

L'entrevista

Marina Pallàs

Diumenge passat va abaixar la reixa per última vegada la **pastisseria Pallarés després de 60 anys** oferint el millor de les pastes tradicionals des del carrer de Sant Blai, a Tortosa

“Molta gent s'adonarà que li costarà trobar pastissers artesanals de tota la vida”



Àngels Pallarés és la tercera generació -juntament amb el seu germà- de pastissers a la pastisseria Pallarés de Tortosa. Es declara una defensora d'allò artesà. Ara, després de la jubilació de la seua mare i el tancament de l'establiment, haurà de començar de zero, si bé el seu cognom ja per sempre serà garantia de qualitat a Tortosa.

ta gent s'adonarà que li costarà trobar pastissers artesanals de tota la vida”, sentència.

Diumenge, dia 10 de gener, va ser l'últim dia de faena per a la família, i van estar oberts matí i tarda, fent les últimes pastes per oferir als seus darrers clients. El trasllat està descartat perquè l'obrador i la maquinària és massa costosa, segons Pallarés.

Amb tot, la neta assegura que potser no es tracta d'un adéu, sinó d'un fins després. “Potser podríem treballar sota encàrrec, a porta tancada; molts clients de tota la vida ens han dit: ‘si t'ho demano, em podries fer això o allò...?’, diu. La neta somriu tot i les circumstàncies i assegura que ara toca pensar després de tots aquests anys i que necessiten ressituar-se i veure què passa. Potser, d'alguna manera, pensa en allò de reinventar-se o morir perquè diu: “un amic meu em va dir que potser era el moment d'engegar un Pallarés 2.0 o fer altres projectes, com sortir a la televisió per explicar receptes tradicionals”. “Al cap i a la fi, el nom, la marca i la garantia de qualitat, ja els tenim”, conclou. Doncs sí, i això era el més difícil. Ho avalen 60 anys de pastes i pastissos artesanals fets amb dedicació i cura des del cor de Tortosa. ■

FOTO NÚRIA CARO

La setmana passada es podia veure un cartell a la seua entrada, escrit a mà, amb bona lletra: “Senyors clients, tanquem a partir del dia 10 de gener per jubilació. Gràcies per tot”. La pastisseria Pallarés, una de les més antigues i emblemàtiques de Tortosa, tanca després de 60 anys d'ofici. Des de l'any 1956 ha estat ubicada al mateix local, al bell mig del carrer de Sant Blai, un dels més comercials i transitats de la ciutat, i ara la tercera generació s'ha vist obligada a abaixar la reixa del comerç per diversos motius.

“Ha sigut un cúmul de circumstàncies i no hem tingut altra alternativa que abaixar les reixes: la primera, que ma mare es jubila; després, ens han apujat el lloguer del local; i, finalment, els números no surten a causa de la competència en aquest mateix carrer”, explica Àngels Pallarés, neta dels fundadors i filla dels propietaris. “Ho vèiem vindre, que podia passar, i amb tot això hem decidit que no podíem continuar”.

La pastisseria va ser oberta el juliol del 1956,

per Sant Jaume, pels iaïos d'Àngels Pallarés. “Els meus iaïos eren d'Horta de Sant Joan i Arnes i mon iaio ja feia de pastisser quan va vindre aquí”, recorda Àngels Pallarés. “Va decidir deixar les terres en mans de sons pares i establir-se a Tortosa; mon pare tenia ja 8 anys quan van arribar aquí”.

Ara, la mare d'Àngels Pallarés, després del seu pare, es jubila i Àngels i el seu germà han decidit tancar el negoci. “El meu germà encara és jove, té 33 anys, i podrà fer de pastisser a molts llocs perquè té un ofici i una experiència al costat de dos mestres com van ser per a ell mon pare i mon iaio”, valora, amb tot.

En molt poc temps, ben a prop de la pastisseria –i fins i tot al mateix carrer– han obert tres pastisseries més que han determinat, en part, la decisió de la família. “No trobo lògic que al costat d'un negoci se n'obra un altre completament igual, crec que no són maneres de fer les coses bé”, opina Pallarés al respecte.

Primer va començar a les capitals i després va

ser el torn de ciutats més menudes com Tortosa: es van començar a establir forns i fleques on es poden veure pastes a molt baix preu, com croissants o berlines a 0,50 cèntims. El sector de les fleques es troba, certament, en un procés de polarització, amb forns on només prevalen els preus o amb fleques molt i molt especialitzades en productes artesanals concrets o amb matèries primeres ben singulars.

“Hem agafat un mal temps, una època difícil, i la gent mira molt el preu, no s'adona de la diferència de qualitat del producte”, diu, i afegeix que “no pots oferir un producte de qualitat a aquells preus, és impossible; jo sóc molt defensora d'allò artesanal”, argumenta Pallarés.

Ella incideix en que la qualitat de les matèries és la clau. Des de la matèria primera fins al producte final era elaborat per ells i precisament això és el que els diferenciava d'alguns altres forns. La pastisseria era un lloc que posava en valor el treball del producte artesà. “Crec que en el futur mol-