Besalú es queda sense pa del bo

Besalú, Vila Comtal | 25-11-2023 | 14:24



Fleca Artesana 'El Raconet' de Besalú

La Fleca Artesana 'El Raconet' de Besalú ha sigut, durant anys, l'únic lloc de la vila on poder comprar pa de qualitat. Aquesta fleca elabora pa integral artesà amb ingredients de qualitat i sostenibles, oferint una àmplia varietat de formats com coques, pa de ració, baguetes, minis i pans personalitzats. Una de les seves especialitats destaca pels pans cuinats en forn de llenya, amb massa mare, que ofereixen un aspecte rústic i un sabor inconfusible. La seva molla lleugera, aconseguida mitjançant la triple fermentació i l'alta hidratació, ha convertit aquesta fleca en un referent del bon pa a Besalú.

No obstant això, en els pròxims dies, la Fleca Artesana 'El Raconet' abaixarà la persiana per jubilació. Això significa que, de moment, els habitants de Besalú es veuran privats d'una font de pa de qualitat. Durant les properes festes, aquells que vulguin gaudir d'un pa bo hauran de dirigir-se a la Fleca d'Argelaguer, coneguda per la seva tradició en l'elaboració d'un pa artesà de gran qualitat, potser un dels millors de la província de Girona. Hi ha alguna opció més al municipi però de panificadora i no treballat artesà.

En els darrers temps, els productes prefabricats, les panificadores i el pa congelat han degradat l'experiència de gaudir d'un bon pa que l'endemà no hagis de llençar. Un dels obstacles que les noves generacions han de superar per mantenir la tradició de la fleca artesana és la resistència de les administracions i la seva tendència a limitar les oportunitats per als emprenedors. Vivim en un món on cada dia mengem pitjor, amb productes més cars i de baixa qualitat, des de la fruita i les verdures fins a les carns i altres aliments.

A Besalú, com en altres llocs, la manca de relleu generacional està posant en perill el futur de les fleques. La desaparició d'establiments com 'El Raconet' no només significa la pèrdua d'una tradició local sinó també la dificultat d'accedir a productes de qualitat que defineixen la cultura alimentària de la comunitat. És un recordatori de la importància de valorar i preservar les petites empreses que

contribueixen a la riquesa gastronòmica i cultural d'un lloc.

Autor: Redacció