

«Des de 1888 hem comptat sempre amb amics fidels amb la casa i la família»

Veig que el fet de viure damunt del restaurant Kiko els permet gaudir d'una vista excel·lent de la plaça de la Corona.

—És una de les particularitats que hem gaudit sempre, sí, ja que el restaurant Kiko, la plaça i la carretera han estat totalment units des de 1888 en què es posà en marxa el negoci.

—**I què els sembla aquest Granollers d'ara?**

—És molt maco. És evident que ha canviat molt, ja que a la nostra època tenia poc més de 12.000 habitants. La transformació ha estat més que evident i s'ha fet a millor.

—**Gastronòmicament...**

—Aquí les coses també han canviat substancialment. Nosaltres fèiem una cuina tradicional que ara s'ha modernitzat i, a més a més del menjador, té molta importància la cafeteria. I pel que fa als locals, va haver-hi molts anys que érem només quatre o cinc...

—**La Fonda Europa, Can Layon, Can Kiko...**

—Aquest és el trio realment centenari que ha resistit el pas dels anys a base de treballar molt. Durant uns 30 anys, nosaltres no vam tancar cap dia: ni dissabtes, ni diumenges, ni per Nadal... Tot s'ha fet a base d'esforç i dedicació.

—**És un bon negoci?**

—És una feina que permet guanyar-se la vida i anar tirant. Si comptéssim les hores que hem treballat durant tots aquests anys! El fet de tenir clients diàriament obliga a donar qualitat i a comprar coses bones, comptar amb personal suficient...

—**Vostès van agafar el relleu els anys 50. Com recorden aquells inicis?**

—A nivell gastronòmic i pel que fa als clients, vam seguir comptant amb la confiança

de tots el que venien a casa, principalment el dijous, dia de mercat, que era molt especial.

—**Com era un dia tradicional de mercat?**

—Treballàvem moltíssim. Els esmorzars de forquilla s'iniciaven gairebé a partir de les 7 del matí i la cosa durava fins a les 11 del matí, que havíem de començar ja a preparar tot per al dinar. La situació en aquest sentit, ha canviat força, ja que no podem oblidar que la plaça de la Corona era l'espai on es venia el gra, patates, llegums... Treballàvem una barbaritat. Hi havia transportistes que venien de Ribes de Freser i d'allà dalt que no fallaven mai. Hi havia dies que gairebé no es podia aparcar en tota la plaça. Actualment els dijous

al matí es treballa més a la cafeteria. I la resta dels dies és al menjador on té lloc la gran activitat principal, ja que s'han introduït nous canvis.

—**Satisfets del treball realitzat?**

—Sí, ja que hem aconseguit seguir amb un negoci familiar que ha passat de generacions en generacions, jugant un gran paper sempre

les dones, un aspecte que segurament tindrà continuïtat.

—**Tornarien a fer el mateix?**

—Sí, ja que ens ha donat l'oportunitat de conèixer molta gent. I hem tingut clients, molts coneguts... Això ens ha permès igualment comptar des de 1888 amb bons amics, fidels amb la casa i la família.

—**I a vostès els agrada anar de restaurants?**

—Ho hem fet, sí. Hi ha bons establiments i s'ha de veure què fan els altres. Sempre hem estat de vida i preferim la cuina tradicional a aquesta que diuen de disseny, que no ens acaba de convèncer.

PACO MONJA



Rosa Ulldemolins i Carrencà (Granollers, 30-4-1920) i Jaume Pujal i Garriga (Llerona, les Franqueses, 9-1-1917). Aquest matrimoni

té l'oportunitat encara de gaudir d'una excel·lent vista des de casa seva, el restaurant Kiko de la plaça de la Corona, ja que aquest local centenari es troba en el mateix lloc des de 1888, any que fou fundat per Francesc Carrencà i March i la seva dona Dolors Aubanel i Carbonell. Després de fer unes reformes el 1904, continuaren amb el negoci Dolors Carrencà i Garreta i el seu marit, Josep Ulldemolins i Baró. Va ser a partir dels anys 50 que van ocupar-se del negoci la Rosa i en Jaume per continuar el relleu generacional familiar els anys 90 amb la seva filla Pepita i el seu marit, Lluís Mir, ajudats actualment també per la seva filla Olga, continuadora d'una saga de restauradors locals que ha fet història en un establiment que, gastronòmicament i socialment, ha estat testimoni directe dels fets més transcendents de la ciutat, entre ells el mercat del dijous amb els tradicionals esmorzars de forquilla, a base de cap-i-pota, botifarra amb mongetes... Alliberats ja de la responsabilitat diària del bar i restaurant, la Rosa i en Jaume tenen encara l'oportunitat de veure com es desenvolupa el dia a dia d'una activitat, la de la restauració, a la qual es van dedicar durant molts anys amb cos i ànima, essent, segons que destaquen tots dos, "uns privilegiats, ja que vam continuar amb el negoci familiar que tant ens agradava, el vam aguantar i hem fet el relleu corresponent, per tant estem molt contents". Viatgers entusiastes, el matrimoni té tres filles (Rosa, de 60 anys; Dolors de 58, i Pepita de 56), 8 néts i 5 besnéts. ♦



Josep Garcia

ROSA ULLDEMOLINS I JAUME PUJAL

RESTAURANT KIKO DE GRANOLLERS