

Jaume Guillén: President de la Confraria Mundial de l'Arròs

(...i III)

Si en els capítols I i II parlàvem d'en Jaume Guillén i la Ma. Dolors Pijoan (Lola) com a personatges de la setmana i denominàvem Lola «Cuinera de Catalunya», forçosament aquesta setmana des de fer referència a tots dos, des que tenien quinze anys fins al moment actual. En Jaume i la Lola s'enamoraren als quinze anys. Aquesta fotografia se la varen fer quan ambdós en tenien vint —tres dies més tard, en Jaume s'incorporava a l'exèrcit: era la guerra civil espanyola. Germans contra germans. 1936-1939... Les seves mirades ho diuen tot. Era un adéu definitiu? Era un bona sort i fins ben



En Jaume i la Lola quan tenien vint anys.

aviat? Afortunadament va ser això últim. Al 1939, en Jaume tornava a casa... i la Lola i en Jaume varen poder estar altra volta junts, estimant-se com sempre ho havien fet... com s'acostuma a estimar als vint anys, sobretot amb una separació forçosa i angoixosa deguda a les circumstàncies... Després, mentre l'un complia els seus deures militars... la Lola esperava, esperava...

En Jaume, aquest any ha estat molt malalt. Amb una malaltia estranya, però que afortunadament ha pogut superar gràcies a la cura dels metges que l'han atès. Ha estat hospitalitzat al Clínic de Barcelona. L'hospitalització ha durat cinc mesos. Ha estat greu, molt greu. És més, ens explica que el Divendres Sant i el Dissabte Sant, va parlar amb Déu! El que explica fa posar la pell de gallina. En Jaume ho vol explicar a tot Espanya a través dels mitjans de comunicació (TVE, Cadena COPE i premsa), perquè tothom sàpiga que si arriba el moment de la veritat, no n'hi ha per tenir ni por ni pànic. La mort és dolça, ens confessa en Jaume, però s'ha de saber morir. Si li donen l'oportunitat que ha demanat als mitjans de comunicació citats, coneixerem una mica més en Jaume i la seva gran humanitat... El dia 18 de desembre de l'any passat va morir un gran amic d'en Jaume. El també Jaume Sabater i Quixal, cònsol general de Tailàndia i president de la Confraria Mundial de l'Arròs, el qual va delegar nota-

riament en ell la responsabilitat de la Confraria per quan ell faltés... En Jaume va quedar molt trist i es va posar malalt, molt malalt, com ja he explicat. El seu amic Jaume Sabater el cridava des del cel, però el cas és que en Jaume Guillén, per voluntat de Déu, el tenim altra volta entre nosaltres per dir-nos coses, i seguint les consignes donades pel seu amic i anterior president de la Confraria, organitzar el món fent-lo més humà... amb un petit «granet d'arròs».

Ara, quan estigui ja recuperat del tot, amb l'equip per la Junta Directiva que ha format, pensa fer diverses Confraries a Catalunya, i continuar després per totes les províncies i comunitats autònomes espanyoles, per seguir per tot Europa i tots els continents que formen el planeta Terra. Mireu si se'n poden fer, de coses, amb un petit «granet d'arròs»... Ell pensa arribar dintre de pocs anys a Suècia, per tal que, «si s'ho mereix», li donin el premi Nobel de la Pau... La foto que hem posat a mà dreta, a dalt, reflecteix tota la humanitat que en Jaume porta a dins... Aquesta humanitat és la que Déu li ha dit en el seu contacte personal que ha de comunicar a tota persona de bona voluntat... Amics lectors, amics meus, amics de la Lola i en Jaume... penseu que el dia que un dels dos falti, desgraciadament, deixaria d'existir l'altre, perquè en la Lola i en Jaume, tenim un exemple palpable del que és el veritable amor...



Jaume Guillén.



Ma. Dolors Pijoan (Lola).



La seva mirada respira humanitat.

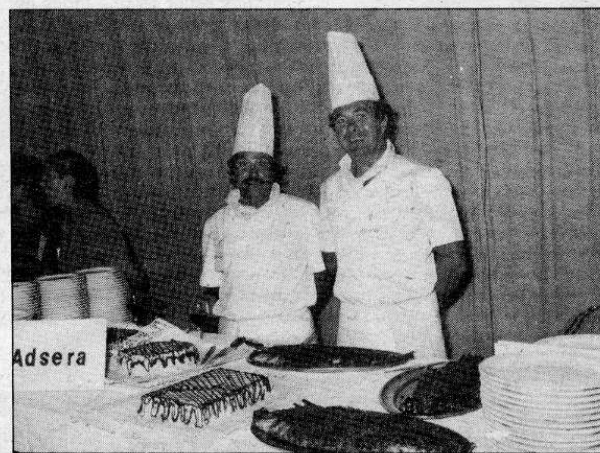
A L'HOTEL ADSERÀ DE LA MOLINA

Una família pionera de l'hostaleria d'alta muntanya

Ens hem desplaçat al magnífic establiment que la família Adserà tenen a la Molina, ja que ens hem assabentat que el pare d'en Jaume va ser un dels iniciadors i creadors del turisme d'hivern a les muntanyes de la nostra província de Girona. Pel setembre complirà noranta-cinc anys i va arribar a la Molina l'any 1924. Amb gran visió de futur va inaugurar El Xalet, després de recórrer, sempre dins la cuina, els més importants restaurants de l'època, primer a Barcelona com a xef del Maison Doré, del Mundial Palace, etc., per anar el 1914 (l'any de la Guerra Mundial) a treballar com a cuiner i aprenéu dels companys d'ofici les arrels de la cuina francesa. Ell, conjuntament amb en Solé, va fundar l'Hotel La Solana, que tanta fama va donar a l'estació d'esquí dels inicis. Avui la Molina, com tots sabeu, compta amb 2.000 hectàrees esquia-

bles i amb 20 quilòmetres de remuntades que fan les delícies dels que estimen l'esport de la neu. El pare d'en Jaume hi va construir el seu propi hotel. Petit. Confortable. Cinquanta habitacions amb bany complet. Piscina climatitzada i parc infantil. Sala de jocs. Botigues. I sobretot disposa d'un acurat servei de restaurant, que des de sempre ha estat la nieta dels ulls de la casa, per la professió del pare. El fill, en Jaume, des de sempre ha viscut l'ambient de l'hostaleria, des de petit i combinant els seus estudis d'Econòmiques amb els deures a l'hotel dels pares. Al 1972/73, tot just acabats els estudis, es fa càrrec de la direcció de l'hotel i comença la reforma, posant al dia l'establiment per donar-hi els serveis que exigeix la nova època, seguint la tradició de què, des de sempre, el pare havia fet lema: «Fer amics dels clients». I una for-

ma d'amistat ben coneguda és donar el plaer de la bona taula, oferint plats tan apreciats com el Cassolet, l'Anec amb naps i moixernons... etc., i, sobretot la temporada d'hivern, els saborosos Civet de senglar i les especialitats de caça... És obligació fer esment de l'ambient observat en aquest petit establiment hostaler i de les atencions constants del servei i la simpatia de la bella muller d'en Jaume, que té paraules amables per a tothom, mentre al saló els clients de l'establiment formen una gran família... Ens recomana el Pastís de salmó amb porros, per seguir amb la Truita asalmònada amb romesco i acabar amb el Gall amb prunes, i de postres el seu Pastís de fruites...



Horari:
De les 13 a les 15
De les 20 a les 22

Obert: Al juliol, fins al 4 de setembre
Del 15 de desembre fins al 15 d'abril
Targetes: Totes.