



CONVERSA

Jaume Terradas

EN PACIÈNCIA, UN HOME
TENÇA A QUI LA MISÈRIA
VA FER ESPAVILAR

RETRAT DE FAMÍLIA

Els Font de Vilamalla

L'ESFORÇ D'UNA FAMÍLIA
AMB QUATRE FILLS PER
AIXECAR I CONSOLIDAR
UN TALLER MECÀNIC

PERFILS

Quimeta Maset

ÀVIA CENTENÀRIA DE
GARRIGUELLA, CONTINUA
LLEGINT AMB LA MATEIXA
AFICIÓ D'UNA NENA

Salvador Currius

CARNISSER DE SANT
MORI QUE HA FET TOTS
ELS PAPERS DE L'AUCA

Ramon Clos

PRESIDENT DE
L'ASSOCIACIÓ DE LA GENT
GRAN DE PERALADA
I JUTGE DE PAU

Carme Vilà

PIANISTA ROSINCA DE
RENOM UNIVERSAL,
FOU DIRECTORA DEL
CONSERVATORI DE
BARCELONA

INDRET

DarniusUNA MIRADA
EN EL PAISATGE

**El Molí de la Torre
del Far d'Empordà**

A PEU

**Per fagedes
de les Salines**

**Pel patrimoni
de Maçanet de
Cabrenys**

alberes

www.alberes.cat

DOSSIER

FLEQUERS I PASTISSERS

51 planes que ens parlen dels tipus
de pa, de les coques, de les flaones,
de les rosquilles, dels taps i de les
galetes artesanes, però també
dels molins
fariners,
del segar
i del
batre...



00012

*Gaudeix de casa teva,
gaudeix de L'Empordà.*



EMPORDÀ TURISME
CATALUNYA-COSTA BRAVA



www.empordaturisme.com



Empordà Turisme



@Aempordaturisme



Empordaturisme

DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat

COL·LABORADORS D'AQUEST NÚMERO >

Fernando Aísa
José Luis Bartolomé
Pitu Basart
Miquel Bataller
Roser Bech
Lurdes Boix
Montserrat Cailà
Jordi Canet
Jaume Canyet
Francesc Cruanyes
Jordi Cruells
Mercè Cuartiella
Josep M. Dacosta
Jean-Paul Escudero
Xavier Febrés
Andrea Ferrer
Joan Ferrer
Joan Ferrerós
Isabel Guzmán
Mercè Illa
Joan Juanola
Josefa Juanola
Cristina Masanés
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Joan A. Parés
Josep Pérez
Josep Playà Maset
Joan Antoni Poch
Jordi Puig
Santi Puig
Josep Puigbert
Aniol Resclosa i Planes
Dúnia Riera
Andreu del Río
Marisa Roig
Pere Roura
Erika Serna
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Joan Manuel Soldevilla
Enric Tubert
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Josep Valls
Rosana Vidal
Cristina Vilà
Pep Vilà

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-460-2009

ISSN > 2013-5270

eg

EDITORIAL GAVARRES

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.editorialgavarres.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINADORA DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Giere

DEPARTAMENT COMERCIAL >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS I ADMINISTRACIÓ >

Eva Batlle
Telèfon 972 46 29 29
gestio@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

www.cadipetraforca.cat
www.garrotxes.cat
www.gavarres.com
www.revistagirones.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

30 cap

editors de revistes i publicacions digitals



FOTO DE PORTADA: COMPOSICIÓ
AMB PA DE LA FLECA GIRÓ DE
FORTIÀ, GALETES DEL FORN LA
BARCELONETA DE FIGUERES I
COCA DE CREMA I PINYONS DE CAN
BERTA DE PALAU-SAVERDERA.
AUTOR: JOAN JUANOLA

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS L'EMPORDÀ, UN TERRITORI INEXISTENT

MERCÈ CUARTIELLA (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-17

CONVERSA JAUME TERRADAS

DAVID PUJOL (TEXT) // ANIOL RESCLOSA I PLANES (FOTOGRAFIA)

18-23

RETRAT DE FAMÍLIA ELS FONT DE VILAMALLA

JOAN FERRERÓS (TEXT) // ROSANA VIDAL (FOTOGRAFIA)

24-31

PERFILS

QUIMETA MASET / RAMON CLOS / SALVADOR CURRIUS / CARME VILÀ

JOSEP PUIGBERT, JOAN MANUEL SOLDEVILLA, PITU BASART I FRANCESC CRUANYES (TEXT)
ANIOL RESCLOSA I PLANES, DAVID PUJOL I ROSANA VIDAL (FOTOGRAFIA)

33-83

DOSSIER FLEQUERS I PASTISSERS

DAVID PUJOL I ROSER BECH (COORDINACIÓ)

85-99

PATRIMONI

ARQUITECTURA // HISTÒRIA // LLENGUA // GASTRONOMIA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

100-103

INDRET DARNIUS

JOSEP M. DACOSTA (TEXT) // JOSEP M. DACOSTA I DAVID PUJOL (FOTOGRAFIA)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL MOLÍ DE LA TORRE

CRISTINA MASANÉS (TEXT) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

108-111

A PEU

PER FAGEDES DE LES SALINES

JORDI CRUELLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

PEL PATRIMONI DE MAÇANET DE CABRENYS

PERE ROURA (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA PARAR LA FRESCA

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb l'avi Terradas, en 'Paciència'. NASCUT A VILARIG –CISTELLA– ARA FA 85 ANYS, EN JAUME TERRADAS QUINTANA ÉS UN HOME TENAÇ, FET A SI MATEIX. L'HAN AJUDAT MOLT, O POTSER HATINGUT UN PUNT DE SORT. PERÒ, COM DIU EL CLÀSSIC, LA SORT AJUDA ELS AUDAÇOS. VA PASSAR DE NO TENIR PRÀCTICAMENT RES A POSSEIR UNA DE LES EMPRESES D'AUTOCARS I DE CAMIONS MÉS IMPORTANTS DE LA COMARCA, ARA AMB SEU A BORRASSÀ. EL SECRET: TREBALLAR, TREBALLAR I TREBALLAR SENSE DESCANS.

DAVID PUJOL i FABRELLES TEXT
ANIOL RESCLOSA i PLANES FOTOGRAFIA

Jaume Terradas

–Teniu 85 anys.

–«Sí, a punt de fer-ne 86. Els compliré el 25 de febrer vinent.»

–On vau néixer?

–«Sóc fill de Vilarig, del terme de Cistella. Els meus pares –en Pere Terradas i Sarró i la Conxita Quintana i Gironès– eren els masovers de can Campmol. Tenien un parell de vaques i mitja dotzena de cabres. Vivien del bestiar i de la terra. El meu pare feia carbó, tallava alzines i pins, feia feixines... No teníem llum i l'aigua l'havíem de pouar amb una *poaranca*. Després vam anar a viure a can Plademont, també de Cistella.»

–Teniu germans?

–«Un germà vuit anys més petit, que es deia Joan, que ja és

mort, i una germana que és tres anys més gran que jo, que venia de l'hospici. Els meus pares la van adoptar. Es diu Maria Milagros Ribalta.»

–On vau anar a escola?

–«No hi vaig anar mai, a estudi. Mentre feia de mosso a Vilabertran, quan tenia dotze anys, vaig anar un temps a conferència. Però sempre arribava tard i al final vaig plegar. Vaig aprendre a llegir i a escriure a l'Àfrica, en fer el servei militar.»

–Vau ser un infant fort i sa?

–«Sí, en general sí, tret de quan tenia set anys, que vaig agafar el tifus i m'ho vaig passar molt malament. Ja m'havien desenganyat dels metges i em donaven per mort. Sort d'una

DAVID PUJOL i FABRELLES. La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog
ANIOL RESCLOSA i PLANES. Girona, 1980. Fotògraf



retrat de família Els Font de Vilamalla. JOSEP FONT VA COMENÇAR D'APRENENT IVA OBRIR UN TALLER MECÀNIC DE REFERÈNCIA A L'ALT EMPORDÀ, QUE HA CONSOLIDAT AMB LA COL·LABORACIÓ DELS SEUS TRES FILLS, OPERARIS ESPECIALITZATS, DE LA FILLA EN L'ADMINISTRACIÓ I DE LA INESTIMABLE COL·LABORACIÓ SEMPRE DE LA MULLER I MARE. I TAMBÉ AMB ALGUNA DECISIÓ DE RISC QUE EL TEMPS MOSTRÀ ENCERTADA.

JOAN FERRERÓS TEXT

ROSANA VIDAL FOTOGRAFIA

Una família de mecànics

Josep Font i Ricart va néixer a Navata el 8 d'agost de 1944. Els pares feien de pagès i, més tard, van treballar a la Suca, la fàbrica d'embalatges de la sortida sud de Figueres; en Josep va anar a l'escola del poble amb el mestre Albert Colom de Garrigàs del qual el nostre home guarda un excel·lent record. Als dotze anys, com era costum en aquella època, deixa el col·legi i entra al taller mecànic Ramió de Figueres, situat a la carretera de Roses; va i ve de Navata en bicicleta, fet també corrent entre els joves de poble que aquells anys acudien a ciutat per aprendre un ofici. A can Ramió es reparava particularment el Biscúter perquè

el taller era representant a la zona de la llegendària marca dels microvehicles fabricats a Sant Adrià del Besòs. Font, dècades després, va descobrir amb satisfacció que el seu amo l'havia assegurat des de bon començament, el 1957, fet que no era pas habitual llavors; és així que el dia que es va jubilar va poder comptar mig segle de cotització, gairebé un rècord, tota la vida laboral de la qual només calia descomptar l'any que va fer el servei militar. Pensant-hi, diu el mecànic, el senyor Ramió l'enviava cada mes a fer un ingrés al banc, i ell suposa que devia ser la quota de la seguretat social que corresponia al seu contracte.

El següent taller en què treballa Font és el que tenia Pere Ferrer al carrer Blanc, entre Rutlla i Caamaño. Aquí bona part de les reparacions es feien de maquinària agrícola; l'altre gruix de feina consistia en el canvi, en moltes furgonetes, del motor original de gasolina per un de gasoil. Els vehicles havien de durar molts anys, la carrosseria i la majoria d'elements eren prou sòlids, i, quan el motor de gasolina començava a fer avaries, molts optaven per substituir-lo: el gasoil era molt més barat, el nou motor consumia menys litres de combustible, a més que els motors de gasoil, més perdurables, en aquells

JOAN FERRERÓS. Figueres, 1952. Filòleg i historiador

ROSANA VIDAL. Cabezuela del Valle (Càceres), 1983. Fotoperiodista



moments havien millorat molt i ja eren menys sorollosos, més eficients, menys pesats... I arriba l'hora d'haver de fer la mili, aquell any o divuit mesos, segons el destí, que tot jove espanyol havia de dedicar a l'Estat; recordem que el 1812 la Constitució de Cadis va establir el servei militar obligatori que va durar fins el 2001 que va ser abolit. Josep Font, doncs, el 1965 va passar un any a Saragossa, als tallers mecànics dels *pontoneros* que l'exèrcit de terra tenia ubicats a la capital aragonesa; de fet era corrent que els joves, un cop havien entrat a la roda del reclutament forçat i del temps d'instrucció militar, acabessin sumant

dies en un destí relacionat amb l'ofici que feien a la vida corrent, que ells en deien 'civil'.

En Feliu de Vilamalla. Som al 1966, Font torna de la mili i reingressa al taller de Pere Ferrer, però per poc temps perquè de seguida canvia d'amo i es lloga al mecànic Feliu, que tenia l'establiment a Vilamalla, a la plaça; entretant es casa amb M. Dolors Roura i Comas i viuen a Figueres. Aquest taller fa dècades que va tancar, però encara s'hi poden veure les lletres de color vermell que l'anunciaven; era al costat d'en Malé, que en pau descansi, expert en arreglar 'espat-

llats', és a dir que tenia l'habilitat de resoldre problemes lumbar, posar els ossos a lloc, alliberar nervis que quedaven atrapats... Si se'm permet una cànida lleugeresa, diré que a can Feliu reparaven el cotxe i a can Malé, sovint i mentrestant, el seu amo. I un record personal: de resultes d'haver acompanyat el meu pare, que tenia un 600, al taller Feliu, tinc el meu primer record de Josep Font.

Som al 1970 i Font decideix emancipar-se i obrir el seu propi negoci. En aquells anys, més que avui, per a un mecànic era important poder tenir el taller a peu de carretera, i és així que troba

Les tres generacions de la família Font Roura al taller de Vilamalla.

M3

**Membres d'una família
que prenen la fresca
al costat del brollador
dels jardins Dauner de
la Jonquera.**

ANY: AL VOLTANT DE 1920
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ
D'IMATGES DE L'ACAE,
FONS DE TARGETES
POSTALS DE JORDI MARTÍ
DE FIGUERES



M4

**Un grup d'estiuejants asseguts parant la fresca a la terrassa
del balnerari de Nostra Senyora de la Mercè de Capmany.**

ANY: 1910
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ACAE, POSTALS DE JORDI MARTÍ DE FIGUERES

DOSSIER FLEQUERS I PASTISSERS

DAVID PUJOL I ROSER BECH > COORDINACIÓ

El nostre pa de cada dia [PÀG. 34]

DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]

El segar i el batre [PÀG. 36]

DAVID PUJOL

Un temple dedicat al blat [PÀG. 38]

JOSEP PÉREZ [Barcelona, 1970. Periodista]

El 'Servicio Nacional del Trigo' [PÀG. 42]

ERIKA SERNA [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]

Can Berta, de Palau-saverdera [PÀG. 44]

JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]

Cal Fideuer de l'Escala [PÀG. 46]

LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]

La dolça Figueres [PÀG. 48]

SANTI PUIG [Tordera, 1962. Filòleg]

Rosquilles i coques de 'greixots' [PÀG. 52]

MONTSERRAT CAILÀ [Barcelona, 1960. Historiadora]

Cinc generacions fent galetes [PÀG. 56]

FERNANDO AÍSA [Barcelona, 1961. Historiador]

Jornades com un dia sense pa [PÀG. 58]

ROSER BECH [Cabanes, 1988. Filòloga]

Els taps de Cadaqués [PÀG. 60]

JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]

El flequer de Garriguella [PÀG. 62]

JOSEP PLAYÀ MASET [Castellgalí, 1957. Periodista]

Els pans beneïts de Peralada [PÀG. 64]

ROSER BECH

Fleques i pastisseries de Castelló [PÀG. 66]

JORDI CANET [Castelló d'Empúries, 1976. Filòleg]

En Pere 'Botella' de Sant Pere [PÀG. 69]

MARISA ROIG [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]

Can Lionso de Sant Climent [PÀG. 70]

ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestre i pedagoga]

Can Triola de Vilabertran [PÀG. 72]

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

Pa d'Avinyonet i de Cabanelles [PÀG. 74]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

La fleca Cortada d'Agullana [PÀG. 76]

ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art i professor de Secundària]

El pa de Tramuntana [PÀG. 78]

DAVID PUJOL

Quan la fleca és a casa [PÀG. 80]

ROSER BECH

PERFILS Carme Pujol / Àngel Baró / Ernest Rodríguez

[PÀGINES 43 / 82 / 83]

ALFONS MARTÍNEZ / MARTA PALOMERAS / NÚRIA TROBAJO



Felicitació de Nadal.
PROCEDÈNCIA:
Col·lecció Lluís Vega.

El nostre pa de cada dia

David Pujol > TEXT

Josep M. Espinàs explica que ‘pa’ –juntament amb ‘ma’– és la síl·laba infantil primera i bàsica, el punt de partida de tot el llenguatge parlat. Diu l'escriptor que és l'aliment que té el nom més breu i senzill i, en cap dels altres idiomes que coneix, la paraula és tan elemental com el ‘pa’ català: «Així com l'infant anglès o alemany, quan comença a articular sons –‘pa... pa...’– no va més enllà d'expressar un instint de comunicació, els infants catalans ja utilitzem, sense saber-ho, un mot bàsic de la llengua. Potser ve d'aquí la fonda i gairebé biològica vinculació que durant tota la vida volem tenir amb el pa amb tomàquet, el pa amb oli i el pa torrat. La primera cosa que ens hem sentit dir ha estat ‘pa’...»

En aquest dossier parlarem, doncs, del pa –l'aliment bàsic de la nostra civilització–, però també del blat, de les farines, dels antics molins, dels estris utilitzats pels flequers, d'alguns dels forns amb solera... sense oblidar les coques de recapte, les galetes i els dolços en general.

En el primer bloc d'articles recordem el procés del segar i el batre, a partir del testimoni de l'Esteve Adroher de Lladó. En Josep Pérez ens fa conèixer l'Ecomuseu-Farinera de Castelló, així com el testimoni de José García, que hi havia treballat. En Josep M. Giromella, que ha estudiat a fons els molins fa-

riners de la comarca, ens en fa una síntesi. L'Erika Serna parla de l'antic *Servicio Nacional del Trigo* i de les picaresques amb l'estraperlo de blat, a través del testimoni de l'Anicet Carbonell. Finalment, en Josep Playà Maset ha fet una peça parlant de la vinculació de Dalí amb el pa.

Hi ha un segon conjunt d'articles dedicats a visitar fleques i pastisseries. La Lurdes Boix, a partir del testimoni de la Josefina Sala –el seu rebesavi ja era flequer–, ens parla del forn de cal Fideuer de l'Escala. Amb en Santi Puig fem un viatge per les pastisseries de Figueres i ens parla de les flaones, dels tortells i dels xuixos. La Montserrat Cailà ens explica el funcionament de l'Institut de Formació dels Oficis de l'Artesanat de Ribesaltes i ens fa conèixer alguns dels dolços que es fan a la Catalunya Nord. En Fernando Aísa ha anat a parlar amb els del forn La Barceloneta de Figueres, que fa cinc generacions que fan galetes. La Roser Bech ha anat fins a Terrades a parlar amb en Josep Gou i la Montse Roig, que menen la coneguda fleca d'aquest poble: llegireu la curiosa tradició de les llesques de pa amb bruc, que encara practiquen per la festa de Sant Sebastià. També ha fet un repàs a les festes i tradicions de Peralada: ens parla del pa d'ansies, de les paciències, dels pans amb ametlla, dels farinots o tannares, del pa





d'àngel... En Jaume Canyet ens explica la història dels taps dolços de Cadaqués i en Pep Vila ens fa conèixer un receptari de pastisseria anònim, de finals del segle XIX, que es conserva a la col·lecció privada de Pere Vehí d'aquest mateix poble. En Josep Playà ha parlat amb en Pere Batllori de Garriguella, que va fer de flequer durant més de 40 anys. Amb en Jordi Canet fem un recorregut per les fleques i pastisseries de Castelló, de la mà de quatre bons guies. La Dúnia Riera ha parlat amb en Pere Sancho de l'Armentera, que té una fleca amb 60 anys d'història, i la Marisa Roig ho ha fet amb l'Helena, la filla del flequer Pere Carreras de Sant Pere Pescador. La Rosa M. Moret ens fa conèixer la història de Can Llonso de Sant Climent Sescebes i en José Luis Bartolomé fa el mateix amb els de Can Berta de Palau-saverdera. En Francesc Montero ens fa venir ganes d'anar a tastar la coca d'escalivada de Can Triola de Vilabertran, o potser la coca de l'abat, de cafè, nous i xocolata. La Isabel Guzmán ha fet parlar en Pere Llobet de Figueres i l'Enric Tubert ens descobreix els secrets de la fleca Cortada d'Agullana. Un servidor explica la història de la fleca de Camallera a partir del testimoni de la Maria Isern, néta del fundador, i també ha anat a escoltar, acompanyat de la Roser Bech, l'Esteve Font i la Lolita Pujol de Vilamacolum, que havien portat la fleca del poble. Amb la Roser vam quedar ben parats de l'afirmació de la Lolita: «L'Esteve sempre deia que si mai volgués mal a una persona, li diria que fes de flequer.»

Forn de Sant Sebastià, al carrer de la Jonquera de Figueres.
Principis del segle XX // PROCEDÈNCIA: Col·lecció Lluís Vega.

El tercer bloc vol demostrar que en els darrers anys, al voltant de la farina i del pa, han anat sorgint iniciatives novedoses i interessants. La Cristina Vilà ens explica l'experiència de l'Albert Serralvo i d'en Jacint Fraile, el primer a Avinyonet i el segon a Cabanelles. Jo mateix resumeixo l'esforç que s'ha fet a l'hora de crear el Pa de Tramuntana –tasteu-lo, val la pena–, a través del treball conjunt de tècnics, pagesos i flequers. La Roser Bech ha entrevistat –mentre ell no deixava ni un moment de treballar– en Toni Giró de Fortià, que s'estima l'ofici i que fa unes jornades llargues com un dia sense pa. També ens parla de la família Christ, que fa una vintena de tipus de pa alemany; ens explica l'experiència de la Cati Alòs, un exemple de la molta gent que cada vegada més es fa el pa a casa; ens conta l'experiència de la Núria Pi, que fa pasta seca a Lliurona; i, per últim, ens fa conèixer l'associació Triticatum i la saviesa bladera d'en Víctor Garcia.

Per acabar, el dossier inclou tres perfils: el que l'Alfons Martínez ha fet a la Carme Pujol, el que la Marta Palomeras ha fet a l'Àngel Baró i, finalment, el que la Núria Trobajo ha escrit de l'Ernest Rodríguez.

El dossier acaba de sortir del forn. No en noteu la flaire? Encara és calent. Hem anat a buscar bons ingredients, l'hem pastat amb estimació i, per descomptat, no hi hem afegit ni oxidants, ni colorants, ni conservants, ni emulsionants, ni acidificants, ni cap altre additiu o coadjuvant. Esperem que us agradi. Bon profit! 🍞



Un temple dedicat al blat

L'ECOMUSEU-FARINERA DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES DIFON EL PATRIMONI INDUSTRIAL FARINER DE L'EMPORDÀ DES DE L'ANY 1997

Josep Pérez > TEXT // Rosana Vidal > FOTOGRAFIA

Mentre el blat va ser producte de primera necessitat a les llars, la Farinera castellanina va acomplir la seva tasca de processar la producció de cereals que brollava de la seca terra empordanesa. Inaugurada a finals del segle XIX per la família Ungé, la Farinera de Castelló va abastir durant més de cent anys tant a flequers, productors d'aliments com a masos de la zona.

Construïda sobre un molí fariner medieval que es propulsava

gràcies al rec que encercla la població, l'arribada dels Ungé va ser providencial; van aplicar l'anomenat mètode de producció austrohongarès (nascut a Budapest el 1837) que optimitzava i millorava de forma important la molta tradicional. La instal·lació d'una turbina Francis (el 1905) de la casa Planas i Flaquer de Girona, va acabar d'engrandir exponencialment la producció del blat, a banda de subministrar d'enllumenat elèctric a la població.

Aquest paper protagonista de la Farinera castellanina a la vida empordanesa es va perllongar fins als anys setanta del segle passat quan l'anomenada Llei de Reagrupació (que obligava a unificar produccions) va coincidir amb la diversificació de la dieta de la població. Dos factors que van marcar el declivi d'una fàbrica que ja no podia assumir els costos de producció. Per ser viable a finals del segle XX, una farinera havia de produir unes 800 tones, la de Castelló en feia 20 (i una part s'havia d'importar d'Andalusia perquè la producció de blat de la comarca no donava per tant).



A dalt, interior de l'Ecomuseu-Farinera de Castelló.
Al detall, la Carme Gilabert, directora del centre.

— José García Cabargante, un dels darrers moliners

Amb aquesta situació, l'any 1995 la Farinera surt a subhasta pública i l'Ajuntament l'adquireix ja amb la intenció de convertir-la en un ecomuseu. La fàbrica exhaureix els seus anys de vida fins el 2001 quan definitivament tanca portes. A dia d'avui només queden dues farineres en tota la demarcació: a Banyoles i la Bisbal.

L'ecomuseu, als seus inicis, es limitava a oferir visites guiades a la fàbrica sobre comanda. La lluita fins arribar a l'actual equipament, que ofereix múltiples serveis, ha estat llarga i sempre marcada per la recerca de finançament. El Fons Feder, la Diputació de Girona, la Caixa, el Departament de Cultura i l'Ajuntament de Castelló han estat els principals benefactors de la institució.

Integrat al Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya. Si haguéssim de fer una cronologia dels moments cabdals en aquest procés de transformació podríem començar l'any 1997 quan la Farinera s'uneix al Sistema del Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya, una agrupació que arreu del territori divulga la industrialització a Catalunya com un dels esdeveniments històrics més importants del nostre país. Podríem continuar amb la rehabilitació de l'edifici entre l'any 2001 i 2003; la instal·lació de la museografia l'any 2004; l'obertura del nou accés pel carrer Sant Francesc, la rehabilitació de l'edifici annex (antic casal) i la creació de la botiga i la recepció el 2008; la reforma de la primera planta el 2012 o la darrera de totes, amb la creació d'Empordanat, un espai a la planta baixa que permet fer un recorregut per als quatre parcs naturals de l'Empordà.

L'actual ecomuseu aconsegueix diverses tasques: recorda el patrimoni industrial de l'antiga farinera, ressalta el valor natural de l'entorn amb contínues exposicions i funciona com un

Durant 21 anys en José García va ser l'encarregat del manteniment i de la neteja de la maquinària de la Farinera de Castelló.



José García Cabargante va néixer el 1937 a Extremadura. Després de passar els primers 21 anys de la seva vida a Higuera de la Varga –Badajoz– una trucada del seu germà, que feia temps que vivia a Catalunya, en la qual li deia que hi havia feina a Castelló d'Empúries, el va empenyer a abandonar la seva feina en una cantera, a fer les maletes amb la seva dona i les seves dues filles, i posar rumb a l'Empordà.

En José va arribar a la vila comtal l'any 1961 i, després de passar uns anys treballant a la construcció, va tenir l'oportunitat d'entrar en la nòmina de la Farinera l'any 1965. I no s'ho va pensar dues vegades. A l'arribar a la Farinera hi havia una quinzena de treballadors. Eren els darrers moments dolços del negoci del blat, abans que canviessin la legislació. En José explica que treballava 15 hores diàries sis dies a la setmana, però ho narra sense ressentiment ni queixa. Forjat en una generació marcada per la postguerra i les mancances, va acceptar aquella tasca de bon grat i allà va passar els següents 21 anys de la seva vida.

La seva feina consistia en fer el manteniment i neteja de la maquinària. Aquest fet li permet tenir una visió de conjunt àmplia de la fàbrica, ja que, a diferència d'altres treballadors, ell passava per tots els processos de producció. Cal pensar que aquelles andròmines gegants de metall i fusta treballaven nit i dia transportant blat i farina amunt i vall, i la pols que s'escolava per les juntes així com el propi desgast dels engranatges asseguraven que en José tingues feina assegurada tota la jornada: netejava filtres, canviava cargols, engreixava bieles o revisava canonades.

En José ens acompanya per la fàbrica resseguint, una vegada més, el viatge del blat per convertir-se en farina; se sap el nom de cada màquina, de cada peça i dels companys amb els quals va compartir dues dècades a jornada completa. Diu que dels de la 'vella guàrdia', només en queden tres de vius. Davant el despatx de l'encarregat en José obre calaixos, treu uns segells i ens explica per a quin tipus d'enviaments servien, o s'apropa a una estanteria i fa una demostració de com utilitzar una inversemblant eina llargaruda. Li demanem que posi per fer una fotografia, fent veure que mou un carretó que condueix uns sacs de farina que semblen plens però que estan buits; són d'attrezzo, com tot ja en aquesta fàbrica. En José es presta al joc però ens demana continuar ràpidament, té ganes de pujar i baixar escales entre canonades i mànegues i recordar vells temps.



Can Berta de Palau-saverdera

EL FORN DE CAN BERTA –O DE CAN FASSI– EL VA FUNDAR BONIFACI BERTA I BORRAT L'ANY 1903, DESPRÉS D'ANAR A APRENDRE L'OFICI A FRANÇA

José Luis Bartolomé > TEXT

La sentència proverbial que els avis obren un negoci, els pares el consoliden i els fills l'arruïnen no es compleix en el cas del nostre protagonista: en Josep Maria Berta (Palau-saverdera, 1951). Un diploma de la Cambra de Comerç certifica l'activitat mercantil ininterrompuda al carrer Padró des de 1903, quan l'avi Bonifaci (can Fassi és el sobrenom alternatiu a can Berta) va estrenar l'elaboració de pans de dos i quatre quilos de l'època després d'aprendre l'ofici de forner a França. L'oncle Bonifaci –en Boni– va continuar la tradició de la casa el 1948, però en anar a viure a Barcelona es va vendre l'edifici a un foraster. Poc després el seu germà Joan el va recuperar per a la família i

ja al final d'aquella dècada va construir un nou forn de llenya.

El vailet Josep Maria –molt llaminer– tenia clar que seguiria la professió dels pares, en Joan i la Concepció. Els seus records d'infantesa són flaixos d'uns temps austers en què els nens jugaven a indis i *cowboys* a la muntanyeta, les dones jugaven a cartes sobre un garbell al mig del carrer, es menjava pa amb vi i sucre o farinetes, quan la gent viatjava en tartana a la platja. L'adolescent de catorze anys va fer l'aprenentatge de pastisser els estius al Port de la Selva (Pastisseria Quer) i els hiverns a Figueres en establiments ja clausurats (can Pijoan, Sant Jordi, Europa). El primer que calia dominar era l'art de netejar

llaunes («no et deixaven tocar un pastís per no esguerrar-lo»). Del seu període figuerenc recorda un Nadal en què varen treballar 36 hores continuades. Als divuit anys completà la formació a la pastisseria Algueró de Barcelona.

Vendre el pa a partir de les 5 de la tarda. El 1970 es va incorporar a l'obra-dor de la fleca familiar, que funcionava també des del maig de 1963 amb llicència d'ultramarins. Ajudava el pare a fer el pa mentre la mare el despatxava. Practiven una modalitat productivocomercial ben peculiar, mantinguda fins ara tot i els temps canviants: el pa es pastava i enforjava de dies i no es venia fins a les cinc de la tarda, fet expli-

En Josep M. Berta desenfornant.
PROCEDÈNCIA: Família Berta.

cable perquè molts consumidors eren pagesos que anaven a treballar a trenc d'alba i el pa comprat la tarda abans resultava més fresc. Aquell mateix any en Josep Maria va introduir la pastisseria. El negoci el va gestionar tot sol el 1985, poc abans del traspàs dels pares. El 1994 va remodelar la botiga per dins. Sempre ha fet servir forn artesanal de llenya («el pa surt més gustós, encara que el procés sigui molt lent»), que abans cremava amb tòries i ara amb troncs de pi. L'elèctric el reserva per elaborar pa rústic, croissants i baguets.

La fornada quotidiana és sobretot de pa de pagès; els caps de setmana s'amplia amb pa de fruits, integral, d'espelta, pa de nous, de cereals i el pa dalinià. La producció pastissera és molt variada i farceix el calendari confiter de l'any: coca d'anís, carquinyolis, ametllats, bunyols, tortells, pastís de poma, panallets, coca de pinyons i nata... El producte estrella que atreu clients de molts municipis de la comarca és la coca de pinyons amb crema, d'inspiració màgica d'una nit d'estiu, que va començar a coure com a complement de la coca de Sant Joan entre 1985 i 1990, amb una fórmula no del tot revelada (pinyons del país, llimones de l'hort...)

En Josep Maria pateix els problemes d'aquest ofici sacrificat: moltes privacions de caps de setmana i maldecaps per evitar les desercions d'aprenenents i/o oficials joves que vulguin prosseguir-lo. Per sort, des del 2007 gaudeix de l'ajut inestimable al taulell de la Pilar García, la seva parella. El nostre pastisser es confessa persona afable, professionalment perfeccionista, que no defalleix per mantenir ben alt el llistó del negoci. Una clientela preocupada pel rumor de la seva jubilació, però ara alleujada pel rètol en què manifesta que si Déu vol continuarà donant el servei i qualitat que es mereixen. Que sant Honorat l'escolti! 

Can Sancho de l'Armentera

Dúnia Riera > TEXT

«Posar banderes és molt fàcil però creure en els nostres productes no tant», sentència Pere Sancho. És el propietari de la Fleca Sancho de l'Armentera, un establiment que aquest any 2015 farà 60 anys d'història i que ara mateix és l'únic que elabora pa a la població. És optimista: «El pa va a darrere del que ha estat la cuina, el vi i l'oli», diu. Creu que tot just ara la gent comença a apreciar el bon pa.

Davant la proliferació de locals de tot tipus on venen pa precuit acabat de fer, destaca cada vegada més allò que anomenem 'pa de tota la vida'. Ell, però, no està pas en contra que es vengui pa a tot arreu. «Tothom s'ha de poder guanyar la vida», afirma, però sí que reivindica que cal que el pa sigui regulat i identificat perquè el consumidor sàpiga com s'ha elaborat, com ja passa en altres camps de l'alimentació.

Can Sancho, com a fleca, ja existia molt abans que els pares d'en Pere, originaris de Bellcaire, arribessin a l'Armentera. El seu pare era flequer perquè n'havia après en establiments de l'Empordà i, durant el servei militar a Corbera de Llobregat, se n'anava a fer hores a un lloc on també tenien pastisseria. Quan va saber que es traspassava la fleca de l'Armentera, va decidir prendre el negoci –abans al carrer Major, ara al carrer del Mar– i vendre-hi també pastisseria. El fet d'elaborar pastisseria va ser important per a ells, ja que per la zona no n'hi havia gaires llocs. Encara ara fan la coca de crema i els brunyols com els que va aprendre a fer el seu pare. La nata va esdevenir també un dels seus productes estrella: «Me'n recordo quan era petit que anava a esperar el camió de la llet de la fàbrica de Castelló d'Empúries, que la venia a recollir per les cases de pagès. Jo portava unes cantines per agafar nata, que després muntàvem a mà i de la qual elaboràvem productes. Va ser un detall molt important per arrencar el negoci», explica.

Més endavant va ser ell i la seva dona Dolors qui van agafar les rendes de la fleca. Havia fet pràctiques a la ja desapareguda Pastisseria Empordanesa de Figueres i també en escoles que posaven les empreses del ram. En Pere va ser un dels professors que va iniciar l'escola de flequers de Vilamallà i és membre de la junta del Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines. El seu fill Dani també vol continuar el negoci.

Amb tot, els canvis en els hàbits de consum han afectat la feina a l'obrador. Abans es començava a treballar a les 10 h del vespre i tot es feia a mà. Després, amb l'arribada del turisme, es va haver de mecanitzar l'obrador. «Des de fa sis o set anys hem tornat als orígens, per dir-ho així, i tornem a fer-ho gairebé tot manualment. Abans la gent que venia a comprar a primera hora del dematí volia principalment pans d'un, dos o tres quilos perquè el tenien per a més dies. Ara tenim pa calent des que obrim a les vuit del dematí fins a última hora de la tarda, quan tanquem» .

En Pere Sancho, en els seus inicis a la fleca-pastisseria, l'any 1972.

PROCEDÈNCIA: Can Sancho.



La dolça Figueres

RECONSTRUÏM EL PAISATGE PASTISSER A LA CAPITAL DE L'ALT EMPORDÀ A PARTIR DELS TESTIMONIS D'ALGUNS DELS SEUS PROTAGONISTES

Santi Puig > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Cada vegada que una pastisseria tanca, el món es fa una mica pitjor, ja que desapareixen per sempre gustos, olors i textures que ens han proporcionat fantasia i plaer, alegria en definitiva, i que s'integren en el nostre bagatge sensorial personal, on es lliguen sabors i memòria. Malauradament, a Figueres el temps ha deixat enrere moltes pastisseries, però encara n'hi ha dues de nascudes al XIX, Can Fàbrega i Can Serra Lacasa, i l'any 2002 se'n tancà una de referència, La Cubana, al capdavant de la qual hi havia Joan Jucglà (1933). A la dècada de 1890, el seu pare va comprar Can Dalfó, una petita pastisseria reconeguda per les flaones, i «com que en aquella època es parlava molt de Cuba, d'aquí li ve el nom»; l'oncle s'ocupava de l'obrador i el pare, de la botiga. La Cubana s'amplià el 1914-1915, amb guanys obtinguts pels seus propietaris gràcies al comerç amb França durant la Primera Guerra Mundial, fet que va permetre modernitzar-se i construir l'edifici del carrer Nou. D'aleshores ençà fou un negoci de la família, famós per flaones, xuixos, torrons, croissants o tortells, i, se n'enorgulleix en Joan, «pel nostre Sacher; no el podíem tenir a la nevera perquè era xocolata natural i venia blanca, no com ara, que el posen a les neveres; encara me'n van demanar que en fes un fa uns

dies, perquè la gent se'n recorda». Mentre explica com es feia la pasta que donà vida a aquestes meravelles, dits i mans se li mouen amb expertesa, estirant i plegant, estirant i plegant: «Una cosa és pastar la pasta dels croissants o els xuixos com la del pa, tallar-la, estirar-la, plegar-la, deixar-la llevar una mica, fregir-la i ja està; però hi ha la manera de fullar la pasta,

estirar-la, plegar-la i tornar-la a plegar, amb una mica de greix; queda com un llibre amb fulls que vas tallant, més fina, més gustosa i amorosa. El xuixo s'havia fet tota la vida amb greix, perquè la gent no sabia gairebé què era la mantega.»

Flaones, tortells i xuixos

Un dolç diferencial figuerenc són les flaones, esmentades en època medieval, segons Joan Coromines. Explica el gastrònom Jaume Fàbrega que les trobem en d'altres pobles de l'Empordà com Cadaqués o Torroella. També a Morella, Calaceit, les Illes, Occitània, Còrsega, Itàlia, Croàcia o Xipre, amb noms diferents (flaó, flaonet, flazona, fiadone, flaouna...). Sembla que en l'origen era una pasta o pastís farcit amb formatge o mató, però també hi podem trobar massapà o crema, com a Figueres, on avui és una especialitat. Hi ha establiments que en fan tot l'any, però abans s'elaborava només per a l'aplec de Sant Pau de la Calçada, l'últim diumenge de gener. Figueres, i una franja de territori al seu entorn que arriba fins a Navata, es distingeix perquè aquí el padrí regala el tortell al seu fillol o fillola per la vigília de Nadal i no pel diumenge de Rams. També hi ha qui apunta que la paternitat del xuixo, l'origen del qual hom atribueix a Girona, s'hauria d'atorgar a Figueres: el pare de Joan Jucglà li explicà que el pastisser francès que, diuen, va crear el xuixo a Girona, primer havia treballat a Figueres i ja n'hi havia fet.

Can Lacasa i Can Fàbrega. A la Plaça de l'Ajuntament hi ha Can Serra Lacasa, amb continuïtat des de 1890, aproximadament, i fundada pel tarragoní Antoni Baruel Roig, casat amb Maria Cantenys, de Figueres, el fill dels quals, Antoni (nascut el 1904) se n'ocupà fins al 1947. Llavors l'agafaren Enric Lacasa Solanes (germà del propietari de La Barceloneta), amb la seva dona, Maria Ripoll, i s'hi afegiren la seva filla Rosa i el seu marit Enric Serra (mort el 1979). Actualment, i des de 1987, hi ha les seves filles: Teresa a la botiga i Montse a l'obrador. Molta gent encara en diu Can Lacasa i, fins i tot, els més grans, Can Baruel. A l'interior mantenen els prestatges originals del XIX, i, com altres pastisseries, el local té interès propi.

Fins fa poc, a Can Fàbrega es podia veure el mobiliari dissenyat per Pelai Martínez, que s'havia encarregat de l'interior i de l'exterior de l'establiment, denominat per alguns –cada cop menys– Can Roca. El 1823 naixia Miquel Roca



Colom, que muntà una confiteria. Una de les seves filles es casà amb Vicenç Ros (alcalde de Figueres) i van tenir l'àvia Remedios, casada amb Màrio Fàbrega Bofill, el primer de les quatre generacions Fàbrega: el segueixen el seu fill Màrio Fàbrega Ros i el seu nét Emílio Fàbrega Caritg, pare de la Mia i en Jordi Fàbrega Compte, els dos germans que avui hi ha davant d'aquest negoci més que centenari.

Aquests establiments s'allunyaven del concepte actual de pastisseria. Com diu Joan Jucglà, «el fort era fer galetes, carquinyolis, borregos fullats, borregos de Cardedeu, teules, bescuits de te, cubanos, molta pasta seca; pastisseries com ara, que només venen pastissos, no n'hi havia, potser alguna a Barcelona. En la mentalitat d'aquell temps, s'anava a la pastisseria només els diumenges, a comprar flaones, quatre xuixos o algun braç de gitano; i per això s'hi venien cigrons, mongetes, fideus, cafè, begudes i conserves, a més de galetes. El dijous era un dia bo perquè venien pagesos, feien festa i compraven carquinyolis. Fa uns anys, els diumenges van ser dolents, perquè la

gent marxava a l'estiu cap a la costa amb cotxe, però quan va venir el turisme es va compensar: els clients que perdies per un costat, els guanyaves per un altre.»

Teresa Serra explica que «eren molt coneguts per les galetes: teules de pinyó, carquinyolis, bescuits allargats, borregos, secalls...», i el 1947 feien bàsicament brunyols, ensaïmades o xuixos; a més s'hi venien ultramarins, és a dir, conserves, vainillina, canons de canyella, arròs, pasta de sopa, formatge ratllat o cafè mòlt, i també licors. Això gairebé desapareix de les pastisseries quan sorgeixen la producció industrial de galetes i els supermercats, i a més es perden els bars, molts dels quals compren productes congelats o en fleques, amb uns preus contra els quals les pastisseries no poden competir. Hi afegeix que van notar la desaparició «de les tardes de cine de diumenge, amb molt de moviment, amb cines com el del Teatre Jardí, el Juncària, Las Vegas o el Savoi; la gent fa uns quaranta o cinquanta anys encara no tenia l'hàbit d'anar a les cafeteries, sinó que comprava a les pastisseries obertes a les tardes de cine.»

Un altre canvi va venir de la mà de la tecnologia, als anys quaranta, quan va començar el fred industrial i els congeladors. Joan Jucglà diu: «Quan vaig començar a treballar a casa, teníem una nevera de gel, que ens portaven cada dia, i en vam comprar una de fusta amb un compressor que ja feia fred cap al 49 o 50». És el mateix que explica Teresa Serra: «Als quaranta no es feia res de nata, i al cap d'uns anys van començar a introduir-ne, en una nevera molt gran, tancada, de gel, els caps de setmana i prou; eren corones, palos, o pastes de full que no estaven exposats perquè els productes eren a la nevera i hi havia a l'aparador unes peces de guix que els representaven.»

En Jordi Fàbrega també esmenta els forns capaços de coure moltes llaunes de cop, les milliores en congelació i refrigeració, les temperadores de xocolata i altres eines específiques. I avui la preocupació dietètica es percep, com diu la seva germana Mia: «La mare explica que cada vegada es posa menys sucre a la nata; ha passat a la meitat; ara no es menja tan dolç, i s'ha passat a fer salat, que abans era impensable, com canapès...». Ella ma-

A l'esquerra, la Teresa i la Montse Serra de Can Lacasa amb dues safates de flaones. A la dreta, una imatge antiga de la pastisseria // PROCEDÈNCIA: Família Serra.

Cinc generacions fent galetes

EL FORN LA BARCELONETA, DEL CARRER MURALLA DE FIGUERES, ELABORA PASTA SECA DE QUALITAT DES DE L'ANY 1885

Fernando Aísa > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Fa una tardor suau el vespre que he quedat a la botiga del Forn La Barceloneta, al final del carrer Muralla de Figueres. A casa ja m'han dit allò que, aprofitant la visita, porti galetes. Amb molt de gust. La botiga està com sempre, neta i endreçada. Sembla que el temps s'ha aturat. He quedat amb en Jordi Juanola, nascut el 1972, qui ara porta la direcció del negoci familiar i amb la seva mare, la Modesta Cortada. A la rerebotiga hi sol haver la Carme Lacasa, l'àvia de la casa.

La Barceloneta és un negoci de cinquena generació. Com diu la Carme Lacasa, des dels seus 90 anys, «som una empresa que ha anat a cavall de tres segles». El document més antic que acredita l'existència del negoci es remunta a l'any 1885, quan l'avi de la Carme, en Francesc Lacasa, es posà a treballar amb el seu cunyat, en Pere Llobet, que tenia una petita pastisseria a Figueres al carrer Barceloneta, número 26. En Francesc, ebenista de professió i amb més de 30 anys, es va fer càrrec del negoci de la pastisseria quan el seu cunyat, probablement víctima d'una depressió en enviduar, va marxar de Figueres. Canvi d'ofici, però amb entusiasme i dedicació, va aconseguir sortir-se'n. Moltes de les especialitats actuals de la casa tenen aquell origen remot: la pasta seca, torradetes de Santa Teresa —que són borregos d'anís, tallats a mà a biaix, 'xupats'

en llet i fregits—, els borregos habituals, secalls, melindros, carquinyolis o maltallats, modernistes, ametllats, cocos, cubans i d'altres, eren sempre presents en les lleixes de la botiga. També hi havia les especialitats de temporada: els torrons, els tortells entorxats i els tortells de massapà per a Nadal, els brunyols per a la Quaresma, flaones i coques de greixons per a les diades pròpies... Cada tardor feien codonyat per tal de vendre'l al llarg de l'any. La fruita, necessària per a diverses especialitats de la casa, es confitava a mà, com tota la feina que es feia a l'obrador. L'única màquina que tenien era una trituradora per als fruits secs, amb una gran roda que es feia anar a mà. L'obrador era darrere de la botiga.

La Carme recorda el seu avi Francesc com un home ordenat, metòdic, poc comunicatiu, autoritari i poc partidari d'introduir màquines que facilitessin la feina a l'obrador. Van ser els seus fills, l'Enric i en Gerard, el pare de la Carme, els que van comprar la primera màquina de pastar i en Francesc, sorrut, no la volia ni veure funcionar. Més tard, però, l'home n'estava entusiasmada. L'avi Francesc estava casat amb la Teresa Solanes, treballadora i sociable, va mantenir una gran relació amb la clientela. Fins a la fi de la seva vida, i va morir als 88, s'havia especialitzat a trencar amb un martellet les cloves de les

ametlles, avellanes i pinyons que calien per al treball a l'obrador.

L'any 1921 la botiga es va traslladar al mateix carrer Barceloneta, però al número 18, on hi havia un local en el qual es podia treballar en millors condicions. El forn de llenya també era a la mateixa botiga, com ja passava en el local anterior. Tot el carrer s'emplenava de les aromes de la cocció de les galetes. I també va ser quan la gent de Figueres va començar a parlar del forn de la Barceloneta i ja va quedar batejada la botiga fins a avui.

L'any 1923 en Gerard Lacasa es casà amb la Maria Garcia Majoral. L'any següent naixia la Carme Lacasa. La Maria Garcia també va haver de fer mans i mànigues per mantenir el negoci. El febrer de 1938 va caure una bomba sobre la botiga. La destrucció va ser total, però el pitjor va ser la mort de l'únic germà de la Carme, en Francisco, quan només tenia onze anys i de dues germanes de l'avi Francesc. La desolació era total. La casa va quedar ensorrada i la família va marxar a Cantallops a casa de l'àvia fins a la fi de la guerra.

A l'agost de 1939 van animar-se a reobrir la botiga, en aquest cas al carrer Muralla número 1, sota les voltes. En Gerard Lacasa i la seva dona, la Maria Garcia, van lluitar per tirar endavant amb una evident manca de diners. La Carme, que tenia quinze anys, ho té present com un record que li ha perdurat per sempre més. Per a la botiga nova





calia construir un nou forn, anomenat 'd'escopeta' i van aprofitar per incorporar alguna màquina nova que es pogués aconseguir en aquell context d'autarquia imposada i també van renovar les balances de la casa, i van abandonar les de pesos de tota la vida.

En Gerard Lacasa, descrit per la seva filla Carme, era un home que s'estimava el seu ofici, ordenat, meticulós i estava al cas de totes les innovacions que apareixien en el seu sector. Res no el va fer més feliç que saber que el seu besnét, en Jordi, continuaria la tradició i es faria càrrec del negoci. En Gerard es va fer molt gran, va viure fins als 94 anys, i va estar actiu fins pocs anys abans de la seva mort.

L'any 1946 la Carme Lacasa es va casar amb en Pere Juanola i, plegats i enmig de privacions i dificultats marcades per les carències de la postguerra, van aconseguir remuntar el negoci. Això sí: sense mirar les hores invertides en la feina. Va néixer el seu fill Josep. En Pere Juanola, home actiu i treballador, va procurar expandir el negoci, fins i tot

fora de l'Empordà: introduïa canvis en els processos de fabricació, parlava amb tècnics i mecànics per tal de dissenyar les màquines adients i procurava simplificar els processos productius.

L'any 1963 el Forn La Barceloneta es traslladà a la seva seu actual, al carrer Muralla. L'any 1970 en Josep Juanola es va casar amb la Modesta Cortada i, a principis de la dècada dels setanta van decidir separar la botiga de l'obrador i van construir una nau dedicada exclusivament a la fabricació al carrer Núria. Des de l'any 1986 en Josep Juanola va ser el responsable del Forn.

Tota una vida venent galetes. Parlant amb la Modesta em comenta que ella ha passat tota una vida venent galetes, que sempre ha estat un negoci familiar, sempre ajudats per alguna dependent o empleada. Em diu que sempre han fet venda al major, a tots els botiguers de la comarca, i al detall. Fins i tot enviaven galetes en tren a Portbou. Recorda que els dies de més feina eren els dijous, dia de mercat, i els dissabtes, quan fe-

ien molts clients de detall. Sempre tenien obert menys diumenge a la tarda. Començaven a les 6 del matí i plegaven a les 8 del vespre. Tancar per vacances era impensable. A l'any 1972, quan van deixar la mica de confiteria que feien, com ara xuixos, van aconseguir fer festa el diumenge sencer. Cuinaven i menjaven a la part del darrere de la botiga. Al pis només s'hi anava a dormir.

Actualment, el negoci continua regentat per en Jordi Juanola Cortada, fill de la Modesta i en Josep, un altre entusiasta autodidacta que coneix a la perfecció totes les parts del negoci. Està valorant, a part de seguir amb les galetes tradicionals, obrir-se cap a les integrals i a les de sense sucre. No volen moure's d'allà on són: estan en un punt cèntric, són coneguts i tenen una botiga amb aquell encant de les botigues d'abans.

El Forn de la Barceloneta ha tingut molts premis, com ara el que li atorgà la Cambra de Comerç de Girona l'any 1985 amb motiu del seu centenari, o el rebut el 2002, premi de la Generalitat de Catalunya a la Tradició Comercial.

En Jordi Juanola, la Carme Lacasa i la Modesta Juanola a la botiga del carrer Muralla de Figueres.

Fleques i pastisseries de Castelló

AMB LA MONTSERRAT PALMER, LA MONTSERRAT ALABAU, EN NARCÍS CULLELL I L'ASSUMPCIÓ CAUSSA FEM UN RECORREGUT PER ALGUNES DE LES FLEQUES DE LA VILA

Jordi Canet > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Castelló d'Empúries ha tingut des de sempre tradició de fleques i de pastisseries. La fleca més antiga documentada de la província de Girona és la castellanina Can Cullell, de l'any 1862, i la primera pastisseria que els castellanins i castellanines recorden fou La Palma. Al llarg dels anys i des de final del segle XIX fins a final del segle XX, hi ha hagut set fleques (la fleca Jané, la d'en Reig, la fleca Nova, la d'en Torrent, la de la Marina Casas, la Cullell i la Ripoll) i tres pastisseries (La Palma, en Mallol i l'Esteve Ripoll).

La Montserrat Palmer va néixer a Barcelona l'any 1951 on, amb tretze anys, va començar a treballar com a aprenenta i dependent a la pastisseria Sant Sadurní, primer, i a la Condal, després, una pastisseria-granja ja en el seu temps situada a l'avinguda Paral·lel. En aquesta pastisseria va ser on va conèixer el jove castellaní de divuit anys Simeó Puig Fàbrega, que hi havia entrat a treballar com a aprenent –després d'uns primers anys en una pastisseria de Torroella de Montgrí–, i on va aprendre l'ofici de pastisser que més tard el portaria a obrir el seu propi establiment a Castelló d'Empúries. La Montserrat i en Simeó van festejar durant uns anys i poc després es van casar a Barcelona quan ella tenia 19 anys i en Simeó 22, amb

intenció de quedar-s'hi a viure. Quan va morir el pare d'en Simeó la parella es va traslladar a Castelló d'Empúries, on començà a treballar a la fleca situada al carrer Antoni Agramont (Can Cullell), amb l'Esteve Ripoll. No obstant això, un cosí seu que treballava a la pastisseria Fàbrega de Figueres, en la qual també hi havia els castellanins Pere Cortada, Jaume Delhom i Arturo Iglesias, li oferí feina de pastisser. Mentrestant, el matrimoni va obrir el 1977 una xurreria a Castelló on feien pollastres a l'ast, xurros, patates xips, gelats de cucurutxo, brunyols, etc. Amb el temps, els clients demanaven cada vegada més productes de pastisseria, fins que l'any 1987 van canviar el nom de l'establiment pel de Confiteria Puig, tot i que sempre s'ha conegut popularment com la Pastisseria Puig. Amb la jubilació de l'altre pastisser, en Joan Mallol, i el tancament del seu negoci, el volum de clients i de feina de la Confiteria

Puig va augmentar considerablement. «Tots dos fèiem productes de qualitat», remarca la Montserrat, que sentència: «Un pastisser pot fer pa, però un flequer no pot fer pastisseria.»

En Simeó Puig elaborava una sèrie de productes de pastisseria coneguts: dolços, braç

de gitano, tortells de nata, rebosteria artesana, lioneses, bisbalencs, pastís de Sacher, bismarcks, pasta de full petita i grossa, imperials, musos i mones de Pasqua, que es caracteritzaven per no contenir cap producte artificial, ni estabilitzants, ni conservants, ni colorants, ni potenciadors del gust. Amb els anys l'establiment va anar oferint productes i especialitats de pastisseria úniques: crema, crema de diferents gustos (cafè, melmelada de maduixa, llimona, avellana), panellets, polpa de taronja barrejada amb crema i sucre cremada... Són destacables els miracles de Sant Agustí, uns dolços fets per en Simeó en el marc d'un projecte amb l'amic i hotelier castellaní Jaume Canet, amb qui també va arribar a fer moscatell, garnatxa, postals i samarretes –el dia de la presentació en públic del nou producte, TV3 va enregistrar l'esdeveniment a la vila. També elaborava els rocs de Castelló, que fins aleshores s'havien fet sempre grans, i en Simeó Puig va començar a fer-los petits (anomenats 'barretets') amb diferents sabors: llimona, cafè, maduixa i avellana. També va fer elaborades mones de Pasqua i recreacions de xocolata i sucre de la Catedral de Girona, de la Basílica de Santa Maria, del convent de Sant Agustí i del rentador de Castelló d'Empúries. Després de la mort d'en Simeó Puig l'any 2008, la Montserrat i dos dels seus fills, en Manel i



La Montserrat Palmer de la pastisseria Puig.



en Vicenç, van seguir endavant fins al tancament definitiu el 2014.

Pel que fa als diversos forns de pa que hi ha hagut al llarg dels anys a Castelló me'n parlen, per una banda, la Montserrat Alabau; per l'altra, en Narcís Cullerell (Castelló, 1928) i la seva dona Assumpció Causa (Palau-saverdera, 1935), un matrimoni que s'ha dedicat tota la vida al negoci del pa i que han continuat els seus fills. En Narcís i l'Assumpció comencen parlant dels anys cinquanta del segle XX, quan la clientela portava els sacs de farina al forn per canviar-la per pa, i ells apun-

taven a mà totes les comandes cada dia en un llistat; en aquells temps hi havia ja sis fleques (la d'en Ramon Alabau, d'en Joan Jané, d'en Ferriol Reig, d'en Joaquim Torrent, de la Marina Casas –després d'en Carlos Figueras– i la seva) i era habitual que el forn estigués situat en un local diferent i lluny de la botiga on es venia el pa. El fet que molts clients comencessin a deixar a deure de forma prolongada, a causa del fet que compraven tractors o vaques per treballar al camp, va motivar que en Narcís Cullerell proposés la unió de les diferents fleques de pa de la vila. Així va néixer la *Panificadora Castellonense*, que fou inaugurada l'1 de novembre de 1959 i que reunia les fleques Cullerell, Alabau (Nova), Jané, Reig i Torrent per tal d'unir esforços i el treball, i repartir els beneficis. Van ubicar-la física-

ment a la fleca utilitzada fins aleshores per l'Esteve Ripoll al carrer Enric Prat de la Riba, el vell local de la qual van adquirir per 100.000 pessetes al propietari, en Trino Fontcuberta. L'immo-



A dalt, la Montserrat Alabau, en Narcís Cullerell i la seva dona, l'Assumpció Causa, davant de l'antic forn de pa del matrimoni. Al mig, la fleca Nova de Ramon Alabau a Castelló d'Empúries, l'any 1955 // PROCEDÈNCIA: Montserrat Alabau. A baix, en Simeó Puig, de la pastisseria Puig.

Can Triola de Vilabertran

A BANDA DEL PA, OFEREIXEN DIVERSOS PRODUCTES DE FABRICACIÓ PRÒPIA I EXCLUSIVA: ELS TORTELLS, LA COCA DE L'ABAT I, ESPECIALMENT, LA COCA D'ESCALIVADA

Francesc Montero > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

La història de la fleca Triola de Vilabertran es remunta a l'any 1959, quan Pere Triola Noguer (1922-2014) –pagès del mas La Teulera– i la seva esposa, Neus Puig Pineda (1924-2011), van deixar el poble per llogar la fleca del carrer Empordà de Vilabertran. Aquesta pertanyia a Maria Moy, vídua de Josep Canovas, l'anterior flequer, desaparegut uns mesos abans. En Pere va haver d'aprendre l'ofici, però de seguida va demostrar aptituds. Als inicis, els pagesos hi portaven la farina per bescanviar-la per pa. Com que no el volien tot el mateix dia, rebien uns vals que anaven gastant durant l'any.

Més endavant, en Pere va traslladar-se al carrer Josep Reig i Palau –fins fa poc, Comuners de Castella–, la 'carretera vella' de Figueres a Peralada, llavors molt transitada. Allà tenien un forn de tipus *moruno* i, amb el suport de la Neus, van ampliar el negoci. Van introduir altres productes d'alimentació –entre els quals

destacaven els primers iogurts, gelats i congelats– i, fins i tot, *souvenirs*, durant el boom turístic. Malgrat això, les condicions eren precàries, i quan se n'anava la llum –amb freqüència–, si feia sol, el fill, en Miquel, il·luminava l'interior del forn projectant des del carrer la llum solar fent la rata amb un mirall, per tal que el seu pare pogués enfornar.

El trasllat definitiu es va produir el juny de 1979, amb el traspàs de la botiga del negoci a en Miquel Triola. Amb la seva dona, l'Asunción Bosch, natural de Castellfollit de la Roca, van obrir un nou local, altra vegada al carrer Empordà. Van abandonar l'antic forn *moruno* per un forn modern, de tres pisos, i a l'obrador van mecanitzar bona part del procés de producció. Gràcies a l'instint comercial d'en Miquel i la seva dona, la fleca es va convertir en una botiga en règim d'autoservei. Amb els anys, can

Triola s'ha convertit en tota una institució al poble. En Miquel i l'Asunción tenen ben repartits els papers. Ella és la reina de la botiga, és un nervi i domina a la perfecció l'art de vendre. Mentre parlem amb en Miquel, ella va feinejant i atenent al taulell els clients. Al seu torn, ell és l'amo de l'obrador. Explica que en l'elaboració del pa, independentment dels ingredients i proporcions, intervenen diversos factors que condicionen la fermentació: la humitat –«si no vigiles, la massa es pot deixar anar i queda massa tova»–, la temperatura, la tramuntana –«la massa s'empella»–...

En canvi, en Miquel explica que en l'elaboració de la brioixeria i els productes de pastisseria «tot és més matemàtic, perquè en molts casos no hi ha fermentació, s'utilitzen en alguns casos impulsors, però no fermenten». Ho podeu

comprovar tastant les seves peces de pasta fullada, els panellets, els carquinyolis, els brunyols i els xuixos de crema o la coca de l'abat –de cafè, nous i xocolata–, una de les especialitats de la casa. Dedicada a l'abat Rigau, li van posar aquest nom perquè «soms de Vilabertran, i vam triar un nom que fos del poble». Durant tot el període nadalenc, també són famosos els seus tortells, majoritàriament de massapà o crema: «A Vilabertran, a diferèn-



A l'esquerra, en Miquel Triola i l'Asunción Bosch. Al detall, en Pere Triola traient uns panets de Viena del forn de la fleca. Anys seixanta.
PROCEDÈNCIA: Família Triola Bosch.

cia d'altres llocs, es mengen tortells per Nadal, Reis i fins i tot Cap d'Any. Però per Nadal i Reis són els pics.»

En Miquel sempre ha intentat innovar creant nous productes, buscant distingir-se i presentar una oferta més variada. Prova d'això és la coca d'escalivada, que trobareu quasi cada dissabte –tot i que, per assegurar el tret, és millor encarregar-la. És una variació de la pizza, que sembla senzilla, però té un gust exquisit. En Miquel la va començar a fer fa més de 30 anys arran d'una visita a les terres de Lleida. Allà hi va descobrir les coques de recapte que, segons ell, estaven elaborades amb poca gràcia. En tornar a casa, les va perfeccionar, fent provatures amb la massa, gustosa i cruixent –és un dels secrets del producte, ja que presenta variacions en els ingredients i en el procés d'elaboració respecte la massa de pizza o el pa– i combinant els components de la cobertura: productes de l'horta de Vilabertran (pebrot vermell, pebrot verd i *esbergínia* escalivats, i ceba), olives negres i talls de cansalada o anxoves, tot creant-ne dues varietats. Regat amb un raig de bon oli d'oliva el resultat és un aperitiu, entrant o berenar deliciós.

Amb tot, passen els anys, i en Miquel, mestre artesà forner des de 2010, s'adona que tot té un final. El 3 de gener de 2015 ja tindrà 62 anys, i l'Asunción en farà 60 el 28 de maig vinent. Tenen un fill, en Jordi, però no continuarà el negoci. En Miquel viu aquest final programat que s'acosta amb recança: «Tota la vida he fet això, des dels setze anys, que el meu pare va tenir un accident i jo em vaig posar al davant del negoci. Però tot té el seu *tempo*, i s'ha d'acceptar. De moment, però, gaudim mentre puguem de les delícies que en Miquel elabora, i els dissabtes, després de fer un passeig pel poble, no ens oblidem d'endur-nos un bon tall de coca d'escalivada, per començar amb bon peu el dinar, i alguna *dulça* per enllaminir les postres 🍷»

En Pere Llobet i la Dolors Mas
amb un pa i una coca de la fleca.



Can Llobet, de Figueres

Isabel Guzmán > TEXT I FOTOGRAFIA

En Pere Llobet Camps va néixer a Vidreres l'any 1931 en una casa de pagès. Era el més petit dels vuit germans i, com que no es va poder quedar a la casa, en va haver de marxar i triar ofici: «El de flequer m'agradava –fet i fet la gent sempre menjarà pa– i a catorze anys vaig aprendre l'ofici a Sils. Al principi no et pagaven –gràcies que et volguessin ensenyar–, però t'oferien menjar i jaç. He arribat a dormir tot un any a sobre de les saques de farina». El segon poble on va treballar va ser Hostalric, on va aprendre a fer torrons i galetes com les de Can Trias. Més endavant ho va fer a Barcelona on, els caps de setmana, arribava a pastar 2.000 quilos de farina. De tota manera, explica que «on de veritat vaig veure què era treballar a l'engròs va ser a la mili. Hi vaig anar amb 22 anys i em va tocar al Priorat. El coronel em va demanar quin era el meu ofici i, quan el va saber, ràpidament a fer pa per a tota la tropa. Fèiem un total de 4.000 *chuscos* diaris». A les fleques on va treballar en Pere el paper més important el tenia el cap de feina, una persona amb experiència que era el responsable de fer la massa. El segon dins l'obrador era el paler, l'encarregat d'enfornar. Finalment, hi havia l'aprenent, o 'cua', que feia una mica de tot: «Sovint feia la feina de funyir, és a dir, d'acabar de donar forma a la massa.»

L'any 1960 en Pere va reunir els diners per comprar una fleca a Figueres. «Quan em vaig casar amb la Dolors Mas, a 28 anys, vaig parlar botiga. En aquell moment a Figueres hi havia 24 fleques. La nostra era molt antiga, l'havia fundat el 1896 en Narcís Bosch Plana». L'horari, explica, era sagrat: «Començaves de negra nit i fins a la matinada, quan sortia el pa del forn. Després, a trenc d'alba, a fer el *reparto*: la majoria de pa el distribuïa per les cases en bicicleta. Pensa que, als anys seixanta, un pa costava set pessetes i la farina anava també a set pessetes el quilo. Com que amb 100 quilos de farina podies fer 120 quilos de pa, aquesta vintena de quilos de més era el nostre marge. Sort que llavors les famílies eren nombroses i consumien molt de pa... Van ser temps difícils, però m'ha agradat el meu ofici. Només es pot fer bon pa si s'estima la feina» 🍷



El Pa de Tramuntana

EL PA DE TRAMUNTANA –PRODUCTE DEL TREBALL CONJUNT DE PAGESOS, FORNERS, TÈCNICS I INSTITUCIONS PÚBLIQUES– DEMOSTRA QUE LA QUALITAT NO ESTÀ RENYIDA AMB EL NEGOCI

David Pujol > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Diferenciar-se dels pans industrials i tornar a fer pa de qualitat. Recuperar varietats antigues de blat, menys productives i amb més risc de pèrdua de collites, però que aconsegueixen un pa més gustós. Fer un producte de proximitat i associat a un territori i a unes activitats tradicionals –ara s’ha posat de moda dir-ne ‘de quilòmetre zero’. Aglutinar esforços i aconseguir treballar plegats tècnics de l’administració, investigadors, pagesos i flequers. Potenciar tècniques de producció integrada, és a dir, no totalment ecològiques però

amb un control ben fet dels diversos processos. Obtenir un bon producte final i diferenciat i, alhora, fer-hi negoci. Sembla una quimera, oi? Doncs tot això s’ha aconseguit amb el projecte del Pa de Tramuntana, impulsat pel Parc Natural dels Aiguamolls de l’Empordà, l’Ecomuseu-Farinera de Castelló d’Empúries, la Fundació Mas Badia, la Cooperativa de Castelló d’Empúries i el Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, amb l’assessorament de l’Associació Triticatum, amb seu a Sales de Llierca.

La iniciativa pretén preservar, recuperar i millorar la qualitat paisatgística de la zona d’acord amb la diversitat productiva, la consolidació del sector agrícola i ramader i la implantació en el Parc Natural dels Aiguamolls de sistemes productius conservacionistes. Ens ho explica l’Òscar Palou, tècnic d’agricultura que va coordinar el projecte: «El 80% de la superfície del parc és zona agrícola. I el repte que vam plantejar és: com poder treballar amb els pagesos per tal de continuar preservant el territori –que per això es va crear el parc– però,

En Robert Figueras, de la fleca Maia, amb un pa de Tramuntana a les mans.

— Xeixa, Montjuïc, Ariana, Paner...

ahora, ajudar a l'activitat econòmica? D'aquí va néixer el projecte del Pa de Tramuntana. La idea era que els pagesos, amb la seva feina, ens protegissin l'espai; per tant, vam pensar que, si nosaltres els ajudàvem i col·laboràvem amb ells, tots hi sortiríem guanyant. Per això vam treballar sense imposar res, amb diàleg, sense crear tensions innecessàries. I va anar bé». Es tractava de crear un producte amb valor afegit que, pel fet de sortir d'un parc natural, tingués més credibilitat. I va sortir la idea de potenciar el conreu de blats antics per tal d'aconseguir, amb els flequers que s'hi van voler implicar, un pa d'alta qualitat, que tingués el gust d'abans.

Els forners que volen elaborar Pa de Tramuntana —ara ja són un centenar, de totes les comarques gironines— han de seguir les normes que s'han fixat. Cada barrot pesa 400 grams i porta una etiqueta de pa d'àngel per distingir-lo dels altres pans. «El blat —explica l'Òscar— és un producte mediterrani, adaptat al clima, que no necessita aigua, que consumeix pocs fertilitzants i que, per tant, ens és molt beneficiós: protegim les aigües, protegim els sòls... El primer pas va ser parlar amb la Cooperativa de Castelló d'Empúries i, després d'escoltar els tècnics que assessoraven el projecte i de provar-ne molts, es va decidir tirar endavant el projecte amb dues antigues varietats de blat: el Florence Aurora i l'Anza. Aquest últim darrerament s'ha canviat pel Soissons.»

Joan Dalmau és actualment el president de la Cooperativa de Castelló i m'explica que, quan se'ls va plantejar el projecte, el van veure bé i «de seguida ens hi vam tirar de caps». Al l' hora de decidir el tipus de blat que s'havia de plantar, els pagesos hi van poder dir la seva: «Nosaltres vam proposar el Florence

Sovint associem el 'bon pa' amb el forn de llenya com a únic requisit de qualitat. Ara bé, intervenen altres factors, com la farina, que contribueixen a l'obtenció d'un «pa nutritiu i saludable», tal com defensa en Víctor Garcia, un dels impulsors de Tritacatum, una associació sense ànim de lucre que es cuida de recuperar varietats antigues i indígenes de blat. Des de fa més de vint anys al castell de Sales de Llierca, en Víctor es dedica a estudiar aquestes varietats perdudes o abandonades —Xeixa, Montjuïc, Ariana, Paner, alguns d'una llarga llista— i a reintroduir-les al mercat. «De les més de 2.000 varietats de blat que es cultivaven a Espanya durant la primera meitat del segle XX, avui dia només se n'exploten dotze». Malgrat aquesta pèrdua de varietats de blat, en Víctor és optimista perquè assegura que «en aquest moment hi ha una quota de mercat en expansió, revifada sobretot pels restauradors, com la Carme Rusalleda, que van apostar per fer-se ells mateixos un pa de qualitat». A part dels restauradors, els forners i els consumidors interessats poden contactar-hi per rebre'n assessorament i, fins i tot, comprar-hi directament farines extretes dels cereals que conrea al jardí botànic 'Bressol de blat' i que després mol als seus dos molins de pedra. El valor d'aquestes farines integrals, que conserven el segó i el germen del gra —a

diferència de les farines blanques—, rau en les propietats nutritives i organolèptiques (color, olor, aroma, tast, textura). «El pa industrial, des d'un punt de vista nutricional, deixa molt a desitjar, encara que tot el pa és bo si tens gana», diu sincerament. En Víctor va participar en el consell assessor del 'Pa de la Tramuntana' que qualifica de «gran projecte», a més a més de ser «un boníssim precedent per a altres llocs perquè hi ha un bon model d'esforç i treball al darrere» // ROSER BECH



Aurora —l'IRTA també ho va veure bé— perquè és una varietat de molta qualitat, d'una força important. Els flequers —en Robert Figueras, president del Gremi de Flequers, era una de les ànimes d'aquest projecte— ens van fer confiança i van començar a fer proves amb aquesta varietat de blat.»

Conrear el Florence Aurora és més complicat que altres tipus de blat i té un rendiment més baix: «És un blat més alt, molt propens 'a l'ajagut' i, si a la primavera fa una bona llevantada, amb vent i pluja, et queda tot aixafat a

terra. Per contra, la qualitat farinera és molt bona». En Joan m'explica que el primer any, però, van tenir un fracàs amb la càries o carbó del blat, que és un fong que es fica dins el gra i deixa el blat completament carbonat. «El segon any, però, vam fer-hi un tractament amb coure i vam controlar el fong. I a partir d'aquí ja es van fer les proves amb els flequers i tot va anar molt bé. Ara, aproximadament, entre la desena de pagesos que som en el projecte, tenim una cinquantena d'hectàrees dedicades a aquest conreu. Crec que el Pa de Tramuntana té llarga vida»

En Víctor Garcia, un dels impulsors de Tritacatum // FOTO: David Pujol.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > PARAR LA FRESCA



M5

El banc d'en Si no fos de l'Escala on solien acudir els pescadors a lamentar-se dels mals de l'edat quan ja no podien anar en mar. D'aquí el nom 'Si no fos'.

ANY: PRINCIPI DEL SEGLE XX

AUTOR: JOSEP ESQUIROL

PROCEDÈNCIA: ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



M6

Veïns del poble d'Avinyonet de Puigventós parant la fresca al carrer i fent petar la xerrada.

ANY: AL VOLTANT DE 1960

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'ACAE, FONS DE L'AJUNTAMENT D'AVINYONET DE PUIGVENTÓS

PATRIMONI

PATRIMONI ARQUITECTURA

El monestir de Sant Miquel de Fluvià [pàg. 86-87]

JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]

ANDREA FERRER [Cabanelles, 1983. Arqueòloga]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El castell de Bellaguarda, al Pertús [pàg. 88-89]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

PATRIMONI HISTÒRIA

La Concòrdia de Cantallops, 150 anys [pàg. 90-91]

LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]

PATRIMONI LLENGUA

El català dels gitanos de Perpinyà [pàg. 92-93]

JEAN-PAUL ESCUDERO [París, 1957. Filòleg]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Rap a l'empordanesa, un clàssic [pàg. 94-95]

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]

PATRIMONI FAUNA

L'escurçó pirinenc [pàg. 96-97]

JOAN FERRER [Barcelona, 1974. Herpetòleg i naturalista]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La Plàcida, una remeiera de Vilarnadal [pàg. 98-99]

ANNA M. OLIVA [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]



El Sometent de Cantallops reunit a la placeta de la Societat la Concòrdia, pels volts de 1928 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Associació Cantallops Acció Cultural.



PATRIMONI ARQUITECTURA // Xavier Febrés > TEXT // David Pujol > FOTOGRAFIA

El castell de Bellaguarda, al Pertús

Ofereix una panoràmica geogràfica singular i també una panoràmica històrica que explica la vida i la mort galvanitzada al voltant d'algunes fronteres

El punt de pas de la carena pirinenca més còmode, i per tant més utilitzat, des dels ibers i els romans fins avui mateix, entre la Península Ibèrica i la resta del continent europeu es troba al municipi alberenc del Pertús. Els colonitzadors romans ja hi van aixecar el monument dels trofeus de Pompeu, al punt on avui s'aixeca l'alta fita de pedra número 567 de la frontera francoespanyola derivada del Tractat dels Pirineus de 1659, el qual va desmembrar el territori català de la seva part continental o ultrapirinenca. Des de l'actual autopista estant i també des de la carretera antiga, el pas del Pertús es veu clarament presidit al punt més elevat (420 m)

per la silueta del castell de Bellaguarda, fortificació fronterera d'àmplies dimensions que deu la seva forma actual a la reforma del poderós enginyer militar del rei Lluís XIV, Sebastià Vauban, el qual va reforçar igualment els castells de Salses, Cotlliure, Perpinyà, Vilafranca de Conflent i Montlluís arran d'aquella nova divisòria artificial del Tractat dels Pirineus. En contrapartida, els espanyols van engrandir el castell de Figueres. Les batusses militars frontereres no tindrien aturador durant segles, amb els catalans rossellonesos com a permanent ase dels cops.

Panoràmica circular. A més d'ofereir una insuperable panoràmica

circular sobre les dues planes bessones de l'Empordà i el Rosselló, el castell de Bellaguarda permet visitar un colossal recinte de 8.000 m², considerat com a 'joia històrica de l'arquitectura militar', en el qual s'organitzen cada estiu des de fa 25 anys exposicions d'art obertes al públic i alguns espectacles. Una part dels nombrosos treballadors ocupats a la reconstrucció, acabada el 1694, van passar a engruixir el cens estable del petit municipi fronterer del Pertús, que havia estat fins el 1848 un agregat de l'ajuntament veí de les Cluses, en unes proporcions avui invertides. La vall del riu Roma, a les Cluses del Pertús, marca el final de la serra de l'Albera i la llinda entre les comarques del Vallespir i el Rosselló.

A dalt, una imatge actual del castell i del Fortí. Al detall, la fita fronterera 567, de Panissars // FOTO: Josep M. Dacosta.



En temps de pau Bellaguarda acollia una guarnició de 500 a 600 homes, que en temps de guerra es multiplicava amb facilitat. L'exèrcit francès encara hi mantenia en vigílies de la Primera Guerra Mundial de 1914 una companyia d'infanteria que a partir d'aleshores va passar a destacament més reduït de reservistes fins al 1920. Una part de l'enorme recinte fortificat i les seves àmplies dependències van ser destinats a partir de 1928 a colònia de vacances socials, regentada per l'Ajuntament de Perpinyà.

Al moment de la retirada de l'exèrcit republicà espanyol, el gener de 1939 va servir per reunir-hi els milicians ferits, en condicions més que precàries. El cap d'estat major central de l'exèrcit republicà, el general Vicente Rojo, i el cap de la setzena Regió Militar Francesa, el general Bertrand Falgade, es van reunir aquells dies al fort de Bellaguarda per acordar en termes militars les condicions de dignitat i d'ordre en què les tropes en retirada passarien la frontera. Damunt la mateixa ratlla es van veure separades dels seus comandaments per les autoritats franceses, desarmades i amuntegades a les platges d'Argelers, Sant Cebrià i el Barcarès, sense cap mena d'aixopluc en ple hivern durant les primeres setmanes.

L'aleshores mestra d'escola del Pertús, membre del Partit Comunista i futura alcaldessa d'Illa del Riberàl a partir de 1959, Lucette Pla-Justafre, testimonificava: «Em moria de vergonya durant l'èxode. El dia que van arribar tots els malalts de l'hospital de Girona, els van dipositar al terraplè de davant l'escola. Feia pudor, era horrible. Al fort del Pertús hi havia lloc per a 150 persones i n'hi van apilar 500. Ningú prenia cap res-

ponsabilitat, ni a la comissaria especial ni a la prefectura dels Pirineus Orientals». L'1 de febrer de 1939 el ministre francès de l'Interior, el radicalsocialista Albert Sarraut, va girar visita d'inspecció als refugiats del castell de Bellaguarda i de les platges.

El 1943 Bellaguarda va acollir els soldats ocupants alemanys, durant la Segona Guerra Mundial. A partir de 1947 va tornar a ser utilitzat com a centre de vacances socials de l'Ajuntament de Perpinyà. Un cop abandonat per l'exèrcit i per les devastadores obsessions militars d'èpoques anteriors, el castell de Bellaguarda va ser comprat l'any 1972 per l'Ajuntament del Pertús. A partir de 1980 s'hi va organitzar durant alguns anys el concorregut i festiu Retrobament Català entre entitats culturals dels dos cantons de la frontera. El regidor de Cultura Catalana de l'Ajuntament de Perpinyà, Lluís Lliboutry, i la seva directora de serveis, Josefina Matamoros, van iniciar gestions per muntar a Bellaguarda un ambiciós Museu dels Països Catalans, que no va prosperar. La nit de Cap d'Any de 1999 l'Ajuntament del Pertús va muntar al voltant del descomunal pati d'armes del castell una gran revetlla popular de canvi de mil·lenni.

Visites guiades. Aquestes 'joies de l'arquitectura militar' d'altres temps acostumen a tenir avui un problema

en comú per les seves dimensions i el cost de manteniment o de reconversió que signifiquen, inabastable per als ajuntaments propietaris. Tot i així, el consistori del Pertús fomenta la visita guiada del castell de Bellaguarda durant tot any –amb cita prèvia– o bé a l'estiu sense limitacions, amb algunes activitats culturals associades.

Al peu mateix de l'estacionament de cotxes, la visita arrenca pel pont llevadís i la porta de França de la fortalesa, que avui és l'únic accés públic del recinte. Un ampli passadís cobert i esgraonat condueix de l'entrada a l'amplíssim pati d'armes rectangular, al voltant del qual s'articulen les diferents dependències. El camí de ronda fortificat de l'interior del castell ofereix quasi tots els angles possibles a la vista panoràmica de les dues planes veïnes: el Canigó, els Aspres i l'Albera fins al mar d'un cantó, i la plana empordanesa de l'altre. La muralla del castell engloba cinc baluards, que solien albergar els polvorins. Fora del recinte, ben visible des de l'autopista i la carretera, s'alça el Fortí, la torre de guaita que Vauban va fer construir a 150 metres de distància de la fortificació, en direcció a l'enemic. En sentit oposat i a la mateixa escassa distància es visita el jaciment de Panissars, excavat des de 1984, l'emplaçament dels trofeus romans de Pompeu i l'alta fita fronterera piramidal núm. 567 ■

El castell de Bellaguarda. Any 1989 // FOTO: David Quintana.
PROCEDÈNCIA: Ajuntament de Girona. CRDI.



una mirada en el paisatge

CRISTINA MASANÉS TEXT
JORDI PUIG FOTOGRAFIA

El Molí de la Torre del Far d'Empordà

Havia estat una de les finques més riques de la plana altempordanesa. A tocar de Figueres, al municipi del Far d'Empordà, encara avui la torre que sobresurt de la coberta la identifica. S'hi plantava blat de moro i userda. Les vaques hi produïen amb generositat. La casa –uns 1.500 metres quadrats construïts– era noble i d'alçada irregular. Catalogada per l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya com d'un neoclassicisme romàntic, va ser obra de l'arquitecte figuerenc Josep Roca i Bros l'any 1853, o així consta a la llista d'entrada. Quan Narcís de Fonsdeviela, un marquès amb castell a Medinyà, li va fer l'encàrrec, va decidir que, en lloc de teulat, hi faria una terrassa amb balustrada a la barana i una torre amb forma de polígon. El terreny es va desnivellar en la mesura justa perquè la bassa de darrere la casa regués l'horta i el jardí. Una sèquia artificial portava aigua del rec del Molí, que alhora bevia del riu Àlguema al seu pas pel Pont del Príncep. L'aigua movia la roda del molí i, fins als anys cinquanta, generava llum amb una dinamo.

En aquest molí fariner, Salvador Dalí hi va descobrir el joc de llums de l'impressionisme i el poder de les fantasies eròtiques. «Toc, toc, toc. Claror, ombra, llum», escriu a la seva *Vida Secreta* evocant el bodegó de cireres que va pintar-hi. Tenia dotze anys i hi havia anat a refer-se d'una grip convidat per un bon amic del notari Dalí, l'advocat i paisatgista Pepito Pichot. Tenia cura de la finca, que era de la seva germana, la mezzosoprano Maria Pichot. La Niní, com se la coneixia en família, l'havia comprat l'any 1906 després de passar per diferents propietaris. La va tenir durant 21 anys, fins que la va vendre per 106.000 pessetes a un català enriquit a Puerto Rico, Juan Rubert i Comas. Quan aquest va morir, va deixar-la a les seves tres filles. Una d'elles, l'Antònia Rubert i López, tieta del filòsof Xavier Rubert de Ventós, hi visqué durant anys.

«Tres camps i ja hi serem». Els germans Canaleta i Mas, que llavors eren nens, van pujar a la torre de la casa i els va semblar que el mar era allà mateix. Quan portaven un parell de camps, es van adonar que la tra-

CRISTINA MASANÉS. Manresa, 1965. Escriptora
JORDI PUIG. Barcelona, 1963. Fotògraf

muntana deixa el relleu tan net que fa desaparèixer les distàncies. Per algú que venia de Sant Hilari i d'Abrera, aquella va ser una de les primeres lliçons empordaneses. N'hi van haver d'altres, com aquell eficaç sistema per avisar a les autoritats en cas de perill. «Quan una nit es van sentir uns sorolls alarmants, la senyoreta Antònia va treure una pistola i va disparar dos trets a l'aire. Al cap de dos minuts, ja teníem la Guàrdia Civil a la porta». S'estaven a prop de la casa, al costat de la via, i van entendre al vol el missatge de la propietària. «Va ser una falsa alarma. Un dels rocs grossos situats damunt les fustes que cobrien la sal que salava els pernils, havia caigut.»

«A la torre, hi veníem amb la meva germana a llegir». Josep Canaleta, interiorista i pioner del disseny contemporani a l'Empordà dels anys vuitanta, hi va viure des de 1957 a 1970. «Els pares, que tenien cura de la casa, encara s'hi van quedar un parell d'anys més. Després va quedar deshabitat». L'any 1986, els Rubert van vendre la finca a l'arquitecte Joan Antoni Rodeja que, amb dos socis més, la va convertir en tres habitatges de luxe en un remodelació intervencionista en excés. L'actual escala de cargol va substituir l'escala originària, que ascendia a trams dibuixant un quadrat. Des de llavors, la sobrietat pairal de l'exterior de la casa no té a veure amb les línies corbes amb regust pop de l'interior.

Després va venir el Museu d'Art Naïf, obert l'any 1998 com una promesa de gran públic. El propietari, el perfumista de Montpeller Albert Laporte, que hi va fer una inversió considerable, va exposar-hi la seva col·



«La casa és oberta i hi han arrencat tot el que es podia vendre: filat elèctric, canonades, plaques del sostre... No queda res, només l'aire de finca noble, l'espai generós i les vistes des de la torre»



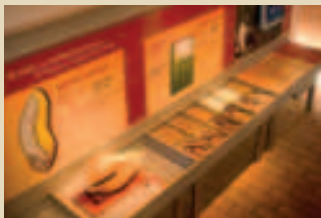
des de la torre. En aquest escenari devastat, Josep Canaleta condensa la mirada de qui hi ha viscut: «Era ple de bambús. Hi havia les casetes de gossos grans danesos. Hi havia coloms missatgers, molts. Hi havia aigua tot l'any». Recorda també els dibuixos que encara conserva i que havia fet a diferents parts de la finca. Mentre en Jordi Puig fotografia els espais vandalitzats («esperes una finca rural i trobes apartaments de luxe dels anys vuitanta, tot en decadència», diu); a terra hi ha un llibre que ningú s'ha endut. És un conte infantil escrit en italià, *Il soldatino di piombo*. La pàgina, oberta a l'atzar, mostra el soldat coix que va naufragar perquè ningú no el volia. Una de les millors finques de l'Alt Empordà, productiva i activadora de sensibilitats artístiques, naufragada a mans de la cobdícia bancària i saquejada pels qui no tenen res. Quin serà el següent episodi del Molí de la Torre? Qui recollirà el soldadet abandonat? 🐼

lecció després de pintar la façana de color rosa amarant. Va ser un fracàs. Dos anys més tard, se'l va quedar un tauró de la immobiliària, el barceloní José Arias, que el va voler convertir en un edifici per a banquets. Se n'hi van celebrar alguns, servits pel restaurant El Molí de l'Escala. Però va arribar la crisi i la banca es va quedar la finca. Ara és del 'banc dolent' i es ven per 1,2 milions d'euros, una tercera part del seu preu abans de la crisi.

Avui, el Molí de la Torre és una nau a la deriva. La casa és oberta i hi han arrencat tot el que es podia vendre: filat elèctric, canonades, plaques del sostre... No queda res, només l'aire de finca noble, l'espai generós i les vistes



ECOMUSEU-FARINERA



Un museu al teu abast!

La **Farinera** és una fàbrica de finals del segle XIX i de la primera meitat del segle XX. Avui, recuperada pel municipi i convertida en museu, us convida a conèixer el procés d'industrialització de la farina.

Endinseu-vos en el recorregut que us portarà d'un pis a l'altre, tot seguint el complex viatge del gra de blat. Entreu-hi, oloreu, prepareu els sentits i deixeu-vos portar a través de la història i la ciència per conèixer una mica més el món del blat, de la farina i del pa.



**Ecomuseu-Farinera
de Castelló d'Empúries**
Sant Francesc, 5-7
17486 Castelló d'Empúries
Telèfon 972 250 512
www.ecomuseu-farinera.org



**un espai
natural únic!**

L'espai EmpordàNAT us proposa un tast dels quatre grans espais protegits de l'Empordà, una passejada per deixar-vos seduir pel seu patrimoni natural, cultural i intangible, i descobrir com gaudir-ne.