



L'anís de Taronja

Caldes de Montbui

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Carrer Pi i Margall, 15
Alçada: 205

Coordenades:

Latitud: 41.63195
Longitud: 2.16415
UTM Est (X): 430379
UTM Nord (Y): 4609251

Classificació

Número de fitxa 08033 - 194
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Any 1918
Autoria de l'element: Josep Fontcuberta i Rogés. Destil·leria La Vallesana
Estat de conservació Bo
Protecció Física
Accés Restringit
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Joan Fontcuberta Ambrós. Carrer Pi i Margall, núm. 15. Caldes de Montbui
Autoria de la fitxa Laura Bosch Martínez
Data de registre de la fitxa: dt., 02/12/2008 - 01:00

Descripció

Licor, obtingut de la destil·lació de la pell de la taronja amb la grana de matafaluga com a elements bàsics. D'un sabor molt especial es pot beure sol, amb glaçons o combinat amb el cafè.

Història

L'anís de taronja s'elabora a la Destil·leria la Vallesana, i és comercialitzat especialment pel celler "La Vallesana vins i licors". La petita empresa que Josep Fontcuberta i Rogés va fundar l'any 1918 amb el nom de Destil·leria La Vallesana segueix avui en la seva tercera generació treballant amb la mateixa il·lusió. El celler La Vallesana vins i licors, segueix un camí paral·lel a la Destil·leria però com a celler especialitzat. Josep Fontcuberta i Rogés, era pagès i fabricant de licors. Fill d'una família pagesa, l'any 1919 establí una destil·leria de licors (La Vallesana) i començà a elaborar-ne artesanalment i també a vendre'n en una botiga de la qual s'ocupava la seva dona. El primer licor elaborat amb una recepta específicament pròpia fou l'Anís de Taronja, amb el qual inicià la tasca de sortir a vendre per la rodalia de Caldes i anà eixamplant els seus recorreguts per moltes comarques de Catalunya; però la recepta més emblemàtica de la casa és el licor Flors del Remei, una combinació de 31 plantes diferents que encara avui comercialitzen els seus descendents. El contacte amb el món agrícola local el portà a ser un dels fundadors, i secretari durant 22 anys, del Sindicat Agrícola de Caldes, i va ser considerat per alguns com la veritable "ànima del Sindicat". Molt afeccionat a l'escriptura, la qual va practicar amb caràcter particular i en publicacions locals, fou membre de la societat L'Avenç, d'esperit catalanista, i més tard del Círcol Instructiu i Recreatiu, entitat que promovia activitats culturals i, molt especialment el teatre. Va posar en marxa un grup d'afeccionats que portaren a Caldes les millors obres teatrals dels escriptors catalans. Membre del Centre Democràtic i Progressista, que amb l'adveniment de la Segona República va presentar una candidatura d'esquerres, fou regidor de Cultura i després alcalde del 14 de febrer fins al 16 d'octubre de 1934 (va ser suspès del càrrec, juntament amb tots els regidors, per ordre militar després dels fets d'octubre) i del 18 de febrer fins al 13 d'octubre de 1936 (l'esclat de la Guerra Civil el va sorprendre en el càrrec). Amb l'arribada de l'exèrcit franquista fou processat amb confiscació de béns, però ell i el seu fill ja havien passat la frontera i s'havien instal·lat a Perpinyà, on feren de pagès. Va tornar a Caldes l'any 1946 i va reprendre la feina a la fàbrica de licors, la qual havia pogut tornar a l'activitat l'any 1940. Del seu pas pel consistori cal destacar l'organització de l'Escola de Segona Ensenyança, el 1932, quan era regidor de Cultura, i de la Fira de Mostres de Caldes, que s'instituí l'any 1933 i de la qual fou president de la comissió i màxim promotor. Actualment, una avinguda de Caldes porta el seu nom.

Els licors són begudes alcohòliques aromatitzades que s'obtenen per maceració, infusió o destil·lació de diverses substàncies vegetals naturals, amb alcohols aromatitzats o bé per addició en aquests alcohols d'extractes aromàtics, essències o aromes autoritzats, acolorits o no, i amb un contingut alcohòlic superior als 30°. La principal diferència amb els aiguardents és que els licors contenen una quantitat proporcional de sucre, i segons la proporció d'alcohol i sucre podem diferenciar els licors en:

SUPERFINS..... 35°-40° D'ALCOHOL..... 40-60% DE SUCRE

FINS..... 30°-35° D'ALCOHOL..... 40-60% DE SUCRE

SEMIFINS..... 25°-30° D'ALCOHOL..... 22-30% DE SUCRE

ORDINARIS..... 20°-25° D'ALCOHOL..... 12-20% DE SUCRE

També podem classificar els licors segons el nombre de substàncies que intervenen en la seva elaboració: simples, és a dir, fets base d'una sola substància principal i mixtos, és a dir, que porten diversos ingredients en diferents proporcions.

Bibliografia

CANALS, A. (1977): Calderins honorables. Josep Fontcuberta Rogés (1890-1977). La Tortuga, 13. Caldes de Montbui.

CANYAMERES, M. (1997): Caldes cara a cara. A l'encontre de tot un poble, Caldes de Montbui, pàg. 126-128.

TRICUERA MESTRE, Laura (2006). L'Abans. El Vallès Oriental. Caldes de Montbui. Recull Gràfic 1870-1965. Ed. Efadós, S.L.

