



20 AÑOS EN BUENA COMPAÑÍA

RESEÑA AUTOBIOGRÁFICA



PERE GALLÉS PAYAS
Presidente Fundador de Europastry

Cuando nuestra Directora de Marketing, Remei Esteban, me pidió mi propia reseña autobiográfica, inicialmente la modestia me hizo resistirme. Sin embargo, superado este primer impulso, el deseo de compartir mis vivencias me hizo decidirme a redactar estas páginas, aun a riesgo de aburrirlos.

Vine al mundo en agosto de 1931 en el pueblo barcelonés de Castellterçol, lugar de montaña y tierras de secano, de clima adusto y frío, situado entre los macizos de Montserrat y del Montseny. El silencioso y tranquilo Castellterçol cuenta con 1.700 habitantes con un brillante pasado como centro de producción textil y como lugar de veraneo de familias acomodadas de Barcelona.

Nací en el seno de una familia de panaderos que conmigo inició su tercera generación. Mi abuelo paterno, Francesc Gallés, monárquico y carlista, fundó el negocio en 1862.

Mi abuelo materno, Josep Payas, miembro de la Lliga Regionalista de Francesc Cambó, era el juez de paz del pueblo y poseía una tienda de droguería y un secadero de salchichones. Cambó era diputado en las Cortes de Madrid y llegó a ministro en 1928. Pasaba los veranos en Castellterçol y era un buen amigo de mi abuelo. Otro ilustre político relacionado con mis antepasados era Enric Prat de la Riba, Presidente de la Mancomunitat e hijo de Castellterçol. Su casa era vecina de la de mi abuelo Josep y habían sido amigos de juventud.

Mis abuelas, Mercè y Antonia, cuidaron amorosamente de sus familias, lo que tiene aún más mérito cuando hablamos de los 9 hijos de la primera y de los 11 de la segunda.

Ambas familias eran muy religiosas, creyentes y practicantes. Cuatro de mis tíos eran sacerdotes, una tía, monja y dos tíos abuelos, jesuitas.

Mi infancia estuvo marcada por los penosos años de la Guerra Civil, en los que, como tantas otras familias, pasamos hambre y muchas calamidades. Recuerdo inviernos muy fríos, con las manos, los pies y las orejas hinchadas de sabañones, pues no había calefacción, ni electricidad, ni ninguna de las pequeñas comodidades que hoy consideramos indispensables.

Quizás persiste en mi subconsciente algún rasgo de dureza de carácter, fruto de las vivencias de aquellos años, que todavía hoy aflora muy de cuando en cuando.

Las habitaciones de la casa, con suelo mosaico, eran frías como neveras, excepto el comedor, donde nos recogíamos alrededor del brasero, y el obrador de la panadería, que estaba presidido por el horno de leña.

Mi padre, Manel, trabajador infatigable, después de elaborar el pan, hacía de taxista con su Chrysler negro de 4 puertas, tipo Chicago años 30. Por aquel entonces era el único coche del pueblo.



Abuelo paterno,
Francesc Gallés.



Abuelo materno,
Josep Payas.



Taxi Chrysler años 30.



Manel Gallés, padre de Pere Gallés.



Concepción Payas, madre de Pere Gallés.

En 1936, el coche y la panadería familiar fueron incautados. Mi padre fue enrolado por reemplazo en el ejército republicano y lo mandaron al frente.

“¿Queman al Niño Jesús y a los angelitos?”, dicen que pregunté a mi madre cuando unos revolucionarios incontrolados incendiaron la iglesia de la plaza. Este suceso nos causó a todos un buen trauma.

Mi madre, Concepción, y yo, con 6 años, permanecíamos en nuestra casa con un tío sacerdote, Mossèn Pere, mi padrino, que vivía escondido en un armario de una de las habitaciones y se entretenía escuchando en una radio de galena a Queipo de Llano. Esta radio era un artilugio que funcionaba sin pilas, recibía la energía de las propias ondas radiofónicas. Pinchando con un alambre muy fino una piedra de galena podían oírse las emisoras. Funcionaba como un transistor primitivo, aunque se oía muy mal, incluso con auriculares.

Mi padrino era rector de la parroquia de Le Perthus, en Francia, y el alzamiento militar del 18 de julio le pilló mientras pasaba las vacaciones en nuestro pueblo. Estuvo más de un año escondido en el armario. Los panaderos de intendencia republicanos, que trabajaban en nuestra tahona de la planta baja, nunca se enteraron. Por fin, un buen día, un pastor de rebaños de ovejas transhumantes amigo de la familia se lo llevó, caminando por la montaña, hasta Francia.

Lo que acabo de explicar, como tantas historias de la época, puede parecer el argumento de una película surrealista, pero os aseguro que fue tal y como lo vivimos. Gracias a Dios, lo puedo contar.

De pequeño fui muy retraído y mis timideces juveniles a menudo me impidieron relacionarme. De mayor todavía me han quedado vestigios que me han costado mucho de superar.

A pesar de mis esfuerzos, nunca logré sobresalir en los deportes y fui un chico bastante patoso.

Acabada nuestra Guerra Civil y en plena II Guerra Mundial, me internaron en el Colegio de los Hermanos de las Escuelas Cristianas de Manlleu, donde permanecí cuatro años.

Mis padres hicieron un gran esfuerzo para poder pagar mi formación, supongo que vendiendo pan blanco de estraperlo, ya que por aquel entonces, oficialmente, sólo se podía optar por el pan negro o el de maíz de las cartillas de racionamiento, junto con un pellizco de chocolate de algarrobas y poca cosa más. La harina blanca la obtenían tamizando la harina integral del racionamiento. El pan resultante, tal y como sabía hacerlo mi padre, era realmente bueno.

Los sábados mis padres me enviaban una cesta de mimbre en la que, además de una carta recomendándome ser buen estudiante, había ropa limpia, pan y algún comestible. Cada semana esperaba mi cesta como agua de mayo.

Los hermanos nos inculcaron un sentimiento religioso que, junto con la austeridad y las dificultades del momento, contribuyeron a forjar la tenacidad de carácter para superar las adversidades que ha distinguido a la gente de mi generación.

Mis estudios fueron los habituales de aquella época, de Comercio, sin reconocimiento universitario.

La capilla del colegio era la parroquia de Manlleu, porque su iglesia había sido destruida. Los internos hacíamos de monaguillo y nos las arreglábamos para conocer a las chicas que venían a la misa diaria. El hermano Daniel, en largas conversaciones, me intentaba convencer para que me hiciera seminarista, pero yo no estaba por la labor.

A los 16 años regresé al pueblo. Me hubiera gustado continuar estudiando y ser arquitecto para desarrollar mi juvenil espíritu creador, pues no me seducía mucho continuar con la panadería de mi padre, por el esfuerzo y la total dedicación que exigía.

“Tú quédate en casa haciendo pan, que siempre te ganarás la vida y no pasarás hambre”, dijo mi padre, y como yo nunca le contradecía, pues en las familias imperaba el respeto al padre -siempre le traté de usted-, seguí sus consejos y aprendí el oficio de panadero.

Esta decisión fue clave. De haber sido arquitecto, hoy no existiría Europastry y quién sabe si hubiera sido un buen profesional de la construcción.

Mi adolescencia y juventud las pasé en Castellterçol. Cada noche ayudaba a mi padre a amasar y hornear el pan y durante el día, después de dormir unas horas, íbamos al monte a buscar leña para el horno o a los molinos a cargar harina. Mi padre siempre encontraba trabajos para realizar durante la jornada.

Recuerdo la impresión que me producía el contemplar por las noches claras de invierno, mientras fermentaba el pan, el cielo estrellado de mi pueblo. ¡No he visto otro cielo igual!

Con los amigos disfrutábamos de las fiestas mayores, con sus entoldados para los bailes, donde venían buenos espectáculos y orquestas. Todos intentábamos bailar con las chicas más guapas del pueblo.

En el pueblo, a parte de estas fiestas principales, había pocas distracciones. Los domingos teníamos la opción de ir al cine de la cafetería Centro Moral y el de la parroquia, con censura incluida cuando al rector no le gustaban algunas escenas.

En el centro parroquial se hacían algunas obras de teatro y, por Navidad, “Els pastorets”. Yo había intervenido e interpretado al pastor que estaba enamorado de Raquel. Me costaba salir a escena y lo conseguía con mucha fuerza de voluntad.

Se hacían concursos de belenes y pintura. Yo había ganado algunos primeros premios, quizá desarrollando mi pequeña vena artística heredada de mis tíos abuelos jesuitas, que habían sido pintores retratistas de los Papas: Josep Gallés (1830-1920), especialista en pintura religiosa, destacando sus obras “Retrato de Prat de la Riba” y “Jaime Balmes”, y Sebastià Gallés (1812-1920), con obras expuestas en el Museo del Vaticano. Esta vena artística actualmente la continúa, con buen acierto y talento, mi hija Anna.

En 1955 mi padre, con gran ilusión, montó un pequeño molino harinero llamado Harinas Gallés. Invirtió todos sus ahorros y los que heredó de mi madre. Todos pusimos el máximo esfuerzo, pero la experiencia no fue buena y al cabo de varios años de duro e infructuoso trabajo, ya en los 70, me tocó, con mucho dolor, tener que cerrarlo, pues todavía vivía mi padre y fue un duro golpe para él.



Retrato de Pere Gallés en sus años de adolescente.



Molino harinero, Harinas Gallés.



La pequeña Anna Gallés con 4 años sosteniendo una barra de pan.

Como lectura positiva, gracias a esta experiencia conocí la molienda de los trigos y sus calidades, que después me han servido en el desarrollo de la industria de Europastry.

En 1954 hice el servicio militar en Lérida, en el Batallón Navarra nº1, compañía de escaladores y esquiadores. Y como Dios no me llamaba hacia aquellos caminos, después de unas maniobras muy duras por el Pirineo, me apunté a un proceso de selección y salí elegido chófer del General de División Julio Muñoz Valcárcel.

Las pruebas y el examen de conducción militar las hice con un camión Ford V8, al cual llamaban "María de la O" por la forma del radiador. Era un camión igual al que teníamos en el molino. Mi padre lo había comprado en una subasta del ejército y yo hacía maravillas con él. Huelga decir que quedé el primero en todas las pruebas.

En los desfiles militares conducía un precioso coche negro descapotable Lincoln, un regalo de Eisenhower a Franco y que éste cedió más tarde a mi general. Me pasaba horas limpiándolo. Era una gozada llevar ese coche, a veces todavía lo recuerdo.

La hija del general era guapísima, pero mi natural timidez me impedía decirle algo cuando venía conmigo en el coche, a diario. Me parecía como si fuera de otro mundo. Recuerdo con agrado mis amistades de aquella época.

A los 30 años el pueblo se me quedó pequeño y emprendí la aventura de Barcelona con mi primera moto, una Montesa Brío 80 roja y negra, pagada con mis ahorros. ¡Qué moto tan bonita, me costaba creer que era mía!

Al cabo de unos cuantos meses más, después de una vieja petición con instancia oficial a Seat, me concedieron un 600 de color verde que me costó 63.500 pesetas. Me sentí como si me hubiera tocado el primer premio de la lotería. Por poco pierdo la adjudicación del coche al preguntar si podía ser blanco, tal y como lo había pedido 2 años antes.

Ese mismo año, en 1963, inauguré mi primer establecimiento en Badalona, en el barrio nuevo de La Salud. Aunque en aquella época estaban prohibidas las aperturas de nuevas panaderías y sólo estaban autorizados los traslados, con el favor del público, gente recién llegada a Barcelona que necesitaba el suministro de pan, conseguimos su apertura contra viento y marea. Fue un éxito de clientes desde el primer día.

No sólo fue una aventura obtener los permisos para abrir la panadería, sino que supuso un esfuerzo económico que fue difícil de asimilar. Obtuve ayudas y créditos y cumplí puntualmente con los pagos, aunque muchas veces haciendo equilibrios. Tuve que vender el Seat 600 para pagar una letra del horno.

El quedar bien con mis proveedores, los bancos y las personas que me habían ayudado -a parte de la satisfacción personal que me supuso haber cumplido con mis obligaciones- me abrió nuevas e importantes puertas.

Transcurrieron más de 10 años de trabajo intenso, comprando y modificando panaderías, especialmente en los barrios de nueva construcción. Fue una época de crecimiento sostenido que permitió asentar las bases de lo que más tarde sería la cadena de tiendas El Molí Vell.

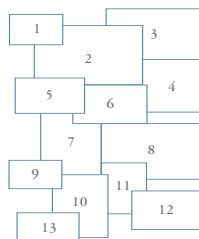
Esta imparable expansión inicial fue posible gracias a las ayudas financieras de quienes creyeron en mí, incluso en los momentos más difíciles, lo que tiene más mérito. Desde estas líneas quisiera expresarles mi agradecimiento.



Retrato de Pere Gallés durante el servicio militar.



Batallón Navarra nº1, compañía de escaladores y esquiadores.



- | | |
|--|---|
| 1. Primera moto Montesa Brío 80. | 9. Pere Gallés con sus compañeros y profesores del Colegio de los Hermanos de las Escuelas Cristianas de Manlleu. |
| 2. Camión de reparto Harinas Gallés. | 10. Retrato de la primera comunión. |
| 3 y 4. Interior del molino familiar Harinas Gallés. | 11. Radio de galena. |
| 5. Infancia de Pere Gallés en Castellterçol. | 12. Típico retrato de estudiante de la época. |
| 6 y 7. Imágenes de la tienda familiar en Castellterçol. | 13. Equipo de baloncesto de la Parroquia de Manlleu. |
| 8. Retrato de la familia Gallés (1935), junto al Chrysler de Manel Gallés. | |

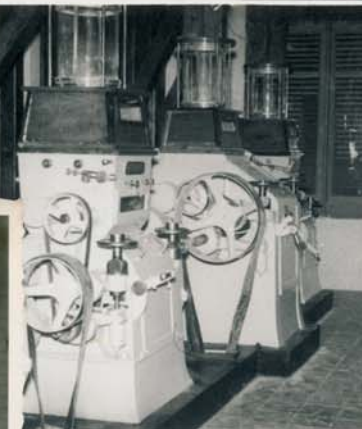
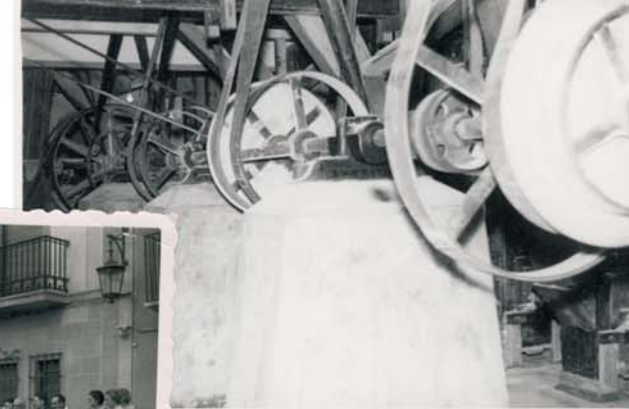




Imagen de la boda de Pere Gallés y Gloria Gabarró.



Anna, Jordi y Eva Gallés, hijos de Pere Gallés.

También alternaba el trabajo con el ocio, aunque muchos domingos, después de ir de excursión o asistir a alguna fiesta, me cambiaba de traje y, sin dormir, me iba a la panadería. Tuve la satisfacción de hacer grandes amigos, entre quienes destaca la que hoy es mi mujer, Gloria.

En 1970 me casé. Luego nacieron mis hijos, Anna, Jordi y Eva. Desde aquí deseo manifestar la labor de Gloria de poner el pie en el freno muchas veces, contribuyendo en gran manera, con su equilibrio, a ser lo que hoy somos. Recuerdo con nostalgia los fines de semana en Cabrils, cuando los niños eran pequeños y adolescentes. Conservo todavía buenos amigos de entonces.

En 1980, durante uno de mis viajes a Francia para visitar las ferias del sector, vi el pan ultracongelado en masa en crudo, antes de la fermentación. Me causó una gran impresión y pensé que en él radicaba el futuro del negocio.

Hicimos nuestras propias pruebas y, a medida que avanzábamos, me iba dando cuenta de que se podía mejorar tanto el proceso como la calidad final del pan. Con el sistema francés no se podían usar levaduras madre, por lo que se perdía mucha calidad y era terriblemente lento el acabado del producto en las tiendas.

“¿Por qué no avanzamos más? ¿Por qué no vamos más allá y mejoramos la calidad?”

Esas fueron mis preguntas, así que nos pusimos a trabajar en el pan precocido como principal objetivo. Era el año 1984.

Y lo conseguimos. Creamos un pan en el que se respetaban todas las fermentaciones naturales y, a media cocción, se enfriaba y se congelaba, convirtiéndose en un producto no perecedero de larga duración, que podía viajar y estaba disponible en cualquier momento, con sólo 10 minutos de segunda cocción.

En 1985, después de muchos problemas dada la novedad, conseguimos el primer pan precocido en la planta de Sant Joan Despí. Con gran sorpresa, vimos que el mercado lo aceptaba muy bien y tuvimos que establecer tres turnos para nuestra pequeña instalación.

En 1990, tras no pocas dificultades y algún que otro problema técnico, se inauguró la primera línea automática de pan precocido en Barberá, una instalación pionera en Europa, con maquinaria diseñada y adaptada por nosotros para una producción de 4.000 *baguettes* por hora. Entonces era un objetivo ambicioso y difícil de conseguir.

La puesta en marcha de nuestra línea de pan precocido fue, por su innovación, una auténtica revolución y una gran aventura.

En el mercado existía la necesidad de pan precocido y me satisfizo comprobar que íbamos muy bien encaminados. También me supuso un gran alivio, puesto que todo mi patrimonio, conseguido con mucho esfuerzo, estaba comprometido al éxito o fracaso de la operación. ¡El corazón me decía que no podía fallar!

La puesta en marcha de la planta de Barberá desbordó todas nuestras previsiones y empezó la imparable carrera de crecimiento continuado para atender las ventas de pan, que se convirtieron en motor de las de bollería. Sin duda el pan precocido propició posteriormente la reconversión del sector.

Hay opciones que pueden cambiar la vida de las empresas, y no hay duda de que, para Europastry, la decisión de fabricar pan precocido fue afortunada, tanto por el momento en que se inició, como por la calidad que exigimos para

el producto. Hicimos buena la frase de libro “Acertar en el tiempo con el producto idóneo que necesita el mercado”.

Afortunadamente, hasta 1997 no tuvimos ningún competidor importante, lo que nos permitió posicionarnos en el mercado con la marca Fripan, con muy buenos resultados.

Sería injusto no mencionar a todo el equipo humano que me ayudó a desarrollar una idea que en un principio parecía utópica. Expreso mi máximo agradecimiento a todos los que participaron.

Desde la perspectiva de 20 años de Europastry, supone una gran satisfacción contemplar la evolución y el crecimiento de la empresa y comprobar cómo nuestra idea del pan precocido ha sido adoptada en toda Europa, incluida Francia, que desde el principio fue el país más reacio.

La revista estadounidense “Science News”, en su número de octubre de 2005, afirma: “El pan precocido es la idea más innovadora y prometedora del sector del pan”, visto el crecimiento y el *boom* de las ventas en Estados Unidos de los últimos 4 años.

Estoy orgulloso de ser el Presidente Fundador de Europastry, tenemos un gran equipo humano, técnico, comercial y administrativo. Todos juntos formamos la gran familia Europastry, a quien le auguro un gran porvenir.

Nos queda un largo camino por recorrer, con nuevos retos y grandes y emocionantes proyectos.

Tenemos desarrolladas nuevas líneas que conseguirán resultados increíbles, con unos niveles de producción insospechados hace solamente unos años.

No me cabe duda de que si mi padre y mi abuelo pudieran verlo, quedarían sorprendidos por la calidad de nuestros panes mecanizados, elaborados con la misma receta artesanal que me enseñaron y que yo he guardado celosamente.

En todas las etapas de mi vida he disfrutado con todo lo que he hecho -incluso con las cosas más modestas- y he sido muy feliz.

Los últimos 20 años de mi vida, que son los de Europastry, han pasado para mí a una velocidad vertiginosa, y os digo, con el corazón en la mano, que han sido los mejores de mi vida.

Os pido disculpas porque estas líneas, que querían ser autobiográficas, parecen más la historia de El Molí Vell y de Europastry que la mía propia, pero lo cierto es que van tan unidas que me es imposible separarlas.

Ya con 75 años, y haciendo uso del refrán “del viejo, el consejo”, me permito dar este mensaje para el futuro:

Nuestra fuerza es el trabajo en equipo, con la toma de decisiones y las responsabilidades compartidas. El desarrollo de los grandes proyectos debe ir condicionado a la cuenta de resultados, y ésta debe procurar cotas de bienestar para todos, para que nos sintamos orgullosos de Europastry y formemos un grupo imparable.

Saludos muy cordiales.

PERE GALLÉS PAYAS



“El pan precocido es la idea más innovadora y prometedora del sector del pan.”



EUROPASTRY
20 AÑOS EN BUENA COMPAÑÍA