

## Ebre



Antonio Vilanova i Emilia Latorre somriuen a càmera carregats de pa acabat de fer. FOTO: JOAN REVILLAS

Terra Alta

# Cal Forner: quatre generacions fent pa artesà al cor de Batea des del 1867

Fa pocs dies va ser guardonat als Premis Nacionals d'Establiments Comercials Centenaris de la Generalitat, reconeixent, així, 157 anys de trajectòria i de treball des del poble terraltí

MARINA PALLÀS CATURLA  
BATEA

El forn de pa i pastisseria Cal Forner de Batea bufa enguany 157 espelmes, una llarga trajectòria formada per quatre generacions de forners. Entre tots ells, a més del vincle familiar, els ha unit la passió per les coses ben fetes i per oferir un producte artesanal i de qualitat.

Des del cor de Batea, un poble de 2.000 habitants a la Terra Alta, Cal Forner aixeca la reixa cada dia a les 7 del matí per oferir el que millor saben fer: el pa artesà. I ho fan des de 1867 en el mateix emplaçament, la plaça Espanya número 17. De fet, el forn de llenya és el mateix, l'original, si bé s'han anat canviant les seues lloses. El forn i la pastisseria

es va reformar el 1926, el 1942 i el 1980.

El fundador del comerç va ser Ramon Vilanova Gironés, besavi de l'actual propietari Antonio Vilanova Valen, que porta el forn juntament amb la seua dona Emilia Latorre Arbó. Després seguiria amb el forn el seu avi, Ramon Vilanova Descarrega i el seu pare Antonio Vilanova Llop. «En acabar d'estudiar als 15 anys em vaig posar a ajudar al meu pare i després vaig estudiar cursos d'hostaleria», explica Antonio Vilanova. «Jo tinc tres fills, però no sé si seguiran amb el forn».

La jornada de treball arrenca molt d'hora: a les quatre del matí Antonio comença a fer el pa, que necessita dos hores per fer-se i per coure's al forn (i una altra hora prèvia per escalfar el

forn). «A les quatre del matí començo a fer el pa, menys els divendres que començo a les tres. Jo m'he criat així i m'agrada i ho gaudeixo. Però si no et cries així des de petit és difícil... És dur, sempre vas a deshora. No pots anar-te'n a sopar fora i a prendre alguna cosa fins a les 2 del matí si a les 3 t'has d'aixecar», valora.

No obstant això, Antonio gaudeix del treball artesanal de preparar el pa: «m'agrada molt fer-lo, treballar el pa, i és gratificant quan després la gent ve a comprar-lo i em diu que estava molt bo. És un forn antic i això és nota, li dona un altre gust. La cocció és molt lenta. És un pa massís, que omple».

Cal Forner obre a les 7 del matí, i cada dia ja hi ha persones esperant que obri, tot i que Antonio apunta que actualment la gent ja no consumeix tant de pa com abans i alguns el compren al supermercat.

El forn ofereix pa de mig i de quilo, a més de la barra de monyos, un pa de mig quilo obert al qual es fa uns talls, més especial i artesanal.

A més del pa, elaboren molts tipus de pastes i dolços, els clàssics segons el calendari i les festivitats com el tortell de Reis, les mones de Pasqua o les coques de

**«A les quatre del matí començo a fer el pa. Jo m'he criat així i m'agrada. Si no, és dur»**

Sant Joan, però també una clara aposta pels productes més locals i típics de la zona: pastissets, mantegades, carquinyolis, ametllats, coquetes d'aiguarent, magdalenes, coques de sardina (típic de Batea) o els prims, una pasta dolça i salada a la vegada que s'emporta molt al camp. També preparen pizzes per encàrrec, molt demanades entre grups d'amics que s'uneixen de celebració. I un dels dolços més emblemàtics i demanats és la coca de crema i xocolata, que agrada a petits i grans i es fa tot l'any.

Fa pocs dies, Vilanova va recollir al Palau de la Generalitat un guardó als Premis Nacionals de Comerç i Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris, presidits pel president de la Generalitat, Pere Aragonès. Un reconeixement per tot aquest esforç i trajectòria que enguany compleixen 157 anys.

«Va ser un acte molt bonic i no m'ho esperava que fos el mateix president de la Generalitat qui ens donés el premi. Jo el que voldria és donar les gràcies als meus avis i al meu pare, que van tirar el forn endavant... Sense ells, tot això no seria possible», clou Vilanova.



El matrimoni de Cal Forner mostra davant del comerç els guardons recollits fa pocs dies a la Generalitat. FOTO: JOAN REVILLAS