com va anar?
Sempre m'ha agradat molt cuinar. Amb la covid, com molta gent, em vaig posar a cuinar plats i a penjar-los a Instagram a un perfil que es va dir Ceci Home Cooking (la cuina de casa de la Ceci). Sense més pretensions. Però, de seguida, veïns i amics em van començar a demanar si els podia cuinar un plat, preparar-los un càtering per a una festa o una reunió familiar. Tot va anar sorgint, vaig deixar que les coses fluïssin i, a poc a poc, vaig anar tenint cada vegada més feina.

I ara surts de casa per cuinar des de l'obrador...
Sí, però tenia molt clar des del primer moment que volia continuar fent cuina casolana. Aquest espai és semblant a una casa, amb el seu menjador. I tot continua essent casolà perquè m'entesto a fer-ho tot jo. Sí, ara estic formant un equip de persones que m'ajuden i tinc la sort de comptar amb el suport incondicional d'en Borja, el meu marit, el meu soci i la persona que s'ha ocupat del disseny del local, però jo continuo ocupant-me de tots els processos.

La transformació que has fet del teu local és espectacular!
Sí, la gent que el va conèixer com a fusteria se sorprèn quan hi entra. S'hi pot accedir per la porta original, des del carrer Sant Isidre (al costat del LES, l'escola d'anglès) o per la nova porta de Santa Teresa, ben bé al davant del Casal.

La porta manté el cartell de fusteria...
Sí! És una qüestió de respecte a aquest espai, a Alella i a les persones que hi han viscut i treballat. El cartell és preciós, fet a mà, de fusta. Sí, avui és un obrador per cuinar-hi, però estic encantada de reconèixer l'ús que va tenir aquest espai durant dècades.

I quins són els serveis que oferiu, tu i el teu equip?
En són un munt! Te'ls comento:

- El menú setmanal. Cada dijous l'envio a través d'una llista de difusió de WhatsApp. Ofereixo un menú variat que cuinem amb la meva mà dreta, la Mònica, l'envasem al buit i els clients poden venir-lo a buscar quan vulguin i endur-se menjar a casa, si volen, per a tota la setmana.
- Càterings. Per a casa, festes, sopars d'empresa, reunions, trobades en cellers o en espais llogats. Ens ocupem de tot, des de cuinar fins a la decoració, a càrrec de la Mireia, d'Art Floral, que sempre fa amb flors, fruites, fulles, plantes aromàtiques...
- Servei de menjador (esmorzar, dinar i sopar, si cal) per a grups que fan reunions d'empresa, *team buildings* o el que sigui.
- Esdeveniments aquí al local per a grups de fins a vint-i-cinc persones. Tallers de cuina, tallers de preparació de taules, presentacions de productes, tasts de vi, cursos monogràfics (de cuina italiana, argentina, de cuines del món!), concursos de tapes... hi ha mil opcions!

CECI
HOME COOKING
EL OBRADOR

Xxxxx
Xxxxx
Xxxxx
Xxxxxx