Viure als Pirineus 09/02/21

GASTRONOMIA

Embotits Obach d'Organyà obre botiga a Puigcerdà

La història d'**Embotits Obach** és l'herència d'una terra, d'una tradició i d'una cultura familiars



Eduard Obach, responsable de fabricació d'Embotits Obach

Embotits Obach obre botiga a Puigcerdà, a la capital de la Cerdanya. La història d'**Embotits Obach** és l'herència d'una terra, d'una tradició i d'una cultura familiars, que es manifesten en l'elaboració artesana d'embotits al llarg de més de 100 anys. Les arrels d'aquesta cultura es remunten a 1850 quan **Josep M. Obach**, beat de Sant Llorenç de Morunys, comença a fer-se un nom arreu per l'elaboració d'una saborosa llonganissa.



(Foto: Establiment d'Embotits Obach, a Organyà)

Aquesta activitat, marcadament artesana i familiar, es traslladà a principis del segle XX a la Pobla de Segur –a l'antic Hort de Cardós- de la mà del rebesavi **Sebastià Obach i Ferrer** i del seu fill **Damià Obach i Pujol**. Ben aviat, el 1915, l'empenta i la visió del besavi van portar el negoci fins a Organyà, un lloc on les característiques climàtiques i ambientals semblaven ideals per a la curació d'embotits secs. El besavi Damià no anava pas mal encaminat. Els hiverns freds i secs d'Organyà són part indiscutible de l'excel·lència d'**Embotits Obach**. I és aquí, **al peu de la Vall de Cabó**, on a principis de segle es comença a produir la ja mítica llonganissa d'Organyà, també coneguda com la Culana.

Als anys trenta, el padrí **Josep Obach** i la padrina **Pepita Oller** comencen a prendre el relleu del besavi, no sense dificultats. La fàbrica és ocupada temporalment per l'exèrcit durant la Guerra Civil i la família ha de sobreviure als complicats anys de postguerra. Però, malgrat això, la tenacitat infatigable d'una dona avançada a la seva època, com la Pepita, i la dedicació minuciosa d'en Josep, fan que el negoci surti endavant.



Sebastià Obach tenia molt clar quin era el tret diferencial d'**Embotits Obach**: la excepcionalitat dels seus productes –únics- i el seu llegat centenari –autèntic-. Entre d'altres fites, Sebastià llançà productes tan rellevants com la Llonganissa de Muntanya, que és la síntesi d'aquests trets diferencials– a més d'obrir juntament amb la seva dona la **Jesusa**, l'emblemàtica botiga a la carretera d'Andorra, al mateix poble d'Organyà, on la Jesusa n'ha estat durant molts anys l'autèntica ànima.



El mateix esperit inquiet d'en Sebastià roman avui dia en l'Eduard, vinculat des de ben jove al negoci, qui figura al capdavant d'Embotits Obach juntament amb els seus germans. **Més de cent anys i cinc generacions** després, **Embotits Obach** continua fent embotits amb el sabor distintiu que només pot aportar l'experiència acumulada de la història