

## INDÚSTRIES SINGULARS

### MALTA COSTA - GIRONELLA

*Josep Busquets*

**J**a abans de la guerra en Ramon Costa i Vilalta tenia una botiga al carrer de la Carretera núm. 101 de Gironella on, a part de vendre al detall, feia de representant i majorista de diversos productes com sabó, galetes, xocolata, cafè i, especialment, dels vins Simó de Martorell i del xampany Gomà.

Una altra faceta de la seva activitat comercial era que es dedicava a torrar ametlles i avellanes, per vendre a l'engròs i també al detall, en la seva botiga.

Quan en els anys quaranta es va fer sentir la manca de molts productes i molts altres estaven racionats (entre ells

el cafè), al Ramon Costa, amb el seu fill Ramon (Costa i Roma) que s'havia incorporat al negoci familiar, se'ls va acudir que podria ser una bona idea posar al mercat un producte, que si no era cafè, el pogués suplir acceptablement. D'aquí va sortir l'afortunat eslògan publicitari que tota la comarca sabia de memòria: "Malta Costa no es café... pero sabe a café".

Bons coneixedors com eren del mercat (ja que distribuïen cafè) i del sector de les torradores (torraven ametlles i avellanes), van encarregar al llauner Viñas de Gironella (Humitex) que els construís artesanalment una màquina per torrar ordi,

que van dissenyar entre ells. La màquina constava de dues parts superposades: la inferior venia a ser un forn normal on es feia foc amb llenya, però era en la part superior on hi havia la peça més complicada de tot el mecanisme, consistent en una esfera o bombo que contenia l'ordi durant la torrefacció i que van construir a partir d'una planxa de ferro arrodonida a cops de martell (i que encara serveix). En l'eix que aguantava el bombo hi havia un dispositiu que es podia fer sortir cap a fora i que permetia saber en tot moment el grau de cocció de l'ordi.

Al mateix temps, van fer construir un magatzem en un pati que tenien al carrer Sant Joan Bta. de la Salle, amb dos locals separats, un dels quals servia de dipòsit del producte que representaven i, en l'altre, s'hi instal·là la indústria d'elaboració de malta, que es posà en funcionament cap a 1950.

El procés era com segueix: Es comprava ordi cerveser de la millor qualitat a diferents pagesos, generalment del cantó de Solsona. Arribat el gra al magatzem, el dia escaient se n'omplia el bombo i s'encenia el foc a sota. El bombo anava girant a poc a poc per mitjà de la força elèctrica (també es podia fer manualment, si convenia) per tal que el gra quedés torrat uniformement.

Arribat l'ordi al grau idoni de torrefacció, s'extreia el bombo i, mitjançant unes guies, es traslladava i s'abocava l'ordi a un dipòsit on es remullava amb aigua freda, per evitar que s'encengués, a causa de la calor. Es deixava reposar en sacs tres o quatre dies i, quan ja era prou sec, es molia.

El procés final, reservat a la mestressa, consistia a omplir les paperines mitjançant una tremuja, primerament pesant-les una per una amb quantitats de 100, 200, 500 o 1000 grams, més endavant amb un dosificador, i, ja plenes, tancar-les i precintar-les, deixant-les a punt per vendre.

## CERERIA SANT ROC



**Ciris litúrgics - Imatges religioses**  
**Postals - Records de Berga**  
**Restauració d'imatges**

C. Buxadé, 1 - Tel. 822 14 15 - 08600 BERGA

CEBADA TOSTADA  
PURA

Costa

FABRICANTE  
R. COSTA  
Telfno. 8250286  
GIRONELLA  
(BARCELONA)

PUREZA GARANTIZADA 100x100

El dia que a cal Costa torraven malta quasi tot Gironella se n'assabentava ja que la penetrant i agradable aroma que desprenia l'ordi en el procés de torrefacció, s'escampava i embolcallava tota la vila.

Alguns anys, s'arribaren a vendre més de 80.000 kg de malta, i la família Costa mateix es cuidava de repartir aquest succedani del cafè per molts indrets de Catalunya i, a altres, hi arribaven mitjançant distribuïdors seus com Supermercats Econòmics, de Tarragona; Suc. de Jeroni Verdés, d'Igualada, etc. En ocasions també treballaven per a algun majorista, com Malta Balmes de Vic.

En morir el seu pare l'any 1979, el Ramon Costa i Guinó (el tercer de la família) continuà una temporada el negoci de torrar malta fins que, per no poder-lo atendre adequadament, el 1986 el traspasà a un familiar que, al seu torn, el va traspasar altra vegada, havent estat en funcionament el negoci fins aquest any.

A Catalunya només hi havia dues o tres empreses més que es dedicaven a fer malta i el comercialitzaven amb el nom de "La Pagesa" o "La Moreneta" ⚡

**Josep Busquets i Castella**  
Arxiver municipal de Gironella

ceràmiques  
QUERALT SA 

**TALLER DE CERÀMICA**

Polígon industrial de Berga (La Valldan)  
Camí Can Ballús, parcel.la, 55 - Tel. 822 08 56 - 08600 BERGA



ber.net, s.a.

**NETEGES GENERALS  
VITRIFICAT DE TERRES  
VENDA DE MAQUINÀRIA, ESTRIS  
I PRODUCTES DE NETEJA**

Compte Oliva, 9-11 - Tel. 821 26 87 - BERGA