

GELATS DE PROXIMITAT

Taronges del tròpic lleidatà

Gairebé no és possible comprendre l'estiu sense menjar-se un gelat. N'hi ha de mítics, com la taronja tropical de la Glas, estrella indiscutible del catàleg d'aquesta empresa lleidatana que va començar com una orxateria als anys quaranta i ara ven pràcticament a tot Catalunya.

Per JBC

Si ens demanen fer una llista de les cinc coses imprescindibles de l'estiu és molt probable que entre la platja, la pell morena, una canya i viatjar, sempre hi surti un gelat. En fan de tots els gustos, en venen pràcticament a tot arreu i són aptes per a totes les butxaques. A l'hora de decidir-ne el sabor ja no ens posarem d'acord, tant és que gaudim amb un crocant, un cucurutxo de nata, un sorbet de llimona o la mítica taronja tropical de la casa Glas. Des de la fàbrica que aquesta empresa de Lleida actualment té a la partida de la Mariola, reparteixen centenars de milers de gelats per tot el país. Aquesta marca va començar a la dècada dels quaranta, quan la família Casañé va obrir una orxateria al carrer Blondel. Seixanta anys i tres generacions més tard el negoci ha passat per un petit obrador al Canyeret i la fàbrica que tenien al carrer Unió, al barri de l'Escorxador. "Quan tenien l'orxateria van començar a fer gelats i en poc temps ja hi havia alguns restaurants de Lleida que es van interessar per incorporar-los a la seua carta, aleshores van haver de traslladar la producció", explica Jordi Nolla, actual director adjunt de la casa. El sector ha patit molts canvis perquè ara molta gent es compra els gelats per menjar-los a casa i les multinacionals tenen molta més presència al carrer i als mitjans que abans. "La lluita amb les marques internaci-

onals és pràcticament impossible quan es tracta de quantitat. Si nosaltres hem resistit tots aquests anys i encarem el futur amb optimisme és perquè sempre hem optat per uns estàndards de qualitat imprescindibles." Tenir una fàbrica implica mecanitzar part dels processos de producció, un avenç que no ha suposat trencar totalment amb la tradició artesanal de la casa. "Als pastissos que porten crema es tira sucre blanc i es crema manualment i les bases de la Sant Honoré les fa a mà un pastisser, per exemple."

Mantenir l'equilibri entre el creixement industrial i l'essència original ha estat sempre molt present en totes les decisions que han pres: "La nostra filosofia és seguir la tradició i utilitzar bones matèries primeres", diu Nolla. Avui en dia la proximitat

és un valor afegit i Glas, que ha treballat sempre amb productors propers, mai no n'havia fet gala i ara ho pot fer valer.

Mentre algunes grans empreses juguen amb imatges de masies, pagesos i tradicions catalanes per vendre productes industrials que utilitzen matèries primeres vingudes d'arreu del món, a Glas treballen amb torró Alemany, nata de Llet Nostra i el Castillo i ametlles de la Cooperativa Unió de Reus. "No hem canviat res en la nostra manera de fer, només que ara potser ho comencem a fer valer perquè la gent sàpiga com treballem." El negoci original era una orxateria, una de les darreres apostes és el gelat d'orxata amb xufles valencianes amb DO, un gelat que els permet oferir un producte de primera





LLIMA. Cada dia fabriquen diferents productes. A la línia de producció es pot veure Filippos de llima.



Una part de la producció és pràcticament artesanal, com és el cas de les bases del pastís de Sant Honoré o la crema cremada

Al llarg de seixanta anys i tres generacions, la família Casañé ha consolidat i fet créixer la marca de gelats lleidatans per excel·lència

qualitat sense lactosa “per tal de cobrir una demanda cada vegada més creixent, la de les persones que tenen problemes amb els al·lèrgens”. En tot el seu catàleg són molt curiosos amb aquestes qüestions, una informació que els distribuïdors i els clients finals agraeixen molt, i amb tota seguretat poden dir que els seus gelats no porten gluten. “Mai n’han portat perquè no fem servir farines espessidores; sempre ha estat així i ara, senzillament, ho expliquem per tal de ser al més transparents possibles amb els clients.”

El consumidor final és la clau, el nen que vol un gelat a mitja tarda, el pare que compra un pastís per a les postres del diumenge o la jove que sempre vol tenir una barra de crocant al congelador per si un cas. “Sabem que la gent que ens coneix és fidel al nostre producte perquè és bo.” És de qualitat i original, com la mítica taronja tropical. “Sempre fem la broma que té èxit tot i que no és taronja ni és tropical”, apunta Nolla; “forma part de la nostra carta des dels anys cinquanta, és un gelat de bescuit molt cremós amb traces d’ametlles caramelitzades en una doble galeta de pa d’àngel que també fem nosaltres”. Un d’aquells gelats que es desfan a la boca.



CARTELLS D'IMPULS

Les cartes dels gelats han anat evolucionant al llarg dels anys i mentre que alguns han desaparegut per sempre, d'altres es mantenen inalterables com és el cas de la taronja tropical.