

Societat | | Actualitzat el 16/10/2021 a les 17:30

## «Fa mig segle que seguim la mateixa recepta per fer pa de pagès»

*Anna Valls és la propietària de la Pastisseria i Fleca E. Valls de Sabadell, una de les cinc millors de Catalunya*



Anna Valls amb el pa finalista | Albert Hernández

Un dels molts productes **característics de la terra** és el **pa de pagès**. Una llesca es pot acompanyar de dolç o salat, torrada o fresca... I cada forn elabora la seva recepta, amb més o menys hores de fermentació, amb una o altra farina. Això sí, tots comparteixen una cosa en comú: la **feina manual**. Una manera de fer que a Sabadell té com a un dels exponents la **Fleca i Pastisseria E. Valls** i això ha fet que l'hagin seleccionat com un dels **cinc millors establiments de Catalunya** que produeix aquest producte.

Es va presentar, per primera vegada, a la **setena edició del Concurs Millor Pa de Pagès Català**, organitzat pel Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català - insígnia de garantia de qualitat- aquest octubre. La seva propietària, **Anna Valls** (Sabadell, 1977), fa bona la dita "dur un pa sota el braç", perquè "tota la vida he ajudat al negoci dels pares". Una herència que manté, mig segle després, la manera d'elaborar el pa de pagès.

- **Què els va empènyer a participar al concurs?**

- Tota la vida hem confiat que el pa que fem és bo. Ara, també ajuden les crítiques constructives

de la clientela, perquè contribueixen a millorar-lo i sempre havíem dit de participar-hi. A més, formem part de l'IGP i passem unes auditories cada any per certificar que fem el pa artesanal. Ens l'analitzen, també les farines, la composició, les hores de fermentació... Tot!

## - I què li ha faltat per guanyar?

- No té tanta proporció d'aigua com el guanyador. També és alveolat, i no pesa a l'estómac, té més crosta i no està cuit a temperatures tan altes com ho fan d'altres. Si agafes una bona llesca i **la suques amb tomàquet, és molt bo!** Te'n pots menjar una, dues i no pararies. I és per a totes hores. **Si ets panarra** i t'agrada menjar molla, també crosta, aquest pa de pagès l'acompanyes amb tot.

## - I mig segle amb la mateixa recepta?

- **50 anys amb aquesta recepta**, fent aquest pa que no és funyit sinó més marcat i això li dona una altra peculiaritat a l'hora de fermentar.

## - Com han viscut l'auge de forns i l'elaboració d'un pa més industrial?

- El meu pare ho ha tingut molt clar: **mai ha entrat en una guerra de preus** amb tot això del pa precuit i congelat o amb additius. Sempre hem treballat de nit, ara no tant com abans, perquè ja tenim màquines que ens ajuden i si volem repartir el producte a primera hora hem de fer-ho així. No comencem a les nou o deu de la nit, més aviat, a mitjanit o fins i tot, a les dues de la matinada, però **seguim l'essència de l'ofici**. Mantenim 24 hores de fermentació, que són molt llargues i és aquí on ens ajuden les càmeres.

El que et deia, **mantenint la tradició**. Tot és manual, fins i tot les barres. Les fem una a una i aquí és veu la traça dels forners, perquè s'aprecia si totes queden iguals a l'hora d'estirar-les.

## - I la clientela, l'han conservat en aquests anys?

- Tenim una clientela molt fidel. Conservem alguna quan el negoci el portaven els meus pares i també tenim una altra que saben el que volen, un bon pa, que no faci aquella bola a l'estómac, amb una digestió pesada. I això passa, precisament, amb els industrials, perquè el procés de fermentació el fa a l'estómac.

## - I les exigències dels clients? Amb al·lèrgies, intolerància al gluten...

- ... Ens anem adaptant i anem variant el ventall. A més del pa de la tota la vida, hem anat fent-lo amb masses mare, amb 24 i 48 hores de fermentació. També amb diferents tipus de farines, com de kamut, d'espelta i mogudes a la pedra, 100% de sègol i, mica en mica, anem explorant nous camps. **Amb la màxima qualitat** i sobretot **sense enganyar ningú**, si és 100%, per dir-te alguna cosa, de sègol, ho és.

## - Tornant al concurs, hi tornarà l'any vinent?

- Sí, hi tornarem. L'experiència ha estat molt positiva i els clients estan molt contents que haguem participat, que això és el més important.

## - I ha provat el pa guanyador, oi?

- Sí.

## - Què tenia per ser considerat el millor?

- Treballem de maneres diferents, cadascú té la seva peculiaritat, i **els cinc pans finalistes**,

**s'ha de dir, eren molt bons.** El jurat ho tenia bastant difícil.