

Montserrat Dolcet Bosch

Hostalera de l'Hotel del Prado i presidenta d'Empresariat Cerdanya. És una persona inquieta, disposada a assumir més responsabilitat que la de dirigir l'establiment familiar Hotel del Prado. Per això, forma part de diferents entitats i presideix Empresariat Cerdanya

«A la Cerdanya, cal més vida de dilluns a divendres»



Pere Gassó Ollé
PUIGCERDÀ



■ Forma part de la nova generació d'empresaris, ben formats i amb empena, que tenen capacitat de lideratge. Porta el sector de l'hostalera als gens. Tant per part de mare com de pare, s'han dedicat a l'hostalera, un sector que s'ha convertit en la primera indústria de la Cerdanya. Montserrat Dolcet Bosch (Puigcerdà 1976) és al capdavant de l'Hotel del Prado, el negoci familiar, i a la vegada presideix, des d'aquest gener, Empresariat Cerdanya, que agrupa 140 empreses i associacions. En aquesta entitat, donat que era vicepresidenta, va agafar el relleu de Francesc Armengol, que es presenta a les properes municipals. Així mateix, és a la directiva de l'Associació d'Hotels i Campings de la Cerdanya i de Cui-na Pirinenca de Cerdanya. Dolcet va fer estudis de Direcció Hotelera a la Universitat Autònoma de Barcelona, que va acabar amb unes pràctiques a la ciutat alemanya de Bonn. Durant dos anys va aprendre pastisseria a l'Escola de Pastissers de Barcelona. La vocació de servei també l'ha posat de manifest durant vuit anys com a regidora de l'Ajuntament de Puigcerdà. Va fer la formació infantil i EGB a l'Escola Vedruna de Puigcerdà, mentre que el BUP i el COU, a l'Institut Pere Borrell de la capital. Des del 2005, és casada i té dues filles, de 8 i 14 anys.

Han aconseguit fer realitat una entitat aglutinadora i gran.

A Empresariat Cerdanya som i volem ser els interlocutors amb les administracions, des de les locals fins a les nacionals. D'alguna manera vam agafar el relleu de l'antiga Associació d'Empresaris, que es va refundar i vam fer estatus nous. La pandèmia ens va agafar en procés d'organització, però vam aprofitar aquest període per fer moltes trobades virtuals i incorporar-nos a grups de treball que coordinava el Departament de Salut, com la Taula de la Neu. Es van prendre les mesures adients perquè amb la progressiva reobertura es treballés amb seguretat. A la Cerdanya venen grups de diferents tipologies i cal ser especialment curosos amb els contagis. El treball amb l'hospital i altres organismes van servir, en aquell període, per donar molt de sentit a la nostra entitat. Ara treballem per fer més rendibles les nostres empreses, donar continuïtat als llocs de treball durant tot l'any

ELS 4 CANTONS



► **Tothom té el que es mereix?**

Desgraciadament, no. Uns massa, altres massa poc.

► **Millor qualitat i pitjor defecte.**

Perseverança i perfeccionista.

► **Quina part del seu cos li agrada menys?**

Les cames.

► **Quant és un bon sou?**

El que et proporciona la feina feta.

► **Quin llibre li hauria agradat escriure?**

Les calces al sol, de Regina Rodríguez.

► **Una obra d'art.**

La nit estelada, de Van Gogh.

► **En què és experta?**

A organitzar esdeveniments.

► **Què s'hauria d'inventar?**

Un rellotge que s'aturi en els bons moments i s'avanci en els dolents.

► **Deu existeix?**

Sí, és clar.

► **Quin personatge històric o de ficció convidaria a sopar?**

Mister Bean.

► **Un mite eròtic.**

Denzel Washington.

► **Acabi la frase. La vida és...**

Injusta, moltes vegades.

► **La gent, de natural, és bona, dolenta o regular?**

Bona.

► **Tres ingredients d'un paradís.**

Sol, muntanya i aigua.

► **Un lema per a la seva vida.**

Voler és poder.

i augmentar el nivell de vida de la població, a mitjà i a llarg termini.

Els seus vuit anys com a regidora de Puigcerdà la deuen ajudar per tirar endavant Empresariat Cerdanya.

Conec força bé com es mou l'administració pública, que, a vegades, és més lenta perquè exigeix complir uns protocols. L'estada a l'Ajuntament m'ha proporcionat un bagatge positiu.

El debat sobre com ha de ser la Cerdanya es manté viu des de fa anys. Com s'imagina la comarca a mitjà termini?

He treballat sempre en el turisme, des del vessant privat com des del públic. L'objectiu principal és la desestacionalització. El turisme es concentra molt en èpoques concretes. A la Cerdanya, cal més vida de dilluns a divendres. Un dels primers passos que farem serà el d'intentar captar el turisme corporatiu. A la primavera i a la tardor, és quan ho necessitem més. També m'imagino més interrelació entre empreses conscienciates en la cura del medi ambient.

Podem parlar que, en períodes concrets, la comarca està saturada.

Per Nadal i el mes d'agost és quan se'ns concentra molt, molt, la demanda i, probablement, podem fer servir la paraula saturació. **A mesura que avancen els anys, el turisme és més el monocultiu econòmic.**

Hi estem treballant per revertir-ho. Podem ser pioners en el *greenbuilding*, la construcció sostenible, però també tenim propostes relacionades amb l'agroalimentació, l'esport, el benestar i la salut. Són branques prioritàries que es van determinar en un estudi recent. **A cop d'ull, a la comarca es detecta menys activitat agrícola i ramadera.**

Hi ha un vincle molt directe entre productors i restauració. L'Associació Agroalimentària treballa per potenciar el sector. El cert és que els productes locals són de qualitat i es venen molt ràpidament.

Ha parlat de desestacionalitzar. Tenen algun territori on emmirallar-se?

L'estudi que hem fet ha analitzat comarques properes a la nostra, com la Garrotxa. També hem tingut de referència alguns llocs del sud de França i Andorra, que està en una bona línia en el turisme de congressos i negocis. En aquestes tasques de prospecció val la pena constatar el que no va bé per no haver-hi de dedicar més temps i diners. **Què diu el col·lectiu empresarial sobre les**

comunicacions?

Hem d'aconseguir que es mantingui l'actual aeròdrom. El punt més feble és el ferroviari, amb un trajecte etern entre Barcelona i Puigcerdà. Amb tren, ho tenim millor per anar cap a Tolosa. I, pel que fa a carreteres, som conscients que, permanentment, hem d'anar al darrere de les administracions per aconseguir millores.

Des del 1975, l'Hotel del Prado és de la família Dolcet-Bosch. No deu ser fàcil la continuïtat de l'empresa familiar.

De ben jove tenia clar dedicar-me a l'hostalera. Per això, els meus estudis superiors ja van ser d'aquest sector. És molt important que treballis en allò que t'agrada. Els clients ho noten molt. És un orgull que tant la bran-



PERE GASSÓ OLLE



«És un orgull que tant la branca familiar materna com la paterna procedeixin de l'hostaleria»

«S'ha mantingut la tradició de la Festa del Trinxat, la qual cosa no és fàcil»

«La Cerdanya es valora perquè s'hi poden fer moltes activitats a l'aire lliure»

«No volem perdre l'esperit acollidor d'un establiment de muntanya»

«Soc defensora de la cuina del territori»

Cerdanya, ha aconseguit introduir-se, com a plat preparat, a moltes llars. És un producte molt ben fet i ha establert una gran xarxa de distribució. Els responsables d'aquesta empresa també són dels que han cregut en la Festa del Trinxat.

El vostre hotel, inicialment, tenia 8 habitacions, i ara ja en té 53. És un exemple del creixement de la comarca.

La mare i l'àvia compraven carbó i aguantaven l'hivern amb els diners que feien a l'estiu. Els beneficis quedaven a casa. Nosaltres també hem reinvertit, de forma progressiva, al llarg dels anys, però no volem créixer més. La nostra aposta és reformar i invertir per no perdre l'esperit acollidor d'un establiment de muntanya. Volem que la gent s'hi trobi bé. **De tots els serveis turístics que s'ofereixen, quins són els que tenen més demanda.**

La Cerdanya es valora perquè s'hi poden fer moltes activitats a l'aire lliure. La pandèmia ha fet que tothom valori més el senderisme, l'esquí de fons, les raquetes, el ciclisme... La planificació d'activitats va molt associada al nombre de dies de l'estada.

Una icona del vostre hotel és el Jardí.

Sempre n'hem tingut molta cura durant tot l'any. No deixa de ser la cara del nostre hotel, que, al seu dia, quedava al mig d'un prat.

ca familiar materna com la paterna procedeixin del món de l'hostaleria. L'àvia materna ve de Can Casanova, de Fornells de la Muntanya, a la collada de Toses, on encara hi ha un bon restaurant de cuina de muntanya. Després d'un temps a la Pobla de Lillet, ella, que tenia molta empenta –va enviudar jove–, i la mare van aconseguir tirar endavant el primer negoci a la comarca, que va ser l'Hotel Maria Victòria, de Puigcerdà. El pare, nascut a Alàs, a l'Alt Urgell, era cuiner i es van conèixer amb la mare en una entrevista de feina. Al cap d'un quant temps es van casar, van continuar durant anys al capdavant del Hotel Maria Victòria. El 1975 van comprar l'Hotel del Prado, que la gestió es va cedir. El 1988, tota família ens vam traslladar a aquest hotel.

El seu pare ja tenia una bona trajectòria als fogons. Fins i tot havia treballat al Ritz.
A Cal Dolcet d'Alàs, l'àvia Càndida i el tiet Ra-

INSEPARABLES

PERE GASSÓ OLLE



► **PERLES I ANELL.** Les arracades de perles i els complements formen part de les seves debilitats. No cal que siguin de gran valor. L'anell té simbolisme familiar. Portar-lo és un homenatge a la família i a l'àvia que li va regalar.

mon són els que van continuar a l'hostal, mentre que el pare va treballar a diferents establiments: a la Seu d'Urgell, a Barcelona (Ritz) i a la Costa Brava (Hotel Santa Marta), fins que va tornar a la Cerdanya, on ha estat un referent.

La vostra família ha estat molt implicada a donar valor al trinxat, un plat estrella.

El pare era dins de la comissió de festes, on es va decidir fer una activitat gastronòmica i potenciar un plat, que va ser el trinxat. S'ha mantingut la tradició de fer aquesta festa, la qual cosa no és fàcil. A casa, el món dels fogons ens agrada. Soc una defensora de la cuina del territori. Per això, formo part del grup Cuina Pirinenca de Cerdanya.

El trinxat és un dels millors ambaixadors de la comarca.

A part dels restaurants que l'han incorporat a la carta, hem estat de sort que Carlit, una de les empreses adherides a Empresariat