

Con el apoyo del autor de la novela Pa Negre, Emili Teixidor, y los actores revelación que ganaron un Goya por su interpretación protagonista en la película de Agustí Villaronga

Manlleu recupera el Pan Negro

Francesc Altarriba (Bonblat) elabora una versión con ingredientes de calidad en contraposición al pan de posguerra, que será presentada el 13 de abril entre telares

Manlleu ha recuperado el pan negro de la posguerra catalana. El ayuntamiento de esta población ha apoyado la iniciativa de Francesc Altarriba, propietario del Taller Gastronómico del Pan Bonblat, de volver a elaborar este producto que tantas personas alimentó en una época de hambre, miedo y miseria, en homenaje al best-seller "Pan Negro" del escritor catalán Emili Teixidor, y a la película de Agustí Villaronga basada en esta obra ambientada en la comarca de Osona y premiada con 9 estatuillas en la pasada gala de los Goya. Dos de estos galardones fueron para los jóvenes actores revelación, Francesc Colomer y Marina Comas, vecinos de Manlleu y Torelló respectivamente, y que en el film tienen un papel protagonista dando vida a unos inquietos niños del bando de los perdedores, Andreu y Nuria.

A pesar de que el aspecto y sabor del pan negro de la posguerra no era ninguna maravilla porque los trigos de la época eran de poca calidad, si que éste era uno elaborado con un valor nutritivo que alimentó muchas bocas. En la recuperación de este producto, con una finalidad muy distinta a la de entonces, Francesc Altarriba ha pretendido respetar el máximo la fórmula, forma y estructura de antaño, pero ha dotado al producto de alma y virtud, consiguiendo un alimento equilibrado y placentero al paladar, a través de la combinación de 10 cereales.

Presentación en el Museo Industrial del Ter, con Francesc Colomer y Marina Comas como protagonistas

La presentación de esta nueva versión de pan negro tendrá lugar el miércoles, 13 de abril, en el Museo Industrial del Ter, a partir de las 20.30 horas. La hilatura y la manera de vivir de la gente de los años cuarenta quedan reflejados en la película de Villaronga, siendo éste uno de los motivos de la elección del marco. Las escenas de fábrica precisamente fueron grabadas en la antigua manufactura Can Llanas de la población.

Este acto estará presidido por los alcaldes de Manlleu y Torelló, Pere Prat y Miquel Franch, respectivamente, y contará con la participación de Francesc Colomer y Marina Comas, que acompañarán a Francesc Altarriba en la presentación del pan y en la posterior cata. Seguidamente se proyectará la película, en un pase abierto a todas las personas que deseen verla.

A pesar de que no han trascendido los detalles de cómo será el Pan Negro del 2011, Altarriba reconoce haberse informado sobre la manera como se hacía este elaborado en los pueblos rurales de la época. La textura gruesa y el color oscuro del pan lo daba el salvado, una de las cubiertas oscuras del trigo, ya que era tiempo de aprovecharlo todo. Altarriba ha conseguido también un pan de tonalidad morena, actualmente utilizando una fórmula equilibrada y limpia de cereales, empleando un total de 10 distintos. El propio Emili Teixidor, autor de la renombrada novela, ha ofrecido a Altarriba sus recuerdos sobre este pan que se podía acompañar –con suerte– sólo de otros alimentos básicos (aceite, vino, azúcar...).

Además de ser un reconocimiento al éxito de la novela, película e interpretación de los actores locales, quien lo desee podrá degustar este recuperado Pan Negro, que estará presente en las panaderías Altarriba de Manlleu y Torelló; en Barcelona se encontrará en Hänsel, un nuevo concepto de local basado en el buen tratamiento del pan que este empresario de Manlleu tiene en la calle Provenza, y también se podrá consumir en los mejores establecimientos gastronómicos del país.