

Batea. L'hostal de l'Anton, distinguit amb el premi Nacional als establiments comercials centenaris



Juan Baptista, Vaqué Boix i M. José Rams Aguiló, cinquena generació al capdavant de l'hostal. JOAN REVILLAS

Entre la tradició i la modernitat: fer celebracions en un local del 1891

NEREA SERRA
BATEA

A la Terra Alta, una comarca entre vinyes, hi ha diverses opcions per gaudir d'un entorn rural i en moltes ocasions tradicionals. Entre alguns records d'altres temps, però amb aires actuals, es troba l'Hostal de l'Anton, situat a Batea i fundat l'any 1891.

Ja des dels seus inicis, a finals del segle XIX, l'establiment estava obert com un hostal, tot i que el seu principal motor econòmic era un molí d'oli que avui en dia encara es conserva. «Hostal ho ha sigut tota la vida. Abans era la típica casa en què es feia de tot. Es feia una mica de mercat, hi havia compravenda d'aliments, es produïa oli i també teníem unes quadres grans on dormien els passants en los mateixos animals», narra Juan Bta. Vaqué, actual gerent de l'hostal i cinquena generació al capdavant, que també explica que «hi havia una ruta que venia dels Monegres. Portaven palla i paraven aquí, era una parada de fonda típica».

Anys més tard, durant la meitat del segle passat, l'activitat hostalera va anar agafant força fins que l'any 1978 es van eliminar les quadres per poder posar un restaurant. «A finals dels setanta, el

restaurant va passar a ser la part més important del local i llavors als vuitanta ja es va fer una sala de banquets molt gran i es va començar a fer el que és l'allotjament per l'hostaleria», explica Vaqué com l'establiment amb els anys es va anar convertint en un lloc per a celebracions i esdeveniments concertats, destacant les bodes, la seva especialitat.

L'hostal, al llarg de la seva història ha anat canviant i adaptant-se però sense perdre la tradició. A partir dels anys 2000 es van fer diverses reformes com la façana o la cuina, es va restaurar la sala del molí, que havia estat acti-

va fins al 1989 per convertir-lo en una braseria, i es va posar un bar i entre altres.

Establiment centenari

La Generalitat ha distingit aquest mes 24 comerços i mercats municipals catalans en actiu amb una d'antiguitat de cent o més anys amb el Premi Nacional als Establiments Comercials Centenaris. Entre aquests s'hi troben l'hostal de l'Anton de Batea i Casa Asmundo de La Ràpita. L'objectiu d'aquests premis és distingir els establiments en actiu que al llarg d'un centenari han ofert un servei de qualitat i personalitzat als seus clients, tot adaptant-se als canvis en les necessitats de compra de la ciutadania que s'han anat produint al llarg de la seva trajectòria professional. Des de l'Hostal de l'Anton han rebut molt bé aquest reconeixement, tot i que amb sorpresa. «Ens ha sorprès molt la repercussió del reconeixement, no esperàvem que n'hi hagués tanta. Ens han trucat des de diversos mitjans i també ens han felicitat algunes institucions», diu el gerent, tot afegint que «òbviament ens satisfà haver rebut aquesta distinció, ens ha ajudat en aquests moments tan fluïxos. Això ens empeny a seguir endavant i a continuar amb més ganes».

L'apunt Sales per celebrar una boda

● Actualment hi ha hotel, cafeteria i 5 sales amb una funció diferent en una mateixa boda, des de zona de recepció fins al convit i guarda-roba. Una d'aquestes sales és el molí d'oli, que es va restaurar l'any 2010. «És una de les sales preferides a l'hora de fer qualsevol esdeveniment», explica el gerent.