

CAMBRA DE COMERÇ DE GIRONA

ESTABLIMENTS HISTÒRICS 2025

46a edició



EDITA:

COL·LABORA:



Carnisseria Roca · 1825 · Ventalló

Casa Pijaume · 1875 · Girona

Finques Lasauca SL · 1893 · Figueres

El xuixo de Can Castelló · 1898 · Girona / Banyoles

Can Saura · 1915 · Blanes

Casa Ros · 1919 · Blanes

Fusteria Gifreu · 1922 · Mata · Porqueres

Electricitat Mas · 1925 · Olot

Llibreria Viladesau · 1928 · Puigcerdà

Grup Tramuntana · 1945 · El Portús · La Jonquera

Carnisseria Montserrat · 1950 · Sant Feliu de Pallerols

Pastisseria Gallostra · 1969 · Blanes

Sabateria Tena · 1969 · Roses

Carnisseria Xarcuteria Laura · 1970 · L'Estartit

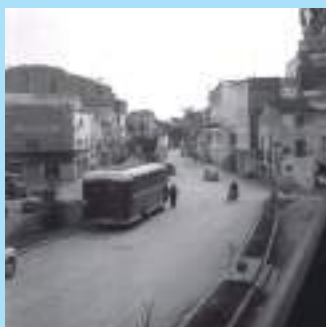
Hotel Petit Palau · 1970 · Blanes

Tocineria Mario · 1970 · Palafrugell

Serralleria Giner Solà · 1972 · Roses

Hotel del Prado · 1973 · Puigcerdà

Grup Curanta · 1975 · Torroella de Fluvià





Un llegat empresarial que és garantia de futur



Jaume Fàbrega i Vilà
President de la Cambra de Comerç de Girona

Arribem a la 46a edició d'uns reconeixements que marquen una fita especial i ens acosten a tocar d'un mig segle d'història compartida. Les empreses distingides enguany reflecteixen la pluralitat i la vitalitat que defineixen el teixit econòmic gironí. Són establiments que han sabut mantenir la seva essència al llarg del temps. El nostre jurat revisa amb rigor cada candidatura i verifica que l'antiguitat estigui degudament acreditada. Ja són 765 els establiments reconeguts al llarg de totes les edicions. Cada any, en una cerimònia pròxima i plena d'emocions, entreguem una placa commemorativa, un diploma, la revista anual amb el relat de tots els guardonats i enregistrem un vídeo perquè cada empresa expliqui el seu camí i la mirada cap al futur.

En aquest punt, volem expressar un agraïment profund a la Diputació de Girona i al seu president, Miquel Noguer, pel seu suport constant i imprescindible. Igualment, ens

sentim especialment agraïts a l'artista de la forja Sergi Cadenas, de Girona, que any rere any crea les plaques commemoratives que molts establiments col·loquen amb orgull a l'entrada del seu negoci. També, per descomptat, als ajuntaments que ens proposen establiments per guardonar i s'afegeixen amb entusiasme a la commemoració. El comerç amb història és un patrimoni que cal preservar. Els ajuntaments han de vetllar perquè els locals emblemàtics continuïn formant part del paisatge urbà. Si els perdem, també perdem identitat. Quan un consumidor busca confiança, professionalitat i qualitat, sap que un establiment amb més de mig segle de trajectòria és sinònim de solvència. Aquesta solidesa és fruit de moltes dècades d'esforç, d'aprenentatge i de capacitat d'adaptació. Per molts anys a tots els guardonats, i gràcies per continuar contribuint al desenvolupament econòmic, cultural i social del nostre territori.



Negocis amb història, l'ànima del nostre territori

Miquel Noguer i Planas

President de la Diputació de Girona

Les comarques gironines són un territori amb una personalitat forta, arrelada a la seva història, la seva gent i el seu esperit emprenedor. En cada poble i ciutat, en cada carrer i plaça, hi trobem establiments que són testimonis vius d'una manera de fer, de servir i de conviure que ha passat de generació en generació.

Des del 1979, la Cambra de Comerç de Girona reconeix la perseverança i la capacitat de les empreses del nostre entorn per mantenir vius projectes durant cinquanta anys o més de manera ininterrompuda. Negocis que han sabut reinventar-se amb creativitat i esperit positiu, i adaptar-se als canvis econòmics, socials i tecnològics sense perdre mai l'essència que els defineix. La Diputació de Girona, que té entre les seves prioritats el suport al teixit econòmic local, se sent orgullosa de col·laborar-hi.

Els establiments històrics representen una manera d'entendre l'economia arrelada al territori, basada en la proximitat, la confiança i la qualitat. Són, sens dubte, un testimoni viu de com la tradició pot conviure amb la modernitat, de com la continuïtat empresarial esdevé un llegat d'un valor incalculable i que hem de preservar. En temps de canvis accelerats, aquests negocis ens recorden la importància de la constància i del vincle humà amb els clients i veïns.

Enguany són dinou els establiments reconeguts, de catorze municipis gironins. Establiments de diferents sectors que constitueixen un bon exemple de la riquesa i la pluralitat de la nostra economia. A tots, vull agrair-los les hores de dedicació i passió per la feina ben feta. Gràcies per mantenir viva la flama d'un comerç i d'un teixit empresarial que fan de Girona un territori dinàmic, pròsper i amb futur.



Carnisseria Roca

Des de 1825 · Ventalló

Carrer de l'Església, 13 ✦ xarcuteriaroca.com ✦ 972 793 169

Dos segles d'història i set generacions que són tot un referent de continuïtat i innovació

La Carnisseria Roca de Ventalló celebra dos segles d'història convertida en un referent de qualitat i tradició al territori. Fundada el 1825 després que Guillem Roca obtingués el permís per obrir la primera carnisseria del poble, l'empresa ha passat per set generacions que han mantingut viu l'ofici amb dedicació i esperit familiar. Des dels primers hereus —Paulí i Josep Guillem Manta— fins als seus descendents actuals, amb Miquel Roca Bahí al capdavant, cada generació ha aportat continuïtat, innovació i un profund respecte pel llegat rebut.

El principi que ha guiat sempre la nissaga és la prioritització absoluta de la qualitat. La cria dels animals, la selecció de les millors parts i l'elaboració acurada dels productes formen part d'un procés artesanal rigorós. La família disposa d'una granja pròpia de porcs Duroc alimentats amb gra de proximitat i empeny un model de producció sostenible i controlat. El xai de Ventalló i el sacrifici dels animals en un petit escorxador municipal proper en garanteixen el benestar i la traçabilitat, valors que defineixen el compromís de la casa.

Actualment, el negoci compta amb tres establiments: la carnisseria original de Ventalló; la Xarcuteria Roca a l'Escala, amb una àmplia gamma de carns, elaborats, formatges, plats casolans i una destacada selecció de pernills ibèrics tallats a mà; i la Rostisseria Roca, també a Ventalló, popular pels seus pollastres a l'ast. Els embotits Roca, fets només amb carn, sal i pebre, preserven l'essència artesanal que ha caracteritzat sempre la marca.



Amb 200 anys de trajectòria, la família Roca ha sabut adaptar-se als nous temps sense renunciar als seus valors. L'expansió digital i la futura venda en línia són el següent pas d'un projecte que combina tradició i modernitat. Fidels al seu lema no escrit, la Carnisseria Roca continua demostrant que, quan la qualitat és l'eix, la tradició esdevé eterna.



Equip actual de la Carnisseria Roca a Ventalló.



Foto històrica de l'elaboració de botifarres.

Casa Pijaume

Des de 1875 · Girona

Rambla de la Llibertat, 9 ✦ @casapijaume ✦ 972 208 201



De les espadenyes pels treballadors del camp fins als dissenys moderns que mantenen les betes i el cànem



Les espadenyes de veta amb sola de cànem són un clàssic.



Logo històric de Casa Pijaume.



La botiga és al bell mig de la Rambla de Girona.

Quan Vicens Pijaume Soler va obrir Casa Pijaume l'any 1875, l'establiment era un petit punt de referència a la ciutat de Girona on s'hi venien esclops, cordes i cordills indispensables per al dia a dia. La seva gran especialitat, però, eren les espadenyes fetes amb sola de cànem, tan resistents i pràctiques que en un sol dia arribaven a vendre'n centenars a pagesos, tragineres i treballadors del camp que buscaven un calçat fiable i assequible. Amb el temps, el seu fill, Ramon Pijaume Vives, va ampliar l'oferta incorporant material de pesca i altres productes relacionats amb les necessitats del territori, mentre observava com la moda evolucionava i els nous materials començaven a desplaçar les espadenyes tradicionals.

Les generacions següents, encapçalades per Vicens Pijaume Juanola, i més tard per Vicens Pijaume Sureda, van ser les que van donar un impuls definitiu a la modernització del negoci. Van introduir soles de goma, models esportius i nous estils que combinaven comoditat i durabilitat, fent que Casa Pijaume continués essent un comerç de confiança malgrat els canvis de cada època. Avui, la botiga manté viva la tradició oferint espadenyes clàssiques de veta, però també una àmplia selecció de calçat adaptat als nous temps: sabates especials per a plantilles i peus delicats, calçat tècnic i una gran varietat de models per a home i dona de marques reconegudes com Clarks, Toni Pons, Pikolinos, Aerosoles o Chiriques. Casa Pijaume continua sent, així, un exemple d'adaptació i continuïtat comercial al servei de diverses generacions.



Vicens Pijaume a la porta de l'establiment.



Finques Lasauca SL

Des de 1893 · Figueres

Carrer Lasauca, 8 ✧ finqueslasauca.com ✧ 972 501 462

L'evolució i el creixement de la primera administració de finques de Figueres

L'any 1893, Antonio Gibert Llanta va fundar el despatx que es convertiria en la primera administració de finques de Figueres. Creat a mida per a la seva activitat, combinava la gestió d'immobles de l'Alt Empordà amb la seva feina de procurador dels tribunals de la ciutat. Amb el pas dels anys, el seu fill, Ramon Gibert Geli, va continuar el negoci familiar i va exercir la professió en temps difícils, coincidint amb la Guerra Civil, compaginant les funcions d'administrador, procurador i prestatari creditor.

Sense descendència directa, Ramon Gibert va formar el seu nebot, Antonio Gibert Cusí, com a successor del despatx, aleshores situat al carrer Nou, 30, i que posteriorment es traslladaria al carrer Caamaño, 3, de Figueres. Durant aquesta etapa d'avenç tecnològic, les màquines d'escriure van donar pas als primers ordinadors i el despatx va créixer fins a requerir un nou relleu generacional.

En aquest context, David Garcia Pajuelo —amic de la família i professional del sector, administrador de finques, API i advocat— va contactar amb Antonio Gibert per donar continuïtat al negoci, conegut fins llavors com a Finques Gibert. Amb la seva incorporació es va assegurar la continuïtat del despatx i de tots els serveis que oferia.

El creixement constant i l'augment de clients van fer necessària la incorporació d'una mà dreta. Sònia Peinado Cano es va sumar al projecte i va contribuir decisivament a modernitzar i impulsar

l'empresa. Junts van traslladar el despatx al carrer Lasauca, 8, baixos, i van reforçar el caràcter familiar del negoci. Finalment, la firma es va constituir com a societat, adoptant el nom actual de Finques Lasauca, SL, que continua oferint un servei professional i proper a Figueres i comarca.



Els despatxos actuals de la firma.



David Garcia i Sònia Peinado.



Antoni Gibert Llanta era procurador dels tribunals el 1893.

El xuixo de Can Castelló

Des de 1898 · Girona / Banyoles

Carrer Argenteria, 7 ✦ xuixocastello.com ✦ 646 905 101
Camí Creu d'en Trull, 110 ✦ Pol Ind. La Farga ✦ Banyoles



Un llegat pastisser de més de 125 anys darrere la recuperació i l'expansió del xuixo original

Can Castelló és un dels establiments més emblemàtics de Girona, hereu d'un llegat de més de 125 anys dedicat a la fleca i la pastisseria. La història comença el 1898, quan Julià Castelló i Moré, originari de Rabós d'Empordà i format com a flequer a Girona, va obrir la seva fleca al barri del Mercadal juntament amb la seva dona, Carme Pericot. Aquell petit obrador familiar va donar pas a una nissaga que ha sabut mantenir l'ofici de generació en generació.

El relleu el van prendre Lluís Castelló i Sabina Viguera en plena Guerra Civil, un període difícil en què, malgrat l'escassetat i les adversitats, van aconseguir mantenir viva la fleca. Amb la generació següent, encapçalada per Julià Castelló i Viguera i la seva dona, Maite Pérez, Can Castelló va incorporar la pastisseria durant els anys seixanta, convertint-se ràpidament en un referent dolç de la ciutat.

L'actual generació, representada per Julià Castelló Pérez i Pilar Campos, ha centrat tots els esforços en un producte icònic: el xuixo.



Sabina Viguera als anys 70.



L'obrador del carrer Santa Clara als anys 70.

La família conserva la recepta original gràcies al vincle directe amb el seu creador, el pastisser gironí Emili Puig.



Tot i que a finals dels noranta el consum del xuixo va decaure, Julià Castelló va impulsar-ne la recuperació fins a convertir-lo en el centre de l'activitat.

A partir de 2014, Can Castelló va fer un gir estratègic dedicant-se exclusivament a l'elaboració artesanal de xuxos. El 2023, coincidint amb el 125è aniversari de l'establiment, es va inaugurar el primer obrador especialitzat. L'any següent, el 2024, obria les portes la botiga El Xuixo de Can Castelló, la primera concebuda íntegrament per oferir aquest dolç tan estimat. Avui, la família Castelló continua treballant amb la mateixa passió i preservant l'essència d'un producte autèntic que forma part del patrimoni gastronòmic gironí.



Pilar i Julià a la botiga de la Rambla de Girona.



Can Saura

Des de 1915 · Blanes

Carrer Raval, 2 ✧ @cansaura ✧ 972 330 280

Un negoci que ha sabut modernitzar-se i adaptar-se als nous temps amb els productes més diversos



Els fundadors de Can Saura, el 1927.

La història de Can Saura comença a finals del segle XIX amb Jaume Saura, que regentava diversos bancs d'espardenyer. El seu fill Francisco, interessat en nous horitzons, no va seguir amb les espardenyes i va començar a portar roba de Barcelona per vendre-la de casa en casa a Blanes i Lloret. Després de casar-se i quedar vidu, Francisco es torna a casar amb Júlia Queldra i Lleonart, qui dona un nou impuls al negoci, orientant-lo cap a la merceria i els gèneres de punt.

L'any 1926 la botiga s'amplia amb el local del costat, on s'hi comença a vendre roba a metres. Amb els fills Panxito i Joan incorporats al negoci, i després de la Guerra Civil —en què Júlia mor—, en Panxito es casa amb Maria Tordera i Clota, que també s'integra a l'empresa. Inicialment Joan i la seva dona Quimeta Carles participen en el negoci, però més tard venen la seva part a Panxito i Maria,



El carrer de l'establiment, a finals dels seixanta.

que continuen liderant la botiga amb els seus tres fills: Júlia, Maria i Francesc.

Al llarg dels anys, Can Saura ha ofert productes molt diversos: perfumeria, bosses i maletes, catifes, articles de platja, joguines, roba de llar, bijuteria i productes de puericultura. La botiga ha anat evolucionant amb el temps, amb reformes importants el 1962 i el 1968, i l'ampliació del primer pis el 1964, on es van construir també els habitatges.

Actualment, Francesc Saura, de la tercera generació, ja s'ha jubilat. Continuen el llegat familiar la quarta generació amb les filles de la Júlia —Júlia i Maria— i la filla de la Maria, Blanca. Can Saura segueix així mantenint viu més d'un segle de tradició i compromís amb el comerç local.



L'actual edifici acabat de construir, el 1968. (Juli Barber)



La tercera i la quarta generació, el 2008.

Casa Ros

Des de 1919 · Blanes

Carrer Ample, 13 ✧ casarosblanes.com ✧ 972 330 234



Més d'un segle oferint productes per a la llar i l'hostaleria amb marques de renom a Blanes

Casa Ros és un comerç d'origen familiar fundat l'any 1919 per Juana Rodriguez Cordero, vídua de Joan Ros Massó, juntament amb el seu fill Francisco Ros Rodriguez, en els baixos de l'edifici històric Can Miralbell, a Blanes. Inicialment, la botiga ocupava només els actuals aparadors, mentre la resta era l'habitatge familiar, i es dedicava a la venda d'articles per a la llar: vaixelles, copes, vidre, cassoles i altres estris. Amb els anys, l'establiment es va ampliar fins a assolir la superfície actual l'any 1944, ampliant també la varietat de productes.

L'any 1946, Francisco Ros, gran aficionat a la caça i primer president de l'Associació de caçadors de Blanes, va crear la primera armeria de la localitat, destinant part de la botiga a la venda d'armes. Posteriorment, Casa Ros va incorporar aparells electrònics i grans electrodomèstics, convertint-se en distribuïdor de marques com Anglo i Tedi durant els anys seixanta.

Amb la defunció de Francisco Ros l'any 1980, la titularitat passa al seu fill Juan Ros Comas, qui ja gestionava el negoci juntament amb la seva dona, María Pérez Pérez. A finals dels anys vuitanta, el net de Francisco, Joan Ros Pérez, s'incorpora i crea un departament especialitzat en subministraments per a hostaleria. La crisi econòmica del

2008 va afectar el sector, però Casa Ros va continuar.

Des de 2014, Joan Ros Pérez és el titular del negoci, que segueix operant a la mateixa ubicació del Carrer Ample, 13. Actualment, Casa Ros ofereix parament de cuina, petit electrodomèstic, ganiveteria, vaixel·la, cristalleria, estris de cuina i subministraments per a hostaleria, sempre amb productes de primera qualitat, marques de renom i disseny, mantenint la tradició i adaptant-se a les necessitats modernes dels clients.



Foto històrica de la família Ros a l'entrada de la botiga.

traments per a hostaleria, sempre amb productes de primera qualitat, marques de renom i disseny, mantenint la tradició i adaptant-se a les necessitats modernes dels clients.



Entrada de Casa Ros.



Foto recent de la família que porta l'establiment.



Fusteria Gifreu

Des de 1922 · Mata · Porqueres

Carrer Ramon Avellana, 36-38 ✧ fusteriagifreu.cat ✧ 972 571 126

Una fusteria centenària que ha incorporat les noves tecnologies mantenint la qualitat i cura pels detalls

Fusteria Gifreu va iniciar la seva activitat l'any 1922 a Vilert, Esponellà, de la mà del besavi de la família. Començava com un petit taller de fusteria tradicional, on es fabricaven manualment portes, finestres i mobles per encàrrec, amb eines senzilles, però amb una habilitat artesana excepcional. Des del primer dia, el taller va destacar per la dedicació i la cura en cada detall, una qualitat que ha perdurat generació rere generació.

Durant la postguerra, la fusteria va afrontar moments difícils, però la constància i l'esforç familiar, juntament amb la confiança dels clients locals, van permetre que el negoci seguís endavant. Una de les anècdotes més recordades és dels anys seixanta, quan un client va encarregar una porta que havia de passar per una escala molt estreta; el repte es va resoldre construint-la en dues parts que encaixaven perfectament, demostrant la creativitat i el rigor tècnic de l'ofici.

Amb el pas dels anys, Fusteria Gifreu ha sabut combinar la tradició amb la innovació, incorporant tecnologia moderna sense perdre l'essència artesanal que defineix cada peça. Avui, el taller és un referent a la comarca per la qualitat del seu



Pere Gifreu amb la seva família.

treball, el compromís amb la sostenibilitat i la passió per l'ofici que s'ha transmès de generació en generació.

El taller forma part del teixit històric de les empreses familiars del territori i continua actiu al servei dels clients, mantenint viu l'esperit fundacional. La documentació original del llibre de la Contribució Industrial d'Esponellà de 1922 acredita l'inici de l'activitat, consolidant així més d'un segle de dedicació i ofici a Fusteria Gifreu.



Fotografia històrica de la fusteria Gifreu.



Pere i Consol Gifreu amb el seu pare, Jaume.

Electricitat Mas

Des de 1925 · Olot

Av. Europa, 45 ✧ electricitatomas.com ✧ 972 264 716



L'energia ininterrompuda de quatre generacions que van de la mà del procés d'industrialització de la Garrotxa



Documentació antiga dels inicis d'Electricitat Mas.

L'any 2025 Electricitat Mas celebra un segle d'activitat ininterrompuda a Olot, un recorregut iniciat el 1924-1925 amb l'enginyer Joaquim Soler Saderra i el jove Pere Mas Palol, que van obrir una botiga dedicada a la reparació d'aparells elèctrics i ràdios. L'any següent, Soler Saderra marxa a Barcelona i Pere Mas assumeix el negoci, especialitzant-se en el tornejat i reparació de motors elèctrics i establint així la connexió familiar amb el món de l'electricitat i les instal·lacions industrials. Des de llavors, quatre generacions de la família Mas han mantingut viva la passió pel sector.

L'activitat de l'empresa ha anat de la mà del procés d'industrialització d'Olot i de la Garrotxa, sense perdre mai el seu enfocament local. Al llarg del temps, Electricitat Mas ha afrontat moments complexos, com la col·lectivització durant la Guerra Civil o les successives crisis econòmiques i els canvis del teixit industrial, amb la substitució

d'empreses tèxtils per d'altres sectors, inclòs el ram càrnic.

Tant Pere Mas Palol com el seu fill, Aleix Mas Bauxell, es poden considerar artesans en estat pur, sovint creant ells mateixos peces i components que no es trobaven al mercat. La tercera generació, amb Aleix Mas Guinart i Pere Mas Guinart, i la quarta, amb Josep i Roger Mas Bataller, han portat la modernització definitiva del taller, adaptant-lo a un entorn industrial cada cop més tecnològic i exigent.

Avui, Electricitat Mas combina l'experiència centenària amb les solucions més modernes, mantenint la proximitat amb la clientela local i la passió per l'ofici que ha definit la família Mas durant quatre generacions. Cent anys després, l'energia i el compromís continuen intactes, amb la mirada cap al futur.



Interior d'un dels espais d'Electricitat Mas.



La façana del taller en l'actualitat.



Llibreria Viladesau

Des de 1928 · Puigcerdà

Carrer Major, 37 ✦ 972 880 191

Uns amants de la cultura que escampen la seva passió pels llibres i l'escriptura a Puigcerdà

Fa poc més d'un segle, el 24 de juny de 1925, August Viladesau i Gispert es casava amb la Quimeta Domènech i Draper. Ell, nascut a Calonge, i ella, d'Hostalric, arribaren a la Cerdanya on l'August exerciria com a mestre a l'escola ubicada a l'antic edifici de l'Ajuntament de Puigcerdà. Tres anys després, el 10 de juliol de 1928, obria les portes al carrer de la Revolució, avui carrer Alfons I, la llibreria i papereria Domènech, el nom de la seva dona, ja que August, com a mestre, no podia tenir cap negoci al seu nom. L'establiment naixia amb un caràcter cultural, oferint llibres, papereria, objectes d'escriptori, diaris, revistes i fins i tot estanc. Els primers registres del llibre de caixa mostren que aquell primer any tancà amb 6.644,05 pessetes, tot un èxit modest i prometedor.

Més tard, la llibreria es traslladà al carrer Major, 37, en un tram aleshores poc comercial, envoltat de cases particulars, oficines i algun mestre de dibuix. El besavi recordava amb ironia: "Augusto, hem fet un mal negoci", tot i que la trajectòria demostraria tot el contrari. Fins al 1964, l'establiment mantingué el nom de la iaia, i a partir d'aquell any el seu fill, Josep Viladesau i Domènech, en prengué la regència fins a la seva mort el novembre de 2019.



La llibreria als inicis dels anys 30.



Els fundadors de la llibreria Viladesau.

Fortament arrelat a la vida cultural de Puigcerdà, Josep Viladesau rebé el premi Roser Vila el 2011 com a reconeixement a la seva generositat i als seus coneixements de la història local. També era reconegut com a escriptor i expert en la figura del brigadier Josep Cabrinetty, clau en l'alliberament de Puigcerdà durant la tercera Guerra Carlina. A principis dels anys setanta, la botiga es reformà, conservant la seva essència: llibreria, secció de llibres locals, papereria, revistes i diaris, fidel al caràcter cultural i proper a la comunitat que ha definit la trajectòria de Viladesau durant més d'un segle.



La família Viladesau, fortament arrelada a Puigcerdà.

Grup Tramuntana

Des de 1945 · El Portús · La Jonquera

Av. Catalunya, 4 ✧ latramuntana.com ✧ 972 554 275



De la petita botiga al Portús a un grup empresarial modern, diversificat i arrelat al territori

L'any 1945, el 14 de març, es va signar el traspàs d'un petit local al carrer principal del Portús, origen de Casa Raurich i Tramuntana. Asunción Bastons, juntament amb el seu marit, Joan Raurich i Baus, van iniciar l'activitat, però les dificultats de desplaçament des de Figueres van fer que fos Maria Brugat, mare de l'Asunción, qui dirigís el dia a dia del negoci. La botiga, inicialment de queviures, va anar incorporant productes de decoració i records, i va atraure una clientela francesa que travessava la frontera buscant productes difícils de trobar a França o a millor preu, especialment en els anys de postguerra.

A partir del 1960, el net, Josep Raurich, amb visió i inquietud, va detectar que la botiga s'havia quedat petita davant l'augment de clients i l'auge del turisme. Així, el 1967, amb la seva esposa Marissè Santaló i Grau, va inaugurar el primer supermercat Tramuntana, un espai més ampli amb autoservei, convertint-se en la palanca del futur creixement del grup. Als anys 90, aprofitant l'expansió comercial de La Jonquera després del tancament de duanes, el grup va iniciar la seva diversificació i consolidació territorial.

La quarta generació, formada pels fills de Josep i Marissè —Joan, Assumpta i Xim—, va ampliar a principis del 2000 les activitats més enllà dels supermercats, amb perfumeries, botigues de moda, hotels, restaurants i benzineres, aconseguint que actualment el Grup Tramuntana sigui una empresa de referència a la demarcació de Girona en facturació i generació de llocs de treball.



Casa Raurich és l'origen del Grup Tramuntana.

La cinquena generació, amb Pep Raurich i Ferran Comet, ja està immersa en el negoci, preparant-se per assumir el relleu.

Avui, Grup Tramuntana és un exemple de continuïtat familiar, innovació i adaptació, que amb vuitanta anys de tradició han donat pas a un grup empresarial modern, diversificat i amb arrels profundes a la comarca.



Casa Raurich a mitjans dels anys 50.



Foto històrica de l'interior del supermercat.



Exterior d'un dels grans establiments del Grup Tramuntana.



Carnisseria Montserrat

Des de 1950 · Sant Feliu de Pallerols

Carrer Major, 2 ✧ @carnisseria.montserrat ✧ 972 444 083

Més de set dècades de tradició artesanal carnissera, proximitat i qualitat en el producte i l'elaboració

El juliol de 1950, Montserrat Garganta (1932-2022) i el seu germà Joan llogaren un petit local a la plaça de l'Església, que ja era carnisseria, per iniciar el seu negoci. Com que Montserrat era menor d'edat, la botiga quedà a nom del seu germà. Inicialment, només es venia xai i les primeres botifarres que oferia Joan les anava a buscar amb bicicleta. A principis dels anys seixanta, la família comença a elaborar les seves pròpies botifarres, amb un document de permís d'embotir del 1961. La botiga obria cada dia, ja que els veïns no tenien nevera i compraven la carn diàriament.

Quan Montserrat es casa amb Jaume Sidera el 27 de novembre de 1957, la seva família els dona un solar al costat de casa seva. Allí construeixen una casa amb la carnisseria als baixos, que és la ubicació actual. Mentrestant, continuen treballant al local de la plaça de l'Església. A principis dels setanta, obren el nou establiment al carrer Major, cantonada amb el carrer Sant Antoni, ampliant l'oferta amb vedella, porc, pollastre i les botifarres blanca i negra. Posteriorment, compren una furgoneta per transportar la carn de forma més còmoda.



La carnisseria, l'any 2004.

A mitjans dels anys vuitanta, la segona generació s'hi incorpora: Gabriela Sidera Garganta i el seu marit, Xavier Duran. Ell aprèn a tallar carn amb la Montserrat, i ella s'inicia en l'elaboració d'embotits. Durant anys sacrificaven els animals a l'escorxador municipal del poble, fins al 2004, quan es prohibeix, i a partir de llavors reben la carn de l'escorxador homologat i la preparen. A mitjans dels noranta, la carnisseria es reforma i amplia l'oferta de productes. Avui, Gabriela i Xavier hi continuen al capdavant, mantenint viva la tradició familiar i l'esperit artesanal que ha definit la Carnisseria Montserrat durant més de set dècades.



Xavier i Gabriela a la carnisseria.



Jaume i Montserrat, els fundadors de la carnisseria.

Pâtisserie Gallostra

Des de 1969 · Blanes

Carrer Enric Prat de la Riba, 6 ✦ @pastisseriagallosra ✦ 972 330 699



Una pastisseria plena d'il·lusió, tracte proper i bon producte

En Xavier i l'Antònia van fundar la Pastisseria Gallostra l'any 1969 amb molta il·lusió i esforç. Aquest mateix any, l'Antònia es quedava embarassada de la seva primera filla, la primera dels 3 de la parella. En Xavier, amb 23 anys, i l'Antònia, amb 20, van tenir des del primer dia un públic molt variat, amb molts estrangers de vacances. Obrien a les 8 del matí, encara que en Xavier ja portava moltes més hores a l'obrador, i tancaven a les 10 de la nit. Tot just s'edificava el barri dels Pins, "les cases barates" per als treballadors de la nova química. Van ser un referent pel veïnat, ja que sempre ajudaven a qui podien i van ser molt estimats. Estan molt orgullosos pel reconeixement i l'estima que han rebut. La filla gran ha estat darrere el taulell des de ben petita i amb 14 anys ja va començar a treballar amb els seus pares.

El seu gendre, a qui la filla va conèixer al col·legi i van començar a festejar de ben jovenets, també va començar a treballar als 15 anys a l'obrador i des de llavors segueix amb ells. És la generació que ha agafat el relleu del negoci, que ja té 11 treballadors i dos locals. Han seguit la tradició familiar de respecte al producte, fugint del prefabricat i respectant l'essència dels fundadors.



El dia de la mona era una jornada intensa a la pastisseria.



Els fundadors tenien poc més de 20 anys.

Tot i ser en un carrer poc transitat, els diumenges les cues donen la volta al carrer. En Xavier es va jubilar amb 80 anys i l'Antònia amb 78, però encara donen un cop de mà els caps de setmana, ja que troben a faltar una feina que ha estat tota la seva vida. La Pastisseria Gallostra continua sent un espai d'il·lusió i d'entrega a la feina ben feta. Un espai acollidor, familiar i tot un referent al municipi per a petits i grans.



L'aparador de la pastisseria en una foto històrica.



Sabateria Tena

Des de 1969 · Roses

Carrer Puig Rom, 13 ✦ 615 421 588

Un paleta que va obrir una botiga de reparació de calçat, peces de cuir i sabates a mida

La història de la Sabateria Tena comença als anys seixanta, quan Vicente Tena arriba a Roses des del seu poble natal. Paleta de professió, una malaltia el força a deixar la construcció i amb els coneixements de sabater, que havia après del seu pare, decideix reinventar-se. L'any 1969 obre la sabateria al número 23 del carrer Puig Rom.

El local també era casa seva: un espai modest, però ple de vida, on es feien reparacions, sabates a mida i peces de cuir treballades amb cura artesanal. Als anys vuitanta, amb el creixement del negoci, s'hi incorporen els fills de Vicente per ajudar al taller familiar.

Amb el temps, un d'ells emprèn un altre camí professional, però Francisco Tena González decideix quedar-s'hi. Aprèn l'ofici al costat del pare, amb dedicació i respecte, i es compromet amb la continuïtat de la tradició familiar, afrontant les crisis i els canvis del sector. Amb els anys, assumeix les regnes del negoci, s'adapta a les noves tecnologies i incorpora maquinària nova per optimitzar el servei.

Actualment, Francisco continua al capdavant de la sabateria. Amb gairebé quatre dècades d'experiència, manté viu un ofici històric al poble. És l'exemple d'un establiment que ha sabut evolucionar sense perdre la seva essència.



Vicente Tena va haver de deixar la feina de paleta.



Francisco Tena va continuar el negoci del seu pare.



L'exterior del taller de reparació de calçat.

Carnisseria xarcuteria Laura

Des de 1970 · L'Estartit

Carrer Santa Anna, 78 ✧ carnisseriaxarcuteriLaura.com ✧ 972 750 632



Una carnisseria que elabora amb passió els embotits tradicionals de la comarca des de fa més de 50 anys



La carnisseria als anys 70.

La història de la Carnisseria Laura s'arrela en la trajectòria de dos germans, l'Olga i en Francesc Maynau, que acumulen prop de cinquanta anys d'experiència en el món de la carn, un ofici que han viscut des de la infantesa. El seu camí professional comença amb el seu pare, Pere Maynau Vinyolas, que a principis dels anys seixanta va obrir la seva primera carnisseria a Tordera. Més endavant, juntament amb un germà i un amic de Girona, va emprendre un nou projecte a Tossa de Mar, fins que el 1970 va establir la seva pròpia carnisseria a L'Estartit.

Amb el temps, l'Olga i en Francesc es van incorporar plenament al negoci familiar, decidits a mantenir-lo viu tot i els moments difícils i les poques satisfaccions que comportava el sector. El 1988, els pares van decidir retirar-se i van cedir el relleu als fills, que van constituir la societat Laura Cabezas SL, coneguda com a Carnisseria-Xarcuteria Laura.



Olga i Francesc, els dos germans de la Carnisseria Laura.

El 1994, els germans van adquirir un local al carrer Santa Anna, 78, des d'on van donar un nou impuls a l'establiment. Des d'aquell moment, s'han dedicat a elaborar embotits tradicionals de la comarca, com la botifarra blanca i negra, el perol, la catalana, el cap de senglar, les botifarres de fetge i d'ou, el fuet, la llonganissa i els llocs embutxats. Entre les seves especialitats destaca el pernil cuït, distingit amb el premi de la 5a edició de Girona Excel·lent. Amb constància i passió, han continuat formant-se com a carnisseros-xarcuters i mantenint viu un negoci que ha esdevingut un referent gràcies al seu esforç, al respecte per les arrels familiars i a la qualitat dels seus productes.



Façana actual de la carnisseria.



Hotel Petit Palau

Des de 1970 · Blanes

Carrer Lluís Companys, 19 ✧ hotelpetitpalau.com ✧ 972 331 556

Un edifici de pisos per vendre adaptat a pensió que s'acaba convertint en un magnífic hotel de luxe

La història de l'Hotel Petit Palau s'inicia amb un projecte que, en un principi, havia de ser un edifici de pisos destinats a la venda. Tanmateix, amb l'arribada creixent de turistes estrangers a Blanes, i la manca d'allotjaments a la zona dels Pins, la família promotora va replantejar el pla. En aquell moment, el senyor alemany Carlos Meyer gestionava la petita "Pensió Primavera", amb poques habitacions, i va suggerir que el nou edifici es convertís en allotjament turístic, ja que podia llogar-lo durant tota la temporada estival. Acceptada la proposta, el projecte es transformà en la "Pensió Montserrat", que finalment gestionà la mateixa família. El nom no provenia de la propietària del moment, Maria Bermúdez, sinó de la devoció de l'àvia de l'actual propietari, Antoni Marès, per la Mare de Déu de Montserrat.

El primer gran canvi arribà el 1985, quan s'instal·laren banys a totes les habitacions, que inicialment es trobaven als passadissos. Més endavant, el 1995, es construí una piscina exterior, es renovà la planta baixa i s'habilità un menjador, fites que permetrien obtenir la categoria d'hotel de dues estrelles. A partir d'aleshores, l'establiment passà a ser gestionat per Antoni Marès i la seva dona, Esther Gelmà, actual directora del Petit

Palau. L'Hotel Montserrat va consolidar la seva activitat treballant amb diverses agències de viatge, gràcies a la piscina i a la cuina pròpia, per oferir mitja pensió i pensió completa.

La reforma més important tingué lloc el 2012: es van eliminar les habitacions interiors, totes van incorporar balcó exterior i es modernitzaren completament amb aire condicionat, calefacció, televisió de pantalla plana, caixa forta, telèfon i un ascensor de major capacitat. Aquestes millores van permetre assolir la categoria d'Hotel de 4 Estrelles Superior i adoptar el nom actual, Hotel Petit Palau, més adequat per al màrqueting digital.

El 2024 s'inicià una renovació orientada a la sostenibilitat: eliminació del gas natural a favor de la bomba de calor aerotèrmica, millora de l'eficiència energètica en climatització, aïllament tèrmic i acústic de tota la façana, instal·lació de plaques fotovoltaïques i incorporació de ventilació amb recuperador de calor. També s'hi afegí un segon ascensor per facilitar la mobilitat del personal i reduir el temps d'espera als clients.



Imatge actual de l'establiment.



L'equip que gestiona el Petit Palau.

Tocineria Mario

Des de 1970 · Palafrugell

Carrer Pals, 92 ✧ tocineriamario.com ✧ 972 303 145



Més de 50 anys d'una empresa familiar dedicada a l'elaboració d'embotits artesanals

La Tocineria Mario va néixer l'1 de gener de 1970, quan en Mario Mascarós i la seva dona van inaugurar una petita botiga a la Placeta d'en Bou, 9, a Palafrugell. L'establiment, equipat amb un taulell de marbre i un petit obrador al darrere, es dedicava a espedejar porcs i a elaborar artesanalment embotits tradicionals com botifarres, salsitxes i botifarres blanques i negres. Una de les curiositats d'aquells inicis era la màquina d'embotir: una de les primeres elèctriques de la zona, adaptada anys enrere d'una màquina de fer fideus.

El 1976 s'hi incorporà l'Eduard Gaviña per aprendre l'ofici al costat del seu oncle Mario. Aquells primers anys van estar marcats per l'aprenentatge de les tasques més essencials: lligar botifarres, preparar la carn i atendre els clients amb la dedicació i el tracte proper que caracteritzaven la botiga. Amb el temps, la demanda va anar creixent i el local inicial es va quedar petit. Per aquest motiu, el 1985 es va decidir construir un obrador nou i una botiga més gran al carrer de Pals, 92, on el negoci continua ubicat avui. Aquell mateix any, la Natàlia, esposa de l'Eduard, es va incorporar a l'empresa familiar i, juntament amb la tia d'ell, es va encarregar de l'atenció al públic, mantenint el caliu i la proximitat que sempre han definit la Tocineria Mario.



El bon tracte amb el públic és una de les claus del local.



Ja hi ha dues generacions al capdavant de la carnisseria.

El maig de 2008, amb la jubilació dels fundadors, l'Eduard i la seva dona van prendre el relleu per preservar la tradició, la qualitat i el servei que havien consolidat la reputació de l'establiment. Ara, amb cinquanta-cinc anys d'història, l'Eduard representa orgullosament la segona generació al capdavant de la tocineria, amb més de quatre dècades dedicades a un ofici que continua exercint amb passió i il·lusió.



L'interior de la Tocineria Mario.



Serralleria Giner Solà

Des de 1972 · Roses

Carrer José de Espronceda, 27 ✦ 972 257 770

D'un tancat d'uralita amb l'electricitat del veí a un actiu i modern taller de serralleria

A finals de 1972, Fermín Giner va plantar un somni en un terreny modest, amb un tancat d'uralita i l'electricitat que el veí li cedia. Amb un aprenent al costat, hi obrí la serralleria. Els primers encàrrecs foren reixes i balcons, però l'ofici va créixer, sobretot gràcies a l'amistat amb Lluís Mas Blanch, propietari de la sorra, que li confiava les seves màquines pesants: bulldozers, excavadores i fins i tot la nòria que alimentava la sorra. Al moll de pesca, Fermín construïa pals i pescants per a les barques, i amb l'armador J. Reda va viatjar fins a França per conèixer nous sistemes. També forjava i reparava les portes de ferro de les embarcacions d'arrossegament. Amb l'emprenedor Pere Gascón va anar a Suïssa per aprendre a tallar ferro sota l'aigua, amb l'esperança d'aprofitar el metall dels vaixells enfonsats a la badia. El projecte, però, s'esvaí per culpa d'uns permisos que no van arribar mai.

Quan l'empresa Mas Blanch obtingué la concessió de les escombraries del poble, Fermin creà els primers contenidors de ferro d'1 m³. La tapa, massa pesada, el va portar a inventar-ne una de partida que s'obria amb un pedal. Més endavant, amb el boom de la construcció, es dedicà a fons als balcons i reixes.



Interior del taller.

El 1996, el gendre, Joan Solà, hi entrà per aprendre l'ofici i preparar el relleu. Ara és qui porta el timó de la Serralleria Giner Solà. S'hi fabriquen portes, reixes, baranes i automatitzacions, i de tant en tant alguna escala de cargol. A l'entrada del taller, una figura de corten —disseny de la filla— mostra un ferrer alçat sobre l'enclusa, record dels inicis. Potser algun dels tres nets escriurà la història de la tercera generació.



Fermín Giner i Joan Solà.



Un camió a l'entrada, on hi ha la figura del ferrer.

Hotel del Prado

Des de 1973 · Puigcerdà

Ctra. de Llívia, 1 ✦ hoteldelprado.cat ✦ 972 880 400



Un refugi de calma i bona gastronomia al cor de la Cerdanya per a hostes que busquen desconnectar del brogit

L'Hotel del Prado de Puigcerdà, envoltat d'un jardí esplendorós, va néixer fa seixanta anys de la mà de Joan Aleix, pagès i criador de cavalls de Prullans. Aquell primer edifici, amb només dotze habitacions, mirava els Pirineus amb la humilitat dels inicis. El 1973, l'àvia de Montse Dolcet en va signar l'arrendament i uns anys més tard, Lluís Dolcet i la seva dona, Pepita Bosch, el van adquirir. La Pepita era filla d'hostalers i restauradors, ja que l'àvia era filla de Can Casanovas de Fornells de la Muntanya i van regentar ca l'Angel a la Pobla de l'Illet i l'hotel Maria Victòria a Puigcerdà. Amb empena i dedicació, el van ampliar fins a les actuals cinquanta-quatre habitacions, però sempre preservant l'ànima d'hotel familiar i acollidor.

El jardí, que s'estén com un refugi de calma, va créixer el 1982, quan van comprar un tros de terreny al pintor Josep Puigdemolles. Avui acull taules i cadires, parc infantil, sauna, piscina coberta i una pista de tennis que conviden a desconnectar. La seva ubicació, a només cinc minuts del centre de Puigcerdà, permet descobrir la Cerdanya a peu, amb bici, amb esquís o simplement deixant-se endur per la serenitat de la vall.

La història del Prado és inseparable de la vocació gastronòmica de Lluís Dolcet. Fill de Cal Dolcet d'Alàs, havia après l'ofici al Ritz, al Santa Marta i a altres hotels emblemàtics abans de tornar a la



El magnífic jardí de l'hotel.

comarca. Al Prado va consolidar una cuina catalana i pirinenca basada en productes de proximitat: trinxat amb col d'hivern, arròs melós de muntanya, tiró amb Torb de la Cerdanya o llenguado a la Meunière amb mantega del Cadí. La seva passió el convertí en divulgador incansable de la cuina cerdana i en figura clau de la Mostra Gastronòmica d'Alp i la Festa del Trinxat.

Avui el relleu és ben viu. Montse Dolcet, la filla gran, formada en direcció hotelera i apassionada de la rebosteria, comanda l'establiment amb energia i elegància. Amb ella, el Prado manté viu el seu esperit: un hotel proper, familiar i arrelat a la terra.



L'antiga escala de l'hotel.



Una de les habitacions de l'establiment, amb bones vistes.



El pati durant una nevada.



Un dels plats de tardor.



Grup Curanta

Des de 1975 · Torroella de Fluvià

Ctra. C-31 km 370 ✦ grupcuranta.com ✦ 972 550 053

Un grup innovador de producció de materials per a la construcció compromet amb el territori

Grup Curanta celebra cinquanta anys d'un camí que va començar amb un sol camió, una pala de mà i la determinació de Tomàs Curanta, que a Torroella de Fluvià va posar les primeres pedres d'un projecte construït amb esforç i visió.

Aquella petita activitat d'extracció d'àrids, sostinguda per la constància i la qualitat, es convertiria amb el temps en una empresa sòlida i respectada, impulsada per les generacions que el van seguir. Amb el pas dels anys, el grup va créixer i va diversificar-se, evolucionant de la simple comercialització d'àrids a la producció de materials per a la construcció i a la creació de solucions innovadores. La segona generació, amb Marta Curanta i Joaquim Roca, va aportar una mirada tècnica i estratègica que va professionalitzar l'empresa i en va ampliar l'abast, consolidant-la dins del sector.

Un dels pilars que ha definit sempre Grup Curanta és el compromís amb el territori. La restauració d'espais naturals s'ha convertit en una part essencial de la seva activitat, retornant vida a zones transformades i demostrant que indústria



El Grup Curanta va començar amb un sol camió.



Una antiga excavadora de l'empresa.

i sostenibilitat poden avançar plegades. Els seus projectes de recuperació ambiental han estat reconeguts per la millora del paisatge i de la biodiversitat.

Avui, amb la incorporació de la tercera generació, encapçalada per Julià Roca Curanta, el grup continua creixent sense perdre les arrels. La nova etapa aposta per la digitalització, la innovació, l'eficiència energètica i la millora constant dels processos. Mig segle després, Grup Curanta mira enrere amb orgull i cap al futur amb la mateixa il·lusió que va moure el seu fundador. L'esforç, la qualitat i la proximitat al territori continuen sent el motor d'una història que encara s'està escrivint.



Vehicles de l'empresa a Torroella de Fluvià.

El jurat dels premis

El jurat dels guardons està integrat per: Jaume Fàbrega, president de la Cambra; Lúdia Vidal, vicepresidenta de la Cambra; Eduard Torrent, director gerent de la Cambra; Joan Boadas, arxiver i Cronista Oficial de la ciutat de Girona; Júlia Torrent, excap de comunicació de la Cambra; Pilar Marquès, directora de la Càtedra Cambra de l'Empresa Familiar de la UdG; i Jordi Grau, president de la demarcació de Girona del Col·legi de Periodistes. Actua com a secretari Gerard Bagué, cap de comunicació de la Cambra.



Bases dels guardons als Establiments Històrics 2026

La 47a edició de les Distincions a Establiments Històrics que concedeix la Cambra de Comerç de Girona es registrarà d'acord amb les normes següents.

BASES:

1. Seran distingides amb un diploma i una placa de forja artística, una peça única per lluir a la façana de l'establiment, totes les empreses comercials, industrials o de serveis establertes a les comarques gironines, i que acreditin que en el decurs de l'any 2026 hagin complert els 50, 75, 100, 125, o 150 anys de la seva activitat mercantil. També qualsevol altra xifra rodona a partir dels 150 anys.
2. Es podran distingir totes les empreses que acreditin més de 50 anys d'existència i que no hagin obtingut mai abans la distinció. En aquest cas, no cal que sigui una xifra rodona.
3. Caldrà aportar els documents relatius a la data d'inici de la vida de l'empresa i a la seva continuïtat fins als nostres dies. Els documents no hauran d'oferir dubte sobre la seva autenticitat.
4. El fil de la continuïtat de l'empresa vindrà marcat per l'activitat, d'acord amb l'evolució pròpia del sector, o bé per la relació familiar o d'associació empresarial amb els fundadors. En cas de dubte, el jurat tindrà la darrera decisió al respecte.
5. No influirà en la decisió el fet d'haver traslladat l'establiment a un local diferent de l'originari, sempre que ambdós es trobin dintre dels límits de la demarcació territorial de la Cambra de Girona.
6. El lliurament de les distincions tindrà lloc a cada establiment entre finals d'aquest any i inicis del següent. S'editarà una revista commemorativa amb fotografies històriques de tots els establiments. Cada guardonat en rebrà 10 exemplars.
7. La decisió final sobre els establiments a distingir serà presa per un jurat format per professionals de la Cambra, historiadors i experts en documents històrics. Qualsevol circumstància no prevista serà resolta de manera inapel·lable pel propi jurat.
8. A més de la documentació acreditativa de l'antiguitat, caldrà lliurar còpia del NIF de l'empresa, una breu explicació escrita sobre la seva història i vicissituds, així com algunes fotografies antigues i modernes.

Caldrà fer arribar la documentació a la Cambra de Comerç de Girona, Gran Via de Jaume I, 46, abans del dia 31 de juliol de 2026 (gbague@cambragirona.org).



Publicació de la Cambra de Comerç de Girona

Textos i imatges: Establiments premiats

Coordinació i elaboració: Gerard Bagué

Revisió i correcció: Carla Garcia

Disseny i maquetació: F. Xavier Pérez

Impressió: Alzamora gràfiques

