



SANTA COLOMA DE QUERALT, DESCOBREIX UNA VILA HISTÒRICA AL CENTRE DE CATALUNYA

Àmplia oferta de visites guiades:
Castell dels comtes, Call jueu, església gòtica
de Santa Maria, església romànica de
Bell-lloc, Fonts de les canelles, ruta dels
molins fariners...

Per concertar visites

OFICINA MUNICIPAL DE TURISME
977 880 478 / 615 87 54 16
of.turisme@stacqueralt.altanet.org
www.stacqueralt.altanet.org



Ajuntament de
Santa Coloma de Queralt

25 ANYS
ACBS
1992—2017
ASSOCIACIÓ CULTURAL
BAIXA SEGARRA
SANTA COLOMA DE QUERALT

**ASSOCIACIÓ
DE DONES
COLOMINES**

COSTA DAURADA



Antiga Casa Jaume Punto

XOCOLATES, CONFITERIA, CERERIA,
ADROGUERIA I OBRADOR

Una Botiga del Passat
per visitar en el present

Santa Coloma de Queralt

Carrer Major, 17

CAL JAUME PUNTO

HISTÒRIA

Cal Jaume Punto és una de les botigues que obtingueren més renom a Santa Coloma des del segle XIX i fins al darrer terç del segle XX. Consta documentalment que el 1848 Jaume Puig Miquel, conegut amb el nom de “Jaume Punto”, s'havia establert a Santa Coloma com adroguer i confiter.



La botiga, situada aleshores al carrer Major núm. 4, es dedicava a l'adrogueria i cereria. El 1936 els seus descendents, Joan Farrés Puig i la seva esposa Ramona Domingo Tomàs, la traslladaren al núm. 17 del mateix carrer, on va subsistir fins al seu tancament, a finals dels anys 60.



PRODUCCIÓ

“Era una típica botiga de queviures de poble important, on es podia trobar quasi de tot: des de la pastisseria i confiteria fins a les drogues i ultramarins passant pels queviures, licors, herbes, espècies, etc. Molts dels articles se'ls fabricaven ells mateixos com, per exemple, xocolata a la pedra i d'ametlles, torrons de massapà, de “yema”, d'Alacant, de neu, de crocant, d'avellana...



També feien neules, bolados, codonyat i tota classe de dolços com mones, panellets, tortells, carquinyolis, secalls, etc. Elaboraven també ciris, espelmes, candeles, atxes, blandons, presentalles per a ex-vots i promences, estandals per a l'ofertament als difunts.



També es dedicaven a la fabricació de pastes de sopa. Es molia el pebre, la canyella i, no cal dir-ho, el cacau que també torraven ells mateixos i en feien la xocolata. Torraven, a més a més, el cafè, les ametlles, les avellanes... i feien xarop de poncem i orxata d'ametlles”. N. Farrés Domingo

FER PRESENT EL PASSAT

La botiga de cal Jaume Punto és un referent important de la història del nostre poble, en relació al petit comerç i a l'elaboració artesanal de productes de primera necessitat.



Per això, la botiga ens permet reviure en el present una activitat que en el passat va ser primordial per a la vida de molts colomins i que ens ajudarà a entendre costums i moments històrics del s.XX a Catalunya.

