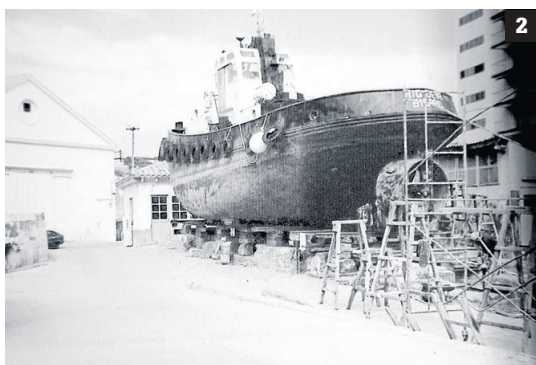


El varador

SANT FELIU DE GUÍXOLS

És un lloc emblemàtic de la localitat, on durant més de 75 anys s'hi han construït i reparat centenars d'embarcacions de pesca i d'esbarjo.



TEXT I FOTOGRAFIA JOSEP MARIA BARTOMEU

El varador de Sant Feliu de Guíxols va ser construït l'any 1933, com a espai per a la reparació d'embarcacions de fins a 30 tones, al llavors barri de la Barceloneta de la població. Els quatre socis fundadors van ser Gabriel Gomà, Josep Maria Dalfó, Nemesi Singla i Enric Remy, que tenien com a encarregat Pere Carré i Quintana, que hi treballava amb els seus fills Francesc, Conrad i Teodor Carré i Puignau. Però només hi van treballar fins el 1936, quan va esclatar la Guerra Civil, durant la qual va morir, en un bombardeig a la ciutat de Girona, Pere Carré i Quintana. El seu germà Teodor perdria la vida en un altre bombardeig a Sant Feliu de Guíxols; la localitat era atacada sovint per l'aire atès que al barri de la Barceloneta, al costat de l'embarcador, hi havia una foneria de ferro que havia estat transformada en fàbrica d'armes i per tant era un objectiu militar.

A la postguerra no hi va haver activitat ja que va caure una bomba sobre les vies del varador i es haver de reparar. També s'havia de treure de dins del mar la ferralla dels vaixells enfonsats per les bombes, tasca que va fer amb alguns ajudants el nou concessionari del varador, Josep Pentinat, que era bus professional. L'any 1954, Francesc Carré i Puignau va comprar-li a Pentinat la concessió, i va millorar les instal·lacions. Es va dedicar a la construcció i reparació d'embarcacions de fusta, que es tallava als boscos de Les Preses i es traslladava a Sant Feliu. La fusta i el ferro del carro (guia des de la qual es treuen els vaixells de l'aigua) també es van refer de nou. Alguns d'aquests vaixells pesaven més de vuitanta tones.

Francesc Carré i Puignau –que en els primers anys havia tingut l'ajuda del seu germà Conrad– treballava amb la seva dona, Consol Compañó i Sureda, que portava els comptes del varador. També tenia alguns ajudants, fins que l'any 1968 hi va entrar a treballar el fill del matrimoni, Pere Carré i Compañó. Durant molts d'anys, pare i fill es van dedicar a construir, reparar i mantenir embarcacions de fusta, primer, i després de plàstic i ferro. Aquesta tasca donava feina a moltes persones de Sant Feliu de Guíxols, ja que també s'havien de pintar i reparar els motors.

A la dècada de 1970 el turisme ja estava plenament consolidat al municipi, i l'empresa s'hi va dedicar plenament. Francesc Carré i Puignau es va fer càrrec del varador i el seu fill, Pere Carré i Compañó, es va encarregar de les embarcacions turístiques, afegint al negoci una gran grua i alguns amarradors. Consol Compañó i Sureda va morir el 1988. Aquell mateix any, Francesc Carré i Puignau va traspasar l'empresa al seu fill, Pere Carré i Compañó, que va seguir fent les mateixes tasques per a tot tipus d'embarcacions. Francesc Carré i Puignau va morir el 1998; poc temps després va entrar al varador David Carré i Molina, fill de Pere Carré i Compañó i d'Eugènia Molina, i que està cridat a garantir la continuïtat de l'empresa. ▶



FOTOS:

▶ **Sobre aquestes línies, Pere Carré i el seu fill David, present i futur del varador de Sant Feliu de Guíxols.**

1. Un vaixell al varador guixolenc, en l'actualitat.

2. La reparació d'una embarcació al varador, a mitjans del segle XX.

3. Vista aèria de les instal·lacions, a la dècada de 1990.

Escola de Tastavins del Gironès www.ratafiaterrania.cat, info@epicamediterrania.cat, alexcarmaniu@gmail.com i www.girovi.cat

El Vi

Ratafia Terrània



TEXT AGUSTÍ ENSESA BONET*

Presentar al mercat una nova marca d'un producte molt conegut a la zona sempre és un rept important. La Ratafia Terrània representa l'evolució de les ratafies que coneixem fins ara. És el resultat d'una sèrie de tastos i investigacions relitzades desinteressadament per importants persones del món de la gastronomia i del vi a casa nostra.

És una ratafia amb una capa mitja i amb llàgrima lenta i constant. L'aroma és intensa i suau. Molt fresca, amb tocs balsàmics, d'herba fresca tallada i amb notes de pega dolça que fan intuir la seva fina dolçor. Aroma que sorprèn per les seves notes fresques de fruita de bosc mediterrani. En boca l'entrada és càlida i voluminosa, gens agressiva, i l'alcohol es mostra molt ben integrat. Darrer regust llarg, amb notes de nou moscada i fulla de pi. Segons els seus creadors, «el gust final que queda en boca evoca a la nou verda, remarcant l'essència d'aquesta ratafia mediterrània».

L'elaboració és artesanal, amb sis mesos de maceració i destil·lada amb alambic de lleinya. Col·labora amb la xarxa Parc de les Olors de recuperació de terrenys amb agricultura sostenible. Va ser presentada recentment, amb gran èxit, a professionals de la restauració i premsa a l'Escola d'Hostaleria de Girona amb gran èxit.

El seu preu és de 18 euros, i segons els seus responsables el nom de Terrània «evoca a la terra com a l'element i s'hi on arrelen i es desenvolupen els ingredients principals per a l'elaboració de la Ratafia, però també es refereix a la terra com al nostre territori: Catalunya, una terra de somni». ▶

