

Ricard Berenguer Vila

pastisser i Mestre Artesà

Per Estel Huguet

En Ricard Berenguer no és només un dels pastissers més reconeguts de Sant Vicenç per la seva tasca al capdavant de la pastisseria Can Postres, també ha estat nomenat fa pocs mesos Mestre Pastisser Artesà pel departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Aquest nomenament, proposat pel Gremi de Pastisseria de la província de Barcelona, s'atorga a aquells artesans que han destacat per la seva creativitat i el seu coneixement en el camp de l'artesania alimentària i, segons apunten des del Gremi de Pastisseria, "es tracta d'una distinció a la trajectòria professional del pastisser" i un reconeixement per part de la Generalitat al mestratge excepcional amb què l'artesà exerceix el seu ofici. A aquest títol cal afegir-hi que Can



Què va pensar quan li van notificar que havia estat proposat com a Mestre Artesà?

No donava crèdit, perquè tu vas fent la teva feina i ets força aliè a si ho estàs fent millor o pitjor, i que et vinguin aquests reconeixements... sempre és una alegria!

L'acte de nomenament oficial encara no s'ha pogut dur a terme a causa de la pandèmia. Com ha impactat la Covid-19 al negoci de la pastisseria?

La veritat és que no sé si hem pecat d'inconsciència, però sempre hem pensat que podíem obrir anant ben protegits i complint les mesures de seguretat. Els treballadors sí que es van quedar a casa a la primera onada, per preservar la seva salut i també perquè hi havia menys feina, però aleshores va arribar Pasqua i ja va canviar la cosa.

Com va anar aquesta darrera Pasqua, just enmig del primer confinament?

No ens podem queixar, jo diria que vam fer entre un 50 i un 60% del que hauríem fet un any normal. Estem molt contents de com va anar, tenint en compte les previsions que hi havia. La gent estava tancada a casa, però demanava mones, potser més petites perquè eren menys, però volien celebrar la Pasqua. Com que

ja tenia pràcticament tota la xocolata feta, ja que en funció de com cau la Setmana Santa, has de començar a treballar la xocolata a mitjans de gener, vaig començar a fer figures de Malparits de xocolata, i van volar. I, acabades les festes, vam fer mones pràcticament cada setmana fins al mes de juny. Pel que fa a producció, si normalment en veníem 100, vam acabar venent-ne 60.

Us vau haver d'organitzar d'alguna manera diferent?

Per Setmana Santa vam portar moltes mones a domicili, però fins a un límit. Va haver-hi un moment que vam haver de dir prou, perquè començàvem a saturar-nos, i ens feia por no arribar a fer totes les entregues. De tota manera, la majoria de gent estava disposada a venir, sempre guardant les distàncies i mantenint l'aforament.

També vau patir la manca de llevat d'aquells dies?

No! I realment em va sorprendre. Normalment, amb 60 grams de llevat puc arribar a fer fins a 120 croissants, perquè són fermentacions llargues, i hi havia gent que s'enduia 100 grams!

Hi ha algun producte que va triomfar durant el confinament?

Magdalenes i esmorzars... la gent estava a casa, però si seguia treballant, com que no podia sortir a sopar fora o viatjar, invertia en coses extremes, com pastisseria o vins.

I el vostre producte estrella?

Últimament estic molt content de les ensaimades grans. Sempre les havia fet de pasta de briox, i fa uns mesos, llegint revistes i receptes, vaig provar de fer-les com a Mallorca, i m'encanten. Han passat inadvertides per a tothom, però jo n'estic molt content.

Després hi ha el pastís de Gitanes o el de la Fira del Vapor, que són peces que et sents molt teves, perquè les has ideat tu. Jo ja pensava en un pastís de Gitanes abans d'obrir la pastisseria.

Hi ha alguna cosa que li vingui d'herència de la pastisseria Vila?

La Mola de Sant Vicenç com a producte, però també moltes converses amb el meu tiet, en els meus inicis. A l'estiu, cada divendres em quedava a la pastisseria de l'oncle mentre la meva mare anava a comprar a la plaça, i mai trobava el moment de marxar. La meva motivació va venir d'aquí i he incorporat moltes coses d'aquesta època. Més tard vaig anar a estudiar a una escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Moltes vegades es diu que, quan treballes en una pastisseria, acabes avorrint les coses dolces. És el seu cas?

No, no he avorrit res, més aviat me n'he d'estar. Jo encara actualment, quan vaig al sac de la xocolata, cauen un parell de pastilletes.

Quina és la seva xocolata preferida?

La negra, però d'un 62% de cacau, la trobo molt equilibrada. Hi ha gent que busca aquell puntet d'amargor i agafa de 70% cap amunt, però a mi m'agrada trobar-hi un punt de dolçor.

Teniu alguna assignatura pendent?

M'agradaria molt fer també bombons, però necessitaria un altre obrador. Els bombons són de les poques peces de Can Postres que no fem nosaltres, les fa una gent de Barcelona que fa 100 anys que fan bombons. Tot i que es podria dir que tenen certa essència santvicentina (riu), ja que les màquines que fabriquen aquests bombons les va dissenyar el marit de la M. Carme Grauvilardell, el Jaume Fígols. Els bombons són una altra història i, en un poble se'n venen, però són un complement.

El 19 de març de 2020 va fer 15 anys que va obrir Can Postres. Com va sorgir aquest projecte?

Feia temps que els amics i l'entorn més proper ens ho deien, però a mi sempre m'havia fet molt respecte i posava el fre.... Al final, vam començar a mirar locals pel centre del poble, però trobàvem establiments molt cars o no ens hi cabia l'obrador... i al final vam

apostar per fer-ho a sota de casa, tot i que està allunyat del centre; i la veritat és que sempre he trobat un avantatge el fet de dormir a sobre de la feina en aquest aspecte... moltes vegades he hagut de baixar a hores intempestives perquè m'he descuidat un detall, i ho he pogut solucionar en dos minuts, i en pijama si convé...

Quan comença el dia a Can Postres?

Els dies normals, cap a les sis del matí o una mica abans, i acaba quan un vol que acabi; crec que s'ha d'aprendre a dir prou, però a mi em costa, tot i que porto molts anys en aquest món. Normalment faig cap a 11 hores diàries. La nit anterior poso a fermentar la pasta i l'endemà al matí està tot llest per anar al forn. En total, per a omplir la botiga potser hi ha entre 60-70 peces, sense comptar les peces petites.

No tenir caps de setmana passa factura a la llarga?

Com que coincideixo en horari amb l'Agnès, no ens impacta tant. El principal desavantatge és que no podem viure les grans festes del poble (Gitanes, Gegants,...). Participem encara en el Correfoc, tot i que aquell dia dormim res i menys... D'altra banda, el fet d'anar al revés de la gent també facilita que no hagin d'esperar-te als restaurants, que trobis les carreteres buides,... és diferent, però el que és primordial és coincidir amb la parella. Amb les filles ho hem compaginat com hem pogut, i ho hem portat molt bé.

Noteu molt quan es tanca una pastisseria al poble?

Potser quan va tancar la pastisseria

Casajuana ho vam notar més, però ara es diversifica tot més... De tota manera, d'ençà que vam obrir, cada any hem registrat un creixement, més petit o més gran, i anem fent, no ens podem queixar.

Pensa que Sant Vicenç té poca pastisseria pel volum de població que té?

Segurament sí, tot i que no ens desbordem en moltes ocasions. A part de Pasqua o Reis, també fa uns anys que el dia de Nadal i Sant Esteve són molt durs. Són dies de molta feina i costa molt quadrar-ho tot plegat, però són dates puntuals. També hi ha molta gent que no consumeix pastisseria, d'altres que compren en forns i supermercats... i els hàbits de la gent, que també han canviat.

Quins són els plans de futur immediats?

Fa temps que pensem que ens faria falta una persona més, i ho vam intentar, però va començar la Covid i ara no ens acabem d'atrevir. Quan venen dies de molta feina, falta gent a tot arreu, i estaria bé buscar algú que ens donés un cop de mà.

Considereu el 2020 un mal any?

No, no puc dir que ha estat un mal any; fins i tot en el confinament més estricte, vam passar molt bones estones; només treballàvem als matins, i de vegades pensava que ja m'agradaria estar sempre amb aquest ritme de treball.

No puc dir que hagi estat un mal any; ha estat diferent i ens hem adaptat al que ha vingut. Hi ha molta gent que es pot queixar, però nosaltres no. Hem pogut seguir treballant i això és molt important.

