

Adéu al Bahía i Can Salvi

Dos restaurants emblemàtics del passeig del Mar de Sant Feliu de Guíxols han tancat passat l'estiu perquè els amos, Emili Albó i Quimet Clarà, es retiren

Posen fi a trajectòries de dècades i deixen 'orfes' centenars de clients



Emili Albó i Quimet Clarà, aquesta setmana al passeig del Mar, entre les terrasses del restaurants Bahía i Can Salvi ja tancades al públic Foto: E.A.

Primer va ser el tancament del restaurant Can Salvi, a principi de setembre i gairebé de sorpresa, ja que el propietari, Quimet Clarà, feia temps que sospesava jubilar-se anticipadament i la finestra burocràtica s'obria i tancava alhora a finals de mes, havent de deixar lligades altres qüestions com ara les vacances pendents del personal. I fa un parell de setmanes arribava el segon tancament, el del veí Bahía, en què l'amo, Emili Albó, havia anat resistint més enllà dels 65 anys, però que ha acabat llançant la tovallola cansat de lluitar contra l'escassa oferta d'aparcament els dies festius i les parades dels marxants dominicals, que resten atractiu a la

terrasa. En qüestió d'un mes, dos establiments clàssics i emblemàtics del passeig del Mar de Sant Feliu de Guíxols han abaixat persianes, i aquesta setmana feien balanç de les respectives aventures hostaleres, que testimonien l'eclosió del turisme a la Costa Brava i la necessitat de reinventar-se, tant pel que fa a les tendències dels gustos com per adaptar els negocis a un context econòmic més ajustat i arriscat.

“Fa 40 anys, hi havia més alegria i avui estem arronsats; la gent jove cerca sobretot menjar ràpid perquè hi ha menys capacitat econòmica i això també afecta els pensionistes”, molts clients de dècades que han envellit i han deixat d'estiuejar a la zona o bé que no es poden permetre d'anar tan sovint al restaurant, certificava Albó. La llicència d'activitat del Bahía, que encara conserven emmarcada sobre la caixa de l'establiment, data del 1982. Abans, però, ja s'havia forjat com a hostaler a la taverna del seu pare, Casa Pedro, que als seixanta va esdevenir una de les primeres sales de festa de la zona.

Per Albó, tancar el Bahía ha estat una decisió difícil: “Em sap molt greu. Durant tot aquest temps, hem obert tots els dies de l'any, fins i tot per Nadal. Però, l'any que ve, com a mínim podré veure els focs artificials de la festa major, que no els he pogut veure mai”, s'exclama. El fet que el local sigui de lloguer tampoc els encoratja a reinventar el negoci, ja que, fora de l'estiu, Albó no es mostra gaire optimista amb les opcions per allargar la temporada turística i carrega les tintes contra la decisió de no fer l'aparcament subterrani al passeig, un debat que s'arrossega des de fa més de dues dècades i que, de moment, encarrila el projecte a tocar del monestir.

Pel que fa a Quimet Clarà, bona part dels motius coincideixen, però ha entomat la jubilació de Can Salvi amb més optimisme. “S'ha acabat l'estrès de veure quin temps farà el cap de setmana, arriscar amb les previsions de compra de producte fresc o patir els mesos dolents per pagar-ho tot al dia”, bromeja.

El restaurant, engegat pels seus pares Joan Clarà Salvi i Montserrat Estanyol Raleta el 1949 com una taverna-cafè, va créixer a partir de finals de la dècada de 1950 a redós del boom turístic sense abandonar el pòsit de la cuina marinera. El negoci funcionava, explica Clarà: “És un lloc ideal i, a l'estiu, es treballa molt bé. Hem aconseguit resistir tots aquests anys de crisi”, destaca. Però és el moment de fer “un gir al model” i, davant

la manca de relleu, destaca que l'edat ja és un obstacle per emprendre aventures i accedir a finançament a terminis còmodes. El tancament dels dos negocis –sumat a un tercer restaurant més jove, Can Noguera, que també ha abaixat la persiana– ha deixat orfes molts clients.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 24-10-2016 Pàgina 15

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1015425-adeu-al-bahia-i-can-salvi.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui