

ANNEX:

EL PA, UN PRODUCE  
TRADICIONAL

## ÍNDIX

ÍNDIX .....	1
1- Enquestes .....	2
2- Entrevistes .....	10
2.1- Entrevista a Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona .....	10
2.2 Història d'una fleca amb més de 100 anys de tradició: La fleca Can Dorca.....	16
2.3- Entrevista a Josep Dorca i Molas.....	18

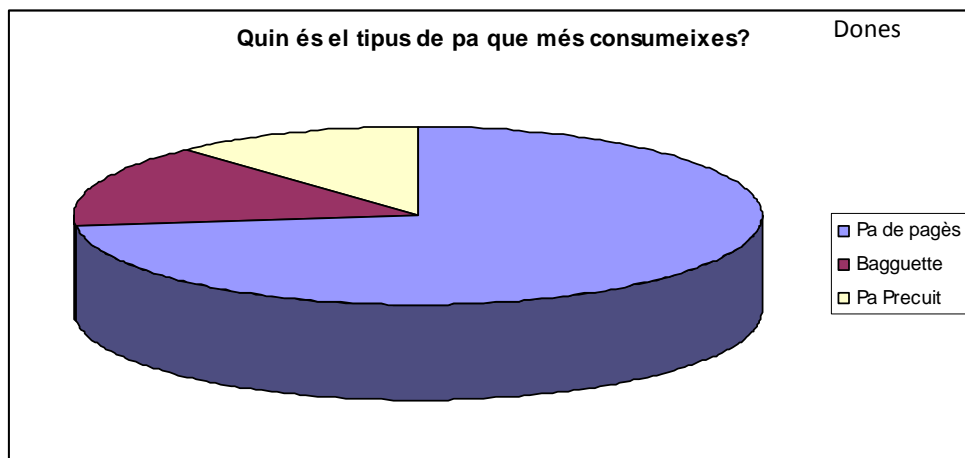
## ANNEX A

### 1- Enquestes

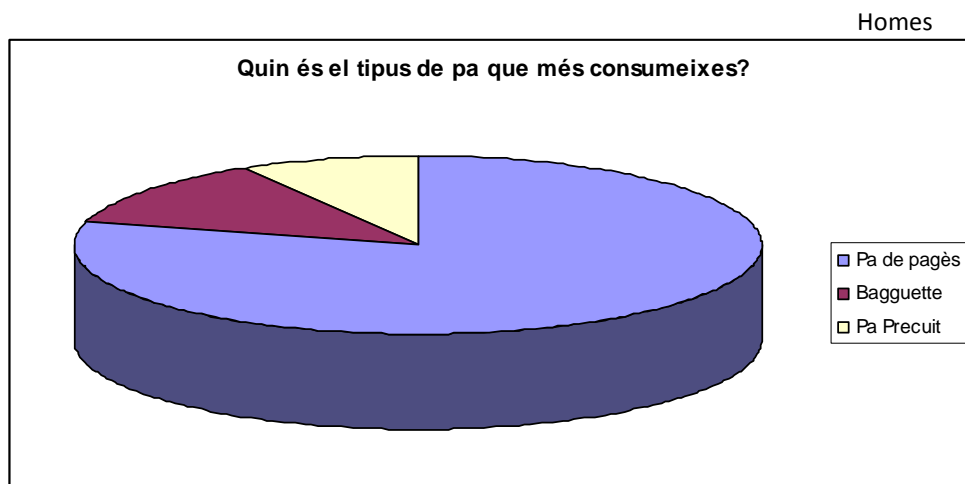
Una de les parts pràctiques del treball ha consistit en l'elaboració d'unes enquestes a la població.

Del total de 54 enquestats, dividits entre homes i dones els resultats han estat els següents:

#### 1- Quin es el tipus de pa que més consumeixes?



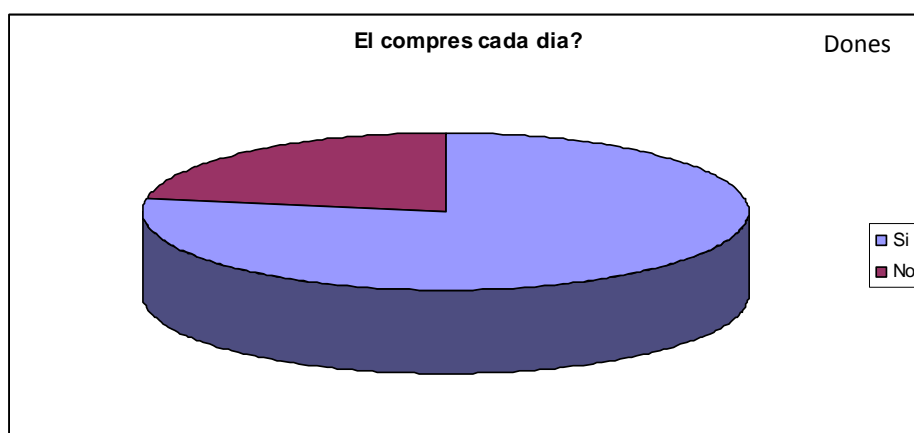
Font: Elaboració pròpia.



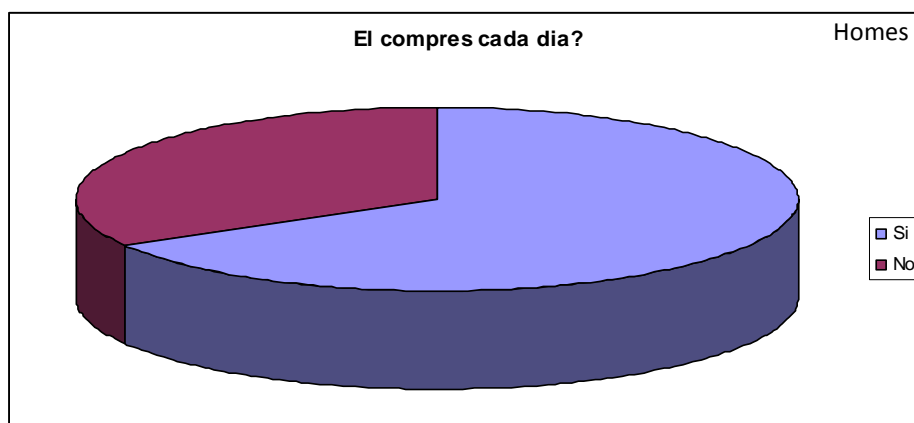
Font: Elaboració pròpia.

El fet de que la majoria d'enquestats siguin de pobles petits, on es troben majoritàriament les fleques artesanes, dóna com a resultat que tant les dones com els homes, el tipus de pa que més consumeixen sigui el pa de pagès.

## 2- El compres cada dia?



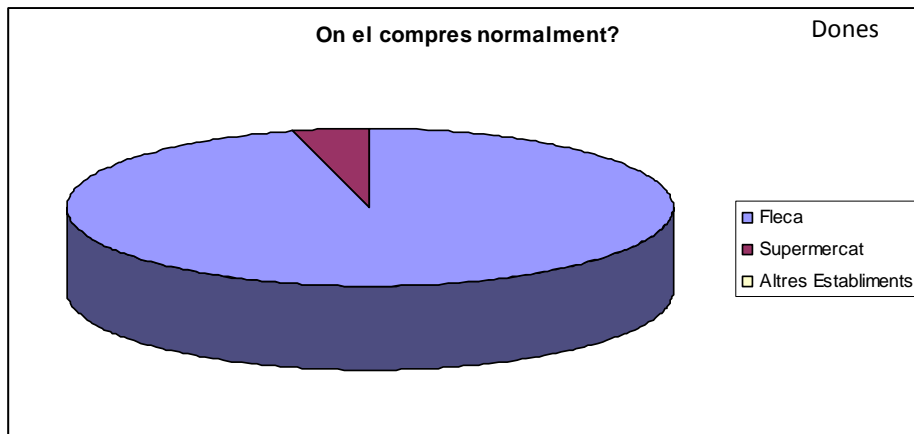
Font: Elaboració pròpia.



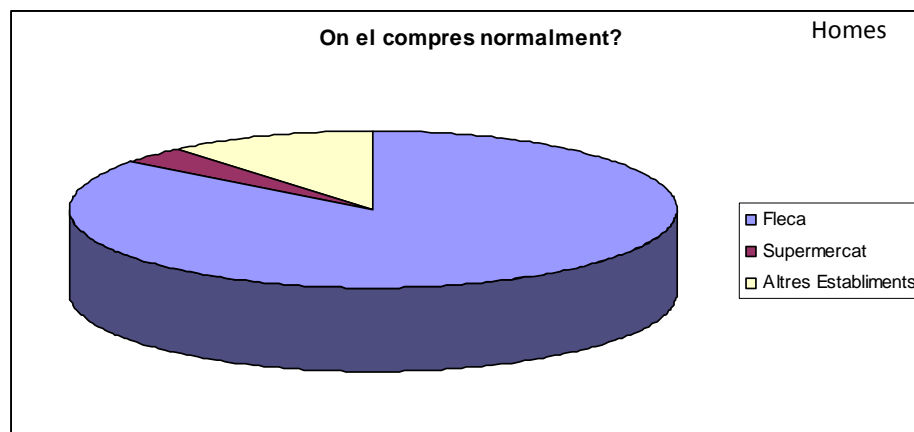
Font: Elaboració pròpia.

La majoria d'homes i dones enquestats, coincideixen en que compren el pa cada dia perquè és més bo, tot i que diuen que el de pagès els hi aguanta més de dos dies tou.

### 3- On el compres normalment?



Font: Elaboració pròpia.



Font: Elaboració pròpia.

La majoria d'enquestats, tant homes com dones, compren el pa a les fleques. Hi ha una minoria que en compra al supermercat, però és gent que viu a la gran ciutat.

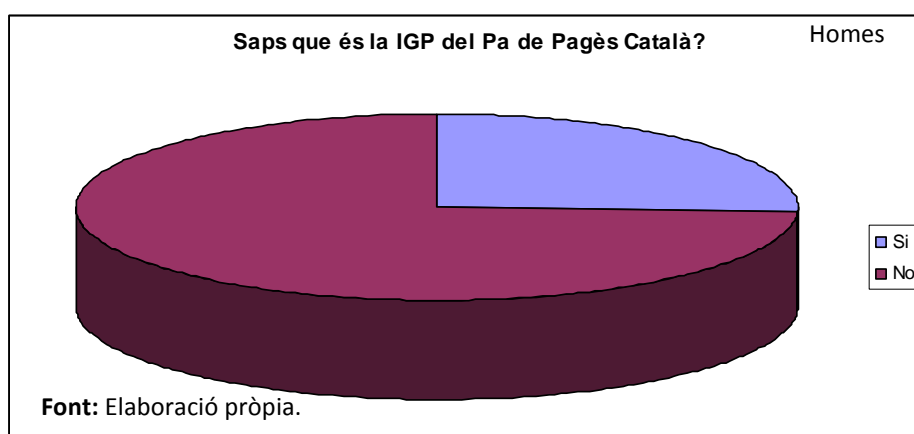
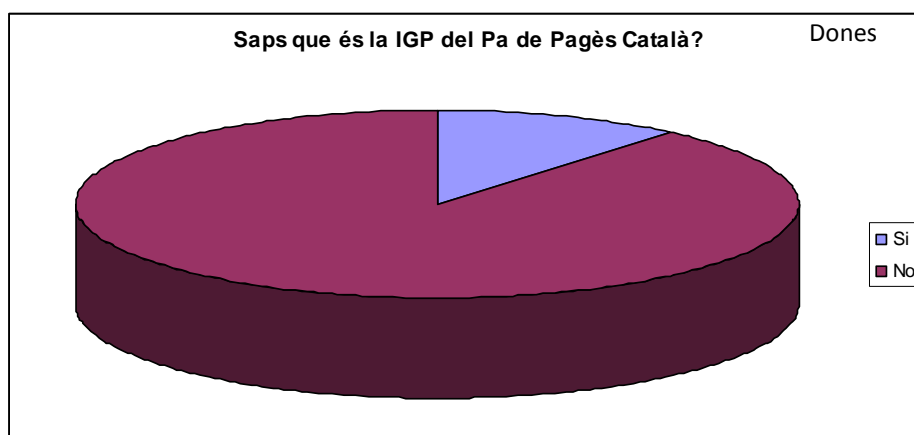
### 4- Quants diners gastes en el pa diàriament?

Els resultats de les enquestes on es demanava els diners que és gasten diàriament amb la compra del pa determinen que:

Els homes gasten 1.50€ de mitjana, mentre que les dones gasten 1.65€ de mitjana.

Per tant, les dones es gasten més diners de mitjana que els homes.

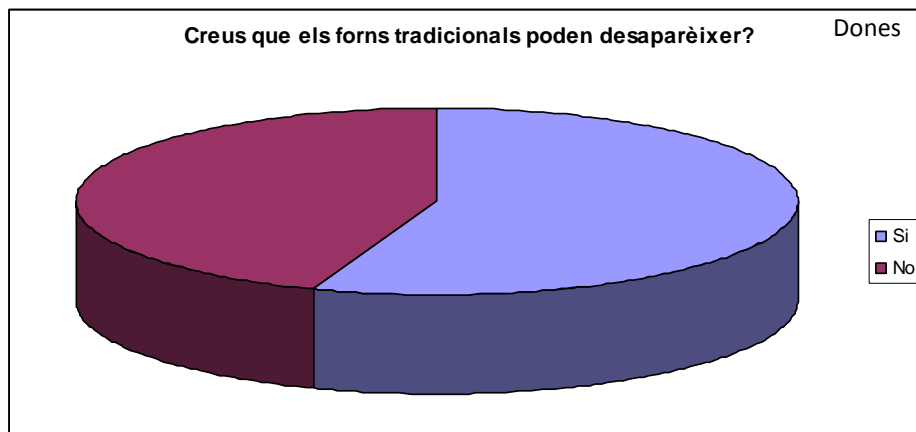
### 5- Saps que és la IGP del Pa de Pagès Català?



La majoria de la població enquestada no sap que és la IGP, ja que és un codi d'identitat molt nou i poc fomentat als pobles petits. Tot i això, tenen més informació els homes que les dones.

**6- Creus que servirà per fomentar més la compra de pa de pagès? Perquè?**

Les respostes afirmatives consideren que si es fomenta més la compra de pa de pagès farà que es potenciï un producte de molt bona qualitat. Com a conseqüència es pot incrementar el consum a les àrees urbanes especialment.

**7- Creus que els forns tradicionals poden desaparèixer? Perquè?**

Font: Elaboració pròpia.



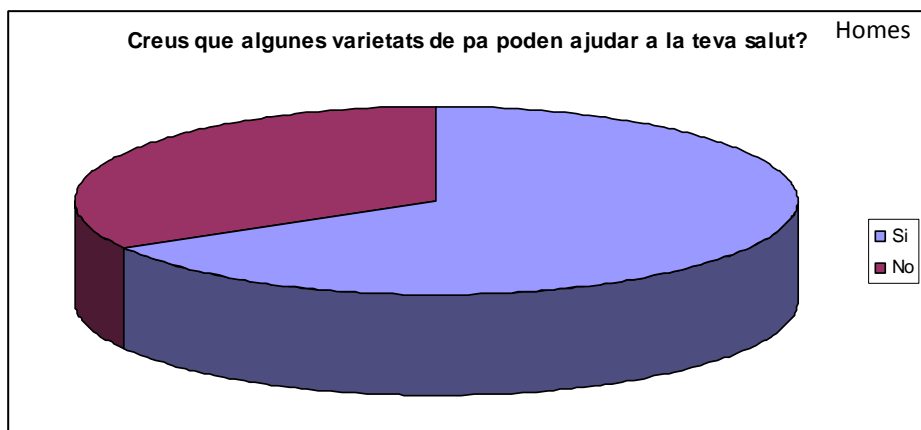
Font: Elaboració pròpia.

La majoria de la població enquestada creu que els forns tradicionals no poden desaparèixer, tot i que les dones creuen que el futur d'alguns es troba en una situació delicada, produïda per la competència d'altres establiments que ofereixen altres tipus de pa.

**8- Creus que algunes varietats de pa poden ajudar a la teva salut? Quines?**



Font: Elaboració pròpia.

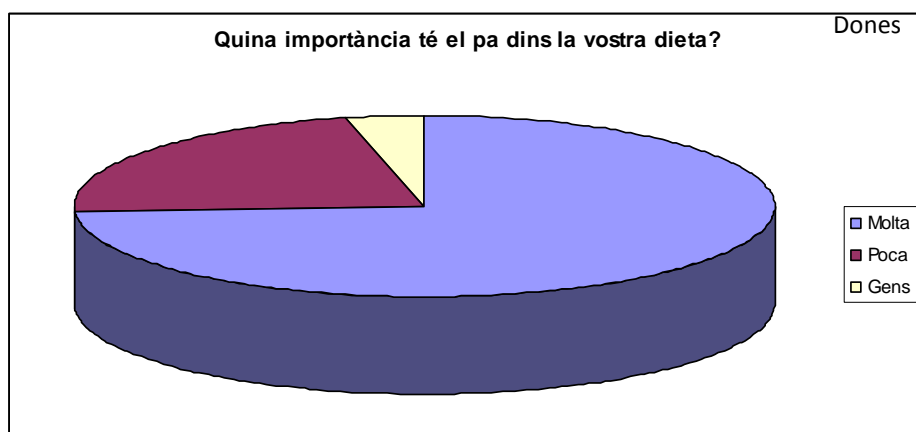


Font: Elaboració pròpia.

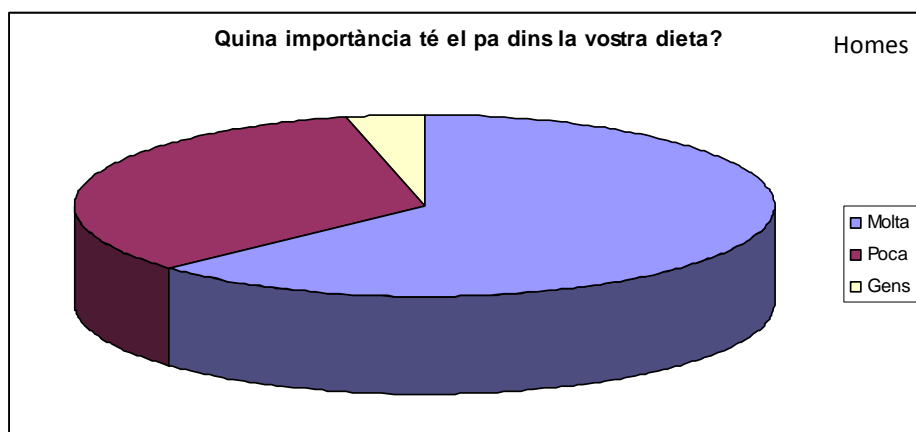
La població que ha contestat que si, tots estan d'acord en que el pa d'espelta i l'integral són els que tenen afectes positius per la salut.



### 9- Quina importància té el pa dins la vostra dieta?

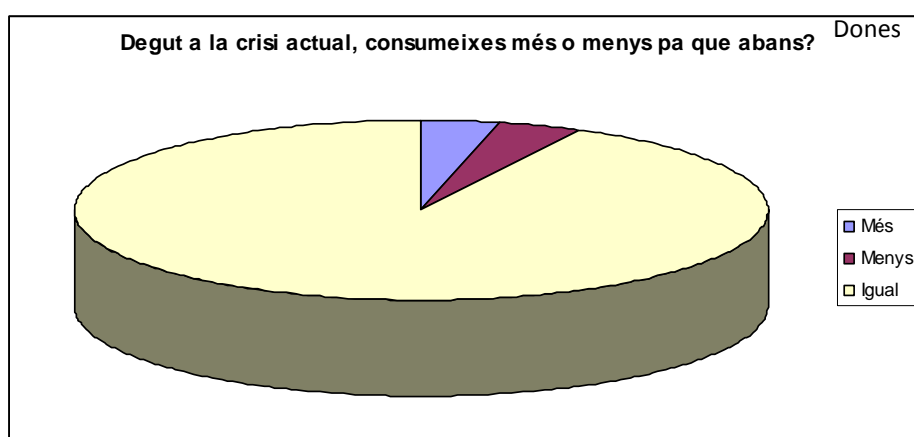


Font: Elaboració pròpia.

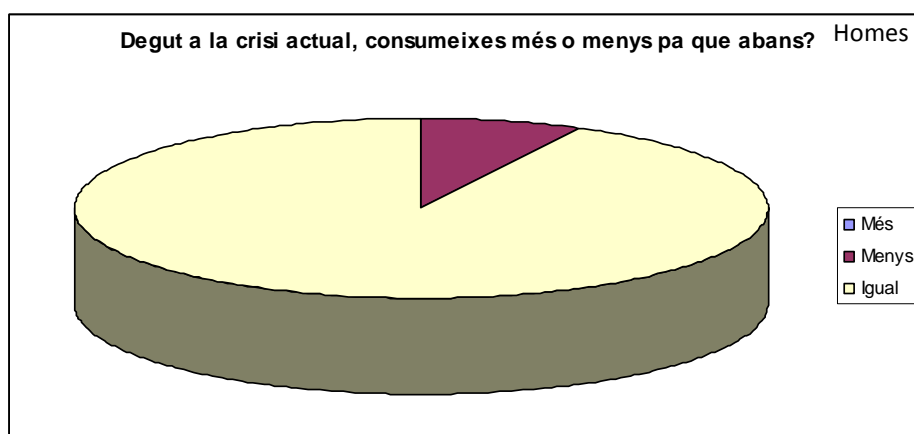


Font: Elaboració pròpia.

La majoria de la població enquestada, tant femenina com la masculina, creu que el pa ocupa un lloc de molta importància, el pa és un producte molt important dins la dieta.

**10- Degut a la crisi actual, consumeixes més o menys pa que abans?**

Font: Elaboració pròpia.



Font: Elaboració pròpia.

Tot i els moments de crisi que s'estan passant, la majoria de població enquestada afirma que consumeix el mateix pa que abans, comenten que el pa és un aliment essencial.

## 2- Entrevistes

### ***2.1- Entrevista a Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.***

Andreu Llargués Claverol president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona des de l'any 1992. Fill de forners, una de les fleques més importants i de renom de Mollet. Avui dia el forn es regentat pels seus fills que signifiquen ja la cinquena generació de forners.

#### **1. Que el va portar a voler estar al cap davant del gremi de flequers?**

Primer de tot dir que des de petit ja m'ha agradat fer coses col·lectives, i definitiva, com a conseqüència d'una formació catòlica m'ha agradat sempre participar amb coses que impliquen a altre gent.

Com que a casa meva tenim una fleca, em van demanar que fos el president d'aquesta casa, del gremi, i vaig decidir que m'hi presentaria. En aquell moment pensava que tenia coses a dir i vaig exposar-ho. Com per exemple, que anteriorment, el conveni s'acabava al mes de desembre i el pa s'apujava al més d'agost, que el pa era barat, i que els convenis s'havien d'adaptar més al forner, perquè sinó el forner hi perdia.

Per altra banda, sempre havia dit que el gremi s'havia de convertir en una escola professional de forners i amb tot això em van proposar que assumís la presidència d'aquesta entitat. Quan el senyor Ylla<sup>1</sup> es va posar malalt va fer-me assessor d'ell, i en aquell moment jo no podia formar part de l'executiva perquè treballava a casa meva.

Més endavant, va venir "el decret del pa" i com a assessor volia fer arribar les meves idees, a la comissió del "decret del pa". A partir d'aquí va anar acceptant més càrrecs dins el gremi, fins que va arribar el moment que el senyor Ylla em va dir que ell encara li quedaven dos anys, però deixava clar que jo podia ser el seu successor immediatament. Vaig dir que de moment continuaria sent el seu assessor però president no, però les coses van anar massa ràpid i en una reunió en

---

<sup>1</sup> Anterior president del Gremi de Forners i propietari de la Farinera Ylla de Vic.

la qual jo vaig haver de marxar, em van elegir president. Arribat aquest punt, vaig haver de pensar que volia fer i vaig arribar a la conclusió que jo volia ser president, primer per defensar els interessos de casa meva i després els dels altres.

Com tot, la presidència del gremi m'ha donat moments de molta satisfacció, però també moments de frustració. Tot i aquests moments de frustració sempre acabo pensant una cosa, que estic aquí per defensar els meus interessos i els de la societat.

**2. Ha canviat molt la manera de fer les coses des de que va començar a la presidència?**

Totalment. Jo crec que les coses en aquells moments estaven malament, els preus eren controlats i el forner no tenia cap problema en l'administració de la seva empresa. Abans el pa es demanava per subsistir i ara no, ara el pa és un element secundari en la dieta de moltes persones.

**3. Com creu que afecta l'anomena't pa de gasolinera als forns de tota la vida?**

Moltíssim. En un moment de crisis com aquest, hi ha una part de la població que no té cultura del pa nostre. Això es degut a que els hàbits de la societat han canviat. Un dels principals problemes és que no es fan tots els menjars a casa. D'altra banda, menjadors públics, sigui de fabriques o escoles, ja estan entregats amb càterings i aquests busquen el pa que té el preu més baix. Com a conseqüència d'això el forner que tindria que ser el proveïdor oficial de pa i ja no ho es. Un altre exemple és el dels restaurants que ja no el valoren, això fa que si els clients no els hi agrada el pa, ja no el toquen i conseqüentment fa que cada vegada es mengi més sense pa, i d'aquí ve el descens del consum del pa.

Per tant, això hi afecta? Moltíssim. Aquest fet comporta que el forner hagi de buscar estratègies perquè els productes de la botiga siguin atractius de cara als consumidors.

**4. Veu una possible desaparició dels forns tradicionals?**

Ja n'estan desapareixent molts, actualment estem vivint en uns moments que el forner que no s'acostumi als canvis que van succeint, desapareixerà. El forner que avui pensi que ha de fer les coses com havien fet els seus pares i no ho canvia esta "mort". L'únic que sobreviurà serà el que aconsegueixi aclimatar-se a la demanda de la societat.

**5. Amb tot això de l'IGP<sup>2</sup> del pa de pagès català, pensa que es una bona eina perquè la gent que està acostumada a comprar pa barat s'acostumi a comprar el pa tradicional?**

Jo crec que si, a més a més, servirà per ensenyar com era el pa que es feia abans a les cases, el pa de tota la vida. El pa de pagès, abans es feia a cada casa, però quan la gent va anar deixant el camp per anar a viure a les ciutats, i la dona ja va agafar un paper més important, va ser quan van aparèixer els primers forns. Aquests eren municipals, i era una persona de l'ajuntament qui s'encarregava de llogar-los als forners. Aquests abans havien d'haver passat per un examen que el feia el propi gremi havia de demostrar els coneixements assolits durant el temps d'aprenentatge. També podia passar que, si l'encarregat de llogar els forns a l'hora de renovar els papers al forner, el pa que aquest havia elaborat tenia algun tipus de problema, segons el dret podia no renovar-li el lloguer.

Aquesta manera de gestionar els forns era típica dels segles XV fins el XVIII.

Queda constància d'aquest funcionament en la documentació conservada en els arxius dels ajuntaments o en els papers personals de les mateixes famílies de forners.

Que els forns esdevinguessin un negoci important va ser gràcies a que la gent, tot i haver marxat del camp i no poder-se fer el pa, però encara menjar el pa de pagès a l'estil de sempre. Aquest era el pa que és mantenia tou molt més temps, pràcticament una setmana si es tenia cura de tenir-lo ben conservat dins una malla tapada. S'acostumava anar tallant al moment que el necessitaven, sucar-lo amb tomàquet i amanir-lo amb oli i sal.

---

<sup>2</sup> Identificació geogràfica protegida.

Aquesta tradició de fer-se el pa de pagès a casa, fet que actualment és inusual ja que és una feina pesada i cansada, és la feina que estan fent els forners, perquè el pa de pagès és essencial en aquests moments. Aquest tipus de pa s'ha convertit en una imatge corporativa i és hora que els forners s'aprofitin del fet i es pugui vendre grans quantitats de pa. Una producte que és bo ha de tenir el seu preu, no es pot vendre per un preu més baix, perquè si els forners d'avui en dia despolaritzem<sup>3</sup> el pa estem perduts, les coses s'han de vendre al preu que toca.

**6. Creu que l'escola de forners de Sabadell es una bona eina per motivar als joves a entrar a l'ofici? Com a president, està content d'haver desenvolupat aquest projecte?**

Jo crec que si, almenys aquesta és la nostra intenció, però no solament motivar els joves forners, sinó també reciclar els vells, perquè la majoria dels actuals estan acostumats a fleca artesana, com la dels avantpassats i això s'ha d'anar modernitzant, tot i que encara trobem forners que no es volen reciclar, i aquests estan perduts.

Per tant, la inversió que el gremi de forners de la província de Barcelona ha fet de cara als forners més grans amb l'escola de forners, que és una de les més importants d'Espanya, és una inversió de futur. El nostre principal objectiu és que tots els forners puguin tenir una formació i que més vells pugin aprendre coses noves, és a dir, reciclar-se.

Una de les altres coses importants és que les dependents dels comerços i obradors sàpiguin vendre i sobretot potenciar la venda dels nous productes, perquè una dependenta ha d'estar formada i saber de que es cada producte, és a dir, explicar als clients el que s'ofereix i saber vendre el que la dependenta vulgui, a part de lo que el client ja te pensat comprar.

**Com el valora?**

Per mi és "la joia de la corona". És lo millor que he fet, perquè l'escola és el futur, i un president que no vulgui deixar continuïtat, no és un bon president.

En canvi el president que vol una continuïtat, que desitja que els futurs forners

---

<sup>3</sup> Fer perdre importància a alguna cosa.

es puguin guanyar la vida, és un bon president i aquesta és la funció que fa l'escola, formar i reciclar la gent de l'ofici a fi d'oferir productes de excel·lent qualitat.

Sense aquesta escola estàvem perduts.

**7. Abans d'estar al cap davant del gremi, era forner? Li agradava la seva feina?**

Si, ja són cinc generacions. El forn de casa meva el va fundar el meu besavi l'any 1871 amb papers, que estan dins l'arxiu municipal, és a dir, els meus fills són la cinquena generació.

Jo no tindria que ser forner, però jo vaig ser forner perquè era fill únic. La meva mare volia que estudiés enginyeria perquè vaig estar molt malalt, però ella es va morir molt jove i jo em vaig posar a ajudar el meu pare a la fleca. Era un forn molt petit, fèiem 50 kg, i vaig veure que al final hauríem de tancar i vaig decidir posar-me al capdavant per no deixar-lo desaparèixer, i així va ser com va ser quan vaig començar a fer de forner.

**Com la podria valorar la feina de forner?**

És una feina apassionant. Crec que no s'ha de deixar perdre perquè és una feina molt maca i és com fer art. La passió pel pa és una cosa que per a mi és el més important a la meva vida.

**8. Si vostè va pel carrer i veu un forn tradicional i un supermercat que venen dues barres per molt baix preu, quin lloc escollirà?**

Jo encara que no tingués cap vincle amb forners, si veig que dues barres valen 20 cèntims, veuria que m'estan estafant i jo aniria a la fleca, on realment menjaria "productes bons" i al preu que toca.

**9. Què és el Gremi de Flequers?**

És una associació de gent, que per la seva dimensió petita no pot tenir pes polític i que intenta ajuntar-se i poder defensar un objectius concrets. És una unió de voluntats de gent que fa un mateix ofici perquè sols no tenen cap possibilitat però junts tenen una fortalesa per fer tot el que es proposen.

**10. Des de quan existeix l'organisme?**

Hi ha documents des de l'edat mitjana, això vol dir que el gremi té una llarga història. Però a partir de l'any 1903 és quan va anar agafant més pes. I fins a l'actualitat.

**11. Quants associats hi ha?**

Actualment som un 500 associats dins de la província de Barcelona.

**N'hi havien més abans?**

Haviem tingut 800 associats, però el nombre ha baixat perquè moltes fleques han tancat, ja sigui per jubilació o perquè els hi han baixat les vendes. Per això vam decidir crear l'escola de forners, per poder tornar a fomentar l'ofici.

**12. Quins beneficis / avantatges comporta formar part de l'entitat?**

El principal avantatge és que tens tots els serveis concentrats en un mateix lloc i així t'estalvies d'anar a fer cada gestió en un lloc diferent. També aquí hem elaborat "la llei del pa" i per això els nostres professionals són els més adients per tractar els temes relacionats amb els forns.



**Imatge 1:** Senyor Andreu Llargués Claverol,  
president del Gremi de Flequers de la Província de  
Barcelona.

**Font:** [www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



## ***2.2 Història d'una fleca amb més de 100 anys de tradició: La fleca Can Dorca.***

A la Fleca de Can Dorca, a les Preses, amb 115 anys d'història, hi ha anat passant moltes coses des de que va obrir les portes l'any 1898. Han passat molts anys d'ença que s'anava a repartir amb un carro i una mula el pa per les cases de pagès. El negoci s'ha anat ampliant i ara la família disposa de 7 establiments a la comarca, inclosa una pastisseria amb molt de renom. Avui dia un vell forn, amb més de 50 anys d'història, continua produint el tradicional pa de pagès que han fet tota la vida, a part de les noves varietats de pa que demana la gent.

La història de Can Dorca es remunta a finals del segle XIX, quan Josep Dorca i Callís i la seva dona, Mercè Pagès van obrir, a les Preses, la fleca del carrer Sant Sebastià. Cent quinze anys després encara continua oferint cada dia el pa tradicional que es feia a aquella primera època. En aquells temps però, era l'únic producte que sortia del forn de Can Dorca, juntament amb la coca de pa o de forner. Al llarg dels anys, tant la varietat de productes com el nombre de locals han anat creixent i s'han adaptat a les necessitats dels clients.

La segona generació, formada per Josep Dorca i Pagès i Balbina Molas, pares de l'actual propietari, Josep Dorca i Molas, es van posar al capdavant del negoci l'any 1955, només dos dies després de casar-se. Ell era fill de flequers, del fundador de la Fleca, i ella, filla de pagesos, però no va tardar a acostumar-s'hi. Des de que el seu fill va agafar el negoci, la Balbina, no s'ha desentès del tot de la botiga, ja que cada dia passa a donar-hi una ullada per veure com està tot, i segons diu ella, si hagués de vendre encara es veuria en cor de fer-ho. Parlant una estona amb ella i demanant-li sobre la seva etapa al forn em pot recordar moltes coses, la principal és que encara té present el preu de la primera peça de pa que va vendre, eren 7 pessetes al quilo.

Una altra cosa a destacar i molt tradicional de l'època, segons explica la Balbina, és que si el pa no feia ben bé un quilo es feia la torna, que era acabar d'arribar al pes que tocava amb un tros de coca o pa. En els temps que ella estava a la botiga, la gent demanava pans de fins a 4 quilos, per la seva llarga durada, ara, només es fan fer encàrrec. Se'n fan un total de 15 o 16 a l'any, per Nadal principalment. La capacitat de producció s'ha multiplicat moltíssim, al principi només es feien 25 pans cada nit.

Actualment Josep Dorca i Molas, fill de la Balbina, i la seva dona, regenten la tercera generació del negoci. Quan ell es va incorporar, fa més de 30 anys, va treballar molt dur, juntament amb el seu pare per poder ampliar el negoci i veure'l tal i com el podem veure avui dia. Després d'uns anys, la població li demanava cada vegada més productes de pastisseria, i això va ser el que el va portar a obrir una pastisseria amb actualment amb molt de renom a la Comarca.



**Imatge 3:** Josep Dorca i la seva mare, Balbina Molas, a la fleca.

**Font:** [giroteca.wordpress.com](http://giroteca.wordpress.com)

### **2.3- Entrevista a Josep Dorca i Molas, actual propietari de la Fleca i Pastisseria Dorca.**

#### **1- Com eren les coses quan vas començar a treballar a la Fleca?**

Quan jo em vaig posar a treballar, amb el meu pare, es feien 300 kg de farina diaris, però de mica en mica vam anar creixent i amb només 15 dies vam passar a fer 150 kg de farina més cada dia, i això ens va portar a haver de posar un altre forn per poder coure tot aquest pa.



**Imatge 3:** Josep Dorca.

**Font:** giroteca.wordpress.com

#### **2- Quins són els principals canvis que has vist i/o fet al llarg de la teva trajectòria?**

Mica en mica ens vam anar modernitzant comprant les màquines del moment. Vam passar de pastar el pa a mà o amb una màquina molt lenta, que és la feia servir el meu avi, a pastar amb una màquina que feia la mateixa feina amb  $\frac{3}{4}$  d'hora, quan abans era qüestió d'hores i cansava molt. També vam posar una cinta de repòs, una pesadora (abans també es feia a mà), una màquina de fer barres, en definitiva, ens vam posar al dia.

Després de tot això, jo encara les vaig anar modernitzant més i a mida que anaven passant els anys cada vegada hi havia més demanda de pa, i aquesta demanda de la població em va portar a haver de posar més forns i més màquines. Aquesta demanda de la població sobretot era de panets i baguets, és el que em va portar a posar un forn només per coure aquest tipus de pa. Aquest és un tipus de forn que cou amb aire, no es tant bo com cuit amb un forn amb solera, però per coure aquest tipus de pa és el més adient. Aquest tipus de pa sobretot me'l van demanar supermercats i botigues de pa, a part de les que ja tenia obertes meves.

#### **3- Quina producció de pa fas diàriament? Com ho fas?**

Actualment fem uns 750 kg de farina cada dia. Aquests kg de farina, em van portar a una altra innovació, a posar càmeres de fred, però no de fermentació. Són càmeres de fred, que sempre les tenim a 18°C, on amb una quantitat de llevat petita, la humitat adient i la temperatura a 18°C, podem retardar la fermentació del pa de 7 a 8 hores. Això ens ajuda molt a l'hora de poder donar un molt bon servei i una molt bona

qualitat del pa, en comparació amb els sistemes de càmeres de fermentació que tenen les grans panificadores. Encara que haguem innovat en aquest sentit, el nostre pa no deixa de ser el típic pa tradicional que tots coneixem.

Els caps de setmana o a l'estiu que la producció augmenta considerablement, rebaixant la quantitat de llevat (de 300g a 100g), i la temperatura de la nevera (de 18º a 16º), podem retardar més la fermentació passant de 7 o 8 hores a 17 o 18 hores.

#### **4- Altres innovacions i/o canvis a destacar?**

Posar exemples d'innovacions que hem fet, i comparant-los amb el passat, trobem que una de les principals és a on el pa reposa. Abans el pa reposava amb armaris de fusta, i ara, amb carros de acer inoxidable amb fusta de vaixell, que ens ha permès substituir les teles tradicionals, però sense perdre qualitat. No es pot fer servir fusta qualsevol perquè el pa s'enganxa, en canvi amb la fusta de vaixell el pa no s'enganxa.

#### **5- Segueixes tenint màquines tradicionals tot i les innovacions?**

Sí, encara segueixo tenint màquines tradicionals. La principal, és un forn amb més de 50 anys d'història. Encara funciona cada dia. Aproximadament cou unes 280 peces de pa cada dia. Aquest forn abans era on es coïa el pa cada dia. Principalment pa de 2 a 4 kg per les cases de pagès. Ara aquest tipus de pa ja no es fa gaire, només unes 15 peces a l'any, especialment per Nadal.

#### **6- Aquest forn encara cou tot el pa?**

No, perquè actualment es fan més peces petites (panets, baguets), i això m'ha portat a posar forns d'aire que són millors per coure aquest tipus de pa.

Penso que la principal raó perquè ja només es gastí pa petit, és que la gent ja no viu a pagès i pot anar a buscar cada dia el pa. Això li permet agafar peces petites que es poden gastar dia a dia, sense necessitat de guardar-les.

**7 - Quantes botigues tens? El fet de tenir botigues pròpies, és més o menys pràctic que portar-lo a altres botigues que no siguin teves?**

Actualment en tinc 6 de pròpies i una pastisseria, a banda d'altres.

Pel que fa al tema de les botigues, a mi m'agrada més tenir botigues pròpies. La principal raó és que si tens tu les teves pròpies botigues, pots recollir els diners cada dia quan tanques, en canvi, si portes pa a altres lloc que no són teus, com per exemple supermercats, bars i altres botigues, pots tenir problemes per cobrar, i això també et pot portar problemes a tu per poder pagar a la gent. A més a més si portes pa a altres llocs, estàs obligat a fer un tant per cent pel propietari perquè pugui guanyar alguna cosa, en canvi, si són teves això ja no ho has de fer, i el 100% dels guanys són per tu.

**8 - Quina valoració fas de tot aquest procés d'innovació? Quin és la principal raó per haver-les fet?**

Si faig una valoració del que m'han portat de bo totes aquestes millores, és que seguint el sistema de producció que feien servir els nostres pares i avis, ens han portat a poder reduir personal i ampliar la producció.

La principal raó es la reducció de personal i l'ampliació de la producció.

**9 - Que et va portar a obrir una pastisseria?**

Després d'uns anys sense cap tipus d'innovacions, em vaig donar compte de que hi havia un tant per cent bastant gran de la població, que em demanava productes de pastisseria, i això em va portar a muntar un obrador de pastisseria, al mateix temps que obrir alguna altra botiga. Amb això també vaig poder ampliar la meva gamma de productes, i satisfer més les necessitats de la població.

**10 - Valoració general de la història de la fleca?**

Estic molt satisfet del negoci que va engegar el meu avui, van seguir els meus pares i ara hem agafat les regnes la meva dona i jo que hem ampliat tot i seguint la tradició, però sempre innovant i satisfent les necessitats dels nostres clients.