

## Solsona homenatja els seus comerços i indústries històrics

**La indústria ganivetera Pallarès, la fleca Cal Jaumet del Forn i les botigues de queviures Cal Baldomero i Cal Coll reben els premis a la Indústria i al Comerç i Serveis de l'ajuntament de Solsona**

Aquests 4 establiments solsonins han estat els primers guardonats dels Premis a la Indústria i al Comerç i els Serveis que convoca per primer cop l'ajuntament de Solsona en reconeixement a la trajectòria professional i històrica d'empresaris i comerciants de Solsona. Els premiats rebran la Medalla d'Honor de la Ciutat i un diploma commemoratiu de l'acte en el transcurs d'un sopar que se celebrarà el proper dia 20 d'abril.

El premi a la indústria ha recaigut en la Ganiveteria Pallarès, de la qual s'ha valorat l'antiguitat, la innovació tecnològica i la qualitat en el procés productiu, així com, la seva llarga tradició en la fabricació de ganivets i eines de tall. Pel que fa als comerços el premi valora l'antiguitat, la tradició i la continuïtat i té 3 categories. Un premi al comerç amb un antiguitat de 50 anys o més, que ha recaigut en Cal Coll, fundat l'any 1935. Un premi al comerç amb 75 anys o més d'antiguitat, que ha estat atorgat

a Cal Baldomero, fundat l'any 1913. I un premi al comerç de 100 anys o més que ha estat per Cal Jaumet del Forn que amb 173 anys d'història, lligats sempre a la matexia família, s'emportarà el premi corresponent al comerç amb més antiguitat.

El jurat dels dels Premis a la Indústria i al Comerç i els Serveis, integrat per l'alcalde de Solsona, Jordi Riart, el regidor d'indústria, Jordi Xandri, la regidora de comerç, Lola Pèrez, els representants dels grups municipals d'ERC i El Comú, del Consell Econòmic i Social, del sindicat Comissions Obreres, de la delegació de la cambra de Comerç i el president del Consell Comarcal, Joan Serra, va escollir els guanyadors el passat mes de març, entre diversos candidats que aspiraven al guardó. La intenció dels responsables d'aquesta iniciativa es donar continuïtat a aquests premis que en principi s'atorgaran cada dos anys.

### Cal Jaumet del Forn, fundat l'any 1834

Parlar de Cal Jaumet del Forn és parlar de la botiga més antiga de Solsona. No en va, aquest any l'establiment compleix 173 anys elaborant i venent pa. A més, com els agrada recordar, aquest establiment del carrer de la Mare de Déu, continua coent el pa en un forn de llenya, una tradició vigent des del primer dia i que es nota només d'entrar a la botiga, quan el flaïre del pa coent-se al foc se sent per tot arreu.

La història de Cal Jaumet del Forn és la història de la família Pujol, que ha estat al capdavant del negoci familiar des de l'any 1834, moment en què Josep Pujol Pascuets esdevé el primer forner de la família.

Tot i això, el nom de la botiga es deu al seu fill, Jaume Pujol Cases, besavi de Josep Pujol, actual propietari juntament amb la seva dona, Teresa Mujal. Ara, però, la tradició familiar continua de la mà d'Àngela Pujol -filla del Josep i la Teresa- que juntament amb el seu marit Lluís Guzman s'han convertit en la sisena generació d'aquesta família de forners solsonins. Com els agrada recordar, *"la història de Cal Jaumet també és la de molts clients de la casa que des de fa anys comprèn al forn i que en alguns casos s'han anat conservant de generació en generació, com ho hem fet nosaltres"*.



Antic obrador de Cal Jaumet del Forn



L'Àngela Pujol i la Teresa Mujal, darrera el taulell de Cal Jaumet del Forn

A tots els fa molta il·lusió aquest premi, ja que per a ells és important *"tenir un reconeixement com aquest"*, i també, *"és un incentiu per continuar tirant endavant"*.

El Josep i la Teresa recorden que fa anys el forn *"era com un lloc de reunió"*. Per poder coincidir més temps amb la família, i mentre l'avi feia el pa, l'àvia i la resta de la família li feien companyia. *"Fins i tot alguns amics venien a l'obrador a fer tertúlia o jugar a cartes"*, recorden.

Tot i que el primer obrador de Cal Jaumet era a la plaça Sant Joan, a ca l'Angelet, ja des de principis del segle XX el negoci es va traslladar a la botiga actual. El seu interior guarda l'autèntica joia de Cal Jaumet, un forn de llenya que encara avui cou el pa d'aquest establiment.

*"L'elaboració artesanal del pa i el gust especial que li dona la cocció amb llenya són segurament els secrets de tants anys dedicant-nos al negoci"*, explica l'Àngela, que també apunta que la raó de continuar treballant *"es deu als clients que ens fan confiança"*. *"Sense ells pocs anys haguéssim complert i part d'aquest premi també correspon a ells"*, assegura.

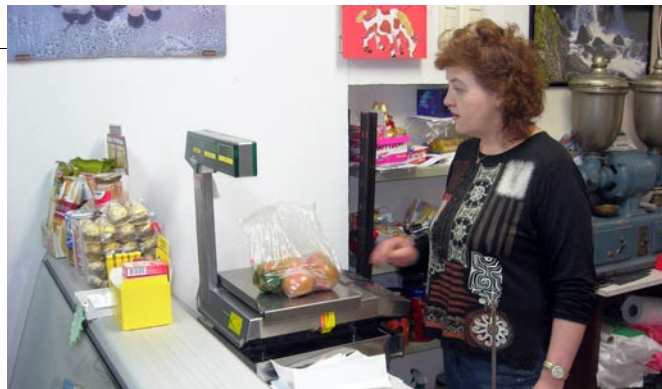
## Cal Baldomero, fundat l'any 1913

Fundada l'any 1913, aquesta petita botiga de queviures del carrer Castell de Solsona és un exemple de la vitalitat del petit comerç solsoní. Als seus prestatges s'hi pot trobar una mica de tot i els que hi entren no acostumen a sortir-ne amb les mans buides. A més, Cal Baldomero ja és tot un clàssic de Solsona gràcies sobretot a la comercialització de bacallà i del famós llegum cuït. Aquests són els productes estrella de Cal Baldomero, com explica l'Anna Serra, actual responsable de la botiga, que recorda que **"fa anys s'havien arribat a vendre en un sol dia més de 50 quilos de cigrons"**.

Ara no se'n venen tants quilos, però **"les lleties, els cigrons o les mongetes es continuen venent als clients de tota la vida"**. Conserveu clients que ja venien en època del pare i alguns fins i tot recorden



Foto antiga de Cal Baldomero amb el taulell entrant a l'esquerra



L'Anna Serra és l'actual propietària de Cal Baldomero

la Pepeta, la filla del Baldomero, fundador de la botiga, que es va fer càrrec de la botiga durant molts anys.

L'Anna ja fa 24 anys que està al darrera el taulell i recorda que va ser la seva mare qui va començar a treballar de ben jove a la botiga. Els propietaris i fundadors de Cal Baldomero no tenien fills però s'apreciaven molt la seva mare, a qui al final van traspassar el negoci. Amb el pas del temps la botiga s'ha anat reformant i fins i tot ha variat d'ubicació, passant del número 30 al 28 del carrer Castell.

Després de tants anys l'Anna valora molt aquest premi, **"ja que és d'agrair que la teva ciutat et faci aquest reconeixement."** A més, apunta que no és fàcil tirar endavant durant tant de temps. La competència de les grans superfícies, explica l'Anna, ha fet mal al comerç tradicional i tot i que és un fenomen que ja ve d'anys no es fa difícil de superar. Ara la botiga no pot suportar, com havia fet antigament, el pes econòmic de tota la família, però com que estic sola i no pago lloguer puc anar defensant el meu sou. A més, la botiga m'agrada; hi he pujat de petita i és casa meua i tal i com com deia el meu pare: **"ditzós el diner que a casa ve"**.

## Cal Coll, fundat l'any 1935

Cal Coll és un dels establiments més coneguts de Solsona. Situada enmig d'una transitada cruïlla de 4 carrers que porta el seu mateix nom, aquesta botiga solsonina combina la venda de queviures i productes de la llar amb les de magatzem de productes agraris, com el pinso i els cereals. A més, en els darrers anys Cal Coll s'ha especialitzat, de la mà de la Teresa Comas -continuadora del negoci familiar- com a bodega de vins. **"Sóc molt aficionada al món del vi i la botiga em permet donar a conèixer vins que m'agraden, comentar-los amb els clients i estar a l'agüait de les novetats"**, apunta Comas, que fins i tot ha impulsat l'organització de tastos per conèixer millor aquest producte.

La Teresa Comas, filla de Rossend Comas i Montserrat Viladrich està al capdavant de la botiga des de l'any 1997 quan va decidir deixar la seva feina i dedicar-se per complet al negoci familiar. **"De jove no m'agradava la botiga i mai no m'hagués imaginat la vida despatxant rera el taulell de Cal Coll, però ara un cop presa la decisió n'estic contenta i orgullosa"**.



Una autèntica imatge de Cal Coll



Un moment de feina a Cal Coll

La Teresa és la tercera generació de la família que treballa a la botiga, que va ser fundada l'any 1934 a cal Coll Vell de Solsona pel seu avi, Josep Comas, masover de la finca el Coll de Llanera. L'any 1942 el local se li va quedar petit i va comprar un solar per fer-s'hi la casa i la nova botiga. En morir l'avi, l'any 1959, els pares de la Teresa es van fer càrrec del negoci, fins que l'any 1997 va ser ella l'encarregada de continuar la tradició familiar, juntament amb la seva cunyada Montserrat Aynés i Cots. Aquest mateix any es va aprofitar per reformar i ampliar el local que avui en dia manté encara l'esperit dels temps passats sense oblidar els avantatges i facilitats propis d'un supermercat actual. Tot i això, per la Teresa, **"l'autèntic secret de les botigues de poble"** és el tracte personal i directe amb el client, una qualitat que a les grans superfícies els costa d'oferir.

La Teresa valora molt especialment el guardó sobretot **"perquè és un reconeixement pels meus pares que són els qui han tirat endavant el negoci els últims anys"**. A més, explica que **"estem sorpresos i agraïts i més tenint en compte que és un premi que et donen per treballar"**.



## Ganiveteria Pallarès, fundada l'any 1917



El taller de ganivets Pallarès, el 1917

Parlar d'indústria a Solsona és parlar de la Ganiveteria Pallarès, una empresa que amb el pas dels anys ha convertit la tradició ganivetera familiar en una indústria moderna i reconeguda fora de les fronteres solsonines. A més de la popularitat que els ganivets Pallarès de Solsona tenen a Catalunya, la seva fama, s'estén per tot Espanya i França on aquesta família ganivetera és molt reconeguda i on es poden trobar els tradicionals pallaresos de Solsona a les botigues.

Des dels seus inicis al petit taller artesanal de la carretera de Torà, a començaments de segle, fins a l'actualitat, que ocupa una nau al polígon industrial dels Ametllers, tres generacions de la família Pallarès han estat al capdavant del negoci.

Avui és en David Pallarès, nét del fundador de l'empresa, qui porta les regnes del negoci juntament amb el seu pare, Jesús Pallarès, i el seu tiet, Lluís Pallarès. En David fa 10 anys que treballa a l'empresa familiar i explica que "el prestigi de la marca, la qualitat de les navalles i la fama de tenir unes fulles molt afilades" ajuden a tirar endavant i a fer front "a una competència cada cop més dura".

A banda de la popular navalla de Solsona, el conegut Pallarès fet amb mànec de plàstic o banya, la ganiveteria Pallarès pot produir més de 100 tipus diferents de ganivets. Molts d'aquests ganivets i eines de

### El Jesús i el Juli Pallarès

tall es fan en funció de les necessitats de cada client. "Dissenyem ganivets personalitzats per fàbriques i tallers, per feines específiques o també per col·leccionistes. Els fem a mida amb la forma i els materials que més s'adapten al client i això es un valor afegit que aportem com a indústria especialitzada", apunta el David.

"És maco que la teva ciutat et reconegui la feina de tots aquest anys i sobretot és un reconeixement molt especial cap al meu pare i el meu tiet que han estat durant els últims temps al capdavant del negoci" comenta el David. A més, els responsables de la Ganiveteria Pallarès coincideixen en valorar molt positivament el fet que "la ciutat reconegui els productes i les empreses de casa nostra". En aquest sentit apunten també que s'hauria d'aprofitar per explotar més aquest patrimoni que en el cas dels ganivets té a Solsona una tradició molt arrelada. "Sóm un zona ganivetera de primer ordre i quan l'avi va començar a fer ganivets, a principis del segle XX, Solsona ja tenia una indústria ganivetera molt potent i coneguda arreu, i per això creiem que seria bo donar valor a aquest actiu del qual disposa Solsona" apunten els propietaris de la Ganiveteria Pallarès.

**Escola Arrels Primària**

15 d'abril de 2007 Matí de 2/4 d'11 a 2

**La Fira de la solidaritat**

Durant el matí també es farà la

**JORNADA DE PORTES OBERTES**

i podreu visitar l'escola.

Entrada per la Plaça del Camp

**PROJECTE MEDI AMBIENT I SENSIBILITZACIÓ PER A ZONES RURALS OBJECTIU 3 (MAS3)**

ACCIONS GRATUÏTES adreçades a treballadors actius de PIMES i professionals autònoms relacionats amb el sector mediambiental que desenvolupen la seva activitat en zones Objectiu 3

**Cursos on-line (assistits amb un tutor)**

- > Gestió forestal i desenvolupament I
- > Gestió forestal i desenvolupament II
- > El cultiu de la tòfona negra
- > Formació per a auditors forestals
- > Sistemes Integrals de Gestió
- > Sistemes de Gestió Mediambiental
- > Gestió de residus
- > Energies alternatives i renovables
- > Curs bàsic de Prevenció de Riscos Laborals

**MÉS INFORMACIÓ**  
 Centre Tecnològic Forestal de Catalunya  
 Pujada del Seminari, s/n 25280 Solsona  
 Tel. 973 481752 \_ Fax 973 481392  
 info@mas3.info \_ www.mas3.info \_ www.ctfc.cat

"Accions cofinançades pel Fons Social Europeu en un 70% (per a Objectiu 1) i un 45% (per a Objectiu 3) i per la Fundació Biodiversidad, en el marc dels Programes Operatius d'"Iniciativa Empresarial i Formació Continua" 2000-2006".



El fons Social Europeu contribueix al desenvolupament de l'ocupació, impulsant l'ocupabilitat, l'esperit d'empresa, l'adaptabilitat, la igualtat d'oportunitats i la inversió en recursos humans"