Ratafia Malhivern

Ratafia d'autor inspirada en la recepta original de Francesc Pla Rodas (1959-2009), impulsor de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. En Francesc es va casar amb Isabel Mestras Castañé, de Cassà de la Selva, la segona de tres fills de Josep Mestras i Kimeta Castañé. En Francesc estimava les tradicions i el medi natural, sobretot les Guilleries i era químic de professió. La Isabel, mestra i artista com la mare, utilitza les herbes i les plantes medicinals per pintar de forma orgànica.
Entre els coneixements acadèmics d'en Francesc i la part artística de la Isabel per les plantes, es van anar aficionant a les herbes i l'any 1987 fan la primera ratafia. Seguiren molts premis al concurs de la Fira de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. A partir del traspàs d'en Francesc, agafa el relleu de fer ratafia el seu fill Eduard. Avui instal·lat a Cassà de la Selva en una nova destil·leria, un espai a la carretera Provincial que ja era propietat de la família.
La Malhivern s'embotella amb tap de suro natural.

Aiguanaf

Licor d'herbes, un dels destil·lats més antics de Catalunya. Digestiu semblant a la ratafia però sense la nou verda. Aigua aromàtica destil·lada obtinguda a partir de flors de taronger fresques i d'altres cítrics. Es fa servir en receptes de pastissos i coques; actualment un dels únics fabricants que la comercialitza és Ratafia Bosch de Sant Quirze de Besora.

Resolis o rosolis

Beguda típica de Conca amb una barreja de licor, cafè, aiguardent, anís sec, pell de llimona i taronja, canyella, aigua i sucre. Es pren sol o amb gel, per acompanyar postres dolces, típic de Nadal o Setmana Santa.

Cal Gravat, magatzem i distribuïdor

Si la fabricació d'aquestes begudes era important, la seva venda també era un dels altres factors claus. A Cassà de la Selva al carrer de Marina núm. 62 hi havia el magatzem de Cal Gravat o de Can Vidal. El seu funcionament s'inicia força abans de la guerra de la mà de Josep Vidal Pont. L'inici del negoci era la venda i distribució a granel de la garrofa, un llegum ara força apreciat, però que llavors era un aliment bàsic pel bestiar de l'època quan feien de traginers i transportistes.
El negoci evoluciona més endavant cap a la distribució i venda de grana seca i sobretot de begudes i licors que més tard serveixen a botigues, hostaleria i restauració de la mà d'en Jaume Cases, el seu gendre, amb l'acompanyament durant tota la vida laboral d'en Pere Vila del carrer del Cementiri com a comptable i encarregat del magatzem. El negoci va tancar definitivament l'any 1990.

Destil·lació

Consisteix en un procés fisicoquímic a través del qual s'extreu alcohol concentrat a partir d'una mescla d'una solució hidroalcohòlica de graduació inferior. En aquest procés, la solució hidroalcohòlica arrossega durant l'escalfament, ebullició i posterior refredament tot un seguit de components volàtils i hidrosolubles en el producte final (el punt d'ebullició de l'alcohol és a 78,5ºC).

Eduard Pla (Ratafia Malhivern)

Per saber-ne més:
Fons Anisats Duran / *Arxiu Municipal de Cassà de la Selva/ https://www.cassaarxiu.cat/continguts/fons-i-col-leccions/fons-d-empreses/42-anisats-duran*
Dossier Refrescos i licors. Revista Gavarres núm. 23. *Diversos autors.*
El llibre de la ratafia. *Jaume Fàbrega.* Cossetània Edicions.
La vuelta al mundo en 80 bebidas. *Jules Gaubert-Tupin i Adrien Grant Smith.* Cinco tintas.

Més informació a: www.greccassa.cat

DESCOBRIM CASSÀ
GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

NÚMERO 23
Equip de redacció: Grup de Recerca i Estudis Cassanencs i signants dels articles d'aquest número.
D'aquest número: Coordinació: Joaquim Cadanet Artigas
Maquetació: J. C. Codolà / **Revisió lingüística:** Carme Xifre
Col·laboració: Arxiu Municipal de Cassà de la Selva, Editora Cassanenca i Editorial Gavarres / **Impressió:** Ducform.

Un grup de treballadors a la seu d'Anisats Duran, a mitjans segle passat; d'esquerra a dreta: Barnés, Benet (viatjant), Francisco Olivé Dausà, Isidre Gruart, Josefa Casadellà i Josep Casadellà. Fons: Jordi Gruart

Destil·lats i espirituosos

L'interès per la producció artesanal de tot tipus de licors ha crescut de forma espectacular els darrers anys. De fet un dels grans plaers dels catalans és l'art de la sobretaula. En l'època de la immediatesa, aturar el temps amb una copa i una beguda digestiva crea esperit de diàleg, cohesió social i ajuda a desafiar el ritme del s.XXI.
La destil·lació ha estat una tècnica coneguda des de l'antiguitat, però el seu perfeccionament es deu al món àrab. A l'edat mitjana era una pràctica habitual a l'interior dels monestirs, va ser Arnau de Vilanova (1238 - 1311), metge, teòleg i professor de la Universitat de Montpeller, que al s.XIII va publicar els primers tractats sobre els secrets de la destil·lació, que van fer una millora important a finals del s.XVIII gràcies al químic francès Edouard Adam.
La nostra població no va estar exempta de tenir la seva pròpia destil·leria, molt coneguda a les nostres comarques: Anisats Duran i també una d'efímera: Licors Pla & Surís de al qual hem aconseguit alguna petita informació. En aquestes pàgines farem una pinzellada a tot aquest univers de begudes, amb la satisfacció que a dia d'avui una nova destil·leria és present a la nostra població (Ratafia Malhivern) i que són moltes les persones que a nivell particular es fan la ratafia a casa, heretada d'aquesta bona tradició dels nostres avantpassats. L'evolució continua.

Joaquim Cadanet Artigas

descobrim_23_joctubre 23destil·lats.indd 2
10/11/2023 10:13

Anisats Duran, la destil·leria de Cassà

Ginebra Rodà 1890

La família Rodà s'instal·la a Cassà el 1854, procedent de Camprodon, coincidint amb el gran creixement del nostre poble gràcies a la indústria surera i amb l'estada a Cassà com a Domer (1841-1845) de Paladí Rodà, oncle de Domingo Rodà Camps (1826-1892). Aquest és el primer de la família a instal·lar-se.
Al carrer del Molí, núm. 3, obre un café i local d'esbarjo anomenat "Cercle els Catòlics". El seu fill Salvi Rodà Cassañes (1860-1924) continua el negoci familiar, combinant l'hosteleria amb la música, va ser 20 anys subdirector de l'Orfeó Catalunya, i també s'inicia en la fabricació d'aglomerats de suro.
El 1900 en Salvi Rodà comença un llibre de memòries; d'aquests escrits en surt la FÓRMULA DE FER GINEBRA que és la següent:
En un alambí de 45 litres (més/menys), s'introdueixen 14 porrons (un porró són uns 0,94 litres) d'esperit de vi de 40 graus, es piquen 12 baies de ginebró, cinc unces de flor d'anís, cinc unces de lliri de Florència, dues unces de nou moscada, tres unces de xufla de Ceilan, un manat de marialluïsa.
En allò extret de l'alambí es posa sucre blanc fos, dos porrons d'aiguanaf (essència extreta per destil·lació de les flors de taronger), aigua i es clarifica. Després es filtra, s'hi afegeixen 40 gotes de cremat de porro. D'aquesta operació sortiran depenent de l'aigua afegida uns vint porrons de ginebra.

Eduard Mestres Rodà

L'origen d'Anisats Duran l'hem de buscar als anys vint del segle passat. Els precedents de l'activitat d'aquesta empresa es troben en la destil·lació rudimentària de vi que feia el botiguer Narcís Duran i Carbó al carrer Raval, cantonada amb el carrer del Pont. A finals dels anys vint es va fundar Anisats Duran. En Narcís Duran va anar a Cuba a aprendre els secrets sobre la destil·lació i la fabricació de licors, a la tornada va muntar el negoci, però la guerra va estroncar aquests inicis.
Per tal que el poble de Cassà no es quedés sense els productes bàsics durant el conflicte, es bescanviaven amb la Catalunya del Nord manufactures que el poble produïa, bàsicament taps de suro, per aliments. En Narcís Duran, junt amb l'Eugeni Domingo, transportista, en un viatge al Voló l'any 1937 van portar taps a l'empresa d'en Modest Sabater, originari de Cassà, per aconseguir queviures. Arribats a la població d'Orriols, els membres del comitè van assassinar en Narcís Durán d'un tret de fusell, era el 6 de maig de 1937. L'Eugeni Domingo va poder escapar i fugir.
En Josep Maria Duran, germà d'en Narcís, es trobava als Estats Units. Hi havia anat de molt jovenet, havia fet contactes amb la família Torres, elaboradors de vins, i més tard amb els Jubert, empresaris del suro. Aquest fet va fer que treballés com a representant buscant clients per a les empreses Armstrong de Palafrugell i Reliable de Cassà, venent aglomerats de suro que es feien servir per aïllar els vagons frigorífics que havien de transportar carn.
Després dels tràgics fets succeïts, la família li va demanar a en Josep Maria que tornés per fer-se càrrec del negoci. A partir d'aquell moment, sobre l'any 1940, l'empresa passa a anomenar-se Destilerías de Anisados i Licores, Suc. de N. Durán. Llavors va viure l'etapa més brillant de la seva història, que amb una forta expansió, ampliació i modernització es convertirà progressivament en una empresa de referència dels destil·lats de Cassà i província.
Es comencen a etiquetar i embotellar els productes que fins llavors comercialitzaven a granel. Dels licors més antics, la seva ratafia va tenir molta acceptació a la Garrotxa i el seu licor estomacal més famós va ser l'Aromes de la Selva. Aquesta empresa familiar tenia una desena de treballadors. Tres viatjants: en Benet i en Joan que eren del Pont Major, i en Tiago, més tard en Ruscalleda. Les treballadores eren la Pepita Casadellà, la Trini, la Rosa Calzada, la Rosa Anglada, l'Elena Nin. Els que feien els licors eren en Sidro Gruart i l'Anglada. Recordem begudes emblemàtiques com: Aromes de la Selva, Anís de la Selva, Ratafia Durán, Rom Jennina i Rom Becada, Curaçao, Resolis, Mistela, Aiguanaf (destil·lació de flor de taronger), Aiguanaf compost (més vi ranci), Conyac Buena Ley, Crema de Cacao a la vainilla, Crema de cafè, Ginebra Durán i altres destil·lats. Les etiquetes eren d'un disseny molt acolorit i cridaner d'acord amb els gustos de l'època.

En Benet i en Tiago portant el camió d'Anisats Duran el dia de la benedicció de Sant Cristòfol a mitjans del segle XX, passant per davant de l'antiga fonda El Recreo i Can Trinxeria. Fons: Josefa Duran.

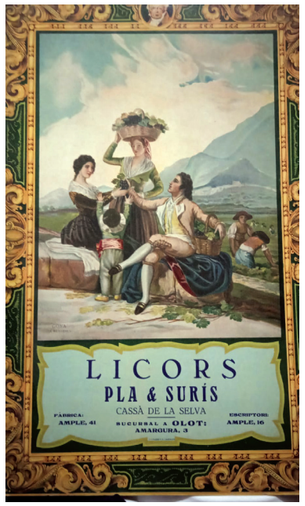
Un gran anunci publicitari, a la paret del camp de futbol que donava a la Rambla, fet per en Francesc Ragolta va estar vistent durant molts anys. S'hi llegia "Aromes de la Selva", avui aquell gran mural ha desaparegut.
L'elaboració de la major part dels productes es feia d'una manera molt artesanal; la ratafia, per exemple, es feia amb nous que s'escampaven pel pati de l'empresa i s'aixafaven amb un mall de fusta, les essències es compraven a l'empresa Lucta i al licor Aromes de la Selva hi entraven més de 60 plantes. També com a anècdota, als anys 40 del segle passat i a conseqüència de les restriccions alimentàries, en el Conyac Buena Ley com a colorant es feia servir sucre cremat i quan aquest faltava es recorria a la mel per donar-li el color adequat.
Més tard amb altres industrials del ram es van comprar camps a Saragossa per plantar-hi remolatxa per poder disposar de matèria primera, sempre controlada de la mateixa manera que l'alcohol per l'estricta administració de l'època.
En Josep Maria Duran va continuar el negoci fins a la seva mort, el 1951. Després se'n va ocupar la seva esposa Dolors Olivé i Vidal que, ajudada pel seu germà Josep, va tirar endavant l'empresa. El 1978 Anisats Duran, avançada la crisi en aquest sector industrial i ja en vigor la llei estatal que promulgava l'eliminació de productes a granel, va ser absorbida per Destil·leries Gerunda amb tot el personal laboral i, més tard, pels volts dels anys vuitanta, es va tancar definitivament.

Eduard Mestres / Joaquim Cadanet

Estomacal Bonet

Els orígens de la família Bonet els trobem a Sant Feliu de Guíxols; Domingo Bonet en va ser el fundador a l'any 1862. Va elaborar tot tipus de licors fins que va trobar la fórmula d'un licor que. venut a granel, va tenir molt bona acceptació. Li va posar el nom d'Estomacal Bonet.
Va ser el seu fill, Ramon Bonet, qui va comercialitzar el producte, embotellant-lo per evitar fraus i adulteracions. A partir de llavors la qualitat d'aquest licor es dona a conèixer per tot el país i més enllà de les nostres fronteres amb gran èxit.
La família Bonet eren amics dels Duran i havien col·laborat en l'obtenció de matèries primeres per als seus licors. Al llarg del temps Bonet ha obtingut nombrosos reconeixements, medalles i diplomes.
La destil·leria també fabricava un anisat conegut amb el nom d'Anís Trompo. La figura del "trompo" (baldufa) es va adaptar com a marca comercial i com a distintiu identificatiu de la firma. Actualment la fabricació del licor Bonet, amb la mateixa fórmula dels seus inicis, recau en la firma Bardinet de Gelida (Alt Penedès).

Licors Pla & Surís, una vida efímera i poc coneguda



A partir de la troballa d'una etiqueta de Licors Pla & Surís, s'enceta una investigació sobre els seus orígens. La troballa la realitza en Jordi Costart, net de Fina Surís, filla de Joan Surís i Casas, en els arxius de la seva àvia Fina, desapareguda el 2020, a l'edat de 92 anys.
Alhora ens desperta gran curiositat atès que cap familiar ni tampoc cap amistat ni veí que hi podés tenir certa relació n'havia tingut notícia. S'inicia la investigació cercant als arxius municipals la matrícula de l'empresa. És a l'any 1926 que figura en el llibre d'altes de l'Ajuntament de Cassà de la Selva.
En el padró de Cassà de la Selva de 1928, consten al carrer Ample, 15 i 17 (en l'actualitat és el núm. 21 i 23) a més d'en Joan Surís i Casas, les seves germanes Rosa i Agnès, solteres, i la seva esposa Salvadora Ripoll. Tot i que els orígens familiars dels Surís Casas estan lligats a Sant Feliu de Guíxols i Romanyà de la Selva. En Joan havia nascut a Barcelona, i havia estudiat dret, encara que no ens consta que exercís d'advocat.
Al núm.16, hi consta en Manel Pla i Mir, vidu, de 26 anys, de professió comerç. No sabem a quina casa actual correspon, però sí que podem veure que a l'etiqueta coincideix amb l'adreça de l'escriptori de l'empresa. També constatar que l'etiqueta ens referencia la fàbrica (?) al núm. 41 del mateix carrer. Tot fa pensar que era al final del carrer Ample, baixant a mà esquerra. De fet en aquest indret, i des de 1928, hi ha construïda una casa vinculada a la família de mestres d'obres i constructors Pla, coneguts amb el sobrenom de "Cubó".
En el projecte de magatzem que s'intenta construir, presentat a l'Ajuntament el desembre de 1926 i posterior fotografia de l'época del carrer Ample es podría deduir que el lloc en concret correspondria al núm. 45 actual del mateix carrer, l'edifici actual de nova construcció conserva l'estructura de les quatre finestres estretes.
També, i seguint el fil de l'etiqueta, aquesta ens porta a Olot, concretament al carrer Amargura, núm. 3, on la societat hi té una sucursal. En revistes de l'època s'han trobat referències concretes a la inauguració, el 3 d'agost de 1927. Actualment, en aquest indret hi ha una vinoteca de la firma Divinus.

Quim Bosch

descobrim_23_joctubre 23destil·lats.indd 3
10/11/2023 10:13