

Teresa Artigas, socia co-fundadora, junto con Maribel Perpiñá, de La Baula, el pan de Barcelona

“La Baula es el pan de Barcelona”

Bagel de Nueva York, baguette de París, Pretzel de Berlín, y ¿Barcelona? ¡La Baula! La ciudad condal tiene una patrona, pero estaba huérfana de pan, de un pan dedicado exclusivamente a lo que la marca Barcelona representa. Estamos de enhorabuena, ha llegado la Baula y romper un eslabón que ata, que inmoviliza, nunca fue tan placentero.



Teresa Artigas y Tomàs Sirvent.

FOTO: TONI SANTISO

-¿Qué es la Baula?

Es el pan de Barcelona. Un pan hecho de masa madre, oliva arboquina, sésamo y romero, productos mediterráneos, en forma de baula, que en castellano quiere decir eslabón, una de las partes de la cadena marinera con la que se representa a la virgen de la Mercè. Se puede conseguir, por ahora, en la horchatería Sirvent o, directamente, en la Baula para pedidos más grandes.

-Afirmáis que la Baula es un poema que se come. ¿Por qué?

La Baula nace de un proyecto artístico. Berta Xirinachs iba a hacer una exposición en el con-

vento de Sant Agustí pero aún no tenía fecha. En sus estudios de preparación descubrió que el convento había sido la primera panadería de Barcelona. Entonces le dieron fecha, el 24 de septiembre, el día de la Mare de Déu de la Mercè, la patrona de Barcelona. Xirinachs unió conceptos y surgió la idea, ¿por qué no le dedicamos un pan a nuestra patrona y así, también, a Barcelona? Es una creación artística, con un significado concreto que se come, con el sello del maestro panadero Daniel Jordà.

-¿Y cuál es el significado?

Cuando comes una Baula rom-

Ahora, en la Sirvent

La Baula es un pan realmente delicioso, maridable tanto con dulces, como con salados y con valor para las papilas gustativas por sí solo. Se puede encontrar en el nuevo local que Sirvent pone a disposición de los clientes, conservando su buque insignia, la horchata, el turrón y el helado, pero apostando por nuevos caminos gastronómicos, por lo que es posible también comer y cenar.

pes un eslabón, una parte de la cadena que ata, que aferra. En esa rotura buscamos un acto integrador, el acto de recibir, de acoger y de compartir. La leyenda de la Mercè cuenta que Sant Pere Nolasc pudo rescatar a unos presos catalanes en las costas africanas, gracias a que el rey de ese momento le dio dinero para poder hacerlo. A su retorno, Pere Nolasc, exclamaba “mercès!”, una forma de agradecimiento en catalán. Nace de una idea social que busca perpetuarse en esa línea.

-¿Cómo?

Es artesano y de proximidad, porque fomenta el compromiso social y los buenos hábitos alimenticios, saludable porque está hecho con ingredientes naturales, e integradora porque se puede compartir con todas las culturas. Para hornadas grandes, contamos con la colaboración de la Escuela Obrador Fundación ARED de Barcelona.