REPORTATGE | Establiment referent a la Ribera d'Ebre, va ser molt conegut pel seu menú dels set plats

Adéu a la Fonda Barcelona

L'històric Restaurant Fonda Barcelona de Móra la Nova tancarà les portes a finals de mes després de quasi 95 anys d'història. La jubilació del seu propietari, la crisi i l'absència de relleu en són les causes

A. CARALT

L'històric Restaurant Fonda Barcelona de Móra la Nova tanca portes, i ho fa el proper 1 de novembre després de quasi 95 anys d'història.

El seu propietari, Joan Ramon Casanova, la tercera generació de la nissaga, ha penjat aquesta setmana a contracor un cartell a la porta de l'establiment: 'Es ven o es traspassa per jubilació'. Era una idea meditada feia molts mesos però que ha costat molt de prendre.

Casanova complirà 66 anys en breu, dels quals la immensa majoria vinculats al negoci familiar. «Als 10 anys ja ajudava a la fonda portant plats al menjador», recorda. Ara no troba cap nou al·licient per continuar uns mesos o fins i tot uns anys més al capdavant del restaurant, sobretot després que les dues filles van decidir fa anys iniciar carreres professionals al marge del restaurant.

Hi ha una segona raó. La crisi. «En cap de setmana encara tenim prou comensals, però els dies laborables ha baixat molt. El restaurant és molt gran i tenim molts *gastos*. La cosa no funciona», admet. El Barcelona es nodria molt dels grups organitzats però aquests també han disminuït.

I malgrat els esforços realitzats des del sector i les administracions territorials el turisme no s'ha desenvolupat com s'esperava. «A la gent li costa pujar a la Ribera, és una realitat». La vinculació de la Ribera d'Ebre amb notícies negatives com la plaga de la mosca negra, els llots tòxics de Flix o les incidències de la central nuclear d'Ascó tampoc hi ajuden, afegeix.

Un referent a la Ribera

El restaurant Barcelona va ser en el seu moment un dels més grans de les Terres de l'Ebre, amb més de 360 metres quadrats de superfície menjador i una xifra similar de cuina. Quan el seu pare, Paco Casanova, va morir, el 22 de gener de 1981, al restaurant hi dinaven «375 comensals de sis o set excursions», explica a tall d'exemple

La cuina del restaurant, elaborada per la seva muller, Ana Maria Pujol, és tradicional. «Ara potser la clientela busca coses diferents, reinventar el nostre negoci i apostar per les tapes, per exemple», però l'evolució econòmica no és positiva i Casanova no té ningú que l'empenyi a endinsar-se en un nou canvi. «Si tingues relleu, ajudaria als fills fins on calgués. Però no és el cas i després de tants anys estic cansat i no em puc reinventar».

El propietari del restaurant, Joan Casanova, es jubilarà el mes de novembre. FOTO: J. REVILLAS

El restaurant, situat a l'entrada de Móra la Nova, està en venda o traspàs però, fins ara, ningú s'hi ha interessat. «És una mala època per adquirir locals grans com el meu amb aquesta crisi».

En tot cas el que sí té clar es que el Barcelona baixarà les portes a finals d'aquest octubre, en acabar la fira multisectorial de Móra la Nova, programada entre el 24 i el 27 d'octubre. Amb la jubilació de Casanova també desapareixerà el servei de càtering del restaurant en marxa les últimes dècades i el servei d'habitacions a l'antiga fonda situada al carrer Major de la població.

> Casanova lamenta la decisió que ha pres però assegura que no hi ha cap altra solució

«Em sap molt greu la decisió, són molts anys d'història, ha estat l'esforç de tres generacions, lluitant en moments molts difícils, mantenint el negoci acabada la guerra. Però no es pot fer res més, no tinc cap altre solució», justifica entristit.

Joan Casanova, servint un pastís de noces dècades enrere en un dels centenars de banquets organitzats pel restaurant. FOTO: CEDIDA

El propietari exhibeix a les parets del restaurant un quadre de l'entrega d'un diploma turístic de mans del president Pujol. FOTO: JOAN REVILLAS

APUNTS

Una clientela 'presidencial'

El gran canvi del restaurant el va impulsar el pare de Casanova quan va ampliar el negoci amb un nou restaurant amb capacitat per a fer banquets, «era la seva gran il·lusió». Tenia clients de la Ribera d'Ebre, la Terra Alta i el Priorat i quan les autoritats visitaven la zona escollien més d'un cop la fonda.

En l'època franquista, governadors civils i presidents de la diputació i en democràcia els presidents Tarradellas, Jordi Pujol, Pasqual Maragall, Artur Mas quan encara no era president, o Marcel·lí Iglesias. Entre els artistes, Camilo Sesto, José Guardiola o Rudi Ventura «que participà en un acte de la Lleva del Biberó i davant de 300 veterans es va posar a tocar l'Himne del Barça amb la seva trompeta... la sala va tremolar».

Dels carruatges als cotxes

La Fonda Barcelona va obrir el 1919 al carrer Major, a prop de l'estació ferroviària. Era l'època dels carruatges que buscaven descans pels seus animals i menjar i dormir a la fonda. Amb l'esclat de la guerra, la fonda va mantenir obert fins a la batalla de l'Ebre quan la població evacuada. «Però poc després, el 1939 o el 1940 ja va tornar a obrir portes». El gran canvi es va produir el 1972 amb la inauguració del nou restaurant.

El menú dels set plats

Un signe identitari del Barcelona ha estat el menú del set plats, creat per Paco Casanova i que el seu fill ha mantingut. «Un dia vam venir uns estrangers i el meu pare els hi va posar set plats per escollir. Els hi va agradar i ho van començar a escampar». L'èxit fou esclatant tot i una despesa en publicitat quasi inexistent. «A partir dels 70 i durant els 80 i meitat dels 90 teníem fins a 400 persones a dinar, alguns d'ells de la costa que pujaven pel menú del set plats». Constava d'un aperitiu amb vermut i sifó, sopa, plat de llegums, amanida, plat de peix, plat de carn, postres, pa, vi, cava, cafè i licors. El preu era de 125 pessetes l'any 1972.

Font: biblioteca.tortosa.cat