



Pa
d'a
quí

forn i tradició

DOSSIER DE PREMSA

icomercç



G CONSELLERIA
O TREBALL, COMERÇ
I INDÚSTRIA

idi Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears



ASSOCIACIÓ DE
FORNERS I PASTISSERS
DE LES ILLES BALEARS



ehib
ESCOLA D'HOTELERIA
DE LES ILLES BALEARS



fleming
ESCOLA D'HOSTALERIA
I TURISME

Pa
d'a
qui

forn i tradició





"Pa d'aquí, forn i tradició"

La conselleria de Treball, Comerç i Indústria, a través de l'Institut d'Innovació Empresarial (IDI), i l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears posen en marxa el llançament de la marca de qualitat "Pa d'Aquí", un distintiu que vol posar en valor el pa tradicional davant dels productes industrials precuinats que han proliferat els últims anys.

El sector de forners i pastissers de les Illes Balears ha canviat molt durant l'última dècada. La incorporació de la tecnologia del fred ha comportat alguns avantatges, però també ha facilitat l'increment de punts de venda de pa industrial.

Un altre aspecte que s'ha de tenir en compte és el capítol de formació i de relleu generacional, que és absolutament primordial per garantir el futur del sector. Són necessàries iniciatives atractives per incentivar els joves a conèixer els oficis de forner i pastisser i formar-s'hi.



.....

Segons el darrer informe publicat pel Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, les Illes Balears, Madrid i Canàries són les comunitats on es consumeix menys pa a les llars de tot l'Estat. Es fa palès que s'ha de promoure la cultura del pa que, tot i això, ha viscut a les Balears un revifament durant els últims quatre anys. La recuperació de varietats com el pa de xeixa o la revalorització del llonguet constaten la tendència creixent d'identificar el pa d'obrador amb massa mare i fermentació llarga amb un producte d'alta qualitat.

Per tal de donar suport al sector de forners i pastissers s'ha desenvolupat la marca gràfica:

"Pa d'aquí, forn i tradició"

La marca gràfica vol distingir i posar en valor **els forns amb obrador amb un 70% de productes d'elaboració pròpia** de la resta d'establiments que també ofereixen pa al consumidor.





Es vol posar en relleu la qualitat del pa i el respecte cap a aquest producte, a més de donar a conèixer el món que l'envolta. S'ha tengut en compte el fet de dignificar la indústria i el món del forn, i en concret, el del pa artesà.

Aquesta marca és un projecte de **l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears** i de **l'Institut d'Innovació Empresarial (IDI)**, amb la col·laboració de **l'Escola de Disseny de les Illes Balears (EDIB)** i **l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB)**. Les primeres accions van començar l'any 2012, i ara es reprèn amb noves iniciatives per continuar i donar força al projecte.

Pa
d'aquí

forn i tradició

Objectius de la marca "Pa d'aquí, forn i tradició":



- Identificar els forns on s'elabora el pa d'obrador.
- Posar en relleu la qualitat del pa i el respecte al producte, a més de donar a conèixer el món que l'envolta.
- Distingir el sector davant de la forta competència d'establiments que venen pa.
- Potenciar la formació i el relleu generacional perquè és absolutament necessari per garantir el futur del sector.
- Donar a conèixer el disseny com a eina per posar en valor els productes tradicionals i culinaris.



Accions que es duran a terme de la marca "Pa d'aquí, forn i tradició":

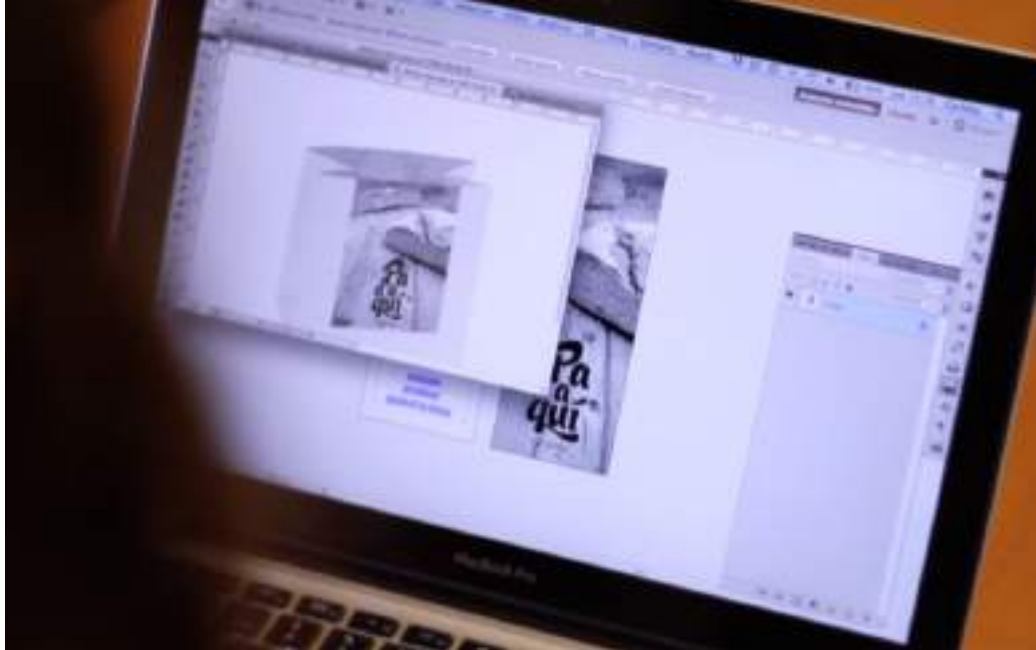
- Lliurament del vinil amb el distintiu de la marca gràfica als forns i als seus punts de venda.
- Repartiment als forns de bosses de cel·lulosa amb el distintiu de la marca.
- Repartiment als forns de bosses de tela amb els distintiu de la marca.





L'objectiu és que el consumidor identifiqui la marca "Pa d'Aquí" amb un producte de qualitat, saludable i de proximitat.

L'associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears estima que actualment a les Illes Balears hi ha al voltant de 280 forns que gestionen fins a 600 punts de venda que seran susceptibles de tenir la marca "Pa d'Aquí".



El procés de la creació de la marca

Els alumnes de l'**Escola EDIB**, de les especialitats de disseny gràfic, fotografia, producció d'audiovisuals i disseny d'interiors, participaren en el projecte de creació de la marca en el curs escolar 2012/2013.

Varen treballar en el desenvolupament d'**una marca** que donés coherència a la filosofia del projecte:

- Creació d'una imatge corporativa i logotip.
- Creació d'una senyalística exterior per identificar els forns on es pot trobar pa d'obrador.

El projecte guanyador va ser el de l'alumna de l'EDIB Carlota de Santiago.

A black and white photograph showing a person's hand holding a pen over a piece of paper. The paper has a logo that reads "Pa d'aqui" in a stylized, bold, cursive font. The background is a dark, textured surface, possibly a workbench, with some debris and a small, star-shaped object visible on the right side.

**Pa
d'a
qui**

forn artesà



.....

Els alumnes de l'EHIB elaboren llonguets i galetes fortes d'Eivissa

Els alumnes de l'Escola d'Hoteleria de les especialitats de cuina i restauració, i d'alta cuina, arran de la creació de la marca, s'han proposat ampliar l'oferta existent de pans. Després d'una recerca, elaboren llonguets i galetes fortes d'Eivissa.

Programa d'actes del llançament de la marca “Pa d'Aquí, forn i tradició”

10.00h

Presentació de les accions per al llançament de la marca.

10.30h

Tast comentat d'una selecció de pans balears, a càrrec de Pere Fabregà.

Pere Fabregà és actualment *pannier* de Panàtics. Ha estat forner durant més de vint-i-cinc anys i ara s'ha especialitzat en maridatges de pans. És assessor de processos de qualitat en producció del sector dels forns, i col·laborador a les principals fires gastronòmiques i de restauració. Ha treballat amb xefs maridant diferent tipus de pans amb els plats que se serveixen, i amb els caps de sala per al servei correcte del pa.

11.30h

Xerrades destinades a professionals del sector de forners i pastissers, i estudiants de l'EHIB i EDIB (Auditori Jaume Cladera i Cladera de l'EHIB).

- Modera i presenta Anuska Menéndez, especialista en *storytelling* i tendències de consum.
- Xerrada de María Gómez, experta en Marca Personal: “La Marca como pieza clave del éxito tanto a nivel corporativo como personal”.
- Xerrada de Pere Fabregà, *pannier* de Panàtics i assessor de processos de qualitat en producció del sector de forns: “Maridatge i presentació dels pans a la taula”.

13.30h

Fi de l'acte



Pa
d'a
qui

forn i tradició



Principals classes
de pans balears







Pa de pagès

El pa que anomenem de pagès es caracteritza per ser de forma rodona i no tenir sal. S'elabora mesclant la farina amb l'aigua i afegint-hi llevat. És de pastament i fermentació lenta. Pot ser blanc o moreno, segons el grau de refinat de la farina emprada. El pa que menjaven els pagesos durant l'època musulmana es feia amb farina sense refinar i d'això, en tenim constància amb les paraules de Ramon Llull: «Honradament menjà d'aquell pa negre que el pagès menjava...»

Així, el pa original i tradicional és el pa obscur (moreno). La seva olor és un poc més forta que la del blanc, la molla és de color marró més o manco obscur i la crosta és més gruixuda i fosca, i perllonga la seva conservació. És un producte sense additius químics i que l'endemà és tan bo com el dia anterior.





Llonguet

Pa petit oblong, de color molt pà·lid, amb la molla elàstica i esponjosa. La part superior està travessada per un solc longitudinal. Se sol dir que com millor és la qualitat de la farina i més cura es posa en l'elaboració del llonguet, més profund és el tall central. Es menja en entrepà.

En el *Die Balearen* (1869-1891) l'arxiduc Lluís Salvador ja fa referència als llonguets i al seu consum a Palma: "... els ciutadans no mengen tant de pa com la gent del camp, però en canvi és normalment de millor qualitat; prefereixen els panets, que són pans petits allargats, ben cuits, molt blancs, amb un tall enmig".

En el llenguatge popular un 'llonguet' també és una persona que ha nascut o viu a Palma. Aquesta forma d'anomenar els habitants de Palma prové que els llonguets són un tipus de pa típic d'aquí i que no s'elaborava als pobles.





Pa de xeixa

Pa generalment de forma rodona elaborat en farina de blat xeixa, un cereal autòcton molt antic, que s'està recuperant a **Mallorca i a Menorca**. Un cop panificat amb llevat mare i fermentació lenta, té unes característiques més digestives, un sabor i aroma més intens i el seu índex al·lèrgic és pràcticament inexistent, a causa del seu baix contingut en gluten. El pa moreno de blat xeixa és més bo al dia següent i es conserva durant uns 4 o 5 dies.



Panet d'oli

Panet longitudinal amb les puntes esmussades i bombat per la part superior, amb un crui profund i allargat que forma dos semicilindres de superfície llisa ben diferenciats. Fet amb farina de força i llevat, té com a ingredient diferenciador l'oli d'oliva que li proporciona una textura tendra, gens compacta i molt lleugera. A més de sal, sol dur opcionalment un pic de sucre.



Fotografia: Tolo Ramón



Galetes fortes d'Eivissa

Espècie de pa de forma rodona i plana, elaborat sense llevat, amb aigua, farina i sal, de consistència dura i forta, i molt esmicolable. Són com una galeta d'oli, però amb un diàmetre cinc vegades més gran. Originàriament era un aliment destinat als mariners, ja que la manca de llevat feia que duressin molts de dies sense perdre's. Només se'n fan a Eivissa.



Panes

forn i tradició

icomercç

CONSELLERIA
D'INDUSTRIA,
COMERCÇ I
TURISME

idi

Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears

ASSOCIACIÓ DE
FORNERS TRADICIONALS
DE LES ILLES BALEARS

Pa d'a qui

forn i tradició

Aquesta bossa pot contenir...
un pa d'obrador, autèntic i honest;
un pa que ens cuida, amb sabor, fet a mà.

Els vostres desitjos...
l'aroma d'un pa acabat de fer, el gust de la memòria,
del pa de pagès, de les torrades, del llonguet, d'un panet d'oli.

La vostra consciència...
la qualitat del pa i el respecte per aquest producte;
pans naturals, de xeixa, d'espelta, de sègol, ecològics.

La vostra confiança...
l'experiència del forner, les matinades, la massa mare, el temps;

La vostra fidelitat

Gràcies



Pa amb tomàquet, les receptes més senzilles i saboroses de la Mediterrània

“El fet que el pa mallorquí no porti sal es deu, segons es diu, a las característiques de l'aigua de l'illa i, també, a la qualitat del seu blat, que a les Balears i Pitiüses és excel·lent. No oblidem que una d'aquestes illes és Formentera, és a dir, terra de forment o de blat”.

Jaume Fàbrega



“L’any mil quatre-cents cinquanta
pitjor fou que el de la fam.
Els rics mengen pa de xeixa,
diuen les dones plorant.
Els rics mengen pa de xeixa
i per noltros sols no hi ha mestall”.

Guillem d’Efak
“La Cançó de Son Coletes”

Pa
d'a
qui

forn i tradició



Pa
d'a
qui

forn i tradició