

Pa moreno de Blat Xeixa

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

El trigo, de variedad "Xeixa"

Pan elaborado con la variedad local de trigo "xeixa". Un cereal con un alto riesgo de regresión frente a las variedades actuales usadas en la panadería industrial. Hoy por hoy su cultivo es muy residual, aunque algunos jóvenes agricultores, lo están sembrando de nuevo, ayudando así a difundir este patrimonio genético.

Considerado variedad de trigo antiguo se diferencia de otras variedades más modernas que han sido manipuladas, ya que una vez panificado tiene unas características digestivas mucho mayores, un sabor más intenso y su índice alergénico es prácticamente inexistente.

Probablemente fueran los romanos, grandes cultivadores del cereal, que al llegar a las islas baleares se maravillaron frente a las condiciones climáticas tan favorables para el cultivo de los trigos panificables. De esa época se conservan algunos topónimos isleños como Formentor o Formentera (en latín la palabra frumento significa trigo). En catalán antiguo la palabra forment es sinónimo de trigo.

La xeixa es el trigo que más mencionado en cuentos, poesías y leyendas del folklore de las islas, prueba del fervor popular que ha recibido a lo largo de nuestra historia y gastronomía. Pertenece a la familia de los trigos blandos panificables y en las islas baleares se encuentran otras subvariedades como el Xeixa Rotja y la Garonzona.

Es un trigo rústico adaptado a cualquier terreno, llegando a tener un índice panificable mayor, es decir más "fuerza", cuando proviene de tierras de difícil cultivo. Responde bien a los métodos ecológicos ya que su cultivo apenas depende de los abonos. No destaca por las cantidades de producción, las espigas así como su grano son bastante pequeños, pero sí por su alta calidad.

El molino

La harina se muele en molino de piedra antiguo y tradicional. Las "muelas" de piedra no se calientan excesivamente durante la molienda y ello repercute en la conservación del sabor y las propiedades del trigo, muy diferentes al realizado en la molienda industrial con cilindros metálicos. Destaca el hecho de que se trata del último molino tradicional en funcionamiento en Mallorca.

Características

- Isla de Mallorca, Baleares
- Panadería artesana y tradicional
- Blat Xeixa, variedad de trigo autóctono de las Islas Baleares
- Harina molida en molino antiguo de piedra y tradicional
- Levadura madre

Después de molerse el grano, se criba y se procede a la limpieza integral. Eso quiere decir, que no se descartan ni el salvado, ni la capa proteica, ni el germen. Así se produce una harina completa, mucho más rica y con más propiedades nutritivas. Al final del proceso de molienda una parte de la harina integral recibe un ligero cribado para eliminar algunas partículas de salvado más grueso y pasa a convertirse en la harina oscura o "morena", de sabor más suave y todavía más digestiva que la harina integral.

El pan

El "Pa moreno de Blat Xeixa", conserva el formato tradicional de hogaza redonda, está amasado a mano en artesa de madera noble o "pastera", se deja fermentar de forma natural y su cocción se realiza en horno de leña. El lento proceso de fermentación le confiere un sabor intenso, un grado correcto de acidez y facilita su conservación durante una semana aproximadamente, si es convenientemente conservado (en lugar fresco y aireado, y envuelto en paño de algodón).

La gran protagonista en el proceso de elaboración es la levadura madre, un fermento que proviene del mismo cereal, y que predigiere y transforma la masa, haciendo que el producto sea digestivo además de sabroso. Hoy en día este proceso ancestral de fermentación se ha sustituido en gran medida por otros más instantáneos como por ejemplo la levadura de cerveza.

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración dura unos dos o tres días (dependiendo de la temperatura ambiental), si se tiene en cuenta el "refresco" de la levadura madre. Al tercer día se procede al laborioso amasado y posterior cocción en horno de leña. Todo este largo y paciente proceso de fermentación confiere al producto su característico sabor que aumenta a lo largo de los días posteriores a su cocción.

En primer lugar se toma una porción de levadura madre procedente del amasado anterior, y se le añade agua (sin cloro) y harina varias veces para "refrescarla" y activarla de forma natural, durante uno o dos días. En el momento de la panificación se enciende el horno de leña (que debe alcanzar una temperatura estable de 250°C - 275°C), se pesan los ingredientes (harina, agua y una pizca de sal) y se amasan manualmente en la artesa. Después de unas dos horas se procede a un segundo y breve amasado. Una hora más tarde, se pesa cada hogaza y se realiza un breve "heñido" manual para darle su forma redonda característica. Entonces las hogazas fermentan durante otra hora en molde de mimbre o paño tradicional de algodón.

Cuando el horno alcanza y mantiene la temperatura, se introducen y distribuyen las piezas ayudándose de una pala de madera. Durante el proceso de cocción, que suele durar alrededor de una hora, las hogazas se giran y controlan para que se cuezan uniformemente. Ya fuera del horno se apoyan en una estantería de madera para que se enfríen.

Las piezas tienen un tamaño aproximado de unos 20-40 cm. de diámetro y 6-9 cm. de altura, y su peso varía entre 600-1.000 grs.

Productor

Arc al Cel, Pollensa. [Tomeu Morro]
☎ 971 531638 / 678 024972
✉ arcaeco@orange.es

- Proceso tradicional de fermentación lento y controlado, en artesa
- Cocción en horno de leña
- Todos los ingredientes de certificación ecológica
- Pa Moreno de Blat Xeixa