

La pastisseria Pujol de Bescanó tanca després de 54 anys



La Josepa i en Pep, a la pastisseria aquest matí.
LLUÍS ROMERO.

La Pastisseria Pujol del carrer Major de Bescanó tanca avui les portes després de 54 anys. Més de cinc dècades servint productes dolços als clients, amb un símbol que els ha fet transcendir, els pujolets, uns cucurutxos farcits de nata, crema, trufa, cafè o maduixa, molt populars entre els clients. El matrimoni format per Josepa Pujol i Pep Rosell han decidit que avui seria l'últim dia perquè es jubilen. No compten amb relleu generacional i ho han volgut fer així. Fins aquí i cap dia més.

“Està sent un dia molt emotiu. La gent ens dona les gràcies per haver estat al seu servei tots aquests anys enlloc de donar-los

nosaltres a ells per venir a comprar”, explicava en Pep Rosell a primera hora de la tarda. Diu que el matí ha estat molt intens: “La gent recorda el pastís de casament, quan venia a comprar de petit amb els pares i reviu moments alegres i feliços de la vida”. De tota manera, no ha estat un diumenge com qualsevol altre: “La gent s'emociona, fins i tot hi ha qui se'ns ha posat a plorar”.

En Pep fa 65 anys dimarts. “No hi ha relleu. Tot té un principi i un final. No hi ha més”. I dimarts, com serà? “Serà un dia com un altre. La meva dona està molt cansada i perjudicada físicament de tants anys de treballar. Això ens hi ha acabat de fer decidir.”

La jubilació els porta a abaixar la persiana. Diu que no els sap greu: “Son moments. Ara toca aquest moment i toca aquesta etapa. La intel·ligència és capacitat d'adaptació, per tant, ens hi adaptarem ràpidament”.

El seu producte estrella són els pujolets. Per ells, però, són cucurutxos. “Això de pujolets és un nom que ha posat la clientela. Entre nosaltres encara diem que han encarregat cucurutxos”.

Totes les professions es transformen amb els anys. El futur de la pastisseria artesana no és gaire engrescador: “Fa uns anys a les comarques gironines hi havia 230 pastisseries i ara en queden 70. Ja està tot dit.” Esperança que algú els agafi el relleu, poca. “Ens van trucar de l'escola de pastisseria si volíem gent en pràctiques i els vam dir 'no només en pràctiques. Els oferim una pastisseria que funciona' Ningú s'hi ha interessat”.

La pastisseria Pujol va néixer el 1970 de la mà de Lluís Pujol, el pare de la Josepa. Quan es va jubilar va ser en Pep, que era professor qui va aprendre pastisseria i se'n van cuidar. La Josepa que tenia una perruqueria s'hi va afegir un temps després i conjuntament van impulsar el negoci que ara tanca.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2467814-la-pastisseria-pujol-de-bescano-tanca-despres-de-54-anys.html>