



## Pastes Can Sanmartí

Caldes de Montbui

### Ubicació

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

### Coordenades:

**Latitud:** 41.63269  
**Longitud:** 2.16227  
**UTM Est (X):** 430223  
**UTM Nord (Y):** 4609334

### Classificació

**Número de fitxa:** 08033 - 196  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani Modern  
**Segle:** XVIII  
**Any:** 1700  
**Autoria de l'element:** Família Sanmartí  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Física  
**Accés:** Restringit  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Carles Sanmartí i Rifé

### Fitxes associades:

[Can Sanmartí](#)

[Casa Pairal de Can Sanmartí](#)

**Autoria de la fitxa:** Laura Bosch Martínez  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 02/12/2008 - 01:00

## Descripció

Pasta seca feta a partir de blat seleccionat d'una zona de la província d'Osca que produeix expressament per a la fàbrica Sanmartí.. Actualment es fabriquen un total de 52 varietats diferents de pasta seca. Es manté un sistema de producció artesanal. Cada dia surten de les instal·lacions entre 1.200 i 1.300 quilos de pasta fabricats de manera tradicional. Aquesta és la quantitat equivalent a la demanda que l'empresa rep dels seus distribuïdors i dels establiments a través dels quals comercialitza els seus productes.

L'assecatge de la pasta encara es fa amb armaris de fusta com es feia antigament i algunes vegades dura fins a 48 hores. També es tenen molt en compte les matèries primeres que es fan servir. Actualment també es fabriquen pastes vegetals. Els tipus de pastes fabricats més reconeguts són: el fideu (nº1 Tallat , fideu nº2 Tallat, les pipes llises, el fideu perla); Els fideus rosca (fideu nº1 rosca , fideu nº2 rosca, fideu nº3 rosca); Macarrons (plomes nº2, plomes nº4, napolitanes, trompetes); Pasta de sopa (closques, corones, estrelles, lletres, pistó ratllat, pistó perla, pistó llis, i meravella); Especialitats vegetals (crestes vegetals, espirals vegetals, plomes vegetals, cinta tallada vegetals, espagueti vegetals, tallarines vegetals, trompeta vegetal) i finalment canalons (tradicional i canalons d'espínacs).

## Història

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, Indústria i Navegació de Barcelona

## **Bibliografia**

Autor desconegut. (2004). Revista el 9 Nou. Empreses amb història, pàg. 11. Divendres 12 de març.

