

Han acordat els horaris de pagès amb els tradicionals dels flequers: l'Ivan i en Manel van importar a Manlleu la figura del paysan boulanger francès i han fet de la Teuleria del Corcó una masia agrícola que també és forn de pa. Van decidir coure sempre el pa de dia, menys el divendres: llavors enfornen de nit per fer feliç una clientela fidel que vol començar bé el cap de setmana.

text /

Berta Gusi

foto /

Dani Codina



Pagesos i forners

L'origen de l'amistat entre les parelles de la Teuleria del Corcó, convertides en sòcies d'una cooperativa, es remunta a vint-i-un anys enrere. L'Ivan, nascut a Sabadell, va trobar feina, casualment, a l'escola La Salle de Manlleu, i es va allotjar a casa d'en Manel i la Debby. Havia de ser temporal, però s'hi va quedar sis anys. Més tard, va conèixer la Montse, una vigatana amb qui decidiria fer un canvi de rumb a la seva vida i abandonar la docència per marxar a França, l'any 2010. Allà va sorgir l'oportunitat de cursar una formació professional de fleca reglada i li va sortir feina de seguida.



Ens trobem una tarda de divendres d'una primavera que vol ser estiu. Aquest matí han treballat i ara els espera el torn nocturn. És l'única nit de la setmana que l'obrador de La Teuleria de Corcó es posa en marxa. L'objectiu és oferir pa i brioixeria als matiners que s'acostin el dissabte a aquest punt de la Plana de Vic. Ivan Hernández i Manel Macià semblen cansats, però em reben amb un somriure. Forners i pagesos, pagesos i forners. El camp i la fleca. Dues maneres de viure que s'han barrejat com l'aigua i la farina per donar a llum el projecte Mas Corcó Pagesos Forners en una masia osonenca del 1906.

Sona la ràdio de fons, m'expliquen que sovint l'escolten quan treballen, i aviat arriben Montse Niubó i Debby Parris, les seves companyes, que m'ofereixen aigua fresca i un llaminer *lemon drizzle* anglès. "És com un borratxo de llimona, dura molts dies", explica l'Ivan mentre talla el pastís.

L'origen de l'amistat entre aquestes parelles, convertides en sòcies d'una cooperativa, es remunta a vint-i-un anys enrere. L'Ivan, nascut a Sabadell, va trobar feina, casualment, a l'escola La Salle de Manlleu, i es va allotjar a casa d'en Manel i la Debby. Havia de ser temporal, però s'hi va quedar sis anys. Com a anècdota, aquest antic professor de Filosofia explica que, entre els alumnes de la seva primera promoció en aquell centre, hi havia l'actor i humorista Peyu i l'actriu Mima Riera.

Al país del bon pa

Més tard, va conèixer la Montse, una vigatana amb qui decidiria fer un canvi de rumb a la seva vida i abandonar la docència per marxar a França, l'any 2010. Allà va sorgir l'oportunitat de cursar una formació professional de fleca reglada i li va sortir feina de seguida. "França és el país per excel·lència per aprendre l'ofici de forner i et faciliten que et puguis reciclar professionalment, a certa edat." Però la inquietud de l'Ivan per aprendre el va dur fins a la Gran Bretanya, on va portar a terme unes pràctiques i, més tard, va rebre una oferta de feina de flequer.

Mentrestant, a Manlleu, en Manel i la Debby, propietaris de la finca agrària La Teuleria de Corcó, administraven nou hectàrees de terra. "En terra de secà, això no et dona per viure. O tens bestiar o no te'n surts", asseguren. Tot i que no tenien la voluntat de gestionar una explotació ramadera, van arribar a tenir vaques, però les exigències de producció i les contradiccions de l'Administració van fer que desistissin. Van passar a fer producció ecològica de cereals, i van entendre que la solució consistia a transformar a la pròpia finca el producte que s'hi conrea per incrementar-ne el valor.



La bona entesa entre en Manel i l'Ivan, amb la complicitat de la Debby i la Montse, les seves parelles, va fer que la nova orientació de la Teuleria del Corcó s'encarrilés sense problemes. Avui ja tenen clients que fan quilòmetres per comprar els seus pans.

Per equipar el forn i l'obrador, que ocupa una antiga cort de vaques, les dues parelles estaven al cas de forns tradicionals de Catalunya i de la resta de l'estat que abaixaven la persiana. D'aquesta manera, van recuperar una maquinària i unes eines idònies per elaborar el pa artesà tal com l'Ivan va aprendre a fer-lo entre França i la Gran Bretanya.



L'Ivan i la Montse ja tenien entre cella i cella la idea de muntar un negoci. Així, doncs, inspirats en la figura francesa dels *paysans boulangers*, tots quatre van decidir unir esforços i traslladar aquest model a Catalunya: elaborar farina ecològica i oferir un assortiment de pa i altres productes de fleca. I tot això sense sortir de La Teuleria! “Aquesta empresa es va gestar, en gran mesura, per Skype des d'un sofà d'Anglaterra”, comenten amb nostàlgia.

Un cop instal·lats de nou a Catalunya, a principis del 2017, el somni d'aquest forner *sui generis* comença a prendre forma. S'inicia el procés per convertir una cort de vaques en l'obrador i la botiga des d'on atendran la clientela i, paral·lelament, es dediquen a recórrer Catalunya i Espanya a la recerca de l'equipament necessari. S'aturen a tots els forns o antigues fleques que troben i, pel camí, descobreixen una realitat que determinarà el seu negoci. Coneixen un munt de vídues i s'adonen que la manera de treballar del forner català tradicional inclou dos elements molt nocius per a la salut: la pols ambiental permanent que hi ha a l'espai de treball, a causa de la farina, i l'horari, que els tenalla, normalment de deu de la nit a deu del matí. Tots coincideixen amb l'Ivan: “A la nit s'ha de dormir, no està feta per treballar”. Per tant, a la premissa inicial d'elaborar i vendre en un lloc aïllat, s'hi afegia el fet de no voler fer pa de nit. La seva aposta era treballar al matí perquè els seus parroquians vinguessin a comprar de les quatre de la tarda a les vuit del vespre. I, excepcionalment, divendres doblarien el torn, setze hores de feina en total, per oferir pa, coques i dolços els dissabtes al matí, també.

“Els primers mesos, un home ens va dir un parell de vegades que aquí ens moríem de gana. Li vaig respondre que cada setmana sumàvem un parell de clients nous, el boca-orella ens funcionava molt bé i, el més important, oferíem bons productes”, explica en Manel.

I el temps els ha donat la raó. Al cap de sis mesos de començar a funcionar, la cooperativa ja

facturava la quantitat necessària per poder tirar endavant. Quatre anys després d'haver inaugurat Mas Corcó, el juny del 2018, l'equip prepara setmanalment 500 quilos de pa i més del 90% de la producció ja està venuda abans d'enfarinar-se les mans. “Ens arriben moltes comandes, sobretot a través de WhatsApp. La meitat del que fem es ven directament aquí i l'altra meitat la distribuïm en punts de venda, com ara botigues i restaurants, però sempre a la comarca d'Osona”, explica la Montse, encarregada de gestionar les xarxes socials del projecte.

“Vull que vinguin a comprar el nostre pa perquè és molt bo, no perquè sigui saludable, que també ho és”, l'Ivan s'expressa amb rotunditat. “I els clients que perceben la ubicació com un problema... han acabat venint puntualment cada setmana”, afegeix, enriolat, en Manel. Però el que



Farina, aigua, sal i llevat: són els únics ingredients dels pans bàsics de la Teuleria del Corcó. "No deixa de ser una barreja de farina integral, aigua i microorganismes", expliquen.



els va aportar visibilitat i els va acabar de situar en el mapa va ser guanyar el concurs Fet a Osona: Aliments Excel·lents. El seu pa 7 llavors es va endur el primer premi i la brioièria va quedar en segona posició.

Durant el primer confinament a causa de la covid-19, el 2020, expliquen que moltes persones de l'entorn s'acostaven a comprar i aprofitaven per sortir a estirar les cames. "Podien tornar a casa amb el tiquet de compra i més relaxats, després d'haver passejat pels voltants de la masia." A més, van arribar a regalar llevat, en el moment en què era escàs a les botigues.

L'ingredient màgic

La fórmula del seu èxit no té cap secret. "No és un projecte nascut d'un dia a l'altre, de manera precipitada, sinó que es cou a poc a poc, entre persones que ja feia temps que compartíem un vincle. I no oblidem que hi ha molta formació al darrere, començant com a aprenents i dedicant-hi totes les hores que calgui", asseguren. Com en tot a la vida, l'ingredient màgic és l'esforç. "Hi ha moltes persones que tenen el somni de fer-ho i n'hi ha moltes, també, que intenten dur-ho a terme, però entre una cosa i l'altra ha d'haver-hi una fase de preparació profunda, i això no és tan habitual. Cal entrar a l'ofici amb voluntat i vocació. I no és fàcil, amb 40 anys." La Debby hi afegeix: "La vida és molt llarga per fer sempre el mateix...".

Durant la conversa, pel finestral, observem el blat que ells mateixos conreen, a tocar de la porta de l'obrador. Les varietats antigues i tradicionals forment osonenc, Florence Aurore i roig de Bordeus formen part del seu paisatge habitual. "Ofereix una paleta de productes molt completa: molts tipus de pa diferents, llonguets, coques, croissants... I per això necessitem moltes varietats de farina." Les que no són seves, les compren a les farineres Illa, de Vic, i Coromina, de Banyoles. "Han de passar un doble filtre: que els blat s'hagi conreat en ecològic certificat i en territori català", expliquen.

Ens envolten pans de llavors, de panses i nous, d'olives i sajolida... "El nostre pa només porta farina, aigua, sal i llevat, que no deixa de ser una barreja de farina integral, aigua i microorganismes. No hauria de dir-se massa mare, són llevats naturals espontanis", determina l'Ivan. "El teu pa ha de tenir el segell d'identitat del teu llevat, aquesta és la gràcia, no pots fer servir el mateix que el dels altres forners." El dia abans d'amassar, alimenten amb aigua i farina aquest ferment, que l'endemà al matí haurà crescut i ja es podrà fer



servir per treballar. Comenten que aquest sistema requereix molta constància i tenen diverses còpies de seguretat d'aquesta massa al congelador, que renoven cada sis mesos. "A vegades, quan hem marxat de vacances, a l'estiu, ens hem endut potets de llevat amb farina i aigua per mantenir-lo amb vida", confessa en Manel. "El que no porta el nostre pa és, precisament, el que fa que sigui tan natural i tan digestiu. No hi ha cap additiu químic."

La maquinària de l'obrador són peces més aviat antigues, de finals dels anys 50, 60 o 70, i són el resultat dels quilòmetres recorreguts per aquests emprenedors per les fleques tancades del territori. Bocins de Sant Llorenç Savall, Mallorca, Alacant i Cartagena han trobat una segona vida en aquest espai de treball, que passa d'obrador a botiga i de botiga a obrador en un tancar i obrir d'ulls. Els mobles amb rodes faciliten aquesta transforma-

ció diària, i on, al matí, l'Ivan i en Manel havien escampat farina, a la tarda, la Montse i la Debby despatxen els clients de la cooperativa, molts dels quals ja s'han convertit en amics.

S'acosta el vespre, és hora de tornar a la feina, m'acomio i m'allunyo de La Teuleria de Corcó amb els sentits ben plens, després d'haver descobert un projecte de vida a quatre bandes funyit amb l'esforç, l'amistat, la formació i l'amor per les coses ben fetes com a ingredients essencials d'una massa cuita a foc lent en el forn del temps. 🌿

L'Ivan va deixar d'ensenyar filosofia

i en Manel es va reorientar com a pagès ecològic abans d'associar-se per fer de forners plegats.