

El Producte

Pa de Corts

Allò que en dèiem pa

En David Padrès elabora pa artesà, sobretot per encàrrec, en un petit forn a Corts (Pla de l'Estany)

De varietats de pa n'hi ha moltes, de pa cuit amb llenya també però de pa elaborat artesanalment n'hi ha poc. En David Padrès es va aficionar a fer pa i ho ha convertit en la seva forma de vida.

El 2006 va obrir el petit forn que té ara a Corts, al costat de Banyoles, on elabora pa sobretot per encàrrec tot i que obre la petita botiga que hi té adjacent 4 hores al dia: de 12 a 14 i de 18 a 20h, de dilluns a divendres. També reparteix a alguns supermercats familiars i a alguna carnisseria, a part dels clients que li vénen directament a buscar a casa.

Es lleva cada dia a les 3 del matí i elabora entre 80 i 100 quilos de pa diàriament en funció de la quantitat que n'hi encarreguen. Pans d'1,5 quilos, d'1 quilo, de mig quilo, integral, panets de viena, barretes i coques (de pa i de sucre).

L'elaboració artesanal és indiscutible. No utilitza additius afegits i cou el pa en un forn d'argila i grava volcànica on hi crema llenya de pi bord. El lloc on crema la llenya és on hi cou el pa, havent-lo netejat prèviament. És un sistema que només utilitza un altre forner a la demarcació de Girona situat a Maçanet de Cabrenys.

A en David Padrès li agrada la seva feina i li agrada fer-la com la fa. De moment no té perspectives d'ampliar el negoci. El seu objectiu no és competir amb les grans panificadores ni distribuïdores de pa sinó continuar cuidant els clients que li fan confiança i compensar-los amb un tracte proper i directe i amb el seu pa de cada dia.



Corts pertany al municipi de Cornellà del Terri (Pla de l'Estany) a 3 km de Banyoles i a 13 km de Girona.