

Farines de blat amb aval de 100 anys d'experiència

DEL TROS A LA SENALLA. Al barri de Valldaura, a la plaça del Mil·lenari, trobem l'edifici modernista de la farinera Albareda, obra de l'arquitecte Alexandre Soler i March. Des del 1909 que s'hi produeix farina

És un edifici històric de la Manresa industrial. Sense anar gaire lluny, al barri mateix de Valldaura hi trobem l'antiga farinera de La Florinda i la fàbrica dels Panyos. Però la farinera Albareda és l'únic on es continua duent a terme l'activitat inicial.. Fou fundada pels germans Albareda, i al 1921 va passar a ser una societat anònima: Comerços i indústries Albareda SA, fins a l'actualitat.

Felip Coletas, gerent de la farinera, ens explica el procés de fabricació de la farina. El primer pas, i potser un dels més importants, és el control de qualitat que es fa al laboratori propi. És allà on asseguren que el gra tingui les característiques òptimes per obtenir una bona farina. De les farines se'n mesuren una sèrie de paràmetres. Perquè una farina sigui òptima a l'hora de fer pa ha de tenir una bona proporció de gluten, bona tenacitat i elasticitat. El Felip ens explica per exemple que aquest any, a causa de les condicions climàtiques, el blat ha germinat i això és un factor important a tenir en compte ja que pot interferir en aquests paràmetres. Un cop s'han assegurat que el cereal és de bona qualitat es passa a la zona de la recepció, on es pesa, s'emmagatzema en sitges i es classifica segons la varietat i l'origen. El següent pas és la zona de neteja, on se separa el gra de les pedretes, palletes, i altres possibles impureses. Després ja passem a l'àrea de fabricació de la farina, on trobem tota una estructura de molins amb cilindres estriats, on el gra després de diferents passades per aquí, es transforma en sèmols i farina. En el procés de fabricació de les farines, especialment de les blanques, es fa el procés de separar la pell més externa del gra de blat de l'endosperma (part interna). Aquesta separació genera un subproducte que és l'anomenat segó, molt ric en fibra i que se sol utilitzar per enriquir els pinsos destinats a l'alimentació animal. Un cop acabada la fabricació ve el procés d'expedició, on s'emmagatzema la farina en els corresponents sacs i s'apilen en els palets. I per últim, la farina torna a passar pel laboratori on se li fa un altre control de qualitat final per assegurar que el producte obtingut és el desitjat.

Felip Coletas a la farinera

El cereal és sempre que es pugui de proximitat; Bages, Solsonès, Segarra i Moianès. A la farinera Albareda hi podem trobar una gran varietat de farines, tant per fer panificacions industrials, com artesanals, tradicionals amb fermentacions llargues, per a pastisseria, brioixeria i xurreria. I dins d'aquestes en podem trobar de força, semiforça, panificables, farines més especialitzades com la d'espelta o blat persa, blanques i integrals. Des del 2009 que també tenen la gamma de farines ecològiques. Tenen farina de blat i d'espelta, tant blanca com integral.

Majoritàriament treballen per a clients grans, forns, pastisseries, distribuïdors com la Grana. És per això que els sacs són com a mínim de 25 kg. Però si hi ha particulars interessats també es poden adreçar a la farinera.

FITXA:

Productor: Comerç i Indústries Albareda SA

Productes: farines de blat

Adreça: Passeig del Riu, 66. Manresa

Telèfon: 938727942

Pàgina web: www.farinera-albareda.com

