

La història del Fussimanya és ben bé la d'en Rossend Viladecàs i la seva família: la Dolors, la seva senyora i tota una relacions públiques; els seus dos fills, en Josep i la Meri; la seva jove, l'Antònia; i el seu primer nét, en Gerard, massa petit encara per traginar plats i olles, però que potser de gran voldrà continuar el negoci que un bon dia els seus avis van començar del no res, i amb molt d'esforç.

Ara, més que això, el Fussimanya s'ha convertit en un referent econòmic de pes quan es parla de la Plana de Vic i en Rossend, que a més és l'alcalde de Tavèrnoles des de l'any 1979, ha esdevingut un dels empresaris més reconeguts en el món de l'hostaleria familiar, i també de les indústries especialitzades en l'elaboració artesanal d'embotits.

“Jo de sempre que he viscut a Fussimanya –recorda-, però abans les coses eren molt diferents a les d'ara. Estàvem molt mal comunicats, lluny de tot arreu, i el carro era el nostre únic mitjà de transport. Llavors amb la família -devia tenir jo uns vint anys- vam anar a viure a Tavèrnoles. Allà hi vam passar uns quants anys i la casa de pagès, on avui tenim el local, es feia servir només per guardar les vaques i les ovelles.”

“A Tavèrnoles –explica ara la Dolors, filla de Folgueroles i de la fonda de Can Pasqual- la família d'en Rossend va agafar el restaurant de Can Genot, que avui ja no existeix. Un cop casats vam continuar portant aquest establiment, però el 1971, en saber que aquí mateix es construiria el Parador Nacional de Sau i ens farien la carretera, vam considerar de tornar a Fussimanya i obrir una casa de menjars casolans. L'avi Furriol ens va deixar condicionar el seu mas. ‘Si el negoci no ens va prou bé plegarem veles i ens quedarem a Fussimanya fent de pagesos’, li vam dir”.

El cas, però, és que el matrimoni va tenir molt bona vista, i fins el dia d'avui el negoci els ha anat d'allò més bé. Els primers clients que van fer, és clar, van ser els excursionistes, els uns s'ho van anar dient als altres i, poc a poc, el restaurant va anar guanyant popularitat.

En els seus orígens tenia una cabuda per a unes vuitanta persones, i ara ja n'hi caben prop de tres-centes: **“Amb els anys hem hagut d'anar fent ampliacions, perquè cada vegada hi ha més gent que ens coneix. Ara ja són molts els amics i els clients que vénen a casa a dinar o a sopar, i un cap de setmana, per exemple, podem arribar a servir entre vuit-cents i nou-cents coberts. Els dissabtes i diumenges els comensals que vénen són sobretot famílies i colles, la resta de la setmana empresaris i gent de negocis.”**

El telèfon, de fet, no deixa de sonar, i és que és del tot aconsellable, abans d'anar-hi, trucar i reservar taula. A quarts de dues del migdia el pàrquing ja és ple, i a la cuina ja fa estona que bullen les olles i que estan enceses les brases, per tal d'anar cuinant els plats estrella de la casa, com ara el cabrit amb all i julivert, les galtes de porc al forn o l'ànec amb peres: **“Un personatge prou conegut com en Jaume Pastallé defineix molt bé quina és la nostra forma de cuinar. Ell parla d'un estil transparent, tradicional, i jo hi estaria molt d'acord. A nosaltres el que ens agrada és cuinar amb productes de primera**

qualitat, i deixar que als fogons la improvisació vagi fent el seu curs. La cuina si la penses massa no dona tan bons resultats.”

En aquests vint-i-set anys que fa que funciona el Fussimanya en Rossend ha pogut comprovar que el boca-orella és, sens dubte, el millor sistema per donar-se a conèixer, i el millor reclam perquè la gent torni oferir quantitat, qualitat, diversitat i bon servei: **“Quan vam començar fèiem plats només amb carn -de vedella, de porc, de cabrit-, però a mesura que vam anar guanyant clients ens vam adonar de la necessitat d'introduir el peix a la nostra carta. La gent de la comarca, quan vénen al Fussimanya, tenen ganes de menjar-ne, perquè les bones carns i els bons embotits ja els tenen a l'abast cada dia.”**

Cal assenyalar que en qüestió d'embotits en Rossend és tot un entès. Al Fussimanya la llonganissa té gust de llonganissa i el pernil –un luxe per al paladar-, de pernil. Si a més tasteu les coques torrades amb tomàquet, unes coques que el forn de Folgueroles fa expressament per a l'establiment, el record que us n'endureu ja serà inoblidable: **“Els embotits els elaborem nosaltres mateixos. A Tavèrnoles tenim la granja de porcs, i al costat mateix del restaurant la fàbrica i una petita i bonica botiga on venem els nostres productes. De botigues, a més, en tenim també una a Vic i una altra a Manlleu.”**

En aquest punt, el propietari de l'establiment que ens ocupa en aquestes dues pàgines comenta que als catalans sembla que no ens agrada gaire el xoriço picant, per exemple, i que per això ara fa un temps va inventar-se la llonganissa axoriçada, un embotit, com ell descriu, molt poc picant i amb molt poc pebre vermell.

Des de Fussimanya, i amb el Fadri, una petita embarcació que voreja i passeja pel pantà de Sau des de fa un any i que ha esdevingut una gran atracció turística per als qui van a la recerca de les muntanyes i dels pobles de postal que hi ha per les rodalies –Tavertet, Roda de Ter o Rupit, entre d'altres-, hom pot accedir a l'altre restaurant que ara fa poc en Rossend ha obert juntament amb un altre soci.

“Al Fussimanya –explica- tenim cinc menjadors però cap d'ells té prou cabuda com per acollir grans banquets. El Sau Vell neix justament amb aquesta idea. Allà hi caben molt bé tres-centes persones, i l'emplaçament és fabulós.” A peu del pantà, aquest local té unes panoràmiques magnífiques i està estratègicament situat. La Vall de Sau s'està convertint en un punt important per a la pràctica d'alguns esports d'aventura, i cada vegada són més els aficionats que hi arriben per fer piragüisme, esquí aquàtic o qualsevol altra d'aquestes modalitats.

Des de la terrassa del Sau Vell, i si el nivell de l'aigua del pantà ho permet, encara es pot veure la punta del campanar de l'antiga ermita que hi havia a l'antic poble de Sau. A la dècada dels seixanta, amb la construcció de l'embassament, les aigües ho van negar tot. Ara, trenta anys més tard, veient aquella torre hom té la sensació que és una mica com en Rossend i la seva família, un cos compacte que, malgrat tot, no es deixa defallir per res.



Rossend Viladecàs – Tavèrnoles (l'Osona)