

Forn Sistaré, predestinats a fer pa i a fer valdre el glamur del producte artesà

Els germans Pàmies destaquen per crear, inventar, atrevir-se, i desafiar reptes amb el seu pa



Els germans Pàmies, del Forn Sistaré de Reus | Reusdigital.cat

El Xavi i el Tomàs Pàmies transmeten tanta **il·lusió** per un element tan quotidià com el **pa** que agafen ganes de fer-se amb dos quilos de farina i començar a aprendre l'ofici. És clar que si portes Sistaré de segon cognom ja estàs predestinat a fer vida a l'obrador i a reclamar reconeixement pel "glamur que suposa ser artesà". És a dir, **crear, inventar, atrevir-se, desafiar reptes** i renunciar a esdevenir una patent industrial.

Les mans i el cap, la farina i l'aigua, la mel i la tinta de calamar per ennegrir un pa a petició desafiant d'un restaurant. Ser un artista, al capdavant, i recollir els fruits en forma de premis que surten de la passió i no pas de la rutina. "Nosaltres **som forners per les dues bandes** de la família", explica Xavi abans de relatar la història d'una família que dona per una sèrie de Netflix.

La història de la família

"El meu besavi, que ja era forner, va venir a Reus de viatge de noces el 1910 a visitar l'oncle, a qui li deien el *Terremoto* i que tenia el forn aquí al carrer Ample". La visita de plaer va acabar barrejant-se amb els negocis, perquè "l'oncle no tenia fills i el meu besavi va deixar-li caure -una mica murri- si coneixia algú que li pogués donar feina. Quan l'oncle li va dir que per 15 duros de plata ja s'hi podia quedar, tot va començar a rodar".



Xavier Pàmies, en un dels locals del Forn Sistaré de Reus Foto: Reusdigital.cat

Un salt en el temps ens porta cap a la dècada dels 50, quan el pastor amb precedents familiars forners arribar a la capital del Baix Camp procedent de Gratallops per muntar una carnisseria es va enamorar de la fornera de Reus que tenia a tocar de local. I, és clar, la conclusió de Xavi és que "per nassos havíem de ser forners".

De fet no li falta raó si ens atenim al **currículum familiar**. "Al meu avi, l'any 1938, l'inxampa la guerra i el fan cap d'intendència de l'exèrcit republicà per ser forner. Al meu pare, quan li toca fer la mili, l'envien a Sidi Ifni i l'acaben posant de forner. Quan em va tocar a mi fer el servei, em van dir què sabia fer. I quan els vaig dir que a casa meva érem forners, vaig acabar sent responsable de la fleca militar de Canàries. I el meu germà, que és una mica més jove que jo, va anar voluntari al camp d'aviació, on no hi havia fleca. Però quina acaba sent la seva responsabilitat? La de portar el pa", relata.



L'obrador del Forn Sistaré de Reus Foto: Reusdigital.cat

L'avi, que en la seva condició de patriarca de la família manava més que un tinent coronel, els va dir un cop tret l'uniforme que si volien treballar en l'ofici s'havien de formar. I així es van passar la segona meitat de la dècada dels vuitanta, fins a posar mans a l'obra i acabar tenint 35 treballadors en total. "Tenim menys botigues ara que no pas havíem tingut -relata Xavi-. Però és que arriba un moment, fa uns 15 anys, que ens vam dir: **centrem-nos i mirem què cal fer**. O ens traslладem i muntem una indústria més gran o continuem fent el que ens agrada. Com que hem voltat molt, vam veure que la primera opció no ens satisfieia. Nosaltres som forners abans que res. **I el que volem és fer pa**. I vam entendre que si féiem el pas de la industrialització féiem un pas enrere quant a qualitat. Som forners i sempre hem pensat que això vol dir ser de barri, de poble, destinat a fer ciutat", explica.

El pa, un aliment bàsic

No cal anar molt lluny per entendre què vol dir. Només cal recordar **el confinament**. "Hi havia gent que sortia a passejar el gos i passava per aquí per sentir-se acompanyat. Més enllà d'això, a la nit pot fer por passejar per aquí, però sempre et trobes el llum de l'obrador (que tenen a la Travessera Sant Antoni- encès. Som alguna cosa més. Donem vida", diu.

Fornier amant de l'ofici, el Xavi defensa **el pa com un aliment bàsic** i saludable malgrat admetre que "la gent es deixa influenciar per les modes. No es deixa aconsellar. Abans us he ensenyat un forn de sola de pedra i al costat un de convecció, d'aire, com el que podem tenir a casa. Si t'hi fixes no hi ha màquines més enllà de les de pastar. Doncs la idea era tenir només el de pedra. Però la tendència de la gent a demanar barres amb crosta més prima ens hi va obligar", apunta.

És un bon pròleg per un retret amb **autocrítica** al sector. "A l'ofici de forner li falta formació i glamur. Jo sempre comparo forner i viticultor. La funció d'aquest darrer pot tenir molts noms perquè en el tema dels vins tots tenen una especialitat. En canvi, el forner ha de saber d'on surt el blat, quin mol el blat, saber fer el producte i saber-lo vendre. Ho ha de fer tot cada dia. El fet que no expliquem prou tot això que fem o que no li donem importància perquè ho tenim al costat de casa és el que hauríem de canviar. Tu vas a casa d'un amic i portes una ampolla de vi. Doncs porta alguna vegada una bona gamma de pans o un pa especial de qualsevol forn que es pugui identificar com artesà", manifesta.



Els productes del Forn Sistaré han estat premiats i distingits arreu Foto: Reusdigital.cat

En aquest apartat, el Xavi i el Tomàs **dominen la tècnica** com pocs. I la restauració els dona l'oportunitat de jugar amb **creacions agosarades** sorgides d'una bodega de **farines** selectes que provenen fins i tot d'un molí relíquia del segle XII que encara funciona a França. També de la terra més propera, com la de **mestral** d'un pagès que coneix la terra i que ha entès que la rendibilitat no passa només per produir quilos sinó en donar valor afegit. "Hem de fer canviar de paradigma al pagès. Perquè cal tenir en compte que el preu del blat, per exemple, el marca Chicago (EUA). Jo compro el blat a Santa Coloma i Chicago em marca el preu del blat. Ara l'han augmentat, però quan sigui barat allà el de Santa Coloma passarà gana. Quin sentit té això? Fot el preu del blat a un preu que et guanyis la vida, que el molí et compri un blat de nassos i que el forner tingui una farina espatarrant de casa nostra sense haver d'estar pendent del preu que et marquen als Estats Units. Així podrem valorar la farina i fer visites turístiques no només als cellers sinó també als camps d'on surt i ho barregem amb pa amb mel i un bon oli", deixa anar, fent entendre la necessitat de separar el gra de la palla per valorar "els productes del nostre sector".

De productes "top" i premis

"**El sector s'ha de moure**", afegeix acompanyant-se amb una expressió molt de la terra. "De vegades no compensa fer peces innovadores -riu-, però és un repte, com pot ser el d'un enòleg a l'hora de fer un vi de petita producció d'uns ceps determinats. Fins i tot en els productes que hem estat finalistes un munt d'anys, ens agrada provar matisos diferents". Més enllà d'heterodòxies, i pel que fa a productes *top*, el Xavi situa al capdavant "**la barra de quart i el pa de pagès**", pel qual té una estima especial perquè suposa "compartir amb gent. Per això de vegades fem aquests pans grossos que heu vist a l'aparador", explica.

Per tot plegat, i de la mateixa manera que fabriquen pa, al forn dels Sistaré s'han fabricat **molts premis**. "El millor? M'ho poses molt difícil. Potser quan ens va reconèixer la Cambra de Comerç. Perquè et reconeixen els de casa. Els premis al pa de pagès o el de Sant Jordi és clar que et fan il·lusió, són importants per un forner com el de la Llesca d'Or al millor forn de Catalunya del 2019. Enguany probablement ens donaran la quarta estrella com a millors foners del territori estatal. Però el reconeixement de la Cambra per la tasca que estem duent a terme, per la implantació, per l'emprenedoria, és especial", conclou mentre al seu voltant farina, pa, xocolata i fruits secs ballen una simfonia ignota per tots aquells que no sàpiguen interpretar la partitura d'uns artesans.