

Amb vuitanta-set anys d'història entre les seves quatre parets, la Fonda Torres és un dels establiments més emblemàtics de la ciutat osonenca de Manlleu. En tot aquest temps a aquest local se l'ha conegut per diferents malnoms, però potser encara ara el de Can Manuel, que ve dels seus inicis, és el més popular. Avui la fonda la porten dos germans, en Manel i en Xavier Molera, i mentre que el primer fa de cuiner l'altre exerceix de *maître*.

Els actuals responsables del negoci són besnéts d'un matrimoni, en Manuel Torres i la Pepa Dey, que, segons sembla, ja van començar a relacionar-se amb les coses del menjar quan corria l'any 1880: **"Abans d'obrir la fonda aquests nostres besavis ja van tenir a Manlleu una petita botiga de queviures on, a més, venien els menjars que cuinava la besàvia a casa: escudella, carn d'olla, cap-i-pota... Era un lloc molt concorregut pels treballadors de les fàbriques que hi havia pels voltants, que hi anaven tot sovint a comprar-se el dinar amb les carmanyoles que portaven de les seves cases."**

L'any 1910, en Manuel, la Pepa i les quatre filles del matrimoni van deixar aquell primer establiment i, amb l'ànim de prosperar en el negoci de la restauració, van obrir per cinquanta duros -manllevats a quatre amics- la Fonda Torres, que llavors es deia Fonda del Comerç: **"En aquells moments Manlleu ja era una ciutat molt industrialitzada, potser més que no pas Vic, i la fonda ben aviat va esdevenir un centre de transaccions important a la comarca. Molta gent s'hi apropava amb la intenció de tancar negocis: venedors de mantes, tractants de bestiar i molts d'altres viatjants de tota mena que només arribar-hi ja es feien anunciar pels agutzills, perquè la gent se n'assabentés."**

I és que aleshores els moderns sistemes de publicitat no existien, i les distàncies entre els llocs eren molt grans, comparades amb ara: **"Can Manuel no quedava gaire lluny de l'estació del ferrocarril, però als clients que arribaven amb tren sempre se'ls anava a buscar, des de la fonda. Les tartanes del besavi se'n van fer un tip, de portar-los amunt i avall, i el cotxe de l'avi Cintet, un Ford de l'època, també Déu n'hi do, el servei que va fer. Ell i l'àvia Pepeta van portar la fonda fins l'any 1965, després ja se'n van fer càrrec els nostres pares, en Manel i la Dolors, i posteriorment, l'any 1983, ells ens van passar el relleu del negoci a nosaltres dos."**

L'entrada de les generacions més joves al negoci familiar no ha suposat per a la Fonda Torres perdre l'encant que tenen els llocs antics, abans al contrari. En Manel i en Xavier, malgrat els canvis que han hagut d'anar fent per tal d'adaptar el local als nous temps, han volgut i sabut mantenir molt bé l'esperit de l'establiment dels seus avantpassats: **"Avui, com aleshores, continuem funcionant amb els serveis típics i tòpics de qualsevol fonda, però l'any 1985 vam decidir ampliar la nostra oferta amb un nou espai, el Torres Petit, que és, com ja indica el seu nom, un petit restaurant que tenim reservat a un tipus de cuina més selecta i creativa, una cuina més d'autor."**

El màxim responsable de la cuina que se serveix a la Fonda Torres i al Torres Petit és, sens dubte, en Manel, un cuiner inquiet, perfeccionista, amant dels colors i que, tot sovint, viatja a altres països de tot el món per conèixer la cuina que s'està fent més enllà de la seva comarca: **"Darrerament he estat a llocs com ara Itàlia i Mèxic. Jo sempre dic que vagis on vagis pots aprendre coses noves, i avui que la cuina canvia tan de pressa els cuiners ens hem de posar al dia constantment, si no volem quedar endarrerits. Sortir a conèixer la gastronomia de l'estranger penso que és molt important."**

Una de les propostes més interessants i més personals d'en Manel són precisament les Jornades Gastronòmiques, que organitza al Torres Petit al llarg dels diferents mesos de l'any i que sempre esdevenen una autèntica caixa de sorpreses per als sentits, sobretot per al paladar i la vista: **"Les més famoses són les dels bolets. Se celebren a l'octubre i durant aquest mes la nostra carta s'omple de plats típics de la tardor. No hi falten, per exemple, els peus de porc farcits de llenegues ni els rossinyols amb fetge d'ànec, ni tampoc el mousse de castanyes amb trompetes de la mort, un bolet poc conegut encara per a la gran majoria de clients, però que ofereix un ampli ventall de possibilitats a l'hora de ser cuinat."** A part d'aquestes jornades, al Torres Petit també se'n celebren d'altres: **"Entre novembre i desembre fem les de caça. Immediatament després, al mes de gener, continuem amb una sèrie titulada La Cuina d'Abans a Osona, un conjunt de sessions dedicades a la cuina tradicional catalana i en el decurs de les quals presentem plats d'antics receptaris com, per exemple, l'enciam brut o les patates amb mosca. Fa un temps, a més, teníem també unes jornades sobre cuina marinera de terra endins però enguany les hem substituïdes per un altre grup que està dedicat, de manera monogràfica, al tema de les postres"**.

La il·lusió amb què parlen en Manel i en Xavier de la Fonda Torres i del Torres Petit denota de seguida que el primer establiment, malgrat els seus vuitanta-set anys d'història, és encara un local que respira vida pels quatre costats. No és gens estrany, per tant, que personatges populars i prou coneguts de tothom, que hi han fet estada alguna vegada, hagin quedat meravellats davant una fonda com aquesta i també pel tracte que hi han rebut per part dels seus responsables, els germans Molera, i de la gent que hi treballa.

Valguin com a exemple de tot plegat les paraules que un poeta com en Miquel Martí i Pol va deixar escrites per a la posteritat al Llibre d'Honor de l'establiment un 17 de març de 1989: **"Ara que estic a punt de fer seixanta anys em ve a la memòria la Fonda Torres de quan era jove i veníem a Manlleu a peu, pel dret, des del meu poble. Sortosament, tant la Fonda Torres com jo encara som vius i espero i desitjo de cor que la vida ens respecti molts anys per poder repetir sopars com els que ja hi he fet altres vegades i com el que espero fer-hi aquest vespre."**



Manel Molera – Manlleu (l'Osona)