

# Introducció

RAMON CLOTET I BALLÚS

Membre emèrit de l'Institute of Food Technologists (EUA)  
i secretari de la Fundació Triptolemos

## ENTORN... I CREADORS

La història de l'activitat productora d'aliments a Catalunya des de mitjan segle XIX fins a també mitjan segle XX (cent anys d'història apassionant) és un model de com en un entorn determinat sorgeixen personatges clarividents que amb les eines que tenen... i les que busquen... i les que creen... resolen, via empresa, necessitats bàsiques de la societat.

Alimentar-se és una necessitat biològica essencial que en la societat derivada del Neolític es tradueix en un sistema multivariant, transversal, complex i articulat en què les polítiques, la disponibilitat i l'accessibilitat, el coneixement, el comportament i la cultura, hi tenen el seu lloc.

El Neolític inicialment va suposar els assentaments, pobles petits i molt poques grans ciutats envoltades de producció agroramadera o pesquera, per tant, logística ràpida i fàcil. Però amb la revolució industrial (a començaments del segle XVIII) s'inicia un canvi: grans ciutats amb una població que supera les capacitats logístiques i tècniques (quantitats necessàries, distància i estabilitat dels ingredients alimentaris, com verdures, fruita, carn i peix fresc..., ja que, excepte alguns formatges, peix salat i embotits, tot artesanal i per tant de poca producció, tot era matèria primera per elaborar). I també problemes estructurals a l'habitatge urbà, cases petites, cuines minúscules que dificulten el procés d'elaboració en general llarg. A més laboralment la dona comença a treballar fora. Tot plegat un entorn difícil per preparar el menjar (temps, espai i persones) amb matèries primeres que arriben amb dificultats i amb baixa qualitat. Tot un brou de cultiu per a la penúria alimentària, la malnutrició i les intoxicacions.

La necessitat és un revulsiu per a l'esperit europeu de l'època, que accepta el repte de conservar aliments. Personatges com Appert (1810), la conservació per tractament tèrmic, la margarina (1812), la carn en llauna, l'extracte de carn

(Liebig, 1850) i la llet condensada (Borden, 1856) són les noves realitats que van començar també a tenir el suport del poder polític. Napoleó I (1769-1821) va veure l'interès estratègic de la tecnologia, amb el suport de la ciència, en el subministrament alimentari tant per a les seves tropes com per a la població. Les conserves, la margarina i el sucre de remolatxa van sorgir del seu suport. La col·laboració universitat-empresa cap a un objectiu comú era intensa i fluida. Només cal recordar que Justus von Liebig va portar a la pràctica els seus avanços científics creant una empresa alimentària, que Louis Pasteur (1822-1895) va desenvolupar la microbiologia a partir d'estudis encarregats per empresaris vinícoles i que Johan Gustav Christoffer Kjeldahl (1849-1900) va realitzar descobriments fonamentals en l'estructura de sucres i proteïnes, així com metodologies analítiques encara vigents com a responsable dels laboratoris d'una cervesera. Però la problemàtica del sistema alimentari no s'atura en la conservació. Cal externalitzar cada vegada més l'elaboració del plat i també resoldre ja problemàtiques dietètiques. Henri Nestlé desenvolupa les seves farinetes per substituir la lactància materna (1866) i Julius Maggi elabora brous i sopes deshidratats (1906-1908), productes tradicionals de llarg temps d'elaboració. El camp de la cultura gastronòmica també es va dinamitzar, i amb obres que han fet història: *La fisiologia del gust* (Brillat-Savarin, 1826) i *Le grand dictionnaire de cuisine* (Alexandre Dumas, 1873), i es va popularitzar la *Guia Michelin*, que apareix el 1900 com una guia global de viatges, però el 1926 introdueix la classificació de qualitat gastronòmica per estrelles.

Per què a Catalunya es dona amb força aquest dinamisme creacional? Com quasi sempre, coincidència de factors: revolució industrial implantada i, per tant, grans concentracions de població amb dificultats d'habitatge, fàcil accessibilitat de matèries primeres per mar (ports de Palamós; Barcelona, amb llotja de cereal; Tarragona; Vilanova; Salou, pesca i comerç) i per terra (ferrocarril MZA que arriba a Saragossa-Madrid el 1861 i que permet disposar de les matèries primeres agràries de l'interior de la península Ibèrica), tradicional connexió amb els moviments innovadors europeus i esperit lliberal en la societat que afavoreix la creativitat i l'aventura del risc cap a l'empresa privada. En aquest entorn apareix el dinamisme empresarial cap a la creació d'una estructura productiva potent amb visió d'innovació en totes les estructures de l'empresa, tant tècniques com comercials, i el nivell d'innovació (associat a l'èxit econòmic i també a la il·lusió de l'empresari) és molt variable, depenent del tipus d'empresa, però sempre hi és.

Podem distingir tres grans grups: el de consolidació i actualització segons els nous avenços de la producció de matèries primeres i activitat artesanal d'alguns elaborats, el d'innovació cap a noves visions o nous productes complexos que representin un pas cap a l'externalització de la cuina tradicional i un tercer d'acions en el saber i la cultura del sistema alimentari.

La demanda i les noves facilitats de transport per ferrocarril dels blats de Castella van crear les condicions adequades per convertir els molins de blat en les noves farineres (sistema austríac), moltes a l'eix ferroviari Lleida-Manresa-Barcelona. La facilitat de disposar de farina, a part d'afavorir la disponibilitat de panificació tradicional, va impulsar el desenvolupament de l'empresa de galetes, un producte nou i de prestigi en el mercat. Com a símbol, Galletas Viñas (Barcelona, 1879) es va convertir en la productora de més capacitat de la península Ibèrica. Però recordem exemples de persones que en aquesta activitat van crear empreses que encara continuen: Llorenç Birba Cordoní (Galetes Birba, Camprodon, 1893) i Joaquim Trias i Vila (Galetes Trias, Santa Coloma de Farners, 1908).

L'activitat més consolidada en l'època tant tecnològica com empresarial i comercial era la dels vins i aiguardents. La família Codorníu ja comerciava amb vins a partir de 1551 i també Francesc Sala i Ferrés (1861). Quasi simultàniament, a l'àrea tarragonina s'instal·la (1851) el francès August de Muller com a comerciant de vins i després com a elaborador. Tornant al Penedès, Jaume Torres Vendrell va crear (1870) el grup empresarial de producció i comerç de vins. Els dos primers grups familiars, influenciats pel revulsiu que va ser superar la plaga de la fil·loxera i buscant nous camins per al vi, s'introdueixen en la tecnologia i el comerç dels escumosos seguint els camins del *champagne*, respectivament el 1872 (Josep Raventós, Codorníu) i 1914 (Dolors Sala i Pere Ferrer, Freixenet), creant les que són avui les dues empreses més importants de vins escumosos del país. Però la història de l'època de l'èxit en vins escumosos no lligat a la tradició familiar sinó a l'aplicació directa dels coneixements tecnològics va ser la de les caves Mont-Ferrant (Blanes, 1865), creades per l'indià Agustí Vilaret, que va donar tota la confiança a la direcció tecnològica a Lluís Justo i Villanueva (Madrid, 1836-1880), químic, enginyer industrial, director del laboratori de l'Institut Català de Sant Isidre i primer degà del Col·legi d'Enginyers Industrials de Barcelona. Un exemple real de l'efectiva confiança i col·laboració entre l'entorn acadèmic i del coneixement i l'empresa.

Un producte derivat tecnològicament dels vins i de gran interès comercial són els aiguardents obtinguts per destil·lació del vi en instal·lacions anomenades *fassinnes* fins a un grau alcohòlic d'entre 51° i 67°. En el segle XVIII l'àrea del Tarragonès va ser molt activa i el port de Salou el seu punt de partida. Corresponent a l'esperit de l'època, hi havia preocupació per les millores tecnològiques. Joan Jordana desenvolupa el 1821 un nou equipament que treballa de continu i que és ràpidament adoptat. Avui la destil·leria Lehmann pertany a la família de Joan Curto Gasol, que la fundà el 1870. El destí bàsic de l'exportació és Cuba i d'allà a Florida i Louisiana, llocs en què els aiguardents eren molt apreciats, però d'importació, i en l'època eren escassos i cars. Facundo Bacardí i Massó (Sitges, 1814-1886), que coneixia les fassinnes, va desenvolupar una alternativa local, realment una transferència tecno-

lògica amb adaptació de la matèria primera (fermentació alcohòlica de sucre de canya en lloc de suc de raïm). Va néixer el rom! Altres catalans el van seguir i d'alguns el seu nom encara perdura (Barceló, per exemple). Dels destil·lats sorgeixen els licors (que contenen sucre) i el 1868 els germans Josep i Vicenç Bosch i Grau inicien a Badalona la fabricació d'un licor de matalfaluga (*Pimpinella anisum*), l'Anís del Mono, producte que pel seu nom i etiqueta va originar controvèrsies i discussions sobre l'evolució, tot un exemple de la relació alimentació-cultura en àmbits tan exòtics. Aquests coneixements tècnics i comercials (vi, aiguardents, licors...) eren referència coneguda i fan que els cartoixans es fixin en l'àrea tarragonina per traslladar la fabricació del seu famós licor Chartreuse des de França a un lloc segur i amb experiència. August de Muller n'és la connexió i el 1882 creen l'empresa SA Unión Agrícola que el 1904 en serveix la primera expedició.

Però l'obertura al món és bidireccional i Catalunya és lloc de negocis per a la implantació de begudes poc populars però amb la imatge mítica de tot el que ve del nord. I el 1856 apareix Louis Moritz Trautmann, alsacià, que obre el concepte de gran planta cervesera elaborant productes de qualitat. Vint anys després (1876) els cosins August Kuentzmann Damm i Joseph Damm el segueixen en la mateixa aventura. Tots ells s'incorporen també als personatges que, amb il·lusió, esforç i amb una mica de sentit de servei, al llarg d'aquests cent anys han creat l'estructura del sistema alimentari a casa nostra.

L'oli d'oliva, matèria primera de la qual Catalunya té superàvit, se centra en l'exportació. Vaixell significatiu n'és l'empresa Olis Borges, fundada el 1896 per Antoni Pont i Pont i Dolors Creus Casanovas; inicialment només dedicada al comerç, comença el 1914 les seves activitats de processament propi. Avui dia la saga continua, completada també amb la temàtica de fruita seca.

La llet de vaca, la història del seu desenvolupament com a ampli producte per a la població, sembla bipolar. D'una banda, fins a final del segle XIX va ser considerada com un remei complementari per als malalts, però l'ampliació del seu mercat es va realitzar a Barcelona, com a gran ciutat on les problemàtiques higièniques i les seves solucions tecnològiques eren més necessàries, mitjançant les vaqueries urbanes, cosa que no sembla gaire correcta. Certament l'Administració de la ciutat va pressionar cada vegada més amb normatives però el fet és que legalment van existir fins al 1984 (no, no és un error 1984, però George Orwell es va oblidar que en el seu món futur no hi hauria vaqueries urbanes!), any en què es va tancar la darrera existent. Malgrat aquest ambient medieval, van aparèixer persones amb esperit innovador. No oblidem Raimon Colomer Ribas, que el 1908 aconseguí la primera patent d'introducció a Espanya i fabrica iogurt (traspasant la moda de París en aquest producte fruit de les recerques d'Iliia Metxnikov) a la seva granja lletera situada en un lloc tan emblemàtic com el passeig de Gràcia

barceloní. El segueixen altres lleteries que elaboren iogurt i quefir. El producte és tan popular que dona lloc a l'aparició d'empreses que fabriquen iogurteres domèstiques, també una innovació en els accessoris culinaris! Però l'aparició d'una gran empresa làctica, amb instal·lacions capaces i amb visió d'arribar a tot arreu no es dona fins al 1925 de la mà de Marc Viader Bas en crear l'empresa Letona, SA.

Els productes cuits o curats del porc, coneguts molts anys abans, van tenir també el salt al concepte d'empresa, i aquest va venir del comerç, el que recollia el producte de les masies i el portava a la ciutat; el seu increment de feina (per l'increment de població) el va portar a la producció pròpia amb mentalitat empresarial. Avui dia encara queden empreses comandades pels descendents d'aquells pioners. Serra-Ordeix, fundada a Vic el 1852, n'és un exemple i també ho són la família Alberti-Bosch, que a partir del 1917 desenvolupen les etapes que els portaran a crear l'empresa La Selva, i l'empresa Noel, que té els seus orígens en la carnisseria que Isidre Bosch Muntada va obrir a Olot el 1920. Ambdues, assentades al Gironès.

I per acabar amb les empentes empresarials, res millor que referir-se a la xocolata. Tres famílies artesanes van saltar a empreses: Simon-Coll (1840), Arumí (1872) i Torres (1890). En la primera i en la darrera encara continuen els descendents, tot un repte i exemple.

I comença a néixer l'empresa de serveis tècnics. El farmacèutic Benet Oliver Rodés el 1902 comença un registre específic d'anàlisis alimentàries (inicialment aigües) realitzades al seu laboratori i s'especialitza en el tema.

En aquesta dinàmica de país, de posar-se al dia, mirant el nord, els empresaris no estaven sols, les institucions acadèmiques vivien també aquest entusiasme, informant dels seus coneixements i posant-se al dia de la ciència i les tècniques europees. Ja hem vist el paper de Lluís Justo, que, a part de la feina esmentada, va realitzar una gran activitat d'assessorament a través de l'Institut Català de Sant Isidre, sobretot en l'àrea agrària i ramadera, però n'hi va haver molts d'altres: per exemple, Josep Roura, químic i enginyer (1797-1860), director de l'Escola Industrial Barcelonès, molt connectat acadèmicament amb Europa i que va publicar estudis sobre dos temes cabdals en aquell moment: *Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites* (1839). També la Mancomunitat de Catalunya, per mitjà de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB), treballà per a la formació de quadres no sols en les seves classes sinó també establint uns *Textos d'ensenyament postal agrícola* (1922-1924) en els quals col·laboraven els professors, alguns d'ells lligats a les famílies empresarials esmentades i tots amb les activitats productives. Cal referenciar-los per conèixer quines eren les preocupacions temàtiques lligades a l'activitat del país: professors A. Matons (*Fabricació d'olis i L'olivera*), J. Raventós (*L'art de fer bon vi*), J. M. Soler i Coll (*Les llets i llur apreciació*), M. Rossell i Vilà (*Reproducció i herència en el bestiar i Les vaques i la producció de llet*), F. Novellas (*Anàlisi d'adobs*), J. Salom (*L'ametller*), J. M. Rendé (*Organització i guiatge de sin-*

*dicats agrícoles*), L. Cervera (*Fisiologia dels animals domèstics*), V. Nubiola (*Conreu forçat d'hortalisses i flors*) i R. Sala (*Fabricació de conserves vegetals*).

Sobre el segon grup, què cal recordar? Catalunya, amb la dinàmica que hem vist, que es pot resumir a posar-se al dia, era terreny apropiat per als que dintre del món alimentari prenien més riscos perquè albiraven un futur diferent. Riscos de tot tipus amb incidència en la producció, la distribució, el mercat..., proposant nous productes, utilitzacions i finalitats al ciutadà. Segur que n'hi ha més però ens podem fixar en quatre perquè les seves accions inclouen camps molt diferents. Faré una pinzellada per l'ordre cronològic d'aparició a la història, ja que per a tots ells la seva obra encara continua.

Jaume Santiveri Piniés funda el 1885 la reeixida empresa Casa Santiveri. És comerciant tèxtil però una greu malaltia el porta a fer cures de balneari a Alemanya. Es cura, això és important, i coneix el món de l'alimentació senzilla, tendència al vegetalisme, herbes..., i ho trasllada a Catalunya, primer important d'Alemanya i els EUA (ell era comerciant), però ben aviat amb productes desenvolupats per ell mateix. L'ajuda tècnicament el metge Josep Falp i Plana, president de la Lliga Vegetariana de Catalunya. Avui té 256 punts de venda entre Espanya, Itàlia i Mèxic. Introdueix al nostre mercat productes que representen una dieta diferent, no coneguda, i ho fa d'una forma més dedicada al ciutadà que a la classe mèdica.

Quan el 1919 Isaac Carasso funda Danone, SA, fabricant a Barcelona, el iogurt no era cap novetat, feia onze anys que la gent en comprava en moltes lleteries. Però Carasso va donar als productes Danone un esperit nou que encara perdura en la companyia: la relació ciència-alimentació-salut portada com a bandera. Els altres paràmetres del producte alimentari queden en segon terme. Carasso creu en el paper dels enzims làctics en la protecció immunològica i es fa defensor de les teories de Metxnikov utilitzant-les com a argument primari dels seus productes. Hi creu. Contacta específicament amb la classe mèdica, s'autoritza la prescripció mèdica (1923), i la temàtica el porta a contactar amb el doctor Jaume Ferran (1852-1929), director de l'Institut Ferran i expert en immunologia i vacunes, i conjuntament porten la marca Danone a la farmàcia. Desenvolupen Pastillas Danone (1926) per combatre les intoxicacions i alteracions del sistema immunològic intestinal. No hi ha èxit en el camí estrictament farmacològic. L'altra arma que va caracteritzar Danone van ser els sistemes de repartiment estrictament necessaris per a un producte de vida curta i en una època de refrigeració escassa si es volia arribar a tota la ciutat. Solucions múltiples, algunes enginyoses, com utilitzar els carters, ja que no pagaven el tramvia.

Joan Viader Roger (1906-1976), fill de Marc Viader, neix en un entorn en què la llet es viu amb un entusiasme creatiu. Coincideixen els coneixements tècnics i l'esperit innovador. I crea un producte nou, un batut estable de llet i cacau, el primer del món: Cacaolat, patentat el 1931 i avui en tots els bars, granges, cafeteries i domicilis.

Lluís Carulla i Canals (1904-1990), advocat, anava per home de lleis quan descobreix la penúria alimentària en una gran ciutat (Barcelona el 1937) i pren una decisió: crear una empresa alimentària, Gallina Blanca; els productes que imagina no són nous però són complexos, són la generació de productes que ja representen una externalització de la cuina al servei de la llar: brous i sopes deshidratats, que necessiten no sols matèries primeres senzilles sinó de més elaborades, i aquí està el seu repte. No és tecnòleg però comprèn la tecnologia i n'és un entusiasta. Busca on trobar-la o, si no, amb el seu equip la desenvolupa. Just finalitzada la Guerra Mundial (1945), i en ple bloqueig econòmic i polític a Espanya, contacta amb fabricants alemanys i porta a Barcelona l'elaboració d'hidrolitzats de proteïna, component essencial dels productes. El 1957 desenvolupa a Corcubión (Galícia) l'elaboració d'extracte de carn de mamífers marins, i a partir d'aquest any elabora glutamat sòdic a partir del gluten de blat i vinasses de destil·leria. El 1961 elabora extracte de carn, greix i carn deshidratada d'au. El 1963 instal·la una planta de deshidratació de vegetals a Tudela i el 1965 elabora extracte de llevat. Tot productes base que són aplicats, amb les seves tecnologies d'adaptació, als productes finals. Però també somia pensant en el futur; ja el 1957 s'estudia als seus laboratoris un projecte de biotecnologia: el creixement de *Boletus edulis* en fermentador. I dona assistència tècnica a subministradors creant una complexitat d'objectius. Va dinamitzar les empreses de transformats agroalimentaris de tot Espanya en el sentit tecnològic i comercial. Tot això li permet que els seus productes tinguin tecnologia al dia, suportar sense problemes l'entrada dels productes europeus quan va aparèixer la liberalització duanera i, després, afrontar el món. La seva visió àmplia, ser líder amb la seva gent, fomentar el treball d'equip van ser algunes de les seves característiques. Cal reconèixer que l'inusual equip entre màrqueting-publicitat i tecnologia va facilitar l'èxit de la implantació d'aquesta.

Però tot el que s'ha descrit forma part d'un sistema i fins ara sembla que només hi havia producció i innovació. I en el sistema alimentari, el coneixement i la cultura hi pesen. I en la cultura, el bon menjar, no sols com a recepta dietètica sinó com a plaer. I en la visió d'empresa de serveis en aquest camp tenim l'extraordinària història de la saga familiar Parellada, involucrada activament en el món de la restauració des del 1771. Els Parellada són una dinastia de restauradors i cuiners de prestigi amb imaginació, creativitat, servei, estimen el que fan, perquè una mica els pesa la història, i el que és més important, se senten formant part d'aquest món complex en què la restauració és una forma de cultura i de connexió amb altres branques del saber. Només cal dos exemples: el restaurant Les 7 Portes a Barcelona davant la Llotja (1836), seu de trobada (i de decisions importants) de polítics, d'empresaris i d'esdeveniments familiars, i la idea de repetició (2017) en un altre dels seus restaurants del sopar en què Barcelona va homenatjar Albert Einstein (1917).



També, la cultura culinària adaptada als malalts. L'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona publica en el curs 1927-1928 el seu llibre *Lliçons de cuina de règims* en una feina conjunta de metges (J. Pi i Suñer, Tarruella i Roig Raventós) i cuiners (Josep Rondissoni).

Però la profunda visió de la importància estratègica del sistema alimentari no sols per a la supervivència sinó per a l'evolució, la dona, també en aquesta època i aquí, el biòleg i filòsof Ramon Turró i Darder (1854-1926) en el seu llibre *Orígens del coneixement. La fam* (1912), estudi fisiològic de la fam, en què aquesta apareix com a condició imprescindible del coneixement.

Només en aquesta mirada a vista d'ocell d'aquests cent anys sobre un tema concret apareixen nombroses persones com a mostra d'una societat dinàmica en què l'ús de coneixements barrejat amb l'entusiasme per contribuir a la millor alimentació de la societat dona lloc a la creació d'empreses de tot tipus, interconnectades, amb una visió del que després se n'ha dit *clúster*, i amb sentit de servei. Els creadors viuen en les seves idees i, per això, moltíssims d'ells encara continuen. D'alguns d'ells, i com a exemple, en coneixeran l'apassionant vida en aquest llibre.