

● ● **LA RUTA DEL VI DO ALELLA**

gat (potser l'únic barri de Catalunya on tots els carrers i places duen noms de dona?), aquesta "casa de comidas" té els fonaments de l'any 1928, com es pot comprovar en la gran fotografia en blanc i negre que presideix l'entrada. La llegenda "La Marina. Parada Internacional" ja ens indica que l'establiment va néixer com a casa de menjars i fonda enfocada als cotxes de línia i els primers turistes francesos i alemanys que s'endinsaven a la península Ibèrica per la costa, just abans de la construcció de l'autopista AP-7.

Dario Pin, que ens ha despenjat el quadre per explicar-nos l'origen del seu restaurant de proximitat -"km 0 abans del km 0", el descriu-, ens comenta que el seu pare va comprar la fonda el 1960, però la va mantenir tancada. No va ser fins al 1992 quan en Dario i la seva companya, Patricia Sust, van decidir fer ús del local i de la llicència de restauració. Els van caldre ben pocs anys per adonar-se que, en un entorn tan autèntic

Dario Pin: "Recomanem la DO Alella perquè creiem en la pansa blanca i en els vins i productors d'aquí"

com el de Monsolís, s'havien de centrar en els productes de la zona: arrossos i peix de la costa maresmenca, verdures de temporada i de proximi-



Foto de 1958 de la Fonda Marina, quan era *Parada internacional*. A la dreta, Dario Pin explica amb passió a Martí Crespo els detalls d'un dels seus racons preferits del restaurant: el celler.



Un àpat a la Fonda sempre esdevé un festival. Les mítiques croquetetes de pernil, sonsos amb carxofes i ou ferrat, daus de salmó, carpaccio de vedella amb foie, tataki de tonyina, ensaladilla russa i un arros de temporada, amb carxofes. I de postres, brownie amb gelat.

tat i, és clar, vins DO Alella. "La recomanem perquè creiem en la pansa blanca i en els vins i productors d'aquí. I a més és molt catxonda, té molt de repertori", ens assegura un apassionat Pin dins el seu bufó i endreçat celler, amb dos centenars llargs de grans referències ibèriques, franceses i italianes.

Amb peix del dia de les llotges del Maresme i "ous i tomàquets collits a cent metres", des de fa disset anys el cuiner Jordi Forés ha acon-

guït als fogons de la fonda una "regularitat, sostenibilitat i sinceritat" que defineixen, en paraules de Pin, la pedra filosofal d'aquest negoci en família: "La gent exigeix regularitat, és el gran examen diari de l'hostaleria. El nostre és un lloc segur, dona seguretat i confiança. Crec fermament que cal excel·lir en el que saps fer, i no fer el que no saps fer." Amb aquest mantra professional, la Fonda Marina ha conquerit el paladar de moltes empreses d'una àrea

d'influència que s'estén de Barcelona a Mataró, passant per Granollers: la Laietània, vaja. "El 50% de la clientela són empresaris. Ens els guanyem, també, perquè fem festa el diumenge i, per tant, som un dels pocs restaurants de la zona que obrim dilluns." Són aquests petits detalls, els que engrandeixen el nom d'un establiment quasi centenari que sempre ha superat tràngols i tempestes seguint una tradicional frase marinera: "Més vent, més vela." ●

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66