

RECONeixEMENTS

L'Hostal de l'Anton a Batea i Casa Asmundo de la Ràpita, distingits com a locals centenaris

Terres de l'Ebre Aida Cid

Este any s'ha celebrat la 21 edició del Premi Nacional d'Establiments Centenaris que organitza anualment el Departament d'Empresa i Treball per mitjà del Consorci de Comerç, Artesania i Moda. Enguany, entre els premiats, s'hi troben dos establiments ebrencs: l'Hostal de l'Anton a Batea i Casa Asmundo de la Ràpita, que compten tots dos amb més d'un segle d'història dedicat a l'hostaleria i a la restauració.

La convocatòria d'este any 2021, inclou l'edició de l'any passat 2020, que a causa de la pandèmia no es va poder celebrar. Per tant, s'han atorgat les distincions corresponents als dos últims anys, amb un total de 33 comerços i mercats centenaris.

L'objectiu dels premis és distingir els establiments comercials i mercats municipals al llarg de la seua trajectòria en els últims cent anys o més, oferint al client un servei de qualitat i personalitzat, tot adaptant-se als canvis que s'han anat produint durant estos anys de servei.

L'hostal de l'Anton situat a Batea, compta amb més de 130 anys d'història. La casa, que va ser fundada el 1891, era molt diferent de com es coneix avui en dia. El propietari del restaurant, Juan Vaqué, ens explica que, als inicis, la casa es dedicava a fer oli i vins, i que el sector de l'hostaleria ocupava molt poc espai dins l'establiment; però, a força de passar els anys, va guanyar importància, fins a convertir-se amb el que és avui, un local dedicat al sector de l'hostaleria i amb un gran protagonisme en el món de la restauració i els banquets,



A l'esquerra, el restaurant Casa Asmundo de la Ràpita; i a la dreta, Hostal de l'Anton a Batea.

que ofereix càterings i servei de boda.

Per als propietaris del local, rebre este premi **"significa un reconeixement de tot el que han treballat els avantpassats i un suport per a continuar fent-ho molts anys més, un reconeixement que no només l'hem fet nosaltres, sinó les generacions anteriors, i que està bé que siga visible per a les empreses petites, que ens esforcem dia a dia per a poder tirar endavant negocis tan complicats"** explica Vaqué que forma part de la quinta generació de propietaris de l'Hostal de l'Anton.

Casa Asmundo és l'altre establiment atorgat amb este premi centenari. Este restaurant, que va obrir el 1912 al barri marítim de la Ràpita, en un principi era una taverne menuda que es dedicava a servir els veïns de la zona i familiars, on es trobaven per a jugar a partides de cartes i petar ja xarrada amb un vermut. Ara l'establiment ha evolucionat i ha passat de ser un bar a convertir-se en un

restaurant que basa les seues receptes en productes locals i de la zona, i que ofereix la màxima qualitat possible als seus clients.

Pedro Martí, actual propietari i membre de la quarta generació que forma part del negoci, explica que per a ell rebre este premi va més enllà, ja que **"és un acte de reconeixement al punt de partida, als nostres orígens, als 109 anys plens d'història amb conjuntures molt diverses i a la constant evolució que ha fet la gastronomia, ja no només de Casa Asmundo com a tal, sinó també en l'àmbit local i territorial"**.

Actualment, els dos establiments funcionen amb molt bones referències i amb plans de futur i projectes de millora per al negoci. Per una banda, l'Hostal de l'Anton té com a propòsit fer del seu local un lloc responsable amb el medi ambient. **"Volem dir una bona herència, no sols com a bona feina, sinó també dir una empresa que no malmeta la te-**

rra", explica el propietari Vaqué. Des de fa anys que treballen amb energies renovables, com la biomassa, que fa funcionar tot el circuit de calefacció de la casa. A més, tot el que es tracta de neteja i reg de plantes es fa mitjançant l'aigua de pluja. Com a plans de futur per al 2022 tenen pensat instal·lar plaques solars en tot l'edifici, i així utilitzar energia renovable al 100%; **"per tant, el nostre objectiu primordial és continuar sent tan sostenibles com siga possible amb el medi ambient. A banda, el nostre pla de futur és no tancar el negoci, que ja és tot un èxit"**, conclou Juan Vaqué, propietari del local situat a Batea.

Per altra banda, Casa Asmundo no es planteja cap pla de futur específic: el seu objectiu és estar atent a les noves vies que pot oferir el mercat, provar amb nous models de negoci i crear propostes alternatives dins del mateix sector. **"Ara bé, si alguna cosa ens ha portat fins aquí és l'em-**

premta i la identitat per la qual se'ns coneix. Paral·lelament i des del nostre humil punt de vista, creiem que hi ha moltes coses per a millorar en el sector de l'hostaleria. A vegades sembla que estem infravalorats. Hem de ser forts com a col·lectiu i començar a traçar les vies per a fer-ne un sector tan respectable i digne com qualsevol altre, ja que és un dels motors econòmics de la societat. Estem en un gran moment i per tant, hem d'aprofitar-ne l'avinentesa", conclou Pedro Martí, propietari del local situat a la Ràpita.

Este premi atorgat per la Generalitat de Catalunya és un reconeixement a la feina ben feta per part dels dos establiments centenaris. És un premi que reconeix el sacrifici i l'esforç dedicat al sector de l'hostaleria durant més de cent anys; però, sobretot, és un homenatge a la trajectòria de tots els avantpassats que han format part del negoci familiar i que hi han deixat la seua petjada. ■