

GELIDA | Aniversari

La fleca Cal Marí de Gelida fa cent anys

// HISTÒRIA L'empresa ja té sis generacions documentades

E. Carafí Morera
Gelida

Amb motiu del primer centenari d'aquest forn de pa, els seus propietaris, ja pertanyents a la sisena generació, van decidir editar un llibre amb la seva història, la qual ha estat fruit d'un treball conjunt entre en Ramon Rovira i Tubella i qui signa aquesta crònica.

El resultat ha estat un volum de 30 pàgines, titulat "Cal Marí de Gelida, 1912-2012. 100 anys fent bon pa..." profusament il·lustrat, el qual s'inicia amb un pròleg de l'actual forner, Joan Marí Claramunt, i entra de ple en la història d'aquesta nissaga documentada des de primeries del segle XIX a la Pobla de Claramunt, Capellades i Sant Joan de Conilles (Mediona) fins instal·lar-se a Gelida el 1912 on sortosament hi perviu i haver obert en els darrers temps una sucursal a la zona d'eixample de la població, Can Sabat de la Puçada. En ambdós establiments hi ha incorporat el servei de granja i nombrosa pastisseria d'acord amb el tarannà dels consumidors actuals.

Els forners de cal Marí sempre han estat persones emprenedores i cultes i en aquest sentit, mereix especial atenció un curiós receptari de pastisseria iniciat el 1912 per Joan Marí i Sala, on es descriuen curosament les fórmules i ingredients per fer la pastisseria tradicional al costat dels diferents tipus de pa. Anota totes i cadascuna de les diades festives del poble a causa de les quals havien de fer major producció o productes especials, els preus de l'època,

**CAL MARÍ DE GELIDA,
1912 - 2012:
100 ANYS FENT BON PA**

Sis generacions de forners



Portada del llibre | 308

els tipus de fusta per cremar i posteriorment la modernització de la maquinària que ha donat pas al modern forn actual. El seu fill, Joan Marí Mañosas, també va ser un remarcable activista cultural a l'entorn de la Parròquia i els Lluïsos i va reunir una important col·lecció fotogràfica que es mereixeria un bon estudi. Especial menció també mereix la relació de forners que ha tingut Gelida des del 1846 fins el 1916 i els quals es van instal·lar a partir de la Guerra Civil del 1936-39. Finalment, es relacionen les especialitats actuals de la casa.

En Joan Marí Mañosas i el seu fill Joan Marí Claramunt van posar les bases del forn de pa modern, conservant les antigues especialitats i endegant nous productes i el darrer Marí fill seu, en Vicenç, continua fidelment l'empenta i els reptes dels nous temps "fent bon pa...", pare i fill conjuntament, com diu el títol d'aquest nou llibre que es regala generosament a tothom.