

8. Marc Viader Bas, ramader, comerciant, industrial. Un pioner del sector làctic català

JORDI VIADER RIERA

Doctor en història contemporània per la Universitat Autònoma
de Barcelona

RESUM

Es proposa historiar la faceta pública de Marc Viader Bas, que va tenir un paper rellevant en la creació i consolidació de la indústria làctica catalana durant la primera meitat del segle xx.

Marc Viader, com a ramader, comerciant i industrial lleter, va impulsar la importació de vaques lleteres holandeses i l'establiment de petites i mitjanes explotacions ramaderes al Vallès Oriental.

Va contribuir a la popularització del consum dels productes làctics a Catalunya, va obrir noves vies per al subministrament de llet a Barcelona, i va crear una xarxa de comerços especialitzats, amb un alt grau de qualitat i higiene.

Va fundar la SA, Letona, que, durant molts anys, va ser la primera indústria làctica de Catalunya pel volum de producció, i va contribuir a la millora de la nutrició de la població catalana en fomentar el consum de llet esterilitzada.

Va impulsar la creació de productes derivats com el famós Cacaolat, i d'altres de menys coneguts com Vitamlact o Hepatilac, que permetien superar el repte de l'estacionalitat en el consum i un millor aprofitament dels recursos.

Marc Viader Bas era el tercer fill del matrimoni format per Josep Viader Gesa i Maria Bas Bot. Va néixer l'11 d'abril de 1879 a la masia de Can Marc, situada al barri de Sant Hilari de Cardedeu.

Can Marc constituïa una petita explotació agrícola de menys de 2 hectàrees. Una part del terreny era bosc, una altra vinya, i la resta es dividia entre un camp de secà, un hort regat amb l'aigua d'un pou i la zona ocupada per l'habitatge, el paller, els estables i els corrals.

Es comprèn, doncs, que amb tan poc terreny, la figura de l'hereu resultés bàsica per assegurar la pervivència de l'explotació familiar. Com en tantes altres famí-

lies del camp català, els cabalers de Can Marc van haver de buscar la subsistència fora de casa, uns mitjançant el matrimoni amb filles de propietaris d'altres terrenys, d'altres treballant per compte d'altri, ja fos de jornalers al camp o d'assalariats a la ciutat. Aquest darrer va ser el cas de Marc, que des dels dotze anys es va posar a treballar de jornalер per a diversos propietaris de Cardedeu:

A los 12 años empieza a trabajar por cuenta ajena y a los 15 ya cobra un real más que los otros jornaleros, porque es tanto el ardor que pone en el trabajo, que no tiene competidor y conquista fama de que su briosa hoz vale por dos. («Un hijo predilecto de Cardedeu: Marcos Viader Bas», 1954, p. 1)

En acabar la temporada de sega va abandonar definitivament Can Marc per entrar a treballar al castell de Benlloch. L'encarregat va convèncer-lo que el seu futur estava a Barcelona, on hi havia moltes més oportunitats de prosperar per a gent amb empena.

Hi va anar, portant una carta de recomanació per treballar de mosso en un negoci de venda i repartiment de carbó. La plaça, però, o ja estava ocupada o en realitat no havia existit mai:

Va arribar a Barcelona i se'n va anar al carrer Xuclà tal com li havien dit. I a la carboneria li van dir que no necessitaven a ningú, que l'havien enredat, que ells no havien dit mai que necessitessin ningú. Però que si anava més avall, trobaria una lleteria amb una senyora molt gran que potser sí que l'agafaria.

Va anar a la grangeta aquesta i va parlar amb la senyora que li va dir que si volia li podia donar menjar i llit però que no podia pagar-li res. I com que no sabia on posar-se, va dir que sí, que de moment ho acceptava, i es va posar a ajudar-la. (Aurèlia Salvadó, comunicació personal, març 2006)

Ben aviat la feina del nou empleat va començar a donar resultats, i la granja es va convertir en un negoci pròsper:

El voluntarioso segador de Cardedeu comenzó a trabajar en su nuevo oficio con el mismo tesón que lo había hecho en el campo. De madrugada debía ir a buscar la leche a la Central Receptora, proceder al desnatado de una parte de la misma, y batir el producto obtenido hasta conseguir transformarlo en nata montada. También debía batir la nata sobrante del día anterior para que expulsara el suero y se convirtiera en mantequilla. (Josep Viader Riera, 1998, p. 94)

I al cap de pocs anys de treballar-hi com a empleat, es va fer càrrec de la lleteria i la va llogar a la seva propietària. Els records familiars situen aquesta circumstància l'any 1904, que és quan contrau matrimoni amb Matilde Roger:

Al cap d'un temps els propietaris de dit establiment li van proposar si volia quedar-se'l, cosa que va accedir. Seguidament va anar a Cardedeu i a una noia que vivia a «Can Mosques» de Sant Hilari que es deia Matilde, li va proposar el casori, sense fer cap viatge de nuvis, ja que de seguida quan va arribar a la botiga de Barcelona es va posar al taulell, i amb un moment i amb molt poques explicacions, ja es va posar a treballar com si res, a vendre amb les mesures que en aquell temps eren de plom. (Marc Viader Roger, «Manuscrit», [s. d.]

Als primers anys l'establiment només despatxava llet fresca, nata muntada, mató i altres preparats per a esmorzars i berenars:

I van començar a desnatar llet per fer la nata que la venien amb fulles de col que anaven a buscar a la Boqueria. I van anar pujant i és clar van treballar moltíssim. I llavors quan el Dijous Sant jo li deia «Ai que cansada estic! Hem treballat més, a la botiga...» Ell em deia: «Què sabeu vosaltres què és treballar! La meva dona i jo, sí que sabem què és treballar, que quan teníem que desnatar la llet, la deixàvem tota la nit en unes safates amb totes les portes obertes i un ventilador, i quan estava refredada li trèiem la nata i tornàvem a bullir-la i la tornàvem a posar i així tota la nit, i dormíem tres hores cada un.» (Aurèlia Salvadó, comunicació personal, març 2006)

La llet que venia de Molins de Rei amb carros tirats per mules, arribava a la botiga de matinada dins de gerros de llautó estanyat:

[...] al descarregar-se feien un bon batibull. A buidar-los el meu pare, la meva mare, els dependents, i tot el que es veia capaç, per al passadís de l'escala anaven entrant el gènere fins a l'obrador, on es repartia la feina o el condicionament, amb gerros de nansa al costat, de molt mal portar i que n'hi havia bastants. (Marc Viader Roger [s. d.]

A més del brogit, l'arribada dels carros també provocava molèsties al veïnat en deixar el carrer bloquejat. Respecte a això, el periodista i polític Pere Aldavert, que vivia just davant de la granja es queixava:

Quan una professó de carros y de cotxes se te d'aturar per mor d'un altre carro que està descarregant [...] la professó no s'atura may hont lo carrer es més ample; sino que's te d'amorrar darrera mateix de l'embús, puguis passar ó no puguis entre'ls botons de la roda y la paret, t'hajas d'estar un quart de carrera esperant lo sant adveniment [...].

Eram al carrer d'en Xuclá devant de cal lleter, que no sembla sinó que [...] cada quart haji arribat un carril de Molins de Rey ab una dotzena de pots de llauna pels parroquians de la lleteria. [...].

Donchs com se les componrà'l vaquer del carrer d'en Xuclá si no fa cent camins cada dia á la estació ab lo seu carret y no pot descarregar las llaunas que entre dia li van baixant altres carros que venen de dret de Molins de Rey?



FIGURA 1. Marc Viader Bas amb la seva esposa i cinc dels seus fills cap a 1912. Fotografia cedida per Jordi Viader.

Tirin per allà hont vulguin: hem de tenir lo carrer embussat mentres no vinga á desembussarlo á canonades la artilleria rodada.

Jo ja me'n he fet l'aconhort, y aixó que de llet no'n tasto. (P. Aldavert, 1909, p. 67-79)

El negoci va prosperar amb molta rapidesa, ja que al setembre de 1913, Marc Viader estava en condicions de comprar per 18.630 pessetes l'antiga casa Anglada al carrer de Teresa Oller a Cardedeu i, a finals de l'any següent, dos terrenys agrícoles que en conjunt mesuraven tres vegades l'extensió de la propietat familiar de Can Marc.

El 1917 Marc Viader Bas va encarregar a l'arquitecte modernista Manuel Raspall la reforma de l'antiga casa Anglada de Cardedeu. Les obres van durar fins al 1922 i van canviar totalment la fesomia de l'edifici, que es va convertir en una mansió senyorial.

Amb la intenció d'ampliar el negoci i consegüentment les vendes i els guanys, va crear extensions a l'aire lliure, en carrers i places, mitjançant taulells que cada matí es paraven en localitzacions fixes. Aquests taulells eren atesos per empleats i molt aviat també pels dos fills grans, Josep i Joan Viader Roger. Segons recordava el tercer dels germans, Marc, n'hi havia quatre: a la plaça de Sant Josep Oriol, a la plaça del Pi, al Portal de l'Àngel i a la Porta Ferrissa:

De bon matí les dependents nostres que feien el repartiment a les cases i pisos anaven a un magatzem que ara encara hi ha al principi de les Galeries a mà dreta i portaven totes les fustes i coses que es necessitaven per vendre la llet, i ben a sobre d'un cantó preparaven els esmorzars, a base de vasos de llet amb cafè calent, amb una cosa allargada, on amb dos dipòsits a cada cantó, el carbó encès al mig, i una aixeta on es podia treure la llet calenta o el cafè calent, a 0,10, 0,20 i sucre, amb vasos gruixuts rodons que a mínima per l'escalfor quedaven badats de dalt a baix. Els gerros descarregats amb llet, els posaven un al costat de l'altre a sobre l'acera, on cada matí hi anava a esmorzar el Sr. Àngel Guimerà que vivia al carrer Petritxol. (Marc Viader Roger [s. d.]

Quan durant la dictadura es va prohibir la venda de llet al carrer, va comprar la botiga Granja Pons, situada a la plaça de Sant Josep Oriol, 7, i la va convertir en una nova sucursal que s'afegia a la central del carrer d'en Xuclà i a la botiga del carrer de Cardona, 4. A continuació van venir les granges del carrer d'Urgell, 77, dels Assaonadors, 6, i de l'Arc de Sant Ramon del Call, 3.

Però entre totes les inversions i projectes empresarials, n'hi va haver un que va destacar especialment, tant pel seu caràcter innovador com pel fet que es tractés d'una obra molt personal, en la qual Marc Viader es va bolcar amb gran entusiasme: la granja de Cardedeu.

Concebuda com una explotació ramadera modèlica, està situada als afores de Cardedeu, al límit sud del seu terme municipal, en una plana ubicada entre la riera de Cànoves, els turons de la Serreta i la via del tren. Consta d'un conjunt d'edificis dissenyats per Manuel Raspall i construïts, molt probablement, entre 1924 i 1929, ja que no es conserva cap plànol ni cap document que ens pugui indicar amb seguretat l'any de la seva construcció.

Laura Martí comenta que a la granja Viader de Cardedeu treballaven habitualment entre quinze i disset homes. Aquest nombre es veia incrementat en èpoques especials, com la sega i la batuda, o durant la recollecció de patates. Pel que fa a la producció de llet «hi havia tres o quatre vaquers que es dedicaven exclusivament a les vaques: munyir-les, alimentar-les, treure els fems, netejar les corts, etc.» (Laura Martí Umbert, 2003, p. 567).

La mateixa autora explica que les primeres vaques que hi va haver a la granja eren vaques autòctones de Vic i la Cerdanya, i se les destinava tant a la producció de llet com al consum de carn. Produïen poca llet, entre 10 i 15 litres per cap, i això va portar a canviar-les per vaques frisones o holandeses que donaven el doble de llet.

Un altre dels mèrits que se li reconeixen és haver sabut fomentar la producció lletera al sector rural per assegurar-se el proveïment de llet. Amb aquesta finalitat va anar establint una nova relació comercial amb un nombre creixent d'agricultors per tal d'impulsar la reorientació productiva d'aquelles explotacions agrícoles que per les seves característiques geogràfiques i agroambientals podien abastir-lo:

Marc Viader adquiriria las vacas que precisaba, principalmente holandesas, y aquellos, tras reorganizar sus explotaciones y ampliar las superficies de pastos, le retornaban la inversión realizada con sus suministros de leche y asegurándole la exclusividad. [...] La coyuntura expansiva del nuevo sector facilitaba el retorno de las deudas que los agricultores contraían con Marc Viader y los nuevos ganaderos podían beneficiarse además de las cabezas sobrantes que generaba la producción de leche, vendiéndolas para carne. (Josep Pujol Andreu, 2006, p. 529-530)

Pel que fa al registre de marques i noms comercials, l'any 1929, Marc Viader Bas va registrar la marca Granja M. Viader per distingir «leche de vaca, cabra y sus derivados». El 1931, el nom comercial Granja M. Viader, Cardedeu «para aplicarlo a las transacciones mercantiles de su negocio de venta de leche (lecherías) para toda España, sus Colonias y Protectorados». I el 1936, la marca Viader Productos Lácteos «para distinguir leche en estado natural, en polvo o condensada, bebidas a base de leche y otras sustancias; quesos, mantecas y toda clase de productos lácticos y derivados de la leche».

Abans de la guerra, Marc Viader Bas va arribar a tenir en funcionament set lleteries a Barcelona que en conjunt processaven 3.000 litres diaris de llet, la qual cosa les situava com la dotzena empresa làctica de Catalunya.

Costa d'entendre com en tan pocs anys va passar de ser un simple empleat a convertir-se en un ric propietari. Cal tenir en compte, però, que l'inici de la seva activitat comercial coincideix amb el moment en què el consum làctic a Barcelona es dispara, la qual cosa facilita l'expansió del negoci i la multiplicació dels guanys.

El 10 de febrer de 1925, Miquel Casanovas Areté, propietari de la Granja Casanovas; Pere Cullerell Manau, gerent de la Unión de Granjas Catalanas, SA; Marc Viader Bas, propietari de la Granja M. Viader, Cardedeu; Pere Serre Cossi, propietari de la Granja Hospitalet; Antoni Gispert Peret, propietari de Productos Lácteos Gispert; José Seguí Ribes, propietari de la Granja Meklay; Francesc Estragués Torruella, propietari de la Granja Torruella, Josep Martí Moltó, Manuel Vidal Alemany, Esteve Pous Puigvert, Francesc Arró Cosp i Enric Sagarra Moyá van fundar la SA, Letona amb un capital social de 505.000 pessetes.

L'objectiu estatutari de la nova societat era la fabricació i venda de llet condensada, greixos, nates, mantegues, llet pasteuritzada i altres productes làctics. La producció va començar el 1927, un cop va entrar en funcionament la fàbrica del carrer Pujades, i des d'aleshores fins a l'exercici de 1931 la societat va passar per greus dificultats econòmiques:

Los que de cerca habéis seguido el desarrollo de nuestra Sociedad no ignoráis las grandes dificultades que se han tenido que vencer para llegar a darle una orientación bien definida, agravadas en el finido ejercicio [de 1931] por las anormales circunstancias atravesadas durante el mismo. («Memoria de la Sociedad Anónima Letona», 13 maig 1932)

Les raons dels mals resultats inicials de Letona cal buscar-les en el fet que malgrat la definició estatutària que consagrava la finalitat comercial i industrial de l'empresa, molts dels socis, que eren lleters sense estable, la utilitzaven només com a font de proveïment:

De aquel grupo de propietarios que habían participado en la fundación de Letona S.A., ninguno disponía de establos en la trastienda. Era por esa causa que se veían forzados a comprar, diariamente, la leche a granel que precisaban.

El principal objetivo de los socios de Letona S. A. fue el poder disponer de una central que se ocupara de la contratación de la leche en las comarcas, de transportarla hasta Barcelona y también de su higienización. (Josep Viader Riera, 1998, p. 156)

Així doncs, moltes de les decisions que es prenen estaven adreçades a beneficiar els interessos i els negocis particulars dels seus socis més que no pas els de l'empresa. Fins i tot hi va haver accionistes que, després de la constitució de Letona, van crear les seves pròpies indústries, i competien habitualment amb l'empresa per a l'adquisició de llet en origen:

[...] al poco tiempo de haberse constituido la Sociedad, algunos fundadores, una vez sabidos los fines y procedimientos de que disponía nuestra Sociedad, se apresuraron a montar otras instalaciones similares en lucha y competencia, no sólo en la venta de productos, sino que hasta concurren en la adquisición de leches de las comarcas proveedoras que la Sociedad había creado para su abastecimiento. (Joan Viader Roger, «Mecanoscrit» [1960])

Com a conseqüència de tot plegat Letona va començar a contraure deutes importants. Bona part d'aquests deutes van ser superats gràcies a les aportacions econòmiques de Marc Viader Bas, que d'aquesta manera va anar augmentant la seva participació accionarial en successives ampliacions de capital.

El 1931 el Consell d'Administració de Letona va nomenar gerent Marc Viader Bas:

Vencida la resistencia que oponía el Sr. Viader para tal aceptación, ante la promesa de cooperar eficazmente los demás compañeros de Consejo, accedió a ello con la salvedad de que renunciaba a toda responsabilidad que le pudiera alcanzar por el estado en que se encontraba la Sociedad y asimismo, como era preciso hacer grandes sacrificios que no podía esperar, ya de los demás compañeros, solicitaba una garantía para poder ponerle a salvo de las contingencias que pudieran presentarse. («Memoria de la Sociedad Anónima Letona», 13 maig 1932)

La garantia exigida va consistir a dipositar les seves accions durant un període de tres anys a la pràctica totalitat dels accionistes, de manera que pogués tenir la seguretat que no entorpirien la seva gestió de reorganització i reforma.

També va exigir al Consell que l'autoritzés a donar amplis poders al seu fill Joan perquè pogués substituir-lo quan ell no hi fos. A la pràctica això va suposar que es convertís en el gerent *de facto*, ja que les múltiples ocupacions de Marc Viader no li permetien dedicar a Letona les hores que exigia la seva direcció en un moment especialment delicat com aquell:

Don Marcos Viader y Bas [...] usando de la autorización que se le concedió, confiere poder y sustituye todo lo anterior en favor de su hijo Don Juan Viader Roger, vecino de esta ciudad, para que en representación de la Sociedad «Letona» pueda realizar todos los actos, contratos, gestiones y diligencias que procedan o juzguen convenientes, ejercitando todas las facultades que tiene conferidas y se las transfiere en su integridad a fin de que tenga la plena representación de la referida sociedad del mismo modo que su Gerente. («Escritura», 1931)

A partir d'aquell moment, i sota la direcció de Marc i Joan Viader, Letona va canviar radicalment la seva orientació, passant del comerç majorista a la producció industrial:

De las reformas introducidas y que más esencialmente han contribuido a la buena administración de la Sociedad, se puede anotar la supresión de la entrega de leche a granel a los Accionistas y a particulares, lo que en realidad perjudicaba grandemente a la Entidad, toda vez que en lo que respecta a los primeros se daba el caso de que cuando la leche la podían adquirir a bajo precio implicaba un importante sobrante a la Sociedad, así como a los segundos se les tenía que facturar a un precio nada remunerador para la misma, obligando a ésta, en ocasiones, a tener que sostener un precio elevado de compra, para poder atender a dichos compromisos. («Memoria de la Sociedad Anónima Letona», 13 maig 1932)

Segons el darrer balanç trimestral de 1931, Letona va invertir 38.833 pessetes en la compra de llet. Tenint en compte que el litre de llet en origen es pagava aproximadament a 0,43 cèntims, el nombre de litres processats devia ser d'uns trenta mil mensuals.

En només tres anys la mitjana mensual de llet esterilitzada es va duplicar. El 1932 la producció anual va ser de 632.892 litres; el 1933, de 676.536 litres; el 1934, de 754.248 litres, i el 1935 de 786.384 litres.

A més de la llet esterilitzada, la direcció dels Viader al capdavant de Letona va impulsar també la producció industrial d'altres derivats làctics, sobretot quefirs, iogurts, llet condensada i, a partir de juliol de 1933, el Cacaolat, un producte que acabaria tenint més importància econòmica que la mateixa llet.

L'abril de 1931, Marc i Joan Viader, acompanyats per un tècnic hongarès encarregat de la fabricació de iogurts, van sortir de Barcelona cap a Budapest per via



FIGURA 2. Joan Viader Roger a la porta de la Granja Viader (en el cartell «Viadé») del carrer d'Urgell cap a 1930. Fotografia cedida per Jordi Viader.

fèrria. Tenien previst visitar la fira internacional d'aquella ciutat, així com diverses explotacions agrícoles i instal·lacions industrials hongareses.

L'1 de maig, van entrar a Hongria pel pas fronterer de Szentgotthárd i, cinc dies més tard, van visitar l'Escola Superior de Lleteria de Magyaróvár, on van quedar sorpresos pels avenços tècnics i metodològics:

Avui hem vist part de l'escola superior de lleteria que hi ha en aquesta ciutat.

Tots els llocs que hem visitat fins ara es diferencien de nosaltres en el fet que:

1r filtren la llet.

2n després la pasteuritzen a baixa temperatura.

3r tots disposen d'un compressor potent per refredar-la.

4t tots tenen una bàscula de pes net.

5è guarden la llet en grans dipòsits elevats i l'endemà només cal engegar una aixeta per omplir els gerros.

6è així no és necessari fregar de seguida els gerros, ja que la llet va directament del serpentí al dipòsit.

7è tots els gerros els renten en aigua i sosa al 4% i queden com nous de tan nets i sense que tal cosa els faci res a les mans. (Joan Viader Roger, «Carta autògrafa», Magyaróvár, 6 maig 1931)

El text s'acompanya d'un diagrama de la instal·lació tipus existent a les grans lleteries hongareses, i una explicació del significat de cada element: la bàscula de pes net; el recuperador; el filtre; el desnatador; el pasteuritzador; el refrigerador, i un gran dipòsit on es guarda la llet a 4 graus centígrads fins al dia següent.

A Budapest, hi van arribar el dia 8 de maig, la vigília de la inauguració de la Budapesti Nemzetközi Vásár. Durant els cinc dies que hi van passar, els Viader van poder fer-se una idea dels avenços que presentava la indústria làctica europea respecte a l'espanyola, tal com abans ho havien fet en relació amb les explotacions agropecuàries. Algunes d'aquestes innovacions van poder ser aplicades al seu retorn, tant a Letona com a les granges Viader.

Però l'aportació més important del viatge va ser la guspira iniciadora del procés que conduiria Joan Viader Roger a crear el Cacaolat:

Va ser poc abans de la mitjanit que els van servir una beguda refrescant a base de llet i cacau que va despertar la capacitat inventiva de Joan Viader. Fins aleshores ni als Països Catalans ni a la resta de l'estat no es coneixia res semblant. El jove industrial, que aleshores només tenia vint-i-cinc anys, va pensar de manera immediata a fabricar industrialment una beguda semblant que permetés aprofitar la llet descremada.

Durant molts anys, després de treure'n la nata, la llet que en resultava, tot i mantenir intactes les seves propietats alimentoses, es llençava. L'anomenaven xerigot i ningú no el volia ni que fos per mantenir la línia. Joan Viader va pensar que el nou producte no tenia per què fer-se amb llet sencera, ans al contrari, podia ser la solució màgica per aprofitar el xerigot. (Karl Hohenthal, 2001)

Amb la certesa que el viatge havia estat profitós, els Viader van emprendre el camí de tornada. Portaven d'Hongria noves idees per aplicar a la seva explotació ramadera, en especial les relatives a la higiene i al manteniment de les instal·lacions, i també el germen de la idea per a un nou producte que constituïria un important revulsiu per al sector lleter català: el Cacaolat.

Per a Joan Viader els mesos següents van ser temps de recerca. El jove industrial robava hores al son buscant un producte industrialitzable similar al que va provar a Hongria. La idea inicial no era tant la de llançar al mercat un producte nou *per se*, sinó la de trobar la manera d'aprofitar la llet desnatada, que era un producte residual en la fabricació de nata i mantega:

Cuando regresa a Barcelona emplea meses en encontrar un compuesto similar al que ha probado en Budapest, y aún más tiempo en conseguir que el proceso de esterilización no altere sus propiedades. Uno de los ingredientes del batido ha de ser el «xirri», la leche desnatada, que se considera de poco valor nutritivo y se elimina como residuo industrial. Si el «xirri» funciona como parte de la fórmula, también permitirá bajar el precio de la nata y de la mantequilla. (Xavier Raya, 2001)

Es tractava també de buscar un sabor «especial», recognoscible i diferenciable de la simple barreja manual de llet i cacau, o, fins i tot, de la que poguessin obtenir en el futur hipotètics competidors:

Para aromatizar el cacao de forma que le diera al paladar un toque diferencial, Joan ensayó con pequeñas cantidades de café, vainilla, canela e incluso especies muy difíciles de conseguir en el mercado.

Finalmente logró un sabor ideal y comenzó con las catas de los preparados con distintas personas. El resultado fue espectacular. El batido no solo gustaba sino que las muestras desaparecían rápidamente porque la gente se empeñaba en repetir la degustación. (Josep Viader Riera, 1998, p. 171)

La investigació va resultar ser més complicada del que havia previst en un principi, ja que, si bé el producte «artesanal» era relativament fàcil d'obtenir, convertir-lo en un producte industrial suposava haver de vèncer molts més entrebancs:

Cuando Joan conseguía solucionar estos inconvenientes, inmediatamente surgían otros nuevos. El cacao precipitaba al cabo de unos días y, al quedar en el fondo de la botella, el producto quedaba descolorido y con poco atractivo visual. El segundo hijo del Padrino estaba empeñado en conseguir una suspensión coloidal perfecta y, en espera de nuevas ideas, decidió dejar las pruebas durante una temporada.

Marc creyó que su hijo había abandonado aquel proyecto con el cual hasta él mismo había llegado a ilusionarse. Pero un domingo, cuando en su casa todos estaban reunidos para almorzar, Joan apareció con una caja llena de botellines de cuarto. Desbordante de alegría hizo probar el contenido a sus padres, a sus hermanos, y a los empleados de la lechería. Todos reconocieron que el producto era delicioso. Marc no pudo reprimir una exclamación de júbilo cuando su hijo le informó que los botellines habían sido llenados, tapados y esterilizados cuatro meses antes. Acababan de probar las primeras botellas de *Cacaolat*. (Josep Viader Riera, 1998, p. 171)

El pas següent va ser trobar un nom per a la marca:

Cuando Joan le explicó a su padre la intención que tenía de patentar la fórmula y el proceso industrial de su nueva creación, el Padrino le animó a ello y, además, le hizo ver la conveniencia de buscarle un nombre comercial adecuado. Viendo lo acertado de aquella observación Joan se puso a trabajar de inmediato. Al principio se basó en nombres derivados del chocolate, como Xoco-llet y Xoco-lat. Pero seguía opinando que una identificación con el chocolate con leche era negativa para un producto que aspiraba a ser, incluso, una bebida refrescante. Fue entonces cuando aplicó el mismo criterio que había utilizado para las pruebas. Sustituyó el chocolate por el cacao y aparecieron nombres mucho más aceptables: Cacao-llet y Cacao-lat.

Dado que el primer nombre tenía dificultades evidentes de exclusividad, por tratarse de dos palabras genéricas en la Lengua Catalana, Joan se decidió por *Cacaolat*. (Josep Viader Riera, 1998, p. 172)

Efectivament, a les dotze i dotze minuts del 4 de desembre de 1931, Joan Viader Roger va sol·licitar la concessió de la marca Cacaolat per distingir «una bebida nutritiva refrescante»:

Don *Marià Navas* Encargado del Registro de entrada de los expedientes de Propiedad Industrial y Comercial.

Declaro que a las *doce y doce* del día de hoy, me ha sido presentada una exposición dirigida al Excelentísimo Sr. Ministro de Economía Nacional, en solicitud de *Marca con la denominación «CACAO LAT»* por D. *Mariano Soler Jover*, en representación de *Juan Viader Roiger [sic]*, de Barcelona, para distinguir «una bebida nutritiva refrescante» (*Clase Grupo 1.º*).

[...] Y para que conste, libro la *presente*, visada por el Sr. Secretario del Registro, en Madrid.

A *cuatro de Diciembre* de mil novecientos *treinta y uno*. («Sol·licitud de la marca Cacaolat a nom de Joan Viader Roiger [sic]», 4 desembre 1931)

Feia només una estona que, al mateix edifici però en un altre negociat, havia presentat la sol·licitud d'una patent d'introducció «por procedimiento de fabricación derivado de la descremación de la leche para la elaboración de una bebida nutritiva refrescante»:

En el procedimiento que se describe en la presente Memoria y a base del cual se introducirá en España una nueva industria derivada de la descremación de la leche, se puede utilizar cualquier clase de esta pero en general se emplea la leche descremada.

Se agrega a esta cacao en polvo y azúcar en proporciones convenientes para poder obtener una consistencia de un grado aproximado a la horchata de chufas.

Hecha dicha agregación se procede a la emulsión de la mezcla empleándose en esta operación aparatos homogeneizadores o bien molinos mezcladores.

Finalmente, una vez preparada la emulsión con la consistencia que interiormente se ha citado se procede a la esterilización, pudiéndose de esta manera presentarse el producto embotellado y completamente inócuo.

El producto resultante es una bebida de un gran valor nutritivo y un gran poder refrescante, con la particularidad de un sabor exquisito, y su composición como se ha detallado, a base de sustancias alimenticias de uso diario alejan todo recelo sobre posibles y perjudiciales efectos, ofreciendo su elaboración todas las garantías desde el punto de vista higiénico. («Memoria descriptiva», 4 desembre 1931)

La patent es va concedir el 22 de desembre de 1931 amb el número 124.939 i la marca el 24 de febrer de 1932 amb el número 87.739.

El juny de 1933 es va celebrar la 6a Fira de Barcelona, la primera després de la interrupció del certamen amb motiu de l'Exposició Internacional de 1929.

La Granja M. Viader va ocupar dos estands als palaus 1 i 2 de Montjuïc i va ser aquí on es va fer la presentació oficial del Cacaolat.



FIGURA 3. L'estand de la Granja M. Viader, a la Fira de 1933, on es va presentar el Cacaolat. Fotografia cedida per Jordi Viader.

Des de la confiança de disposar d'un producte innovador i de qualitat es va buscar sobretot convèncer el futur consumidor per la via més empírica possible: donant-li a tastar gratuïtament el Cacaolat, en la creença que automàticament s'engegaria una cadena publicitària basada en la transmissió «boca-orella». Amb aquesta finalitat es van fabricar alguns milers de vasets de paper parafinat —amb la marca impresa— destinats al tast. Els organitzadors no van preveure, però, que l'èxit podia comportar problemes de seguretat a causa de les aglomeracions, per la qual cosa es va haver d'alterar la previsió inicial de gratuïtat per tal de disminuir l'afluència de públic.

L'estratègia publicitària per al llançament i posterior consolidació del Cacaolat es va basar en dos fronts: els detallistes i els consumidors.

Els anuncis adreçats als propietaris de granges i lleteries buscaven convertir-los en aliats, tot convencent-los que el nou producte els permetria diversificar l'oferta dels seus negocis («¡Lleters! Ja venen Cacaolat. Un producte més a base de llet») i generar nous ingressos («Cacaolat aliment deliciós beguda de qualitat. Un ingrés més per a les lleteries»).

D'altra banda, la difusió de cartrons publicitaris estèticament atractius, que podien penjar-se a la paret o col·locar-se drets damunt del taulell, també buscava l'aliança dels propietaris dels establiments, ja que alhora que anunciava el pro-



FIGURA 4. Anunci publicitari de Cacaolat en català l'any 1935. Fotografia cedida per Jordi Viader.

ducte, anunciava també la lleteria en anunciar als possibles consumidors que aquesta disposava del nou producte («Cacaolat. Deliciosa bebida a base de leche cacao y azúcar. Refrescante y alimenticia. Se vende aquí»). Una estratègia que es complementava amb la inserció de publicitat a la revista del gremi de cafès, restaurants, tavernes i similars de Barcelona.

Respecte a la premsa escrita, l'esforç publicitari va començar concentrant-se a les publicacions especialitzades, per acabar estenent-se a les d'informació general. En aquest sentit, resulta especialment interessant recordar la campanya a través de la revista *Menage*, amb un públic lector essencialment femení, en què es pot comprovar un esforç continuat per adaptar el missatge a la climatologia (ara potenciant les característiques alimentàries d'un producte que es pot beure calent a l'hivern, ara les refrescants d'un producte que es pot beure fred a l'estiu), amb

diverses renovacions gràfiques que van des del missatge purament tipogràfic fins al fotomuntatge de qualitat, passant per la inclusió successiva de dibuixos primer i de fotografies després.

Així mateix, també és molt significativa la doble campanya de premsa a *La Vanguardia* i a *El Mundo Deportivo*, aquesta adreçada a un públic essencialment masculí, i concentrada en els cinc primers mesos de l'any 1936, cosa que ens permet suposar l'inici d'una ofensiva publicitària més massiva que l'esclat bèl·lic va impedir.

La campanya publicitària més intensiva es va reservar per a la ràdio i el cinema. L'una i l'altre es trobaven en una etapa de plena expansió i constituïen dos elements privilegiats per fer arribar al gran públic el nou producte. En aquest sentit, no és casual que es conservin fins a set sintonies i versions de tornades de cançons del Cacaolat anteriors a 1936. Això vol dir que en poc més de dos anys i mig es devien radiar milers d'anuncis. Respecte al cinema, es tractava de la projecció de diapositives durant la mitja part de la sessió, en un moment en què sovint s'aprofitava, precisament, per berenar.

Entre 1933 i 1974, mentre el Cacaolat va ser propietat de la família Viader, el xarop concentrat, a base de cacau, aromes, sucre, llet i altres substàncies, que servia per fabricar-lo, s'elaborava artesanalment a la Granja Viader del carrer d'en Xuclà, des d'on es transportava fins a la fàbrica Letona, on s'acabava de fabricar industrialment.

La fabricació industrial es va iniciar el juliol de 1933, amb una primera producció mensual de 23.810 ampolles d'un quart de litre.

L'increment de la producció entre juny de 1933 i desembre de 1936 va ser espectacular, i va quadruplicar amb escreix el nombre d'ampolles produïdes diàriament. L'any 1933, amb només sis mesos de producció, s'arriba a les 175.279 ampolles (unes 950 ampolles diàries). El 1934 la producció se situa a les 542.056 ampolles (unes 1.500 ampolles diàries). El 1935 puja fins a les 686.425 ampolles (unes 1.900 ampolles diàries):

Pel que fa al 1936 tenim dades dels sis primers mesos de l'any en què la producció arribava a les 413.166 ampolles (unes 2.300 ampolles diàries), una quantitat especialment important si tenim en compte que l'any anterior, entre juliol, agost i setembre, van sumar gairebé la meitat del consum anual (Generalitat de Catalunya, 1937, p. 26-27). També tenim dades dels tres últims mesos de l'any, en què es van vendre 225.856 ampolles (unes 2.450 ampolles diàries), la qual cosa ens permet suposar que la producció total probablement va superar l'1.500.000 ampolles (4.500 ampolles diàries) (Industria Láctea Socializada AIT. «Fàbrica nº. 1. Balance. 1936», 31 desembre 1936).

L'èxit del Cacaolat va impulsar el seu creador a continuar innovant a la recerca de nous productes, convençut que els derivats làctics no només permetien

aprofitar els excedents en èpoques de menor consum, sinó que fins i tot resultaven més rendibles que la llet.

Així, ja abans de la guerra, i en col·laboració amb el cèlebre doctor Diego Ferrer, va sorgir Vitamlact. La marca va ser registrada a nom del doctor Ferrer el 23 de març de 1934 «para distinguir productos alimenticios en general y principalmente leche de todas clases, sus derivados, y productos en que la misma entre como elemento alimenticio base».

El producte finalment comercialitzat eren uns biberons ja preparats i esterilitzats destinats a substituir la lactància materna quan aquesta no era possible:

El Vitamlact es una leche especial para niños de pecho, preparada de acuerdo con los procedimientos y normas que han demostrado en el extranjero y en nuestro país, ser los más adecuados para substituir a la lactancia materna.

Estos biberones, vitaminizados con vitaminas del aceite de hígado de bacalao, tienen un poder nutritivo completo.

La leche integrante está científicamente esterilizada, y aleja todo peligro de infección (tuberculosis, colibacilosis, etc.), conservando además las vitaminas naturales. («Vitamlact ¿Qué es el Vitamlact?» [s. d.]

Es presentava en quatre modalitats diferents i va salvar la vida a molts nadons amb intolerància a la llet de vaca. Cada una de les quatre modalitats presentava diverses concentracions de greix, proteïnes, lactosa, sucres i farina, amb un reforç vitamínic d'oli de fetge de bacallà.

També es va comercialitzar l'Hepatilac, una llet especial per a persones delicades de salut, especialment les que patien del fetge. La marca es va registrar a nom de SA, Letona el 6 d'abril de 1935 «para distinguir leche natural, leche condensada, leche dietética y productos alimenticios a base de leche». («Solicitud de l'Hepatilac», 2 abril 1935):

El Hepatilac es una leche especial para enfermos del aparato digestivo que presentan intolerancia para las grasas, y se ven imposibilitados de utilizar en su alimentación, una substancia como la leche, a la cual se hallan habituados y que tan difícil es de substituirles.

El Hepatilac está preparado a base de leche descremada, en la cual se substituye el valor nutritivo de la grasa, por un hidrato de carbono más asimilable, de más fácil digestión y que además, también facilita la coagulación y digestión de las albúminas (caseína y lactoalbúmina). («Hepatilac ¿Qué es el Hepatilac?» [s. d.]

Fins al 16 d'abril de 1936, la marca i les tres patents que emparaven la fabricació de Cacaolat van ser propietat del seu creador, Joan Viader Roger. A partir d'aquesta data, però, van passar a ser-ho del seu pare, Marc Viader Bas:

Joan no tenia ni la independència ni les possibilitats econòmiques suficients per afrontar, en solitari, els costos del llançament del seu producte i per això que accedí, gustosament, a la indicació del seu pare. Mitjançant un preu simbòlic el vení a la propietat del Cacaolat i mai posà en dubte la legalitat de la venda. (Josep Viader Riera, 1998, p. 175)

Poc temps després d'esclatar la Guerra Civil, Letona va ser collectivitzada per la CNT i integrada dins la Indústria Làctea Socialitzada. També van ser confiscades les set granges que Marc Viader Bas tenia en funcionament al centre de Barcelona, i un darrer l'altre, en funció de l'edat, els fills de Marc Viader van haver de partir cap al front.

Paral·lelament, la producció de Cacaolat es va aturar i ja no es va reprendre fins a l'agost de 1950.

Si la manca dels productes més bàsics era la principal preocupació dels ciutadans, la manca de matèries primeres, maquinària i productes d'importació ho era dels empresaris:

En lo que se refiere al cacao, este formaba parte de unos cupos muy limitados. Las nuevas autoridades lo guardaban preferentemente para los fabricantes de chocolate, por lo que no pudo reiniciarse, de momento, la fabricación del «Cacaolat». Más adelante se consiguieron algunos cupos, pero la calidad del cacao era tan deficiente, que los residuos no solubles precipitaban en el fondo de las botellas, afeando el aspecto del producto. Joan no quiso desprestigiar el buen nombre y calidad de su invento. [...]. Esa fue la causa por la que el Cacaolat no pudo volver a fabricarse hasta 1950. (Josep Viader Riera, 1998, p. 241)

El dies 15, 17 i 19 d'agost de 1950, van anar apareixent a la premsa diària de Barcelona una sèrie de tres anuncis diferents que presagiaven l'immediat retorn del Cacaolat. Finalment el dia 20 se'n publicava un quart i definitiu que donava notícia de la reparació del producte, anunci que es va repetir en dies successius (*La Vanguardia Española*, 15, 17, 19 i 20 agost 1950).

I llavors l'any 50, recordo una tarda, que jo tenia set anys, que estàvem tots els cosins i les tietes i l'avi a Cardedeu, que van arribar de Barcelona el papa i els tiets i van portar-nos unes ampolles de Cacaolat. Llavors tots el vam provar amb gran il·lusió, perquè no l'havíem tastat mai, només n'havíem sentit a parlar i va ser una gran festa perquè a partir d'aquell dia ja va poder tornar a comercialitzar-se el Cacaolat. (Declaracions de Cristina Viader Riera a *La Revista*, 2001)

Abans de la guerra, la imatge, fotogràfica en uns casos, pictòrica en d'altres, que identificava la marca, era la d'una noia de color, coneguda popularment com «la negrita». A partir de 1950 la voluptuosa mulata és substituïda pel «Pepi», un

nen que corre cap a l'escola portant una ampolla gegant de Cacaolat a l'espatlla i que afirma ser «más fuerte que Popeye».

Un any i mig després de la reaparició del Cacaolat, el 31 de març de 1952, es va constituir, davant de la notaria de José Maria de Porcioles y Colomer, la societat Viader, SA, també coneguda com a VISA.

La idea de Marc Viader Bas era agrupar sota una única propietat, en forma de societat anònima, la majoria dels seus béns de producció, de manera que, al marge de qui fos en cada cas l'encarregat de gestionar-los, la responsabilitat final quedés sempre en mans del conjunt de la família.

Pel que fa als béns fundacionals de la societat, formalment constava dels terrenys, els edificis, les instal·lacions, la maquinària, els pinsos i el bestiar de la granja de Cardedeu; la indústria làctica de Malgrat; la granja i la indústria de pasteurització i fabricació de productes làctics del carrer d'en Xuclà; el negoci de lleteria sense estable de la plaça de Sant Josep Oriol, 7; el negoci de lleteria sense estable del carrer de Cardona, 4; el negoci de lleteria i xocolateria del carrer d'Urgell, 77; la marca Cacaolat; el nom comercial Granja M. Viader, Cardedeu, i altres béns de menor quantia.

Marc Viader Bas va morir a Cardedeu, el 21 de juliol de 1954. El seu enterrament va constituir un acte multitudinari:

Los parientes y amigos del malogrado patricio habían ido llegando a la villa desde primeras horas de la tarde. La mayoría procedía de Barcelona, al igual que los representantes gremiales y algunos canónigos de la Catedral. Todos acudieron a Cardedeu para presentar sus condolencias y asistir tanto al funeral como al posterior entierro del Padrino. Una buena parte de aquella muchedumbre se desplazó en los autocares contratados al efecto. Ese fue el caso de los empleados de Letona S.A. y de V.I.S.A., pero muchos otros utilizaron el ferrocarril. El apeadero de la estación de Cardedeu nunca volvió a verse tan concurrido como aquel día. (Josep Viader Riera, 1998, p. 5)

La setmana següent, el 30 de juliol de 1954, el Ple de l'Ajuntament de Cardedeu va acordar per unanimitat donar el nom de Marc Viader a la plaça que es forma a la confluència de la Diagonal Fivaller amb els carrers de Pere Mercader i Pau Gesa, per on té l'entrada el jardí de la torre del Padrí.

Es va editar un opuscle amb una breu semblança biogràfica del difunt titulat *Un hijo predilecto de Cardedeu: Marcos Viader Bas*. I al cap d'uns dies se li va retre un homenatge públic en el transcurs del qual es va descobrir una placa a la plaça que porta el seu nom. S'hi va muntar una petita tribuna i diversos oradors en van glossar els mèrits personals i comercials i la seva relació i mecenatge envers la vila:

Los oradores comenzaron a repetirse en sus alabanzas al Padrino y al evidenciarse que comenzaba a decaer el interés de los asistentes, el Alcalde descubrió un letrado

que otorgaba a la plaza el nombre de Marc Viader Bas. Sonaron unos nutridos aplausos y al darse el acto por terminado, comenzaron a soplar para el antiguo segador los vientos implacables del olvido. (Josep Viader Riera, 1998, p. 51)

RECERCA D'INFORMACIÓ

Com que la bibliografia especialitzada en el sector és molt escassa i fragmentària, s'ha hagut de treballar bàsicament amb documentació original. En aquest sentit cal destacar, en primer lloc, els més de vuit-cents documents de l'arxiu personal de l'autor d'aquest capítol, que conté nombrosos documents inèdits relacionats amb SA, Letona i la creació, la fabricació i el llançament publicitari del Cacaolat. També s'ha accedit a informació de la Granja M. Viader, així com a correspondència familiar.

El Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas conté documentació catalogada en línia de patents entre 1878 i 1966, la qual cosa ha permès una fàcil i ràpida localització dels expedients. Pel que fa a les marques, els noms comercials i els rètols d'establiment, la recerca s'ha hagut d'efectuar a partir del buidat sistemàtic del *Boletín Oficial de Patentes y Marcas*.

En aquells casos en què podia resultar d'interès per a la investigació, s'han consultat expedients concrets extrets de la seu central de l'arxiu a Madrid. Val a dir que en molts casos aquesta consulta *in situ* ha permès revisar documentació molt precisa i útil que d'altra manera hauria resultat impossible d'obtenir, ja sigui perquè no es conserva en cap altre lloc, o perquè en altres arxius documentals la consideren confidencial i no hi permeten l'accés.

El Registre Mercantil de Barcelona conté documentació històrica de totes les societats anònimes, societats limitades i societats en comandita, registrades en aquesta província des de la seva fundació a finals del segle XIX. En aquest sentit, ha estat especialment útil la consulta del seu fons per determinar l'any de creació de les societats, la constitució dels seus consells d'administració, l'evolució accionarial, etc.

A l'Arxiu Nacional de Catalunya (ANC) es conserven les cent catorze primeres pàgines d'un informe sobre el sector lleter a Barcelona, elaborat per la Generalitat de Catalunya el 1937. Aquest informe permet conèixer aspectes importants de l'organització de les empreses lleteres durant els anys trenta, xifres de producció, consum i altres aspectes, i esdevé una eina fonamental per a l'estudi d'aquest període.

BIBLIOGRAFIA

- 6.^a Feria de Barcelona: *Catálogo oficial* (1933). Barcelona.
ALDAVERT, P. (1909). *Per no desdir*. Barcelona: Imp. La Renaixensa.

- BERGÉS, D. (1939). «Carta manuscrita» Barcelona (5 abril). *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial*. [Tots els números]
- Butlletí del Gremi de Lleteries de Barcelona*. [Tots els números]
- COCA, Maria Teresa (2006). «Cacaolat calent, no!», *Avui* (18 juny), p. 26-27.
- «Escritura» (1931). [Escriptura atorgada davant el notari Mariano López y Aragón del dia 22 de juny]
- «Estatutos de la Sociedad Anónima Letona» (1925).
- GENERALITAT DE CATALUNYA (1937). *El proveïment de Barcelona de llet*. [Document original i dipositat a l'Arxiu Nacional de Catalunya]
- GRATACÓS MASSANELLA, Joaquim (1934). «El control de la llet a Barcelona». *Revista dels Serveis Sanitaris i Demogràfics Municipals de Barcelona*, núm. 16, p. 187-195.
- «Hepatitis ¿Qué es el Hepatitis?» [s. d.].
- HOENTHAL, Karl (2001). «Cacau que no es menja, es beu». *El Temps d'Economia*, núm. v, p. 30-31.
- «Industria Láctea Socializada AIT. Fábrica nº. 1. Balance. 1936» (31 desembre 1936). *La Vanguardia i La Vanguardia Española* (1950).
- LEVRERO, Norma (2006). «Les arrels del Cacaolat a Cardedeu». *El 9 Nou* (18 agost), p. 11.
- MARGENAT, Assumpta (1994). «El Cacaolat». *El 9 Nou* (16 desembre), p. 22.
- MARTÍ ESCAYOL, Maria Antònia (2004). *El plaer de la xocolata: La història i la cultura de la xocolata a Catalunya*. Valls: Cossetània.
- MARTÍ UMBERT, Laura (2003). *L'Abans. Cardedeu: Recull gràfic 1885-1965*. El Papiol: Efadós.
- MARTÍNEZ, G. (1991). «Una "epopeya dietètica" de 1925». *El Observador. El Domingo* (27 gener), p. xvi.
- M[ARTÍNEZ], Ll. (2002). «La inspiració que va venir de l'Est». *Avui. Diumenge* (24 febrer), p. 30-31.
- «Memoria de la Sociedad Anónima Letona» (13 maig 1932). *Menage*. [Diversos anys]
- MIR I COMAS, Raul M. (1943). *Cataluña agrícola*. Barcelona: Ediciones Técnico-Publicitarias.
- NICOLAU NOS, Roser; PUJOL ANDREU, Josep; HERNÁNDEZ, Ismael (2006). «El consumo de leche fresca en Catalunya entre mediados del siglo XIX y 1936: la difusión de un nuevo alimento». *Documentos de Treball*. [Cerdanyola del Vallès: Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica]
- PUJOL ANDREU, Josep (2002). «Especialización ganadera, industrias agroalimentarias y costes de transacción: Cataluña 1880-1936». *Historia Agraria*, núm. 27, p. 192-219.
- (2003). «Sobre los orígenes de la industrialización en el sector alimentario: Cataluña, 1880-1936». A: BARCIELA, Carlos; DI VITTORIO, Arianna. *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. Alacant: Universitat d'Alacant, p. 244-278.
- (2006). «Joan Viader Roger». A: CABANA, Francesc. *Cien empresarios catalanes*. Madrid: LID.
- RÀFOLS CASAMADA, Joan (1996). «L'evolució del consum de llet a Barcelona, segles XIX i XX. Causes, factors i circumstàncies connexes». A: *Actes de les IV Trobades d'Història de la Ciència i de la Tècnica*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, p. 423-428.

- RÀFOLS CASAMADA, Joan (2000). «La innovación tecnológica como factor de reubicación de la producción láctea». *Scripta Nova: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* [Barcelona: Universitat de Barcelona], vol. iv.
- (2002). «La llet al segle XIX: de medicina a aliment». Ponència presentada al simposi *Ramaderia, veterinària i consum de carn als Països Catalans (s. XIV-XIX)*. Barcelona.
- RAYA, Xavier (2001). «Letona y Cacaolat, de la granja al mercado mundial». *Cataluña Económica*, núm. 426, p. 42-44.
- RIERA LLORET, Cristina (1993). *Memòries*. Barcelona: [s. n.].
- «Sol·licitud de la marca Cacaolat a nom de Joan Viader Roiger [sic]» (4 desembre 1931).
- «Un hijo predilecto de Cardedeu: Marcos Viader Bas» [1954]. [s. d.].
- VALLBONA, Rafael (2006). «El Cacaolat a la universitat». *El Mundo* (16 setembre), p. 4.
- VIADER RIERA, Jordi (2006a). *Els Viader, industrials lleters durant la República, 1931-1939*. [Trebball de Tercer Cicle. Departament d'Història Moderna i Contemporània. Universitat Autònoma de Barcelona, Cerdanyola del Vallès]
- (2006b). «La Central Lletera de Mollet». *Notes* [Mollet], núm. 26, p. 89-106.
- (2007). «De la socialització al desagrupament: cinc anys d'indústria làctica a Barcelona 1936-1941». *Revista HMiC* [Cerdanyola del Vallès].
- VIADER RIERA, Josep (1998). *Can Marc*. Barcelona: [s. n.].
- VIADER ROGER, Joan (1931). «Carta autògrafa». Magyaróvár (6 maig).
- (1931). «Memoria descriptiva» (4 desembre).
- (1935). «Sol·licitud de l'Hepatilac» (2 abril).
- (1939). «Carta autògrafa». Barcelona (27 abril).
- (1960). «Mecanoscrit».
- VIADER ROGER, Marc. «Manuscrit». [s. d.].
- «Vitamlact ¿Qué es el Vitamlact?» [s. d.].

COMUNICACIONS PERSONALS

- Aurèlia Salvadó Pibernat, vídua de Francesc Viader Roger, i Miquel Viader Roger. Comunicació personal (març 2006).
- Cristina Viader Riera. Comunicació personal. Declaracions a *La Revista* (agost 2001).

