

El pa de la Diada Nacional de Catalunya: t'expliquem com fer-lo

La recepta d'aquest pa tant català ideat per Eduard Crespo.



Pa de la Diada. | Jordi Morera.

Dissabte és 11 de setembre i els catalans celebrem la **Diada Nacional de Catalunya**. El pastís de la Diada amb les quatre barres és un clàssic de les postres, però fa anys que també s'ha popularitzat el consum i la venda del pa de Sant Jordi durant la Diada.

El pa de Sant Jordi (o pa de la Diada) s'elabora amb una massa de sobrassada per al color vermell, una massa de formatge per al color groc i una massa de nous per embolcallar la senyera.

La recepta del pa de Sant Jordi és originària del mestre flequer **Eduard Crespo** de la Fleca Balmes de Barcelona, que malauradament va morir el passat 24 d'agost, conmocionant a tot el sector de la fleca. L'any 1988, el Gremi de Flequers de Barcelona li va fer un encàrrec per celebrar la Diada de Sant Jordi, i ell va crear aquesta magnífica recepta.

La recepta s'ha anat consolidant amb el pas dels anys i són moltes les fleques que l'elaboren cada Sant Jordi, però també en dies assenyalats com la Diada Nacional de Catalunya.

Forners amb renom com **Jordi Morera**, amb forns de pa a Vilanova i la Geltrú (Espiga d'Or), Barcelona (Mercat d'Autors) i Andorra (Espícula) ja estan ensenyant a les xarxes socials com

preparen el pa de Sant Jordi per a la Diada.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Jordi Morera (@j_morera)

T'animes a fer la **recepta del Pa de Sant Jordi (pa de la Diada)**?
A Gastrotalkers tenim la recepta del mestre Eduard Crespo al nostre receptari:

**Recepta del pa de Sant Jordi
(pa de la Diada)**

