

Les arrels del Cacaolat a Cardedeu

Record i oblit

Jordi Viader Riera
Periodista

Enguany fa cent anys que va néixer Joan Viader, creador del batut i veí del poble

Cardedeu

Norma Levrero

La història del Cacaolat està lligada a la família Viader de Cardedeu. El poble conserva encara la granja modernista de vaques, obra de l'arquitecte Manuel Raspall, que va ser pionera en la implantació de la munyida elèctrica. D'allà, en sortia la llet per abastar les granges que tenia la família a Barcelona i per fer també el Cacaolat, una beguda que fa 75 anys, alhora que se celebra el centenari del naixement del seu creador.

Joan Viader Roger segurament no s'hauria imaginat l'any 1931 que el producte que acabava de patentar donaria nom al mot genèric amb què ara es coneixen els batuts de xocolata a Catalunya.

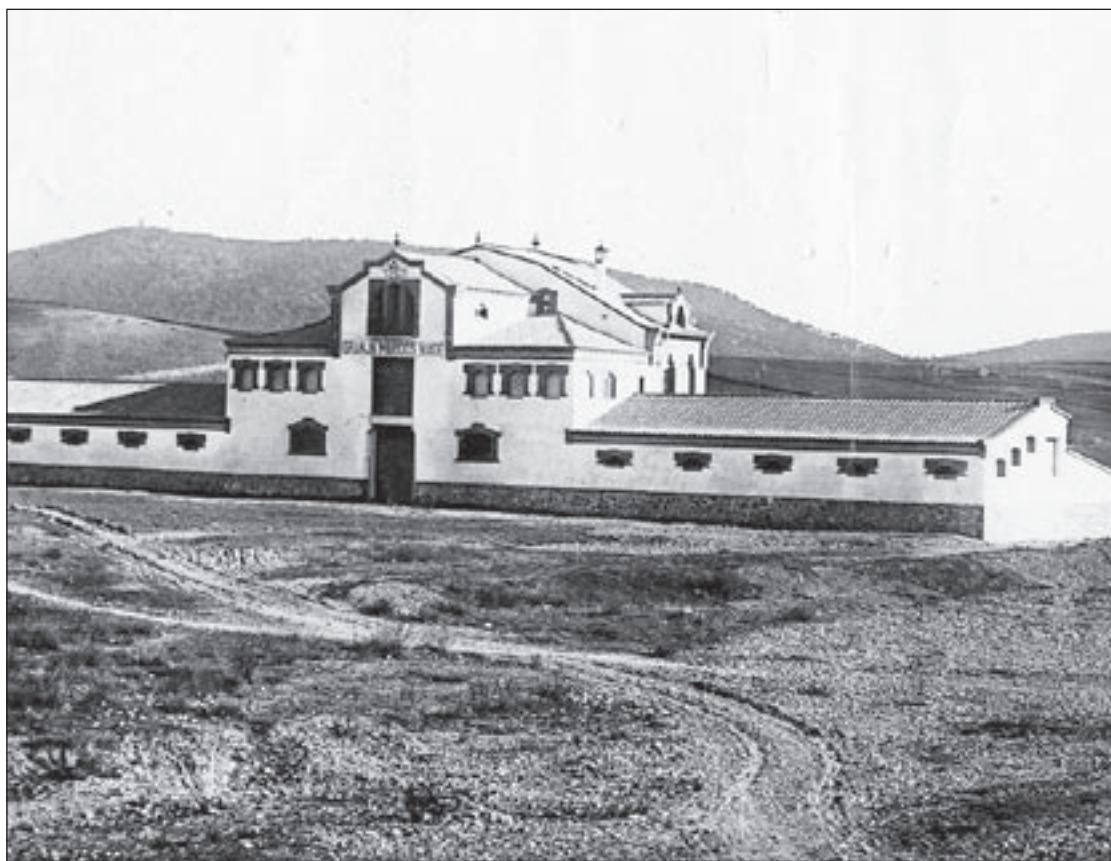
Joan Viader es va inspirar en una beguda que va tastar a Hongria a l'hora de crear el Cacaolat

El Cacaolat va néixer fa 75 anys en plena república espanyola i també fa cent anys que va néixer el seu creador, Joan Viader Roger. Aquesta història va començar, però, molt abans, quan el seu pare, Marc Viader Bas, va arribar a Barcelona des del seu poble natal, Cardedeu. Va començar a treballar en una lleteria del carrer Xuclà i aviat va fundar la societat anònima Letona. El seu fill Joan es va encarregar de la gerència de l'empresa i el 1933 va presentar a la VI Fira de Mostres de Barcelona un nou producte, el Cacaolat.

L'origen del Cacaolat es remunta a un viatge que van fer Marc Viader i Joan Viader a Hongria, a una Fira Internacional de Budapest, per estudiar els darrers avenços tecnològics del sector lleter. La casualitat els va dur a assistir al casament de la filla d'un comissari de l'exposició i a la nit els van servir una beguda refrescant a base de cacau i llet. Aquella beguda era lleugera i freda i no tenia res a veure amb la xocolata espessa i calenta que se servia a Catalunya. De tornada, Joan Viader va treballar al laboratori fins a aconseguir una fórmula industrial semblant aprofitant el xerigot, la llet descremada. "La fórmula del Cacaolat durant molts anys només la va fer un Via-



Joan Viader Roger davant la Granja Viader del carrer Urgell de Barcelona



La Granja Viader de Cardedeu, situada al sud del poble

der i es va mantenir el secret dins la família", explica Jordi Viader, fill de Joan Viader. El gerent de Letona havia aconseguit una suspensió col·loïdal perfecta, apta per a l'esterilització en ampolla i sense conservants, que va anomenar Cacaolat.

Curiosament, la beguda es va registrar com a "nutritiva i refrescant" i més tard les estratègies de màrqueting la van convertir en una beguda també per beure calenta, per potenciar les vendes a l'hivern. La mescla original es feia a les granges Viader de Barcelona i la producció,

gairebé 900 ampolles diàries els primer anys, a la fàbrica de Letona.

La guerra civil, però, va paraitzar la producció de Cacaolat i mentrestant Joan Viader va treballar en una central lletera de Mollet. No va ser fins al 1950 que ell mateix es va presentar amb una ampolla de Cacaolat a la granja de Cardedeu on estiuava cada any i on vivia retirat el seu pare. El producte es va convertir en una de les begudes més populars de Catalunya i considerada el primer batut industrial de llet i cacau del món. Però

des de llavors, el Cacaolat ha canviat de mans. El 1936 Joan Viader va vendre la patent al seu pare i la mort de Marc Viader va encetar les lluites familiars entre els seus hereus. Al final, el 1964, els germans Viader, van destituir al fins aleshores gerent de l'empresa Letona i creador del Cacaolat, Joan Viader.

Més tard, els problemes econòmics obligarien la resta de germans a vendre's les accions a l'empresa madrilenya Clesa, que posteriorment va ser participada per la multinacional italiana Parmalat.



La vida m'ha ensenyat que les bones accions tard o d'hora sempre es paguen i que en determinats contextos econòmics, professionals i polítics, l'honestat no només fa nosa, sinó que a més a més representa un perill que cal soterrar a qualsevol preu.

Cada vegada que em ve a parar a les mans el manuscrit amb la relació dels béns que el meu pare tenia dos mesos abans de morir, alguna cosa se'm remou dins l'estómac...

El balanç econòmic de tota una vida d'esforçada lluita per tirar endavant el negoci familiar, primer amb les lleteries de Barcelona i l'empresa Letona després, no podia ser més trist, més pobre, ni tampoc més injust.

"Joan Viader Roger, que havia aixecat la fàbrica Letona i creat el Cacaolat, moria en una austeritat propera a la pobresa"

Ell que havia aixecat la fàbrica Letona en tres ocasions, superant la crisi de 1931, la destrucció de 1939 i la modernització de 1956, que havia creat el Cacaolat, i que havia dirigit Letona durant 33 anys, moria en una austeritat propera a la pobresa, envoltat per l'estimació dels seus.

Trenta anys més tard, en complir-se el centenari del naixement de Joan Viader Roger, fills i néts celebrem iniciatives com la d'aquest i altres mitjans de comunicació per recuperar i retre homenatge a la seva memòria.

Alhora, però, no podem evitar lamentar-nos per la pervivència de perverses interpretacions del passat com la d'un llibre que s'ha publicat recentment i que, en fer el repàs històric de l'empresa Letona que ell va dirigir durant molts anys, des de 1931 fins a 1964, no el cita ni un sol cop.