

Sant Pere de Torelló és al peu de la serra de Bellmunt. Situada en ple pre-pirineu català, al seu cim l'anomenen l'atalaia de la Plana de Vic, perquè des d'allà es pot albirar tota la zona, a banda del Montseny i el seu famós Bisbe Assegut, el Pedraforca, el Cadí i un bon tros dels Pirineus, amb el Puigmal despuntant a l'horitzó.

La serra té dues crestes que semblen tallades a cop de ganivet i, gairebé com punxada per la muntanya, al seu punt més alt hi trobem la famosa ermita de Nostra Senyora de Bellmunt. Als voltants d'aquest santuari de principis del segle XIII pràcticament tot és barranc. La bella imatge la va copsar magistralment un dels nostres millors poetes, Jacint Verdaguer, qui en una de les seves poesies més conegudes, "L'Emigrant", la va batejar com l'ermita al cel suspesa.

En aquest indret privilegiat de la natura, formant part de la mateixa construcció que el santuari, hi ha el petit establiment que actualment porten la Marta Romeu i en Joan Montolio. En aquest sentit, cal apuntar que ells són probablement els dos ermitans més joves de Catalunya, ja que entre l'un i l'altra no sumen ni cinquanta anys i ja en fa dos que es dediquen a cuidar el santuari de Bellmunt i a regentar-ne el bar-restaurant.

Tot va començar quan els dos anteriors ermitans, en Pere i la Pepita, que passaven dels setanta anys, es van retirar, perquè ja se'ls feia massa dura la vida enmig de la muntanya, i pesades les escales de pedra tan irregulars que hi ha al santuari. En aquell moment, com un d'aquells trens que passen per les nostres vides i que un dubta si agafar o no, al Joan i a la Marta els va arribar la notícia que faltaven dos nous ermitans per al santuari.

"Els dos estàvem buscant feina i casa, i l'ermita ens ho proporcionava tot", recorda ella. D'aquesta manera, la parella va fer un cop de cap i va apostar per canviar totalment de vida, malgrat que eren conscients, tot i haver treballat anteriorment en algun restaurant de Barcelona i de la costa, que la seva experiència era poca. Anar-se'n a viure sols a la cresta més alta de la serra de Bellmunt tampoc no semblava, a primera vista, gens fàcil, però el repte els va entusiasmar i es van decidir a provar-ho.

"El primer any vam suar de valent, i ens passàvem el dia demanant excuses als clients per una errada o una altra", confessa en Joan rient. A més de la falta d'experiència, altres obstacles s'anaven afegint a la carrera: ell havia de baixar cada dia fins a Torelló per acabar de complir la prestació social substitutòria, la Marta estava embarassada de set mesos i aquell mateix any un cotxe atrotinat els va deixar mig aïllats: **"Com que no pujava, amb la neu, vam haver de tragar fins a dalt a peu els sacs de carbó a l'esquena. Semblava que no ens podien passar més coses..."**

Ara ja queden lluny aquells temps en què, en plena onada de visitants al santuari, el restaurant començava a omplir-se de bat a bat i en Joan havia de fer un esforç per reprimir-se un crit: Prou d'entrar gent! Després de patir i patinar durant tot el primer any, però, la Marta i ell ja tenen per la mà el negoci, i fins i tot s'inquieten quan un diumenge no veuen el menjador ple a vessar.

Les carns a la brasa amb carbó d'alzina, sobretot les guatilles, i els guisats que fa en Joan, tant de peus com de galtes de porc, han anat fent córrer la veu de com es menja de bé al Santuari de Bellmunt. L'embotit de Sant Pere de Torelló que hi serveixen ja és prou conegut com per dir-ne més elogis, però encara el fa més bo el vi amb el que es rega.

Molts són, explica el cuiner, els que el van a buscar al santuari, perquè també té molta anomenada. **"Jo ja els dic que si el baixen de la muntanya se'ls espatllarà, però no em fan cas. I és així de senzill: a dalt és molt bo però si te l'endús a Sant Pere ja no és el mateix"**, afegeix. Diuen que el vi de Bellmunt puja molt al cap per l'alçada a la qual es beu, i n'hi ha que han de demanar tres i quatre cafès abans de baixar de la serra cap a casa.

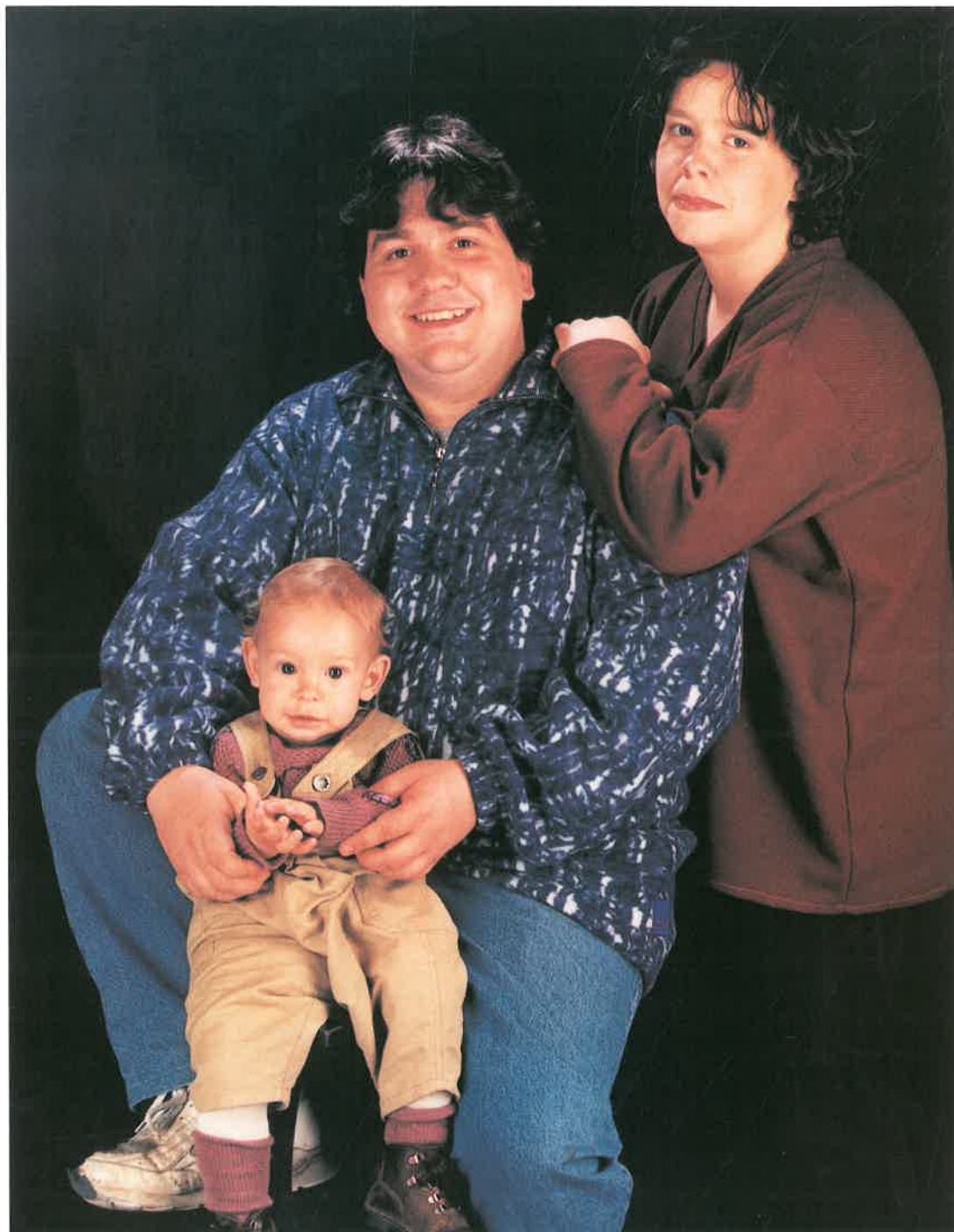
Segons en Joan, el principal secret del seu vi és que està emmagatzemat força temps en botes de fusta de roure: **"Nosaltres el comprem de mil en mil litres, i s'està uns tres o quatre mesos a les botes, on agafa més cos i més graduació, i després, quan te'l veus... Buf!"**, exclama amb una cara ben divertida.

El restaurant del santuari es troba en el que abans eren les cel·les, on els religiosos feien els seus exercicis espirituals. **"A la paret interior, la del costat de la muntanya, el menjador és de pedra natural"**, explica en Joan, **"i al voltant hi ha molts passadissos que quan tinc temps m'agrada ensenyar a la gent"**.

Allà hi tenen dotze taules que durant el cap de setmana estan sempre totes plenes. Llavors ell atén els clients mentre la Marta i alguns col·laboradors habituals, com en Josep, que mai no falla, treballen a la cuina. La feina es concentra exclusivament en dissabtes i diumenges, quan els visitants o els aplecs de la zona puguen a l'ermita. Per això ja estan perfectament organitzats al voltant d'aquesta punta de feina: **"El cap de setmana tot surt de lloc, no queda res endreçat, però no ens posem nerviosos, perquè sabem que tenim tota la setmana següent per recollir i per començar a preparar-ho tot de nou."**

Aprofitant que els guisats són més bons reposats, el divendres en Joan ja va cuinant els peus i les galtes de porc per a l'endemà. Ell sap que a la que obrin la porta el dissabte, a les vuit del matí, ja no parará d'entrar-hi gent a esmorzar i dinar fins que s'acabi la jornada. A partir del dilluns, però, tot torna a la calma. A la serra de Bellmunt ja només hi queden l'ermita i la Marta i en Joan, amb la companyia del seu fill Marc.

És clar que quan és el temps reben la visita de les formigues alades, que van a dormir a una de les capelletes externes del santuari de Bellmunt, també conegut, per aquest motiu, per Mare de Déu de les Alades. **"La vida aquí dalt es resumiria ràpid"**, sentència en Joan, **"però ja ens agrada. Mentre cuidem l'ermita podem gaudir del nostre fill i de la natura. A vegades se'n volen guanyar massa -de diners- i a canvi et perds moltes coses de la vida"**. Per això, i potser també perquè són al cel suspesos, aquests dos ermitans i el seu fill semblen estar més a prop del paradís.



Família Montolio Romeu – Sant Pere de Torelló (l'Osona)