

**TORNA EL MOST  
DEL 2 AL 12  
DE NOVEMBRE**

Del 2 al 12 de novembre torna el Most, el Festival Internacional de Cinema del Vi i el Cava. La cita arriba enguany a la setena edició, en què oferirà en diferents espais de les comarques del Penedès i el Priorat una extensa varietat de films, documentals i activitats que giren al voltant de

la cultura enològica. En concret, hi haurà 5 títols d'estrena a Catalunya a la secció Gran Reserva, 38 films de temàtica vitivinícola competint a la secció Collita i 22 curtsmetratges a Brot. Els convidats especials són el sommelier Charlie Arturaola i, com a país, l'Uruguai.



FONDA EL RECÓ



CA L'AMAGAT



HOSTAL VICTOR



**Hotel Hostal  
Sport  
Falset (1923)**

Quan entreu a l'Hotel Hostal Sport tindreu la sensació de retrocedir un segle. Una sala amb una llar de foc us farà notar el caliu de les cases d'abans i les bigues de fusta i les parets de pedra us recordaran que aquesta fonda té molta història. Va obrir la nit de Nadal de 1923 i encara no ha tancat cap dia. Avui la gestiona la Marta, la besneta del fundador, que es resisteix a treure les estovalles de quadres vermells aferrant-se a la idea que "la tradició no ha de renyir amb la innovació". Quan hi aneu, tasteu les mandonguilles amb carxofes, el bacallà fregit o el pollastre a la catalana. Amb un bon vi, que no oblidem que som al Priorat!

**Hostal Victor  
Oliana (1887)**

Entre Ponts i Organyà els carreters feien parada a l'Hostal Victor d'Oliana. Era part del pas de la vall del Segre que unia Lleida amb Andorra i França. Aprofitant l'anar i venir de carros, el 1887 Ramon Tàpies va obrir una fonda per tenir les seves filles ocupades mentre no les casava. "La cuina de caça, com la perdiu, segueix sent el plat estrella", explica el Guillem, de la cinquena generació. Hi trobareu plats que no han canviat en 100 anys, com els peus de porc, els guisats i la paella, que alguns dijous encara cuina l'àvia Carme. Als 90 anys no ha deixat de donar ordres a la cuina!

**Hostal  
de la Plaça  
Cabrils (1942)**

Són les cinc de la tarda d'un diumenge. Una família comenta que és l'hora de tornar a Barcelona mentre l'Aurora els desitja bona setmana, encara asseguda a taula amb la Patrícia, una clienta de tota la vida. Fins fa tres anys l'Aurora era l'encarregada de l'Hostal de la Plaça, però ara pot permetre's el luxe de dinar amb clients que s'han convertit en amics. "El tracte és el que hem de conservar", ens diu. Així l'hi van ensenyar el Josep i la Dolorettes, els seus pares i fundadors del negoci fa 75 anys per acollir els primers estiujants del Maresme. L'Artur, un dels 19 nets de l'Aurora i actual director del negoci, puntualitza: "Bon menjar i bon tracte". A la fonda, d'aire mediterrani i que enamora només posar-hi els peus, encara serveixen el fricandó de la Dolorettes i fan la pilota de l'escudella amb la mateixa recepta dels inicis. "L'única cosa que és irrepetible és la truita a la paisana", diu l'Aurora amb nostàlgia.

**Ca l'Amagat  
Bagà  
(començaments  
segle XX)**

Entrant a mà dreta, al darrere d'una porta transparent, trobareu la cuina de Ca l'Amagat. La Teresa hi arriba de bon matí per organitzar els plats del dia. Si teniu sort també hi veureu, pelant patates, la seva mare, la Núria, que amb 85 anys es resisteix a deixar de ser la mestressa de l'antiga taverna. Ca l'Amagat va néixer com un petit establiment que quedava en un carreró estret, un racó ideal per fer l'última copa. A partir dels 50 els clients principals van ser treballadors del sud d'Espanya que venien a menjar després d'excavar a les mines de Cercs. S'instal·laven a la fonda una temporada mentre buscaven un lloc per viure. Ara els miners han deixat pas a excursionistes que busquen un bon àpat després d'un matí al Cadí.

**Ca la Manyana  
Sant Julià de  
Vilatorta (1905)**

No se sap exactament quan es van començar a servir àpats en aquesta casa, però sembla que van feminitzar el nom (de Cal Manyà a Ca la Manyana) quan van canviar les eines de serralleria pels estris de cuina. La data que apareix als documents és 1905, quan la gestió passa a la família Menció. Els canelons, el pollastre de pagès i les mandonguilles no han desaparegut mai de la carta. "La cuina casolana és el cor de tota fonda", diu la Mariona, tercera generació i gerent del negoci juntament amb la seva germana. "Avui oferim el sabor d'ahir servit al gust d'avui".