

Penya Cunitu: 64 anys de granollerisme

Quan escric aquestes ratlles la Penya Cunitu es prepara per fer el seu 64è aniversari, això vol dir que és de les més veteranes de les societats en actiu de Granollers, i de les que encara viuen alguns dels seus fundadors, des d'aquell Novembre del 1941, tot just acabada la nostra Guerra Civil. La mainada de llavors van tenir la valentia de formar una entitat de la que avui tot Granollers s'ha de sentir cofoi, a més dels seus associats, fundadors, directius de llavors i dels actuals. S'ha d'agrair que en tots aquests lustres han aguantat la Penya amb l'estendard ben alt. Val a dir que com tota empresa portada per gent, i a més si és molt antiga, com la nostra entitat els anys no hi passen de franc, els anys es cobren els seus interessos, per això dic també que la Penya s'hauria de renovar. Si no es fa, al meu parer, la Penya se'n pot anar en orris, ja que l'edat mitjana és molt alta, tant la dels directius com la dels seus asso-



Integrants actius de la Penya Cunitu el 1994.

ciats.

Després d'una breu aturada, ja pels anys 61, va tornar a agafar esbranzida, i tornar a la il·lusió amb l'esperit com la d'aquells "nanus" que esperonats pel primer president el Sr. **Joan Saunell** i **Muset** (cambrer del Café Comercial), també dit "tall de conill", que com a anècdota val a dir que

la premsa d'ara especialitzada en cuina, parla molt d'un restaurant de Capellades que es diu així, Tall de Conill, que són de família amb en **Joan Saunell**.

Continuant amb l'esperit de l'any 1941, allà al reclus de la Font de Can Sínia es va conduir la Penya cap els nostres dies. La Penya, directius, associats i amics ha anat fent "granollerisme" per tot arreu, fent xerrades, esport, caminades, exposicions, excursions, viatges, homenatges, jardineria, circuits pels casc antic de Granollers, ballades de sardanes, cant coral, llibres editats per la Penya, etc. Es visitaven pobles, carrers, barris, i s'hi deixava l'empremta de la gent del Vallès, principalment de la nostra ciutat. Prèviament a les excursions, s'informava del que s'aniria a veure, i es portava el tarannà de Granollers, visitant l'ajuntament del poble, saludant al seu alcalde, així com al mossèn de la Parròquia, se'ls hi feia un regal, com podia ser un ram de flors, un llibre, a poder ser d'un autor de Grano-

llers, també una petita Porxada, o l'Escut de la Penya, en algunes poblacions s'havia anat a veure residents que eran fills de Granollers, i de pas s'els hi feia un petit obsequi. Recordo una excursió de fa alguns anys, que es va anar a Pals (L'Olla de l'Empordà), vam anar a saludar a un antic soci de la Penya, i se li va fer un petit homenatge, en **Josep Sala**, alias "caramelero", en una altra excursió també es va anar a veure al famós **Rudi Ventura** (el trompeta del Barça) a la seva disco de Barcelona, on se li va fer entrega de la insígnia de la Penya, i un ram de flors a la seva companya, la senyora **Montse Amor**, actriu i cantant famosa. En juntes anteriors, també per Nadal s'havia portat una ampolla de cava a casa dels associats, a igual que als centres d'informació com la ràdio, premsa, ajuntament, algun centre cultural, etc. Ara sembla que tot això ja no es fa. El que sí es fa, es per Tots Sants, no oblidar als socis traspassats.

PERE VALLS



Paco Monja



Paco Monja

La vallesana Patricia Miralles i el seu marit Pep Pintó, i el Monegal, l'hotel i restaurant que regenten a Sant Llorenç de Morunys (Solsonès).

EL MONEGAL (SANT LLORENÇ DE MORUNYS, SOLSONÈS), L'APOSTA HOTELERA I GASTRONÒMICA DE LA VALLESANA PATRÍCIA MIRALLES I EL SEU MARIT PEP PINTÓ. Després de planificar bé el projecte, **Patricia Miralles** (Montornès del Vallès, 41 anys) veu com el seu projecte d'hostaleria i restauració de Sant Llorenç de Morunys (Solsonès) es comença a consolidar de mica en mica després dels primers mesos d'experiència. Situat en un paratge excepcional en plena Vall de Lord, molt a prop del Port del Comte, al costat del riu Cardener i envoltat d'un entorn idíl·lic, el Monegal (conjunt d'hotel i restaurant) forma part del grup Rusticae que distingeix els establiments amb caràcter. L'hotel és una antiga masia restaurada en la qual les seves 9 habitacions i un apartament estan pensades també, per a persones amb mobilitat reduïda.

Al restaurant, la Patricia, filla de Ca l'Ametller de Montornès, evidencia —així ho hem constatat aquests passats dies— ser seguidora i continuadora d'una bona saga de cuineres de la seva família, ja que en relativament poc temps ha demostrat que més enllà dels consells del xef **Fermí Puig** i del fondista **Ramon Parellada**, presenta les seves prò-

pies credencials, tot oferint una carta variada amb personalitat pròpia i un segell identificatiu que es comença a conèixer i valorar més enllà del cor del Solsonès. Ella i el seu marit en Pep, cap de sala, aposten per una cuina de la terra i del temps elaborada i ben preparada, la qual cosa no és en aquest cas un eufemisme, ja que l'hort el tenen a pocs metres de l'hotel i el restaurant, i són experts i especialistes conreadors de les matèries que ofereixen. Amb una mà realment trençada en aquest ofici, la Patricia aposta per plats "fets amb carinyo d'autor" com l'amanida de bolets amb formatge, mitjana de vedella, creueta de porc ibèric amb poma i foie, filet de vedella, arròs amb castanyes, ous estrellats amb patates, la tradicional xarapa (sopa de trumfons, bacallà i cansalada)... I per postres sopa de iogurt de cabra amb xocolata al curry, tatín de poma, assortit de fruita amb xocolata calenta... I tot en un menjador situat en un paratge estratègic i encisador a la tardor, l'hivern, la primavera, l'estiu... Per seguir la trajectòria d'aquesta nova restauradora vallesana que emergeix amb força i personalitat, ho poden fer també a través de la pàgina web www.monegal.com. **P.M.**