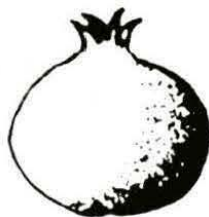




Alella, parada i fonda.

BAR RESTAURANT LA MAGRANA



El Bar-Restaurant La Magrana va obrir les seves portes el 2 d'abril de 1980. Inicialment, l'establiment el portaven dues persones, en Josep Maria i en Rafel, si bé aquest darrer, l'any 1983, va deixar Alella per anar a La Conreria i fer-se càrrec també d'un restaurant. Paral·lelament La Magrana va experimentar un canvi. Si bé en principi estava pensat com un establiment especialitzat amb tapes i entrepans, molt aviat, en Josep Maria li va donar un gir important i el va transformar amb el que és ara, un restaurant en el que es pot menjar molt bé i a bon preu, i un bar molt popular en el poble a on es pot prendre una copa fent petar la xerrada.

Ja hem dit que el menjar de La Magrana està pensat de cara al menú, i per això la clientela del restaurant està formada per treballadors que sens dubte busquen el bon preu, però són també exigents.

Però, el restaurant La Magrana ofereix també, als seus clients altres possibilitats de degustar bona cuina. A l'estiu, per exemple, La Magrana s'instal·la a l'aire lliure, en una temperatura ideal. Tanmateix, pels voltants de la Festa Major, organitza en el carrer un sopar especial amenitzat per una tuna i en el qual es pot apuntar tothom.

Són coneguts també per tot el poble els sopars que s'organitzen cada any per a celebrar el final del campionat de dòmino - l'afecció d'Alella al dòmino és digna de destacar-, en el decurs del qual es fa lliurament dels trofeus. I hem de parlar també, dins les diverses activitats en les quals participa aquest restaurant, d'una de molt recent com va ser la de servir el sopar de cap d'any que es va fer al Casal, i del qual els que van tenir el plaer de poder assistir-hi poden donar referències de la bona cuina que es va servir.



La Dolores, feliç a la seva cuina.



La Manoli i la Leo.



Sopar dels "dominaires".

I és que aquest restaurant ofereix també la possibilitat d'encomanar tota mena de menjars per emportar-se a casa. Sobre tot el diumenge la demanda és molt gran, i especialment d'un plat molt concret: la paella, coneguda ja per tot el poble.

Però, tal i com explica en Josep Maria, "*nosaltres fem qual-sevol menjar que se'ns demani per encàrrec*". Així preparen porquets, com tota mena de rostits, guisats, peix...

És clar que quan en Josep Maria parla de "*nosaltres*" s'està referint a les dues cuineres que (això ho diem nosaltres) són la clau de l'èxit d'aquest petit restaurant. Es tracta de la Dolores i de la Manoli, mare i filla; aquesta darrera, esposa d'en Josep Maria. Gràcies a les seves mans, i als seus anys d'expe-



El bar.

riència, la cuina de La Magrana gaudeix del bon nom que ara té.

No cal dir que a l'hora de menjar a La Magrana, hom es troba en un ambient familiar i distès, on les anècdotes es repeteixen gairebé cada dia. Una de les més recordades la varen protagonitzar en "*Ñito*", el cambrer de La Magrana i el popular Yanko, que és un dels clients del restaurant. En Yanko quan va arribar a Alella anava certament despistat amb el menjar d'aquí, tan diferent al que ell estava acostumat. En el menú del dia hi havia verdura i tall, i en Yanko, estranyat va preguntar què era la verdura. En "*Ñito*", servicial com sempre, contestà: "*Mira, és com una amanida però calenta.*" ●