



La 'puccia ampezzana'

A vegades he pensat que a un forner progressista li cal ser artesanal, actiu, creatiu, investigador i bel·ligerant. Sovint, els fornors no tenen temps ni esme per ser-ne. La feina se'ls endú.

Ara, de vacances al nord d'Itàlia, a la part que abans de la primera guerra mundial havia pertangut a l'imperi austrohongarès, els pans i panets del Pastificio local són fets d'una munió de llavors i de fruits que a la meua infància no eren valorats.

En l'època de la infància es valorava el pa blanc, del dia. La valoració implícita del pa que vaig veure en els ulls dels homes del meu poble era que aquest havia de ser d'una flonjor ullada, tova, esponjosa, morbida, que se sol dir en italià.

Quan hi penso ara comprenc que el pa, com tantes coses a la vida, és un afer cultural. Una decisió que comprèn tota la comunitat: records i desitjos. El pa negre era el pa de la guerra, el de la gana, el de les calamitats. El pa blanc era el pa de la prosperitat. El pa de la sacietat feliç.

El pa del dia tampoc no era cap cosa menuda: menjar pa sec, remullat, estovat o llescat per fer-ne sopes formà part de la vida de la generació dels pares, tan soferts.

Ara, quan anem a una pastisseria, normalment d'un altre país, el pa és un dels indicadors de la varietat i la qualitat de la vida d'aquell



ANDREU LONCÀ

país. Al Panificio local de Cortina d'Ampezzo, situat una mica en la penombra, al carrer de sota l'església, sense les lluminositats de les botigues de roba esportiva, el pa és exposat en prestatges visibles des de davant del taulell. Preus i qualitats són visibles a ull nu. Els formats, més aviat petits.

Hi abunden els pans de colors foscos. En tinc un al davant de color negre, amb nous abundants, que menjaré amb delit abans d'iniciar una pujada rampant fins a un circ glacial. N'hi ha altres de llavors de

gira-sol, de lli, un altre amb perfum de comí i fenoll. Entre nosaltres, el fenoll té poc predicament en la confecció del pa emperò els ciutadans del nord de Itàlia n'han fet un pa que anomenen *puccia*, antic, bàsic, pla com el palmell de la mà.

La varietat i la qualitat dels pans, la multiplicitat de formes, ingredients i sabors indiquen un viure més matisat, més complex, més assentat en la geografia, més abundant, més feliç en definitiva.

Durant alguns anys vaig fer de forner ajudant el

pare, en un forn d'un poble fronterer del Baix Segrià. Només hi havia una forma única de fer el pa: pa blanc de blat en tres o quatre formats: barra o barreta, xusco (paraula que recordava el pa dels soldats dels regiments militars), panets, i pa rodó, de quart o de quilo, que era per als pagesos que vivien en torres i masos: durava més temps sense assecar-se del tot.

El pa negre era per als rars; el sense sal per als malats.

Ara, quan entro en una pastisseria com la de Cortina, trio pa negre o pa blanc segons l'humor. El perfum de la botiga m'evoca la joventut, de lluny.

A fora, un pessic de pa em calma la gana després d'una excursió exigent. Comprend el pa com un poema en decasíl·labs. O un ballarí que dansa.



A LES DOLOMITES ENCARA ES POT DEGUSTAR 'PA NEGRE', PANS TRADICIONALS FETS AMB FARINES INTEGRALS