

Sant Tirs: Neules artesanes

DEL TROS AL PLAT. El projecte de les **Neules Sant Tirs** comença el juliol del 1985 de la mà del Miquel Romeu i la seva dona, l'Enriqueta Ferreres. La parella pujava cada Nadal al Pla de Sant Tirs, municipi de Ribera d'Urgellet (Alt Urgell), a comprar les neules al petit obrador artesanal del poble. Quan es van assabentar que el propietari es volia jubilar van decidir agafar el relleu de l'obrador. Cap dels dos tenia experiència en aquest camp, però estaven enamorats del lloc i de l'ofici de neuler.

Llavors el procediment era totalment manual, elaboraven la massa de les neules que bàsicament està feta de farina, sucre, ou i greix vegetal. Després tiraven la massa sobre els neulers, que són els motlles per a fer les neules, tenen forma d'estenalles i acaben amb dos plats on es col·loca la massa i s'aixafa i torra, ja que sota el plat hi ha foc. Un cop tenien la galeta de la neula l'enrotllaven també manualment. És un procediment que pot semblar senzill però a la vegada és complicat, ja que un cop has torrat la neula tens pocs segons per enrotllar-la sense que s'hagi refredat prou perquè es trenqui.

De mica en mica el projecte va anar creixent i al negoci familiar s'hi va afegir el fill del Miquel i l'Enriqueta, el Quim. També van fer canvis en les instal·lacions: el 2002 es van traslladar a la colònia de Cal Pons, de Puig-reig on van ser fins al 2012, any en què van fer la darrera ampliació i van anar a les instal·lacions actuals, ubicades al polígon situat al costat de la Colònia Vidal. Aquests canvis els van permetre poder créixer com a empresa i millorar les comunicacions entre obrador i clients.

Quim Romeu al costat del primer neuler

A part de les neules clàssiques, elaboren les de xocolata negra i les de xocolata blanca, els neulots, que són més grans, els vanos, els cubanos i un llarg etcètera de galetes, on la base sempre és la neula i varien els ingredients addicionals i la forma. El 2012, coincidint amb l'últim trasllat a Cal Vidal, inicien també la gamma de neules ecològiques i les sense gluten (tampoc no porten ni ou ni llet). Prèviament ja havien tret la gamma de neules sense sucre i la gamma gourmet anomenada Delícies de Sant Tirs (en aquesta gamma de productes la diferència rau en el fet que s'utilitza mantega Cadí amb Denominació d'Origen Protegida de l'Alt Urgell i xocolata per la cobertura Valhrona). Cal destacar que la nau té separades la zona on s'elaboren les neules sense gluten de la resta de productes, així assegura que hi hagi impossibilitat de creuaments amb farines que contenen gluten. El Quim ens comenta que el producte estrella és la neula clàssica, seguida de prop per la neula de xocolata.

La major part de la comercialització i la distribució la fan directament els propis titulars de l'empresa per poder garantir que els productes arriben i s'emmagatzemen en les millors condicions. Es poden trobar a la majoria de supermercats i botigues d'alimentació de Manresa i comarca. També treballen per a alguns restaurants i hotels. D'aquesta manera també desestacionalitzen una mica la producció; un dels handicaps de les neules, ja que els catalans solem consumir-ne sobretot per Nadal i costa més que es mengin en altres èpoques de l'any. L'empresa també s'està obrint mercat a l'estranger.

Neules Artesanes Sant Tirs és una empresa familiar, que en època nadalenca creix temporalment pel que fa al nombre de treballadors, ja que la major part de la feina és en aquestes dates. Un dels projectes de futur és obrir una botiga a la mateixa nau de Can Vidal.

Elaborador: Neules artesanes Sant Tirs, SL. **Productes:** neules i derivats. **Adreça:** Polígon de Can Vidal, nau 12. Puig-reig. **Telèfon:** 938381819. **Correu electrònic:**

info@neulesanttirs.com. **Pàgina web:** www.neulesanttirs.com