

Liceo. Como los salmones, regresó Isidro a su Granollers natal para morir allí, no sin haber dado un nuevo impulso a la Fonda de España y al Hotel de Europa, que seguían siendo de su propiedad.

La dinastía no se detuvo. En 1912. Isidro cedió a su hijo Francisco las riendas del Europa y de su mano fue cuando alcanzó una nombradía que iba más allá de Cataluña, desde su condición de primer restaurante comarcal del Principado. Parellada cimentó un imperio restaurador mediante la adquisición en Barcelona del restaurante del Hotel Ruzafa y de Las Siete Puertas, que llevó a ser considerado un restaurante punta en tiempos de duras competencias. Desde 1947 a 1988, la Fonda Europa o el restaurante del Hotel Europa como Vds. prefieran siguió detentando su carácter de gran restaurante comarcal de la mano de Francisco Parellada Novellas, hasta que desde hace dos años lo regenta su hijo Ramon Parellada, sin duda uno de los restauradores más interesantes de la nueva generación. Ramon Parellada se hacía cargo de este **legado de los siglos** desde la experiencia que le daba su fulgurante éxito al frente del Senyor Parellada en la calle Argenteria de Barcelona, un local tomado y retomado sin éxitos apreciables, hasta que Ramon le dio su toque de gran restaurante económico dentro de lo que cabe, en cualquier caso quizá el restaurante que mejor equilibra en Barcelona la relación calidad precio. Y ha demostrado que ese equilibrio puede obtenerse sin renunciar a la imaginación e incluso a una cierta cocina de investigación, a veces entre la fantasía y el homenaje personal. Ramon Parellada ha adaptado la tradicional Fonda Europa a la modernidad, sin que haya perdido sabor y no me refiero ya al sabor ambiental, que lo conserva en sus salones evocadores, sino a un sabor mucho más fundamental en un viejo restaurante, en el que la memoria de sus antiguos platos merece conservarse, trasladarse a las nuevas generaciones.

Pocos restaurantes de Cataluña o de España, tienen una Historia tan cargada de fidelidades y amor a la operación de dar de comer bien a la clientela. Los restaurantes nacen, crecen y mueren fruto normalmente de un empeño personal o de una familia. Muy pocas veces alcanzan dimensión dinástica y cuentan entre sus avaladores con tanto buen comedor que ha contribuido a cimentar su leyenda: Alfonso XIII, Prim, Meyler, Primo de Rivera en el apartado de gentes de orden, afortunadamente compensado por los Sert, Rusinyol, Picasso, Dalí, Tàpies, Cela, Pla, Espinàs, Verdaguer, Maragall, Pierre Lotti, Llimona, Manolo Hugué, Maillol... es decir, por gentes de artes y letras. Su nombre figura en libros ya clásicos como **El que hem menjat** de Pla o en el **Gran Grial** de Lotti. Yo mismo, con todas las distancias, en cierta ocasión, cuando Pepe Carvalho estaba en plena investigación de **La soledad del manager** le dije: **si pasas por Granollers no te olvides de comer en ca n'Europa**. Lo hizo y cada vez que pasa por Granollers vuelve o va a **El Señor Parellada** de Ramon, en la calle Argenteria, dispuesto a dejarse sorprender sin arruinarse.

Manuel Vázquez Montalbán