

150 anys endolcint Cassà i el territori

La pastisseria Nèctar, de Cassà, prepara la celebració del 150è aniversari, com a mínim documental, d'un negoci de cinc generacions

La fleca originària de Can Cristià ha anat creixent en oferta i prestigi, i va derivar cap a la pastisseria, els gelats i altres especialitats



Una de les mones monumentals elaborades a la pastisseria, a mitjans del segle passat, amb l'església cassanenca de Sant Martí ARXIU NÈCTAR.



Jordi Reverter i Anna Negre, cinquena generació familiar al capdavant de Nèctar, rere el mostrador E.A..

Emili Agulló Planellas - Cassà de la Selva

La pastisseria Nèctar, de Cassà, és una de les més antigues de les comarques gironines. Malgrat no arribar als dos segles llargs que, per exemple, atresora l'olotina Callís, del 1816, enguany hi commemoren el 150è aniversari des de la data més antiga que la família ha pogut verificar documentalment, d'una contribució municipal del 1874 en què ja constava l'establiment d'una fleca de Salvador Cristià, probablement anys després de la seva fundació.

El negoci va continuar en mans del seu fill, Josep Cristià, alhora recordat com a primer alcalde republicà dels cassanencs, que el va traslladar a la ubicació actual, al carrer de la Mel, una dolça coincidència que més endavant devia pesar en l'elecció del nom ja amb l'activitat ampliada a pastisseria: el nèctar amb què les abelles obreres fan aquest producte. Corria la dècada de 1950 i la tercera generació de Can Cristià, amb la neta Modesta i el marit, Pere Reverter, n'agafaven les regnes.

L'establiment, durant dècades i encara avui, ha arrossegat el renom de Can Cristià, tendint cap al paral·lel de Can Reverter a partir de la quarta generació i el traspàs cap a Josep Reverter i la seva dona, Quimeta Gispert, als anys setanta del segle passat. El seu fill, Jordi Reverter, rebesnet, manté la flama –o, més ben dit, l'interruptor dels actuals forns elèctrics– en acció un segle i mig després. Cinquena generació.

Tradicció i modernitat

Reverter, com la resta d'antecessors de la nissaga, va créixer enmig de fornades, coques, pastissos i panellots. Encara no havia decidit el seu futur laboral als anys noranta quan la mà dreta del seu pare va plegar i, cursant segon de BUP i amb 16 anys, s'hi va implicar. Vocació forçosa? Ni sí, ni no, però va trobar el camí i s'hi va sentir còmode. Admet que li hauria agradat tenir temps per formar-se abans, però va anar trobant moments per fer-ho, amb la relació de mestre-aprenent a les pastisseries Gironès –de Sant Feliu de Guíxols– i Costabella –a Salt–. I va compartir el mestratge d'Angelo Corvito en l'elaboració de gelats, una altra especialitat que toca, amb figures de la talla de Jordi Roca.

“Voltar món”, admet Reverter, és fonamental. Però cal també una base sòlida que no li ha faltat a partir de les preguntes o la consulta de les llibretetes de receptes i fórmules de l'avi, que han anat inventariant i digitalitzant amb suport de la seva dona, l'Anna Negre, una novinguda i sobrevinguda a un gremi que havia conegut en segona persona, i del qual volia mantenir-se al marge per garantir la desconnexió laboral dels caps de setmana. No se'n va sortir del tot, però. El 2011, quan Jordi Reverter es preparava per assumir el negoci, calia fer un cop de mà a l'obrador i tenir els comptes en ordre, cada cop més. Una baixa laboral fortuïta, jugant a bàsquet, li va fer passar les hores de baixa fent cupcakes a casa, i això també va derivar en una altra especialitat d'èxit a la pastisseria, però abandonada, perquè els encàrrecs cada cop eren més feixucs, i fins i tot surrealistes. Posats a fer reptes complicats, els panettones cassanencs de Nadal mantenen bona demanda i permeten fornades homogènies. O les pastes fresques que també han après a fer amb recepta italiana.

No han renunciat, però, al clàssic triangle de cabell d'àngel, el borratxo i la massa mare a la fleca, aplicada a farines de màxima qualitat, i la introducció de les de fajol, espelta o blat de moro. Pans de fermentació lenta, més aromàtics al gust i digeribles. Pel que fa a la tecnologia, Reverter admet que la refrigeració ha permès avançar respecte a l'antic paradigma de mantegues i merengues, de conservació simple. També les cremes dels xuixos s'han refinat, i respecte a les noves tendències, admet haver incorporat llets i nates sense lactosa, o solucions sense gluten. Però

defensa les proporcions de sucre davant la tendència a demonitzar un ingredient que, argumenta, van gaudir els avis, tots dos fins ben superada la norantena d'anys. O l'ou, davant derivats que no depassen el llistó dels seus paladars ni el de la demanda de la clientela. Són els darrers jutges, que a més de Cassà provenen de la resta de la comarca, l'Empordà i més enllà.

Tant Reverter com Negre admeten que si poguessin es jubilarien d'un ofici agraït, però esclau en caps de setmana i festius de guardar, i que s'enduen cap a casa amb una burocràcia, costos energètics o dificultats per trobar mà d'obra que collen encara més petites empreses.

Festa pel 150è aniversari

Pel que fa a la transició cap a una hipotètica sisena generació, ara mateix tampoc tenen gaires expectatives que els fills agafin el timó més endavant, però viuen l'avui i el 28 de setembre convidaran clients, amics, proveïdors i cassanencs a berenar, si no plou, al pati de Can Trinxeria.

Publicat a: El Punt Avui, 30 d'agost de 2024

Font del document: <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2453366-150-anys-endolcint-cassa-i-el-territori.html>