



LUDMILLA LACUEVA CANUT
Esriptora

EL GONG

De Fonda Mandicó a Hotel Comerç

Anton Mandicó, cabaler de Cal Borró del Forn de Canillo va casar-se el 1918 amb Antònia Ribera Raygua d'Escaldes. Van fundar la casa Ton de Borró amb l'adquisició d'una casa on instal·laren una fonda. A l'entrada hi havia la botiga on venien vins i comestibles i, als baixos, el magatzem-celler. Amb les mules, l'Anton anava a la Seu d'Urgell i a França a comprar gènere. Quan van construir la carretera fins a Encamp, va comprar un carro i deixava la mercaderia en un magatzem de Cal Joan Antoni, ja que la carretera no arribava fins a Canillo.

El 1925, en la relació de persones que tenen dret a exercir d'hostalers a Canillo es registra que Anton paga 80 pessetes pels serveis d'hostal, fleca i tenda. A l'any següent només pagarà 55 pessetes i del 1927 al 1929, 50 pessetes. El 1930, davant l'augment del nombre d'hostalers, Anton haurà de pagar 250 pessetes pels serveis esmentats.

El 1933 l'Anton va esdevenir vidu i amb tres nenes petites va caldre l'ajuda de Josepa Armengol que va arribar amb el seu fill, Benet Marquet. El 1934 Josepa es casava amb l'Anton i es va cuidar de la fonda i de la família. Molt aviat, Benet va conduir el camió amb l'Anton quan anaven a cercar mercaderies i, un dia, van posar-li una multa prop de Barcelona: "Por carecer de permiso de conducir, edad 15 años." Va casar-se el 1940 amb la filla gran, la Maria Mandicó i va compaginar la feina d'hostaler i de transport de mercaderies amb la representació de càrrecs polítics.

Durant la II Guerra Mundial, la fonda donava servei a qualsevol hora del dia i de la nit on la Maria els preparava llits i menjar. A casa tenien hostatjat un home de la Gestapo –òbviament ho ignoraven– que els vigilava i simulava que tenia la mateixa voluntat de servei humanitari que prestaven a la fonda. Fins i tot s'havia aixecat de matinada per ajudar-los a servir el menjar i atendre els malalts. No hi va haver cap represàlia, ja que mentre estava allí els espiava i aconseguia informacions sobre les activitats que es portaven a terme per descobrir les xarxes d'evasió dels refugiats.

La fonda es va fer petita i van construir l'Hotel Comerç que va obrir les seves portes l'any 1948. Com que tenien botiga i es dedicaven, també, al comerç van decidir posar-li aquest nom. Maria Mandicó era una dona amb molta personalitat i a 13 anys, ja destacava en els estudis, ja que va obtenir el primer certificat de l'escola primària. Els plats que preparava, amb l'ajuda de la Maria Puigcernal, eren patates a la cassola, peus de porc, costelles de porc ben guisades amb panes i acompanyades de mongeta, entremesos amb pernil de casa, llonganissa, donja, arròs amb conill, i alguna paella de peix. A la festa major molta gent venia a menjar i se'ls preparava arròs amb conill, pernil, gallina i pollastre, guisats de porc senglar i conills de bosc, estofats, embotits.

Records del passat que vaguen per la soledat d'un hotel tancat.