



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 Llaurador) 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>

