

Escritos de Pere Gallés



Pere Gallés
1931-2010

AUTO – BIOGRAFIA DE PERE GALLES PAYAS

En el 20º Aniversario de “EUROPASTRY” y en el 75º cumpleaños personal

Cuando la Directora de Marketing, la Sra Remei Esteban, me propuso una breve reseña biográfica mía, la natural modestia, me hizo resistir inicialmente a su petición. El atractivo de compartir mis vivencias, me ha hecho decidir a redactar estas líneas, aún a riesgo de aburriros .

Vine al mundo, un mes de Agosto de 1931, año de proclamación de la 2ª República, en el pueblo de Castellterçol, prov. de Barcelona, lugar de montaña, de tierras de secano, clima seco y frío, situado entre los macizos del Montserrat y del Montseny . Un pueblo de 1700 habitantes silencioso y de buena gente, con un pasado industrial textil bastante importante y centro de veraneo de familias conocidas de Barcelona .

Nací, en el seno de una familia de panaderos, 3ª generación . Mi abuelo paterno, Françesc Gallés, monárquico y “carlista de pro”, había sido el fundador del negocio en 1862 .

El abuelo materno Josep Payás, miembro de la “Lliga”, partido del Sr. Cambó, era el Juez de paz del pueblo y tenía una tienda de droguería y un secadero de salchichones .

El Sr. Francesc Cambó, era Diputado en las Cortes de Madrid y fue ministro de la Monarquía en 1918. Pasaba los veranos en Castellterçol y era amigo de mi abuelo . Fue un político hábil, y desempeñó un papel importante, no ya sólo dentro del partido regionalista, sino también en la política española .

El Sr. Enric Prat de la Riba, Presidente de la Mancomunidad de Catalunya, en 1914, era hijo de Castellterçol, su casa era vecina a la de mi abuelo Josep y habían sido amigos de juventud .

Las abuelas, Merçé y Antonia, aparte de “sus labores”, habían traído al mundo, una 9 hijos, la otra 11.

Eran unas familias muy religiosas, creyentes y practicantes. Cuatro tíos eran sacerdotes, una tía era monja y dos tíos abuelos, jesuitas.

Mi infancia estuvo marcada por los penosos años de la guerra civil en los que como tantas familias pasamos hambre y muchas calamidades .

Tengo el recuerdo de inviernos largos y muy fríos, con las manos, pies y orejas hinchadas de “sabañones”. No había calefacción, ni electricidad, ni ninguna de las pequeñas comodidades que hoy consideramos indispensables .

Las habitaciones de nuestra casa, con suelo de mosaico, eran frías como neveras, excepto el comedor, donde había un brasero y el obrador de panadería donde había el horno de leña.

Quizás de aquella época, conservo en el subconsciente algún rasgo de dureza de carácter, que aún me aflora de vez en cuando .

Mi padre Manel, trabajador incansable, después de hacer el pan, hacía el Taxi con un coche “Chrysler” negro, sedán 4 puertas (Tipo Chicgo años 30) .

En el pueblo, sólo había el coche de mi padre.

En 1936, el coche y la panadería familiar fueron incautados. Mi padre enrolado en el ejército republicano y enviado al frente.

¿Queman al Niño Jesús y a los angelitos...?

Dicen que pregunté a mi madre cuando unos desalmados revolucionarios incontrolados, incendiaron la iglesia que estaba en la plaza frente a nuestra casa .

Este hecho nos causó a todos un gran trauma .

Mi madre Concepción y yo con 6 años, estábamos en nuestra casa con un tío sacerdote, Mosén Pere, mi padrino, que “vivía” escondido dentro del armario de una de las habitaciones, escuchando a través de una radio de “galena” a Queipo de Llano, general franquista.

Estas radios, era un artilugio que funcionaba sin pilas, recibía la energía de las propias ondas de radio y pinchando una piedra de galena con un fino alambre, se oían las emisoras. Funcionaba como un primitivo y elemental transistor, oyéndose muy mal, incluso con auriculares.

Mi padrino, Mosén Pere, era Rector de la parroquia de Le Perthus (Francia) y estando de vacaciones en nuestro pueblo, le cogió el alzamiento militar del 18 de Julio.

Estuvo más de un año escondido en el armario. Los panaderos de intendencia republicanos que trabajaban en nuestra panadería de la planta baja, nunca se enteraron .

Un día, un pastor de rebaños de ovejas trashumantes, llamado “Petchiques”, amigo de la familia, se lo llevó caminando por la montaña a Francia .

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

De pequeño fuí muy tímido y mis timideces de joven me impidieron relacionarme muchas veces.

A pesar de mis esfuerzos, nunca logré sobresalir en los deportes. Fuí y he sido bastante “patoso” para el deporte.

Acabada nuestra guerra civil y en plena 2ª guerra mundial, en 1943, me enviaron a estudiar al colegio de los Hermanos de las Escuelas Cristianas de Manlleu, (Osona). Estuve interno 4 años.

Los Hermanos, además de la sotana, llevaban en su atuendo, un cuello duro almidonado blanco, con dos alas de unos 20 cms. encima del pecho, como si fuera un pequeño “babero”

Mis padres hicieron un gran esfuerzo para poder pagar mi formación, supongo que vendiendo pan blanco de “estraperlo”, ya que oficialmente solamente había el pan negro y de maíz de las “cartillas de racionamiento”. Junto con el chocolate de Algarrobas y pocas cosas más. La harina blanca, la obtenían tamizando la harina integral del racionamiento, el pan resultante, tal como sabía hacerlo mi padre, era muy bueno.

Cada sábado, mis padres me enviaban una cesta de mimbre, que además de su cartita recomendándome ser buen estudiante, había ropa limpia, pan y algo de comida.

Cada semana esperaba la cesta como “Agua de mayo”.

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

Mis estudios fueron los normales de “Comercio” de aquella época, sin reconocimiento universitario .

La capilla del colegio, era la parroquia de Manlleu, ya que 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 Hno. Daniel, en largas conversaciones, intentaba convencerme, para que me hiciera seminarista, pero yo no estaba por la labor y él quedaba defraudado .

A mis 16 años regresé al pueblo. Me hubiera gustado seguir estudiando y ser arquitecto para desarrollar mi espíritu creador.

No me seducía mucho continuar con la panadería de mi padre, por el esfuerzo y dedicación total que exigía .

“TU QUEDATE EN CASA HACIENDO PAN, QUE SIEMPRE TE GANARAS LA VIDA Y NO PASARAS HAMBRE”, dijo mi padre y como yo nunca le contradecía, pues en las familias imperaba el respeto al padre, (siempre le había tratado de Usted), seguí sus consejos y aprendí el oficio de panadero.

Esta decisión fue importante. De haber sido arquitecto, hoy no estaríamos en “Europastry” y quién sabe si hubiera sido o no un buen profesional de la construcción.

Mi adolescencia y juventud las pasé en mi pueblo. Cada noche ayudaba a mi padre a hacer 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.

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, en el “Entoldado” (Carpa para los bailes), donde venían buenos espectáculos y orquestas. Todos intentábamos bailar con las chicas más guapas del pueblo.

Mi padre invitaba a los familiares de Barcelona y le gustaba hacer largas sobremesas, comiendo todos juntos el pollo y bebiendo cava con galletas surtido “Solsona”, hasta la hora del concierto y baile .

El pollo y cava, sólo se tomaban tres veces al año, por Navidad, Pascua y la Fiesta Mayor.

Fuera de las fiestas principales, habían pocas distracciones. Los domingos teníamos el cine del café Centro Moral y el cine Parroquial, con censura incluida cuando al Sr, Rector no le gustaban algunas escenas.

En el Centro Parroquial, se hacía teatro y por Navidad, “Els Pastorets”. Yo había intervenido interpretando al pastor que estaba enamorado de Raquel. Me costaba mucho salir a escena y lo conseguía con fuerza de voluntad.

Se hacían concursos de “Pesebres” y pintura, yo había ganado algunos primeros premios, quizás desarrollando mi pequeña vena artística, heredada de mis tíos abuelos jesuitas, que habían sido pintores retratistas de los Papas en el Vaticano. (J. Gallés 1830–1920) y (S. Gallés 1812–1920) (Enciclopedia Espasa). Hay obras suyas en el Museo del Vaticano. Actualmente mi hija Anna, continúa con buen acierto y talento, esta herencia artística .

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

Como lectura positiva del molino, conocí 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 nº 1, compañía de escaladores y esquiadores, y como Dios no me llamaba por aquellos caminos, después de unas maniobras muy duras en el Pirineo, me apunte a una selección y salí chófer del General de División Exmo Sr. Julio Muñoz Valcárcer.

Las pruebas y el exámen de conducción militar, las hice con un camión Ford V8; le llamaban “María de la O”, por la forma del radiador. Era un camión igual como el que teníamos en la harinera, que mi padre había comprado en una subasta del ejército y con el que yo hacía “maravillas”.

No hace falta decir, que quedé el primero en todas las pruebas.

En los desfiles militares, conducía un precioso coche negro descapotable “Lincoln”, regalo de Eisenhower a Franco y que éste cedió mas tarde a mi General.

Era un coche con un motor de 12 cilindros en línea, con un cambio de marchas de 4 velocidades y una reductora para los desfiles. Tenía un salpicadero de madera noble y con el banderín de tres estrellas de cuatro puntas en el guardabarro delantero izquierdo. El “capo” era super largo y se abría por ambos lados. Llevaba unas llantas de radios cromados y unos neumáticos con una banda blanca. No tenía blindaje alguno. Me pasaba horas limpiándolo.

Era una gozada llevar este coche, a veces todavía lo recuerdo.

La hija del General, era super guapa, pero mi timidez me impedía decirle algo cuando venía en el coche de diario. Me parecía como si fuera de otro mundo.

Vi la primera película en technicolor que se llamaba “Las aventuras del Barón Mouchausen” y las primeras emisiones de TVE en blanco y negro con partidos “Barça - R. Madrid“, y con la guapísima chica Teresa Gimpera, anunciando medias “Platino”.

Recuerdo con agrado mis amistades de aquella época .

A mis 30 años, se me hizo pequeño el pueblo y empecé la aventura de Barcelona, con mi primera moto “Montesa” “Brio 80”, color rojo y negro, pagada con mis ahorros.

¡Que moto tan bonita...! ¡Me costaba de creer que fuera mía..!

Años después, (1963) a partir de una vieja petición, con instancia oficial a Seat, me concedieron un coche 600 de color verde. Costó 63.500 Pts. (380 Euros), Me pareció como ser agraciado con el primer premio de la lotería .

Casi pierdo la adjudicación del coche, al preguntar si podía ser de color blanco, tal como lo había pedido hacía 2 años.

En 1963, inauguré mi 1ª panadería en Badalona, en el barrio nuevo de “La Salud”. En aquellos años estaban prohibidas las aperturas de nuevas panaderías y sólo estaban autorizados los traslados, pagándose muy caros los pocos traspasos que habían.

Con el favor del público, gente recién llegada a Barcelona con sus maletas de madera y pocas cosas más, y que necesitaban del suministro de pan, “contra viento y marea”, conseguimos la apertura de la panadería. Fue un éxito de clientes desde el primer día.

No solamente fue una aventura obtener los permisos para abrir la panadería, sino que supuso un esfuerzo económico difícil de digerir.

Obtuve ayudas y créditos, cumpliendo puntualmente los pagos, muchas veces haciendo equilibrios; recuerdo haber vendido el Seat 600 para pagar una letra del horno.

El quedar bien con mis proveedores, bancos y personas que me ayudaron, aparte de la satisfacción del deber cumplido, me abrió nuevas y más importantes puertas.

Transcurrieron más de 10 años de trabajo intenso, comprando y modificando panaderías, especialmente en los barrios de nueva construcción, fue una buena época de crecimiento y rentabilidad, que permitió, sentar las bases de lo que más tarde sería la cadena de “El Moli Vell”.

Toda la expansión, se pudo hacer, con las ayudas financieras que siempre encontré, incluso en los momentos más difíciles gracias a las personas que creyeron en mí y a las que desde estas líneas va mi agradecimiento .

También alternaba el trabajo con el disfrute personal, aunque muchos domingos, después de excursiones o fiestas, me cambiaba de traje y sin dormir me iba a la panadería. Tengo la satisfacción de tener grandes amigos de aquella época, entre los cuales conocí a la que es mi mujer Gloria.

En 1970 me casé. Nacieron mis hijos Ana, Jordi y Eva y como hay que reconocer el mérito donde está, la labor que ha hecho mi esposa Gloria, de poner el pie en el freno, muchas veces ha contribuido en gran manera con su equilibrio, a ser lo que somos hoy.

Recuerdo con nostalgia, los fines de semana en Cabrils, cuando los niños eran pequeños y adolescentes.

Conservo todavía buenos amigos de entonces.

En 1973, fui socio de "Panificadora Santa Rita" de Cornellà (Barrio de San Ildefonso) .

En 1974, compramos la panificadora "Marcosa" de Sant Boi de Llobregat .

En 1980, adquirí las acciones de mis socios, que no veían favorable la liberalización del mercado del pan de 1977 . Fue una decisión arriesgada que pude cumplir bien, gracias a la rentabilidad de mi cadena de panaderías de Barcelona .

Después compré a una Agrupación de panaderos de Sabadell la "Panificadora de Barberá de Vallés".

Estas fueron mis primeras experiencias industriales, que sin duda serían el inicio de lo que más tarde sería "Europastry".

En el año 1980, y en mis viajes a Francia, con ocasión de las Ferias del sector, vi el "pan ultracongelado en masa", crudo antes de la fermentación.

Me causó una gran impresión y pensé que allí estaba el futuro de la panadería .

Hicimos nuestras pruebas y a medida que avanzábamos me iba dando cuenta que se podía mejorar tanto el proceso como la calidad final de aquel pan.

En el sistema francés, congelado en crudo, no se podían usar "levaduras madre", lo que perdía mucha calidad y era terriblemente lenta la terminación del producto en las tiendas, donde se tenía que fermentar antes de cocer. Se tardaba 3 horas.

¿Porqué no avanzamos más?... ¿Porqué no vamos más allá?... ¿Porqué no podemos conseguir mejor calidad?...

Fueron mis preguntas y nos pusimos a trabajar en el "Pan precocido", como principal objetivo . Era el año 1984.

La innovación consistía, en un pan en el que se respetan todas las fermentaciones naturales y a media cocción se saca del horno, se enfría y se congela, convirtiéndose en un producto "NO PERECEDERO" de larga duración, que puede viajar, estando disponible en cualquier momento, con solamente 10 minutos de segunda cocción.

En 1985, salía el primer "Pan Precocido" con la marca "FRIPAN" de la planta de Sant Joan Despí . Problemas no faltaron dada la novedad y complejidad de su proceso. El mercado lo aceptó muy bien y tuvimos que poner nuestra pequeña instalación a tres turnos.

En 1990, se inauguró en Barberá, después de nuevos problemas técnicos, la primera línea automática de "pan precocido" de Europa, con maquinaria diseñada por nosotros, para 4000 "baguettes" a la hora.

Tardamos varios meses en ajustar bien la línea y encontrar el funcionamiento correcto.

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

En el mercado existía la necesidad del "Pan precocido" y me satisfizo comprobar que íbamos en la buena dirección, al mismo tiempo que me supuso un gran alivio moral,

pues todo mi patrimonio conseguido con gran esfuerzo, estaba vinculado 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 del pan, siendo éstas motor de la bollería como compañera de viaje.

Sin duda el “Pan precocido” ha propiciado posteriormente la reconversión del Sector.

Hay opciones que pueden cambiar la vida de las empresas, no hay duda, que para “Europastry”, la decisión de la fabricación del “Pan Precocido”, fue afortunada tanto en el tiempo en que se inició, como por la calidad del producto.

Hicimos buena la frase de libro: “ACERTAR EN EL TIEMPO, CON EL PRODUCTO IDÓNEO, QUE NECESITA EL MERCADO”.

Expreso mi máximo agradecimiento a todos los que participaron y creyeron en el proyecto.

Afortunadamente, hasta 1997 en el “pan precocido”, no tuvimos ningún competidor importante, lo que nos permitió posicionarnos en el mercado, con la marca “FRIPAN” , con buenos precios y resultados.

Sucesivos hitos importantes, fueron la construcción de las plantas de Azuqueca de Henares, en Guadalajara, y la de Rubi, de 10.000 m2 cada una.

En el 2001, la compra de “FRIDA”, nuestro competidor más importante, y la participación en “Horno San Fiz” de Lugo, consolidaron nuestro liderazgo en España y Portugal .

El siniestro total de la fábrica de Rubi, por un incendio en Noviembre de 2001, al año de ser inaugurada, fue un paso atrás, felizmente superado con el esfuerzo de muchos colaboradores.

Desde la perspectiva de los 20 años de Europastry, es para mi una gran satisfacción contemplar la evolución y crecimiento de la empresa y comprobar como nuestra idea del “Pan precocido”, ha sido adoptada en toda Europa, (incluida Francia, que fueron los más reacios).

La revista de EEUU, “Science News”, de Octubre de 2005, dice : “El pan precocido es la idea más innovadora y prometedora del sector del pan”, visto el crecimiento que ha tenido en EEUU en los últimos 4 años .

Estoy orgulloso de ser presidente fundador de “Europastry”.

Tenemos un gran equipo humano, técnico, comercial y administrativo, formando todos juntos la gran familia “Europastry”, a quien le auguro un gran porvenir .

Queda un gran camino por recorrer, con nuevos retos y grandes e ilusionantes proyectos, pero ahora no partimos de la nada como hace 20 años.

Tenemos desarrolladas nuevas líneas que conseguirán producciones importantes, con unos niveles de calidad insospechados solamente hace unos pocos años.

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

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

Los últimos 20 años, que son los de Europastry, han pasado para mí de una forma vertiginosa, y os digo, con toda la sinceridad que me es posible, que han sido los mejores años de mi vida.

Os pido disculpas, porque al leer estas líneas, que querían ser biográficas, parecen más la historia de “EL MOLI VELL” y de “EUROPASTRY”, que la mía propia, pero el hecho cierto, es que van tan unidas, que me es imposible separarlas.

En mis 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 TOMA DE DECISIONES MEDITADAS Y RESPONSABILIDADES COMPARTIDAS. EL DESARROLLO DE LOS GRANDES PROYECTOS, DEBEN IR CONDICIONADOS A LA CUENTA DE RESULTADOS Y ESTA DEBE PROCURAR COTAS DE BIENESTAR PARA TODOS, PARA QUE NOS SINTAMOS ORGULLOSOS DE EUROPASTRY Y FORMEMOS UN GRUPO IMPARABLE”.

Saludos muy cordiales . Pere Gallés – Presidente
(Septiembre 2006)

2006 CIFRAS DEL GRUPO EUROPASTRY

Personal del grupo	2.450
Facturación consolidada	275 M. Euros
Fondos propios	90 M.
EBITDA	45 M.
Nº de clientes profesionales	35.000
Toneladas de producción anual	150.000
Movimientos de camiones diarios	100
Plantas de fabricación	11
Marcas : “FRIPAN” “FRIDA” “YAYA MARIA” ”PALMA PAN”	150
Tiendas “Retail” “EL MOLI VELL”	

Por su facturación “EUROPASTRY”, está dentro de las 100 primeras empresas de España y una de las 40 primeras empresas del sector de Alimentación y Bebidas.

“EUROPASTRY”, ha sido incluída en los años 1999- 2004 y 2005, como miembro de las 500 empresas más dinámicas de la UNION EUROPEA. (Reseña en “Business Week”).

Curiosidad : Si toda la producción fueran “Baguettes”, una a continuación de otra, se harían más de 1000 kms . diarios.