

Fleca banyolina centenària

Un llibre, titulat 'Quan el pa és la meva vida', recull la història del forn de pa i pastisseria Figueras, que té l'origen a Palamós fa 103 anys

Arran del centenari de l'inici del negoci, que va ser el 2016, el forn de pa i pastisseria Figueras, de Banyoles, acaba de publicar un llibre en què es repassa la història de l'establiment i la vida de les quatre generacions de la mateixa família que l'han tirat endavant. Quan el pa és la meva vida (MMV Edicions), el firmen el flaquer i pastisser Jaume Figueras Pi (l'actual responsable) i el periodista Jordi Nierga, i hi escriu també Miquel B. Costabella, de qui Figueras Pi va aprendre molt. El llibre permet captar l'evolució del sector i la que s'ha experimentat en aquest cas concret, però alhora traspua una forta relació sentimental de Figueras Pi amb la feina. "Treballo molt, però tinc la sort que el que faig m'apassiona", afirma. Algunes de les fotografies que il·lustren el llibre donen fe de com han canviat els temps

L'origen del negoci, el trobem a Palamós, on la primera generació –formada pels besavis Jaume Font i Dolors Porxas– va obrir el primer establiment el 1916. Sis anys més tard, però, ja es traslladarien a la ciutat de l'estany, al carrer de Sant Martíà. En uns baixos, hi van obrir la Panaderia Primavera, on venien el pa, mentre que, l'obrador, el tenien a la placeta de Sant Pere. Al lloc on són ara, a la plaça dels Estudis, davant del Museu Darder, hi van anar el 1932. Aleshores el nom de la fleca era Font i no seria fins que la filla dels pioners, la Maria, es va casar amb en Just Figueras que aquest cognom va a passar a ser el del negoci. Era el 1943. A aquesta segona generació, li va tocar una etapa de continuïtat, a base de pocs tipus de pa i generalment, grans; però la següent (formada pel matrimoni Jaume Figueras Font i Dolors Pi) va haver d'assumir la transició de la venda de pa a la incorporació de productes de pastisseria, així com la primera gran reforma de l'establiment. L'actual generació, encapçalada per Jaume Figueras Pi i la seva dona, Balta Pérez, representa uns temps molt diferents. Per exemple, Figueras Pi ja no és autodidacte, com els seus predecessors, sinó que es forma a l'Escola de Flequers d'Olot i s'implica en projectes de recuperació de les farines antigues.

En el llibre es descriuen els productes de més requesta de can Figueras (els brunyols, les cansalades, les tortades...), es ressegueix el calendari amb les corresponents feines a l'obrador i, finalment, es donen les receptes d'algunes de les elaboracions habituals.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 28-10-2019, Pàgina 30

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1686600-fleca-banyolina-centenaria.html>