

# El prodigiós xuixo de Banyoles

Des que la seva pasta va ser reconeguda com la millor del món, l'obrador de Can Padrés ha hagut de multiplicar la producció i agafar més personal. Els ingredients de qualitat són indispensables, diu el pastisser

---

Rere el taulell de la pastisseria Padrés de l'avinguda de mossèn Constans de Banyoles hi ha un cartell que avisa de la conveniència d'encarregar els xuixos amb anticipació. L'increment extraordinari de la demanda és un dels efectes del premi al millor xuixo del món, obtingut el mes passat pels responsables de l'obrador d'aquest establiment, els germans Ricard i Jordi Jambert: d'unes vendes de 12 unitats els dies feiners i uns 45 o 50 els caps de setmana han passat a unes xifres que oscil·len entre 800 i 1.000 i, en casos puntuals, a 1.400. No és l'única conseqüència del guardó, ja que per cobrir la demanda han hagut d'afegir dues persones més a la plantilla (ara són uns deu) i canviar i ampliar horaris. "Abans, jo començava a les tres de la matinada, feia pràcticament de tot i inclús sortia a repartir; ara m'hi he de posar a les sis de la tarda i només em dedico als xuixos i als croissants, amb l'ajuda d'una altra persona", diu en Ricard, un diplomad en empresarials de 28 anys que, amb el seu germà, van agafar Can Padrés fa uns pocs anys, procedents d'una fleca i pastisseria de Riudarenes. Els inconvenients no semblen importar-li, atès la injecció moral i econòmica aportada per la fama aconseguida. "Entra a comprar el doble de gent que abans i això repercuteix també en la resta de productes que venem", explica. El client de tota la vida també ha notat un canvi en el preu del xuixo, que d'1,60 euros ha passat a dos euros. El comprador –descriu en Ricard– continua sent bàsicament de Banyoles mateix i la comarca, tot i que se n'hi han afegit de forans.

El seu xuixo va ser escollit entre els 52 candidats que es van presentar al certamen, organitzat en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona amb motiu de l'Any del Xuixo. De la recepta, ens explica els trets bàsics: "Una massa ben reposada, una bona crema i una bona fregida i, per descomptat, bons ingredients de qualitat." Els ous són de Rovell d'Or, de Riudarenes; la llet, de la granja Mas Colomers d'Esponellà; l'oli, verge d'oliva i la mantega, Corman.

Els Jambert són conscients que la febre actual té data de caducitat. "No m'imagino un any seguit fent mil xuixos diaris!", admet, rient. Passi el que passi a partir d'ara, el que està clar és que a can Padrés ja res tornarà a ser com abans.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 16-12-2018, Pàgina 34

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1520689-el-prodigios-xuixo-de-banyoles.html>