Dol a l'hostaleria per la mort de Narcís Pruenca i Lluís Duran

Pruenca, amo de La Llarga de Girona, havia presidit l'Associació d'Hostaleria de Girona
Figueres acomiada Lluís Duran, tercera generació al capdavant de l'emblemàtic Hotel Restaurant Duran

Doble dol al món de l'hostaleria de les comarques gironines. Narcís Pruenca, amo del restaurant bar La Llarga de Girona i que va ser president de l'Associació d'Hostaleria de Girona durant els anys 90, va morir ahir als 82 anys. La seva mort se suma a la de Lluís Duran, de l'Hotel Restaurant Duran de Figueres, que va morir dijous als 77 anys i que va ser enterrat ahir.

Narcís PruencaNascut a Cogolls, Narcís Pruenca Bayona va ser l'amo del restaurant La Llarga, del carrer Sant Francesc de Girona, durant més de 40 anys. El 1969 es va interessar en una antiga botiga bar que feia tres anys que estava tancada i que era coneguda popularment com La Llarga en honor d'una criada que l'atenia quan era una botiga d'ultramarins a principis de segle. La Llarga va ser un popular restaurant d'autoservei als anys 70-80 i després va ser un restaurant de cuina tradicional de mercat, fins que la família va traspassar el negoci el 2013. A partir de La Llarga, Pruenca va construir un petit imperi hostaler amb diversos establiments a la ciutat. Va ser el president de l'Associació d'Hostaleria de Girona des del 1993 fins al 1999. Entre les iniciatives que va impulsar durant el seu mandat per potenciar la cuina gironina hi ha les Setmanes Gastronòmiques, i també va ser molt partidari de l'Escola d'Hostaleria.

Més enllà del món de l'hostaleria, va ser el president a la demarcació de Metges Solidaris, amb qui va viatjar al Senegal i Guinea Bissau. Va tenir també un paper destacat en l'àmbit cultural. Va crear uns premis literaris en memòria de la seva mare, la poeta Mercè Bayona i Codina, a les Planes d'Hostoles. A més, va impulsar una fira d'art a la plaça del Gra. D'altra banda, va impulsar l'equitació a la ciutat com a president del Poni Club de Girona.

L'enterrament serà avui, dissabte, a les quatre de la tarda a l'església del Mercadal de Girona.Lluís DuranLa societat empordanesa, més especialment del sector de l'hostaleria, però també de l'empresariat, el món institucional i polític, va acomiadar ahir a Figueres Lluís Duran i Simon, mort el dia abans per causa de malaltia a l'edat de 77 anys. Al capdavant de l'Hotel Restaurant Duran –al carrer Lasauca i a tocar de la Rambla de Figueres–, Lluís Duran encarnava la tercera generació d'una família figuerenca dedicada al món de la restauració i que ha contribuït a forjar la imatge gastronòmica de la ciutat i l'Empordà en general.

Nascut a Figueres, Lluís Duran va entrar en el negoci familiar de ben jove; després d'uns estudis a la seva ciutat va marxar per formar-se a l'estranger, en concret a la prestigiosa escola d'hostaleria de Lausana, a Suïssa, on va fer les primeres pràctiques. Quan va tornar a Figueres, la seva contribució a la història gastronòmica familiar va ser precisament la introducció d'una visió moderna i renovadora de l'hostaleria tant en l'aspecte gastronòmic com en la gestió i en la part hotelera, en una època en què el sector tot just emergia d'un concepte més localista del negoci. A tall d'exemple, aquests aires nous –combinats amb la influència de la cuina francesa que ja havia introduït el seu pare en la generació anterior– es traduïen, entre altres aspectes, en els primers flamejats a la sala, davant mateix del client. Fa uns anys Lluís Duran ja va traspassar el pes de la gestió de l'hotel restaurant a la quarta generació, els seus fills Ramon i Lluïsa, tot i que continuava vetllant per la qualitat dels productes i de la tradició gastronòmica que havien forjat la fama de l'establiment. En l'aspecte empresarial va ser el continuador de l'expansió iniciada el 1910 pels seus avis, Joan Duran Hugas i la seva esposa Teresa Camps, a partir d'una

antiga fonda, Ca la Teta. Seguint els passos del seu pare, Lluís Duran havia diversificat l'activitat familiar, que ara també és present en el sector immobiliari i serveis de gasolineres. En l'aspecte humà, els seus familiars defineixen Lluís Duran com una persona "senzilla, honesta i gens ostentosa, que preferia mantenir-se en un segon terme, tot i que fora de l'àmbit professional era una persona divertida i que sabia fer-se estimar".

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 10-11-2018, Pàgina 29

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1500492-dol-a-l-hostaleria-per-la-mort-de-narcis-pruenca-i-lluis-duran.html