**La família Alqueza** segueix complint amb les tradicions artesanals de fa 80 anys i ja compta amb cinc establiments repartits per la ciutat de Tortosa



Treballadors despatxant dolços al local del carrer Enric d'Ossó.
FOTO: JOAN REVILLAS

# FORNERS ARTESANS DES DE LA POSTGUERRA

**LAURA JUAN**
TORTOSA

Pilar Clapera té 75 anys, i encara supervisa la feina de molts treballadors que formen part del negoci familiar. «El meu home va continuar amb el negoci dels seus pares, la primera generació dels Alqueza». L'any 1937 van comprar un solar al barri del Rastre, al carrer Sant Domènec de Tortosa. Dos anys després ja tenien instal·lat el seu forn de pa. De seguida van guanyar clients i es van fer amb la confiança de la gent. El fet de trobar-se en un marc històric complicat no va ser un inconvenient. Des de ben joves, la Pilar i el seu marit, José, van començar a treballar al forn, i l'any 2004 va passar a mans dels seus fills. En l'actualitat passen més de 1.800 persones cada dia pels seus establiments. Són dels pocs forns que continuen elaborant el pa amb tot el procés de repòs i fermentació de la massa. A la manera tradicional i artesana.

Benito, Jordi i Marc són els fills de Pilar. Ells tres regenten el negoci familiar que ja arriba a les vuit dècades d'història. Compten amb una plantilla formada per 44 treballadors. «Tenim treballadors amb molts anys d'antiguitat. Alguns són estrangers i estem molt contents de la feina que ens fan. No entenem com hi ha gent que critica la entrada d'immigrants a Tortosa», explica Pilar.

Ens desplacem fins un dels seus establiments, ubicat al carrer Enric d'Ossó, 24. Cap a les nou del matí l'aparador està desbordat d'assortits i entrepans de diferents varietats. Poc a poc comencen arribar els clients més matiners. A les onze hores, el local està de gom a gom.

«El nostre secret per aconseguir l'èxit són les nostres mans. Els qui venen una vegada, sempre acaben tornant», comenta sempre otimista, la Pilar. Però es tracta d'un ofici dur i sacrificat. «Els vaig dir als meus fills que es tractava d'una feina molt sacrificada, però l'han sabut portar molt bé, fins fent-se líders indiscutibles en aquest sector».




El forn continua amassant avui a la manera tradicional i artesana de fa vuit dècades.
FOTO:JOAN REVILLAS

**La Sopa de la Reina, estrella**

Amb el pas del anys han anat innovant, amb receptes originals. Els millors dolços elaborats amb ingredients de primera qualitat. Croissants de tiramisú, de caramel o de mel i mató. Però han mantingut els més tradicionals i els més venuts; les muntanyetes del Port (lioneses amb nata, crema o trufa), i la Sopa de la Reina (pastís típic tortosí fet de crema i nata). La Pilar assegura que a la setmana surten més de 3.000 croissants.

A dia d'avui compta amb cinc establiments repartits per diversos punts de la ciutat de Tortosa, dos a Tortosa Centre, un al barri del Temple, un a Ferreries i l'altre al Rastre. Treballen quasi tots els dies de l'any, exceptuant el dia de cap d'any, el dia de Nadal o el segon dia de Pasqua. Des de les dos de la matinada fins les nou del matí comença el procés d'elaboració del pa i les pastes. «Cada dia surten 6.000 peces de pa i assortits dolços», explica Jordi Alqueza, un dels propietaris. «A més molts dels productes surten del nostre territori, com per exemple les massanes de l'agredolç.

**Reben la visita de més de 1.800 persones al dia i elaboren 6.000 unitats de pa i pastes artesanes**

«La diferència del nostre pa i d'aquells que venen als grans supermercats no té punt de comparació, els nostre pa i els nostres pastissets són els mateixos que feien els meus sogres ara fa 80 anys», explica Pilar. «Molts forns han tancat, nosaltres ens hem pogut mantenir, hem augmentat en establiments, en treballadors, en clients, hem sabut treballar en equip i no hem volgut expandirnos arreu del territori perquè suposa massa feina», explica tota orgullosa.

El proper mes d'octubre té previst presentar un llibre de cuina amb receptes que va anar recopilant de la seva mare. «Pensa que a casa nostra també eren carnissers. Això dels negocis ja ve de família», explica la Pilar.

Panaderia artesanal, pastisseria, cafeteria, bomboneria, menjars preparats, càtering selecte, pernileria i xarcuteria. L'èxit dels Alqueza queda garantit amb els cinc locals que porten el nom d'un dels seus germans que va perdre la seva vida en aigües del Golf de Lleó.