

## Golafreteria transgeneracional a Cassà



El pati de Can Trinxeria, a Cassà, ple dissabte pels 150 anys de la pastisseria Nèctar E.A.

Emili Agulló Planellas

Que qualsevol comerç celebri 150 anys d'història és un fet excepcional i mereix una festa. I si es tracta d'una pastisseria com és la cassanenca Nèctar, les expectatives encara eren més altes aquest dissabte a la tarda. Els actuals propietaris, Jordi Reverter i Anna Negre, després de cinc generacions, no volien desapropiar l'oportunitat de fer memòria, i van voler-la compartir i reivindicar-la entre els seus conveïns. També amb proveïdors, amics i clients, del municipi i més enllà. En total, uns cinc centenars de convidats que no es van voler perdre la commemoració de l'efemèride al pati de Can Trinxeria, amb una festa discreta i íntima, tot i l'elevada concurrència.

Reverter recordava que el negoci és una part indissociable de les seves vides. Una activitat que en el seu cas, com en el dels seus pares, avis i besavis, van viure des del bressol com la normalitat. Un llegat, ahora aventura, que inclou un "saber fer" sotmès a l'acceptació de la clientela fidel, avui reconvertida en mercat, i al qual s'han sabut anar adaptant des de les quatre parets d'un local que han anat fent créixer amb el llibre de receptes i especialitats.

Els propietaris actuals van agafar el testimoni dels pares, Josep Reverter i la seva dona, Quimeta Gispert –també presents a la vetllada–, fa una dècada llarga en què, a més de la modernització constant, no han defugit mai recuperar les arrels. Des de les fotografies centenàries fins als retalls de filmacions amb súper-8 de la infantesa, o documents i les llibretes de receptes de masses, elaboracions i proporcions de l'avi, tot plegat resumit en un audiovisual que projectaven entre els assistents.

L'alcalde, Pau Presas, va reconèixer el mèrit del negoci, que més enllà del rètol Nèctar, els més vells encara coneixen pels antics renoms, de Can Reverter, o el de Can Cristià, l'original del

1874. Per això van lliurar-los un retrat il·lustrat de Modesta Cristià, l'àvia, que encapçalarà la portada de l'agenda del municipi aquest octubre.

El públic, mentrestant, gaudia d'un berenar sopar que va començar amb rotlles de full salats, recepta clàssica amb formatge o tonyina que també van adobar amb salses de tomata o pesto, una altra de les especialitats recents. I, per postres, una altra combinació de clàssics, com ara merengues i trufes, amb incorporacions més recents –macarrons o un pastís de pastanaga i canyella–. No hi podia faltar, però, el pastís d'aniversari, de xocolata i taronja, perquè “si no hi ha pastís, no hi ha celebració”, l'altra lliçó teòrica apresada per Reverter i que va posar en bona pràctica, aplaudida pels paladars transgeneracionals que mantenim l'esperit golafre.

Publicat a: El Punt Avui, 29 de setembre de 2024

Font del document: <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2463118-golafria-transgeneracional-a-cassa.html>