



Pa
d'a
qui

forn i tradició

DOSSIER INFORMATIU

icomercç



G CONSELLERIA
O TREBALL, COMERÇ
I INDÚSTRIA
I B
/

idi Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears



ASSOCIACIÓ DE
FORNERS I PASTISSERS
DE LES ILLES BALEARS

Pa
d'a
qui

forn i tradició





"Pa d'aquí, forn i tradició"

La conselleria de Treball, Comerç i Indústria, a través de l'Institut d'Innovació Empresarial (IDI), i l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears posen en marxa el llançament de la marca de qualitat "Pa d'Aquí", un distintiu que vol posar en valor el pa tradicional davant dels productes industrials precuinats que han proliferat els últims anys.

El sector de forners i pastissers de les Illes Balears ha canviat molt durant l'última dècada. La incorporació de la tecnologia del fred ha comportat alguns avantatges, però també ha facilitat l'increment de punts de venda de pa industrial. Un altre aspecte que s'ha de tenir en compte és el capítol de formació i de relleu generacional, que és absolutament primordial per garantir el futur del sector. Són necessàries iniciatives atractives per incentivar els joves a conèixer els oficis de forner i pastisser i formar-s'hi.



.....

Segons el darrer informe publicat pel Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, les Illes Balears, Madrid i Canàries són les comunitats on es consumeix menys pa a les llars de tot l'Estat. Es fa palès que s'ha de promoure la cultura del pa que, tot i això, ha viscut a les Balears un revifament durant els últims quatre anys. La recuperació de varietats com el pa de xeixa o la revalorització del llonguet constaten la tendència creixent d'identificar el pa d'obrador amb massa mare i fermentació llarga amb un producte d'alta qualitat.

Per tal de donar suport al sector de forners i pastissers s'ha desenvolupat la marca gràfica:

"Pa d'aquí, forn i tradició"

La marca gràfica vol distingir i posar en valor **els forns amb obrador amb un 70% de productes d'elaboració pròpia** de la resta d'establiments que també ofereixen pa al consumidor.





Es vol posar en relleu la qualitat del pa i el respecte cap a aquest producte, a més de donar a conèixer el món que l'envolta. S'ha tengut en compte el fet de dignificar la indústria i el món del forn, i en concret, el del pa artesà.

Pa
d'a
quí

forn i tradició

Objectius de la marca "Pa d'aquí, forn i tradició":



- Identificar els forns on s'elabora el pa d'obrador.
- Posar en relleu la qualitat del pa i el respecte al producte, a més de donar a conèixer el món que l'envolta.
- Distingir el sector davant de la forta competència d'establiments que venen pa.
- Potenciar la formació i el relleu generacional perquè és absolutament necessari per garantir el futur del sector.
- Donar a conèixer el disseny com a eina per posar en valor els productes tradicionals i culinaris.



L'objectiu és que el consumidor identifiqui la marca "Pa d'Aquí" amb un producte de qualitat, saludable i de proximitat.

Quins forns i establiments poden tenir la marca "Pa d'aquí. Forn i tradició"?

Es pot trobar la marca "Pa d'aquí. Forn i tradició" als forns i a les pastisseries de les Illes Balears amb obrador amb un mínim del 70% de productes d'elaboració pròpia. A més, han d'oferir al públic almenys dues varietats de pans considerades típiques de les Illes Balears.



Pa
d'a
qui

forn i tradició



Principals classes
de pans balears





Pa de pagès

El pa que anomenem de pagès es caracteritza per ser de forma rodona i no tenir sal. S'elabora mesclant la farina amb l'aigua i afegint-hi llevat. És de pastament i fermentació lenta. Pot ser blanc o moreno, segons el grau de refinat de la farina emprada. El pa que menjaven els pagesos durant l'època musulmana es feia amb farina sense refinar i d'això, en tenim constància amb les paraules de Ramon Llull: «Honradament menjà d'aquell pa negre que el pagès menjava...»

Així, el pa original i tradicional és el pa obscur (moreno). La seva olor és un poc més forta que la del blanc, la molla és de color marró més o manco obscur i la crosta és més gruixuda i fosca, i perllonga la seva conservació. És un producte sense additius químics i que l'endemà és tan bo com el dia anterior.





Pa de xeixa

Pa generalment de forma rodona elaborat en farina de blat xeixa, un cereal autòcton molt antic, que s'està recuperant a **Mallorca** i a **Menorca**. Un cop panificat amb llevat mare i fermentació lenta, té unes característiques més digestives, un sabor i aroma més intens i el seu índex al·lèrgic és pràcticament inexistent, a causa del seu baix contingut en gluten. El pa moreno de blat xeixa és més bo al dia següent i es conserva durant uns 4 o 5 dies.





Llonguet

Pa petit oblong, de color molt pàl·lid, amb la molla elàstica i esponjosa. La part superior està travessada per un solc longitudinal. Se sol dir que com millor és la qualitat de la farina i més cura es posa en l'elaboració del llonguet, més profund és el tall central. Es menja en entrepà.

En el *Die Balearen* (1869-1891) l'arxiduc Lluís Salvador ja fa referència als llonguets i al seu consum a Palma: "... els ciutadans no mengen tant de pa com la gent del camp, però en canvi és normalment de millor qualitat; prefereixen els panets, que són pans petits allargats, ben cuits, molt blancs, amb un tall enmig".

En el llenguatge popular un 'llonguet' també és una persona que ha nascut o viu a Palma. Aquesta forma d'anomenar els habitants de Palma prové que els llonguets són un tipus de pa típic d'aquí i que no s'elaborava als pobles.



Magraneta

Panet petit, individual, de base rodona, poc rugosa que forma una cúpula semiesfèrica esclafada. Està visiblement dividida en vàries parts per la presència d'uns cruïls superficials curvilinis en forma d'aspa. Recorden les clivelles que formen les magranes quan ja són ben madures i es cruien.

S'elabora a partir d'una massa blana que conté, a més de farina de força i llevat, alguns o tots aquests ingredients addicionals: ous, llet i petites quantitats de sucre. És poc compacta, blana, tendra i esponjosa i té un lleuger punt de dolçor. Juntament amb el llonguet i el panet d'oli s'utilitza per fer entrepans de patés, sobrassada o xocolata, entre d'altres.



Panet d'oli

Panet longitudinal amb les puntes esmussades i bombat per la part superior, amb un crui profund i allargat que forma dos semicilindres de superfície llisa ben diferenciats. Fet amb farina de força i llevat, té com a ingredient diferenciador l'oli d'oliva que li proporciona una textura tendra, gens compacta i molt lleugera. A més de sal, sol dur opcionalment un pic de sucre.



Cóc

Els cócs són panets petits en forma de barreta, fets amb farina, aigua, llevat i sal, o de sèu amb els anteriors ingredients. Són més bastos que els llonguets, més blans i més tirosos. A Ciutadella, diuen cócs als pans individuals de pasta de pa, mentre que a la resta de poblacions de l'illa de Menorca, panets. És el pa ideal per als entrepans a Menorca, amb panxa, de pilotes, de sípia, de carn amb salsa, de llengua amb fesols, de companatge, etc.

El cóc té història i tradició i és present des de fa més de cinc-cents anys a les regions de parla catalana, si bé la forma, dimensions i ingredients varien molt segons les contrades.



Viena

El pa de Viena és un pa enriquit amb mantega o saïm, ous i sucre. D'origen vienès com indica el seu nom, probablement ens va arribar de des de França en el segle XIX i després a les Illes Balears, i es considera un pa típic de les Illes Balears.

És un pa de base quasi ovalada, més llarg que ample, amb dos o tres talls a la part superior. És tendre i lleugerament dolç. És un panet per fer entrepans, que va bé tan amb farciments salats com dolços, especialment amb xocolata.



Galetes d'oli

Les galetes d'oli es fan amb farina, oli, llevat i sal. Tenen forma ovalada amb una petita depressió en el centre. La mida és variable i no arriben a 1 cm d'alçada. Són de llarga durada, dures, molt friables, gens elàstiques i tenen un sabor suau que les fa molt apropiades per servir de substrat d'altres productes (sobrassada, formatge, patés) als quals no emmascara el gust. Els darrers anys ha augmentat considerablement el consum de galetes d'oli integrals.

La pasta de la galeta probablement ja era coneguda en l'època medieval, però el seu consum es va fer més extens durant el segle XVIII amb l'expansió de la navegació. De les galetes, en deien «pa de barco» o «biscuit de mar» ja que els vaixells en portaven una bona provisió per la seva utilitat en l'alimentació dels mariners en les llargues travessies.



Fotografia: Tolo Ramón



Galetes fortes d'Eivissa

Espècie de pa de forma rodona i plana, elaborat sense llevat, amb aigua, farina i sal, de consistència dura i forta, i molt esmicolable. Són com una galeta d'oli, però amb un diàmetre cinc vegades més gran. Originàriament era un aliment destinat als mariners, ja que la manca de llevat feia que duressin molts de dies sense perdre's. Només se'n fan a Eivissa.



forn i tradició

Panes de Forn

icomercç

CONSELLERIA
TRIBAL, COMERC
I REGISTRE

idi

Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears

ASSOCIACIÓ DE
FORNERS D'ISLES
DE LES ILLES BALEARS

Pa d'a qui

forn i tradició

Aquesta bossa pot contenir...
un pa d'obrador, autèntic i honest;
un pa que ens cuida, amb sabor, fet a mà.

Els vostres desitjos...
l'aroma d'un pa acabat de fer, el gust de la memòria,
del pa de pagès, de les torrades, del llonguet, d'un panet d'oli.

La vostra consciència...
la qualitat del pa i el respecte per aquest producte;
pans naturals, de xeixa, d'espelta, de sègol, ecològics.

La vostra confiança...
l'experiència del forner, les matinades, la massa mare, el temps;

La vostra fidelitat

Gràcies

Pa
d'a
qui

forn i tradició



Pa
d'a
qui

forn i tradició