

Pasta sense gluten i de proximitat 'made in' Berguedà

La pasta sense gluten de l'Escairador neix amb la vocació de seguir reivindicant el producte de proximitat i de fer la vida més fàcil a les persones que no en poden menjar



Rigatoni sense gluten fets amb farina de blat de moro escairat. | Nia Escolà (ACN).

El **blat de moro escairat** és una varietat antiga de blat que únicament es conrea al Berguedà. Fins fa uns anys, bàsicament es comercialitzava al mercat negre, però l'any 2018 va néixer el primer molí legal: L'Escairador. Ara, l'empresa de Cal Rosal ha fet un pas més amb la producció de la primera pasta artesana sense gluten elaborada a Catalunya. Després de mesos d'investigació i recórrer Itàlia -bressol de la pasta- de punta a punta, han trobat la fórmula: amb farina de blat de moro escairat i arròs. "Volíem una pasta que fos una bona transportadora de sabors, sense additius", explica la seva impulsora, **Maria Costa**. De moment, hi ha cinc varietats de pasta, que es poden trobar en botigues especialitzades o a través de la venda directa.



Blat de moro escairat Foto: Nia Escolà (ACN).

"El repte que ens vam fixar va ser el de fer una **pasta sense gluten el més semblant a la pasta de blat**". Aquest era l'objectiu de l'Escador, una petita empresa de Cal Rosal que cultiva i comercialitza blat de moro escairat, una varietat de blat que es remunta al segle XVIII, d'origen desconegut, i que només es cultiva al Berguedà.

La primera pasta artesana sense gluten elaborada a Catalunya està feta només amb farines sense gluten de blat de moro escairat, arròs i aigua, sense additius. "Té una textura única i unes qualitats nutritives i organolèptiques excel·lents", subratlla Costa. Però per fer-ho possible, **Maria Costa** i **Jordi Claramunt**, les dues ànimes de l'Escador, van rebre l'ajuda del centre tecnològic de Catalunya Eurecat, que va donar-los el suport necessari per fer un primer estudi que va ratificar que les farines de l'Escador podien ser idònies per fer pasta.

D'Itàlia al Berguedà, un viatge d'aprenentatges

Costa i Claramunt van recórrer Itàlia de punta a punta per endinsar-se en el món de la pasta artesana -del qual ja n'eren uns amants- i aprendre d'aquells projectes que millor encaixaven. Van formar-se amb mestres artesans, però també van descobrir maquinària que aquí no es pot trobar.



Una de les treballadores de L'Escairador fa pasta sense gluten a l'obrador de Cal Rosal. Foto: Nia Escolà (ACN).

Des de finals del 2022, que el producte ja omple estanteries de botigues de proximitat i especialitzades. **Hi ha cinc tipus de pasta:** rigatoni, casarecce, sopa de lletres, fideus i galets. "La gent que ja l'ha tastat agraeix que tinguem fideus o galets perquè permeten fer la cuina d'aquí. Com que molta de la pasta sense gluten que hi ha al mercat prové de fora, no poden fer plats típics com una fideuà o una escudella de galets".