

Història de l'hoteleria andorrana

Ludmilla Lacueva Canut



HISTORIA.AD



Une posada du val d'Andorre.

Gravat contingut a l'obra *Aux Pyrénées le sac au dos*, d'Albert Laporte (Paris : Théodore Lefèvre, 1876)

Per entendre la puixança que ha conegut l'hotele-
ria andorrana ens hem de traslladar en el temps
fins al segle XVI. Podríem dir que l'origen de les
fondes i hotels neix amb la posada en funciona-
ment dels hostals comunals, que són els artífexs
de les nissagues i grups hotelers que coneixem
avui en dia. Una de les primeres referències que
en trobem data de l'any 1516. De ben segur que
els hostals comunals ja existien els anys anterio-
rs, però la manca de documentació no ens deixa
anar més enllà.

HOSTALS COMUNALS

Els hostals comunals van aparèixer possiblement
a cada parròquia davant la manca d'una infrae-
structura hotelera adequada. Aquests hostals
eren propietat dels comuns i funcionaven amb
un reglament molt estricte, anomenat *taba*, on
quedaven inscrits els deures i les obligacions que
havia d'observar els llogaters.

L'arrendament es feia cada any i el Comú, en con-

sell manat i campana tocada, procedia mitjançant
subhasta a l'arrendament de l'hostal i hi havia la
possibilitat que l'arrendatari optés per més serveis,
com ara la taverna, la fleca o la carnissera. Sovint
s'escollia un hostaler principal i, si esqueia, es per-
metia que altres parroquians es dediquessin a l'ex-
ercici de l'ofici.

L'hostal s'arrendava per un any a partir de la diada
de Sant Miquel, el 29 de setembre, tret de Canillo
que, en els seus inicis, ho feia l'1 de gener. L'hos-
taler no podia rearrendar el comerç a ningú sense
l'acord del Comú i s'havia de fer càrrec de les despes-
ses del dia de l'arrendament. Per exemple, el 1795,
a la parròquia de Sant Julià de Lòria, l'arrendatari
havia de donar al Comú una càrrega de vi i pagar les
despeses de pa, vi i dos formatges per al «refresc».

Al quart d'Escaldes, el 1739, l'hostaler pagava al
Comú per terces —cada quatre mesos— l'import de
la venda de vint-i-vuit càrregues de vi que equiva-
lien a tres rals cadascuna.

El 1749, per tal d'ajudar l'hostaler, el Comú de
Canillo li va deixar una càrrega de blat que havia
de tornar al cap de l'any. Els comuns també solien

deixar diners, com és el cas ocorregut a la mateixa parròquia l'any 1767, quan el Comú prestà quaranta-dues lliures que l'arrendatari havia de tornar en dos terminis, una meitat l'1 de setembre i l'altra en finalitzar l'arrendament.

A la taba quedava ben reflectit que l'hostaler havia de tenir provisions per a les persones —pa i vi— i per a les bèsties (les cavalcadures) —palla, civada i gra—, i era l'únic que podia acollir forasters, de dia i de nit. El Consell de la Vall fixava els preus de les mercaderies i dels serveis. Tot habitant del poble que donés allotjament a traginers o altres persones seria penalitzat pel cot de la parròquia. L'any 1721 s'esmenta un fet curiós: el Comú d'Ordino mana que ningú aculli cap foraster que sigui francès o qualsevol persona que vingui de França, atès que hi ha epidèmia de pesta al país veí. Oportunament, el manador anava casa per casa informant de les prohibicions.

Si l'hostal s'arrendava sol, l'hostaler només podia vendre pa i vi a les persones que tingués hostatjades, però no en podia vendre per a consum exterior. En aquest cas, el pa per a la gent del poble només podia ser venut pel flequer designat.

La forma de pagament de l'arrendament variava segons les parròquies. El 1705, a Sant Julià de Lòria, es pagava la primera meitat de l'arrendament per Sant Antoni de gener i l'altra per la Mare de Déu d'Agost, però també, en alguns casos, es pagava cada trimestre i, ben aviat, esdevindria mensual en algunes parròquies. Així, doncs, cada mes l'arrendatari donava els diners al receptor, un habitant de la parròquia designat pel Comú.

Si es presentaven més postors, l'hostaler principal solia pagar la meitat de l'arrendament fixat durant la sessió del Consell de Comú i l'altra meitat es repartia proporcionalment entre els altres hostalers.

També podia donar-se el cas que en el pagament de l'arrendament s'inclogués que l'arrendatari havia de fer una aportació per a la caritat. L'any

1618, a Andorra la Vella, havien de donar una part de l'arrendament per a les obres del retaule de Sant Esteve; el 1642, a Sant Julià de Lòria, els hostalers prometien donar a l'obra de Nostra Senyora del Roser quinze lliures (cinc lliures per persona): donarien la meitat el diumenge anterior al Roser d'octubre i l'altra meitat el diumenge anterior al Roser de les roses. Anys més tard, el 1757, a la mateixa parròquia, els arrendataris donarien un bot de vi per als pobres per Carnestoltes i, el 1764, seria una càrrega de vi per a qui anés a complir un vot a la verge de Canòlic. El 1806, cada arrendatari havia de donar dues lliures de cera; els d'Andorra, a l'església de Santa Coloma, i els d'Escaldes, a l'església de Sant Pere Màrtir.

Per garantir el pagament de l'arrendament, el Comú exigia que els arrendataris fossin avalats per dos habitants de la parròquia. En cas d'incompliment del tracte, aquests havien d'assumir el pagament. Per aquesta raó, el Comú atorgava molta importància a les fermances i podia rebutjar les que considerava poc segures. El 1605, el Comú de Canillo obligava els arrendataris a donar cinc sous a les fermances com a dipòsit en cas de necessitat.

El mostafà i les provisions

Al segle XIX, el Comú de Canillo advertia l'arrendatari que si no tenia a l'hostal prou provisions se li imposaria una multa d'una canada de vi, un formatge i dues fogasses de pa. Per penalitzar els infractors, el Comú nomenava un mostafà, que era un habitant de la parròquia que tenia com a missió, entre d'altres, controlar que l'hostaler complís les condicions de la taba, verificar els pesos i mesures, tastar el vi dels hostals i comprovar la qualitat del pa i de la carn.

El vi havia de ser «bo i rebedor» i no podia ser mesclat. Si l'hostaler es quedava sense vi, podia anar a cercar-lo a la taverna —en cas de ser arrenda-

da separatament— sense cap profit econòmic i havia d'avisar els consellers i membres del Comú. A més, no podia donar llicència per vendre vi a la menuda —menys de quatre mitgeres— a cap habitant del poble, ja que només el Comú ho podia autoritzar.

L'hostaler era l'encarregat de vendre vi per «batestires, bodes i honres i per qualsevol festes se faça a la parròquia» i es comprometia a fiar una canada de vi a tota persona de la parròquia que ho necessités, i podia exigir com a fiança un import que podia arribar fins a cinc sous. No hem d'oblidar que, sovint, la gent no disposava de diners fins que no venia el bestiar per les fires i se solia comprar a compte durant tot l'any.

Així, el mostafà s'encarregava de tastar el vi cada vegada que l'hostaler en comprava per garantir-ne la qualitat i comprovar que no hi hagués frau en el preu de venda fixat pel Comú i, si esqueia, posava el preu a la nova mercaderia. L'hostaler o el taverner que vengués vi més car o més barat que el preu estipulat seria sancionat. El mostafà tenia plenes facultats per aplicar el cot a l'hostaler o a qualsevol altra persona del poble. Si el mostafà no hi era, els cònsols i consellers del Comú podien castigar l'infractor. Si l'hostaler no pagava el cot imposat o continuava sense respectar els reglaments establerts, s'incrementava la taba amb un recot i, fins i tot, se li podia prohibir d'exercir l'ofici.

També era freqüent que l'hostaler denunciés el frau; en aquest cas, el mostafà o una altra autoritat competent l'acompanyava i donava validesa al seu testimoniatge. El 1741, a Sant Julià de Lòria, l'hostaler demanà a un conseller que anés a casa d'una persona del poble que venia vi a la menuda i, al mateix temps, en permetia el consum. Efectivament, van trobar unes persones assegudes al voltant d'una taula, davant d'un joc de cartes i l'hostaler agafà el porró de vi que hi havia damunt per entregar-lo al conseller. En casos com

aquest en què es demostrava el frau, l'hostaler rebia la meitat de l'import del cot, per haver-ho denunciat, i l'altra meitat era per al Comú. En canvi, el Comú es quedava amb la totalitat dels diners de la multa si no hi havia denúncia.

Com he comentat més amunt, l'hostal es podia arrendar junt amb altres serveis bàsics com podia ser la fleca. Si es llogava conjuntament, la distribució de les mesades es feia segons el nombre d'arrendataris. Era un sistema de rotació que s'establia el mateix dia de l'arrendament. A Sant Julià de Lòria, el 1609, hi havia dos arrendataris i cadascun la tenia arrendada durant sis mesos: Burgada començava a l'octubre i Xoxira al novembre i, així, alternativament. Aquest mateix Comú esmentava que el 1635 se servia pa de sègol —que no feia taula— i pa de forment que només es podia menjar a l'hostal. El pa es pesava amb balances i les mesures eren de fusta. Havia de vendre pa de forment i sègol a tota persona que el pagués amb diners i no estava obligat a fer-ne per a l'hostaler. No podia vendre vi —ni a l'engròs ni a la menuda— ni permetre que se'n consumís a casa seva.

La carnisseria

En certs períodes, i en algunes parròquies, l'hostal s'arrendava amb la carnisseria. A Ordino, el 1689, l'arrendatari de la carnisseria prometia matar moltó «bo y rebedor» per les festes anyals —el Roser i Sant Corneli—, quan hi hagués Consell i cada diumenge (un moltó o una ovella). Aquell mateix dia, es fixaven els preus als quals s'havia de vendre la carn: el moltó a 3 lliures i 9 sous, la lliura d'ovella a 2 lliures i 9 sous, els fetges a 10 sous i el cabrit al mateix preu de l'ovella. La venda podia fer-se sempre que es respectés el pes i es matessin bèsties sanes, sota el control del mostafà.

A la mateixa parròquia, el 1709, l'arrendatari estava obligat a tenir carn diumenge, dilluns i dimarts.

Comprar-ne un altre dia comportava l'obligació de comprar la peça sencera. També se li concedia que pogués tenir, en propietat, cinquanta caps de bestiar de llana per a la carnisseria i se li donava llicència per poder anar amb el bestiar vuit dies a cada quart començant a Ordino, després a Sornàs, a Ansalonga, a la Cortinada, a Arans i, en acabat, tornar a començar a Ordino. Tanmateix, el Comú li manava que no fes entrar bestiar sospitós a la carnisseria.

Si l'hostaler no arrendava la carnisseria, estava obligat a proveir-s'hi de carn, excepte per la festa major, en què podia matar una o dues ovelles i quatre o cinc cabres per fer bots, sempre amb l'acord del mostafà.

Aldarulls

Les autoritats eren les garants de la tranquil·litat de les nostres valls i tenien un ull a sobre dels hostals i fondes.

Com a prova, l'any 1853, es publicava un decret del bisbe d'Urgell i copríncep episcopal, Josep Caixal, relacionat amb diversos assumptes, entre els quals figuraven dos articles sobre l'allotjament i els hostals. A l'article 4, s'ordenava que tots els caps de casa que allotgessin forasters ho notifiqessin als cònsols o a l'autoritat competent. No fer-ho comportava una multa de quatre pessetes. A l'article 6, s'explicava que, segons l'experiència, de les discòrdies i baralles que tenien lloc als hostals i tavernes se'n derivaven gran part dels delictes que es cometien a les Valls. Per tant, es manava als cònsols i a les autoritats que fessin complir les lleis i bans sobre el bon ordre als hostals i tavernes i que no hi anessin ells mateixos ni permetessin que els seus fills i criats ho fessin.

El joc també estava relacionat amb els aldarulls que tenien lloc en aquests establiments. Ja el 1593 els comuns prohibien que es pogués jugar

i beure els dies de festa durant els oficis religiosos i, a la nit, a partir del «toc de l'oració». No respectar-ho comportava una penalització per a l'arrendatari i per als jugadors. Amb aquesta prohibició es volia evitar que hi hagués escàndols, «raons o rinyes»; si l'hostaler no feia res per evitar-los i passava una desgràcia, se'l consideraria responsable. L'any 1832, Josep Lluent, rector d'Andorra la Vella, adreçava una carta als cònsols i consellers de la parròquia per formular una queixa sobre els abusos que es cometien en aquell poble. Notificava que s'havia assabentat que els dies festius alguns hostals permetien que els feligresos juguessin durant els oficis; ell mateix ho havia volgut comprovar. En un hostel havia trobat sis o set homes que jugaven mentre uns altres s'ho miraven i, en un altre, la mestressa era a la botiga, i al pis de dalt diverses persones havien oblidat que se celebraven els divins oficis.

Per tant, volia que obliguessin els hostalers a tancar les portes de l'hostal durant els oficis i feia remarcar que després de tants avisos —sense càstig— les autoritats havien permès que els homes engegats pel joc no tinguessin cura de les seves ànimes. Demanava que s'imposés una multa als hostalers per permetre jocs als seus establiments el segon dia de Pasqua de Resurrecció, tal com va veure ell mateix. A partir de la segona meitat del segle XIX, els comuns comencen a tenir dificultats per llogar els hostals, una situació que s'agreuja a inicis del segle XX. Quan no troben postor, es veuen obligats a repartir proporcionalment l'import entre tots els hotelers de la plaça, per tal de rebre els diners que els pertocarien si arrendessin l'hostal. Aquest canvi és degut en bona part al fet que els arrendadors veuen més sortida de futur tenint un negoci particular que llogant l'hostal del Comú que cada any pot canviar d'arrendatari. L'arribada de banyistes i turistes ofereix unes perspectives fantàstiques per millorar i això s'acompanya de la transformació de les velles fondes en hotels moderns amb els avanços de l'època.

HOTELS

Hem vist que la base de la nostra hoteleria neix amb els hostals comunals, tot i que una de les primeres referències que podem trobar com a establiment particular és la de l'Hostal Calones, que sembla que ja existia el 1680, un establiment que al llarg dels segles serà l'escenari de nombroses celebracions que han arribat fins als nostres dies com la Consòrcia de Casats d'Andorra la Vella, que va ser fundada el 1796, i manté el mateix menú.

A la segona meitat del segle XIX, Andorra desprenia un gran atractiu per als inversors estrangers —sobretot francesos— que hi volien construir grans hotels, balnearis, cafès i casinos; projectes d'una gran envergadura en un país que no sempre havia volgut estar aïllat, però que no tenia els recursos necessaris per a construir carreteres i tenir una infraestructura important en l'àmbit hotel·ler.

Van ser uns anys convulsos amb nombrosos intents fallits de construir un gran centre turístic. Prenent com a model Mònaco o Baden Baden, al país se li obrien grans horitzons per desenvolupar la seva economia i donar treball a una població que estava obligada a emigrar per sobreviure.

Tots aquests somnis s'esvaeixen els uns darrere els altres sense que s'arribi a cap consens ni hi hagi cap canvi. Aquesta situació afavoria, en certa manera, els hotelers andorrans, que optaven per modernitzar les seves fondes i intentaven crear en dimensions més reduïdes, sobretot a Escaldes, el gran centre termal que volien els forasters. Es construïren els primers hotels balnearis i, consegüentment, començaren a arribar banyistes —principalment espanyols— que suposaven un ajut a l'economia d'aquestes famílies. La modernització aportava múltiples serveis fins en aquell moment desconeguts a Andorra i necessaris per a una clientela creixent, com podien ser l'aigua corrent i el llum elèctric a totes les habitacions,

«quarto de bany i wàter» a tot els pisos, cuina de primer ordre, espaiós jardí, gran confort. En un establiment trobem fins i tot que tenien cambra fotogràfica. Els hotels andorrans eren establiments d'estació, ja que no hi havia prou turisme per poder tenir obert tot l'any. En alguns establiments hotel·lers, hi havia fins i tot menjadors de primera i segona classe, essent el primer reservat per als visitants.

Al tomb del segle XIX, les Valls d'Andorra també van veure com arribaven ciutadans francesos, anglesos i americans amb afany de descobrir paratges desconeguts. Les seves vivències eren contades en llibres força interessants on donaven a conèixer les tradicions, les característiques polítiques i els indrets a visitar. També s'hi afegien les guies de viatge com les Guides Bleuso les Guides Joanne i tantes altres que van ser un bon mitjà per a donar a conèixer el país i orientar el viatger que tenia recursos econòmics. Sota el patronatge d'estaments com el Touring Club de France, l'Office Nationale de Tourisme i el Club Alpin Français i englobats dins l'edició dels Pirineus, aquestes guies donaven informacions importants sobre Andorra com ara les vies d'accés, la durada del trajecte amb mula des de Soldeu (Soldeu - Andorra la Vella 4,15 hores), els monuments i, entre d'altres detalls, recomanaven a cada parròquia algunes fondes. Arribar a Andorra era difícil perquè el transport es feia amb mules i per camins poc transitables. Era corrent que els viatgers lloguessin una persona que els guiés pel país. El cèlebre traginer i hostaler Cisco de Sans acompanyava sovint aquests turistes desitjosos de recórrer les muntanyes i els pobles. Aprofitava els viatges per a transportar correu i mercaderia cap a Andorra i sobretot observava tots els avenços que naixien a les contrades veïnes. Una font d'inspiració extraordinària per copsar totes les mancances que hi havia a les valls i ser l'únic que podia oferir-les sense gairebé competència, cosa que representava una bona font d'ingressos.

Als viatgers els sorprenien els usos i costums dels

andorrans. Sovint, en els llibres que publicaven, feien descripcions de les fondes i els seus propietaris. També detallaven els àpats que preparava la mestressa de la casa. Hi havia visitants que anaven a Escaldes per prendre les aigües termals, d'altres que es paraven a Canillo o Soldeu de camí cap a França, o excursionistes que recorrien totes les muntanyes del país. A la darrerria del segle XIX, els escaldencs ja comencen a pensar que les aigües termals són un bon reclam per a atraure un turisme de banyistes cada vegada més important, la qual cosa originarà la construcció d'hotels particulars, en detriment de l'hostal comunal, com l'Hotel Pla el 1863 o l'Hotel Banys Muntanya el 1904.

La publicació de la novel·la Andorra o els homes d'aram, de l'escriptora francesa Isabelle Sandy posa Andorra al mapa i propicia l'arribada de turistes gals desitjosos de descobrir els paratges de la novel·la. Els anys van passant i Sandy serà una espectadora dels canvis que coneixerà Andorra i adverteix que un turisme intel·ligent ha de preocupar-se no solament de construir carreteres i hotels, sinó també de salvaguardar la pròpia personalitat i fugir com de la mort de la fabricació en sèrie. No se li farà cas...

L'antic edifici de la fàbrica de tabacs d'Andorra la Vella es converteix el 1930 en un hotel de luxe mai vist a les contrades andorranes i que pot rebre una clientela més selecta amb tot el confort. L'Hotel de France esdevé també el lloc de trobada institucional i de celebracions d'una petita part de la societat andorrana benestant que gaudeix d'aquests petits plaers mentre la modernització va avançant pas a pas.

Aviat arribarà a Escaldes un nou hotel que farà la competència al l'Hotel de France. El 1933 s'inaugura l'Hostal Valira, un edifici de granit gris on s'instal·la el primer ascensor del país, que esdevé una de les atraccions del moment. L'Hostal Valira

acollirà una clientela molt selecta que arribarà amb els seus cotxes de luxe conduïts per xofers i amb nannies que tindran cura de la canalla d'aquestes famílies.

Els hiverns a Andorra eren durs i les neus eternes sempre coronaven les muntanyes. El Pas de la Casa era una terra llunyana, solitària i inhòspita a causa de les condicions meteorològiques. Tot això no va fer por a Miquel Montanya que, el 1928, va instal·lar-s'hi i va construir-hi el Refugi Calones. Un pioner que va entendre abans que ningú la importància d'aquell lloc fronterer on aviat van hostatjar-se els treballadors de Fhasa en aquell inici incipient de construcció de carreteres. El 1946, Jaume Brugat va llogar el Refugi fins a finals de 1950, quan va decidir construir el seu propi establiment, l'Hotel des Cimes. Eren uns homes que van estimar profundament aquesta terra tot i quedar-s'hi aïllats durant mesos i on acollien qualsevol passant mort de gana i de fred. Altres famílies havien seguit les passes d'en Montanya i en aquelles condicions tan extremes s'ajudaven els uns als altres.

Les Valls d'Andorra van conèixer durant la Guerra Civil espanyola un pas important de refugiats. Històries i vides trencades que van trobar sovint al nostre país un moment d'efímer repòs abans d'iniciar una nova vida.

La Segona Guerra Mundial també va portar l'arribada de persones que fugien del terror i la barbàrie nazi a través de les muntanyes andorranes. L'Hostal Palanques va ser un dels escenaris d'aquesta cadena d'evasió on es donava aixopluc als refugiats i s'organitzava la resta del viatge cap a la llibertat. La Gestapo estava a l'aguait i no podia permetre que els qui considerava els seus enemics s'escapessin davant dels seus nassos. La nit del 28 al 29 de novembre de 1943, els nazis van perseguir l'Eduard Molné Armengol que, junt amb Antoni Forné i Antoni Conejos, havien recollit uns polonesos. Ai las! Els alemanys van enxampar Molné i els dos fugitius

i els van empresonar a Tolosa. Ja mai més es va saber res d'aquest grup de persones, llevat de Molné, que va ser deslliurat gràcies a les gestions fetes prop del bisbat.

Seguint la postguerra espanyola i la Segona Guerra Mundial, l'economia andorrana coneix temps difícils, però ben aviat s'albira un futur més esperançador gràcies al desenvolupament del comerç i de l'hoteleria amb l'arribada d'un turisme massiu. Els hotelers entenen de seguida que cal modernitzar i engrandir les seves instal·lacions per atraure com més turistes millor.

Al mateix temps, es fa necessari recórrer a l'ajuda externa i els hotels de caràcter familiar comencen a contractar personal estranger —la majoria, espanyols— per ajudar-los amb les tasques diàries. En aquesta dècada i en les posteriors, un dels grans problemes que tindrà aquest sector serà l'estacionalitat dels visitants. Tot i així, els hotelers usen tots els recursos i la imaginació per fer que els seus establiments siguin pròspers i crear un lligam d'amistat amb els clients, molts dels quals tornaran any rere any durant dues i tres dècades.

Els hotels construïts a les dècades anteriors van envellint i cal modernitzar-se si es vol mantenir una clientela de luxe. El 1957, els andorrans queden meravellats amb la construcció de l'Andorra Park Hotel, que en aquell moment era lluny del centre d'Andorra la Vella i on es respirava pau i tranquil·litat.

L'any 1961 es crea la Unió Hotelera de les Valls d'Andorra de la mà d'un grup d'andorrans desitjosos de potenciar l'hoteleria i el turisme del Principat. Un dels seus objectius era fonamentar i millorar el desenvolupament de la indústria hotelera donant suport a totes les iniciatives i projectes que poguessin contribuir a aquesta tasca. Calia vetllar pels interessos comuns de les empreses hoteleres en general.

A la segona meitat de la dècada dels setanta, el

sector hotelier disposa aproximadament de 215 hotels amb una mitjana de seixanta-cinc places. Segons la premsa de l'època, el nombre de visitants que acull les valls està xifrat entre dos i tres milions de persones. L'hoteleria ha esdevingut una de les indústries més importants del país. Tot i així, ha de fer front a l'encariment desmesurat del preu de la terra i dels lloguers, fet que dificulta la implantació d'hotels al centre d'Andorra la Vella i d'Escaldes-Engordany. En aquell moment, el tret distintiu del turisme a Andorra és d'estacionalitat i el sojorn de poca durada, essent els visitants principalment de nacionalitat espanyola i francesa. Coneix el seu punt àlgid a l'estiu i després els hotels només s'omplen els caps de setmana i festivitats com són Nadal, Pasqua i els ponts. A les parròquies que no tenen estacions d'esquí, alguns hotels tanquen al setembre. A l'hivern, els esquiadors fan revifar el sector hotelier amb una bona afluència els caps de setmana. A les dècades següents, el país veurà la construcció de nous hotels que ofereixen els avanços més moderns i ens porten de bracet fins al segle XXI.

L'economia andorrana ha conegut alts i baixos amb les diferents crisis que s'han succeït en les últimes dècades i l'hoteleria ha patit en major o menor grau les seves conseqüències. Sí que és cert que l'hoteleria és un sector que amb els anys ha esdevingut, gràcies al turisme, un dels pilars principals de l'economia del nostre país tot i que ha trontollat de manera brutal com a resultat de la pandèmia de la covid-19.

A grans trets us he relatat la història de l'hoteleria andorrana, però no hem d'oblidar que al darrere hi ha pioners i pioneres que amb la seva lluita i esforç van posar el llistó molt alt. Van viure unes experiències que paga la pena que es recullin més extensament en un altre escrit. Podríem dir que la modernització dels hotels acompanya l'evolució que experimenta el país i que a través de les vivències d'aquests hotelers coneixem la història del nostre país, unes arrels que mereixen ser conservades i relatades.

RELAT HISTÒRIC D'ANDORRA

2022



