

El Forn Sistaré, present al Congrés Internacional Kapital Pa

El certamen ha aollit més de 60 forners



Els germans Tomàs i Xavier Pàmies al congrés de Barcelona | Cedida

Aquest cap de setmana, s'ha celebrat a Barcelona el segon Congrés Internacional Kapital Pa, un esdeveniment dedicat al món del pa, organitzat per Panàtics i el Gremi de Forners de Barcelona, amb l'objectiu de promoure l'elaboració i la presentació del pa de qualitat. **El Forn Sistaré ha participat en el congrés amb elaboracions de productes relacionats amb Reus.**

El congrés s'ha desplegat en més de 600 metres quadrats, amb la participació de més de 60 prestigiosos forners artesans i de proveïdors del sector. El dissabte, coincidint amb el Dia Mundial del Pa, es va fer un emotiu homenatge al mestre forner Eduard Crespo de la fleca Balmes de Barcelona, traspasat recentment.

Coincidint amb la campanya *Temps d'avellana*, Forn Sistaré ha presentat al congrés una coca de forner amb avellanes DOP Avellana de Reus, que ha estat banyada amb oli DOP Siurana i ruixada i cremada amb Vermut de Reus. El forn reusenc ha elaborat també un pa especial amb avellana i panses macerades al Vermut de Reus, i un pa de pol-len fresc Muria, una versió del pa que es prepara per al restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant.

Forn Sistaré també ha elaborat el *pa de Sant Jordi* i dues barres de 20 quilos cadascuna i de més de dos metres de llarg, que van tenir més de 24 hores de fermentació i quatre hores de cocció.