

La Pastisseria Buhigas de Caldes busca relleu abans de tancar portes aquest any

El reconegut artesà Joan Carles Buhigas, que elabora dolços típics com les galetes Vichy, es jubila i confia a trobar algú que continuï el negoci i les seves receptes

El pastisser Joan Carles Buhigas tanca explica, «amb la jubilació endarrerida» perquè ja ha complert 67 anys. Esperava que un noi que durant 24 anys ha col·laborat en dates assenyalades a la pastisseria es fes càrrec del negoci, però finalment no ha pogut ser. Té l'esperança que algun altre pastisser pugui interessar-se per mantenir el negoci o tancarà definitivament el local. Tot i que no té data concreta, serà en els mesos vinents. Té clar que no vol tornar a treballar durant deu o dotze hores el proper Nadal, una de les èpoques de l'any en què les vendes es disparen i durant la qual dediquen moltes hores a elaborar els productes típics d'aquestes dates. La pastisseria Buhigas està situada al carrer de les Termes Romanes, al número 57, a Caldes de Malavella des de fa 25 anys. Els cinc anteriors estaven situats en un altre local. Però Joan Carles Buhigas porta des dels 16 anys a l'ofici. Va ser llavors quan «vaig anar a estudiar a Saragossa, i allà em vaig quedar dos anys». Recorda que «no hi havia ni mòbils i enviava cada quinze dies cartes a casa». Posteriorment va treballar a la pastisseria Gironès a Sant Feliu de Guíxols durant 22 anys on va acabar sent encarregat. Finalment va obrir pastisseria pròpia amb la seva dona amb qui dediquen hores i passió a un negoci que avui també ven els productes fora de Caldes amb clientela o punts de venda a Girona, Llagostera o Sant Feliu de Guíxols. Torrons, bombons, galetes, pasta de full, coques de ratafia i molts altres productes elaborats amb matèries de qualitat i de forma artesanal. Assenyala, per exemple, que la màquina per marcar les galetes Vichy, un producte típic de Caldes de Malavella, és la mateixa de 1909. La passió per l'ofici l'ha portat a anar incorporant productes nous com la tradicional ensaïmada de Mallorca. La idea va sorgir arran de la visita durant la Pandèmia d'un mallorquí. «Volia venir a veure si li ensenyava i vam fer un canvi, va estar una setmana i em va ensenyar a fer l'autèntica ensaïmada de Mallorca». En els darrers quatre anys n'han elaborat 10.000 unitats. El pastisser és conegut a Caldes i més enllà també per les espectaculars mones de xocolata. Cada any en sorteja una entre els clients. La darrera, un lleó elaborat amb set quilos de xocolata. Disposen de 800 motlles per elaborar-ne i també en creen de personalitzades per encàrrec. Joan Carles Buhigas també participa activament d'activitats que es porten a terme al municipi sobre gastronomia. Després de dècades dedicat als dolços, espera que pugui haver-hi un relleu per al negoci i les fórmules que durant anys han donat vida als productes de la pastisseria Buhigas.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/selva/2026/06/01/pastisseria-buhigas-caldes-busca-relleu-130839922.html>