

# CERCAM UN BON PA MORENO!



CONCURS  
MILLOR PA MORENO  
DE MALLORCA

## CONSIDERACIONS

Enguany fa sis anys que es començà el concurs que cerca identificar quin és el millor «Pa Moreno» fet pels forners artesans de Mallorca. Aquest model de pa ha estat i és una de les peces fonamentals de la nostra gastronomia quotidiana de segles ençà. La convicció de què és imprescindible mantenir la tradició panificadora que ens és pròpia i feta a la manera de sempre, respon a l'acceptació i eficàcia demostrada per aquests pans concrets. No en va han estat triats i adoptats com l'opció millor i més ben adaptada als recursos disponibles en temps passats a les nostres taules de cada dia.

Aquest pa que ha estat i voldríem que pogués continuar essent tan familiar a la nostra gent com va ser-ho temps enrere és el que volem mantenir amb l'ajuda dels forners que n'han conservat el saber i la traça. Fomentar-lo i divulgar la seva excel·lència són les raons principals que juntament amb altres de distinta entitat justifiquen aquest concurs.

Les regles a les quals els participants admeten sotmetre-se'n, són resumides seguidament:

1. Les mostres presentades accepten el criteri dels jurats per destriar les seves excel·lències i reprovar-ne els defectes, admetent els següents criteris i condicions resumits seguidament.
2. Els pans que es presentaran seran d'uns 700/750g, admetent-se desviacions no superiors a un 20% (600 a 850g) d'aquesta mesura, tant per damunt com a inferiors.
3. Forma i aspecte exterior
  1. Ha de ser redó, descartant-se altres formes per fidelitat a la tradició.
  2. No ha de ser excessivament alt.
  3. No ha de ser tovat dins un motlo, sinó amb una o tela doblegada oportunament, com és ús i costum de bon forner.
  4. La superfície externa serà regular i llissa, sense grenyà<sup>1</sup> en excés.
  5. La crosta superior serà de color colrat i regularment uniforme<sup>2</sup>.
  6. No serà excessivament feixuc en proporció al seu volum.
  7. La vorera o crosta, serà ferma/forta, raonablement flexible i cruixent.
  8. La base o sol serà ben neta i no durà brutor aferrada, ni restes de cendres o cossos estranys.

<sup>1</sup> DCVB, s. v. GRENY m. 3. Porció arrugada de la superfície superior d'un pa ben cuit (Pla d'Urgell, Segarra, Camp de Tarr.).

<sup>2</sup> DCVB, s. v. COLRAT, -ADA adj. (part. pass. de colrar). || 1. Emmorenit, que té color de torrat per l'acció del sol, de la intempèrie, etc.; cast. *tostado*. Si hi ha massa foc en el forn, el pa surt colrat, és a dir, que té massa color, que amb una mica més se crema (Empordà, Mall., Men.). Quan serà colorat o colrat d'aquella part, giratnlo de l'altra part en la casola, Flos medic. 243. Al presentarse el forner ab la porcella y l'indiot, rostits y colrats, Rosselló Many. 208. Damunt les amples voreres del brocal colrat pel sol, Salvà Poes. 69.

# CERCAM UN BON PA MORENO!



CONCURS  
MILLOR PA MORENO  
DE MALLORCA

## CONSIDERACIONS

### 4. Olors/Aroma

1. Farà olor pròpia de pa, sense altres aromes estranys, tant agradables com desagradables o externs.
2. No ha de contenir maltes de forma sensorialment apreciable<sup>3</sup>, ja que aquest ingredient no fa part de la nostra tradició, essent causa de desqualificació o de penalització.

### 5. Aspecte interior

1. Aroma no desagradable, sense sensació d'àcid.
2. Fet amb farina predominantment morena.
3. La mica serà de color lleument obscur, però no massa negrós.
4. La mica no ha de ser massa densa, ni elàstica, sinó ferma i lleument humida.
5. La mica ha de presentar els alvèols o concavitats, petits, uniformes i regulars.

### 6. Gust

1. No ha de contenir sal, que serà motiu de desqualificació.
2. No ha de contenir malta en un nivell superior a l'admès per la legislació, que l'autoritza fins a un 1%, si bé en cas de considerar-se excessiu o desagradable pot ser causa de desqualificació per aroma o gust impropï.
3. Tant la crostera com la mica seran de gust agradable i uniforme, sense estridències gustatives, ni sabors estranys o desagradables.

---

<sup>3</sup> La reglamentació vigent autoritza un percentatge d'aquest ingredient en 1% com a màxim, proporció que sol ser imperceptible o difícilment perceptible sensorialment.