

Can Companyó

SILS

És un dels primers establiments que es van obrir a Sils després de la Guerra Civil; continua elaborant el pa i els pastissos de manera artesanal.



TEXT I FOTOGRAFIA JOSEP MARIA BARTOMEU

L'any 1944, en plenes restriccions i mancances derivades de la Guerra Civil -acabada només cinc anys enrere-, Enric Companyó i Bancells, de Sils, va comprar un local al seu municipi, a la carretera de Vidreres a Santa Coloma de Farners, on va muntar una fleca que, al mateix temps, era botiga de queviures. A banda del pa i altres aliments també hi venien bolets: els anaven a buscar als boscos dels voltants i van ser un dels primers establiments de la zona a comercialitzar-ne. Enric Companyó estava casat amb Maria Brun i Bertran: ella estava a la botiga i ell es passava les nits enforant pa i també dolços. Com que amb la botiga i la fleca no guanyaven prou, durant un temps es van haver de dedicar a l'estraperlo, com molta gent de la població i rodalies. Des del sucre a la farina, intercanviaven de tot amb els seus convilatans, moltes vegades amb la tolerància dels agents de la Guàrdia Civil, les famílies dels quals eren clients de la fleca.

El matrimoni va tenir dues filles: Maria Dolors i Enriqueta Companyó i Brun. Enriqueta va morir amb només tres anys i Maria Dolors es va quedar a la botiga despatxant al costat de la seva mare, fins que l'any 1970 es va casar amb Jaume Colls i Ball-llosera, que era un reconegut tractant de bestiar de la zona.

Enric Companyó es va jubilar l'any 1975 i va traspasar el negoci a la família Muñoz, que el va regir durant vint anys, mantenint la mateixa activitat. Al cap d'aquest temps (1995), Maria Dolors Companyó Brun i el seu marit, Jaume Colls i Ball-llosera, que havia deixat d'exercir de tractant de bestiar, van decidir recuperar el negoci de la fleca i reactivar l'activitat comercial de l'establiment. Enric Companyó i Bancells va morir el 1997 als 82 anys; la seva dona, Maria Brun i Bertran, havia mort l'any anterior, per Nadal del 1996.

El fill de Jaume Colls Ball-llosera i Maria Dolors Companyó i Brun, Enric Colls i Companyó, va entrar a l'empresa l'any 2000 i es va casar amb Elisenda Darné i Bosch, que es va incorporar a la casa l'any 2005. Actualment el negoci, que ha estat reformat, té un forn de pa cuit artesanalment amb llenya; també elabora pastissos i disposa d'un saló de degustació. Hi despatxen Maria Dolors Companyó i Brun i Elisenda Darné i Bosch, i Enric Colls i Companyó treballa al forn, juntament amb un empleat.

Maria Dolors Companyó té una altra filla, Maria Colls, que no treballa a l'empresa. I el matrimoni Colls-Darné, de moment, encara no té fills, però s'espera que, quan arribin, garanteixin la continuïtat de la casa. ■



FOTOS:

- **Sobre aquestes línies, d'esquerra a dreta, Elisenda Darné, Enric Colls i Maria Dolors Companyó.**
- 1. L'interior de l'establiment, en l'actualitat.**
- 2. Els fundadors del negoci, Maria Brun i Enric Companyó.**
- 3. La família Companyó-Brun, en una imatge de la dècada de 1960.**

Escola de Tastavins del Gironès www.vinsdetaller.com i www.girovi.cat



El Vi

Geum '12

Any: 2012

Raïm: Merlot

Graduació: 14°

Preu aproximat: 10 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Aquest vi negre jove elaborat a l'Empordà té la millor puntuació a la prestigiosa guia Peñín en la categoria dels vins negres de criança curta. És d'un bonic color vermell amoratat, característica pròpia dels vins joves. Aroma balsàmic que recorda la fruita vermella de bosc amb notes especiades. En boca és suau, avellutat i harmònic. Estructura refinada i llarg postgust. No necessita reposar massa temps a l'ampolla, és de consum immediat. Està elaborat al 100% amb la varietat Merlot, al qual cosa el converteix en l'únic vi ecològic de l'Empordà d'aquesta varietat. Fet amb pràctiques de biodinàmica, és un vi d'expressió natural però elaborat amb acurada tecnologia, que garanteix la seva bona evolució a l'ampolla. Aconsellat per a arrossos i caça menor. Fa un perfecte maridatge amb el llong de lluç al forn, patata, ceba i espàrrecs a la planxa que va servir el restaurant La Fundició de Girona, on van ser presentats els nous vins del celler Vins de Taller.

El celler elaborador: Vins de Taller és un elaborador de vi que ha recuperat la tradició del cultiu de la vinya a Siurana d'Empordà. Tots els seus vins són d'excel·lent qualitat. Conreen varietats experimentals singulars com viognier, roussanne, marsanne i una varietat blanca italiana, la cortese. La finca on està emplaçat el celler és tot un jardí natural que envolta els vinyets amb fonoll, pistacia, aladern, romaní, magraner, móres, rosa salvatge, ginebra, marfull i d'altres. Segurament totes aquestes plantes tenen molt a veure amb el bouquet singular dels diferents vins elaborats per Vins de Taller. Mereix una visita. ■

