

Pirineus Digital, 18/11/25

Lles perd la històrica fonda Domingo, però conserva la família que la gestionava

El nou establiment és tota una declaració d'intencions pel que fa a arrelament, tant pel nom com per l'espai i la gastronomia

NOVEMBRE 18, 2025



Façana de la històrica Fonda Domingo de Lles de Cerdanya / M.A.M.

MARTA ARGILÉS MACIÀ (Lles de Cerdanya).- Després que no se'ls renovés el contracte per portar la Fonda Domingo de Lles de Cerdanya, i que aquest establiment històric hagi tancat portes, el poble no perd un negoci, sinó que les mateixes persones que l'han regentat durant més de 12 anys han obert un nou restaurant al municipi, el Coc de l'Orri. L'establiment és tota una aposta per l'arrelament al territori i una mostra que evitar el despoblament per manca d'oportunitats encara és possible.

Clara Parés i Joan Campmajó, propietaris del nou establiment, han explicat que “en aquesta casa abans hi havia l'estable de les vaques, el galliner i la porquera i l'hem reformat per dintre mantenint l'estructura i l'era cerdana”.



Part de la vaixel·la amb el nom de l'establiment gravat / M.A.M.

A més, el nom de l'establiment és també tota una declaració d'intencions pel que fa a arrelament, ja que juguen amb paraules del territori: “Durant la transhumància es portava el bestiar d'orri en orri i el Pirineu n'està ple, hi ha el canal d'Orri o el pic d'Orri. És on passaven la nit, on hi ha la caseta del pastor rodona de pedra i és la idea de la parada i fonda. El que ens hem inventat és la unió de Coc de l'Orri, podríem dir la cuina de la cabaneta del pastor”.

A banda que la iniciativa està molt lligada al territori també a través de la seva oferta gastronòmica, ja que segueix la línia que traçaven a la fonda.

Finalment, el fet d'haver ubicat l'establiment en un antic estable que han rehabilitat, dona una altra vida a espais arquitectònics actualment en desús.