

Francesc Moner Esponellà i Anxoves El Xillu no podien estar ubicats en un altre entorn que no fos l'Escala, i és que preparen un producte tan nostre com són les anxoves, **"bandera de Catalunya."**

Recent adquirida la majoria d'edat el nostre protagonista esdevenia empresari. El seu entorn, no només geogràfic, semblava conduir-lo indefectiblement a aquest sector: **"El meu pare, Francesc, era pescador de tota la vida i la meua mare, Herminia, treballava en una fàbrica d'anxoves."** La seva vocació empresarial tampoc no va ser fortuïta: **"El pare sempre havia estat un home molt actiu, que volia treballar pel seu compte. L'any 1974 vam comprar un terreny de 80 metres quadrats i el vam edificar. Gràcies als coneixements de la meua mare, dedicàvem els vespres a salar-hi les anxoves que al pare li donaven del que pescava. A l'hivern ens passejàvem amb moto per vendre-les als pobles dels voltants. A l'estiu, per tal de poder adquirir més anxoves, el pare es dedicava a vendre cocos a les platges. Tot-hom el coneixia com 'el Xillu', un pseudònim que ja ostentava l'avi. Ara a mi també em diuen així, i fins i tot al meu fill."**

"Quan vaig acabar els estudis secundaris vam ampliar el negoci. Vam començar a vendre als establiments de la comarca i fins i tot als mercats barcelonins. A principis dels 80 vam contactar amb uns majoristes de Barcelona, i gràcies a aquest fet i a la nostra constància avui estem en tots els supermercats de Catalunya", resumeix en Francesc. És evident que darrere d'aquesta expansió hi ha hagut importants inversions, no només econòmiques: **"Quan no tens finques per vendre ni per llogar, has de treballar 15 hores diàries i, pel que fa al sou, t'emportes el que queda."**

Encara ara treballen totes aquestes hores i les que convingui, amb l'agreujant que **"l'anxova de la mida que nosaltres necessitem es troba a les nostres costes entre els mesos de juny i setembre. La nostra fàbrica és el mar, i el company la tramuntana. És quan les aigües estan calentes i el peix puja a la superfície que les barques el poden encerclar. Pel que fa al Cantàbric, d'on també obtenim matèria primera, la temporada correspon als mesos d'abril i maig. De tota manera, mai no hi ha res segur, en pesca. No hi ha peix cada dia, potser només n'hi ha 20 dies l'any, i durant aquests dies has de ser capaç d'adquirir-ne per poder-ne servir durant 12 mesos."**

I és que el procés de preparació de les anxoves és llarg i laboriós: **"El peix requereix uns mesos de maduració. La preparació del nostre producte és totalment artesana. Només fem servir màquines per dosificar l'oli, tapar els pots i etiquetar-los."** Abans d'això, però, les àgils mans dels empleats d'El Xillu s'han encarregat de convertir el peix en una menja exquisida: **"Primer cal esganyar-lo, això és, treure'n el cap i les tripes, després seleccionar-lo segons la mida, madurar-lo dins els bidons de plàstic, envasar-lo en pots de vidre i finalment vendre'l."** Perquè ens fem una idea, **"els pescadors, com és lògic, cobren cada divendres, mentre que nosaltres, un cop iniciat el procés de producció hem d'esperar uns vuit mesos abans que no arribin els beneficis."**

Ens sorprèn saber que, per tal que el seu producte es conservi, a cal Xillu fan servir mètodes **"totalment naturals"**, basats únicament en l'ús

de **"sal, brou i oli."** Vet aquí els vestigis d'una tradició secular: **"Hi ha escrits dels segles XIV i XVIII que ja parlen de la pesca i conserva de l'anxova. A Empúries s'han trobat restes que demostren que els grecs ja salaven aquest producte."** Encara caldria esperar uns quants segles, però, perquè l'anxova de l'Escala obtingués la **"denominació de qualitat, un anagrama que en garanteix la procedència. És des del 1987 que cinc dels fabricants del poble tenim aquesta certificació, atorgada per la Generalitat."** Fites com aquesta són fruit de **"la voluntat dels industrials. Quan es va produir el boom turístic de la Costa Brava, l'únic indret on hi havia salins, això és fàbriques per salar anxova, era l'Escala, que han perdurat fins ara. L'anxova de l'Escala és el jabugo del Mediterrani."**

Insisteix que l'únic **"secret"** de l'èxit del seu negoci consisteix a **"comprar peix de qualitat i disposar de bons operaris. A l'hivern som 15 persones, mentre que a l'estiu ens doblem. Afortunadament, a l'Escala no ens falta mà d'obra."** Gràcies a aquests artesans, **"el nostre producte conserva el mateix sabor de segles enrere."** En Francesc sap molt bé que **"un cop adquireixes una posició al mercat, el que costa és mantenir-se. Només cal brindar als clients un bon servei."** Entre aquests clients, es compten **"grans potències de l'alimentació"** i restaurants de luxe, per citar-ne uns exemples. Si bé actualment el 90% de la seva producció es destina a Catalunya, la indústria que ens ocupa ja ha fet alguna incursió en mercats tan llunyans com el suec i l'americà.

És curiós saber que els qui proveeixen aquests gegants de l'alimentació són gent de poble, gent senzilla que canta havaneres tot treballant, una tradició que el nostre entrevistat lamenta que s'estigui perdent **"entre els joves. Abans en cantaven perquè no hi havia gaire més per fer: els pescadors baixaven a la taverna i cantaven havaneres. Malauradament, aquesta generació d'abans de la Guerra, amb qui de tant en tant em reuneixo per cantar, està desapareixent."** I és una llàstima, no en va **"els grups d'havaneres de l'Escala tenen molta fama."** Per sort, gràcies a homes com en Francesc, no totes les tradicions es perden. Una de les que perduren és **"la Festa de l'Anxova, que els cinc fabricants de la vila organitzem cada any, concretament el primer diumenge d'octubre. El dia de l'anxovada popular, oberta a gent de totes les contrades, es consumeix una mitjana de 24.000 filets d'anxova."** La gastronomia de l'Escala, no només pel que fa a les anxoves, mereix ser esmentada: **"Actualment el poble disposa d'importants restaurants d'elit."**

Amb uns antecedents com aquests, no ens estranya que Marc Moner, el fill de Francesc, de disset anys, tingui **"una il·lusió tremenda per seguir el negoci"**, un negoci que Dolors, la companya d'en Francesc, contribueix cada dia a tirar endavant amb el seu treball a la fàbrica. L'altra dona de la família és la filla menor, Noemí, de quinze anys. Ells representen una terra, uns homes i unes dones que **"treballen amb llibertat."** El seu amor per aquest país, el nostre convidat el resumeix amb l'estrofa d'una havanera: **"Colometa que volés a terra llunyana, / no et paris fins que arribis a Catalunya, / No t'aturis, coloma, fins a trobar-la / i jura-li per sempre que he d'estimar-la."**



“La nostra fàbrica és el mar, i el company la tramuntana. És quan les aigües estan calentes i el peix puja a la superfície que les barques el poden encerclar”

Francesc Moner - L'Escala (Alt Empordà)