

- Nota de premsa -

Mollet del Vallès se suma a la jornada del Pa de Pagès Català al carrer

Els forns de pa Llargués i Prat de Mollet se sumen a la iniciativa de donar a conèixer la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) que s'ha atorgat al pa de pagès català, amb un tast gratuït.

Aquest divendres, 15 de juny de 8 h a 14 h, els forns de pa Llargués de l'avinguda Jaume I, 74; i Prat, de l'avinguda Calderó, 48, oferiran un tast de pa de pagès català amb el distintiu IGP d'origen i qualitat agroalimentària, un indicatiu que contribueix a aportar valor afegit a un producte artesà de llarga tradició.

L'objectiu d'aquesta iniciativa és donar a conèixer la Indicació Geogràfica del Pa del Pagès Català als consumidors, amb la instal·lació d'una parada al carrer dels forns adherits. La iniciativa arriba a més de 500 fleques de Catalunya, de municipis com Lleida, Tarragona, Barcelona, Reus, Sant Feliu de Llobregat, Sitges i Mollet del Vallès, entre d'altres.

El pa de pagès català

A Catalunya, el pa de pagès és la segona varietat més consumida, i, a l'estat espanyol, és la quarta, amb una producció aproximada de 39 milions de tones. La producció d'aquest tipus de pa respon a una manera de fer que, en essència, s'ha mantingut inalterada al llarg dels últims 100 anys a Catalunya i que es fonamenta en una fermentació lenta, i una cocció amb forn de solera refractària. Aquest pla s'elabora exclusivament a les fleques inscrites al Registre d'establiments elaboradors. La seva zona d'elaboració comprèn tot el territori català.

Mollet del Vallès, 13 de juny de 2012

Ainhoa Martin

Cap de Premsa i Comunicació
Ajuntament de Mollet
Telèfon 93 571 95 00 /ext. 98 34
Mòbil 692 62 32 83
aimartin@molletvalles.cat