

Programa

El rei del refresc mexicà

Artur Mundet va néixer a Sant Antoni de Calonge i va anar a fer les Amèriques

Va anar a fer les amèriques amb els taps de suro de la fàbrica familiar de Sant Antoni de Calonge i va acabar creant, ara fa cent anys, la beguda més popular de Mèxic.



<< Dos anuncis publicitaris de Sidral Mundet que pertanyen a dues èpoques ben diferents.

ALBERT VILAR > TEXT

ARXIU ANA ARAMBURU MUNDET > FOTOS

Artur Mundet Carbó (Sant Antoni de Calonge, 1878 - Ciutat de Mèxic, 1965) va fer les amèriques ara fa 100 anys amb un refresc, el Sidral Mundet, un suc de poma amb gas que és la beguda més popular de Mèxic. Mundet, que va començar amb els taps de suro de la fàbrica familiar per després apostar pel tap corona, va ser conegut com «el rei del sidral». I va dedicar part de la seva gran fortuna a la filantropia, amb creacions com les Llars Mundet de Barcelona.

Artur Mundet era una persona molt discreta i reservada. Així, en fer-se biografies sobre ell o del seu sidral apareixen errades diverses: nat el

Artur Mundet va fer els primers diners com a viatjant, venent taps de suro pels Estats Units



<< Artur Mundet Carbó, l'any 1927.

1879, creador del tap corona, i dades com que el sidral és del 1902 o que no va tenir fills. Per això, per començar, vaig anar a «buscar-lo» al registre parroquial de Calonge. Volum 11 del llibre de baptismes, plana 30: nascut el 9 d'abril del 1878, al vespre. Els seus pares eren Llorenç Mundet, taper i natural de Llagostera, i Teresa Carbó, filla d'empresari taper i natural de Sant Antoni de Calonge. Al negoci familiar, com també el seu germà gran, en Josep va aprendre l'ofici de taper.

A finals del XIX, molts tapers van fer el salt als Estats Units. Els Mundet van obrir la fàbrica al barri de Brooklyn, a la ciutat de Nova York. Va anar-hi primer en Josep i, al cap de poc, ell. Artur reconeix que va fer els primers diners



<< Catàleg de taps corona Mundet dels anys 1934 i 1936. A la dreta, Artur Mundet, al centre, amb membres de l'empresa a Mèxic, acompanyats de la tradicional beguda.



com a viatjant, venent taps de suro pels Estats Units. L'empresa es va expandir per aquell país, i també per Portugal, Argentina, Canadà, Alemanya, Anglaterra, Algèria i Mèxic. L'empresa va passar de dir-se «Lorenzo Mundet e hijos» a «Mundet Cork Corporation».

L'aposta de Mèxic va ser d'Artur Mundet, que l'any 1902 va decidir obrir la primera fàbrica de taps de suro del país. En aquella època, però, ja s'estava imposant un altre tancament, el de tap corona, inventat per William Painter el 1891 als Estats Units i patentat un any més tard. El nou tap era una peça de metall i una de suro per dins. Per això, l'any 1906, en retornar de Catalunya casat amb Anna Gironella, va decidir apostar pel nou tancament, i en va ser el pioner a Mèxic. Ell tenia el suro. Fins i tot, i d'aquí potser ve la confusió, va patentar millores en el tap corona, conegut a Mèxic com a *corcholata*. Va crear procediments per acabar les xapes i per elaborar un producte per fabricar els discs de suro, i també un sistema d'impermeabilització i enganxament dels discs de suro en les peces metàl·liques.

El nou tap va anar molt bé per tancar hermèticament les begudes amb gas, que cada cop eren més freqüents. Per això, a part del tap, també va apostar per crear una fàbrica embotella-

dora. Però el gran negoci no era l'envasament de begudes, sinó aquestes mateixes. Per això va apostar per mirar de crear una beguda pròpia.

Al llarg de la seva vida, Artur Mundet va patentar moltes begudes: refrescos, gasoses, vinagres, sidres... I va triomfar amb el Sidral Mundet. Coca-Cola, que va adquirir el producte el 2001, diu en el logotip que es fa des del 1902. Però aquest refresc, el més popular de Mèxic, no és tan antic. Els descendents familiars parlen d'entre el 1916 i 1918. Al final, es pot afirmar que es va patentar el 1918. I que, gràcies a un cartell, es pot dir que el refresc és del 1915. És a dir, enguany commemora el centenari. En l'origen, el Sidral Mundet estava compost per aigua amb gas, suc de poma, àcid cítric i sucre cremat per donar-hi color. I la beguda era pasteuritzada. Molta gent la

feia servir per les seves propietats hidrants o com a remei per alleugerir males-tars estomacals.

Artur Mundet va amassar una gran fortuna. Però no tot eren alegries, ja que l'any 1934 va morir el seu únic fill baró, als 20 anys d'edat. Per ell, va fer diverses obres benèfiques a Ciutat de Mèxic, com una maternitat, un hospital per a nens i una llar per a avis. Al mateix temps, va unir les dues mútues del seu poble, Sant Antoni, sota la Germandat Artur Mundet. I més tard, ja que la seva dona era de Barcelona, va sufragar bona part de les obres de la nova Casa de Caritat de Barcelona, coneguda com a Llars Mundet.

La seva emprenedoria empresarial i la seva tasca filantròpica van fer que rebés diversos guardons d'ambdós països, entre els quals destaca l'*Águila Azteca* del govern mexicà. L'any 1979 va ser nomenat fill predilecte de Calonge. Al mateix temps, se li va dedicar una carrer i es va inaugurar una obra escultòrica.

Albert Vilar i Massó és periodista i historiador.

Al llarg de la seva vida, Mundet va patentar moltes begudes: refrescos, gasoses, vinagres, sidres... I va triomfar amb el Sidral Mundet

