

Una bona dosi de sucre combinada amb una de més petita d'altres ingredients és la base per a l'elaboració dels dolços. A la casa Pifarré tenen la mà trencada en la fabricació de diferents tipus de llaminadures, no en va des de l'any 1911 quatre generacions han anat perfeccionant la tècnica d'elaboració de caramels, confits i bombons, entre d'altres. Baldomer Llusera Llobet és el representant de la tercera generació de l'empresa que va fundar el padrí del seu pare, Baldomer Pifarré. **"El fundador no va tenir fills i va passar la batuta de l'empresa als seus quatre nebots, un dels quals era el meu pare. Entre tots la van fer créixer fins a la meua arribada a l'empresa, ara fa 30 anys."** Baldomer Llusera després de realitzar estudis de professorat mercantil a Barcelona va haver d'anar a substituir el seu pare al capdavant de l'empresa familiar: **"El pare, igual que els seus germans, va ser un mestre de la fabricació de dolços. Entre els meus records d'infantesa hi ha el d'uns estius que passava a la fàbrica ajudant-lo i vivint aquella experiència fantàstica de l'elaboració de caramels. Va ser un aprenentatge progressiu i de gran utilitat per quan després vaig haver de dirigir l'empresa."**

En l'actualitat, nous aires comencen a fer entrada dins del negoci familiar: **"Des de fa uns anys, el meu fill Baldo ha anat assumint funcions directives dins de l'empresa. S'encarrega de la part tècnica, la de fabricació dels productes, mentre que jo porto la direcció. El tema de fabricació és de vital importància i cal tenir molts coneixements tècnics així com de confiteria. Estem en contacte permanent amb escoles de confiteria per conèixer les novetats i millores que s'efectuen en el nostre sector tant pel que fa a maquinària com al producte. Som conscients que per tirar endavant s'ha d'innovar i això implica introduir nous dolços dins del nostre conjunt de productes. Així, ara en fem molts de xocolata, cosa que abans no es feia, i també hem introduït els caramels sense sucre."** Estem referint-nos, doncs, a un sector en el qual s'amalgama tradició i modernitat: **"En el procés de producció hi ha molta tradició però s'hi han anat incorporant alguns aspectes que són fruit de l'avenç tecnològic. Per exemple abans els caramels s'embolicaven a mà i actualment ja hi ha màquines que arriben a embolicar 1600 caramels al minut. Cada màquina ha de tenir unes característiques que s'adaptin als diferents tipus de caramel, en les seves dimensions i segons l'aspecte final que es vulgui aconseguir. Així, en un dia es poden arribar a fabricar més de 5000 quilos de dolços que vénen a ser 1.200.000 caramels."** Uns caramels destinats al consum nacional però també a l'europeu, que està molt per sobre del nivell espanyol.

Precisament Pifarré ha dut a terme en el darrer quinquenni una inversió en noves màquines molt important dirigida a la millora dels productes. **"En els gusts dels caramels ens adonem que els tradicionals tenen una acollida més bona entre la gent que els innovadors. Nosaltres incidim molt en la recerca de nous sabors i combinacions. Treballem els caramels massissos, els farcits —líders del mercat a Espanya—, els de xocolata... i els de sabors tradicionals més exòtics com els de fruites tropicals."** El camp dedicat a l'elaboració de confits és molt important. La seva qualitat és reconeguda a escala nacional i n'és el principal fabricant. En l'àmbit internacional, només França i Itàlia són productors importants de confits, per això Pifarré n'exporta a molts països, sobretot de la zona europea.

La diversitat de productes Pifarré no s'acaba aquí: **"També fabriquem torrons per l'època nadalenca i codonyat."** I a més, són líders nacionals en la fabricació del tradicional carbó dirigit als infants per les festes nadalenques. L'últim gran objectiu és la fabricació de caramels per a laboratoris farmacèutics, un gran repte per l'important control de qualitat que s'exigeix. **"En l'actualitat el caramel sense sucre cada vegada té més rellevància. El 15% dels caramels que fabriquem són sense sucre. Són els coneguts amb el nom de Baldo's que a més de no portar sucre es poden consumir en dietes hipocalòriques."** El caramel té els seus detractors que el titllen de perjudicial per a la salut: **"El dolç ha sofert nombroses campanyes de desprestigi que l'acusen de ser el causant principal de la càries. Ara bé, som un país que està molt per sota en el consum de dolços en comparació amb altres i en canvi els nostres infants estan més afectats per aquest problema, el que ens fa assegurar que una higiene bucal correcta és la millor forma d'evitar la càries, no pas deixar d'assaborir caramels, un producte ple d'energia."**

El caramel de la casa Pifarré més conegut a Catalunya és el denominat Piropo. Es va crear fa 75 anys i no ha deixat de fabricar-se: **"És un caramel típic i ha fet que molta gent ens conegués com la casa 'dels Piropos'. És farcit d'ametlla caramelitzada i amb gust d'anís. A cada paper d'embolcall s'hi amaga un verset diferent."** El públic dels caramels i dolços en general és molt ampli. Petits i grans no podem resistir-nos a la temptació d'assaborir un dolç i la tria del caramel sovint ve determinada pel color o disseny del paper que l'embolcalla: **"Hi ha una tendència generalitzada per part dels infants a escollir el caramel de maduixa i la tria ve donada pel color de l'embolcall, el rosa. El color verd va lligat al gust de la menta i és més escollit per la gent gran. Sovint el color identifica el sabor. Com que molts caramels es fan sense colorants cal que el color del paper identifiqui el gust."**

Els dolços tenen com a matèria primera el sucre, un producte noble que Pifarré adquireix a França, Bèlgica o bé Espanya. Amb aquesta base es van elaborant els diferents productes de la casa, un procés de producció que requereix un estricte control: **"En l'elaboració de tots el productes es segueixen unes normes de control molt exigents que vénen donades per una normativa anomenada 'Anàlisi de Riscos i Punts Crítics de Control', en contínua evolució i millora, que comporta un seguiment exhaustiu de tot el procés d'elaboració, des de la recepció de la matèria primera fins al moment de l'expedició del producte acabat. Al mateix temps es tenen en compte i es prenen les mesures adequades, perquè l'activitat sigui respectuosa amb el medi ambient. A Catalunya aquest aspecte de control medi ambiental és molt elevat, un dels més rigorosos d'Europa."** Dolços Pifarré es mira en perspectiva el futur de l'empresa, que s'ha marcat un objectiu prioritari, fer un producte de màxima qualitat i que la gent el reconegui. **"Abans de ser empresari s'ha de sentir l'ofici. Després s'ha de treballar per crear productes de qualitat i per tenir un equip estable i professional. El nostre esperit és el de treballar per a l'empresa i continuar creixent com ho hem fet els últims 10 anys."** Aquest esforç tan important ha estat generat per un gran equip de treballadors amb dedicació a l'empresa. L'esposa de Baldomer, M. Dolors Besa, sempre li ha donat suport en la seva tasca empresarial.



**“Abans de ser empresari
s’ha de sentir l’ofici;
després s’ha de treballar
per crear productes
de qualitat i per tenir
un equip estable i
professional”**

Baldomer Llusera - Bellpuig (Urgell)