

Era istòria deth horn Cal Portal

Nòm:

Grop:

Tres generacions e ua passion tà hèr pan e pastissi des de tota era vida, e ath delà damb ua vision innovadora.

Era origina deth horn de pan e pastisseria Cal Portal se remonte apuprès ar an 1926, quan es pair-sénhers de Dolors comencèren eth negòci en un petit pòble de Tarragona, Paüls. I montèren un obrador damb un horn de lenha e aufriren pan e docí hèti a man damb estima e delicadesa.

Dolors eredèc era passion dera sua mair-sénher pera pastisseria pr'amor que de ben petita l'ajudaue a hèr pastes en casa en tot seguir es recèptes tradicionaus. Alavetz ère costum de hèr-les tara hèsta major e es dies especiaus. Creishec entornejada de haria, en tot conèisher e en tot estimar er ofici de pastissèr.

Eth horn passèc des pair-sénhers as pairs de Dolors e dempús ada era e eth sòn òme, Gustavo. En aquest long periòde era evolucion de Cal Portal a estat fòrça grana, non sonque pr'amor que hè 10 ans lo transportèren de Paüls tara poblacion de Xerta, senon perque eth negòci a creishut en ventes e nombre de persones que i trabalhen.

Aué en dia Cal Portal compde damb ues installacions modèrnes e foncionaues que les permeten trabalhar comodament e eficaçament. Maugrat açò, eth horn de lenha centenari de Paüls ei encara actiu e atau combinèn tradicion e modernitat.

I a ua causa que non a cambiat e ei ua constanta en negòci des des inicis: era estima prigonda e sincèra peth sòn trabalh, eth suenh des petiti detalhs e era qualitat des matèries prumères des productes damb què trabalhen. Cada viatge qu'ei possible se servissen de productes de proximitat des Terres de l'Ebre entà elaborar es pans, pastes e pastissi.

Ath delà des formules d'abans, experimenten damb naues textures e sabors entà arténher productes innovadors. Defenen ua forma de trabalhar basada ena tradicion e respectuosa damb er entorn, e ath madeish temps innovadora e diversificadora entà aufrir as clients nau productes e experiències entath paladar.

Eth pan, hèt de forma artesanau, ei eth producte renommat de Cal Portal. Utilizen lheute de pan naturau e hèn fermentacions longues (aumens quate ores). Eth resultat son pans esponjosos, de crosta cracanta e un sabor intens e gustós. Entre es sues especialitats excellís eth pan de pagès, es baguets, eth pan de Viena, eth d'olives, d'espeuta, eth de ceba, era focaccia italiana e era còca de veire.

En çò que tanh ath doç, çò de mès emblematic que hèn ei era casqueta, un pastisset tipic dera zòna. Coma trèt diferenciador, lo premanissen damb òli d'oliva, lo pasten a man e lo hèn a còder en horn de lenha. Quan lo saboreges te transpòrte tàs sabors deth passat.





Aguesti e d'auti productes -croissants, ensaïmades, còcs, còques, pizzas, entrepans, etc. - les pòs minjar en Cal Portal amassa damb un cafè o chuc, sense dobte, eth complement ideau tà degustar es sòns productes acabadi de hèr.

Damb esfòrç, passion, vision de futur e un bon servici as clients, Cal Portal a arribat a on ei ara e a fronte es nau tempsi. Era equipa Antic Molí trabalhe entà superar-se cada dia e ath madeish temps gaudissen d'a on son ara e de çò qu'an arrenhut. Afronten eth futur damb illusion e nau rèptes que les permeten créisher e continuar en tot aufrir ua autentica experiéncia gastronomica.

VOCABULARI E EXPRESSIONS

Innovador: qu'innòve.

Innovar: introdusir nauetats (en bèra causa).

Pastar: trabalhar era pasta tà hèr pan, galetes, etc.

Fermentacion: procès de transformacion d'un substrat organic produït pes enzims de levadures, bactèries o honges e que se produís damb despreniment de gasi o sense.

SINONIMS

Engegar: empréner.

Tret: característica.

1 AUEM CURIOSITAT

1. Sabes quini son es docis o pastissons tipics de dies de hèsta en Catalonha o deth tòn país? T'agraden?

.....

2. Dolors e Gustavo son pastissèrs. Escriu ua lista de d'auti oficis que conegues.

.....

3. Quines cres que son es principaus diferéncias entre un negòci familiar com Cal Portau e es grani supermercats a on pòs trobar es madeishi productes o semblants? Escriu era tua opinion e comenta-la en classa.

.....

4. Penses qu'ei important qu'un negòci s'adapte as nau tempsi? Perqué? Escriu era tua opinion e comenta-la en classa.

.....