

Societat | | Actualitzat el 23/04/2018 a les 15:43

Sobrassada, formatge i la senyera: el pa de Sant Jordi compleix 30 anys

Jordi Andreu destaca que a Tarragona només el poden elaborar vuit forners



Una mostra de pa de Sant Jordi a la parada del Gremi de Forners de Tarragona | Jonathan Oca

El tradicional pa de Sant Jordi celebra enguany els seus 30 anys d'història. Jordi Andreu, president del Gremi Forners de Tarragona, ha explicat a NacióTarragona que durant la diada celebren el naixement de la recepta del forner barceloní Eduard Crespo, qui va crear un pa especial i únic a tota Catalunya.

Des de la parada del gremi a la Rambla Nova de Tarragona, Andreu ha destacat que es tracta d'un pa que té forma de pa de pagès però amb la particularitat que conté formatge i sobrassada i que quan es talla a llesques, hi apareixen les quatre barres de la senyera. El lateral d'aquest pa està fet de nous. El president dels forners ha detallat que per enguany, han creat una edició limitada per celebrar el 30è aniversari. Aquesta nova tirada, per un temps limitat, està elaborat amb nous biodinàmiques i amb formatge i sobrassada ecològics.

El gremi s'ha presentat a la diada amb un total de 600 unitats del Pa de Sant Jordi i les venen per un preu de 4,5 euros. La quantitat d'unitat gairebé triplica la de l'any passat, quan en van vendre fins a 250 abans del migdia.



Jordi Andreu, president del Gremi de Forners de Tarragona, mostrant el pa de Sant Jordi Foto: Jonathan Oca

No tothom pot fer pa de Sant Jordi original

Per poder elaborar aquest tipus de pa cal haver obtingut una patent per poder utilitzar la recepta original del pa de Crespo. Andreu ha destacat que a la ciutat de Tarragona només hi ha vuit forners que ho puguin fer.