



Garlanda de Santa Fe

Santa Fe del Penedès

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Lloc/Adreça: Carrer Major, 12, 08792

Coordenades:

Latitud: 41.38474
Longitud: 1.72019
UTM Est (X): 392993
UTM Nord (Y): 4582258

Classificació

Número de fitxa: 08249 - 71
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle: XX
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: Actualment el senyor Joan Sadurní està jubilat i de manera anecdòtica elabora garlandes únicament un cop a l'any per atendre una comanda especial que rep del poble de Sant Joan Samora. La resta de l'any no es pot trobar la garlanda de Santa Fe.

Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat: Privada
Titular: Ref. cad.: 51801CF9832S

Fitxes associades:

[El Forn](#)

Autoria de la fitxa: Oriol Vilanova
Data de registre de la fitxa: dc., 09/07/2008 - 02:00
Data de la darrera revisió: dt., 16/01/2024 - 15:58

Descripció

Dolç elaborat al poble de Santa Fe i d'altres indrets del Penedès, tradicionalment consumit com a postres als àpats de celebració de la Pasqua. Es tracta d'un tipus de coca de forma circular amb un forat al mig, i té unes dimensions mitjanes d'uns 20 cm de diàmetre extern, un diàmetre al forat intern d'uns 12 cm, un gruix de 8 cm i una alçada d'entre 6 i 8 cm. Tot i que es fan garlandes a d'altres indrets del Penedès, la garlanda de Santa Fe es caracteritza per estar elaborada de forma totalment artesana, sense que en la seva confecció s'utilitzi cap component ni maquinària industrial, sinó que està elaborada artesanament amb les eines i maquinària del forn de Santa Fe (veure fitxes associades). Aquesta característica li confereix un valor afegit que ha fet que la garlanda de Santa Fe gaudeixi de certa fama i renom. A continuació s'indiquen els ingredients i les quantitats que el senyor Joan Sadurní va utilitzar per a fer una fornada de 224 garlandes l'any 2002 (veure notes de conservació): - 10-11 dotzenes d'ous. - 5 litres d'aiguardent. - Aigua (sense especificar) - 52 kg de farina. - 13 kg de sucre. - 14 cullerades soperes de canyella en pols. - 1,700 kg de llard. - Pell raspada de 15 llimones. - 2 kg de matafaluga. - 1 kg de celiandre. - 250 grs de sal - 1,5 litres d'oli. - 10-12 cullerades soperes de nou moscada. - 1 pastilla de llevat. - 24 kg de llevat mare, fet el dia abans. Segons el senyor Joan Sadurní, no hi ha una temporització concreta de cocció de les garlandes dins del forn, cal tocar-les per saber si ja estan cuites.

Observacions:

La informació d'aquesta fitxa ha estat obtinguda per informació oral a partir de l'entrevista mantinguda amb el senyor Joan Sadurní el dia 09/07/08.

L'any 2018 es va estrenar el documental "Garlandes a Santa Fe del Penedès", que recull l'elaboració tradicional de les garlandes per part de la família Sadurní Hill de Santa Fe del Penedès. Mostra com es coïa al forn de llenya i com en l'elaboració hi participaven tots els membres de la família.

Bibliografia

"TOT SANTA FE" Butlletí informatiu de l'Ajuntament de Santa Fe del Penedès, n. 29. Gener 2007, p. 13

Enllaços d'interès:

[Projecció del documental "Les garlandes del Penedès"](#)

