



els personatges

Lluís Mir i Molina (Calella de la Costa, 15-7-1948) i Pepita Pujal i Ulldemolins (Granollers, 5-1-1948). Aquest matrimoni regenta, des de mitjans dels anys 80 del segle passat, el Restaurant Kiko de la plaça de la Corona de Granollers, un establiment que aquest mes d'abril commemora el 125è aniversari. Ells representen la quarta generació d'una saga familiar dedicada a la restauració que va iniciar la seva singladura en aquesta cèntrica plaça de la ciutat l'any 1888. Fou fundat per Francesc Carrencà i Marc i la seva dona Dolors Aubanell i Carbonell. A partir de 1904 es van fer càrrec del negoci Dolors Carrencà i Garreta i el seu marit Josep Ulldemolins i Baró; vers 1950, aproximadament, van seguir amb el restaurant Rosa Ulldemolins i Carrencà (que té 93 anys) i en Jaume Pujal i Garriga, els quals van donar el relleu a Lluís i a la Pepita. Parlar del restaurant Can Kiko és parlar d'un dels locals amb més tradició de la comarca, representatiu d'una cuina tradicional que durant moltíssims anys va veure batejar el seu cor gairebé al mateix ritme que ho feia el mercat mil·lenari del dijous quan els pagesos i visitants omplien els menjadors dels restaurants per a fer els seus tradicionals esmorzars de forquilla (cap-i-pota, tripa, mongetes amb botifarra...). Els nous canvis socials han possibilitat noves apostes gastronòmiques del restaurant, ja que ofereix també servei de tapes al bar, terrassa a la plaça... La Pepi i en Lluís tenen dues filles: l'Olga de 38 anys que els ajuda al negoci, i la Laura, de 33.

Lluís & Pepita Mir Pujal

“Can Kiko és la mostra d'una gran fidelitat durant 125 anys”

Oferim una àmplia gamma de propostes, destacant la varietat tant pel que fa a la cuina tradicional com a les noves tendències. I oferim tanmateix tapes al bar, el servei de la terrassa que tan agrada quan fa bon temps... Hi ha clients que valoren molt els nostres arrossos, la carn d'olla que fem a l'hivern, uns quants guisadets en els quals fa temps que hi treballem...

Diuen que els menús s'imposen.

Ara és el que toca. La carta, la gent ni se la mira! Tothom fila prim!

La terrassa de la plaça de la Corona esdevé un espai recentment renovat. Els agrada el que s'ha fet?

La idea de convertir la zona en illa de vianants, sí; el resultat final, no. El terra presenta moltes irregularitats i la prova és que hi ha molts accidents. Moltíssims. Urbanísticament no s'han fet bé les coses i el fet que s'anés a buscar el material a l'Índia ho considerem una indecència. Llàstima de l'oportunitat perduda!

El millor de tot plegat tenint en compte els 125 anys?

Els molts amics que ha tingut la casa al llarg de tots aquests anys.

El Restaurant Kiko de Granollers, situat a la plaça de la Corona, fou fundat el 1888 per Francesc Carrencà i March i la seva dona Dolors Aubanell i Carbonell.

Commemoren vostès el 125è aniversari. Els imagino contents.

I molt orgullosos de ser al capdavant d'un negoci familiar de restauració com aquest amb tanta història. El fet d'arribar fins aquí és el resultat de molts esforços d'uns quants familiars que ens han precedit. Les coses no resulten mai fàcils i el fet de poder arribar als 125 anys demostra la constància i la fidelitat mostrada vers aquest negoci durant tots aquests anys per moltíssimes persones.

Fundat el 1888, segueix al mateix espai, el de la plaça de la Corona.

Fins i tot en aquest sentit ha estat tradicional i fidel a la ciutat, a la plaça de la Corona... Nosaltres representem la quarta generació i ara que tots dos ens hem anat fent grans, esperarem a veure si pot agafar el relleu la nostra filla Olga, que ja fa temps que ens ajuda en el negoci.

Els agradaria?

A nosaltres, sí, però ha de ser ella la que ho ha de veure clar.

Es guanyen bé la vida?

Hem viscut èpoques molt millors. Ara, en aquests temps de crisi, anem tirant i molts dies es compleix allò de 'lo comido por lo servido'.

S'ha dit que han tingut sempre vostès un públic fidel.

Les fidelitats fa temps que tenen data de caducitat. És veritat que tenim clients de molts anys i molts amics, però ara el concepte de la fidelitat no respon

als canons de fa uns anys. La gent no es compromet en aquest sentit.

I es diu també que ofereixen una cuina tradicional catalana...

Així va ser durant molts anys. Només cal recordar la vinculació del restaurant i la seva oferta gastronòmica directament relacionada amb la terra i els fets de caire social i econòmic principals com ha estat el cas fins fa uns anys del mercat del dijous. Aquells dijous d'esmorzar de forquilla, però, són ja gairebé història. Des de fa uns anys ençà ha canviat la tipologia del mercat, han canviat els firaires... Tot és molt diferent. Molta gent d'ara ha variat també els seus hàbits de consum i qui més qui menys fa dietes i té cura d'allò que menja.

Així doncs, adéu als esmorzars de forquilla!

A uns quants plats, sí. Ara, però, sembla que hi ha una mica de revifalla.

Els dijous es nota més moviment que entre setmana?

Hi ha una mica més gent, sí, especialment els mesos d'estiu.

Com els ha afectat la crisi?

Com a tots, d'una forma directa, ja que nosaltres entrem dins del consum. Són temps difícils i complicats. Hem hagut de fer reajustaments, ens toca treballar més als membres de la família... El cas està en resistir.

Si haguéssim d'explicar quines són les seves especialitats...