

La nova Paquita'

La històrica fonda de Campdevàrol estrena propietaris, amb un local totalment renovat.



Montse i Ester Masplà, a la renovada fonda Ca la Paquita Foto: Jordi Puig.

Si hi ha una fonda o restaurant històric a Campdevàrol és, sense dubte, Ca la Paquita, que ja té 90 anys. Ubicada davant mateix de l'Hospital Comarcal, fa uns dies es va inaugurar amb nous propietaris, Montse i Ester Masplà, i un local totalment renovat per l'equip d'arquitectes PAM Projectes. L'acollida dels campdevanolencs ha sigut més que positiva.

La fonda i l'edifici té gairebé un segle de vida. Primer va ser Can Vallès i al cap d'uns anys ja va ser Ca la Paquita, agafant el nom de la que aleshores n'era propietària. Precisament Montse Masplà

explica que han volgut mantenir el nom perquè igualment tothom li hagués continuat dient Ca la Paquita. Això, però, no és l'única cosa que han conservat. Hem fet una gran renovació però respectant elements que hem pogut recuperar: porticons, una volta catalana i una paret de rajols vistos, entre altres coses, explica Masplà, tot plegat combinat amb un caire modern que hem volgut donar-hi. Diuen que l'objectiu no ha estat cap altre que fer un ambient confortable i que la gent s'hi trobi bé. De moment, Ca la Paquita funciona com a cafeteria, on es pot esmorzar o fer-hi l'entrepà, però la idea és evolucionar cap a restaurant. També ofereixen el servei de poder encarregar o comprar productes sense gluten elaborats en un obrador de Vic.

Les dues propietàries estan molt contentes de l'acollida de la gent. La frase que més hem sentit aquests dies és que feia molta falta mantenir aquesta fonda oberta. De fet, aquest servei podrà ser utilitzat sobretot pels familiars de malalts o usuaris del mateix Hospital de Campdevàrol tal com s'havia fet sempre però també per altres clients de pas i, per què no, del mateix poble.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/757216-la-nova-paquita.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss