

# EL TORNEMI, PASTISSET TÍPIC DE BADALONA

## DEFINICIÓ

**Tornemi:** Pastisset individual típic de Badalona, fet de massa de brioix i farcit de crema, semblant al xuixo.

**Procés d'elaboració:** Es fan porcions de pasta de brioix de 50 g que amb el corró s'estiren en forma de coca allargada amb la punta de baix molt afinada. Es cargolen de dalt a baix amb una canya o bastonet de fusta cilíndric, que resta dins la pasta. Un cop fermentats es fregeixen amb oli. En calent se'ls treu el bastonet i es deixen refredar. Tot seguit es farceixen de crema amb l'ajut de la mànegua pastissera. Per acabar s'arrebossen amb sucre i ja són a punt de menjar. Un esmorzar o berenar de primera.

Encara que habitualment anomenem *brioix* la massa del tornemi, aquesta pasta admet diverses variants en la recepta. Els ingredients bàsics són, però: farina, aigua o llet, llevat, mantega, sucre, ous, sal i aromes (canyella, llimona ratllada, aiguanaf, etc.).

**Diferències amb el xuixo:** El xuixo, també anomenat xuixo de Girona, es fa amb una pasta semblant al croissant. La massa es lamina i es talla en forma de triangle isòsceles, s'hi posa la crema, es tanquen cap a dins les dues puntes superiors i es cargola en la forma definitiva. Tot seguit es posa a fermentar i quan té el volum correcte es fregeix amb oli. Un cop fred s'arrebossa amb sucre i queda llest.

Així doncs, la diferència amb el tornemi rau en la pasta base i en el farcit, ja que el xuixo es fregeix amb la crema a dins i el tornemi s'omple amb crema un cop cuit.

## EL NOM

Segons la creença popular, es diu que a la pastisseria on es van inventar els tornemis els feien tan exquisits que hom volia repetir. Eren tan irresistiblement bons que no n'hi havia prou amb un. Així que la gent deia: “**Tornem-hi**, a comprar-ne un altre!”.

[**Nota del CNL:** Queda clar, doncs, que el substantiu *tornemi* prové de la forma verbal *tornem-hi*, però que s'escriuen diferent. Hi ha pocs substantius que tinguin un guionet en la seva composició: *escura-xemeneies* (perquè el segon element comença per *r-*, *s-* o *x-* i el primer acaba en vocal), *plats-i-olles* (perquè sense el guionet pot dificultar o alterar la lectura), *pèl-roig* (perquè el primer element duu accent gràfic), *nyigo-nyigo*, *xup-xup* (compostos repetitius i expressius)...]

## BREU HISTÒRIA DE CAN TORNEM-HI

La pastisseria badalonina coneguda popularment com “Can Tornem-hi” estava ubicada al carrer del Canonge Baranera número 84, entre els carrers de Sant Domènec i Sant Pau. Sembla que la pastisseria la va fundar un matrimoni que provenia de les comarques gironines cap al 1890. No sabem ben bé si ells foren els que van popularitzar el tornemi o altres continuadors més endavant. La casa, sempre coneguda pel seu nom popular, era regentada als anys quaranta i cinquanta del segle passat per una família anomenada Dalmau, i el seu nom comercial en aquells anys fou Pastelería Dalmau. A la dècada dels seixanta va passar a mans dels seus darrers responsables com a pastisseria, la família Batuecas. Llavors s'anomenà Pastisseria Batuecas. El senyor Vicenç Batuecas, molt bon pastisser, sempre va tenir cura de fer els tornemis excel·lents, tal com exigia el prestigi de la casa. El 1999 el senyor Batuecas es va jubilar i, en no tenir continuïtat familiar, va traspasar el local per a un altre negoci. Actualment (juliol de 2011) l'immoble l'ocupa una peixateria inaugurada recentment.

Miquel Comas i Figueres