

El Solana del Ter és un hotel-restaurant ubicat al costat mateix de la Nacional 152, a l'alçada de Ripoll, la capital de la comarca del Ripollès, un indret al peu dels Pirineus gironins. Els joves matrimonis Casas van tenir la iniciativa d'obrir l'establiment en un moment en què la carretera, que va de la ciutat de Barcelona a Puigcerdà, era una artèria vital, una via obligada i cruïlla entre el mar i la muntanya.

Tots quatre van començar junts amb la piscina i també el càmping Solana del Ter, l'any 1962. La pròpia bona marxa de l'empresa que havien posat en funcionament els va animar a construir després el restaurant i l'hotel amb el mateix nom: **"Teníem uns terrenys i hi vam fer un cop de cap"**, explica l'Eudald Casas. **"Vam inaugurar-ho el mes d'agost del 1965"**.

Ell mateix continua: **"A la cuina i en altres aspectes tant del restaurant com de l'hotel volem reflectir el tarannà ripollès. Els nostres plats provenen de la cuina tradicional de les grans masies catalanes. I no podem oblidar que a Ripoll el comte Guifré el Pilós va fundar la Nació Catalana, l'onze d'agost de l'any passat va fer mil dos-cents anys. Tots nosaltres venim de cases pairals. Les receptes clàssiques tenen molt bona acollida i són menges que sempre els clients ens han demanat. La cuina tradicional ripollesa, que és catalana, té molt de ganxo i hi ha plats que cada cop ens sol·liciten més."**

En són alguns exemples, d'aquestes receptes que més surten, el peu de porc amb bolets, les cebetes daurades al forn, les truites de riu amb nous, el bacallà a l'all cremat, l'estofat de vedella a la ripollesa, les faves i els pèsols a la catalana, el llenguado a l'ametlla, la sopa torrada amb *pilotilles*, les prunes adobades o el gelat de nous amb ratafia, entre d'altres.

La Montserrat Vaqué s'ocupa de rebre i atendre els amics clients, i també supervisa la cuina. La Maria Àngels Capdevila, la seva cunyada, ha estat per la seva part la seva millor col·laboradora des dels començaments, i els seus marits, els germans Casas, són els que proveeixen de carns el Solana del Ter, ja que ells mateixos són ramaders: **"A les pastures més altes de la comarca del Ripollès hi crien la Bruna de Girona, que segueix sent una de les millors carns de boví, són vedelles que se sacrifiquen cap els set o vuit mesos d'edat i això es nota després, al plat. A la zona hi tenim també el xai autòcton del Ripollès, que de la mateixa manera és molt apreciat a la cuina."**

En aquest sentit, i encara que tothom ja ho sàpiga, també caldria esmentar aquí la qualitat dels embotits de la comarca: **"És cert, a part de la carn de boví i de la d'oví tenim uns productes del porc molt emblemàtics, com ara les llonganisses, el fuet i sobretot el bull, que també és molt estimat al Ripollès, gastronòmicament parlant."**

Les transformacions de les vies de comunicació, per la seva part, també han comportat alguns canvis en els hàbits d'aquells que viatgen sovint: **"És per això que hem d'anar de la mà amb el temps. El nostre és un esforç que ve de molts anys enrere, i pensem que**

realment paga la pena seguir tirant endavant, perquè allò que oferim al Solana de Ter té demanda. El lleure és un capítol molt important en les vides de les famílies d'avui en dia, així com ho és també el fet de gaudir de les celebracions familiars, amb banquets elaborats amb els millors productes de la nostra terra."

Les característiques de la comarca juguen a favor dels matrimonis Casas. El Ripollès acull un gran número de monuments i monestirs romànics. Tot plegat fa que sigui l'objectiu geogràfic de molts esportistes, excursionistes, esquiadors, visitants dels que van a peu, a cavall o en bicicleta. Tots ells són viatgers de diferents procedències, d'arreu de Catalunya, de la resta de l'Estat espanyol i també de l'estranger.

El restaurant Solana del Ter ha tingut especial cura en la preservació de les tradicions gastronòmiques locals: **"Elaborem cuina de temporada, molt marcada per les activitats típiques que es feien a cada estació de l'any. La matança del porc, fem els confits, els patés i les receptes tradicionals com les galtes, el garró, el platillo... A l'hivern, la peça de caça per excel·lència és el senglar. Durant la quaresma predominen els plats de peix, el bacallà amb panses i els borregos. No només és la cuina de la temporada sinó que seguim el ritme de les festivitats més celebrades i oferim les receptes més característiques per a diades concretes."**

Com a exemple, es podria explicar que la diada de Sant Josep és una jornada gastronòmica molt rica, amb les mariscades, el peix, l'espàtula d'anyell rostida i la crema que du el mateix nom d'aquesta popular onomàstica: **"És una llàstima que una diada com aquesta no sigui festiva per tothom, perquè així no es gaudeix de la mateixa manera."**

Pel que fa a altres dates significatives, els responsables del Solana del Ter destaquen també que **"el mes de maig és el millor temps per menjar el xai del Ripollès, i per Sant Joan hi ha els canelons. La vedella, el conill amb rossinyols i l'ànec, tot l'any. A l'estiu, amb les festes majors, hi ha moltes varietats de plats."** Aquests àpats festius se celebren amb entrants freds, pollastre, colomins, escalivades i esqueixades.

I seguim endavant: **"A la tardor hi ha el bolet, sobretot els rovellons, però també els moixernons, les cames de perdiu, les bromoses o els canaris. Una especialitat que tenim al nostre restaurant és el flam de bolets."** Després venen les figues, el codonyat i les confitures diverses, de mores, de mandarines, de pomes... El xai tardà, que és la segona cria, acaba d'arrodonir la tardor gastronòmica de la casa.

La Montserrat, si no fos que està una mica afònica, donaria fe d'un munt de receptes, perquè de ganes i entusiasme no li'n falten: **"Nosaltres som i ens sentim molt ripollesos, i volem expressar aquest sentiment en el nostre establiment"**. I és que al Solana del Ter no només conreen la tradició culinària, fan més que això. Seguir un trajecte gastronòmic en aquest restaurant, anar-hi en qualsevol època de l'any, és obtenir, mitjançant el paladar, un retall de la vida d'aquesta contrada. Del petit país del Ripollès.



Montserrat Vaqué – Ripoll (el Ripollès)