

# EL PANOLI

## El dolç tradicional del Corpus



El panoli, que ve de l'expressió "pa amb oli", és un tipus de galeta que va ser tradicional en les diades de Corpus. Sovint es menjaven acompanyades de cireres, la fruita de temporada més valorada. A Barcelona va desaparèixer gairebé del tot el costum de fer-ne i actualment només hi ha un forn a Barcelona que en fa i en subministra a la Basílica de la Puríssima Concepció, al carrer d'Aragó cantonada amb Roger de Llúria, on n'ofereixen el dia de Corpus amb un grapat de cireres, al mateix temps que es pot visitar l'ou com balla del claustre. A les Terres de l'Ebre i a Amposta en concret s'elaboren panolis. És el dolç que assenyalava la Festa Major d'Amposta i són d'una forma un xic diferent dels de Barcelona, però els ingredients són pràcticament els mateixos.

### TUTORIAL DEL PANOLI

<https://www.youtube.com/watch?v=-2X4pNMWLts>

### INGREDIENTS DE LA RECEPTE

- oli 1 l.
- mistela ¼ l.
- sucre ½ kg.
- anís 1 gotet
- matafaluga 100 g.
- farina 1 kg.

### PER SABER-NE MÉS

- [El panoli, el dolç típic de Corpus a Barcelona](#). Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2015
- LLADONOSA, JOSEP. *El Gran Llibre de la Cuina Catalana*. Barcelona, Editorial Empúries, 1991 p. 581
- MOLAS, GUSTAU. [Els panolis i les coques de cireres](#). Barcelona, Canal ACJA / "L'Amades, confinat", 2020