

Mor l'emblemàtic cuiner rosinc Alfons Magester als 77 anys

El propietari del restaurant El Campaner era molt conegut en tota la comarca - Magester va ser premiat en nombroses ocasions per la seva implicació en la vida festiva de la ciutat de Roses



Jordi i Alfons Magester van rebre una commemoració per la seva implicació al Carnaval de Roses.

A tots els pobles i ciutats hi ha personatges emblemàtics. A Roses, un d'ells era Alfons Magester i Ferrer. Rosinc de soca-rel, va morir el passat dimecres als 77 anys, deixant un record intens a la ciutat altempordanesa. El cuiner, que regentava el restaurant El Campaner, era conegut molt més enllà de Roses. La seva vida, amb unes mans prodigioses per cuinar el peix, està farcida d'anècdotes. Moltes també d'una altra de les seves passions: el Barça.

Tal com explica el regidor de Roses Carles Pàramo, «Alfons representava la figura tòpica del rosinc, aquell que viu entre terra i mar, sempre en contacte directe amb la natura». «La singularitat i el seu caràcter extravertit feien que trobés un llenguatge en comú amb tothom», segons Pàramo, i de fet, «tota la família és igual, persones extravertides, obertes i de bon tracte».

L'Alfons va ser també conegut per implicar-se d'una manera molt compromesa amb la vida festiva de la seva ciutat. El 2008 va rebre una condecoració, juntament amb el seu germà Jordi, valorant la seva implicació en la festa de Carnaval. El 2015 va tornar a ser guardonat amb el Dracma de Roses per la seva vinculació al Carnestoltes, esdevenint transmissor dels valors de la festa.

Un altre dels premis que va rebre en més d'una ocasió va ser el del Morter d'Or de la Fira i Festa de l'Allioli de Creixell. El darrer, aquest mateix any 2017.

La història de Cal Campaner, el restaurant que dirigia Alfons Magester juntament amb Mari Paredes, es remunta al 1966 quan, encara ubicat al carrer de Sant Sebastià, es va posar com a objectiu combinar qualitat, amabilitat i bon servei. Després de rotar per un parell de localitzacions més, amb un rentat de cara, va fer parada i fonda al carrer Mossèn Carles Feliu, on mig segle d'experiència va encaixar a la perfecció en unes instal·lacions més modernitzades. Això sí, sense abandonar el caliu i l'essència de la seva reconeguda cuina del peix, una fórmula marinera, senzilla i amb caràcter.

El nom també es va mantenir intacte, ja que havia estat batejat així amb motiu dels besavis de Magester, coneguts com els campaners, ja que eren els encarregats de tocar les campanes a Roses.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/04/28/mor-lembematic-cuiner-rosinc-alfons/843147.html?utm_source=rs
s