

Situat al municipi de Sils, el restaurant Hostal de la Granota porta aquest nom fent honor a aquest petit animal aquàtic. És tan gran la tradició en aquest sentit que el poble està dividit en veïnats i un d'ells és també el de La Granota, que és justament on es troba el local.

Els propietaris d'aquesta masia del segle XVI són el Josep Maria Bancells i la Maria Vall-Ilosera, un matrimoni molt ben avingut que ha fet d'aquesta antiga professió la seva filosofia de vida. Acabats de casar, l'any 1963, decideixen fer-se càrrec del negoci i el catorze d'agost obren les portes del que seria l'actual Hostal de la Granota.

En un primer moment el Josep Maria i la Maria havien assumit la direcció d'un hostal pròxim, però la proximitat amb la costa va fer que desestimessin aquesta opció. Poc a poc, no obstant, van anar convertint el lloc en un petit museu. Allà es conserven cambres de l'època amb llits típics olotins, on segons expliquen les llegendes va dormir la reina Isabel II i una gran col·lecció de granotes. Tot i deixar l'hostal van mantenir el nom i van utilitzar-lo per al restaurant.

Fronterer com pocs, l'Hostal de la Granota havia estat un canvi de postes que anava de Barcelona a Perpinyà. Segons explica el Josep Maria, **“la casa continua igual. Hem volgut mantenir l'estructura i la màgia d'aquell temps; per això encara conservem els fogons antics a l'igual que els arcs i el pou de l'entrada, i fins i tot les cotxeres d'avui són on els cavalls i els carros descansaven i feien el canvi de postes. Va ser un punt de trobada molt famós, on es van aplegar bandolers i caçadors, gent de pas i pagesos”**.

Oberts i sincers com només ho saben ser la gent dels pobles, la Maria i el seu marit afirmen que la cuina s'ha de fer per amor. Convençuts que la restauració és la seva vida i que amb ella han fet molt bons amics, creuen que el seu èxit radica simplement en oferir bona qualitat i un tracte exquisit, on el client és un més de casa, respectant sempre la seva intimitat.

A tots aquells que s'han adreçat a les seves taules els han delectat amb plats tan encisadors i a la vegada tan tradicionals com l'empedrat o les verdures a la brasa de primer, o les granotes, els cargols i l'ànec amb peres de segon. I com no, la crema de postres, sense oblidar la grana de capella.

La Maria creu que la cuina que es fa a l'Hostal de la Granota és per sobre d'etiquetes catalana de caire regional: **“La cuina que oferim és natural i es fonamenta en els productes del dia. És molt difícil oferir qualitat sense cobrar un preu raonable. Tot i això nosaltres creiem que aquest tipus de cuina té futur. La cultura del plàstic que ara està tant de moda provoca que molta gent vulgui cada vegada més tornar als orígens i provar el menjar elaborat però casolà.”** Amb la seguretat dels anys d'experiència ens descriu com una bona salsa catalana treballada i mimada pot fer que qualsevol plat estigui a l'alçada de les millors taules.

Al llarg de tots aquests anys la família Bancells ha viscut al costat de l'hostal i ha sobreviscut a molts altres hotels i restaurants que creien que l'hamburguesa i les patates fregides eren el màxim exponent de la

cuina. Ubicats en una comarca agrícola però plena de segones residències, són molts els famosos que han escollit les taules del seu saló per degustar un àpat íntim i saborós.

Entre els més destacats encara recorden Dalí o Calvo Sotelo, a l'igual que molts homes de negocis i polítics de les comarques més properes. Tot i que la majoria utilitza el cotxe, el Josep Maria i la Maria han adequat una pista d'aterratge per a helicòpters condicionada per aquells convidats que desitgin arribar per aire a l'Hostal de la Granota. Trenta-quatre anys dedicats a la cuina donen per viure molts fets i per gaudir, sens dubte, dels tres fills que han tingut. El Josep, la Rosa Maria i l'Anna ajuden sempre que poden i, com assegura la seva mare, són tres persones magnífiques i nobles que han heretat dels seus progenitors l'amor per la cuina. Si el més gran va decantar-se per la biologia, les dues filles han escollit estudiar hostaleria i són sens dubte el millor relleu del matrimoni.

Segons la Maria, **“sempre hem estat recolzats per la família. La meva mare, la Dolors Duch, té vuitanta-nou anys i encara procura que tot estigui en ordre al restaurant. Els meus tres fills han estat sempre donant suport al projecte i estan molt integrats en aquest ambient. En els inicis del restaurant, va ser la família la peça clau del nostre èxit. Jo he heretat de la meva mare molts dels plats que avui servim al restaurant”**. Una família que coincideix a afirmar que la qualitat, la netedat, uns preus raonables i un bon caràcter són els ingredients suficients per tenir una gran acollida en la restauració.

Aficionat a l'hort i al bon menjar, el Josep Maria rep als clients de l'Hostal de la Granota amb faixa i espartenyas i explica als comensals quins són els plats del dia. Serios en el posat, s'endevina un gran cor quan amb molta tendresa reconeix que l'ànima del restaurant és la seva senyora.

La Maria, per la seva part, creu que la cuina és el seu apartat i que si algun plat no surt correctament és per culpa seva. Per això s'encarrega per exemple de tallar costella per costella tots els cabrits que arriben al local; d'aquesta manera s'assegura que la carn a la brasa que se servirà a la sala serà la millor.

Tot i que no es decanten políticament, el Josep Maria recorda amb satisfacció un dels primers caps d'any de l'Hostal de la Granota, quan per celebrar-ho va fer sonar una sardana que casualment era la Santa Espina: **“Aquest fet va provocar que hagués de passar una nit a Governació Civil de Girona explicant que no ho havia fet per provocar cap acte de catalanisme, sinó que simplement volia commemorar l'entrada de l'any nou amb una sardana.”**

S'ha de dir també que van ser un dels pocs restaurants que van obrir amb una carta en català, tant com el pa amb tomàquet que serveixen i tan internacional com el lema que tots dos afirmen que han seguit sempre: fer la feina bé i amb molt d'amor. I encara que no obrin el Divendres Sant, les taules sempre estan plenes d'amics que aprecien en tot moment el caliu que els ofereix l'Hostal de la Granota.



Maria Vall·llosera i Josep Maria Bancells – Sils (la Selva)