

Maca Ramos

# LA MENORQUINA, 75è ANIVERSARI



Aquesta és la història d'un home del nostre poble, en Fernando Sintés Pons, a.c.s., que ja des de ben jove fou un gran emprenedor i tingué visió de futur.

Pels anys 30 del segle passat el seu pare, que era sabater i batle d'Alaior tenia una fàbrica de sabates i fins i tot exportaven a Cuba. Però una crisi, va fer tancar l'empresa quan en Fernando tenia uns 12 anys.

Llavors amb una bicicleta acudia cada dia a Maó per fer feina a La Tropical, antiga fàbrica de xocolata creada el 1860 on feia d'aprenent i també assistia a l'escola de formació professional.

El fet que uns cosins tinguessin pastisseria as Mercadal, va fer que dels 14 als 18 anys anés a fer feina allà, la qual cosa li va permetre aprendre pastisseria.

Però als 18 anys esclatà la guerra i ell va ser de la quinta del biberó, que van haver de fer molts anys de servei militar. Estava a la bateria de dalt El Toro i després va ser enviat a Saragossa.

Quan va tornar a Menorca amb 23 anys va obrir una petita pastisseria al carrer Menor, on ara hi ha Ca na Juanita. S'havia acabat de casar amb na Marieta, que just tenia 18 anyets i ella despatxava a la botiga, mentre ell feia les pastes al soterrani.

Als dos anys d'obrir, va contractar el primer empleat, que era en Rafel Titx i prest allò li va quedar petit.

Segons ens relata en Juan Fernando, fill major d'en Fernando i na Marieta, els avis paterns, tenien la casa de la plaça des Ramal, on ell va néixer, i al costat hi havia hagut la fàbrica de sabates. Així és que per tenir més gran, va fer el trasllat i al cap de sis anys va contractar el segon empleat, en Mevis Sintés.

El mestre era molt observador i una vegada va veure un alacantí resident a Maó que venia gelats amb un carret. Hi havia cues d'al·lots i a Menorca encara ningú feia gelats. Llavors va ser com va pensar

que per l'època de la calor podria ampliar la seva oferta fent gelats.

El jove Fernando va parlar amb l'alacantí i li va proposar que ell podria fer els gelats i fins i tot vendre'ls i ell guanyaria un tant per cent. Amb dos anys ja comptaven amb 12 carrets que eren la il·lusió de molts.

Tot anava bastant bé, però el fet que al 1950 la loteria toqués al nostre poble va ser un incentiu per poder muntar una petita fàbrica de gel al costat, part del qual era venut als particulars i l'altre era emprat per fabricar els gelats.

En Fernando s'anava animant i va decidir comprar un cotxe antic, de tercera mà, al qual hi va acoblar un remolc i anava a vendre gelats as Mercadal i a Ciutadella, els quals només tenien una durada d'un dia i havien de sortir tots en una sola jornada.

El 1950 va obrir una gelateria en un garatge que feia cantonada entre el carrer Major i el carrer Verd i continuava mantenint la pastisseria del carrer Menor. En aquella època totes les parelles de festejants passejaven per allà i era un lloc molt encertat. Només es feien gelats de cucurutxo amb bolla o pala i de dos o tres sabors, com vainilla, xocolata i poca cosa més. Va ser tal l'èxit que els dissabtes i diumenges tancaven a les 12 de la nit i així va ser com la gent d'Alaior va descobrir els gelats.

Però com que l'electricitat encara era precària i hi havia molts de talls, va decidir comprar un generador per poder tenir la producció assegurada.

Amb un senyor de Ciutadella van posar allà un magat-



PRIMERA PLANTILLA  
AUTOVENTAS AÑOS! 50 - 60 - MENO

## Las Carruzas Patrocinadas

*Todo empujadas La Menorquina*



zem amb una petita cambra refrigerada i hi duia la massa ja elaborada. Diferents persones amb carrets els venien pels carrers fent feliços a petits i grans.

El 1955 va obrir un quiosc a la plaça del Molí i un poc més tard un altre a l'Esplanada de Maó.

L'electricitat ja començava a funcionar millor i es veien unes noves refrescants delícies.

Al voltant de 1957 as Mercadal hi havia una fàbrica de sifons i allà va obrir la següent gelateria. Segurament en aquesta mateixa època van idear el gelat tan conegut com 57, que està fet d'una mescla de sabors i púding. Una delícia que encara podem assaborir, se suposa que perquè és bona i està molt ben elaborada.

Però en Fernando no s'oblidava de la pastisseria i els dolços i va començar a fer caramels de diferents sabors i també els llargs per a Pasqua i comunions i també feia dolces, codony, conserves, torrons i dolços de Nadal, inspirats en els panallets que havia vist a Barcelona.

Cap als anys 60 va comprar un segon cotxe i venia totes aquestes delicatessen a petites botigues de queviures. Tota la fruita era de Menorca i li feien el tractament pertinent i la confitaven.

En Juan Fernando ens recorda que tots els pastissos que es feien els havien de dur a coure als forns del poble i els empleats es posaven una espècie de turbant dalt el cap per poder aguantar-hi les grans posts plenes de pastissos. Ells encara no tenien forn.

Quant al transport, sabem que el 1958 ja tenien algun camió frigorífic. Només durava un dia i ja en duen a Fornells, a Sant Lluís i as Migjorn Gran, fins que s'acabava i cap a casa, que demà serà un altre dia.

### L'expansió

El mestre seguia aprofundint en els coneixements pastissers fent cursos de perfeccionament a Madrid i a Barcelona.

L'empresa creixia i ja comptava amb molts empleats. Es va fer una aliança amb MARISA (Modernas Aplicaciones de la Refrigeración Industrial SA) i el 1956 va adquirir l'empresa de xocolates La Tropical de Maó.

A finals del la dècada dels 50, La Menorquina també tenia la distribució dels iogurts de Danone a l'illa, i encara és així.

El 1968 una participació majoritària de la nova empresa fou adquirida per la multinacional americana Beatrice Foods, la qual cosa li va donar força per poder competir dins un mercat que fins hi tot era un poc agressiu.

Van sorgir les fruites gelades, sobretot llimones, taronges i cocos que eren una exquisidesa i eren famoses a escala pràcticament mundial.

El 1990 va començar la gran aventura d'exportar fora d'Espanya i actualment es fa a una trentena de països

No obstant açò, l'empresa continuava estant en mans del seu fundador i col·laboradors inicials, la qual cosa va permetre que tots els treballadors poguessin seguir conservant els seus llocs de treball, en un ambient de cooperació i creativitat, que la va convertir en líder nacional dins el sector de la restauració.

El fill major d'en Fernando explica que la preocupació pel benestar dels seus treballadors va ser sempre una prioritat del pare i parlant amb ells tots valoren la seva forma respectuosa i amable en les relacions quotidianes.

### La nova fàbrica a la zona de COINGA

El 1978 hi va haver un incendi a la fàbrica des Ramal, la qual cosa va fer pensar al mestre de construir un nou i més gran edifici que és al lloc actual, fàbrica inaugurada el 1980.

Ja durant els anys 80, com a resultat de la fusió total amb MARISA, l'empresa es va veure obligada a traslladar la seva seu a Barcelona, que poc a poc va anant guanyant força davant la local del nostre poble.

El 1985 l'empresa va adquirir la divisió del grup KALISE a Sevilla per reforçar la seva presència a Andalusia. Aquest mateix any, el mestre, content pel treball ben fet, va decidir jubilar-se. El seu fill major, Juan Fernando fou nomenat director industrial amb la qual cosa, la continuïtat estava assegurada.

A la dècada dels 90 va desaparèixer el grup Beatrice Foods, empresa que també tenia la majoria del capital de l'empresa canària KALISE, fundada i dirigida per Delfín Suárez, el qual el 1999 va comprar la totalitat de les accions de la companyia, tornant així a ser novament una empresa cent per cent familiar i agafant el nom de GRUPO KALISE MENORQUINA.

Felicitats pels vostres 75 anys a tots els que us hi sentiu implicats i una besada molt forta a la mestressa, na Marieta, que al costat del seu marit va ser un suport important per l'empenta i l'estabilitat harmoniosa que sempre són tan necessàries per poder dur les coses endavant i prosperar.

(Fotografies cedides per Juan Fernando Sintés)