



Forn de pa de Ca l'Agustí

Cercs

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Ctra. De Ribes, 19. 08698 Cercs

Coordenades:

Latitud: 42.14604
Longitud: 1.85976
UTM Est (X): 405784
UTM Nord (Y): 4666620

Classificació

Número de fitxa 08268 - 173
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Agustí Costa. Ctra. De Ribes, 19. 08698 Cercs
Autoria de la fitxa Sara Simon Vilardaga
Data de registre de la fitxa: dc., 08/06/2016 - 02:00

Descripció

Ca l'Agustí és l'únic forn de pa de producció pròpia del municipi de Cercs. El forner, Agustí Costa Boixader segueix la tradició d'elaboració del pa transmesa de generació en generació al llar de 5 generacions de forners de la mateixa família, des d'aproximadament el 1884. El forn de Ca l'Agustí ofereix tota mena de productes artesans elaborats al seu propi obrador, destaca diversos tipus de pa, com és el rodó de 1884, junt

amb una variada proposta de pans de farines o barreges de farines de diversos tipus, des de blat, sègol, fajol, espelta, entre moltes d'altres. És molt apreciada i reconeguda de fa molts anys la coca de pa o de forner, coneguda com la coca de Cercs. Entre la diversa tipologia de productes que s'ofereixen també compta amb productes com croissants, magdalenes, ensaïmades, carquinyolis, brioxos de bolets (anomenats paboret) junt amb propostes més innovadores i actuals com són pans el pa de formatge, pa de sobressada, etc. De fet, els darrers anys el forn de Ca l'Agustí ha innovat en l'elaboració de diverses tipologies de pans, amb introducció de farines diverses, així com en la creativitat de les seves propostes; podent fer esment a l'ús de farines naturals i ecològiques, algunes mòltes a la pedra, l'ús de massa mare natural, elaboració de pans de llargues fermentacions, entre altres.

Observacions:

Alguns dels productes més reconeguts són: la coca de Cercs, el paboret (brioix en forma de bolet i farcit de xocolata), pa de formatge (té forma de formatge i gust de formatge de cabra), pa del cordill (anomenat també de 1884, fet totalment amb llevat natural), pans de farines ecològiques i llevats naturals, pa de botifarra negra i pinyons (curiositat que a més té forma de botifarra), a més, del propi pa de pagès tradicional de llarga fermentació.

Història

En Agustí Costa i Boixader és la cinquena generació de forners de la família, va iniciar-se en la feina des de petit, ja que era el negoci familiar. Tot i que inicialment, el seu interès d'estudis es decantava per un altre camp, finalment es va posar al capdavant del negoci familiar, en el qual ja hi porta 25 anys. Des de que la família, provinent de la Font del Pi de Peguera, va instal·lar-se a Cercs, consta que van dedicar a fer pa; sembla que en origen la casa pot ser que s'anomenés Cal Miquel.

L'establiment consta com establiment centenari i té qualificació d'empresa artesana; el forner, l'Agustí Costa, compta amb la carta de Mestre Artesà alimentari, carta que ja ostentava el seu avi.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

www.lacocadecercs.cat

