

"El pa sempre ha estat i continuarà sent bo per a la salut", afirma amb contundència Xavier Vilamala, president des de fa ja vint anys del Gremi de Flequers de Barcelona. I continua: **"El nostre producte ha estat en els darrers temps una mica castigat per les dietes, però les coses s'estan tornant a posar al seu lloc i ja hi ha moltes veus autoritzades que parlen dels beneficis que aporta al nostre organisme."** Aliment considerat fonamental a la dieta mediterrània, el pa intenta recuperar el lloc que havia ocupat durant molt de temps: **"Des del gremi estem treballant en un projecte d'esmorzars saludables organitzat per una associació de metges cardiològics, i hem col·laborat també amb la Vocalia del Col·legi de Farmacèutics que ha estat fent xerrades sobre els hàbits de consum alimentari a pares i alumnes de més de 400 escoles de Barcelona."** I afegeix: **"Entenem i comprenem que es mengi menys pa que abans, sabem que la gana i el fet que fos un producte barat ajudava perquè la gent en consumís grans quantitats. Afortunadament això ha canviat, però no significa que calgui esborrar-lo de la nostra dieta, tot al contrari."** I és que no hi ha aliment més natural que aquest: **"Tot s'acaba amb l'aigua, la farina, la sal i el llevat, per la qual cosa és tan recomanat pels metges especialistes. No porta greixos i en conseqüència regula els nivells de colesterol, que estan augmentant enormement entre la població infantil a causa dels greixos i conservants que duen alguns productes de pastisseria industrial."**

Un gremi que existeix des del 1368 forma part indiscutiblement de la història del nostre país, i per això ha vist com les coses es transformaven amb els anys: **"La tecnologia ens ha portat a fer un pas important. Les innovacions tecnològiques sempre són bones, però utilitzades en excés poden perjudicar la qualitat del producte."** I s'explica: **"Els nous sistemes funcionen amb uns processos molt ràpids i controlats que desfiguren el que és el procés de panificació artesà. Tots els flequers aprofitem la tecnologia, i sobretot la del fred, que ens ha permès millorar la nostra qualitat de vida com a professionals, però una cosa és la tecnologia que utilitza un forner artesà i una altra, la que utilitza la gran indústria."** La proliferació de fleques que venen el pa encara calent i que no parteixen de tècniques artesanes preocupa als integrants del gremi que en Xavier presideix: **"No diem que el seu producte no sigui pa, el que defensem és que no es pot dir al client que és una cosa que no és. El consumidor ha de saber que compra un pa que prèviament ha estat congelat i que per aquesta raó al cap de poques hores ja s'haurà eixugat o haurà quedat totalment estovat."** Des de la institució flequera s'està treballant, doncs, en aquesta qüestió: **"La Generalitat ha editat una normativa, que no s'acaba de complir, i nosaltres tenim una placa als nostres establiments que ens acredita com a forners artesans."** De totes formes, sembla que la gent comença altra vegada a adquirir una certa cultura del pa: **"Ens comencem a trobar clients que ens demanen pa cuit amb llenya, i a Barcelona ja no hi ha cap fleca que en faci. Sí que queden forns de pedra, però per qüestions ecològiques ja no es treballa amb llenya, sinó amb gas."** Per això, diu: **"El nostre repte ha de ser aconseguir que el consumidor sàpiga on fan el pa més bo i que no li importi caminar deu minuts per anar-lo a buscar, encara que en el trajecte passi per davant de dues d'aquestes botigues que es fan anomenar fleques."** I encara

afegeix: **"Jo sempre dic als agremiats que nosaltres podem fer el que fan ells, però que ells no saben fer el que fem nosaltres."**

El secret d'un bon pa comença amb una llarga fermentació, però no tot s'acaba aquí: **"Els flequers comencem cada dia de zero i sabem que per fer el pa cal tenir presents moltes coses: la temperatura de l'obra-dor és fonamental, ho és també el tipus de farina que gastem, i no podem oblidar-nos de tenir en compte el temps exterior. És a dir, si hi ha molta humitat haurem de coure el pa a menys temperatura però deixar-lo més cuit, tot el contrari de si és un dia molt sec o fa vent. Tot són coses que hem de tenir presents a l'hora de posar-nos a treballar."** Una reconversió del sector, tanmateix, ha estat ben visible en els darrers vint anys i en Xavier ens explica el perquè dels canvis: **"El pa havia estat sempre un producte del Govern. Durant quaranta anys va ser el Govern qui fixava els preus, i, si no li interessava augmentar-lo ens deia que havíem de fer el pa de quilo de 800 grams. Era la seva manera de tenir tothom content."** Eren els anys de la famosa torna: **"Si el pa era més o menys cuit podia tenir oscil·lacions de pes, i això volia dir que si una barra de quilo pesava només 950 grams hi havíem d'afegir un altre trosset de pa o de coca per acabar de fer el pes."** Però amb l'arribada de la democràcia els preus es van liberalitzar: **"Ara tot són peces, i cadascuna té el seu pes. Tenim en els nostres prestatges més de 25 especialitats diàries, com la *baguette*, el pa de nous o de sobrassada i el de motlle, que continua tenint una quota de mercat i que nosaltres fem sense conservants; per això té una durada menor que el que es ven envasat."** Transformar les botigues velles en establiments molt més amplis i canviar els sistemes de comercialització va ser el primer que els flequers van haver de fer per no quedar fora de la cursa dels nous temps: **"Ens vam adonar que no podíem viure només de pa, que havíem de tenir també una bona pastisseria, perquè els clients cada dia ens demanaven més croissants, ensaimades, brioxos i pastes de xocolata."** Eren els seus primers anys com a president: **"Calia fer aquesta transició, que gairebé va anar paral·lela a la política, i això volia dir haver de canviar mentalitats i apostar fort per l'evolució sense deixar mai de banda l'ofici artesà que continuàvem fent."**

Un dels problemes que pateix en aquests moments el món de la fleca és el de la manca d'aprenents. Per aquesta raó el Gremi ha apostat fort per una escola-fundació privada: **"La vam obrir l'any 1995 i està funcionant molt bé. Ara ja tenim l'autorització per fer formació reglada i els nostres alumnes en surten molt ben preparats. De totes maneres, el problema és que aquest és un ofici molt esclau, que exigeix moltes hores de dedicació, vol vocació i ganes."** Aquest entusiasme pel món del pa sembla que l'ha heretat un dels seus dos fills, que es mostra orgullós de poder assegurar que el negoci trobarà la continuïtat en una quarta generació. En Xavier vol aprofitar per fer un homenatge a totes les dones flequeres, que són les que porten una gran part de la responsabilitat d'aquests establiments: **"L'esposa del forner ha estat sempre qui ha donat la cara a la botiga, qui surt a despatxar encara que es trobi malament, i qui, a més, ha tirat endavant la casa i els fills. Jo diria que són el millor màrqueting que ha pogut tenir la fleca artesana."** També vol tenir un especial record i agraïment per a la seva família, la seva esposa i els seus dos fills, Xavier i Jordi.



**“Els flequers comencem
cada dia de zero”**

Xavier Vilamala - Barcelona (Barcelonès)