



# El Guía

HOTEL | RESTAURANT

## CAS PUNTINADOR

### *El Guía*

Descubra la auténtica esencia de Sóller.  
Un pequeño hotel,  
un restaurante y mucha  
historia por contar.

El hotel El Guía, en Sóller, es uno de los  
establecimientos hoteleros y de  
restauración más antiguos de Mallorca,  
llevando abierto desde 1863.

# ÍNDICE

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Introducción                                                                  | 03 |
| 1. Antecedentes e inicio: Hostales y fondas a finales del siglo XIX en Sóller | 04 |
| 2. <i>Cas Pentinador</i> y El Guía: entre telares y caminos                   | 07 |
| 3. La evolución del negocio y la propiedad                                    | 09 |
| 4. Otras curiosidades de <i>Cas Pentinador</i> – El Guía                      |    |
| Detalle de las ampliaciones y reformas                                        | 15 |
| Telas mallorquinas                                                            | 16 |
| Persianas mallorquinas                                                        | 17 |
| Los azulejos en las habitaciones                                              | 18 |
| Noches del Patio                                                              | 19 |
| Los helechos ( <i>sa falguera</i> )                                           | 20 |
| Arañas (lámparas) de vidrio soplado ( <i>bufat</i> )                          | 21 |
| Los <i>siurells</i>                                                           | 22 |
| Los cuadros                                                                   | 22 |
| Las naranjas                                                                  | 24 |
| La aceituna – el aceite                                                       | 25 |
| <u>La almendra</u>                                                            | 26 |
| Fuentes documentales y gráficas                                               | 28 |

# CAS PENTINADOR - *El Guía*

Carrer de Castanyer, 2  
07100 Sóller, Illes Balears  
[www.hotelesguia.com](http://www.hotelesguia.com)  
[info@hotelesguia.com](mailto:info@hotelesguia.com)



Esquina calle Casatañer

Antoni  
Quetglas

Jaime  
de Garnica

# Una breve INTRODUCCIÓN

Descubrir la esencia de un lugar es vivirlo de manera auténtica. Conocer su origen, su historia.

En El Guía sabemos que somos auténticos por nuestro respeto y compromiso con la herencia, con nuestro origen. Después de más de ciento cincuenta años, nos sentimos orgullosos de seguir la tradición de bienvenida al visitante de nuestra tierra, de trabajar al cuidado del bienestar y el placer de nuestros huéspedes.



Arco y puerta entrada El Guía

Descubra la esencia de Sóller con nosotros; forme parte de nuestra historia de la mano de un equipo profesional que le invita a vivir una experiencia memorable en nuestra ciudad, y de nuestro hotel, el lugar ideal para una estancia en el corazón genuino de la hospitalidad, que para un *solleric* es abrir las puertas de la casa al visitante.

Se encuentra usted en el Hotel El Guía – *Cas Pentinador*,<sup>1</sup> un edificio repleto de historia que ha crecido y evolucionado con la villa de Sóller.

En este documento encontrará una relación de datos y curiosidades que reviven la herencia.

Cada apartado contempla un aspecto concreto, por lo que se puede leer en pequeñas píldoras según su interés por la materia o como si fuera una novela.

*Disfrute de la lectura y no dude en preguntarnos. ¡No hemos registrado todo lo que sabemos!*

---

<sup>1</sup> *Cas Pentinador* o *Ca's Pentinadó*, ambas formas son correctas. *Ca's Pentinadó* es como figura en el arco que da acceso al patio. *Cas* o *Ca's* es una contracción mallorquina para referirse a "la casa de". En este caso a "casa del peinador", como se explicará más adelante.

# 1. ANTECEDENTES E INICIO: HOSTALES Y FONDAS A FINALES DEL SIGLO XIX EN SÓLLER

Sóller, desde finales del siglo XVIII y durante todo el siglo XIX, fue objeto de una importante transformación social, económica y cultural. El cultivo y la exportación de la naranja y, en menor medida, del aceite y el desarrollo de la industria de tejidos de algodón, hizo que la localidad creciera y se convirtiera en uno de los polos de atracción de Mallorca. Los accesos eran el principal problema de la villa. Por tierra existían cuatro caminos al valle: el que enlazaba con el Puerto; el que iba hacia Palma por el sur; otro hacia las villas de Deià y Valldemossa por el oeste; y un cuarto hacia Inca pasando Lluc y Selva por el noreste. Todos eran caminos estrechos, empedrados, tortuosos, empinados, escalonados y únicamente transitables a pie o a lomos de un animal. El transporte de mercancías y personas se hacía con animales de carga que a menudo viajaban en grupo.

Esta situación cambió con la construcción de la carretera de Palma a Sóller por el Coll en 1847.<sup>2</sup> La principal consecuencia de esta nueva vía de comunicación fue la introducción del carruaje en Sóller, medio de locomoción que facilitó el transporte de personas y mercancías.

De hecho, gracias a la moderna carretera d'Es Coll, en 1856 se estableció el primer servicio de transporte en diligencias hacia Palma. En estas fechas también se realizaron trabajos en infraestructuras, especialmente del Puerto, destinadas a impulsar el tráfico comercial y el traslado de pasajeros. Otros progresos fueron el alumbrado público con farolas de aceite (1853), la vigilancia nocturna de las vías públicas mediante los serenos (1855), la primera estafeta de Correos (1858) y la línea telegráfica (1865).



Carretera del Coll (construida en 1847)

---

<sup>2</sup> La apertura de la carretera del Coll de Sóller supuso romper el aislamiento que Sóller mantenía con el resto de la isla. Recordemos que en aquella época el desplazamiento Palma – Sóller exigía dos días, haciendo noche; en carruaje hasta Can Penasso o, en el mejor de los casos, hasta Alfàbia y el resto del viaje a lomo de burro o a pie.

Todas estas mejoras fueron acompañadas de la llegada a la localidad de viajeros que contribuyeron, con sus visiones de Mallorca y de Sóller en particular, a fomentar una imagen idílica de la localidad, que atrajo posteriormente a muchos visitantes. Estos viajeros procedían de varios países de Europa, así como de la Península Ibérica y solían pertenecer a las clases sociales más privilegiadas, ya que se podían permitir el lujo de viajar y pasar largas temporadas en diferentes lugares; tampoco podemos obviar que algunos tenían afanes políticos y económicos.

Bastantes de ellos describieron a Sóller en relatos, cada uno siguiendo sus vivencias y sus criterios. Sin embargo, tuvieron en común el tratamiento de los temas del paisaje, la riqueza económica y agrícola, las descripciones urbanas, en especial las de los edificios que consideraban más importantes, el puerto o el carácter de los *sollerics*. Estos primeros visitantes venían atraídos por el paisaje de nuestro Valle y, también, con un interés científico.

De hecho, a menudo solían realizar excursiones por las montañas, contratando a personas locales para que los guiaran por los senderos. Estos guías solían ser los propietarios de las fondas o familiares suyos, que sacaban unos dineros extras con este trabajo. De todos los viajeros que vinieron, seguramente el más destacado fue el archiduque Luis Salvador de Habsburgo-Lorena (1847-1915) quien, a partir de 1867, visitaría muchas veces nuestra isla, hasta llegar a establecerse. En su magna obra *Die Balearen* hizo numerosas referencias a Sóller.

La llegada de visitantes a la localidad generó una pequeña y muy básica infraestructura de servicios para atenderlos. Hay constancia de que, durante toda la primera mitad del siglo XIX, había dos fondas en la localidad. También, en el antiguo camino a Palma había una casa que desde finales del siglo XVIII hacía funciones de hostel, dando de comer y alojamiento a los viajeros, conocido como *Ca la Senyora Maiola de s'Hostalet*.



Retrato del Archiduque Luis Salvador, realizado por José María Fayos

En 1863 había dos casas de huéspedes: una se encontraba en la calle de Sa Mar, 6 y la otra en la calle Castanyer, 3.<sup>3</sup> Hacia mediados del decenio de 1880 funcionaban solamente tres hostales: *La Paz*, *La Balear* y *Cas Pentinador*, a los que se unió *Marina* en 1898.

Un factor a tener en cuenta en esta década fue el establecimiento de líneas marítimas regulares con barcos de vapor, entre Sóller y diferentes lugares del continente (Barcelona, Marsella, Sète) lo que favoreció la venida de visitantes desde la Península.

Hacia la última década del XIX, la sociedad mallorquina ya era muy consciente de lo que suponía la incipiente industria turística y el valle de Sóller se estaba convirtiendo en uno de los principales focos receptores de viajeros que querían combinar el paisaje natural y virgen con un cierto cosmopolitismo y comodidades.<sup>4</sup>

Cabe decir que las fondas funcionaban como "oficinas" para las personas que se alojaban para ofrecer servicios diversos que no solían tener los pueblos de manera fija. Normalmente, una vez llegados a la localidad, hacían propaganda del servicio que ofrecían a través de panfletos o anuncios insertados en la prensa local. De esta manera las fondas eran también centros de reunión y de intercambio económico, incluso de recaudación de impuestos.<sup>5</sup>

**À LAS SEÑORAS Y SEÑORITAS**

La Modista de Corsés JOSEFA C. ROVIRA, directora de la acreditada

**Corsetería Catalana**

de Palma, tiene la satisfacción de participar á las Señoras que ha llegado á esta ciudad con un precioso y extenso surtido de **CORSÉS RECTOS, IMPERIO, CORTÉ SASTRE, SOSTENEDORES Y FAJAS VENTRALES**, últimas creaciones de la moda Parísien.

Invita á todas las Señoras para que pasen á visitar su rica exposición de Corsés que ha instalado en la

**FONDA DE "CA'S PENTINADÓ,,**

donde permanecerá hasta el miércoles próximo.

Nicos Corsés para novias.—Modelos y figurines exclusivos para esta casa

**ELEGANCIA — HIGIENE — ECONOMÍA**

**PRECIOS ECONÓMICOS**

Días de exposición: 2, 3 y 4 del presente Abril.

Previo aviso pasará á domicilio á tomar medidas y á probar Corsés.

Anuncio corsetería 1 abril 1911 Setmanari Sóller



Vapor de carga y pasaje Villa de Sóller

<sup>3</sup> La numeración de esta calle ha sufrido diversas modificaciones a lo largo de los años; en la actualidad el hotel es el número 2, habiendo llegado a figurar como 1, 3 y 7.

<sup>4</sup> Para este fin ayudó, y mucho, la inauguración del tren de Sóller (16 de abril de 1912, el mismo día que se hundió el Titanic). Inicialmente con locomotoras de vapor que llenaban de humo los vagones cuando coincidían tramos escarpados y túneles.

La electrificación de la ciudad (1929), la tercera de Mallorca, consecuencia de la línea eléctrica construida por el ferrocarril, permitió substituir las locomotoras de carbón por eléctricas.

Los precios en 1929 eran: *Cas Pentinador* 10 pesetas (0,06€), Hotel Ferrocarril 12 a 15 pesetas (0,07 a 0,09€), Mar i Sol (Port) 12 pesetas (0,07€), Marina de 14 a 16 pesetas (0,08 a 0,1€).

<sup>5</sup> Reseña en el Sóller del 6 de mayo de 1919 (también en años anteriores y posteriores): "Volverá a estar en esta ciudad el recaudador del impuesto de cédulas personales, en los días comprendidos entre mañana y el viernes próximo, ambos inclusive. Tendrá su oficina abierta para los que voluntariamente quieran proveerse de su cédula personal para el corriente año en la fonda *Ca's Pentinadó*, calle de Castañer."

## 2. CAS PENTINADOR Y EL GUÍA: ENTRE TELARES Y CAMINOS

Este hotel es conocido en Sóller por dos nombres, el popular y el oficial. Su origen etimológico es por los oficios que practicaron sus propietarios en momentos determinados: “*Pentinador*”.

Según F. B. Moll en su Diccionario Catalán-Valenciano-Balear:

«*PENTINADOR*, -ORA m. y f. y adj.

1. *Quien peina; quien tiene por oficio peinar (cabello, cáñamo, etc.)*
2. *Cepillo basto, de apenas 80 cm. de longitud por 25 o 30 cm. de anchura, con puntas de hierro colocadas verticalmente, y que sirve para peinar el cáñamo o el lino*
3. *Pañuelo grande con el que se cubre desde el cuello hasta la cintura de la persona que se peina, para que no se le caiga cabello en el vestido»*

De esta manera se entrevé que su origen se encuentra en el trabajo de “*pentinador*”, que era el encargado de peinar la lana.

Este oficio estaba ligado al mundo de la producción de los tejidos de lana, sector importante en la economía local hasta principios del siglo XIX. El peinar la lana se daba después de la limpieza y secado del tejido y tenía como finalidad aclarar, desenredar, homogeneizar, alinear y suavizar la fibra para dar orden y dirección, consiguiendo finalmente una cinta que acabará en hilo. Para ello se utilizaba el *pentinador*, una madera rectangular con un mango, que tiene clavadas en su superficie una serie de púas largas alternadas en hileras. Hay que señalar que estos trabajos eran compatibles con otras actividades ya que se llevaban a cabo en determinadas épocas del año o en fases muy puntuales del proceso de producción.

Por lo que se refiere a *Cas Pentinador*, el *malnom* (apodo) proviene de Cayetano Rosselló, quien en 1835 residía en este inmueble y tenía este oficio.<sup>6</sup>



Pentinador ovejas anverso



Pentinador ovejas reverso

<sup>6</sup> El Ayuntamiento promovió una comisión en 1861 para estudiar la villa de Sóller. Entre sus conclusiones, un documento fechado el 7 de junio de 1864 relacionaba calles, edificios y habitantes, aportando datos sobre el origen de sus nombres. En dicho documento figuraba que el nombre de la calle Castanyer hacía referencia a una familia con ese apellido que vivía allí; y que también se la conocía como *Cas Pentinador* porque vivía una familia que “*se ocupaba de pentinar canyem i lli*”. En otros documentos se aludía a que “*pentinaban oveilles*”.

# Orígenes de "EL GUÍA"



Léon Louis Rolland

El otro nombre del negocio, el que ha permanecido, fue el de "El Guía" y también tiene su origen en uno de los trabajos que realizaba el propietario del establecimiento. Desde la llegada de los primeros viajeros del siglo XIX, los dueños de las fondas y hostales se ganaban un sobresueldo como guías, transportistas o acompañantes de estos visitantes por los caminos y recovecos del valle de Sóller, normalmente con un burro que también podía servir para llevar material o víveres para la excursión.<sup>7</sup>

De los muchos ejemplos de *Cas Pentinador* relativos al trabajo de guía podemos citar el del naturalista francés Léon Louis Rolland quien en 1903 se estableció en Sóller con la intención de estudiar a fondo la flora micológica de la comarca.<sup>8</sup>

Otros visitantes ilustres habituales fueron los políticos Antoni Maura y José Sánchez Guerra<sup>9</sup> que en sus visitas a Sóller contrataban a Bernardí Celià para sus excursiones.

<sup>7</sup> Cuentan las leyendas que en las montañas del valle de Sóller habitaban bandoleros (*bandejats*) que asaltaban a los caminantes; probablemente reminiscencias de la revuelta de las Germanías.

<sup>8</sup> De esta investigación, enfocada en hongos en ambiente de humedad cálida, se publicaron dos estudios (26 nuevos hongos entre especies y subespecies y tras haber catalogado 310 especies). También analizó un hongo (*Armillaria mellea*) que se consideraba inocuo, pero perjudicaba los naranjos.

El científico tuvo una estrecha relación con Antoni Magraner (propietario de la fonda donde se alojaba) y con Bernardí Celià "El Guía", este por su alto conocimiento de la zona. Muy a menudo salían juntos de excursión. Como agradecimiento a la hospitalidad del dueño de la fonda, Rolland recordó a Magraner en uno de los hongos descubierto, llamándolo *Dendrophoma magraneri*.

¡En honor a Rolland y Magraner, celebramos cada año unas jornadas micológicas, con un menú especial basado en las setas y con actividades que nos permiten profundizar en el conocimiento de los hongos!

<sup>9</sup> Antonio Maura (1853–1925) presidente del Consejo de Ministros de España en cinco ocasiones entre los años 1903 y 1922 y José Sánchez Guerra (1859–1935) así mismo presidente del Consejo de Ministros de España y ministro de varias carteras entre 1903 y 1923.

### 3. LA EVOLUCIÓN DEL NEGOCIO Y LA PROPIEDAD

La referencia más antigua que encontramos de este establecimiento, ubicado originalmente en la calle de Castanyer núm. 3, es de 1863 cuando está documentada la fonda regentada por Sebastià Serra que había sido el último posadero de la finca de Can Mayol<sup>10</sup> y seguramente tenía alquilado parte del edificio para diversificar sus trabajos. Al menos hasta principios de la década de 1870 regentó este negocio.

Posteriormente, desde la década de 1880, lo gestionó Antoni Rosselló y Catalina Castanyer, matrimonio con tres hijas, ya que su familia era la propietaria del inmueble. Su padre, Cayetano Rosselló era natural de Palma y constaba de profesión "rastrillador" (traducción de "*pentinador*" según adaptó el escribano al castellano). Su hijo Antonio figuraba también con esta profesión y la de tejedor.

Esta fonda recibía el nombre de *Cas Pentinador* y disponía de 3 habitaciones. A la muerte de Rosselló y tras regentarlo su viuda (popularmente "Fonda de la viuda de Rosselló"), pasó, en 1902, a su hija Paula Rosselló y su esposo Antoni Magraner.<sup>11</sup> De estos propietarios sabemos que realizaban la labor de guía para algunos de sus huéspedes, pero probablemente era un trabajo que ya hacían sus antecesores.



Can Maiol (Estación) y Gran Hotel Ferrocarril (1912)

La fonda era una casa familiar típicamente *sollerica*<sup>12</sup> y bastante austera; aprovechaban los clientes del Hotel Ferrocarril que acudían a comer.<sup>13</sup> Al ser una de las pocas fondas de la localidad no era extraño que se alojaran todo tipo de clientes (artistas, políticos, escritores...) y que sirviera de oficina para hacer negocios.

---

<sup>10</sup> La casa de 1606 con estructura defensiva que acabaría convirtiéndose en la estación del ferrocarril.

<sup>11</sup> De esta época es el arco de la entrada. Todo el hierro del patio es forjado, técnica artesanal para trabajar y dar forma al hierro. Su resultado es un metal más fuerte, con mayor resistencia a la fatiga y al impacto. En la forja, el hierro es modelado, golpeándolo, una vez que se encuentra dúctil por efecto del calor. El uso de la fragua, presente en toda Mallorca, es característico de Sóller porque entre finales del siglo XIX y principios del XX la población se entregó al modernismo. Este movimiento artístico marcó Sóller y hoy, todavía, se aprecian numerosas muestras de hierro forjado en balcones, ventanas, barandillas y barreras. El gran maestro del forjado modernista en Sóller fue Manuel Carrascosa (1874–1946). Continuadores y discípulos fueron los *sollerics* Bernat y Navarro. Los herreros Navarro, ya en su 3ª generación, son los autores de nuestros hierros.

¡Pida información en Recepción acerca de dónde observar las muestras más representativas de la artesanía del hierro forjado en Sóller!

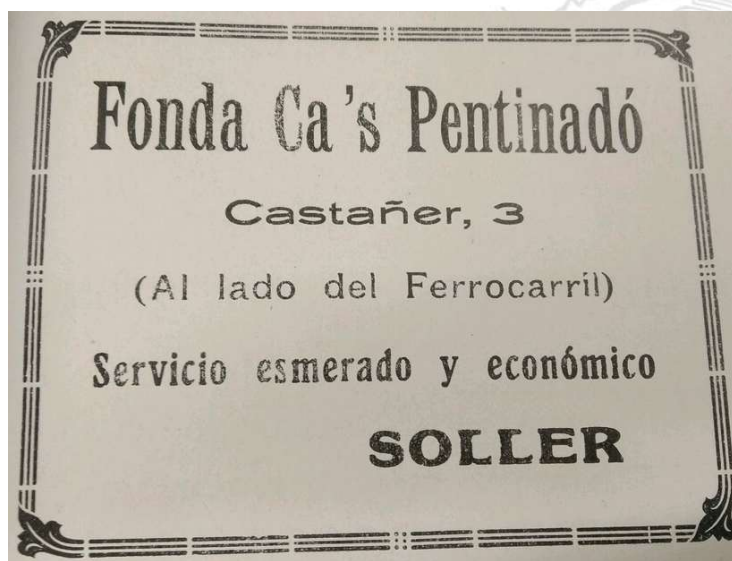
Muchos de ellos se anunciaban en la prensa local. Algunos ejemplos de esta actividad son:

–«C. Pérez, fotógrafo. Hace saber a todos sus parroquianos que los martes y miércoles de cada semana estará en Sóller y trabajará en la fonda de Cas Pentinador. Calle de Castanyer». (1899)

–«A las señoras: Hoy ha llegado a esta población la Acreditada Modista de Corsés y Directora de la «Corsetería Catalana» de Costa de Brossa de Palma, con un precioso surtido de corsés Corte Sastre, Imperio, etc.; última novedad de París. Se hospeda en la fonda de Cas Pentinador, donde ha instalado su rica colección de corsés. Permanecerá aquí todo el día de mañana, domingo, y previo aviso pasará a domicilio a tomar medidas y a probar corsés, llevando para ello un extensísimo muestrario de tejidos extranjeros y figurines de París». (1910)

–«AVISO: D. Manuel Badía, médico-cirujano, ofrece sus servicios al público de esta ciudad, y advierte, que ínterin espera hallar domicilio conveniente, los enfermos podrán ser visitados en Cas Pentinador durante las horas de consulta o bien solicitar en este mismo lugar su visita a domicilio. Horas de consulta: de 10 a 12 y de 2 a 4». (1914)

–«Catalina Gilet de Puigcercós. Cirujana, callista y manicura. Estará en Sóller, en la fonda de Cas Pentinador todos los martes de 9 mañana a 5 tarde. Domicilio en Palma: calle de Pelaires, 11». (1918)



Anuncio Ca's Pentinadó (1918)

<sup>12</sup> La casa, representativa de arquitectura rural mallorquina, es protagonista y testigo del desarrollo de Sóller, acompañando y participando de su esplendor.

Su ubicación, lindante al edificio de defensa Can Mayol y tras el recinto amurallado que conforma la iglesia, marcará su devenir.

El emplazamiento es vital: su proximidad a la bulliciosa plaza principal –sin sufrir los ruidos inherentes a la misma–, al núcleo medieval y al ayuntamiento, protegido por los edificios ya citados y todo ello sin perder la cara ante las impresionantes montañas del valle de Sóller, muy especialmente el Coll de l'Ofre.

<sup>13</sup> Aunque fueron de los primeros en ofrecer alojamiento en el valle, tuvo que competir muy duramente cuando, en 1912, tras la inauguración del ferrocarril, la estación se habilitó para vivienda del jefe de estación y la segunda planta como hotel (Gran Hotel Ferrocarril), con 24 camas.

# Bernardí Celià



Bernardí Celià 'El Guà'

Antoni Magraner murió en 1909 y el negocio lo continuó su viuda, Paula Rosselló.

En febrero de 1925 Bernardí Celià (1871-1943) y su esposa Jerònima Timoner alquilan la fonda de *Cas Pentinador*. Celià, natural de Campanet,<sup>14</sup> se había establecido en Sóller sobre 1898. Aficionado a las peleas de perros de presa, poseía varios animales para hacer apuestas. Estas peleas eran muy populares en Sóller y se celebraban en un patio circular de la calle Pau Noguera,<sup>15</sup> apostando dinero. Bernardí venía a Sóller con sus perros y participaban en este espectáculo. A principios del siglo XX la familia vivía en la calle Real núm. 1 (la actual *Casa Margarita Trías*) y Bernardí se dedicaba al oficio de arriero, con transporte de mercancías y personas a escala local. Guardaba los burros y los carros en un patio de la calle de la Unió. Para ganarse un sobresueldo, y como conocía los senderos del Valle, también hacía de guía por los caminos de la zona a los turistas que visitaban la ciudad.<sup>16</sup> Y a pintores como Anglada Camarassa, Joaquín Mir, Santiago Rossinyol, Cittadini, Bernareggi o Cardona.

Los nuevos gerentes reabrieron formalmente el establecimiento en abril de 1925 habiendo realizado importantes reformas interiores. También cambiaron el nombre oficial del establecimiento por el de *El Guà*. Como novedad, pusieron un pequeño cartel con un burro pintado para recordar a los posibles clientes los servicios complementarios que ofrecía el negocio. Así la oferta era más completa: ofrecían comida, hospedaje, guiado y, al mismo tiempo, tenían unos buenos establos para los animales. En esa época, entre otros, se alojó el poeta Rafael Alberti.

<sup>14</sup> Campanet, población a unos 50 km de Sóller por caminos y carreteras, aunque solo a 22 km de distancia en línea recta.

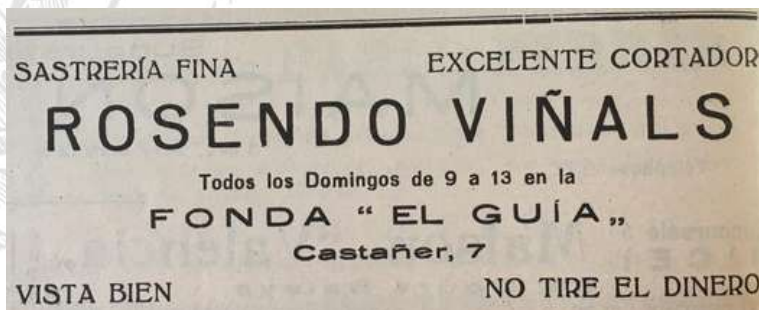
<sup>15</sup> Pau Noguera 24. Posteriormente se ubicaría allí la fábrica de textiles Can Fiolet.

<sup>16</sup> Los desplazamientos se hacían en burros o en carruaje. "El Guà" tenía dos carruajes de cuatro ruedas y, por lo menos, tres *bistias*. Y cobraba, en 1920, 30 pesetas (0,18 euros) el viaje en carruaje de ida y el doble si incluía la vuelta. El viaje a Lluc, por ejemplo, 36 km, suponía día y medio. Dependiendo del destino se iba en burro hasta donde fuera posible, continuando a pie. Esta actividad y la satisfacción de sus usuarios le generó una gran reputación, por lo que sus vecinos se dirigían a Bernardí con el apodo del que se había hecho merecedor: "El Guà".

En 1943 muere Bernardí Celià y le sustituye al frente del negocio su hijo Joan Celià, casado con Catalina Ensenyat. Éste dedicó toda su vida a dar prestigio a su empresa. Según escribió J. Morell: «Joan Celià tenía por costumbre dirigirse cada día, a las 6 y media de la mañana al mercado, donde compraba el mejor pescado, carne y otros alimentos que encontraba. También se llevaba las delicatessen y los llamados por los sollerics "primeurs" –primeros productos de la temporada– judías, espárragos, etc., llegaban a El Guía antes que a cualquier otro establecimiento».



Anuncio Reapertura por Bernardí Celià (7-02-1929)



Anuncio Sastre alojado en El Guía (4-05-1935)

Tanto Joan como Catalina tenían conocimientos de idiomas, ya que él de joven había emigrado a Alemania<sup>17</sup> y ella a Francia, donde los padres tenían un negocio. Esto favoreció el alojamiento de extranjeros en su establecimiento. A pesar de ser un establecimiento que ya tenía cierta fama, los años cuarenta (tras la Guerra Civil española y con Europa en guerra) fueron duros para todos los negocios y *El Guía* no fue ninguna excepción. Las compras del establecimiento debían hacerse al día y muchas veces los productos también se adquirían al detalle en pequeñas cantidades. Hubo artistas que querían pagar la estancia o la comida con sus obras, pero los propietarios no lo podían aceptar por la necesidad de tener liquidez para afrontar los gastos diarios.

En 1944, se realizaron unas importantes reformas<sup>18</sup> aumentar el número de habitaciones y dotar a todos los pisos de cuarto de baño. Posteriormente comprarían los inmuebles adyacentes (*Can Sisú*) para ganar espacio para el jardín y acabarían teniendo la propiedad de todo el edificio en 1957.

<sup>17</sup> 1932 a 1935.

<sup>18</sup> La tradición *sollerica* muestra su hospitalidad con la doble puerta. La puerta exterior cuenta con dos portalones, de madera gruesa y bajo un arco de piedra. La puerta interior es más liviana y con cristal, facilitando la visión del interior. Muy a menudo la puerta tenía una campanilla, para avisar de la visita. El propietario muestra sus muebles (no puede faltar un reloj de caja alta, con péndulo y pesas en su interior). Tras la segunda puerta se accede a una pequeña sala donde se recibe a las visitas; solo los muy allegados y familiares pasaban a estancias posteriores, lejos de miradas. Si la visita se considera una intromisión existe un dicho: "la porta oberta dona dret a pegar una ullada, pero no a entrar-hi" (la puerta abierta da derecho a mirar, pero no a entrar). Por la mañana la puerta exterior se abre y permanece abierta hasta la noche, excepto que no haya nadie en la casa. Se cierra por la noche, con la llegada de todos los miembros de la familia.

La entrada de *El Guía* mantiene la costumbre local. Es original, de mediados del siglo pasado.

Tras ello, se llevaron a cabo varias obras de ampliación y mejora del edificio: instalación de una caldera que funcionaba con carbón, cáscaras de almendra y huesos de oliva que permitió calefacción central y en 1970 se volvió a reformar y ampliar el hotel. Se techó la primitiva terraza del restaurante con el fin de ganar espacio y ampliar su periodo de uso. Esto les permitió ofrecer más servicios como acoger grandes eventos sociales (bodas, bautizos y fiestas privadas). Hubo celebraciones de hasta 200 personas.<sup>19</sup> En 1976, se amplió la cocina. En esos años cogió fama el restaurante de *El Guía*, como un referente de buena cocina, no solo entre los locales sino también entre los foráneos.<sup>20</sup> Cocineros como los chefs Jaume –*Es Senyor*–, Toni –*Collet*–, Biel Bernat –*Coc*–, Pere Frontera –*Punya*l–, o Jaume Ordines, en la actualidad, han sabido mantener la calidad de este establecimiento. La carta de *El Guía* siempre ha tenido una cierta reminiscencia francesa. Entre los platos más populares de este restaurante encontramos el biscuit glacé, los canelones, el lenguado meunière, las alcachofas rellenas de espinacas o los arroces.<sup>21</sup>



Terraza del comedor (1967)



Grupo belga Les Hirondelles (1972)



Comedor preparado para celebración (1982)



Celebración de la Asociación Filatélica

<sup>19</sup> A pesar de la dificultad del Coll (no existía el túnel) venía mucha gente de fuera a comer en El Guía, Extranjeros (sobre todo ingleses) y la "gente con dinero" de Palma.

<sup>20</sup> J. Rullán, visitante habitual, recuerda una ocasión que, en Palma, "asistió a una discusión entre un señor de una cierta edad y otro bastante más joven que hablaban de restaurantes. El mayor sostenía que el mejor que conocía se llamaba *Cas Pentinador*; y el joven que no, que era *El Guía*. Se fueron acalorando y la cosa se puso peligrosa. Pidió hablar y como *sollerie* les aclaró que se trataba del mismo restaurante y que uno era el nombre original, el otro el nombre actual y que popularmente eran utilizados ambos nombres"

<sup>21</sup> Las alcachofas rellenas, los canelones y el biscuit glacé han estado en la carta desde 1943.

Su trabajo ha sido distinguido a lo largo de los años con premios como el "Cubierto de Plata" de Última Hora y también la placa al Mérito Turístico; fue el primer restaurante de Baleares en ser mencionado en la prestigiosa Guía Michelin; catalogado como Establecimiento Histórico por el Ayuntamiento de Sóller. Se distinguían también por hacer un servicio "a la inglesa" y porque los camareros iban de etiqueta. Así no es de extrañar que el negocio creciera gracias al boom turístico que se inició con el club belga *Les Hirondelles* (Las Golondrinas). Los grupos belgas que venían llegaron a ser tan numerosos que superaban la capacidad del hotel. Por este motivo el propietario establecía acuerdos con casas vecinas para alquilar habitaciones y a veces se daba la circunstancia de que se compartían habitaciones con otras personas que no se tenía ninguna relación. Así los turistas dormían en casas particulares y comían en el hotel.



Joan Celià, hijos y empleados



Anuncio El Guía en semanario Sóller

Cuando se vaciaba una habitación, se avisaba a los clientes que podían ir a *Cas Pentinador* a dormir, si bien en alguna ocasión los turistas prefirieron permanecer en la casa donde los habían alojado.

También fiel a su relación con el arte, el establecimiento acogió a muchos de los artistas que estuvieron en la localidad en las décadas de 1950-1970, como Castellanas, Miret, Conde Dixon o Ventosa.

Cuando Joan se retiró, el negocio lo continuaron sus hijos, Catalina y Bernardí Celià, junto con la esposa de este último, Rosa M. Arbona. Joan Celià murió en 2006 con 90 años.

En 1994 compraron la casa vecina de *Cas Carreter* y realizaron obras para mejorar los servicios sanitarios de las habitaciones.

En 2017, los hermanos Celià se retiraron y cedieron la gestión de *El Guía* a la sociedad *sollerica* Falguera Inversions que, comprometida con el legado recibido y la tradición que representa, acometió una reforma y ampliación en los años siguientes en la que incorporó el edificio anexo y diversas facilidades como el spa,<sup>22</sup> consiguiendo la calificación de cuatro estrellas<sup>23</sup> para el establecimiento.

<sup>22</sup> La zona que actualmente es el spa tuvo usos muy diversos a través del tiempo: zona de trabajo para el oficio de *pentinador* y caballeriza para albergar ganado: se alojaron allí los burros y caballos que usaba Bernardí Celià "El Guía" para transportar mercancías a otras poblaciones de la isla.

Posteriormente fue la dependencia donde se almacenaba el combustible de la caldera: cáscaras de almendra y huesos de aceituna!

Por último, como zona de almacenaje, desde bebidas hasta sillas y mesas para celebraciones.

Sobre las 5 de la mañana se descargaban las cáscaras en la calle y todo el personal ayudaba a introducirlo en la bodega. Con una polea arrancaban la combustión, generando una potente explosión con gran humareda.

*El aprovechamiento de los recursos naturales (conceptos que ahora conocemos por biomasa, ecología y sostenibilidad) ya era una realidad en El Guía hace más de 70 años!*

<sup>23</sup> En 1986 era 1\* y 2\* en 2016

## 4. OTRAS CURIOSIDADES DE CAS PENTINADOR – EL GUÍA

### *Detalle de las ampliaciones y reformas*

La evolución de la oferta hotelera de *El Guía* ha estado siempre condicionada por dos factores: su capacidad crediticia y las peculiaridades de los inmuebles de Sóller, en los que, por ejemplo, las superficies en los planos verticales no siempre son idénticas. Originalmente, según consta en archivos municipales, La Fonda Ca's Pentinadó tenía 3 habitaciones.

En 1925, cuando lo arrienda el matrimonio Celià, tiene 4 habitaciones: son las actuales 101, 103, 201 y 203. Desconocemos cuando pasó de 3 a 4 habitaciones.

Ya dueños del inmueble y tras el fallecimiento de Bernardí, Joan Celià acomete en 1944 una muy importante ampliación: el hotel pasa a disponer de 15 habitaciones (9 dobles, 6 individuales), de las cuales 3 estaban en la planta baja y el resto en la planta 1. Total 28 camas. 2 baños comunitarios en la primera planta y 1 aseo en la planta baja. Crece la terraza (comedor).

La segunda gran ampliación, también ejecutada por Joan Celià, es en 1976. Se cubre la terraza dando forma al restaurante actual y se amplía con 6 habitaciones en planta superior, 5 dobles con baño, 1 individual sin baño y 1 baño comunitario. El hotel pasa a tener 21 habitaciones, con 39 camas. También crece la cocina.

La adecuación a las exigencias de los huéspedes obliga dotar de baño propio a todas las habitaciones por lo que, en 1996, gracias a la compra de edificio lindante, se reconfigura el espacio, sobre todo encima de la Recepción, y se amplía el patio. Esta reforma reduce la capacidad a 19 habitaciones.



Patio sin anexo (2017)



Familia Celià y familias Rullán-Garnica (2017)

Por último, en 2018 se habilita el edificio adyacente -comprado por la familia Celià en los años 90-, que estaba abandonado, y el hotel crece con 5 nuevas habitaciones, 2 de ellas tipo Junior Suite, pasando a 24 habitaciones.



## Puerta con roba de llenguas

*Telas mallorquinas*

Antes de *llengües* se les denominaba *flàmules* (llamas) porque recuerdan las llamas de una hoguera.

En Sóller hubo hasta 19 fábricas textiles, pero ninguna produjo telas de *llengües*. El apogeo textil de Sóller fue en los años 40 del siglo pasado, llegando a tener 3 turnos de 8 horas.

# Persianas mallorquinas<sup>25</sup>

Una persiana es un elemento mecánico que se coloca en el exterior de un balcón o ventana para regular el paso de la luz y controlar la privacidad. El término correcto sería contraventanas. La expresión proviene del francés *persienne*, que adjudica a Persia el origen de esta protección al sol, en el siglo XVIII.

En el caso de la persiana mallorquina el origen es claramente mediterráneo y muy anterior: una defensa ante los fuertes vientos provenientes del mar, intensas lluvias en momentos puntuales, clima caluroso y muy a menudo exceso de luz. Esta solución, además de matizar la entrada de la luz, aporta aislamiento térmico y acústico, y ofrece privacidad.<sup>26</sup>

Al permitir crear corrientes de aire por la disposición inclinada de las piezas, sin dejar pasar la luz, ganamos en frescura durante el verano, evitando recurrir al aire acondicionado. Siendo las ventanas la parte de la fachada que más energía pierde, estas persianas contribuyen, pues, a la eficiencia energética del edificio, una característica muy necesaria en la lucha contra el cambio climático.



Persiana de las ventanas



Persiana del patio

<sup>25</sup> En algunos lugares se las denomina venecianas

<sup>26</sup> ¡Hay chismorreos que dicen que las persianas de láminas inclinadas fueron diseñadas por el rey francés Luis XIV que las utilizaba para asomarse y espiar a las damas de la corte cuando se bañaban! Están compuestas por un bastidor formado por cuatro listones o perfiles de madera (o aluminio) encajados entre sí. Al bastidor se le acoplan de lado a lado y una a continuación de otra, una serie de lamas con un determinado espacio entre ellas. Este tipo de decoración de ventanas, además del Mediterráneo, es común en Australia, Sudáfrica y el sur de los Estados Unidos.

# Los azulejos en las habitaciones

En las paredes de las habitaciones se encuentran azulejos que muestran diversos motivos como vegetales, las faenas del campo y de los artesanos, representaciones de los meses y las estaciones del año.

Una vez más rememorando una tradición ancestral de nuestra tierra.

Fueron recuperados por la ceramista sollerica Magdalena Frontera<sup>27</sup> a la que encargamos unas piezas en la remodelación y ampliación de 2017. A pesar del poco tiempo transcurrido desde entonces no las conservamos todas ya que, lamentablemente, unos huéspedes decidieron llevarse un par de ellas “como recuerdo”. Frontera aplica la técnica mayólica, término aceptado desde el Renacimiento a un tipo de decoración cerámica, que utiliza plomo y estaño para el esmalte y óxidos para destacar la decoración sobre la base.



Azulejo cocina



Azulejo repostería

---

<sup>27</sup> A Magdalena Frontera se la conoce, entre otras cosas, por ser la autora de los letreros de cerámica de las calles de Sóller (80 placas -de 6 losetas cada una- en 40 calles), la restauración de las hornacinas del Vía Crucis y de las baldosas de la sala Ses Botigues del Museu de Can Prunera.

Son baldosas monocromas (marrón o azul) de barro cocido y vidriado entre 980°C y 1050°C durante 6 horas, dejando enfriar en el horno durante 8 horas. El grabado se talla con una gubia o buril en madera de boj o cerezo.

Sóller tiene una larga relación con la cerámica. La más intensa es el modernismo, al conjugar muy diferentes materias (piedra, hierro, madera) con la cerámica, incluso en la fachada. Como muestra Can Baltasar (Pastor, 32), Can Rebasá (Gran Vía, 27), Ca La Nena (Lluna, 52), Casa Vermella (Alquería del Comte, 18)

Otro ejemplo son las hornacinas con las estaciones del Vía Crucis: 14 representaciones de la Pasión de Cristo, entre la iglesia de San Bartolomé y el antiguo convento de San Francisco; la mayoría en la calle Isabel II, a escasos 50 metros del hotel. Cada hornacina la componen 9 azulejos representando escenas de la Pasión, rematadas por una sentencia para la meditación. Son de finales del siglo XVIII.

Pida información en Recepción de los edificios más emblemáticos del Sóller modernista con cerámica en la fachada y del recorrido del Vía Crucis.

¡Intente descubrir cuál es el único azulejo del hotel no basado en la obra de Magdalena Frontera!

# Noches del Patio

En Sóller estamos tan acostumbrados a vivir con la belleza que a veces no la apreciamos en su justa medida. Así pasaba con el patio.<sup>28</sup>

Sí, el patio era un paso obligado para entrar en el edificio –lo que ya permitía vislumbrar historia– aportando serenidad al viajero, pero que se mantenía diáfano: únicamente una palmera y los helechos heredados de varias generaciones anteriores.

En su inicio fue abrevadero y descanso de caballerías, de eso hace ya mucho tiempo. Se mantiene el pozo –aunque inutilizado– como elemento principal lo que permite apreciar el conjunto armonioso de un patio *sollerico*. (El sistema de rueda, cadena y cubo de extracción es el original).



Escalera patio comedor (1967)



Patio original

<sup>28</sup> Una mañana, todavía fresca, pero sin riesgo de lluvia, unos huéspedes nos pidieron desayunar en el patio. Un zumo de naranja natural –procedente de los huertos de los propietarios en el valle de Sóller–, exprimida por ellos mismos, un pan de pagès con aceite de oliva de Sóller y un buen café. Ese fue el inicio y, poco a poco, se le ha ido dando más usos.

Es el punto de encuentro para experiencias puntuales: el guiso de caracoles por nuestro chef, la preparación del licor de hierbas por nuestro director, la disertación sobre setas del experto micólogo, la presentación de una añada especial por el enólogo de la bodega, el samba jazz de un guitarrista excepcional...

Y si nos visita en verano, sin descartar el cenar en el Port, con su bullicio y mirando a la bahía, le aconsejamos vivamente que disfrute de una noche –por lo menos– en nuestro patio. Entorno tradicional *sollerico* y cocina mallorquina elaborada con cariño y pasión. Nuestra mejor referencia es el público local que nos visita con regularidad.

Intentando complacer los hábitos de todo el mundo abrimos el restaurante en horario centroeuropeo y nórdico... y lo alargamos para atender a los "aclimatados" a horarios más mediterráneos.

¡Pregunte en Recepción por la programación de actividades y experiencias. Comparta con nosotros un momento diferente!

# Los helechos (sa falguera)

Los ejemplares que tenemos en el patio del hotel El Guía han sido cuidados, mantenidos y heredados, generación tras generación, desde que la Fonda Ca's Pentinadó pertenecía a la familia Magraner Rosselló, allá por 1905.

*¡Desconocemos su edad real!*<sup>29</sup>



Helecho del patio



Logo falguera negre

<sup>29</sup> Los helechos están entre las plantas más antiguas de la Tierra, son fósiles vivientes que han sabido adaptarse a los diferentes cambios climáticos y sobreponerse a todo tipo de catástrofes. Su origen se remonta unos 420 millones de años atrás, mucho antes de la aparición de los dinosaurios. Casi todo el carbón que usamos se debe al enterramiento y descomposición de los enormes bosques de helechos. Se han encontrado restos fósiles de helechos de 390 millones de años de antigüedad.

Vivieron épocas en las que la cantidad de dióxido de carbono ( $\text{CO}_2$ ) en la atmósfera era muy elevada, como diez veces más que la actual, y a pesar de eso no han experimentado grandes modificaciones.

El helecho es la mejor planta para colocar en los dormitorios porque produce mucho más oxígeno que  $\text{CO}_2$  y, además, elimina tóxicos del aire.

Usos recogidos de la cultura popular (curiosidades):

- El helecho, metido en los zapatos, elimina el cansancio y descansa los pies.
- En caso de calambres en pies o en pantorrillas cubrir la zona afectada con una hoja de helecho.
- El rellenar un colchón con hojas secas de Helecho Macho, beneficia a reumáticos y niños raquíticos.
- Bajo las ramas del helecho no se esconde jamás ninguna serpiente y con su humo se eliminan las chinches.
- Elimina las pesadillas, aleja el rayo y actúa contra los hechizos.

El Jardí Botànic, a 11 minutos andando desde nuestro hotel, tiene una amplia muestra de helechos, tanto autóctonos como de otros países.

En homenaje a esta planta y a su resiliencia, la hemos convertido en el símbolo y logotipo de la sociedad gestora del hotel.

# Arañas (lámparas) de vidrio soplado (bufat)

Las lámparas y apliques del comedor son piezas únicas de los años 50 de la fábrica artesanal Gordiola (Algaida, Mallorca), fundada en 1719.

Hechas a mano, ninguna es idéntica.

El acabado, con pigmentos ocre, solo se produce una vez cada año, lo que obliga a que todas las reparaciones y mantenimiento se efectúen en ese momento.

Admire su transparencia, colores, formas, reflejos... en fin, un encanto propio de otras épocas. Hemos tenido que reformarlas en 2020 para posibilitar diferentes intensidades de luz.<sup>30</sup>



Araña Gordiola



Aplique Gordiola

<sup>30</sup> El vidrio soplado es un arte milenario: los fenicios trajeron el vidrio a las Islas Baleares instalando sus primeros hornos vidrieros en el siglo II a.C. Los artesanos locales crearon formas similares a las de la alfarería y fueron muy apreciados por los emperadores romanos.

Como el vidrio se produce con arena y cuarzo, el resultado depende de las propiedades geológicas del territorio.

El esplendor del vidrio soplado se produce en Venecia en los siglos XVI y XVII (cristal de Murano). A pesar de la prohibición de salir de Italia y difundir sus técnicas, unos maestros viajaron a Mallorca y replicaron sus procedimientos. Actualmente solo quedan tres fábricas en Mallorca: Gordiola (Algaida), Lafiore (Esporles) y Menestralia (Campanet). Se pueden visitar previa cita.

Proceso: El vidrio se funde a temperatura superior a 1.000°C durante, mínimo, 8 horas.

Se introduce en el horno un tubo hueco de hierro (*canya*) para sacar la masa de vidrio, se sopla por el otro extremo y se hincha. Se le da forma girando, ayudado por moldes y pinzas. Todo ello muy rápidamente ya que el vidrio se enfría enseguida y deja de ser moldeable. Una vez obtenida la forma deseada se separa del tubo con el *tallant*. Después se mete la pieza en otro horno, unas 4 horas, para rebajar la temperatura y evitar fisuras.

Cuando estén en nuestro restaurante no busquen la última tendencia en diseño ni la innovación rompedora, simplemente admiren el estilo intemporal de lo clásico y déjense trasladar un siglo atrás.

# Los siurells

Es una pieza de barro (*fang*), moldeada con los dedos, tradicionalmente con forma de *pagès* (agricultor) o de *dimoni* (demonio), sobre una peana, con un silbato y sus respectivos agujeros. Se deja secar y, tras cocerla, se le da un baño de cal sumergiendo la figurita por el silbato. Posteriormente se pinta con trazos verdes, rojos (principalmente), azules y amarillos. Los colores eran la seña de identidad del artesano. El nombre proviene del silbato acoplado en la parte trasera ("*siulen*" = silban). Inicialmente era un trabajo solo de mujeres: las hijas y esposas de los alfareros.<sup>31</sup>



Siurells

## Los cuadros

32

Actualmente tenemos en exposición piezas de varios artistas.

Josep Castellanas i Garrich (1896–1980)<sup>33</sup>

Postimpresionista. Discípulo de Santiago Rusiñol, lo acompaña a Mallorca por primera vez en 1919. En 1940 establece su residencia en Deià, y en 1960 se traslada a Biniaraix. Pinta sobre todo paisaje rural de montaña y marinas. Le gusta representar perspectivas grandes y profundas, usar colores claros y luminosos, dividir la composición en numerosos planos que definen primeros, segundos y terceros o más temas creando sensaciones de profundidad, de altura y lejanía.

<sup>31</sup> Cada artesano tiene una manera personal de pintar los *siurells*, siguiendo pautas como pueden ser la distribución de pinceladas paralelas, combinación de los colores, pinceladas perpendiculares o conjugar pinceladas largas con puntos de otro color.

Hay similitudes con objetos arqueológicos de Creta, Chipre, Cerdeña, Grecia y Egipto.

Un juguete de niños y un instrumento para los pastores, ya que con el *siurell* controlaban a sus rebaños. Incluso eran capaces de interpretar canciones.

El pintor Joan Miró, cuyo abuelo nació en Sóller, fue coleccionista de *siurells*, siendo clara la influencia en su pintura. No deje de visitar la sala Miró, en la estación de ferrocarril, lindante con nuestro hotel.

En el comedor conservamos unas piezas de la familia Celià.

<sup>32</sup> En la decisión de qué cuadros deberían estar presentes en nuestras paredes, decidimos que deberían cumplir tres requisitos:

- Que se hubieran alojado en *El Guía* y/o hubieran frecuentado *Cas Pentinador*
- Que representaran temas de Sóller y/o la Serra de Tramuntana
- Que fueran pintores de reconocido prestigio (lo que implicaba dejar de lado a jóvenes pintores y encarecía la inversión)

<sup>33</sup> Frecuentó el hotel y restaurante y contrató los servicios profesionales de "El Guía". Castellanas exponía regularmente en Galerías Mora (Sóller, calle Bauzá, 4; en la actualidad Mobles Mora) y la inauguración siempre terminaba con una cena en *El Guía* (en 1946 fueron 39 comensales).

En algunas ocasiones el elemento sorprendente no está en las formas, sino en el color. El dibujo tiene una presencia capital en sus trabajos, aunque no siempre se basa en la línea definida y clara. A menudo combina el dibujo con la pintura y los juegos de sombras y luz.

En la sala de entrada: "Sa Foradada", saliente entre Valldemossa y Deià. Los ligeros apuntes de color calabaza indican el inicio de la puesta del sol. Podría ser el Morro de Sa Vaca (Sa Calobra), pero el reflejo en el agua del agujero de la roca define el motivo.

En el restaurante: "Sóller" se unen los efectos de luz con la espectacularidad del conjunto, la fuerza del color y el vigor de la naturaleza.

Bernardí Celià Colom (1921–1985)<sup>34</sup>

Discípulo de Josep Ventosa, se especializó en los paisajes de la Serra de Tramuntana, recibiendo reconocimiento y premios. Rabiosamente postimpresionista, plasmó su fuerza interior en la riqueza del color y la luz. En su última etapa, la utilización de manchas y masas de color le llevaron a rozar la abstracción.

En el restaurante: "Olivo" (1978) pertenece a su última época, fácilmente reconocible por el trazo grueso y manejo de la paleta.

En el restaurante: "Mollet" (1967) además de su vigorosa pincelada, se pueden apreciar posiciones postmodernistas de exaltación de la luz.



Cuadro Josep Castellanas "Sa Foradada"



Cuadro Bernardino Celià "Olivo"

# Las naranjas

A pesar de tener numerosas referencias en los libros de los viajeros y divulgadores,<sup>35</sup> así como en la literatura,<sup>36</sup> no se identificó a Sóller como el “Valle de los Naranjos” hasta 1912 con la publicación del libro de Santiago Rusiñol<sup>37</sup> “La isla de la calma”.

En 2200 a.C. se encuentran las primeras referencias escritas referidas a las naranjas, en un documento dedicado al emperador de China. El naranjo amargo fue introducido por los árabes en el siglo X. Pero no es hasta finales del siglo XVI que las crónicas mallorquinas citan el cultivo del naranjo dulce en la isla,<sup>38</sup> convirtiéndose en la fuente de riqueza y pilar económico de Sóller (por su particular orografía que protege del viento: clima idóneo, humedad y abundante agua de torrentes y arroyos, dando lugar a una tierra fértil, casi un vergel) junto con los olivos y la importancia comercial de su puerto. También ayudó la exención del pago del diezmo<sup>39</sup> de los árboles frutales.

Como consecuencia de esa venta internacional, muchos *sollerics* “hicieron las américas” y otros eligieron Francia para abrir establecimientos. Años más tarde, los descendientes de esos emigrantes volvieron y, orgullosos, mostraron su fortuna en edificios señoriales.

No todo fueron alegrías: en 1865 una plaga asoló los naranjos de Sóller, obligando a muchos payeses a abandonar sus huertos y emigrar, en este caso por distintos motivos.

Bastantes de ellos acabaron en Valencia, donde contribuyeron a la expansión comercial de este fruto.

En Sóller se cultivan diversas variedades, principalmente peret, canoneta, navel (también llamada California) y navel late... cada una con apreciables contrastes en el sabor y diferentes tiempos de maduración.<sup>40</sup>



<sup>35</sup> Georges Sand (1842), Archiduque Luis Salvador de Austria (1869–1891), Monseñor Rullán i Mir (1875), Barón de Davillier y Gustav Doré (1875), ...

<sup>36</sup> Alejandro Dumas en el libro “El Conde de Montecristo”, describe un banquete con la mejor selección de frutas destacando “las naranjas de las Baleares”

<sup>37</sup> Pintor impresionista catalán, ensayista, novelista y viajero (1861–1931)

<sup>38</sup> Llegó a España desde la India a través de la Ruta de la Seda, en el siglo XV

<sup>39</sup> Impuesto, una parte de la cosecha, que había que pagar al rey

<sup>40</sup> Las naranjas que ofrecemos en el desayuno provienen (hasta que se agota la producción) de los huertos de los propietarios. En su mayoría son de la variedad “navel”. Por primavera (varía la fecha) se celebra en Sóller la Fira de la Taronja y nuestro restaurante Ca's Pentinadó ofrece un menú especial con platos cocinados con naranja.

# La aceituna – el aceite

Fenicios y griegos introdujeron el olivo en la Península Ibérica y desde allí llegó a Mallorca, aunque ya estaba presente el acebuche (olivo silvestre) que produce la variedad mallorquina. Existe constancia que en el siglo XIII Mallorca exportaba aceite hacia el Norte de África, junto con otros productos agrícolas, destacando el Puerto de Sóller.

En el siglo XVI gracias a una importante mejora en el cultivo y la producción de aceite, se consolida como la principal fuente de riqueza de muchas de las fincas de Mallorca, bastantes de ellas con almazara propia, lo que conllevó una expansión del olivo, muy especialmente en la Serra de Tramuntana.

Reseñar que, en el siglo XVI, los diezmos (partes sobre la cosecha) del aceite que se pagaban al rey representaban el 10% del total, cifra únicamente superada por el trigo y la cebada. Durante los siglos XVII, XVIII y XIX el aceite de Mallorca tuvo un papel clave para la economía de la isla, tanto por su función de ingrediente básico en la alimentación de los habitantes como producto de cambio y exportación.<sup>41</sup>

El cultivo se realiza principalmente en terrazas (*marjades*), pequeños terrenos planos en la montaña con muros de contención contruidos artesanalmente con piedra seca, orientadas al sur,<sup>42</sup> donde la única aportación hídrica es de lluvia. Y se complementa con ganado ovino para eliminar los brotes y malas hierbas, así como aportar abono orgánico.

Las tres variedades de aceituna autorizadas para la elaboración de Aceite de Mallorca son: mallorquina (suavidad, dulzura y una pizca de sabor de almendra madura), arbequina (sabor a fruta verde) y picual (picante y amarga).<sup>43</sup>

El municipio de Sóller llegó a tener 36 almazaras (*tafonas*), de las que siete estaban en la población.<sup>44</sup>



Olivo Can Det

<sup>41</sup> Hasta la primera mitad del siglo XIX, el aceite de oliva representaba entre el 65% y 80% de las exportaciones de Mallorca medidas en unidades monetarias.

<sup>42</sup> Para aprovechar las pendientes, obtener la máxima insolación y evitar los fríos vientos del norte.

<sup>43</sup> Nuestro aceite es de la Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller) y tiene las tres variedades. La mayoría de las aceitunas que ofrecemos son picual.  
*En otoño, para celebrar la recogida, nuestro restaurante Cas Pentinador ofrece un menú especial con platos cocinados con olivas.*

<sup>44</sup> Actualmente solo permanecen activos Ca'n Det, desde 1525 y tras 17 generaciones, y la Cooperativa Sant Bartomeu. Ambas admiten visitas.  
*Pida información en Recepción para saber dónde estaban ubicadas las tafonas*

# La almendra

El almendro (*ametller*) está muy enraizado en la cultura y la forma de vida de los mallorquines. Oriundo de Siria e introducido en Occidente por fenicios y romanos, es el árbol mediterráneo por excelencia.

Es el primero de los árboles caducifolios en florecer, debido a su rápida reacción a las subidas de temperaturas.

En febrero Mallorca disfruta del espectáculo de los almendros en flor. Los campos se tiñen de variadas tonalidades que van del blanco puro (almendro dulce) al rosado intenso (almendro amargo), e inundan el aire de su característico olor, anunciando la inminente primavera.<sup>45</sup>

El viento marino es muy dañino para su desarrollo, por llevar cloruro sódico. De ahí que se recomienda plantar en las laderas y a resguardo de los vientos: las mejores rutas se encuentran en el interior (*es pla*) de la isla.



Almendros en flor (Fundación Mallorca Turismo)

La almendra de Mallorca es famosa por sus características particulares y su sabor dulce, y tiene más proteínas, ácidos grasos e hidratos de carbono que la cultivada en otras regiones. Su calidad está avalada por la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Ametlla de Mallorca.

Muy nutritivas, de elevado valor calórico, fortalecen los huesos y, por contener grasas insaturadas, "grasas buenas", contribuyen a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y a controlar los niveles de colesterol malo.

Las antiguas variedades silvestres eran tóxicas y muy amargas (por su contenido en azufre).

<sup>45</sup> Queremos preparar unas jornadas basadas en la almendra –en las semanas de apogeo floral– que aúnen paseos (andando o en bicicleta) por las zonas más emblemáticas de almendros en flor, charlas sobre la almendra, identificación y catas de las diversas variedades... y un menú específico con la almendra como protagonista.

Mientras tanto disfrute de nuestro gató de almendra casero con helado local (*Fet a Sóller*) de almendra

A black and white photograph of a wooden sign mounted on a wall. The sign is rectangular with a decorative border of leaves and flowers. It is attached to the wall by a metal bracket with two bolts. The text on the sign is in a bold, serif font.

**HOTEL  
RESTAURANT  
EL GUIA**

## 5. FUENTES DOCUMENTALES Y GRÁFICAS

- Amengual, Vicenç: *Claude Dervenn: a mig camí entre els llibres de viatgers i les guies de viatges*
- Asociación Hotelera de Sóller
- Ayuntamiento de Sóller
- Bauzà, Josep: *El panorama artístic sollerí a través de les galeries d'art*
- Cardell, Lluís y Jordà, Xisco: *La cuina balear i la seva història. La influència a Sóller*
- Celià, Bartomeu Joan y 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 y Constantino, Carolina: *L'exploració micològica de la Vall de Sóller del naturalista Léon Louis Rolland (1903-1904)*
- Llompart, María del Mar: *Els viacrucis de rajoles de Sóller i Fornalutx*
- Mora, Aina y 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 y Pérez, Plàcid: *La producció de teixits a Sóller. De la manufactura a la indústria mecànica (s.XIV-XX)*
- Quetglas Cifré, Antoni y 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*

## FUENTES ORALES

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

# ElGuía

HOTEL | RESTAURANT

CAS PENTINADOR  
*El Guía*