



FORN CRESELL
Fornells de la Selva

L'1 de Novembre de 1947 la família Cresell, que provenia de pagès, va comprar aquest forn situat a Fornells de la Selva i va començar, per casualitat, l'ofici de flequer sense tenir cap experiència familiar.

A l'edat de només 14 anys en Jordi va començar a iniciar-se en l'ofici de flequer després de que els seus pares compressin aquest forn. Transcorregut un temps, però, va decidir anar a estudiar i treballar fora del negoci familiar, amb la intenció de conèixer altres àmbits laborals. Passats uns anys, va notar que tenia la necessitat de més caliu i va tornar a reactivar el negoci familiar amb l'ajuda de la seva mare i la seva germana.

En els seus inicis, el forn Cresell només elaborava el pa en els dos forns de llenya que tenia, obtenint un pa molt valorat per la seva qualitat en aquella època. Degut, però, a l'evolució i al canvi de perfil del consumidor, el sistema i les màquines de treball es van anar adaptant a aquests canvis perquè el negoci pogués seguir endavant. Tot i així, han mantingut sempre el sistema de treball tradicional dels dos forns de llenya amb els quals elaboren les seves dues especialitats: el pa de l'àvia i el pa rodó.

Des d'aleshores, han seguit amb aquest ofici amb el seu forn i expandint el negoci a Salt i a Palau amb l'ajuda de la tercera generació de la família. Aquesta expansió també els ha servit d'ajuda per sostenir el negoci, ja que les noves competències de venda de pa i el perfil del consumidor actual, el qual valora molt més el preu del pa que la qualitat, dificulten la presència de l'elaboració artesana en aquest mercat.

Tot i aquesta situació, ells encara són partidaris de mantenir l'elaboració artesana del pa en el seu negoci ja que, d'aquesta manera, el sentiment i la il·lusió hi segueixen presents.



FORN DE PA ALIU
Girona

El primer contacte que va tenir en Salvador amb el món flequer va ser treballant en un forn durant uns quants anys, la qual cosa li va permetre agafar molta experiència i coneixement d'aquest ofici sense tenir antecedents familiars que s'haguessin dedicat a aquesta feina. Així que, per pròpia vocació i pel contacte que va experimentar, ara fa 11 anys va decidir obrir el seu propi negoci i dedicar-se, definitivament, a aquest ofici que sempre l'ha entusiasmat.

A partir de llavors no ha parat de treballar. Cada dia elabora pa artesa en el seu obrador situat a Cornellà de Terri, treballant des de les 12 de la nit fins a les 11 del matí del dia següent. Tot sol assumeix tota la feina que comporta estar a l'obrador elaborant pa cuit únicament amb forn de llenya, a més a més de tota la brioxeria artesana que també ofereixen les seves fleques. I és que prefereix dedicar a la seva feina totes les hores que exigeix l'elaboració artesana que no pas rebaixar-se a vendre pa congelat, encara que fós només una petita part, ja que, el que té molt clar, és que vol oferir pa de qualitat als seus clients. Així doncs, la seva especialitat és el pa de sola: pa de pagès, pa rústic... però, per sobre de tot, i com diu ell: "el pa de qualitat, el de veritat".

Amb tot això té l'esperança de que la mentalitat de la gent envers el pa torni a ser la d'abans (quan no existien els centres no especialitzats on actualment també venen pa), i de que amb la unificació i amb l'esforç de tots es pugui conscienciar la gent perquè valori el pa de qualitat, el que està fet artesanalment.

Arribat el dia d'avui, el seu negoci s'ha estès en forma de dues fleques més que porten el mateix nom i que també estan ubicades a Girona.