

75 anys fent «tortades» d'ametlla

Un establiment que manté la tradició

Josep Vehí se sent molt afalagat quan una persona li entra a la botiga i li demana «una tortada d'aquelles que ens portaven els avis quant érem petits». Ell és el continuador d'una tradició iniciada fa més de 75 anys per Pere Quintana Barrera, pastisser i home del seu temps, que feu que les tortades d'ametlla de Caldes siguin conegudes a tots els racons de la nostra geografia.

Id'Europa, assegura Josep Vehí. Són molts els turistes que quant se'n van cap al seu país, després de les vacances, passen per aquí a comprar algunes tortades. L'assentament d'aquest producte ha arribat fins al punt que quan la gent del poble vol un pastís de noces, d'aniversari, o de qualsevol altre tipus, et demanen que els facis una «tortada arreglada».

El passat mes d'octubre i en motiu del seu setanta-cinquè aniversari, la Cambra de Comerç i Indústria de Girona va retre un homenatge a l'establiment i li entregà una estatueta consistent en una reproducció d'una obra d'Emília Xargay i un diploma, com a reconeixement de la tasca duta a terme durant tots aquests anys.

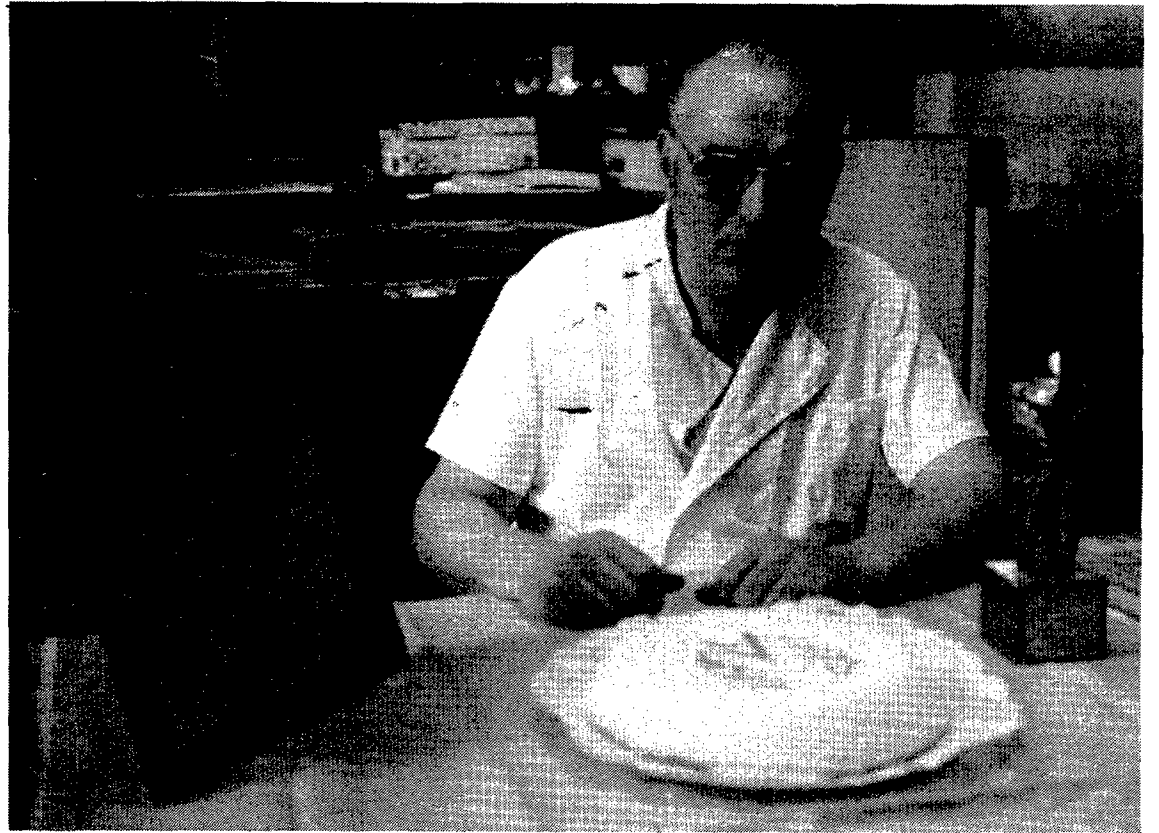
L'actual pastisser ens assegura que l'elaboració de les tortades d'ametlles és exactament la mateixa que va dissenyar Pere Quintana fa setanta-cinc anys. Es tracta d'un massapà d'ametlla com a base fonamental. El biscuit, ous, sucre i farina es treballa durant tres quarts d'hora fins que s'aconsegueix fer-lo muntar. Llavors es cou en el forn reposat durant uns vint-i-cinc minuts.

Una vegada cuit es retira del forn i es deixa refredar. Més tard s'enllustra amb pols de sucre, que li dona el color blanc característic, i s'hi posa l'escut de la casa (una V) amb pols de xocolata. Abans l'escut consistia en una O, explica Josep Vehí, però quan la família Quintana ens va traspasar el negoci a nosaltres varem decidir de canviar-lo per una V.

La duració d'aquest pastís, vedette de la casa, és de quatre a cinc dies, i es recomana conservar-lo en un frigorífic. La producció és variable en funció de la temporada; durant els mesos d'estiu és quan creix la demanda a causa de l'afluència de turistes a la població, de la mateixa manera que durant els caps de setmana la sortida d'aquest producte és molt més notable.

Quan el fundador d'aquesta pastisseria es retirà, el negoci passà a mans del seu fill, que després d'uns anys el traspassà a Josep Vehí, qui amb l'ajuda de la família i un treballador ha anat portant la cosa endavant durant aquests últims anys.

Josep Vehí ens assegura que aquest tipus de pastís és estrictament original i que seria molt difícil de trobar-ne d'altres simi-



Josep Vehí continua fent el que va dissenyar Pere Quintana

lars en tota la geografia catalana. Si bé en algunes poblacions, com Banyoles, se'n fan alguns de base similar, la seva forma exterior és completament diferent de la del de Caldes.

Pere Quintana Barrera, fundador de l'establiment i dissenyador d'aquest producte, fou un home d'una enorme vitalitat. La seva activitat no queda emmar-

cada dins les parets de l'obrador. Tot el contrari, s'escampà per multitud de camps diferents.

Fins i tot participà en el disseny i construcció d'aquest magnífic edifici tocat d'aires modernistes que ve a enriquir un patrimoni arquitectònic gens menyspreable per a una població de les dimensions de Caldes de Malavella.

Josep Vehí ens explica que el mateix Pere Quintana anava supervisant l'obra i decidia com volia que fos cada un dels detalls que la componen. Una obra d'una qualitat estètica considerable, afirma, però absolutament inhabitable ateses les necessitats de l'època en què ens trobem.

CARNISSERIA

Anna Garcia

ESPECIALITATS:
XAI - VEDELLA
PORC - POLLASTRES
EMBOTITS

C. STA. MARIA, 3
TEL. 47 01 64
CALDES DE MALAVELLA

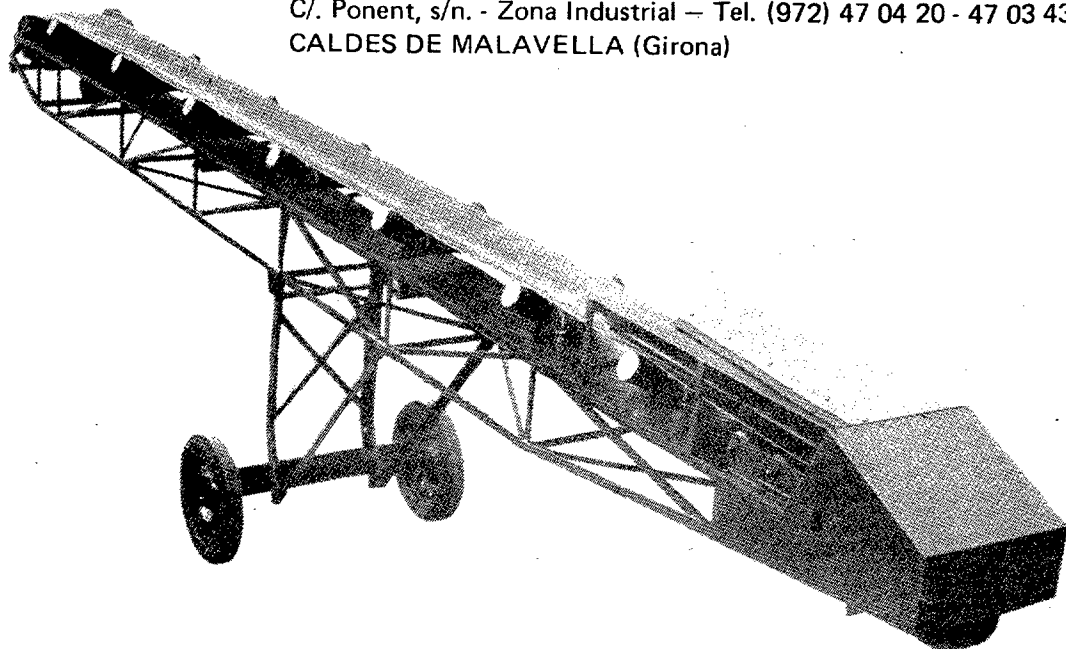
Narcís Torres

PERRUQUERIA VIOLA

Pl. St. Esteve, 13 - Tel. 47 01 33
CALDES DE MALAVELLA

enRIC METALL
MECÀNICA

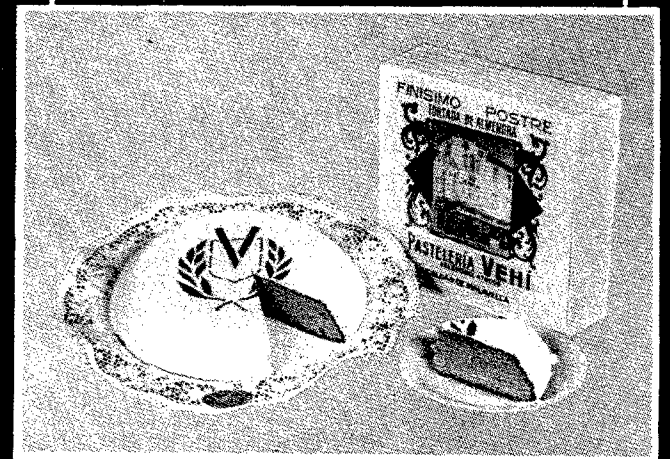
C/. Ponent, s/n. - Zona Industrial - Tel. (972) 47 04 20 - 47 03 43
CALDES DE MALAVELLA (Girona)



CONSTRUCCIÓ I DISSENY DE TRANSPORTADORS
ESPECIALS SOBRE COMANDA

"TORTADAS"
d'ametlla

Especialitat de
"CAN VEHI" des del 1909



CALDES DE MALAVELLA

Carrer Sta. Maria, 32

(enfrent de l'església)

Tel. 47 00 06