

Sant Jordi entre bocins de tradició

El pa de Sant Jordi fa 30 anys que està entre nosaltres, així ho confirma el Gremi de Flequers de Barcelona, que per celebrar-ho, aquest 2018, ha posat en marxa el primer concurs de Millors Pans de Sant Jordi 2018.

Sóc incapaç de recordar en quin moment vaig descobrir l'existència del pa de Sant Jordi, però fa anys que no hi ha Sant Jordi sense el meu pa de les quatre barres. És tradició! De fet, a més del pa de Sant Jordi, al llarg dels anys també hi he anat sumant pastissos -en les seves diferents versions-, al que aquest any haurem d'afegir el croissant de Sant Jordi fet pel pastisser **Gil Prat** (https://www.instagram.com/p/BhwJxfVBuON/?taken-by=prat_cancarriel) de la Pastisseria Prat-Can Carriel (C/ Bac de Roda, 15. Roda de Ter), recentment guardonat amb el premi al *Millor Croissant Artesà de Mantega*.

Eduard Crespo, flequer del Forn Balmes (C/ Balmes, 156. Barcelona) és el creador del pa de Sant Jordi original. Un pa ben colorit que no porta colorants artificials, sinó que es fa la conjunció de tres masses de pa: una de sobrassada, una de formatge i una d'anous. En aquell moment aquest pa era l'encàrrec que li feia el Gremi de Flequers de Barcelona per intentar tenir alguna vinculació gastronòmica amb el calendari català igual que passa amb les pastisseries o d'altres gremis de l'alimentació. La fórmula es va resistir una mica, però 30 anys després és tot un èxit. El concurs guanyat per la Fleca Sant Josep (C/ Roger de Llúria, 98 de Barcelona) regentada pel forner **Emili Feliu**, n'és la demostració més immediata.

M'agradaria tastar el pa de Sant Jordi de la Fleca Sant Josep, però també els del **Forn Montserrat** (C/ Castillejos, 366. Barcelona) i el **Forn de la Providència** (C/ Providència, 59. Barcelona), guardonats amb el segon i el tercer premi, respectivament. Tanmateix -i sense cap intenció de participar en el concurs- m'he posat literalment mans a la massa amb l'equip de **Gastrotalkers** i hem fet el nostre pa de Sant Jordi.



El pa de Sant Jordi de Gastrotalkers Foto: Núria Escalona

Per fer-lo hem seguit la recepta original de l'**Eduard Crespo** i l'hem volgut compartir amb vosaltres per estrenar el nostre receptari (<http://www.gastrotalkers.cat/receptes/9/pa/sant/jordi>). Tenim rosa, tenim llibre i ara també tenim pa de Sant Jordi. I és que no hi havia millor manera d'encetar un nou Sant Jordi en què fem obertura d'un nou espai que aposta per la lletra i la gastronomia catalana.

Feliç de llançar-nos doblement a la piscina, en primer lloc, amb la publicació d'aquest nou magazine - Gastrotalkers.cat- i, en segon lloc, posant-nos a fer un pa d'allò més nostrat. Res més bonic i il·lusionant que apostar per la cultura catalana des de la seva llengua i des de la seva tradició culinària.

Feliç Sant Jordi i benvinguts a Gastrotalkers!