

Pa de llenya i sabor tradicional



Forn De Baix

Part de l'èxit del pa i les pastes del Forn de Baix és un forn de llenya centenari de tipus morisc

El Forn de Baix de la Fatarella no necessita grans rètols ni indicacions. Només arribar a la població, de poc més de 1.000 habitants, qualsevol dels seus amables veïns, ens indicarà ràpidament on trobar-ho. Andreu Llop i Rosa Balsebre són els propietaris d'un negoci familiar tradicional que van recuperar del pare d'Andreu, Francisco, qui ho va regentar des dels anys 50. Les elaboracions del Forn de Baix, o el forn del "pasti", sobrenom pel qual es coneix al poble a Andreu, són les tradicionals de la zona. A més del pa de llenya, els pastissets (far-cits de cabell d'àngel) i panadons (d'ametlla i mel), corassons, coca d'avellana... tot un assortit de sabor tradicional elaborat amb productes naturals i sense conservants ni colorants. Un plaer que conquista per la seva senzillesa i sabor casolà.

El protagonista de part de l'èxit del pa i les pastes del Forn de Baix és un forn de llenya centenari de tipus morisc, probablement l'únic en funcionament en l'actualitat. La seva construcció, sota l'edifici que constitueix l'habitatge i el petit establiment per a l'atenció al públic, data de principis del segle XX tot i que es desconeix la data exacta. Amb una única porta, la seva arquitectura permet que el fum s'evacui per la part superior sense entrar mai en contacte amb els aliments. El sostre original, amb forma de volta, està >>



El Forn de Baix de la Fatarella no necessita grans rètols ni indicacions. Només arribar a la població, de poc més de 1.000 habitants, qualsevol dels seus amables veïns, ens indicarà ràpidament on trobar-ho. Andreu Llop i Rosa Balsebre són els propietaris d'un negoci familiar tradicional que van recuperar del pare d'Andreu, Francisco, qui ho va regentar des dels anys 50. Les elaboracions del Forn de Baix, o el forn del "pasti", sobrenom pel qual es coneix al poble a Andreu, són les tradicionals de la zona. A més del pa de llenya, els pastissos (farcits de cabell d'àngel) i panadons (d'ametlla i mel), corassons, coca d'avellana... tot un assortit de sabor tradicional elaborat amb productes naturals i sense conservants ni colorants. Un plaer que conquesta per la seva senzillesa i sabor casolà.

El protagonista de part de l'èxit del pa i les pastes del Forn de Baix és un forn de llenya centenari de tipus morisc, probablement l'únic en funcionament en l'actualitat. La seva construcció, sota l'edifici que constitueix l'habitatge i el petit establiment per a l'atenció al públic, data de principis del segle XX tot i que es desconeix la data exacta. Amb una única porta, la seva arquitectura permet que el fum s'evacui per la part superior sense entrar mai en contacte amb els aliments. El sostre original, amb forma de volta, està construït amb maó cru, unit en sec, que queda segellat amb la calor, i la base, de pedres de pedreres de la zona. En aquest únic espai, cada dia, s'encén el foc, amb llenya d'olivera i ametller. Quan la fusta ha cremat i el forn ha assolit la temperatura adequada, es retiren les brases cap els laterals de la cavitat, i es col·loca el pa

sobre la base de pedra. Més tard, una vegada fornejat el pa i amb la calor que mantindrà el forn, que mai es refreda, es couran també les pastes.

Rosa és la responsable de preparar les mossades més dolces, les coques i les pastes tradicionals, l'elaboració de les quals també és diària. La propietària del Forn de Baix és una dona forta, decidida, incansable, malgrat el dur dia a dia que implica bregar amb els processos artesanals que requereixen moltes hores de dedicació, no perd mai el somriure. Un somriure murri i burleta quan confessa que no segueix les receptes al peu de la lletra i que, en part, elabora les seves pastes "a ull". Orgullosa, Rosa explica sense objeccions com és de llarga la seva jornada laboral. A les 3 del matí es pasta el pa, aquesta és una de les poques parts del procés que no es realitza de manera artesanal, ja que compten amb una màquina pastadora. Farina blanca, procedent d'Ascó, llevat, massa mare (que no és més que una mica de massa guardada del dia anterior) aigua i sal, són els ingredients que una vegada pastats, es tallen, en una talladora manual per evitar que es desgasi, i se'ls dona forma. Les barres es col·loquen en una calaixera de fusta, molt antiga, separades per unes teles que eviten el contacte entre elles i es deixen fermentar. Al cap d'una hora ja estan preparades per a fornejar. En total, tot el procés d'elaboració del pa comporta unes 6 o 7 hores.

Després, és el torn de les pastes. Entre totes, la coca d'avellana és potser la més especial. "És l'única recepta secreta

que tinc", explica Rosa. Per a la resta d'elaboracions segueixen les receptes tradicionals, algunes heretades de Francisco, anterior propietari, del que conserven un petit receptari escrit a mà i datat en la dècada dels 50. Però Rosa, vol deixar a les pastes la seva marca més personal i per a això, el seu ingredient estrella, present a la majoria d'elaboracions, i que en provar-les és ràpidament identificable: l'anís. Aquest sabor tan característic li atribueix en part als seus dolços l'essència més tradicional.

Andreu i Rosa són conscients que tot el coneixement que posseeixen han de traspassar-ho per garantir la continuïtat del seu negoci: "no hi ha res escrit, no tenim termòmetres que ens indiquin la temperatura i els temps de cocció mai són els mateixos... cal conèixer el forn i els productes". Desconeixen si la seva filla menor, l'única que encara viu a la casa familiar, voldrà en un futur continuar amb un negoci que gairebé és vocacional pel sacrifici que suposa. Andrea ha acabat el batxillerat i el projecte final ho va dedicar al Forn, explica Rosa, molt orgullosa. Ara li espera la carrera i triar el seu futur. Sigui com sigui, el que sembla clar és que Andreu i Rosa estimen la seva professió i continuaran treballant incansables per reivindicar un producte de qualitat i cent per cent artesanal. //



- 01.** Andreu "el pasti" treballant en el forn i envoltat de pa.
- 02.** Receptari de Francisco Llop datat en 1952.
- 03.** L'especialitat de la casa, coca d'avellana, tot sortint del forn.
- 04.** Calaixera on fermenten las barres de pa.
- 05.** Els pastissos són un dolç típic de la Terra Alta.