

Hostaleria. El 1921 el restaurant Llansola de la Ràpita va obrir les seves portes. Actualment, el negoci familiar segueix en actiu



Imma Boria i Xose Ferreres al local actual. FOTO: JOAN REVILLAS

100 anys de tradició gastronòmica

NEREA SERRA
SANT CARLES DE LA RÀPITA

A principis del segle XX Fernando Llansola va arribar a Sant Carles de la Ràpita des d'Ulldecona per treballar de barber. Les voltes de la vida el van portar a obrir, juntament amb la seva dona Lluïsa Ollé, una fonda al Carrer Sant Isidre 43, que cent anys més tard continuaria tirant endavant la família amb il·lusió i tradició i que seria un referent culinari del municipi.

La història del Llansola comença el 1921 amb una fonda de 40 habitacions que disposava d'aigua corrent, tant calenta com gelada i un restaurant, que, tal com explica Inma Boria, neta del fundador i tercera generació a càrrec de l'empresa. «Tenia un menjador per als senyors i un per als treballadors i una zona per a la cavalleria darrere del local». En la premsa de l'època, s'hi troben nombroses referències que parlen d'esdeveniments que s'hi feien a



El Merendero Llansola oferia servei de lloguer de cases de bany, dutxes i banyadors. FOTO: CEDIDA

l'establiment com concerts de l'Orfeó del Montsià o ressenyes explicant que moltes persones, entre les quals hi havia representants polítics o entitats, s'apropaven per prendre el bany i gaudir de «berenars econòmics i refrescos» en els que «abundaven el llenguado i els llagostins». La premsa de principis dels anys trenta parla també del Merendero Llansola, que oferia el lloguer de casetes de bany, dutxes i banyadors a més d'habitacions per 600 pessetes i de la millora de serveis com un autobús llançadora o l'ampliació de personal. Aquesta etapa es recorda en la Festa dels Orígens, amb la representació d'aquestes instal·lacions i un menú amb caldo de peix tal com es feia abans. Després de la guerra i passats alguns anys, la fonda canvia de lloc i passa a ser regentada per la filla del matrimoni i el seu marit, Josefa Llansola i Joan Boria, i més tard, Inma Bòria juntament amb Pedro Ferreres, se n'encarreguen amb l'ajuda de la seva filla Xose Ferreres.

Inma Boria, després de repassar la història, mira cap al futur i ho fa amb optimisme mentre es preparen per commemorar el centenari amb un menú especial, tot i que la pandèmia no ho ha posat fàcil. «Si no ho podem celebrar enguany, ho farem l'any que ve. Sí que hem fet alguna cosa, igual que ho vam fer pels 90 anys per homenatjar tota la gent que ha treballat i per portar una mica de record». «Hem tingut un parell d'anys amb molta afluència i veig el futur prou bé», afirma Boria amb el convenciment de la feina ben feta i sempre al costat de l'experiència i la tradició.