

Una fleca del Pla de l'Estany crea, per Reis, el tortell republicà amb caganer, fava i barretina

Pla de l'Estany | 30-12-2022 | 10:17



Fleca Pa de Can Maula, de Melianta

La fleca Pa de Can Maula, de Melianta (Fontcoberta, Pla de l'Estany), ha creat el tortell republicà, un brioix que es comercialitzarà el proper divendres 5 de gener, vigília del dia de Reis, i que en el seu interior amaga una fava, la figura d'un caganer i ve acompanyat amb una barretina. Està elaborat amb farina ecològica de la Farinera Coromina, a Banyoles, és un producte artesanal que aposta pels ingredients de proximitat i el seu creador és el flequer Albert Serralvo Canut, conegut com ?Albert de Can Maula?.

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?, afegeix. Un element fet a mà per ell mateix. El brioix manté la tradició d'amagar-hi una fava, el que obliga al qui la troba a pagar el tortell. El producte ve acompanyat de la frase ?A Can Maula no tenim rei?. Ho justifica Serralvo dient que l'establiment el que fa són ?tortells republicans amb fava i barretina?.

La massa és feta al mateix establiment i els ingredients són tots ecològics, artesanals i 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.

El tortell ja es pot encarregar a la fleca i es podrà recollir a l'establiment el 5 de gener. Hi haurà dues mides i es pot escollir el farcit de massapà, de nata i de trufa.

Sisena generació de flequers

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, convertint-se en una de les fleques més conegudes de la zona.

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 de referència, 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.

Autor: Redacció