

LA DESTIL·LERIA GUALBA: HISTÒRIA, LLEGAT I OBLIT AL BAIX MARESME



Albert T. C.

Treball de recerca

2n de Batxillerat A, Curs 2024/2025

Ins. Argentona

Vull mostrar el meu agraïment a la meva àvia Isabel i a en Rafel Bigorra per la seva ajuda constant i desinteressada, sempre disposats tots dos a donar-me un cop de mà.

També vull fer extensiu el meu agraïment a mon pare, la Teresa Bigorra, en Pep Escudero, en Josep Sánchez, l'Enric Tormo i a totes les persones que, d'una manera o altra, han col·laborat o m'han animat al llarg d'aquest treball.

A tots vosaltres, moltes gràcies.

Resumen (ES)

Este trabajo de investigación reconstruye la trayectoria histórica de una destilería del *Baix Maresme*, fundada en el siglo XIX y vinculada inicialmente a Ramon Alom, y posteriormente a la familia Gualba. El punto de partida es el escaso conocimiento que queda de la empresa, hecho que despierta el interés por recuperar la memoria de una actividad industrial y cultural casi perdida en el olvido.

La investigación combina fuentes documentales, archivos municipales, hemerotecas y testimonios orales para explicar la evolución del negocio en su contexto económico, político y social. El estudio se estructura en dos grandes etapas: la primera, bajo la dirección de Alom (1840–1880), cuando la destilería se consolida en Mataró como líder en la producción de aguardientes y anisados; y la segunda, bajo la dirección de los Gualba (1880–1965), marcada por la expansión hacia Argentona, la diversificación de productos con fuerte carga ideológica y la conexión con movimientos políticos y culturales.

A lo largo del siglo XX, sin embargo, la empresa afronta crisis y adversidades: la filoxera, la Guerra Civil, la posguerra y los cambios en los hábitos de consumo debilitan progresivamente la actividad hasta su cierre a finales de los sesenta. A pesar de la desaparición de la marca, parte del legado se ha preservado a través de objetos, etiquetas, documentos y recuerdos familiares, que mantienen viva la memoria de la destilería.

Finalmente, la investigación incluye una segunda parte dedicada al alcohol: a partir de los recetarios conservados por los caseros de Gualba, se han elaborado algunos licores que recuperan la esencia de aquella tradición.

Abstract (ENG)

This research project reconstructs the historical trajectory of a distillery in the Baix Maresme, founded in the 19th century and initially linked to Ramon Alom, later to the Gualba family. The starting point lies in the limited knowledge preserved by the heirs, which sparked the interest in recovering the memory of an almost forgotten industrial and cultural activity.

The investigation combines documentary sources, municipal archives, newspaper collections, and oral testimonies to explain the evolution of the business within its economic, political, and social context. The study is structured in two major stages: the first, under Alom's direction (1840–1880), when the distillery consolidated itself in Mataró as a leading producer of brandy and aniseed spirits; and the second, with the succession of the Gualba family (1880–1965), marked by expansion toward Argentona, the diversification of products with strong ideological connotations, and connections to political and cultural movements.

Throughout the 20th century, however, the company faced crises and hardships: the phylloxera plague, the Civil War, the postwar period, and changing consumer habits progressively weakened the business until its closure in the late 1960s. Despite the brand's disappearance, part of its legacy has been preserved through objects, labels, documents, and family memories, keeping the distillery's history alive.

Finally, the research includes a second part devoted to alcohol production: using recipe books preserved by the property caretakers of the Gualba family, several liqueurs have been recreated, thus reviving the essence of that tradition.

ÍNDEX

ÍNDEX.....	9
INTRODUCCIÓ.....	11
PRIMERA PART: RECERCA HISTÒRICA.....	13
1. Família Alom.....	13
Contextualització de la indústria dels licors (1840 – 1880).....	13
1840-1865 Origen i consolidació del negoci: La Destil·leria Catalana.....	13
1865. Canvi de propietari: de Ramon Alom a Antoni Gualba i Subirà.....	15
2. Família Gualba.....	15
Primera etapa. 1880-1894: Antoni Gualba Subirà.....	15
El negoci: herència, expansió i identitat en un context de transformació....	15
Presència cultural i reconeixement social.....	16
Ampliació i modernització: de Mataró a Argentona.....	16
Licors amb identitat i ideologia.....	17
Canvi de propietari.....	17
Segona etapa. 1894-1923: Eduard Gualba Labori.....	17
Transició i consolidació empresarial (1894-1895).....	17
La competència i el panorama licorer.....	18
Implicació política i fi d'etapa (fins 1923).....	18
Tercera etapa. 1923-1956: Antoni Gualba Saborit.....	19
La guerra i la postguerra.....	20
Vida quotidiana i treball a la Destil·leria.....	22
Accidents i adversitats.....	22
Quarta etapa. 1956-1989: Eduard Gualba Sánchez de Boado.....	23
Més adversitats meteorològiques.....	23
Una herència sense vocació.....	25
El magatzem: última resistència.....	25
3. Actualitat.....	26
SEGONA PART: LA DESTIL·LACIÓ D'ALCOHOL.....	27
1. Introducció.....	27
2. Evolució històrica.....	27
3. Procés de producció.....	28
3.1. Matèries primeres i maceració.....	28
3.2. Fermentació.....	29
3.3. Destil·lació i alambins.....	29
4. Perills associats.....	30
5. Elaboració pròpia d'alcohols.....	30
CONCLUSIÓ.....	33
BIBLIOGRAFIA.....	35

ANNEX.....	37
Etiquetes de l'empresa conservades.....	37
Documentació històrica.....	41
Fotografies de l'època.....	43
Material conservat de la producció/publicitari.....	44
Formulari.....	50
Esbós a mà a partir de fotografies antigues.....	76
Reconstrucció digital a partir de fotografies antigues.....	77

INTRODUCCIÓ

Inicialment em vaig plantejar fer un treball de recerca sobre les bateries elèctriques, aprofitant la meua participació al curs “Bojos per la ciència” a principis de l’any 2025. Em vaig adonar, però, que tots els treballs de recerca no deixaven de ser el mateix: un copia i enganxa d’Internet com a part teòrica i una part pràctica que, a més de ser molt vista, la que tenia jo en ment ja l’havia fet altres vegades. Per aquest motiu vaig començar a buscar altres temes. Buscava un tema més particular, una part teòrica que anés més enllà de seleccionar informació de la Viquipèdia, una que requerís d’alguna recerca diferent.

Un dia, endreçant el soterrani de casa de la meua àvia, vaig trobar unes ampolles antigues que, de fet, ja havia vist altres vegades. La meua àvia m’explicava que eren de l’empresa dels Gualba, una antiga fàbrica d’Argentona on la seva família havia treballat. Tothom de la família sabia que hi havia uns Gualba que feien aguardents, però a la que els demanava detalls concrets sobre diferents aspectes ja no tenien informació o memòria al respecte. A Internet tampoc no hi havia, i de fet, no n’hi ha, cap informació sobre la Destil·leria Gualba.

En aquell moment vaig veure clar que aquí hi havia una història per explicar. A diferència d’altres temes, en aquest ja hi havia una connexió directa amb la meua família i amb el poble i, sobretot, tenia un component desconegut, una part d’història local que semblava que s’hagués anat esborrant amb el temps.

Per això decidí orientar el meu treball cap a la recerca de qui eren els Gualba i què feien exactament, així com el funcionament de l’empresa i la influència del context social/polític. El treball combina fonts orals (com testimonis de familiars), materials trobats a casa de la meua àvia i fonts documentals com arxius i hemeroteques.

L’objectiu d’aquest treball és recuperar, d’una manera senzilla, una part concreta i rellevant de la història d’un poble i d’una família. Aquesta recerca pretén contribuir a comprendre com es forma i evoluciona la memòria col·lectiva al llarg del temps.

La vida de l'empresa es pot dividir en dues grans etapes marcades per la família propietària: en una primera fase sota el lideratge dels Alom, i posteriorment sota els Gualba, dins dels quals la propietat s'ha anat transmetent generacionalment de pares a fills.

PRIMERA PART: RECERCA HISTÒRICA

1. Família Alom

Contextualització de la indústria dels licors (1840 – 1880)

Durant el segle XIX, la producció i el consum d'aiguardents i anisats són molt habituals a Catalunya, especialment al Maresme, on la vinya és un dels conreus predominants des del segle XVIII. Tant a Mataró com a Argentona, els excedents de vi sovint són transformats en aiguardent per al consum local i per a l'exportació. Les destil·leries d'Alom en són un bon exemple, ja que comptaven amb un fàcil accés a la matèria primera.

En aquest període, el Maresme viu un procés de protoindustrialització marcat pel creixement del tèxtil, però també amb espai per a l'agroindústria, com la producció de licors. Les destil·leries aprofiten unes bones infraestructures, la proximitat de recursos agrícoles i l'existència d'una classe mitjana urbana i rural que afavoreix el consum.

1840-1865 Origen i consolidació del negoci: *La Destil·leria Catalana*

L'any 1840 l'empresari Ramon Alom funda *La Destil·leria Catalana*, una empresa dedicada a la fabricació d'aiguardents i anisats, amb *l'anís català* com a producte estrella.

Ramon Alom, nat l'any 1814, té 26 anys quan primer crea l'empresa. Tot i la seva joventut, ja compta amb certa experiència en el món empresarial i és que juntament amb en Joan Mas i en Vicenç Tarrés ja dirigia la fàbrica Tarrés i C^a, una filatura al carrer Argentona, fora muralles, de Mataró.

L'any 1845 la fàbrica de filats és venuda a Josep Molera per 4.000 lliures catalanes metàl·liques (quantitat molt notable, suficient per adquirir diverses propietats urbanes o finançar noves instal·lacions industrials a mitjan segle XIX).

En aquests temps, els licors estan profundament arrelats a la vida quotidiana: no només són consumits amb finalitats recreatives, sinó que també es fan servir en

contextos medicinals, cerimonials i familiars. Per aquest motiu serà freqüent trobar begudes amb noms que remetien a propietats terapèutiques, com ara “medicinal”, “estomacal” o “xarop” tot i que, des d’una mirada contemporània, aquestes propietats difícilment passen de ser “presumptament” terapèutiques.

La producció i distribució inicial del negoci es duu a terme a Barcelona, on l’empresa disposa de magatzems a la *Rambla dels Estudis* també coneguda com *Rambla de Canaletas* concretament a l’edifici de la *Confiteria La Torre*, cantonada amb el carrer Santa Anna. Tot i que Alom era veí de Mataró, no és fins voltants de l’any 1848 que trasllada la fàbrica a la capital del Maresme per centralitzar la fabricació. D’acord el padró municipal, la destil·leria s’ubica al carrer Ral número 17.

Durant la dècada de 1860, la *Destil·leria Catalana* és un negoci sòlid i ben posicionat. L’any 1862, Alom elabora 95,5 arroves d’aiguarent (uns 990,8 kg), una quantitat que el situa com a principal productor de la zona amb una gran diferència respecte a la competència —com assenyala Víctor Ligos (La fam del cotó. *Quatre anys de crisi econòmica a Mataró*, 1861-1865)—. Per posar-ho en context, el segon productor, Martí Regàs, només arriba a les 28,8 arroves, menys d’una tercera part de la producció d’Alom.

Unitat	Equivalència (aprox.)	Notes
Quintar	100 lliures catalanes $\approx$ 41,5 kg	Per a grans quantitats (gra, carbó, oli...)
Arrova	25 lliures $\approx$ 10,375 kg	Molt usada per vi, oli, fruits secs
Lliura catalana	$\approx$ 414 g	Unitat bàsica
Unça	1/16 de lliura $\approx$ 27,67 g	Per aliments, metalls
Dram	1/16 d’unça $\approx$ 1,73 g	Farmàcia, joieria
Greixal	1/4 de dram $\approx$ 0,43 g	Molt petit, poc usat fora de farmàcia

Figura 1: L’arrova és una mesura de massa equivalent a la quarta part d’un quintar, o 25 lliures.

1865. Canvi de propietari: de Ramon Alom a Antoni Gualba i Subirà.

En Ramon Alom mor l'any 1880. En el seu testament, fixat 15 anys abans, l'any 1865, hi havia tres clars beneficiaris:

- Doña Magdalena Arenas i Subirà d'Alom (la seva esposa).
- Don Felimari Milans, advocat de Barcelona i amic personal.
- Don Antoni Gualba i Subirà, germà uterí de Magdalena Arenas i Subirà, per tant, el seu cunyat.

Anton Gualba és qui hereda la *Destil·leria Catalana* enlloc de Magdalena Arenas i Subirà. Hi ha dues raons que ho poden explicar, per una banda Gualba ja feia temps que treballava a la fàbrica i, per l'altra, no estava ben vist que, a la Catalunya de finals del segle XIX, que una dona es fes càrrec dels negocis. Aquesta situació es repetirà més endavant amb els futurs masovers.

2. Família Gualba

Podem dividir el període després de l'herència de les fàbriques en quatre etapes, depenent del propietari de l'empresa, és a dir, de quin dels Gualba està al capdavant. És significatiu, al respecte, que des que l'empresa va passar a mans dels Gualba va anar canviant de nom en funció de quin d'ells n'era el propietari. Així, l'any 1880 la *Destil·leria Catalana* passa a dir-se, fins a l'any 1895, *Destil·leria Antoni Gualba*.

Primera etapa. 1880-1894: Antoni Gualba Subirà

El negoci: herència, expansió i identitat en un context de transformació

L'any 1880 marca un punt d'inflexió en la trajectòria d'una de les empreses de licors més emblemàtiques de la zona. Aquell any, després de la defunció d'Alom, la família Gualba esdevé propietària oficial de l'empresa, assumint també les finques que el seu anterior propietari, Alom, posseïa a Mataró, al veïnat de Sant Jaume de Traià. Aquest relleu familiar representa la consolidació de l'activitat i l'inici d'una etapa d'expansió dirigida per Antoni Gualba i Subirà.

Presència cultural i reconeixement social

L'impacte dels Gualba arriba més enllà de la indústria. El 1890, el compositor mataroní Antoni Casabella i Simó (1866–1946) compon la polka *El Anís Català* en honor a Eduardo Gualba, fill del que en aquell moment n'és el propietari: l'Antoni Gualba Subirà. La peça, interpretada a l'Ateneu de la Classe Obrera, reforça el vincle entre el món productiu i la cultura popular. Podem trobar la partitura a l'annex.

Ampliació i modernització: de Mataró a Argentona

En plena expansió industrial, el maig de 1891 la família Gualba emprèn una gran ampliació amb la construcció d'una nova fàbrica a Argentona, al Veïnat de Sant Jaume de Traià, 11 (l'antiga Carretera d'Argentona), a només tres quilòmetres de Mataró.

Aquesta nova seu, batejada amb el nom de *La Destil·leria Catalana* —com l'antic negoci familiar del Ramon Alom—, representa una aposta decidida per la modernització tecnològica. Equipada amb energia de vapor i situada a tocar del futur traçat del tramvia Argentona-Mataró, permet a l'empresa optimitzar tant els processos de producció com els de distribució.

Popularment, la finca on s'ubica la fàbrica serà coneguda amb el nom de Ca la Fassina. El mot fassina (o fessina) designa tant l'alambí com el lloc on es destil·la alcohol; d'aquí que la família que hi vivia fos coneguda com *la gent de Ca la Fassina*.

La família Casas gestiona la finca dels Gualba a Argentona. Augusto Casas i Ros és l'encarregat d'elaborar els licors per als Gualba. A més del seu ús industrial, l'edifici també té un caràcter residencial: l'entrada dona pas als magatzems i, al fons a l'esquerra, s'hi troba l'habitatge principal de la

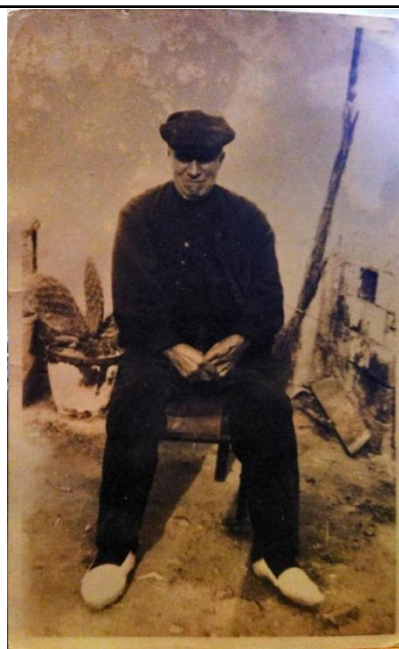


Figura 2: Augusto Casas Ros, masover

família. Els masovers, també de la família Casas, cuiden les terres i vetllen pel bon funcionament del conjunt.

Ca la Fassina és, llavors, una fàbrica ben equipada: disposa d'un alambí de proves amb bany maria, dos aparells de destil·lació, filtres i diverses màquines de diferents

tipus, utilitzades en les múltiples operacions que es duen a terme en els diferents processos de fabricació de licors, quedant Argentona com a centre de fabricació i Mataró com a suport logístic i administratiu.

Licors amb identitat i ideologia

L'any 1891, Antoni Gualba i Subirà demostra una gran habilitat per llegir el moment polític i adaptar-hi el producte, com a bon home de negocis. Al març d'aquell any llança *Anís uno de mayo*, amb l'eslògan *Salud y Unión*, una clara al·lusió a les reivindicacions obreres, en particular les vuit hores de jornada laboral. Orientat a la clientela obrera i republicana, l'anís té un gran èxit comercial, tal és que comencen a exportar a Madrid i Andalusia.

Al desembre, la destil·leria llança dues noves marques orientades al públic carlí i conservador, tot i que no fos del seu agrat polític —com assenyala Francesc Costa Oller (2019) en el seu estudi sobre la Mataró Liberal—: *Anís Don Carlos de Borbón* i *Licor Don Jaime de Borbón*.

Resumidament, es donà una situació insòlita: republicans, carlins i conservadors, tot i les seves diferències, van coincidir en afavorir els interessos econòmics de Gualba.

Canvi de propietari

El 8 de març de 1894 mor Antoni Gualba Subirà, deixant el sòlid llegat de l'empresa al seu fill Eduard Gualba i Labori.

Segona etapa. 1894-1923: Eduard Gualba Labori

Transició i consolidació empresarial (1894-1895)

Eduard Gualba Labori inicia una nova etapa marcada per la consolidació en un entorn econòmic cada cop més incert.

El mateix any 1894, Eduard legalitza un alambí de 100 litres al carrer Santa Teresa número 30 bis de Mataró, fet que reflecteix la voluntat de regularitzar i ampliar la capacitat de producció en un moment de creixement.

La consolidació de l'empresa en aquesta època arriba fins a Madrid on *Destil·leries Eduard Gualba* instal·la uns magatzems propis a la *Calle de la Palma* núm 61.

La competència i el panorama licorer

En aquells mateixos anys, *Anís del Mono*, fundada l'any 1870 a Badalona, és una de les grans competidores al mercat català i estatal. *Anís del Mono* destaca per una imatge molt potent i un marcat caràcter publicitari, que juga amb l'humor i l'avantguarda. Anys després, alineant-se amb l'empenta publicitària d'*Anís del Mono*, els Gualba farien còpia exacta de l'etiqueta de 1899 tot just canviant el famós homínid per un mosso típic català amb barretina.

Tot i la presència d'altres licoreres, la dels Gualba destaca i es caracteritza pel seu arrelament territorial, la diversitat ideològica dels seus productes i el seu vincle amb la cultura local.

Implicació política i fi d'etapa (fins 1923)

En paral·lel al seu rol com a empresari, Eduard Gualba participa activament en la vida política local. Regidor de la minoria nacionalista a Mataró, representa una nova generació que, a diferència del progressisme espanyol del seu pare, s'identifica amb els corrents emergents del nacionalisme català de finals de segle.

Eduard Gualba mor al gener de 1923, en un any clau per a la història d'Espanya: al setembre, el cop d'Estat de Primo de Rivera posa fi al sistema constitucional i inaugura una etapa de dictadura militar. Amb la seva mort, s'obre una nova fase en la trajectòria de l'empresa, que passa a mans del seu successor, Antoni Gualba Saborit.

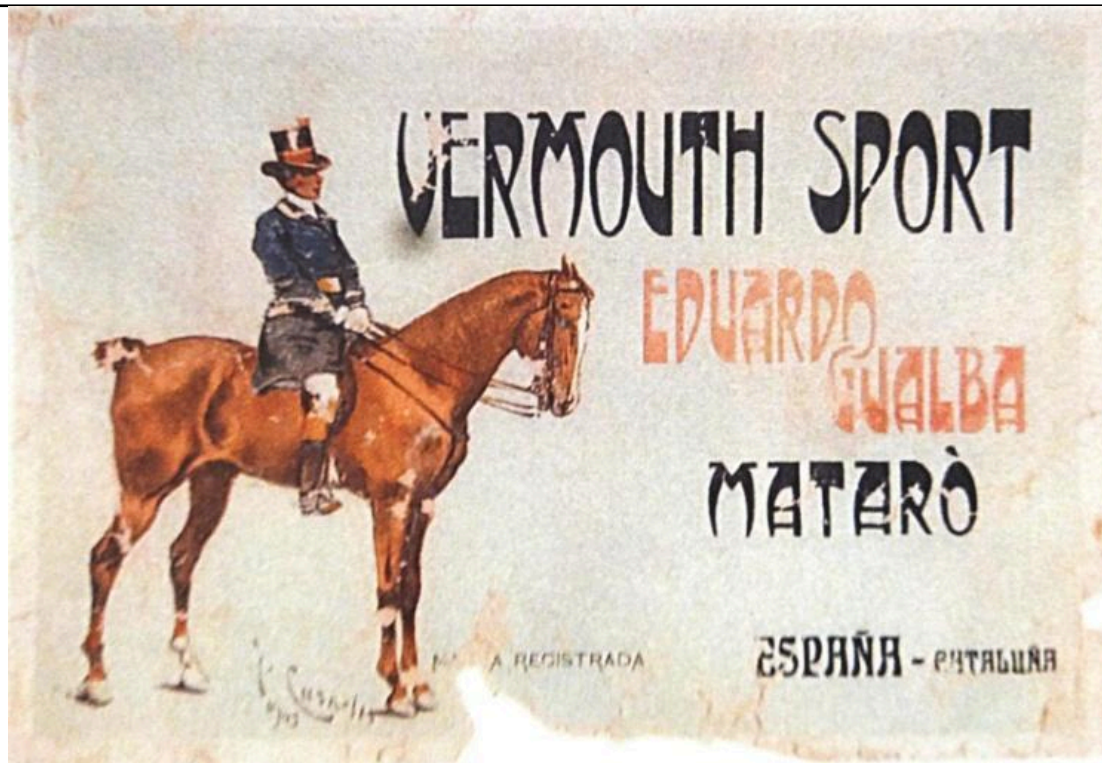


Figura 3: Etiqueta de l'època d'Eduard Gualba quan exportava a Madrid: el cavall és obra de Josep Cusachs (1851–1908), militar de formació, qui esdevingué un dels millors pintors eqüestres de la seva època, conegut sobretot per les seves escenes militars i la representació viva i detallada dels cavalls.

Tercera etapa. 1923-1956: Antoni Gualba Saborit

Amb la mort d'Eduard Gualba Labori a inicis de 1923, la continuïtat del negoci passa a mans del seu fill, Antoni Gualba Saborit, músic de gran sensibilitat i compromís cívic, director de la Banda Municipal de Mataró i regidor nacionalista a l'Ajuntament.

El relleu coincideix, com ja ha quedat comentat, amb l'inici de la dictadura de Primo de Rivera que imposà una política de forta castellanització a l'espai públic. Així, a partir d'aquell moment, els cartells i les etiquetes del negoci hauran de ser redactats exclusivament en castellà, ja que l'ús del català en la retolació i la documentació pública queda prohibit, exceptuant el període de la Segona República (1931–1936),

quan es recupera la normalitat en l'ús de la llengua catalana. Aquesta normalitat en l'ús del català es reflecteix a la publicitat de la casa que, a més, en aquest anys ja ofereix un número de telèfon de contacte: el 64.

L'any 1926, Isabel Casas, filla d'Augusto Casas Ros, masover de Ca la Fassina, es casa amb Gaspar Codina. El matrimoni s'hi trasllada a viure a ca La Fassina i en Gaspar esdevé el masover de la finca. Aquest cas mostra la situació social del moment: no era ben vist que fos la dona qui assumís la feina, fet que afavoria que el relleu recaigués en parents polítics com gendres cunyats (com en cas dels Alom) o gendres (com en el cas dels Casas).



Figura 4: Foto amb la camioneta del negoci feta a Ca la Fassina: l'home del camió és Francisco Voltas, treballador de l'empresa, el del centre Gaspar Codina, masover (gendre) i el de l'extrem de la dreta Augusto Casas Ros, masover. A la imatge també hi apareixen altres persones que no s'han pogut identificar. Tampoc l'any de la fotografia és conegut, tot i que s'estima que va ser tirada a la dècada de 1930'.

La guerra i la postguerra

L'any 1936 esclata la Guerra Civil. El 21 d'octubre d'aquest mateix any, Gaspar Codina Serra (masover gendre) és cridat a files i enviat al front pel bàndol republicà tot i haver estat declarat, anys enrere, no apte per al servei militar per determinats problemes físics. Probablement a causa d'aquests problemes és enviat de tornada a Argentona a finals d'aquest mateix 1936.

Un cop tornat del front en Gaspar Codina incorpora a les seves tasques de masover el conreu de 25 hectàrees de terra situades al costat nord-oest de ca La Fassina.

A principis de 1939, una legió de soldats italians enviats pel règim feixista de Mussolini arriba a Argentona. Aquests soldats s'apoderen de les destil·leries Gualba, on s'hi allotgen durant un mes i mig. Els militars de tropa dormen als magatzems, mentre que els oficials ocupen la casa del fons.



Figura 5: Gaspar Codina Serra



Figura 6: Antoni Gualba Saborit

A l'abril de 1939 el general Francisco Franco es consolida com a cap d'estat. Durant la guerra havien circulat dues monedes —la republicana i la nacional—, però un cop acabada la contesa, tots els diners republicans perden el seu valor i han de ser entregats, sense cap mena de compensació. Així, tots els estalvis aconseguits en moneda republicana es perden aquell mateix any.

La producció de l'empresa també se'n ressent. Després de la guerra, els Gualba deixen d'embotellar i només venen licors a granel. És en aquest moment quan el negoci comença a decaure.

La guerra també deixa empremta en la vida quotidiana i en el negoci. Amb la victòria nacional tota la publicitat ha de ser, un altre cop, exclusivament en castellà i el nom del negoci passa d' "Antoni" a "Antonio", i productes com l'"Anís Català" es transformen en "Anís Catalán".

Vida quotidiana i treball a la Destil·leria

El 13 de juny de 1940, mor Augusto Casas i Ros, antic masover de la propietat, i és el seu gendre, el Gaspar Codina i Serra qui hereta el càrrec de la destil·leria.

A Mataró, a la casa del carrer Santa Teresa, s'hi manté un nucli d'activitat constant. Al pis superior hi viu en Francisco Voltas, conductor de les camionetes del negoci i dependent de la botiga al baix del mateix edifici. La línia telefònica pròpia, fet insòlit en l'època, es converteix en recurs comú per als veïns, que hi acuden a trucar. Ara però, hi compten amb dos números de telèfon, el 1064 per a les oficines del carrer Santa Teresa, i el 1412 per a la destil·leria d'Argentona.

Durant els Nadals dels anys cinquanta és costum fer esmorzars col·lectius amb pa i botifarra blanca a les oficines de Mataró, un autèntic luxe en un país encara marcat per les cartilles de racionament i la fam que havia deixat la guerra.

El negoci ha deixat enrere els temps d'esplendor del segle XIX, però manté la seva persiana oberta.

Accidents i adversitats

El 15 de desembre de 1953, es produeix un accident laboral crític: al Gaspar Codina i Serra, principal fabricant de licors de l'empresa, se li inflama una garrafa d'alcohol de 25 litres i l'incendi conseqüent li provoca cremades greus a les cames i les cuixes. En Gaspar és traslladat a la Mútua Catalana de Barcelona, on roman hospitalitzat entre un i dos anys.

Al voltat del 1954 Antoni Gualba i Saborit pateix una greu estafa que li fa perdre els terrenys que havia heretat a Mataró.

L'hivern de l'any 1956 és excepcionalment rigorós. El 2 de febrer es registren a Argentona temperatures de fins a -13 °C, rècord de segle a la vila—segons escrits d'en Gaspar mateix—, amb greus conseqüències per a l'agricultura de la zona.

El desembre del mateix 1956, mor l'Antoni Gualba i Saborit i es tanca una etapa de la història familiar, marcada pel treball constant i per les dificultats que van haver d'afrontar.

Quarta etapa. 1956-1989: Eduard Gualba Sánchez de Boado

Amb la mort de l'Antoni Gualba i Saborit el negoci familiar, incloent-hi la destil·leria d'Argentona i el magatzem del carrer Santa Teresa de Mataró, passa a mans del seu fill gran, Eduard Gualba Sánchez de Boado. Amb ell comença l'última etapa activa de la destil·leria, una fase de tancament progressiu marcada per canvis generacionals, nous hàbits de consum i una pèrdua d'interès creixent en el negoci familiar.

Més adversitats meteorològiques

El setembre de 1962, els grans aiguats del Vallès considerats entre els més devastadors de la història d'Espanya segons la documentació meteorològica (més d'un miler de morts), afecten durament la finca dels Gualba a Argentona. El pont del tramvia de davant la casa (la riera és paral·lela al carrer d'entrada) queda taponat, duent tota l'aigua a la finca dels Gualba i a la veïna finca dels Saborit. Diverses estances s'inunden fins a 1 metre i la planta superior queda greument malmesa, amb danys estructurals que no es podran reparar mai del tot per manca de recursos.

A aquestes adversitats s'hi sumen diversos robatoris, entre els quals destaca un en què els lladres s'enduen una gran caldera a través d'una finestra, agreujant encara més la situació econòmica de la família.

Al 1965 nous aiguats s'enduen definitivament el pont del tramvia d'Argentona-Mataró que, a partir de llavors, va quedar permanentment fora de servei. Alfons Güell, el fotògraf d'Argentona en aquells anys, va fer algunes fotos de l'impacte dels aiguats en la finca. No es té certesa de quines imatges corresponen al 1962 i quines al 1965.



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10



Figura 11



Figura 12

A les figures 7, 8 i 10 els magatzems inundats. Qui es veu a les Figures 8 i 10 és Gaspar Codina. A la Figura 9 la finca vista des del pati interior, amb els magatzems nord-est al davant. A la Figura 11 la finca vista des de la façana sud-est. Finalment a la Figura 12 el pati interior amb la façana principal (sud-oest) al davant, així com dos veïns.

Una herència sense vocació

Eduard Gualba Sánchez de Boado hereta l'empresa i la finca, però no acaba de mostrar un interès clar pel món dels licors ni per continuar la tradició productiva que la família havia sostingut durant tres generacions. Manté el negoci en funcionament durant uns anys, però malgrat els esforços de la seva esposa Montserrat Sanfeliu i de la seva mare Maria Sánchez de Boado, no emprèn reformes ni relleus de model productiu, en un moment en què el sector exigeix modernització, màrqueting i capacitat d'adaptació a un mercat en ràpida transformació.

L'any 1965 es tanquen definitivament les destil·leries d'Argentona. En Gaspar Codina i Serra i la seva família ja s'havien traslladat uns anys abans a viure a la part alta del poble, tot i que continuaven baixant a la fassina per elaborar els licors. A aquest fet s'hi afegeix la seva jubilació als 65 anys, ja que havia nascut el 1900.

El tancament definitiu respon, en part, al desinterès de la família per continuar l'activitat, però també a raons estructurals: l'aparició de begudes internacionals començava a substituir el consum de licors tradicionals en molts àmbits quotidians i festius. A tot això s'hi afegien l'envelliment del model de negoci, l'obsolescència d'algunes instal·lacions i una fiscalitat desfavorable, factors que van conduir a la clausura definitiva de la Fassina.

La finca d'Argentona és venuda a *Antonio Cabot Parera*, propietari d'una fàbrica ja existent a Mataró de sabons industrials i productes especials.

El magatzem: última resistència

Tot i el tancament de la producció, es manté operatiu el magatzem de vins i licors del carrer Santa Teresa, a Mataró. Ara el negoci consisteix, fonamentalment, en la distribució de conyac i altres destil·lats comercials. Sense producció pròpia de licors l'únic que es ven són productes embotellats de tercers, destacant per exemple la Coca-Cola, seguint els primers en dur-la a la capital del Maresme.

L'Eduard Gualba Sánchez de Boado, darrer propietari de les destil·leries Gualba, mor l'any 1989.

3. Actualitat

Actualment la marca dels Gualba ha desaparegut per complet i només apareix puntualment mencionada en algun que altra article de recuperació històrica d'àmbit local.

El local del carrer Sant Teresa va romandre tancat fins que, anys després, l'any 1975, s'ha d'instal·lar la llibreria Robafaves i cal reobrir, buidar i netejar. El gruix del que encara hi resta al local, barrils, ampolles, garrafes... està en tan mal estat que és llençat a l'abocador. Però, amb tot, es conserven alguns elements distribuïts bàsicament en tres tenidors: el Consell Comarcal de Maresme, els Gualba i els Codina (és a dir, els masovers de Ca la Fassina).

- El Consell Comarcal del Maresme conserva documents com padrons, permisos puntuals o la partitura de la *Polka de l'anís*, adjuntada a l'annex.
- Els Gualba conserven diferents etiquetes, així com un petricó (provinent del local del carrer Santa Teresa) i alguns calendaris dels que es repartien per Nadal.
- Els Codina conserven la resta d'elements que han arribat als nostres dies: diferents ampolles (Anís Català, Peppermint, crema de moka, ginebra, conyac...), una ampolla de vi ranci del 1945 sense obrir, uns pai-pais que es repartien a l'estiu, una àmplia selecció d'etiquetes, els formularis de l'empresa amb què es fabricaven els licors, permisos diversos, l'alcoholímetre que feien servir en la fabricació dels licors, un termòmetre, un areòmetre de lleixius i, fins i tot, una taula de l'escriptori.

Més enllà d'aquests tres tenidors, alguns col·leccionistes conserven, i alguns d'ells posen a la venda en pàgines especialitzades a Internet, diferents etiquetes i cartells publicitaris de les diferents èpoques de les destil·leries Gualba.

Atenció especial mereix, però, l'Ajuntament d'Argentona al conservar el nom dels Gualba en una parada de bus ubicada a la carretera d'Argentona a Mataró, just allà on durant anys va ser ubicada la destil·leria així com la parada del tramvia *La Fassina*.

SEGONA PART: LA DESTIL·LACIÓ D'ALCOHOL

1. Introducció

L'alcohol és una substància química que s'obté mitjançant la transformació de sucres en alcohol etílic a través de processos naturals i controlats. Des de fa milers d'anys, les civilitzacions han elaborat diferents tipus d'alcohol, que avui en dia formen part essencial de la cultura i la societat mundial.

El consum d'alcohol, més enllà de la seva funció recreativa, ha tingut usos medicinal i ritual al llarg de la història, fet que ha impulsat la recerca de processos més eficaços i segurs per a la seva producció. A més, el desenvolupament tecnològic ha permès millorar la qualitat i augmentar la quantitat produïda, amb especial rellevància durant el segle XX. Tot i això, aquests usos medicinals no han arribat a ser mai comprovats, per la qual cosa no es pot afirmar en cap moment.

2. Evolució històrica

La història de l'alcohol és tan antiga com la història de la humanitat. S'han trobat restes arqueològiques que demostren la fermentació de fruites i cereals fa més de 7.000 anys, especialment a la regió de la Xina i del Pròxim Orient. Aquestes primeres begudes fermentades probablement s'obtenen de manera natural i es consumien en rituals o celebracions.

Durant l'antiguitat, cultures com la mesopotàmica, egípcia, grega i romana van perfeccionar la producció i l'ús de begudes alcohòliques. Els egipcis utilitzaven cervesa i vi en cerimònies religioses i com a part de la dieta diària. A Grècia i Roma, el vi era un element central de la cultura social i s'estudiava la seva producció i conservació.

Durant l'Edat Mitjana, la producció d'alcohol va quedar en mans de monestirs, on els monjos van contribuir a la millora de les tècniques de fermentació i destil·lació. Va ser també en aquest període quan es van inventar els primers alambins a l'orient mitjà, aparells que permeten destil·lar l'alcohol i obtenir begudes amb una graduació alcohòlica més elevada i més pura.

Al llarg dels segles, aquestes tècniques es van difondre per Europa i altres parts del món. Amb la Revolució Industrial i el desenvolupament tecnològic del segle XX, la producció d'alcohol va experimentar una transformació radical. Es van crear grans destil·leries industrials, es van establir normes sanitàries i regulacions estrictes, i es van produir nous tipus d'alcohol i begudes destil·lades a gran escala. Aquest segle també va ser marcat per la prohibició i regulació en alguns països, amb exemples destacats com la prohibició als Estats Units, que va tenir un gran impacte social i econòmic.

3. Procés de producció

3.1. Matèries primeres i maceració

La producció d'alcohol comença amb la selecció de matèries primeres que continguin sucres o components que es puguin transformar en sucres fermentables. Això pot incloure fruits (raïm per al vi, pomes per la sidra), cereals (ordi per a la cervesa, blat), tubercles (patata pel *Vodka*) o melasses (com en el rom).

La maceració és un procés fonamental en moltes elaboracions, especialment en la producció d'aiguardents i licors. Consisteix a posar en contacte la matèria prima, especialment la fruita, amb un líquid (aigua o alcohol) durant un període determinat per extreure sucres, aromes i altres compostos químics. Aquesta extracció afavoreix que el futur líquid fermenti amb més sabor i qualitat.

La durada i les condicions de la maceració influeixen en el resultat final, i poden variar segons la tradició i tipus de beguda. En alguns casos, la maceració es fa en fred per conservar les aromes més delicades; en altres, es fa amb temperatura controlada per potenciar certes reaccions.

3.2. Fermentació

Un cop els sucres estan disponibles, comença la fermentació, un procés biològic on els llevats transformen aquests sucres en alcohol etílic i diòxid de carboni. La fermentació pot ser espontània, quan els llevats presents naturalment en l'ambient actuen, o controlada, amb llevats seleccionats específicament per obtenir un producte consistent.

Aquest procés pot durar dies o setmanes, depenent de la temperatura, la quantitat de llevats, el tipus de sucre i altres factors. Durant la fermentació es produeixen també altres compostos que aporten aroma i sabor característics a cada tipus d'alcohol.

3.3. Destil·lació i alambins

Quan es vol augmentar la concentració d'alcohol o obtenir begudes més pures, s'aplica la destil·lació. Aquest procés consisteix a escalfar el líquid fermentat fins que l'alcohol s'evapori, aprofitant que té un punt d'ebullició més baix que l'aigua.

Els alambins són els aparells tradicionals utilitzats per destil·lar. Estan formats per una caldera on es col·loca el líquid, un coll o tub que condueix el vapor i un condensador on aquest vapor es refreda i es transforma en líquid concentrat en alcohol. Aquests aparells permeten separar els diferents components i eliminar impureses.

També trobem els alambins al bany maria, uns tipus d'alambins que utilitzen un sistema de doble paret. A dins hi ha la caldera on es posa el líquid que es vol destil·lar, i a fora hi ha una capa d'aigua que s'escalfa. En lloc que el foc toqui directament el líquid, la calor passa a través d'aquesta aigua, com en un bany maria. Això fa que l'escalfament sigui més suau i uniforme, evitant que el producte es cremi o perdi aromes. Un d'aquests hi havia a la destil·leria d'Argentona.

En l'actualitat, les destil·leries industrials utilitzen equips molt més sofisticats, com les columnes de destil·lació contínua, però els alambins tradicionals segueixen essent valorats en la producció artesanal per mantenir els sabors originals i tradicionals.

4. Perills associats

Tot i que l'alcohol és una substància àmpliament consumida, comporta diversos riscos importants. El consum abusiu pot provocar problemes greus de salut, com ara la dependència o alcoholisme, malalties hepàtiques com la cirrosi, afectacions cardiovasculars i alteracions en el sistema nerviós.

Durant la producció, sobretot en destil·lacions casolanes o no regulades, es pot produir metanol, un tipus d'alcohol tòxic que es forma en petites quantitats i que pot causar ceguera o la mort si es consumeix. Per aquest motiu, la destil·lació casolana està prohibida en molts països o estrictament regulada.

A més, la destil·lació implica treballar amb altes temperatures i materials inflamables, amb risc d'explosions o incendis si no es prenen les mesures de seguretat adequades. Tenim un clar exemple amb el cas de l'incendi de Gaspar Codina.

A nivell social, el consum excessiu d'alcohol també està relacionat amb accidents, violència i problemes socials i familiars, fet que requereix una educació i regulació adequada per minimitzar els seus efectes negatius.

5. Elaboració pròpia d'alcohols

Com a part pràctica complementària del meu Treball de Recerca, he elaborat diversos licors de manera artesanal a casa. Tot i que la destil·lació és el mètode tradicional per obtenir licors, he descartat aquesta tècnica, ja que, a banda de ser perillosa (encara que els riscos són mínims en casos com l'anís, on només s'aromatitza), també és un procés molt més costós.

Per aquest motiu, he optat per elaborar els licors mitjançant essències aromàtiques, una alternativa segura, econòmica i històricament fidel, ja que els Gualba també utilitzaven aquest sistema en alguns (molts) dels seus licors segons els formularis originals, un d'ells adjunt a l'annex. L'únic factor que he canviat ha sigut el proveïdor de les essències, i és que de les tres proveïdores, dues ja no existeixen, i la tercera, al contactar-les em van re-dirigir al departament corresponent i allà es va quedar.

La meva intenció inicial era recrear tres licors originals —amb la seva ampolla, etiqueta i recepta històrica—, però finalment no ha estat possible, ja que no disposava simultàniament dels tres elements necessaris (ampolla original, etiqueta i ingredients).

Tot i això, he pogut recrear d'una manera més o menys autèntica un licor de menta, ja que disposava de l'etiqueta (a l'annex, la Figura 24) i la recepta original, i he trobat una ampolla de l'època molt similar a la de menta. En aquest cas, la preparació s'ha realitzat a partir de alcohol neutre, sucre, anís cantillana (anisat sec) i essència de menta, seguint un procés molt similar al que segurament utilitzaven els Gualba:

1. Preparació del xarop base: es barreja aigua i sucre a foc suau fins a la completa dissolució.
2. Barreja amb alcohol: un cop el xarop és fred, s'hi afegeix l'alcohol i el Cantillana
3. Aromatització: s'incorpora l'essència de menta fins assolir la intensitat desitjada, així com l'aigua per reduir el volum d'alcohol total.
4. Reposament: el licor es deixa reposar uns dies perquè els sabors s'integrin i s'estabilitzin.

Aquest mètode, a més de ser segur i pràctic, manté la fidelitat històrica del procés original, ja que els Gualba combinaven sovint l'ús d'essències amb altres tècniques tradicionals per obtenir licors d'alta qualitat.

A més del licor de menta, també he elaborat diversos xarops sense alcohol, així com l'*Anís Cantillana* usat en l'elaboració de la menta i *Aiguanaf compuesto*. D'aquests últims en conservo les receptes i etiquetes originals, tot i que he hagut de substituir les ampolles antigues per recipients actuals.

Aquest treball pràctic m'ha permès comprendre millor els processos tradicionals d'elaboració de licors i valorar l'equilibri entre fidelitat històrica i adaptació moderna, mantenint l'esperit i l'autenticitat dels productes originals.

CONCLUSIÓ

La recerca sobre les destil·leries Gualba ha permès recuperar la memòria d'una empresa que, tot i haver estat un referent en la seva època, havia caigut gairebé en l'oblit. La seva trajectòria, des de mitjans del segle XIX fins als anys 60 amb l'últim Gualba, reflecteix alhora les decisions empresarials i les transformacions econòmiques, socials i polítiques del Maresme i de Catalunya. En aquest sentit, la situació dels segles XIX i XX es veu reflectida en la història de l'empresa dels Gualba: la tradició artesana licorera, la situació política, la Guerra Civil, la censura de la publicitat, la crisi de postguerra i, finalment, la industrialització i la globalització, que van anar traient espai a negocis d'aquest estil. El record d'aquesta empresa ens mostra que la història econòmica no es redueix a números i beneficis, sinó que incorpora valors simbòlics i identitaris que encara avui perviuen en els objectes conservats, en els testimonis familiars i en el nom d'alguns espais del poble.

Tampoc estaria de més dir que, tot i el final del projecte empresarial, el llegat de la destil·leria no s'ha esvaït completament: etiquetes, receptaris, ampolles i records orals segueixen donant testimoni de l'empresa. Aquest patrimoni immaterial és una manera de posar en valor la història local i d'evitar que experiències semblants s'esborrin de la memòria col·lectiva.

Finalment, la part pràctica del treball, amb l'elaboració de licors a partir de receptaris antics, ha permès establir una relació entre el passat i el present, intentant recuperar una tradició que ja semblava perduda, consumida per les poques grans empreses que avui produeixen destil·lats. També confirma i assegura que la recerca històrica no ha de ser només una tasca de recuperació documental, sinó també una oportunitat de recuperació patrimonial: de costums, receptes o licors, en aquest cas.

BIBLIOGRAFIA

- Llibretes, papers, documents, fotos, permisos, botelles i etiquetes que hi ha per cases de testimonis, així com el testimoni oral de Isabel Codina Casas, Rafael Bigorra Gualba i Teresa Bigorra Gualba.
- Arxiu Comarcal del Maresme. (s. d.). 070-01 U354: Diario de Barcelona. Año 1871, núm. 117 (27 abril 1871), Ed. Mañana. Mataró: Arxiu Comarcal del Maresme.
- Arxiu Comarcal del Maresme. (s. d.). 070-01 U353. Mataró: Arxiu Comarcal del Maresme.
- Arxiu Comarcal del Maresme. (2023, 8 de novembre). *Partitura [Partitura de la polca descriptiva per a piano i cant composta per A. Casabella com a tribut a l'inventor de l'Anís Català, Antonio Gualba Subirà]* (Col·lecció de documents ferroviaris de Xavier Nubiola de Castellarnau, codi de referència ACM70-385-T2-2000). Imaginari popular. Mataró: Arxiu Comarcal del Maresme.
- Capmany, R. (s. d.). *Mataró. Notícia de temps antic*. Capítol "El vi de l'esperit" (p. 158–160).
- Castellar i Oliveras, J. B. (1863, gener 26). Escripura davant notari (Protocol núm. 3). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Castellar i Oliveras, J. B. (1881, gener 25). Escripura davant notari (Protocol núm. 19). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Costa Oller, Francesc. *Mataró, 1808-1874. Segona part*. Mataró: [autoedició], 2019.
- *Diario de Barcelona*. (1871, 27 d'abril). *Año 1871, núm. 117*. Ed. Mañana.
- *Diario de Barcelona*. (1880, 7 de desembre). *Año 1880, núm. 342*. Ed. Mañana.
- *Diario de Barcelona*. (1880, 9 de desembre). *Año 1880, núm. 344*. Ed. Mañana.
- Torras Golorons, D. (1840). Escripura davant notari (Protocol núm. 83). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Torras Golorons, D. (1845). Venda de fàbrica de filats per 4.000 lliures catalanes a Josep Molera (Protocol núm. 341). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Recoder Lladó, D. (1863). Escripura davant notari (Foli desert). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.

- Recoder Lladó, D. (1872, desembre 5). Escripura davant notari (Protocol núm. 879). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Recoder Lladó, D. (1875, març 14). Escripura davant notari (Protocol núm. 165). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Serra Xifra, M. (1879). Escripura davant notari (Protocol núm. 9). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Tuñí Falguera, M. (1879). Escripura davant notari (Protocol núm. 327). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Tuñí Falguera, M. (1882). Escripura davant notari (Protocol núm. 16). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.
- Tuñí Falguera, M. (1888). Escripura davant notari (Protocol núm. 178). Arxiu Comarcal del Maresme, Fons notarial.

ANNEX

Etiquetes de l'empresa conservades



Figura 13

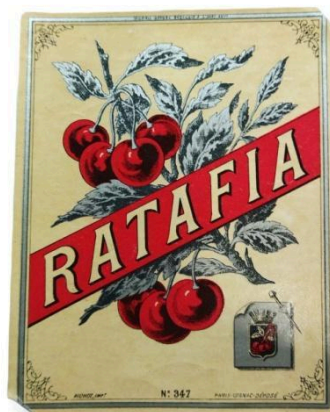


Figura 14

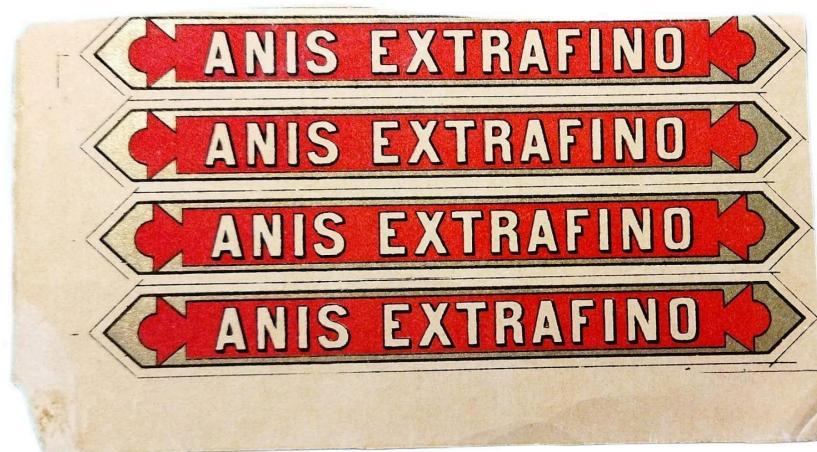


Figura 15

Etiquetes de l'empresa conservades

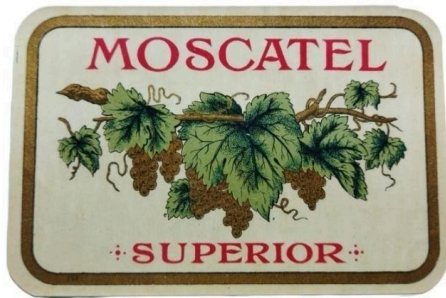


Figura 16



Figura 17



Figura 18



Figura 19



Figura 20



Figura 21



Figura 22



Figura 23

Etiquetes de l'empresa conservades



Figura 24



Figura 25



Figura 26



Figura 27



Figura 28



Figura 29



Figura 30

Etiquetas de l'empresa conservades



Figura 31

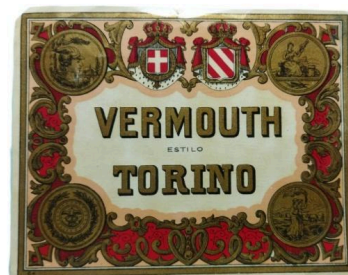


Figura 32



Figura 33



Figura 34



Figura 35

Documentació històrica

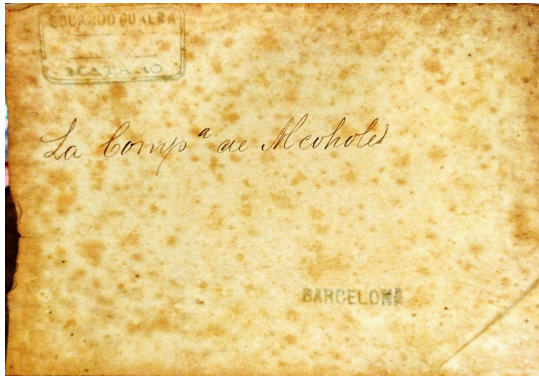


Figura 40: Sobre de la companyia de l'època d'Eduardo Gualba en un estat força degradat

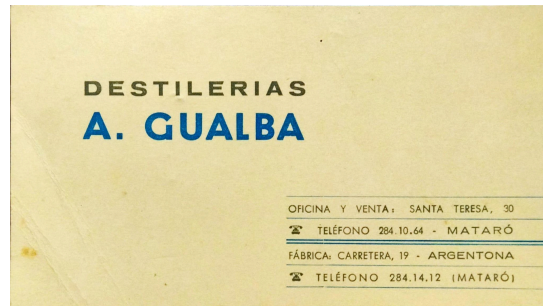
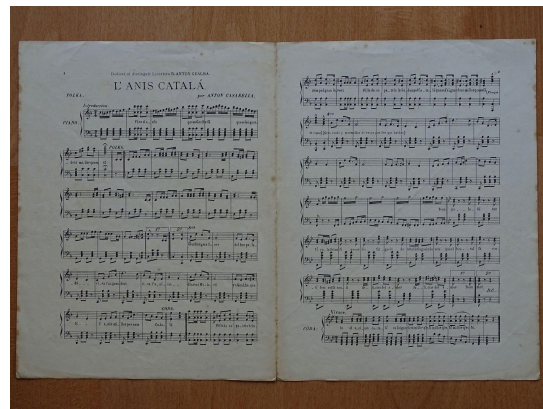
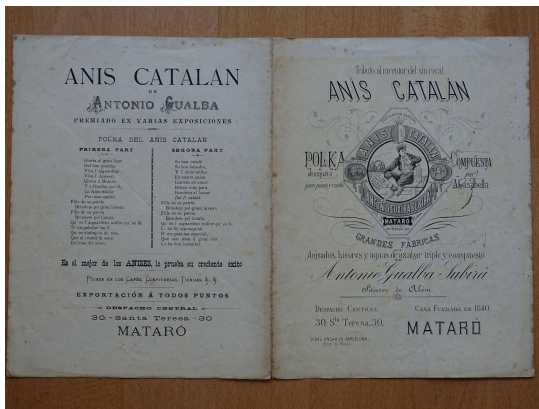


Figura 41: Targeta comercial de les destil·leries en mans d'Antoni Gualba durant l'època franquista, dècada dels 50.



Figures 42 i 43: Partitures originals d'Antoni Casabella i Simó (1866-1946), músic i activista mataroní, autor d'himnes i composicions vinculades al moviment obrer i socialista de finals del segle XIX, com són aquestes escrites expressament per a el nostre jove Eduard Gualba Labori.

Fotografies de l'època



Figura 44: Gaspar, el masover



Figura 45: Dos cans a la finca de la Fassina



Figura 46: Els magatzems de Ca la Fassina després de la inundació



Figura 47: Un gos de la masia

Material conservat de la producció/publicitari



Figures 48 i 49: Dos sacs de l'empresa de sucre de l'empresa ECA, la qual estigué activa durant les dècades dels 40' i els 50'. El sucre arribava per vaixell fins a Barcelona des de Cuba en sacs de 50Kg. Se'n conserven una bona quantitat.



Figures 50 i 51: Ventall publicitari de l'època de la segona república. Fixem-nos en que està en català seguint d'Antoni Gualba (primer restriccions amb Primo de Rivera, més tard amb la dictadura), així com amb que el telèfon és de tan sols dues xifres.

Material conservat de la producció/publicitari



Figures 52 i 53: Ventall de la mateixa època que l'anterior; Antoni Gualba com a propietari, època de la república, escrit en català



Figures 54 i 55: Ventall de principis de la dècada dels 50, amb el famós jugador culer László Kubala com a protagonista



Figura 56: La taula d'escriptori dels Gualba

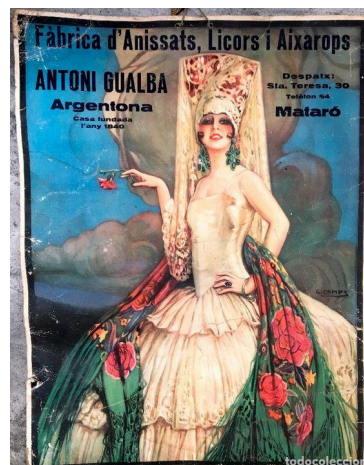


Figura 57: Cartell modernista dels Gualba il·lustrada pel famós Gaspar Camps i

Material conservat de la producció/publicitari

Junyent



Figures 58 i 59: Ventall de finals de la dècada dels 50', il·lustrat amb flamenco.



Figures 60 i 61: Ventall de principis de la dècada dels 60'. Cal destacar com hi ha un error d'impremta, escrivint Gualba amb V.



Figures 62 i 63: Petricó de mig litre utilitzats a Santa Teresa 30 bis per a servir a granel.

Material conservat de la producció/publicitari



Figura 64: Areòmetre usat per en Gaspar.



Figura 65: Termòmetre usat a la destil·leria per a la realització d'alcohols.

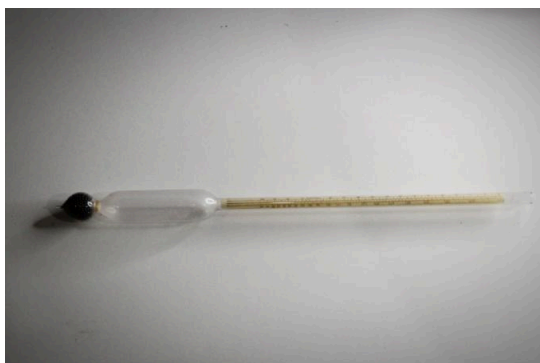


Figura 66: Alcohòmetre usat a la destil·leria per a la realització dels licors, vins, destil·lats...



Figura 67: L'alcohòmetre en detall, on s'aprecia l'escrit "Alcohòmetre centesimal de Gay-Lussac".



Figura 68: Fundes de l'areòmetre (aparell per mesurar densitats de líquids) i l'alcohòmetre.



Figura 69: Funda del termòmetre

Material conservat de la producció/publicitari



Figures 70 i 71: Dues ampolles del famós anís Català dels Gualba: la primera és més petita (0.5L apx), i conserva les dues etiquetes originals. Just sobre l'etiqueta superior a la part del darrere hi ha gravat al vidre "A. GUALBA ARGENTONA". La segona ampolla és més gran (1.5L apx), no conserva etiquetes més que la Figura 15, i a la part del darrere hi ha gravat "A. GUALBA MATARÓ".



Figura 72: Ampolla de Piperment sense etiqueta



Figura 73: Ampolla de Cacao a la vainilla amb l'etiqueta corresponent

Material conservat de la producció/publicitari



Figura 74: Ampolla de cognac. Cal destacar el fet que aquestes ampolles eren totes fetes a mà, d'aquí les irregularitats al tacte així com el punt de l'ampolla (aquesta cul endins de l'ampolla).



Figura 75: Una de les moltes ampolles que es conserven d'aquestes, les qual eren usades per a donar a la clientela els vins a granel en cas que no portessin les seves pròpies. Estem parlant dels últims anys de la destil·leria.



Figura 76: Ampolla de cognac plena de vi ranci. A l'etiqueta s'aprecia "rancio" i l'any d'embotellament, 1945. Tot i no haver estat oberta, segurament el contingut ja no és bo per al consum.



Figura 77: Ampolla d'alcohol d'avui en dia, és l'alcohol que he usat jo en la meua elaboració d'alcohols.

Formulari

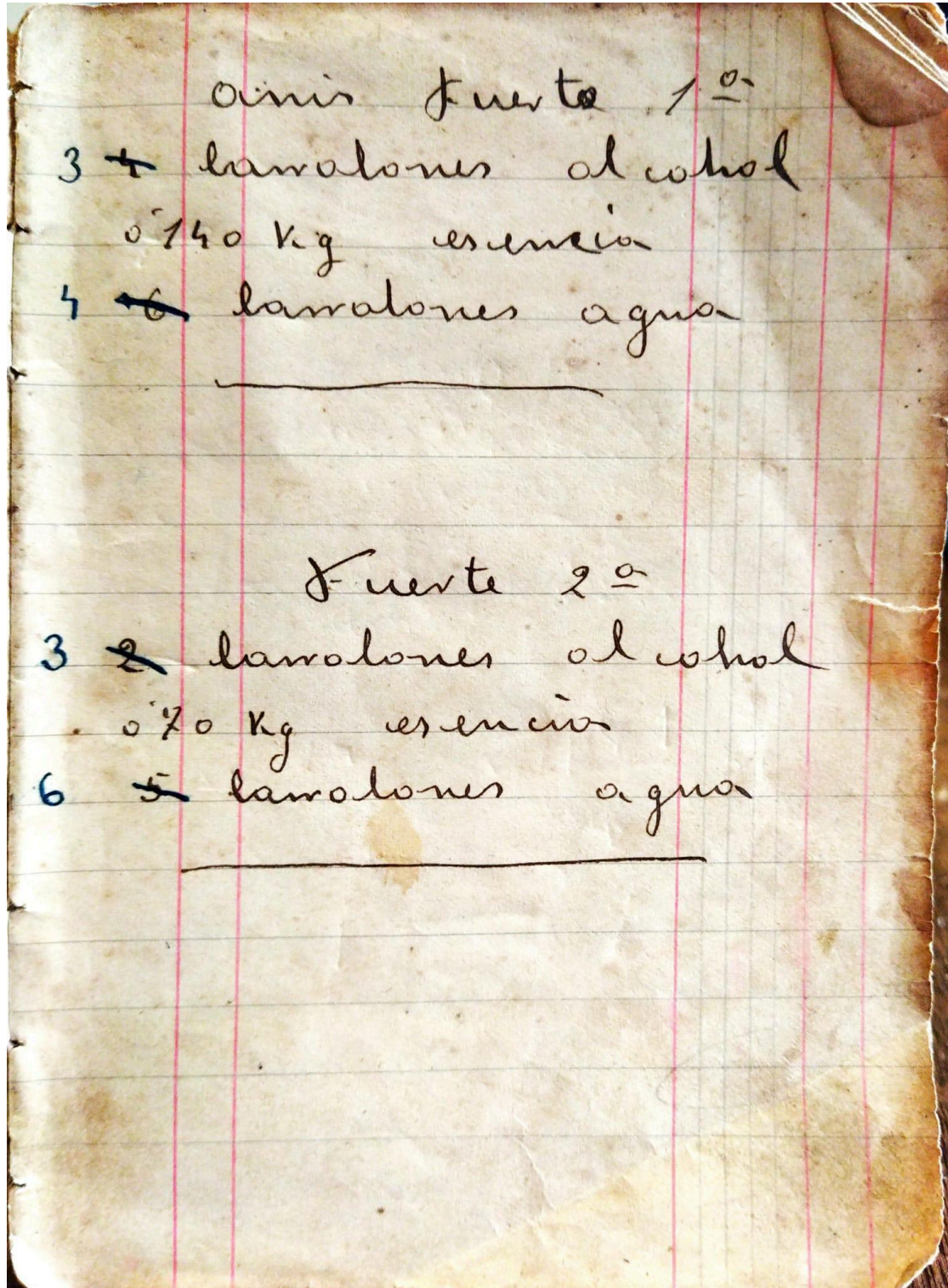


Figura 78

Formulari

Bulce 2^o
6 barrilones alcohol
70 ~~kg~~ kg azúcar 100
200 ~~kg~~ esencia 0'750 kg
todo 20 barrilones
Bulce 4 y 1/2 grados

Bulce 3^o
4 barrilones alcohol
50 ~~kg~~ kg azúcar
1 barrilón de antillana
22 barrilones
Bulce 4 grados

de antillana
8 barrilones alcohol
0'800 kg esencia ovin
16 barrilones y medio

Figura 79

Formulari

Bulce extra
4 barrilones alcohol
180 kg azúcar
o 180 cc esencia
todo junto 12 barrilones
en frío
Bulce 17 grados
Bulce 1^o
8 barrilones alcohol
~~120~~ kg azúcar 150
junto 24 barrilones
350 esencia invierno 270
Bulce 5 y 1/2 grados

Figura 80

Formulari

amargo de Tuesta 2 c.
5 litros alcohol
17 " " agua
3/4 litro alcohol

amargo (corriente)
0.500 Kg Santarva
0.100 " Isopo
0.150 " Maranga agria
5.00 " azucar
1 unite Curacao
Total 12 unidades
12 litros alcohol
2 ó 3 dias en maceracion
Bulle 2 grados

Figura 81

Formulari

~~Rasolias~~
agua ros. compuesto
14 % alcohol
105 kg azúcar
14 cucharas de café limón
4 gramos por uendjarrin
21 bandon
buce 6 grados
4 gramos por uen 2. y jarrin
Menta
16 litros alcohol
3 cucharas esencia
15 kg azúcar
todo junto 3 bandones
2 litros anís ~~buce 6~~
total 49 73 unidades
buce 6 grados

Figura 82

Formulari

Crema de Ron
 16 ~~litros~~ Litros alcohol
 4 " caña
 todo 3 barrilones
 15 kg azúcar bulca 5 $\frac{1}{2}$ grados
 Rosa sencilla
 16 ~~litros~~ Litros alcohol
 15 kg azúcar
 3 gramos esencia
 3 barrilones

 Peppermint 1^o
 28 ~~litros~~ Litros alcohol
 3 cucharadas esencia
 2 Litros anís o do de cantilla
 2 gramos alcanfor
 30 ~~kg~~ kg azúcar
 3 $\frac{1}{2}$ g agua-bulca 75 y $\frac{1}{4}$ g

Figura 83

Formulari

Ron yamaria 1^a

6 8/10 caña

4 lb higos 1 2 lb pasas

8 " azúcar quemado

2 ~~8~~ 8/10 en un 1/8 caña
ho-gua

Ron en car chado

60 kg azúcar

48 litros o-gua

48 " caña-

19

Figura 84

Formulari

Lecor de los Frailes
80 gramos Semilla angelica
80 " canela
70 " Isopo
50 " Genepi de los alpes
20 " hysomas cham
20 " Cardomomo
20 " Raiz angelica
20 " Colamos
300 " melisa
28 Litros alcohol
23 kg armar
disuelto 24 Lfr agua
para el 22º 16 vitem
bulce 17 y 1/2 grados
el segundo 9 "

Figura 85

Formulari

Siava
24 libras alcohol
20 g clalamos
80 " clanela
40 " Salian dris
4 muer nos cada
100 g piel limon
800 almendros amargos
100 hojas cine
10 " laurel
30 kg arucar
3/8 agua
esencia rosos 5 gramos
Bulce 15 y 1/2 grados.

Figura 86

Formulari

~~petita~~ Opusento 23 $\frac{2}{12}$
200 gramos petita opusento
100 " gran "
40 Isopo
20 Salvia de oragon
20 " del pais
40 finoll florencis
1600 grams verde
200 " estrellado
20 litros alcohol

Figura 87

Formulari

Don Jaime
60 gra Jenepe
60 " Isopo
100 " Canela
60 " Calamus
40 " Ee Imperial
20 " Santaura
10 " Solivio aragon
60 " Semilla angelica
12 cruxes nescados
28 litros alcohol
30 kg amicar
24 litros agua
Bulce 15 y $\frac{1}{2}$ grados

Figura 88

Formulari

400 grs anís estrellado
 400 " " verde
 200 " flor de anís
 200 " santonina
 200 " piel de limón
 200 " almendras amargas
 60 " te Imperial
 130 " canela
 60 " molva rosa
 4 " nueces moscadas
 20 grs clórcidos
 20 litros alcohol
 30 kg. azúcar
 4 litros agua ros blanca
 16 " agua

Figura 89

Formulari

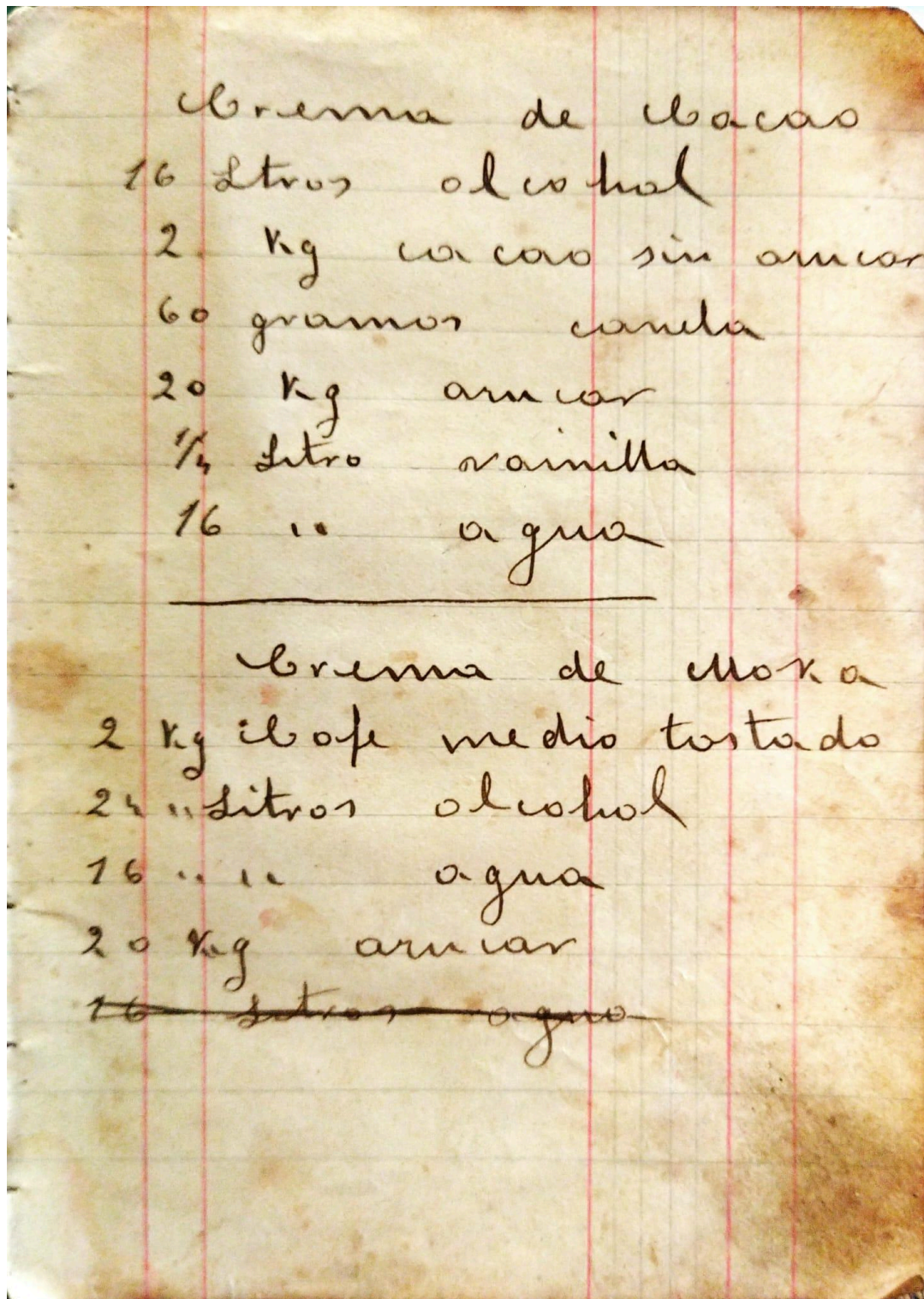


Figura 90

Formulari

Curaçao
 1 kg piel naranjas agrias
 0200 " " dulces
 28 Litros alcohol
 30 kg azucar bulge 15 $\frac{1}{2}$ gr^{os}
 24 Litros agua
 anis naranjo do
 ademas $\frac{1}{8}$ de batata mis mo
 color granadina y $\frac{1}{8}$ 20
 73 amargo amarello
 100 gramos piel naranja
 50 esencia
 20 rilarlo
 50 rair angelico
 40 canela
 282 alcohol
 10 kg azucar
 todo $\frac{1}{8}$ 2
 bulce 2 grados

Figura 91

Formulari

Notafw

100 gra canela
100 " semilla angelica
100 " maris lusa
100 " piel naranja dulce
100 " " " " agria
50 " Isopo
50 " Calamus
28 Litros alcohol
30 kg azucar
todo $\frac{1}{8}$
 $\frac{1}{8}$ ginebra
 $\frac{1}{8}$ aguardiente compuesto
bulce 8 grados

Figura 92

Formulari

non fuerte
 $\frac{6}{8}$ alcohol
 $\frac{6}{8}$ agua
 $\frac{1}{8}$ caña buena

yamaca 2^o
non ~~fuerte~~ 4 litros
por partido

Uña 2^o 75 gram
 $\frac{9}{8}$ alcohol
 $\frac{3}{8}$ agua
 $\frac{2}{8}$ caña

Figura 93

Formulari

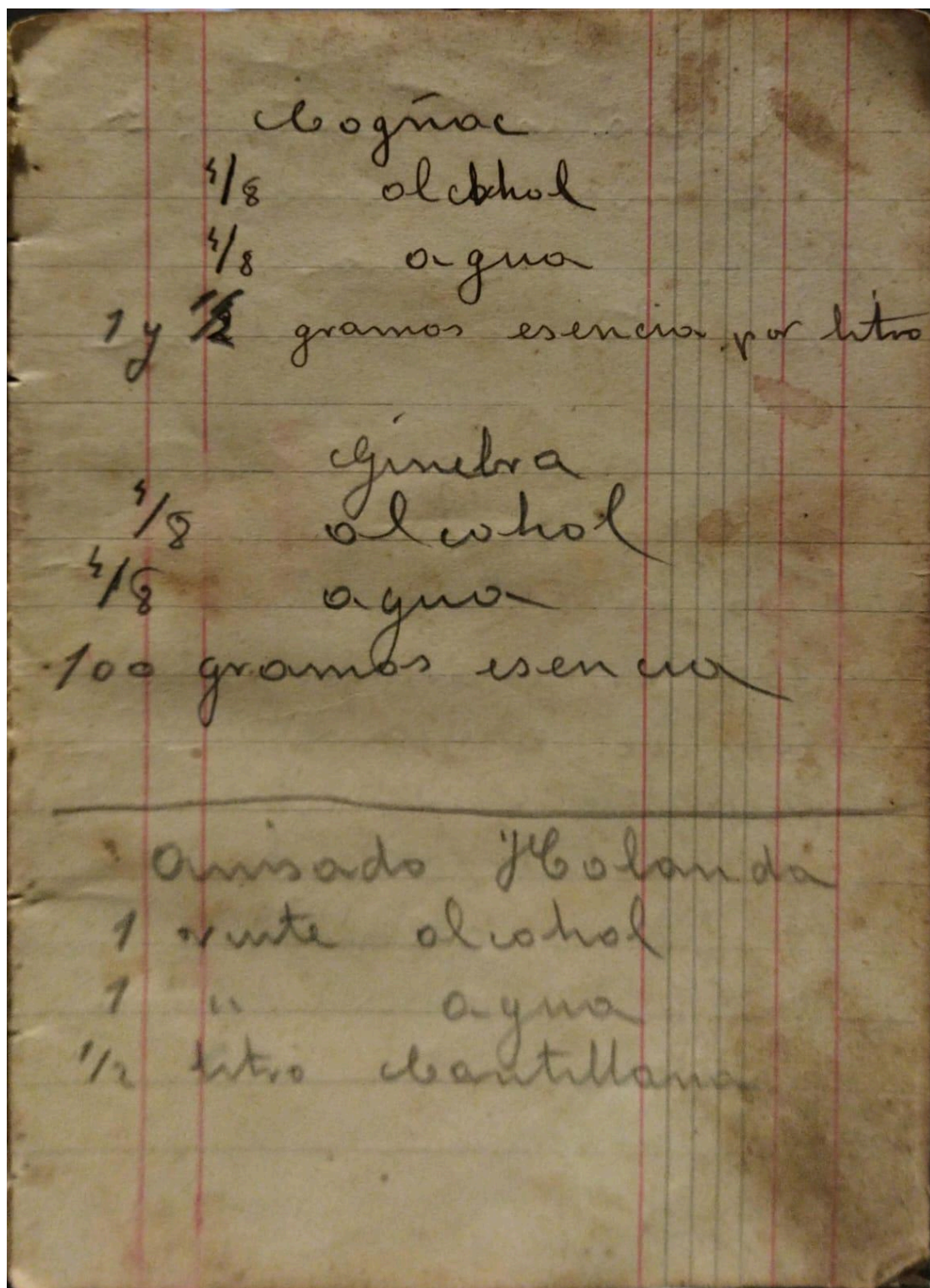


Figura 94

Formulari

Siwres Provisionales

Imitation L. Jaine

200 gramos Lima Calisaya
50 " Maranja agria
5 " clavos
60 " genepi
60 " Isopo
20 " Santaura
10 " Salvia aragon
50 " Regaliz
4 nueces moscadas
2 gramos esencia canela
24 litros alcohol
30 kg azucar
3 ruitus agua
60 gramos flor angelica
30 " te negro

Figura 95

Formulari

Ron boyó
8 unitats aigua
3 " alcohol
1 " canya

Cognac 1^o
50 litres alcohol
50 " aigua
1 " farabe simple
3 k.g extracto canya f.f.f.
AAA

Cognac 2^o
50 litres alcohol
58 " aigua
1 " farabe simple
1 y 1/2 k.g ~~gramos~~ esencia
cognac AAA

Figura 96

Formulari

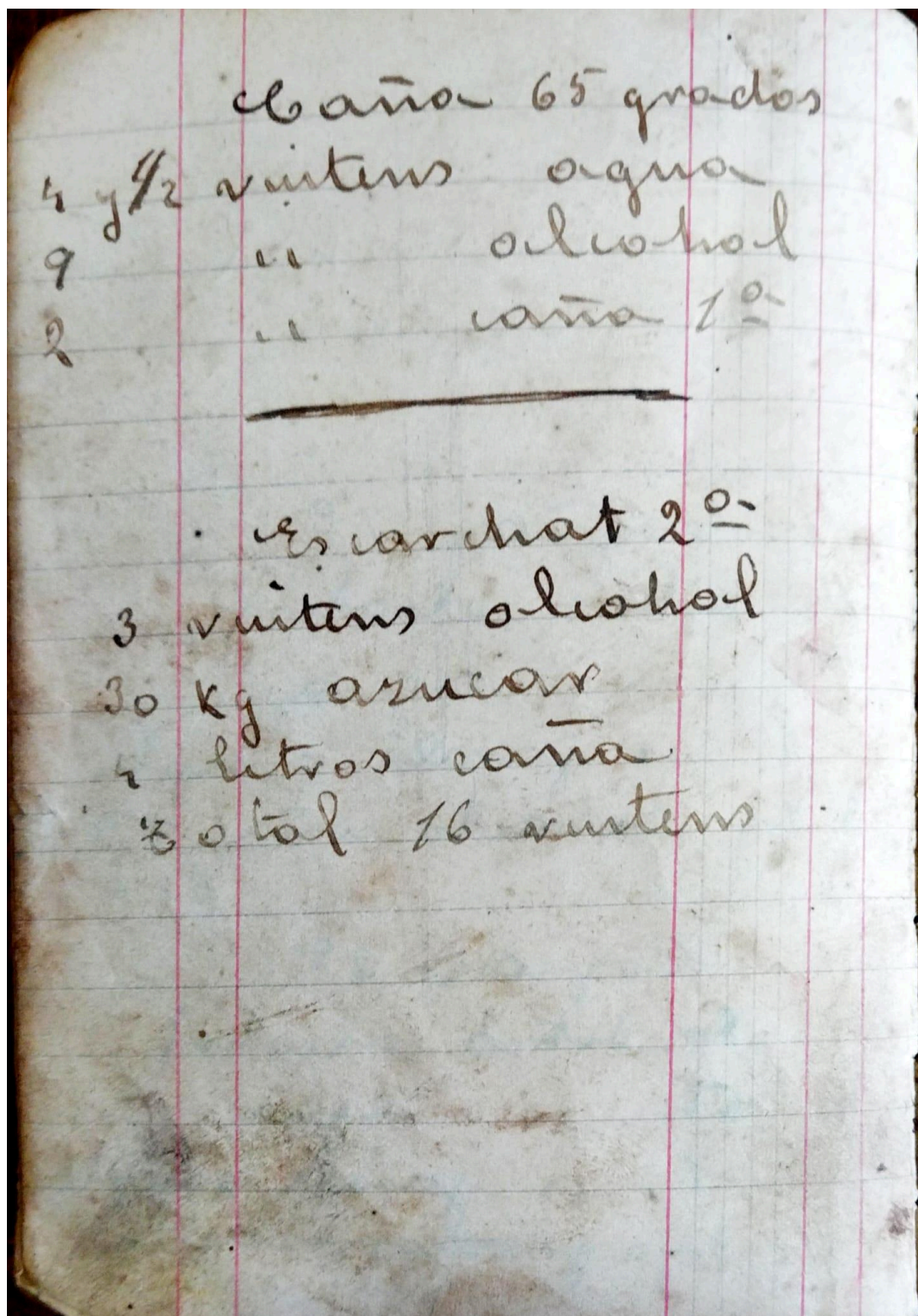


Figura 97

Formulari

cognac especial
(económico)

8 vintens agua
4 " alcohol
1 " mistela
1 $\frac{3}{4}$ litro jarabe neutro
650 gramos de cognac AAA

Navanjo-da grado 31
60 kg azucar
2800 " extracto navanjo
0'800^{0'600} " acido citrico
disuelto igual cantidad agua
5 vintens agua
Total de 71 litros

Figura 98

Formulari

Estomacal

30	Yenepe
30	Yopo
100	Canila
50	Colamos
30	Ze Imperial
10	Santauco
10	Salvia Aragon
30	Semilla angelico
8	cruceros rosadas
40	Salandria
100	piel de Simon
300	almendras amargas
100	hojas cire
10	.. laurel
3	ruiter alcohol 24 litros
30	kg azucar

Figura 99

Formulari

A handwritten recipe titled 'Imitacion Frailes' is written on a piece of lined paper. The text is in blue ink and lists various ingredients and their quantities. The ingredients include grams of Yopo, cgenepi, Lemas alamo, Cardamomos, Melisa, esencia canela, chartres, Litros alcohol, kg. azucar, ruitens agua, and g. Semilla-angelico.

Imitacion Frailes	
70	gramos Yopo
50	" cgenepi
20	" Lemas alamo
20	" Cardamomos
300	" Melisa
2	" esencia canela
30	" " chartres
2 6	Litros alcohol
2 3	kg. azucar
3	ruitens agua
60	g. Semilla-angelico

Figura 100

Formulari

Coñac 1^a
48 litros alcohol
62 " agua
3 " esencia Coñac 1^a
50 gramos ranciador
calentarlo a 70 grados
1 kg azucar

Coñac 1^a especial
45 litros alcohol
61 " agua
2 " esencia A.A.A
50 gramos Brandi
1 kg azucar
calentarlo a 45 grados
Total da 104 d en frio a.

Figura 101

Formulari

Crema de cacao
o la vainilla (con esencia)
24 litros alcohol
1,400 Kg esencia cacao blanco
35 gramos vanillina
36 Kg azúcar
Total 70 litros
La esencia es de la casa
Curt Georgi
Calle Aragón nº 92
Barcelona

Figura 102

Formulari

Crema cacao a la vainilla
ultima elaboracion
2 marzo 1950
~~21 de 5 octubre 1949~~
2500 Kg cacao 3500 Kg
90 gramos canela
15 " vanillina
36 Kg azucar
Total 70 litros

Figura 103

Esbós a mà a partir de fotografies antigues

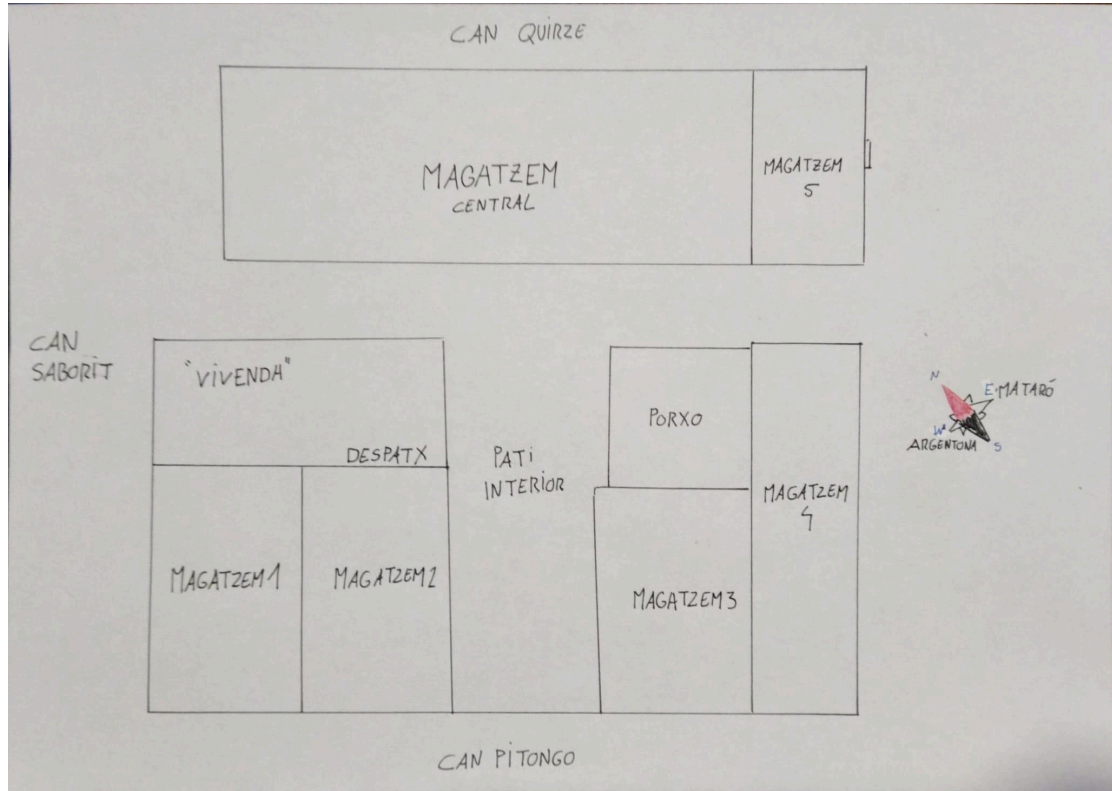


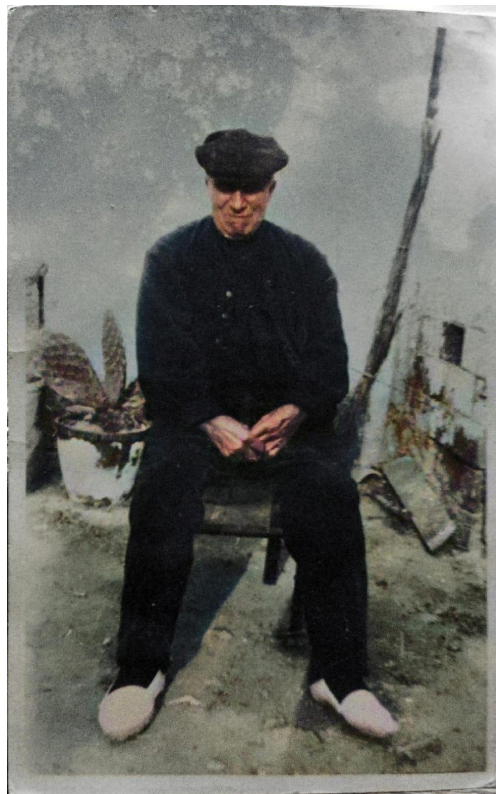
Figura 104. Esbós fet a mà per l'autor mateix, representant la planta de la Fassina. La porta principal es trobava a la façana del pati interior. En els diferents magatzems és on s'emmagatzemaven barrils i diversos productes; per exemple, a la façana nord-oest del magatzem 1 (numerats per mi mateix per poder esmentar-los) s'hi guardaven les essències.

Des del magatzem número 2 hi havia una porta que donava accés al despatx, el qual estava a tocar de l'habitatge. Aquesta part era la que tenia dos pisos, a diferència de la il·lustració de l'etiqueta de conyac, on el magatzem central apareix alt i amb cartell i tot —en realitat no hi era, era propaganda.

Al magatzem central, els alambins estaven situats a la façana nord-est, mentre que al magatzem número 5 hi havia la caldera (no sabem amb exactitud si era un alambí al bany maria o una caldera) ubicada a la cantonada nord. També en aquesta cantonada és on en Gaspar es cremà. A la finestra sud-est d'aquest mateix magatzem és per on es van endur la caldera el dia del furt.

Les vies del tramvia passaven per sota de la il·lustració, és a dir, pel sud-oest.

Reconstrucció digital a partir de fotografies antigues



Figures 105 i 106: Augusto Casas Ros

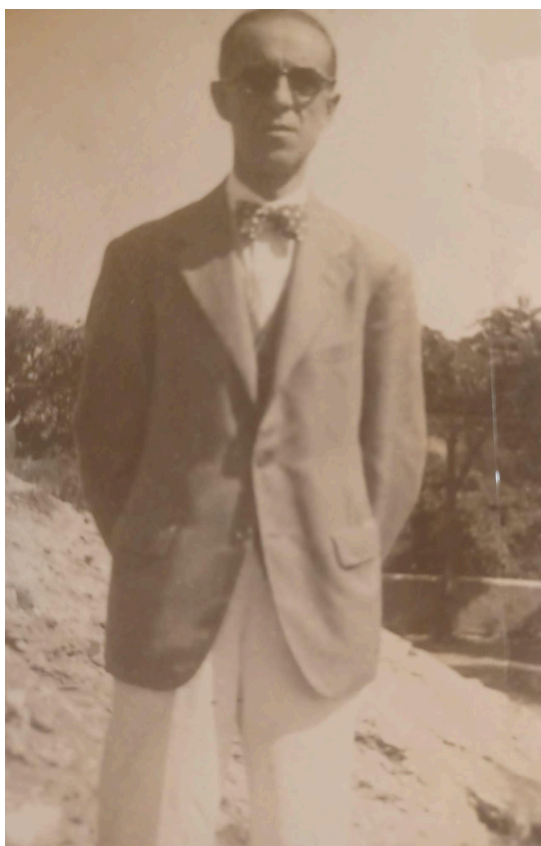


Figures 107 i 108: Camió de l'empresa a Ca la Fassina

Reconstrucció digital a partir de fotografies antigues



Figures 109 i 110: Gaspar Codina Serra



Figures 111 i 112: Antoni Gualba Saborit

Reconstrucció digital a partir de fotografies antigues



Figures 113 i 114: Ca la Fassina després de les inundacions