

El pa de castanya, una bona opció per a intolerants i al·lèrgics al gluten

PRODUCTE. El Forn Jorba produeix des de fa dos anys i mig pa de castanya, ideal per les seves propietats i perquè en mengin intolerants i al·lèrgics al gluten. Un nou producte d'una família de forners que mai no para d'innovar.

Bases de pizza fetes amb farina de castanya darrera l'obrador del Forn Jorba Foto: Aida Mallofré

El pa de castanya és ric en vitamina E, vitamines del grup B, potassi, fòsfor i magnesi. Molt conegut a Lleó i Galícia a Catalunya són pocs els forners que en produeixen. "Nosaltres en vam començar a produir després que ens en parlés una doctora especialitzada en al·lèrgies", explica Jordi Jorba, un dels propietaris de l'establiment i qui s'encarrega de fer el pa. La primera doctora al·lèrgòloga que va recomanar el consum de pa de castanya és la barcelonina Doctora Cavera. A Manresa, va ser el Doctor Àlvarez.

La farina de castanya que utilitza el forn manresà és mòlta en pedra i procedeix de Guadalajara. Les particularitats d'aquesta farina fan que el treball de la massa sigui més laboriós. "Jo no ser fer croissants de castanya, potser el Ferran Adrià", fa broma el forner. El Forn Jorba de moment només produeixen amb farina de castanya pa i bases de pizzes tres cops a la setmana.

Malgrat el poc coneixement d'aquest producte, l'èxit és destacable. El Forn Jorba té compradors de Sevilla, Madrid, Marroc, Cuenca o Vic, que es desplacen fins a Manresa o l'encarreguen per Internet. Però de fet, aquest no és l'únic producte que l'empresa manresana ven a fora de la ciutat. Una producció variada i sensible amb les intoleràncies (gluten i sal) s'ha convertit en la marca de la casa. Parlant dels productes de l'establiment Jordi Jorba comenta: "Cada cop venem menys pa fet amb blat, ara el rei és el pa integral", fet que concorda amb les inquietuds i necessitats d'un grup cada cop més nombrós de la societat.

Enllaç d'interès:

Entrevista a Jordi Jorba del programa Divendres de TV3:
<http://www.tv3.cat/videos/2734550/Forn-Jorba-de-Manresa>