

# Un lloc on tornarem



El corredor principal del Parc de Sant Salvador , ahir al migdia. Foto: R. E.

No sé com s'ho han fet a Santa Coloma de Farners per donar un aire tan agradable a la seva fira del pa amb tomàquet. El cas és que han aconseguit una mescla mesurada –que deu ser d'allò més complicat– d'un petit certamen, un parc d'atraccions per a la mainada i una tornaboda com les d'anys enrere. Tot s'ha de dir: tenen l'avantatge de l'embolcall formidable que és el parc de Sant Salvador, un tresor d'arbres i aigua que engrandeix qualsevol cosa que hi facis. El resultat és un espai i una jornada que es diferencia molt de tantes i tantes fires que semblen calcades les unes de les altres perquè hi veus els mateixos productes als taulells i les mateixes cares rere les parades. No és tampoc d'aquestes fires que tenen de reclam un producte que feina tens a trobar. Aquí, el pa amb tomàquet és de veritat el pal de paller de tot plegat i es consumeix en quantitats ingents –per esmorzar, per dinar, per

berenar, per sopar– junt amb tota la gastronomia menuda que duu associada: amanida, embotit, carn... Llegim a la pàgina web de l'Ajuntament (organitzador de la fira) que ahir estava previst que es consumissin 450 quilos de carn de porc i embotits del Gremi de Carnissers de Santa Coloma de Farners, 480 quilos de pa elaborat artesanalment per les fleques de la ciutat i 280 quilos de tomàquets per sucar. Un miler de coberts havien preparat, em va explicar en Joan de Can Negre, un dels carnissers de Santa Coloma que ara fa tretze anys van arriar la fira. Com altra gent, en Joan, descansant sota la vela dels carnissers, de tant en tant mirava al cel. “No recordo tres anys seguits de bon temps i l'any passat ens en va caure una de grossa”, deia.

De fons sentíem el jazz que estava interpretant un grup en directe, la cridòria dels primers a untar el pa amb tomàquet per dinar i la musiqueta metàl·lica de les atraccions. Caminant amunt i avall de la renglera de parades trobem un bon ventall de menjar artesà, en especial de vi i formatge, perquè, aquest cop, la fira d'aquests productes s'ha integrat en la del pa amb tomàquet. En un extrem, jocs tradicionals per a la mainada, un taller de fer pa i un circuit de ponis. A l'altra punta, davant la unitat mòbil d'extracció de sang, membres de la Plataforma d'Afectats per la Hipoteca (PAH) de Santa Coloma explicaven a tothom qui s'aturava que cada dimecres al vespre es reuneixen al Cercle Jove.

Aprofitant l'esdeveniment, l'Ajuntament lliura des de fa uns quants anys el Setrill de plata, un guardó creat per distingir “establiments, col·lectius o persones que han destacat amb aportacions per difondre i millorar el pa amb tomàquet”. Aquest cop es va premiar Josep Martínez, propietari de la pizzeria Nyam, Nyam de Santa Coloma de Farners. Es va inaugurar fa quinze anys i va ser el primer establiment d'aquestes característiques que es va obrir a la ciutat. Durant l'acte, els regidors de Festes i Promoció Econòmica, Manel Roqueta i Cristina Trias, van manifestar que “aquest guardó és, per extensió, un reconeixement a les empreses i els negocis familiars que, tot i l'excepcional crisi econòmica que travessa el país, s'esforcen a obrir les portes cada dia, amb l'afegit que els negocis d'aquestes característiques representen també molts sacrificis a l'entorn de la vida familiar”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 03-06-2013 Pàgina 10

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/651350-un-lloc-on-tornarem.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/651350-un-lloc-on-tornarem.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)