

Filosofia de taverna

Recuperen la Bodega Ramiro de Llagostera amb l'objectiu de situar-lo de nou en el mapa dels operadors turístics de la Costa Brava

S'hi han fet millores mantenint l'essència amb botes de vins, licors secs i sangria

La Bodega Ramiro és "l'establiment més singular que hi ha hagut mai a Llagostera, el més turístic i, en certa manera, el més cosmopolita". La descripció la fa el periodista Joan Ventura al llibre de memòries, personal i de poble, L'aprenent de barber. Situat al tram urbà de la carretera de Tossa de Mar, en una antiga fàbrica de suro, el va obrir, l'any 1960, Josep Carreras, a qui anomenaven Ramiro. Dos anys abans, el 1957, Carreras havia obert una primera botiga de vins i licors a granel per a turistes, amb unes botes i taulons que feien de taula, als baixos de l'antiga cooperativa La Regeneradora. El periodista Joan Ventura recordava, recentment en aquest diari, que les fotos d'un article del periodista Pol Girbal, publicat a la Gaceta il·lustrada el 1959, on es veien unes turistes borratxes, van donar una imatge "impúdica i llibertina" que no va agradar als "servidors de la moral de l'època".

Amb l'escàndol, es va decidir traslladar el turisme vitivinícola i els seus efectes fora del poble. Així, la Bodega Ramiro es va mantenir, durant els anys seixanta, a l'antiga fàbrica de suro, que tenia forma d'u.

Les cròniques de l'època expliquen que hi havia unes quantes desenes de botes de 240 litres i de més grosses, borratxeres monumentals i autocars escampats pels carrers dels voltants, amb una "aglomeració que fa feradat". Fins i tot, s'hi va instal·lar un tablao de flamenc en forma de gran bota i s'hi havia vist la princesa italiana Maria Pia de Savoia degustar algun dels vins generosos que s'hi servien, com ara mançanilla i xerès, vins secs, mistela, garnatxa i porto. Rememora Ventura, a L'aprenent de barber, que la Bodega Ramiro havia estat "per a molts nois de Llagostera" un "mite de la (no) iniciació sexual" amb el reclam de les turistes estrangeres. L'estètica, molt a to amb la imatge del turisme que es projectava d'una Costa Brava que tenia a Llagostera "el seu portal d'entrada".

Deixant enrere la nostàlgia, però amb l'objectiu de recuperar l'essència d'una taverna d'abans, "antiga i amb solera", on els visitants puguin trobar venda de vi, licors, olis i productes típics del territori, i situar la Bodega Ramiro com a punt de ruta turística a la Costa Brava, els propietaris, l'empresa del Masnou, Destil·leries Campeny [<http://www.campeny.com/esp/index.shtml>], han reobert el celler tot just fa un mes i mig. Joan Campeny, director general d'aquesta empresa familiar que produeix productes com ara el licor de crema catalana Melody, va explicar que han fet una sèrie de millores a l'edifici, després d'anys d'estar tancat, per poder reobrir aquest estiu. Amb tot, assenyala que no seran un juliol i un agost de ple rendiment, ja que no s'obre amb un horari determinat, sinó en funció de si s'ha concertat una visita d'algun autocar. Les millores a la resta de l'edifici, explica Campeny, continuaran a l'hivern amb la perspectiva que l'estiu vinent estigui a ple rendiment.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 28-07-2019, Pàgina 26

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1642739-filosofia-de-taverna.html>