Els forners de la Cerdanya tripliquen la producció de pa en un estiu de rècord

▶Constaten que les cases d'estiueig són plenes des del mes de juliol i avisen que ho estaran el setembre

MIQUEL SPA BELLVER DE CERDANYA

■ Els forns de pa de la Cerdanya viuen un dels estius amb més feina dels últims anys. El fet que les segones residències i els pisos turístics hagin liderat el ple, més que no pas els hotels, en aquesta temporada de postconfinament, ha convertit alguns serveis bàsics en els principals indicadors de l'activitat econòmica. Forners de la vall han apuntat que no tan sols han triplicat la producció de pa sinó que, el que és més extraordinari aquest any, aquesta triple activitat ha durat tot el juliol i l'agost, quan altres temporades era tan sols la quinzena central del mes d'agost.

A partir de les nou del matí, als forns de pa de la comarca es generen cues al carrer que en molts casos no desapareixen fins a les dotze del migdia. Cada forn serveix centenars de barres i rodons de pa, així com coques i pastes, com mai havien venut en altres estius. És el cas del forn Pous de Bellver. El seu propietari, Toni Bonet, ha explicat que «aquest mes d'agost segur que hem més que triplicat la producció perquè hi ha més del triple de població, això ha comportat que els treballadors fem més hores, jo començo a les dotze de la nit i no acabo fins a la una del migdia; ja ho sabem de cada any, són quatre setmanes que has de treballar fort i després ja tens tot l'any per descansar». Bonet ha confirmat que, pel que fa al forn Pous de Bellver, aquesta temporada el més excepcional de la punta de feina és que ja es va iniciar el mes de juliol i que, segons el que percep, es mantindrà alta el setembre.

Cues a les vuit del matí

En la mateixa línia, el forn Saint Pierre de Puigcerdà viu cada dia cues des de les vuit del matí. Abans d'obrir els clients ja s'esperen a la porta, en una afluència que no afluixa fins al migdia. El forn obre de les vuit del matí fins a les vuit del vespre i les cues de primera hora del matí es reprodueixen també a mitja tarda, a partir de les cinc, amb clients que compren berenar i pa per sopar.

MIQUEL SPA



La cua que cada matí es fa davant el forn Pous de Bellver de Cerdanya

MIQUEL SPA



Toni Bonet a l'obrador on fa, aquests dies, el triple de pa, coca i pastes

«Aquest estiu hi ha més gent, les cues que teníem cada mes d'agost, aquest any duren més»

M.S. BELLVER DE CERDANYA

■ Rosa Mallafré ajuda a vendre durant el mes d'agost al forn Saint Pierre de Puigcerdà, que regenta el seu fill, Pere Serra Mallafré. El forn, situat a l'inci de l'avinguda de Catalunya que dona accés al nucli urbà, és un dels de més afluència de clients pels seus productes i, precisament, per una situació que el fa ideal per als veïns dels pobles i nuclis agregats que volten la vila. Rosa Mallafré afirma que «nosaltres el mes d'agost sempre hem treballat molt, però aquest any hi ha hagut més gent durant més temps perquè hi ha qui s'ha confinat a la Cerdanya; el juliol hem treballat més». Mallafré ha explicat que encara no han pogut fer balanç de la farina utilitzada durant l'estiu perquè la feinada encara es manté, però ha argumentat: «Que aquest any hi ha hagut més gent? Sí, perquè els que marxaven a l'estranger s'han quedat aquí, i la Cerdanya ha estat un lloc on ha pujat molta gent; ho notem també perquè les cues que teníem cada any el mes d'agost, aquest estiu duren més».