

La Implantació del Iogurt a Catalunya (1907-1927)¹

Jordi Viader (Universitat Ramon Llull)

Resum /Resumen/ /Abstract

El treball explica el procés d'implantació del iogurt a Catalunya, des de la seva introducció per Raimon Colomer el 1907 fins a la primera popularització que el nou producte va aconseguir mitjan els anys vint. S'ha seguit el rastre de les primeres empreses elaboradores de iogurt, *Lleteria Colomer*, *Granja Soldevila* i *Unión de Granjas Catalanas* a través de les inscripcions a la *Oficina Española de Patentes y Marcas* i de les seves insercions publicitàries en diaris i revistes. Així com la influència posterior d'empreses especialitzades com *Danone*, o de productes làctics en general com *S.A. Letona* i *Productos Marinette*.

El trabajo explica el proceso de implantación del yogur en Cataluña desde su introducción por Raimon Colomer en 1907 hasta la primera popularización que el nuevo producto consiguió a mediados de los años veinte. Se ha seguido el rastro de las primeras empresas elaboradoras de yogur *Lleteria Colomer*, *Granja Soldevila* y *Unión de Granjas Catalanas* a través de las inscripciones en la *Oficina Española de Patentes y Marcas* y de sus inserciones publicitarias en diarios y revistas. Así como la influencia posterior de empresas especializadas como *Danone*, o de productos lácteos en general con *S.A. Letona* y *Productos Marinette*.

The article explains the implementation process of the yogurt in Catalonia since its introduction in 1907 by Raimon Colomer to first popularize the new product in the mid-twenties. It has followed the trail of the first companies producing yoghurt *Lleteria Colomer*, *Granja Soldevila* and *Union de Granjas Catalanas* through they inscriptions in the Spanish Office of Patents and Trademarks and its advertising in newspapers and magazines. And the subsequent influence of specialized companies such as *Danone*, or dairy products in general like *S.A. Letona* and *Productos Marinette*.

Paraules clau /Palabras clave /Key Words

214

Iogurt, Catalunya, Productes Làctics, Empreses, Publicidad
Iogurt, Cataluña, Productos Lactios, Empresas, Publicidad
Yogurt, Catalonia, Dairy Products, Companies, Advertising

Les llets fermentades per l'acció d'un bacteri, -iogurt²-, i les que ho són per l'acció simultània d'un bacteri i un llevat, -kèfir³- són conegudes des de l'antiguitat en una àmplia zona que va des de Mongòlia als Balcans. Curiosament, però, la seva introducció a l'Europa Occidental és molt recent.

A Catalunya els iogurts van començar a ser elaborats i consumits a partir de 1908 de la mà de l'empresari Raimon Colomer Ribas. Ell va ser qui el 6 de desembre de 1907

¹ Aquest treball s'enmarca en el projecte sobre "Niveles de vida, salud y alimentación: España, en perspectiva histórica" que financia el Ministerio de Educación y Ciencia (SEJ2007-60845), i és una síntesi d'un dels capítols de la tesi doctoral, en curs de realització, "Cent anys d'indústria làctia a Catalunya. 1879-1979) Els Viader, industrials lleters", dirigida pel Dr. Francesc Bonamusa.

² Habitualment i per tal d'aconseguir una fermentació més completa, el cultiu per obtenir el iogur conté un mínim de dos bacteris diferents, principalment *Streptococcus thermophilus salivarius* i *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus*.

³ El bacteri i el llevat més habituals per a l'obtenció del kèfir són *Lactobacillus acidophilus* i *Saccharomyces kefir*.

va sol·licitar la primera patent d'introducció d'aquest producte a Espanya, definida com "procedimiento para la fabricación del producto alimenticio denominado Yogurt"⁴. Dos anys més tard va patentar un "Un procedimiento para la fabricación del producto alimenticio denominado "Yoghourt" empleando como fermento la *Maya Búlgara*"⁵.



Façana de la *Lleteria Colomer* del Passeig de Gràcia

Segons sembla Colomer va ser iniciat en els secrets de l'elaboració del iougurt per un representant rus que li va oferir l'exclusiva dels ferments. Pel que fa al kèfir, que Colomer també va elaborar de molt aviat en el seu establiment del Passeig de Gràcia de Barcelona, la patent d'introducció a Espanya és de León Wurhaft, que la va sol·licitar el 18 d'abril de 1903.

Sabem que Wurhaft residia al núm. 104 del carrer Major d'Horta i que el març de 1906 va demanar permís a l'ajuntament per instal·lar-hi un motor a gas, justament uns mesos abans de la data de la posada en pràctica de la seva patent. Però també sabem que l'1 de gener de 1908, just l'any que Colomer va començar a elaborar el kèfir, la patent de Wurhaft va caducar per falta de pagament.

⁴AH OEPM, Dossier P 42.145.

⁵AH OEPM, Dossier P 46.651.





Ampolla de Kèfir Colomer, gravada a l'àcid, de començaments del Segle XX⁶.

El mateix 1908 Colomer va registrar la marca: *Yoghourt* (1908) "para distinguir leches fermentadas"⁷. El 1913 va registrar com a marques les imatges dels dos personatges que tant es van popularitzar a l'aparador del seu establiment: "un árabe ó habitante de las vertientes del *El bruz* y del *Kasbek*", i un "turco de 117 años".



Dissenys de les marques de kèfir i iogurt de Raimon Colomer⁸

El 1915 va registrar les marques *Kefir Colomer*, *Yoghourt Colomer* i *Suero láctico-búlgaro Colomer*.⁹ I finalment el 1916 va registrar, conjuntament amb Lucas de Torres y Canal, la marca *Maybúl* "para distinguir la leche fementada conocida hoy por Yoghourt y los comprimidos del mismo Yoghourt", i "una marca de envase para distinguir y contener Yogourt Colomer, el Meybúl i otras leches fermentadas"¹⁰.

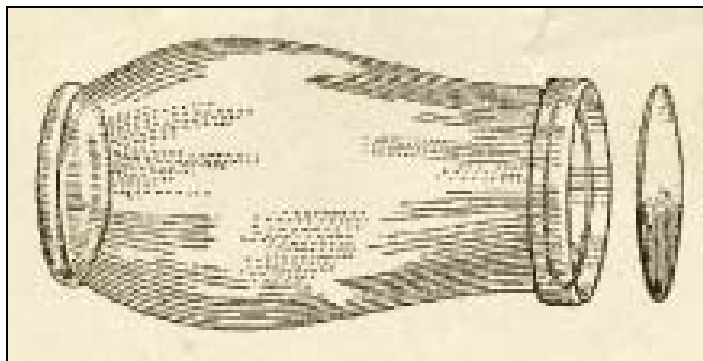
⁶ Col·lecció Jordi Viader Riera, ampolla 1025.

⁷ AH OEPM, Dossier M 14.471.

⁸ Publicades al BOPI 1913, pp. 812-813.

⁹ AH OEPM, Dossiers M 26.504, M 26.505 i M26.902.

¹⁰ AH OEPM, Dossiers M 29.526 i M 29.681.



Envàs disenyat per als productes de Raimon Colomer¹¹

L'anunci més antic que he trobat dels seus productes és de 7 de desembre de 1910, i presenta els dos personatges a què ens hem referit anteriorment amb un text explicatiu dels avantatges terapèutics del kèfir i el iogurt.

KEFIR

Leche fermentada del Cáucaso, para los que sufren del estómago e intestinos. Reconstituyente de primer orden, recomendado por los mejores médicos del mundo.

Paseo Gracia, 53, bajas
Teléfono 3.798
SUCURSAL
Aviñó, 28, tienda
BARCELONA

ARMADA REGISTRADA

YOGHOURT

Leche cuajada Búlgara
Alimento vigoroso
Desinfectante intestinal
Recomendado para los enfermos del estómago
Las propiedades del
YOGHOURT
se resumen en
salud, belleza, juventud
y larga vida
Paseo Gracia, 53, bajas
Teléfono 3.798
Sucursal
Aviñó, 28, tienda
Barcelona

Anuncis de kèfir i iogurt de la Raimon Colomer¹²

En el primer cas el text proclama: "Leche fermentada del Cáucaso para los que sufren del estómago e intestinos. Reconstituyente de primer orden, recomendado por los mejores médicos del mundo."

Pel que fa al segon, podem llegir "Leche cuajada búlgara. Alimento vigoroso. Desinfectante intestinal. Recomendado para los enfermos del estómago. Las propiedades del Yoghourt se resumen en salud, belleza, juventud y larga vida."

¹¹ Publicat al BOPI, 1916 p. 1613.

¹² Publicats a *La Vanguardia*, el 7 de desembre de 1910.

Anunci de kèfir i iogurt de la Raimon Colomer¹³

En anuncis posteriors, insisteix en els mateixos aspectes, "Yoghourt Colomer, leche cuajada Búlgara, anti-tífica, anti-colérica y desinfectante intestinal. Alimento insustituible para los convalescientes y delicados del estómago e intestinos. Los efectos del yoghurt Colomer se resumen en salud - belleza - longevidad (o larga vida)".

Anunci de kèfir i iogurt de la Raimon Colomer¹⁴

Colomer, doncs, basava la publicitat dels seus productes exclusivament en les seves qualitats terapèutiques. Kèfir i iogurt s'oferien com a reconstituents i desinfectants, capaços de millorar la salut i allargar la vida, i en cap moment no es feia referència a les seves qualitats gastronòmiques o organolèptiques

A diferència de la llet condensada, que requeria d'un equipament tècnic sofisticat, el iogurt i el kèfir es podien elaborar de manera artesanal, aquest fet va permetre l'existència d'un nombrós grup de petits fabricants fins a ben entrada la dècada dels anys 50.

¹³ Publicat a *Maravillas de España* (1914?).

¹⁴ Publicat a *Barcelona Atracción* (1915).

Per tal de satisfer les necessitats d'aquests elaboradors semiartesans i també les dels particulars que volien fer-se el iogurt a casa, l'empresa d'aparells elèctrics *Cocción* fabricava diversos models de iogurteres, des de les més petites que permetien fabricar només dos iogurts a la vegada, fins les que en feien un centenar.



Publicitat de iogurteres *Cocción*¹⁵

També existien iogurteres domèstiques no elèctriques, d'aspecte similar al d'una nevera, amb l'exterior de fusta i l'interior forat de zinc que funcionaven com si fossin un termo. L'aparell de la fotografia següent va ser patentat per Josep Coca el 1925. Tancava hermèticament i mantenia el calor que s'havia generat en col·locar aigua bollint en la base¹⁶.



Iogurtera d'aigua calenta¹⁷

¹⁵ AJVR. Fons Jordi Viader Riera, Document 0456.

¹⁶ AH OEPM, Dossier P 94478. Entre 1927 i 1929 Coca va patentar també altres aparells similars i procediments per a l'elaboració domèstica de iogurt. (AH OEPM, Dossiers, p. 101.620; p 101978, i p. 6869).

¹⁷ Col·lecció Jordi Viader Riera, iogurtera 1753.



Tot i que és possible obtenir els ferments làctics a partir d'un iogurt, resulta més eficaç fer-ho a partir de bacteris originals conservats en sec. Per això i malgrat la suposada exclusivitat que el representant rus li va oferir al Raimon Colomer, ben aviat hi va haver qui comercialitzava també els ferments per a us domèstic.



Anunci de kèfir, iogurt i ferments de la marca *Kefirogeno*¹⁸

220

Per contra la comercialització del iogurt en grans quantitats, exigia l'us d'instal·lacions industrials, i a partir de l'experiència pionera de Colomer, les incipients indústries làcties de Catalunya van començar a afegir iogurt i kèfir a les seves cadenes de producció.

L'escassa documentació que es conserva de la *Granja Soldevila* a l'Arxiu de Santa Perpetua de Mogoda permet seguir les xifres de fabricació de iogurts i kèfirs entre 1924 i 1928. En aquells anys l'empresa elaborava entre 300 i 400 iogurts i entre 100 i 125 kèfirs diaris, la qual cosa venia a significar una mitjana de 125.000 iogurts i 40.000 kèfis l'any.

Tot sembla indicar, però, que s'hi van començar fabricar molt abans: ja que el març de 1910 Lluís Soldevila Casas va demanar i obtenir una altra patent per a la fabricació de iogurt i el 1911 va registrar la marca *Yoghourt o leche cuajada*. La patent consta com a posada en pràctica el gener de 1916¹⁹.

¹⁸ Programa general del Coliseo Pompeya, [ND] [Arxiu Jordi Pablo].

¹⁹ AH OEPM, Dossier, p.18.767.



Fulletons publicitaris de kèfir²⁰ i iogurt²¹ de a Granja Soldevila

La *Unión de Granjas Catalanas* va ser una altra de les empreses pioneres en l'elaboració de kèfir i yoghurt. El 1918 ja anunciava aquests productes a *La Vanguardia*²².



Anunci del kèfir i el iogurt de la *Unión de Granjas Catalanas*²³

El 1922 l'empresa va sol·licitar el registre de la marca *Suero láctico búlgaro* per distingir "leche, sueros y otros derivados de la leche".²⁴

El 1919 Isaac Carasso va començar a elaborar en un local del carrer dels Àngels de Barcelona, el iogurt *Danone*.²⁵ La marca "para distinguir leche cuajada, fermentada

²⁰ Col·lecció Valldeperas.

²¹ Col·lecció Cisco Farràs.

²² No s'ha de confondre la *Unión de Granjas Catalanas*, empresa fundada el 1913 amb *Granja Catalana*, establiment amb nom registrat des de 1908 que es transformaria posteriorment en *Granja La Catalana* (1930) i en *Granjas la Catalana* (1942).

²³ Publicat a *La Vanguardia*, 29 d'Agost de 1915.

²⁴ AH OEPM, Dossiers, M 44.800.

²⁵ Existeix una certa confusió sobre el número exacte del carrer. Tal com consta a l'OEPM, Carasso residia al núm 1 i aquest és també el número que donen per bo Torres i Labasse (2003). El 1921, però, tal com apareix publicat en alguns anuncis de l'època, la seu de l'empresa estava al núm. 4 d'aquest mateix carrer. En canvi l'Ajuntament de Barcelona va col·locar una placa reivindicant la creació de *Danone* al núm 16, a

búlgara, llamada comunmente yoghourt" va ser sol·licitada el 16 d'abril de 1921 i concedida l'1 de novembre d'aquell mateix any²⁶.



Disseny de la marca *Yoghourt Natural Danone*²⁷

Posteriorment, el 16 de juny de 1921 va sol·licitar el registre de la marca *Yoghourt Natural Danone* amb la mateixa descripció i un gràfic distintiu "consistente en un dibujo que representa una odalisca sentada sobre almohadones que tiene en la mano izquierda una bandeja con una taza. Al lado derecho del dibujo hay un cortinón recogido dejando ver un edificio de estilo oriental." que li va ser concedida el 16 de juny de 1922. Por tanto, desarrollo económico agrario y agricultura comercializada bajo el feudalismo, diferenciación social dentro de los campesinos —obviamente unos son los que concentran las mejores tierras y otros los que pierden «les petites explotacions miserables»— y reforzamiento de su posición social frente al señor de los campesinos ricos. Un proceso no muy distinto del que había descrito Hilton para Inglaterra o, ya más desarrollado, Labrousse para el XVIII francés. Pero centrémonos en su aportación teórica. Bois criticaba a la historiografía que desde un *empirismo* vacío describía la sociedad feudal sin analizar el feudalismo —citaba la Escuela de Cambridge y Le Roy Ladurie— y criticaba igual «la posición marxista tradicional», combatida «abans que jo mateix» por otros historiadores, entre los que citaba a «Rodney Hilton a Anglaterra»:

Segons recorda Daniel Carasso, fill d'Isaac, la producció dels primers iogurts l'any 1919 era molt artesanal:

On utilisait de grandes cuves de cuivre étemé pour chauffer le lait que l'on remuait à la main à l'aide de pelles de bois. Onobtenait ainsi une évaporation importante tout en soumettant le lait à une haute pasteurisation. Le lait, presque

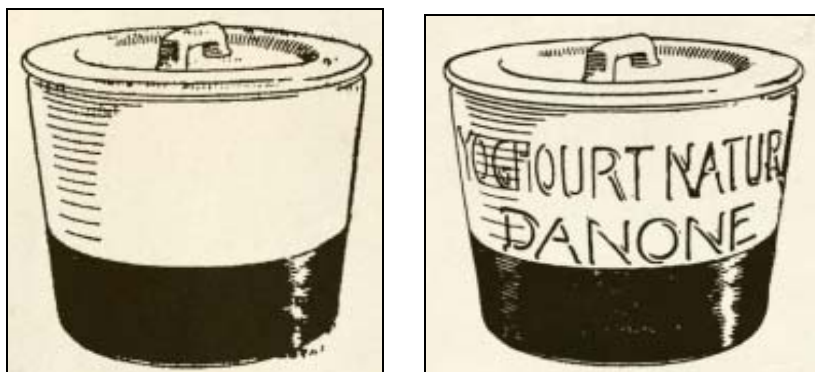
on l'empresa es va traslladar a mitjan dels anys 20.

²⁶ AH OEPM, Dossier 41.247.

²⁷ Publicat al BOPI, 1921, p. 976.

*bouillant, était versé avec des broc dans les pots. On attendait que la température s'abaisse à environ 45° C pour pouvoir introduire à l'aide d'une pipette, pot par pot, les ferments dont le souche venait de l'Institut Pasteur de Paris. Les pots étaient ensuite placés dans des caissons en bois recouverts par plusieurs couvertures en laine pour maintenir la température.*²⁸

L'1 de març de 1923 Carasso registra una marca per a l'envàs del seu producte, que en un principi no portava gravat el nom de la marca si bé posteriorment va ser modificat.



Disseny original²⁹ i modificat³⁰ del primer envàs de Danone

Fins a finals dels anys 40 el iogurt *Danone* es venia en terrines de porcelana, primer amb una tapa del mateix material i després amb un paper de celofana subjectat amb un goma³¹.

Aquests pots van començar a fabricar-se en una empresa de Montgat³². El model més antic tenia el nom de la marca gravat en relleu i el més modern i conegut el portava imprès.



Tarrines de iogurt *Danone* dels anys 30 i 40³³

²⁸ TORRES, F. & LABASSE, 2003 pp. 47-48.

²⁹ Publicat al BOPI, 1923 p. 487.

³⁰ AH OEPM, Dossier, M. 48.587.

³¹ És per aquest motiu que durant anys les gomes elàstiques eren conegudes popularment com a "gomes de iogurt"

³² Mario Botton, encarregat de la fabricació, explica que a pesar que calia deixar un dipòsit per cada envàs, el creixement continuat de la demanda feia que mai n'hi haguessin suficients. (Citat a TORRES, F. & LABASSE, P., 2003 p. 50).

³³ Col·lecció Jordi Viader Riera, tarrina 1114 i 1115

El 1925 Isaac Carasso va registrar també *Danone* com a nom comercial "para distinguir su establecimiento destinado a café-bar, chocolatería, lechería, venta de productos de leche y sus derivados; pastelería, dulcería y productos alimenticios, situado en Barcelona, calle de Angeles, número 1."³⁴

El 1926, en col·laboració amb l'Institut Ferran, va registrar les *Pastillas Danone* destinades a combatre les intoxicacions i alteracions intestinals, "enteritis, diarrea, las dermatosis e impurezas de la sangre"³⁵.



Paper assecant publicitari de les *Pastillas Danone*³⁶

La col·laboració entre Carasso i el Dr. Jaume Ferran i Clua s'havia iniciat en ocasió d'una visita que el primer va oferir al representants de la classe mèdica catalana, per donar-los a conèixer les aplicacions terapèutiques i nutricionals del seu producte:

*Los doctores siempre celosos de los adelantos modernos de la ciencia, demuestran en todas ocasiones deseos de presenciar la elaboración de uno de los productos más importantes de utilidad pública, que sirven de alimentación y de curación al mismo tiempo. A este efecto, la casa DANONE declaró ser honradísima con la visita de algunas eminencias médicas de esta ciudad a su laboratorio. (...) Los asistentes se declararon satisfechísimos al ver los medios puestos en práctica por la casa DANONE para obtener una preparación admirable del yoghourt y kéfir. Maquinaria de últimos adelantos de perfeccionamiento; después de ver el funcionamiento escrupulosidad en la composición de dichos preparados. Todos los médicos y farmacéuticos hicieron elogios felicitando al propietario de la casa DANONE con frases elocuentes por su cariño al trabajo, sacrificios de todas clases con que ha sabido en pocos años llevar sus productos a gran altura.*³⁷

Des dels inicis Carasso va donar molta importància a la política de comunicació. Com hem vist va fer campanyes entre la classe mèdica i farmacèutica, però també entre la població en general, oferint degustacions gratuïtes, participant en concursos, etc.

³⁴ AH OEPM, Dossier N 8.116..

³⁵ AH OEPM, Dossier M 63.272.

³⁶ AJVR, Fons Jordi Viader Riera, Document 0627.

³⁷ Publicat a *La Vanguardia*, 5 de gener de 1924.

—El concesionario del
-KIOSCO DE CANALETAS
 notifica a su distinguida clientela que, persistiendo en la norma que desde un principio se impuso de no expender otros productos que los considerados por su alta calidad como primeras marcas, ha decidido poner a la venta los renombrados YOGHOURT Y KEFIR **DANONE**, por considerar dicha marca como la primera en fabricación de dichos beneficiosos e higiénicos productos, a cuyo fin desde el 21 del corriente al 5 de diciembre próximo (exceptuando los domingos), de 8 a 10 de la mañana y de 6 a 8 de la tarde, podrán **DEGUSTARSE GRATUITAM** tan renombrados preparados, en el referido kiosco.

—Una nota altamente simpática la dió ayer el popular **Bar Nuria**, sirviendo degustaciones gratuitas de los renombrados productos **DANONE** congregándose en el mismo en demanda de dichos preparados una enorme concurrencia que celebraba la exquisita preparación de dicha marca, al mismo tiempo que aplaudía la genial idea de la dirección del **Bar Nuria**, al brindar la ocasión de poder conocer las altas cualidades de los referidos productos.

Dos anuncis de degustacions gratuïtes dels productes *Danone*³⁸.

I una campanya continuada de publicitat directa amb anuncis a moltes tipus de publicacions.



225



Un dels nombrosos anuncis publicats per *Danone* durant l'etapa inicial.³⁹

³⁸ Publicats a *La Vanguardia*, el 20 i el 23 de novembre de 1927.

I també cartells, fulletons i *displays* per a punts de venda.



Fulletó publicitari de *Danone* dels anys 30⁴⁰

Després de consolidar les estratègies de fabricació i de comunicació per al seus productes, Isaac Carasso va voler assegurar-ne la distribució. Va tenir una idea brillant: utilitzar els serveis dels carters que podien viatjar gratuïtament al tramvia i portar-hi paquets. D'aquesta manera cada matí, abans de començar el repartiment del correu, ho feien amb els iogurts. Cada carter portava dues caixes de 24 unitats i en tres hores es feia la distribució completa pels diversos punts de venda.

226

En un principi *Danone* es venia només a les farmàcies, però a mesura que anava trespasant la barrera purament medicinal i es convertia en un aliment indicat per als esmorzars i les postres, es va començar a distribuir també a lleteries, granges i botigues de comestibles en general.



Etiqueta del Yoghourt *Letona*⁴¹

³⁹ Publicat a *La Vanguardia*, el 31 d'agost de 1924.

⁴⁰ AJVR, Fons Jordi Viader Riera, Document 0441.

⁴¹ AJVR Fons Joan Viader Roger, Document 0342.

A finals dels anys 20 iogurt i kèfir van començar a ser elaborats també per altres empreses làcties de recent creació, com S.A. *Letona* o *Productos Marinette*, que buscaven productes amb què diversificar la seva oferta.



Una diapositiva publicitària del Yoghurt Letona per a l'exhibició en sales de cinema.⁴²



Fulletó publicitari del Yoghurt Dulce Marinette⁴³

Amb el temps, però, l'imparable predomini de *Danone* va acabar imposant-se i l'elaboració de llets fermentades va esdevenir poc més que anecdòtica per a la majoria

⁴² Col·lecció Jordi Viader Riera, Diapositiva 1754.

⁴³ AJVR Fons Jordi Viader Riera, Document 0532.

d'empreses làcties que van centrar els seus esforços en l'elaboració de llet pasteuritzada, esterilitzada, condensada i batuts de cacau⁴⁴.



Fulletó publicitari del *Yoghourt Dulce Marinette*⁴⁵

⁴⁴ Al desembre de 1963, la producció de iogur sencer a *Letona* era de només 4.222 unitats i la de iogur descremat de 2.852 unitats. (Font: AJVR. Fons Joan Viader Roger. Document 0606).

⁴⁵ AJVR Fons Joan Viader Roger, Document 0591.

Fonts consultades

I Arxius i col·leccions

Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas. [AHOEPM]

- *Expedientes de patentes.*

- *Expedientes de marcas.*

Arxiu Joan Anguera [AJA]

Arxiu Jordi Pablo [AJP]

Arxiu Jordi Viader Riera [AJVR]

- *Fons Joan Viader Roger.*

- *Fons Jordi Viader Riera.*

Arxiu Municipal de Santa Perpètua de Mogoda [AMSPM]

- *Fons Granja Soldevila*

Col·lecció Sisco Farràs [CSF]

Col·lecció Andreu Valldeperes [CAV]

Col·lecció Jordi Viader Riera [CJVR]

Registre Mercantil de Barcelona [RMB]

II Publicacions periòdiques

Boletín Oficial de Patentes y Marcas (1886-1927)

La Vanguardia (1881-1927)

III Bibliografia

AGENJO CECILIA, César, 1942. *Industrias Lácteas*. Espasa-Calpe, Madrid.

AGENJO CECILIA, César, 1956. *Enciclopedia de la leche*. Espasa-Calpe, Madrid

AYMERICH, Ramon, 2006. Isaac Carasso (1874-1939). A: CABANA, Francesc. *Cien empresarios catalanes*. LID Editorial, Madrid.

CARBÓ I LLADÓ, Montserrat, 2004. *L'Abans. Santa Perpètua de Mogoda. Recull Gràfic 1898-1965*. Efadós Editorial, El Papiol.

CUSSÓ, Xavier & GARRABOU, Ramon, 2004. La transició nutricional a la Catalunya Contemporània 1780-1936. *In litt a Recerques*.

DOMÍNGUEZ MARTÍN, Rafael, 2003. La indústria láctea en España, 1830-1935. A: BARCIELA, C. & DI VITTORIO, A. *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. pp. 457-495. Universidad de Alicante, Alacant.

FUNDACIÓN TRIPOLEMOS & MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y



ALIMENTACIÓN, 2007. *Cómo vivíamos. Alimentos y alimentación en la España del siglo XX*. Fundación Triptolemos, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación & Editorial Lunwerg, Barcelona.

La Granja Soldevila: Una història, un passat. Ajuntament de Santa Perpètua de Mogoda, [2008]

LANGREO, Alicia, 1995. *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias*. MAPA, Madrid.

MIR I COMAS, Raul M., 1943. *Cataluña Agrícola*. Ediciones Técnico-Publicitarias, Barcelona.

NICOLAU NOS, Roser, PUJOL ANDREU, Josep & HERNÁNDEZ, Ismael, 2006. El consumo de leche fresca en Catalunya entre mediados del siglo XIX y 1936: la difusión de un nuevo alimento. *Documents de Treball*. Universitat Autònoma de Barcelona, Unitat d'Història Econòmica.

OLIVÁN. Nicasio, 1930. *Industrias de la leche*. Editorial Cervantes, Barcelona.

PERMANYER, Lluís, 1988. Colomer introdujo el yogur y el kefir. *La Vanguardia*, 7 d'agost de 1988, Barcelona.

PUJOL ANDREU, Josep, 2003. Sobre los orígenes de la industrialización en el sector alimentario: Cataluña, 1880-1935. A: BARCIELA, C. & DI VITTORIO, A. *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, pp. 244-278. Universidad de Alicante, Alacant.

RAVENTÓS RABINAT, J. M., 1999a. Cent Anys de Publicitat Catalana: 1899-1999, Mediterrània Books, Barcelona

RAVENTÓS RABINAT, J. M., 1999b. Cien Años de Publicidad Española: 1899-1999, Mediterrània Books, Barcelona

RICART, Joan, 1993. *Temps enrera, portes endins*. Ajuntament de Santa Perpètua de Mogoda.

RICART, Joan, 1996. *Coneguem Santa Perpètua. Recull d'Articles*. Ajuntament de Santa Perpètua de Mogoda.

RICARD, Joan et al, 1999. *El que sabem del segle XX. Història de Santa Perpètua de Mogoda 1900-1970 Volum I*. Ajuntament de Santa Perpètua de Mogoda.

SATUÉ, Enric, 1985. *El llibre dels Anuncis. Tomo II*, Alta Fulla. Barcelona.

SATUÉ, Enric, 1989. *La Vanguardia. Más de cien años de anuncios de prensa*, La Vanguardia. Barcelona.

TORRES, Félix & LABASSE, Pierre, 2003. *Mémoire de Danone. Barcelone, Paris, New York*. Le Cherche Midi, París.

