

Pan de leña y sabor tradicional



Forn De Baix

Parte del éxito del pan y las pastas del Forn de Baix es un horno de leña centenario de tipo morisco

El Forn de Baix de La Fatarella no necesita grandes rótulos ni indicaciones. Nada más llegar a la población, de poco más de 1000 habitantes, cualquiera de sus amables vecinos, nos indicará rápidamente dónde encontrarlo. Andreu Llop y Rosa Balsebre son los propietarios de un negocio familiar tradicional que recuperaron del padre de Andreu, Francisco, quién lo regentó desde los años 50. Las elaboraciones del Forn de Baix, o el forn del “pasti”, apodo por el que se conoce en el pueblo a Andreu, son las tradicionales de la zona. Además del pan de leña, los pastissets (reellenos de cabello de ángel) y panadons (de almendra y miel), corassons, coca de avellana... todo un surtido de sabor tradicional elaborado con productos naturales y sin conservantes ni colorantes. Un placer que conquista por su sencillez y sabor casero.

El protagonista de parte del éxito del pan y las pastas del Forn de Baix es un horno de leña centenario de tipo morisco, probablemente el único en funcionamiento en la actualidad. Su construcción, bajo el edificio que constituye la vivienda y el pequeño establecimiento para la atención al público, data de principios del siglo XX aunque se desconoce la fecha exacta. Con una única puerta, su arquitectura permite que el humo se evacúe por la parte superior sin entrar nunca en contacto con los alimentos. >>



El techo abovedado original está construido con ladrillo crudo, unido en seco, que sella al calor, y la base, de piedras de canteras de la zona. En ese único espacio es en el que, cada día, se enciende el fuego, con leña de olivo y almendro. Cuando la madera ha quemado y el horno ha alcanzado la temperatura adecuada, se retiran las brasa a los laterales de la cavidad, y se coloca el pan sobre la base de piedra. Más tarde, una vez horneado el pan y con el calor que mantendrá el horno, que nunca se enfría, se cocerán también las pastas.

Rosa es la responsable de preparar los bocados más dulces, las cocas y las pastas tradicionales, cuya elaboración también es diaria. La propietaria del Forn de Baix es una mujer fuerte, decidida, incansable, pese al duro día a día que acarrea lidiar con los procesos artesanales que requieren muchas horas de dedicación, no pierde jamás la sonrisa. Una sonrisa pícara y burlona cuando confiesa que no sigue las recetas al pie de la letra y que, en parte, elabora sus pastas “a ojo”. Orgullosa, Rosa explica sin reparos cómo es de larga su jornada laboral. A las 3 de la mañana se amasa el pan, esta es una de las pocas partes del proceso que no se realiza de manera artesanal, puesto que cuentan con una máquina amasadora. Harina blanca, procedente de Ascó, levadura, masa madre (que no es más que un poco de masa guardada del día anterior) agua y sal, son los ingredientes que una vez amasados, se cortan, en una cortadora manual para evitar su desgasificación, y se les da forma. Las barras se colocan en una cajonera de madera, muy antigua, separadas por unas telas que evitan el contacto entre ellas y se dejan fermentar. Al cabo de una hora ya están listas para su

horneado. En total, todo el proceso de elaboración del pan conlleva unas 6 o 7 horas.

Después, es el turno de las pastas. Entre todas ellas, la coca de avellana es quizá la más especial. “Es la única receta secreta que tengo”, explica Rosa. Para el resto de elaboraciones siguen las recetas tradicionales, algunas de ellas heredadas de Francisco, anterior propietario, del que conservan un pequeño recetario escrito a mano y fechado en la década de los 50. Pero Rosa, quiere dejar en sus pastas su marca más personal y para ello, su ingrediente estrella, presente en la mayoría de elaboraciones, y que al probarlas es rápidamente identificable: el anís. Ese sabor tan característico le atribuye en parte a sus dulces la esencia más tradicional.

Andreu y Rosa son conscientes de que todo el conocimiento que poseen deben traspasarlo para garantizar la continuidad de su negocio: “no hay nada escrito, no tenemos termómetros que nos indiquen la temperatura y los tiempos de cocción nunca son los mismos... hay que conocer el horno y los productos”. Desconocen si su hija menor, la única que aun vive en la casa familiar, querrá en un futuro continuar con un negocio que casi es vocacional por el sacrificio que supone. Andrea ha terminado el bachillerato y su proyecto final lo dedicó al Forn, explica Rosa, muy orgullosa. Ahora le espera la carrera y elegir su futuro. Sea como sea, lo que parece claro es que Andreu y Rosa aman su profesión y continuarán trabajando incansables para reivindicar un producto de calidad y cien por cien artesanal.

Tradición que traspasa fronteras

Esta reivindicación les ha llevado a ser conocidos fuera de los límites de su localidad, y “no es fácil” dice Rosa, “La Fatarella no es un pueblo de paso” por lo que “nuestra clientela es fundamentalmente los vecinos pero tenemos algunos clientes que vienen de fuera expresamente” y eso les llena de satisfacción. El Forn de Baix ha aparecido en diferentes medios de comunicación y Rosa ha participado en el programa “Cuines” de TV3, donde durante una semana mostró cómo preparar diferentes dulces tradicionales de la Terra Alta. Además, en 2015, el Forn de Baix aparece como horno artesano en la publicación “De pans per Catalunya” de la periodista Ànnia Monreal.

Este reconocimiento les ha demostrado que vivir en una población pequeña y regentar un negocio tradicional y local hoy en día no impide traspasar las fronteras y llegar a todos aquellos interesados en sus productos. Por este motivo, el Forn de Baix ha buscado también su espacio en el mundo virtual construyendo su propia página web (www.forndebaix.com) y una página de Facebook (www.facebook.com/forndebaix). Pero para poder degustar y deleitarse con sus productos hay que visitar el Carrer Santa Ubaldesca 25, de La Fatarella. Atención exquisita garantizada. //



- 01.** Andreu “el pastí” trabajando en el horno y rodeado de pan.
- 02.** Recetario de Francisco Llop fechado en 1952.
- 03.** La especialidad de la casa, coca de avellana, recién salida del horno.
- 04.** Cajonera donde fermentan las barras de pan.
- 05.** Los “pastissots”, dulce típico de la Terra Alta.