Roser Bech

Coautora d'"El món del pa', editat per Quaderns de la Revista de Girona

"El pa no engreixa però si hi poses massa llonganissa possiblement sí"

● Roser Bech i David Pujol s'han passat dos anys recorrent fleques, molins i farineres de les comarques de Girona i fan una radiografia d'un producte quotidià però encara no prou valorat



Roser Bech i David Pujol han recorregut fleques de la demarcació per escriure a quatre mans 'El món del pa' ■ ARXIU D.P.

Esteve Carrera
GIRONA

Filòloga de formació, Roser Bech és coautora –juntament amb David Pujol, mestre– d'*El món del pa*, una de les últimes publicacions de la col·lecció Quaderns de la Revista de Girona. Amb aquest treball fan una radiografia de fleques, farineres i obradors a les comarques de Girona i posen en evidència la diversitat d'un sector en plena transformació.

El pa engreixa?
Això és el tòpic. Ha agafat mala fama perquè s'escampen moltes idees preconcebudes entre els consumidors. El pa és nutritiu, però si és dolent omple l'estómac i prou. En tot cas el que engreixa potser és el que menges amb el pa; si hi poses massa llonganissa, no serà el pa el que t'engreixi.

I que el pa d'abans durava una setmana i el d'ara s'asseca en un dia també és un tòpic?
Això passa amb el pa de supermercat, precongelat i industrial, s'asseca de pressa o acaba com un xiclet. Però en aquest llibre deixem molt clar que ens limitem i ens centrem en els pans artesanals, fleques amb obrador. I hi ha una diferència clara, però de totes maneres és difícil trobar pa com abans.

Per què?
Perquè les farines que s'utilitzen avui no són les que es feien servir fa 50 anys, els molins de pedra s'han substituït pels de cilindres... Encara que sigui pa artesanal és molt difícil que sigui com abans.

Hi ha una especificitat del pa de les comarques gironines?
L'àmbit geogràfic del llibre són les comarques de Girona perquè ho determina la col·lecció dels Quaderns de la Revista de Girona. El que hem fet durant dos anys són rutes, un dia a la Cerdanya, o al Ripollès visitant fleques i parlant amb flequers. Evidentment el pa és un producte general i quotidià. Les diferències venen més de flequers que es distingeixen fent coses diferents, en la forma del pa, el nom que li posen o en els ingredients.

Alguns exemples?
A Sant Feliu trobem el pa "l'havanera"; a Santa Coloma de Farners, un pa de la ratafia –amb aromes subtils de ratafia–; a Ribes de Freser, un "pa de pastor" amb una forma diferent; també hi ha flequers que es distingeixen fent servir blats antics.

A les zones rurals o a muntanya el pa continua sent diferent del de ciutat?
És un altre tòpic. La tecnologia per poder fer-ho bé avui ja ha arribat a pertot. Si es fa bé o no també és voluntat del flequer. Una cosa que sí podem desmentim i que hem de deixar molt clara, és que el rètol "pa cuit amb llenya", que veiem a molts llocs i que suposadament ens indica un pa de qualitat, no és cap garantia de res.

Com s'han de regir, doncs, els consumidors?
Han de ser crítics, no tenir por de preguntar al flequer quins ingredients utilitza, com treballa, fins i tot demanar si poden anar un dia a veure l'obrador i com treballa. Si el flequer és transparent, pot respondre a aquestes preguntes.

Com es fa un bon pa?
D'entre totes les entrevistes que hem fet en aquest llibre ens ha agradat la resposta senzilla que ens ha fet un flequer, quan li hem demanat què cal per fer un bon pa: "Farina, aigua, sal i paciència." El temps de fermentació de la massa és un dels elements clau. No es pot fer amb presses.

Hi ha la sensació que es menja menys pa però que cada dia hi ha més oferta i pans diferents.
És menja menys pa i precisament per això –i per aquella mala fama que se li ha atribuït– els flequers han hagut de reinventar-se i buscar alternatives. Ara hi ha a disposició moltes farines provinents d'arreu del món, com l'espelta, que s'ha posat de moda a pertot però que inicialment només era tradicional a la zona d'Alemanya. També modes o necessitats com el fet de menjar sense gluten que obliguen els flequers a reinventar-se.

Amb quina imatge del sector es queda arran d'aquest treball?
El pa, amb el vi i l'oli, formen la trilogia mediterrània. D'aquests tres productes el vi passa per un moment bo: ha sabut reinventar-se, fer qualitat, i el consumidor accepta pagar-ne el preu encara que sigui un xic elevat. L'oli el situaria en segona posició, perquè va pel mateix camí, i s'està valorant. El pa seria el parent pobre d'aquesta trilogia. Se'n menja cada dia però no es valora prou. Encara hi ha molt camí per córrer.

Quina seria la primera mesura a prendre per donar-li més valor?
Hi ha una cosa clara: a França es diferencia perfectament el que és un obrador on es fa pa, i el que és només un punt de venda. Només es pot dir "*boulangerie*" un establiment on hi ha un obrador, i és una diferència important. Aquí tot són fleques sense distinció; canviar això seria una bona manera de donar valor als flequers. ■