

Pa per avui i per demà

Els forners advoquen per la innovació i la investigació per crear pa de qualitat **≡ El sector** reivindica l'interès del producte artesà davant del de baix cost i sense valor afegit

ALBERT SEGURA
SABADELL

Mai com fins ara s'havien tingut a l'abast de la mà tantes oportunitats per poder comprar pa. Gasolineres, botigues de primera necessitat, supermercats, grans superfícies i fins i tot fruiteries ofereixen als seus prestatges barres de pa a preus que arriben als 0,40 euros per unitat. El sector forner ha posat de rellevància la baixa qualitat d'aquests productes, que d'altra banda no consideren competència pel baix valor afegit que asseguren que tenen respecte al pa artesà elaborat a través del sistema tradicional.

L'objectiu de donar més sensacions gustatives al consumidor és un dels principals reptes dels forners artesans que assumeixen el procés de creació del pa com si fossin orfebres, considerant les mil i una possibilitats que permet elaborar un aliment que gaudeixi d'un gust, una textura i una presència exquisides. «**El consumidor ha de ser conscient d'aquesta diferència i estar disposat a comprar el nostre pa**», assenyala el president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués,



JOSEP GARCIA

►► **Pràctiques** ► Una mostra del bon procediment a la nova escola del pa.

LA INICIATIVA

El gremi obre l'escola més gran de Catalunya per perfeccionar la tècnica

escollit Forner Mundial del 2012 per la Unió Internacional de Forn i Forn Pastisseria.

Llargués considera que en aquests últims anys s'ha estat atacant el sector sense pietat i a vegades faltant a la veritat, sobretot a través de la publicitat. Les grans indústries tenen l'avantatge de poder destinar els seus ingressos a l'elaboració de nous productes més duradors i econòmics, una cosa que individu-

alment els forners no podrien fer mai. «**Entre tots ens hem d'assegurar de poder dedicar temps i recursos a la investigació i a la innovació, i per a això hi ha el Gremi**», assenyala Llargués.

Amb aquest objectiu la setmana que ve obrirà les portes a Sabadell l'escola de forners més gran de Catalunya i una de les més importants d'Espanya, on vuit professionals ensenyaran a un centenar d'alumnes en el procés artesà de creació de pans, pastissos i pastes. L'aprenentatge no només està vinculat a la interiorització dels processos tradicionals, sinó també al futur. «**Els cuiners van optar per elevar el seu nivell tècnic, i ara nosaltres aspirem a fer el mateix**», assenyala el director de l'escola, Manel Cortés.

Aquest centre acollirà tant joves que estiguin interessats a dedicar-se a la professió com forners que desitgin reciclar-se i fomentar l'elaboració amb ingredients sense congelar i d'alta qualitat, amb més de 12 hores de fermentació i cuita a la pedra. «**No podem competir en preu, però sí que ho podem fer pel que fa a la qualitat**», sentència Llargués. ≡