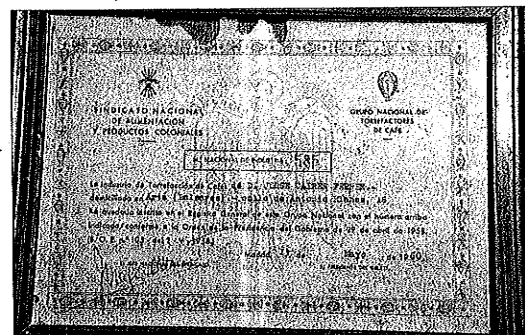


Part forana



La familia Cabrer posa frente a su establecimiento ya centenário. BIEL CAPÓ



El permiso como tostadora de café. BIEL CAPÓ



Vecinos y amigos no quisieron perderse la fiesta. B. CAPÓ

para aprovisionarse para el resto de semana, ya que abría sábados y domingos por la mañana.

Los familiares aún recuerdan como la gente entraba para comprar una onza de café, las viejas balanzas pesaban aquellos granos y así diariamente la gente lo tenía recién molido.

Con el racionamiento se hizo difícil conseguir café. Según narra Pep Cabrer, se tenía que realizar un pedido a Madrid y después de pagarlo, el grano era enviado a su tienda. Recuerda como también se despachaba una variedad que provenía de Santa Margarita, que se mezclaba junto a otras variedades que recibían de la capital estatal, para así conseguir los mejores sabores.

En la década de los setenta el local se convirtió en un colmado. Estas tiendas de comestibles triunfaban aquella época; solo en Artà, indican, llegó a haber unas 38. Pero el tiempo y la globalización han provocado que con el paso de los años no fueran rentables y cerraran. Fue en 2013, cuando el negocio familia sufrió su último cambio y se convirtió en una tienda especializada en producto local elaborado en Mallorca.

Historias y anécdotas

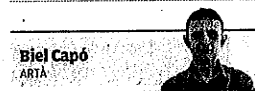
Un siglo de vida da para muchas historias, pero si le preguntamos al propietario cuál ha sido el secreto de que el pequeño negocio familiar haya perdurado durante más de una centuria, sin dudar, contesta que la constancia y muchas horas de dedicación y trabajo. El futuro de su negocio tiene los días contados por su jubilación, ya que nadie de su estirpe tiene decidido continuar. Aunque cree que estas pequeñas tiendas locales, jamás desaparecerán del todo y "quizás esto sea un ciclo en la vida y que con el paso del tiempo vuelvan a resurgir".

Cien años también dar lugar a anécdotas; Pep recuerda como en los años del contrabando la Policía no paraba de registrarles la casa en busca de alimentos racionados, búsquedas que eran demasiado frecuentes.

También da para visitas inesperadas, como la del expresidente del Gobierno, Felipe González, su ministro de Hacienda, Carlos Solchaga, el actor Michael Douglas o la Reina Sofía. Ya entrados en su segundo siglo de existencia y estando a las puertas del cierre, la sal, el aceite de oliva y como no el café, se convierten en los productos para afrontar la última etapa del negocio, que ha supuesto el sustento familiar de tres generaciones.

Can Cabrer cumple cien años

La emblemática 'botiga' de Artà celebra su primer siglo de existencia con una fiesta pero con la tristeza de no saber si habrá un relevo generacional que la mantenga abierta



Biel Capó
ARTÀ

La pequeña tienda familiar de Can Cabrer, en Artà, ha cumplido cien años. Fundada por Jaume Cabrer Mulet en 1916 en la calle Puput número 25 (hoy Antoni Blanes), como una botiga de pue-

blo, hoy está regentada por su nieto Pep, quien en unos dos años, dice, se jubilará, lo que supondría el cierre definitivo del pequeño negocio familiar.

El pasado día 30 de diciembre, amigos, vecinos y familiares se juntaron en plena calle frente al local, para compartir una copa de cava, unos dulces caseros y un

café. Hasta allí también se acercaron políticos, con el alcalde Tolo Gil a la cabeza, quien entregó un ramo de flores a los propietarios.

Poco después llegarían hasta el lugar uno grupo de clientes a los que obsequiaron con una cesta en forma de corazón con cien productos como los que se han despachado con el paso de los años.

Quienes tampoco faltaron fueron los Xeremiers d'Artà, que animaron la velada.

La tienda de comestibles ha sufrido varios cambios durante su centuria. Inicialmente, como botiga, se especializó en la venta y el tostado de café. Hasta allí se acercaban los fines de semana la gente que trabajaba en el campo,