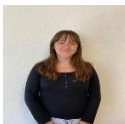


Cinc generacions fent créixer la fleca i pastisseria Nèctar

Aquest establiment històric de Cassà de la Selva compleix 150 anys amb un aparador que reflecteix la seva història: des de diferents tipus de pa fins a dolços tradicionals i d'avantguarda, aquests últims, incorporats de la mà del darrer relleu familiar



Anna Negre i Jordi Reverter, cinquena generació al capdavant de la fleca i pastisseria Nèctar. / Marc Martí Font



Helena Viñas

Cassà de la Selva 19 D'AG. 2026 6:31

Depenent a qui li preguntis, l'establiment situat al número 21 del carrer de la Mel de Cassà de la Selva té un nom o un altre. Va començar sent Can Cristià, en honor del seu fundador, Salvador Cristià, que va obrir oficialment la fleca el 1874.



Façana de la fleca i pastisseria Nèctar en una fotografia antiga. / Fleca i pastisseria Nèctar

Després la gestonaria el seu fill, Josep Cristià, també el primer alcalde republicà del municipi. Cristià celebrava algunes reunions de l'Ajuntament a l'obrador: resolia qüestions municipals mentre feia el pa. També seria ell qui traslladaria el negoci familiar a l'emplaçament actual, al carrer de la Mel, que acabaria donant nom a l'establiment: Nèctar. Des d'aleshores, cinc generacions han passat per l'obrador, que ja suma més de 150 anys d'història.

Actualment, Jordi Reverter i Gispert i la seva esposa, Anna Negre, són al capdavant de Nèctar. Reverter ha crescut entre els sacs de farina, jugant a l'obrador mentre veia la família treballar. En aquest sentit, parla dels seus avis, Modesta Cristià i Pere Reverter: «Ell era transportista, però es va formar on tothom anava en aquell moment: la pastisseria Gironès».

Fruit d'aquesta empenta, Nèctar també començaria a oferir dolços, marcats per «la pasta de full, els merengues i l'ús de mantegues», però «sense nata encara, perquè s'havia de conservar en fred i no hi havia els mitjans».

Serien el seu fill, Josep Reverter —també format a la pastisseria Gironès—, i la seva esposa, Quimeta Gispert, els qui anirien més enllà: «Amb el meu pare es va introduir més pastisseria, ja hi havia més mitjans de fred com per poder treballar amb nata i fer coses de gelat». En aquesta època, l'establiment es començaria a donar a conèixer amb uns altres noms: Can Reverter o Nèctar.

Innovar, però amb límits

El darrer canvi generacional arribaria amb Jordi Reverter: «Tenia 16 anys quan un dels treballadors va plegar, i el meu pare em va preguntar: 'Què penses fer?' Els caps de setmana ja treballava a la pastisseria, i tant per tant, m'hi vaig quedar».

Pere, Josep i Jordi Reverter, tres generacions al capdavant del negoci. / Fleca i pastisseria Nèctar

Tot el que ha après, diu, ha estat de la mà del seu avi i dels seus pares, i a través de llibres i cursets. Un d'aquests, a França, considera que va ser un punt d'inflexió: «Vaig aprendre a

treballar amb mousses i pralinés, tot allò que per mi abans ni existia». Una formació que va traslladar a la pastisseria, on el seu pare li havia donat carta blanca: «Vaig tenir la sort que mai em va frenar amb res».

D'aquí ha sortit un aparador que fusiona «bracets, borratxos i troncs» amb elaboracions inspirades en la formació francesa, en què «jugo amb cruixents de pralinés, mousses, glacejats i pans de pessic». Entre aquestes, destaquen especialitats com el Carrac, pa de pessic de xocolata, crep de vainilla i tot banyat amb xocolata; i els Catalents, barretines de neula farcides de praliné i banyades amb xocolata negra.

La darrera incorporació són els dolços individuals, que poden arribar a reunir «6 o 7 receptes a l'interior»: «Tenim un macaron de festuc, i dins porta crema namelaka i mousse de festuc, un cruixent de festucs torrat i compota de taronja». Són opcions que «et pots trobar en una gran pastisseria de Barcelona, però allà et valdrà 8 euros i aquí, 4».

Tant Reverter com la seva dona, Anna Negre, afirmen que la clientela fidel de fa anys és un dels grans pilars de la pastisseria: «Només d'entrar ja saps quin pa i dolços t'agafaran». No els fan lletjos a les elaboracions més modernes; al contrari, responen bé: «Per exemple, per Sant Valentí i Sant Jordi, que fem dolços especials, els clients ja els encarreguen la setmana abans sense saber què seran».

La innovació, però, també té els seus límits: «La pastisseria va molt cap al camí de baixar greixos i sucres». A Nèctar van provar d'anar en aquesta direcció, però van acabar fent «un cop de volant» per tornar a la seva manera de fer de sempre - amb excepcions, com els dolços sense gluten. Una decisió que també respon a la relació amb la clientela: «Tenim la gent acostumada a uns sabors i una manera de fer».

Publicat a: Diari de Girona, 19 d'agost de 2026

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/08/19/cinc-generacions-fent-creixer-fleca-133273888.html>