

Socis i cunyats, Josep Valero Angulo i Modest Corsellas Pila estan, amb altres membres de la seva família, al capdavant d'un negoci sabadellenc fundat ara fa 43 anys, Valero Flequers. L'empresa la van inaugurar l'any 1957 els fundadors de la nissaga, Pere Valero i la seva dona, Rafaela, amb grans esforços conjunts: "El treballava a les mines de Cardona i ella tenia una botigueta al poble. Amb els pocs estalvis de què disposaven es van establir a Sabadell i van muntar un forn de pa en un barri dels afores, Can Puigjener."

Avui el nom de Valero ja no ens remet a una humil fleca. Estem parlant d'una indústria de 105 treballadors que ells mateixos instrueixen, tant des del punt de vista pràctic com teòric: "Al nostre parer, els sistemes d'ensenyament dels oficis no rutilen com haurien de fer-ho. Els curssets de formació ocupacional no motiven ni preparen suficientment els alumnes. Tampoc no ens interessa contractar empleats que ja hagin treballat en el sector, perquè cada indústria es regeix segons uns paràmetres. Si algú està habituat a un mètode de treball determinat és molt difícil canviar-l'hi. Nosaltres el que volem és gent amb ganes de treballar." Tots dos socis es preocupen molt que "el treballador se senti a gust a casa nostra. És per això que els oferim incentius de diferents tipus, no només econòmics. No fa gaire, sense anar més lluny, vam convidar les dependents que havien complert certs objectius a un cap de setmana a Lloret (Selva)." Amb al·licients com aquests, no és estrany que a can Valero hi hagi "poca mobilitat de personal."

Insisteixen que l'èxit del negoci va acompanyat d'una "enorme responsabilitat, la que suposa el fet de saber que la subsistència de moltes famílies depèn de tu. Hem crescut al ritme de la ciutat de Sabadell. La reinversió dels beneficis és el sistema que ens caracteritza, i és que l'empresa continua sent eminentment familiar. Ja som la tercera generació que s'hi dedica." Actualment hi treballen 18 membres del clan: "Com que la família creix, també ha de créixer l'empresa, per donar cabuda a tots els qui s'hi vulguin incorporar. No ens hem mogut pels beneficis, sinó per la família." En Modest subratlla el fet que "ser membre de la família només garanteix un lloc de treball a l'empresa; les condicions i el sou continuen sent els mateixos que per a qualsevol altre empleat. D'altra banda, la categoria que es donarà a cada nou membre de la família que s'hi incorpori anirà en funció de la seva preparació." No hi ha, per tant, distincions. Ara bé, estan convençuts que "un bon professional que pertanyi a família és el valor més segur, perquè la seva fidelitat al negoci serà total. Afortunadament, alguns dels llocs clau de Valero Flequers els ocupa gent de la família molt vàlida, la qual cosa ens assegura els bons resultats d'aquest treball en equip."

Avui aquests catalans fabriquen pa, productes de brioixeria i de pastisseria, "de la manera més tradicional però sense deixar d'aprofitar les últimes tecnologies en fabricació." Aquesta moderna maquinària comparteix espai amb "L'antic, un forn de llenya de 150 anys d'antiguitat, un caprici que encara ens fa servei en un dels nostres establiments, allà on deixem anar els nostres instints de forners." Així, "tot i que encara fem el pa segons el mètode dels pares, hem incorporat productes

ultracongelats a la nostra oferta." Grans xifres de producció, "la meitat de la qual distribuïm als 25 establiments propis que regentem, mentre que la resta està destinada a tot un seguit de clients fidels, entre els quals hi ha restauradors." No cal dir que el progrés del ram flequer no va en detriment de la qualitat del producte, ans al contrari: "Avui dia disposem d'uns blats molt millors que els de fa 5 dècades i fins i tot 10 anys. El mercat de la matèria primera en el nostre sector ha evolucionat molt positivament. Ara per ara es poden fabricar farines amb elevades quantitats de proteïna, gràcies a la possibilitat de proveir-nos allà on volem, sense haver de dependre de la plantació de blat més pròxima."

Per a en Modest, el fet que el flequer hagi passat a ser també pastisser constitueix un procés natural: "Som a l'era de la concentració. L'únic que regula el mercat és el consumidor; ell decideix qui hi ha de ser i qui no, i el consumidor vol trobar de tot. D'aquí que tinguin tant d'èxit les grans superfícies. És absurd que un hipermercat vegui des de sabates fins a llonganisses i que forners i pastissers venguem de manera independent productes tan complementaris com són el pa i els pastissos." A calcs Valero la decisió d'ampliar el negoci es va prendre només dos anys després d'haver inaugurat la fleca. En qualsevol cas, encara avui conserven l'establiment embrió de Valero Flequers, i és que aquests sabadellencs mantenen un vincle molt estret amb aquest barri treballador: "Mai no hem deixat de fabricar pa a Can Puigjener. És el nostre lloc d'origen i encara hi viu tota la família."

Moltes coses han passat en aquests 40 anys, entre elles la participació, des de primera fila, en iniciatives com la de Pa Sense Fronteres. La idea va arrencar de la manera més inusual: "Un dissabte va venir a esmorzar un senyor que es dedica a la fabricació de maquinària per al nostre sector. Se li havia acudit enviar al Tercer Món el pa que aquí llançàvem perquè ens sobrava mentre que en altres països es morien de gana. Després d'unes quantes converses, vam arribar a la conclusió que el més viable seria fer-hi arribar un percentatge de la farina que consumim. Vam transmetre la iniciativa a altres companys de l'ofici, i va acabar sent una realitat que està donat molt bons resultats."

No s'acaba aquí el compromís dels Valero. Aquesta família d'industrials és també promotora de Sabadell Qualitat Alimentària, "una associació creada fa dos anys que pretén garantir al consumidor la qualitat dels productes que venen els seus associats." Una garantia que avala ni més ni menys que "el Departament de Veterinària i Control dels Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona. Per tal d'obtenir el certificat SQA cal sotmetre's a una auditoria efectuada per aquesta institució, que també controla que els associats no deixin de complir els requisits necessaris per dur el distintiu de l'Associació. Ja són 10 les firmes sabadellenques que l'ostenten, i això és només el començament." Ens revelen que aquesta classe de projectes suposen, més que una inversió econòmica, "una inversió de temps que evidentment no es retribueix." Nosaltres des d'aquesta pàgina agraïm a la família Valero tot el que fa perquè el pa de cada dia no deixi de ser un plaer per al paladar: "Com deia el pare, la farina es porta a la sang."



**“Com que la família creix, també ha de créixer l’empresa, per donar cabuda a tots els qui s’hi vulguin incorporar; no ens mouen els beneficis, sinó la família”**

**Modest Corsellas Pila i Josep Valero Angulo**

Sabadell (Vallès Occidental)