

El pa de Sant Boi de Lluçanès, a la ràdio

Francesc Mauri esbrina els secrets de l'aliment artesanal al programa MeteoTemps de Catalunya Ràdio



Mauri, Martínez Castro i Pla mostren el pa i la coca artesanal del Lluçanès. Foto: Cedida

El pa de Sant Boi de Lluçanès és famós. Va aparèixer en el programa de Francesc Mauri, MeteoTemps de Catalunya Ràdio (<http://www.ccma.cat/catràdio/alacarta/meteomauri/meteotaula/audio/1005723/>) . El forner de Can Pujals, Dani Pla, explica els trets distintius d'un pa artesanal de més de 60 anys d'història. De fet, tal com es pot escoltar en l'entrevista (<http://www.ccma.cat/catràdio/alacarta/meteomauri/meteotaula/audio/1005723/>) , utilitza la mateixa massa mare per elaborar el pa tradicional de Sant Boi de Lluçanès. Aquest es produeix amb el blat de forment, una varietat de blat molt singular que va estar a prop d'extingir-se durant el segle passat.

D'altra banda, Josep Martínez Castro, cap de Promoció i Turisme del Lluçanès, presenta la ruta del pa, una activitat de promoció del pa de Sant Boi. El recorregut comença als camps de blat d'Oristà, on es conrea el blat de forment. Posteriorment es visita el molí d'aigua de la riera del Lluçanès, on antigament es molia el gra. I, finalment, la ruta acaba a la fleca Can Pujals on es pot degustar el

pa i la coca artesanal de Sant Boi de Lluçanès.

Escolta el programa sencer

(<http://www.ccma.cat/catradio/alacarta/meteomauri/meteotaula/audio/1005723/>) .