



La Girona llaminera

Text > ANNA PI VILÀ

Sembla que tenim el dolç arrelat. En el *Libre de totes maneres de confits*, un tractat català anònim del segle XV sobre l'elaboració exclusivament de llamins —del qual tornareu a llegir en les pàgines següents—, s'hi afirma de bon començament que «es una de les gentilleses e nobleses que om deu saber e fer entendre a totes natures de gents, so es homens hi dones de qualsevulla estament que sia». Tot i això, en l'època no era pas un plaer a l'abast de tothom. Ha calgut molt de temps, i un conjunt de circumstàncies, perquè es fes habitual a tota taula i esdevingués, així, part d'un patrimoni cultural compartit. En l'article que obre el dossier —i la gana—, Jaume Fàbrega descriu com és la tradició pastissera de les comarques gironines. Una tradició que poua de les receptes antigues, algunes de les quals Pep Vila recull de receptaris d'entre els segles XVII i XIX, i que s'escola en tots els àmbits, si tenim en compte encara el del monestir de Sant Daniel. Avui el dolç és, mai més ben dit, la cirereta del pastís de les diades assenyalades, mentre que, any rere any, ens alimenta també l'ànima d'una nostàlgia, això sí, ben edulcorada. És així com Mar Camps passa pàgines al calendari. Encara cal afegir-hi els aparadors que han omplert d'illusió les nostres memòries i els obradors d'on surten els gustos que reconeixem de la infància. Alguns els exposa una servidora, sense voluntat —ni capacitat— de ser exhaustiva.

Hem obviat algunes pastisseries rellevants: La Vienesca, de Sant Feliu de Guíxols; la Pastisseria Callís, d'Olot, amb més de dos-cents anys d'història; la Pastisseria Tornés, durant sis anys guanyadora de la Fava d'Or a la millor pastisseria del Gironès, o la Pastisseria Gil, també guanyadora de la Fava d'Or, en aquest cas per cinquè any consecutiu, a la millor pastisseria dels

Pirineus. Només deixant-nos guiar pels guardons Fava de Cacao, ja n'hauríem d'anomenar d'altres. Però n'hi ha més, d'antigues, de noves i de diferents: l'Obrador de la Marida és una pastisseria d'autor en un entorn rural. No acabariem mai; quina sort! En el dossier hi trobareu la Pastisseria Ferrer, la Dolceria Batlle, la Pastisseria Pujol o la Pastisseria Sans, que també han estat reconegudes en alguna o diverses edicions de la gala de Sant Vicenç dels Horts, entre d'altres de ben conegudes. Encara hem fet lloc a la pastisseria industrial, amb un mercat que desborda el gironí. Com a exemple, Oriol Leza retrata Pastiolot.

I, si parlem de llaminadures, és inevitable mencionar la xocolata. Lluís Riera, xocolater de setena generació, ens prepara un tastet, en aquesta ocasió, del panorama. Tampoc no podem oblidar la mel i la melmelada, fonamentals durant segles de la rebosteria tradicional. És Roser Bech qui s'endinsa en la cuina del Museu de la Melmelada i enraona amb Pau Ribera, apicultor de sisena generació. D'altra banda, si parlem de les comarques gironines, que en paraules de Jaume Fàbrega «s'erigeix en el centre català de les galetes», hem de parlar de Graupera, del Forn la Barceloneta, de les teules de Trias o Tuyarro, entre d'altres que trobareu en les pàgines següents. Essent les darreres pastades a la Selva, Sebastià Goday posa el focus en la riquesa excepcional d'elaboracions dolces —no només pastes seques— de la comarca. Potser hem parlat poc de brioixeria, i ens ha faltat anomenar els croissants de Can Baldiri de Palafrugell. El dossier se'ns ha fet curt, però el volem acabar amb una mirada cap endavant. Elara Pi conversa amb Àngel Garcia sobre el futur del gremi, que esperem celebrar per molts anys.

>> Una sara exposada a la vitrina de la Dolceria Batlle, de Torroella de Montgrí. (Foto: ORIOL LEZA)