



INFORMATIU MENSUAL INDEPENDENT I GRATUÏT DE CONSUM DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

[Inici](#) [Editorial](#) [Bio Actualitat](#) [Bio Notícies](#) [Vídeos](#) [Arxiu](#) [Bio Productes](#) [Bloc](#)

on menjar

Forn Gotés Sabadell 15/10/2014

La xeixa, blat antic i autòcton de Catalunya, es recupera per fer un pa integral al Forn Gotés-Tot Teca de Sabadell.

La mestra artesana Rosa Maria Gotés, del

Forn Gotés-Tot Teca de Sabadell, ha treballat a fons per tal de recuperar el pa de xeixa (*Triticum Aestivum*). Es tracta d'un blat antic i autòcton català que es va deixar de conrear a principis del segle passat perquè no era rentable. [+ info](#)



Cerca...

The logo for Bio Supermercats features the word "bio" in a stylized font with a green leaf-like graphic, followed by "SUPERMERCATS" in a bold, sans-serif font.

supermercats ecològic

online

Registra't a BIOECO

RSS



domenge, 12 octubre de 2014

L'artesana Rosa Maria Gotés recupera la xelxa per tal de fer pa integral

La mestra artesana Rosa Maria Gotés, del Forn Gotés-Tot Teca de Sabadell, ha treballat a fons per tal de recuperar el pa de xelxa (*Triticum Aestivum*). Es tracta d'un blat antic i autòcton català que es va deixar de conrear a principis del segle passat perquè no era rentable. Gotés ha dedicat més de mig any a trobar els productors ecològics al territori i ha anat fent diferents proves per trobar la millor manera d'elaborar un pa molt gustós i aromàtic. "Hi ha molt poques explotacions agràries on es sembla, però gràcies a l'esforç de petits productors ecològics es comença a recuperar", explica l'artesana, que és ja segona generació de forners i compta amb 30 anys d'experiència. Durant centenars d'anys, la xelxa, juntament amb el sègol i l'ordi, van ser els cereals més consumits a Catalunya.

Gotés ha creat la pasta mare expressament per a aquest pa Integral, a partir de la mateixa farina de xelxa autòctona. Ara per ara, ofereix un pa rodó, però no descarta elaborar-ne d'altres formats. La xelxa, com el kamut i l'espelta, és un blat antic que no ha sofert modificacions genètiques i, per això, conserva intactes les qualitats nutritives i organolèptiques. Té un sabor molt intens, és aromàtic i el seu índex al·lèrgic és pràcticament inexistent. "En alguns dels documents que he consultat, es considera el blat xelxa com el més assimilable per al metabolisme humà", subratlla la fornera. A les Illes Balears hi tenen la seva xelxa autòctona, la qual té la tija més curta, però ja fa més d'una dècada que la van recuperar i a hores d'ara el pa de xelxa mallorquí té molt de prestigi. Fins i tot, s'ha inclòs dins de l'Arca del Gust, un projecte creat pel moviment internacional Slow Food l'any 1996 per elaborar un catàleg de productes alimentaris. Des de l'Arca del Gust consideren que la xelxa mallorquina té un risc alt de regressió front a les varietats actuals emprades en la fleca: "el seu cultiu és molt limitat, tot i que alguns joves agricultors que practiquen l'agricultura ecològica l'estan sembrant de nou, ajudant, així, a difondre aquest patrimoni genètic", hi destaquen.

twitter



col·labora



Pa elaborat per Rosa Maria Gotés / DECOMUNICACIÓ

+Info: <http://www.forntotteca.com>

titulars.cat directe al teu e-mail

Email address

cercar info a titulars.cat

Cerca

horario

▼ 2014 (286)

▼ octubre 2014 (13)

- Bon setembre als hotels vallesans i del Baix Llobr...
- L'artesana Rosa Maria Gotés recupera la xelxa per ...
- El web oficial del RallyRACC s'adapta a les taulet...
- Reforç del Servei Local d'Ocupació de Sant Quirze ...
- 60 vehicles han estat presents a la 5a edició de L...
- Esplais Catalans inicia el curs amb un vídeo que ...
- Hideo Baba i Masayuki Hirano presentaran els seus ...
- L'Ajuntament de Montornès del Vallès posa en marxa...
- El CEM el Turó de la Llagosta obre una llista d'es...
- La quarta edició del Lion Festival té lloc a la sa...
- Un simposi de la UAB analitza l'impacte de la lle...
- L'Obra Social "La Caixa" atorga 11.200 euros al pr...
- Les visites turístiques a Barcelona província crel...

▶ setembre 2014 (30)

▶ agost 2014 (31)

▶ juliol 2014 (31)

▶ juny 2014 (30)

▶ maig 2014 (31)

▶ abril 2014 (30)

▶ març 2014 (31)

▶ febrer 2014 (28)

▶ gener 2014 (31)

▶ 2013 (323)

▶ 2012 (123)

Forn Gotés-Tot Teca recupera el pan de 'xeixa'

Posted By [LAURA](#) On 27 octubre, 2014 @ 0:30 In [GASTRONOMÍA](#) | [Comments Disabled](#)



La maestra artesana Rosa María Gotés, del Forn Gotés-Tot Teca (www.forntotteca.com) de Sabadell (Barcelona), ha trabajado a fondo para recuperar el pan de *xeixa* (*Triticum Aestivum*). Se trata de un trigo antiguo y autóctono catalán que se dejó de cultivar a principios del siglo pasado porque no era rentable. Gotés ha dedicado más de medio año a encontrar productores ecológicos de la zona y ha ido realizando diferentes pruebas para encontrar la mejor manera de elaborar un pan muy sabroso y aromático. *"Hay muy pocas explotaciones agrarias donde se siembra, pero gracias al esfuerzo de pequeños productores*

ecológicos se empieza a recuperar", explica. Durante centenares de años, la *xeixa*, junto con el centeno y la cebada, fueron los cereales más consumidos en Cataluña.

Gotés ha creado la masa madre expresamente para este pan integral, a partir harina de *xeixa* autóctona. Hoy por hoy, ofrece un pan redondo, pero no descarta elaborar otros formatos. La *xeixa*, como el kamut y la espelta, es un trigo antiguo que no ha sufrido modificaciones genéticas y, por eso, conserva intactas las calidades nutritivas y organolépticas. Tiene un sabor muy intenso, es aromático y su índice alérgico es prácticamente inexistente. *"En algunos de los documentos que he consultado, se considera el trigo *xeixa* como el más asimilable para el metabolismo humano"*, subraya la panadera. *"Con este nuevo pan de *xeixa* ampliamos nuestra apuesta por el pan y la salud"*, apunta. Hace unos años que el Forn Gotés-Tot Teca elabora panes con una gran variedad de harinas ecológicas con el fin de evitar los problemas de salud derivados de una alergia o de una intolerancia alimentaria, cada vez más habituales a la sociedad actual. De hecho, la panadera colabora y cuenta con el asesoramiento de las dietistas nutricionistas Carme Guillamón y Mercè Roca y del naturópata Àngel Perera, todos de Sabadell.

Article printed from Vinos y Restaurantes: <http://www.revistavinosyrestaurantes.com>

URL to article: <http://www.revistavinosyrestaurantes.com/forn-gotes-tot-teca-recupera-el-pan-de-xeixa/>