



## Flors del Remei

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 - 195  
**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 fruit d'un delicat procés d'elaboració basat en la destil·lació ,en uns alambins especials ,d'una varietat de productes vegetals, fulles, arrels, llavors; alguns de Catalunya, d'altres de països diversos, que han de ser recol·lectades i seleccionades perquè és indispensable que siguin collides en els períodes més adequats i conservades de la manera més adient.

És un licor de 34° alcohòlics, graduació que permet aconseguir un gust intens que omple la boca de sensacions. És per això que una de les maneres més usals per assaborir-lo és barrejat amb glaçons.

## Història

Amb aquest nom es coneix un licor creat el 1919 per Josep Fontcuberta i Rogés i que ha esdevingut amb el temps tot un referent per al poble de Caldes de Montbui i les comarques veïnes.

L'afegit de " licor de Caldes " ha estat introduït a través dels anys per la gent de la vila , que l'ofereix als amics. 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'afecionats 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.