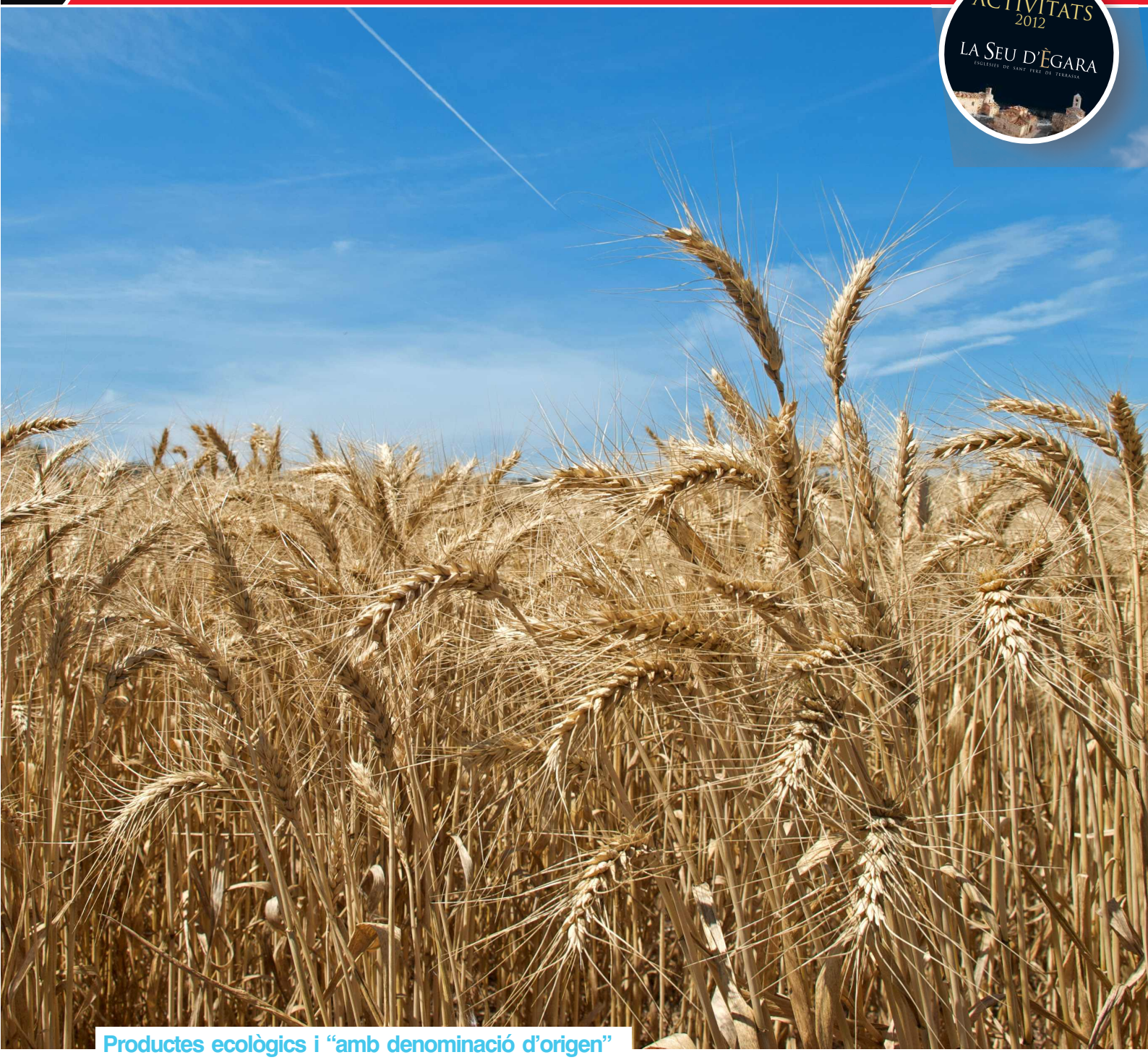
ACTIVITATS 2012
LA SEU D'ÈGARA
ESGLÉSIES DE SANT PERE DE TERRASSA



Productes ecològics i "amb denominació d'origen"

Terrassa Gastronòmica i el nou col.lectiu de forners i pastissers presenten a La Seu d'Ègara la "cistella de pans&coques de Terrassa"

➔ L'associació **Forners i Pastissers de la Terra** impulsa la creació de nous productes a partir de blat ecològic procedent de finques agrícoles terrassenques, en la línia del moviment **"slow food"**

La **“cistella de pans&coques de Terrassa”**: innovació, tradició, ecologia, promoció econòmica i projecció de la ciutat

A la nostra ciutat s'està desenvolupant el projecte **Terrassa Gastronòmica**, amb l'objectiu de **promocionar la gastronomia local conjuntament amb el sector públic i privat** (Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i comarca, Col.lectiu SlowFood, Col.lectiu Cuina Vallès, Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa, Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Terrassa i comarca, Cambra de Comerç, Associació Mercat de Sant Pere, Associació Mercat de la Independència, Fundació Sant Galderic, Ajuntament de Terrassa: (Turisme, Medi Ambient i Sostenibilitat, Comerç, Escola d'Hostaleria Torre Mossèn Homs de Foment de Terrassa SA)

Una de les línies d'actuació previstes és la **recuperació de productes autòctons**, i és en aquest sentit que un grup de forners i pastissers, vinculat al Gremi de Forners i Pastissers de Terrassa, ha començat a treballar en la producció de productes ecològics amb matèries primeres de proximitat.

La gastronomia terrassenca i la recuperació de productes alimentaris i tradicions, així com la creació i promoció d'activitats gastronòmiques, contribueixen a la creació de riquesa, oportunitats de negoci i de llocs de treball a la nostra ciutat, a més de potenciar els atractius de Terrassa per als visitants i turistes. La gastronomia és una part destacada dintre de l'oferta turística d'una ciutat i Terrassa està avançant amb èxit en aquesta línia els darrers anys.

Per subratllar la relació entre el patrimoni cultural, la promoció turística i l'oferta gastronòmica, hem triat La Seu d'Ègara per presentar la nova associació Forners i Pastissers de la Terra (FPdlT), una entitat que se situa en la línia del moviment internacional “slow food”.

Ho fem en un espai que, dintre del conjunt monumental, preserva especialment la memòria de les activitats agrícoles realitzades al llarg dels segles en aquesta llengua de terra estratègicament situada entre dos torrents i envoltada de terres de conreu.

Les sitges de diferents èpoques trobades en la que va ser zona residencial de l'antic Bisbat d'Ègara i un hort en època moderna, constitueixen un teló de fons molt adequat per presentar una associació i una completa cistella de pans terrassencs basats en productes ecològics o de producció local i inspirats en les tradicions més antigues de la nostra terra.

Tradició, innovació i ecologia es donen la mà en la cistella de pans terrassencs que presenta l'entitat Forners i Pastissers de la Terra i en el nou producte que posaran al mercat properament: el **Pa d'Espelta de la finca de Ca n'Arnella**.

Forners i Pastissers de la Terra:
pans i coques amb denominació d’origen

Aquest és el nom triat per la nova entitat impulsada per un grup de set forners i pastissers terrassencs: **Carles Carné, Manel Turull Jr, Cesc Aribau (portaveu de l'entitat), Josep A. Monzó, Quim Sánchez, Ramon Poch i Mario Monzó**.

Són un col.lectiu de persones apassionades pel seu ofici i enamorades de les matèries primeres diferenciades pel seu valor ecològic i de proximitat.

El col.lectiu de forners i pastissers aposta per valors com la producció local, el respecte a la natura i el medi ambient, la salut de les persones, la promoció de l'agricultura i les tradicions terrassenques i de la comarca, la preservació de la tradició de l'ofici de forners i pastissers i la contribució a la promoció exterior de la ciutat de Terrassa.

Es per això que han decidit sumar els seus coneixements i esforços per produir i comercialitzar una selecta i exclusiva línia de pans terrassencs “amb denominació d'origen”, basats en una acurada traçabilitat dels productes utilitzats (d'origen local o comarcal en alguns casos) i en mètodes de producció respectuosos amb les matèries primeres i amb el medi ambient.

La cistella de pans & coques de Terrassa “amb denominació d'origen”

En aquests moments, l'entitat està treballant en la preparació del nou producte que comercialitzarà: el Pa d'espelta de la finca de Ca n'Arnella. La presentació es farà el proper dia 20 d’abril a la mateixa finca.

En l'acte de presentació de l'entitat que es fa a La Seu d'Ègara es mostra una àmplia mostra de la seva cistella de productes:

Pans

Pa d'espelta de la finca de Ca n'Arnella (novetat)
Pa d'espelta ecològica i taronja
Pa de Munt
Pa d'espelta ecològica
Pa de kamut ecològic

Pa d'espelta amb mel de romaní
Pa de llevat de cervesa
Pa de Sarraí
Pa d' espelta i civada

Coques

Coca de Munt amb romaní
Rocs de Munt de romaní i de farigola
Coca de Recapte amb verdures de Sant Llorenç Savall
Coca de Forner amb oli d'Ullastrell

Galetes

Galetes d'espelta de Ca n'Arnella

Madalenes

Madalenes d'espelta amb festucs
Madalenes amb mató d'Ullastrell
Madalenes d'espelta

Aquests productes estan a la venda a :

Forn Carné
Forn Aribau
Forns Casa Nova
Forn Torres
Forn Turull
Forn Paris

Tast del nou Pa d'Espelta de Ca n'Arnella obert al públic

En les properes setmanes, s'oferirà als visitants de La Seu d'Ègara la possibilitat de tastar el nou Pa d'Espelta de Ca n'Arnella.

Per contactar amb Forners i Pastissers de la Terra

El telèfon de contacte és 93 736 11 03
Per correu electrònic: fornersipastissers@de-laterra.cat

El nou **Pa d’Espelta de Ca n’Arnella,** una combinació de tradició, ecologia i innovació

A partir del darrer cens del sector agrari a la ciutat, realitzat pel servei de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Ajuntament, es va detectar que la masia de Ca n'Arnella s'havia orientat cap al conreu de cereal ecològic, una decisió estratègica que buscava crear valor afegit per a la finca. Les inquietuds del col.lectiu de forners i pastissers van fer que l'Ajuntament els facilités aquesta informació i posteriorment, al juny de l'any passat, forners i propietari de la finca van arribar a un acord per produir espelta ecològica. A continuació, el col.lectiu va buscar un molí tradicional per fer la farina: el van trobar a Gallecs (Vallès Oriental), a la Masia de Can Jornet. Ara ja fa un mes que els forners estan fent proves als seus obradors, a més de donar-les a tastar als seus clients per tal de conèixe'n l'opinió. Tot el procés iniciat la primavera del 2011 és ja a la recta final, i en aquests moments el Pa d'Espelta de la finca de Ca n'Arnella és a punt d'arribar al mercat.

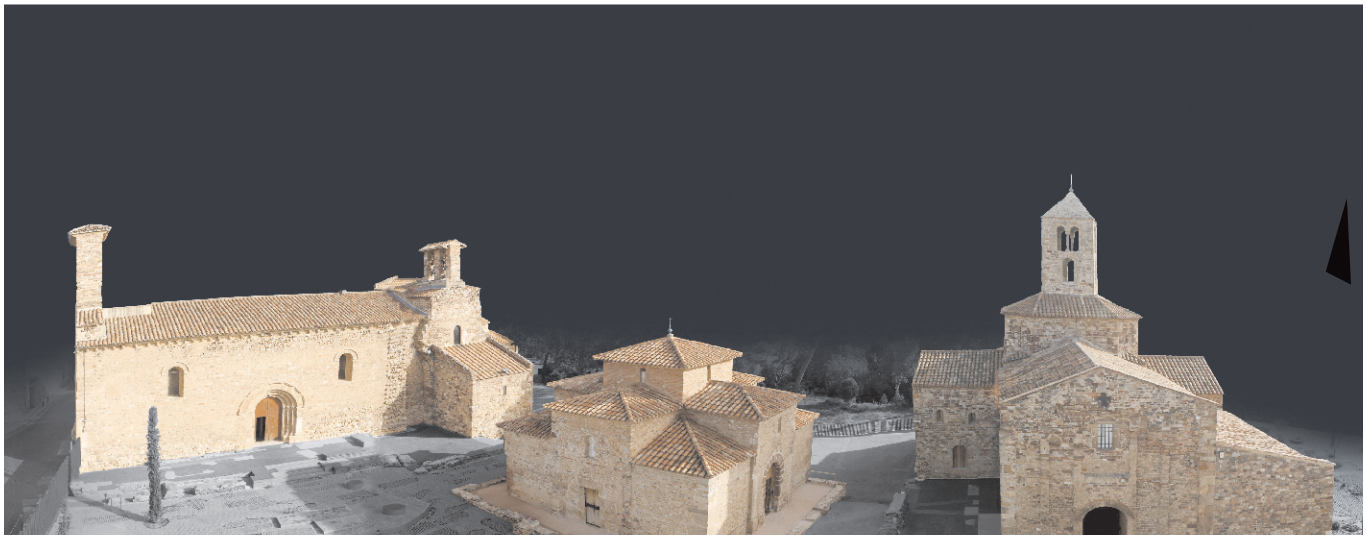
L'espelta, també anomenada blat salvatge, és una avantpassada del blat i és considerada com el cereal que origina tota la gran família del blat tou que des de fa mil·lennis proveïx a la humanitat d'un dels seus principals aliments. L'espelta desenvolupa durant la fase de creixement una pellofa gruixuda que la protegeix totalment de qualsevol tipus de pol·lució atmosfèrica. la qual cosa la converteix en un excel·lent producte per a l'agricultura ecològica. Constitueix un excel·lent aliment antiestrès a causa del seu alt contingut en magnesi (0.15%), deu vegades més que qualsevol varietat de blat, aporta molta fibra, àcid silicic, ferro, fòsfor, vitamina E, vitamina B i vuit aminoàcids esencials. El pa d' espelta agradarà a les persones que busquen un sabor intens i una bona dosi de fibra a la seva dieta.

Un homenatge al passat agrícola terrassenc: sitges, molins, forns, pous i horts a **La Seu d’Ègara**

Al sud del conjunt monumental es troba un espai enjardinat situat en el que en els segles VI i posteriors va ser la zona residencial de la Seu, on es trobava el Palau Episcopal.El paviment dibuixa, amb diferents textures i colors, les restes de les construccions que al llarg dels segles s'han succeït en aquest espai, entre les quals una part del claustre de l'antic Monestir de Sant Ruf que es va construir paret amb paret amb l'església de Santa Maria al segle XII,

Aquest espai, que havia estat ocupat per horts després de les recerques de Puig i Cadafalch, conserva restes de sitges utilitzades per emmagatzemar cereals en diverses èpoques. En el conjunt monumental, al llarg del procés d'excavacions del Pla Director, han aparegut sitges, pedres de molí, forns, pous d’aigua i restes d'activitat agrícola pràcticament de totes les èpoques: ibèrica, romana, medieval, moderna i fins a una època molt recent. A l’edifici del Centre de Visitants són visibles les boques de dos forns de cocció de pa, del segle XVII.

La zona sud del recinte ret homenatge a aquesta antiquíssima activitat agrícola, tan present en la història de l'antiga Ègara i de la posterior vila i ciutat de Terrassa, a través de la plantació de diferents espècies vegetals: arbres fruiters, blat i ordi, els cereals més característics del territori terrassenc en èpoques passades.



La Seu d'Ègara (Terrassa-Barcelona): un conjunt monumental únic a Europa

La Seu d'Ègara / Esglésies de Sant Pere de Terrassa és un extraordinari conjunt monumental, únic al nostre país i a Europa, format per tres esglésies: el temple parroquial de Sant Pere, el temple funerari de Sant Miquel i l'església de Santa Maria, que ocupa parcialment l'espai de l'antiga Catedral d'Ègara.

En els segles V-VIII va ser la seu de l'antic Bisbat d'Ègara, creat cap a l'any 450 de la nostra era, i va experimentar una profunda transformació a partir del segle XI, dintre de l'època de l'art romànic. Conserva també valuosos retaules del segle XV, que són obres mestres del gòtic català. Les pintures murals del segle VI, situades als absis de les esglésies de Sant Miquel i Santa Maria, i el retaule de pedra de l'església de Sant Pere (seglesVI-VIII) són alguns dels elements més destacats del recinte, juntament amb les pintures murals romàniques dedicades a Sant Tomàs Beckett (segle XIII).

L'Ajuntament de Terrassa ha aprovat recentment iniciar la tramitació de la candidatura de La Seu d'Ègara a Patrimoni de la Humanitat (UNESCO). La museització del conjunt ha rebut nombrosos premis, entre els quals el de l'Associació de Museòlegs Catalans (març 2012).

Per saber-ne més:
Museu de Terrassa: www.terrassa.cat/museu
www.terrassa.cat/seudegara

Ajuntament de Terrassa

Servei de Turisme / Area de Promoció Econòmica i d'Innovació

Informació:

Oficina de Turisme. Ajuntament de Terrassa
Raval de Montserrat, 14 – 08221 Terrassa. Tel. 93 739 70 19 / Fax 93 739 70 63
turisme@terrassa.cat / www.visitaterrassa.cat

terrassa gastronòmica

Ajuntament de Terrassa

Amb la col.laboració de:

Museu de Terrassa

LA SEU D'ÈGARA
ESGLÉSIES DE SANT PERE DE TERRASSA