

ALELLA PARADA I FONDA

El Restaurant La Magrana

Ramon Ruiz

Ara fa 32 anys, el 2 d'abril de 1980, s'obria un nou bar restaurant al carrer de Santa Madrona d'Alella. En un primer moment era regentat per dues famílies, però al cap d'un parell d'anys només en va continuar una d'elles. Precisament, el nom de l'establiment és en homenatge al lloc de procedència de bona part dels seus components: la ciutat de Baza, a la província de Granada, que traduït al català es diu Magrana.

Efectivament, procedent d'aquella bonica terra andalusa, l'any 1957 arribava a Montgat la família Valero: els pares, Antonio i Dolores, i una nena de dos anys de nom Manoli. Més tard nasqueren la Mariana i en Nyito, que ja podem dir que són catalans de naixement. Al cap de catorze anys tota la família es van traslladar cap a Alella on han arrelat amb arrels ben profundes.

Tant la Dolores com després la Manoli van tenir oportunitat d'aprendre l'ofici de restauració als fogons del Restaurant El Niu, bagatge que els seria de gran utilitat quan al cap dels anys varen emprendre el seu propi negoci. Efectivament, la Manoli va casar-se amb en Josep Maria Rovira, un xicot masnoví, el qual també va participar en l'aventura de La Magrana des del primer moment. Així doncs, tenim la Dolores i la Manoli a la cuina, i en Josep Maria i en Nyito a l'atenció del públic.

Pel què fa a la Mariana també segueix en l'ofici, doncs, mercès al seu casament amb en Pepe del Cafè de Dalt, ha esdevingut la mestressa d'aquest altre establiment típic d'Alella.

Els propietaris de La Magrana, amb els anys, han esdevingut persones molt vinculades a la vida social d'Alella gràcies al seu tarannà obert. Així, per exemple, els agrada participar en els sopars del l'Hort de la Rectoria durant la Festa de la Verema. Evidentment, ens comenten, això no es fa pas per diners ja que sinó, no hi oferirien plats tan costosos de preu com el seu arròs de llamàntol.

Però parlant d'emboics, potser el més gran que han fet mai va ser quan, amb motiu de la tro-

bada de gegants, van responsabilitzar-se de donar dinar a més 800 persones, el plat estrella va ser una sèpia amb mandonguilles per a la qual van haver d'elaborar 12.000 pilotetes.

Durant molts anys, La Magrana també s'ha fet càrrec del sopar de Cap d'Any que tradicionalment se celebra en el Casal d'Alella, malauradament fa un parell d'anys que ho han deixat. Però el que sí que continuen organitzant és el

Maria, i la varen reformar per convertir-la en els dos habitatges que ara ocupen respectivament.

En fi, a més de ser un bar que compta amb una clientela molt assídua, ha esdevingut una casa de menjars on tota la setmana se serveix un menú molt complert i suculent a un preu molt ajustat: 8'90 euros. I els caps de setmana aquest menú es converteix en una mica més selecte: costa 15 euros i fa les delícies de tothom que hi va a dinar,

entre els quals sempre n'hi uns quants que gairebé ja tenen la taula reservada perquè no fallen mai, aquesta és la seva manera de celebrar la festa.

Però també son moltes les famílies d'Alella que asaboreixen el menjar de La Magrana a les seves pròpies cases. Efectivament no és rar veure com s'atura un moment un cotxe a la porta de La Magrana, salta algú del cotxe, entra al bar i torna a sortir tot seguit amb una paella o una casola embolicada en paper de plata i fumejant.

Però no són només paelles i fideuades el que serveixen, sinó que igual que, fa més de vint anys, la revista Alella els hi va preguntar quins plats podien fer per emportar, la resposta va ser la mateixa que ens han tornat a repetir ara: fem el què els nostres clients ens demanen. O sigui que no cal patir, si el que voleu és una espàtlla de cabrit, una caldereta de peix o uns canelons, o qualsevol altra cosa que us vingui de gust, La Magrana us ho prepararà i ho tindrà llest a l'hora convinguda.

I per acomiadar-nos ho farem com ho vàrem fer en l'anterior etapa d'Alella, parada i fonda, explicant un parell de facècies d'en Nyito, que com veureu és molt de la broma. Una vegada un xicot africà, que aleshores era client habitual, li va preguntar que era la verdura, i en Nyito li va contestar: *Mira, és com una amanida però calenta*. O aquell altre cop que van venir un clients recomanats perquè els havien dit que a La Magrana hi feien uns calamars farcits molt bons i quan ho van preguntar en Nyito els va etzibar: Em sap molt de greu, però la meua mare no n'ha fet de farcits, avui els ha fet tots "rellenus". ●



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

dinar de Festa Major, així que puntualment, a principis d'agost, es tanca el carrer Santa Madrona, s'engalana, i prop d'un centenar de veïns d'Alella, i tothom que hi vulgui assistir, gaudeixen d'aquest àpat.

És clar que per aquests esdeveniments extraordinaris sempre compten amb l'ajuda de reforços, i entre aquest no hi falten mai la Leo i en Pere, uns grans amics què gairebé podríem dir que també formen part de la família, ja que porten tants anys fen-t'ho tot junts que fins hi tot es van comprar una casa al Rost juntament amb la Manoli i en Josep