



UN DIA AMB AMB

# NATIVITAT ESTER FAYOS PERUCHET

Ens arribem a La Torre de Capdella, al bell mig de la Vallflosca per parlar amb la Nativitat, una Barcelonina fora de vila que regeix la centenària carnisseria-xarcuteria Casa Fonso, al carrer Major d'aquesta població de tan sols 16 habitants. La Torre de Capdella està al Pallars Jussà a cavall entre la Pobla de Segur i l'entrada al Parc d'Aigüestortes. Una petita població enmig de frondosos boscos i prats verds i a pocs minuts d'una de les centrals hidroelèctriques més antigues de Catalunya.

Amb el seu somriure que la caracteritza ens espera a la porta del seu negoci, una botiga de queviures amb molta història que juntament amb l'obrador per l'elaboració de productes carnis artesanals s'ha convertit en el punt de trobada de la vall. La Nati, tal com l'anomenen les persones del seu voltant, va arribar en aquest paratge natural fa 35 anys després de casar-se amb un veí de la vila, un pastor de vedelles. L'ofici de xarcuter el va aprendre de molt jove al costat de la família, amb les fórmules de la seva sogra i les ensenyances dels seus cunyats. La mare del seu marit ja era una persona gran i ella havia de convertir-se ràpidament en la 3a generació del negoci familiar. Des d'aquell moment, Casa Fonso s'ha convertit en una part essencial de la seva vida.

Casa Fonso obre gairebé els 365 dies a l'any i la Nati cada dia està al peu del canó. Es podria considerar que és un negoci-servei, un d'aquells establiments que són imprescindibles per a cobrir les necessitats bàsiques de consum diari en una zona mancada de comerços. Ella és la cara visible de la botiga i a la vegada és les mans que elaboren els productes carnis des de l'obrador.

A més de pa, premsa i tota classe de comestibles, a la botiga s'hi pot trobar des de productes carnis tradicionals fins a productes més innovadors com el foie gras de porc o el paté de corder amb poma

i ratafia, producte que creà especialment per a la Fundació Àlicia. «Amb orgull puc assegurar que la fita més important de la meua trajectòria professional ha estat no perdre l'esperit artesà del producte de sempre», assegura. I és que la girella de Casa Fonso, el pastís de paté, la secallona o el xolís, estan elaborats segons les receptes familiars originals realitzades per Alfons Porta Burgès el 1930.

Durant l'estona que passem acompanyant a la Nativitat en la seva jornada laboral, no paren d'entrar i sortir clients. És agost i molts ciclistes, veïns i persones allotjades al càmping Vallflosca són fidels a les seves elaboracions. És una persona incansable que estima el seu territori i la seva professió. Sempre que pot participa en els mercats de productes tradicionals de la zona, forma part del projecte "Al teu gust", un programa de dinamització del sector agroalimentari comarcal, i té una relació estreta amb GremiCarn Lleida, entitat que l'ha proposat al títol de Mestre Artesà Carnisser-Xarcuter i que la Generalitat li ha concedit. Tot i la vitalitat que desperta, la Nativitat es mostra preocupada pel futur de la professió. «Cada vegada estan tancant més negocis per falta de continuïtat generacional» ens comenta. Aquest fet li toca des de a prop: vol jubilar-se en 4 o 5 anys i encara no sap qui seguirà el negoci.

Al vespre Casa Fonso abaixa la persiana. Ens anem a despedir de la Nati però el guió que teníem previst gira 180°. Ens ofereix acompanyar-nos a descobrir el paratge natural de l'entorn. Segons diu, no es coneix la Vallflosca fins que no es gaudeix de la seva naturalesa. Com havíem comentat, és una persona incansable.



Les fotografies de la trobada a:  
[carnissersixarcuters.cat](http://carnissersixarcuters.cat)