La fleca Pons del carrer de la Rutlla tancarà després de 85 anys

Els seus responsables expliquen que tenen un lloguer de renda antiga i que ara el propietari s´ho vol vendre perquè s´hi facin pisos



La fleca Pons del carrer de la Rutlla tancarà després de 85 anys

La fleca Pons, situada al carrer de la Rutlla de Girona, tancarà les seves portes el proper 18 de desembre després de 85 anys d´història. Segons explica la seva responsable, Antònia Travé, l´establiment té un lloguer de renda antiga i el propietari ha decidit vendre-s´ho per fer-hi pisos. D´aquesta manera, tancarà un dels darrers forns artesanals de la ciutat, conegut especialment pels seus bunyols, magdalenes i tortells.

La fleca va obrir l´any 1931 de la mà de Pere Pagès i Engràcia Fortià. En aquell moment, l´indret on es troba era poc més que un descampat gairebé llindant amb el municipi veí de Palau-sacosta. Pagès va començar a elaborar el pa artesanalment mentre que la seva dona estava a la botiga. En aquell moment hi havia cinc fleques més a la zona, i aquesta es va començar a anomenar Cal Ganso.

L´any 1957, el matrimoni es va jubilar i va llogar la botiga a Josep Pons, que juntament amb la seva dona, Angelina Pujol, van continuar elaborant el pa amb llenya i despatxant-lo des del mostrador igual que el seus predecessors. A més, el 1968 van modificar el forn de llenya perquè es pogués escalfar també amb gasoil, per tal de millorar els resultats.

Xavier Pons, fill del matrimoni, va entrar al negoci cap a l´any 1980, tot i que anteriorment ja hi anava a donar un cop de mà. L´any 1982 es va casar amb Antònia Travé, que també va entrar a treballar a la botiga, primer als caps de setmana i més endavant de forma permanent. Va ser en aquella època, a principis dels vuitanta, que van abandonar el nom de Cal Ganso per passar a anomenar-se Fleca Pons.

Pons i Travé van tirar endavant el negoci mantenint l´estil artesanal de fer pa. En una ciutat on cada cop hi ha més forns industrials, Pons va passar 40 anys fent pa i pastes a mà, mentre que Travé s´ha especialitzat en

magdalenes, bunyols i panellets. De fet, s´aixeca a quarts de cinc de la matinada per fer 15 quilos de magdalenes al dia i ara mateix acaba de pastar 90 quilos de panellets.

Fa uns mesos, però, tantes dècades de feina van passar factura a Pons, que es va haver d´agafar la baixa permanent. Des de llavors, Travé ha continuat sola al capdavant del negoci, malgrat que des de llavors part de la producció l´han de portar de fora. Per sort, han comptat amb una clientela fidel tot i l´increment de la competència en els últims anys. «La gent sol mirar el preu o anar a comprar al costat de casa, però han continuat venint aquí a buscar pastes per dates assenyalades», indica Travé.

Des de que es van acabar els lloguers de renda antiga, fa un parell d´anys, els Pons-Travé sabien que tard o d´hora haurien de tancar. Tot i això, malgrat la nostàlgia que els provoca -ell va néixer i créixer en aquest edifici-, intenten mirar el futur amb optimisme.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/10/14/fleca-pons-del-carrer-rutlla/809286.html?utm_source=rss