

El pa de la tramuntana

Text i fotos > ORIOL LEZA, fotoperiodista

Diuem que la tramuntana colpeix el paisatge i les ànimes, i això dona peu a diferents teories dels efectes que pot arribar a tenir sobre les persones: algunes d'aquestes teories són més positives i altres parlen de bogeria. El que és clar és l'horitzó, i que aquest vent té admiradors i detractors. A més de ser un tret característic de les comarques gironines, no ha deixat de ser mai una font d'inspiració per a tot aquell que tingui el sentit creatiu a flor de pell.

Tant, que la tramuntana dona nom a un dels pans més apreciats que podem

trobar en aquesta província. El pa de la tramuntana és una creació del Gremi de Flequers Artesans de Girona amb la col·laboració d'Irta Mas Badia, Gluma Agro i la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries. Per fer-lo han anat més enllà, i han donat un valor afegit a un producte de quilòmetre zero, perquè la farina que s'hi utilitza és d'una varietat de blat antiga que s'ha recuperat i que dona aquests matisos tan característics al pa quan el tastem. Es tracta del Florence Aurora.

La producció de Florence Aurora és diferencial respecte dels cultius de

blats estandarditzats que es puguin trobar als voltants. Es tracta d'un blat rústic que es va deixar de cultivar fa algunes dècades pels desavantatges que suposava el seu ritme de creixement i la baixa productivitat, a més d'una resistència inferior als efectes del clima, principalment, en comparació amb altres varietats, però sobretot en favor de la creixent necessitat de producció industrial i al mateix temps, de rendibilitat.

Des que va sorgir aquest projecte de recuperació fins avui, alguns agricultors s'han afegit al cultiu d'aquest

>> Un camp de blat Florence Aurora a Foixà, a vista de dron.





>> Gerard Gummà, Carles Mallol i Miquel Badosa, els tres socis de Gluma Agro.

blat, coneixedors del preuat valor que té per al Gremi de Flequers i per als paladars dels consumidors, ja que el seu alt nivell proteic i algunes altres característiques seves són determinants per obtenir un resultat final excepcional.

Gluma Agro

Si algú sap quina és la millor manera de tirar endavant aquest cultiu és Gluma Agro. Carles Mallol, Miquel Badosa i Gerard Gummà són els tres socis que formen aquesta empresa dedicada a l'ajut i a l'assessorament integral dels agricultors cerealistes. Estan ubicats a Navata i avui dia treballen assessorant unes vuitanta explotacions agrícoles a la província de Girona. També col·laboren estretament en diferents projectes d'innovació amb l'IRTA Mas Badia i altres cooperatives i, com ja hem dit, formen part del projecte Pa de la Tramuntana.

Carles Mallol, enginyer tècnic agrícola, ens parla de com són aquests assessoraments integrals en els cultius, que inclouen des de la planificació dels cultius rotacionals fins a les compres o les estratègies de comercialització, així com el maneig del cereal en el camp o la part fiscal i comptable: «Creiem en l'agricultura sostenible, que no té per què ser ecològica o regenerativa... però tampoc fent un ús indiscriminat

de productes fitosanitaris. Cerquem l'equilibri sense perjudicar l'estructura del sòl, fomentant un reg eficient i, si és possible, una càrrega fitosanitària zero i respectant els temps i la manera de treballar la terra». Mallol subratlla que d'aquesta manera potser no obtenen la màxima producció, però sí un producte d'alta qualitat, alhora que tenen cura del medi.

Fa dotze anys que Gluma Agro treballa el Florence Aurora, i han viscut moments crítics perquè no en trobaven llavors per conrear: per una manca d'interès generalitzada en aquest cultiu, la llavor es va deixar de multiplicar oficialment, però sempre han acabat buscant-se la vida per aconseguir-ne i fer front a la demanda del Gremi de Flequers. A final del 2023 i després de dos anys de males collites, toparen amb el mateix problema. Aquest cop han obtingut llavors per sembrar-ne unes deu hectàrees, que destinaran íntegrament a l'obtenció de llavor; és

a dir, no faran blat per fer farina, però s'asseguraran que en les pròximes anyades no es trobaran en la mateixa situació. Carles Mallol diu: «El perfil de qui cultiva Florence Aurora és un petit productor, amb una filosofia enfocada al cultiu sostenible, o, en el nostre cas,

es tracta d'un blat amb segell de qualitat de producció integrada. No hi ha grans productors que apostin per aquesta varietat, al mercat no n'hi ha prou demanda».

La baixa productivitat i la dificultat del conreu són dos dels fets que poden influir més en la decisió d'un productor a l'hora de sembrar-ne o no, però, per compensar aquests desavantatges, el preu que es paga per tona de Florence Aurora és més elevat que el de qualse-

vol blat convencional. Miquel Badosa ens parla dels preus de producció del blat: «Poden ser molt variables, s'han de calcular any rere any i depenen de molts factors, com ara el preu del gasoil, si el terreny és propi o és arrendat,

Carles Mallol, Miquel Badosa i Gerard Gummà són els tres socis que formen Gluma Agro, empresa dedicada a l'ajut i a l'assessorament integral dels agricultors cerealistes



>> Miquel Badosa supervisa un camp de Florence Aurora a Cornellà del Terri.

la compra de la llavor o el transport del producte... s'ha de sumar tot». Gerard Gummà ens fa una acotació perquè ens en fem una idea: «Si hi hem de posar un número, parlem d'entre vuit-cents i mil cent euros per hectàrea, depèn de totes aquestes variables, fins i tot el tipus de terreny pot influir notablement en aquestes despeses».

L'any 2023 la collita de cereal a l'Estat es va veure afectada per les condicions climàtiques adverses, i a Catalunya especialment per la sequera, i va quedar per sota de la mitjana dels últims anys.

Pere Carreras, de Begur

Al bell mig de Begur hi trobem la Fleca la Palma i el seu obrador, ubicat uns centenars de metres més enllà, en un dels carrers principals que donen accés al centre del poble. Aquest local és la seu d'una tercera generació de flequers. Fa més de seixanta anys que van obrir aquest obrador i la fleca al nucli de Begur, parlem de l'any 1962. «Soc fill i net de flequers, el meu avi ja

havia treballat de flequer abans d'obrir aquest petit negoci aquí a Begur, primer a Palau-sator i després a Girona. Era un enamorat del mar, així que va decidir venir fins a Begur per poder combinar ambdues coses, mar i feina», diu Pere Carreras, que treballa a l'obrador des de ben petit. Hi va començar als estius, sobretot, però sempre que era necessari hi donava un cop de mà.

Viuen tot just a la planta superior d'aquest espai d'elaboració ubicat a peu de carrer, on la llum del dia entra generosament a través dels portals envidrats. Com a flequer artesà de tercera generació i pare, Carreras no dona per descomptat que els seus fills continuïn l'ofici familiar; ell es dedica a aquest ofici no perquè li fora imposat, sinó perquè li agrada. El que desitja per als seus fills és que estudiïn el que vulguin i que després decideixin ells mateixos a què es volen dedicar.

Com es pot intuir, en un dels pobles més coneguts i encantadors de la Costa Brava l'estiu sempre ha estat

la temporada en què el volum de feina és molt més elevat. «És un poble de segona residència, hem de tenir un nombre de treballadors a l'estiu i un altre nombre a l'hivern; durant deu mesos treballem d'una manera i els altres restants, la feina que tenim es multiplica per cinc», comenta Carreras.

Pa artesà amb farina de Girona

Quan parlem de farina amb Carreras, és inevitable fer una menció de la pujada de preu que ha sofert d'ençà que va esclatar la guerra d'Ucraïna: «Se'ns va duplicar el preu de la farina, ens vam veure obligats a apujar preus perquè sortissin els números. Ara el preu del gra ha abaixat, però el de la farina no ho ha fet tant, amb l'excusa de la guerra...», afirma rient. Els proveïdors de farina d'aquest obrador són principalment de la província de Girona, i n'hi ha algun que ve de Lleida. Entre els sacs que podem veure a l'espai de treball, sobre una tarima de fusta que ens queda a la dreta, hi ha un parell de sacs on posa: «És farina de

Girona per a pa de la tramuntana», és a dir, farina de Florence Aurora.

Pere Carreras, al capdavant de la Fleca la Palma i com a part del Gremi de Flequers artesans de la província de Girona, va ser un dels promotors del projecte Pa de la Tramuntana, una iniciativa que des del principi els va resultar molt motivadora perquè es tractava d'elaborar un producte de primera qualitat, amb un gran valor afegit, una farina de quilòmetre zero que marcava la diferència. «Produir alguna cosa diferent va atreure molts de flequers... una farina tan nostra i amb unes característiques i uns matisos tan especials. És una farina que ens va permetre treballar amb més aigua de la que estàvem acostumats. Quan arriba una farina nova, comencem a fer les primeres proves, i aquesta ens va sorprendre molt», explica.

A la Fleca la Palma, el pa de la tramuntana és una quarta part del total dels pans que tenen a la venda. Segons Carreras, el pa de pagès continua ocupant un dels primers llocs de vendes i, per tant, és dels preferits dels consumidors. Esmenta que un any la producció de farina de Florence Aurora va anar malament per una mala collita, però a part d'aquesta vegada, mai més han tingut problemes d'abastiment.

«La farina de Florence Aurora la paguem gairebé al doble que una farina convencional. Llàstima que la major part de la gent no valori aquest tipus d'elaboracions, no saben la feina que comporta, potser ho valoraran el dia que desaparegui», sentència Carreras.

En un obrador com aquest se sent l'entrega i la dedicació a la professió que al llarg de tres generacions continua vigent. En Pere, en mirar enrere i, sense anar gaire lluny, ens fa reflexionar sobre algunes etapes que no han estat tan fàcils com era desitjable. La pandèmia va ser un interval de temps per a l'aprenentatge, no només en l'àmbit personal, sinó també en el professional, ja que va aprofitar per formar-se. Els preus de la farina que han anat a l'alça i els mercats que rebenten preus en grans superfícies, oferint productes ultraprocessats de mala qualitat, són uns altres aspectes que no donen peu a ser gaire optimistes amb vista al futur d'aquests artesans que, mentre els ho permetin, continuaran dedicant-se a mantenir l'ofici i a cuidar la salut dels consumidors.



>> Pere Carreras, flequer artesà de Begur.



>> Pa de la tramuntana.