

## El torró de Sant Jordi a Santa Coloma de Farners

Dll, 13/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) Cadascú pensarà el que vulgui de la Lliga Catalana, el partit de Cambó, però ningú li pot treure el mèrit de ser la responsable del torró de Sant Jordi. ¿Voldràs dir del pastís de Sant Jordi?, em diran. No, no, ja ho dic bé; el patró de Catalunya té l'honor de donar nom a un dels postres nadalencs més exquisits de les nostres taules. «Només el venem a la nostra botiga de Santa Coloma de Farners i per [internet](#)», ens avisa la senyora **Júlia Giral i Trias**, neta don Francisco (pronunciï's "fransiscu") fundador de la pastisseria [Tuyarro](#), de la famosa saga galetera Trias, i actual mestressa. El nom Tuyarro és el motiu que tenia l'avi.

«L'avi Francisco, a través d'un dirigent local de la Lliga que es deia Jordi, va convidar a dinar els principals líders d'aquest partit, que també era el seu, a Santa Coloma de Farners, precisament el dia de Sant Jordi de l'any 1930», explica. «Com que no tenien pa de pessic per fer el pastís del sant tal com el feien a Barcelona, l'avi va voler substituir-lo per un altre postre igualment bo, o millor encara». ¿I com se li va acudir posar torrorns en ple mes d'abril? «Doncs mira, va agafar els torrorns que li havien quedat del desembre anterior i en va fer un de nou, així de senzill», respon la senyora Júlia. El reciclatge, o el tòpic de l'estalvi dels catalans, ja feia meravelles. L'èxit va ser tal que tots els comensals van exigir repetir la festa l'any que ve amb la condició que no faltés aquest nounat invent.

L'èxit del producte no ha parat d'augmentar, segons ens revela, «fins i tot ens fan reserves d'un any per l'altre, pensi que la seva producció és molt laboriosa i no es pot mecanitzar i mantenir alhora les seves característiques». A banda de l'èxit entre les famílies, que repeteixen any rera any, cal esmentar que els bisbes de Girona sempre n'han estat clients «i moltes altres personalitats eclesiàstiques i polítiques i per tant gent de bona taula», comenta amb no poca murriera.

Des de l'obra original de la pastisseria el de 1894 fins avui, l'establiment ha mantingut la producció de forma totalment artesanal. La botiga modernista tal i

com la veiem ara, va ser restaurada a principis dels noranta, i és avui un punt d'atracció tant pels habitants com pels nombrosos visitants de Santa Coloma de Farners, una ciutat marcada pel dolç.

### **Es menja fred**

Parli'm una mica del torró, li dic. «És molt senzill, conté làmines de gema cremada i crema de mantega, abans tot es feia amb mantega i no amb nata perquè no hi havia neveres, però la nata és molt suau, com si fos una sara». La senyora Giral, que d'aquí no gaire vol de deixar la direcció de l'establiment als seus fills, afegeix que «una de les seves peculiaritats és que es menja fred; a part de estar boníssim és molt agradable un postre fresc després de l'àpat de Nadal».

Aquest torró, tot i la qualitat i varietat que exhibeix aquest característic comerç de la capital de la Selva, té molt d'èxit «i el posem a la venda dues vegades l'any, una per Sant Jordi, que és quan va néixer i d'on treu el nom, i l'altra de cara a Nadal, com tota la resta de torrons», apunta la mestressa. Aquest estiu, mentrestant, podem refer-nos amb gelats, galetes o pastissos de can Tuyarro. Però, com tot el que fa venir salivera, pel torró de Sant Jordi haurem d'esperar encara una mica per estrenar-nos ...o per repetir.