

Pa de tramuntana, farina de Girona

El pa bo va estar en perill d'extinció. Primer, el culte al cos i les dietes assenyalaven el pa i el *panarrisme* entre els primers causants de l'exèrcit de grossos i talossos, de siluetes plenes de greixina i poc estètiques. Després, semblava que els forns tradicionals s'anirien al cel per causa de la indústria, del preu regalat d'algunes cadenes i gasolineres que l'oferien quasi de franc i feien pensar que els flequers de sempre eren uns lladres.

Més endavant, han tancat molts forns perquè la tradició ancestral d'una família de flequers va quedar estroncada, ja que néts i fills van trobar que fer el pa bo era una feina sacrificada, amb horaris erràtics i una vida descompassada i tronera: arribar a l'obrador quan la majoria de ciutadans va a dormir, i plegar quan tothom va a treballar.

Per adobar-ho, alguns flequers de tota la vida van caure en el costat dolent de la força i van confiar la força als additius, perquè creien que l'única manera de lluitar contra les panificadores era amb les mateixes armes. No comptaven que la indústria pot estirar els cèntims amb la compra de tones de farina, que pot fabricar a tota hora i servir pa calent tot el dia, i que, en conseqüència, pot ajustar preus. El pobre flequer de dos sacs de farina al dia —i encara— ha de confiar en la força del pa bo. S'ha d'amarrar a la qualitat. Fa anys, quan es van començar a posar de moda les potingues, Nemesi Solà rebia gent de Barcelona a Montpeller a la seva fleca de Sant Pere Pescador. Sovint li preguntaven què posava en el seu pa perquè sortís tan bo. «Deu voler dir què no hi poso!»: farina bona, aigua i sal.

Més que farines bones, calien blats de confiança, amb la traçabilitat garantida. I vet aquí la *Farina de Girona*, elaborada amb blats de varietats antigues —*Anza* i *Florence Aurora*— produïts per 22 pagesos de les comarques gironines i conreats sota els controls de la producció integrada. Es tracta de la primera producció integrada de cereals de l'Estat; un pas més, i el conreu ja podrà ser ecològic. Els resultats del 2012 ja són encoratjadors: més de 200 hectàrees sembrades d'aquests blats, amb uns rendiments de 800.000 quilos de blat i quatre milions de peces de pa de quilòmetre zero.



El resultat més notori de tot plegat és el *Pa de tramuntana*, elaborat per 65 forners —amb 130 punts de venda— del Gremi de Flequers Artesans de les comarques gironines des de final de novembre del 2011. De crosta cruixent, molla aromàtica i preu raonable, és una barra de 400 grams amb una etiqueta de pa d'àngel a la crosta.

Ara toca somiar: perquè es pastin llonguets, coques i trenes amb aquesta farina, perquè es rescatin peces antigues, amb la mateixa força que les antigues varietats de blat; que la producció esdevingui tota ecològica, i que la feina sacrificada del flequer sigui reconeguda, ben gratificada i amb els honors d'una feina sofisticada.