

# Sushi en un vell molí

**Molí de Rafelet** elabora a Deltebre arròs artesà des del 1935 amb estris de museu

MOLÍ DE RAF

CÀRMESCALES  
DELTEBRE

A imatge i semblança dels petits molinets per moldre gra manualment que hi havia a les cases de pagès entre arrossars del delta de l'Ebre, Rafael Margalef va encarregar a un fuster d'Amposta construir un molí de gran envergadura per elaborar una producció que permetés a la família guanyar-se la vida amb aquesta activitat.

Era l'any 1935 i aquella peça única, fabricada com un moble a mida, és la mateixa que avui continua separant el gra de la clofolla d'arròs procedent de les plantacions d'una vin-

tena d'agricultors de les dues bandes del riu Ebre en els seus últims trams abans d'arribar al mar. Rafael i Teresa Margalef, néts d'aquell emprenedor que va encomanar la construcció del molí, fet amb fusta, són els encarregats d'una producció anual d'aproximadament 150.000 quilos d'arròs de diversa tipologia.

«Fa 40 anys, el meu pare anava a repartir sacs d'arròs a Barcelona i als mercats setmanals dels pobles de la costa i de l'interior. El seu arròs no tenia marca, el venia bé perquè el coneixien a ell. Portava a les places arròs i verdures», comenta Rafael Margalef. Quan el 2002, ell i la seva germana Teresa van heretar el negoci, es van plantejar si els convenia més «ensorrar la fàbrica i vendre el solar a una constructora, aprofitant el boom immobiliari que

es vivia encara en aquell moment, o bé agafar el relleu d'aquell ofici, com a moliners, empaquetadors i distribuïdors d'arròs, que era el que havíem vist fer a casa des de petits», expliquen els germans, tercera generació d'especialistes en producció d'arròs.

«El 1910, els nostres avis paterns van arribar a Deltebre des d'Amposta per treballar en la construcció dels canals de reg dels camps. Llavors tot es feia manualment—sega i batuda—amb l'ajuda de cavalls i bous. L'arròs s'assecava al sol. En uns recipients com grans morters s'esclafava l'arròs, després que s'hagués asse-

cat d'una manera natural», detalla Rafael Margalef. «Una vegada vam optar per agafar les regnes del negoci, vam decidir fer-ho conservant la manera de treballar que van

utilitzar el nostre pare i el nostre avi, però ara ja amb una marca que ens identifiqués: Molí de Rafelet», assenyalen.

Aquest ancestral molí els garanteix una producció artesanal fidel al seu passat, al mateix temps que convida els clients i els visitants a conèixer un mètode de treball a l'antiga usança. La Teresa i el Rafael tenen a les seves mans l'únic molí tradicional de fusta encara en funcionament i amb rendiment productiu. «Em vaig dedicar a investigar comunitat per comunitat si hi havia cap cas igual al nostre i no n'hi ha cap», especifica Teresa Margalef. Per això, Molí de Rafelet és fàbrica i museu al mateix temps. L'any 2008, la Ge-



## Teresa i Rafael Margalef

► Propietaris hereus del Molí de Rafelet

El rebesavi d'aquests germans enviava a Maó vaixells carregats de sosa que tornaven a Deltebre amb pedra de marès, de Mallorca. La feina i el negoci ja circulaven en l'ADN de l'enginyer i la llicenciada en empresarials.

neralitat de Catalunya el va catalogar com a Museu de l'Arròs de Rafelet. Durant la visita, el Rafael explica els passos del procés d'elaboració de l'arròs, les diferents tipologies que ells produeixen i el destí i temps culinaris de cada una, com també el funcionament del molí. Excepte tres anys durant els quals va estar parada i desmuntada, la històrica peça no ha deixat de separar i blanquejar grans d'arròs des del primer terç del segle passat.

### Especialitats

«La nostra principal aposta ara a l'empresa és diversificar les tipologies d'arròs. Apostem per diferents varietats per a cada tipus de plat. I ja des de la plantació. Segons el tipus de terra i la seva ubicació, si està més a prop del mar o a prop del

riu, supervisem juntament amb agricultors l'evolució de cada p tida d'arròs», detallen els germans Margalef. Bomba, aiguamoll, c naroli, ecològic, gran reserv una varietat específica destinada a l'elaboració de sushi són les ves principals varietats d'arr «Per obtenir deu tones d'arròs, fa servir els sistemes moderns i necessita una hora i nosaltres necessitem quinze dies per fer-ho a els nostres mètodes tradicionals indiquen.

A la botiga contigua a la fàbrica de Molí de Rafelet, a més de les ves varietats d'arròs, es despata altres productes elaborats a aquest cereal, com el licor d'arricoquetes, farina, o la cervesa The sa, amb arròs, malta i llúpul, de qual els germans Margalef n'em tellen unes 2.000 a l'any. ≡