

La fassina Balanyà de l'Espluga de Francolí

RESUM

L'objectiu d'aquest article és fer un breu repàs de l'activitat industrial que va tenir la Fassina Balanyà durant més de cent vint anys de producció d'aiguardent, i alhora descriure la reconversió d'aquest espai vers a una activitat cultural i turística que s'ha produït a cavall dels segles XX i XXI.

RESUMEN

El objetivo de este artículo es hacer un breve repaso de la actividad industrial que tuvo la Fassina Balanyà durante más de ciento veinte años de producción de aguardiente y al mismo tiempo describir la reconversión de este espacio hacia una actividad cultural y turística que se ha producido entre los siglos XX y XXI.

ABSTRACT

The purpose of this article is to briefly review the industrial activity that Fassina Balanyà had for more than one hundred and twenty years of production of brandy and at the same time describe the conversion of this space into a cultural and tourist activity which has taken place in the 20th and 21st centuries.

Paraules clau: turisme, museografia, l'Espluga de Francolí, destil·lació d'alcohol.

Palabras clave: turismo, museografia, l'Espluha de Francolí, destilación de alcohol.

Keywords: tourism, museography, l'Espluga de Francolí, distillation of alcohol.

Florenci Romeu Costas. Barberà de la Conca, setembre de 1965. Diplomant en Ciències de la Comunicació per la Universitat Autònoma de Barcelona. Gerent del Patronat Municipal de la Cova de la Font Major (1999-2016) i, des del gener de 2017, gerent del Patronat d'Iniciatives i Activitats Museístiques de l'Espluga de Francolí.

La fassina Balanyà de l'Espluga de Francolí

Florenci Romeu Costas

*fromeu@esplugadefrancoli.cat

Avui, la Fassina Balanyà de l'Espluga de Francolí és un museu, el museu de l'aiguardent, que pertany a la xarxa de museus industrials de la ciència i la tècnica del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya (MnACTEC). Però en el segle XIX i bona part del segle XX aquesta Fassina era una petita indústria familiar que es dedicava a la destil·lació de la brisa per obtenir aiguardent i altres productes derivats.

L'objectiu d'aquest article és fer un breu repàs de l'activitat industrial que va tenir la Fassina Balanyà durant més de cent vint anys de producció d'aiguardent i alhora descriure la reconversió d'aquest espai cap a una activitat cultural i turística que s'ha produït a cavall dels segles XX i XXI.

Abans de continuar, creiem del tot necessari aclarir els dos mots principals que s'aniran repetint al llarg dels següents paràgrafs per no complicar al lector. El primer és el de «fassina». L'hem de considerar un sinònim de fàbrica. Molt probablement originari del mot llatí «officina», que vol dir fàbrica. Els primers que van adoptar aquest nom van ser les destil·leries (d'aiguardent o d'alcohol) i posteriorment van ser les «fassines» tèxtils o les «fassines» de la construcció (dites també mòbils). Sense ànim de complicar l'entesa ni de confondre el lector, direm que tots aquests immobles també es podien anomenar «màquines», pel fet que la màquina de vapor, en ser un element importantíssim d'aquestes instal·lacions, prenia el nom a tot el conjunt. Amb el pas dels anys i segurament per la complicació fonètica de dir «fassina» davant de «fàbrica», aquesta darrera paraula va aconseguir una socialització tan gran fins pràcticament fer desaparèixer la primera.

El segon mot és «brisa», aquest potser menys complicat i sobretot menys confús. La brisa és el residu que queda després d'esprèmer li hem tret el suc (el most) que després de fermentar és convertirà en vi. La brisa està formada per la pell i els pinyols del raïm i per la rapa, que és l'estructura vegetal que subjecta cada un dels grans de raïm. Tots tres elements formen la brisa, un residu a partir del qual aconseguirem, mitjançant la fermentació, obtenir un producte d'alt valor econòmic com és l'alcohol. I un darrer aclariment: anomenarem aiguardent al líquid fruit d'una sola destil·lació que conté un percentatge d'alcohol no superior al 60-70 graus; i parlarem d'alcohol quan aquest líquid contingui un percentatge d'alcohol superior als 90 graus, normalment obtingut per més d'una destil·lació.

Aclarits poc o molt els conceptes que farem ballar, comencem el recorregut cronològic que, fins ara, coneixem.

L'existència d'aquesta Fassina (quan encara no era dels Balanyà), la trobem documentada l'any 1834 en un contracte de compra venda de l'immoble en el qual la reina Isabel II autoritza que s'hi pugui destil·lar. Desconeixem si es destil·larà a partir del vi o a partir de la brisa, però en qualsevol cas queda clara la dedicació a la qual estava autoritzada: obtenció d'aiguardent. No és fins el 27 de maig de 1914 que Francesc Arbós (de la família dels Balanyà) compra juntament amb dos socis més aquest immoble (*un «Edificio para fábrica de aguardiente, con un huertecito contiguo que tiene (...) una cabida de extensión superficial*

de unos dos mil cuatrocientos palmos cuadrados», consta en el document de compra i venda consultat al registre de la propietat de Montblanc) per continuar-lo dedicant a la fabricació d'aiguardent. I el darrer testimoni documental abans no fos adquirit per l'Ajuntament de l'Espluga de Francolí, el trobem datat també al registre de la propietat de Montblanc, que amb data 12 de gener de 1961 el propietari Josep Arbós Civit «*hace donación firme, simple e irrevocable de la misma y del negocio de fabricación de alcohol y maquinaria existente en cita finca a su hija Maria Montserrat Arbós Mas de diecinueve años de edad, soltera, sus labores y vecina de Espluga de Francolí*». Tres anys després, la fassina cessava la seva activitat, tal com consta en l'acta de precintat dels elements que permetien la destil·lació per part de l'inspector de la hisenda pública, que s'encarregava del cobrament dels impostos. Tot i així, a partir de l'any 1956 l'activitat es comença a reduir dràsticament, probablement motivat per la mort del pare de Josep Arbós i l'aparició de conflictes familiars per l'herència generada, i fins el 1964 es limita a destil·lar la brisa originada per la verema de la producció pròpia.

Per tant, els anys d'intensa activitat industrial com a Fassina Balanyà els situaríem des de la data de compra l'any 1914 fins l'any 1956. Ens centrarem en el decenni de 1946 al 1956, que és quan sortosament s'ha conservat algun document de la fàbrica. A través d'aquests documents –i dels testimonis que hi van treballar– sabem que la fassina funcionava des del mes de setembre (quan començava la verema) fins el mes de juny, d'una manera ininterrompuda, nit i dia i set dies a la setmana. Es feien dos torns de dotze hores de quatre persones, tot i que normalment a la nit amb tres persones ja feien. Calia treballar de manera ininterrompuda perquè utilitzaven la tècnica de destil·lació coneguda com «arrossegament per vapor», això significa que hi havia una gran caldera on s'escalfava l'aigua fins l'ebullició i aquesta temperatura calia mantenir-la constant ja que era molt costós d'arribar-hi. El vapor d'aigua s'introduïa per la base de l'olla on havíem posat la brisa i aquesta mescla d'aigua i brisa fermentada (amb alcohol en suspensió) s'anava esclafant fins que la temperatura arribava al 78 graus que és quan començaven a sortir els primers vapors alcohòlics (l'alcohol evapora al 78º mentre que l'aigua no ho fa fins els 100º) amb la qual cosa s'aconseguia l'objectiu del procés industrial: separar els elements de la mescla, és a dir, separar l'alcohol de la resta d'elements (de l'aigua, del pinyol, de la rapa...). A continuació, els vapors alcohòlics arribàvem a un refredador per on circulava aigua freda i pel contrast de temperatura els vapors es convertien en líquid, que era l'aiguardent. El procés durava unes tres hores per cada olla, on s'havien abocat uns 900 quilos de brisa i d'on s'obtenien uns 35 litres d'aiguardent a 60 graus. Per tant, en les vint-i-quatre hores del dia la fassina podia produir uns 280 litres d'aiguardent. Ho diem en condicional perquè les avaries que sorgien o el ritme més alentit en les hores nocturnes feien rebaixar la mitjana de litres diària. També hi havia un altre fet que feia reduir la producció: l'impost de la hisenda pública sobre l'alcohol. L'estat cobrava un 30% del valor de la venda de l'aiguardent i des que va aparèixer aquest impost, la majoria d'industrials ideaven la manera d'esquivar-lo. A la fassina de l'Espluga de Francolí, la tècnica consistia en avisar a mitjanit el comandant del «puesto» de la guàrdia civil (que era qui en controlava la producció) que s'havia trencat o avariada alguna peça de les que participaven en el procés. L'agent en prenia nota però no acostumava a presentar-se a la fàbrica en una hora tan intempestiva i ho feia l'endemà. Quan hi arribava ja s'havia «reparat» l'avaría i continuava la destil·lació, però descomptaven el temps i la producció que hi hauria hagut en aquell interval, de manera que no es comptabilitzava per calcular l'import de l'impost. Al representant de l'autoritat se li podia lliurar un parell o tres d'ampolles per les molèsties ocasionades i el propietari l'emplaçava per veure's en la missa de diumenge o en la partida de dòmino

al cafè del poble. I és que la debilitat humana va ser el taló d'Aquiles que va impedir que els governs tinguessin un control absolut de la producció d'aiguardent i del cobrament del tribut, com ha demostrat Núria Puig Raposo en l'estudi «Alcoholeros, inspectores y hacienda pública. El fraude en la industria alcoholera española 1900-1936». No caldria, però direm que, lògicament, la fassina havia continuat destil·lant i l'aiguardent obtingut s'havia desviat cap a un altre dipòsit soterrat (el més gran que hem trobat en la instal·lació) per evitar l'impost: aquest aiguardent se n'aniria cap al mercat de l'*estraperlo*.

El circuit comercial d'aquest aiguardent podia tenir diverses sortides. La principal era que el producte es traslladés a una altra fassina per refinar-lo, és a dir, tornar-lo a destil·lar amb un altre sistema més agressiu per tal d'obtenir un producte amb més alta graduació (habitualment ja alcohol de 96 graus) i això era perquè s'havia bullit una brisa en mal estat –baixos– i es volia que amb una altra destil·lació es perdessin les males qualitats –sobretot aromes– de la matèria primera per aconseguir un alcohol neutre o senzillament perquè es necessitava un líquid amb una concentració més alta d'alcohol. El recorregut habitual era el transport en carro cap a destinacions properes geogràficament o el trasllat per via fèrria cap a Valls, Reus o Tarragona, on hi havia els principals comerciants.

Esmentarem dos subproductes que també s'obtenien en aquest procés i que la Fassina Balanyà comercialitzava. Un era el pinyol del raïm i l'altre el tartrat. Un cop s'havia fet bullir la brisa dins l'olla per extraure'n l'alcohol es destapava per fer-li perdre pressió i el líquid que quedava en el seu interior es canalitzava vers unes bótes a l'exterior on es deixava reposar perquè els tanins (les taques de color marró que hi ha a la pell dels grans de raïm, en el mateix pinyol i també a la rapa que no arriben al 2% del producte, però que són com el seu ADN, li marcaran el gust i l'aroma) sedimentessin al cap de quatre o cinc dies. Es buida la bóta del líquid no sedimentat i es treia la pasta humida per deixar-la assecar. Un cop seca serà com una pols cristal·lina que el destil·lador comercialitzava en la indústria alimentària (controlarà el procés de fermentació dels llevats, en la pastisseria, o farà d'estabilitzant en les begudes efervescents, per exemple). Això se'n diu el tartrat o àcid tartàric, un subproducte també valuós perquè, segons es desprèn dels documents comptables localitzats, amb la meitat de l'import de la venda de l'àcid tartàric podria pagar els sous dels quatre treballadors.

I el segon subproducte seria el mateix pinyol. Quan s'havia buidat el líquid amb tanins de dins de l'olla, llavors s'extreu la massa pastosa, la brisa humida sense a penes alcohol, i es dipositava en una màquina damunt de la qual hi havia un sedàs que separava el pinyol de la resta de les substàncies, gràcies a un moviment el·líptic s'anirà triant el pinyol. Aquest es farà assecar i es comercialitzava com a aliment per als animals (el contingut d'olis del pinyol és un bon nutrient), per a l'elaboració d'alguns olis de discreta categoria o per olis essencials (avui també s'utilitza en tractaments de vinoteràpia). La facturació d'aquest capítol era aproximadament la mateixa que en el cas de l'àcid tartàric. En números globals d'una temporada dels anys quaranta, aquesta fassina ingressava unes 500.000 pessetes (3.000 euros actuals), el 85% dels quals eren per la venda d'aiguardent i la resta a meitats iguals per la venda de tartrat i pinyol. Per tenir una base comparativa i fer-se càrrec de la importància del volum del negoci, esmentarem només que la compra venda de la farmàcia de l'Espluga de Francolí als anys quaranta es va fer per uns 60 euros.

El procés total de la post-destil·lació encara no havia acabat a la Fassina Balanyà, falta encara la part potser més emblemàtica de la reutilització de la matèria. Es aquesta: separat el pinyol, ens queda la massa formada per la rapa i la pell. Ha quedat dit de la presència de tanins en ambdues substàncies, una part molt important dels quals s'ha desprès en l'interior de l'olla, però no ha quedat net del tot. Per això

els treballadors de la fassina posaran aquests dos ingredients en uns dipòsits de maó refractari i ho tornaven a fer bullir d'una manera més violenta, tot afegint-hi una solució aigualida d'un àcid (normalment sulfumant) que acabarà d'arrancar els tanins. Passades unes dues o tres hores, destaparan els dipòsits i deixaran anar el líquid cap a uns remenadors exteriors on hi afegiran un producte base (normalment bicarbonat de sodi) perquè neutralitzi l'acidesa del sulfumant diluït. Aquest àcid tartàric té un color blanquinós per l'addició del bicarbonat i també es comercialitzarà. Buidats els dipòsits, es treu la pasta humida de dins i espremut per treure-li tot el suc, primer aixafant-la amb els peus (piant-la) dins d'uns motlles rectangulars i després s'acaba d'escórrer amb una premsa de manera que quedi la pasta ben eixuta. Aquesta pasta es traslladarà al pati exterior de la fassina perquè s'acabi d'assecar completament i la temporada següent tornarà a entrar a la fassina perquè serà introduïda en la caldera i utilitzada com a combustible que escalfi l'aigua que ha de produir el vapor que arrossegarà l'alcohol. Un cicle molt ben arrodonit.

Acabarem el procés amb la cirereta que expliquen els mateixos testimonis, que és alhora un exemple de reaprofitament i que avui segur que obtindria alguna ISO en reciclatge. Després que la brisa seca hagi cremat per escalfar l'aigua de la caldera, els pagesos i les mestresses de casa venien a recollir les cendres: ells per utilitzar-les als horts perquè les cendres deixaven la terra flonja i l'aigua i l'aire hi circulaven més eficaçment i també perquè les cendres prevenien moltes malalties en les plantes; i elles feien servir les cendres per blanquejar els llençols o la vaixela del diumenge i també com a ingredient per fer sabó. Les cendres no es comercialitzaven però sí que les persones que en recollien hi deixaven la voluntat i al cap de la temporada, ens expliquen els antics treballadors, «amb aquests diners fèiem una excursió a Montserrat o a Barcelona».

Aquest ritme de treball va quedar estroncat el 1957 i la fassina Balanyà va tancar definitivament les portes l'any 1964. No ha estat fins l'any 2009 que les ha tornat a obrir, aquest cop com a Museu de l'Aiguardent la Fassina Balanyà acull els visitants per explicar-los la l'activitat que desenvolupava i que, a grans trets, hem descrit anteriorment.

La recuperació de la Fassina Balanyà per al patrimoni de l'Espluga de Francolí va començar a mitjans dels anys vuitanta, com molt bé ha recollit Andreu Morta i Mora en l'article «La Fassina Balanyà, un testimoni del passat espluguí. Aportació a la història del procés de recuperació», de les mans del director del Museu de la Vida Rural, Ramon Rosich i Trullols, quan va alertar les forces vives del municipi de la importància de la Fassina, del seu estat deplorable i del perill de la desaparició per trobar-se en una zona edificable. A partir de la inquietud d'aquests dos espluguins, Rosich i Morta, ells van remoure cel i terra per salvaguardar aquesta peça tan important del patrimoni local, començarà la reconquesta de la Fassina. Acudiran als responsables públics, fins arribar al president de la Generalitat de Catalunya, i alguns de privat per demanar-los el suport per dignificar aquesta fàbrica i conservar-la. El seu esforç tenaç i tossut durant la dècada dels noranta -i després els primers anys de l'actual segle-, obté un primer resultat positiu el mes de desembre de 1996, quan el consell comarcal de la Conca de Barberà (Josep M. Riba, president) declara, a petició de l'Ajuntament de l'Espluga de Francolí (Antoni Sánchez, alcalde) Bé Cultural d'Interès Local (BCIL) la Fassina Balanyà. Fou el moment clau que fa decantar la balança cap a la recuperació de l'espai. El juny de l'any 1997 l'Ajuntament de l'Espluga compra l'immoble i el solar on es troba la Fassina per 18.364,33 euros a la filla de Josep Arbós, Montserrat Arbós i Mas –que resideix a Austràlia-, i a l'any 1999 el Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica de Catalunya (MnACTEC) del Departament de Cultura

de la Generalitat de Catalunya (Eusebi Casanellas, director), i la Fundació Jaume I (Andreu Morta, director), la fundació que gestiona el Museu de la Vida Rural, s'hi posen a treballar alçant plànols, desenrunant l'espai, recuperant objectes, etc. L'any següent la Fassina Balanyà entrava a formar part de la xarxa de museus industrials de Catalunya i durant els anys 2000-2002, l'arquitecte Teresa Rovira prepara el projecte bàsic i d'execució del que seria el futur «Centre d'informació i interpretació del Medi Natural», la construcció d'un edifici annex de nova planta al costat de la fassina que farà les funcions d'oficina de turisme i de centre d'interpretació del Medi Natural, mitjançant un conveni signat entre l'Ajuntament de l'Espluga i el Centre Tecnològic i Forestal de Catalunya. Les obres de restauració de la Fassina Balanyà i el nou Centre d'Interpretació tingueren un cost superior als 700.000 euros i han estat finançades per la Junta de Residus i el Pla d'Obres i Serveis (PUOIS) de la Generalitat de Catalunya, pels Fons europeus Feder i pel propi Ajuntament de l'Espluga. Un cop enllestides a finals de 2004, comença aleshores la feina per trobar els recursos econòmics per fer la museografia de la fassina. A final de l'any 2006 l'estudi de diversos arquitectes, dirigits per Dani Freixes, presenta el projecte executiu museogràfic de la fassina per valor de 135.000 euros, un encàrrec que ha estat possible gràcies al suport econòmic de Caixa Tarragona i la participació del Centre d'Estudis Local de l'Espluga (Antoni Carreras, president). Durant els tres anys següents, els recursos econòmics del Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya i de l'Ajuntament de l'Espluga de Francolí, permeten acabar la museografia i deixar la Fassina Balanyà llesta per obrir les portes al públic, la inauguració oficial de la qual tingué lloc el 4 de desembre de 2009.

Des de llavors la Fassina ha rebut la visita d'unes 30.000 persones, que han conegut tant la instal·lació com el procés d'elaboració de l'aiguardent, com les històries dels seus treballadors i tot el que hem explicat. També han pogut veure una destil·lació en directe amb un alambí de vidre i han pogut degustar l'aiguardent acabat d'elaborar. La Fassina Balanyà és avui un museu viu, únic a Catalunya, que ha conservat un patrimoni singular i molt representatiu de l'arrencada i la puixança de l'economia catalana.

A banda de la repercussió turística i econòmica que ha representat l'obertura del Museu de l'Aiguardent, la Fassina Balanyà també ha participat en la difusió i la promoció de la cultura en el seu àmbit temàtic. En aquest sentit, el fet més destacat va ser l'organització, juntament amb el Centre d'Estudis Antoni de Capmany de la Universitat de Barcelona i el Centre d'Estudis de la Conca de Barberà, d'unes jornades d'estudis anomenades «De la Vinya a la Fassina. Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya», que es van celebrar al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí durant la segona quinzena del mes de setembre de 2013. En la jornada es van presentar una quarantena de treballs d'investigació al voltant del conreu de la vinya, de l'elaboració i comercialització de la producció vitivinícola (de l'aiguardent al cava) des del segle XVIII fins a l'actualitat; i dels cellers i les fassines cooperatives a Catalunya. Posteriorment, el juny de 2015, es va publicar un llibre amb els treballs més representatius.

En aquest mateix sentit de difusió cultural, la Fassina també va participar el «El Joc del Big Bang», una iniciativa del MnACTEC adreçada als instituts i centres de batxillerat de Catalunya per difondre la història de l'univers i per conèixer la teoria del Big Bang a través de nou jocs virtuals. El joc va durar tot el curs 2009-2010 i hi van participar centenars d'alumnes d'ensenyament secundari i batxillerat de Catalunya. A banda dels jocs virtuals, també hi havia jocs presencials a cada museu i això va millorar la visibilitat de la Fassina Balanyà en aquest sector, un col·lectiu (el de les escoles i els joves) on és molt complicat tenir-hi ressò pel fet que l'aiguardent i l'alcohol en general no està ben vist per la societat actual de donar-lo a conèixer als menors d'edat.

La Fassina Balanyà participa cada any en les «Jornades Europees del Patrimoni», que se celebren al mes d'octubre; la «Setmana de la Ciència», al novembre; el «Benvinguts a Pagès», al mes de juny; i el «Dia Internacional de Museus», al mes de maig. Totes elles són jornades de portes obertes on els visitants poden gaudir gratuïtament del Museu de l'Aiguardent i les visites guiades que hi tenen lloc.

Bibliografia.

Andreu Morta Mora: «La Fassina Balanyà, un testimoni del passat espluguí.»

<http://webfacil.tinet.org/delavinyaalafassina/196451>

La Fassina Balanyà de l'Espluga de Francolí. Ballonga, Jordi; Fernandez, Magda; Fassina Balanyà de l'Espluga de Francolí. Col·lecció: Quaderns de didàctica i difusió; 22. ISBN 9788439387206.

Registre de la propietat de Montblanc. Resum Informatiu de l'estat de càrregues de la Finca 148.

·Núria Puig Raposo. Alcoholicos, inspectores y Hacienda Pública. El fraude en la industria alcoholera española, 1900-1936. Hacienda pública española, ISSN 0210-1173, Nº Extra 1, 1994, págs. 357-366

<http://www.fassinabalanya.cat/>

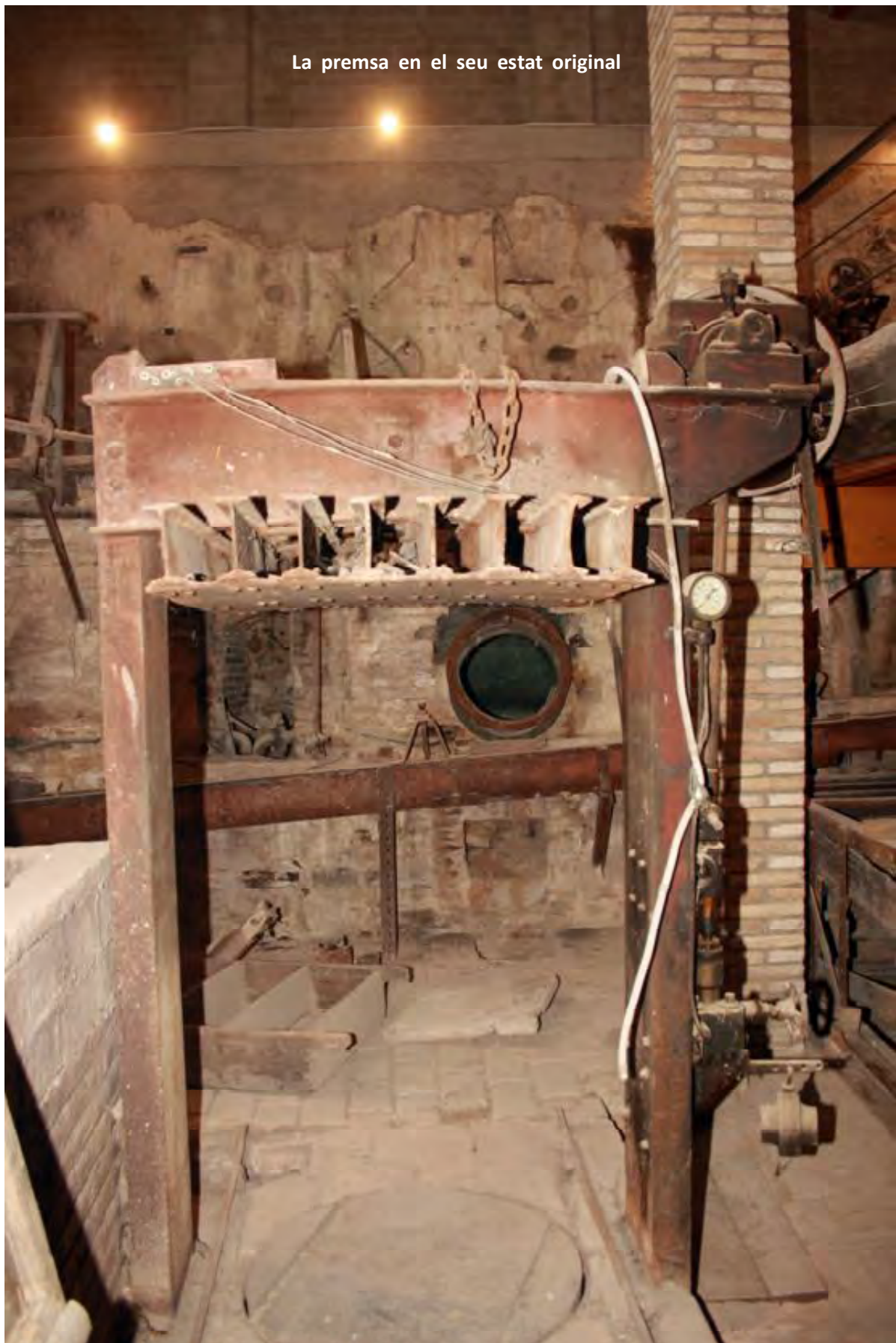
Apèndix gràfic



Vista general de la Fassina Balanyà abans de començar les obres de restauració. La xemeneia queda a mà dreta; aquesta que es veu pertany a la Fassina de cal Farran



Les dues olles de maó refractari per fer bullir la brisa, la màquina de vapor a l'esquerra i la premsa per espremer la brisa un cop bullida, tal i com es va trobar als anys noranta.







Pati exterior durant els primers dies d'inici de les obres de restauració

Cartell identificador de l'obra de rehabilitació de la Fàbrica Balanyà.



Restauració de la xemena
de la Fassina Balanyà.





Restauració del circuit de vapor, entre la caldera i el calderí, l'acumulador de vapor.



La premsa en un primer terme. La triadora de pinyol al fons i el dipòsit reblonat (on es guardava l'aiguardent), un cop restaurats.



El porxo exterior de nova planta. Aquí s'hi apilava la brisa per deixar-la assecar i ara és l'indret on es fa la destil·lació en directe amb alambí de vidre.

Vista del pati exterior i la xemania ja completament restaurats.







Planta baixa amb el calderí a la dreta i la bàscula de pesar bocois al centre



Les boques de les olles per on s'introduïa la brisa i, a dreta i esquerra, els embarrats i les politges. A l'esquerra de la pantalla de televisió s'observa el refredador.



El dia de la inauguració, 4 de desembre de 2009, tant les autoritats com el públic van acabar amb una degustació d'aiguardent destil·lat amb alambí de coure a partir d'una brisa de cabernet.



Públic assistent el dia de la inauguració després de visitar la Fassina Balanyà.



Activitat entre avis i joves a la Fassina Balanyà



. Visitants en grup a la Fassina Balanyà.



Visitants escolars descobrint la producció del tartrat a partir de la brisa.



Alumnes de l'escola Aura en la visita a la Fassina Balanyà, guanyadors del concurs del Big Bang de la demarcació de Tarragona.



Acte d'obertura de les Jornades de la Vinya a la Fassina, celebrades al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí. Jordi Llavina del Museu de la Vida Rural; Maria Jesús Martín, alcaldessa de l'Espluga de Francolí; Josep Maria Grau, president del Centre d'Estudis de la Conca de Barberà; i Jordi Agràs, director dels serveis territorials de Cultura de la Generalitat a Tarragona.



Segona sessió de les Jornades: De l'aiguarent al cava; l'elaboració i la comercialització de la producció vitícola des del segle XVIII fins a l'actualitat. Francesc Valls Junyent, a l'esquerra, i Josep Maria Vallès.



Presentació del Quadern didàctic de la Fassina Balanya, amb Jordi Ballonga, il·lustrador; David Rovira, alcalde de l'Espluga de Francolí, Eusebi Casanellas, director del Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica de Catalunya; i Magda Fernández, coordinadora del quadern.



Els tres testimonis que van permetre reconstruir el funcionament i la vida de la Fassina Balanyà dels anys quaranta i alhora una de les principals fonts per a l'edició del quadern. Jaon Cera, Josep Rosell i Jordi Montserrat.

Brisa a dojo en el pati exterior després de ser destil·lada.





Dos recipients de brisa tancat sense oxigen per provocar la fermentació abans de ser destil·lada.



La destil·lació convé que vagi a poc a poc i el líquid caigui de gota en gota a fi i efecte d'evitar que no arrosseguem aigua de la mescla.



La brisa un cop destil·lada es premsava formant pans de brisa que es deixaven assecar a la intempèrie i un cop secs serviran com a combustible per la caldera.

Sedimentació a petita escala del líquid restant després de fer la destil·lació. Els tanins en suspensió, al cap d'una setmana o deu dies, quedaran dipositants al fons del recipient. Aquesta pasta es deixarà assecar i serà el tartrat, un subproducte de la Fassina Balanyà.





Mostrador d'informació i venda de la Fassina Balanyà, situat a l'interior de l'oficina de turisme de l'Espluga de Francolí.



Aplicació culinària: gambes flamejades amb aiguardent.



Aiguardent cremat, amb cafè, llimona i sucre, tal i com es fa amb el rom.



La màquina de vapor el dia després d'acabar la seva restauració.

0102688
Número de orden 377

RENTA DEL ALCOHOL Inspección de _____

TALON DUPLICADO DE ADEUDO

D. José Carlos Gut fabricante de alcohol,
establecido en Espaldas Graucali, en virtud de la liquidación efectuada en el día de la fecha por el Inspector que suscribe, adeuda las cantidades que constan en este documento, las que deberá hacer efectivas en la _____ el día _____, previa presentación de este duplicado, que habrá de ser canjeado por el principal.

CANTIDAD, CLASE Y GRADUACIÓN CENTesimal (EXPRESADOS EN LETRAS)	FABRICACION		CONSUMO	
	Cuota por hectolitro.	IMPORTE Pesetas.	Cuota por hectolitro.	IMPORTE Pesetas.
Hoja A. 390.643-(5.238) Cinco mil dieciséis treinta y ocho litros de alcohol de viduas inicio de (60°) sesenta grados	240	12.571 20		
Hoja A. 390.650-(4.810) cuatro mil ochocientos diez litros de alcohol de viduas inicio de (60°) sesenta grados.	240	11.544 -		
Constituyente: Vda. de M. Rojas Saucos, de Reus				
Total		24.115 20		

A garantir: veinticuatro mil ciento quince pesetas en 20%
31-3-1957

[Signature]

[Circular Stamp: A SOHA DE ANDORES - ADMON. DE REINTAS PUBLICAS - SORDENAS - SYDICALS - PROSPITEL]

Document de liquidació de l'impost sobre l'alcohol