

Nota de premsa

El braç de gitano, escollit Postres Emblemàtiques de Catalunya

Els Gremis de Pastisseria de Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona proposen aquest pastís tradicional per a commemorar que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia 2025

De crema, nata o trufa, els braços de gitano artesans a partir de planxes de pa de pessic són postres clàssiques que es poden trobar en les pastisseries catalanes des de fa més d'un segle



Barcelona, 6 de març de 2025. El braç de gitano, en totes les seves variants, és un producte representatiu de la pastisseria d'obrador, fruit d'un ofici artesà, elaborat amb ingredients naturals i de proximitat, i amb una tècnica originalment catalana. A més, la tradició de comprar aquestes postres els diumenges o amb motiu de qualsevol celebració quotidiana està molt arrelada a la cultura popular del país. Per tots aquests motius i per a commemorar que enguany Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, el braç de gitano ha estat triat conjuntament com a Postres Emblemàtiques pel Gremi de Pastisseria de Barcelona, el Gremi de Pastissers de Girona, el Gremi de Pastisseria de Lleida i el Gremi d'Artesans Pastissers de les Comarques de Tarragona.

Aquest matí, els presidents de tots quatre gremis han presentat la iniciativa a l'Escola de Pastisseria del Gremi i Museu de la Xocolata de Barcelona. L'acte ha comptat amb la presència de Carina Amigó, cap del Servei de Foment de la Qualitat Agroalimentària Diferenciada i la Gastronomia de la Generalitat de Catalunya, i de figures reconegudes de la pastisseria catalana.

En nom dels quatre gremis catalans, **Miquel A. Zaguirre**, president del Gremi de Pastisseria de Barcelona, ha reivindicat la pastisseria com a part essencial de la gastronomia catalana i del teixit comercial: *"la cultura pastissera, amb una àmplia varietat de productes i elaboracions, està fortament lligada a la nostra identitat i tradició, tant a través dels hàbits gastronòmics com de la xarxa del comerç de proximitat"*. En aquest sentit, ha destacat que *"el braç de gitano artesà és un clàssic a les*



llars catalanes des de fa diverses generacions i simbolitza a la perfecció el nostre gran patrimoni pastisser”.

Durant la presentació, **Lluïsa Estrada**, professora de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB), ha explicat l'elaboració de la versió 2025 del braç de gitano de crema cremat proposada pel Gremi de Pastisseria de Barcelona: amb farina, llet, ous i sucre, utilitzant una planxa més esponjosa de pa de pessic, farcit de crema amb el rovell cremat a l'interior i com a tècnica, la crema cremada amb pala. És a dir, emprant els ingredients i el mètode de tota la vida, però amb una imatge actualitzada en la seva presentació.

Una tradició més que centenària

Les primeres referències al braç de gitano es troben en receptaris i articles de premsa de la dècada de 1920. De tota manera, l'origen d'aquest pastís i la seva nomenclatura és probablement anterior. Segons una de les teories més populars, al segle XIX els calderers gitans que es dedicaven a reparar o vendre utensilis a les pastisseries de Barcelona, rebien com a obsequi retalls sobrants de planxes de bescuit que s'enrotllaven amb crema o nata, i que s'emportaven sota el braç.

Segons la historiadora **Marta Manzaneres** -investigadora Ramón y Cajal a la Universidad Autónoma de Madrid especialitzada en història cultural de l'alimentació, les dones i els gremis-, tot i que aquesta explicació no té prou rigor històric, sí que sabem que fa dos segles *“per a l'elaboració de confits i confitures era essencial treballar amb perols i cassoles de coure, fet que explicaria el lligam o la necessitat que tenien els pastissers de comptar amb els calderers per reparar i brunyir els seus utensilis. A més, era una pràctica secular recompensar els serveis de treballadors externs no només amb diners, sinó també amb dolços, especialment en les diades festives”.*

Així doncs, quedaria demostrat el vincle ancestral entre els calderers -una de les feines en les que temps enrere destacaven els integrants de la comunitat gitana- i els pastissers, un bon exemple de col·laboració entre els oficis artesans de diferents disciplines.

Al llarg de 2025, les pastisseries catalanes agremiades que ho desitgin donaran un protagonisme destacat a les diferents versions d'aquesta especialitat en els seus establiments. La iniciativa compta amb el vistiplau de l'associació Veus Gitanes, que considera positiu reivindicar el lligam de la nomenclatura i l'origen de les Postres Emblemàtiques de Catalunya 2025 amb el poble gitano.

Més informació:

mar@monkeysgroup.com