

Orfes de canelons

Els propietaris de la popular Fonda Janpere, de Sant Joan de les Abadesses, han tancat les portes i el poble es queda sense places hoteleres al centre de la vila.



Fermí Ribera i Carme Casals al menjador de la Fonda Janpere, que ha tancat les portes fa ben poc
Foto: Jordi Puig.

Els santjoanins s'han quedat sense els millors canelons del país. Això i altres coses. La Fonda Janpere de Sant Joan de les Abadesses ha tancat les portes després de més de 70 anys al peu del canó. Els seus actuals propietaris, Carme Casals i Fermí Ribera, s'han jubilat i el negoci ja no tindrà continuïtat i han posat l'edifici en venda. Ells estan molt agraïts als clients que han tingut de tota la vida alguns d'ells hi passaven gairebé dos mesos i asseguren que s'han convertit en bons amics.

La fonda la va fundar la mare de Casals, Carme Aulinas, que després de tenir una botiga de comestibles a Sant Joan mateix va

decidir muntar un restaurant. De la botiga en va fer un menjador i així va començar a cuinar: Hi anaven a menjar picapedrers i guixaires que treballaven al monestir, però també guàrdies civils i mestres. Més tard es van traslladar a la carretera de Camprodon, que ja es va dir Can Janpere. De fet, a Carme Aulinas també se li deu el nom de l'establiment, ja que la seva família tenien un mas que es deia Can Janpere. Mentrestant el seu marit i pare de la Carme, que era fuster, va començar a fer la casa que fins ara s'ha conegut com la Fonda Janpere. Ja s'hi van preveure habitacions però diferents a les d'ara perquè hi havia lavabo comunitari i sense calefacció, explica Casals. Mentrestant van enviar la filla, Carme Casals, a aprendre d'hostaleria a Girona, on precisament vaig conèixer el meu marit, Fermí, que també venia d'una família de Besalú amb tradició hostalera. Va passar el temps i als anys 70 tots dos van passar a fer-se càrrec del negoci. En Fermí s'ocuparia de la cuina i la Carme de la sala menjador i les habitacions, en total 12. La bona cuina sempre casolana d'en Fermí aviat es va fer famosa. El plat estrella indiscutible són els canelons, que es demanaven per menjar allà o bé per emportar, per la festa major de Sant Joan n'he arribat a fer 2.500, explica el cuiner. Però també han estat molt famoses les patates d'en Fermí (les conegudes patates d'Olot), que les hi va ensenyar a fer la seva inventora, precisament Carme Aulinas. Els peus de porc amb naps, però, també han tingut el seu merescut èxit.

Expliquen que han tingut una clientela de tot tipus i que d'anècdotes en tenen per donar i per vendre, com la vegada que per una revetlla de Cap d'Any se'ls va espatllar l'orgue del conjunt que portaven i el van haver de demanar al rector. També hi han passat personatges coneguts com Xavier Cugat, que ens va fer una caricatura de tots plegats que encara guardem. Ara els toca descansar després de tota una vida servint els altres.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/755081-orfes-de-canelons.html?cca=1&piwik_campaign=rs&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss