

Després de més de cent anys fabricant pastes alimentàries, la família Flo, propietària durant tres generacions de la marca El Pavo, ha dedicat tota la vida a l'elaboració d'una pasta de qualitat que no té res a envejar a la italiana. És també la història de la popularització dels canelons a Catalunya i a la resta de l'estat al principi del segle XX.

De bona pasta

“S abia que la paraula *fideu* està documentada en les obres mèdiques d'Arnau de Vilanova i apareix escrita en un receptari al segle XIII? I que la paraula *spago*, que vol dir cordillet i que dona origen a la paraula *espagueti*, no es publica fins al segle XVII? La paraula *fideu* té 300 anys d'antiguitat més que la d'*espagueti*. Els inventors de la pasta no són els italians i el nom de galeta o de fideu és tan digne com el d'espagueti.” La informació prové de Joan Flo, membre d'una de les famílies catalanes que millor coneixen el món de la pasta alimentària, com a propietaris durant tres generacions de la marca El Pavo. “Els italians el que han fet és donar nom al producte, però la pasta va entrar de la mà dels àrabs. I els primers documents escrits sobre la pasta apareixen al mateix temps al sud d'Itàlia i en la zona de Múrcia i Alacant. Ni és un invent dels italians, ni apareix a Itàlia amb anterioritat als nostres territoris, sinó en el mateix moment històric. La pasta irradia des del Mediterrani.” En El Pavo han estudiat en profunditat la història de la pasta, de la qual produeixen 12.100 tones l'any, entre pasta fresca, pasta laminada (canelons i lasanyes) i pasta seca (amb ou, espinacs, etc.), activitat que els aporta una facturació d'uns 25 milions d'euros. Un producte molt present en la gastronomia mediterrània: “L'any 1720 hi havia tanta gent que feia fideus a Catalunya que es van constituir en gremi i si avui dia visita qualsevol poble de la nostra geografia, faci el favor de preguntar on està cal fideuer. A tots els pobles n'hi havia un, i també als barris de Barcelona. O sigui, l'ofici ve de llarg. El que passa és que aquí la pasta no s'ha consumit tant com a Itàlia i hi ha hagut una gastronomia més centrada en la patata i l'arròs.”

El seu avi era Ramon Flo, un igualadí, que de jove, cap al 1884, es traslladà a Barcelona atret pel creixement d'una ciutat que llavors urbanitzava l'Eixample, que estrenava il·luminació elèctrica als carrers i que té prop de 300.000 habitants.

Després de treballar en diferents establiments i de manera “*abrumadora*”, com diu ell en unes notes personals, aconseguí establir-se pel seu compte. Obrí llavors un local d'ultramarins al carrer de Borrell i en un any i escaig ja havia creat un petit negoci de quatre botigues. Però l'empenta de Ramon Flo el farà iniciar-se en la fabricació de pastes i a concentrar-se en el primer obrador de pastes alimentàries que tindrà al mateix carrer de Borrell, al costat del mercat, on conviuran en el mateix establiment la fàbrica i la botiga. El 1898 registra el nom de Pastas Alimenticias Ramon Flo. Aquest va ser l'inici d'una empresa industrial.

Els canelons de Sant Esteve. Al principi va començar fent fideus, macarons i tallarines, però aviat ampliar el catàleg de pastes i s'atreví amb pasta de fantasia o de Bolonya. Ara bé, la seva gran fita històrica, la va viure al principi del segle XX, amb la popularització dels canelons. En aquells moments, “només alguns restaurants de luxe, com la *Maison Dorée*, que tenien cuiners francesos o suïssos, feien canelons com un plat exòtic per a la gent benestant de Barcelona. El meu avi es va introduir en la cuina del restaurant, va veure que agafaven unes plaques de pasta, les bullien, hi posaven un farcit, l'embolicaven i hi posaven salsa. I llavors l'entraven al forn a gratinar. Va dir, caram! Aquesta pasta, aquí no la fabrica ningú i va crear un sistema propi per fer les plaques de pasta”.

Ramon Flo va començar a fabricar canelons i a repartir-los a hotels, restaurants i al públic en general. Ens trobem cap al 1911. Al cap de deu o quinze anys, els canelons s'havien convertit ja en un plat popular a Catalunya, com a plat festiu per al dia de Sant Esteve i altres dates assenyalades. “La iniciativa del meu avi de fer plaques de pasta, que es poguessin bullir, va ser l'origen de la popularització dels canelons a Catalunya i a tot l'estat. Amb les seves pastes es va presentar a l'exposició internacional de Nàpols i li





TONES DE PASTA

Durant molts anys, El Pavo ha estat una marca molt associada a la fabricació de canelons, un producte del qual encara fabriquen milions de capsetes l'any. Però l'empresa ja va iniciar una diversificació important, incorporant tot tipus de pastes, des dels anys quaranta. I a mitjan anys setanta van ser els primers de l'estat a elaborar industrialment pasta fresca farcida. En aquests moments, la producció suma 12.100 tones l'any, entre pasta fresca, pasta laminada (canelons i lasanyes) i pasta seca (amb ou, espinacs, etc.).

van donar la medalla d'or el 1910 i a l'exposició internacional de Roma li van donar el gran premi el 1911. Els mateixos italians li donaven dos grans premis, i mira que són orgullosos!". Des de llavors, El Pavo va esdevenir sinònim d'especialistes en canelons, un producte del qual encara fabriquen milions de capsetes l'any.

Després de Ramon Flo, el negoci va seguir en mans dels dos fills, Antoni i Ramon Flo, a partir dels anys trenta. Fins a la Guerra Civil, la fàbrica es va mantenir al carrer Borrell. Als anys quaranta es va traslladar al carrer de Calàbria, i trenta anys després, es va instal·lar a la població de Rubí, on continua actualment. Més de cent anys d'història donen per a moltes anècdotes, però Joan Flo en recorda una de manera especial: "Després de la Guerra no hi havia blat per fer pasta. I llavors, en temps de l'autarquia de Franco, nosaltres i altres fabricants vam començar a fabricar pasta amb blat de l'Argentina que va arribar a Espanya gràcies a la visita que va fer l'Evita Duarte de Perón. Encara conservo unes caixes on hi ha la bandera espanyola i l'argentina, que diuen: *'estas pastas han sido fabricadas con trigo procedente de Argentina por intercepción especial de dona Evita Duarte de Perón'*."

Actualment, el blat dur amb què es fabriquen les pastes El Pavo es compra a semolers d'Aragó i d'Andalusia. A part de canelons, des dels anys quaranta el Pavo va incorporar tot tipus de pastes. "I a mitjan anys setanta vam ser els primers de l'estat a elaborar industrialment pasta fresca farcida." Va ser en aquesta època que la tercera generació de la família Flo, a la qual pertany Joan Flo, es va incorporar, a l'empresa.

Un més dins Gallina Blanca. Avui, l'empresa ja no pertany a la família: des de l'any 2000 es va integrar en el grup Gallina Blanca, de la multinacional catalana Agrolimen, de la família Carulla. "De vegades les empreses han de fondre's dins una altra per assolir una dimensió i una capacitat comercial que soles no podrien tenir. Els nostres clients són les grans superfícies i cadenes de supermercats, que poden comprar el que vulguin: El Pavo, Pastas Gallo, La Familia, Buitoni, Rana..., i hem de tenir capacitat de negociació." Joan Flo ocupa la direcció industrial de l'empresa El Pavo –que també comercialitza la marca Del Castillo, en canelons i lasanya precuits– i assegura que, tot i el canvi de propietat, han mantingut l'equip que sabia fer pasta: "Ens han ajudat tècnicament i mai no ens han posat cap barrera en criteris de qualitat."

Amb un mercat de distribució centrat bàsicament en l'estat espanyol, El Pavo es defineix com un "fabricant local". Però la integració dins Gallina Blanca pot comportar nous reptes d'expansió. De fet, l'equip tècnic d'El Pavo ha col·laborat en el desenvolupament de la fabricació i venda de pasta, amb la marca Gallina Blanca, a Rússia i a altres països de l'antiga Unió Soviètica. El procés de creixement està a la cantonada per a una empresa que té una quota de mercat del 47% en pastes laminades (canelons i lasanyes) i del 30% en pasta fresca en el conjunt de l'estat, i que té a les mans un producte que és moda i que reuneix moltes virtuts, entre les quals la discreció: "El meu avi deia que, en un plat de canelons, la pasta és com un majordom anglès. És discret, té un paper secundari, però sense aquest la casa no rutlla."

Bàrbara Amorós