

Obradors i vitrines icòniques

La Patisserie Ferrer (Olot), la Dolceria Batlle (Torroella de Montgrí), la Patisserie Pujol (Camprodon) i, encara, el Forn la Barceloneta (Figueres) són punts dolços de referència que, més enllà de satisfer el plaer pel dolç, ho fan també de l'ànima.

Text i fotos > ANNA PI VILÀ

Areu hi ha establiments de referència que posen llum al territori i dibuixen un mapa d'indrets coneguts. Aquests llocs poden ser diversos i, de segur, cadascú té els seus. En aquest cas, es tracta de quatre obradors on s'han pastat alguns dels nostres records i vitrines que ens continuen transportant a la infància.

Patisserie Ferrer, d'Olot

A la Patisserie Ferrer hi treballa la cinquena generació de pastissers, si comptem Ramon Moliner, fundador de l'establiment el 1907 com a botiga d'ultramarins, fet que li confereix, encara avui, un aspecte singular. El primer Ferrer va ser en Joaquim, l'avi d'en Jordi, que avui hi és al capdavant. En Joaquim hi va començar com a aprenent, però és qui va portar, de París, les receptes de les masses principals que encara avui s'elaboren a la pastisseria. El pare, en Narcís, va ser qui hi va introduir la xocolata, sobretot amb els bombons. Va ser reconegut per la revista *La Confeiteria Española* com a pioner de les mones grans d'aparador, que fa més de cinquanta anys que elaboren. «El món de la xocolata s'anava fent gran i no hi cabíem», diu en Jordi. Per això, ell va projectar l'espai Ferrer Xocolata, un edifici dedicat al món de la xocolata, connectat amb la pastisseria i amb un espai de degustació. La Patisserie Ferrer ha passat de ser un petit equip de quatre persones a ser-

>> Jordi Ferrer a la botiga de Ferrer Xocolata, a Olot.





>> Lluís Batlle davant de la vitrina de la Dolceria Batlle, a Torroella de Montgrí, mostrant una safata de flaones de massapà.

La temporada forta de feina és per Nadal, amb tres setmanes intenses dedicades a torrons, troncs, tortells, etc. La de Pasqua, en canvi, és la més creativa, i els preparatius ja es poden començar després de Reis.

ne un de tretze; això sí, amb la mateixa essència familiar. Ara hi treballen dues nebodes que, de moment, ho compaginen amb els estudis.

Algunes màquines per moldre ametlles o pastar croissants han passat per les mans de totes aquestes generacions. Actives fins al juliol del 2024, avui s'exposen a la sala de degustació de la planta baixa de Ferrer Xocolata, un espai de trobada, especialment els caps de setmana. Són un recordatori que «la part de la xocolata no pot viure sense la de pastisseria». Els dos obradors es comuniquen: les masses s'inicien a la pastisseria i la part creativa s'acaba a la xocolateria, i els treballadors passen d'un lloc a l'altre. «Tinc gent d'obrador que fins i tot pot baixar a botiga a vendre», lloa en Jordi. Tanmateix, la xocolateria permet innovar més i, per aquesta raó, també ajuda a trampejar millor les crisis. Aquesta innovació és el que els ha portat una nova clientela, sovint més jove, que hi va a tastar què hi ha de nou. D'altra banda, assegura que a Olot cada pastisseria té la seva

clientela, «i la nostra continua fidel als clàssics», especialment al milfulls de crema o la crema en general.

La temporada forta de feina és per Nadal, amb tres setmanes intenses dedicades a torrons, troncs, tortells, etc. La de Pasqua, en canvi, és la més creativa, i els preparatius ja es poden començar després de Reis. La temàtica de la mona de Pasqua de l'aparador és un secret que només es comparteix amb l'escola Joan XXIII d'Integra, a la qual se cedeix la xocolata un cop passada la Setmana Santa perquè els infants celebrin una festa postmona. Aquest vincle ha convertit en Jordi en padrí de l'escola i exemplifica la voluntat de portar la pastisseria més enllà de les seves quatre parets.

Dolceria Batlle, de Torroella

Nascuda també com a botiga d'ultramarins el 1880, aquesta dolceria va ser fundada per Francesc Batlle, un pastisser de Ventalló que es va establir al poble en casar-se amb Rita Miquel. Amb el temps, el negoci es va centrar

en la pastisseria i es va consolidar com a referent local. La segona generació, també en Francesc, va introduir la flona de massapà, que encara avui és el dolç emblemàtic de la casa, i les pastes seques anomenades *sardanes*, vinculades al boom de la cultura popular dels anys seixanta. La tercera generació, en Francisco, va crear la rebecca, un briox amb crema cremada i nata inspirat en la pel·lícula de Hitchcock, que es va convertir en un fenomen per als espectadors del Cinema Centro, avui desaparegut, que era just al davant. A partir de 1983, en Lluís va modernitzar l'ofici amb semifreds, mousses i gelats i, des del 2015, treballa amb el seu fill, encara Francesc Batlle, que ha aportat innovació amb creacions com la mousse de *mojito*, les estrelles de coco farcides de xocolata, el jamaica i, sobretot, el xuixo de recuit, elaborat en col·laboració amb Recuits Nuri, d'Ullastret, que és l'únic producte que distribueixen a restaurants de la zona.

Després de cinc generacions, continua essent un negoci familiar que

mai no ha tancat: «Durant la Guerra Civil o la covid, sempre ha estat obert», diu en Lluís. Les modes i els productes han anat canviant, però també les crisis: «Ens hem anat adaptant». A tall d'exemple, exposa com internet els va permetre salvar la Pasqua del 2020: «El 10 o el 12 de març teníem elaborades totes les mones, i el 13 ens van confinar», explica. Aleshores van decidir crear un blog on exposar-les, perquè els clients poguessin triar. La Wendy, la seva jove, en carregava 10 o 15 a la furgoneta, les deixava a la porta i els clients «pagaven amb Bizum, que aleshores havia sortit». «Va ser una època trista, però la gent ens enviava les fotos de la mainada com obria les mones, i això va ser molt bonic», diu ella. «És sacrificat però també agraït», afegeix en Lluís, «perquè, si ho fas amb constància, paciència i amb molt d'amor, els resultats surten».

«Les diades ens salven»: Nadal és la més forta, amb la rabassa de massapà, els tortells per Reis i troncs per Cap

d'Any; per Pasqua, les mones i els tortells, i altres festivitats, com Sant Joan, Sant Genís, Tots Sants o Sant Jordi. La clientela habitual és la gent del poble, fidel als productes clàssics, mentre que el jovent s'inclina pels semifreds. Tot i les crisis i l'impacte dels supermercats, la pastisseria manté la qualitat com a senyal d'identitat, amb elaboracions artesanes fetes amb productes de quilòmetre zero, sense congelats ni precuinats, i amb eines centenàries, «perquè no pots competir amb els preus, només amb la qualitat».

Pastisseria Pujol, de Camprodon

Els orígens de la Pastisseria Pujol es remunten al 1920, quan Josep Pujol va obrir un forn de pa al carrer de València. Durant la Guerra Civil i la postguerra, com que Camprodon era un pas fronterer, «hi havia molts soldats amb necessitat de pa», explica l'Anna, avui al capdavant del negoci. Ja als anys 30, amb l'estiueig de la burgesia barcelonina, que sovint venia per

prescripció mèdica del doctor Robert, en Josep, amb el seu fill, també Josep, va embarcar-se amb una petita fàbrica de galetes artesanes: les Galetes Pujol, avui desaparegudes, «tot i que no oblidades». El 1957, Josep Pujol, l'avi de l'Anna, emparentat amb l'anterior però no per línia directa, va reprendre la confiteria i va consolidar la pastisseria amb el seu fill, també Josep. Ara bé, els pares sempre van animar les filles a abandonar el rem. Tanmateix, després de provar-ho, l'Anna va decidir tornar el 2002. A diferència de la resta de generacions, però, ella no hi va incorporar la parella, actiu en un altre sector, cosa que li suposa ser a la botiga i a l'obrador.

La pastisseria continua essent familiar, però avui disposa d'un equip de deu persones. Combina dues línies principals: la pastisseria tradicional —en què destaca la nata— i una cada vegada més rellevant producció de galetes artesanes, fetes a mà i sense mecanització, amb gairebé vint gustos di-



>> Anna Pujol darrere el taulell de la Pastisseria Pujol, a Camprodon.

ferents i el carquinyoli com a producte emblemàtic.

La pandèmia va demostrar la fidelitat del poble, que va sostenir el negoci. Aleshores, els veïns feien diumenge amb un pollastre a l'ast i hi passaven a buscar les postres. En aquella època, van ser més conscients que mai que venen felicitat. Camprodon es va convertir en destinació turística de llargues temporades, sobretot a partir de 1975, amb l'estació Vallter 2000, i la temporada alta es va ampliar a l'hivern. Després de la covid, la temporada es manté des de juny fins després de Reis. La temporada més fluixa comença després de Setmana Santa i s'allarga fins a l'estiu. És el moment en què la gent prefereix la platja, assegura l'Anna. «Els del poble ens paguen els *gastos* i els forasters ens donen el benefici», resumeix.

Forn la Barceloneta, de Figueres

El Forn la Barceloneta, de Figueres, és un establiment amb més de 140 anys d'història, tot i que no és una pastis-

seria, sinó una fàbrica de galetes artesanal. El nom prové del carrer on la va fundar Francesc Lacasa. Amb tot, una bomba va derruir el primer establiment durant la Guerra Civil. El negoci va reobrir sota les voltes de carrer de la Muralla, 1, fins que fa gairebé setanta anys es va traslladar a l'emplaçament actual, al mateix carrer, però en el número 21. Més tard, la família encara va construir la fàbrica al carrer de Núria. Avui ja són cinc les generacions que han mantingut viva la tradició galletaire, amb Jordi Juanola al capdavant de la fàbrica i la seva mare, Modesta Cortada, i la germana, Esther Juanola, a la botiga.

El Forn la Barceloneta sempre ha estat especialitzat en galetes —des dels borregos i maltallats fins a les teules, modernistes, ametllats, rosquilles i pa de pessic—, que es distribueixen a botigues i supermercats de la comarca i fins a Girona. El procés continua essent molt artesanal. «Som de les poques botigues que encara lliguem les

paperines amb fil», puntualitza la Modesta. Els pics de feina arriben per Nadal, amb torrons, neules i tortells; per Tots Sants, amb panellats, i per Setmana Santa, amb brunyols. A l'estiu, l'activitat creix amb la presència de segones residències a la costa. El producte estrella és la teula, juntament amb els maltallats i els modernistes, un pa de pessic amb un toc anisat.

La clientela ha canviat amb els anys: abans el mercat setmanal assegurava vendes constants, però avui la gent gran ja no consumeix tant de dolç i el jovent en compra poc. La fidelitat es manté en la mitjana edat, que coneix el producte pels pares i l'ofereixen i recomanen com a producte local.

La Pastisseria Ferrer, la Dolceria Batlle, la Pastisseria Pujol i el Forn la Barceloneta són només alguns dels obradors que, sense exagerar, es poden considerar part del nostre patrimoni, però sobretot part d'aquesta vida amable en què les experiències es troben de manera senzilla amb la felicitat.



>> Modesta Cortada omplint una paperina de galetes del Forn la Barceloneta, a Figueres.