

Iniciatives para aliviar la celiàquia

ENTREVISTA a Antoni Marín, pastisser. Tel. 972 50 29 29.

La Patisserie Ampurdanesa de Figueres és un cas d'entrega gens habitual en l'elaboració de productes per a celiacs. Antoni Marín elabora pastes i pastissos diversos sense gluten des de 1997, com una iniciativa personal i artesana que ha obtingut el reconeixement i la fidelitat de molts celiacs. A la seva botiga de Figueres, situada al carrer Vilallonga número 11 ja fa dos anys i mig que es consagra enterament a la producció sense gluten. Marín fa un balanç molt positiu dels resultats assolits en la rebosteria artesana. A més, espera seguir durant molt de temps oferint una variada relació de prop de 20 productes frescos i sense conservants.

La Pastelería Ampurdanesa de Figueres es un caso de entrega nada habitual en la elaboración de productos para celiacos. Antoni Marín elabora pastas y pasteles sin gluten desde 1997, como iniciativa personal y artesana que ha obtenido el reconocimiento y la fidelidad de muchos celiacos. En su tienda de Figueres, situada en la calle Vilallonga 11, desde hace dos años y medio está dedicado enteramente a la producción sin gluten. Marín hace un balance muy positivo de los resultados obtenidos en la repostería artesana. Además espera seguir durante mucho tiempo ofreciendo una variada relación de cerca de veinte productos frescos y sin conservantes.

—De quina manera es va introduir en el món de la pastisseria sense gluten?

Serà casualitat o no, però fa uns 25 anys un client amic meu tenia un fill celiac i em va demanar si podia preparar-li un pa per al nen, amb una farina que portaven des d'Anglaterra. Era un pa de motlle i com a resultat sortia una mena de massa elàstica, com una pilota de goma, que si la tiraves al terra podia rebotar fins al sostre. Però era l'únic que hi havia llavors. Durant un temps vaig fer allò, però no va ser fins molts anys després que vam parlar un dia sobre la possibilitat de provar de fer rebosteria sense gluten. Vaig estar un any d'investigació, fent proves, fins que va sortir el que jo volia. L'associació va controlar que els productes no tenien gluten i vaig començar a vendre.

- ¿De que forma se introdujo en el mundo de la pastelería sin gluten?

Será casualidad, pero hace 25 años un cliente amigo tenía un hijo celiaco y me pidió si podía prepararle pan para el niño con una harina que traían desde Inglaterra. Era un pan de molde y como resultado salía una especie de masa elástica, como una pelota de goma, que si la tirabas al suelo podía rebotar al techo. Pero era lo único que había entonces. Durante un tiempo hice aquello, y no fue hasta muchos años después que un día hablamos de la posibilidad de poder hacer repostería sin gluten. Estuve un año investigando, haciendo pruebas, hasta que salió lo que yo quería. La Asociación controló que los productos no tenían gluten y empecé a vender.

—Com es va plantejar l'adaptació de la fleca tradicional a una altra on havia de fer una producció partida, amb una part sense gluten?

Jo començava sempre amb les eines i els contenidors específics per fer productes sense gluten. Això era així perquè la jornada anterior, en acabar la feina, netejava completament tots els materials i les superfícies per evitar qualsevol tipus de contaminació. Quan acabava amb tota la producció sense gluten, guardava les eines en recipients hermètics i així ja podia començar amb la producció de farina normal. I així repetia la mateixa operació cada dia.

—I d'on va sorgir la idea de dedicar-se exclusivament als productes per a celíacs?

La demanda de productes sense gluten va anar creixent. I compaginar les dues activitats comportava molta feina i complicacions. Era pràcticament impossible. Així que vaig haver d'optar per un dels dos tipus de pastisseria. I em vaig decantar per la sense gluten, perquè la considero més agraiada i m'agrada més. Des de llavors, ja fa més de dos anys, la dedicació exclusiva als celíacs m'ha fet augmentar la clientela d'una manera considerable.

—Quina dificultat comporta crear pastes i pastissos molt semblants als que tenen gluten, però sense utilitzar-ne?

Procuro que el gust i la presentació siguin el més semblants possible a la pastisseria general, quasi iguals, i crec que ho he aconseguit. La dificultat més gran ve pel fet que la farina tradicional amb gluten és com un plàstic que es pot estirar perquè és elàstica, mentre que la farina sense gluten, si s'estira es trenca. El gluten li dona l'elasticitat a la farina i per tant, si no en té, és molt més difícil treballar-la. La farina que jo utilitzo és de blat de moro i ja porta ingredients que fan flexible la massa. Així la barrejo i li afegeixo els altres ingredients...

—Li ha canviat molt el procés que segueix diàriament amb l'elaboració de productes només sense gluten?

Encara que sembli una contradicció, és molt més complicada la pastisseria tradicio-

- ¿Cómo se planteó la adaptación de la pastelería tradicional a otra dónde debía hacer una producción sin gluten?

Yo empezaba siempre con los utensilios y los recipientes específicos para hacer productos sin gluten. Esto era así porque al terminar la jornada anterior limpiaba completamente todos los materiales y las superficies para evitar cualquier tipo de contaminación. Cuando terminaba la producción sin gluten, guardaba los utensilios en recipientes herméticos y ya podía comenzar la producción con harina normal. Esta operación la repetía diariamente.

-¿Cómo surgió la idea de dedicarse exclusivamente a los productos para celíacos?

La demanda de productos sin gluten fue creciendo. Y compaginar las dos actividades llevaba mucho trabajo y complicaciones. Era prácticamente imposible. Así que tuve que optar por uno de los dos tipos de pastelería. Y me decanté por la pastelería sin gluten porque considero que es más agradecida y me gusta más. Desde entonces, ya hace más de dos años, la dedicación exclusiva a los celíacos ha hecho aumentar la clientela de una manera considerable.

-¿Qué dificultad comporta hacer pastas y pasteles parecidos a los que tienen gluten sin utilizarlo?

Procuro que el sabor y la presentación sean lo más parecido posible a la pastelería general, casi iguales, y creo que lo he conseguido. La mayor dificultad es que la harina tradicional con gluten es como un plástico que se puede estirar porque es elástica y la harina que no tiene gluten se rompe al estirar. El gluten le da elasticidad a la harina y por tanto, si no lo lleva, es mucho más difícil trabajarla. Utilizo harina de maíz con ingredientes que hacen flexible la masa. La mezclo y le añado el resto de ingredientes...

-¿Le ha cambiado mucho el proceso que sigue diariamente con la elaboración de productos sin gluten?

Aunque parezca una contradicción, es más complicada la pastelería tradicio-



nal, en el sentit que jo tenia molta més feina abans que ara. Si actualment ofereixo divuit especialitats sense gluten, quan em dedicava a la pastisseria general, en tenia dues-centes diferents. Si bé la feina manual pot ser més difícil sense el gluten, ho he simplificat molt i això facilita molt les coses.

—De la llista de productes artesans que prepara, podria destacar-ne algun del qual se senti especialment orgullós o que tingui més èxit entre els consumidors?

El pa. De Barcelona venen bastants clients per buscar el meu pa, i diuen que no en troven d'igual en lloc. He de reconèixer que he aconseguit un pa amb una textura molt aproximada al pa tradicional.

—Què caracteritza principalment els seus productes en comparació a la cada vegada més variada oferta sense gluten?

Bàsicament, jo treballo unes textures que no poden aconseguir les grans empreses industrials, perquè la seva producció diària és molt més gran i necessiten màquines. Jo no utilitzo aquestes màquines. D'altra banda, els productes manufacturats han de portar necessàriament additius que les conservin durant molt de temps. En canvi, els meus productes s'han de congelar perquè, en ser totalment naturals, en dos dies es farien malbé. De totes maneres, la clau sempre és utilitzar matèries primeres de qualitat i dedicar-hi moltes hores de feina.

—I què ha de dir pel que fa a les queixes pels alts preus dels productes sense gluten?

És natural que qui els compra els trobi molt més cars que qui els ven. Per la meua part, els articles artesans poden tenir preus elevats, però jo li asseguro que no són cars. Pel cost dels productes i sobretot per la feina que exigeixen, no són cars.

—Com valora la seva evolució com a pastisser tradicional per a celiàcs?

L'oferta pràcticament és la mateixa de quan vaig començar, perquè la farina sense gluten limita molt les possibilitats d'ampliar les especialitats. Ara bé, dedico part de la producció a una demanda més personalitzada, de règims concrets, sense sucre i

nal, en el sentido que yo antes tenía mucho más trabajo que ahora. Actualmente ofrezco 18 especialidades sin gluten y cuando me dedicaba a la pastelería tradicional general tenía 200 distintas. Si bien el trabajo manual puede ser más difícil sin gluten, lo he simplificado mucho y eso facilita mucho las cosas.

- De la lista de productos artesanos que prepara, ¿podría destacar alguno del que se sienta especialmente orgulloso o que tenga más éxito entre los consumidores?

El pan. Vienen bastantes clientes desde Barcelona a buscar mi pan, y dicen que no lo encuentran igual. Reconozco que he conseguido un pan con una textura muy aproximada al pan tradicional.

-¿Qué caracteriza principalmente sus productos frente a la cada vez más variada oferta sin gluten?

Básicamente, trabajo unas texturas que no pueden conseguir las grandes industrias, porque su producción diaria es mucho mayor y necesitan máquinas. Yo no utilizo máquinas. Por otra parte, los productos manufacturados deben llevar necesariamente aditivos que los conserven durante mucho tiempo. En cambio mis productos deben congelarse porque, al ser totalmente naturales, se estropearían en dos días. De todas formas, la clave es utilizar siempre materias primas de calidad y dedicar muchas horas de trabajo.

-¿Qué opina de las quejas por los altos precios de los productos sin gluten?

Es natural que quien compra los encuentre más caro que quien lo vende. Por mi parte, los artículos artesanos pueden tener precios elevados, pero le aseguro que no son caros. Por el coste de los productos y sobre todo por el trabajo que exigen, no son caros.

-¿Cómo valora su evolución como pastelero tradicional para celiacos?

La oferta prácticamente es la misma que cuando empecé, porque la harina sin gluten limita mucho las posibilidades de ampliar las especialidades. Ahora bien, dedico parte de la producción a una demanda más personalizada, de regímenes concretos, sin azúcar y

sense lactosa, que no es pot trobar enlloc més.

—Amb l'experiència que acumula en la preparació de pastisseria sense gluten, quina recomanació donaria a altres col·legues seus que voldrien dedicar-se a la producció artesana per a celíacs?

La base per a això i qualsevol altra cosa només és treball, treball i treball. Jo me n'anava al forn a fer moltes proves els dies de festa, sacrificant molt de temps lliure. I si t'apassiona una feina, como era el meu cas, amb esforç t'ha de sortir bé. A més, si vols aconseguir un bon gènere, has de voler ser el millor. Per exemple, els carquiñolis em van costar moltíssim, i després de moltes proves, quan ja desistia, a l'últim moment, em van sortir. I em van sortir bé.

—Segons dona a entendre, no veu continuïtat a les petites produccions de pastisseria més manual i casolana?

La veritat és que no, malauradament no. La feina és carregosa i no deixa gaire temps lliure. La realitat és que no queden molts comerços com el meu a tot Europa. Però jo no deixaré de fer-ho. A mi em compensa tan econòmicament com emocionalment. ■

sin lactosa, que no se pueden encontrar en otros sitios.

—¿Con la experiencia que acumula en la pastelería sin gluten, que recomendaría a otros colegas suyos que quieran dedicarse a la producción artesana para celíacos?

La base para esto y para cualquier otra cosa es trabajo, trabajo y trabajo. Yo pasaba muchas horas en la tahona haciendo pruebas los días festivos y sacrificando mucho tiempo libre. Si te apasiona un trabajo, como era mi caso, con esfuerzo te sale bien. Además, si quieres conseguir un buen género tienes que querer ser el mejor. Por ejemplo, los carquiñolis me costaron muchísimo y tras muchas pruebas, cuando ya desistía, a última hora me salieron. Y me salieron muy bien.

—¿Por lo que parece, no ve continuidad a las pequeñas producciones de pastelería manual y casera?

La verdad es que no, desgraciadamente no. El trabajo es duro y no deja mucho tiempo libre. La realidad es que no quedan muchos comercios como el mío en Europa. Pero yo no dejaré de hacerlo. A mí me compensa económica y emocionalmente. ■



CAMELOT PARK

Parc infantil

Carrer de Lluís Puigianer, 23-31, baixos · 08640 OLESA DE MONTSERAT
Tel. 93 778 19 78
Carme Moreno

En el número passat (TC núm. 11), per un error de fotocomposició, a les pàgines 22 i 23, no van sortir ni les fotos ni el requadre amb les dades del parc infantil d'Olesa de Montserrat, on explicavem que fan berenars per a celíacs. És per això que ara en fem esmena.