

MONOGRAFIES URBANES
DE MOLLET DEL VALLÈS

LA FARINERA MORETÓ

LA FARINERA
MORETÓ

Coordinació:

Josep Gordi Serrat

Josep Alió Raduà

Redacció:

Belén Calderón González

Ramon Boter de Palau Gallifa

Serveis Tècnics Territori i Medi Ambient

(Regidoria de Territori i Medi Ambient)

Correcció:

Consorci per a la Normalització Lingüística

(Servei Local de Català de Mollet)

© Fills de Moretó, SA

© Ajuntament de Mollet de Vallès

Dipòsit legal B-33.961-2000 - SYL

Edició: Setembre del 2.000

Nombre d'exemplars: 2.000

I.S.B.N. 84-931604-0-7

PRESENTACIÓ

1. INTRODUCCIÓ

2. HISTÒRIA DE LA FARINERA MORETÓ

2.1. Els antecedents: Ca l'Alzina d'Olzinelles

2.2. Els fundadors

La serradora de Sant Martí de Provençals (1884)

La serradora i el molí a l'Estació de França de Mollet del Vallès (1891)

2.3. La Farinera moderna

La fàbrica de farina a l'Estació de França (1909)

La Farinera de Santa Rosa (1918)

2.4. L'expansió del negoci

Abans de la Guerra Civil

La Guerra Civil

La postguerra: La creació del Servicio Nacional del Trigo

La liberalització i l'entrada al Mercat Comú

3. LA FAMÍLIA MORETÓ I MOLLET DEL VALLÈS

4. FUNCIONAMENT ACTUAL DE LA FARINERA

4.1. La compra de la matèria primera i el transport

4.2. El procés productiu de la fàbrica

4.3. La venda de la farina

5. ELS EDIFICIS

Introducció

5.1 La fàbrica de l'estació de França

L'edifici originari

L'aspecte actual

5.2. La Farinera de Santa Rosa

Un nou emplaçament

La influència del context historicoartístic en la construcció de la Farinera

El conjunt originari

La casa

La fàbrica

El jardí i el Viver de la Farinera

L'evolució al llarg del temps

6. ÍNDEX DE FIGURES I FOTOGRAFIES

7. BIBLIOGRAFIA

Presentació

El treball de recerca sobre el nostre passat ja té una tradició important. Això no obstant, la revista *Notes* de recerca històrica, s'edita a la nostra ciutat des de fa ja quasi catorze anys. És sobre aquesta tradició, sobre la necessitat que, sortosament, crea el coneixement del coneixement, que a Mollet s'ha iniciat un procés de recuperació de la història de les indústries i dels serveis públics imprescindible per conèixer la realitat i el perquè de la transformació extraordinària que aquesta ciutat baixvallesana ha sofert en el decurs dels cent darrers anys.

El passat mes de gener presentàvem la *Història gràfica de la Teneria Moderna Franco-Espanyola*, la popular Pelleria, i uníem així en un sol document la gent i els fets que han anat passant per una de les indústries més antigues i més emblemàtiques de Mollet del Vallès.

Ara és el torn d'una altra indústria igualment senyera i ben sentida com a molletana: la Farinera Moretó, la Farinera nascuda ja fa més de cent anys, precisament ben a prop de la Pelleria i a redós de l'Estació de França, i que tant ha contribuït en el progrés de la ciutat, en la creació de llocs de treball, en el prestigi del nostre nom vinculat a la qualitat dels productes de la Farinera, i en el patrimoni molletà, mitjançant un edifici que forma part indestriable del nostre *sky line* i que, si bé ha sofert algunes modificacions

difícilment evitables, ateses les circumstàncies de la història i de la producció, segueix tenint elements arquitectònics d'una gran vàlua i ben representatius de l'arquitectura industrial de principis de segle.

Vull aprofitar l'ocasió per agrair molt afectuosament la participació de la família Moretó en l'edició d'aquest llibre que, de ben segur, serà buscat i llegit no només per estudiosos i amatents dels temes molletans i de la història industrial, sinó, ben especialment i amb emoció, per tants i tants treballadors i treballadores de Mollet i del seu entorn que han fet de la Farinera bona part de la seva vida.

La història dels darrers cent anys a Mollet és, en molt bona mesura, la història de les seves indústries més simbòliques: Avui ens correspon la satisfacció de donar pas a un llibre imprescindible: la història de la Farinera, certament tot un símbol de la ciutat.

Més tard, ja sigui en aquesta col·lecció que suara inaugurem, les Monografies Domènec Sugranyes –en honor a aquest extraordinari arquitecte que tinguérem la sort que ho fos de l'Ajuntament a principis de segle–, o en altres àmbits editorials, vindran noves publicacions que aprofundint, ampliant o concretant altres treballs o bé iniciant nous camins, ens permetran anar-nos dotant dels millors coneixements d'aquelles indústries o serveis que per la seva capacitat innovadora, per l'arquitectura dels seus edificis, pel seu paper en la història del nostre poble convé que siguin estudiades i conegudes.

A tots els que han participat en la recerca, en les converses amb la família Moretó i amb els seus treballadors, en la redacció, aportant documents o fotografies, als serveis tècnics municipals de Territori i Medi Ambient, moltes gràcies per aquesta invaluable aportació a la ciutat.

Montserrat Tura i Camafreita

Alcaldessa

A títol de pròleg

És amb molta il·lusió que avui puc presentar aquest llibre sobre la Farinera.

Per a molts molletans, la Farinera és un element més, que sempre ha vist allà, davant de l'estació, que configura el paisatge urbà, al igual que els turons, les rieres o els carrers, intemporal i permanent. Ha esdevingut part d'aquelles imatges que configuren la identitat pròpia de la persona que és o se sent molletana, i que com a tal és apreciada.

Per a un grup, que amb els anys ha esdevingut força nombrós, la Farinera ha estat quelcom més: ha estat el lloc on han treballat o on estan treballant actualment. A tots ells he d'expressar d'antuvi el meu agraïment. Per a tots la Farinera ha estat l'entorn on han viscut una part important de les seves vides, on han pogut guanyar-se la vida dignament amb el fruit del seu esforç i han pogut col·laborar, així, al progrés de l'empresa i del país. Molts d'ells han passat tota la seva vida laboral entre nosaltres i segurament quan ja han oblidat els detalls d'aquella tasca concreta que els pertocava i les hores ingrates que, sens dubte, també devien viure, encara recorden amb afecte l'olor càlida de la farina recent mòlta, la remor somorta dels molins infatigables, la llum daurada de la posta reflectida en els pins del jardí i les façanes de la fàbrica.

Per a la meva família, avis, pares, germans i per a mi mateix, la Farinera ha estat, però, encara quelcom més: no ha estat tan sols l'entorn en què s'ha

desenvolupat la nostra activitat laboral, sinó que ha configurat la nostra pròpia vida. De petits, les visites a casa de l'àvia o de la tia Lola anaven sovint acompanyades d'una escapada a la fàbrica, on menjàvem d'amagatotis grapat de sèmola i germen, ens ajeiem sobre els flonjos sacs de farina, aleshores de cotó, o ens deliem per seguir tobogan avall aquells mateixos sacs. De més grans, les primeres experiències laborals estivals al despatx i al molí, els viatges per anar a comprar blat a Castella, el primer sou ... totes lligades a la fàbrica. Més endavant, les converses amb els pares per decidir els estudis a emprendre. La desició d'acabat de casar, de venir a viure a l'habitatge familiar, i, per damunt de tot, la convivència diària amb el pare, la participació en l'alegria dels èxits i l'amargor dels moments difícils, poc a poc fan que l'èxit de la Farinera sigui no tan sols un objectiu empresarial, sinó un objectiu familiar compartit. Aquest profund arrelament en el passat, lligat amb un fort sentiment de responsabilitat envers el futur es pot descriure amb les paraules de Samuel T. Coleridge a *The friend* vol. I, pàg. 8, "A dwarf sees farther than the giant when he has the giant's shoulders to mount on" (El nan hi veu més enllà que el gegant, quan s'enfila sobre les seves espatlles).

Aquest llibre és un homenatge a la Farinera, particularment tal com era quan la van construir els meus avis. Estem orgullosos d'haver pogut preservar aquest patrimoni arquitectònic fins avui. Sabem que hi ha qui pot pensar que el creixement ulterior de l'empresa ha ofegat o enlletgit el conjunt original, i possiblement, mirant-s'ho des d'una perspectiva exclusivament arquitectònica, està carregat de raó. Ara bé, en el món tan dinàmic i canviant en què ens ha tocat viure, sovint es valora indegudament tot allò percebut com a antic, o bé es rebutja sense massa miraments per vell, avorrit o

ineficaç, o bé se sacralitza imbuint-hi un caràcter heroic i llegendari que possiblement no va tenir mai.

Jo desitjaria que aquest llibre, fos sobretot un, homenatge a l'esperit d'aquells homes que foren capaços, no tan sols de bastir uns edificis particularment harmoniosos, sinó d'imbuir tots els seus de la il·lusió per la feina ben feta, de la certesa que el treball perseverant té una enorme força quan es destina a un objectiu compartit. Estic segur que ells mateixos, davant el dilema entre mantenir la bellesa prístina d'uns edificis que han perdut llur ànima i resten lànguidament com un mer record d'un passat gloriós, o bé veure que llur esperit es manté vigorós i ha donat tant de fruit que ha arribat a desbordar les previsions més optimistes que podien fer-se en el seu temps, no dubtarien gaire a decidir-se.

Per acabar, voldria agrair totes les atencions rebudes al Sr. Josep Gordi i Serrat, de qui va partir la iniciativa de crear aquest llibre, al Sr. Ramon Boter de Palau Gallifa, amb qui tant jo com el meu pare vam compartir unes quantes hores de converses molt agradables, a la Srta. Belén Calderón i González, que ha fet una feina excel·lent, i a tots aquells que directament o indirecta han fet possible l'aparició d'aquest llibret, entranyable per a nosaltres.

Joan Moretó i Reventós
Director general

1. INTRODUCCIÓ

La història de la Farinera és, sobretot, el resultat del treball i de l'empenya de la família Moretó. Per tant, les pàgines que hi ha a continuació són un senzill homenatge a una nissaga d'empresaris i als edificis que han construït i que formen part del patrimoni arquitectònic i de la història de Mollet del Vallès.

Ara bé, com que parlem d'empreses i edificis, caldria començar la història pels fonaments, és a dir, cal remuntar-se al final del segle XIX. Tal com diu Jaume Vicens Vives en el seu llibre: *Industrials i polítics*: "El segle XIX fou una gran època per a l'economia de Catalunya. Perllongant l'arrencada de la centúria anterior (...), els catalans trobaven l'oportunitat d'expandir llurs activitats, no solament aplicant al treball quotidià les energies acostumades, sinó parant esment en les radicals innovacions tècniques que, en els diversos aspectes de la vida econòmica, comportava la revolució industrial i agrícola covada més enllà dels Pirineus."

Aquest és el cas de la família Moretó, una família que, provinent d'uns orígens rurals, va acabar instal·lant-se a Mollet del Vallès el 1890-91, on van aixecar una serradora moguda per una màquina de vapor, la qual es va acabar convertint en una farinera, tot aprofitant la força del vapor. Un altre fet que s'ajusta molt bé a les paraules de Vicens Vives són les innovacions tecnològiques que la família Moretó va introduir a la fàbrica amb l'adquisició

de molins importats d'Anglaterra de la marca Thomas Robinson & Son Ltd. Per tant, els Moretó van ser un dels primers industrials del nostre municipi, tot i que la primera indústria de Mollet del Vallès va ser un vapor, és a dir, una fàbrica de teixits, que estava situat al centre del poble i que data del 1842.

L'exemple d'aquesta família va tenir seguidors, i uns quants anys més tard, el 1897, el francès Octave Lecante va comprar una finca de 2.885 m² molt a prop dels Moretó, on fundà una fàbrica d'adobs de pells que acabaria convertint-se en la Tenería Moderna Franco-Española, coneguda també amb el nom de La Pelleria.

Un dels elements més importants que va afavorir la instal·lació d'aquests primers nuclis fabrils va ser les línies ferroviàries. Només cal tenir present que a mitjan del segle XIX la línia de Girona ja arribava a Mollet del Vallès i la de Barcelona - Sant Joan de les Abadesses hi arribà el 1880. Per tant, les dues estacions es van convertir en dos punts d'atracció de les primeres indústries de Mollet del Vallès.

L'expansió de La Pelleria va acabar provocant la compra de la finca de l'empresa dels germans Moretó i el trasllat d'aquests al costat de l'estació de Mollet - Santa Rosa, on van començar a edificar una farinera nova i més gran, així com una nova residència (1918). Al llarg dels primers decennis, doncs, un poble eminentment agrícola com era Mollet del Vallès va començar a industrialitzar-se amb tot el que aquest procés implica: creixement del nucli urbà; augment de la construcció, tal com demostra el fet d'haver-hi diverses bòbiles (fotografia 3); desenvolupament de l'activitat comercial, etc.

Un altre testimoni de l'evolució econòmica de Mollet del Vallès ens l'ofereix el geògraf Pau Vila, en la seva monografia: *El Vallès. Assaig geogràfic*, publicat el 1930. Pau Vila, quan descriu el Vallès, diu que hi ha una faixa de transició entre el Vallès Occidental, més urbà i industrial, i el Vallès Oriental, més agrícola. Aquest territori és l'ocupat per l'espai que hi ha entre la riera de Caldes i el riu Ripoll o, millor dit, entre Sentmenat, Caldes de Montbui, Mollet del Vallès i Montcada.

Del nostre municipi, Pau Vila en diu: "Mollet, que posseeix l'adoberia més important d'Espanya per a pell petita, la qual ocupa uns 400 operaris, una important indústria sedera amb 900 pues i 370 telers, i una indústria farinera que sol elaborar anualment 12.000 tones de farina, suma un miler d'obrers per a una població total de 4.760 habitants, ço que fa una proporció netament industrial subratllada encara pel fet que hom no hi compta més que uns 300 treballadors de la terra. Sens dubte, les poblacions pageses veïnes, Montornès, Montmeló, Santa Perpètua, Sant Fost i Martorelles, li aporten un bon nombre de braços especialment femenins. L'existència d'aquesta rodalia pagesa i el fet de tenir un terme reduït expliquen aquesta industrialització de Mollet tan accentuada, la qual, d'altra part, és ben moderna, puix que a mitjans del segle passat no hi havia més que una fabriqueta de teixits de cotó."

Des dels anys trenta, la Farinera ha anat evolucionant i creixent, i s'ha arribat a convertir en un dels símbols identificatius del nostre municipi. Per exemple, la trobem en l'oli sobre tela del pintor Joan Abelló titulat: *Vista de Mollet*, de l'any 1945, formant part del perfil llunyà de la nostra ciutat.

No voldria acabar aquesta introducció sense remarcar l'element més singular que caracteritza la Farinera i que, al meu entendre, li atorga un to únic dins del panorama industrial de la ciutat. Em refereixo al fet que família i empresa sempre han estat units, és a dir, Farinera i Moretó són dos mots indissociables i, evidentment, ens agradaria que sempre continuessin junts.

Josep Gordi i Serrat
Regidor de Territori i Medi Ambient

2. HISTÒRIA DE LA FARINERA MORETÓ

2.1. ELS ANTECEDENTS: CA L'ALZINA D'OLZINELLES

La família Moretó la trobem ja citada al principi del segle XVII, però segurament la nissaga es remunta a temps més reculats. El primer Moretó el trobem documentat en una acta matrimonial, en la qual es diu que, l'any 1628, Pere Moretó es va casar amb Eulàlia Vilanova. Al segle XVIII hi ha dues generacions en què els Moretó s'emparenten, a través de casaments, amb les pubilles de la família Alzina. El primer casament va ser entre Salvador Moretó i Alemany i Mariana Alzina i Vila, l'any 1704 i, posteriorment, el seu nét Fèlix Moretó-Alzina i Vila, l'any 1763, va contraure matrimoni amb Rita Alzina i Mauri. Des del primer matrimoni entre les dues nissagues, i en les generacions successives, els cognoms d'aquestes branques familiars es van fusionar formant el cognom compost Moretó-Alzina. Aquest fet respon a un antic costum en què l'home adoptava el cognom de l'esposa quan aquesta era una pubilla, o sigui, la dona hereva d'una casa important. Si ressaltem aquest aspecte, és perquè, fruit d'aquests enllaços amb les pubilles de la família Alzina, les generacions dels Moretó del segle XVIII resten vinculades a la propietat de la casa pairal i de la finca de ca l'Alzina, lloc on van néixer els fundadors de la Farinera.

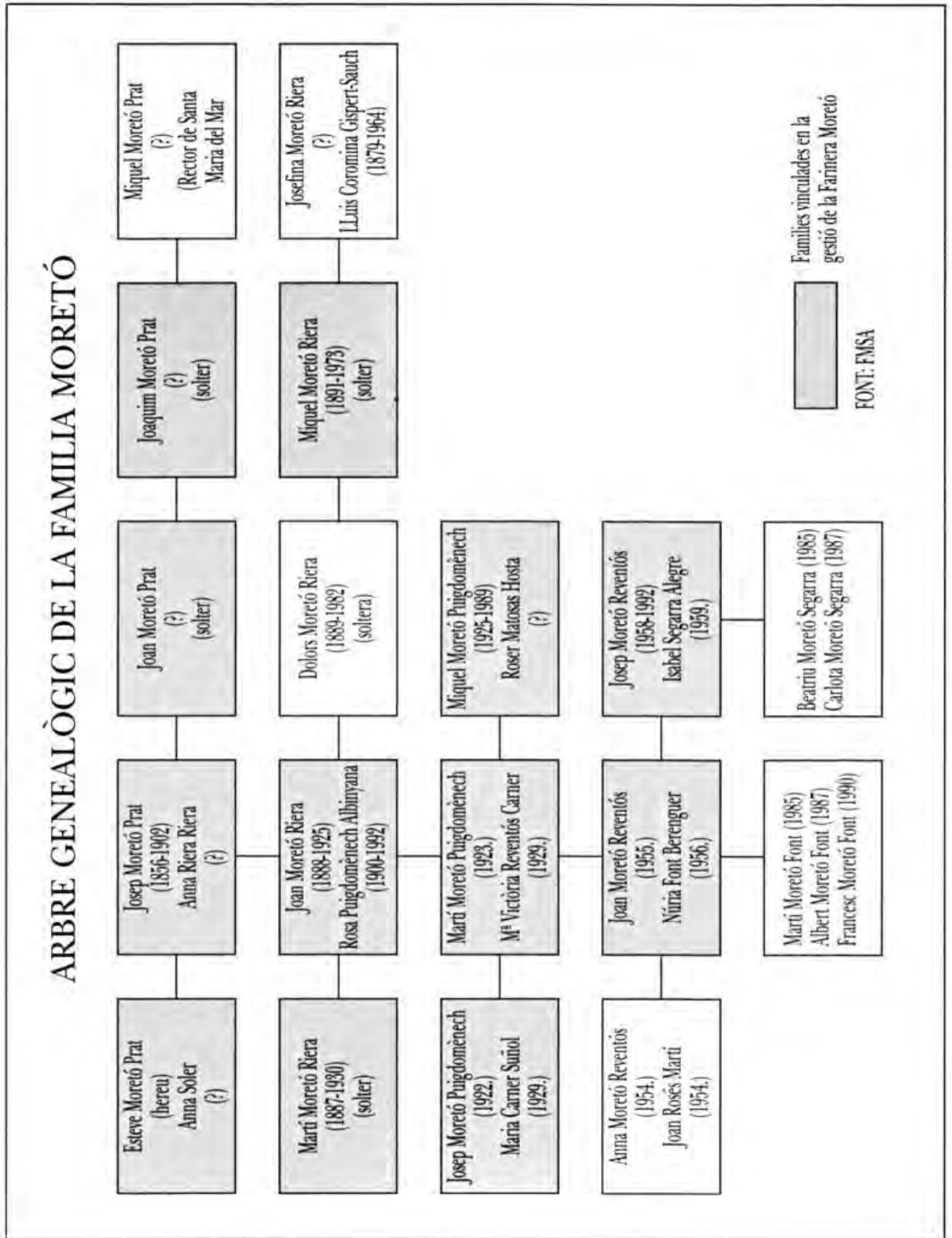


Figura 1 – Arbre genealògic de la família Moretó

Aquesta casa pairal dels encontorns del massís del Montnegre està en el llogarret d'Olzinelles, actualment terme municipal de Sant Celoni.

Ca l'Alzina és una casa de tres plantes i té una capella que ret advocació, és a dir, venera, a la Mare de Déu de l'Assumpta.

Al final del segle XIX, la finca al voltant de la casa era eminentment forestal. En el bosc de ca l'Alzina, a l'entorn de la riera d'Agrafull, hi predominaven alzinars i sureres. Per aquest context s'entén que l'explotació del bosc fos l'activitat econòmica principal de la família Moretó en aquells anys. Concretament del bosc, n'aprofitaven la llenya i sobretot el suro. Cal recordar que aleshores vendre productes derivats del bosc era molt bon negoci per les múltiples aplicacions que tenia. Per exemple, abans de l'aparició dels combustibles fòssils s'utilitzava el carbonet d'alzina per cuinar o bé com a combustible per a les estufes. També el suro s'usava en la indústria de productes manufacturats, com per exemple els taps per a les ampolles de vi.

2.2. ELS FUNDADORS

LA SERRADORA DE SANT MARTÍ DE PROVENÇALS (1884)

Tal com s'ha apuntat en l'apartat anterior, els Moretó eren una família pagesa que tenia una llarga tradició en l'aprofitament del bosc. L'any 1884, fills d'aquesta tradició, l'hereu i els fadrísters de ca l'Alzina, els germans Esteve, Josep i Joan Moretó i Prat (figura 1), bons coneixedors del sector de la fusta, van fundar una serradora a Sant Martí de Provençals, dins de l'actual terme municipal de Barcelona.

A la tradició familiar d'explotar el bosc cal sumar-hi, tal com s'ha transmès oralment de pares a fills de la família, la inversió que van fer els fadrísters de ca l'Alsina de 100 duros cada un en el nou negoci, corresponents a la part proporcional que els tocava de l'herència. Un cop explicat aquest fet, queda ben clar que l'aportació del capital i la voluntat per fundar la serradora venia, sobretot, dels fadrísters, és a dir, dels fills barons nascuts després del primogènit. L'actitud dels fadrísters és ben comprensible, ja que respon al model familiar tradicional del món rural de Catalunya, on l'hereu, en aquest cas l'Esteve, tenia la missió de continuar treballant a la casa pairal i mantenir o ampliar el patrimoni, mentre que els fadrísters s'havien d'espavilar per buscar la manera de guanyar-se la vida, que és el que fan els germans Moretó amb l'establiment de la serradora. Malgrat aquestes consideracions, en un primer moment, l'hereu va intervenir en la

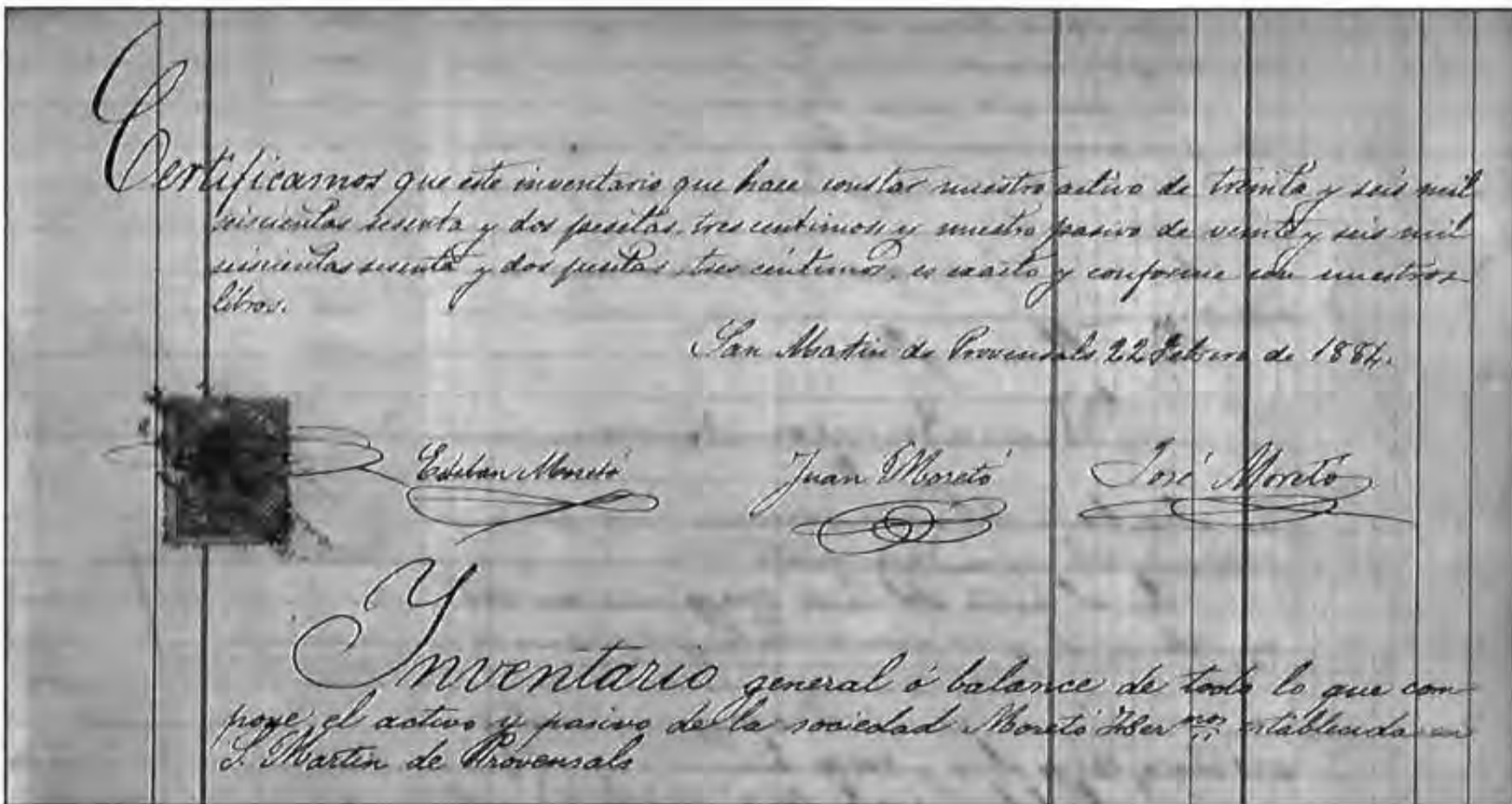


Figura 2 - Fragment del llibre d'inventaris de la Societat Moretó Hermanos

fundació del negoci, però al cap de pocs anys la direcció d'aquest va passar als fadrísters, els germans Josep, Joan i Joaquim.

Sant Martí de Provençals fou el lloc escollit per a l'establiment de l'empresa. L'elecció d'aquest emplaçament hem de pensar que no fou aleatori. Sant Martí de Provençals era aleshores un poble a l'entorn de Barcelona i un focus d'atracció industrial indiscutible, tant per la proximitat del port, com per estar proper a un centre de consum molt populós.

De l'edifici de la serradora de Sant Martí de Provençals no n'hem trobat cap fotografia ni cap plànol, però sí que intuïm, a partir de la descripció dels inventaris (figura 2), que l'edifici tindria la silueta típica de la indústria decimonònica formada per la fàbrica i la xemeneia al costat. A la fàbrica hi havia serres accionades per una màquina de vapor, un banc de fuster i eines diverses per tractar la fusta.

Els Moretó compraven troncs de pi blanc, avet, pollancre, om, etc. i els transformaven en taulons, llates i, sobretot, caixes d'embalar. En els llibres d'inventaris de la societat Moretó Hermanos consta que es feien caixes per embalar taronges i panses, les quals es venien a Gandia, València i Dénia.

Els germans Moretó i Prat vivien aleshores a la plaça de les Olles del barri barceloní de la Ribera, on, per cert, el germà més petit, en Miquel, era rector de Santa Maria de Mar.

LA SERRADORA I EL MOLÍ A L'ESTACIÓ DE FRANÇA DE MOLLET DEL VALLÈS (1891)

L'any 1890, els germans Moretó van comprar a Antoni Argila un camp de

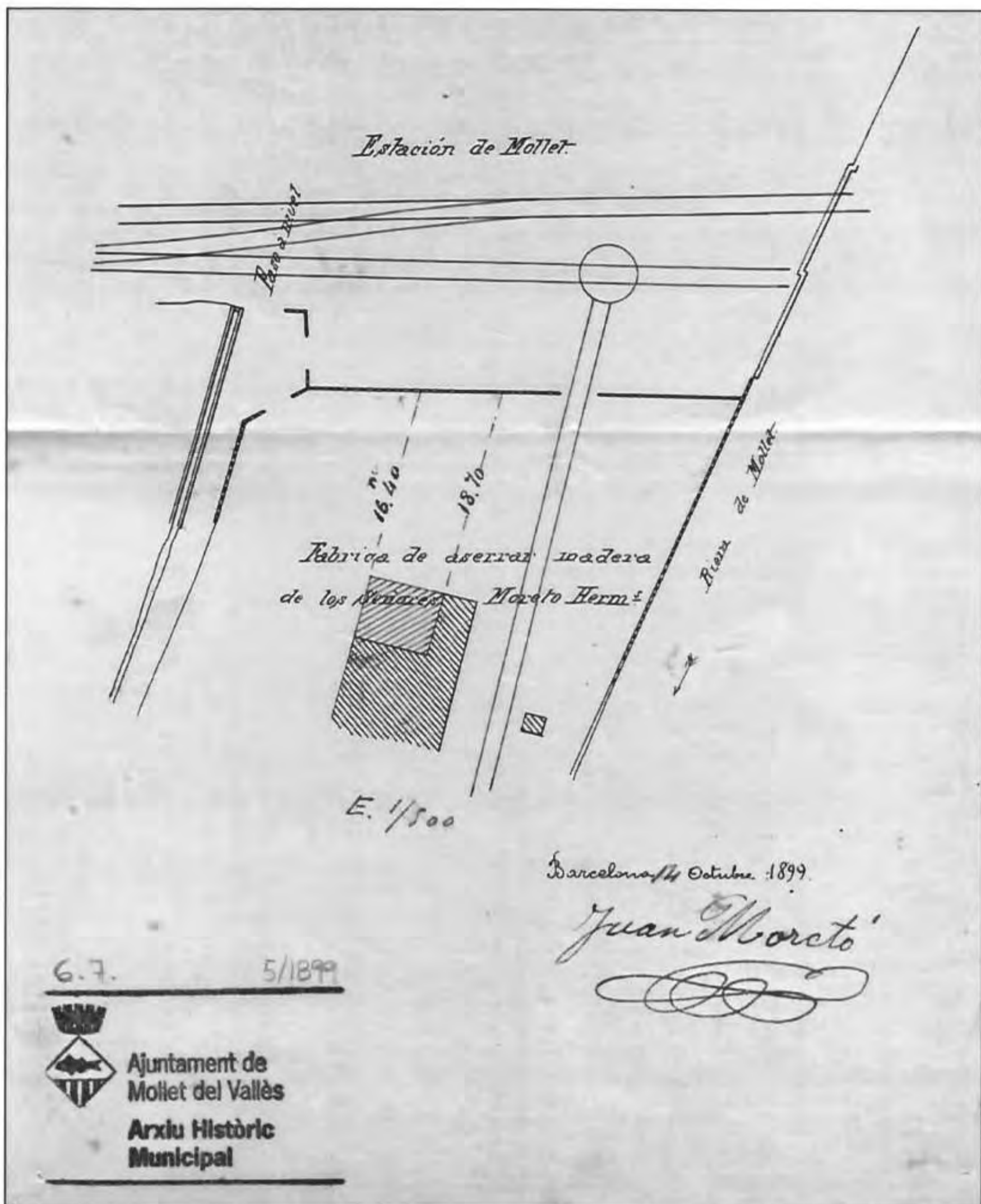


Figura 3 - Plànol d'emplaçament de la serradora dels Moretó a Mollet del Vallès

regadiu anomenat Feixa Llarga, a la riba del Besòs, en el terme de Mollet del Vallès. La intenció era ben clara: traslladar la serradora cap a aquest poble. Efectivament, l'any 1891, l'empresa Moretó Hermanos marxava de Sant Martí de Provençals per instal·lar-se a la serradora de nova planta situada en els camps esmentats, que corresponen al carrer d'Indústria actual, davant de l'Estació de França. Aquesta localització en la intersecció de la línia del tren amb el camí que menava a l'únic pont que travessava el riu Besòs no podia estar més ben pensada. D'una banda, la nova serradora estava davant de la línia de ferrocarril Barcelona-Portbou, que aleshores estava gestionada per la Compañía de los Ferrocarriles de Madrid Zaragoza y Alicante, i que garantia l'arribada ràpida de la matèria primera i l'expedició de productes manufacturats cap a Barcelona i a altres mercats a través del tren, en una època en què el transport per carretera era lent i difícil. De l'altra, s'assegurava una bona comunicació amb els pobles de l'altre costat del riu Besòs, a través del camí veïnal de Sant Fost de Campsentelles. De fet, aquesta tendència a situar les fàbriques als afores del poble i la necessitat d'estar ben comunicades és un dels factors principals que farà que les primeres indústries molletanes se situïn al voltant de l'Estació de França. Un bon exemple, també, va ser el cas de la Pelleria, de fundació contemporània a l'establiment de la fàbrica de serrar dels germans Moretó a Mollet del Vallès. En relació amb el transport per ferrocarril, la fàbrica de serrar dels Moretó tenia el seu propi apartador, és a dir, un tram de via de tren perpendicular a la via principal, que s'endinsava cap a l'interior del solar de la serradora (figura 3).

El primer edifici de la fàbrica de serrar de Mollet del Vallès dels Moretó era una nau amb xemeneia. A l'interior de l'edifici hi havia les serres, les quals funcionaven amb energia mecànica, o sigui, a partir de l'energia que generava el conjunt format per la màquina de vapor sistema Alexander i de la caldera de vapor de La Maquinista Terrestre y Marítima, de 12 CV i 30 CV de potència respectivament (fotografia 1).

La tasca d'aquesta primera fàbrica era la mateixa que a Sant Martí de Provençals, és a dir, fer taulons i caixes d'embalar. Ara bé, a partir del 1895 i atès que la màquina de vapor generava un excedent d'energia important,



Fotografia 1 - Visió de conjunt de la serradora de Mollet

els germans Moretó van decidir muntar unes moles de molí mogudes per vapor per moldre cereals i obtenir farina. Al principi, el molí va començar com una instal·lació complementària a la serradora, però amb els anys va acabar sent el negoci principal de la família Moretó.

La combinació del molí amb la màquina de vapor va representar un gran avenç. Fins aleshores, els molins del país estaven a les vores dels rius i les moles s'accionaven amb energia hidràulica. El funcionament d'aquests primers molins era el següent: al costat del molí hi havia una bassa que s'omplia d'aigua i un cop plena es buidava per tal d'accionar les moles i moldre els cereals.

El fet de poder moldre el blat amb l'energia generada per les màquines de vapor va ser un gran progrés. D'una banda, va representar trencar la dependència que tenien els molins del migrat cabal dels nostres rius i rieres i, de l'altra, va acostar els molins als centres consumidors de farina, és a dir, a les ciutats.

En aquella primera època, els clients del molí dels Moretó devien ser pagesos de la comarca que portaven blat i altres cereals (ordi, sègol, etc.) amb el carro i en el mateix viatge de tornada ja s'emportaven la farina mòlta.

Ja en el tombant del segle, l'any 1899, es posà en funcionament una altra màquina de vapor que incrementava amb més potència la capacitat de producció de la serradora i del molí. D'aquell any també data la instal·lació de la llum elèctrica i del telèfon a la fàbrica.

En aquella època, a la serradora i al molí hi treballaven aproximadament 35 persones (fotografia 2).



Fotografia 2 – Personal de la serradora de Mollet

Durant aquells primers anys, la família Moretó va viure al carrer de Berenguer III, molt a prop del carrer d'Indústria, on hi havia la serradora i el molí. A partir del 1906, però, es van fer construir una torre de nova planta al costat de la mateixa fàbrica.

L'any 1902, amb la defunció de Josep Moretó i Prat –l'últim dels tres germans fundadors de la serradora–, la seva esposa Anna Riera va heretar el negoci. És a partir d'aquest moment que la societat es passa a anomenar

Vda. de J. Moretó i les farines reben la denominació comercial de La Vallesana.

2.3. LA FARINERA MODERNA

LA FÀBRICA DE FARINA A L'ESTACIÓ DE FRANÇA (1909)

Vers l'any 1909, la segona generació de la família, els aleshores joves germans Martí, Joan i Miquel Moretó i Riera, van donar una forta embranzida al negoci.

Durant aquells primers anys del segle XX, l'empresa s'expansionà de forma considerable. És en aquesta època quan es fa la fàbrica de farina moderna allà mateix on hi havia la serradora de l'Estació de França (figura 4). En aquesta nova fàbrica es va instal·lar tota la maquinària de molinaria de la marca anglesa Thomas Robinson & Son Ltd. (figura 5). Aquests enginys, ja alimentats per l'electricitat, consistien en un seguit de màquines per netejar el blat de pols, terra i altres impureses. Un cop net, el blat s'humitejava i es deixava reposar, per passar a continuació al molí, on el blat era mòlt amb molins de cilindres i el producte resultant cernut en torns i cernedors plans, que aleshores eren de tela de seda. Un cernedor és un bastiment de fusta damunt el qual se cerneix la farina, és a dir, es passa pel sedàs per separar la farina del segó, o sigui, diferenciar la pólvora obtinguda de la mòlta de la pell del blat resultant. Les màquines permetien netejar 1.000 kg/h, moldre 500 kg/h, i ensacar la farina. Part d'aquesta primera maquinària, que va costar 66.816 pessetes l'any 1910, va continuar en funcionament fins a l'any 1989. El juliol de 1991, Fills de Moretó, SA va cedir un d'aquests molins Robinson al Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya (Terrassa).

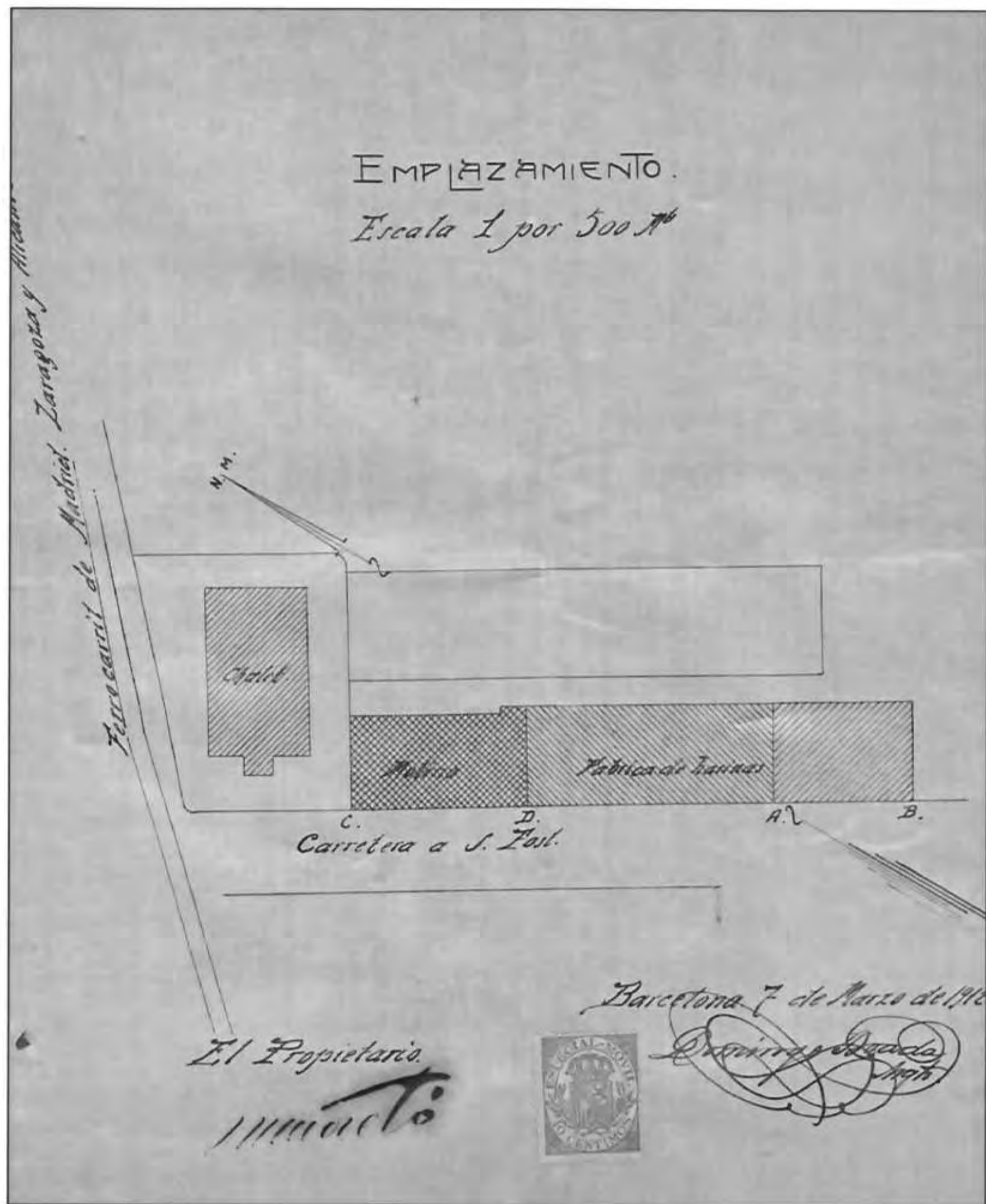
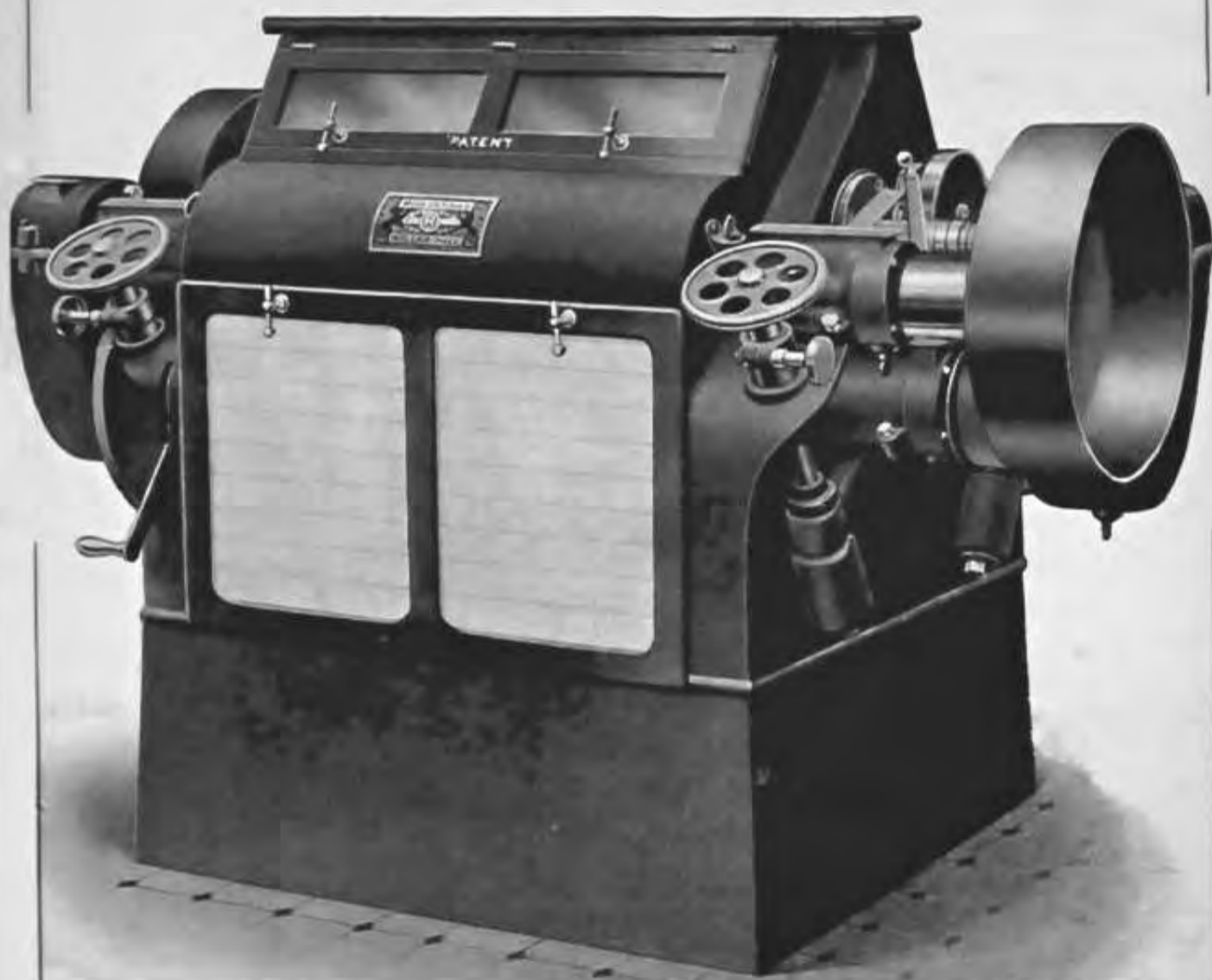


Figura 4 - Plànol d'emplaçament de la Fàbrica de l'Estació de França

THOMAS ROBINSON & SON, Ld., Ingenieros Constructores, ROCHDALE.



Modelo tipo C^M

Delegacion General para España, D. M. M. MONTOBBIO, Ingeniero, BARCELONA.

Figura 5 - Molí del tipus Robinson

Respecte al molí de moles, el molí de cilindres i tota la resta de màquines accessòries per moldre farina, que compraren la segona generació de la família, representà un avenç tecnològic molt important. De fet, és a partir d'aquest moment que es pot dir que es comença a produir farina industrialment. La introducció dels nous molins comportà un augment important de la producció i també va implicar una millora en la qualitat de la farina, ja que s'obtenia una farina menys contaminada de segó.

Els veïns de Mollet del Vallès d'aquest període coneixien els Moretó amb el renom de cal Pela Esquenes. El motiu d'aquesta denominació s'explica perquè els treballadors de la fàbrica havien de tragar els sacs de blat i farina de 100 kg de pes a l'esquena, i estibar-los fins a bastants metres d'alçada. A partir de la dècada dels trenta, el blat va començar a manipular-se a granel i en els anys seixanta ja s'hi manipulava tot. A partir d'aquestes dates es va començar a transportar la farina i el segó a granel, fins a representar el 50 i el 95% respectivament. El pes dels sacs també s'ha anat reduint fins als 50 kg i 25 kg actuals, els quals són transportats amb cintes transportadores que minimitzen el treball físic més feixuc. És per tots aquests canvis que el renom de cal Pela Esquenes era propi d'una època molt determinada.

La denominació actual de la Farinera data d'aquesta època. Concretament, el 6 de setembre de 1915 es va constituir amb la denominació actual Fills de Moretó, SA.

Durant aquells primers anys, quan la fàbrica ja estava a Mollet del Vallès, l'empresa tenia despatx i magatzem al carrer de Trafalgar de Barcelona.

LA FARINERA DE SANTA ROSA (1918)

L'any 1917, els germans Moretó i Riera van decidir desplaçar de lloc la Farinera cap al lloc on és actualment, és a dir, al costat de l'estació de tren de Mollet-Santa Rosa. En la tria del lloc es tornà a posar de manifest la transcendència que tenia per a una farinera estar al costat del ferrocarril. L'empresa Fills de Moreto, SA va comprar els terrenys d'aquest nou emplaçament entre l'any 1917 i l'any 1920. Aquestes compres, de fet, ja perfilen gairebé el perímetre que ocupa actualment el solar de la fàbrica, que



Fotografia 3 - Vista aèrea de la Farinera de Santa Rosa

té aproximadament 2 hectàrees de superfície. Els terrenys van ser comprats a la família de Dalmases de Barcelona per un import total de 28.986 pessetes i 57 cèntims (fotografia 3).

Aquest nou emplaçament, segons la lògica del moment, responia a la possibilitat que tenia la Farinera de créixer en el futur cap als terrenys contigus de la fàbrica. En canvi, a l'antiga fàbrica de farines de l'Estació de França, l'empresa ja no tenia possibilitats d'expansionar-se, ja que la veïna Teneria Moderna Franco - Española havia anat comprant els solars de la zona. De fet, va ser aquesta mateixa empresa, amb la gerència d'Octave Lecante, la que va comprar el solar i la fàbrica de farines de l'Estació de França a la família Moretó.

La inversió per a la compra dels terrenys i la construcció d'aquesta nova farinera s'entén, en bona part, gràcies a la conjuntura econòmica favorable que va viure el país durant els anys de la I Guerra Mundial. La no intervenció d'Espanya en aquest conflicte bèl·lic deixava el país sense competència estrangera i, el que és més important, amb la possibilitat de proveir els països en guerra, que llavors tenien les seves indústries a mig gas.

A la Farinera de Santa Rosa ja es van abandonar totes les activitats relatives a la serradora i es van cenyir només al negoci de la farina.

2.4. L'EXPANSIÓ DEL NEGOCI ABANS DE LA GUERRA CIVIL

Des que l'empresa està instal·lada en el lloc actual, la Farinera ha anat creixent i consolidant-se en el mercat. Aquesta expansió ha estat gràcies a la



Fotografia 4 - Molins de farina a la fàbrica de Santa Rosa

constància i l'esforç de les tres últimes generacions de la família Moretó, les quals sempre han sabut enfrontar-se als reptes que han anat sorgint al llarg dels anys. El relat sobre l'evolució del negoci que segueix a continuació ho posa de manifest (fotografia 4 i 5).

Al principi dels anys vint, els germans Martí, Joan i Miquel Moretó i Riera van comprar una farinera a Casetes (Saragossa), la qual fou dirigida pel germà petit, conegut en l'àmbit familiar com el *tio* Miquel. Aquesta nova farinera obria nous horitzons i representava una ampliació de capital important per a l'empresa. No obstant totes aquestes consideracions, la pre-



Fotografia 5 - Plansilters per garbellar la farina

matura mort de Joan Moretó i Riera, l'any 1925, va fer que la tanquessin i que el germà petit tornés cap a Catalunya per fer costat al seu germà Martí en la direcció de la fàbrica de farines de Mollet del Vallès. Al cap de pocs anys, malauradament, Martí Moretó i Riera, que havia gestionat de manera exemplar el negoci, també va morir molt jove. Com a director de la fàbrica, el va rellevar Joan Balcells, que va dirigir l'empresa fins passada la guerra. El *tio* Miquel, que era solter, va ser un puntal crucial a partir d'aquell moment en la història de la Farinera per dues raons: d'una banda, perquè la continuïtat de l'empresa passava a les seves mans i, de l'altra, pel fet que

passava a fer de pare adoptiu dels seus únics descendents –els fills de Joan–, els quals eren encara petits.



Fotografia 6 - Miquel Moretó i Riera

Durant la dècada dels anys trenta, les oficines de l'empresa les van traslladar del carrer de Trafalgar cap a la Casa Marfà del passeig de Gràcia, immoble que la família Moretó va comprar l'any 1931. Les oficines en aquest nou emplaçament no van durar gaires anys, ja que immediatament a la fi de la



Fotografia 7 – Martí Moretó i Riera

Guerra Civil, tot el departament d'administració es va mudar a l'edifici del Foment del Treball, a Via Laietana.

L'any 1935, el *tio* Miquel es va tornar a aventurar a portar una nova fàbrica fora de Catalunya. En aquesta ocasió va llogar una farinera –amb opció de compra– a Peñafiel (Valladolid). Emplaçada a la riba del riu Duero, funcionava amb energia hidràulica. La direcció d'aquesta farinera la portava un apoderat. Ara bé, els migrats resultats econòmics i, sobretot, l'i-

nici de la Guerra Civil, va fer que al cap de poc s'abandonés aquest negoci a Castella.

LA GUERRA CIVIL

Durant la Guerra Civil, entre els anys 1936 i 1939, bona part de les empreses del camp, de la indústria i del comerç de les regions espanyoles que van quedar al bàndol republicà es van col·lectivitzar.

A Catalunya, concretament, amb el Decret de la Generalitat de l'octubre de 1936 sobre Col·lectivitzacions i Control Obrer d'Indústries, totes les empreses es van col·lectivitzar i van passar a regir-se per comitès obrers de control. La Farinera Moretó no en va ser l'excepció. Després de la defunció de Martí Moretó i Riera, l'any 1930, al capdavant de la fàbrica hi hagué Joan Balcells. Aquest nou director era el primer moliner o cap de moliners, que tenia la missió de supervisar el bon funcionament dels molins i controlar tot el procés de la producció de la farina. Balcells, durant la Guerra, va continuar portant el timó de l'empresa i Miquel Moretó i Riera, durant els anys del conflicte, va quedar prudencialment al marge de la gestió de la Farinera. Durant aquells anys, Miquel Moretó va viure a Barcelona i va col·laborar en comissions d'abastiment d'aliments de la Generalitat de Catalunya, fet pel qual, a la fi de la guerra va ser processat per responsabilitats polítiques. En relació amb aquest fet, l'única pena que se li aplicà fou la retirada del pasaport durant un any.

Mentre passava tot això, els vaillets més joves de la família Moretó, és a dir, els germans Moretó i Puigdomènech, van anar a viure, com a mesura de prudència, a l'antiga masia de Can Besora, casa de pagès de Mollet del Vallès.

Afortunadament, a la fàbrica de farina no s'hagué de lamentar cap desgrà-

cia, i malgrat els mals temps que corrien, el bon clima i la convivència es van mantenir en tot moment.

Dels treballadors de la fàbrica ben pocs es van allistar al front; per tant, la Farinera va romandre amb el personal de tota la vida, que continuaria en la seva majoria, un cop passat el conflicte bèl·lic. En el mateix sentit, Balcells va continuar treballant a la fàbrica fins a la seva jubilació, quan, un cop acabada la guerra, la direcció de l'empresa va tornar a mans de Miquel Moretó i, posteriorment, a mans dels germans Moretó i Puigdomènech.

LA POSTGUERRA: LA CREACIÓ DEL SERVICIO NACIONAL DEL TRIGO

Fruit de la victòria del bàndol franquista a la Guerra Civil, la política econòmica agrària va quedar molt trasbalsada. Aquest fet va afectar, i molt, el bon funcionament de les farineres del país durant les dècades següents. Dit amb altres paraules, es va passar a una manera de fer on les corrupteles prenen carta de naturalesa per deixar el sentit comú i l'eficiència econòmica relegats en segon terme.

Les primeres passes d'aquesta nova política de l'Estat en el sector cerealista arrenquen de l'any 1937, moment en què en l'Espanya nacional es creà el Servicio Nacional del Trigo (SNT). Aquest organisme, a partir de la postguerra, es va convertir en l'únic comprador i venedor de blat de l'Estat i, per tant, les farineres van passar a estar, podríem dir, intervingudes i controla-

des des del Govern. Paral·lelament, totes les farines i els subproductes de les farineres del país van passar a ser distribuïdes sota el rigorós i exclusiu control de la Comisaría Nacional de Abastecimientos (fotografia 8).

Aquesta situació desfavorable es va veure especialment agreujada en les farineres que, com Fills de Moretó, SA, estaven situades prop del grans centres de consum i lluny de les zones productores de cereal. Això implicava que s'havia de comprar el cereal al SNT, el qual fixava un preu en origen del blat igual a tot l'Estat . Els farinaires, per tant, a més a més d'haver d'assumir un major cost de transport, havien de negociar la compra del blat amb els caps provincials del SNT, que afavorien en qualitat i disponibilitat els fabricants locals.



Fotografia 8 - Vagó de tren del SNT



Fotografia 9 - Ampliació de sitges

El règim franquista era autàrquic i, malgrat que la collita nacional sovint era insuficient i calia importar blat, que venia sobretot de l'Argentina, aquest blat estava també intervingut pel SNT i es distribuïa per quotes entre tots els farinares, sense prioritzar les fàbriques de farina que estaven més a prop dels ports. En aquest context històric tan advers per als farinares de la postguerra, al principi de la dècada dels cinquanta, la Farinera Moretó va incomplir una normativa de la legislació aleshores vigent, relativa a la particular forma en què tenia el SNT de repartir el blat. De resultes d'aquest fet, el Govern va sancionar l'empresa prohibint la producció de farina durant gairebé tot un any. Llavors, els Moretó van decidir aprofitar el temps i ampliar les sitges de

blat de la fàbrica. Van encarregar el projecte d'enginyeria al gabinet de Barcelona Pujadas i Jorba i els mateixos empleats de la fàbrica, de manera circumstancial, es van reconvertir de farinaires en manobres per fer aquestes noves sitges (fotografia 9).

En aquells anys es van superar les dificultats comercials i de proveïment, i es van convertir en pioners de la innovació tecnològica i de qualitat, fet que va permetre que la fàbrica sobrevisqués quan la majoria fracassaven. Per exemple, en la reforma del molí dels anys cinquanta s'instal·là el primer sistema de transport pneumàtic d'Espanya, es van fer unes sitges noves i es muntà una empaquetadora d'importació dels Estats Units. En aquella dècada també s'inicià la producció de farines especials: d'una banda les farines de força, usades en els mercats aleshores emergents (pa de motlle) i, de l'altra, les farines micronitzades, línia de productes encara avui única entre les farineres del país.

A partir de la dècada dels quaranta, els tres germans Josep, Martí i Miquel Moretó i Puigdomènech (fotografia 10) es van incorporar a l'empresa. Després d'uns anys d'aprenentatge a la fàbrica mateix, van passar a ocupar els càrrecs de direcció tècnica, gerència i direcció de producció respectivament, ocupació que van mantenir fins als anys vuitanta, amb la incorporació de la quarta generació de la família.

L'any 1953 es va constituir l'empresa Farinera Moretó, SA, que va passar a ser des d'aleshores la propietària i arrendatària de Fills de Moretó, SA. És amb aquests dos noms com actualment coneixem les dues societats que formen l'empresa.



Fotografia 10 - Germans Josep, Martí i Miquel Moretó i Puigdomènech

Malgrat una certa liberalització del mercat a partir de la dècada dels seixanta i setanta en el sector de les farines, les paraules següents d'Abilio Calderón, exministre i fabricant de farines de Palència, citades en l'obra de Josep Moretó i Puigdomènech *La indústria harinera y la acción concertada*, il·lustren molt bé el malestar dels empresaris del sector en relació amb la intervenció del Govern:

"...Porque decir Consorcio y monopolio harinero es poner la propiedad de nuestras fábricas en manos de unos cuantos señores. Y la fábrica en que trabajó mi padre y que yo heredé de él y que se ha llevado mi trabajo y los amores míos, puede recibir la

orden de cerrarse definitivamente y desaparecer porque un Comité o una Directiva lo ha creído así conveniente... y esto no, señores; a mi no me cierra mi fábrica ninguna junta..." (MORETÓ, 1972)

LA LIBERALITZACIÓ I L'ENTRADA AL MERCAT COMÚ

Amb l'arribada de la democràcia, el sector de les farines, com en altres àmbits econòmics d' Espanya, es va liberalitzar, és a dir, va entrar a poc a poc i de forma progressiva en el mercat lliure, cosa que va permetre una llibertat total per als empresaris en la compra i venda dels productes, on l'únic condicionant a partir d'aleshores serien els preus. Aquest fet ha implicat que moltes farineres hagin tancat per no haver estat capaces d'adaptar-se a les noves circumstàncies molt més exigents pel que fa a productivitat, qualitat i professionalitat. Les farineres en actiu a Espanya han passat a ser de 1604 l'any 1970 a 249, l'any 2000. Tota aquesta situació també va significar l'inici d'un període per a la Farinera Moretó, en què es van començar les importacions de blat, que han assolit el màxim exponent avui en dia.

Sens dubte, però, el punt d'inflexió més gran per a Fills de Moretó, SA i per a la resta d'industrials de la farina del país ha estat l'ingrés d'Espanya al Mercat Comú l'any 1986 i, de retruc, la implantació de la Política Agrària Comunitària. Per a l'empresa ha representat un canvi en les relacions comercials, ja que la supressió dels aranzels duaners entre els estats comunitaris ha permès que la Farinera, propera al port de Barcelona i a la frontera amb França, pugui comprar blat comunitari en condicions òptimes.

D'altra banda, les altes subvencions comunitàries al cultiu de blat dur a Andalusia van trasbalsar totalment el cultiu de blat de força en aquella regió d'Espanya, el qual pràcticament va desaparèixer, i es va haver de buscar proveïments alternatius en països tant diversos com França, Alemanya, Aràbia Saudita, Canadà, Kazakhstan i els Estats Units d'Amèrica.

El nou marc polític i econòmic, derivat de l'arribada de la democràcia i de l'ingrés al Mercat Comú, ha comportat que la competència entre les farines hagi augmentat de forma extraordinària. Actualment ser competitiu en el sector de la farina implica estar permanentment al dia pel que fa a tecnologia molinera, cal conèixer bé les tendències i possibilitats del mercat internacional dels cereals, cal atendre les exigències de qualitat i seguretat alimentària cada cop més rigoroses que demanen els clients, entre els quals les grans indústries i les multinacionals del ram de l'alimentació representen una fracció creixent. Aquesta situació imposa una inversió de capital constant per augmentar la productivitat i millorar la qualitat del producte i la seguretat. És també imprescindible disposar d'una plantilla de treballadors i directius cada cop més ben qualificada.

Al final dels anys setanta, els germans Joan i Josep Moretó i Reventós (fotografies 11 i 12) s'incorporen a l'empresa. Després d'un període de formació, tant a la mateixa empresa com a l'estranger, a la Swiss Milling School, Sankt Gallen (Suïssa) i a la Kansas State University, Manhattan (Kansas), prenen el relleu en l'empresa dels seus pares i oncles, i seran els artífexs en la modernització de la Farinera, tal com avui la coneixem. Joan, enginyer



Fotografia 11 – Joan Moretó i Reventós



Fotografia 12 - Josep Moretó i Reventós

industrial, s'ocuparà de la informatització i la direcció tècnica, i Josep s'ocuparà de l'administració i la direcció comercial.

L'any 1986, per millorar l'eficàcia i la fluïdesa de la comunicació interna, l'administració de l'empresa es va traslladar a les noves oficines construïdes de nova planta, al costat de les sitges de blat i darrere de l'edifici d'oficines i de laboratori ja existent. Això va representar abandonar les oficines de Via Laietana, que havien estat seu de l'administració de l'empresa des de la dècada dels quaranta. El desenvolupament extraordinari de Mollet del Vallès durant aquests darrers quaranta anys en vies de comunicació, telecomunicacions, serveis bancaris i de tota mena, ja no justificava mantenir una seu a Barcelona ciutat.

L'any 1992, amb la mort d'accident de circulació de Josep Moretó i Reventós, en Joan va haver d'assumir la direcció general de l'empresa i envoltar-se d'un nou equip directiu, format per joves professionals ben preparats. Jordi Sariol a la direcció comercial, Raül Calvo a la direcció administrativa i financera, Albert Martínez a la direcció de qualitat, Antoni Cañas al laboratori, Xavier Musach a la producció, Daniel Berenguer a la logística, Daniel González a la informàtica i Josep Burballa a manteniment, professionals que, amb tota la resta de personal, han contribuït a l'èxit i al creixement espectacular dels darrers anys.

La feina ben feta al llarg dels anys ha comportat un creixement sostingut de la quota de mercat de Fills de Moretó, SA. L'empresa va passar de produir 46 tones diàries l'any 1935 a les 60 tones diàries dels anys cinquanta, 120 tones diàries a partir de l'any 1968, ampliades a 180 tones l'any 1981 i a

240 tones l'any 1989. L'última renovació del molí fou l'any 1996, en què s'assoliren les 320 tones diàries de capacitat de mòlta actual.

En aquest mateix període, el nombre de farineres actives a la província de Barcelona passava de 54 l'any 1935 a 7 l'any 1995.

Durant aquests anys, a més a més de l'ampliació del molí, la secció de neteja de blat, les sitges de farina, la instal·lació d'ensacat, de càrrega de farina i de descàrrega de blat, s'ha introduït l'automatització a totes les àrees productives, cosa que ha permès mantenir essencialment la plantilla en el mateix nombre de treballadors, malgrat l'enorme creixement de la producció, amb el consegüent guany de la productivitat. S'ha ampliat i modernitzat el laboratori, s'han introduït noves tècniques analítiques i s'ha desenvolupat fins i tot un programari propi que es comercialitza a altres farineres, s'ha creat una planta pilot de panificació per a experimentació i desenvolupament de productes, s'ha creat un departament de qualitat i s'ha informatitzat totalment l'administració.

Fills de Moretó, SA ha passat a ser, en aquests darrers anys, l'empresa Farinera d'Espanya número 12 pel que fa a producció, la número 8 pel que fa a productivitat per treballador i la número 1 pel que fa a creixement.

La figura 6 mostra un gràfic en què es reflecteix l'augment de la mòlta de blat, directament proporcional a la producció de farina i segó. Els valors representats són el nombre de tones mensuals de blats de força i comuns mòlts a la Farinera durant els darrers quaranta-tres anys. Els blats de força són els utilitzats en farines especials per a pa de motlle, pizzes, ensaïmades, pasta de full, etc.; els blats comuns són els utilitzats per al pa de barra,

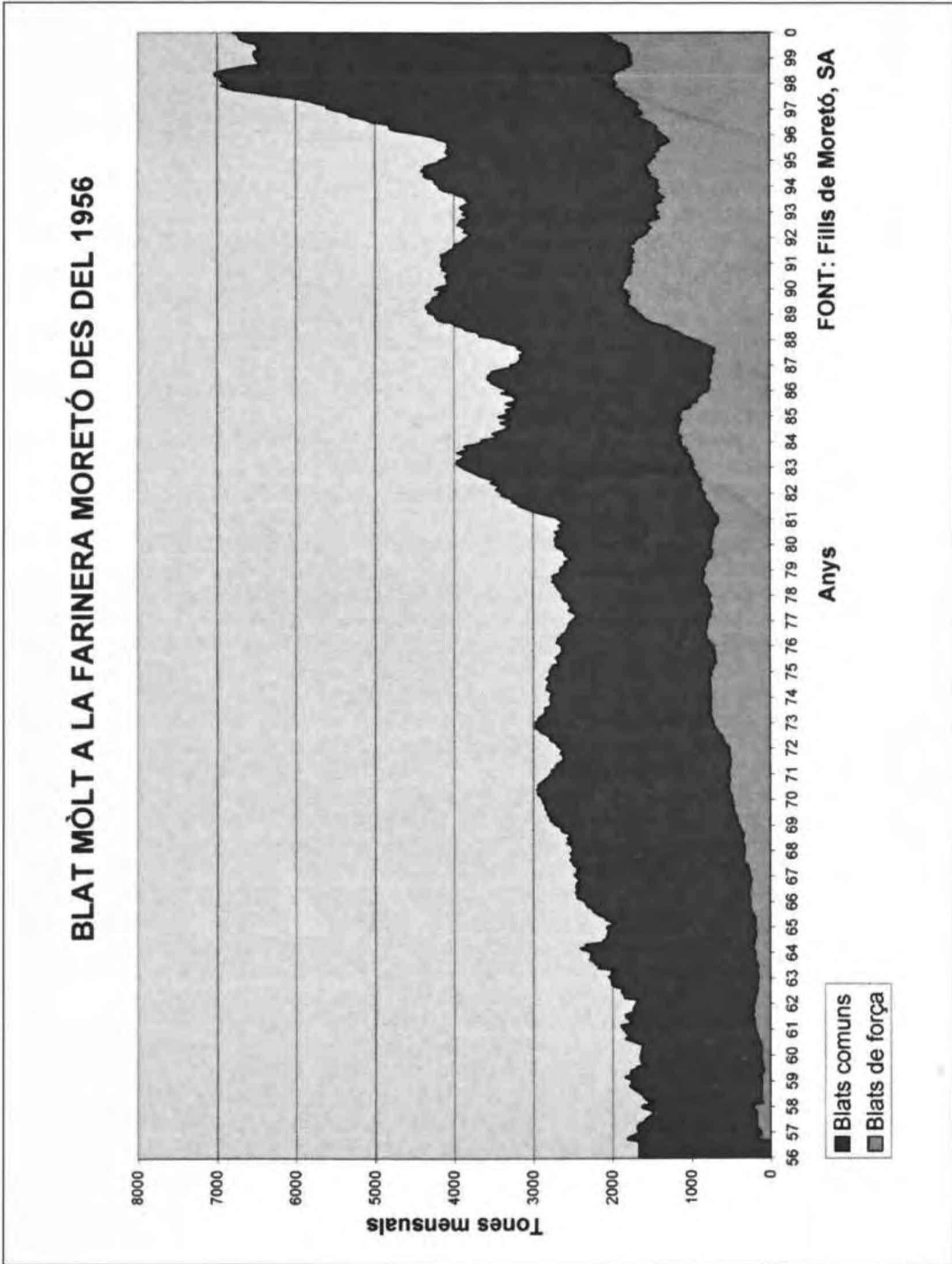


Figura 6 - Gràfic de mólta

baguettes, panets, pa de pagès i galetes. En l'evolució del gràfic es pot veure com la proporció dels blats de força sobre el total va augmentant amb el pas dels anys, a causa de la potenciació d'aquestes farines, de més valor afegit i més marge. També s'hi observen dos pics màxims de mòlta extraordinàriament elevats durant els anys 1983 i 1997 respectivament. L'any 1983 fou degut a la forta demanda de farina espanyola per part de l'antiga URSS. Aquest país, de resultes del conflicte bèl·lic de l'Afganistan, va quedar embargat comercialment pels països occidentals, excepte per Espanya, aleshores encara fora del Mercat Comú, que hi va exportar molta farina. El pic de l'any 1997 es deu a una circumstància semblant, que es produí a Algèria. Actualment Fills de Moretó, SA encara el futur de l'empresa amb optimisme,



Fotografia 13 – Martí, Albert i Francesc Moretó i Font.
L'esperança d'una cinquena generació que creix i avança cap al futur

continuarà invertint en les seves instal·lacions i en el seu personal per assolir les primeres posicions en productivitat i en qualitat, i poder així mantenir el patrimoni arquitectònic i industrial que posseeix, i continuar present de la forma més eficient possible al servei que presta als seus clients, treballadors i a la comunitat.

Martí, Albert, Francesc, Beatriu i Carlota Moretó (fotografies 13 i 14) són ara la cinquena generació de la família Moretó, que està pujant i preparant-se per afrontar els reptes que el nou segle XXI portarà, i hauran de guiar d'aquí a no gaires anys, una nova etapa d'aquesta empresa, ja més que centenària.



Fotografia 14 – Beatriu i Carlota Moretó i Segarra



Fotografia 15 - Diploma d'adhesió al I Congrés Internacional de la Llengua Catalana

3. LA FAMÍLIA MORETÓ I MOLLET DEL VALLÈS

La Farinera es va fundar l'any 1884, una època en què tota la burgesia industrial, però també la menestralia del país, apostaven per un ressorgiment de la cultura catalana en totes les seves facetes, que, en definitiva, tenia per rerefons un interès comú: la recuperació de la identitat nacional de Catalunya.

En aquest context històric, s'entén que la família Moretó, una gent d'orígens rurals i arrelada al país, en fer-se ja la primera torre a Mollet del Vallès, posessin un medalló a la façana amb un Sant Jordi, patró de Catalunya.

En la mateixa línia, també és molt interessant ressaltar que Martí Moretó i Riera, l'any 1906, com molt bona part de la societat catalana del moment, es va adherir al I Congrés Internacional de la Llengua Catalana com a congressista efectiu. Aquest Congrés, promogut per mossèn Antoni Maria Alcover, va representar posar les bases del que seria una futura normalització de la llengua catalana. Un cop ja acabat el franquisme, l'any 1986, l'empresa Fills de Moretó, SA, seguint amb el mateix esperit que els fundadors, també va participar com a congressista col·laborador en el II Congrés Internacional de la Llengua Catalana (fotografia 15).

La família Moretó també la trobem vinculada a la vida política i social de Mollet del Vallès. A continuació ens referim als fets que tenen una significació més important.

Joan Moretó i Riera, entre l'1 de gener i el 26 de maig de l'any 1918, va ser alcalde de Mollet del Vallès en una època en què el poble tenia una població al voltant dels 3.000 habitants. Abans de ser alcalde, Joan Moretó ja estava vinculat amb la casa consistorial. Concretament, en la legislatura anterior, governada per Josep Ribas i Falguera, ja havia estat regidor dipositari de fons, equivalent a les funcions que actualment faria un tresorer.

En aquell temps, l'elecció dels càrrecs municipals es feia a partir d'unes llistes en què hi havia els qui pagaven més contribució urbana. Per tant, els qui presidien l'ajuntament acostumaven a ser propietaris de terra, industrials o botiguers. Quan es va fer l'elecció al principi de l'any 1918, Joan Moretó va ser elegit per majoria absoluta. Pel que es desprèn dels llibres d'actes dels plens del consistori, Joan Moretó devia ser un orador infatigable i dels qui més participava en els plens. Les sessions del ple d'aquell temps en què estigué a l'alcaldia es feien els diumenges al matí, fet que dona fe que Moretó no va deixar de treballar mai a la Farinera per dedicar-se a la vida política municipal (fotografia 16).

Durant la Guerra Civil, els altars i els ornaments de l'església gòtica de Sant Vicenç van ser cremats i l'edifici enderrocat per exaltats. Un cop acabat el conflicte bèl·lic, el consistori passà a refer aquests estralls. Per fer front a les despeses de la reconstrucció del temple van ser necessàries les aportacions dels ciutadans de Mollet. En aquest sentit, les aportacions econòmiques dels industrials van ser vitals. Els Moretó van ser uns dels qui van fer una aportació més important, i com a reconeixement d'aquest fet, quan es va acabar l'església, els padrins de la campana de l'església foren, l'alcalde d'aleshores, Simeó Rabassa i Singla i Dolors Moretó i Riera.



Fotografia 16 - Joan Moretó i Riera, alcalde de Mollet l'any 1918

Els vincles entre la família Moretó i Mollet del Vallès també queden ben reflectits en la toponímia urbana. El carrer entre la Farinera i les Indústries Químiques del Vallès s'anomena carrer de Germans Moretó i Prat, en reconeixement per part del municipi de la labor dels fundadors de l'empresa. La ronda entre l'avinguda de Burgos i de Rafael Casanova s'anomena ronda de la Farinera, ja que aquesta ha esdevingut un dels trets característics del paisatge urbà de la ciutat.

El barri i l'estació de Mollet Santa Rosa s'anomenen així en record de Rosa Puigdomènech i Albiñana, esposa de Joan Moretó i Riera, ja que les terres en què s'ha aixecat el barri havien estat propietat d'Antoni Puigdomènech, pare de Rosa.

El lligam de la Farinera amb Mollet transcendeix de la família Moretó i són nombrosos els casos de la plantilla de treballadors en què els fills han succeït els pares i fins i tot els avis: un bon exemple són les famílies Bombilà, Guasch, Ligros, Martínez, Medina, Mumbrú, Pujol, Valls, etc.

4. FUNCIONAMENT ACTUAL DE LA FARINERA

4.1 LA COMPRA DE LA MATÈRIA PRIMERA I EL TRANSPORT

La Farinera compra blat a diferents parts del món. Els contactes per fer aquestes compres es fan en bona part a la Llotja de Cereals de Barcelona, institució existent des del segle XII i que té la seva seu encara avui en un dels pocs edificis gòtics civils que manté la funció per a la qual fou creat. Actualment la Llotja és un organisme dependent de la Cambra Oficial de Comerç Indústria i Navegació de Barcelona. Fills de Moretó, SA és una de les empreses actualment presents a la Llotja que hi té més anys d'antiguitat, on ocupa la taula número sis. Durant la dècada dels seixanta, Miquel Moretó i Riera va ocupar el càrrec de cònsol de mar, és a dir, membre del tribunal d'arbitratge de la Llotja. Els Moretó van a Llotja cada dimarts, on s'informen de l'estat dels mercats, tant nacionals com estrangers, i reben ofertes per comprar blat. També, venen als fabricants de pinsos la majoria de segó produït per la fàbrica.

El blat que es consumeix actualment a la Farinera és en les 3/4 parts d'importació i en 1/4 part nacional. Aquesta proporció oscil·la lleugerament en funció, principalment, de l'abundància de la collita nacional, molt variable segons les pluges de l'any. Des de la liberalització dels mercats, primerament

el comunitari a partir de l'any 1986 i posteriorment el de tercers països a partir del 1994 amb els acords del GATT, els blats d'importació han marcat una tendència clarament a l'alça fins a establir-se en els nivells esmentats. Els orígens del blat comprat no són cada any els mateixos, però el gràfic sectorial de la procedència del blat de la collita de juliol 1998 - juny 1999 (figura 7) és força representatiu dels països on durant els darrers anys s'ha anat comprant la matèria primera.

El blat nacional prové majoritàriament de les comarques bladeres més prò-

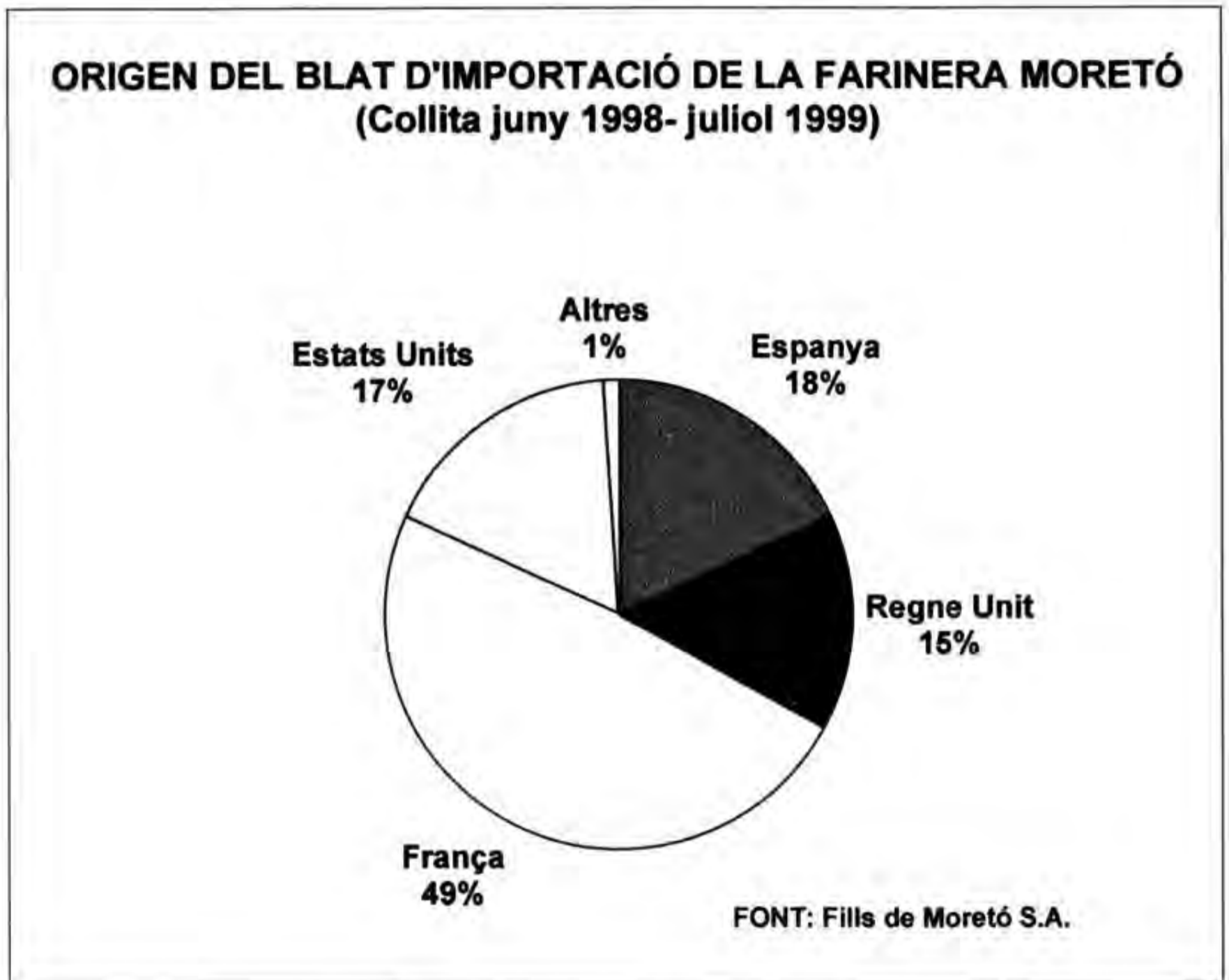


Figura 7 – Gràfic sectorial de la procedència del blat

ximes: el Vallès Oriental i Occidental, Osona, l' Anoia, la Segarra, el Solsonès i la Conca de Barberà. Fora de Catalunya, ocasionalment se'n compra a Navarra i Castella, especialment a la província de Burgos.

La meitat de blat que es consumeix a la Farinera és francès. La regió de procedència acostuma a ser la del Migdia-Pirineus, és a dir, l'àrea d'influència de Tolosa de Llenguadoc. Ara bé, els anys en què la collita d'aquesta regió francesa és escassa o de qualitat mediocre, també s'importa blat de la regió del Centre. El blat francès normalment arriba a la Farinera en camions bolquet, però quan ve del Centre, també pot arribar per ferrocarril.

El blat procedent del Regne Unit representa un 15 % del total que es consumeix a la Farinera. Els comtats de procedència són els del sud i sud-est d'Anglaterra. El blat anglès arriba per mar al port de Barcelona o Tarragona, en vaixells de 3.000 a 30.000 t provinents de Southampton, Ipswich o Immigham principalment. Dels ports catalans a la fàbrica de Mollet del Vallès, el transport es fa amb ferrocarril, si prové de Tarragona, o amb camió, si és del port barceloní.

També arriba blat dels Estats Units. De la collita de l'any 1998-99, el blat americà va representar un 17 % del total. Aquest blat americà és del tipus anomenat HRS (Hard Red Spring), un blat ric en proteïna, del qual Europa és deficitària i està sotmès a un règim aranzelari més favorable que la resta de blat extracomunitari. Aquest fet, afegit a uns preus d'origen molt favorables a causa de l'alta competitivitat de l'agricultura nord-americana, compensen la despesa de transport d'una matèria primera procedent d'un origen tan llunyà. Els estats dels quals prové aquest blat són Montana, Dakota

del Nord, Dakota del Sud i Minnesota. El blat americà arriba al port de Barcelona i Tarragona en vaixells de 12.000 a 25.000 t, procedent del port més occidental dels Grans Llacs, anomenat Duluth.

Hi ha altres zones del món (Alemanya, Dinamarca, Europa de l'Est, Pròxim Orient, etc.) dels quals la Farinera també importa blat; ara bé, en general, el percentatge que representa sobre el total és molt irregular i petit. En la collita passada, per exemple, es va importar una partida petita de 300 t de blat procedent del Kazakhstan, de molt bona qualitat.

El blat arriba a la fàbrica a granel en la seva totalitat, ja sigui en camions bolquet o per ferrocarril en vagonets tremuja. De fet, però, actualment el 80 %



Fotografia 17 - Vagó de tren de Hijos de Moretó, SA

del blat arriba per carretera. Generalment el transport per ferrocarril no és competitiu avui dia, particularment en les distàncies curtes, llevat dels casos en què el transport és de porta a porta, és a dir, quan hi ha via de tren des del lloc d'origen fins a la Farinera. D'altra banda, en el cas dels blats originaris d'Europa, la diferència en l'ample de les vies espanyoles respecte de les de la resta d'Europa representa també un cost afegit en el transport ferroviari. Aquesta tendència de donar prioritat al transport per carretera més que no pas al transport ferroviari, és un clar reflex que la xarxa de carreteres del país ha millorat molt durant els últims decennis i ha deixat, en general, el transport de mercaderies per tren en un segon terme (fotografia 17).

4.2 EL PROCÉS PRODUCTIU DE LA FÀBRICA

A continuació descrivim el procés de producció de la farina. Per fer-ho més entenedor, adjuntem un esquema de les successives etapes del procés productiu i les parts de la fàbrica que hi intervenen (figura 8 i 9).

La primera etapa en el procés de producció de la farina és la recepció del blat. El blat arriba a granel en camions o vagons. Abans de descarregar-lo es pesa, se'n pren una mostra que serà analitzada posteriorment en el laboratori i s'inspecciona detingudament per assegurar-se que no conté cap contaminació, insectes o olor que el facin inadequat per al consum. Si aquest fos el cas, molt infreqüent, es retorna el blat al seu origen. Si el blat és sa, es descarrega i, després d'una neteja preliminar, en què s'elimina la pols, les pedres, la palla i altres impureses innòcues que pot contenir, s'emmagatze-

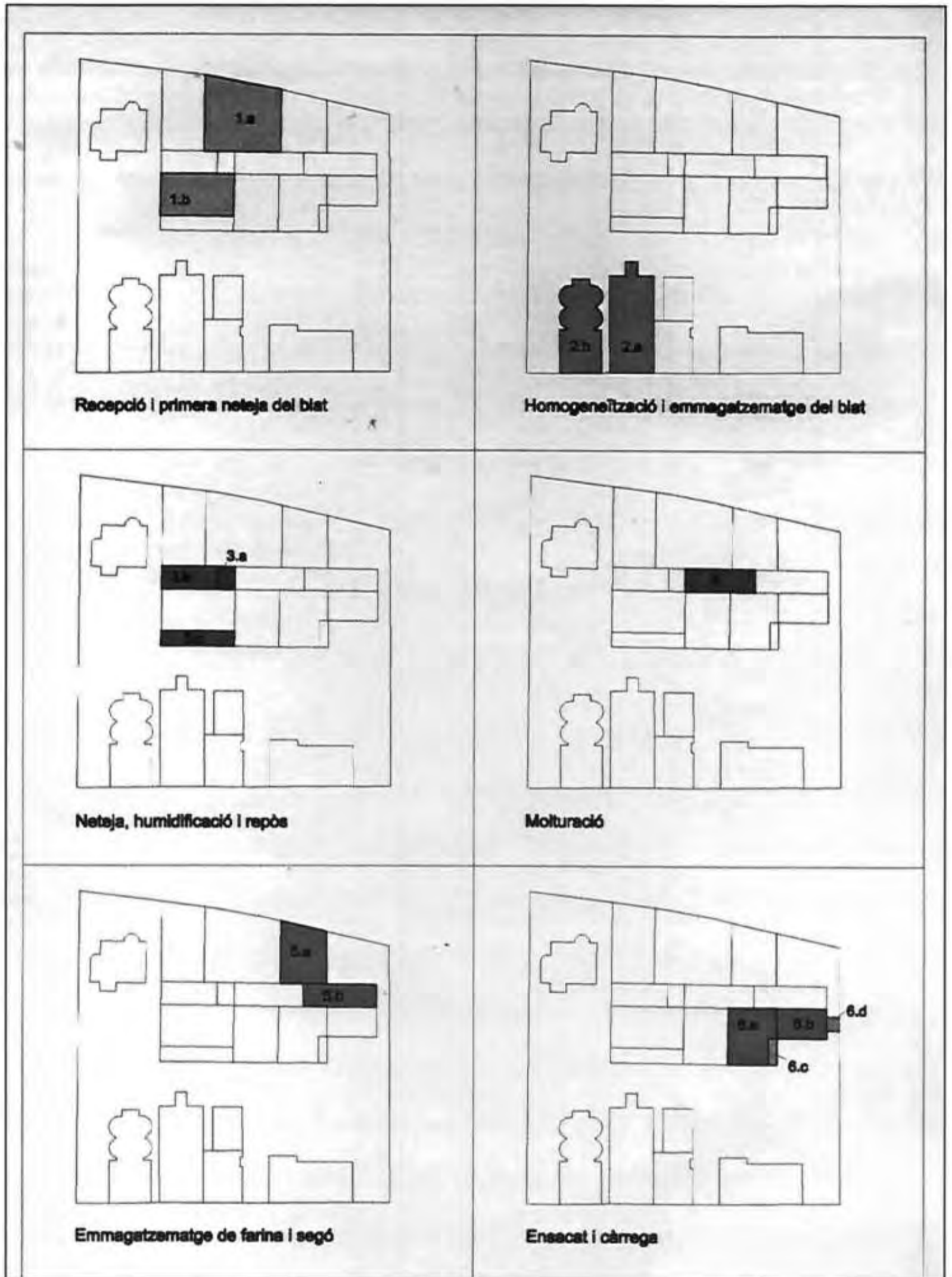


Figura 8 – Parts de la fàbrica que intervenen en el procés de producció

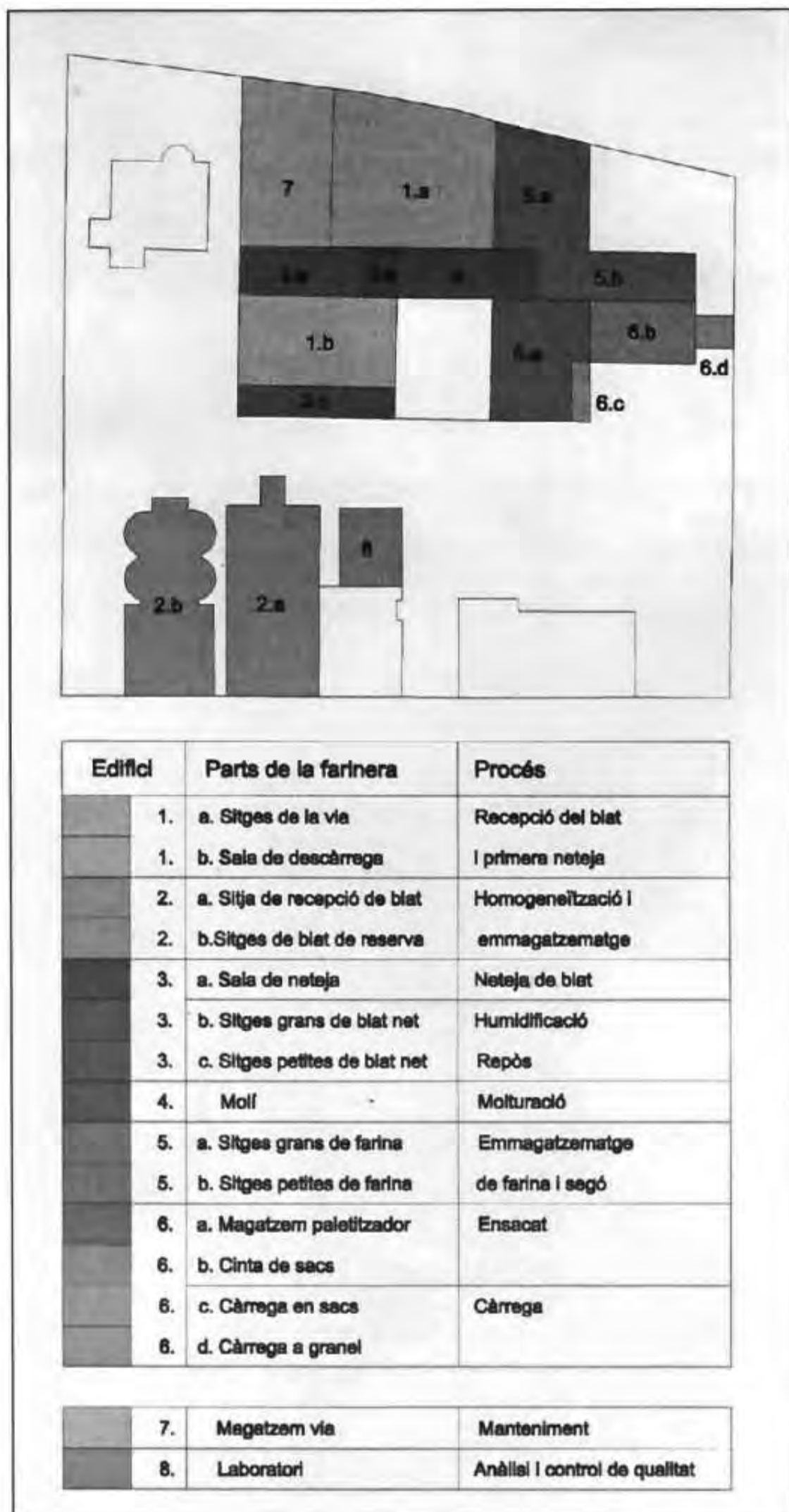


Figura 9 - Esquema del procés de producció

ma en una sitja individual, sense barrejar-lo amb l'altre blat, mentre s'esperen els resultats de qualitat del laboratori.

El laboratori analitza exhaustivament les característiques de cada partida de blat, les quals són molt variables en funció de la varietat de la llavor utilitzada, les característiques del sòl, els adobs utilitzats, el règim de pluges, etc. En aquest punt és essencial tenir en compte que la qualitat de la farina produïda depèn essencialment de la qualitat del blat utilitzat i no gaire del procés de mòlta pròpiament dit. Per a cadascuna de les diferents farines elaborades, cal, en principi, un blat que proporcioni exactament les característiques desitjades. En la pràctica, aquest blat ideal no existeix i s'ha d'obtenir mesclant diversos blats, cadascun dels quals aporta a la mescla final alguna de les propietats desitjades. Per tal que aquestes mescles siguin estables al llarg del temps, cal partir de lots homogenis de blat com més grans millor. Per tant, la segona etapa, que parteix de les dades del laboratori, consisteix a barrejar uns quants camions de blat de característiques similars i omplir les sitges altes d'estoc amb una barreja homogènia, formant lots de 300 a 800 t. Aquests lots són la matèria de partida per fer les mescles de segona generació, corresponents a cada tipus de farina.

La tercera etapa consisteix en la neteja a fons del blat. Primerament, per fricció, es desprenen la pols i els microorganismes adherits a la pell del blat i, a continuació, aprofitant les diferències de mida, forma o densitat de les impureses respecte dels grans de blats sans, es van separant en màquines *ad hoc* les impureses del blat, consistents principalment, en pedres, llavors de plantes o altres grans com blat de moro, girasol, soja, etc.

Un cop garbellat i ben net, el blat s'humiteja amb una mica d'aigua (aproximadament un 3 o un 4 %) i es deixa reposar durant unes 24 hores. Aquesta humidificació fa que el segó, que és de consistència llenyosa, es faci més elàstic i en la mòlta es desprengui en fragments grossos en lloc de polvoritzar-se i que l'endosperma del gra s'estovi i s'esmicoli en farina amb més facilitat. Els blats de diferents lots, un cop condicionats, es barregen contínuament en balances de flux de gran precisió, i amb aquesta mescla s'alimenta el molí.

El pas següent és el procés de mòlta. Els molins de corrons actuals consisteixen en dos cilindres paral·lels que roden a diferents velocitats i, fruit de la fricció produïda en l'esclatxa, molt fina, entre els dos corrons en passar-hi la cortina de blat, aquest s'esmicola. Aquest procés es fa de forma molt progressiva, ja que és crucial, malgrat la forta fricció, evitar l'escalfament del producte. Altrament es perjudicaria l'elasticitat de la farina i, de retruc, la qualitat del pa (fotografia 18).

La funció dels quatre primers molins, anomenats molins de trituració, consisteix, no tant en produir farina, sinó a desprendre en fragments més o menys grans, anomenats sèmola o semolina, la totalitat de l'endosperma del gra fins a deixar el segó, un cop passat per una brossa, ben escurat de farina. La sèmola i semolina despreses en els molins de trituració es classifiquen per mida en els cernedors plans i es netegen de petites partícules de segó en les màquines anomenades sassors. Un cop classificades i netes de segó, la sèmola i la semolina alimenten el segon grup de molins de corrons, anomenats de compressió. Els molins de compressió són idèntics als de tritura-

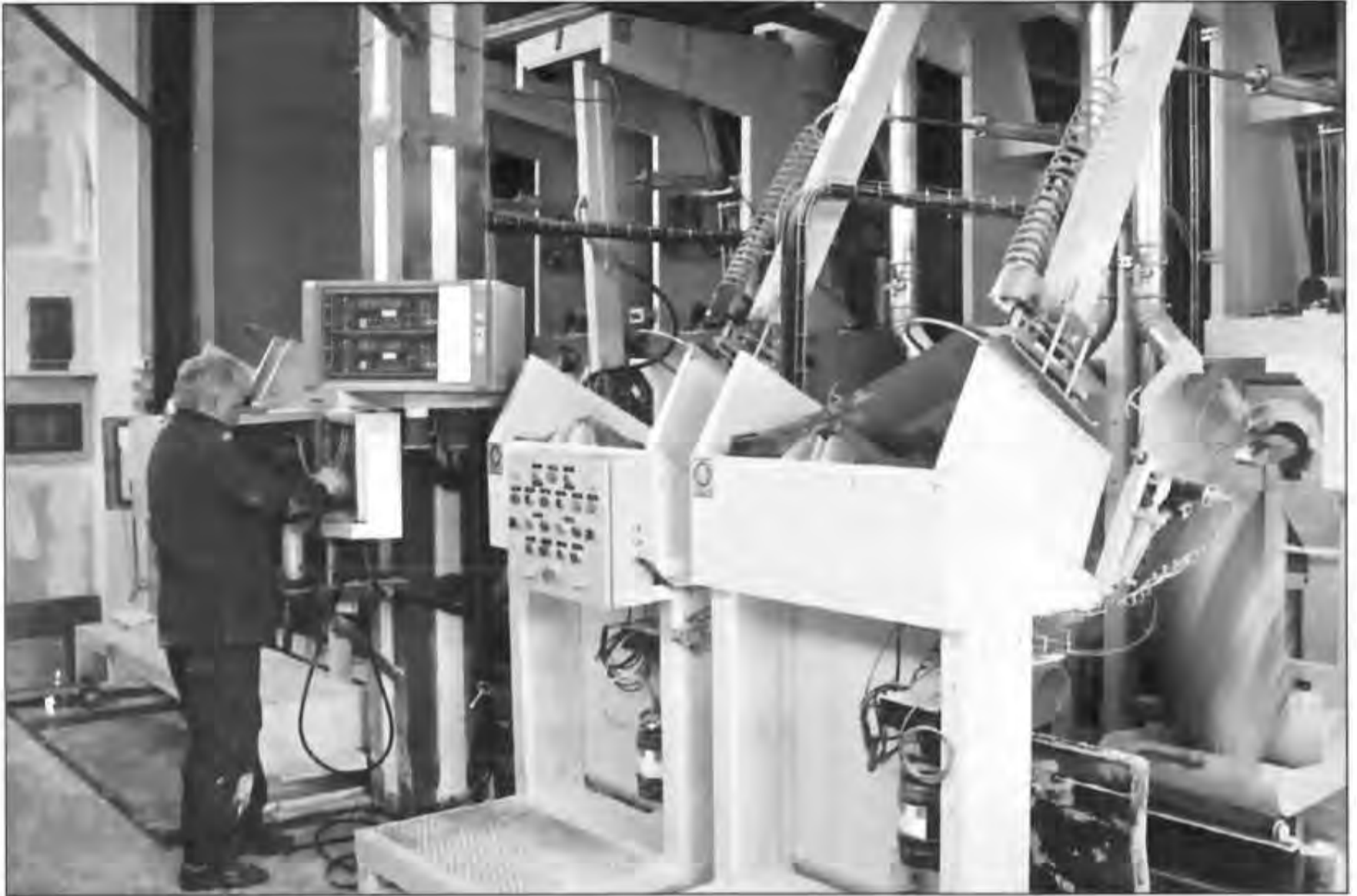


Fotografia 18 - Molins de farina moderns

ció, tret que roden més lentament i tenen els corròns de superfície llisa. Cada molí de compressió redueix de mida la semolina entrant i produeix una mica de farina, la qual serà separada a continuació en un cernedor pla, mentre que la semolina, ara més fina, passa al molí següent. La farina produïda és el resultat per tant, de la suma dels múltiples rajolins de farina que es desprenen de cadascun dels molins. La farina aproximadament representa el 75 % del blat que entra al molí i el segó, el 25% restant. Durant la mòlta es prenen regularment mostres dels productes per assegurar-se que són de qualitat correcta i que el procés funciona òptimament.

Un cop produïda la farina, es condueix pneumàticament a les sitges de farina, on reposa durant una setmana aproximadament. Durant aquest període de repòs, la farina sofreix un procés natural d'oxidació i s'estabilitza. Un cop passat aquest temps de maduració, la farina ja està llesta per a la venda. La farina es ven tant a granel com ensacada, com veurem a l'apartat següent.

Actualment, l'empresa té una plantilla de 38 treballadors fixos repartits de la manera següent: nou s'ocupen de la labor comercial, sis de l'administració, tres del manteniment de les instal·lacions, quatre són al laboratori, i en el procés de producció hi intervenen deu persones en el molí i sis persones al magatzem en les feines d'ensacat (fotografia 19), càrrega i descàrrega. Dels qui treballen a producció no tots ho fan de manera simultània. Atès que els molins treballen vint-i-quatre hores al dia sense parar, hi ha diferents torns, que es van rellevant. La feina dels moliners consisteix a inspeccionar, controlar i mantenir les màquines del molí. Aquest control permanent,



Fotografia 19 - Màquina d'ensacat

cada cop més automatitzat, és necessari, ja que qualsevol anomalia no detectada a temps pot alterar la qualitat de la farina produïda o provocar, a raó de 225 kg per minut, un embús de la instal·lació de proporcions notables.

4.3 LA VENDA DE LA FARINA

El catàleg de farines de Fills de Moretó, SA és molt ampli. De fet, l'ampliació de la gamma de farines i l'elaboració de farines especials ha estat una de les estratègies importants per la continuïtat de l'empresa en temps difícils. Actualment es venen quatre tipus diferents de farina de força, essencialment a partir de blats americans, utilitzats principalment en l'elaboració de

pa de motlle, donuts, pizzes, ensaïmades i pasta de full; tres tipus diferents de farines de semiforça, a partir de blats francesos i americans, utilitzats per a elaboració de croissants, brioxeria i pa congelat, i quatre tipus de farines panificables, a partir de blats nacionals, anglesos i francesos, utilitzats per a elaboració de pa de barra, baguettes, panets i pa de pagès. També es produeixen tres tipus de farines integrals, per a productes dietètics; tres tipus de farina flor, per a pa de viena i pasta fresca; dos tipus de farines micronitzades, per a magdalenes i com a espessant de la xocolata en pols; dos tipus de farines bàsiques, per a galetaria i arrebossar; i farines baixes per a coles i fusteria, etc.

El 25% del blat mòlt consisteix en un subproducte format per la despulla del blat o segó. Una petita part d'aquest segó es ven envasat als forners per elaborar productes integrals, però la majoria es destina a la producció de pinsos compostos per al bestiar.

Des del punt de vista geogràfic, l'empresa Fills de Moretó, SA està al rovell de l'ou, és a dir, està en el nucli de consum més important de Catalunya. A les comarques del Vallès Oriental i Occidental, al Maresme, al Barcelonès i al Baix Llobregat és on es concentren la majoria de flequers de Catalunya i, d'altra banda, en el mateix context geogràfic hi trobem bona part de les indústries alimentàries del país. Aquest fet explica que el 69% de les vendes es concentrin en aquestes cinc comarques. A la resta de Catalunya s'hi ven un altre 17% de la producció de la Farinera. Aquesta bona ubicació geogràfica és cabdal, ja que el marge comercial a guanyar amb la farina és molt petit i, per tant, el cost del transport és el principal factor que limita l'abast d'influència de les farineres. Malgrat aquestes consideracions, les farines

Moretó també arriben a mercats molt més allunyats, gràcies a la proximitat al Port de Barcelona i al cost comparativament menor del transport marítim. Entre les Illes Balears i l'arxipèlag canari representen el 12 % de la farina venuda. Concretament, a les Illes Balears s'hi ven des de fa més de 60 anys essencialment la farina de força, utilitzada en l'elaboració de les cèlebres ensaïmades de Mallorca.

Com que el blat que es mol és gairebé tot d'importació i ja suporta un cost afegit de transport important, l'exportació de farines a altres països és difícil, a causa de la competència d'altres països europeus, amb blat abundant, barat i amb una gran capacitat d'excedent de producció de farina. Malgrat això, Fills de Moretó, SA exporta farina a alguns països africans (Algèria, Angola, Guinea Equatorial, Senegal, etc.). Aquestes vendes representen en el moment actual el 2% de la producció, però són altament variables dependent de la conjuntura econòmica i política internacional i comunitària.

D'altra banda, Fills de Moretó, SA col·labora estretament amb l'ONG Pa sense fronteres, de la qual és membre fundador. Aquesta ONG es dedica a enviar farina donada per forners i farinaires a països del tercer món que es troben en situacions de necessitat extrema. S'ha enviat farina a Albània, Angola, Hondures, Senegal, etc.

Entre els clients més coneguts de Fills de Moretó, SA hi ha les marques com Bimbo, Donuts, Gallo, Lu, Nutrexa, Panrico, Tarradellas, Unilever, etc. Per mantenir tot aquest estol de consumidors, l'empresa compta amb un equip de nou persones qualificades en el departament comercial, que vetllen permanentment per a la satisfacció del client.

5. ELS EDIFICIS

INTRODUCCIÓ

La família Moretó es va instal·lar al carrer de Berenguer III, prop de l'estació de França, l'any 1891, i a l'altra banda de la via va construir un edifici per traslladar el negoci de serrar fustes que tenien a Sant Martí de Provençals. Aquest nou emplaçament (figura 10) els donaria moltes possi-



Figura 10 – Mapa dels entorns de Mollet del Vallès al principi del segle XX, firmat per A. Malgà
Encerclada la primera ubicació de la Farinera

bilitats de prosperar, a causa de la proximitat amb el ferrocarril.

El 1907 es van fer construir una casa al costat de la fàbrica. El fet de concebre la fàbrica com a colònia, on convivia indústria i habitatge, es va repetir quan onze anys després es van traslladar a Santa Rosa. Aquesta idea s'ha mantingut fins avui dia.

L'any 1909, i amb molt desig de prosperitat, van aixecar al costat de la serradora un nou edifici, amb la intenció de fundar una farinera moderna.

Amb el pas del temps i l'èxit de l'empresa, els Moretó van ampliar la fàbrica fins que, per manca d'espai per poder expandir-se més, van prendre la decisió de traslladar-se a l'estació del Nord. Allà disposaven, a més d'una òptima comunicació, de terreny suficient per poder recomençar el negoci i tenir l'opció, amb el temps, d'anar creixent per la molta disponibilitat d'espai.

5.1 LA FÀBRICA DE L'ESTACIÓ DE FRANÇA L'EDIFICI ORIGINARI

Els Moretó s'instal·laren a la vora de l'estació de França, i el 1909 fundaren la primera Farinera. Tres anys després, per la necessitat d'augmentar la producció i l'emmagatzematge, van voler construir un edifici annex.

La primera Farinera, obra de l'arquitecte Domènech Boada, podria identificar-se amb el típic edifici industrial de l'època: façanes senzilles, sense gaires ornaments i amb un aspecte purament funcional. A la figura 11 podem veure la intenció de voler afegir alguns detalls decoratius en el que havia de ser una construcció industrial. L'edifici constava d'un volum de tres plantes,

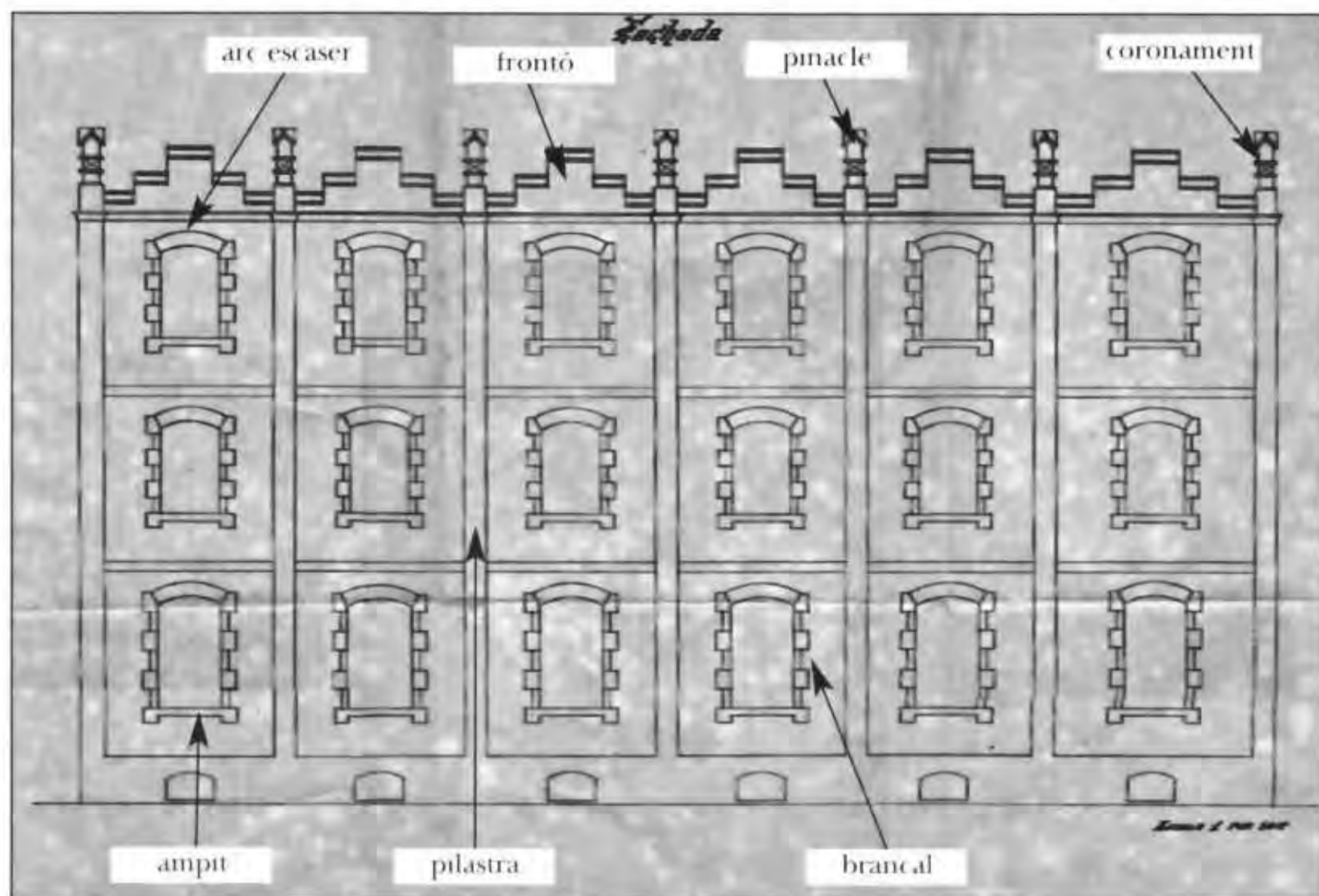


Figura 11 - Alçat original de la primera Farinera, firmat per Domènech Boada

Llegenda de la Figura 11:

ampit Part inferior del marc d'obra d'una finestra per recolzar-s'hi.

arc escarser Dit de l'arc rebaixat, de curvatura menor que el semicircular.

brancal Qualsevol dels costats del mur que limiten lateralment un portal, una porta o una finestra.

coronament Part superior de la façana, allà on acaba.

frontó Acabament triangular o de perfil corbat d'una façana.

pilastra Element de construcció anàloga a la columna, però de secció quadrada o rectangular, sovint adossada a un mur o a una paret.

pinnacle Pilar terminal acabat generalment en punta.

amb coberta a dues aigües, amb un cos entre pilastres de totxo, repetit rítmicament sis vegades a una façana i dues a l'altra, que el convertia en un conjunt harmoniós i ordenat.

Les obertures se solucionaren construint l'arc rebaixat de totxo i aprofitant la forma dentada es feia sobresortir, junt amb l'ampit, uns centímetres del pla de façana. Com a conseqüència del canvi de color respecte l'arrebossat blanc del fons, s'accentuava l'aspecte ornamental de l'edifici. També destacava pel color vermellós la retícula de pilastres i forjats (no s'ha de canviar) de totxo vist que emmarcaven les obertures.

A més, l'esglaonat del coronament de cada cos i el perfil de les vessants de la coberta, així com els pinacles de ceràmica emergents del coronament de la façana, resultants de la prolongació de les pilastres de totxo, ens fan pensar en la fàbrica de teixits Casarramona, a Montjuïc, obra de l'arquitecte modernista Josep Puig i Cadafalch.

L'any 1912, per necessitats d'espai, van decidir construir un altre edifici, adjacent a la Farinera, destinat a magatzem. Aquest volum segueix el mateix estil de composició arquitectònica, tot i que la forma i el nombre d'obertures és diferent. La distància entre pilars sí que es correspon amb l'edifici existent, però el magatzem té només dues plantes i quatre panys, això sí, disposats de manera anàloga: funcionalitat, simplicitat i ritme destaquen com a trets fonamentals, tant en la Farinera com en la resta d'edificis industrials contemporanis.

De l'antiga residència dels Moretó, avui dia derruïda, cal dir que es tractava d'un petit volum de planta rectangular i que en el seu conjunt (fotografia 20) ofería una imatge representativa del modernisme per la densitat i pel tipus d'ornaments petris.

El coronament seguia una línia ondada perfilada amb motlures de pedra, que quedava rítmicament dividida per uns merlets de motius florals al llarg de tot el perímetre.

La mateixa decoració vegetal esculpida es repetia a les llindes i als brancals de les finestres - parts superior i lateral, respectivament.

La porta d'accés estava protegida per un porxo decorat amb pedra, molt semblant pel perfil de la seva forma al frontó o a l'acabament corbat de la façana. El Modernisme, que prenia referents goticistes, tendia a ornamentar amb elements escultòrics el timpà, és a dir, la part superior de les portalades. A aquesta mateixa façana principal de la casa destacava al centre del timpà una imatge esculpida d'un Sant Jordi inspirat en el pendó de la Unió Catalanista. La mateixa imatge apareix en un vitrall de la casa, que onze anys més tard es van



Fotografia 20 - Imatge de la casa i de la Farinera ampliada

fer construir a la vora de l'estació del Nord i que més endavant explicarem. Com a dada curiosa, cal dir que un cop que els Moretó van marxar cap a l'estació de França, la Tenería Moderna Franco-Española va ocupar l'antic edifici de la Farinera i, més tard, el doctor Santiago Tiffon es va mudar a la casa. Aquest metge va ser el fundador, el 1933, de la Societat de Socors Mutus de Mollet, resultat de la fusió d'algunes germanats que ajudaven moralment i materialment malalts i impossibilitats.

L'ASPECTE ACTUAL

Malauradament, amb el pas del temps, l'antic edifici de la Farinera ha perdut part del seu aspecte original, ja que, com es veu a la fotografia 21, ha patit diversos canvis, gens afavoridors, que no s'adiuen amb la construcció



Fotografia 21 – Aspecte actual de l'antiga Farinera de l'Estació de França



Fotografia 22 – La proximitat de la Farinera amb el tren
ha estat sempre un factor decisiu per al transport de blat i farina

antiga. L'aixecament d'una nova planta a l'edifici del molí no ha respectat ni la forma ni les mides de les obertures existents. També el fet de tapiar algunes finestres o fins i tot canviar-ne la forma original fa que es trenqui el rigorós ordre compositiu amb què es va dissenyar la façana. Cal afegir que l'adossament d'una altra nau amb acabats de xapa metàl·lica grecada i coberta de fibrociment, allà on havia estat la casa dels Moretó, ajuden a deteriorar la imatge que ara fa cent anys havia donat la Farinera Moretó.

5.2. LA FARINERA DE SANTA ROSA UN NOU EMPLAÇAMENT

Cap al 1917, els Moretó van decidir traslladar-se a l'estació del Nord per les

bones possibilitats de creixement que els podia oferir el nou emplaçament. Com es pot veure a la fotografia 22, l'aïllament i, alhora, la bona connexió, eren dues de les característiques fonamentals del nou lloc.

Els Moretó van encarregar la construcció simultània d'una nova residència i de la Farinera actual. No se sap ben bé qui fou l'arquitecte encarregat del projecte, però tot sembla indicar que va ser Domènec Sugrañes, arquitecte municipal en aquells moments. Observem en la residència dels Moretó alguns detalls compositius i decoratius molt similars a d'altres obres de Sugrañes que ens fan pensar que va ser ell l'encarregat del projecte. De fet, l'aspecte general de la casa ens recorda la seva manera de projectar els habitatges aïllats, com ara la Casa Bonet de Salou i altres que, malauradament, han estat enderrocades.

LA INFLUÈNCIA DEL CONTEXT HISTORICOARTÍSTIC EN LA CONSTRUCCIÓ DE LA FARINERA

Cal que tornem a fer èmfasi en la importància de concebre el conjunt de la Farinera com a ens indivisible entre fàbrica i residència familiar.

A mitjan segle XIX, en estendre's l'expansió industrial, es van crear al llarg dels rius una sèrie de colònies que aprofitaven l'aigua com a força motriu i com a mitjà de producció. Recordem les colònies tèxtils del Baix Llobregat: la colònia Sedó, a Esparreguera; la de Can Bros, a Martorell, i fins i tot la coneguda colònia Güell a Santa Coloma de Cervelló i obra d'Antoni Gaudí i col·laboradors —entre ells Domènec Sugrañes—. Aquestes colònies, pel fet de trobar-se en zones perifèriques i aïllades de les ciutats, incloïen les

residències dels treballadors i les prestacions necessàries per poder viure-hi, la qual cosa afavoria la conjunció i el funcionament de les fàbriques, a causa de la forta relació que unia els obrers amb el seu lloc de treball.

La prosperitat creixent al final del segle XIX va atraure població d'altres indrets que s'instal·laren en colònies de treballadors. Amb el pas dels anys, però, cap al 1970, en iniciar-se la crisi del sector tèxtil, aquestes colònies van haver de tancar i es van abandonar per manca d'activitat.

Situats a la vora de l'estació del Nord, els Moretó tenien l'avantatge de disposar d'un emplaçament amb possibilitats de créixer, pel fet d'aïllar-se a l'altra banda de la via del tren i, alhora, gaudir de tots els serveis pròxims per estar a prop del nucli urbà i ben comunicats per tot arreu.

La influència del transcurs de la història en aquestes implantacions ha provocat diferents conseqüències. Les colònies Sedó i de Can Bros han quedat totalment abandonades. La colònia Güell, pel seu atractiu arquitectònic, es vol recuperar implantant una àrea esportiva al seu recinte i un parc metropolità al voltant de la Cripta de Gaudí. La Farinera Moretó, malgrat el pas del temps i alguns moments crítics, ha sabut mantenir-se competitiva i, en el seu cas, aquesta idea d'implantació industrial ubicada estratègicament i que respon al model format per fàbrica, habitatge i jardí ha pogut perdurar fins avui dia. Si més no, aquest és un dels trets que dota la Farinera de més carisma, si tenim en compte que fins ara són quatre les generacions dels Moretó que han fet possible que la Farinera continuï incrementant la seva producció.

La Farinera ha anat evolucionant i creixent al llarg de la seva història, però

caldria centrar-se en el primer conjunt arquitectònic de 1918: un complex que destaca per la manera com va ser construït i entès des del començament.

La voluntat d'agrupar el negoci i la residència en un únic conjunt queda plasmat per la unitat de materials i la tipologia d'edificació. Cal insistir en la intenció de no construir un edifici fabril qualsevol, sense identitat, i fer-lo congeniar en un context historicoartístic representatiu del nostre país: la transició del modernisme al noucentisme, a partir de la segona dècada del segle XX.

L'arquitectura modernista va abocar el seu esforç més gran a la decoració, i molt especialment a les façanes, on llueix la imaginació dels arquitectes, amb l'ús de tots els recursos de la fantasia, amb la utilització de la ceràmica, el maó vist, la policromia i les vidrieres multicolors.

El modernisme no va aportar res de nou quant a noves solucions constructives o estructurals, més aviat es va centrar en la decoració, caracteritzada per un sentit cromàtic, dinàmic i romàntic de l'art.

Quan el modernisme s'estava convertint en el llenguatge de l'arquitectura i de les arts decoratives, van començar les crítiques que qualificaven aquest estil de monumentalista, individualista i fins i tot de mal gust. Sense cap tall dràstic, al llarg de la dècada de 1910, es va produir una evolució cap a l'anomenat noucentisme, que pretenia canviar les tendències medievals i gòtiques del modernisme per una arquitectura més mediterrània i clàssica: símbol de mesura i volumetries pures.

La paraula noucentisme prenia la dualitat de la designació del segle que



Fotografia 23 - Imatge del conjunt originari de la Farinera

començava, el *dinou*, i de la *novetat* i del progrés que pretenia enfront del modernisme, considerat com a tendència caduca. Volia ser l'estil del nou segle i, a més, l'estil propi de Catalunya.

EL CONJUNT ORIGINARI

En aquesta època de transició és quan els Moretó encarreguen el seu segon edifici de la fàbrica i la seva residència. Pocs anys més tard, el conjunt es completaria amb la projecció d'uns magnífics jardins que acabarien d'atorgar-li a la Farinera aquest toc artístic tan reconegut, reflex d'una època de gran importància arquitectònica.

Queden plasmades en el conjunt (fotografia 23) algunes reminiscències del que havia estat un moment d'eufòria creativa i d'imaginació.



Fotografia 24 – Visió de la casa per tramuntana

La casa

L'edifici de residència dels Moretó (fotografia 24), de trets noucentistes, ofereix una gran semblança amb la majoria de cases d'aquella època, que tendien a evocar el precedent de la casa de camp emblanquinada, amb coberta de teula àrab, ràfecs eixamplats i talaies. En són exemples la Torre Garí, a Argentona, obra de Puig i Cadafalch; la Torre Bellesguard, al Masnou, i moltes altres cases aïllades, generalment construïdes com a segona residència. La voluntat de tornar a les construccions populars com a referent de la puresa i simplicitat de l'arquitectura era un dels propòsits d'aquest nou moviment.

Tal com es pot comprovar a la fotografia 25, a aquesta magnífica casa s'hi



Fotografia 25 - Detall de la cornisa i les finestres

poden admirar les flors decoratives esgrafiades a sota la cornisa. També en trobem als engaltats ceràmics verds que ornamenten les cantonades superiors de les obertures, sempre subjectes a rígides i repetides simetries compositives. Un altre detall que crida l'atenció són les originals gàrgoles, també de ceràmica de color verd, que van apareixent de tant en tant per la façana. Cal observar l'exquisida combinació de formes geomètriques lineals que formen tot el perímetre de la cornisa. La riquesa decorativa i cromàtica que s'obté a partir de la repetició a base de totxo vist i peces ceràmiques de color verd són evidents en tot el conjunt. Fins i tot a la coberta les teules dibuixen sanefes jugant amb aquests dos colors.

Les finestres, de brancals aixamfranats, llindes d'arc mixtilini –en part corbades i en part rectes– i diversa decoració ceràmica ofereixen una imatge original que podem veure repetida arreu en altres cases contemporànies. La iteració formal d'aquestes obertures estableix un ordre absolutament harmoniós i homogeni.

A dues de les quatre façanes sobresurten sengles volums de la pell de l'edifici: la peça que dóna a l'est té una forma geomètrica de cinc costats i recorda els típics miradors de moltes façanes barcelonines d'aquesta època; la de la façana nord, de forma quadrangular, repeteix el mateix tipus d'obertura. L'accés a la casa es fa mitjançant una escalinata que acaba en un petit porxo. Tant la coberta de les dues peces sobresortints com la d'aquest porxo s'aprofiten com a terrassa.



Fotografia 26 - Vidriera de la casa on hi ha representat Sant Jordi amb el drac

Una franja perimetral de totxo vist envolta tot l'edifici, franja que indica la línia del sostre i, per damunt d'aquesta, a les façanes est i sud, les obertures llueixen una balustrada de pedra que es repeteix a les terrasses i al porxo de l'entrada.

A la part superior de la torre i a totes quatre cares apareixen tres finestres més estretes d'arc ogival, és a dir, acabat en punta, i d'aspecte similar a les altres obertures de la casa.

Com a últim tret destacat, cal esmentar la vidriera multicolor (fotografia 26) que representa el mateix Sant Jordi a què fèiem referència en la descripció de la casa de l'estació de França. La vivacitat dels colors i la bona orientació



Fotografia 27 - Imatge de la casa a la primera meitat del segle XX



Fotografia 28 – Aspecte actual de la casa

al sud, la qual fa que rebi llum la major part del dia, il·lumina de forma clara i acollidora la peça del vestíbul de la casa.

Cal dir que l'interès dels Moretó per mantenir el patrimoni arquitectònic i per conservar un exemple encara viu de l'art català del segle passat va fer que l'any 1982 restauressin la casa. Vint anys més tard (com es veu comparant les fotografies 27 i 28), hom pot contemplar avui dia l'exquisida bellesa concebuda d'una obra gairebé centenària.



Fotografia 29 - L'edifici del moli sobresortia en alçada respecte a les naus del magatzem

La fàbrica

Pel que fa al conjunt de la fàbrica, cal esmentar la voluntat d'organitzar un seguit de peces que conformaria la Farinera d'una manera homogènia.

Com a arquitectura industrial que havia de ser, es va projectar una peça compacta on s'hi distingien dos volums: un de més alt, que esdevindria el molí i un conjunt més baix, de tres naus adossades, on tindria lloc la resta del procés d'elaboració de la farina (fotografia 29). La concentració de les instal·lacions i les alçades que tenen totes les farineres s'explica per la neces-



Fotografia 30 – La voluntat de construir una fàbrica d'estil modernista és prou clara

sitat d'optimitzar el consum d'energia dins el conjunt de la fàbrica, ja que d'aquesta manera s'estalvia a l'hora de transportar el blat i la farina per gravetat.

La tipologia del molí era similar a la de l'antiga Farinera de l'estació de França: es tractava d'un volum de tres alçades, format a partir d'un cos repetit sis vegades amb unes pilastres de totxo vist com a element de separació. La prolongació de les pilastres les convertia en uns pinacles de totxo amb ornaments ceràmics de color verd idèntics als emprats a la casa, com es pot apreciar a la fotografia 30, i en detall a la 31. La forma de les obertures, amb llurs arcs escarsers, eren també molt similars als de la primera Farinera.



Fotografia 31 – Detall d'un dels pinacles decorats amb peces de ceràmica



Fotografia 32 - Vista de la construcció des de la via del tren



Fotografia 33 - Ensostrament de l'ultima nau



Fotografia 34 – La Farinera vista des de l'actual emplaçament de les oficines

El coronament de l'edifici del molí es caracteritzava per seguir un perfil corbat de totxo, fent al·lusió a les típiques voltes catalanes, que abastava cada cos i que establia una relació analògica amb la part més baixa de la fàbrica. Aquesta peça, formada per tres naus disposades de manera transversal a la directriu de l'edifici del molí, seguien la mateixa lògica compositiva i proporcionaven una imatge harmoniosa i globalment equilibrada. Contràriament a la Farinera antiga, la concepció simultània de les dues peces és prou clara.

Cal dir que la forma arcada dels coronaments ofereix una visió enganyosa de com era la construcció de l'edifici: mentre que per l'aspecte exterior semblava que els sostres de les naus fossin fets mitjançant voltes, estructuralment –com es pot comprovar a les fotografies 32, 33 i 34 del procés cons-

tructiu-, es tractava d'un sistema d'encavallades de fusta que donaven lloc a cobertes a dues aigües. Aquest engany, que si parem atenció al nostre entorn veurem repetit força sovint a moltes façanes, proporciona un element postís i purament decoratiu on poder deixar plasmada la imaginació decorativa de cada artista. El fet que es triessin arcs per rematar la façana aporta també un referent a l'arquitectura industrial d'aquesta època, generalment d'obra de fàbrica vista i de cobertes de voltes ceràmiques.

El jardí i el Viver de la Farinera



Fotografia 35 - Visió de la Farinera des del jardí



Fotografia 36 - Visió del jardí des de la torre del rellotge

Una bona mostra de la sensibilitat naturalista i estètica de la família Moretó és el jardí que van fer davant de la fàbrica a partir de la dècada dels trenta. El jardí, concretament, va ser dissenyat per l'arquitecte Manuel Casas Lamolla l'any 1935.

És un jardí de línies clàssiques, que ens atreviríem a dir fins i tot un xic afrancesat. Està estructurat en un passeig central que mena a una placeta. A partir d'aquest punt hi surten una sèrie de camins, d'una simetria gairebé perfecta. Per salvar els desnivells del terreny irregular hi ha unes escalina-



Fotografia 37 – Vista aèria del jardí

tes que reforcen la concepció clàssica del conjunt. Tots aquests caminets formen unes illes de geometria regular dins de les quals hi ha arbusts (teix, boix, baladres, etc.) i xiprers podats en formes còniques, arrodonides, de campana, etc. Tot el conjunt queda tancat al fons del jardí per una barreja d'arbres de jardineria tals com el coprés, cedres i altres arbres típics de l'ambient mediterrani com el pi i l'alzina. Tota aquesta última línia de vegetació de quan es va projectar el jardí actualment forma un bosquet d'arbres amb unes capçades ben grosses i denses que fan un racó ben ombrívol. En aquest jardí hi havia hagut dues pèrgoles sota les quals es podia prendre la fresca a l'estiu (fotografia 35, 36 i 37).

Davant de la Farinera, a l'altre costat de l'avinguda de Rafael de Casanova, hi havia l'horta de la casa, actualment coneguda amb el nom de Viver de la Farinera. L'horta tenia un camí central amb una filera d'arbres a banda i banda. A part de cultius d'horta també hi havia arbres fruiters. L'element més important a destacar de l'horta era el pavelló (fotografia 38), que va ser projectat pel mateix arquitecte del jardí l'any 1934. Aquest pavelló feia pensar en un temple de línies clàssiques. La funció d'aquesta construcció era aixoplugar-hi un pou i el motor per extreure l'aigua.

L'EVOLUCIÓ AL LLARG DEL TEMPS

Tot i que les volumetries previstes inicialment semblaven suficients per donar abast a tota la producció, aviat va sorgir la necessitat d'ampliar la capacitat d'emmagatzematge.



Fotografia 38 – Pavelló del pou situat al Viver de la Farinera



Fotografia 39 – Vista del conjunt amb les sitges, a la dreta, l'any 1929

El 1929, la construcció de sitges noves era un fet. La solució seria un edifici alt, que pogués donar prou capacitat per garantir el creixement de la fàbrica en els anys que vindrien. Estaria situat com a edifici exempt al davant del conjunt de la Farinera i la casa, on els Moretó tenien un hort, i s'alinearia amb la fàbrica en planta.

El nou edifici –a la part dreta de la fotografia 39 i en segon terme a la 40–, ja fora d'una època d'esplendor arquitectònica a Catalunya, i es va projectar amb unes línies més severes i funcionals. Pretenia guanyar alçada i, si més no, adir-se a la resta del conjunt existent amb els elements de coronament.



Fotografia 40 - Imatge de la sitja del 1929 amb l'edifici de serveis a primer terme

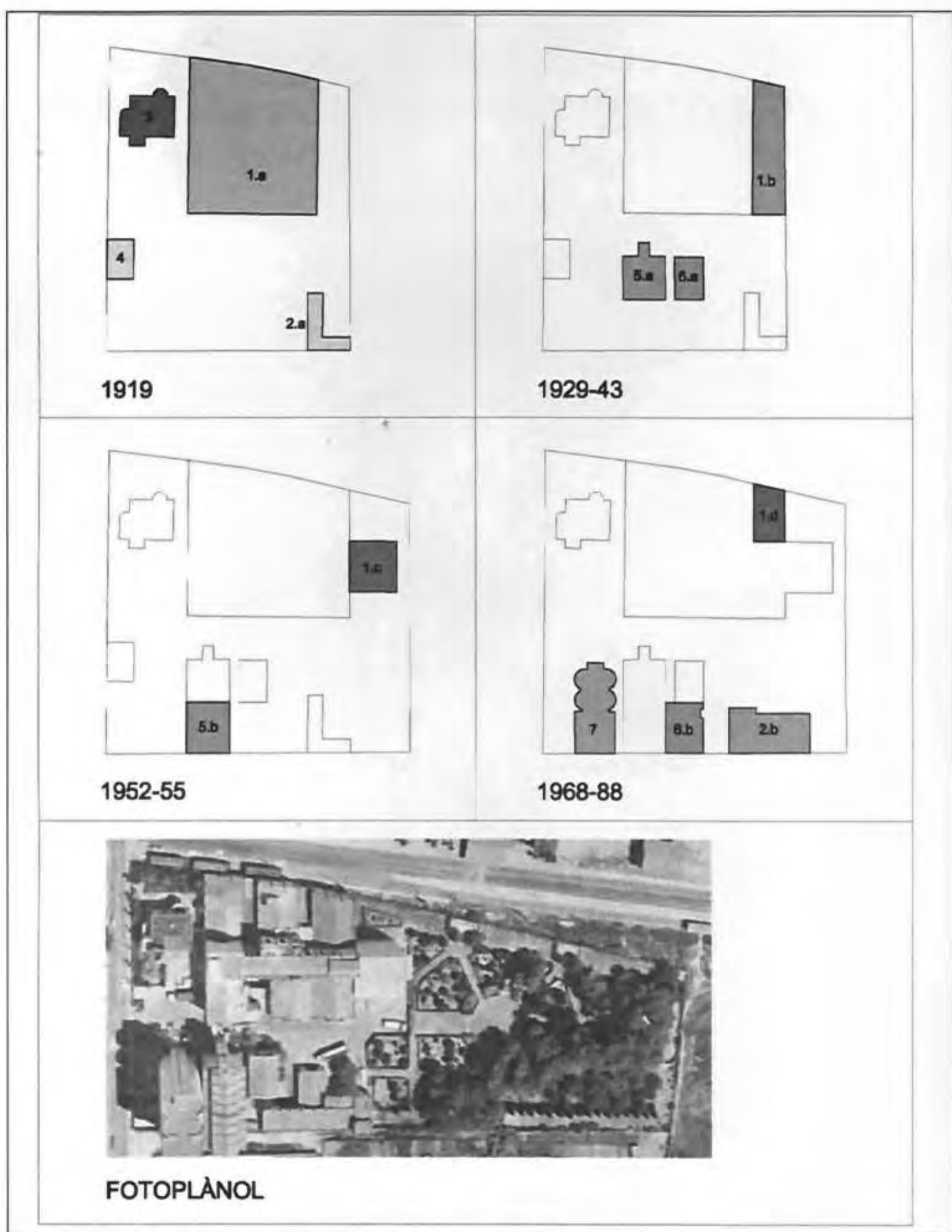


Figura 12 - Evolució cronològica de l'evolució de les construccions de la Farinera

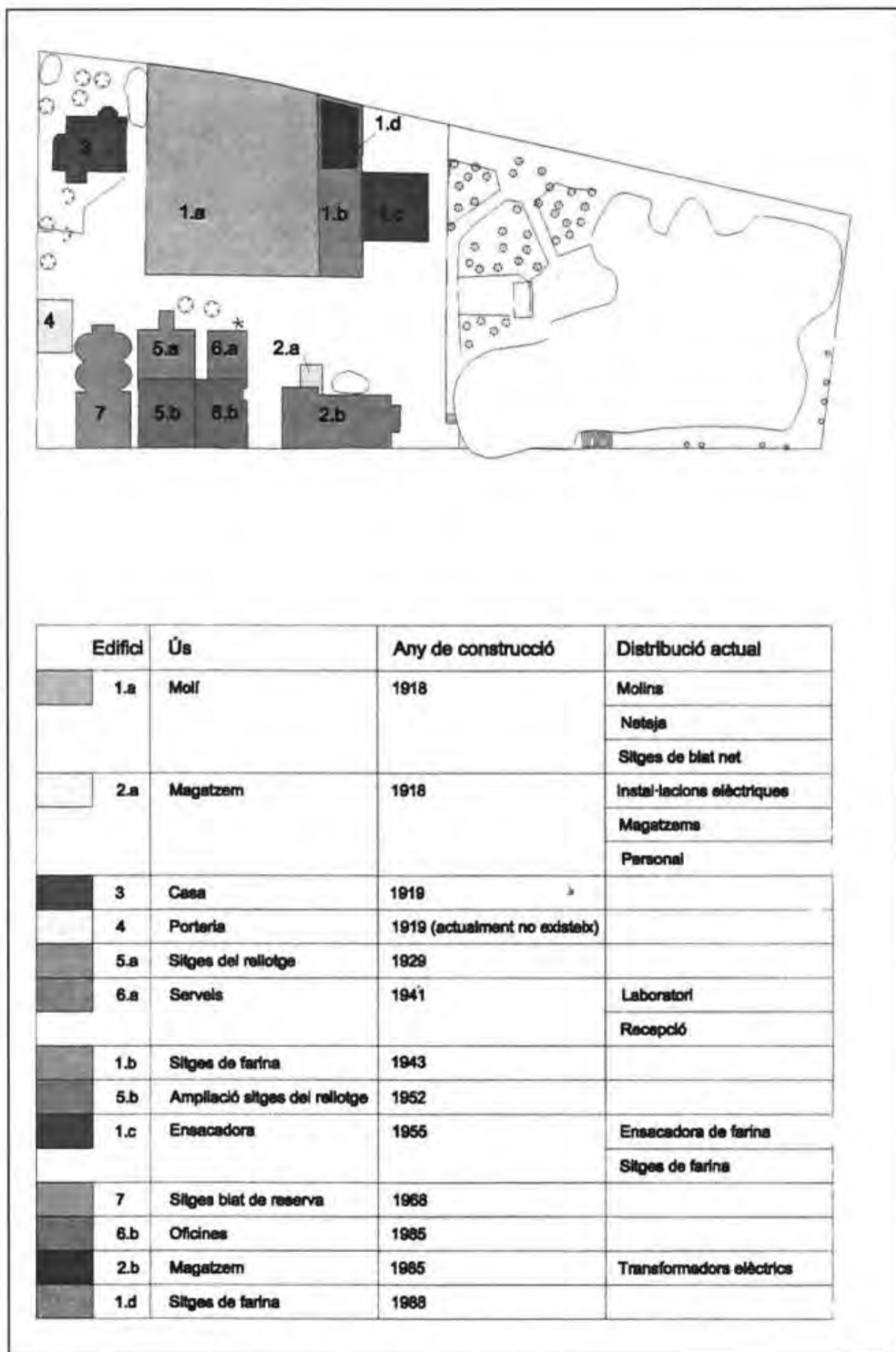


Figura 13 – Classificació per zones de la fàbrica

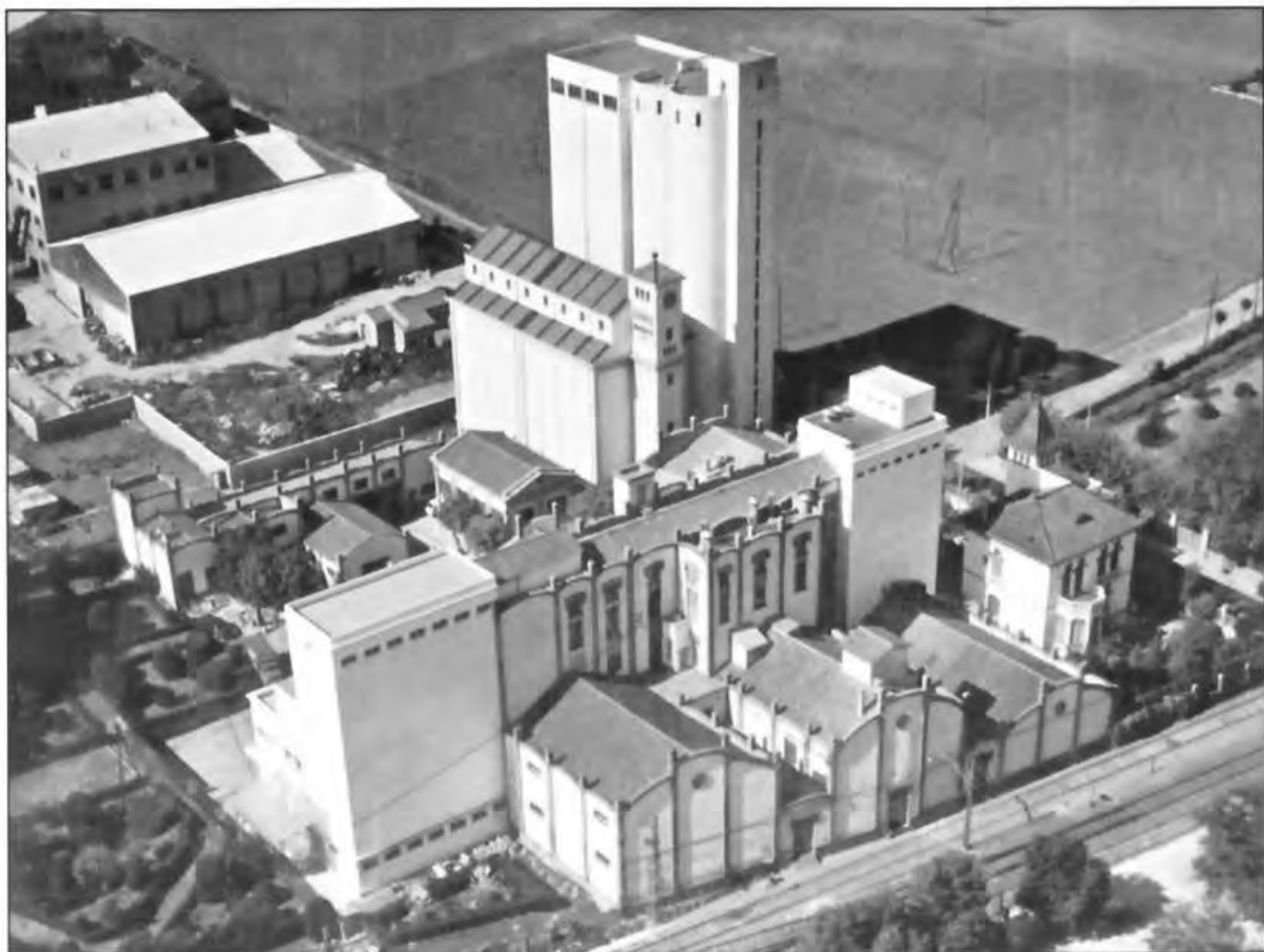
D'aquesta manera destacava la torre, que mantenia certa semblança amb la talaia de la casa dels Moretó. D'aquest element cridaven l'atenció, d'una banda el rellotge i, de l'altra el nom de la fàbrica escrit amb rajoles ceràmiques i que al llarg del temps i de la història ha anat passant de Fills de Moretó, SA a Hijos de Moretó, SA fins a l'actual Harinera Moretó, SA.

Al llarg d'aquests últims seixanta anys, la Farinera Moretó ha anat ampliant la seva capacitat productiva i d'emmagatzematge. La figura 12 mostra l'evolució cronològica de la Farinera de Santa Rosa i la 13 mostra els canvis successius que ha tingut en el seu creixement.

Amb el temps, l'edifici original ha anat camuflant-se i perdent protagonisme davant la presència imponent de les construccions recents (fotografies 41 a 44). Tot i l'esforç dels Moretó per mantenir una certa harmonia de tot el conjunt, malgrat la diferència històrica i artística, no ha resultat gaire fàcil dotar les construccions més funcionals del toc artístic del primer conjunt gairebé centenari, que és el que gaudeix d'un gran valor arquitectònic, i al qual hem volgut fer homenatge en aquest llibre.



Fotografia 41 - La construcció de les noves sitges, a partir del 1968,
ha estat l'actuació amb més impacte visual



Fotografia 42 - Vista aèria del conjunt



Fotografia 43 - Construcció de sitges de farna



Fotografia 44 - Vista aèria del conjunt

6. ÍNDEX DE FIGURES I FOTOGRAFIES

Número de figura	Nom	Cronologia	Font
Figura 1	Arbre genealògic de la família Moretó	–	STTMA
Figura 2	Fragment del llibre d'inventaris de la Societat Moretó Hermanos	1884	FMSA
Figura 3	Plànol d'emplaçament de la Serradora dels Moretó a Mollet del Vallès	1899	AHMAMV
Figura 4	Plànol d'emplaçament de la Farinera de l'Estació de França	1912	FMSA
Figura 5	Molí del tipus Robinson	1910	FMSA
Figura 6	Gràfic de mòlta	–	STTMA
Figura 7	Gràfic sectorial de la procedència del blat	–	STTMA
Figura 8	Parts de la fàbrica que intervenen en el procés de producció	–	STTMA

Número de figura	Nom	Cronologia	Font
Figura 9	Esquema del procés de producció	-	STTMA
Figura 10	Mapa dels entorns de Mollet del Vallès a principi del segle XX, firmat per A. Malgà	1908	MRF
Figura 11	Alçat original de la primera Farinera, firmat per Domènech Boada	1909	FMSA
Figura 12	Evolució cronològica de l'evolució de les construccions de la Farinera	-	STTMA
Figura 13	Classificació per zones de la fàbrica	-	STTMA

Número de Fotografia	Nom	Cronologia	Font
Fotografia 1	Visió de conjunt de la serradora de Mollet	Aprox. 1895	FMSA
Fotografia 2	Personal de la serradora de Mollet	1898	FMSA
Fotografia 3	Vista aèria de la Farinera de Santa Rosa	Anys 20	FMSA
Fotografia 4	Molins de farina a la fàbrica de Santa Rosa	Anys 40	FMSA
Fotografia 5	Plansifeters per garbellar la farina	Anys 40	FMSA
Fotografia 6	Miquel Moretó i Riera	Anys 50	FMSA
Fotografia 7	Martí Moretó i Riera	Anys 30	FMSA
Fotografia 8	Vagó de tren del SNT	Anys 40	FMSA
Fotografia 9	Ampliació de sitges	Anys 50	FMSA
Fotografia 10	Germans Josep, Martí i Miquel Moretó i Puigdomènech	Anys 50	FMSA
Fotografia 11	Joan Moretó i Reventós	Anys 90	FMSA
Fotografia 12	Josep Moretó i Reventós	Anys 90	FMSA

Número de Fotografia	Nom	Cronologia	Font
Fotografia 13	Martí, Albert i Francesc Moretó i Font. L'esperança d'una cinquena generació que creix i avança cap al futur	1992	FMSA
Fotografia 14	Beatriu i Carlota Moretó i Segarra	1992	FMSA
Fotografia 15	Diploma d'adhesió al I Congrés Internacional de la Llengua Catalana	1906	FMSA
Fotografia 16	Joan Moretó i Riera, alcalde de Mollet l'any 1918	Anys 20	FMSA
Fotografia 17	Vagó de tren de Hijos de Moretó, SA	Anys 30	FMSA
Fotografia 18	Molins de farina moderns	2000	STTMA
Fotografia 19	Màquina d'ensacar	2000	STTMA
Fotografia 20	Imatge de la casa i de la Farinera ampliada	1914	FMSA
Fotografia 21	Aspecte actual de l'antiga Farinera de l'Estació de França	2000	STTMA

Número de Fotografia	Nom	Cronologia	Font
Fotografia 22	La proximitat de la Farinera amb el tren ha estat sempre un factor decisiu per al transport de blat i farina	Anys 30	FMSA
Fotografia 23	Imatge del conjunt originari de la Farinera	Anys 20	FMSA
Fotografia 24	Visió de la casa per tramuntana	Anys 20	FMSA
Fotografia 25	Detall de la cornisa i les finestres	2000	STTMA
Fotografia 26	Vidriera de la casa on hi ha representat Sant Jordi amb el drac	2000	STTMA
Fotografia 27	Imatge de la casa a primera meitat del segle X	-	FMSA
Fotografia 28	Aspecte actual de la casa	2000	STTMA
Fotografia 29	L'edifici del molí sobresortia en alçada respecte a les naus del magatzem	Anys 40	FMSA

Número de Fotografia	Nom	Cronologia	Font
Fotografia 30	La voluntat de construir una fàbrica d'estil modernista és prou clara	Anys 30	FMSA
Fotografia 31	Detall d'un dels pinacles decorats amb peces de ceràmica	2000	FMSA
Fotografia 32	Vista de la construcció des de la via del tren	1918	FMSA
Fotografia 33	Ensostrament de l'última nau	1918	FMSA
Fotografia 34	La Farinera vista des de l'actual emplaçament de les oficines	1918	FMSA
Fotografia 35	Visió de la Farinera des del jardí	Anys 40	FMSA
Fotografia 36	Visió del jardí des de la torre del rellotge	Anys 40	FMSA
Fotografia 37	Vista aèria del jardí	Anys 60	FMSA
Fotografia 38	Pavelló del pou situat al Viver de la Farinera	Anys 40	FMSA

Número de Fotografia	Nom	Cronologia	Font
Fotografia 39	Vista del conjunt amb les sitges, a la dreta, l'any 1929	Anys 30	FMSA
Fotografia 40	Imatge de la sitja del 1929 amb l'edifici de serveis a primer terme	Anys 40	FMSA
Fotografia 41	La construcció de les noves sitges, a partir del 1968, ha estat l'actuació amb més impacte visual	2000	STTMA
Fotografia 42	Vista aèria del conjunt	1984	FMSA
Fotografia 43	Construcció de sitges de farina	1988-90	FMSA
Fotografia 44	Vista aèria del conjunt	Anys 90	FMSA

Abreviatures:

AHMAMV: Arxiu Històric Municipal Ajuntament Mollet del Vallès

FMSA: Fills de Moretó, SA

MRF: Maria Ros Fontserè

STTMA: Serveis Tècnics de Territori i Medi Ambient

7. BIBLIOGRAFIA

AA.DD: *67 Façanes modernistes de Reus*. Reus:Edicions El Mèdol, 1995.

A.A.DD: *Moledo 993 - Mollet 1993*. Granollers: Ed. Ajuntament de Mollet del Vallès i Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, 1993.

BASSEGODA I NONELL, Joan: *Modernisme a Catalunya*. Barcelona: Edicions de Nou Art Thor, 1988.

BOLÒS, Jordi i NUET, Josep: *Els molins fariners*. Barcelona: Editora KETRES; Col·lecció Ventall, 1983.

GARCIA-PEY, Enric: *Vallgorguina. Recull de noms antics i moderns*. Vallgorguina: Associació Cultural, 1999.

MORETÓ I PUIGDOMÈNECH, Josep: *La industria harinera y la acción concertada*. La Garriga: Industria Gráficas IMMÉR, SL, 1972.

RIGAU I RIGAU, Antoni: *Cent anys d'Agrienergia. Història de la Farinera Coromina. Banyoles 1897-1997*. Banyoles: Impresora POLICROM, SA, 1997.



VICENS VIVES, J i LLORENS, M: "*Industrials i polítics (segle XIX)*" dins *Història de Catalunya*. Barcelona: Biografies Catalanes (vol. 11) Ed. Vicens Vives, 1958.

VILA, Pau: *"El Vallès. Assaig geogràfic"* dins Biblioteca d'Estudis Comarcals (vol. I). Barcelona:Ed. Casa del Vallès, 1983.

YSÀS,P MOTA,JF TÉBAR,J: *Història gràfica de la Teneria Moderna Franco Espanola: Cents Anys de la Pelleria*. Mollet del Vallès: Ed. TMFESAL, Fundació Cipriano García Arxiu Històric, Ajuntament de Mollet del Vallès,1999.

La història de la Farinera és, sobretot, fruit de l'empenta i la iniciativa de la família Moretó. Aquest llibre és un petit homenatge a una nissaga d'empresaris i als edificis que han anat construint i que formen part del patrimoni arquitectònic i de la història de Mollet del Vallès. És per això que el llibre tracta de l'evolució de l'empresa des de la seva fundació, amb tots els avatars de la història, fins als darrers anys. En el llibre també es dona molta importància al patrimoni arquitectònic que han aixecat els Moretó. Primer, la fàbrica de serrar i de moldre farines, davant de l'estació de França i, posteriorment, la fàbrica de farina a Santa Rosa, lloc on actualment es troba la Farinera.

Col·lecció

— DOMÈNECH SUGRAÑES —



Ajuntament de
Mollet del Vallès

