

El tema

A la Bisbal, es diu: "Què seria d'un bon àpat sense uns bons postres?"



Rosa M. Massana Ribas

Alguns estudis fan referència que 5.000 anys abans de Crist ja s'elaborava un pastís a base de llet, farina i mel, que després el posaven a assecat sobre una pedra al sol. Molts anys més tard, descobriments com l'obtenció de sucre a partir de la canya o de la remolatxa, l'extracció de cacau a mitjans del segle XIX que va permetre fer la xocolata, la troballa del llevat que va donar una major esponjositat a la massa pastissera, els procediments per deshidratar o confitar la fruita, junt amb els diversos avenços tecnològics aplicats en aquest ram, han afavorit la creativitat, innovació i sofisticació dels productes pastissers que no deixen de créixer. Així ho observem a la Bisbal, que a més de preservar les arrels de la tradició artesanal, tothom ha procurat d'innovar i de crear nous productes per satisfer un gran ventall de gustos que fossin també adaptables als diversos tipus de taules.

Algunes pastisseries que van marcar camí

Tot revisant el llibre de la Matricula Industrial dipositat a l'Arxiu Comarcal de la Bisbal (anys 1901 al 1921), hi veiem que pagaven impostos per tenir un establiment de pastis-

seria: en Ferreol Vila al carrer de les Mesures, Joan Carbó al carrer Sant Jaume i també a la plaça de la Constitució, Narcís Arpa al carrer Riera Alta, Valentí Serra també a la plaça de la Constitució, Antoni Riera al carrer Ample, Francesc Peracaula que consta com a "bolleria", Domènec Sabater a la plaça de la Constitució i Jaume Graupera al carrer del Call. Segons el llibre *L'Abans de la Bisbal d'Empordà. Recull Gràfic, 1867-1965-*, editat l'any 2005, parla entre d'altres de la pastisseria de Can Roure de la plaça Major xamfrà amb la volta de la Mel, que també elaboraven les galetes 'Montserrat', i de les confiteries La Palma i la de Ramon Oliva.

Es comenta que amb més freqüència es passava per la rebosteria els diumenges al matí, en sortir de missa, i aquest és el motiu pel qual gairebé sempre i a totes les viles trobem les pastisseries als carrers adjacents a l'església. Abans, com ara, sortir de la botiga amb un embolcall sostingut sobre el palmell d'una o dues mans o suspès a un cordonet de dos colors, suggeria festa, celebracions, trobades familiars i també curiositat de saber què s'hi portava a dins. Només que, anys erere, podia haver-hi: gatons, ensaimades, borregos, rosques, panades, bescuit fullat, melindros, coca de llardons i d'altres tipus, pa de pessic, crema, neules... I ara, a més d'aquests productes guardats dins l'incògnit embolcall de disseny hi



*Les tradicionals neules amb nata de can Massot.
Foto: Elisenda Ametller.*

podem trobar la més variada i insòlita pastisseria o les més cruixents galetes...

Tots els establiments als que farem seguidament referència han estat motiu de publicacions a revistes o diaris locals. Alguns dels propietaris han guardat les narracions però d'altres, en aquests moments de plena temporada d'estiu, els demanaria temps per buscar-los, motiu pel qual alguns no hi consten.

Una tradició artesanal que continua

Pastisseria Can Massot (de 1850 fins a l'actualitat).

Segons Esteve Ametller, es considera que l'any 1800 l'establiment funcionava com a una de les clàssiques botigues de poble que venien de tot i els divendres, dia de mercat, els dissabtes i els diumenges eren els dies que més dolços despatxaven.

La finca pertanyia a la família Fina de la Bisbal, motiu pel qual l'establiment era conegut com a can Fina de Plaça i que actualment encara ocupa el mateix edifici a la Plaça Major, número 11. L'any 1850 en Miquel Tomàs Pellicer, natural de Calabuig, va llogar el comerç i, uns anys més tard, el 1871, la seva filla Dolors Tomàs Monsuñer es va casar amb Josep Massot Customs, natural de Sant Pere Pescador i pastisser d'ofici que va ser ell qui regentà l'establiment. El fill petit d'aquest matrimoni, en Lluís Massot Tomàs, casat amb Marina Sot Romaguera, l'any 1920 es va fer càrrec del negoci; tingueren una filla, Dolors Massot Sot, que es va casar amb Àngel Reig Sabater, pastisser nascut a Sant Miquel de

Cruïlles. El matrimoni va tenir dues filles, i totes dues van voler estudiar magisteri. Una d'elles, la Mariona Reig Massot, nascuda el 1950 i casada amb Esteve Ametller Santanach, va ser la titular del negoci fins arribar a la majoria d'edat del seu fill Francesc Ametller Reig, el qual ara és qui regenta l'establiment juntament amb la seva germana Elisenda. Amb tot, veiem que es tracta d'una pastisseria de gran tradició i amb un públic fidel.

Alguns dels productes que elaboren són: pasta de full, brioix, pasta salada, lioneses, braços de nata trufa o crema, les coques, els pastissos de diverses classes i la seva especialitat és el 'rus', tot i que ens comenten que és d'origen francès i ells hi han fet algunes adaptacions. Per Nadal les neules artesanes fetes amb un neuler centenari, que antigament havia funcionat amb llenya i ara ho fa amb gas, combinades amb nata són un postre clàssic però deliciós. Les 'rabasses' també es continuen fent per Nadal.



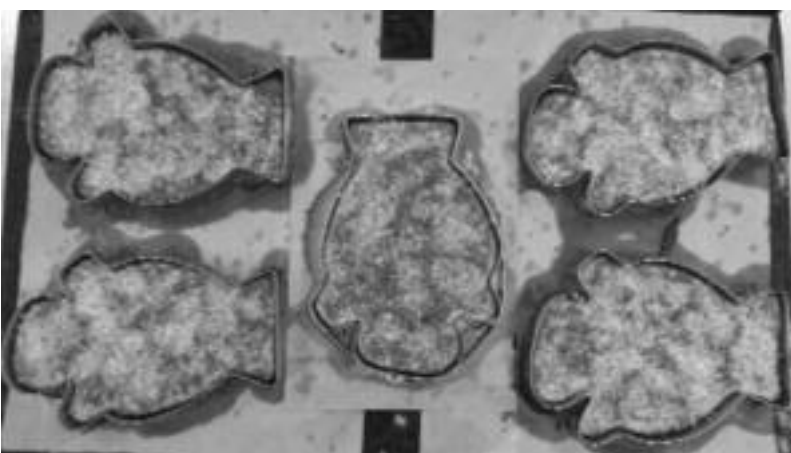
*Obrador de can Massot: tot elaborant un 'Rus'.
Foto: Elisenda Ametller.*

Pastisseria Can Font (de 1929 fins a l'actualitat). A la plaça de la Constitució, número 5, actualment anomenada plaça Major, finca on ara hi ha la fruiteria de cala Cèlia, hi havia la confiteria La Palma, que era propietat d'en Ramon Oliva. Va ser l'any 1921 quan en Josep Font i la Maria Sallés de Palamós es van establir a la Bisbal i van comprar l'esmentada pastisseria la Palma. El matrimoni va tenir un fill, en Ramon, que de molt jove va quedar sense pare: només tenia 42 anys quan va morir. Davant d'aquest fet, i amb l'objectiu d'aprendre l'ofici de pastisser, va anar a viure a casa de la família Batlle de Torroella de Montgrí, pastissers d'ofici. En aquesta vila va tenir també l'oportunitat de conèixer el senyor Sanahuja, un pastisser de Barcelona, i l'amistat entre ambdós els va portar a què

uns anys més tard el seu amic Sanahuja li ensenyés a en Ramon i a l'obrador mateix de la Bisbal a elaborar nous pastissos, galetes i pastes per al te.

Amb l'ofici après en Ramon va tornar a la Bisbal i es va posar al capdavant de la pastisseria La Palma. Poc després es va casar amb la Rosa Puignau i Conde, filla de la fleca de can Palau, situada a la Plaça de la Llibertat. Va ser a mitjans dels anys seixanta quan la pastisseria La Palma es trasllada a la plaça de la Llibertat, on la família Puignau hi regentava la seva fleca, i des d'aleshores es va anomenar Pastisseria Font.

En aquell moment es van introduir canvis en el negoci, un dels quals va ser la parada de dolços i galetes que s'instal·lava cada divendres de mercat al davant de la pastisseria, activitat que va tenir lloc fins a final de l'any 2000. El matrimoni va tenir dos fills: en Joan i Maria; en Joan es va casar amb la Gemma Pla i son ells els qui ara, junt amb la seva filla Lúdia, estan enfront del negoci.



Motlles en forma de càntir dins l'obrador de can Font. Foto: Joan Garriga.

Les seves especialitats són: el 'càntir', pastís creat a finals dels anys noranta que amb la seva forma de càntir vol recordar la tradició ceramista bisbalenca, on dins de la gran diversitat d'objectes elaborats el càntir era un dels més emblemàtics i simbolitza la relació entre pastisseria i ceràmica. Amb l'entrada a un nou segle, el XXI, van crear un nou pastís, el 'mil·lenni', en homenatge a aquesta efemèride.

Buscant el motiu de l'èxit del seu negoci, diuen que utilitzen els millors productes i que també en diversifiquen la seva activitat obrint una cafeteria, primer al local del costat, propietat de la família Fontanella, i des de finals de l'any 2000 la pastisseria i la cafeteria ocupen un mateix espai diàfan i atractiu, on els clients poden degustar totes les especialitats i serveis que els ofereixen. Un altre factor a tenir en compte, diuen, és que entre totes les genera-

cions sempre hi ha hagut molta bona harmonia, fet bàsic per dur a terme una feina ben feta. Actualment la Pastisseria-cafeteria Font està regentada per Joan Font i Puignau i Gemma Pla i Colomer. Les dues filles del matrimoni, la Gemma i la Lúdia, també participen a l'activitat del negoci familiar.

Galetes Graupera (del 1879 fins a l'actualitat). La senyora Teresa Colomer ens ha lliurat informació sobre aquest establiment i hem emprat les seves paraules per transmetre l'entusiasme que durant sis generacions s'ha dipositat en el negoci. En Jaume Graupera es va instal·lar al carrer del Call número 2 i 4 de la Bisbal, lloc on ja hi existia un obrador de fer galetes provist de forn i un neuler giratori, que ambdós funcionaven amb llenya. Amb aquests elements va seguir elaborant galetes, neules i també els anomenats 'cubanos', que avui dia encara tenen tanta acceptació.

El senyor Jaume Graupera va passar el negoci a la seva filla Cèlia, que era vídua i no tenia fills, i l'any 1951 en Pere Casademont Teixidor va comprar-li el comerç, tot cedint-li també el nom de Graupera. En Pere era una persona molt treballadora, vital, amb experiència reconeguda i amplis coneixements dins el món de la farina i el sucre. Estava casat amb Dolors Marca Teixidor i tenen dos fills, en Joan i en Pere. L'any 1955 el seu fill Joan es va casar amb Teresa Colomer, i l'any 1957 es traslladen, junt amb la seva filla petita, la Mercè, a les Voltes número 5 de la Bisbal, on hi disposaven d'un nou obrador i botiga. Junts, diu la senyora Teresa, van treballar molt dur, però amb sobrietat i saviesa per tirar endavant el negoci familiar com a emprenedors i promotors. Van tenir quatre fills: la Mercè, en Joan-Martí, la Sílvia i la Lourdes, que els han donat dotze néts i un besnét en camí. És a partir de l'any 1979 quan el negoci passa a mans d'en Joan Casademont Marca.

Obrador de les Galetes Graupera: tot treballant la massa. Foto: Teresa Colomer.



Des de l'any 1983 regenta el negoci el mestre artesà Joan-Marfí Casademont i ha estat ell qui ha creat nous productes com: el pica-pica de xocolata, les 'glòries', els 'xocolins' i algunes varietats de galetes integrals. La seva esposa Irene Font i el seu fill Marc Casademont Font, també estan implicats en el negoci. Tots plegats, des de la primera generació i amb l'ajut dels treballadors, han consolidat uns bons pilars empresarials fent que, des de l'any 1960, s'han expansionat vers les diverses viles catalanes i al turisme nacional i estranger.

Les especialitats que elaboren són: bescuits fullats, carquinyolis, 'rosquilles', assortit de galetes presentades amb caixes, bosses i safates, 'cubanos', neules fetes a mà, brunyols... Una mostra de tots aquests productes els tenen exposats a la botiga.

L'èxit del negoci, segons la senyora Teresa Colomer, cal cercar-lo en la qualitat dels seus productes, la seriositat, l'amabilitat envers el client, la promoció que s'ha fet amb el boca a orella i perquè totes les generacions s'han esforçat sempre en millorar. I també perquè tothom s'ha implicat amb molt d'afecte davant la feina; en resum: "Ha estat una història d'amor", ens comenta la Teresa poèticament.

Referències sobre l'establiment. "Fàbrica de Biscuits Fullats, Venta al por mayor y Propaganda de nuevo postre"; *Diari Nou Districte*, desembre 1905. "Galletas hechas con la solera de la tradición"; *El Periódico de la semana*, 19/03/1991. "Primera mostra alimentària del Baix Empordà. Productes Artesans"; *El Punt*, 14/11/1994. "Desenvolupament Turístic i Comercial, qualitat dels productes de la nostra Comarca"; 'Expo-Cultura 1994', 11/05/1995. "La Cambra de Comerç de Palamós atorga el Premi a l'establiment comercial antic Galetes Graupera de Joan Casademont, en reconeixement a la labor feta"; *La Proa del Baix Empordà*, 16/09/1999. "Construint l'Empordà"; *Diari de Girona* dominical, 11/08/2002. "Galetes de tota la vida", Especial *La Proa*-Galetes de Festa Major, 9/08/2002. "Les Galetes més acreditades"; *La Proa del Baix Empordà*, 26 /10/2002. "Establiment conegut arreu"; *Diari de Girona*, 7/12/2009. Generalitat de Catalunya, Catalogació d'empresa centenària. TV3, programa *Comarques, Som i Serem*-Especialitats del Baix Empordà, 31/05/2011. "Valor calòric de les postres" (Internet), Unió de Comerciants de la Bisbal. Pàgina web particular en projecte.

Brioxeria-pastisseria Marull (sucursal a la Bisbal des de 1990 fins a l'actualitat). L'origen d'aquest establiment situat a Parlavà data de l'any 1935, quan en Narcís Combis va posar en funcionament un forn de coure pa amb llenya i va contractar un aprenent de 14 anys, en Josep Marull Serrat, per a què l'ajudes. L'any 1956, en Narcís va decidir d'obrir

un altre negoci a Sant Feliu de Guíxols i va proposar en Josep Marull que li llogués el negoci.

Amb el tracte fet, i amb l'ajut de la seva dona Consol Salvà Dalmau, van iniciar nous projectes com ara obrir una botiga de queviures on, mentre ella despatxava, ell repartia el pa, ajudat d'un carro, pels pobles de la rodalia.

Aproximadament l'any 1970 es va incorporar al negoci el seu fill, en Josep Marull Salvà, i més endavant també la seva muller Dolors Freixes Mas, els quals van endegar l'ampliació de l'activitat tot creant una brioxeria. La bona marxa del negoci va ser que l'any 1990 obrissin una nova fleca-brioxeria a la Bisbal, i l'any 1992 una altra a Flaçà. A en Josep Marull li va ser atorgada la carta de Mestre Artesà.

Un fill del matrimoni, l'Eduard Marull Freixes, membre de la tercera generació familiar, va estudiar pastisseria a Barcelona, fet que l'ha permès d'incorporar a la fleca-brioxeria, també un apartat de pastisseria. Per això veiem sempre exposats a la fleca de can Marull, al carrer Jaume II de la Bisbal, els dolços elaborats a l'obrador de ca l'Eduard Marull, que segons ell mateix ens explica hi elaboren tota mena de pa artesà i brioxeria artesana de màxima qualitat, amb llargues fermentacions i processos totalment naturals. També hi trobarem carquinyolis, magdalenes, 'cookies', 'krakers', brunyols amb denominació d'origen Empordà i pa de pessic com a les elaboracions més destacades. Actualment la plantilla consta de vint-i-dos treballadors i tres punts de venda.

L'obrador de can Marull. Foto cedida per Eduard Marull.

