

# Un viatge amb final dolç

XixoVic celebra 75 anys commemorant el paper dels fundadors, Dolores Llorens i Daniel Sirvent, originaris de Xixona

Vic

**Miquel Erra**

Diuen que de ben petita, Dolores Llorens, la *Lola*, ja es passejava pel camp de futbol del seu poble natal, Xixona, venent gelats de vainilla. I encara era una nena quan va entrar a treballar en una de les moltes fàbriques de torró. Haurien de passar uns quants anys i una Guerra Civil perquè, al costat del seu marit, Daniel Sirvent, que també provenia del mateix sector, emprenguessin un destí incert i desconegut, nord enllà: la ciutat de Vic. Hi van arribar l'any 1944, en la immediata postguerra, decidits a guanyar-se la vida venent gelats.

"A Vic fa molt fred!", els va advertir la primera hostalera que els va acollir, en conèixer les seves intencions. "Es moriran de gana", vaticinava més d'un. El matrimoni va començar amb un carro de venda ambulant, carregat amb una nevereta a base de gel i sal. Ho recordava la difunta Lola en una entrevista que li va fer Núria Bover el 2012, i que ha quedat recollida en un llibre titulat *De Xixona vaig a Vic. Breu història de la Lola i en Daniel, fundadors de la "Xixo" de Vic*, editat amb motiu del 75è aniversari de l'establiment.

Al cap d'un parell d'anys ja van poder habilitar un quiosc al mig de la rambla del Passeig i, poc temps després, un primer local al mateix Passeig, a Can Cunill, des d'on els hiverns també van començar a servir torrons. L'any 1963 fan un pas important obrint l'actual botiga de la plaça Major; i dos anys després ja habiliten un obrador del carrer Nou –ini-

cialment per fer-hi el gelat i l'orxata-. Fins al 1981 van compaginar les dues botigues, a banda d'un quiosc al Prat de la Riera.

El matrimoni va tenir dos fills, en Daniel i la Laura, que de ben petits es van haver d'acostumar a viure a cavall

entre la Plana i Xixona, d'on havia de proveir-se per als torrons de l'hivern. Avui són ells els que comanden el negoci, que des del 1994 es va rebatejar com a XixoVic, però ja amb la implicació directa de la tercera generació, que conformen Eulàlia

Sirvent, filla d'en Daniel, i la seva parella, Gason Scaricaciotoli. "75 anys són molts anys i estem orgullosos de continuar fent camí", es felicita Eulàlia Sirvent. El secret de l'èxit el té clar: "Adaptarse i estar al dia". I per això resulta fonamental "escoltar

què et demana la gent des de la botiga, per poder-ho traslladar a l'obrador". Actualment la Xixo serveix una seixantena de productes, entre gelats, granissats, polos, torrons bombons o iogurts gelats. El viatge de la Lola i en Daniel va valer la pena.

## Des de dins

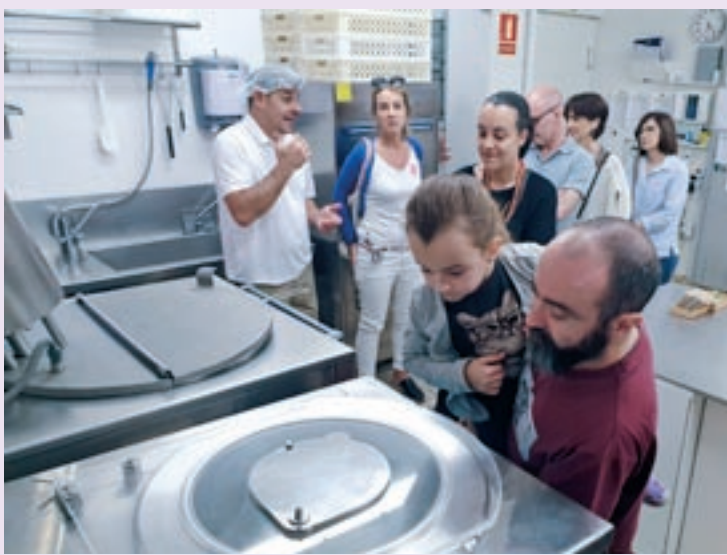
Dissabte es van programar visites guiades a l'obrador del carrer Nou

Vic

**M.E.**

La XixoVic va voler compartir el 75è aniversari amb una inèdita visita comentada a l'obrador del carrer Nou, habitualment tancat al públic, dissabte passat. Es van fer dues sessions que van donar cabuda a una setantena d'*afortunats*; molts d'altres es van quedar en llista d'espera.

Només d'entrar, els visitants es trobaven Daniel Sirvent, segona generació al capdavant de l'establiment, picant gel amb una massa. Era el seu particular viatge en el temps, "de quan no hi havia neveres ni congeladors", advertia l'expert gelater i torreroner. En aquells temps, per fer gelat necessitaven *refredar* el gel amb sal. A temperatura ambient, el gel només arriba als 0 graus; amb la sal, descendeix fins als -18. L'explicació és científica: el gel té una mica d'aigua líquida sobre la seva superfície i la sal es dissol en aquesta aigua; per fondre el gel es necessita calor, que s'extreu del propi sistema:



A dalt, Sirvent fent gelat 'a l'antiga'; a baix, la visita al primer pis de l'obrador

com que es fon més ràpid, la temperatura baixa. En aquells anys havien d'anar a comprar grans blocs de gel, "d'entre 15 i 20 quilos de pes cada un", en una fàbrica que hi havia a Can Martra, propietat de l'exalcalde Joan Puigcerver.

A la mateixa planta baixa, Gason Scaricaciotoli, membre de la tercera generació, tornava al present per mostrar com es continua fent la mítica orxata de la Xixo, encara amb xufra procedent d'Alboraia, al País Valencià, i amb l'acurat procés de neteja i selecció dels fruits d'aquest gustós tubèrcul. La màquina amb què es trituren tots els ingredients –"una mena de *minipimer* gegant"– la va crear en el seu moment el mateix Daniel Sirvent, deixava anar tot cofoi.

Al primer pis de l'obrador hi tenen habilitades la zona de la nata i la dels gelats. Malgrat la modernitat de les instal·lacions, amb pasteuritzadores i muntadores d'última generació, els visitants constaten com tot el procés continua sent eminentment artesanal, des de l'elaboració fins a l'empaquetatge. Per acabar d'endolcir la visita, un tastet de bombó de vainilla, de sorbet de mojito o de gelat de crocant acabats de fer.

## El Nou Baviera manté l'essència del mític frankfurt del carrer Verdguer, a Vic

**Vic** Fa tres anys, Vic perdia un dels primers, sinó el primer, frankfurt que hi va haver a la ciutat, el Baviera, al número 36 del carrer Verdguer. Després de prop de 40 anys de vida, els últims propietaris es van jubilar. L'essència d'aquell mític establiment, degudament posat al dia, és el que han volgut preservar Alexandre Pasquini i Sandra Romero, que fa unes setmanes van reobrir el local ara com a Nou Baviera. "La nostra oferta no és igual, però sí molt similar", apunta la parella, tots dos amb experiència prèvia en aquest sector. Frankfurts, hamburgueses, tapes i entrepans conformen una carta en un ambient "totalment renovat per oferir el millor servei possible".



## Remenanen@ d'estiu, a la zona verda de L'Atlàntida de Vic

**Vic** Aprofitant l'arribada del bon temps, el col·lectiu Les Guillermines i el Bar-Restaurant Atlàntida han convocat per aquest diumenge una edició estiuenca dels Remenanen@, el mercat de roba de segona mà amb encant. La proposta, que coincideix amb el sisè aniversari del bar, inclou teatre d'animació, màgia en miniatura, contes o música en directe. La vetllada arrencarà a les 10 del matí i s'allargarà fins a 2/4 de 3 del migdia.