

# Quatre generacions de la Pastisseria Moll

▲ Text: JOAN MASCARÓ M. | Fotos: JOAN MASCARÓ M./CLARA ROVIRA

El seu besavi, Sebastià Moll Moll, va començar fent xocolati a un hortal de Ciutadella, cap allà a principis del segle XX, iniciant la nissaga de sucres i pastissers que actualment gestionen la Pastisseria Moll del carrer del Roser. Llorenç Coll Moll (Ciutadella, 1974) n'és ja la quarta generació i és, juntament amb la seua mare Margarita Moll (que s'encarrega més de la part de despatxar), un dels caps visibles per tirar endavant aquesta empresa més de 100 anys després (80 des que són a l'actual ubicació). Ara just fa dues setmanes, Llorenç Coll Moll acaba de rebre el premi de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Illes Balears que el distingeix com a Reboster/Pastisser de l'Any 2015, i ens hem apropat a la seua pastisseria per conèixer un poc més de la seua història i del seu present.

## Moldre cacau a un hortal per fer xocolati

Sense parlar d'una data molt concreta, és a principis de 1900 el moment en què fixarem aquesta història. Fou devers aquells anys quan Sebastià Moll Moll, besavi de Llorenç Coll Moll, va començar a fabricar xocolati a un hortal de Ciutadella, a través de moldre amb una bístia el cacau que duia de fora i de, ja fet en format xocolatina o del tipus xocolati de neu i d'altres castes, dur-lo a vendre a diferents establiments del poble.

No va ser fins anys més tard, i encara amb Sebastià Moll treballant, quan el seu fill José Moll Pons (avi de Llorenç Coll Moll), que ja estava interessat en continuar l'empresa, l'any 1935 i per 7 pessetes, va comprar la casa del carrer del Roser, 1, lloc on encara ara s'hi troba la pastisseria. Allà, llavors, hi van muntar tot un entaulat per seguir fent el xocolati, a l'hora, però, que José Moll introduïa al seu local l'elaboració de productes com ara les tortades, els braços de gitano, els pastissos i, també, diversos dels caramels (de mel o de Pasqua, per exemple) que es veu que havia après a fer a qualcuna de les confiteries que hi havia a Maó.

## Pocs productes i en molta quantitat

En aquells moments, recorda Llorenç Coll d'haver-ho sentit a contar, quant a nombre de productes en feien pocs però en molta quantitat, quelcom que, unit a aspectes com que els supermercats no oferien tantes coses com les que avui en dia ofereixen, feia que es vengués boni bé tot, també els caixons i caixons de confitura que en aquells moments elaboraven específicament per Nadal, dit açò a tall d'exemple. Un dels canvis radicals amb l'actual moment de la pastisseria és el tema del sucre. Açò dit en el sentit que s'ha reduït moltíssim, pel fet que abans, en no tenir neveres, també s'emprava per qüestions de conservació i, és clar, per la diferent mirada en temes de salut que hi ha,

passant dels 300 grams de sucre per litre de nata que emprava el seu avi als actuals 100 grams.

Amb el pas dels anys, unes tres dècades més endavant, ja és la filla de José Moll Pons, Margarita Moll Quetglas (mare de Llorenç Coll Moll i també propietària de la Pastisseria Moll), qui n'agafà el relleu. I, encara un poc més endavant, açò juntament amb Julián Coll de la Puerta (pare de Llorenç Coll), que havia nascut a Ciutadella i de jove va anar a viure a Barcelona, i que en tornà a l'illa per fer la 'mili' va conèixer Margarita Moll i s'hi va quedar. Ell era qui estava a l'obra, tot després d'aprendre també l'ofici a diferents pastisseries de Barcelona i qui, segons considera Llorenç Coll Moll, va revolucionar la pastisseria a Menorca, en el sentit que fins llavors tan sols s'hi feia la clàssica i va començar a elaborar productes nous que quasi bé no es sabia de la seua existència a l'illa, com ara tartaletes, 'mousso's' o altres diverses modalitats de renovats pastissos.

## Desapareix la fàbrica de xocolati i el repte de millorar allò introduït

D'acord també amb els temps que corrien, en què arreu d'Espanya van anar desapareixent les petites fàbriques de xocolati, a la vegada que per l'aparició dels xocolatis més industrials, fou llavors el moment en què a la Pastisseria Moll, que encara duien faves crues de cacau des de Costa d'Ivori, van deixar de fer ells mateixos el xocolati, que no d'emprar-lo, és clar, perquè és un dels ingredients més emprats en pastisseria i rebosteria. I dins aquest context, amb Llorenç Coll Moll vivint tot açò des de petit i ja amb tota una



Julián Coll de la Puerta, pare de Llorenç Coll Moll, acabant un dels seus pastissos, fa uns anys.

base feta (considera que del que sap n'hi ha entre un 50 o 60 % que ho ha après de son pare), és quan amb 18 anys, Llorenç se'n va a estudiar pastisseria a la península, a l'Escola Superior de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Durant els anys que duren els estudis, mentre els capvespres va a l'escola, als matins feia feina a pastisseries diferents, açò sense cobrar res més que el propi aprenentatge i passant per una quinzena llarga d'establiments a llarg d'uns 7 anys i absorbint diverses maneres de fer a través de molts de tipus de gent. Açò a pastisseries com Baixas a Barcelona, Tugues a Lleida, Píllon o Saunal a Toulouse, a restaurants com el Talaia de Barcelona amb Santi Arola, a gelateries com l'Octave francesa, i també amb

persones tan conegudes dins aquest món com Ferran Adrià o Oriol Balaguer.

És també durant aquest període quan coneix la seua dona, la catalana Clara Rovira, també pastissera i que, havent crescut junts professionalment, s'incorpora a l'equip en tornar a Ciutadella, amb Llorenç Coll ja amb 26 anys i amb tot aquest bagatge a l'esquena. I amb el repte, encara ara i ja amb el seu pare vivint fora de Menorca des de fa uns anys, de millorar el que ja s'havia introduït i d'innovar amb el que es pugui, perquè és clar que no és fàcil inventar, assegura.

### El moment actual i les seues elaboracions

Actualment, la Pastisseria Moll compta amb dues botigues, la del carrer del Roser de Ciutadella, on hi tenen l'obrador on hi elaboren tota la seua producció, i la del carrer de l'Àngel a Maó. Per qüestions de què a Maó la venda és més estable tant si és hivern com si és estiu mentre que a Ciutadella l'escaló, quant a vendes, és molt gran entre una època i l'altra (minvant molt a l'hivern), la botiga de Maó obre cada dia però no la de Ciutadella, que a l'hivern resta tancada de dilluns a dijous i obren divendres, dissabte i diumenge. Així, si a l'hivern hi treballen 4 persones (obrador i botigues), a l'estiu quasi es triplica i n'hi fan feina fins a 11, 7 d'aquestes a l'obrador.

La producció actual combina les elaboracions més tradicionals (com ara els caramells de mel i els diversos de Pasqua: vermells de pal, de paper blanc o entronxat, entre d'altres -que el seu avi ja elaborava en 1935-; i també pastissos, crespellets i dolços com les felipes o les merengues) amb una pastisseria més moderna, també, com s'ha dit, més equilibrada en sucre que l'emprada pel seu avi i, a la vegada, posant en pràctica tots els estudis i experiències acu-



Llorenç Coll Moll a la Pastisseria.

mulades, i que integra i combina més textures i gustos.

### La sàlvia, les textures de xocolati i altres nombres

Com a exemple de pastís d'aquest estil, i que a més a més és el més venut (només dels de quilo per a 8-10 persones a l'estiu en solen fer uns 80 per setmana), és la sàlvia, que elaboren a base de poma caramel·litzada, albercoc, mousse de caramel·lo i crema de vainilla. Aquest pastís és una versió d'un que fan a França i que en el seu origen també duia crema de rom i fruits vermells. Per tal d'adaptar-lo als gustos més d'aquí, considerant que tenia un punt àcid que no aniria tan bé a Menorca, el que van fer fou substituir aquells ingredients per altres com el mousse

de caramel·lo i amb més poma i albercoc. Altres que podrien entrar dins aquest estil, com a exemple, són les textures de xocolati, un dels 42 models individuals que més o manco fan (tot i que al mostrador, de junts, en solen tenir uns 25 tipus, que van canviant) i un dels 6 de més grans que també venen. El que aquests dolços duen és cruixent de neu, mousse d'un 70% de cacau, un brownie, flam de xocolati, un bany de cacau i unes plaques de xocolati. D'entre les elaboracions més 'tradicionals' destaquen els pastissos, que durant l'època d'estiu n'arriben a sortir uns 15.000, i també les merengues, tot i que en aquest cas si bé fa uns 10 anys se'n feien unes 18.000 durant tot l'any, actualment la xifra ha baixat més o manco a la meitat.

RESTAURANT - PIZZERIA  
**ROMA**  
FORN DE LLENYA



PIZZES ARTESANALS  
MENÚ MIGDIA

c/. Alcàntara, 18  
Ciutadella de Menorca  
Tel. 971 38 47 18

[www.romaparallevar.es](http://www.romaparallevar.es)

PIZZES I MENJARS  
A DOMICILI

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP  
O ENTRA A LA NOSTRA  
PAGINA WEB  
I DEMANA EL QUE VULGUIS.

