

Galetes Cal Enric és una empresa amb molta tradició al nostre país: ¿qui no ha passat mai per Castellfollit de la Roca i s'ha parat a comprar-ne? Salvador Gussinyer, junt amb el seu germà, és l'artífex del pas d'una petita fleca de poble a una indústria dedicada a la pastisseria artesana coneguda a tot Catalunya. És ell mateix qui ens explica com va néixer i créixer aquest negoci familiar: **"L'any 1932 el meu pare va crear l'empresa després de tornar al poble on tenia família i de casar-se amb la meva mare. La seva idea va ser muntar una botiga, que era fleca, pastisseria i bar a la vegada, en la qual ja elaboraven alguns productes propis."** Després de la Guerra, les coses no van ser gens senzilles per als Gussinyer i van haver de treballar de valent per sortir-se'n: **"En un poble petit hi havia una divisió molt gran entre els qui havien perdut la Guerra i els qui defensaven el règim franquista. Això va fer que la nostra clientela baixés, perquè molta gent tenia por de les represàlies que podien patir per part dels de dretes si els veien entrar al bar del meu pare."**

Com que en Salvador s'havia quedat a casa a treballar, després d'haver dubtat molt sobre quin ofici escollir va decidir que calia fer alguna cosa: **"No ens podíem morir de gana, i el meu germà Jordi i jo vam començar a repartir pastes pels pobles i a viure d'això. Fèiem galetes i pastes i a mitjans dels 60 vam iniciar realment l'expansió de l'empresa."** No va ser fins als anys 70, però, que Cal Enric va viure una modernització important: **"Vam mecanitzar l'empresa i vam començar a seguir un pla molt més ben elaborat que ens ha portat a la situació actual."** En aquests moments, en Salvador és l'únic accionista del grup d'empreses en què s'ha convertit aquella petita botiga dels pares: **"Fa uns anys vaig crear Establiments Gussinyer, a Besalú (Garrotxa), una empresa dedicada sobretot a fer xocolata artesana, bombons i torrons, amb una xarxa de botigues per a la seva distribució. Un temps després, va sorgir la possibilitat de comprar Forn Vilanova, d'Olot, una empresa panificadora que tenia onze punts de venda, i que em va anar molt bé per fer l'autovenda de tots els nostres productes."** I encara va poder incorporar una altra nom al grup: **"Forn Sant Cugat, de Palafrugell (Baix Empordà), que té trenta botigues, va representar una altra empena per a la distribució."** De totes maneres, la seva idea és que tots aquests establiments s'identifiquin com a Cal Enric, un nom que és prou conegut per tots els catalans i que donarà una imatge d'unitat als diversos establiments: **"El meu pare es deia Enric, i per això la gent parlava de la botiga i del bar de casa com de ca l'Enric. Jo no acabava de tenir gaire clar que aquest nom pogués funcionar per a una fàbrica de galetes, però gairebé sense voler-ho es va anar imposant."** I afegeix: **"Sovint la gent ens recorda que ho escrivim malament, perquè oblidem l'apòstrof a la e, però el cas és que el nostre advocat, per tal d'evitar la censura, va haver de dir que no es tractava de cap nom propi, que només era una marca, i per això s'ha mantingut d'aquesta forma."**

De fet, les galetes de Cal Enric són conegudes a tot l'Estat espanyol i s'han identificat plenament amb el poble de Castellfollit: **"He viscut força anècdotes relacionades amb aquest tema, perquè només cal dir**

que ets de Castellfollit perquè algú et comenti que és un poble on fan unes galetes molt bones." I continua: **"Penso que en el món de l'alimentació passa una cosa bastant curiosa i és que sempre hi ha un producte que agrada més que els altres. Hi ha moltes més empreses que poden fer els llaços tan bons com els meus i, en canvi, la gent vol els meus, quan, per contra, jo puc fer bones les teules i tothom considera que les millors són indiscutiblement les que fan a Santa Coloma."** També, i a diferència del que molts podrien pensar, en Salvador assegura que les especialitats de Cal Enric es van vendre primer a fora que a la seva botiga de Castellfollit: **"La idea era que la meva mare pogués tancar la botiga un cop l'empresa va anar augmentant el volum de vendes, però ella deia que no podria viure sense estar de cara al públic i li vam proposar que ens vengués els productes. La veritat és que va ser un encert i que la botiga ha donat els seus fruits, perquè gairebé tothom que passa pel poble es para a comprar-hi un parell de capses de galetes."**

Un 60% de la producció es dirigeix al mercat espanyol, i el 40% restant es queda a Catalunya: **"Tenim una xarxa comercial muntada, amb un magatzem de distribució a Igualada, d'on surten camions que es dirigeixen als diversos punts de venda."** I és que Cal Enric ha arribat a tenir un prestigi molt gran, però cal lluitar cada dia per mantenir-lo: **"Un nom també s'ha d'anar fent amb el dia a dia i no pots aturar-te mai, cal que exigeixis sempre el millor."** I en aquest sentit recorda: **"Una vegada em va venir a veure un senyor i em va dir que l'expansió havia fet que els nostres carquinyolis ara ja no fossin tan bons, que ell havia tingut una empresa i que sabia que això passava. Li vaig respondre que si ell havia tingut empresa, jo encara la tenia i la volia continuar tenint i que, per tant, no me la jugaria fent un producte més dolent, que, tot al contrari, el que feia era millorar-lo cada dia una mica més."** I, així, conclou: **"Cal Enric té un valor de marca molt alt, però l'important és que continua sent un producte molt bo."**

En Salvador és un treballador incansable, dedica tot el seu temps a l'empresa i, si pogués, encara li'n dedicaria més: **"Portar una empresa vol dir invertir constantment i fer que les coses funcionin, i també pensar en aquelles 200 persones que hi feinegen i que són, per a l'empresari, una gran responsabilitat."** Per això, treballa set dies a la setmana sense descans: **"Em llevo a les sis del matí i el dissabte i diumenge volto per totes les botigues. Per a mi la feina s'ha convertit en un hobby. De vegades penso si no exagero una mica, però he buscat el sentit de la meva vida dins la meva empresa i m'hi sento bé."** A més, sembla que els seus tres fills estan interessats en el negoci familiar: **"El gran ja treballa a l'empresa, és un artista dels bombons, dels torrons i de les galetes; el segon estudia sociologia, però ho compagina amb alguns cursos de pastisseria, i la noia aprofita els estius per donar-me un cop de mà al despatx. Jo no els he obligat mai a quedar-se a casa i, si ho fan en un futur, és perquè els vindrà de gust. De totes formes, jo encara no tinc cap intenció de retirar-me, sempre he dit que m'agradaria viure 150 anys i als 149 encara comprar l'última empresa."**



**“Un nom s’ha d’anar fent
amb el dia a dia i no
deixar d’aturar-te mai”**

Salvador Gussinyer - Castellfolit de la Roca (Garrotxa)