

Un any de dolços

 tornaveu.cat/noticia/5369/un-any-de-dolcos



El llibre, editat per Albertí Editors, ha sortit al mercat aquest mes

Se sol dir que als catalans ens agrada celebrar-ho tot amb un bon àpat. Però, per ser més precisos, hauríem de dir amb *una bona llaminadura*. Coca de sant Joan, tortell de Sant Antoni i de Reis, Mona de Pasqua, bunyols de Quaresma, panallets de Tots Sants, Tronc de Nadal: totes les dates assenyalades del calendari tenen associades un producte pastisser. Un fet que, com s’afirma en les primeres pàgines del llibre, “no sé si ens atorga el caràcter de poble llaminer, però ens hi aproxima”. L’obra, editada per **Albertí Editor**, recorre aquest amplíssim **calendari de dolços**, per descobrir-nos el seu origen i la vinculació a l’època en què es consumeix.

Segons una llegenda, tot va començar amb una pandèmia i un concurs de cuina (sembla que, tres segles després, no hem canviat gaire). Era l’any 1703 i Barcelona sofria el flagell de la pesta, quan es decidí convocar un **concurs de cuina** per aixecar els ànims de la població. S’hi presentaren tretze agremiats, i el guanyador va ser un tal Pere Torrò, amb una creació feta de mel, avellanes i pinyons, que s’assemblava a un bloc de granit. Aquella nova llaminadura es menjaria, des de llavors i fins avui, durant el Nadal.

La història –una de les diverses teories que hi ha sobre l’origen dels torrons, i que podria ser tan certa com falsa–, és una de les moltes que recull el *Dolces Tradicions*, un llibre que convida a descobrir els **orígens i la història dels dolços més tradicionals**. I ho fa resseguint el calendari festiu: des del Troc de Cap d’Any fins als mateixos torrons nadalencs, i entremig els “top” del patrimoni culinari, com serien la Coca de Sant Joan, el Tortell de Reis o les Mones de Pasqua, però també alguns pastissos més desconeguts, com les Tisores de Santa Llúcia, i les incorporacions més

modernes, com el Pastís de la Diada o el Cor de Sant Valentí.

El llibre recull 25 creacions tradicionals, i les seves històries s'enriqueixen amb testimonis de l'època –de reputats pastissers i cuiners, així com de cronistes i amants de la cuina com el **baró de Maldà** o **Josep Pla**–, notícies, anuncis, acudits i nombroses fotografies i il·lustracions.

L'autora, **Dolça Camprubí** (Barcelona, 1923-2019), qui va traspasar l'any passat, poc abans de sortir publicat el llibre, va ser una apassionada de la cuina dolça i una enamorada de les tradicions més llamineres de Catalunya. L'obra és un **homenatge als obradors de tota la vida**, pastissers i forners d'arreu de Catalunya. I també una invitació a continuar gaudint de les festes de la manera més dolça.

