

EL PA, UN PRODUCTE TRADICIONAL



AGRAÏMENTS.

Agrair primer de tot a la tutora del treball, per la seva ajuda constant i col·laboració.

També agrair a la família, sobretot als meus pares, en Joan i la Mercè per la seva ajuda i aportació ja que gràcies a ells he pogut realitzar el treball.

Al senyor Andreu Llargués, president del gremi de flequers de la Província de Barcelona, i al senyor Josep Dorca, forner, per informar-me detalladament sobre aquest món tant desconegut per moltes persones, i finalment a totes aquelles persones anònimes que gràcies a les seves petites aportacions han fet possible l'elaboració d'aquest treball de recerca.

A tots moltes gràcies!

ÍNDIX

ÍNDIX	1
0- Introducció.	3
1- Origen del pa i els forners.	5
2- Sistemes d'elaboració del pa.....	6
2.1- Elaboració tradicional.....	7
2.2- Elaboració tradicional - moderna.....	9
2.3- Elaboració moderna.	12
3- El pa.	13
3.1 –El blat.	14
3.1.1- Composició d'un gra de blat.....	15
3.1.2- Procés de producció de la farina.	17
3.2- Diferents varietats de pa al mercat.....	18
3.2.1- Varietats amb propietats especials.	19
3.3- Valor nutricional.	20
3.4- Altres productes derivats del pa.	21
3.4.1- Coques artesanes.	21
3.4.2- Productes de brioixeria.....	22
3.4.3- Pizzes.	22
3.5- Millorants panaris.....	23
3.6- Productes sense gluten.	25
4- IGP del Pa de Pagès Català.	26
5- Institucions relacionades amb el pa.....	27
5.1- Escola de forners Andreu Llargués.....	28
5.2- Gremi de flequers de la Província de Barcelona.	28
5.2.1- El gremi.....	28
5.2.2- Funció que realitza.	29
5.2.3- Resum de l'entrevista amb el resident del gremi.	30
5.2.4- Delegacions comarcals.	30
5.2.4.1- Osona.....	30
5.3- Gremi de forners de les comarques Gironines.	31

5.4 Gremi de forners de Tarragona.	31
5.5- Gremi de flequers de les terres de Lleida.	32
6- Conclusió.	33

ÍNDIX D'IMATGES

Imatge 1: Exemples de forns antics.....	6
Imatge 3: Armari de fermentació del pa, fet de fusta.....	9
Imatge 2: Màquina per fer la pasta del pa.	9
Imatge 4: Exemple de forn de pisos, amb el pa enforat.	9
Imatge 5: Aparell anomenat carregador, amb les barres un cop cuites.	9
Imatge 6: Càmera de fermentació.....	10
Imatge 7: Màquina de pastar antiga.	11
Imatge 8: Màquina de pastar moderna.....	11
Imatge 9: Venda de pa en una gasolinera	12
Imatge 10: Exemple d'un forn d'aire.....	12
Imatge 11: Composició d'un gra de blat.....	16
Imatge 12: Signe de distinció dels productes sense gluten	26
Imatge 13: Identificació del pa de pagès Català (IGP).	27
Imatge 14: Logotip del Gremi de flequers de la província de Barcelona	28
Imatge 15: Sr. Andreu Llargués, president del Gremi de flequers de la Província de Barcelona.	30
Imatge 16: Logotip gremi de forners de les comarques Gironines.	31
Imatge 17: Logotip del gremi de forners de la província de Tarragona.....	31
Imatge 18: Logotip del gremi de forners de les Terres de Lleida.	32

0- INTRODUCCIÓ.

Escollir el tema del treball de recerca no m'ha estat gaire difícil, ja que la meva família són forners des de fa més de 20 anys i a mi també m'agrada molt l'ofici, però sobretot l'he triat per saber perquè ha canviat substancialment la manera de treballar, des dels primers forners fins avui en dia, i també per esbrinar el perquè ha variat la manera de consumir el pa. A més a més ha de servir per informar sobre els trets propis d'aquesta professió a les persones que no sàpiguin gaires coses sobre l'ofici.

L'ofici de forner és un dels principals oficis que hi ha des de que existeix la humanitat. El primer objectiu que s'ha proposat en aquest treball és investigar sobre com treballaven els antics forners i que els va portar a canviar i adequar-se a les noves tecnologies.

Es proposa fer una recerca de quin és el tipus de pa que més es consumeix avui en dia i a que és degut, ja que cada vegada el pa de pagès és menja menys en relació a altres tipologies més habituals avui dia.

Un altre dels objectius és saber les causes per les quals és produeix aquest canvi d'hàbits en el consum dels diversos tipus de pa en els darrers anys.

Finalment, l'últim objectiu que és proposa en aquest treball és saber si el consum del pa s'ha incrementat o disminuït en aquests últims anys, degut a la crisi actual.

Com se sap, el pa és un dels productes fonamentals per l'alimentació de la societat, i per això el treball es centrarà en la manera de realitzar un bon pa, com el que feien els antics forners, ja que actualment aquest sistema d'elaboració s'està perdent.

Una vegada se sàpiga el sistema d'elaboració del pa tradicional, a partir de l'experiència dels forners al llarg dels anys treballant-lo, ens permetrà tenir coneixement, de primera mà, sobre els passos en la seva preparació des de l'inici del procés fins a la venda al consumidor.

Tot i això alguns flequers s'han decantat per posar millores als seus obradors, però sense perdre l'essència dels antics forners.

La metodologia emprada per realitzar la recerca consisteix en la utilització de llibres especialitzats en la temàtica del treball, articles de diaris, revistes, webgrafia, experiència familiar i pròpia, enquestes a la població i especialment a partir d'entrevistes fetes a persones relacionades amb el món del pa.

Finalment, aquest treball però, ha de servir per conscienciar / animar a la població, a partir d'un treball rigorós, a decidir-se per comprar el pa tradicional, d'excel·lent qualitat, elaborat pels forners de sempre . També ha de ser útil per informar a la gent de les propietats que té el pa, a fi que aquesta sigui capaç de poder comparar les diferents varietats que trobem actualment al mercat i ser capaç de seleccionar el pa que s'ajusti més a les seves necessitats

1- ORIGEN DEL PA I ELS FORNERS.

Com tots sabem, des de fa milions d'anys el pa ha set un aliment bàsic en totes les civilitzacions humanes. Des dels seus orígens fins a l'actualitat no només ha canviat la manera de fer-lo, sinó també la manera de menjar-lo.

També cal dir, que el desenvolupament de noves varietats de pa ha anat lligat a l'evolució dels cereals.

El pa, en els seus orígens, era l'aliment típic de la classe humil, ja que era un producte econòmic i assequible per a les classes menys acomodades.

Al llarg del temps, el consum del pa s'ha anat generalitzant i ja no només és un producte associat a la de classe humil, sinó que tota la societat el pot adquirir, és més, ha esdevingut un producte molt ben valorat actualment.

En aquests moments, tot i que es pot adquirir pa de qualsevol tipus a qualsevol hora del dia, encara és valora el tipus de pa artesà, el pa de pagès tradicional que segueixen fent pocs forners i que de mica en mica es van perdent. Principalment els forners que segueixen fent aquests tipus de pa són de pobles petits, que fan poques quantitats i que poden seguir el seu procés d'elaboració cada minut, cada segon, però sempre hi ha aquell forner de tota la vida, que ha engrandit el seu negoci, però que continua fent el tipus de pa artesà.

Al llarg de la història, el pa s'ha associat a moviments populars importants com els anomenats "rebomboris del pa", tant importants al llarg del segle XVIII. Un dels exemples més significatius el trobem a la França del segle XVIII, durant la Revolució Francesa però també a Catalunya, especialment a la ciutat de Barcelona.

Aquestes revoltes van començar al camp, a causa de les males collites dels anys 1787 i 1788 van provocar que durant els mesos de gener i febrer de 1789 hi hagués una forta pujada del preu del blat i com a conseqüència també pujà el preu del pa. Les varietats més barates de pa, com per exemple el pa morè, escassejaven i eren de mala qualitat. Els dirigents dels gremis a la Ciutat de Barcelona, el dia 1 de març, van fer un anunci en que és comunicava un nou augment del preu del pa. Aquest fet va fer desencadenar que la nit abans, un grup de gent descontenta amb aquesta pujada, assaltés el pastim¹

¹ Obrador de pa.

i n'incendiés una bona part. A més a més, el poble afamat agafava tot el pa que trobava, la massa per coure i fins i tot els diners. Al mateix temps que es produïa aquest fet, també cremaven les barraques de venda i assaltaren les cases dels amos dels obradors de pa.

Queda palès que el pa ha estat un producte bàsic pel consum de la societat en el passat però també a l'actualitat, per això podem trobar moltes varietats de pa al mercat, i algunes elaborades per forners que encara elaboren pa com els d'abans, forners que han innovat però sense perdre l'essència de fer un bon pa. Pel sol fet de que aquests forners fan una feina admirable, els hem de conservar i fer que no es perdi.



Imatge 1: Exemples de forns antics.

Font: webfacil.tinet.org

2- SISTEMES D'ELABORACIÓ DEL PA.

La manera d'elaborar el pa avui dia ha canviat molt respecte a la dels fornars d'abans. Antigament els fornars feien una fornada al dia i es podia trobar el pa a partir d'una hora concreta del dia. En canvi, actualment, podem adquirir pa a totes hores. Malgrat que la societat ha avançat molt, encara trobem fornars que segueixen aquella manera de treballar.

2.1- Elaboració tradicional.

D'aquest tipus de fornars en queden molt pocs, però són considerats els que realment segueixen fent un bon pa. El principal secret que fa que el pa continuï sent com el d'abans, és l'ús de llevat mare², sense aquest ingredient el pa perdria totes les seves característiques, ja que és la base per elaborar-lo.

Els fornars que treballen a l'estil tradicional encara couen el pa amb llenya, amb forn de solera refractària, on s'hi fa el foc a dins mateix i després s'ha de netejar; o en forn en que el foc es fa pel costat.

Per poder desenvolupar aquesta manera de treballar, els fornars és lleven a les nits per poder tenir el pa cuit al matí i poder-lo vendre a la botiga.

Un exemple d'aquest tipus de forn és el de Sant Boi de Lluçanès.

Aquest forn està fet amb un material anomenat "pedra tova", que era la que s'utilitzava abans que els refractaris.

Els fornars que preparen el pa a l'estil tradicional segueixen els passos següents:

- En primer lloc fan el foc dins del forn per aconseguir el nivell de temperatura adequat. Mentre el forn va pujant de temperatura preparen la massa, és a dir, barregen la farina amb els altres ingredients per tal d'obtenir la pasta.
- En segon lloc un cop la pasta està feta és procedeix a elaborar les diferents peces de pa i posar-les en els armaris de fusta per deixar-les fermentar.
- En tercer lloc, quan el forn ja està a la temperatura adient, s'ha de procedir a netejar-lo, ja que el foc és fa al mateix lloc on es courà el pa. Un cop el forn és net, els fornars posen una tapa al davant del forn per no deixar escapar l'escalfor.

² És la pasta que sobra del dia abans, és deixa fermentar i això és l'ingredient essencial per fer el pa de pagès.

- En quart lloc, un cop el pa ja està fermentat, es procedeix a enforar-lo. Aquesta operació es fa amb una pala, i segons el lloc on s'ha de posar el pa és fa servir l'estri menys o més llarg. En aquest tipus de forns s'ha d'enforar d'una manera especial per poder aprofitar tot l'espai. A la part de darrera o posterior del forn s'hi posa les peces que tarden més temps a coure (peces de quilo o més grans) i les que costen menys de coure, es dispositen a la part del davant, conjuntament amb els panets i la brioixeria.

Un cop el pa està col·locat a dins al forn, s'ha de vaporitzar i per aconseguir-ho s'agafa una ampolla d'aigua i es posa amb una mena d'embut que quan s'obra una aixeta fa el vapor i el deixa anar a dins el forn. Aquesta fase del procés és la que li dona el color ros al pa.

El forn que trobem a Sant Boi de Lluçanès és un dels únics forns de llenya que encara queda dels primers que es van construir. Més endavant van sorgir els forns giratoris, construïts amb refractaris on el foc escalfa per sota i la solera³ gira.

Tècnicament més modernitzats que els anteriors són que els anteriors forns citats són els forns de pisos. Amb aquests tipus de forns, formats per diferents pisos sobreposats, es pot enforar i treure el pa del forn amb un aparell anomenat carregador⁴. Amb aquest sistema es guanya molt de temps a l'hora de treballar amb les peces petites.

En aquest tipus de forn, a diferència dels altres esmentats, el foc és fa pel costat i no a dins, tot i que avui dia ja se'n troben que funcionen amb gasoil, però els resultats en el producte són equiparables als forns que utilitzen llenya.

Els forns més moderns són els d'aire. Aquests couen el pa mitjançant un sistema d'aire calent, on el pa es posat amb llaunes a l'hora de coure.

De totes maneres, tant el forn tradicional, com el giratori i el de pisos, donen un gust molt especial al pa, mentre que el d'aire no dona cap mena de gust ni color, a causa del seu sistema de cocció.

³ Lloc on es posa el pa per coure.

⁴ Cinta on es col·loca el pa per disposar-lo dins el forn

2.2- Elaboració tradicional - moderna.

En aquesta manera de treballar el pa només canvia el tipus de forn, perquè molts forners segueixen el mateix procés de producció que els forners tradicionals, és a dir, poques quantitats de pa, un respecte molt precís dels temps de fermentació, deixar fermentar el pa amb armaris de fusta, fer servir llenya per escalfar el forn, etc. L'avantatge d'aquesta modalitat de forn respecte el tradicional és que els forners no han de fer el foc dins el forn, i conseqüentment els hi suposa un gran estalvi de temps. A l'igual que el forn tradicional, els forns de pisos també són construïts amb solera refractària, per això també dóna un gust especial al pa.

Un exemple d'aquest mètode de treball el podem trobar a la Fleca de Vidrà, el negoci de la família.



Imatge 3: Màquina per fer la pasta del pa.

Font: Elaboració pròpia.



Imatge 2: Armari de fermentació del pa, fet de fusta.

Font: Elaboració pròpia.



Imatge 4: Exemple de forn de pisos, amb el pa enformat.

Font: Elaboració pròpia.



Imatge 5: Aparell anomenat carregador, amb les barres un cop cuites.

Font: Elaboració pròpia.

El pas del temps ha fet que els forn timers hagin evolucionat i desenvolupat noves maneres per poder fer el pa, però sense perdre'n l'essència. L'adaptació als nous temps i noves circumstàncies que fan necessari la producció de grans quantitats de pa, ha suposat l'ús de les càmeres de fermentació i de fred. No obstant, tot i les millores tecnològiques en l'elaboració del pa, hi ha encara molts forn timers que no han deixat de banda la producció del pa de pagès

A tall d'exemple una de les fleques que fan servir aquest mètode de treball és la Fleca Can Dorca, de les Preses.

En aquesta fleca és pot observar un exemple ben clar d'aquesta manera de treballar, tot i que la contrasta amb un forn antic. Aquest forn cou pa cada dia des de fa més de 50 anys, tot i això, encara funciona a la seva màxima capacitat.

A part d'aquest forn, la Fleca Can Dorca fa servir el forn de pisos, més avançats tecnològicament i amb més bons resultats ja que el gust del producte elaborat és el mateix que el del forn tradicional.

És poden observar de primera mà algunes càmeres de fred, que es van posar amb la finalitat de poder retardar la fermentació del pa, per tal de poder servir-lo tot a la mateixa hora.

Gràcies a les innovacions anteriorment esmentades, es va poder passar d'una producció de 150 kg de farina diaris a 750 kg actualment.



Imatge 6: Càmera de fermentació.

Font: www.interempresas.net

La principal diferència que trobem en un pa que ha estat passat per càmeres de fred i un que ha estat passat per càmeres de fermentació és la seva grandària. En les càmeres de fermentació és para en sec la fermentació, i això fa que el pa vagi perdent qualitat, fins al punt de que es torna de color vermellós i d'una grandària més petita, en canvi en les càmeres de fred la fermentació es retarda, però no es para, és a dir, el pa no perd cap qualitat.

La Fleca Can Dorca, actualment segueix utilitzant els mateixos processos productius que els seus avantpassats des de fa tres generacions. Avui dia, el Sr Josep Dorca és el flequer que regenta amb orgull el negoci familiar. Aquest ha anat innovant en molts dels camps del procés productiu del pa, sense perdre, però, l'essència de fer un pa de bona qualitat.

[Entrevista completa a l'annex pagina 18]



Imatge 7: Màquina de pastar antiga.

Font: www.tinet.cat



Imatge 8: Màquina de pastar moderna.

Font: Elaboració pròpia

2.3- Elaboració moderna.

En aquest mètode d'elaborar el pa, els fornors ja no s'han de llevar a la nit per fer el pa, ja que aquest el compren precuit a les panificadores. Aquest tipus de pa és cuit amb forns d'aire, que això provoca que perdi tot el gust i l'aroma típic del pa elaborat a l'estil tradicional.

El pa elaborat amb aquest sistema el trobem a totes hores i a qualsevol establiment, botigues de queviures, grans hipermercats, gasolineres..., fins i tot en molts forns de les grans ciutats. El sistema de treball d'aquests forns i l'accessibilitat del consumidor en poder adquirir el producte amb facilitat, és el causant que la gent cada vegada compri més el pa en aquests establiments o forns.

Com a conseqüència, molts forns tradicionals, no han pogut competir amb el sistema de treball explicat anteriorment i es plantegen tancar les portes dels seus establiments i/o desaparèixer degut a la baixada significativa de les vendes.



Imatge 9: Venda de pa en una gasolinera.

Font: www.culturadelpa.com



Imatge 10: Exemple d'un forn d'aire.

Font: www.solostocks.com

3- EL PA.

Des de l'antiguitat fins avui dia, les maneres d'elaborar el pa han evolucionat molt. Actualment a part de una molt bona qualitat de les farines, també existeixen millorants per poder fer que el pa duri molt més temps, que tingui un color més bonic i que fermenti amb més rapidesa, és a dir, existeixen productes que fan que ja no sigui un pa tradicional.

Un dels aspectes fonamentals a tenir en compte a l'hora d'elaborar el pa és la composició del blat, ja que depenent d'aquesta, els resultats de les farines seran significativament diferents.

Per esbrinar les característiques del blat i de les farines, és imprescindible visitar com és i es treballa en una farinera. A la comarca d'Osona, la Farinera Ylla de Vic n'és un clar exemple. La tasca en produir farines de qualitat es remunta a l'any 1878.

A partir de la visita a les instal·lacions de l'empresa es va poder observar els diferents processos que segueix el blat, des del moment en que el gra es cull al camp, fins a esdevenir farina.

La tasca realitzada en els laboratoris de la farinera osonenca, a partir de proves que permeten l'anàlisi de la composició del blat, és imprescindible per aconseguir farines de gran qualitat. Els resultats dels estudis permeten saber si la farina és la que busquen, els especialistes del laboratori, fan les diferents barreges per poder aconseguir cobrir les diverses gammes de productes que trobem actualment en el mercat.

3.1 –El blat.

El blat és el principal ingredient per poder elaborar un bon pa, per això les farineres són les encarregades de seleccionar el millor. Per saber si és el que volen, miren la seva composició fent l'anàlisi d'una quantitat petita de blat, anomenada mostra. El procés de selecció segueix els passos o fases següents:

- 1- La mostra de blat arriba del camp.
- 2- Es pesen 500g de mostra de blat i es neteja.
- 3- Un cop net, s'hi afegeixen 25cm³ d'aigua.
- 4- Tot seguit es col·loca la mostra en un recipient que va donant voltes durant 15 minuts.
- 5- Seguidament, es treu el gra i es disposa en una cubeta, i es deixa reposar durant 24 hores.
- 6- Després, el gra es moltura amb un molí. En primer lloc, la part de la dreta del molí separa una part completament neta de farina i una que no ho està tant. La part neta de la farina ja es pot emmagatzemar, mentre que la part bruta es seguidament es passa per la part esquerra del molí, les vegades necessàries perquè la farina quedi neta i separada de les impureses que porta el blat.
- 7- La farina que estava neta des d'un principi i aquesta darrera un cop esbandida, es barregen durant 10 minuts.
- 8- La farina ja està llesta per ser analitzada.

Un cop fet l'anàlisi del blat, es procedeix a fer el de la farina, extreta del mateix blat.

L'anàlisi d'aquesta, anomenat reològic consisteix en els passos següents:

- 1- El responsable del laboratori, agafa una mostra de farina de 300g.
- 2- La temperatura ambient del laboratori ha d'estar ubicada entre 23º i 25º, i la temperatura Chopin (màquina per analitzar) entre 23º i 25º.
- 3- Per calcular la humitat de la farina, s'utilitza un aparell anomenat bascula Buhler.
- 4- El dessecador és l'aparell que serveix per mirar entre altres coses la humitat de la farina. Aquest conté una balança, que en primer lloc s'ha d'equilibrar, i que servirà per mirar si, a mesura que és van fent les proves, va perdent pes o no.

Tot seguit, es pesen 10g de mostra de farina, que s'escalfen per un període de temps de 10 minuts. Al mateix temps, es mira la humitat de la farina, que dependrà de l'aigua que conté el blat amb què ha estat fabricada. Aquesta dependrà de les condicions climàtiques que hi ha hagut al llarg de l'any i que han repercutit en el grau d'humitat retingut pel cereal.

5- Per calcular l'estabilitat i la força de la farina s'utilitza un aparell anomenat consistògraf Chopin, juntament amb un altre anomenat alveògraf. El treball del primer aparell consisteix en amassar la farina. Per fer-ho es necessiten 250g de la farina, i un 2% de sal.

6- Un cop amassada, la farina es talla en forma rodona i passa a l'alveògraf, on inflant-la, per un compressor obtindrem les gràfiques necessàries.

7- Per calcular l'activitat alfa-amilassa del midó que conté la farina, s'utilitza el Fallin Number. Per realitzar aquesta anàlisi, són necessàries 7g de la mostra de farina i 25 cm³ d'aigua destil·lada, que s'introdueixen en un tub especial per aquest aparell. L'aparell conté aigua, i la farina és escalfada al bany maria i sacsejada automàticament per l'aparell.

Un cop fets aquests passos l'anàlisi fet del blat i la farina es dona per finalitzat. El resultat de tot el procés ens permet tenir coneixement de totes les propietats de la farina, entre elles la força, per tal de poder fer les barreges necessàries per poder aconseguir la farina desitjada.

3.1.1- Composició d'un gra de blat.

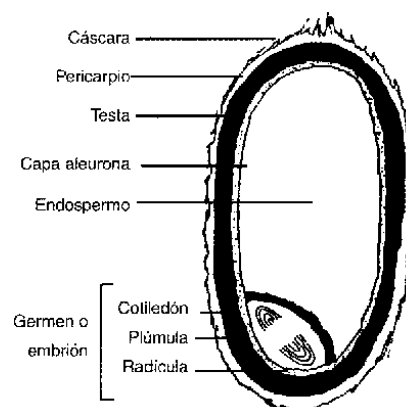
El principal producte que s'obté d'un gra de blat és la farina, però a part d'això també es poder aconseguir altres productes. Alguns d'aquests serveixen per poder equilibrar les farines i d'altres no serveixen per res, simplement són cendres.

Cal dir que d'un 100% d'un gra de blat, el 75% de farina és d'extracció, és a dir, és midó i proteïnes, i el 25% restant, són les diferents classes de subproducte.

Per tant si analitzéssim detingudament un gra de blat podríem arribar a la conclusió que:

► Farina → Principal producte extret.

- ▶ Subproducte → Són les Fibras que serveixen pel ram alimentari.
- ▶ Midó (hidrats de carboni) → 60-65%
- ▶ Proteïna → 10%
- ▶ Cendres → 0.5 %
- ▶ Grasses → 1.5%
- ▶ Fibras → 25-28 %



Gràcies a la informació sobre la composició del gra de blat es pot deduir el grau de qualitat de la farina, ja que els forners fan la selecció de les millors farines per poder elaborar un bon pa perquè es l'ingredient principal del procés d'elaboració d'aquest.

Imatge 11: Composició d'un gra de blat.

Font: www.fao.org

En relació a les anàlisis de blat que trobem a l'annex, es pot veure que hi ha 3 tipus de farines diferents. Les seves propietats són:

- HURACAN: W 350 Farina de gran força⁵. Alt contingut en proteïnes. Ideal per processos que necessiten d'una llarga fermentació. És ideal per fer ensaïmades, tortells i coques de brioix, entre d'altres.
- BRISA: W 215 Farina mitja força amb bona elasticitat. Ideal per processos que requereixen d'una fermentació moderada. Aquest tipus és ideal per l'elaboració de pastes de full i croissants, entre d'altres.
- ESPUMA: W 125 Farina fluixa, suau i fina, idònia per processos que demanen poca fermentació. Molt utilitzada per fer pastes seques i planxes, entre d'altres.

[Anàlisis a l'Annex a partir de la pàgina 21]

⁵ És la capacitat o resistència quan s'estira la massa del pa.

3.1.2- Procés de producció de la farina.

Després de 24 hores des de que el blat arriba al laboratori i un cop s'ha dut a terme l'anàlisi tant del blat com de la farina extreta, si el resultat coincideix en el tipus de material que es necessita, es porta al molí on es processarà de la forma següent:

- La primera fase i la més important és el rentat del blat, a partir del qual se li extreuen totes les impureses que poden venir del camp.
- Un cop passada aquesta fase es fa un primer triturat, on s'elimina la pell més superficial, que són les cendres.
- Un tercer pas és passar a separar el subproducte del que és pròpiament el cor del blat. Aquest subproducte consisteix en una pell que es troba abans del cor del gra, que són les fibres que s'utilitzen per ús alimentari. El cor és el lloc on hi ha la proteïna, els greixos, i els hidrats de carboni, que són els principals ingredients per elaborar la farina.
- En una quarta fase, es classifiquen els diferents tipus de productes obtinguts de la moltura del blat. Aquests són portats a la farinera per poder fer les diferents barreges de farines i la fibra per tal d'aconseguir la farina desitjada.

Depèn de la quantitat de proteïna i hidrats de carboni que porta el blat, tindrà més o menys força, és a dir, més o menys elasticitat.

Si es selecciona un blat de força veurem que aquesta té +/- 13% de proteïnes. Si, per altra banda, s'escollís un blat fluix podria estar en un +/- 8% de proteïna.

Hi ha dues maneres de trobar les farines adients, barrejant blats i barrejant farines. Si escollim una farina de força té més proteïna i menys midó. I una farina més fluixa té menys proteïna i més midó, per tant, cada farina servirà per produir uns productes concrets.

Hi ha moltes classes de blat, per això és tan necessari conèixer la qualitat de cada blat. El blat és un producte que canvia a cada campanya de recol·lecció, i fins i tot, de vegades poden aparèixer varietats noves.

A partir de les característiques del blat, els treballadors de les farineres barregen les diferents farines, cadascuna de les quals té unes característiques particulars, adients per elaborar els diferents productes a la fleca.

Quan és procedeix a l'elaboració del pa, en el precís moment en que és tira l'aigua per amassar, la proteïna és converteix en gluten, i els hidrats de carboni resten incorporats conjuntament amb el midó.

3.2- Diferents varietats de pa al mercat.

Actualment al mercat es poden trobar moltes varietats de pa, especialment pa precuit, elaborat per les panificadores. Els consumidors poden adquirir-lo, com s'ha esmentat anteriorment, en espais diversos com poden ser gasolineres, supermercats..., sense cap mena de registre sanitari ni permís per desenvolupar aquesta activitat.

Per altra banda, a part d'aquest tipus de pa, segueix estant al nostre abast el pa que és segueix elaborant dia a dia i de manera tradicional en els forns artesans.

Degut a la gran varietat de pa que es produeix i que es pot aconseguir, és centrarà l'atenció en els que tenen un nivell de comercialització més important. Aquest són:

● Pa de pagès tradicional

Aquest tipus de pa, és el pa tradicional de la gastronomia catalana. S'elabora de manera artesana i és cou en un forn de solera refractària. El seu contingut en greixos és inferior al del pa comú. La crosta és més gruixuda i això fa que la molla és conservi flonja durant més dies. Sol ser elaborat amb peces anomenades rodó. Aquest és el pa més adient per fer el pa amb tomàquet de tota la vida.

El pa de pagès tradicional té les següents característiques:

- És un pa rodó girat, d'imatge rústica.
- La molla té forats grans i irregulars. És del mateix color blanc que la farina que s'utilitza i romandrà tendre en el temps.
- La crosta és gruixuda i cruixent, de color torrat, resultat de l'obertura en el moment de la cocció.
- És un pa de gran aroma i sabor, amb certa acidesa que manté la sensació de frescor i una textura agradable passades 8-9 hores.
- El pa mantindrà la seva frescor durant 2 o 3 dies.

- **Pa precuit:**

Baguette: és el principal tipus de pa que trobem a qualsevol lloc. La baguette té forma de barra llarga i estreta, i mesura aproximadament entre 60 i 70 cm de longitud. Les baguets tenen generalment una crosta dura a l'exterior i són tendres a l'interior, però necessiten ser menjades ràpidament perquè es fan dures en poc temps.

- **Pa Blanc:** El pa blanc és un pa elaborat amb farina de blat de la qual s'ha retirat el segó i sovint també el germen, en contrast amb el pa integral que està elaborat amb farina integral de blat, en la qual aquestes parts es deixen i contribueixen a donar el color marró al producte.

A més dels pans citats anteriorment, hi ha una gran quantitat de varietats noves, amb propietats especials, entre les quals destaquen:

3.2.1- Varietats amb propietats especials.

- **Pa integral:** El pa integral està compost de farina de blat no refinada (té més segó). Es denomina integral al pa que posseeix una gran quantitat de fibra dietètica.

- **Pa d'espelta:** El pa d'espelta es diferencia del pa comú en diversos aspectes. El seu contingut en hidrats de carboni i proteïnes és superior i, per tant, és més energètic. També té més quantitat de fibra, que ajuda a regular el trànsit intestinal. Pel que fa als minerals, destaca el seu contingut en potassi que, juntament amb el sodi, regula els nivells d'aigua dins i fora de les cèl·lules. També conté magnesi, essencial pel bon funcionament del cor, i zinc, necessari pel bon funcionament del gust i l'olfacte.

3.3- Valor nutricional.

El pa aporta, ens una quantitat considerable, d'hidrats de carboni i algunes proteïnes, en general d'un baix valor biològic, podent arribar a representar el 9% del pes del pa. En canvi posseeix, per regla general, pocs continguts en greixos.

Algunes vegades, especialment en pans elaborats en panificadores, es pot trobar elaborat amb llet, ingredient que els forners artesans no utilitzen mai.

Els pans de farines poc refinades, com es el cas del pa integral, són els que aporten una quantitat més gran de fibra alimentària a la dieta humana. Pensem que el consum de pa acostuma a ser una de les fonts d'aportació més importants de fibra al nostre organisme. En canvi, els pans de farines més refinades, com es el pa blanc, no aporten tanta quantitat de fibra al nostre cos, ja que li treuen el segó, que és on es concentra la major part de fibra.

De tots és conegut la importància d'una dieta equilibrada, per això els nutricionistes dediquen esforços en mentalitzar a la societat de la necessitat d'una dieta equilibrada i adequada a les necessitats particulars de cada persona. D'aquí la importància de conèixer la piràmide alimentària per aconseguir-ho. Dins d'aquesta, el pa, està situat a la base, és a dir, ens indica que pot consumir-se de forma moderada diàriament.

Per exemple, a la dieta d'un infant d'un any ja s'inclou el pa, així com els aliments dels grups alimentaris bàsics com la carn, les verdures i la llet.

Si ens centrem en el valor nutricional d'alguns dels tipus de pans citats anteriorment podem dir que:

- **Pa Blanc:** És el tipus de pa més consumit dins de qualsevol dieta. Aquest ens aporta menys fibra, moltes vegades no arriba a 3 grams per cada 100 de pa.
- **Pa integral:** El pa integral ens aporta una alta quantitat de fibra dietètica. Si el comparem amb el pa blanc, podem veure que l'integral ens dona al voltant de 4 grams per cada 100 de pa, i en canvi el blanc uns 3 grams per cada 100 de pa. També cal destacar que aquest pa, té un contingut més alt de vitamina B a causa de que les farines han estat poc processades.

3.4- *Altres productes derivats del pa.*

Actualment a les fleques, a part del pa, podem trobar una àmplia varietat de productes derivats del pa, elaborats amb una matèria semblant a la del pa.

Entre aquests productes el més important és la brioixeria, és a dir, croissants, ensaïmades, etc. Un altre producte molt conegut, són les coques de forner o fins i tot les pizzes artesanes, molt populars avui dia. Tots aquests productes són elaborats diàriament per moltes de les fleques de manera tradicional, Cal dir però, que a l'igual que el pa, es troba en el mercat les pizzes congelades, elaborades per grans fàbriques i que només s'han de coure.

Per poder distingir si un producte de brioixeria és elaborat de manera tradicional o ha estat congelat, hi ha una tècnica molt fàcil i efectiva. Quan el consumidor va a una fleca i el producte és tot de la mateixa mida i la crosta s'esmicola, és que ha passat per congelador i per tant, ha estat elaborat de forma industrial en una gran fàbrica. Si no compleix aquests requisits és una brioixeria 100% artesana, i per tant elaborada pel forner que la ven.

3.4.1- *Coques artesanes.*

És el principal producte que trobem derivat del pa. Les coques de forner surten de la mateixa massa del pa, però afegint-hi alguns ingredients, com per exemple oli i margarina. Moltes vegades aquest tipus de coca també és anomenada coca de pa. A aquesta, abans de posar-la a coure se li afegeix sucre i/o pinyons per sobre i quan surt del forn un raig d'anís, per això, sovint també són anomenades coques d'anís.

Actualment a les fleques no trobem només aquest tipus de coca, sinó que també trobem moltíssimes altres varietats, entre les més típiques hi ha la de brioix o la de forner.

Una de les més novetoses és la de full. Per aquest tipus de coca la massa és elaborada amb ingredients diferents als del pa, donant al producte acabat un gust i forma totalment diferent a les coques més tradicionals.

3.4.2- Productes de brioixeria.

Actualment, al mercat trobem una gran varietat de productes de brioixeria, des dels més típics com per exemple croissants, ensaïmades, fins als més innovadors, ferradures, canyes, entre d'altres. Aquests productes són elaborats amb masses diferents a la del pa, però que sempre tenen un lligam amb el pa.

El fet de que hi hagi tota aquesta varietat de productes, fa que els consumidors quan van a la fleca a comprar el pa, atrets per la gran quantitat d'oferta que ofereixen els forners, adquireixen més quantitat i varietat de peces de brioixeria de les que inicialment pensaven comprar.

3.4.3- Pizzes.

Un dels altres productes derivats del pa i que cada vegada està agafant més importància dins els nous hàbits alimentaris actuals, són les pizzes. Aquestes són elaborades amb massa mare, semblant a la dels croissants. Per aquest motiu, les que són elaborades en les fleques artesanes tenen un gust especial.

Aquest producte també és molt apreciat pels clients, perquè és un producte que per qualsevol àpat sempre be de gust, fins i tot entre àpats, per fer "passar la gana".

És diferencia molt la pizza de forner de les pizzes que es comercialitzen a qualsevol supermercat, ja que com amb el cas del pa, aquestes darreres són precuïtes i elaborades industrialment. Aquest fet característic comporta que siguin ràpides de coure i que la data de caducitat sigui molt més llarga.

En canvi, les pizzes artesanes, necessiten una cocció molt més llarga i no es poden guardar massa temps perquè no tenen incorporat cap conservant ni millorant i per tant s'acaben fent malbé més aviat.

Pel que fa al gust, les d'elaboració artesanal tenen un gust peculiar, degut a que són fetes al moment i sense congelar, tot el contrari que les congelades que perden el gust, especialment si fa massa temps que han estat fetes.

En definitiva, és recomanable, per garantir el consum de productes de major qualitat i gust, gaudir dels productes elaborats per flequers artesanals.

3.5- Millorants panaris.

Actualment al mercat els forners troben molts tipus de millorants per poder fer que el seu pa duri més dies o tingui unes característiques determinades, però, el seu ús ha de ser raonable i ben controlat.

Alguns dels avantatges que suposa l'ús d'aquests productes/additius pels forners són:

- > Poder compensar les fluctuacions tècniques de les matèries primeres.
- > Optimitzar la qualitat.
- > Poder augmentar la seguretat en la producció.
- > Assegurar o augmentar la qualitat constant dels productes a produir.
- > Facilitar els diferents processos.

Per poder-los fer servir, s'ha de saber mesurar detingudament les quantitats necessàries en relació a uns criteris com:

- > La qualitat de la farina utilitzada o disponible
- > La massa mare: tipus i quantitat
- > La temperatura de la massa
- > El tipus de producte i procés
- > Els efectes que es vol aportar a la composició de la recepta
- > Els mètodes de fabricació:
- > La fermentació controlada
- > La congelació: temps de caducitat o emmagatzematge. Ja que només se sol fer servir en pans congelats i no en fleques tradicionals.

La facilitat dels forners per adquirir aquests productes al mercat és molt fàcil, també cal dir que aquests additius, que es poden posar a la hora de preparar els productes no tenen cap valor nutritiu, només ajuda a millorar el producte, és a dir, té un valor purament tecnològic.

Un dels principals additius que s'utilitzen són els emulgents. Aquests tenen unes característiques que afavoreixen el procés de producció, des de que és posa la farina amb l'aigua a barrejar fins el moment de tenir el producte acabat i preparat per a la venda.

Els principals usos dels emulgents són:

Durant el pastat:

- Donen suavitat a les masses.
- Faciliten el seu treball en les màquines.
- Redueixen el temps de pastat.
- Limiten la quantitat de greix en el producte.

Durant la fermentació:

- Reforcen les masses actuant sobre els enllaços gluteínics.
- Milloren la capacitat de retenció de gas.
- Redueixen els temps de fermentació.

Durant l'enfornat:

- Milloren la capacitat de mantenir el gas al producte dins del forn i donen lloc a peces amb millor volum, millor textura i millor molla, disminuint la pèrdua d'aigua.

Durant l'emmagatzematge:

- Mantenen la humitat interna del producte (molla més tendra).
- Allarguen la vida útil del producte.

Un altre additiu molt emprat són els oxidants.

Els agents oxidants s'han utilitzat juntament amb les farines perquè produeixen masses més fortes, menys enganxoses i més resistents a condicions d'estrès produïdes en els processos, com la divisió, el format o la fermentació. D'altra banda, els oxidants afavoreixen la pujada de volum de les peces dins del forn i s'obtenen, així, productes de major volum, molla més blanca, alveolat més fi i regular i escorça més uniforme.

En la fabricació de farines es recomanen dosis de 1g a 5g/100 kg de farina, ja que si, s'afegissin nivells superiors, es provocaria un efecte excessiu sobre el gluten i s'obtindrien masses massa tenaces i molt difícils de treballar.

A l'hora d'utilitzar un millorant, cal tenir en compte si la farina de la qual parteix està o no additivada, per evitar que es produeixi l'efecte abans esmentat.

3.6- Productes sense gluten.

Cada vegada a la societat és més normal trobar gent que hagi de menjar productes sense gluten, per això l'Associació de Celíacs del Regne Unit, va crear un símbol per identificar els productes que podien consumir aquest tipus de persones que patien aquesta problemàtica. Aquest símbol és una espiga barrada. Es va fer amb la finalitat d'identificar els productes que s'acullen a la Norma del Codex Alimentarius⁶. D'acord amb aquesta norma, des del 1981 fins al juliol de 2008 (data en la qual ha fou revisada), s'ha utilitzat l'espiga barrada per identificar productes que podien tenir fins a 200 ppm (mg/kg) de gluten com a màxim. Després de l'última revisió del Codex, es seguirà utilitzant el mateix logotip sempre que els productes s'acullin als màxims permesos de gluten descrits anteriorment.

Degut a aquesta norma els forners, s'han hagut de preparar per adequar-se a les necessitats d'una part de la població que pateix aquesta patologia, i per això, han hagut de seguir uns criteris per elaborar aquest tipus de pa. Aquests són:

- Pel que fa a matèries primeres dels productes sense gluten, aquestes han d'estar separades de la resta de matèries primeres.
- Es recomana utilitzar maquinària diferent per a la fabricació dels productes sense gluten. Si s'utilitza el mateix s'haurà de netejar minuciosament.
- L'obra ha d'estar separat de l'obra de fleca tradicional. La roba de treball ha d'estar neta i ser exclusiva per a la fabricació dels productes sense gluten.
- El pesat dels ingredients s'ha de fer en recipients nets.
- Quant a la farina, la manipulació i l'empolsament ha de ser sense gluten (utilitzant midó o farina d'arròs).
- Per a l'enfornat és recomanable utilitzar plaques netes o fer-ho sobre paper sulfuritzat. Si s'enforna directament sobre la solera del forn, prèviament s'haurà d'haver aspirat profundament.

S'ha vist que a més de ser pobres en fibra i altres nutrients, els productes sense gluten, tenen un alt contingut en greixos, sucre i calories, la qual cosa afavoreix l'augment de

⁶ És l'organisme encarregat d'elaborar normes, directrius i classificar les normes de les bones pràctiques alimentàries per protegir la seguretat dels consumidors i assegurar les pràctiques equitatives en el comerç dels aliments.

pes en els pacients celíacs. A més, el consum de cereals pels pacients celíacs està per sota dels valors recomanats i solen procedir de productes sense gluten poc saludables com productes de pastisseria i rebosteria.

La majoria dels productes fornejats sense gluten que és troben actualment al mercat són de bona qualitat, però pel que fa al pa sense gluten, segueix sent el gran problema, ja que els que és troben disponibles actualment no reuneixen les qualitats desitjades pels consumidors. És impossible elaborar un pa sense gluten acceptable només amb farina d'arròs o de blat de moro. Aquests cereals tenen un alt contingut en midó, però el contingut en proteïnes és baix i són necessàries perquè el pa tingui alts valors nutricionals.



Imatge 12: Signe de distinció dels productes sense gluten

Font: www.gremipa.com

4- IGP DEL PA CATALÀ.

La Indicació Geogràfica Protegida correspon al nom d'un producte originari d'una zona geogràfica determinada. La qualitat, reputació o altra característica del producte pot atribuir-se a aquesta zona geogràfica delimitada on s'hi realitza la producció, transformació i elaboració.

En el cas dels forners, és la IGP del Pa de Pagès Català, que reconeix les característiques artesanes i tradicionals d'un pa que té una llarga història al nostre país i que es relaciona íntimament amb una de les més famoses aportacions de les dels costums culinaris catalanes: el pa amb tomàquet.

La IGP garanteix la qualitat i característiques artesanes d'aquest pa a tot l'àmbit de Catalunya.



Imatge 13: Identificació del pa de pagès Català (IGP).

Font: www.padepagescatala.org

5- INSTITUCIONS RELACIONADES AMB EL PA.

En el cas del pa, les institucions són anomenades gremis i estan repartits provincialment. Trobem el gremi de la província de Barcelona, de Tarragona, Lleida i Girona, però també algunes delegacions comarcals, com pot ser el de la comarca d'Osona.

Unes altres institucions són les escoles de forners. En trobem dues que formen part del gremi de la Província de Barcelona. Una és troba a Sabadell, i la altre a Barcelona, al mateix edifici del gremi.

5.1- Escola de forners Andreu Llargués.

És l'escola més important de l'estat Espanyol i està situada a Sabadell. Aquesta va ser creada l'any 2011. Aquestes instal·lacions compten amb 400 metres quadrats per la formació de nous forners i ha esdevingut un centre de formació permanent per els forners més vells a fi d'adaptar-se a les noves realitats del mercat (renovació).

Durant aquests primers anys, per l'escola han passat un 2.500 alumnes cada any, on s'obtenen molts bons resultats.

Aquesta escola compta amb les tècniques més innovadores per l'ensenyament del sector flequer- pastisser.

Juntament amb l'escola de forners també trobem cursos a la Universitat de Vic.

5.2- Gremi de flequers de la Província de Barcelona.

El gremi de Flequers de la Província de Barcelona és un dels més importants i grans de tot Catalunya.

5.2.1- El gremi.

És una institució organitzada per províncies que agrupa, mitjançant afiliació voluntària, aquelles persones físiques o jurídiques, a títol d'empresaris fabricants i venedors de pa,

que realitzen activitats dins la província de Barcelona.



Imatge 14: Logotip del Gremi de flequers de la província de Barcelona

Font: www.gremipa.com

5.2.2- Funció que realitza.

Les funcions que realitza el gremi són molt variades dins el sector del pa, però sempre amb una finalitat, representar, gestionar i defensar els afiliats, és a dir, els forners. Les principals activitats que realitza són:

- La promoció i difusió de la cultura del pa, fomentant el consum dels productes de la fleca.
- Impulsar la innovació i la modernització de les fleques.
- Les anàlisis i polítiques sectorials per enfortir el sector flequer.
- L'assessoria jurídica, econòmica, fiscal i laboral.
- La formació professional tant d'empresaris com de treballadors de la fleca.
- L'assistència administrativa, empresarial i legal, així com tots aquells serveis que puguin ser d'interès per als associats.

El gremi també forma part d'altres institucions tant siguin d'àmbit autonòmic com estatal. Aquestes permeten donar més serveis als seus associats i major informació.

Forma part de les següents institucions:

- Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.
- Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN).
- Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria (UIB).
- PIMEC⁷.
- Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona.

⁷ És una institució que representa les micro, petites i mitjanes empreses i els autònoms de Catalunya.

5.2.3- Resum de l'entrevista amb el resident del gremi.

El senyor Andreu Llargués Claverol és l'actual president del Gremi de Flequers de la



Imatge 15: Sr. Andreu Llargués, president del Gremi de flequers de la Província de Barcelona.

Font : es.paperblog.com

Província de Barcelona i també de CEOPAN. De tot el que és va parlar durant l'entrevista, el que més va destacar és que l'ofici de forner s'està perdent i que entre tots hem de mirar de conservar-lo, i per això es fan campanyes de publicitat i promoció de l'ofici a través de l'escola de forners.

També remarca que l'escola de forners és una bona eina per poder fomentar aquest ofici entre els joves i també perquè els més "vells" puguin renovar-se i donar un nou estil a les seves fleques.

En definitiva, el principal objectiu que té com a president, i en nom del gremi, és fer que aquest ofici no es perdi, i per aconseguir-ho és necessita que la gent compri pa a les fleques tradicionals.

5.2.4- Delegacions comarcals.

Dins del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona trobem delegacions comarcals, i una d'elles és la d'Osona.

5.2.4.1- Osona.

És una petita associació dels forners de la comarca d'Osona, que té unes característiques molt peculiars, ja que tenen pans d'estil propi, com poden ser les Roques d'Osona. És un pa que el trobem només elaborat pels forners d'aquesta comarca. Està format per 3 crostons i la té una crosta molt cruixent i gustosa.

Aquesta associació només és una representació dins la comarca d'Osona, que és presidida pel senyor Rafael Arnaus, forner amb molt de renom dins la comarca.

La seva finalitat és apropar més els forners de la comarca al gremi de Barcelona, sense haver-se de desplaçar cada vegada a la capital.

5.3- Gremi de forners de les comarques Gironines.

Dins aquest gremi trobem totes les fleques de la comarca de Girona. Igual que el gremi de Barcelona, el de Girona és una institució que defensa els interessos dels seus agremiats. Els objectius de la institució són clars i ben delimitats:

- La diferenciació.
- La marca pròpia
- La difusió
- La sensibilització
- La unió
- Un pla de serveis



Imatge 16: Logotip gremi de forners de les comarques Gironines.

Font : www.flequesartesan.es

5.4 Gremi de forners de Tarragona.

El gremi de la ciutat de Tarragona fou fundat l'any 1483. Aquest gremi no es diferencia dels dos anteriors: el de Barcelona i el de Girona ja que realitza la mateixa funció tot i que es fixa uns objectius concrets i diferenciadors



Coincideix amb els gremis citats anteriorment pel que fa a la producció i promoció de productes típics de les seves comarques.

Formen part del gremi, delegacions comarcals ⁸ que tenen la funció d'ajudar i facilitar la feina als forners, sense necessitat de desplaçar-se a la ciutat de Tarragona, on hi ha la seu provincial.

Imatge 17: Logotip del gremi de forners de la província de Tarragona.

Font: www.fornerscomarquestarragona.com

⁸Gremi de Reus i comarca fundat l'any 1910.

Gremi de Tortosa fundat l'any 1934.

Gremis de Falset, Gandesa, Amposta....

5.5- Gremi de flequers de les terres de Lleida.

Igual que els altres gremis, és una entitat sense ànim de lucre, d'àmbit provincial i que agrupa tots els forners de les terres de Lleida, afiliats voluntàriament.

En aquest cas, la primera Junta fou establerta l'any 1950 i des de llavors ençà el Gremi ha portat a terme moltes i diverses tasques, sempre dirigides a

ajudar i defensar els interessos dels seus agremiats.

El Gremi té com a objectius generals, entre d'altres, els de representar, gestionar i defensar els interessos econòmics, socials, culturals i professionals dels seus afiliats.

Productes típics de la zona, promocionats a partir del Gremi són:

- Pa de torró.
- Pa de Caragol.
- Orelletes
- Coques de recapte amb una gran varietat entre molts altres productes.



Imatge 18: Logotip del gremi de forners de les Terres de Lleida.

Font: www.fornerslleida.com

6- CONCLUSIÓ.

En aquest treball de recerca sobre l'evolució del pa al llarg de la història s'exposa tot un seguit de conceptes per informar als lectors sobre un aliment molt comú a la nostra societat, el pa.

Avui dia, el pa, és reconegut per la seva importància dins la dieta saludable i per ser un producte a l'abast i consumit per totes les classes socials. De tots es sabut que aquest fet no sempre ha estat així ja que, en altres èpoques, fou aliment per a les classes adinerades i fruit d'amplis moviments socials per part de les classes populars.

Amb el pas del temps, el treball del pa es va perfeccionar i els flequers "experimentant", amb l'ajut de les farineres, han aconseguit una varietat de pans que cobreixen les necessitats dels gustos més exigents.

A casa nostra, un del tipus de pa que actualment s'està potenciant més la seva compra és l'anomenat pa de pagès, ja que és un dels productes típics de Catalunya i que, tot i això, una part important de la població encara desconeix. A través dels Gremis de Flequers de Catalunya, es pretén fer arribar als consumidors les qualitats d'aquest producte i augmentar-ne el consum.

Com s'ha esmentat anteriorment, tot el que envolta "la cultura del pa" ha anat canviant. Un dels objectius d'aquest treball era dur a terme una investigació sobre l'evolució de l'ofici dels antics forners fins a l'actualitat. Gràcies a l'estudi dels sistema de treball a partir de la visita a diferents forns, s'ha pogut apreciar i concretar aquestes transformacions, des de les variades formes d'elaboració del pa, així com els canvis tecnològics (tipologia de forns) introduïts en els obradors, per fer realitat aquesta diversitat de pans que avui dia és comercialitzen.

Pel que fa al tipus de pa més consumit avui dia, a partir del buidat d'informació de les enquestes⁹ realitzades a consumidors de poblacions petites: Vidrà, Santa Maria de

⁹ Annex a partir de la pàgina 24.

Besora, Montesquiu i de ciutats: Barcelona, Sant Cugat del Vallès, Vic, i de la pròpia opinió dels especialistes del ram i persones vinculades al Gremi de flequers de la Província de Barcelona, (Sr. Andreu Llargués), es pot concloure que el tipus de pa més consumit a les localitats petites és el pa de pagès. Aquest pa es manté tou durant més temps, i és considerat de major qualitat en relació als altres. Per altra banda, els enquestats que resideixen en nuclis urbans, es decanten pel consum del pa precuit, potser per comoditat, per ser considerat “pa calent”, o per ser avui dia “una moda”. Certament però, el seu consum ha de ser immediat, ja que s’asseca fàcilment, com s’ha dit en el treball.

A partir del buidat de les enquestes, s’aprecia que un nombre considerable de la població segueix consumint el pa de pagès, tot i que és més car que el precuit. El motiu és la seva millor qualitat. Per altra banda, la crisi econòmica actual, ha propiciat que un sector de la població prioritzi el preu per sobre de la qualitat del producte. Com a conseqüència, el pa de menor qualitat també ocupa un lloc important en el mercat.

No és cert dir que actualment, el consum del pa hagi augmentat o disminuït fruit de la situació econòmica ja que el resultat de les enquestes, conclouen que es manté el mateix consum que abans de la crisi.

Finalment, voldria animar a totes aquelles persones que actualment no compren pa de pagès a fer-ho, ja que és garantia de qualitat i perquè és un producte típic del nostre país; però també dir a tota aquella gent que ja ho fa, que ho segueixi fent.

BIBLIOGRAFIA.

La informació per realitzar aquest treball l'he obtingut de:

1. Webgrafia

www.codexalimentarius.org (Visitada el dia 10 de desembre de 2013)

www.enciclopedia.cat (Visitada el dia 17 de novembre de 2013)

www.flequersartesans.com (Visitada el dia 12 de desembre de 2013)

www.fornerscomarquestarragona.com (Visitada el dia 12 de desembre de 2013)

www.fornerslleida.com (Visitada el dia 12 de desembre de 2013)

www20.gencat.cat (Visitada el dia 28 de setembre de 2013)

www.gremipa.com (Visitada el dia 10 de desembre de 2013)

www.padepagescatala.org (Visitada el dia 10 de desembre de 2013)

www.pan-precocido.com/ (Visitada el dia 09 de juliol de 2013)

portalcatala.forocatalan.com (Visitada el dia 11 de novembre de 2013)

ca.wikipedia.org/wiki/Pa_blanc (Visitada el dia 09 de desembre de 2013)

ca.wikipedia.org/wiki/Pa_integral (Visitada el dia 09 de desembre de 2013)

ca.wikipedia.org/wiki/Pa_de_pag%C3%A8s (Visitada el dia 09 de desembre de 2013)

www.ylla1878.com (Visitada el dia 3 de desembre del 2013)

2. Revistes:

Newspa, Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, nº 181, Abril 2013 i nº182 Juny 2013.

3. Entrevistes:

Senyor Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Senyor Josep Dorca, propietari de la Fleca Can Dorca de les Preses.

- Visites

Farinera Ylla de Vic.

Fleca de Vidrà. Negoci familiar, on es treballa com els antics forners però amb millores.

Fleca Can Dorca, com exemple de fleca artesana però adaptada a les noves maneres de treballar.

Forn Pujadas de St Boi de Lluçanès. Fleca on es treballa com els antics forners.

- Enquestes

Població.