

El sabor més genuí de la Conca



Fa tot just vuitanta-cinc anys, Ricard Farré Climent, hereu d'una família de pastissers, fundà l'empresa Rifacli a la seva vila natal, l'Espluga de Francolí (Conca de Barberà). Rifacli iniciava llavors una llarga trajectòria, no exempta d'alguna sotragada o altra, que l'ha consolidada com un referent de qualitat i artesania en el món de les galetes i les neules.

Què tenen en comú dues boles de gelat, una crema catalana i la sobretaula del dinar de Nadal? Unes bones neules. Unes postres del tot arrelades a casa nostra, que ja eren conegudes fa segles a moltes cultures d'arreu del món per les seves qualitats digestives. Si, a més, aquestes neules són Rifacli, la tradició ja esdevé completa, si tenim en compte que la marca, originària de la Conca de Barberà, copa avui el

85% de les vendes del sector a Catalunya, on és líder indiscutible, i des d'on s'erigeix en un dels principals productors a escala mundial. I no només parlem de neules –que cada cop assoleixen una major implantació a la resta de l'estat, i a molts països d'Europa i Amèrica– sinó també d'altres tipus de galeta, com els populars vanos, els tubulats banyats en xocolata, les creps o els carquinyolis. Per arribar a aquest punt, però, la històrica empresa ha hagut de passar nombroses vicissituds en una dilatada trajectòria que començava fa tot just vuitanta-cinc anys.

El que avui és la prestigiosa marca Rifacli va néixer de les inicials de Ricard Farré Climent, hereu d'una família de pastissers –la qual el 1888 ja s'atribueix la paternitat dels autèntics carquinyolis–, que el 1917 va fundar l'empresa a l'obrador que tenia a la seva vila natal, l'Espluga de Francolí (Conca de Barberà). A partir de llavors, i en una seqüència prodigiosa, els seus productes –pràcticament els mateixos que encara elabora avui, a més d'altres especialitats en pastisseria– van irrompre amb inusitada força en el mercat català, on es van estendre ràpidament.

El boom va ser tan fort que a principi dels anys vint la marca ja exportava a tot l'estat espanyol, i el 1922 va ser premiada amb la Creu i la Medalla d'Or de l'Exposició de Roma. Durant les primeres dècades, la indústria va rutllar d'allò més bé, una trajectòria que, si bé no va resultar mai escapçada del tot, sí que va patir un sotrac important amb la Guerra Civil, arran de la qual Ricard Farré –que havia estat alcalde de l'Espluga entre el 1931 i el 1939– va ser executat per la seva militància republicana, el 1940.

Crisi i ressorgiment. Després de la incertesa inicial, l'empresa –que havia quedat en mans de la seva vídua– reemprengué una fabricació que havia quedat

ARTESANS DE LA NEULA

Tot i les dificultats que ha significat per a Rifacli l'aposta per mantenir el caràcter artesanal del seu negoci, encara avui dia algunes de les neules es fabriquen artesanalment, com es pot veure en la fotografia de sota. Això no ha significat, en absolut, un fre per incrementar la producció (l'any passat Rifacli va injectar al mercat prop d'uns 200 milions d'unitats de producte), ni per fer front a la seva expansió internacional: actualment és present a França, Itàlia, Estats Units i Amèrica del Centre.

estancada amb la guerra, i uns anys més tard es traslladà a una nova nau molt més gran a la sortida del poble. Amb això, els decennis dels anys cinquanta i seixanta van ser de gran prosperitat per a Rifacli, que a més exercia com a motor industrial de l'Espluga, on van arribar a treballar més de 120 persones, gairebé la meitat de les quals eren dones. Aquest fet va convertir l'empresa en un exemple d'igualtat de drets ja en plena dictadura. Va ser en aquesta època, també, i després de la promulgació dels plans d'estabilitat del règim, que Rifacli va fer el salt qualitatiu, i va iniciar les exportacions a l'estranger: França, Anglaterra, Alemanya o els Estats Units –fins i tot se sap que aquests darrers enviaven rifaclis als soldats nord-americans que hi havia al Vietnam.

Perquè no declinés aquest procés expansiu, el 1975 Rifacli, que havia mantingut fins llavors el caire familiar, signà un acord amb Gallina Blanca –empresa fundada per un altre espluguï de renom, Lluís Carulla i Canals– per muntar una societat anònima que facilités la realització de noves inversions per ampliar i renovar instal·lacions i maquinària. Seria, tammateix, el principi de la fi, perquè pocs anys més tard uns i altres s'adonaren que era difícil fer compaginar els interessos d'una de les multinacionals més importants de l'estat espanyol –Agrolimen, amb grans produccions i exigències de resultats immediats– amb la tasca d'una empresa familiar que encara treballava amb mètodes artesanals, i feia molt difícil amortitzar la inversió realitzada.

Fruit d'això, Gallina Blanca es va retirar i els propietaris de sempre decidiren recomprar-ne la part i continuar la producció, mitjançant una fórmula que no acabà quallant. Paradoxalment, tot i el bon volum de vendes i l'acceptació i prestigi dels rifaclis, el deute acumulat va descapitalitzar la societat, fins al punt que al desembre del 1988 l'obligà a tancar portes.

No podia ser, però, que es deixés perdre un prestigi guanyat a força de setanta anys de feina, i va ser així com va sorgir l'oferta de l'empresa Yurit, SA, que decidí adquirir i reflatar la històrica marca. Amb això, el 1989 es va reprendre la producció en un magatzem que Rifacli

havia comprat pocs anys abans a la veïna vila de Montblanc, després de no trobar una solució satisfactòria per seguir a l'Espluga. La marxa significà un cop dur, malgrat que molts dels treballadors foren recol·locats a la nova fàbrica.

Recuperant posicions. Des de llavors, l'empresa ha seguit un camí ferm i constant amb què ha recuperat la seva posició de privilegi en un mercat caracteritzat per la irregularitat temporal: les vendes es concentren sobretot al darrer trimestre de l'any, quan el personal també es dobla, d'uns trenta-cinc empleats a més de setanta. Un mercat que Rifacli ha aconseguit estabilitzar gràcies a l'expansió feta a la resta de l'estat, on avui es destina més de la meitat de la producció, mentre que un 20% se'n va a França, Itàlia, els Estats Units o a l'Amèrica Central. Sense anar més lluny, l'any passat Rifacli va injectar al mercat prop d'uns 200 milions d'unitats de producte (entre neules, vanos, que encara es fabriquen artesanalment, tubulats i creps), un volum que s'elabora íntegrament sota la marca Montblanc, i que es completa amb la submarca Viejo Horno, i altres marques germanes que ha creat Yurit, com Mufy o Montedulce.

Plans d'expansió. Actualment, després del tancament en la darrera dècada d'empreses històriques com Oliveras o Comallonga, Rifacli s'ha quedat bona part del mercat i per això ja fa plans per expandir l'any vinent la seva planta a la capital de la Conca.

Es garanteix així que perduri l'íntima vinculació de Rifacli amb una comarca on està totalment arrelada –fins al punt que imprimeix el nom Conca de Barberà a mà, a una temperatura de 340 °C, a cadascun dels vanos que produeix– i que segons explica el, ves per on, espluguï Xavier Martí, director de Yurit, “és idònia per al producte, pel seu clima sec –la humitat l'estovaria massa– i perquè proporciona els ingredients bàsics, com ara farina, ous i essències d'herbes extretes de les muntanyes de Prades, que li donen un toc especial a la galeta”. Com s'ha fet sempre.

Òscar Palau

