

El gust pel dolç

A la regió de Girona, com en general a tota la Catalunya Vella, no hi ha tanta tradició de pastisseria casolana com la que existeix, per exemple, en altres zones dels Països Catalans, com la regió de l'Ebre o al País Valencià. En canvi, hi ha una presència molt important de la pastisseria pública, i a més s'erigeix en el centre català de les galetes.

Text > JAUME FÀBREGA

Els pastissos, dolços i pastes són molt presents a les comarques de Girona. Altrament, tenim una bona tradició de manuals de confiteria des del segle XVII, alguns transcrits per Pep Vila. El repertori tradicional sol seguir el pas de l'any i de les festes. En aquest repertori podem trobar tota mena de tortells de brioix o de pasta de full, entorxats o d'Olot

o farcits amb massapà, crema, trufa o nata... O el clàssic tortell del diumenge de què parla Josep Pla. O el braç de gitano, farcit de crema, nata, trufa. Les lioneses i pals, amb el seu guarniment de nata, trufa o crema, no hi manquen mai. O l'esponjós pa de pessic —de Girona, d'Arbúcies, de Banyoles...

La pasta de full, glòria d'una bona pastisseria, ens dona tortells, coques, jesuïtes, crestes, ulleres o palmeres, milfulls —són exquisits els d'Olot—, canyes, napolitanes, cassoles farcides, amb el clàssic farcit de cabell d'àngel, o bé de nata, trufa, crema, fruites. Naturalment, cal esmentar el bisbalenc i els molts derivats que n'han sortit, com el guixolenc o el Montgrí i d'altres.

Qui gosarà sostreure's a dolços tan bons com la sara, el massini, el Sant Marc i l'imperial, el búlgar (de xocolata), el borratxo, el pal i d'altres que han estat totalment incorporats a la nostra tradició? La xocolata també és molt present en algunes galetes i en pastissos de fora, com el pastís de Sacher.

Algunes pastisseries són famoses per les seves xocolates i bombons: Can Xapa, de Bordils; la Quer, del Port de la Selva —amb els seus particulars bombons de tramuntana—, o Alyona, de Figueres, que elabora els més exquisits bombons a l'estil belga. A Banyoles hi trobem la Ramona de xocolata de can Figueras. I, és clar, cal citar la Casa Cacao a Girona, dels germans Roca, així com la seva gelateria, Rocambolesc. També cal destacar l'obrador Reverter, que fa xocolates i bombons i la coca de l'Ermessenda, així com Xocopunt. A Girona, com a producte típic —a part dels antics pets de bisbe—, cal destacar les mosques de sant Narcís de xocolata. Pràcticament a totes les ciutats



>> Esteve Fàbregas, pastisser des dels tretze anys, a Can Xapa, de Bordils, que fa cinquanta anys que va obrir. (Foto: ORIOL LEZA)



>> L'Aida, que treballa a la botiga de xocolata Casa Cacao des de fa dos anys. A la imatge veiem com reposa bombons de xocolata en l'expositor.
(Foto: ORIOL LEZA)

hi havia hagut una fàbrica o obradors de xocolata: de Banyoles a la Bisbal, passant per Olot. Aquí hi queda la casa Gluki, que fa uns exquisits bombons. Més en el pla industrial, a Cornellà del Terri —abans a Banyoles, on també hi havia les xocolates Amatller— hi trobem les xocolates Torras, que s'han creat un important lloc en les xocolates sense sucre i algunes pastes, com els carquinyolis amb xocolata. A Olot també destaca la fàbrica Las Comas - Cémoi, de llarga història, que elabora xocolates i bombons.

La pastisseria té diverses especialitats locals: xuixos de Girona, corns i cargols de Banyoles, negritos de Palamós, merengues de Tossa o de Girona, cristines de Lloret, tosquistes de Riudellots de la Selva, pujolets de Bescanó i un munt més. I tota classe de coques: de forner, de brioix, de pasta de full, de mantega, de greixons, coques de nom geogràfic, com les de Palau-saverdera, la de l'abadessa de Sant Joan de les Abadesses, l'exquisida tortada o les cansalades de Banyoles, les encasades de Lloret de Mar, els guixolencs de pasta de full, els taps de Cadaqués, el rus i el bisbalenc, o les flaones de Cadaqués, Figueres o Torroella de Montgrí.

Les mones són indefugibles per Pasqua, amb una gran tradició a Olot. Els torrons —cal destacar els d'Amer, d'avellana, així com els d'Arbúcies o Santa Coloma de Farners, la Bisbal, Olot, etc.— i les neules per Nadal, els

brunyols per quaresma o Sant Antoni —que a Sant Feliu de Guíxols tenen forma de triangle—, el tortell per Rams, els panellets per Tots Sants, la coca per Sant Joan. La coca de forner, d'oli o d'anís, feta amb coca de pa, és corrent a totes les fleques i pastisseries; destaca la de casa Batallé, d'Hostalets d'en Bas. A Olot, Can Carbasseras ha fet famosos els seus tortells entorxats o d'anís i les seves coques de llardons.

Banyoles també ha fet la seva ruta dolça, amb errors com incloure-hi el xuixo —quan tothom sap que és de Girona— i no recollir dolços que hi eren molt típics, com els corns i les flaones. A la Selva també hi ha una ruta dolça. Però aquesta comarca destaca sobretot per les seves famoses galetes.

Les galetes i pastes seques

Les galetes són parentes de les pastes seques. De fet, hi ha poca diferència, però aquestes darreres solen ser més artesanes, confeccionades per les pastisseries —jaumets de Sant Hilari, carícies i moixaines de Ripoll, capricis d'Amer, rocs de Tossa de Mar, esculls de l'Escala, xerrics de Breda, etc. A totes les ciutats hi ha pràcticament alguna pastisseria que ha creat la seva especialitat.

Podem definir la galeta com una mena de petita pasta seca que no pot tenir —en general— més d'un 5 % d'humitat: per això, en algunes llengües, s'anomenen *biscuits*, o bescuits,

fent referència a les antigues «galetes» dels mariners que es coïen dos cops, fins que quedaven ben seques per a la seva conservació. D'aquests bescuits en queda el record, sobretot, dels de Tossa de Mar, els cerdans de la Cerdanya i els quimets de la Cellera.

La guia d'autor *Lo mejor de la gastronomía*, de Rafael García Santos, va dir que l'assortiment Especial 10, elaborat per Nets de Joaquim Trias, de Santa



>> Bombons de Casa Cacao.
(Foto: ORIOL LEZA)

Coloma de Farners, és «lo mejor que se hace en España en “petits fours” industriales». Nosaltres, simplement, en diem galetes i, en efecte, a Catalunya sempre han tingut la màxima consideració. Els Trias fan famoses galetes des de 1908, en aquest cas sota la marca Els Vellets. Es tracta d'unes exquisides teules, ametllats, crocants i cubans farcits amb gust de cafè, taronja, coco, etc. No solament són bones gustativament, sinó nacionalment: l'etiqueta és redactada en català, espanyol, basc, anglès, francès, alemany i italià, i hi consta que és un «producte de Catalunya». Són dels pocs productes catalans que es troben al Harrods de Londres i ara s'exporten arreu, començant pels Estats Units. Santa Coloma de Farners, capital de la Selva, és una potència en el dolç art de les galetes i pastes seques. Hi ha altres Trias —els Tuyarro, etc.— que també fabriquen delicioses galetes. Aquest darrer obrador data del 1894, i és famós també pels seus torrons i gelats.

Però es pot dir que a totes les viles de la Selva i algunes de l'Empordà fan magnífiques galetes o pastes seques. A Tossa de Mar, les pastisseries participants en la campanya «Tossa dolça», empesa per Promoció Econòmica des de l'Ajuntament, ofereixen magnífiques galetes i pastes: Pastisseria Artesana Vita, que ofereix roques de Tossa —merengues de diferents

gustos—; les pastisseries Fleca Neras, amb florentines de Tossa; la Pastisseria J. Abellán, amb neules de Tossa, i la pastisseria Sant Pere, amb la tortada —bescuit amb mantega i avellana—, brises —pasta de neula amb farciment d'avellana— i túrsies de Tossa —pastes de te amb festucs—, i les magnífiques merengues i altres pastes de Ca la Nýdia. A la Bisbal també tenim les tradicionals galetes Graupera, que en la nostra infància era la marca preferida a pagès. La casa data de 1895, i elaboren ametllats, pets de monja, cubans, ventalls, neules i neules medievals (planes), així com galetes amb xocolata. A Castelló d'Empúries —on se celebra la Fira del Blat al Pa—, destaca la Pastisseria Surroca, amb les seves tecles de santa Maria, els bruels, els bitons i els brunyols de l'Empordà.

Especialitats locals

A Sant Hilari Sacalm hi tenim els ja clàssics jaumets, a més d'altres delícies. És un dels records que els visitants s'emporten del poble. És una especialitat dolça típica de la localitat, creada cap a mitjan segle xx. El seu nom està inspirat en un personatge popular de la vila, Jaume Traveria i Riera. No fa gaire van passar a una altra confiteria. La Cellera també excel·leix en les seves pastes i galetes. Tot i que fa poc, malauradament, va tancar Can Vila, centenària pastisseria que feia unes

famoses i acreditades galetes, encara hi podem trobar pastes seques delicioses de ca l'Armella i altres, a base d'avellanes, ametlles, neula, xocolata, etc. Amer compta amb la Pastisseria Puigdemont, on fan unes delicioses pastes seques a base d'avellanes —els capricis—, entre d'altres (per exemple, els rocs). A Caldes de Malavella, la Pastisseria Buhigas elabora les galetes Vichy, adients en una vila termal. Blanes no s'escapa de l'art galetaire, i la Pastisseria Orench elabora unes acreditades galetes de l'avi Pepet.

A l'Empordà, concretament a Figueres, hi trobem les excel·lents pastes i galetes del Forn Comtal. A Banyoles, els rocs de l'estany i els tianets. Camprodon, des de 1910, és famós per les galetes Birba, de l'època modernista, ara en mans d'una multinacional. Són famosos, per exemple, els seus ametllats, distingits per la marca Girona Excel·lent. A la ciutat de Girona també s'elaboren galetes artesanes (La Galeta Artesana) amb fruita seca, coco, xocolata, etc., que han estat distingides pel segell Girona Excel·lent.

Pel que fa a la rebosteria dolça —petites peces de pastisseria similars a les pastes seques—, no entraria dins aquesta categoria, ja que és per menjar en fresc.

No podem deixar d'esmentar fàbriques que fan un bon producte artesanal, com el Forn la Barceloneta de Figueres, fundat l'any 1885. Elaboren unes mítiques galetes de pinyons, i ara fan assortiments, galetes de taronja, etc. A Besalú hi destaca el Forn Comtal, famós pels seus carquinyolis, cubans, *paladares*, panellets, pasta de full, etc. A Banyoles hi havia l'existit Horno San Martirian, que feia petits pastissos estotjats. I a Girona, les mítiques galetes Plaja, avui desapareguda, com també la fàbrica de galetes Pujol de Camprodon. Finalment, dins la pastisseria industrial estotjada cal destacar la fàbrica Montes Lara (abans Inpanasa, fundada el 1975), situada a Mas Aliu, que domina el camp de la brioixeria i pastes, magdalenes, bescuits, etc. A Girona, hi ha Gerió, que fabrica torrons i caramels.

Ben bé al costat contrari, no volem deixar de citar els dolços dels convents, com els de les carmelites de Banyoles.

Finalment, hi ha cadenes de pastisseries que s'han instal·lat a les comarques de Girona, com Casa Moner.



>> La Carme, monja del convent de les carmelites de Banyoles des de fa més de seixanta anys, mostra alguns productes d'elaboració pròpia. (Foto: ORIOL LEZA)