

# Un tortell de reis amb caganer, fava i barretina

Està fet amb farina ecològica i el seu creador, Albert Serralvo, és la sisena generació de flequers de la família a Melianta



Albert Serralvo, creador del tortell EPA.

La fleca Pa de Can Maula de Melianta ha creat un tortell de Reis republicà que, al seu interior, a més de la tradicional fava, amaga una figureta d'un caganer. A més, s'acompanya amb una barretina. A més, el brioix està fet amb farina ecològica i, a l'hora d'amassar-lo, s'aposta pels ingredients de proximitat. El seu creador, Albert Serralvo, més conegut com l'Albert de Can Maula, és la sisena generació de flequers d'una família que va començar a fer pa el 1876. Explica que va decidir substituir la figureta del rei per la del caganer perquè volia posar "una cosa més nostrada, catalana i de la terra" a l'interior del tortell, i que aquesta és la idea que "més patxoca" li va fer.

Farcit de massapà, de nata o de trufa. I amb la tradicional forma rodona d'un tortell de Reis. Però aquí, si bé a dins també s'hi amaga una fava, no hi ha la tradicional figureta d'un rei. I la corona amb què es premia qui la troba, s'ha substituït per una barretina.

És la particular proposta que fa la fleca Pa de Can Maula de Melianta, un nucli de Fontcoberta, per al proper 6 de gener. El seu propietari, Albert Serralvo, ha creat el tortell de Reis republicà. Es comercialitzarà el proper 5 de gener, la vigília del dia de Reis, i aquells qui en vulguin un ja el poden encarregar.

El tortell s'elabora amb farina ecològica de la Farinera Coromina de Banyoles, de manera artesanal, i aposta pels ingredients de proximitat. "És un tortell de quilòmetre zero, fet a casa nostra. M'encarrego d'elaborar la massa, la barretina la fem nosaltres mateixos i els caganers els vaig a comprar a una parada que hi ha instal·lada durant aquestes festes de Nadal a Girona", indica Serralvo.

Del rei al caganer Prescindir de la tradicional figureta del rei es converteix en el tret més característic del tortell i el seu lloc l'ocupa un caganer. "Hi volia posar alguna cosa ben nostrada, més catalana i de la terra, i la idea que més patxoca em va fer va ser la de fer servir un caganer, molt habitual també per aquestes dates en els pessebres", argumenta.

"Com que aquest personatge no porta corona, aquest tortell tampoc en té i al seu lloc hi hem posat una barretina", afegix l'Albert de Can Maula. De fet, la barretina és un element que ell mateix ha fet a mà. El brioix manté la tradició d'amagar-hi una fava, que obliga qui la troba a pagar el tortell. El producte ve acompanyat de la frase "A Can Maula no tenim rei". Serralvo ho justifica dient que l'establiment, allò que fa són "tortells republicans amb fava i barretina".

Albert Serralvo és la sisena generació de flequers de Can Maula i la seva família va començar a fer pa el 1876. Els inicis se situen a Banyoles, quan un dels seus avantpassats, que era picapedrer, coïa ceràmiques i aprofitava l'escalfor del forn per escalfar el pa dels veïns. Poc després, en aquella casa es va començar a fer pa i a coure'n, el pas previ a l'obertura de la primera botiga.

Un dels seus oncles va desertar d'una guerra i es va acabar instal·lant a Bèlgica, on va obrir una 'boulangerie'. Aquests anys a l'estranger li van permetre aprendre diverses receptes, com ara la dels panets. Un coneixement que va portar després a Banyoles per convertir Can Maula en una fleca amb receptes que encara no es feien en cap altre lloc.

Serralvo es va instal·lar a Melianta, a Fontcoberta, on va inaugurar-hi la fleca Pa de Can Maula el setembre del 2018 per continuar d'aquesta manera amb la tradició familiar. El pa que s'hi fa és artesà, amb productes naturals i farina ecològica de la Farinera Coromina.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2236350-un-tortell-de-reis-amb-caganer-fava-i-barretina.html>