

El típic caramel vermell protagonitza el Dijous Gras a Valls

Avui, la majoria de municipis de Tarragona donen el tret de sortida a les festes de Carnaval



Tradicionalment, les festes de **Carnaval** a Catalunya comencen el **Dijous Gras** o Llarder. I en el cas de Valls, hi ha un element indiscutible que pregona l'arribada de la disbauxa a la ciutat: el **caramel vermell**. En aquest sentit, avui, les pastisseries, confiteries i forns de pa de la ciutats posen a la venda aquests dies el **tradicional dolç, únic i genuí** de la capital de l'Alt Camp.

És una llaminadura vermella i allargada, feta a base d'aigua, sucre i colorant, típica del Carnaval i dels dies previs a la Quaresma. En compren tant grans com petits, que n'acostumen a dur a l'escola per esmorzar o berenar el dia de Dijous Gras. Entre les dues pastisseries més històriques de la ciutat, amb llarga pràctica d'aquest singular dolç, n'elaboren poc més de 8.000 unitats, una xifra que pretén recuperar el volum de vendes dels anys anteriors a la pandèmia. Una recepta senzilla

La fórmula per fer el caramel és ben senzilla, però per elaborar aquest dolç de **forma cilíndrica suposa un lent procés artesanal**. La mescla calenta s'estén sobre una taula, se'n fan tires llargues i es van tallant trossets -fins a un centenar per tirada. Embolicat amb paper vegetal o cel-lofana, es ven a un preu que ronda l'euro.

El Dijous Llarder o Dijous Gras és el primer dia del Carnaval. I el caramel vermell serveix per donar el tret d'inici a la festivitat. Aquest dijous es considera el **dia fort de vendes**, dia que els centres escolars proposen a la canalla que en portin, tot i que ja fa entre dues i tres setmanes que se'n poden comprar. A més, les **pastisseries de Valls** oferiran aquest dolç dues setmanes més, depenent del ritme de vendes amb la pandèmia.