Un llibre desgrana els secrets d'un aliment bàsic com el pa

▶«El món del pa» es presenta divendres a l'Ecomuseu-Farinera de Castelló

PRESENTACIÓ LITERÀRIA

EL MÓN DEL PA

▶LLOC: **Ecomuseu-Farinera de Castelló d'Empúries.**
PRESENTA EL LLIBRE: Anna Bellsolà.
DIA: **Divendres 12, a les 19.00 hores.**

REDACCIÓ CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ No es podia trobar cap espai millor per presentar el volum 187 dels Quaderns de la Revista de Girona, editat per la Diputació de Girona i l'Obra Social La Caixa, dedicat al món del pa que l'Ecomuseu-Farinera de Castelló d'Empúries. De fet, un dels capítols del llibre, escrit a dues mans per la filòloga Roser Bech i el mestre i pedagog David Pujol, està dedicat a aquest centre museístic dedicat al pa i la farina. El llibre el presenta Anna Bellsolà aquest divendres a partir de les 7 de la tarda. Al final de l'acte, a més, hi haurà un tastet de pans i de cervesa artesana Rufa.

L'objectiu dels autors del llibre ha estat "conèixer la història del pa en les nostres arrels gastronomico-culturals i donar veu a la realitat actual del sector a partir dels productes que s'elaboren arreu de les terres de Girona". El volum fa un recorregut històric pel món del pa fins arribar al moment actual quan "en el conjunt de les vuit comarques gironines hi ha una mica més de la meitat dels municipis amb un forn de pa o més d'un", expliquen els autors en el pròleg. La majoria d'aquests forns estan agrupats en algunes de les tres associacions de flequers.

DAVID PUJOL/ROSER BECH



Maquinària de l'interior de l'Ecomuseu-Farinera de Castelló.

L'objectiu dels autors ha estat "conèixer la història del pa en les nostres arrels gastronomico-culturals"

En el capítol del llibre dedicat, justament, a l'Ecomuseu-Farinera de Castelló, el lector podrà trobar tota mena de curiositats, com ara conèixer que aquesta farinera de la família Ungé fou aixecada a finals del segle XIX sobre la base d'un antic molí fariner. Els primers documents que en parlaven daten del 1331.

L'actualitat de l'Ecomuseu

Era l'any 1995 quan l'Ajuntament de Castelló va adquirir la Farinera amb l'objectiu de convertir-la en museu. Sis anys després va deixar de produir farina i va esdevenir ja centre museístic integrat, des del 1997, al sistema del Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya. Actualment, aquest espai atrau anualment més de deu mil visitants. A més, disposa d'un servei educatiu molt potent.