

Setembre social | | Actualitzat el 05/01/2019 a les 19:29

Mas Corcó: el pagès que fa de forner i el forner que fa de pagès

Un forn situat entre els camps de cereals de la Teuleria de Corcó importa l'esperit dels 'paysan-boulangers' francesos a Manlleu | El forn de la cooperativa Mas Corcó Pagesos Forners utilitza varietats tradicionals i antigues recuperades en els camps que es cultiven ells mateixos



Manel Macià, Montse Niubó i Ivan Hernández, tres dels quatre socis de Mas Corcó Pagesos Forners. Hi falta Debby Parris | Sara Blázquez

Manel Macià ja feia anys que cultivava cereal a la Teuleria de Corcó seguint els principis de l'agricultura ecològica, després de sentir-se «expulsat» del seu Vallès natal per l'expansió poligona industrial. Les 10 hectàrees de cultiu, però, no donen per més si més enllà de l'agricultura ecològica no s'hi aportava algun altre valor afegit. I vegetarians com s'havien anat convertint, difícilment podia venir de l'engreix de porcs o vedells. Ivan Hernández, per la seva part, feia anys que exercia de professor de filosofia. Primer a Sabadell, més tard també a la Salle de Manlleu. Va ser en aquest temps quan Macià i Hernández van viure plegats a la Teuleria de Corcó mateix, entre 2001 i 2007, quan va començar a germinar la idea que força anys més tard, el 9 de juny de 2018, es convertia en tota una realitat: la inauguració de Mas Corcó Pagesos Forners.

Abans l'antiga quadra de vaques de la Teuleria, on ara hi ha l'obrador i la botiga, envoltats dels camps on es cultiva el cereal, ja acolliria un projecte d'horta ecològica gestionat per la filla de Macià. I mentrestant, Hernández deixava les classes per submergir-se en el que ja havia estat una vocació de molts anys enrere: el pa i els pastissos. Se n'anava a França amb la seva

companya, que hi estudiava filologia francesa, i allà aprenia a fer de forner en la prestigiosa École Française de Boulangerie et Pâtisserie d'Aurillac. D'allà a treballar en una no menys prestigiada fleca orgànica però d'alt estànding anglesa, Dalylesford, per acabar, ja amb el projecte del que havia d'acabar sent Mas Corcó Pagesos Forners al cap, a Haddie & Trilby, més dimensionada a la mesura humana i del que podia ser el projecte propi.



Ivan Hernández enforant alguns dels brioixos que elaboren a Mas Corcó Foto: Sara Blázquez

Hernández i la seva companya, Montse Niubó, també exprofessora com ell, tornaven a Manlleu amb tot el pòsit dels *paysan-boulangers*, els pagesos forners, una espècie més que protegida i valorada a França. I encara amb ells dos a Anglaterra, a l'altre extrem del fil de projecte que estava neixent, a la Teuleria de Corcó, Manel Macià, també de la mà de la seva companya, Debby Parris, ja començava a plantar les primers llavors del cereal amb el que la primavera de 2018 s'elaborarien els primers pans i brioixos del nou projecte. I així, el 9 de juny Mas Corcó es convertia en una realitat.

«El producte ecològic no ha de ser un producte elitista»

Una fleca entre els camps de cereal ecològic que després es convertirà en pans, brioixos o croissants. No és l'únic tret distintiu de Mas Corcó Pagesos Forners, com no ho és el model empresarial cooperatiu que amb tot el convenciment del món van aplicar al seu negoci els quatre socis del mateix. Ho és també l'esperit de la reutilització. Des de la maquinària de l'obrador, amb una pastera de Mallorca i una de Sentmenat, o el forn, d'Alacant, o la laminadora, de Cartagena. També en el cartronatge i la papereria que utilitzen, recuperat de l'antiga pastisseria Roca de Manlleu.



Manel Macià mostra alguns dels productes de Mas Corcó Pagesos Forners Foto: Sara Blázquez

Ho és també, però, allò relacionat amb el producte, així com l'esperit del negoci: apropar el producte ecològic a una massa de població més gran de la que habitualment sol arribar. «El producte ecològic no ha de ser un producte elitista», asseguren. D'aquí que en fixar el preu redueixin marges destinats al seu benefici alhora que cuiden les matèries primeres i treballen amb estàndards de qualitat de tal manera que, en paraules d'Hernández, «amb tota la modèstia del món, procurem fer croissants que es puguin menjar a París». Ho aconsegueixen substituint el llard de porc o el greix de vaca per una mantega exquisida importada de França, i això que junt amb el cacau, aquest és l'únic ingredient que no és de proximitat. També ho són, per exemple, la ceba, tomàquet, carbassó o pebrot amb què condimenten les *focaccies*, tot ecològic i cultivat en la mateixa finca de la Teuleria de Corcó.

La moltura, l'únic que fan fora de la finca, la fan a la Farinera Ylla de Vic, en un molí a la pedra certificat ecològic, però també en menors quantitats en molins més petits, com la Farinera Pous de Bellver de Cerdanya o al de Triticatum, una associació de recerca de varietats antigues de blat de Sales de Llierca. Varietats antigues i tradicionals que ells també recuperen en el blat que cultiven i amb el que fan els pans de Mas Corcó, des del forment osonenc al valuós Florence Aurore, el blat persa o *kamut*, l'espelta gran o el roig de Burdeus. Varietat antiga aquesta última difícilment panificable, ja que és molt poc glutinosa, però que li dona al pa uns aromes i sabors molt especials i que barrejada amb Florence Aurore aconsegueixen un pa amb les qualitats tècniques d'una varietat però amb les organolèptiques de l'altra.

Amb tot, Hernández explica amb passió que també treballar a la carta, com en el cas d'aquell client vegà pel qual puntualment elabora brioixeria amb margarina vegetal. O aquest dissabte 5 de gener que van fer, seguint un encàrrec, la Galette de Rois, un pastís de pasta de full farcit de crema d'ametlles que a França es menja el dia de Reis i durant to el gener i que a dins porta algunes sorpreses, com en el nostre tortell de Reis.

Un punt de segó i de salut al pa

I finalment, la salut, «bàsica per a nosaltres, que produïm aliments». No treballen pans amb farines blanques, tot i fer alguns pans -com el NTB, sigles de No Tan Blanc- que per apropar-los als gustos més estesos entre la població, aparentin ser gairebé blancs. Ho aconsegueixen afegint, en funció del tipus de pa, més o menys quantitat de segó, l'escorça de la grana del blat. Hores d'ara la majoria de fleques treballen exclusivament amb la flor de la grana, formada bàsicament per midó, que és el que li dona el color blanc al pa. El puntet de segó, però, li dona minerals, proteïna i conserva el gèrmen del blat, amb greixos essencials molt bons per a la salut. La diferència no és banal. La farina molta sense gèrmen a la majoria que utilitzen la majoria de forns pot arribar a durar anys; al que manté el gèrmen, com a molt tres mesos. «Sempre treballem amb farina fresca, tenim com a molt tres mesos per gastar tota la farina que molem», explica Hernández.



Alguns dels pans elaborats a Mas Corcó amb el cereal cultivat a la mateixa finca on tenen el forn Foto: Sara Blázquez

I finalment, però no menys important, l'aportació femenina al projecte de Montse Niubó i Debby Parris en la comercialització i la logística. Una logística que, per exemple, porta els pans de Mas Corcó Pagesos Forners més enllà de la botiga, també els dilluns al mercat de Manlleu o la resta de setmana a Morera Agrocomerç de Manlleu mateix, o bé en comerços agroecològics de la resta de la comarca i alguns restaurants i establiments de turisme rural que en saben valorar la qualitat, però també els principis i l'esperit de tot allò que envolta el projecte d'economia social i solidària de Mas Corcó Pagesos Forners.