

FARMÀCIA VAYREDA

OLOT

És una de les sis farmàcies d'Olot que existien després de la Guerra Civil i han continuat fins ara amb la tradició de les velles fórmules.



TEXT I FOTOGRAFIA **JOSEP MARIA BARTOMEU**

Jordi Vayreda i Bofill, nét del pintor Joaquim Vayreda, va estudiar la carrera de Farmàcia a Barcelona i en acabar, l'any 1947, va comprar l'antiga farmàcia Bolos al carrer Sant Rafel d'Olot, allà mateix on és ara, la qual va transformar en un nou local més modernitzat. A l'establiment, amb una Guerra Civil gairebé recentment acabada, no hi havia a la venda moltes especialitats, però aleshores es feien unguents, es preparaven fórmules magistrals, píndoles pels mals d'estómac i tot allò que receptaven els metges, cosa que es preparava en una rerebotiga que era el laboratori. Tot es feia a base de morters i manualment, malgrat les restriccions d'algunes coses que no eren de molta importància. També hi havia alguns medicaments de fàbrica, com el famós Cerebrino Mandri, que va durar molts anys al mercat.

El 1958 hi va entrar com a aprenent, i més tard auxiliar, Joan Cros i Pujol; i l'any següent ho va fer Alfred Ferrarons Girgas, que hi va estar treballant cinquanta anys seguits, fins fa poc que es va jubilar. Ferrarons, en absència de Jordi Vayreda, portava la farmàcia. El 1959 també hi anava a treballar Mercè Dou i Masdesexas, que era analista i farmacèutica al mateix temps i que es va fer càrrec de les fórmules i de les anàlisis que prescrivien els metges, ja que llavors no hi havia grans laboratoris com ara. La farmàcia Vayreda en va tenir uns dels primers d'Olot i comarca.

Anys abans, entre 1955 i 1956, Joaquim Vayreda i Josep Mora van posar al costat mateix de l'establiment farmacèutic una òptica que formava part de l'empresa, però es veia clarament separada físicament.

Entre 1959 i fins ben entrats els anys setanta, a la rerebotiga de la farmàcia Vayreda s'hi feien tertúlies d'intel·lectuals, artistes, pintors i metges de la categoria del Dr. Roca. A la dècada dels anys seixanta del passat segle ja van començar a canviar les coses. Van entrar al mercat els medicaments específics i les fórmules magistrals van començar a desaparèixer, però no del tot, ja que es continuen utilitzant en l'actualitat.

L'any 1979 hi va entrar a treballar Dolors Mora i Brugués a la part de l'òptica, al costat del seu pare, Josep Mora, i el 1980 va ser Isabel Vayreda i Casadevall la que es va incorporar a la farmàcia, disposant dels títols de farmacèutica i òptica. Llavors a la casa hi treballaven Jordi Vayreda, Isabel Vayreda, Dolors Mora i Alfred Ferrarons tant a la farmàcia com a l'òptica, despatxant darrere del mostrador.

El 1994, la filla petita de Jordi Vayreda i Teresa Casadevall, i germana d'Isabel, també entra a l'òptica i es fa càrrec d'una part de la feina. Josep Mora, el soci fundador de l'establiment, va morir a l'abril de 2008 i temps després es va jubilar Jordi Vayreda i Bofill, deixant el negoci farmacèutic a la seva filla Isabel i l'òptica a una altra, Anna. Isabel té tres filles, una de les quals, Sílvia Ralita i Vayreda, ha estudiat Farmàcia. Anna Vayreda té tres fills que encara són estudiants però, de totes formes, sembla que el negoci, en un futur, està assegurat. ▶



FOTOS:
 ▶ **Sobre aquestes línies, la plantilla actual de la Farmàcia Vayreda.**
 1. **L'interior de l'òptica, en l'actualitat.**
 2. **Alfred Ferrarons a la farmàcia, el 1960.**
 3. **L'exterior de l'establiment, el 1970.**
 4. **El fundador, Jordi Vayreda, amb les seves filles, Isabel i Anna.**

El Vi

Ninfas

Any: 2011

D.O.: Vi de taula

Raïm: Verdejo

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 8 €



TEXT **AGUSTÍ ENSESA BONET***

Fulla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2013. És un vi blanc especial, atractiu i enigmàtic. Té una especial personalitat, no només per la seva innovadora composició –verdejo i gewürztraminer– que el fan exòtic, sinó també pel lloc on han sigut conreades les seves vinyes: situades a la Riba del Ter, entre Sant Jordi i el mar. Coupatge únic a l'Empordà. És per això que els seus productors fan constar a l'etiqueta Riba de Ter, una aposta molt singular i atrevida que demostra un gran orgull per la zona, amb gran perspectiva de futur. El vi és d'un atractiu i diferent color groc llimona amb ribets daurats. Aromes que recorden les fruites tropicals, el préssec, l'abreoc i la pera madura. Tot una explosió d'aromes enigmàtiques que el fan soberbi. Molt ben estructurat en boca, suau, fàcil i seductor. Reporta al consumidor una experiència sensorial diferent, especial i inoblidable. Preu aprox. 8 euros. Maridatge per plats exòtics de cuina oriental i especuada. Deliciós ben fred per a mitja tarda o com aperitiu.

El celler elaborador: Pago Diana és un celler modern i funcional, d'arquitectura compacta envoltat de vinyes, situat al costat de l'antiga Via Augusta romana on el Manso Sant Mateu té una llarga tradició com a finca vitivinícola. Està impulsat pel conegut doctor Ricardo Ruiz López de Barcelona. Mereix una visita. ▶

