

La Maria Lluïsa Aragonès, vídua d'en Joan Dorca, és una d'aquelles persones que no acaben mai la corda. Malgrat la seva edat, té, com es diu popularment, molta marxa... Marxa, vitalitat i moltes ganes de seguir lluitant per un negoci que li ha donat tot i que també li ha pres una persona molt important a la seva vida, el seu marit, que va arribar a portar quatre hotels alhora **"i era un gran hostaler"**.

L'any que ve, el 1998, l'Hostal Estrella, de Rupit, a la comarca de l'Osona, complirà les seves noces d'or. Cinquanta anys durant els quals tres generacions de la família Dorca s'hi han deixat la pell per reconvertir l'original Ca l'Estrella, casa de dinars i aixopluc de carboners, en una fonda i posteriorment en l'actual hotel, un confortable establiment amb trenta habitacions i internacionalment conegut pel tracte que ofereix als hostes i per la seva bona cuina.

En Lluís Manel, fill de la Maria Lluïsa, que és qui el porta ara juntament amb la seva esposa, la Susanna, com a hereu, n'és també el xef i ho és, tal i com diu la seva mare, **"perquè des de ben petit ha sentit l'ofici com un atractiu molt especial. Jo volia que seguís els meus passos i fos relacions públiques, però ell va optar per l'ofici de cuiner, com la seva àvia i el seu pare. De fet, quan era un adolescent, a la seva habitació només hi havia llibres de motos i de cuina."**

Amb un especial orgull, la directora i *alma mater* de l'Hostal Estrella no dubta a afirmar que la seva néta, de quatre anys, també porta camí de seguir en el negoci: **"Pujada en un tamboret, i malgrat la seva edat, és capaç ja de fer una amanida catalana. Sap els embotits que hi han d'anar i les quantitats justes. Quan sigui més gran ja veurem el que farà, però, pel moment, podem dir que ha heretat aquest do especial per l'ofici que té el seu pare, i que tenien el seu avi i la seva besàvia."**

Ràpida de reflexes i llesta com ningú, la Maria Lluïsa no es queda mai sense resposta. Les recomanacions a l'hora de prendre comanda són el seu fort, i la psicologia adquirida després de trenta anys de tracte amb el públic li atorguen tal seguretat en ella mateixa i en la seva feina que no hi ha client que se li resisteixi. Per a una persona dedicada de ple a les relacions públiques és molt important, a l'hora que rutlli el negoci, la presència i el tracte personal.

Apatia, desgana i avoriment són, per tant, paraules desterrades del seu llenguatge i per descomptat del de tot el personal que treballa sota les seves ordres: **"Es nota moltíssim quan una persona pot servir o no per a aquest ofici. Només veure la manera de caminar i moure's d'un nou empleat saps si estarà a gust o no a la feina, i per tant si servirà o no per desenvolupar-la amb l'eficàcia que es requereix."**

Quan de jove va estudiar Comerç, a la Maria Lluïsa li deuriem explicar molt bé que quan es té un negoci no val allò d'arribar al cim i gaudir de l'èxit. De fet, lluita, dedicació i renovació són segons ella les claus perquè un hotel funcioni, i és en aquest sentit que el seu cervell no es dóna cap treva: **"Si fos necessari faria fins i tot teatre. Al nostre hotel i restaurant s'ha donat sempre un tracte molt familiar, i si**

volem que això continuï i que la gent es trobi a gust no podem baixar la guàrdia."

La modernització, pel que fa a la maquinària, és també un important avenç que ha fet d'uns anys ençà molt més fàcil la feina de tots els que treballen en aquest sector: **"Només cal veure que la meva sogra anava al riu a rentar la roba, i ara fiques la roba pel costat d'una instal·lació i gairebé al moment et surt per l'altre rentada i planxada. Entre els fogons passa el mateix. Abans tot funcionava amb carbó i el cuiner sortia la meitat de les vegades mig ofegat de la cuina. Ara, amb el gas, tot i que segueix sent una feina dura, és molt més suportable. D'altra banda, cal destacar que també fem servir carbonet per a la brasa."**

Quant a la gastronomia pròpiament dita, val a dir que a l'Hostal Estrella s'ofereixen tot un seguit de plats casolans i de la terra que sempre han tingut molta bona acollida, a la zona. La cuina de creació també té tanmateix el seu lloc, i totes les elaboracions d'en Lluís Manel estan basades en productes naturals i de qualitat.

En aquest sentit, cal afegir que les presentacions també es cuiden al màxim, i que el pa juga un paper molt important a la taula d'un establiment situat en un poble on sembla que el temps s'hagi aturat: **"Tenim la sort que a Rupit hi ha un forner que fa el pa amb llenya i, encara que pugui semblar mentida, el fet d'oferir-lo així és un detall de qualitat, que el client agraeix molt."**

Malgrat el seu no parar de pensar estratègies per buscar el màxim rendiment al negoci familiar, la Maria Lluïsa ens confirma d'altra banda allò que la millor publicitat per a un restaurant és el boca a boca. Hi ha clients que s'atansen a aquest pintoresc poblet any rere any cercant tranquil·litat entre les seves cases de pedra picada, i afecte i bon menjar a l'Hostal Estrella.

Com a exemple, ens parla la nostra protagonista d'uns turistes anglesos que van buscar-hi una vegada refugi per pintar i que des de llavors no han fallat cap estiu, **"amb l'avantatge afegit que ens fan una molt bona propaganda al seu país, i a més a més que cada any vénen amb un grup nou i cada vegada més nombrós"**.

En un altre ordre de coses, i tan clar com que no compra gènere sense veure'l, la Maria Lluïsa sap que no podria estar sense treballar. La jubilació és un altre dels mots dels quals no vol ni sentir a parlar, perquè com ella mateixa reconeix, **"malgrat que al principi de casar-me no volia pujar ni lligada a Rupit, a hores d'ara el que no sabia és que fer si no estic allà. L'hostal i la família són la meua vida i quan baixo al pis de Barcelona tinc de seguida el neguit de tornar cap al poble, i posar en marxa tot allò que he anat pensant pel camí."**

I acaba: **"Aquesta feina m'agrada molt, sé que és una feina d'equip, que la unió fa la força i que això es reflexa en el servei que donem als nostres clients. I, de la mateixa manera, m'agradaria que durant moltes generacions es tingués en el record el timó dels fundadors, en Lluís i l'Estrella, una parella molt emprenedora, i el seu hereu Joan, una persona molt lluitadora."**



Maria Lluisa Aragonès – Rupit (l'Osona)