

Estils

Vuit fondes de Catalunya amb història

Antigament les fondes eren llocs de pas per a diligències, carreters i viatjants. Establiments on el bon menjar i l'hospitalitat eren els ingredients imprescindibles i on, si calia, els propietaris dormien al terra del magatzem per deixar la flassada a l'últim client que arribava. Cases amb vocació de servei que van començar oferint un àpat calent de qualitat i van ampliar el negoci llogant llits perquè els clients poguessin descansar. La seva principal voluntat: fer-los sentir com a casa encara que hi estiguin de pas. Cinquenes, sisenes, setenes i fins i tot vuitenes generacions dels 'fondistes' que van engegar aquests negocis continuen al peu del canó gestionant les seves estimades fondes amb els mateixos ideals i la cuina tradicional com a bandera. Avui, diumenge, dia de bons àpats per excel·lència, fem parada i fonda en vuit establiments amb història on, més que estar-hi de pas, us hi quedaríeu a viure. I com clama Mariantònia Parellada, de la Fonda Europa: "Si us plau, que mai es perdin les fondes!"

CRISTINA TORRA * BARCELONA

Fonda Europa Granollers (1771)

El dijous a la Fonda Europa és digne de viure. És dia de mercat a la capital vallesana i des de primera hora serveixen els famosos esmorzars de forquilla. Fa 20 anys encara ocupaven el menjador pagesos amb boina que es posaven el tovalló de pitet mentre negociaven intercanvis. Ara al seu lloc hi ha sibarites que no volen perdre's l'experiència gastronòmica de tastar la cuina viscerai del capipota o les tripes a la catalana a primera hora del matí. En Ramon Parellada i la seva filla Mariantònia, setena i vuitena generació al capdavant de l'establiment hotelier més antic de Catalunya, no entenen la fonda sense la taula. Ens reben a l'hora de dinar a la taula d'en Josep Pla, client fidel que hi solia passar un mes per Nadal. "Va triar la taula de l'entrada perquè, com a bon periodista, sabia que tot el teatre d'un restaurant s'observava des d'aquí", ens explica el Ramon. L'enorme hospitalitat que encara es respira a la fonda és herència de la Sila, la pagesa que al segle XVIII va venir dels camps de Palou a vendre vi a la capital i sense saber-ho va bastir els orígens d'una fonda que el 2021 farà 250 anys.



FONDA EUROPA

Fonda El Recó Cornudella de Montsant (1794)

Després de 55 anys al capdavant de la cuina de la Fonda El Recó, la Maria encara no es pot creure que al desembre es jubili. "He treballat des dels 15 anys molt feliç", recorda de l'època dels viatjants. Venien del camp de Tarragona amb taronges, terrissa o feixos de roba i s'estaven a la fonda de pas. "Era bonic veure com es coneixien tots". Hi havia menú únic amb verdura acabada de collir i bestiar acabat de matar que se servia a l'única taula llarga que hi havia al menjador de parets irregulars. "Seguim fent la cuina del xup-xup, sense perdre de vista que som al 2017 però conservant els gustos d'abans", explica el Jordi, el fill, que a partir del gener té el repte d'agafar el relleu a la Maria. "Jo em retiro, però encara vindré a donar-li el vistiplau!"

HOSTAL JAUMET



Les receptes de tota la vida, transmeses generació rere generació, es mantenen a les fondes.

HOSTAL SPORT PRIORAT



Hostal Jaumet Torà (1890)

De la venda de morró i estaca per als animals al wifi gratuït i la piscina per als turistes. L'Hostal Jaumet s'ha anat adaptant a les demandes dels clients des de 1890. Per la fonda hi han passat mossos amb sarró que dormien a la paller, el president Macià, que va menjar espinacs per dinar perquè no tenia la panxa fina, soldats que durant la guerra van convertir l'hostal en caserna i estraperlistes de postguerra que organitzaven mercaderies. "Aquí sempre hem tingut predisposició de servei". Al Jaume encara se li il·luminen els ulls quan recorda com el tancaven de petit al rebost perquè no molestés. "Quan obrien m'havia menjat un paquet de galetes", diu rient. "L'únic que no ha canviat és la cuina de carbó i les cassoles de fang". Si passeu per Torà no deixeu de tastar l'ofegat de la Segarra o les famoses perdius a la vinagreta.