



## Borregos del Sant Pare

Artés

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Carrer Barquera, 33

#### Coordenades:

**Latitud:** 41.79841  
**Longitud:** 1.95434  
**UTM Est (X):** 413128  
**UTM Nord (Y):** 4627923

### Classificació

**Número de fitxa** 08010 - 66  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XIX  
**Autoria de l'element:** Josep Quintana  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 41109DG1238S  
**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 22/11/2006 - 01:00

### Descripció

Els borregos del Sant Pare no són durs com podria pensar-se a priori; es tracta d'una mena de pa de pessic, fruit d'una errada en una fornada ara fa més de 100 anys. La base d'aquests borregos tous és la farina, els ous, el sucre, l'aigua i la química secreta del mestre pastisser.

Es fan i es venen a la pastisseria de Josep Quintana en dos formats de caixa; una més gran i una altra més petita. Tots ben talladets a l'interior en trossos d'uns 10 cm.

## **Història**

El creador d'aquest producte de pastisseria fou Josep Quintana, l'any 1890, quan estava fent uns borregos, i d'una partida no hi havia manera que s'assequessin. El primer nom que van tenir fou el de Borregos de Cal Canonge. El seu fill, que també es deia Josep Quintana, els va comercialitzar amb el nom actual: "Borregos del Sant Pare", en honor a Pius X. La primera pastisseria estava al carrer del Mig, però l'any 1906 es van traslladar al carrer Barquera.

L'actual Josep Quintana és la cinquena generació de pastissers que comercialitzen els borregos. A cinc anys de la seva jubilació, també sembla que en serà la darrera, ja que el seu fill no té la intenció de continuar.

