

Els productes carnis de cal Sensades van portar el nom de Solsona arreu de Catalunya i als seus voltants

La fàbrica va romandre oberta al casc antic de Solsona des del 1952 al 1982



La fàbrica d'embotits cal Sensades va servir elaborats carnis a Solsona, el Solsonès i a bona part de Catalunya i Andorra durant 30 anys. Des de 1952, molts solsonins van treballar per cal Sensades i tothom coneixia la qualitat dels seus productes elaborats.

El Virgili García Ares, gerent de l'empresa, va néixer en un petit poble de Lleó, Dragonte, molt a prop de Villafranca del Bierzo. Quan va complir 9 anys es va traslladar a Sabadell, on els seus pares van trobar feina, el pare com a encarregat d'una fàbrica tèxtil i la mare com a cuinera dels senyors de la fàbrica. Va arribar a Solsona amb els soldats nacionals que feien els ponts a final dels anys 30. Ell era xofer, va servir a l'exèrcit durant 5 anys.

El Virgili es va casar amb la Ramona l'any 1942. Abans d'obrir la fàbrica, la Ramona treballava en una botiga, on venia peix, situada al carrer Sant Cristòfol. Les collectivitzacions que es van dur a terme durant la Guerra Civil la van obligar a deixar la botiga. Més tard, l'Ajuntament va contractar la Ramona, després de la guerra, per vendre els cupons de racionament. També va treballar en una petita botiga al costat del magatzem de ca l'Adroguer Nou, on s'hi venia peix i fruita. Fins que els van animar a muntar una fàbrica càrnia, al casc antic de Solsona.



Aquí podeu veure un dels pots de llauna de Pasta de hígado trufado que com a imatge central duu l'escut de Solsona, la llauna és daurada impresa en negre i vermell

Cal Sensades

El Virgili va aprendre a treballar la carn a l'Ubach de Sant Llorenç. I quan van tenir suficients diners, al Nadal del 1952, van inaugurar la fàbrica cal Sensades. *“En aquella època a Solsona estàvem molt més bé que ara, tothom treballava i estava content, de treballadors en tenies tants com volies”* comenta la Ramona.

Als anys 50, Solsona era molt petita, la gent feia vida al casc antic, hi havia botigues de queviures petites, però on s'hi podia trobar de tot. La dura postguerra propicià que els sectors més humils de la societat vinguessin a treballar a Catalunya. Van arribar molts treballadors d'arreu d'Espanya, de Múrcia, de Lleó...

Cal Sensades era l'única fàbrica d'embotits de Solsona. A Sant Llorenç hi havia l'Ubach i el Sala. Pel que fa a les carnisseries hi havia la de cal Pujantell, la del Sisquet, cal Meliton i cal Molins, tot i que aquests també venien altres tipus de carn com vedella o xai. A la botiga que tenia cal Sensades, situada a la plaça de Sant Joan, només es venia porc, a més de peix, licors i conserves.

Ben aviat la fàbrica agafà embranzida i començà a expandir els seus mercats més enllà de Solsona. Per cal Sensades es mataven de 90 a 95 porcs a la setmana, la Ramona comenta que *“abarcàvem tot el Solsonès”*. El Virgili es cuidava



VIRGILIO GARCIA
SOLSONA (LEIRIDA)
R.O.G.S. 1402

FUET EXTRA
INGREDIENTES: Carne de cerdo,
sal, pimienta, especias y
aditivos y estabilizantes C.

*Aquesta és l'etiqueta de paper que
duien tots els fuets que sortien de
Cal Sensades*

d'anar a buscar els porcs a les cases de pagès i els portava a l'escorxador, pagava el porc al preu de la llotja.

Cal Sensades tenia una granja als afores de Solsona ***“la primera granja que es va fer va ser la nostra”*** deixa clar la dona del Virgili. Per desgràcia el Virgili i una de les seves filles estaven malalts i això va fer que la família decidís vendre la granja per pagar les despeses que ocasionaven els desplaçaments i els metges.

Productes i distribució

A cal Sensades feien llonganissa, fuet, sobrassada, xoriço, catalana, "domillo" embotxat, pernil. També feien molt "beicon" i el servien gairebé tot en una fàbrica de ciment de Tremp, que donava de menjar a 200 treballadors.

Cal Sensades venia 80 quilos de cansalada a la setmana. Cada 15 dies una furgoneta carregava tota la cansalada que hi havia i els ossos. La cansalada es portava a Pamplona per fer la Pamplonica i els ossos els portaven a la Gallina Blanca per fer brou.

La mantega es portava a les pastisseries, servien a les populars Baixas i Tívoli del carrer Muntaner de Barcelona. Una anècdota curiosa que explica la Ramona es produí a la granja Jorba, on anava el rei Joan Carles quan estava a Barcelona, ***“El rei deia: posa'm una llonganissa de Solsona”***.



Aquí podeu veure les calderes amb foc de llenya que no paraven mai en una indústria càrnia



Una altra vista de l'obrador on hi havien treballat 35 persones. El taulell d'acer inoxidable i fusta i també podeu veure la màquina de trinxar carn i la pastera



La màquina d'embotir és una de les eines que més es feien servir.

Cal Sensades es va fer amb un nom dins el món xarcuter i el seu mercat continuava en creixement constant. La fàbrica venia al mercat de Sant Antoni, la Boqueria, a l'Hospitalet, Lleida, Tàrraga, i fins i tot treballava per la cadena de supermercats IFA.

La popularitat dels productes de cal Sensades va arribar fins a la capital d'Espanya, *“A Madrid ens escrivien i ens posaven l'etiqueta del producte que volien dins la carta i nosaltres els hi enviàvem per correu”*, afirma la Ramona.

Fora de Catalunya, l'empresa del Virgili i la Ramona vengué a Andorra, Saragossa i a València, però una mala experiència en el cobrament d'uns productes els va fer recapacitar respecte a la venda a l'exterior de Catalunya.

Control sanitari i neteja

“Hi havia més control sanitari que ara” explica la Ramona. El procés sempre era el mateix, venia un inspector i amb el Virgili anaven als assecadors. Allà l'inspector seleccionava algunes peces càrnies, les partia per la meitat i una meitat la guardaven a la fàbrica i l'altra se l'emportava l'inspector, per analitzar i comprovar que tots els ingredients corresponien amb el que deia l'etiqueta. L'inspector passava cada 3 setmanes o cada mes i sempre era un de diferent.

Tot havia d'estar ben net, les màquines i taules de la fàbrica es netejaven amb cristall perquè el lleixiu no es podia fer servir per la pudor. El cristall no feia cap mena d'olor.

El repartiment a Solsona el feien canalla, quan sortien de l'escola. Anaven amb un carret per les cases dels clients. Fora de Solsona, es repartia amb l'ajuda de dues furgonetes.

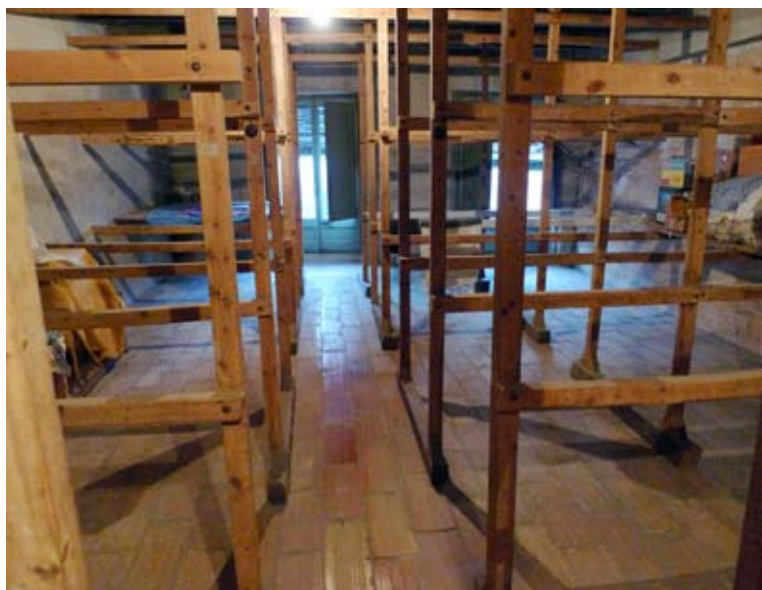


Dipòsit de llard, molt preuat per les pastisseries barcelonines que el compraven tot

Treballadors i impostos

L'empresa va tenir entre 30 i 35 treballadors. A l'època de Nadal la fàbrica necessitava més treballadors per fer llonganisses, molt sol·licitades en aquelles dates. A l'estiu era quan més treballadors es llogaven perquè alguns dels treballadors fixos feien vacances i calia suplir-los.

En aquella època la gent treballava pràcticament de sol a sol, els horaris de feina eren de les 5 o les 6 del matí, ja que es preparaven les calderes per quan arribessin els porcs, fins a les



Cal Sensades necessitava molt espai pels assecadors d'embotits. El munt d'habitacions estan plens de barres on hi penjaven fuets, botifarres, donegals, llonganisses, pernills...

A la foto del costat hi teniu la rampa per on es descarregaven els pernills que eren a l'assecador de sota teulada





2. A les 3 de la tarda tornaven a la feina fins a les 8 o les 9 del vespre, en funció de la feina.

Els impostos abans es controlaven a través de les xapes i els precintes dels productes. També hi havien les guies que es feien als clients. Aquestes les firmava el veterinari, i valien 2,20 pessetes.

L'etapa final

L'empresa de Cal Sensades va tancar l'any 1982, degut a l'enfermetat del Virgili i la seva filla. La falta d'algú de la família que es fes amb les regnes de l'empresa va fer que la Ramona decidís tancar. *"Ningú no va voler seguir perquè tots estaven ben col·locats"*, explica la Ramona. Així es tancaven 30 anys d'una indústria que gràcies als seus productes de qualitat va portar el nom de Solsona arreu de Catalunya i als seus voltants.



El Virgili va tenir l'honor de ser pendonista d'Honor el dia de Sant Antoni, patró dels animals

Freixinet ■

Freixinet canta !

L'Associació de Veïns de Freixinet i Rodalia hem organitzat la I Trobada de Cant Popular i Tradicional, prevista pel dia 29 d'octubre. Pretenem viure una jornada festiva i musical de caire popular. Volem gaudir del cant que ha format part de tants moments de la nostra vida i que ha estat arrelat en la manera de ser i de sentir d'aquesta contrada.

Hem nascut i ens hem fet grans amb algunes de les cançons que han acompanyat la vida dels nostres pares i dels nostres avis, tant en el treball com en les festes. Per això volem que segueixi viva en les nostres trobades, celebracions i si no és demanar massa, en alguns moments que la vida quotidiana ens ho permeti.

Hem organitzat aquesta trobada amb el desig de passar una estona agradable cantant o escoltant cançons diverses: de bressol, d'amor, de desamor, de feines del camp, de festes, de la vida del poble, etc., aportant al mateix temps un petit gra de sorra al nostre patrimoni cultural.

De la mà del grup **3 De Ronda** participarem en les diferents activitats programades per aquest dia. Volem compartir amb tots vosaltres i d'una forma especial amb els que ens vulgueu donar a conèixer les cançons que cantàveu a casa, a l'escola, al poble, a la feina etc., durant l'animada sobretaula que junts celebrarem. Us hi esperem!

Inscripcions a: aavvfreixinetiroadalia@afreixinet.com

Telèfon: 973 05 99 31

FREIXINET CANTA

RECUPEREM ELS CANTS POPULARS

DISSABTE, 29 D'OCTUBRE 2011

AMB 3 DE RONDA - DAVID DE LA HIGUERA: TENOR I GUITARRA - RAMON MANENT: BARÍTON, GUITARRA I GUITARRÓ - POL AUMEDES: ACORDIÓ DIATÒNIC

PROGRAMA DE LA JORNADA

- 11:30-13:30 h TALLER VOCAL DE CANÇONS POPULARS
- 14:00 h ARROSSADA POPULAR I CANTADA AL LLEVANT DE TAULA
- 18:00 h CONCERT DE CANÇONS TRADICIONALS AMB TRES DE RONDA

TOTES LES ACTIVITATS ES REALITZARAN AL LOCAL SOCIAL DE FREIXINET

QUI VULGUI CANTAR, ESCOLTAR, GAUDIR, QUE NO FALTI!

preu:
taller vocal 8 € - dinar 10 € - concert 7 €
paquet complet 20 €
reserva prèvia:
tel. 973059931 o al correu aavvfreixinetiroadalia@afreixinet.com
més informació a: www.afreixinet.com

organitza

col·labora