



FORN DE PA BOSCH Esponellà

En aquest petit poble d'aproximadament 130 habitants l'únic forn que hi podem trobar és el forn de pa Bosch, el qual va néixer el 1932 en mans de l'avi de l'Esteve. Des de llavors, s'ha traspassat a les següents generacions fins arribar a dia d'avui, en el qual hi trobem l'Esteve a càrrec del negoci i de l'obrador juntament amb la seva dona, que atén la clientela de la botiga amb l'ajuda de dues noies més.

Aquest forn havia estat tota la vida un forn de pa tradicional de poble on només s'hi comprava pa, brioixeria i pastisseria fins que l'any 2000 van decidir reformar tota la botiga per poder oferir també servei de cafeteria i, d'aquesta manera, satisfer la necessitat del poble de tenir un lloc d'aquestes condicions per prendre un cafè tranquilament i fer petar la xerrada.

A més, la seva excel·lent situació a peu de carretera, la gran quantitat de gent que ve de pas els caps de setmana, l'època de cacera i la proximitat de càmpings i cases de colònies, als quals els proporcionen el pa, fan que aquest forn sigui molt visitat ja que calculen que aproximadament el 90% dels seus clients són de fora del municipi.

Amb tota aquesta feina, l'Esteve dedica tota la seva jornada laboral a l'obrador en el qual hi ha treballat sol gairebé tota la vida. La seva jornada és de les 10 de la nit fins les 8 del matí del dia següent, tenint en compte que hi pot dedicar unes hores més si la feina li ho demana. Els productes que hi elabora són totalment artesans i el pa és cuit únicament amb forn de llenya. El pa que elabora en més quantitat és el de ¼ de kg ja que és el més demandat durant el dia a dia, sense deixar de banda el de l'200 kg i, fins i tot, de 3 kg, que també poden ser molt abundants els caps de setmana. A més de tot el pa que elaboren també són reconeguts amb molt d'èxit, entre altres productes, la seva coca d'anís i la de full de cabell d'àngel que, generalment, elabora pel cap de setmana i que tenen molta demanda entre la clientela.

Tot i tanta dedicació en la feina, l'Esteve, però, diu que no l'importa treballar tantes hores i treballar-les de nit ja que li encanta aquesta professió. Agraeix la independència i la llibertat que li dona el fet de treballar sol i poder-se organitzar a la seva manera i es pot percebre en ell la gran vocació i estimació que té per aquest ofici i que ha tingut des de que s'hi dedica.



FLECA CARBÓ Banyoles

Tot i que està registrat que aquesta fleca està oberta des del 1911, la Marta Carbó, una de les propietàries actuals, està gairebé convençuda de que es va obrir uns anys abans. Tot i això, aquest any han volgut obsequiar als seus clients amb un petit detall per commemorar el seu centenari.

Els orígens es remunten en la família de part del pare de la Marta i la vocació per a l'ofici ha arribat fins a un present on encara podem trobar 4 membres d'aquesta família treballant amb cos i ànima en aquest negoci.

Concretament, són 9 persones en total dedicades a aquesta fleca, 4 de les quals, entre elles la Marta, atenen la clientela de la botiga. La resta treballen a l'obrador en el qual hi trobem dos persones que s'encarreguen de fer el pa i les altres que elaboren tota la pastisseria. La jornada laboral a l'obrador comença, normalment, a les 12 de la nit i acaba pels voltants de les 8 del matí. Durant totes aquestes hores, el pa que elaboren en més quantia i que consideren la seva especialitat és el pa de pagès cuit amb forn de llenya. Tot i que també tenen un forn elèctric i un giratori de gas, utilitzen el forn de llenya per coure gairebé tot el pa perquè consideren que el client ha de gaudir de pa de qualitat, cuit de la manera tradicional. Sense oblidar que també té molta reputació la seva pastisseria, elaborada artesanalment, de la qual en destaquen els seus bombons i els seus bunyols.

La fleca Carbó, que es troba ben bé a la Plaça Major del municipi, atrau a molts clients sobretot els dies de mercat, amb el qual s'emplena moltíssim la plaça i molta gent també aprofita per passar per aquesta fleca i deleitar els seus productes artesans. Gaudeixen també de la ubicació d'un centre d'estudis musicals molt a prop que els aporta molta clientela el dia a dia. I és que amb el marc social en què ens trobem tant de crisis com de fortes competències en venda de pa, cada vegada és més difícil que la gent s'acostumi a comprar el pa a la fleca. Per això volen transmetre i oferir als seus clients el concepte i els productes de qualitat; aquests productes totalment artesans que no trobaran a cap altre lloc que no sigui una fleca; aquesta qualitat, artesanía i tracte personalitzat que el client només podrà experimentar en un negoci d'aquestes característiques.