

TORRÓ, A L'HIVERN; GELATS, A L'ESTIU

Xixona, la ciutat del dolç

Conta l'anècdota que un gelader xixonenc, picat pel bacil viatger que pateixen molts veïns del petit poble de l'Alacantí, decidí un bon dia d'anar a vendre gelats al desert als mateixos beduïns. Caminant entre les càlides arenes i les movedisses dunes, es va endur una de les majors sorpreses de la seua vida. ¿Es tractava d'un oasi paradisiac o potser de les restes d'algun misteriós palau perdut en les nits del temps? No. El miratge, fet realitat, consistí a veure que enmig del desert hi havia un altre conciutadà seu que havia tingut abans la mateixa idea. Enrolat en la legió estrangera francesa, s'estava fent d'or venent gelats de llimó als berbers.

Aquesta petita història és un exemple bastant significatiu del caràcter itinerant de la població de Xixona. Característica que va indefectiblement unida a la tradició torroneira i geladera que particularitza el petit poble.

Perquè tot i l'escassa grandària, és un dels pobles amb més personalitat del País Valencià. Situat en l'interior de la comarca de l'Alacantí, a una altitud de 450 metres, presenta uns determinats trets de sequedat que el fan idoni per al desenvolupament de la indústria del torró (o del terró, com en diuen els xixonencs).

Uns altres factors que també van influir-hi foren la existència d'un dolç arab paregut al torró, anomenat alfajor, que es fabricava per la zona, i les grans quantitats d'ametles i rusc d'abelles (per a fer mel) en les rodalies.

En el segle XIX, i després d'uns quants segles de fabricació casolana del dolç nadalenc, van començar a fer les primeres passes cap a la industrialització del torró. Fou aleshores que hi aparegueren les grans fàbriques que avui dia són conegudes gràcies als reiteratius anuncis que envaeixen el Nadal.

Aquest procés torroneer ha estat un bon exemple de desenvolupament col·lectiu i anònim de tot un poble que, amb esforç i enginy, ha aconseguit erigir-se en la «pàtria petita» del torró.

Xixona és un dels pobles valencians més curiosos. Abocats durant uns mesos de l'any a l'elaboració de torrons i gelats, pareix que els xixonencs s'han proposat de fer-nos més dolça i fresca la vida

Guillem Rausa

Paral·lelament, hi sorgí una altra tradició que també els marcà profundament el futur: el gelat. Nascut per completar el cicle del torró durant els mesos de l'any en què aquests deixaven de fabricar-se, el gelat va suposar un alleujament econòmic per a moltes famílies xixonenques.

L'origen del gelat es remunta a unes quantes centúries. Diuen que va ser Marco Polo qui el va introduir en les ciutats italianes, després d'un dels seus exòtics viatges. En els segles

JORDI V. CENT



JORDI V. CENT



XVII i XVIII se'n produeix l'auge i l'expansió per les corts més a la page de l'Europa d'aleshores.

Pel que fa al País Valencià, els antecedents més directes dels gelats són allò que es coneix com a «pous de neu». Aquests pous —dels quals encara queden algunes valuoses restes en alguns indrets, entre els quals hi

ha Xixona— es crearen al voltant del segle XVI per comercialitzar la refrescant neu conservada des de l'hivern. I proliferaren pels llocs més diferents del país. Nevaters era el nom amb el qual es coneixia els encarregats de transportar la neu entre pobles i ciutats.

El següent salt qualitatiu fou el des-

plaçament dels nevaters pels gelaters pròpiament dits, que començaren a fabricar de forma individual i artesana el propi gelat —guardant-se'n cadascú la fórmula amb un zel digne d'Albert Einstein—. Ibi fou, sens dubte, un dels primers pobles que n'impulsaren la producció. Xixona la va seguir molt prompte, i a poc a poc, començà a vèncer-la en el seu propi terreny.

Els xixonencs s'han convertit en uns pintorescs ambaixadors del seu poble, repartint-se pels racons més dispars de la geografia ibèrica, però concentrant-se sobretot a Catalunya, al País Valencià i a Andalusia. Darre de cada gelateria xixonenca hi ha un assaonat oriünd que es guanya la vida amb la seua suor, gràcies al fet que els altres també suen a l'estiu.

Per a fer front a les lleis sanitàries i a la competència, començaren a unir-se els geladors. Així, va nàixer Injihesa, que és una societat anònima que funciona en realitat com una cooperativa. Nascuda amb vint-i-sis socis, en l'actualitat en té dues-cents cinquanta i controla dues fàbriques. La primera, que s'instal·là al voltant de 1968, està situada al Vendrell (comarca del Baix Penedès). En 1975 se'n muntà la segona, a Xixona, d'on procedeixen tots els socis geladors. La raó que podria explicar-ho no és molt difícil: Catalunya ha estat, de sempre, un bon mercat de torrons i de gelats.

Injihesa és bastant paradigmàtica pel que fa a Xixona i els seus cicles temporals. Entre març i setembre es dedica de ple a la producció de gelats. Aquests gelats es subministren a tots els socis, repartits pertot arreu, que són els que en porten la venda. D'aquesta manera, la societat sap en cada moment el nombre d'unitats que ha de produir, perquè en té assegurada la distribució. Després, entre octubre i desembre, hi ha la campanya del torrò, que completa el cicle anual.

Alejandro Nicolau, gerent de la societat i amb una llarga experiència com a gelador a peu, explica respecte al caràcter viatger dels xixonencs que «l'origen de tot això és per raons econòmiques. La campanya del torrò durava del vint de setembre al vint de desembre, que era, a més, quan hi havia l'ametla. Els joves treballaven només durant noranta dies. I quan s'acabava aquest cicle, havien d'anar-se'n a Madrid i a altres llocs a guanyar-se les garrofes com fóra».

Nicolau és un bon exemple de self-



JORDI VICENT

A l'esquerra, el procés de l'ametla i l'elaboració dels pastissos. A la dreta, els caramells de torrò i els punts de distribució més importants, assenyalats per Eduardo Pastor.



JORDI VICENT

made-man xixonenc. D'origen humil, com gran part dels geladors, aconseguí d'obrir-se pas a base de treballar durant catorze i quinze hores diàries per traure endavant la gelateria. «Jo vaig començar fent gel picat en l'any 52. Hui dia tinc una gelateria-torroneeria a Vilanova i la Geltrú que funciona bastant bé. Però hi ha molts casos en els quals dur una gelateria exigeix grans sacrificis i esforços. Només els qui treballen molt dur aconsegueixen de dur-la avant.»

en consum de gelats. Segons recents estudis, el primer lloc, l'ocupen els Estats Units, amb un consum de vint-i-quatre litres per persona i any. Per davant d'Espanya hi ha països com Canadà, Noruega, Suècia o Dinamarca, que oscil·len entre els quinze i els vuit litres. Espanya no en consumeix ni tres.

La riquesa del gelat com a aliment depèn de la classe, però, en general, el gelat posseeix unes qualitats paregudes a la llet, especialment en pro-

l'ambient gelader, assegura que el gelat no fa cap arrere. «La nostra fàbrica ha experimentat un increment d'un 40% enguany. Ara bé, possiblement, el tropical mes de juliol que hem tingut n'és una raó important. Un dels més calorosos des de fa anys.»

Però hi ha un petit obstacle per a la bona marxa de totes les coses: la relativa desunió entre els xixonencs. Malgrat comptar amb més de quatre-cents punts de venda a tot l'estat, per

El laboratori químic (a l'esquerra). Lluís Garrigós, alcalde nacionalista de Xixona (a la dreta).



La fórmula dels gelats —segons comenta Eduardo Pastor, director tècnic d'Injihesa— és igual a la que tenien els geladers, només que aplicada a un major nombre d'unitats. D'una banda, hi ha els ingredients més usuals del gelat: llet concentrada, matèries grasses, sucre, ous, els diversos estabilitzadors (que ajuden a augmentar la viscositat de la mescla i incorporen una mica d'aire en el producte) els aromes i els colorants. De l'altra, van apareixent noves gammes de sabors que es superposen a les ja clàssiques de xocolata, nata, llimó, maduixa o llet merengada. Sorgeixen així gelats de xampany (o millor dit de cava), de coco, de pinya i d'altres sabors més exòtics encara, fins a completar la fascinant gamma de vint-i-tres sabors diferents.

La queixa més generalitzada que tenen els geladors és el baix consum que hi ha a l'estat de gelat i el fet de considerar-lo com un dolç i no, com un aliment, que és en realitat allò que és.

Espanya, encara que puga sorprendre, ocupa un dels llocs més baixos

teïnes, greix i calci. Es per això que en els països més avançats se'n consumeixen tants: perquè se'ls equipara a la llet.

Però per a Xixona i, en general, per als gelats valencians, hi ha la forta competència dels gelats italians, que envaeixen tots els racons de la geografia europea. Per a Eduardo Pastor, enginyer químic i director tècnic d'Injihesa, «els italians porten possiblement més anys en això. Els seus gelats són diferents, són més lleugers, més superficials. Els gelats d'ací tenen més base, més cos. El que passa és que han treballat molt bé amb els aromes. Els seus gelats estan molt ben aromatitzats».

L'altra fàbrica de gelats que funciona al poble és la d'Antiu Xixona, que compta amb uns cinquanta treballadors, i que es va instal·lar deu fer uns nou anys. Antiu Xixona és coneguda pel seu torró més que centenari. La fàbrica de gelats, que funciona en certa mesura autònomament de la de torrons, és instal·lada on hi havia l'anterior fàbrica de torrons.

Marc Ros, director tècnic de la fàbrica, que ha viscut des de sempre

a alguns, com, per exemple, el director tècnic de la Cambra de Comerç d'Alacant, cal fer una marca comuna a fi de fer front a la forta competència que ve del Mercat Comú.

Aquest individualisme és real i es fa palès en un fum de detalls. Entre els quals hi ha, per exemple, la curiosa bifurcació que tenen les festes locals de moros i cristians. A l'agost, se celebren les festes dels residents durant tot l'any. I pel febrer se'n fan per als qui han estat fora venent gelats.

Per a Lluís Garrigós, alcalde de Xixona, nacionalista independent, «en aquest poble hi ha quasi sempre dos sectors per a tot. A més, moltes vegades és bastant difícil que es puguin reunir més de tres xixonencs; l'escassa militància que tenen els partits polítics i els sindicats n'és una prova. Ací l'únic sindicat que funciona realment és el Sindicat Exclusiu de l'Almendro, a nivell d'aquesta empresa només».

Però, mentre tracten d'unir-se, els xixonencs continuen fabricant, per a plaer de tots, els seus saborosos torrons i els seus refrescants gelats. □