

## 7. Galetes Trias: unes galetes centenàries

JOAQUIM TRIAS I MAS  
Gerent de Trias Galetes Biscuits

MARIA TRIAS  
Directora comercial de Trias Galetes Biscuits

### RESUM

La família Trias està establerta a Santa Coloma de Farners (la Selva) des del segle XVII i ja a finals del XIX regentava una fleca a la mateixa localitat. El 1908 Joaquim Trias i Vila adquireix una pastisseria, inicia la producció de galetes i registra el nom de Teules.

Avui les Galetes Trias estan registrades internacionalment en els seus assortits variats (trenta-quatre tipus diferents). Actualment l'empresa familiar està a càrrec de Joaquim Trias i Mas i els seus fills Maria i Joaquim Trias i Tolosa.

L'empresa produeix galetes d'alta qualitat a partir de formulacions i processos productius exclusius i rigorosos, amb maquinàries concebudes per a l'elaboració pròpia. Això garanteix una llarga conservació a uns productes que arriben a més de quinze països.

Els característics envasos de llauna, d'un disseny acurat, deixen ben clar l'origen del producte, amb l'etiquetatge en català i la indicació *Made in Catalonia*.

El Museu Trias de les Galetes permet fer un interessant recorregut sobre la història de la família Trias des dels seus orígens com a flequers, confiters i galeters.

Hi estan exposats: el despatx de l'avi Joaquim Trias, els llibres de comptabilitat, maquinària antiga de pastisseria i galetes, productes i envasos de l'empresa en el decurs de la seva dilatada trajectòria, en què manifesta la seva responsabilitat social corporativa, la seva implicació amb la ciutat que l'acull i la seva preocupació pel medi ambient, demostrada amb les plaques fotovoltaïques instal·lades al teulat de la nau de fabricació.

### INTRODUCCIÓ

La pràctica de fer galetes es remunta molt possiblement al naixement de l'agricultura. Sabem que aquest art es practicava a l'antic Egipte ja que, per exemple, a la tomba de Rekhmire, dignatari de la cort egípcia de Tuthmosis II, es representen escenes d'obrers fent galetes molt diferents de les actuals, amb ingredients com els dàtils o la mel. També els grecs n'eren productors i consumidors, ja que van inventar la paraula *dípyros*, per referir-se al procés de doble cocció amb què es tractava

una mena de galeta o coca que se sotmetia a una doble cocció per tal d'assegurar-ne la conservació.

## INICI

S'han trobat documents que acrediten que ja al segle XII la família Trias estava establerta a Montagut, un petit municipi de la comarca gironina de la Garrotxa.

L'any 1667 en Joan Trias i Sabater, un dels antecessors dels iniciadors de la tradició de fer galetes, s'establí a Santa Coloma de Farners, un municipi de la comarca de la Selva. Un dels seus descendents, Salvador Trias i Ribas, a finals del segle XIX regentava una fleca a la mateixa localitat, capital de la comarca.

Joaquim Trias i Vila, com a fill petit que era i seguint un costum comú en aquell temps, va deixar la fleca dels seus pares per aprendre l'ofici de pastisser a diverses pastisseries de diferents localitats de Catalunya. Això li va permetre també adquirir els coneixements que feien falta per fer galetes. Amb un gran esperit emprenedor, va adquirir, el juny del 1908, una pastisseria que ja existia a Santa Coloma de Farners des del 1838, la qual cosa li va permetre continuar la seva activitat, incorporant altres tècniques d'elaboració i ampliant la varietat de productes de pastisseria i la producció de les galetes que havia après a fer en el seu recorregut d'apre-



FIGURA 1. Confiteria Trias a Santa Coloma de Farners. Fotografia cedida per Trias Galetes Biscuits.

nentatge. En el seu viatge s'instrueix en la manera de treballar l'ametlla, la mantega, la farina, els ous i el sucre, a elaborar galetes simples o farcides, i a afegir vainilla o fruits secs. Descobreix que també són delicioses afegint-hi coco o recobrint-les de xocolata. Aquell va ser l'inici del que coneixem actualment com a Galetes Trias. Si bé aquelles galetes no les podem tastar ni comparar amb les actuals, encara podríem detectar grans semblances en el sabor, l'aroma o la forma.

L'any 1909 en Joaquim Trias i Vila, per distingir les seves galetes, va registrar una marca caracteritzada per l'emblema d'un castell amb merlets on figurava una bandera amb el nom de Teules i on hi havia també el nom del seu creador Joaquim Trias. Aquell va ser l'inici de la comercialització a petita escala de les galetes amb marca pròpia que coneixem com a Galetes Trias. Avui la marca Trias està registrada internacionalment.

Amb el nom de Teules, es comercialitzava un assortit de quatre tipus de galetes que, amb el pas del temps, han esdevingut característiques de Santa Coloma de Farners i tradicionals de Catalunya, i s'han convertit possiblement en la marca registrada de galetes més antiga de Catalunya.

Els començaments d'aquell negoci familiar no van ser fàcils. A més de les penúries pròpies d'aquells temps, s'hi afegiren les dificultats de la mala comunicació en què es trobava Santa Coloma. En aquells temps el poble comunicava amb l'estació de ferrocarril de Sils mitjançant una carretera de terra, cosa que dificultava tant les relacions personals com de comerç amb altres comarques. Ja no parlem de les conseqüències negatives que va portar més tard a la família el fet que esclatés la Guerra Civil uns anys més tard i sobretot la dura postguerra.

Res va ser fàcil en aquells inicis, ni produir galetes ni comercialitzar-les. A la deficient qualitat sanitària dels aliments s'havia d'afegir la monotonia i la manca de varietat de la dieta. El consum de productes com el blat, el sucre, els ous o la llet era tot un luxe. Va caldre molt d'enginy i esforç per sobreviure i mantenir la qualitat de les galetes i també per comercialitzar-les. Prova d'això és que en Joaquim Trias i Vila, una vegada elaborades les galetes i envasades en llaunes de 2 kg, les carregava a la seva bicicleta, pesada com totes les del seu temps, i anava el dia de mercat a vendre-les a Sant Hilari, població ubicada dalt un turó a uns 23 km de Santa Coloma, a on s'arribava per una carretera de terra força costeruda.

Però les ganes de superació i la inquietud de Joaquim Trias i Vila no deixaven d'idear nous reptes i ben aviat s'adonà de la importància que podia tenir per al seu negoci, la presència d'una població, majoritàriament barcelonina, que estiujava a Santa Coloma buscant repòs i salut al Balneari Martí (avui Termes Orión).

Fruit d'aquesta inquietud, fou el disseny de les primeres «llaunes turístiques» amb motius del balneari i dels llocs més emblemàtics de Santa Coloma (castell de Farners i font de Sant Salvador) i també de Sant Hilari.



FIGURA 2. Museu Trias de les Galetes. Fotografia cedida per Trias Galetes Biscuits.

Avui al Museu Trias de les Galetes, ubicat en un espai de 300 m<sup>2</sup> de l'actual fàbrica Trias, s'hi poden contemplar exposades les primeres capsos i llaunes que comercialitzà, algunes d'elles molt originals i que han estat reproduïdes en revistes especialitzades en envasos de llauna.

El museu també conté una reproducció del forn de llenya inicial, les primeres màquines de galetes, màquines de pastisseria, una reproducció del despatx de Joaquim Trias i Vila, amb els llibres de comptabilitat i de fórmules, i també elements originals de la botiga del 1908.

### **L'ORGANITZACIÓ DE L'EMPRESA DES DELS SEUS ORÍGENS**

A l'avi Joaquim Trias i Vila, el succeïren al capdavant del negoci la seva vídua i el seu fill. Les ganes de millorar i engrandir el negoci no acabaren amb la mort del fundador. Així, l'any 1977, els seus nets decidiren construir una nova fàbrica de galetes. De la petita indústria artesana es va passar a una altra més mecanitzada, i es va iniciar l'expansió per tot Catalunya, començant l'exportació a la resta del món. És temps de donar-se a conèixer a tot arreu. Tot mantenint la tradició i la qualitat, s'introduïren noves galetes, de diferents gammes de formes i sabors, i nous envasos i presentacions. Serà també el moment d'incorporar nous consumidors

exclosos fins aquells moments, iniciant la fabricació de galetes sense gluten aptes per a celíacs o les baixes en sucre.

Alhora que es fan canvis en la producció, l'empresa també canvia i supera dificultats.

Com molts empresaris saben, el traspàs generacional no acostuma a ser fàcil. A més de les dificultats pròpies de qualsevol activitat empresarial, sense oblidar-ne els goigs d'aquesta, sovint cal superar un obstacle important: la successió familiar.

Durant molts anys els dos germans, nets del fundador, Joaquim i Salvador Trias, van treballar junts i van fer créixer l'empresa. A mesura que els fills dels dos germans es van fer grans i van acabar els seus estudis, alguns d'ells es van incorporar a l'empresa.

Malgrat, o potser gràcies als diferents caràcters i formes de pensar de cada un d'ells, l'empresa s'expansionà. Fou un temps de creixement en què, sens dubte, les circumstàncies externes favorables hi ajudaren.

L'any 2007 els dos germans, davant de les diferències que veien en el comportament dels seus fills, van considerar que seria millor que només una branca familiar continués davant de l'empresa. Es va arribar a un acord amistós i Joaquim Trias i Mas i els seus fills Maria i Joaquim Trias i Tolosa es van fer càrrec de la propietat i gestió de l'empresa.

L'any 2008 es reorganitzà el patrimoni empresarial de la família Trias, i es va constituir una societat, la Holding Gentrias, SL, de la qual són accionistes exclusius la família Trias i Tolosa, amb l'objectiu d'obtenir una estructura patrimonial eficient i que facilités la gestió i el control de les inversions de les empreses de la família i que alhora simplifiqués la futura successió generacional.

Avui al capdavant de l'empresa hi ha membres de la tercera i la quarta generació de la família Trias.

## **LES GALETES DE LA FAMÍLIA**

Des dels seus inicis l'empresa es va especialitzar a elaborar galetes de la més alta qualitat, continuant la tradició familiar en la seva elaboració.

Una constant innovació en els processos productius i una investigació en la formulació de nous productes han possibilitat que, a les galetes més tradicionals, s'hi hagin afegit noves creacions.

Avui la gamma de galetes Trias es compon de trenta-quatre tipus diferents. Totes elles són fruit de l'amor, la dedicació, la inquietud, els coneixements i la constant investigació i innovació de la família Trias.

Un èxit de l'empresa ha estat l'encert de convertir el producte en senyera de qualitat d'un país i convertir-lo en un regal a la vegada assequible, agradable i fàcil de conservar i transportar per a turistes i visitants de Catalunya.

Pel que fa a la *conservació*, el fet d'utilitzar solament ingredients naturals, sense cap tipus de conservant, ha suposat una dificultat que s'ha intentat superar de diferents maneres al llarg dels anys. S'ha passat de màquines d'envasar al buit amb una injecció de gas inert, a dissenyar màquines pròpies per millorar la conservació de les galetes.

Finalment després de moltes proves i fracassos, es va optar per comprar una màquina d'envasar a la qual es van fer unes modificacions importants, a fi d'aconseguir una perfecta i llarga conservació, requisit imprescindible per poder exportar les galetes arreu del món. Gràcies a aquesta investigació, a l'afany i la tenacitat de l'empresa, avui totes les capses de galetes Trias tenen un període de conservació superior als dotze mesos amb perfectes garanties tant sanitàries com organolèptiques.

Quant als *processos productius*, si les formulacions són importants per aconseguir una molt bona galeta, també ho són els processos de fabricació.

Gràcies a la suma dels coneixements adquirits al llarg de molts anys en l'elaboració de les galetes i a la maquinària que s'utilitza, els processos productius assoleixen uns estàndards molt alts de qualitat i control, que possibiliten fer produccions elevades i conservar la gran qualitat que distingeix les galetes Trias. El procés d'elaboració d'algunes galetes, com els ametllats o els crocants, conseqüència d'una continuada investigació, ajudada també per la fortuna i una continuada recerca de l'excel·lència, són avui un exemple de feina ben feta.

D'altra banda, amb relació a la *maquinària*, una gran part de les màquines que s'utilitzen en els processos productius han estat concebudes i supervisades per enginyeries amb les quals es treballa molt estretament i amb absoluta confiança. Avui moltes de les màquines que s'utilitzen en els processos productius són úniques, i fan el treball a la perfecció.

Les inversions han estat quantioses i moltes màquines no han funcionat correctament a la primera i s'han hagut de desmuntar i fins i tot descartar, i deixar-les com a ferralla. Són aquestes màquines especials un dels factors de l'èxit de les galetes Trias, ja que asseguren una perfecta elaboració i alhora les fa competitives en uns mercats cada dia més exigents.

## **L'ENVÀS QUE ELS CARACTERITZA**

Amb l'envàs s'ha buscat, en el decurs dels anys, aconseguir dos objectius: una gran presentació d'acord amb la qualitat de les galetes i una llarga conservació.

La preocupació pel *disseny* dels envasos de les capses i llaunes de galetes ha estat una constant al llarg dels darrers anys. La preocupació per un alt nivell s'ha estès a tots els àmbits, perquè el producte requereix unes presentacions atractives, en què es faci evident la qualitat del contingut. Això ha portat a contractar diver-





FIGURA 3. Capsa de galetes Trias. Fotografia cedida per Trias Galetes Biscuits.



FIGURA 4. Capsa de galetes Trias. Fotografia cedida per Trias Galetes Biscuits.

ses empreses especialitzades en el món del disseny, per aconseguir uns formats que fossin apropiats per als consumidors de diferents països i cultures, a més de ser respectuosos amb els diferents idiomes.

Des de fa molts anys les capsas de Trias van impreses en cinc idiomes i, quan cal, s'hi adhireixen etiquetes amb tota la informació útil i legal del país al qual van destinades.

### **EL CATÀLEG DE PRODUCTES TRIAS**

A la gamma de galetes més tradicionals com les teules, avui la diversitat de presentacions inclou:

- La gamma Trias amb la marca registrada Els Vellets, que inclou des de les galetes tradicionals com les teules fins a les capsas assortides, com les especial, ametllats, ventalls, coco-xocolata, neules, etc.

- La sèrie de capsas Triabé, que inclou les capsas de galetes i neules sense gluten i sense sucres afegits.

- La gamma de «capsas turístiques», amb models com Gaudí-Barcelona, Catalonia Biscuits, Costa Brava.

- Recentment s'ha començat a comercialitzar galetes ecològiques.

Dintre d'aquest assortiment, hi podem incloure també les capsas de llauna com Els castellers, Sant Jordi, Montserrat, Girona, Rajoles catalanes, etc.

Aquestes capsas de galetes avui es poden trobar a supermercats, botigues especialitzades, aeroports i establiments turístics i s'exporten a diversos països.

### **LA INTERNACIONALITZACIÓ I EL RECONeixEMENT**

S'iniciaren les primeres exportacions a mitjan dècada dels setanta i el primer mercat foren els Estats Units d'Amèrica. Encara que els resultats no foren els esperats, l'experiència que es va adquirir fou decisiva per aplicar aquests coneixements a adaptar les galetes i els envasos a la cultura i els costums dels consumidors dels diferents països, així com per complir els requisits sanitaris i legals, alguns d'ells molt complexos.

El procés d'expansió es completa amb l'assistència assídua, amb stand propi, a diferents fires internacionals. També les visites personalitzades a clients de diferents països han propiciat la introducció de les galetes Trias a establiments selectes d'arreu del món.

Avui les galetes Trias es comercialitzen a més de quinze països, amb desig d'expandir-se i consolidar els actuals mercats, complint les diverses i de vegades complicades normatives que cada un d'ells estableix.



Trias, com a empresa catalana que és, està totalment vinculada amb Catalunya. Totes les seves capses de galetes, així com els documents interiors de l'empresa, estan redactats prioritàriament en llengua catalana.

Aquest amor i compromís amb la llengua i cultura catalanes han portat al fet que se li concedissin diversos premis, com la Medalla President Macià i el Premi Pompeu Fabra de la Generalitat de Catalunya, el Premi a la Qualitat Lingüística de PIMEC, i el Premi Carme Serrallonga a la qualitat lingüística de la Facultat de Filologia de la Universitat de Barcelona.

Fruit de la creació del Museu Trias de les Galetes ha estat la concessió del Premi Bonaplata 1994 a la conservació del patrimoni industrial de Catalunya.

La qualitat de les galetes ha comportat diversos reconeixements com l'atorgament de l'ús de la marca de qualitat alimentària (marca Q) de la Generalitat de Catalunya, el Premi Carrefour a la Millor PIME Agroalimentària de Catalunya, el diploma Gold Great Taste Awards 2003 de The Guild of Fine Foods amb Retailers i quatre segells de qualitat alimentària Girona Excel·lent.

### **ELS COMPROMISOS DE TRIAS**

Trias Galetes Biscuits té fixats com a cultura i fonaments d'empresa uns compromisos que s'esforça a complir i millorar. Aquests van encarats a tots els implicats en la producció, la venda i el consum de les galetes, així com a la societat en què està inserida.

Així:

a) Consumidors. El compromís fonamental se situa a elaborar galetes de la més alta qualitat, utilitzant exclusivament ingredients naturals i millorant els processos productius i de control (des de fa molts anys totes les capses de galetes passen per un sistema de raigs X per detectar impureses) a fi que les galetes arribin al consumidor en perfectes condicions.

b) Treballadors. Es busca l'eficiència en tots els processos, es fomenta la formació i la satisfacció personal del personal que treballa a l'empresa.

c) Proveïdors. Es pren com a compromís ineludible pagar sempre i puntualment les factures a més de treballar en estreta col·laboració i absoluta transparència, a fi que els productes, ja siguin matèries primeres, envasos o serveis, compleixin les normes clares i precises que l'empresa els exigeix.

d) Es col·labora de manera ininterrompuda amb diverses entitats, entre les quals cal destacar:

— Patrons de la Fundació Emys de Riudarenes, poble veí, dedicada a la conservació i biodiversitat del territori.

— Col·laboradors de la Fundació Astrid, per a la reinserció laboral de persones amb una disminució física o intel·lectual.

— Convenis amb diversos instituts catalans i un de francès en projectes d'acollida d'alumnes amb problemes d'actitud a l'escola. També formen part del grup d'empreses en què l'alumnat d'ensenyaments de formació professional pot fer diferents estades i aprendre a elaborar galetes o fer pràctiques de mecànica o electricitat.

— A fi de protegir el medi ambient, s'intenta reduir cada vegada més la quantitat d'envasos plàstics que s'utilitzen. Així mateix, per estalviar en el consum d'energia, es va ubicar al teulat de la nau de fabricació una instal·lació generadora d'energia fotovoltaica que ocupa una superfície de 2.000 m<sup>2</sup>.

— Es collabora amb nombroses entitats sense ànim de lucre de Santa Coloma de Farners, i es fa un especial esment a la dedicada a la conservació i restauració de les ermites romàniques dels voltants de la nostra població.

— Patrocinadors dels Simposis Trias de la Càtedra Ferrater Mora de Pensament Contemporani.

e) L'orgull i l'estimació que Trias sent per Catalunya, la nació en què vivim, la demostra dia a dia promocionant i usant el nostre idioma a totes les capsas i documents, i intentant donar a conèixer, mitjançant els envasos, els monuments i els costums de la nostra terra. Totes les capsas de galetes, moltes d'elles destinades a altres països, porten escrit com a lloc d'elaboració «Made in Catalonia» i alhora s'intenta que les galetes Trias siguin unes de les millors del món.

A Trias s'assumeix com a responsabilitat social corporativa el fet d'intentar retornar a la societat el que d'aquesta es rep.

## **BIBLIOGRAFIA**

*Trias, cent anys* (2008). Santa Coloma de Farners: Trias, Néts de Joaquim, SA. [Assessorament històric: Miquel Borrell i Sabater]