

El autor, Francesc Altarriba, destaca su calidad en contraposición al pan de la posguerra, que ha vuelto a la actualidad tras el éxito del best seller y el film “Pan Negro”

Se presenta en sociedad el Pan Negro del siglo XXI

El acto, organizado desde Manlleu (Barcelona), cuenta con la presencia de los actores Francesc Colomer y Marina Comas, premiados con un Goya, y el apoyo de Emili Teixidor



Francesc Colomer, Francesc Altarriba y Marina Comas en el momento de presentar el Pan Negro

Pasado y presente se han unido en un pan al que se le augura un buen futuro. Se trata del Pan Negro del siglo XXI, un producto creado por Francesc Altarriba, profesional del sector que desde Manlleu ha recuperado este elaborado de posguerra haciendo una versión de calidad, con alma y un sabor extraordinario, propiedades totalmente opuestas a lo que había sido un producto infravalorado en una época de poca opulencia pero, en cambio, con un alto valor nutritivo.

Sin duda que en la recuperación de este producto hay inherente un reconocimiento al éxito del best seller de Emili Teixidor, “Pan Negro”, polifacético escritor natural de Roda de Ter (Barcelona), y a los jóvenes actores de Manlleu y Torelló, Francesc Colomer y Marina

El Pan Negro, según su autor

Francesc Altarriba es propietario del único Taller Gastronómico del Pan, Bonblat, que existe en el país. Tiene referenciados más de 500 tipos de pan, todos ellos ideados en Manlleu, localidad desde donde opera en el sector hace ya más de un cuarto de siglo. Ahora, el catálogo de Bonblat se incrementa con una creación especial, el nuevo Pan Negro, un producto equilibrado que el empresario catalán ha elaborado recuperando el pan típico de la posguerra catalana, combinando una decena de cereales distintos, con una fórmula equilibrada que lo lleva a afirmar que *“éste se puede considerar un pan 10, con alma y grandes cualidades alimenticias que enaltecen su digestibilidad y, como no, le confieren la etiqueta de altamente saludable”*. Altarriba explica el porqué, el cómo y de qué manera ha creado el Pan Negro del siglo XXI en la siguiente entrevista.

-Francesc, ¿cómo se ha elaborado el pan negro?
“Se ha hecho con 10 ingredientes autóctonos de la tierra, una compilación cuidada de cereales con una base principal de trigo, además de alforfón, avena, centeno, sorgo, maíz, cebada, mijo, sésamo y linaza”.

-¿Porqué esta extensa variedad de cereales?
“Para ser el máximo de respetuosos con el pan negro de posguerra hemos trabajado con un tipo de trigo proteico para poder compensar la carencia otros ingredientes, especialmente del gluten. La selección de cereales se ha hecho pensando que hace 70 años, en tiempos de pobreza,



Comas, quienes por su brillante interpretación en la película homónima de Agustí Villaronga, ambos consiguieron un premio Goya. Y, como no, una implicación muy directa de Manlleu con las imágenes que han dado la vuelta al mundo tanto a través de fotogramas como de la descripción mediante la novela, parajes muy propios de la comarca de Osona, con un trato diferencial por la hilatura, con escenas presentes en el film grabadas en Can Llanas de Manlleu, localidad con un importante pasado industrial textil.

La *première*, en Manlleu

Con el pan como gran protagonista y con la presencia de todos estos personajes mencionados, ha tenido lugar la presentación en sociedad del nuevo Pan Negro, con el Museo Industrial del Ter como marco. La apertura del acto ha ido a cargo del alcalde de Manlleu, Pere Prat, seguido de la intervención de los jóvenes actores Francesc y Marina, que una vez más han hecho gala de su simpatía y espontaneidad.

Una grabación sobre su proceso de elaboración, con imágenes intercaladas de los parajes donde se grabó la película y de los actores, ha empezado a dar pistas sobre cómo sería el nuevo Pan Negro, una *première* que seguidamente Francesc Altarri-

el pan se elaboraba en función de los que había en un momento y en un territorio determinado, algunos más abundantes que otros pero siempre con el trigo, más o menos limpio de capas, como hilo conductor. Por eso hemos combinado hasta 10 cereales”.

*-¿Con qué finalidad?
“La de conseguir un pan de miga oscura para recuperar el conocido pan negro, pero con ningún otro parecido más que la tonalidad morena respec-*

to a su predecesor, un alimento en aquel momento rico en valor nutritivo pero sin virtud ni sabor. Nosotros hemos pretendido volver a hacer este producto pero con el objetivo claro de que fuera un pan con alma y sobre todo saludable, con una textura y gusto adecuados a los nuevos tiempos, para hacer bocados totalmente agradables al paladar. Por lo tanto, perseguíamos un objetivo muy diferente al de los años 40, cuando la gente rehusaba este pan en favor del blanco”.

*-En este sentido, también se ha cuidado la forma, ¿verdad?
“Sí. Lo hemos formulado como un pan práctico a la hora de tenerlo en mesa, diseñado especialmente para partir con las manos sin hacer migajas. Este pan, con esta forma, aparte de estético permite disfrutar de la simbología típica de los buenos panes, que es compartir y ofrecerlos dando al prójimo alimento, salud y amistad”.*

*-¿Cómo ha sido su proceso de fabricación?
“Su elaboración parte de una base hecha de avena y alforfón formando una masa madre natural de 24 horas. En su proceso de fabricación hay tres fermentaciones, una primera en bloque, una segunda*

(...)

en bola y una tercera una vez formado el pan, antes de la cocción en horno de piedra refractaria“.

“Esta cocción lenta sobre piedra le otorga el carácter típico del pan hecho a la antigua con una miga húmeda y una corteza crujiente y homogénea. Y todo este proceso permite obtener un pan bajo en azúcares muy sano y digerible para el organismo, siendo un regulador natural del aparato digestivo. Todo ello lo convierte en un pan 10, equilibrado y de propiedades organolépticas extraordinarias“.

-¿Porqué se recupera el Pan Negro desde el corazón de Catalunya?

“Esta iniciativa tiene como fundamento el reconocimiento de nuestra ciudad hacia dos actores locales que han triunfado con una película basada en el best seller de Emili Teixidor, el cual no ha dudado ni un instante a explicarnos sus recuerdos sobre el Pan Negro que da título a su novela, en cuya trama describe una acción que pasa unos paisajes muy nuestros. Las escenas de fábrica que salen en la película se rodaron en Manlleu y, siendo profesionales del pan, parece lógico que desde aquí había que impulsar la recuperación del Pan Negro, una iniciativa que ha contado con el total apoyo del ayuntamiento, ha sido arropada por los jóvenes actores Francesc Colomer y Marina Comas, y ha tenido el aval del propio Emili. A todos ellos, muchas gracias“.



ba ha mostrado, poniendo al descubierto todas las virtudes que caracterizan al nuevo producto y que los asistentes han podido degustar con todos los sentidos; y es que, tras unas palabras finales del alcalde de Torelló, Miquel Franch, se ha procedido a una especial cata de Pan Negro, acompañada de otros ingredientes básicos de la tierra, como el aceite, la sal, el vino, etcétera. Un pase en abierto de la película “Pan Negro” que acaparó hasta 9 estatuillas en los pasados Goya y fue reconocida con 13 premios Gaudí, ha cerrado este encuentro social.

Emili Teixidor relata a Francesc Altarriba sus recuerdos del Pan Negro

A pesar de que no ha podido estar presente en el acto al estar convaleciente, el autor del best seller “Pan Negro”, Emili Teixidor, ha aplaudido la iniciativa de Francesc Altarriba, que desde el primer momento ha tenido el apoyo unánime del ayuntamiento de Manlleu para hacerse realidad. Emili Teixidor explicó a Altarriba sus recuerdos infantiles en relación al pan negro de la posguerra catalana, conocimientos que el empresario ha aplicado para hacer el producto actual. Por compromisos profesionales, Agustí Villaronga y la productora de la película, Isona Passola, no han podido asistir al acto barcelonés, pero se han interesado también por el nuevo Pan Negro, producto del que se les han hecho llegar ya unas muestra.

El Pan Negro del Siglo XXI es una pieza prácticamente redonda muy parecida al pan artesano catalán de siempre, de tonalidad oscura, y textura y sabor muy agradable al paladar. Cada pieza contiene hasta 10 cereales distintos y se ha concebido como un producto de gran calidad, de miga húmeda y consistente, horneado sobre piedra refractaria que le otorga una corteza como la del pan elaborado a la antigua.

Un pan que todo el mundo puede probar

Aunque la iniciativa nace del corazón de la comarca de Osona, este producto se comercializará a través de las panaderías Altarriba de Manlleu y Torelló, y en el nuevo concepto de horno de Barcelona llamado Hänsel (Provenza, 237), pero también se podrá pedir en los mejores locales gastronómicos del país. Además, se atenderán los pedidos de particulares que deseen probar el Pan Negro, llamando al 93 850 67 02 (Bonblat) o enviando mensaje mediante la dirección de correo electrónico info@bonblat.com, haciéndoles llegar la cantidad deseada, con transporte especial, a cualquier lugar del territorio nacional.