



## Crespella / Garlanda

Copons

### Ubicació

**Comarca:** Anoia  
**Lloc/Adreça:** Carrer d'Àngel Guimerà, 6, 08289  
**Alçada:** 427m

### Coordenades:

**Latitud:** 41.63635  
**Longitud:** 1.51869  
**UTM Est (X):** 376624  
**UTM Nord (Y):** 4610462

### Classificació

**Número de fitxa:** 08071 - 176  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Altres  
**Titularitat:** Pública

### Fitxes associades:

[Cal Forner / Cal Croel](#)

[Festa Major de Sant Sebastià](#)

**Autoria de la fitxa:** Adriana Geladó Prat  
**Data de registre de la fitxa:** dj., 19/06/2014 - 02:00

### Descripció

Es tracta d'un tortell de massapà en forma de corona, amb un forat central i la vora ondulada i daurada. A Copons, la crespella s'elabora pels voltants del 20 de gener, festivitat de Sant Sebastià, en motiu de la

celebració del ball de la Crespella, en el que antigament els participants ballaven mentre sostenien la coca. Tot i això, la crespella de Copons s'elabora al forn del poble durant pràcticament tot l'any.

## **Història**

En origen, la crespella consistia en una pasta molt esponjosa feta de farina, ous, sucre, raïm o llard de porc, i s'elaborava en aquells pobles de la comarca de l'Anoia que celebraven el ball de la Crespella. Tot i que en l'actualitat el nombre de pobles s'ha reduït, altres municipis de la comarca on també s'elabora són Òdena (el 29 d'abril per Sant Pere Màrtir), Masquefa (el 15 de maig per Sant Isidre Llauredor) o els Hostalets de Pierola ( el 10 de juliol per Sant Cristòfol), entre d'altres.

## **Bibliografia**

<http://www.anoiaenviu.cat/catalogo/files/assets/basic-html/page37.html>

