La meitat dels municipis gironins tenen un forn de pa o més d'un, segons un llibre

▶Quaderns de la Revista de Girona publica «El món del pa», títol firmat per Roser Bech i David Pujol ▶El volum vol donar veu al sector

EL LLIBRE



EL MÓN DEL PA

AUTORS
▶**Roser Bech i David Pujol**

QUADERNS DE LA REVISTA DE GIRONA

DdG GIRONA

■ Una mica més de la meitat dels municipis de les comarques gironines mantenen un forn de pa o més d'un, segons el llibre *El món del pa*, firmat per Roser Bech i David Pujol, que acaba de veure la llum amb el número 187 dels Quaderns de la Revista de Girona que edita la Diputació de Girona amb l'obra social La Caixa.

Molts d'aquests forns estan agrupats en alguna de les tres associacions de flequers: El Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, el Gremi d'Artesans del Pa de la Garrotxa i l'Associació Asempa.

El llibre aporta abundant informació sobre un producte derivat del blat, cultiu que es documenta ja el 9.000 - 8.000 aC al delta del Nil i altres creixents fèrtils.



Un foner amassa pa.

El cicle del blat, els antics molins fariners, els forns comunals, la institució de la Pia Almoina del Pa de Girona, les supersticions i creences o la presència del pa en la literatura i en la pintura són objecte d'estudi per part dels autors.

Entre les dades aportades hi ha que, avui, existeixen tres obradors que ofereixen pa i pastisseria integral sense gluen a la regió de Girona: La Mare Villa, de la Bisbal d'Empordà, Som Celíacs, de Blanes, i L'Amarant, de Flaçà. També en terres gironines, hi ha dues farineres, Farines Sunyer, de la Bisbal, i Farinera Coromina, de Banyoles. Per la seva part, el molí de pedra Triticatum, de Sales de Llierca, elabora amb blats antics farina ecològica i integral de qualitat.

A més de les fires de diferents pobles, es parla de museus com l'Ecomuseu El Molí Petit, de Sant Joan de les Abadesses.