



## Can Sanmartí

Caldes de Montbui

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Carrer de Barcelona, núm. 40  
**Alçada:** 203

### Coordenades:

**Latitud:** 41.63271  
**Longitud:** 2.16233  
**UTM Est (X):** 430228  
**UTM Nord (Y):** 4609337

### Classificació

**Número de fitxa** 08033 - 21  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVII  
**Any** 1601  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Legal  
**Observacions protecció:** BCIL (PGOU,1992)  
**Número inventari** Sí (IPA 28442)  
**Generalitat i altres inventaris**  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. Cad.: 02954 DG3009  
**Autoria de la fitxa** Laura Bosch Martínez  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 17/09/2008 - 02:00

## Descripció

Edifici de planta rectangular que consta de planta baixa i pis. La coberta és a dues aigües, lleugerament inclinada, i construïda amb teula àrab. La façana principal s'organitza a partir d'un eix vertical que ordena les dues obertures (finestral i portalada). La porta, està formada per una arcada de mig punt de grosses dovelles. La finestra de la planta pis adopta una dimensió quadrangular, amb els llindars i brancals de pedra. En la llinda d'aquesta es pot llegir la inscripció "PERE:GRAU.1601".

Aquest edifici fa mitgera amb les edificacions del costat de forma irregular, obrint les seves façanes a dos carrers i a una placeta que dona al carrer de Barcelona i al carrer d'Hostalrich.

L'edifici està rematat per un ràfec amb una filada de teules amb una barana pel damunt. Les cantonades estan fetes amb carreus de pedra i els acabats del pla de la façana, estan arrebossats deixant veure un color sorrenc.

A l'interior s'hi troba la fàbrica de pastes, on es poden observar diverses arcades.

## Història

L'edifici hauria estat construït sobre l'antiga capella de Sant Pere. El carreró per on s'accedeix a la casa comunica amb la Plaça de l'Església, anomenada antigament Plaça de l'Om. Des de fa anys, la casa Santmartí està inclosa al carrer de Barcelona.

Al seu interior s'hi troba la fàbrica de pastes, des de l'any 1700, tot i que va ser a l'actual casa pairal situada al carrer Barcelona, núm. 40 bis on es comença amb la primera màquina.

L'any 1700, Isidre Sanmartí va observar les propietats que tenia la pasta que s'obtenia de la barreja de la farina provinent del blat barrejada amb l'aigua calenta. Ben aviat es va adonar de que aquesta barreja, apta per al consum humà, quedava rígida amb el transcurs de les hores, i va començar a tractar la massa en la forma i la textura. Inventà doncs, un aparell fet de fusta, amb uns orificis de sortida i un altre d'entrada. En posar la pasta al seu interior i pressionar, la massa sortia en forma de fils, actualment el que es coneix amb el nom de tallarines si són aplanats o espaguetis si tenen forma arrodonida. S'adonà també que un cop seca, aquesta es conservava durant molt de temps i es podia tornar a menjar en qualsevol moment si es bullia en aigua.

A partir d'aquí és quan neix l'empresa de fideuers Sanmartí de Caldes, continuant amb la tradició les generacions següents. Així tenim, en Carles Sanmartí i Caselles i en Josep Sanmartí i Castellà.

L'any 1855 s'incorpora al negoci la quarta generació, en Jaume Sanmartí i Farreras, constant oficialment en els registres de l'Ajuntament de Caldes de Montbui com a fabricant de pastes de sopa. En la cinquena generació, va estar al capdavant del negoci en Josep Sanmartí i Cladelles. La sisena generació va ser la que es va adonar del futur comercial que tenia la pasta que s'havia començat a fer al segle XVIII. Jaume Sanmartí i Samsó, més conegut com "l'Avi", va començar aquesta nova projecció que fou seguida pel seu fill Josep Sanmartí i Casabayó i la seva esposa, que es va posar al capdavant del negoci a causa de la mort prematura del setè Sanmartí de la generació. Aquests van donar una empenta molt important al negoci amb la incorporació de la tecnologia més puntera i adequaren les instal·lacions de manera que el negoci es va convertir en una empresa competitiva entre els anys 1940 i 1975. Després d'aquests anys, la família deixà el negoci de la pasta en un segon terme i, sense oblidar-ho es dedicarà a altres activitats.

L'any 1998, després de la mort de l'Eulàlia Rifé i Catafau, esposa d'en Josep Sanmartí i Casabayó, entra a fer-se càrrec del negoci familiar en Carles Sanmartí i Rifé. Des d'aquest moment, es fa una aposta per mantenir un procés de fabricació artesanal fent servir tècniques antigues. S'incorporà també maquinària i noves tecnologies per poder rendibilitzar el negoci i poder ésser competitius amb productes orientats cap al comerç tradicional i artesanal.

L'any 2003, l'empresa rep un reconeixement públic pels tres segles d'història de la Cambra de Comerç,

## Bibliografia

AJUNTAMENT DE CALDES DE MONTBUI (1992). Plà Especial de Protecció del Centre Històric. Catàleg del Patrimoni Arquitectònic de Caldes de Montbui. Ajuntament de Caldes de Montbui.

GENERALITAT DE CATALUNYA. (2008). Inventari del Patrimoni Cultural i Immoble de Catalunya. Caldes de Montbui (Vallès Oriental). Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació. Direcció General del Patrimoni Cultural. Servei d'Arqueologia i Paleontologia. Barcelona, maig de 2008.

MOREU-REY,E. (1962). La rodalia de Caldes de Montbui. Repertori històric de noms de lloc i de persona. Editorial Teide. Barcelona.

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

