

# Cèsar Martinell

## *El Gaudí rural*

JOSEP M. ROVIRA I VALLS

*Fotografies de: Rafael López-Monné, Elena Milà Fortuny,  
Josep Borrell Garciaopons i Museu de Valls*

Cèsar Martinell i Brunet (Valls, 1888 – Barcelona, 1973) és l'arquitecte que va dur la mestria de Gaudí al camp, als pobles, a l'agricultura i a l'enologia. Si, al Camp de Tarragona, Jujol va fer viure Gaudí a la casa Bofarull dels Pallaresos; Martinell el va projectar per una cinquantena de construccions agràries entre els quals, els cellers modernistes, en conjunt i un a un, representen l'exponent màxim del gaudinisme a l'arquitectura agrària. Per tots aquests motius podem considerar que Martinell és el Gaudí rural.



#### PIRA

Finestres i obertures de ventilació.

#### ROCAFORT DE QUERALT

Arcs apuntats sota les tines.

A la pàgina dreta:

Al celler de Rocafort és on Martinell va construir els primers arcs gaudinians.

A la doble pàgina anterior:

#### NULLES

Disposició de tines, arcs gaudinians i espais de ventilació.

Cèsar Martinell fou, a més a més d'un arquitecte innovador, un estudiós de l'art i de l'arquitectura, i tots aquests coneixements traspuen en la seva obra. Va estudiar l'art medieval fins a entendre'l de tal manera que dirigí amb encert algunes de les grans obres de restauració monumental a Catalunya, com la seva intervenció al monestir de Poblet, de la mà d'Eduard Toda. Martinell és, a la vegada, el gran estudiós del barroc català, i el referent universal de l'escultura barroca de Catalunya (en gran part desapareguda avui), estudiada i detallada per encàrrec de la Mancomunitat, encara que publicada, anys després, a *Monumenta Cataloniae* (1954-1964) en tres volums.

Martinell va conèixer i va tractar Gaudí directament en la seva etapa d'estudiant a Barcelona. Gaudí s'havia retirat al temple de la Sagrada Família i el visitava amb assiduitat. Es pot dir que va beure directament de la font del gran arquitecte. Potser per això, i per entendre millor l'obra del que considerà el seu mestre, va escriure nombrosos articles dedicats

a Gaudí i a la seva obra, alguns en vida del genial arquitecte. Li dedicà diversos treballs monogràfics, entre els quals destaquen *Gaudí i la Sagrada Família comentada per ell mateix*, publicat el 1951 i *Gaudinisme*, publicat el 1954.

Potser influït pel seu mestre, Martinell no es va deixar etiquetar com a modernista. Ell mateix deia que se sentia lliure de projectar, en els seus edificis, les solucions que havia après dels seus mestres i les que havia descobert parlant amb la gent del país, més enllà dels corrents de l'època que li havia tocat viure.

Els estudiosos consideren Martinell com a un arquitecte noucentista, però estan d'acord que la seva obra té influències gaudinianes. Oriol Bohigas va dir a Valls: *"La seva arquitectura agrària es podia entendre com una continuïtat de la posició artística, social i constructiva de Gaudí; és a dir, com un deixeble directe i coneixedor molt profund de Gaudí i, per tant, un utilitzador intel·ligent de les premisses gaudinianes. Com que sóc dels qui creuen que Gaudí és un modernista i no un fet aïllat en la cultura catalana, un*





*arquitecte sobresortit però no isolat, també crec que totes aquelles línies que s'han derivat de Gaudí són línies que provenen del gran moviment artístic, cultural i polític que va representar el Modernisme<sup>1</sup>.*

Quan Martinell descriu els arcs del celler de Rocafort, els primers que va projectar a un celler, parla d'arcs equilibrats o arcs gaudinians. L'agosarament que va suposar a l'època combinar materials del territori amb els materials més moderns de l'època, també el treu del que va aprendre parlant amb Gaudí.

El llegat de Martinell a Catalunya és immens, i ho és per partida doble. D'una banda, la bellesa arquitectònica dels edificis ens permet reflexionar cap a un millor aprofitament del turisme modernista que visita Barcelona. Probablement, a tots els que admiren Gaudí els pot interessar conèixer els cellers "modernistes" o "gaudinians" –aquí l'apel·latiu és la clau.

D'entre tots, en destaca el que va fer el mateix Gaudí al Garraf, el de Codorniu de Puig i Cadafalch, els de l'Espluga de Francolí i Sarral de Pere Domènech

i Roure, els d'Alió i el Pla de Santa Maria de Claudi Duran i Ventosa i, naturalment, els de Cèsar Martinell –mireu la llista en aquest mateix article.

Tots els cellers estan situats a la terra productiva, a la terra del vi de Catalunya, cosa que, ben organitzada, pot ajudar a descongestionar i diversificar el turisme a Catalunya.

De l'altra, tornar a fer vi als cellers pot ser un gran atractiu, no només turístic, sinó també enològic, potser amb resultats molt positius per definir encara més la personalitat vinícola del territori. Qui sap si amb els mateixos cups i dipòsits o amb algunes modernes adaptacions. Si som capaços de fer que els amants del modernisme s'interessin pels cellers gaudinians, i que aquests produeixin vi, serem un referent mundial.

<sup>1</sup> Oriol Bohigas i Guardiola; CÈSAR MARTINELL I BRUNET. Conferència pronunciada el dia 27 de gener de 2001 amb motiu de la seva incorporació a la galeria de ciutadans il·lustres de l'Ajuntament de Valls. Quaderns de Vilaniu, 40: 39-45 (2001) IEV. Valls

#### BARBERÀ DE LA CONCA

Edificis del celler: a dalt l'entrada del raïm i a baix la sala de tines.

A la pàgina anterior: BARBERÀ DE LA CONCA

Construcció del celler.

Dipòsits subterranis amb volta (1920)

Els espais de ventilació subterranis actualment estan aprofitats com a cava.

A baix a l'esquerra: EL VENDRELL. Construcció dels dipòsits subterranis (1934)





GANDESA

Detall de la coberta de volta catalana i dipòsits d'aigua amb forma de campanar.



VILA-RODONA

Façana i obertures de ventilació del celler.

## La innovació de Martinell

els pagesos li proporcionà més coneixements dels que havia trobat a la biblioteca. Se li obrien les portes de l'enologia tradicional, la mateixa que ell havia d'ajudar a modernitzar.

A cada pregunta recurrent, sovint rebia una resposta poc explícita: tothom es queixava de manca d'espai a les sales d'elaboració, cosa que, per a un arquitecte, sembla fàcil de solucionar. En canvi a Alió<sup>2</sup> li van comentar que els dipòsits rectangulars eren bons en capacitat però no funcionaven enològicament. I a Sarra<sup>3</sup> li van suggerir d'augmentar la superfície de ventilació de les finestres. Resulta que durant la fermentació, tot i deixar tota la nit les finestres obertes i fins i tot la porta, el baf existent no els deixava entrar a treballar. Martinell s'adonà que no era un problema de grandària de les finestres sinó de la seva situació. Calia obrir ventilació en un lloc que permetés la sortida del carbònic, fruit de la fermentació del most, més dens que l'aire. D'aquí venen les petites obertures arran de terra que trobem a tots els cellers de Martinell. Més enllà d'aquesta solució, experimentà un mètode per a poder controlar la temperatura de fermentació. És per aquest motiu que projectà un espai de separació entre els dipòsits subterranis, col·locats de manera que

entre ells hi hagués un corredor d'aire que permetés controlar la ventilació i per tant la temperatura de cada un. La ventilació d'aquests espais l'aconseguí mitjançant els habituals canalons de ceràmica, dels que es feien servir per a les teulades, disposats de manera que permetessin la sortida d'aire calent per dalt i l'entrada d'aire fred, per sota.

Martinell construí grans cellers assentats en dos nivells. Al més alt, sovint al darrere (excepte Barberà i Montblanc, per exemple), hi situava la descàrrega del raïm, dividida en dues parts per la caseta de la bàscula, que al mateix temps feia de base d'un gran dipòsit elevat per a poder disposar d'aigua a pressió per al rentatge de la maquinària i de les tines.

Martinell tenia una especial obsessió a dissenyar edificis pràctics i funcionals, tant per al desenvolupament de la feina a l'interior com per a l'optimització de la maquinària i dels recursos. En alguns cellers encara es pot observar la canalització del most, en sortir de les premses, conduint-lo per uns canals sense augmentar el cost. Aquests canals es tapaven amb llates de fusta per facilitar el pas, quan no s'empraven. Va dissenyar passadissos amb carrils per a l'ús de vagonetes, a l'alçada de la boca



PINELL DE BRAI  
Maó, pedra, fusta, forja i rajoles vidriades, pintades per Xavier Nogués que decoren tota la façana del celler.

de les tines. Aquest sistema permetia, en el cas de la maceració del vi amb el raïm, treure la brisa de l'interior de les tines amb molta facilitat. A les tines, cada vegada més grans i més cilíndriques, s'hi podia accedir tant per dalt com per baix, fet que facilitava la feina durant l'elaboració i la neteja posterior. Moltes d'aquestes innovacions van ser adaptades als trulls d'oli, indústria en la qual també excel·lí, i a altres construccions relacionades, però tan diferents, com la gran Farinera de Cervera, o la destil·leria Calisay, a Arenys de Mar.

Doble pàgina anterior:  
Diferents tipus d'arcs equilibrats o gaudinians i estructures de coberta.

CORNUDELLA  
Galeria lateral de la nau.

PINELL DE BRAI  
Simetria interior amb arcs gaudinians.

GANDESA  
Arcs equilibrats i coberta amb volta catalana.

FALSET  
Coberta encavallada de fusta sobre pilars.

NULLES  
Eix de simetria de l'interior d'una nau.

Quan Cèsar Martinell va rebre l'encàrrec dels primers cellers cooperatius (Rocafort i Pira) només tenia dos anys d'experiència com a arquitecte i encara no residia a Barcelona; era l'arquitecte municipal de Valls. A causa d'aquest fet –ens hem de situar a finals de 1917– s'interessà per conèixer a fons l'elaboració de les diferents classes de vi que es produïen al país. Tot i ser fill del Camp, els coneixements enològics del jove arquitecte eren tan primaris com els de la majoria de pagesos i propietaris. De manera que es va procurar tota la informació disponible a l'abast aprofitant les coneixences i l'accés a la informació acadèmica.

La bibliografia més solvent en la matèria, però, no li servia de gaire. En canvi, l'amistat amb alguns dirigents agraris del moment, com Josep M. Rendé i Ventosa, va provocar la coneixença dels responsables de l'elaboració del vi en els pocs cellers que ja existien. El contacte directe amb els cellerers i amb

## Les construccions agràries de Cèsar Martinell



Montblanc



Rocafort de Queralt



Santes Creus

### L'Alt Camp

Aiguamúrcia - Celler de 6.000 hl (1920)  
 Alió - Reformes al celler (1917)  
 Cabra del Camp - Celler de 3.000 hl i molí d'oli d'1 premsa (1919-1920)  
 Nulles - Celler de 13.000 hl (1918-1919)  
 Santes Creus - Celler de 6.000 hl (1919-1921)  
 Vila-rodona - Celler de 26.000 hl (1918-1919)  
 Vila-rodona - Ampliació a 14.000 hl (1920)

### L'Alt Empordà

Vilajuïga - Destil·leria (1920-1922)

### L'Alt Penedès

Les Cabanyes - Celler de 13.000 hl (1920)  
 Masquefa - Celler de 4.000 hl (?) (1929)  
 Moja - Celler de 13.000 hl (1921-24)  
 Sant Sadurní d'Noya - Caves i casa Miró (1927, 1945)

### L'Anoia

Igualada - Celler de 6.000 hl i molí d'oli d'1 premsa (1921-1922)

### El Baix Penedès

Llorenç del Penedès - Celler de 18.000 hl i molí d'oli de 2 premses (1920)  
 El Vendrell - Ampliació del celler de 1910 (1934)

### La Cerdanya

Puigcerdà - Ampliació de fàbrica de formatges (1943)

### La Conca de Barberà

Barberà de la Conca - Celler de 18.000 hl (1921)  
 Barberà de la Conca - Reforma i ampliació del celler de 1903 (1929)

L'Espluga de Francolí - Ampliació del celler (1929)  
 Montblanc - Celler de 13.000 hl (1919), ampliació (1945) i molí d'oli (1956)  
 Montblanc - Fàbrica d'alcohol Josep Contijoch (1919) (*enderrocada*)  
 Pira - Celler de 10.000 hl (1919-1920)  
 Rocafort de Queralt - Celler de 38.900 hl (1918, 1931 i 1947)  
 Sarra - Ampliació del celler (1920)

### Les Garrigues

L'Albi - Celler de 8.000 hl i molí d'oli de 5 premses (1919-1920)  
 Arbeca - Celler de 6.000 hl i molí d'oli de 5 premses - Arbeca Nova (1920)  
 Arbeca - Celler de 8.000 hl i molí d'oli de 5 premses - La Oliva Arbequina (1920)  
 Soleràs - Molí d'oli de 6 premses (1920)

### El Maresme

Arenys de Mar - Magatzem i local social (1947)  
 Arenys de Mar - Destil·leries Mollfulleda, Calisay (1940-1941)

### El Montsià

Ulldecona - Molí d'oli de 4 premses (1921-1922)

### El Pla d'Urgell

Ivars d'Urgell - Molí d'oli de 2 premses (1920)  
 Miralcamp - Molí d'oli de 2 premses (1920)  
 El Palau d'Anglesola - Celler de 13.000 hl i molí d'oli (1919)  
 Torregrossa - Molí d'oli de 2 premses (1919-1920)

### El Priorat

Cornudella de Montsant - Celler d'11.000 hl i molí d'oli d'1 premsa (1920)  
 Falset - Celler de 20.000 hl (1919)

### La Segarra

Cervera - Fàbrica de farina de 24.000 kg diaris (1920-1922)  
 Sant Guim - Magatzem de cereals (1921)

### El Segrià

Albatàrec - Molí d'oli de 2 premses (1920)  
 Alcarràs - Molí d'oli de 2 premses i local social (1918-1920)  
 Almacelles - Molí d'oli de 2 premses (1919)  
 Artesa de Segre - Molí d'oli de 2 premses i sala d'actes (1918-1919)

### El Tarragonès

Vilallonga - Forn de pa cooperatiu (1920)

### La Terra Alta

Bot - Celler de 6.000 hl (1920)  
 Gandesa - Celler de 37.000 hl i molí d'oli de 3 premses (1919-1920)  
 El Pinell de Brai - Celler de 23.000 hl i molí d'oli de 5 premses (1919 - 1922)

### L'Urgell

Ciutadilla - Molí d'oli de 2 premses (1920-1921)  
 Tàrraga - Molí d'oli de 2 premses (1919)  
 Verdú - Molí d'oli de 2 premses (1290)

### El Vallès Occidental

Ripollet - Celler de 35.000 hl (1920)  
 Rubí - Celler de 17.000 hl (1920-1921)  
 Sant Cugat del Vallès - Celler de 20.000 hl (1921-1922)



Aquestes innovacions van ser aplicades primer a Rocafort i després a Pira, i més endavant a altres cellers. El director dels serveis tècnics de la Mancomunitat s'interessà per aquestes innovacions fetes per un arquitecte jove i de poble. La Mancomunitat li encarregà directament l'estudi per a un gran celler, per a 26.000 Hl, a Vila-rodona. Més endavant li encarregaren també un molí d'oli per a Artesa de Segre i un celler i molí d'oli per a Pinell de Brai. Però el gener de 1918, el Consell de la Mancomunitat, presidit per Puig i Cadafalch, va desestimar el pla de construccions agràries previst, i es va deixar la construcció dels cellers en mans dels respectius sindicats, als que ajudaria econòmicament amb la concessió de Crèdits Comuns.

Aquesta decisió no estroncà l'energia del país i les ganes de tirar endavant una nova economia agrària. Se'n parlava, de les innovacions de Martinell, i el

celler de Rocafort rebia visites d'arreu. Aviat la tecnologia i l'experiència de Martinell foren un referent al sector. L'any 1919 li foren encarregats onze cellers, entre ells els de Gandesa, Falset, Barberà, Cabra i Nulles, i set molins d'oli. El mateix any, dimití del seu càrrec com a arquitecte municipal de Valls <sup>4</sup> i s'establí a Barcelona.

Cèsar Martinell és el precursor i alhora el degà de l'arquitectura agrària noucentista. La seva àmplia trajectòria, iniciada amb el celler de Rocafort per a la primera collita de 1918, es pot dir que acabà a Puigcerdà, el 1943, amb l'ampliació d'una formatgeria, d'un local per a condensar llet i d'altres edificis auxiliars. Entre totes sumen més de cinquanta construccions destinades a la indústria agroalimentària, actualment considerades com a veritables temples del treball, de l'esforç i de la innovació a Catalunya. ■

NULLES  
 Façana d'una nau amb pedra i maó.

FALSET  
 Àmplia façana central amb torres laterals.

<sup>2</sup> El primer celler d'Alió s'edificà el 1911, era obra de Claudi Duran i Ventosa. EL SINDICAT AGRÍCOLA D'ALIÓ I EL SEU CELLER COOPERATIU: LA CULMINACIÓ DE L'ASSOCIACIONISME AGRARI ALIIONENC \* per Ricard Ibarra Ollé Quaderns de Vilaniú, 34: 43-85 (1998) Pàg. 60-62. Claudi Duran i Ventosa també va construir el celler del Pla de Santa Maria, llavors Pla de Cabra, el 1913.

<sup>3</sup> El primer celler de Sarra (1914) era de Pere Domènec i Roure, el mateix arquitecte que havia fet el de l'Espluga de Francolí, el 1913.

<sup>4</sup> També, en aquest període, juntament amb Eugeni D'Ors, fou peça clau perquè la Mancomunitat construís a Valls la primera Biblioteca Popular de Catalunya (1918).