FLEQUES I PASTISSERIES DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Organitza:

Ajuntament de la Comtal Vila de Castelló d'Empúries

Ecomuseu Farinera de Castelló d'Empúries
MNACTEC

Amb el suport de:

Diputació de Girona

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

FLECA NOVA ALABAU

Any de fundació: 1928
Fundador: Ramon Alabau i Pons
(Biure, 1905 - Castelló d'Empúries, 1992)

El sr. Ramon Alabau i Pons, nascut a Biure, va venir a aprendre l'ofici de forner a can Cullell de Castelló d'Empúries. Després, va establir un forn pel seu compte a l'actual carrer Mestre Blanch. El sr. Ramon Alabau es va casar amb la Conxita Teixidor Guillamet. El seu fill Jaume Alabau Teixidor (Castelló d'Empúries, 1936-2002) va continuar amb el negoci.

PANIFICADORA CASTELLONENSE

Fundador: Unió de flequers: Cullell, Nova Alabau, Jané i Reitg
Origen: 1959

Els propietaris van comprar l'immoble conegut com a cal Covenaire, un cisteller del carrer Part de la Riba. Hi van instal·lar un forn de gasoil, marca Llopis, i van treballar-hi conjuntament durant 16 anys, fins al 1977-1978, tot i que els Jané van deixar-ho al cap de poc temps. Treballar cooperativament permetia fer la inversió necessària per les noves màquines que es requereixen i treballar en equip: els homes enfornen i les dones despatxen.

AMCE, col·lecció d'impresos

FLECA REITG

Fundador: Joan Reitg Pou
Origen: 1875/80, aprox.

El sr. Joan Reitg Pou, originari de Palau Saverdera, va instal·lar una fleca a la vila que també era coneguda com a cal Palauenc. El seu fill, sr. Ferriol Reitg Vidal (1891), ja treballava a la fleca familiar als 15 anys. El sr. Ferriol Reitg es va casar amb la sra. Dolors Planas i van tenir dos fills —la Pilar i en Joan Reitg Planas— aquest darrer va agafar les regnes el forn. És a dir, tres generacions de forners.

El matrimoni Ferriol Reitg i Dolors Plans de la Fleca Reitg. Fons: família Canet.

FLECA CAN CASAS

Fundador: Pere Casas Pellicer (1854)
Origen: 1892

La família Casas es va dedicar a fer pa durant tres generacions. Primer de tot, el sr. Pere Casas Pellicer; després, el seu fill Rossendu Casas Pujol (1880) i, quan aquest va traspassar, la seva filla Marina Casas Roca (Castelló d'Empúries 1913-2002) es va posar al front del negoci.
Va mantenir el forn obert fins als anys 50, moment en què van decidir obrir una botiga de roba interior al carrer Santa Clara de Girona, anomenada Medias Núria en honor a una de les seves filles que va morir.

FLECA CULLELL

Fundador: Joan Cullell
Origen: 1862

El 1862, Joan Cullell de Biure va instal·lar un forn de pa a Castelló d'Empúries. Des de llavors i durant cinc generacions, els Cullell s'han dedicat la producció i venta de pa. A finals del s. XIX, el va succeir el seu fill Narcís Cullell Oliveres (1862), el qual, entre 1920 i 1930, hi va incorporar una màquina de pastar. El 1947, sota la direcció de Narcís Cullell Baldoyre (1928), el forn es va traslladar al costat de la botiga. Aleshores, el forn va deixar de ser de llenya i va passar a ser un forn de gasoil.

Fleca Cullel, amb les dependentes. Fons: Assumpció Caussa Quinta.

FLECA JANÉ

Any de fundació: 1898
Fundador: Martí Jané Juny

El Sr. Martí Jané apareix en la documentació encara el 1919, tot i que hi ha una segona menció a nom de Josep Jané. A partir de la dècada dels cinquanta consta com a propietari el sr. Joan Jané.

PANIFICADORA D'EMPURIABRAVA

Any de fundació: 1975
Fundador: Joan i Narcís Cullell, Domingo Cusí i Esteve Ripoll i Cornell

El gran boom del turisme va suposar un augment de la demanda de productes panificats. Davant d'això, les fleques Cullell i Ripoll de Castelló d'Empúries i la Cusí de Roses van crear una nova empresa que es va ubicar a la nova urbanització d'Empuriabrava. Aquesta societat va funcionar amb els socis fins al 1983, moment en què la família Cullell es va quedar el negoci amb el nom de PACFREN. El 2001 van traslladar l'empresa a Vilamalla.

Exterior de la Panificadora d'Empuriabrava. Fons: Setmanari Empordà. Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà.

FLECA RIPOLL

Any de fundació: 1983
Fundador: Esteve Ripoll i Cornell
(Castelló d'Empúries, 1941-2016)

L'Esteve Ripoll es va formar com a pastisser, primer a la pastisseria La Cubana de Figueres i després a la pastisseria Fàbrega de Figueres. El 1965, amb la seva dona, Maria Antònia Mach Marull, van obrir una pastisseria a Castelló d'Empúries que van regentar durant deu anys. Aleshores, el matrimoni van entrar en el negoci de la Panificadora d'Empuriabrava. Al sortir d'aquest negoci, el 1983, l'Esteve Ripoll i la seva esposa es van associar amb el flequer Jaume Alabau i la seva esposa M. dels Àngels Canet. Van crear La Fleca, situada al carrer Prat de la Riba (just al local on abans hi havia la Panificadora Castellonense). Disposaven de màquina de pastar, fermentadores i forn elèctric. El 1987, la gerència de La Fleca va passar al seu fill, Pere Ripoll, que la va mantenir activa fins que l'any 2012 van decidir tancar.

Interior de l'obrador de La Fleca.
Fons: família Ripoll.

FLECA TORRENT

Any de fundació: 1938, aprox.
Fundador: Joaquim Torrent Viñas

A la plaça del Joc de Pilota hi havia l'Hotel Canet, que va obrir les portes el 1824. L'any 1963-1964, l'hotel es va ampliar amb la compra del local annex, on hi havia la fleca d'en Torrent. La recepció actual de l'hotel és l'espai que ocupava la fleca. Amb les obres es va derruir el forn de llenya que hi havia.

Plaça del Joc de la Pilota amb ballarins de danses tradicionals.
Al fons la Fleca Torrent. Fons: Josep Ribas Granollers

CONFITERIA BUXEDA

Any de fundació: 1938, aprox.
Fundador: Josep Buxeda Jaume

Els pastissers d'època moderna s'encarregaven de treballar la pasta, ja fos dolça o salada, i de preparar menjars per a convits, casaments i celebracions.
El pare era pastisser d'ofici i el fill va continuar el negoci venent productes de drogueria i codony, fruita gebrada i caramels.

CONFITERIA LA PALMA

Any de fundació: desconegut

Fundador: Joaquim Puig Esteve

La pastisseria castellonina La Palma destaca per la coneguda especialitat de merenga cuita: els rocs de Castelló d'Empúries. També hi venien xampanys, licors, galetes, ametllats i braços de gitano.

PASTISSERIA MALLOL

Any de fundació: 1948
Fundador: Joan Mallol i Font
(Castelló d'Empúries, 1922-1989)

Als 13 anys, el sr. Mallol va anar aprendre a fer de pastisser a diverses pastisseries de Figueres, Girona, Masnou... passant per la pastisseria Mauri i també per la pastisseria Prats–Fatjó de Barcelona.

Un cop acabada l'etapa de formació, la primera pastisseria on va treballar va ser la dolceria La Atlántida Tea Room (carrer Castillo) de Tenerife. Passada la Guerra Civil espanyola va obrir el negoci a Castelló d'Empúries.

AMCE, col·lecció d'impresos

PASTISSERIA PUIG

Any de fundació: 1987
Fundador: Simeó Puig i Fàbrega (Castelló d'Empúries, 1948-2008) i Montserrat Palmer (Barcelona, 1951)

El sr. Puig va aprendre l'ofici de pastisser a la dolceria Batlle de Torroella de Montgrí i, més endavant, a la pastisseria Sant Sadurní del Poble Sec de Barcelona. També va fer d'aprenent a la pastisseria Condal, on va conèixer la seva futura esposa, la Montserrat Palmer.
L'Esteve Ripoll el va fitxar com a pastisser i també va treballar per la pastisseria Fàbrega de Figueres. Finalment, l'any 1987 van obrir el seu obrador al carrer Mestre Blanch de Castelló d'Empúries.

Fons: Manel Puig

PASTISSERIA SURROCA

Any de fundació: 1985
Fundador: Bartomeu Surroca Agustí i Rosa Córdoba López

Primer de tot, el sr. Bartomeu Surroca va aprendre pastisseria a la pastisseria Mallol de Castelló d'Empúries i després a la pastisseria d'en Ripoll de la mateixa vila i a Can Palau de Figueres.
El seu fill Adrià, que ara és al capdavant del negoci, s'ha format durant quatre anys a l'Escola del Gremi Pastissers de Barcelona.

Fons: Fons: família Surroca.