

# Carquinyolis de pistatxo fets a Ripoll per al Japó

El Forn de Pa Artesà Mas Palou de Ripoll en fa de molts tipus i sabors i els exporta a diversos països d'arreu del món

Els propietaris continuen experimentant per obtenir-ne més varietats



La Marta i en Ramon, a l'esquerra, i un treballador, amb els carquinyolis sortits del forn. Foto: J.C.

El Forn de Pa Artesà Mas Palou de Ripoll ha conquerit, a més del català, el mercat del Japó, l'alemany i el del sud de l'Estat francès amb els seus carquinyolis artesans. Curiosament, però, li costa, i molt introduir-los a l'Estat espanyol perquè Made in Catalonia no és una bona publicitat en molts indrets d'aquest Estat. Estan obrint mercat a la Xina, on els estereotips del toro i de la sevillana són els que ajuden a obrir mercat a molts productes de l'Estat espanyol.

Ramon Cabañas i la Marta Sellas van inaugurar el forn al gener del 2002. Ella explica que en alguns casos el tipus de carquinyoli que fan estan relacionats directament amb els gustos de determinats països o de determinades zones. El cas més paradigmàtic és el del

Japó. Allà el pistatxo és molt apreciat. I com moltes coses a la vida fruit de la casualitat, un anglès casat amb una japonesa i que resideix en aquell país va tastar un carquinyoli del Mas Palou i, a través del web del forn, es va posar en contacte amb la Marta i en Ramon per proposar-los que en fessin de pistatxo. Ell és el qui els va introduir al Japó i, des d'aleshores, s'hi poden trobar en botigues de delicadeses.

Un altra bon exemple és Alemanya. Per aquell país, en fan d'espècies de Nuremberg, també molt apreciades a la zona. De carquinyolis de Ripoll també se'n troben a Bèlgica, al sud de l'Estat francès i a Suïssa. A Bèlgica, els demanen sense sucre, al sud de l'Estat francès, una mica variats però sobretot agraden molt els de cafè, i a l'espanyol, els de canyella. Tot i així, la llista és llarga. N'hi ha d'integrals, de picants (gingebre, paprika...), d'avellanes, d'ametlles, de fruites...

Al forn, treballen sota comanda. Com que és una producció totalment artesanal no poden ni volen fer-ne grans quantitats. A més, no els agrada tenir estocs. De fet, aquests carquinyolis només es poden trobar en algunes botigues de delicadeses i, lògicament, directament a la botiga del forn.

La producció de carquinyolis representa en l'actualitat el 70% de l'activitat total del forn. En fan prop de 15.000 kg a l'any.

Els inicis del forn van estar lligats al pa, a la coca de pagès i a la brioixeria. Un xic més endavant, una persona els va ensenyar a fer carquinyolis d'ametlla, els de sempre, i en van elaborar com un producte més de la seva oferta a la botiga. "I per què no poden ser d'avellana, de nous, de pistatxo...?, ens vam demanar", diu la Marta. Van començar a fer proves i així ha anat creixent fins a vint-i-cinc el nombre de tipus de carquinyolis que tenen al mercat. I la llista augmentarà perquè les proves continuen i alguns resultats encara seran més sorprenents.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 11-03-2012 Pàgina 42

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/516782-carquinyolis-de-pistatxo-fets-a-ripoll-per-al-jap-o.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/516782-carquinyolis-de-pistatxo-fets-a-ripoll-per-al-jap-o.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)