

**Joan Nogués Calle**

Forn de Pa Sant Adjutori
Olost (Lluçanès)

**“Seguim, com sempre,
fent el pa de sempre.”**

Vaig créixer envoltat de farina i fornades al forn del meu avi, soc la tercera generació de forners de la família Nogués. Des dels 16 anys em vaig formar en diferents forns fins a tornar al negoci familiar. Una de les fites que més m'enorgulleix és haver mantingut viu aquest ofici al costat del meu fill, amb qui comparteixo la passió pel bon pa.

L'any 1987 vaig agafar el relleu del Forn Sant Adjutori d'Olost, mantenint els processos tradicionals heretats del meu avi: massa mare natural “cutxaró”, fermentacions lentes i fornades cuidades.

La meva dona ha estat clau per adaptar-nos a les necessitats dels clients, incorporant novetats sense perdre l'essència. Actualment, treballo amb el meu fill, amb qui compartim aquest amor pel pa i per les coses ben fetes.

Un dels nostres productes més estimats és la coca de forner, seguint una recepta tradicional i amb ingredients de qualitat, i que forma part de la memòria d'Olost.

Per a nosaltres, el forn és molt més que una feina: és una manera de viure. És aixecar-se cada nit per fer créixer un producte viu, cuidar cada fornada com si fos única i mantenir un vincle especial amb la nostra clientela.

Per això, volem expressar el nostre més sincer agraïment a totes les persones que ens han acompanyat durant aquests anys, confiant en la nostra manera de fer. Aquesta confiança dóna sentit, dia rere dia, a la nostra feina.