

El pa del Mas Miró

El Forn Sistaré de Reus ha servit pans de 5 i 8 quilos elaborats amb farina de mestral per compartir i acompanyar el tast de vins



No té mai un no per resposta. La seva implicació en el teixit social i cultural de Reus i més enllà, és total. Aquest estiu la **Fundació Mas Miró** ha omplert de vi català les nits d'estiu amb un relat innovador que ha permès al visitant endinsar-se en l'univers vitivinícola del pintor Joan Miró. Al mas on hi passava els estius, a Mont-roig del Camp, s'hi feia vi. Encara es conserven en molt bon estat dos dipòsits de ciment que imiten la fusta a la seva pell i on s'hi aprecia, malgrat els anys, el tint del vi vermell. Però també l'obra artística i la correspondència privada de Miró són testimoni del seu vincle amb la vinya i mostren el seu desig de verema. Per descobrir com el paisatge agrícola el va influir i com el vi encenia les taules, Mas Miró ha sumat a la descoberta de l'espai, un tast de vins de proximitat -Celler de l'Era, Vins Petxina i Celler Nin Ortiz- amb el guiatge innovador de **The Wine Truck**. El cas és que allà on hi ha bon vi, no hi pot faltar mai el bon pa. I el **Forn Sistaré** de Reus se n'ha fet càrrec, creant expressament una barra de 8 quilos per harmonitzar-la amb el vi.



The Wine Truck. Foto: Fundació Mas Miró.

"No és un pa qualsevol. És per a compartir. Vol transmetre estima i proximitat", explica el forner reusenc **Xavi Pàmies**. "És una barra feta amb estima per l'ofici i respectant el nostre entorn. L'elaborem sense llevats, només amb pasta mare natural. I com totes les coses ben fetes, necessita temps i poca pressa", reblarà. Les mides del pa són imponents. No és fàcil trobar un bon ganivet de serra que el pugui travessar sencer. Fa quedar bé. Com portar una doble màgnum de vi a casa d'algú. Causa bona impressió i quan es tasta, els dubtes que puguin existir, s'esvaeixen tots. La crosta cruixent i la molla regada amb oli d'oliva verge extra Mas d'en Tarrés, d'**Olis Solé**, fan bona la dita que diu que "amb pa i vi es fa bo el camí".



Farina de Mestral i el pa del Forn Sistaré. Foto: Forn Sistaré.

"La farina és també d'aquí. D'un terreny dur i aspre però que és tanmateix un dels graners de Catalunya: la Conca de Barberà. És terra de vins però amb una zona ben delimitada, la Baixa Segarra, on majoritàriament s'ha sembrat blat per pinso. Però ara ho hem aconseguit revertir i ja comença a donar els seus fruits. Tenim blat fariner de la millor qualitat i li'n diem farina de Mestral", explica amb orgull Xavi Pàmies. La seva mirada envers al territori és sensible. Busca incessantment alimentar la proximitat i nodrir-se'n. "Aquest blat necessita un molí per ser transformat. I de moment ho hem fet en una petita farinera de la Ribera d'Ebre, l'única que està en actiu a les comarques de Tarragona, ubicada al municipi d'Ascó", desvetllarà. Un procés intermedi que després continuarà al Forn Sistaré de Reus: "Acabem el cicle d'elaboració de pa a casa nostra, transformant la farina. És un procés màgic i és necessari l'esforç de tot un any per poder menjar una bona barra de pa", dirà sense manies. I és cert que en la seva creació hi ha qualitat però sobretot empeny. **"La terra amb el pagès, la farinera amb la molinera i el forn amb les nostres mans. I tots tenim nom, el Jaume, el Ramón... a Santa Coloma de Queralt, la Dolors... a Ascó, i el Tomàs i jo mateix... a Reus"**, enumerarà.



Pa del Forn Sistaré. Foto: Fundació Mas Miró.

No és la primera vegada que ho diu però sempre és bo recordar-ho: "Darrere del pa no hi ha una simple barreja d'ingredients, hi ha recerca, curiositat, sensibilitat?". I el blat de Mestral ho demostra. També hi ha conviccions, determinació, voluntat i ganes de fer prevaldre la trilogia del Mediterrani: la vinya, el blat i l'olivera. La comparació amb el món del vi és inevitable per a un reusenc amb ascendència prioratina. El rebesavi i el besavi van ser els forners de Gratallops. "Darrere del pa hi ha tanta passió com darrere del vi, però falten estudis i criteris universals, tècnica i escoles. Fem passos endavant, lligant el pagès, el moliner i el forner, però no estem al punt d'excel·lència ni de França ni d'Itàlia", dirà sense pèls a la llengua. "Si hem de pagar el cereal més car, ho fem. És primordial que el producte sigui tan natural i saludable com sigui possible". És conscient que la riquesa de Reus rau en l'entorn agroalimentari que envolta la ciutat. I quan li encarreguen, s'atreveix a elaborar pa amb vi de la DOQ Priorat, mesclant aigua de panses de raïm de Gratallops amb farina molta en molí de pedra francès. Xavi Pàmies fa honor a Cal Tremendo, el sobrenom dels besavis que van obrir el forn al carrer Ample de Reus a principis del segle XX. I les idees, li bullen. Una de les més exitoses i vinculades amb el relat del vi ha estat la campanya "**Jo porto el pa**".



Xavi Pàmies. Foto: Forn Sistaré.

"Si et conviden a sopar, sovint hi portaràs el vi o les postres. I segurament trobaràs embotits boníssims a taula. Però? i el pa?", es pregunta Xavi Pàmies. En cap cas pot quedar en segon terme, de manera que fa una crida a triar-lo a consciència, tenint en compte l'ocasió i la companyia, igual que fem amb la selecció de vi. A Forn Sistaré, l'assortiment és ric i divers: "Panets especials d'olives Kalamata, espelta ecològica, panses i nous, xapata, Viena, camperol, cereals, avellana, orenga i oli d'oliva verge extra DOP Siurana". I si el grup és gran, una barra de 5 o 8 quilos amb farina de Mestral. Estic convençuda que d'haver-n'hi uns quants anys enrere, Miró també l'hauria servit al mas, quan convidava a l'amic Ernest Hemingway, que va deixar escrit: "There were earthen jars for the different years of wine, twelve feet high, set side by side in a dark room; a tower on the house to climb to in the evening to see the vines, the villages and the mountains and to listen and hear how quiet it was (?) We ate him later, stuffed and roasted; and many other dishes, with the wine of that year and the year before and the great year four years before that and other years that I lost track".