

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 19.11.2023

Font: Diari de Girona

Plana: *

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2023/11/19/fira-mes-dolca-omple-sant-sant-gregori-fira-del-pa-i-la-xocolata-94833505>

La fira més dolça omple Sant Gregori

La 16 edició de la Fira del Pa i de la Xocolata aplega més de 6.000 persones a Sant Gregori amb una presència infantil molt destacada

Oriol Bernà -GIRONA SANT GREGORI



La fira del Pa i de la Xocolata de Sant Gregori / Aniol Resclosa

Diuen que l'alegria compartida es multiplica, i aquesta és una de les grans fites que assoleix any rere any la **Fira del Pa i la Xocolata de Sant Gregori**, que va fer la boca aigua a les més de **6.000 persones** -i diverses generacions- que van acostar-s'hi al llarg de diumenge per celebrar la seva **16a edició** comptant amb una trentena de parades d'artesans culinaris, tallers infantils, maridatges i concursos.

L'activitat va començar a les 10 del matí quan les parades de pa, xocolata, dolços i productes d'artesanía ja estaven situades a la plaça Rafael Masó, **una exposició representativa de la bona salut de la qual gaudeix la indústria flequera i de la rebosteria** al nostre país. Una bona manera d'agafar forces per un dia que prometia ser llarg i ple d'activitats per a tots els gustos.

'La xocolatada popular fins a escurar l'olla' que es va dur a terme cap a dos quarts d'onze i que va corre a càrrec de Rosa Pujadas, de Xocolates Torras i Bellsolà, va ser el tret de sortida col·lectiu de la Fira. A la mateixa hora començaven els tallers infantils dins de l'**Espai Petit Xef**, on els més petits de la casa van ser els protagonistes: decoració de cupcakes, pintura de bosses de pa, decoració d'ous de xocolata, jocs dolços, decoració de piruletes de xocolata, clauers amb pasta de farina i sal o un taller de fer pa sense gluten, entre altres activitats, van mantenir els i les petites xefs embadalides durant tot el dia, mentre pares, mares i avis gaudien de les activitats a l'exterior.

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Pels voltants del mig dia, Marisa Diaz Rosell, experta en tasts d'olis va oferir un **maridatge de pa amb oli i xocolata** als assistents, que van obrir boca per seguir amb el concurs de dolços i coques organitzat pel Casal de Sant Grau. El show cooking del migdia va ser un dels punts més atractius pel públic adult que s'hi va acostar i va córrer a càrrec de Francesc Fernández, de Cuina Artesana.

Per encarar la tarda, i seguint amb les activitats per a adults, els assistents van descobrir que la xocolata també marida amb la cervesa gràcies a l'exposició que va impartir Conrad Johera i van aprendre a decorar galetes, cupcakes i pastissos gràcies a les habilitats de Sweets Bea.

Una fira **organitzada per l'ajuntament de Sant Gregori i l'Associació de Comerciants i Empresaris de Sant Gregori - Vall de Llémena** que guanya visitants edició rere edició, però també augmenta en inclusivitat, ja que enguany ha realitzat totes les activitats per a la mainada, dins l'espai Petit Xef, aptes per a intolerants al gluten amb la col·laboració de l'Associació de Celíacs de Catalunya.

Padrins de renom mundial

Jordi Roca i Lluc Crusellas van apadrinar la Fira del Pa i la Xocolata de Sant Gregori el divendres passat. El millor pastisser i el millor xocolater del món respectivament van formar part d'una **exhibició culinària** on van compartir les seves habilitats, secrets i anècdotes del món gastronòmic.