

Sóller i la seva indústria de la Dolça temptació

Antoni Quetglas y Juan Antonio Fernández expliquen detalls del seu llibre sobre les fàbriques de xocolata a Sóller. Hi van existir vuit empreses familiars dedicades a la seva elaboració

Ll. Garcia

Juan Antonio Fernández Vila (1974) i Antoni Quetglas Cifre (1980) són dos professionals ben coneguts a Sóller. Treballen en camps ben diferents, el primer és cuiner i professor i el segon historiador i arxiver. Però a ambdós els uneix una mateixa passió: la investigació, una activitat que desenvolupen de forma incansable en els seus respectius camps. Ara, aquesta passió ha confluït en la publicació d'un llibre sobre les fàbriques de xocolata a Sóller, un treball en el que han passat revista a les indústries familiars que, sobretot en el segle XIX i fins ben entrat el XX, va tenir una notable representació a la Vall.

La recerca i l'anàlisi del que ho va fer possible, com i de quina manera els sollerics es van aficionar a aquesta "dolça temptació" derivada del cacau i algunes famílies de Sóller van trobar en aquesta producció alimentària la seva forma de vida.

Iniciativa

A la meva tesi doctoral



Juan Antonio Fernández és cuiner i professor i Antoni Quetglas, arxiver i historiador. Ambdós comparteixen la passió per la investigació, que han plasmat en el llibre sobre les fàbriques de xocolata a Sóller, presentat diumenge dia 18.

sobre l'emigració a Sóller ja vaig dedicar un capítol sobre les fàbriques de xocolata a Sóller" explica Antoni Quetglas. Igualment Juan Antonio Fernández conta que "fa uns 10 anys me vaig interessar molt per aquest tema i vaig realitzar un seguit d'entrevistes a xo-

colaters de Sóller que es van publicar al Setmanari Sóller"

Segons expliquen "l'associació Més Cultura ens va proposar unir tota aquesta informació en un llibre ja que es tracta d'un tema molt poc tractat i interessant, que molta gent desconeix".

Els autors destaquen que "a Mallorca hi havia moltes fàbriques de xocolata al segle XIX però a la Part Forana el poble on n'hi havia més, amb diferència, era a Sóller, ja que n'hem pogudes documentar fins a 8 i n'arribaren a funcionar sis al mateix temps".

Malauradament els autors han constatat que "pràcticament no queden vestigis físics d'aquelles factories llevat de la maquinària que es conserva a Can Mariaina (antiga fàbrica de xocolata Pastor) però sí que hi ha encara molta documentació i material gràfic in-

- Els primers xocolaters de la vall es remunten a finals del XVIII

dustrial, com paper d'embolicar, etiquetes, etc. que ha estat conservat per les famílies descendents dels xocolaters.

En el llibre es fa una descripció d'aquestes fàbriques i es contenen les corresponents històries familiars dels seus propietaris: Cas Pastor / Can Mariaina; Can Joy / Cas Xicolater; Cas Mosson; Can Seguí; Can Forteza (La Nacional); Can Pinya; Can Cortès (La Cigüena); Can Ceba / Can Deyà).

Segons Quetglas i Fernández "hem estructurat l'obra tractant en primer lloc l'evolució d'aquesta indústria a Sóller des de finals del segle XVIII quan sorgeixen els primers xocolaters a la Vall com Salvador Forteza i el català Manuel Puig; a continuació hem relatat la història de cada fàbrica; la cuina del xocolata i el seu paper en la gastronomia local; un receptari antic i algunes de les entrevistes

estel nou
A S A N I D E S O

Bon Nadal i
Feliç
Any
Nou

Gelabert
Pintors des de 1952

Vos desitjam unes
bones festes de
Nadal i
un profitós 2017

C/ Virrei Rocafull, 3.
699 29 42 04 / 679 37 05 31

LACATS
EMPAPERATS
ESTUC A LA CALÇ
ESTUC MALLORQUÍ
PINTURA EN GENERAL