

# Ensenyaran l'art de fer pa ecològic a Castelló



EMPORDA

Ja fa unes quantes edicions que s'imparteixen tallers per ensenyar a fer pa als més petits

## CASTELLÓ D'EMPÚRIES

CRISTINA VILA

Aprendre a fer pa com antigament era habitual i quotidià a les llars familiars està a l'abast de tothom. Amb motiu de la sisena fira del pa, la farina i el blat s'han organitzat tallers per a nens i adults, aquests darrers totalment innovadors, per ensenyar a elaborar aquest producte de primera necessitat. La fira, que tindrà lloc entre divendres i fins diumenge, inclou exposicions, xerrades, visites guiades a l'Ecomuseu Farinera, mercats i exhibicions.

Després de diverses edicions organitzant tallers perquè els nens aprenguin a fer pa -aquest any es repeteixen dissabte a la tarda al pati de la Farinera-, els adults també tin-

dran l'oportunitat de conèixer els secrets de fer pa ecològic. Ramon Blasco, responsable d'una casa de turisme rural, serà l'encarregat d'impartir el taller que tindrà lloc diumenge entre les 11 del matí i les 2 del migdia. A la tarda, entre les 4 i les 5, la dotzena de participants -cal inscriure's prèviament a la Farinera- podran veure com es cou el pa.

La fira, però, començarà divendres amb la inauguració de l'exposició *Com es fa el pa?* que es podrà visitar a l'interior de l'Ecomuseu. Aquesta mostra, on han col·laborat els gremis de flequers de Barcelona i Girona, servirà per divulgar els secrets d'aquest món i es podrà veure una antiga pastera de fusta, recentment adquirida pel centre. El mateix dia

tindrà lloc una xerrada que introduirà al públic dins l'agricultura ecològica i que tindrà continuïtat dissabte al matí.

Diumenge serà el dia escollit per dur a terme el mercat, que l'any passat va tenir una bona afluència de públic, on tindran cabuda una quarantena de productors, dos d'ells francesos i la resta de Catalunya. Segons la directora de l'Ecomuseu, Carme Gilabert, s'han determinat quatre línies: els estands dedicats al blat, la farina i el pa, els productors locals, el producte ecològic i natural i l'artesania artística i agroalimentària. El matí tindrà lloc una exhibició de llaurada amb tractors d'època i s'exposarà una màquina de batre restaurada. Per la tarda s'ha previst la sisena trobada de corals a la Catedral.

# Ensenyaran l'art de fer pa ecològic a Castelló



EMFORDA

Ja fa unes quantes edicions que s'imparteixen tallers Per ensenyar a fer Pa als mes petits

## CASTELLÓ D'EMPÚRIES

CRISTINA VILA

Aprendre a fer pa com antigament era habitual i quotidià a les llars familiars esta a l'abast de tothom. Amb motiu de la sisena fira del pa, la farina i el blat s'han organitzat tallers per a nens i adults, aquests darrers totalment innovadors, per ensenyar a elaborar aquest producte de primera necessitat. La fira, que tindrà lloc entre divendres i fins diumenge, inclou exposicions, xerrades, visites guiades a l'Ecomuseu Farinera, mercats i exhibicions.

Després de diverses edicions organitzant tallers perquè els nens aprenguin a fer pa -aquest any es repeteixen dissabte a la tarda al pati de la Farinera-, els adults també tin-

dran l'oportunitat de conèixer els secrets de fer pa ecològic. Ramon Blasco, responsable d'una casa de turisme rural, serà l'encarregat d'impartir el taller que tindrà lloc diumenge entre les 11 del matí i les 2 del migdia. A la tarda, entre les 4 i les 5, la dotzena de participants -cal inscriure's prèviament a la Farinera- podran veure com es cou el pa.

La fira, pero, començarà divendres amb la inauguració de l'exposició *Com es fa el pa?* que es podrà visitar a l'interior de l'ecomuseu. Aquesta mostra, on han col·laborat els gremis de flequers de Barcelona i Girona, servirà per divulgar els secrets d'aquest món i es podrà veure una antiga pastera de fusta, recentment adquirida pel centre. El mateix dia

tindrà lloc una xerrada que introduirà al públic dins l'agricultura ecològica i que tindrà continuïtat dissabte al matí.

Diumenge serà el dia escollit per dur a terme el mercat, que l'any passat va tenir una bona afluència de públic, on tindran cabuda una quarantena de productors, dos d'ells francesos i la resta de Catalunya. Segons la directora de l'Ecomuseu, Carme Gilabert, s'han determinat quatre línies: els estands dedicats al blat, la farina i el pa, els productors locals, el producte ecològic i natural i l'artesania artística i agroalimentaria. El matí tindrà lloc una exhibició de llaurada amb tractors d'època i s'exposarà una màquina de batre restaurada. Per la tarda s'ha previst la sisena trobada de corals a la Catedral.