

ElGuía

HOTEL | RESTAURANT

CA'S PENTINADOR *El Guía*

Descobriu l'essència autèntica de Sóller.
Un petit hotel,
un restaurant i molta
història per explicar.

L'hotel El Guia, a Sóller, és un dels
establiments hotelers i de restauració
més antics de Mallorca,
portant obert des del 1863.

ÍNDEX

Introducció	03
1. Antecedents i inici: Hostals i fondes a la fi del segle XIX a Sóller	04
2. <i>Ca's Pentinador</i> i El Guía: entre telers i camins	07
3. L'evolució del negoci i la propietat	09
4. Altres curiositats de <i>Ca's Pentinador</i> – El Guía	
Detall de les ampliacions i reformes	15
Teles mallorquines	16
Persianes mallorquines	17
Els taulells a les habitacions	18
Nits del Pati	19
Les falgueres	20
Arayes (llums) de vidre bufat	21
Els siurells	22
Els quadres	22
Les taronges	24
L'oliva – l'oli	25
L'ametlla	26
Fonts documentals i gràfiques	28

CA'S PENTINADOR - *El Guía*

Carrer de Castanyer, 2
07100 Sóller, Illes Balears
www.hotelesguia.com
info@hotelesguia.com



Antoni
Quetglas

Jaime
de Garnica

Una breu INTRODUCCIÓ

Descobrir l'essència d'un lloc és viure'l de manera autèntica.

Conèixer el seu origen, la seva història. En El Guia sabem que som autèntics pel nostre respecte i compromís amb l'herència, amb el nostre origen. Després de més de cent cinquanta anys, ens sentim orgullosos de seguir la tradició de benvinguda al visitant de la nostra terra, de treballar a cura del benestar i el plaer dels nostres hostes.



Arc i porta entrada El Guia

Descobreixi l'essència de Sóller amb nosaltres; formi part de la nostra història de la mà d'un equip professional que li convida a viure una experiència memorable a la nostra ciutat, i del nostre hotel, el lloc ideal per a una estada en el cor genuí de l'hospitalitat, que per a un solleric és obrir les portes de la casa al visitant.

Es troba vostè a l'Hotel El Guía – *Cas Pentinador*,¹ un edifici replet d'història que ha crescut i evolucionat amb la vila de Sóller.

En aquest document trobarà una relació de dades i curiositats que reviu l'herència.

Cada apartat contempla un aspecte concret, per la qual cosa es pot llegir en petites píndoles segons el seu interès per la matèria o com si fos una novel·la.

Gaudeixi de la lectura i no dubti a preguntar-nos. No hem registrat tot el que sabem!

¹ Cas Pentinador o Ca's Pentinadó, totes dues formes són correctes. Ca's Pentinadó és com a figura en l'arc que dona accés al pati. Cas o Ca's és una contracció mallorquina per a referir-se a "la casa de". En aquest cas a "casa del peinador", com s'explicarà més endavant.

1. ANTECEDENTS I INICI: HOSTALS I FONDES A LA FI DEL SEGLE XIX A SÓLLER

Sóller, des de finals del segle XVIII i durant tot el segle XIX, va ser objecte d'una important transformació social, econòmica i cultural. El cultiu i l'exportació de la taronja i, en menor mesura, de l'oli i el desenvolupament de la indústria de teixits de cotó, va fer que la localitat creixés i es convertís en un dels pols d'atracció de Mallorca.

Els accessos eren el principal problema de la vila. Per terra existien quatre camins a la vall: el que enllaçava amb el Port; el que anava cap a Palma pel sud; un altre cap a les viles de Deià i Valldemossa per l'oest; i un quart cap a Inca passant Lluc i Selva pel nord-est. Tots eren camins estrets, empedrats, tortuosos, empinats, escalonats i únicament transitables a peu o a lloms d'un animal. El transport de mercaderies i persones es feia amb animals de càrrega que sovint viatjaven en grup.

Aquesta situació va canviar amb la construcció de la carretera de Palma a Sóller pel Coll en 1847.² La principal conseqüència d'aquesta nova via de comunicació va ser la introducció del carruatge a Sóller, mitjà de locomoció que va facilitar el transport de persones i mercaderies.

De fet, gràcies a la moderna carretera del Coll, en 1856 es va establir el primer servei de transport en diligències cap a Palma.

En aquestes dates també es van fer treballs en infraestructures, especialment del Port, destinades a impulsar el trànsit comercial i el trasllat de passatgers. Altres progressos van ser l'enllumenat públic amb fanals d'oli (1853), la vigilància nocturna de les vies públiques mitjançant els serens (1855), la primera estafeta de Correus (1858) i la línia telegràfica (1865).



Carretera del Coll (construïda a 1847)

² L'obertura de la carretera del Coll de Sóller va suposar trencar l'aïllament que Sóller mantenia amb la resta de l'illa. Recordem que en aquella època el desplaçament Palma – Sóller exigia dos dies, fent nit; en carruatge fins a Ca Penasso o, en el millor dels casos, fins a Alfàbia i la resta del viatge a llom de somera o a peu.

Totes aquestes millores van ser acompanyades de l'arribada a la localitat de viatgers que van contribuir, amb les seves visions de Mallorca i de Sóller en particular, a fomentar una imatge idíl·lica de la localitat, que va atreure posteriorment a molts visitants. Aquests viatgers procedien de diversos països d'Europa, així com de la Península Ibèrica i solien pertànyer a les classes socials més privilegiades, ja que es podien permetre el luxe de viatjar i passar llargues temporades en diferents llocs; tampoc podem obviar que alguns tenien afanys polítics i econòmics. en diferents llocs; tampoc podemos obviar que algunos tenían afanes políticos y económicos.

Bastants d'ells van descriure a Sóller en relats, cadascun seguint les seves vivències i els seus criteris. No obstant això, van tenir en comú el tractament dels temes del paisatge, la riquesa econòmica i agrícola, les descripcions urbanes, especialment les dels edificis que consideraven més importants, el port o el caràcter dels sollerics. Aquests primers visitants venien atrets pel paisatge de la nostra Vall i, també, amb un interès científic.

De fet, sovint solien realitzar excursions per les muntanyes, contractant persones locals perquè els guessin pels senders. Aquests guies solien ser els propietaris de les fondes o familiars seus, que treien uns diners extres amb aquest treball. De tots els viatgers que van venir, segurament el més destacat va ser l'arxiduc Lluís Salvador d'Habsburg-Lorena (1847-1915) qui, a partir de 1867, visitaria moltes vegades la nostra illa, fins a arribar a establir-se. En la seva magna obra *Die Balearen* va fer nombroses referències a Sóller.

L'arribada de visitants a la localitat va generar una petita i molt bàsica infraestructura de serveis per a atendre'ls. Hi ha constància que, durant tota la primera meitat del segle XIX, hi havia dues fondes en la localitat. També, en l'antic camí a Palma hi havia una casa que des de finals del segle XVIII feia funcions d'hostal, donant menjar i allotjament als viatgers, conegut com *Ca la Senyora Maiola de s'Hostalet*.



Retrat de l'arxiduc Lluís Salvador, realitzat per José María Fayos

En 1863 hi havia dues cases d'hostes: una es trobava al carrer de Sa Mar, 6 i l'altra al carrer Castanyer, 3.³ Cap a mitjan decenni de 1880 funcionaven solament tres hostals: *La Paz*, *La Balear* y *Cas Pentinador*, als quals es va unir *Marina* en 1898.

Un factor a tenir en compte en aquesta dècada va ser l'establiment de línies marítimes regulars amb vaixells de vapor, entre Sóller i diferents llocs del continent (Barcelona, Marsella, Sète) el que va afavorir la vinguda de visitants des de la Península.

Cap a l'última dècada del XIX, la societat mallorquina ja era molt conscient del que suposava la incipient indústria turística i la vall de Sóller s'estava convertint en un dels principals focus receptors de viatgers que volien combinar el paisatge natural i verge amb un cert cosmopolitisme i comoditats.⁴

Cal dir que les fondes funcionaven com a "oficines" per a les persones que s'allotjaven per a oferir serveis diversos que no solien tenir els pobles de manera fixa. Normalment, una vegada arribats a la localitat, feien propaganda del servei que oferien a través de pamflets o anuncis inserits en la premsa local. D'aquesta manera les fondes eren també centres de reunió i d'intercanvi econòmic, fins i tot de recaptació d'impostos.⁵



Anunci cotilleria 1 abril 1911 Setmanari Sóller



Vapor de càrrega i passatgers Villa de Sóller

³ La numeració d'aquest carrer ha sofert diverses modificacions al llarg dels anys; en l'actualitat l'hotel és el número 2, havent arribat a figurar com 1, 3 y 7.

⁴ Per a aquest fi va ajudar, i molt, la inauguració del tren de Sóller (16 d'abril de 1912, el mateix dia que es va enfonsar el Titanic). Inicialment amb locomotores de vapor que omplien de fum els vagons quan coincidien trams escarpats i túnels. L'electrificació de la ciutat (1929), la tercera de Mallorca, conseqüència de la línia elèctrica construïda pel ferrocarril, va permetre substituir les locomotores de carbó per elèctriques. Els preus en 1929 eren: Cas Pentinador 10 pessetes (0,06€), Hotel Ferrocarril 12 a 15 pessetes (0,07 a 0,09€), Mar i Sol (Port) 12 pessetes (0,07€), Marina de 14 a 16 pessetes (0,08 a 0,1€).

⁵ Ressenya al Sóller del 6 de maig de 1919 (també en anys anteriors i posteriors): "Tornarà a estar en aquesta ciutat el recaptador de l'impost de cèdules personals, en els dies compresos entre demà i divendres vinent, tots dos inclusivament. Tindrà la seva oficina oberta per als quals voluntàriament vulguin proveir-se de la seva cèdula personal per al corrent any en la fonda Ca's Pentinadó, carrer de Castañer."

2. CA'S PENTINADOR I EL GUÍA: ENTRE TELERS I CAMINS

Aquest hotel és conegut a Sóller per dos noms, el popular i l'oficial. El seu origen etimològic és pels oficis que van practicar els seus propietaris en moments determinats: "Pentinador".

Segons F. B. Moll en el seu Diccionari Català-Valencià-Balear:

«PENTINADOR, -ORA m. i f. i adj.

1. Qui pentina; qui té per ofici pentinar (cabell, cànem, etc.)
2. Raspall bast, de tot just 80 cm. de longitud per 25 o 30 cm. d'amplària, amb puntes de ferro col·locades verticalment, i que serveix per a pentinar el cànem o el lli
3. Mocador gran amb el qual es cobreix des del coll fins a la cintura de la persona que es pentina, perquè no li caigui cabell en el vestit»

D'aquesta manera s'entreveu que el seu origen es troba en el treball de "pentinador", que era l'encarregat de pentinar la llana.

Aquest ofici estava lligat al món de la producció dels teixits de llana, sector important en l'economia local fins a principis del segle XIX. El pentinar la llana es donava després de la neteja i assecat del teixit i tenia com a finalitat aclarir, desembolicar, homogeneïtzar, alinear i suavitzar la fibra per a donar ordre i direcció, aconseguint finalment una cinta que acabarà en fil. Per a això s'utilitzava el pentinador, una fusta rectangular amb un mànec, que té clavades en la seva superfície una sèrie de pues llargues alternades en fileres. Cal assenyalar que aquests treballs eren compatibles amb altres activitats ja que es duïen a terme en determinades èpoques de l'any o en fases molt puntuals del procés de producció.

Pel que fa a Cas Pentinador, el malnom (sobrenom) prové de Cayetano Rosselló, qui en 1835 residia en aquest immoble i tenia aquest ofici.⁶



Pentinador ovelles envers



Pentinador ovelles revers

⁶ L'Ajuntament va promoure una comissió en 1861 per a estudiar la vila de Sóller. Entre les seves conclusions, un document datat el 7 de juny de 1864 relacionava carrers, edificis i habitants, aportant dades sobre l'origen dels seus noms. En aquest document figurava que el nom del carrer Castanyer feia referència a una família amb aquest cognom que vivia allí; i que també se la coneixia com Cas Pentinador perquè vivia una família que "s'ocupava de pentinar canyem i lli". En altres documents s'al·ludia al fet que "pentinaban oveilles".

Orígens de "EL GUÍA"



Léon Louis Rolland

L'altre nom del negoci, el que ha romàs, va ser el de "El Guia" i també té el seu origen en un dels treballs que realitzava el propietari de l'establiment. Des de l'arribada dels primers viatgers del segle XIX, els amos de les fondes i hostals es guanyaven un sobresou com a guies, transportistes o acompanyants d'aquests visitants pels camins i racons de la vall de Sóller, normalment amb una somera que també podia servir per a portar material o queviures per a l'excursió.⁷

Dels molts exemples de Cas Pentinador relatius al treball de guia podem citar el del naturalista francès Léon Louis Rolland qui el 1903 es va establir a Sóller amb la intenció d'estudiar a fons la flora micològica de la comarca.⁸

Altres visitants il·lustres habituals van ser els polítics Antoni Maura i José Sánchez Guerra⁹ que en les seves visites a Sóller contractaven a Bernardí Celià per a les seves excursions.

⁷ Conten les llegendes que a les muntanyes de la vall de Sóller habitaven bandolers (*bandejats*) que assaltaven als caminants; probablement reminiscències de la revolta de les Germanies.

⁸ D'aquesta recerca, enfocada en fongs en ambient d'humitat càlida, es van publicar dos estudis (26 nous fongs entre espècies i subespècies i després d'haver catalogat 310 espècies). També va analitzar un fong (*Armillarea mellea*) que es considerava inocu, però perjudicava els tarongers.

El científic va tenir una estreta relació amb Antoni Magraner (propietari de la fonda on s'allotjava) i amb Bernardí Celià "El Guia", aquest pel seu alt coneixement de la zona. Molt sovint sortien junts d'excursió. Com a agraïment a l'hospitalitat de l'amo de la fonda, Rolland va recordar a Magraner en un dels fongs descobert, cridant-ho *Dendrophoma magraneri*.

En honor a Rolland i Magraner, celebrem cada any unes jornades micològiques, amb un menú especial basat en els bolets i amb activitats que ens permeten aprofundir en el coneixement dels fongs!

⁹ Antonio Maura (1853–1925) president del Consell de Ministres d'Espanya en cinc ocasions entre els anys 1903 i 1922 i José Sánchez Guerra (1859–1935) així mateix president del Consell de Ministres d'Espanya i ministre de diverses carteres entre 1903 y 1923.

3. L'EVOLUCIÓ DEL NEGOCI I LA PROPIETAT

La referència més antiga que trobem d'aquest establiment, situat originalment al carrer de Castanyer núm. 3, és de 1863 quan està documentada la fonda regentada per Sebastià Serra que havia estat l'últim posador de la finca de Can Maiol¹⁰ i segurament tenia llogat part de l'edifici per a diversificar els seus treballs. Almenys fins a principis de la dècada de 1870 va regentar aquest negoci.

Posteriorment, des de la dècada de 1880, ho va gestionar Antoni Rosselló i Catalina Castanyer, matrimoni amb tres filles, ja que la seva família era la propietària de l'immoble. El seu pare, Cayetano Rosselló era natural de Palma i constava de professió "rastrillador" (traducció de "pentinador" segons va adaptar l'escrivà al castellà). El seu fill Antonio figurava també amb aquesta professió i la de teixidor.

Aquesta fonda rebia el nom de Cas Pentinador i disposava de 3 habitacions. A la mort de Rosselló i després de regentar-ho la seva viuda (popularment "Fonda de la vídua de Rosselló"), va passar, el 1902, a la seva filla Paula Rosselló i el seu espòs Antoni Magraner.¹¹ D'aquests propietaris sabem que realitzaven la labor de guia per a alguns dels seus hostes, però probablement era un treball que ja feien els seus antecessors.



Can Maiol (Estació) i Gran Hotel Ferrocarril (1912)

La fonda era una casa familiar típicament sollerica¹² i bastant austera; aprofitaven els clients de l'Hotel Ferrocarril que acudien a menjar.¹³ A l'ésser una de les poques fondes de la localitat no era estrany que s'allotgessin tot tipus de clients (artistes, polítics, escriptors...) i que servís d'oficina per a fer negocis.

¹⁰ La casa de 1606 amb estructura defensiva que acabaria convertint-se en l'estació del ferrocarril.

¹¹ D'aquesta època és l'arc de l'entrada. Tot el ferro del pati és forjat, tècnica artesanal per a treballar i donar forma al hierro. El resultat es un metall més fort, amb major resistència a la fatiga i a l'impacte. En la forja, el ferro és modelat, colpejant-lo, una vegada que es troba dúctil per efecte de la calor. L'ús de la forja, present en tota Mallorca, és característic de Sóller perquè entre finals del segle XIX i principis del XX la població es va entregar al modernisme. Aquest moviment artístic va marcar Sóller i avui, encara, es aprecien nombroses mostres de ferro forjat en balcons, finestres, baranes i barreres. El gran mestre del forjat modernista a Sóller va ser Manuel Carrascosa (1874-1946). Continuarors i deixebles van ser els sollerics Bernat i Navarro. Els ferrers Navarro, ja en la seva 3a generació, són els autors dels nostres ferros.

Demani informació en Recepció sobre on observar les mostres més representatives de l'artesania del ferro forjat a Sóller!

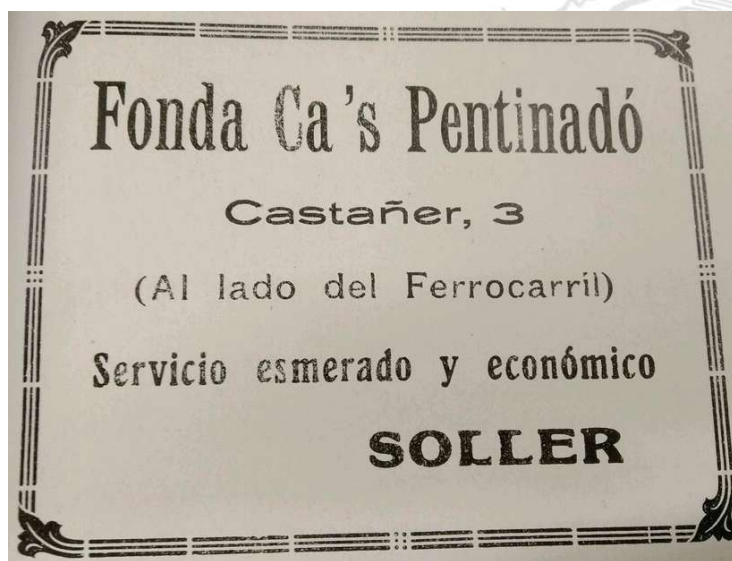
Molts d'ells s'anunciaven en la premsa local. Alguns exemples d'aquesta activitat són:

–«C. Pérez, fotògraf. Fa saber a tots els seus parroquians que els dimarts i dimecres de cada setmana estarà a Sóller i treballarà en la fonda de Cas Pentinador. Carrer de Castanyer». (1899)

–«A les senyores: Avui ha arribat a aquesta població l'acreditada Modista de Cotilles i Directora de la «Corseteria Catalana» de Costa de Brossa de Palma, amb un preciós assortiment de cotilles Cort Sastre, Imperi, etc.; última novetat de París. S'allotja en la fonda de Cas Pentinador, on ha instal·lat la seva rica col·lecció de cotilles. Romandrà aquí tot el dia de demà, diumenge, i previ avís passarà a domicili a prendre mesures i a provar cotilles, portant per a això un extensíssim mostrari de teixits estrangers i figurines de París». (1910)

–«AVÍS: Sr. Manuel Badía, mèdic-cirurgià, ofereix els seus serveis al públic d'aquesta ciutat, i adverteix, que ínterim espera trobar domicili convenient, els malalts podran ser visitats en Cas Pentinador durant les hores de consulta o bé sol·licitar en aquest mateix lloc la seva visita a domicili. Hores de consulta: de 10 a 12 i de 2 a 4». (1914)

–«Catalina Gilet de Puigcercós. Cirurgiana, callista i manicura. Estarà a Sóller, en la fonda de Cas Pentinador tots els dimarts de 9 demà a 5 tarda. Domicili a Palma: carrer de Pelaires, 11». (1918)



Anunci Ca's Pentinadó (1918)

¹² La casa, representativa d'arquitectura rural mallorquina, és protagonista i testimoni del desenvolupament de Sóller, acompanyant i participant de la seva esplendor.

La seva ubicació, confrontant a l'edifici de defensa de Can Mayol i després del recinte emmurallat que conforma l'església, marcarà el seu devenir.

L'emplaçament és vital: la seva proximitat a la bulliciosa plaça principal –sense sofrir els sorolls inherents a aquesta–, al nucli medieval i a l'ajuntament, protegit pels edificis ja citats i tot això sense perdre la cara davant les impressionants muntanyes de la vall de Sóller, molt especialment el Coll de l'Ofre.

¹³ Encara que van ser dels primers a oferir allotjament a la vall, va haver de competir molt durament quan, el 1912, després de la inauguració del ferrocarril, l'estació es va habilitar per a habitatge del cap d'estació i la segona planta com a hotel (Gran Hotel Ferrocarril), amb 24 llits.

Bernardí Celià



Bernardí Celià 'El Guia'

Antoni Magraner va morir en 1909 i el negoci el va continuar la seva vídua, Paula Rosselló.

Al febrer de 1925 Bernardí Celià (1871-1943) i la seva esposa Jerònima Timoner van llogar la fonda de Cas Pentinador. Celià, natural de Campanet,¹⁴ s'havia establert a Sóller sobre 1898. Aficionat a les baralles de gossos de presa, posseïa diversos animals per a fer apostes. Aquestes baralles eren molt populars a Sóller i se celebraven en un pati circular del carrer Pau Noguera,¹⁵ apostant diners. Bernardí venia a Sóller amb els seus gossos i participaven en aquest espectacle. A principis del segle XX la família vivia al carrer Real núm. 1 (l'actual *Casa Margarita Trías*) i Bernardí es dedicava a l'ofici de traginer, amb transport de mercaderies i persones a escala local. Guardava els rucs i els carros en un pati del carrer de la Unió. Per a guanyar-se un sobresou, i com coneixia les senderes de la Vall, també feia de guia pels camins de la zona als turistes que visitaven la ciutat.¹⁶ I a pintors com Anglada Camarassa, Joaquín Mir, Santiago Rossinyol, Cittadini, Bernareggi o Cardona.

Els nous gerents van reobrir formalment l'establiment a l'abril de 1925 havent realitzat importants reformes interiors. També van canviar el nom oficial de l'establiment pel de El Guia. Com a novetat, van posar un petit cartell amb una somera pintada per a recordar als possibles clients els serveis complementaris que oferia el negoci. Així l'oferta era més completa: oferien menjar, hostalatge, guiat i, al mateix temps, tenien uns bons estables per als animals. En aquesta època, entre d'altres, es va allotjar el poeta Rafael Alberti.

¹⁴ Campanet, població a uns 50 km de Sóller per camins i carreteres, encara que només a 22 km de distància en línia recta.

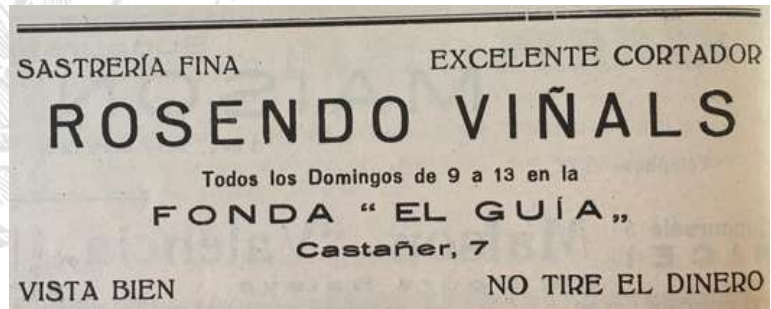
¹⁵ Pau Noguera 24. Posteriorment se situaria allí la fàbrica de tèxtils Can Fiolet.

¹⁶ Els desplaçaments es feien en someres o en carruatge. "El Guia" tenia dos carruatges de quatre rodes i, almenys, tres bísties. I cobrava, en 1920, 30 pessetes (0,18 euros) el viatge en carruatge d'anada i el doble si incloïa la volta. El viatge a Lluc, per exemple, 36 km, suposava dia i mig. Depenent del destí s'anava en ruc fins on fos possible, continuant a peu. Aquesta activitat i la satisfacció dels seus usuaris li va generar una gran reputació, per la qual cosa els seus veïns es dirigien a Bernardí amb el sobrenom del qual s'havia fet mereixedor: "El Guia".

En 1943 mor Bernardí Celià i li substitueix al capdavant del negoci el seu fill Joan Celià, casat amb Catalina Ensenyat. Aquest va dedicar tota la seva vida a donar prestigi a la seva empresa. Segons va escriure J. Morell: «Joan Celià tenia per costum dirigir-se cada dia, a les 6 i mitja del matí al mercat, on comprava el millor peix, carn i altres aliments que trobava. També s'emportava les delicatessen i els anomenats pels sollerics "primeurs" –primers productes de la temporada– jueves, espàrrecs, etc., arribaven al Guia abans que a qualsevol altre establiment».



Anunci Reobertura per Bernardí Celià (7-02-1929)



Anunci Sastre allotjat a El Guia (4-05-1935)

Tant Joan com Catalina tenien coneixements d'idiomes, ja que ell de jove havia emigrat a Alemanya¹⁷ i ella a França, on els pares tenien un negoci.

Això va afavorir l'allotjament d'estrangers en el seu establiment.

Malgrat ser un establiment que ja tenia una certa fama, els anys quaranta (després de la Guerra Civil espanyola i amb Europa en guerra) van ser durs per a tots els negocis i El Guia no va ser cap excepció. Les compres de l'establiment havien de fer-se al dia i moltes vegades els productes també s'adquirien al detall en petites quantitats. Va haver-hi artistes que volien pagar l'estada o el menjar amb les seves obres, però els propietaris no ho podien acceptar per la necessitat de tenir liquiditat per a afrontar les despeses diàries.

El 1944, es van realitzar unes importants reformes¹⁸ per a augmentar el nombre d'habitacions i dotar a tots els pisos de bany i aigua calenta. Posteriorment comprarien els immobles adjacents (*Can Sisú*) per a guanyar espai per al jardí i acabarien tenint la propietat de tot l'edifici el 1957.

¹⁷ 1932 a 1935.

¹⁸ La tradició sollerica mostra la seva hospitalitat amb la doble porta. La porta exterior compta amb dues portalades, de fusta gruixuda i sota un arc de pedra.

La porta interior és més lleugera i amb cristall, facilitant la visió de l'interior. Molt sovint la porta tenia una campaneta, per a avisar de la visita.

El propietari mostra els seus mobles (no pot faltar un rellotge de caixa alta, amb pèndol i pesos en el seu interior).

Després de la segona porta s'accedeix a una petita sala on es rep a les visites; només els molt afins i familiars passaven a estades posteriors, lluny de mirades, si la visita es considera una intromissió existeix una dita: "la porta oberta dona dret a pegar una ullada, però no a entrar-hi".

Al matí la porta exterior s'obre i roman oberta fins a la nit, excepte que no hi hagi ningú a la casa. Es tanca a la nit, amb l'arribada de tots els membres de la família.

La porta d'accés d'El Guia manté el costum local. És original, de mitjan segle passat.

Després d'això, es van dur a terme diverses obres d'ampliació i millora de l'edifici: instal·lació d'una caldera que funcionava amb carbó, peles d'ametlla i ossos d'oliva que va permetre calefacció central i en 1970 es va tornar a reformar i ampliar l'hotel i es va ensostrar la primitiva terrassa del restaurant amb la finalitat de guanyar espai i ampliar el seu període d'ús. Això els va permetre oferir més serveis com acollir grans esdeveniments socials (bodes, batejos i festes privades). Va haver-hi celebracions de fins a 200 persones.¹⁹ En 1976, es va ampliar la cuina. En aquests anys va agafar fama el restaurant del Guia, com un referent de bona cuina, no sols entre els locals sinó també entre els foranis.²⁰ Cuiners com els xefs Jaume –Es Senyor–, Toni –Collet–, Biel Bernat –Coc–, Pere Frontera –Punyal–, o Jaume Ordines han sabut mantenir la qualitat d'aquest establiment. La carta del Guia sempre ha tingut una certa reminiscència francesa. Entre els plats més populars d'aquest restaurant trobem el biscuit glacé, els canelons, el llenguado meunière, les carxofes farcides d'espínacs o els arrossos.²¹



Terrassa del menjador (1967)



Grup belga Les Hirondelles (1972)



Menjador preparat per a celebració (1982)



Celebració de l'Associació Filatèlica

¹⁹ Malgrat la dificultat del Coll (no existia el túnel) venia molta gent de fora a menjar a El Guia. Estrangers (sobretot anglesos) i "la gent amb diners" de Palma.

²⁰ J. Rullán, visitant habitual, recorda una ocasió que, a Palma, "va assistir a una discussió entre un senyor d'una certa edat i un altre bastant més jove que parlaven de restaurants. El major sostenia que el millor que coneixia es deia Cas Pentinador; i el jove que no, que era El Guia. Es van anar acalorant i la cosa es va posar perillosa. Va demanar parlar i com s'ho va aclarir que es tractava del mateix restaurant i que un era el nom original, l'altre el nom actual i que popularment eren utilitzats tots dos noms"

²¹ Les carxofes farcides, els canelons i el biscuit glacé han estat en la carta des de 1943.

El seu treball ha estat distingit al llarg dels anys amb premis com el "Cobert de Plata" d'Última Hora i també la placa al Mèrit Turístic; va ser el primer restaurant de Balears a ser esmentat en la prestigiosa Guia Michelin; catalogat com a Establiment Històric per l'Ajuntament de Sóller. Es distingien també per fer un servei "a l'anglesa" i perquè els cambrers anaven d'etiqueta. Així no és d'estranyar que el negoci creixés gràcies al boom turístic que es va iniciar amb el club belga *Les Hirondelles* (Les Orenetes). Els grups belgues que venien van arribar a ser tan nombrosos que superaven la capacitat de l'hotel. Per aquest motiu el propietari establí acords amb cases veïnes per a llogar habitacions i a vegades es donava la circumstància que es compartien habitacions amb altres persones que no es tenia cap relació. Així els turistes dormien en cases particulars i menjaven a l'hotel.



Joan Celià, fills i empleats



Anunci El Guia a setmanari Sóller

Quan es buidava una habitació, s'avisava als clients que podien anar a Cas Pentinador a dormir, si bé en alguna ocasió els turistes van preferir romandre a la casa on els havien allotjat.

També fidel a la seva relació amb l'art, l'establiment va acollir a molts dels artistes que van estar en la localitat en les dècades de 1950-1970, com a Castellanes, Miret, Conde Dixon o Ventosa.

Quan Joan es va retirar, el negoci el van continuar els seus fills, Catalina i Bernardí Celià, juntament amb l'esposa d'aquest últim, Rosa M. Arbona. Joan Celià va morir en 2006 amb 90 anys.

En 1994 van comprar la casa veïna de *Cas Carreter* i van realitzar obres per a millorar els serveis sanitaris de les habitacions.

En 2017, els germans Celià es van retirar i van cedir la gestió del Guia a la societat sollerica Falguera Inversions que, compromesa amb el llegat rebut i la tradició que representa, va escometre una reforma i ampliació en els anys següents en la qual va incorporar l'edifici annex i diverses facilitats com l'spa,²² aconseguint la qualificació de quatre estrelles²³ per a l'establiment.

²² La zona que actualment és l'spa va tenir usos molt diversos a través del temps: zona de treball per a l'ofici de pentinador i cavallerissa per a albergar bestiar: es van allotjar allí les someres i cavalls que usava Bernardí Celià "El Guia" per a transportar mercaderies a altres poblacions de l'illa.

Posteriorment fou la dependència on s'emmagatzemava el combustible de la caldera: clovelles d'ametlla i pinyol d'oliva! Finalment, com a zona de magatzematge, des de begudes fins a cadires i taules per a celebracions.

Sobre les 5 del matí es descarregaven les peles al carrer i tot el personal ajudava a introduir-lo en el celler. Amb una corriola arrencaven la combustió, generant una potent explosió amb gran fumera.

L'aprofitament dels recursos naturals (conceptes que ara coneixem per biomassa, ecologia i sostenibilitat) ja era una realitat en El Guia fa més de 70 anys!

²³ En 1986 era 1* i 2* en 2016

4. ALTRES CURIOSITATS DE CA'S PENTINADOR – EL GUÍA

Detall de les ampliacions i reformes

LL'evolució de l'oferta hotelera del Guia ha estat sempre condicionada per dos factors: la seva capacitat creditícia i les peculiaritats dels immobles de Sóller, en els quals, per exemple, les superfícies en els plans verticals no sempre són idèntiques.

Originalment, segons consta en arxius municipals, la *Fonda Ca's Pentinadó* tenia 3 habitacions.

El 1925, quan ho arrendà el matrimoni Celià, té 4 habitacions: són les actuals 101, 103, 201 i 203. Desconeixem quan va passar de 3 a 4 habitacions.

Ja propietaris de l'immoble i després de la defunció de Bernardí, Joan Celià escomet en 1944 una molt important ampliació: l'hotel passa a disposar de 15 habitacions (9 dobles, 6 individuals), de les quals 3 estaven en la planta baixa i la resta en la planta 1. Total 28 llits. 2 banys comunitaris en la primera planta i 1 lavabo en la planta baixa. Creix la terrassa (menjador).

La segona gran ampliació, també executada per Joan Celià, és el 1976. Es cobreix la terrassa donant forma al restaurant actual i s'amplia amb 6 habitacions en planta superior, 5 dobles amb bany, 1 individual sense bany i 1 bany comunitari. L'hotel passa a tenir 21 habitacions, amb 39 llits. També creix la cuina.

L'adequació a les exigències dels hostes obliga dotar de bany propi a totes les habitacions pel que, el 1996, gràcies a la compra d'edifici confrontant, es reconfigura l'espai, sobretot damunt de la Recepció, i s'amplia el pati. Aquesta reforma redueix la capacitat a 19 habitacions.



Pati sense annex (2017)

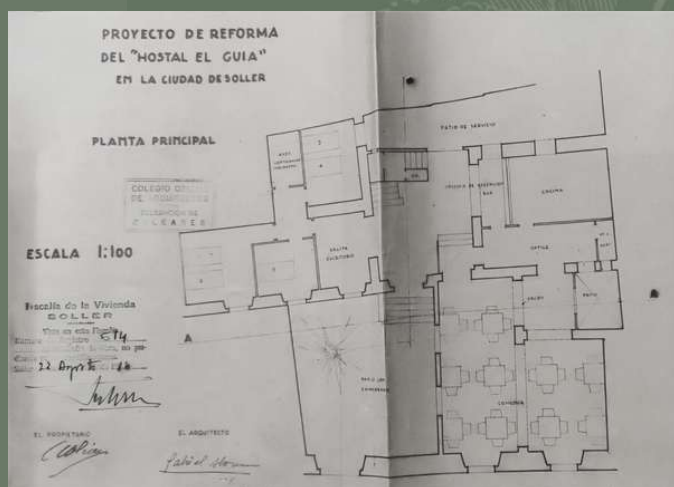


Família Celià y famílies Rullán-Garnica (2017)

En 2017 les famílies Rullán-Garnica (Falguera Inversions), que arrenden l'hotel, reconfiguren els dos banys comunitaris existents, un per planta. En la planta 1 el bany de cortesia (per a la gent que sali) es va adjudicar a la 106 i també per a rober. El bany de la planta 2 es va incorporar a la 206, d'aquí la seva amplitud.

Com sempre, en totes aquestes reformes i ampliacions ha prevalgut, a més de millorar la confortabilitat de l'estada, el respecte al caràcter mallorquí de l'edifici en la seva versió sollerica i la història que representa.

Finalment, en 2018 s'habilita l'edifici adjacent -comprat per la família Celià en 1994-, que estava abandonat, i l'hotel creix amb 5 noves habitacions, 2 d'elles tipus Júnior Suite, passant a 24 habitacions.



Plànol planta baixa reforma 1944



Porta amb roba de llengües

Teles mallorquines

La tradicional roba de llengües mallorquina és present en tots els racons del *Guía*: des de les cortines i els coixins de la sala de Recepció passant pel restaurant *Ca's Pentinador*, fins i tot a les habitacions.²⁴

A principis del segle XIX es va estendre el seu ús quan van començar a elaborar-se en teixit de cotó, anteriorment era en seda.

Abans de llengües se'ls denominava flàmules perquè recorden les flames d'una foguera.

²⁴ El nom de llengües mallorquines fa referència als dissenys que assemblen a les flames o llengües de foc que tenen el seu origen en la tècnica mil·lenària del ikat oriental (ikat significa nuar), una tècnica en la qual el fil s'uneix i es tenyeix abans de ser teixit i el motiu (dibuix) apareix a mesura que es va treballant, idèntic en totes dues cares. Tècnica que va arribar a Europa a través de la Ruta de la Seda i que va acabar a Mallorca ja que molts artesans es van refugiar a l'illa fugint de la Revolució Francesa. Des del segle XVIII hi ha mostres de llengües mallorquines, en seda, entapissant mobles o com a revestiment de parets en les grans cases senyorials de Palma.

Només queden 3 telers artesanals a Mallorca, tots visitables prèvia cita: Riera a Lloseta, Vicens a Pollença i Bujosa en Santa Maria del Camí.

A Sóller va haver-hi fins a 19 fàbriques tèxtils, però cap va produir teles de llengües. L'apogeu tèxtil de Sóller va ser en els anys 40 del segle passat, arribant a tenir 3 torns de 8 hores.

Persianes mallorquines

25

Una persiana és un element mecànic que es col·loca en l'exterior d'un balcó o finestra per a regular el pas de la llum i controlar la privacitat. El terme correcte seria finestrons. L'expressió prové del francès *persienne*, que adjudica a Pèrsia l'origen d'aquesta protecció al sol, en el segle XVIII.

En el cas de la persiana mallorquina l'origen és clarament mediterrani i molt anterior: una defensa davant els forts vents provinents de la mar, intenses pluges en moments puntuals, clima calorós i molt sovint excés de llum. Aquesta solució, a més de matisar l'entrada de la llum, aporta aïllament tèrmic i acústic, i ofereix privacitat.²⁶

En permetre crear corrents d'aire per la disposició inclinada de les peces, sense deixar passar la llum, guanyem en frescor durant l'estiu, evitant recórrer a l'aire condicionat. Sent les finestres la part de la façana que més energia perd, aquestes persianes contribueixen, doncs, a l'eficiència energètica de l'edifici, una característica molt necessària en la lluita contra el canvi climàtic.



Persiana de les finestres



Persiana del pati

²⁵ En alguns llocs se les denomina venecianes.

²⁶ Hi ha xafardejos que diuen que les persianes de làmines inclinades van ser dissenyades pel rei francès Lluís XIV que les utilitzava per a apuntar-se i espia a les dames de la cort quan es banyaven! Estan compostes per un bastidor format per quatre llistons o perfils de fusta (o alumini) encaixats entre si. Al bastidor se li acoblen de costat a costat i una a continuació d'una altra, una sèrie de làmines amb un determinat espai entre elles. Aquest tipus de decoració de finestres, a més del Mediterrani, és comú a Austràlia, Sud-àfrica i el sud dels Estats Units.

Els taulells a les habitacions

En les parets de les habitacions es troben taulells que mostren diversos motius com a vegetals, les feines del camp i dels artesans, representacions dels mesos i les estacions de l'any.

Una vegada més rememorant una tradició ancestral de la nostra terra.

Van ser recuperats per la ceramista sollerica Magdalena Frontera²⁷ a la qual encarreguem unes peces en la remodelació i ampliació de 2017. Malgrat el poc temps transcorregut des de llavors no les conservem totes ja que, lamentablement, uns hostes van decidir emportar-se un parell d'elles "com a record".

Frontera aplica la tècnica mayòlica, terme acceptat des del Renaixement a una mena de decoració ceràmica, que utilitza plom i estany per a l'esmalt i òxids per a destacar la decoració sobre la base.



Rajola cuina



Rajola rebosteria

²⁷ A Magdalena Frontera se la coneix, entre altres coses, per ser l'autora dels rètols de ceràmica dels carrers de Sóller (80 plaques -de 6 llosetes cadascuna- en 40 carrers), la restauració de les fornícules del Viacrucis i de les rajoles de la sala Ses Botigues del Museu de Ca Prunera.

Són rajoles monocromes (marró o blava) de fang cuit i vidriat entre 980 °C i 1050 °C durant 6 hores, deixant refredar en el forn durant 8 hores.

El gravat es talla amb una gúbia o burí en fusta de boix o cirerer.

Sóller té una llarga relació amb la ceràmica. La més intensa és el modernisme, en congregar molt diferents matèries (pedra, ferro, fusta) amb la ceràmica, fins i tot en la façana. Com a mostra Ca Baltasar (Pastor, 32), Ca Depassa (Gran Via, 27), Ca La Nena (Lluna, 52), Casa Vermella (Alqueria del Comte, 18)

Un altre exemple són les fornícules amb les estacions del Viacrucis: 14 representacions de la Passió de Crist, entre l'església de Sant Bartolomé i l'antic convent de San Francisco; la majoria al carrer Isabel II, a escassos 50 metres de l'hotel. Cada hornacina la componen 9 taulells representant escenes de la Passió, rematades per una sentència per a la meditació. Són de finals del segle XVIII.

Demani informació en Recepció dels edificis més emblemàtics del Sóller modernista amb ceràmica en la façana i del recorregut del Via crucis.

Intenti descobrir quin és l'únic taulell de l'hotel no basat en l'obra de Magdalena Frontera!

Nits del Pati

A Sóller estem tan acostumats a viure amb la bellesa que a vegades no l'apreciem en la seva justa mesura. Així passava amb el pati.²⁸

Sí, el pati era un pas obligat per a entrar en l'edifici –el que ja permetia albirar història– aportant serenitat al viatger, però que es mantenia diàfan: únicament una palmera i les falgueres heretades de diverses generacions anteriors.

En el seu inici va ser abeurador i descans de cavalleries, d'això fa ja molt temps. Es manté el pou –encara que inutilitzat– com a element principal el que permet apreciar el conjunt harmoniós d'un pati sollerí. (El sistema de roda, cadena i galleda d'extracció és l'original).



Escala pati a menjador (1967)



Pati original

²⁸ Un matí, encara fresca, però sense risc de pluja, uns hostes ens van demanar desdejunar al pati. Un suc de taronja natural –procedent dels horts dels propietaris a la vall de Sóller–, espremuda per ells mateixos, un pa de pagès amb oli d'oliva de Sóller i un bon cafè.

Aquest va ser l'inici i, a poc a poc, se li ha anat donant més usos.

És el punt de trobada per a experiències puntuals: el guisat de caragols pel nostre xef, la preparació del licor d'herbes pel nostre director, la dissertació sobre bolets de l'expert micòleg, la presentació d'una anyada especial per l'enòleg del celler, el samba jazz d'un guitarrista excepcional.

I si ens visita a l'estiu, sense descartar el sopar en el Port, amb la seva bullicia i mirant a la badia, li aconsellem vivament que gaudi d'una nit–almenys– al nostre pati. Entorn tradicional sollerí i cuina mallorquina elaborada amb afecte i passió. La nostra millor referència és el públic local que ens visita amb regularitat.

Intentant complaure els hàbits de tot el món obrim el restaurant a l'horari centreeuropeu i nòrdic... i l'allarguem per a atendre els "aclimatats" a horaris més mediterranis.

Pregunti en Recepció per la programació d'activitats i experiències. Comparteixi amb nosaltres un moment diferent!

Les falgueres

Els exemplars que tenim al pati de l'hotel El Guia han estat cuidats, mantinguts i heretats, generació rere generació, des que la *Fonda Ca's Pentinadó* pertanyia a la família Magraner, allà per 1905. Desconeixem la seva edat real!²⁹



Falguera del pati



Logo falguera negra

²⁹ Les falgueres estan entre les plantes més antigues de la Terra, són fòssils vivents que han sabut adaptar-se als diferents canvis climàtics i sobreposar-se a tota mena de catàstrofes. El seu origen es remunta uns 420 milions d'anys enrere, molt abans de l'aparició dels dinosaures. Gairebé tot el carbó que usem es deu a l'enterrament i descomposició dels enormes boscos de falgueres. S'han trobat restes fòssils de falgueres de 390 milions d'anys d'antiguitat.

Van viure èpoques en les quals la quantitat de diòxid de carboni (CO_2) en l'atmosfera era molt elevada, com deu vegades més que l'actual, i malgrat això no han experimentat grans modificacions.

La falguera és la millor planta per a col·locar en els dormitoris perquè produeix molt més oxigen que CO_2 i, a més, elimina tòxics de l'aire.

Usos recollits de la cultura popular (curiositats):

- La falguera, ficat en les sabates, elimina el cansament i descansa els peus.
- En cas d'enrampades en peus o en panxells cobrir la zona afectada amb una fulla de falguera.
- L'emplenar un matalàs amb fulles seques de Falguera Mascle, beneficia a reumàtics i nens raquítics.
- Sota les branques de la falguera no s'amaga mai cap serp i amb el seu fum s'eliminen les xinxes.
- Elimina els malsons, allunya el raig i actua contra els encanteris.

El Jardí Botànic, a 11 minuts caminant des del nostre hotel, té una àmplia mostra de falgueres, tant autòctons com d'altres països. En homenatge a aquesta planta i a la seva resiliència, l'hem convertit en el símbol i logotip de la societat gestora de l'hotel.

Aranyes (llums) de vidre bufat

Els llums i aplicacions del menjador són peces úniques dels anys 50 de la fàbrica artesanal Gordiola (Algaida, Mallorca), fundada en 1719.

Fetes a mà, cap és idèntica. L'acabat, amb pigments ocre, només es produeix una vegada cada any, la qual cosa obliga al fet que totes les reparacions i manteniment s'efectuïn en aquest moment.

Admiri la seva transparència, colors, formes, reflexos... en fi, un encant propi d'altres èpoques.

Hem hagut de reformar-les en 2020 per a possibilitar diferents intensitats de llum.³⁰



Aranya Gordiola



Apliqui Gordiola

³⁰ El vidre bufat és un art mil·lenari: els fenicis portaren el vidre a les illes Balears instal·lant els seus primers forns vidriers en el segle II a. C. Els artesans locals van crear formes similars a les de la terrisseria i van ser molt benlloguts pels emperadors romans.

Com el vidre es produeix amb sorra i quars, el resultat depèn de les propietats geològiques del territori.

L'esplendor del vidre bufat es produeix a Venècia en els segles XVI i XVII (cristall de Murano). Malgrat la prohibició de sortir d'Itàlia i difondre les seves tècniques, uns mestres van viatjar a Mallorca i van replicar els seus procediments. Actualment sols queden tres fàbriques a Mallorca: Gordiola (Algaida), Lafiore (Esportles) i Menestralia (Campanet). Es poden visitar prèvia cita.

Procés: El vidre es fos temperatura superior a 1.000 °C durant, mínim, 8 hores. Se introduceix en el forn un tub buit de ferro (*canya*) per a treure la massa de vidre, es bufa per l'altre extrem i s'infla. Se li dona forma girant, ajudat per motlles i pinces. Tot això molt ràpidament ja que el vidre es refreda de seguida i deixa de ser emmotllable. Una vegada obtinguda la forma desitjada se separa del tub amb el tallant. Després es fica la peça en un altre forn, unes 4 hores, per a reduir la temperatura i evitar fissures.

Quan estiguin en el nostre restaurant no busquin la última tendència en disseny ni la innovació trencadora, simplement admirin l'estil intemporal del clàssic i deixin-se traslladar un segle enrere.

Els siurells

És una peça de fang, modelada amb els dits, tradicionalment amb forma de pagès o de dimoni, sobre una peanya, amb un xiulet i els seus respectius forats. Es deixa assecar i, després de coure-la, se li dona un bany de calç submergeint la figureta pel xiulet. Posteriorment es pinta amb traços verds, vermells (principalment), blaus i grocs. Els colors eren la senya d'identitat de l'artesà. El nom prové del xiulet acoblat en la part posterior ("siulen" = xiulen).

Inicialment era un treball sol de dones: les filles i esposes dels terrissaires.³¹



Siurells

Els quadres

32

Actualment tenim en exposició peces de diversos artistes.

Josep Castellanas i Garrich (1896–1980)³³

Postimpressionista. Deixeble de Santiago Rusiñol, ho acompanya a Mallorca per primera vegada en 1919. En 1940 estableix la seva residència a Deià, i en 1960 es trasllada a Biniraix.

Pinta sobretot paisatge rural de muntanya i marines. Li agrada representar perspectives grans i profundes, usar colors clars i lluminosos, dividir la composició en nombrosos plans que defineixen primers, segons i tercers o més temes creant sensacions de profunditat, d'altura i llunyania.

³¹ Cada artesà té una manera personal de pintar els siurells, seguint pautes com poden ser la distribució de pinzellades paral·leles, combinació dels colors, pinzellades perpendiculars o conjugar pinzellades llargues amb punts d'un altre color. Hi ha similituds amb objectes arqueològics de Creta, Xipre, Sardenya, Grècia i Egipte. Una joguina de nens i un instrument per als pastors, ja que amb el siurell controlaven als seus ramats. Fins i tot eren capaços d'interpretar cançons. El pintor Joan Miró, l'avi del qual va néixer a Sóller, va ser col·leccionista de siurells, sent clara la influència en la seva pintura. No deixi de visitar la sala Miró, en l'estació de ferrocarril, confrontant amb el nostre hotel. *En el menjador conservem unes peces de la família Celià.*

³² En la decisió de quins quadres haurien de ser presents en les nostres parets, decidim que haurien de complir tres requisits:

- Que s'haguessin allotjat en El Guia i/o haguessin freqüentat Cas Pentinador
- Que representessin temes de Sóller i/o la Serra de Tramuntana
- Que fossin pintors de reconegut prestigi (el que implicava deixar de costat a joves pintors i encaria la inversió)

³³ Va freqüentar l'hotel i restaurant i va contractar els serveis professionals del Guia. Castellanas exposava regularment en Galeries Mora (Sóller, carrer Bauzà, 4; en l'actualitat Mobles Mora) i la inauguració sempre acabava amb un sopar en El Guia (en 1946 van ser 39 comensals).

En algunes ocasions l'element sorprenent no està en les formes, sinó en el color. El dibuix té una presència capital en els seus treballs, encara que no sempre es basa en la línia definida i clara. Sovint combina el dibuix amb la pintura i els jocs d'ombres i llum. A la sala d'entrada: "Sa Foradada", sortint entre Valldemossa i Deià. Els lleugers apunts de color carabassa indiquen l'inici de la posta del sol. Podria ser el Morro de Sa Vaca (Sa Calobra), però el reflex en l'aigua del forat de la roca defineix el motiu. En el restaurant: "Sóller" s'uneixen els efectes de llum amb l'espectacularitat del conjunt, la força del color i el vigor de la naturalesa.

Bernardí Celià Colom (1921–1985)³⁴

Deixeble de Josep Ventosa, es va especialitzar en els paisatges de la Serra de Tramuntana, rebent reconeixement i premis. Rabiosament postimpressionista, va plasmar la seva força interior en la riquesa del color i la llum. En la seva última etapa, la utilització de taques i masses de color li van portar a fregar l'abstracció.

En el restaurant: "Mollet" (1967) a més de la seva vigorosa pinzellada, es poden apreciar posicions postmodernistes d'exaltació de la llum.

En el restaurant: "Olivera" (1978) pertany a la seva última època, fàcilment recognoscible pel traç gruixut i maneig de la paleta.



Quadre Josep Castellanas "Sa Foradada"



Quadre Bernardí Celià "Olivo"

³⁴ Sollerí, nebot de Bernardí Celià Pons "El Guia", tenia el taller en la pròxima plaça d'Antoni Maura i va ser comensal assidu de Cas Pentinador. També va exposar en Galeries Mora (un referent a Sóller).

Les taronges

Malgrat tenir nombroses referències en els llibres dels viatgers i divulgadors,³⁵ així com en la literatura,³⁶ no es va identificar a Sóller com la “Vall dels Tarongers” fins a 1912 amb la publicació del llibre de Santiago Rusiñol³⁷ “L'illa de la calma”.

En 2200 a. C. es troben les primeres referències escrites referides a les taronges, en un document dedicat a l'emperador de la Xina. El taronger amarg va ser introduït pels àrabs en el segle X. Però no és fins a finals del segle XVI que les cròniques mallorquines citen el cultiu del taronger dolç a l'illa,³⁸ convertint-se en la font de riquesa i pilar econòmic de Sóller (per la seva particular orografia que protegeix del vent, clima idoni, humitat i abundant aigua de torrents i rierols donen lloc a una terra fèrtil, gairebé un vergel) juntament amb les oliveres i la importància comercial del seu port. També va ajudar l'exempció del pagament del delme dels arbres fruiters.

A conseqüència d'aquesta venda internacional, molts sollerics “van fer les amèriques” i altres van triar França per a obrir establiments. Anys més tard, els descendents d'aquests emigrants van tornar i, orgullosos, van mostrar la seva fortuna en edificis senyorials.

No tot van ser alegries: en 1865 una plaga va assolir els tarongers de Sóller, obligant a molts payeses a abandonar els seus horts i emigrar, en aquest cas per diferents motius.

Bastants d'ells van acabar a València, des d'on van contribuir a l'expansió comercial d'aquest fruit.

A Sóller es conreen diverses varietats, principalment peret, canoneta, navel (també anomenada Califòrnia) i navelate... cadascuna amb apreciables contrastos en el sabor i diferents temps de maduració.⁴⁰



³⁵ Georges Sand (1842), Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria (1869-1891), Monsenyor Rullán i Mir (1875), Baró de Davillier i Gustav Doré (1875), ...

³⁶ Alexandre Dumas en el llibre “El Comte de Montecristo”, descriu un banquet amb la millor selecció de fruites destacant “les taronges de les Balears”

³⁷ Pintor impressionista català, assagista, novel·lista i viatger (1861-1931)

³⁸ Va arribar a Espanya des de l'Índia a través de la Ruta de la Seda, en el segle XV

³⁹ Impost, una part de la collita, que calia pagar al rei

⁴⁰ Les taronges que oferim en el desdèjuni provenen (fins que s'esgota la producció) dels horts dels propietaris. En la seva majoria són de la varietat “navel”. Per primavera (varia la data) se celebra a Sóller la Fira de la Taronja i el nostre restaurant Ca's Pentinadó ofereix un menú especial amb plats cuinats amb taronja.

L'oliva – l'oli

Fenícis i grecs van introduir l'olivera en la Península Ibèrica i des d'allí va arribar a Mallorca, encara que ja era present l'ullastre (olivera silvestre) que produeix la varietat mallorquina. Existeix constància que en el segle XIII Mallorca exportava oli cap al Nord d'Àfrica, juntament amb altres productes agrícoles, destacant el Port de Sóller.

En el segle XVI gràcies a una important millora en el cultiu i la producció d'oli, es consolida com la principal font de riquesa de moltes de les finques de Mallorca, bastantes d'elles amb almàssera pròpia, la qual cosa va comportar una expansió de l'olivera, molt especialment a la Serra de Tramuntana.

Ressenyar que, en el segle XVI, els delmes (parts sobre la collita) de l'oli que es pagaven al rei representaven el 10% del total, xifra únicament superada pel blat i l'ordi. Durant els segles XVII, XVIII i XIX l'oli de Mallorca va tenir un paper clau per a l'economia de l'illa, tant per la seva funció d'ingredient bàsic en l'alimentació dels habitants com a producte de canvi i exportació.⁴¹

El cultiu es realitza principalment en terrasses (*marjades*), petits terrenys plans a la muntanya amb murs de contenció construïts artesanalment amb pedra seca, orientades al sud,⁴² on l'única aportació hídrica és de pluja. I es complementa amb bestiar oví per a eliminar els brots i males herbes, així com aportar abonament orgànic.

Les tres varietats d'oliva autoritzades per a l'elaboració d'Oli de Mallorca són: mallorquina (suavitat, dolçor i un polsim de sabor d'ametlla madura), arbequina (sabor de fruita verda) i picual (picant i amarg).⁴³

El municipi de Sóller va arribar a tenir 36 almàsseres (*tafonas*), de les quals 7 estaven en la població.⁴⁴



Olivera Can Det

⁴¹ Fins a la primera meitat del segle XIX, l'oli d'oliva representava entre el 65% i 80% de les exportacions Mallorca mesures en unitats monetàries.

⁴² Per a aprofitar els pendents, obtenir la màxima insolació i evitar els freds vents del nord.

⁴³ El nostre oli és de la Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller) i té les tres varietats. La majoria de les olives que oferim són picual.
A la tardor, per a celebrar la recollida, el nostre restaurant Ca's Pentinador ofereix un menú especial amb plats cuinats amb olives.

⁴⁴ Actualment només romanen actives Ca'n Det, des de 1525 i després de 17 generacions, i la Cooperativa Sant Bartomeu. Ambdues admeten visites.
Demani informació en Recepció per a saber on estaven situades les tafones

L'ametlla

L'ametller està molt arrelat en la cultura i la forma de vida dels mallorquins. Oriünd de Síria i introduït a Occident per fenicis i romans, és l'arbre mediterrani per excel·lència.

És el primer dels arbres caducifolis a florir, a causa de la seva ràpida reacció a les pujades de temperatures.

Al febrer Mallorca gaudeix de l'espectacle dels ametllers en flor. Els camps es tenyeixen de variades tonalitats que van del blanc pur (ametller dolç) al rosat intens (ametller amarg), i inunden l'aire de la seva característica olor, anunciant la imminent primavera.⁴⁵

El vent marí és molt nociu per al seu desenvolupament, per portar clorur sòdic. D'aquí ve que es recomani plantar en els vessants i a resguard dels vents: les millors rutes es troben a l'interior (Es pla) de l'illa.



Ametllers florits (Fundación Mallorca Turismo)

L'ametlla de Mallorca és famosa per les seves característiques particulars i el seu sabor dolç, i té més proteïnes, àcids grassos i hidrats de carboni que la conreada en altres regions. La seva qualitat està avalada per la IGP (Indicació Geogràfica Protegida) Ametlla de Mallorca.

Molt nutritives, d'elevat valor calòric, enforteixen els ossos i, per contenir greixos insaturats, "greixos bons", contribueixen a reduir el risc de malalties cardiovasculars i a controlar els nivells de colesterol dolent.

Les antigues varietats silvestres eren tòxiques i molt amargues (pel seu contingut en sofre).

⁴⁵ Volem preparar unes jornades basades en l'ametlla –en les setmanes d'apogeu floral– que conjuminin passejos (caminant o amb bicicleta) per les zones més emblemàtiques d'ametllers en flor, xerrades sobre l'ametlla, identificació i tastos de les diverses varietats... i un menú específic amb l'ametlla com a protagonista.

Mentrestant gaudi del nostre gató d'ametlla casolà amb gelat local (Fet a Sòller) d'ametlla.

A vintage wooden sign with a decorative border is mounted on a light-colored, textured wall. The sign is made of dark wood and has a white rectangular center with the text "HOTEL RESTAURANT EL GUIA" in a bold, serif font. To the right of the sign is a dark metal door handle with a curved, ornate design. The sign is secured with two screws at the bottom.

**HOTEL
RESTAURANT
EL GUIA**

5. FONTS DOCUMENTALS I GRÀFIQUES

- Amengual, Vicenç: *Claude Dervenn: a mig camí entre els llibres de viatgers i les guies de viatges*
- Asociación Hotelera de Sóller
- Ajuntament de Sóller
- Bauzà, Josep: *El panorama artístic solleric a través de les galeries d'art*
- Cardell, Lluís i Jordà, Xisco: *La cuina balear i la seva història. La influència a Sóller*
- Celià, Bartomeu Joan i Celià, Laura: *El llinatge Celià: des de la seva arribada a Mallorca fins el seu establiment a Sóller*
- Ferrà, Miquel: *Sóller Imatges d'ahir*
- García, Lluc i Constantino, Carolina: *L'exploració micològica de la Vall de Sóller del naturalista Léon Louis Rolland (1903-1904)*
- Llompart, Maria del Mar: *Els viacrucis de rajoles de Sóller i Fornalutx*
- Mora, Aina i Deyà, Jaume: *Viatgers de principis del Segle XX a Sóller i Fornalutx (1900-1920)*
- Morell, Josep A.: *El Guia, tota una institució*
- Pérez, Plàcid: *Guía de Sóller*
- Pérez, Plàcid: *La introducció del carro de rodes a la vila mallorquina de Sóller: impacte i conseqüències (1847-1914)*
- Pérez, Plàcid: *Sóller: façanes i detalls*
- Pons, Miquel: *Vivències del pintor Francisco Bernareggi. Sóller i Biniaraix enllaçades a Sa Calobra*
- Quetglas Cifré, Antoni: *Historia de Sóller (3 tomos)*
- Quetglas Cifré, Antoni i Pérez, Plàcid: *La producció de teixits a Sóller. De la manufactura a la indústria mecànica (s.XIV-XX)*
- Quetglas Cifré, Antoni i Puig, Guillem: *Establiments històrics de Sóller*
- Rullan Vallcaneras, Joan F.: *Sóller, Imatges d'un poble I*
- Setmanari Sóller
- Vives, Antoni: *La primera promoció turística de Sóller: les visions dels viatgers del segle XIX*

FONTS ORALS

- Catalina 'Cati' Celià
- Elena Costa
- Magdalena Frontera
- Nani i Aina Mora
- Toni 'Grech' Oliver
- Joan Ribas
- Joan F. Rullan Vallcaneras

El Guía

HOTEL | RESTAURANT

CA'S PENTINADOR
El Guía