



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca



PRODUCTES de la  
*terra*



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca**

# índex

Presentació del Conseller en cap i de la Presidència de la Generalitat de Catalunya	6
Presentació del Conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya	8
Introducció, Jesús Contreras	10
Metodologia, Elena Espeitx i Juanjo Cáceres	14
Distintius d'origen i qualitat	18
Pirineus	19
Comarques gironines	57
Comarques de ponent	92
Comarques centrals	114
Comarques metropolitanes	138
Comarques tarragonines	165
Comarques de les Terres de l'Ebre	193
Embotits, formatges, pans, pastissos i altres productes	225
Vins i cava	273
Bibliografia	298

Els senyals d'identitat d'un país tenen múltiples vies de manifestació i, d'entre totes, no són les menys importants les relacionades amb l'alimentació. Tots els productes de l'agricultura, la ramaderia i la pesca, ja siguin naturals o transformats, obeeixen a unes circumstàncies que de vegades són permanents –el clima, el sòl, l'aigua dels rius i de la mar– mentre que d'altres tenen a veure amb el treball que, tot al llarg dels segles, han aportat persones que han anat conformant l'esplèndida realitat cultural de la Catalunya actual. El nostre deure, com a Govern de la Generalitat, és mantenir i potenciar aquest patrimoni.

De fet, sempre hi hem vetllat. El febrer de 1983 fou promulgat el primer Decret que definia i establia la protecció com a denominacions de qualitat dels productes agraris i alimentaris. Durant els anys successius, el Govern va aconseguir l'aprovació del Parlament de Catalunya per regular l'artesania alimentària, la marca Q de qualitat i les aleshores anomenades Denominacions Comarcals de productes alimentaris.

Tot plegat ha contribuït a potenciar aquesta manera de fer pròpia dels països meridionals, i ha comportat la promulgació, per part de la Unió Europea, d'una precisa normativa de diferenciació de la qualitat alimentària.

Una fita satisfactòria i visible d'aquesta tasca continuada és la publicació d'un llibre com aquest *Inventari de Productes de la Terra*, un treball minucios de recopilació que el Govern de la Generalitat de Catalunya posa a disposició de tècnics, estudiosos, o senzillament, amants dels nostres costums i degustadors dels nostres productes de qualitat. Tant pot servir com a eina de treball per a tots els qui fonamenten la seva activitat en l'extens àmbit de l'agroalimentació, com per gaudir repassant –i també tastant– tots aquests productes tan suggerents que hi són descrits, amb l'incentiu que els atorga la tradició, la nostàlgia i, en tots els casos, la feina ben feta.



**Artur Mas i Gavarró**  
Conseller en cap i  
de la Presidència

Avui, i així ho vaig manifestar en la presentació al Parlament de Catalunya de la Llei de Qualitat Agroalimentària, el consumidor de casa nostra té una clara preferència pels productes alimentaris amb nom propi i més encara si són d'un indret que li és personalment proper. A Catalunya, la diversitat climàtica, la riquesa de produccions agroalimentàries i de tradicions gastronòmiques, a més de les múltiples aportacions culturals fetes al llarg dels segles en l'àmbit de l'alimentació, han afavorit que el ventall de productes agroalimentaris sigui veritablement impressionant. En aquesta primera versió de l'*Inventari de Productes de la Terra*, a Catalunya, hi relacionem 240 productes amb personalitat i denominació pròpies.

No hi ha dubte que, a més del nom evocador, el consumidor valora també una garantia addicional d'autenticitat, motiu pel qual s'ha incorporat a la fitxa de cada producte les diferenciacions i/o proteccions oficials. És important que el consumidor pugui reconèixer els logos i en compregui el significat i el valor afegit que comporten.

Així tenim, en l'àmbit dels distintius reconeguts en el marc de la Unió Europea, les Denominacions d'Origen Protegides (DOP), que emparen productes que, en tot (matèria primera, mètodes i processos), s'identifiquen amb una àrea perfectament definida; les Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) gaudeixen també d'una intensa vinculació territorial que els atorga unes característiques homogènies; les Especialitats Tradicionals Garantides (ETG), amb les quals es garanteix la idoneïtat dels ingredients i la fidelitat a un procés d'elaboració mantingut a través dels anys. En l'àmbit exclusiu dels vins, assenyalem les Denominacions d'Origen (DO) i les Denominacions d'Origen Qualificades (DOQ), distincions que responen a precises exigències de cada reglament.

Tinc la convicció que en un futur pròxim, en una propera edició d'aquest inventari, per exemple, haurà augmentat el nombre de productes amb segell diferenciador que, per la voluntat concertada dels propis productors, constitueix també un senyal d'èxit i de perdurabilitat inequívocs.

Voldria finalitzar aquesta introducció amb un convenciment i un desig. El convenciment que un dels elements engrescadors de l'extensa gamma agroalimentària que tenim al nostre país, són els aliments diferenciats. El consumidor hi mostra un interès progressiu, i els productors se'n sortiran amb èxit si combinen tradició, innovació i adaptació als requeriments formals dels consumidors. I el desig que aquest *Inventari de Productes de la Terra* esdevingui un element més de dinamització del sistema agroalimentari català, al costat de les rutes gastronòmiques, els gremis d'artesans alimentaris, les cases rurals, les agrobotigues... en definitiva, totes aquelles activitats que repercuteixen econòmicament en la pagesia i que proporcionen confiança i satisfacció al consumidor.



**Josep Grau i Seris**  
Conseller d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca

# productes terra de la

són tot un conjunt de produccions tradicionals amb un fort arrelament a algun lloc de Catalunya o la totalitat del seu territori, que, a l'hora, presenten una qualitat definida. A Catalunya existeixen centenars de productes locals, molts dels quals poden ser considerats productes de la terra i aquest llibre respon a la necessitat de posar de manifest la seva quantitat i diversitat i de contribuir a augmentar el valor que s'atorga a aquestes produccions.

Terra, país, territori... són termes emprats, aquí, no solament per fer referència a un espai amb unes característiques naturals determinades i més o menys específiques, sinó, també, a un espai que inclou les pràctiques humanes i els sabers naturals i naturalistes que s'han acumulat i transmès tot al llarg de la història. Amb aquest significat volem destacar, així doncs, dues dimensions: la dimensió social, que reprèn la noció de regió com a construcció social i on es desenvolupa una cultura local; i la dimensió patrimonial, que reflecteix una col·lectivitat vinculada a un territori determinat, que atorga valor a un conjunt de productes perquè són el testimoni d'una identitat i estableixen un lligam entre el passat i el present. És així com el concepte

“productes de la terra” abasta tot un ventall de productes alimentaris locals de diversos territoris.

Aquest productes n'inclouen molts d'altres. La primera distinció que cal fer és entre els productes agraris i ramaders –els que es conreen o crien per al consum–, i els elaborats –com ara embotits i formatges– obtinguts a través de la manipulació i transformació d'altres productes.

Pel que fa al primer grup, són productes agraris de la terra els que s'han conreat tot al llarg del temps en un territori determinat i s'hi identifiquen perquè adquireixen, per les particularitats mediambientals o les tècniques emprades, unes qualitats més o menys específiques. Aquesta mateixa definició pot aplicar-se al “bestiar de la terra”, si bé en aquest cas és precís que el lligam s'expressi també a través d'una raça originària o bé adaptada al territori concret. Quant al segon grup, el dels productes elaborats, poden ser ben diversos: embotits, formatges, begudes, pans, pastissos, etc., amb la diferència que aquí són eminentment les tècniques i/o les combinacions d'ingredients els factors que els atorguen especificitat.



L'atenció cap a aquests productes s'ha anat incrementant progressivament des del final de la dècada dels anys 1980. De fet, el desenvolupament del concepte “productes de la terra”, junt amb l'interès per les tradicions gastronòmiques dels territoris, es troba íntimament lligat a un seguit de factors que han anat confluint en els darrers anys: els nous interessos dels consumidors, que reclamen uns aliments més sans i segurs o que facin referència a uns orígens precisos de producció, a uns sabers i unes tècniques específiques; les transformacions succeïdes en l'agricultura, la ramaderia i la indústria alimentària, que han propiciat l'aparició d'un interès en la recerca de la qualitat i la diferenciació en l'oferta alimentària; la voluntat d'afavorir la continuïtat de les activitats agràries i artesanes; l'afany per desenvolupar un tipus de turisme cultural que incorpori el consum *in situ* de productes de qualitat, per tal de transmetre el coneixement de l'entorn en què sorgeixen; les preocupacions que manifesten amplis sectors de la població per la protecció del medi ambient i la preservació de la biodiversitat; la preocupació per la protecció de la diversitat cultural i la diversitat sensorial, etc.

Tant és així, que tots els plantejaments actuals que concerneixen la gestió del territori, la defensa del paisatge, la diversificació de l'agricultura, el microdesenvolupament econòmic o la lluita contra la banalització del gust, incorporen i reivindiquen els productes de la terra i els atorguen un paper central en el desenvolupament de nous models.

La situació actual de producció, comercialització i consum de cada producte varien en bona mesura pels factors de dinamització duts a terme. Cal destacar que en els darrers anys, a Catalunya, s'ha fet un gran esforç des de diferents àmbits per dotar d'una valoració i un reconeixement els productes de la terra. Un dels més remarcables va ser, als anys 1990, la Denominació de Qualitat i la Denominació Comarcal de Productes Alimentaris, les quals van atorgar reconeixement a molts productes arrelats a diferents territoris que ja participaven de diverses estratègies de promoció generades per agents locals, i que van servir també per conèixer-ne d'altres, la producció dels quals era marginal o testimonial. Actualment aquestes funcions corresponen a la Denominació d'Origen Protegida, la Indicació Geogràfica Protegida i

l'Especialitat Tradicional Garantida. Altres fórmules de valoració d'aquests productes procedeixen dels propis territoris, a través d'iniciatives de municipis i consells comarcals, que mitjançant diversos tipus de fires o en el marc de festes locals, els han anat promovent. També, a vàries comarques, les marques gastronòmiques i les associacions de restaurants juguen, actualment, un paper molt important com a promotors dels usos associats d'aquests productes. Cal recordar, però, que en la dinamització, el rol principal correspon sobretot als productors mateixos i als elaboradors, veritables protagonistes de la salvaguarda i difusió dels productes locals i tradicionals.

Aquesta obra pretén constituir un punt de partida per a molts sectors interessats en la potenciació de les produccions locals, així com també contribuir a reforçar les iniciatives de desenvolupament de què avui dia gaudeixen aquestes produccions. Pretén, alhora, estimular noves iniciatives entre els agents que vulguin explotar la seva posada en valor, afavorits per un context en el qual els aliments han esdevingut un important reactivador de les economies rurals, sota l'estímul de la demanda de productes de qualitat i amb "autenticitat".

La realització d'aquest llibre ha estat possible gràcies a un conveni entre el Grup d'Estudis Alimentaris de la Universitat de Barcelona i el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, per a la investigació i inventari dels productes de la terra a casa nostra.

Aquest inventari completa i actualitza la tasca encetada durant la segona meitat dels anys 1990, entre el 1994 i el 1998, en el marc d'un altra recerca sobre els productes de la terra a Catalunya, desenvolupada dins l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya, coordinat pel Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya sobre vint-i-una comarques. Ha estat confeccionada pel Grup d'Estudis Alimentaris, equip de recerca de la Universitat de Barcelona, amb el suport i la col·laboració dels serveis centrals i les oficines comarcals del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, en l'àmbit d'una recerca desenvolupada durant l'any 2002 i la primera meitat del 2003.

En aquesta obra presentem 240 fitxes de productes distribuïts en el conjunt del territori català. D'aquests productes se'n

presenta l'origen, les característiques principals, les formes de producció o elaboració, els àmbits de comercialització i les formes de consum que s'hi associen. Hem de remarcar, però, el caràcter obert d'aquest inventari. En un context com el nostre en el qual les iniciatives de recuperació i potenciació dels productes de la terra és tan important, no és possible assolir una obra que "fixi" quins són els productes de la terra a Catalunya durant gaire temps, perquè aquest és un nombre que s'amplia ràpidament. Per això, aquells productes en vies de recuperació o que destaquin per un creixent desenvolupament hauran de ser inclosos, sense cap mena de dubte, en futures revisions, necessàries, d'aquest inventari.

El desenvolupament d'aquest treball ha estat possible, sobretot, gràcies a la contribució de tots els productors i elaboradors dels productes de la terra que formen aquest inventari, i dels representants de les empreses productores, els quals van dedicar el seu temps a oferir tota la informació i les indicacions necessàries. També volem agrair la contribució de tots aquells informants i entitats d'arreu de Catalunya, que sense ser

productors però a causa de la seva dedicació a la promoció dels productes o al seu estudi, han aportat sempre una informació molt valuosa. L'èxit de la recerca no hagués estat possible, tampoc, sense la contribució de les institucions locals: ajuntaments, consells comarcals i, naturalment, les oficines comarcals del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca que han estat els primers referents per a l'estudi de cadascuna de les comarques. Finalment, cal destacar el treball desenvolupat per les persones que han participat en la recerca amb el Grup d'Estudis Alimentaris.

Per endavant, volem agrair a tots els qui, a partir d'aquest moment i amb els seus comentaris, suggeriments i informacions, ens ajudaran a corregir les possibles mancances que una obra d'aquest tipus pot tenir i a millorar una possible actualització d'aquest inventari.

Jesús Contreras  
Director del Grup d'Estudis Alimentaris  
Universitat de Barcelona

# La realització d'aquesta obra

va començar amb el desenvolupament d'una recerca arreu de Catalunya per tal de trobar tots aquells productes que poguessin ser considerats “de la terra”, és a dir, que al llarg del temps haguessin estat, i estessin, arrelats al seu indret de producció o elaboració. Aquesta recerca partia dels resultats de la investigació precedent feta en el marc de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya, orientada en primer lloc a detectar els productes a les vint comarques que no van ser investigades en aquell moment, i en segon lloc, a actualitzar les dades recollides sobre les vint-i-una comarques que ja havien estat inventariades.

El grau de detall de la recerca va permetre detectar un gran nombre de productes susceptibles de ser considerats de la terra. Cal destacar que Catalunya conserva una important diversitat de categories de productes, tant pel que fa a les varietats locals tradicionals de fruites, hortalisses, cereals i llegums, etc., com quant als productes elaborats –formatges, vins, embotits, pastisseria, etc.–, en àrees que poden abastar un municipi, un conjunt de municipis, una comarca, un espai geogràfic ampli o bé dispers per tot el nostre territori. La riquesa de la tradició gastronòmica catalana, la diversitat del

paisatge i la intensa identitat de les regions que avui dia conformen les unitats administratives catalanes, expliquen en bona mesura aquest fet, tot i les transformacions socioeconòmiques ocorregudes durant, sobretot, la segona, meitat del segle XX, que han generat una transició esglaonada dels actius del sector primari cap a la indústria, primer, i cap als sectors dels serveis i del turisme, després.

Dels productes identificats en un primer estadi, es va fer una selecció prèvia dels que, a hores d'ara, es trobessin en explotació amb una orientació comercial, atès que una bona part dels que podrien tenir cabuda en el nostre inventari compleixen, en un nombre reduït de llars, funcions exclusives d'autoproveïment. Alguns d'aquests productes es poden trobar actualment en vies de desaparició, però cal tenir present –i l'experiència d'aquests darrers anys així ens ho demostra– que els productes que avui són d'autoconsum demà poden estar en els circuits comercials. Volem insistir en el fet que, aquest inventari, té, necessàriament, un caràcter totalment obert: és previsible que alguns productes que ara no han estat inclosos hagin de ser incorporats en futures actualitzacions d'aquesta obra, tal i com ja ha passat amb alguns dels no inventariats en la recerca feta

a la segona meitat dels 1990 i que ara sí s'hi han inclòs. Algunes iniciatives, individuals o col·lectives que actualment es desenvolupen al nostre país per a la recuperació de varietats locals, preses per agricultors i investigadors agrònoms o bé l'afany dels artesans, són la garantia que en un futur proper augmentarà el nombre de productes de la terra comercialitzats.

Sí que hem incorporat, no obstant això, productes de la terra que, sense manifestar una presència territorial prou documentada al llarg del temps, gaudeixen en alguns indrets determinats d'un reconeixement i d'una valoració especials. Cal pensar que no hi ha cap criteri temporal precís que delimiti quina és l'antiguitat necessària per poder definir un producte com "de la terra" –aquesta és una qüestió sovint difícil de determinar–, mentre que el reconeixement que un territori fa d'un producte quan aquest expressa unes particularitats que el diferencien, sí que és un fet caracteritzador.

D'una altra banda, és freqüent, en el cas dels productes elaborats, que hi hagi hagut una evolució perceptible des de fórmules de producció o elaboració tradicionals, però no ho hem considerat com un criteri d'exclusió, sempre que l'arrelament

territorial i l'orientació econòmica de la producció quedessin contrastats. També hi han estat inclosos aquells productes del mar, la captura o la cria dels quals manifesten un estret lligam amb àrees o localitats determinades. El renom que han assolit, entre d'altres, la gamba de Palamós o el consum d'anguiles al delta de l'Ebre, són arguments suficients per no excloure'ls d'un inventari de productes seleccionats per la seva tradició i arrelament.

Un cop fixats els criteris de selecció, es va procedir a la investigació individual de cada producte. El primer objectiu era establir els elements específics i diferenciadors de cadascun d'ells des d'una perspectiva organolèptica, i a continuació, conèixer els processos de producció específics i l'evolució experimentada amb el pas dels anys. La suma d'aquests tres factors permetia particularitzar el producte i establir quines causes n'havien propiciat la seva preservació. A partir d'aquí, s'aprofundia en les característiques de les formes de producció per tal de valorar quina era la seva situació real. Alguns dels productes seleccionats gaudeixen d'un volum de producció important i d'una xarxa de comercialització estable. En canvi, altres fan témer pel seu futur, atès que els qui cultiven productes

de la terra comparteixen, sovint, les mateixes dificultats que la resta d'agricultors –per exemple, l'absència de relleu generacional en les seves explotacions o una escassa valoració comercial del producte–. D'aquí que fos necessari establir quin és el context socioeconòmic que envolta aquestes produccions. Finalment, resulta fonamental en la investigació de cada producte el fet d'establir els seus usos gastronòmics. La multiplicitat de productes reflecteix també una gran diversitat d'hàbits alimentaris que s'hi associen: alguns s'incorporen als usos quotidians, altres són emprats en els àpats dels dies de festa i alguns es reserven pràcticament en exclusiva per a les grans celebracions.

D'una altra banda, atès que poden presentar una inserció més fàcil o més difícil en les preferències alimentàries actuals, és convenient aproximar-se a les pautes de consum que s'hi associen i saber de quina manera es distribueix el seu consum entre els diferents grups d'edat.

El resultat global de la investigació va proporcionar, així doncs, una informació comuna a tots els productes, encara que amb nivells diferents de profunditat i contrastació de dades. Cal remarcar que la quantitat d'informació disponible sobre la

història, les formes de producció, la comercialització i el consum és molt diferent entre un producte i un altre, en funció dels esforços que prèviament s'hagin fet per establir els seus antecedents històrics i de l'espai que actualment ocupa en el mercat. Això ha comportat que, en alguns casos, la informació globalment recollida hagi estat molt rica i meticulosa mentre que en d'altres s'hi pugui detectar algunes mancances en determinats aspectes analitzats, fet que s'ha intentat de corregir amb una dedicació específica.

Un cop finalitzat el treball de camp i sistematitzada la informació recollida en una fitxa individual, es va procedir a formular aquesta obra, amb la intenció de dotar-se d'un compendi que abastés tots els productes inventariats. La magnitud de la informació recollida demanava, però, un previ treball de síntesi de les dades que, d'acord amb uns criteris preestablerts, homogeneïtzessin la informació de cadascuna de les fitxes. En aquest sentit, es va establir un model format per tres apartats: Història, Descripció i Producció, i Comercialització i Consum. De cadascun d'aquests aspectes s'hi expressen les informacions més rellevants: les dades històriques més destacades i contrastades; l'aspecte físic i les propietats organolèptiques

del producte; el circuit de distribució en el qual s'insereix i els usos de consum que s'hi associen. Quant a l'extensió d'aquestes fitxes, s'ha considerat adient dedicar el doble d'espai a les dels productes que gaudeixen d'una protecció jurídica.

Per a aquesta publicació s'ha establert un criteri d'exclusió, quant a les fitxes resultants del treball de camp, relatiu a les semblances que puguin presentar diferents productes. És freqüent, per exemple, que algunes varietats de llegums, com ara les mongetes del ganxet, es conreïn en diferents indrets. En aquest i en altres casos, sovint s'ha optat per incloure únicament la fitxa del lloc on aquest conreu és més notable, tot intentant esmentar la resta de localitats destacades on també es produeix.

La major part dels productes han estat agrupats en set espais geogràfics que, tot i que no reflecteixen cap unitat administrativa concreta, agrupen comarques amb un trets històrics i culturals comuns expressats, fins i tot, pels productes mateixos tant pel que fa a la seva tradició com quant a la zona on actualment s'elaboren. Aquests set espais geogràfics correspondrien a les comarques metropolitanas (l'Alt Penedès - el Baix Llobregat -

el Barcelonès - el Garraf - el Maresme - el Vallès Occidental - el Vallès Oriental), les comarques centrals (l'Anoia - el Bages - el Berguedà - l'Osona - el Solsonès), les comarques gironines (l'Alt Empordà - el Baix Empordà - la Garrotxa - el Gironès - el Pla de l'Estany - la Selva), les comarques dels Pirineus (l'Alta Ribagorça - l'Alt Urgell - la Cerdanya - el Pallars Jussà - el Pallars Sobirà - la Val d'Aran - el Ripollès), les comarques de Ponent (les Garrigues - la Noguera - el Pla d'Urgell - la Segarra - el Segrià - l'Urgell), les comarques tarragonines (l'Alt Camp - el Baix Camp - el Baix Penedès - la Conca de Barberà - el Priorat - el Tarragonès) i les comarques de les Terres de l'Ebre (el Baix Ebre - el Montsià - la Ribera d'Ebre - la Terra Alta).

Una part dels productes no s'adscriuen amb prou intensitat en cap d'aquests espais geogràfics, sinó que es troben més disseminats en el conjunt de Catalunya. En aquests casos s'ha procedit a agrupar-los en tres categories, a les quals s'adscriuen: embotits, formatges i productes de fleca i pastisseria. Finalment, s'ha destinat un apartat a les denominacions d'origen de vins i cava.

Elena Espeitx  
Juanjo Cáceres  
Universitat de Barcelona

### denominació d'origen protegida



La denominació d'origen protegida (DOP) és el nom d'un lloc determinat o d'una zona geogràfica, que s'utilitza per designar un producte agroalimentari que en procedeix i que les seves característiques són degudes fonamentalment i exclusiva al medi geogràfic, tenint en compte factors naturals i humans, i que la seva producció, transformació o elaboració es realitza a la zona geogràfica delimitada.

### indicació geogràfica protegida



La indicació geogràfica protegida (IGP) fa referència al nom d'una zona geogràfica, d'un lloc o excepcionalment d'un país que s'utilitza per designar un producte agroalimentari que en procedeix, que presenta una qualitat determinada, una reputació o una altra característica que pugui atribuir-se a l'origen geogràfic i que la seva producció i/o transformació i/o elaboració es realitza a la zona delimitada.

### especialitat tradicional garantida



L'especialitat tradicional garantida (ETG) és una certificació de característiques que reconeix, mitjançant registre, un producte agrari o alimentós que s'ha obtingut a partir de matèries primeres tradicionals, o que té una composició tradicional, o que el mètode a través del qual ha estat obtingut és tradicional.

### denominació geogràfica de begudes espirituoses

La denominació geogràfica (DG) és un reconeixement comunitari per a les begudes espirituoses que s'elaboren en la zona geogràfica que li dóna el nom i on obtenen el seu caràcter i qualitats definitives.



# pirineus



PRODUCTES de la  
*terra*

- l'Alta Ribagorça
- l'Alt Urgell
- la Cerdanya
- el Pallars Jussà
- el Pallars Sobirà
- la Val d'Aran
- el Ripollès

Els productes d'aquesta àrea denoten l'estreta relació que hi ha entre les comarques que s'hi ha inclòs, caracteritzades pels paisatges d'alta muntanya i el rigor climàtic, la duresa del qual no ha anat en absolut en detriment de l'obtenció de productes molt apreciats. D'entre els productes agrícoles destaquen els que més bé s'adapten a les baixes temperatures, com són la col d'hivern i els naps de tallendre. Altres, com el mostillo de mel o l'allioli de codony, ens parlen de la importància que, anys enrera, tenia l'aprofitar al màxim els recursos de què es disposava. També hi trobem una gran varietat d'embotits tradicionals. I la importància de la ramaderia bovina s'expressa avui dia en el reconeixement de tres productes que en deriven: les DOP Formatge i Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i la IGP Vedella dels Pirineus Catalans.

# allioli de codony

## allioli de codony

L'ALLIOLI DE CODONY, AL COSTAT DEL CODONYAT, ÉS UN PRODUCTE DEL CODONY DERIVAT DE LES TÈCNiques D'APROFITAMENT I OPTIMITZACIÓ DELS RECURSOS DE LES MUNTANYES PIRINENQUES.

Localització: Pallars Jussà



### HISTÒRIA

L'allioli de codony es feia per aprofitar els codonys, una de les poques fruites ben adaptades a les temperatures fredes de la muntanya. El codony és una fruita dura, poc adequada pel consum en fresc, que s'emprava sobretot per elaborar dos productes, l'esmentat allioli de codony i el codonyat. Quan, pel novembre, els codonys brotaven, a les cases de pagès feien codonyat amb la major part de la fruita, i la que restava la combinaven amb l'oli que havia sobrat de la darrera collita i el resultat era aquest allioli de codony, un producte molt nutritiu i calòric.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

L'allioli de codony és una salsa espessa d'una coloració groguenca amb unes lleus tonalitats rosades. Al gust, és lleugerament picant i, sovint, té un punt d'amargor. Per elaborar-lo cal, de primer, pelar bé els codonys –tot i que alguns cuiners prefereixen pelar la fruita un cop bullida– i extreure'n el cor. A continuació, es bullen amb aigua, normalment ensucrada. Un cop ben cuits s'escorren i es deixen refredar; en aquest punt, s'hi poden afegir d'altres ingredients –pa, poma, sal– i triturar-ho tot. Finalment, s'hi incorpora l'all al costat d'altres productes triats pel cuiner com ara moscatell, rovell d'ou, sucre o vinagre. A partir d'aquí, es van remenant tots els ingredients alhora que s'hi va tirant rajolins d'oli, tot lligant la salsa fins a obtenir l'allioli de codony.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

L'allioli de codony se serveix envasat en pots de vidre de diferents mides. Als Pirineus, els principals àmbits de venda són les botigues petites de queviures, les carnisseries i les cansaladeries. L'allioli de codony se sol menjar untat en llesques de pa torrat i com a acompanyant de les carns; hi ha qui el menja amb coca. Als restaurants també s'empra com a gratinat en plats de peixos blancs o per acompanyar rossejats d'arròs o de fideus.

# anditos

## anditos

ELS ANDITOS SÓN UNS EMBOTITS QUE ES MENJAVEN ELS PRIMERS DIES DESPRÉS DE LA MATANÇA, I QUE ALGUNS CANSALADERS DE VIELHA I BOSSOST HAN RECUPERAT EN ELS DARRERS ANYS.

Localització: Val d'Aran



### HISTÒRIA

Els productes i la cuina de l'Aran, tot i la influència gascona, manifesten uns estrets lligams amb els productes de la terra catalans, especialment pel que fa als embotits. Els primers productes de la matança que es menjaven eren els anditos i la botifarra traïdora, ja que acabats de fer eren molt gustosos, mentre que les botifarres de carn "bona" en confit i les llonganisses es reservaven, sobretot, per a l'estiu. Amb la mateixa amanida dels anditos es podia fer, després i afegint-hi arròs, una botifarra negra d'arròs. Durant força anys, els anditos es van deixar de fer. A mitjan dels 1990, però, alguns carnisseres de Bossost i Vielha van recuperar aquesta elaboració i des d'aleshores la comercialitzen.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els anditos són un embotit cilíndric, enfilat, dividit en diferents porcions, amb un calibre d'aproximadament 45 mm cadascun, que presenten un color fosc, entre marró i vermellós, i un gust intens. Per elaborar-los es fa bullir carn del cap, cotnes (*codenes*), cors, ronyons (*arnells*), i freixura (*corada*) entre una hora i mitja i dues hores, amb cebes, dues cabeces d'all, una fulla de llorer i timonet. Un cop cuita la barreja, es deixa refredar, i quan és freda, es trinxa. S'afegeix a continuació la sang i s'amaneix amb sal i pebre i una picada d'all. Després, s'emboteix la pasta en el budell mitjà, fent enfilades lligades en porcions. A continuació, es pengen en rebost natural –i no en cambres refrigerades– durant tres o quatre dies en un lloc fresc i airejat.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els anditos es comercialitzen per unitats a les carnisseries de Bossost i Vielha. El més freqüent és menjar-los fregits o a la brasa, que resulten més greixosos. Com passa amb d'altres embotits, hi ha qui prefereix consumir-los acabats de fer, quan són tendres, i qui s'estima més deixar-los assecat uns quants dies. Els àpats en què més se solen menjar són per sopar i, en menor mesura, per berenar o esmorzar.

# bolets secs de l'alta ribagorça

## bolets secs de l'alta ribagorça

L'ALTA RIBAGORÇA ÉS UNA DE LES COMARQUES EMINENTMENT BOLETAIRES DE CATALUNYA I AMB UNA GRAN TRADICIÓ DE FER CONSERVES DE BOLETS, D'ENTRE LES QUALS DESTAQUEN ELS ASSECATS.

Localització: Alta Ribagorça



### HISTÒRIA

A l'Alta Ribagorça, les formes tradicionals de conservar els bolets han estat ben diverses. Una era confitar-los en sal, una conserva que es podia fer amb totes les varietats, escaldant-los primer i posant-los després en salmorra. Una altra era confitar-los amb vinagre, amb oli o fins i tot amb vi ranci, xerès o algun destil·lat alcohòlic, com ara el brandi. Però una de les formes de conserva més estesa eren els bolets assecats, que actualment comercialitza una empresa de Pont de Suert.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els bolets secs són bolets que han estat sotmesos a un procés de deshidratació per tal de conservar-los durant un llarg període de temps. El procés d'assecat es pot aplicar a diverses espècies de bolets: carreretes, ceps, fredolics, llenegues blanques, llenegues negres, moixernons, rovellons... Cadascuna presenta unes característiques determinades i les formes que adopten un cop assecades són molt variades. El color oscil·la entre diverses tonalitats del marró, mentre que la textura és més aviat dura i rugosa. Les mides acostumen a ser d'entre 5 i 7 cm. Hi ha dos cicles de recollida, un a la primavera i un altre a la tardor. Per assecar-los, es posen els bolets damunt teles metàl·liques en espais tancats, anomenats assecadors, on s'assequen per ells mateixos. El temps d'assecat depèn del grau d'humitat que tinguin i del vent. Un còps secs es posen en fred, de manera que poden conservar-se i durar fins a un any.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els bolets s'envasen en capsos i bosses de plàstic de mides diverses, de 100 g a 350 g, que van etiquetades amb el nom del bolet corresponent, les quals són comercialitzades per tot Catalunya. A la comarca de l'Alta Ribagorça se'n consumeixen molts per cuinar, sobretot a la primavera. Els rovellons, els moixernons, les carreretes i els ceps són els més apreciats a la comarca.

# botifarra traïdora

CORADA, LLANGOÏSSA TRAUDURA

LA BOTIFARRA TRAÏDORA ÉS UN DELS EMBOTITS TRADICIONALS QUE ES FEIEN PER LA MATANÇA DEL PORC A LES COMARQUES PIRINENQUES. LA SEVA ELABORACIÓ ENCARA PERDURA.

Localització: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Pallars Jussà, Pallars Sobirà i Val d'Aran



## HISTÒRIA

La botifarra traïdora és un embotit que pertany a la categoria de les botifarres crues i que s'elaborava a les comarques pirinenques per la matança. En ser molt greixosa, es feia rància molt ràpidament. Per això era especialment apreciada per al consum immediat, i fins i tot es considerava que era més gustosa que la feta amb les carns "bones". De fet, de botifarra "bona" també se'n menjava el dia de la matança, normalment al vespre, però com que feia poques hores que s'havia salpebrat, encara no era prou gustosa, mentre que la traïdora n'era molt fins i tot acabada de fer. Si no es menjava al mateix dia, es podia deixar assecat o fer-ne confitat.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La traïdora és una botifarra crua que es presenta en enfilades. El calibre pot variar entre 24 i 45 mm cada porció. És d'un color vermell-marronós, més fosc que el d'altres botifarres crues. En l'elaboració, de primer es trien les carns: retalls, ronyons i carns del cap del porc. Excepcionalment s'hi afegeixen freixures, les quals, abans, eren emprades sovint. S'han de trossejar les carns i els greixos, picar-los i pastar-los. Després se salpebren i s'emboteixen dins d'un budell prim de porc. Un cop embotida la pasta, es lliga, un procés que, en el cas de la traïdora, és manual.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Actualment, la comercialització d'aquesta botifarra és molt més restringida que la d'altres botifarres. Únicament es pot trobar en algunes cansaladeries de les comarques on s'elabora. De la mateixa manera que la botifarra crua, es pot menjar a la brasa o a la paella. També és freqüent fer-la servir com a complement de brous i escudelles.

# bringuera

## bringuera

L'ALT URGELL I ANDORRA COMPARTEIXEN ALGUNS EMBOTITS TRADICIONALS, UN DELS QUALS ÉS LA BRINGUERA, CUITA I FETA AMB SANG, QUE DESTACA PEL SEU SABOR, FORT I INTENS.

Localització: Alt Urgell



### HISTÒRIA

La bringuera és un embotit més aviat fort, que es consumia tradicionalment a l'hivern. És característica de l'Alt Urgell però originària d'Andorra, país en el qual durant la matança es feien embotits de gran qualitat i on encara s'elabora la bringuera. La diferència entre les dues zones és que, a l'Alt Urgell, la bringuera s'embotia en el budell sec i a Andorra en la bufeta. Anys enrera, la bringuera se solia deixar assecar i no es començava a menjar fins a l'estiu, el moment àlgid de les tasques agrícoles, per esmorzar i berenar. També se la reservava, ben curada, per Nadal. A l'Alt Urgell encara s'elabora en algunes cases, però aquesta és una activitat cada cop menys freqüent.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les bringueres presenten la forma d'esferes allargassades, més o menys boterudes, amb un extrem lligat amb un cordill. El color exterior és marronós, més o menys fosc. El tall és vermellós fosc per la presència de la sang, i està envoltat per una capa de greix blanc. La mida de cada esfera és d'uns 20 cm de llargada i uns 60-65 mm d'amplada. La textura és tendra, greixosa. En l'elaboració es trien les carns (carn del cap, papada, cansalada, freixures) i les cotnes i s'escalden. A continuació, es trinxen i es pasten tots els ingredients fins que queda la massa ben barrejada. S'hi afegeixen la sang i els ous, s'amaneix amb sal i pebre, s'emboteix en el budell cec del porc i es lliga per l'extrem. Finalment, es cou a la caldera durant quatre hores i després es deixa escórrer.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Com és habitual en la producció artesana, la comercialització de la bringuera té lloc essencialment a la botiga dels elaboradors. Actualment es consumeix tendra, acabada de fer. S'empra sobretot com a entremès els dies de festa, per preparar entrepans i per menjar amb torrades de pa. És freqüent integrar-la en les fustes d'embotits que serveixen els restaurants de la comarca.

# bull de cap

L'ALT URGELL CONSERVA ENCARA UNA GRAN DIVERSITAT DE TIPUS DE BULLS, UN DELS QUALS ÉS EL BULL DE CAP, QUE, EN SER UN DELS MÉS GUSTOSOS, DE SEMPRES HA ESTAT UN DELS MÉS APRECIATS.

Localització: Alt Urgell



## HISTÒRIA

A la zona dels Pirineus, el bull de cap era un dels subproductes de la matança que es feia per aprofitar les carns del cap. Els bulls s'elaboraven després de les llonganisses, i segons quins fossin els ingredients, si eren més o menys selectes, es reservaven per a diades i celebracions. Els que es feien amb carn del cap, com aquest bull, eren molt gustosos i també molt apreciats.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El bull de cap presenta les característiques dels embotits en el budell cec, és a dir, que formen esferes allargassades, més o menys boterudes. Pel que fa al color, és beix per fora, amb tonalitats més o menys fosques, mentre que el tall és més clar i s'hi perceben els diferents colors i textures dels ingredients. De mida fa uns 20 cm de llargada i uns 60-65 cm de diàmetre. La textura és tendra, d'una consistència mitjana. En l'elaboració, de primer cal tenir en sal durant uns dies morro, orella, llengua i careta de porc. A continuació, es posen en aigua i, després, s'escorren. Un cop escorregudes, es tallen aquestes carns a daus i es couen amb cotnes. Un cop cuites, se separen els ossos, es trinxen tot ben gruixut, s'amaneix amb sal i pebre, es barreja amb una mica de carn magra, es pasta tota la mescla i s'emboteix. A continuació, es cou, i quan és cuit es posa a escórrer.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El bull de cap es ven, principalment, a la botiga dels elaboradors. Es considera que aquest bull és més bo tendre, tot just acabat de fer, però també hi ha qui afirma que és millor una mica sec perquè la carn del cap, i sobretot la llengua, guanyen una mica curades. Es pot menjar, com els altres bulls, amb pa torrat o amb tomàquet, o bé tot sol. S'integra molt bé en els entremesos i les fustes d'embotits, on introdueix elements de contrast, per la seva textura diferent de la d'altres bulls, i pel seu sabor, amb caràcter propi.

# bull de donja

BULL GRAS

COM LA BRINGUERA, EL BULL DE DONJA ÉS UN PRODUCTE TRADICIONAL TANT DE L'ALT URGELL COM D'ANDORRA, QUE HA ESTAT RECUPERAT PER ALGUNS CANSALADERS DE LES CASES ON ENCARA S'ELABORAVA.

Localització: Alt Urgell



## HISTÒRIA

El bull de donja s'elabora actualment a l'Alt Urgell, però té el seu origen a Andorra. Tradicionalment, a l'Alt Urgell es feia el bull gras, que consistia a tallar a tires retalls de greix que s'embolicaven en el tel de fetge, s'embotien dins la tripa i es posaven a l'escudella. Actualment, aquest bull se segueix fent a les cases que encara fan la matança, mentre que el de donja s'elabora i es comercialitza en algunes botigues i restaurants. Alguns cansaladers que ara en fan en van aprendre a les cases de pagès, perquè a les cansaladeries aquesta tècnica s'havia perdut.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Té la forma característica dels bulls embotits en el cec, és a dir, són esferes allargassades, més o menys boterudes, amb un extrem lligat amb un cordill. El color extern és beix-grisós. La textura és lleugerament granelluda i greixosa. Per elaborar el bull de donja, es talla un quadrat de panxeta, d'uns 20 cm d'amplada, i s'emboteix dins una tripa arrissada ampla o en el cec. També poden afegir-s'hi d'altres ingredients, com ara cap de llom, tallats a tires. Després es cou a la caldera, amb brou, a 85-90 °C. Finalment, cal deixar-lo assecat durant cinc o sis dies. Actualment hi ha elaboradors que el fan amb cap de llom i panxeta o només amb panxeta, però abans es feia exclusivament amb panxeta i cotnes.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El bull de donja es ven principalment a la botiga dels elaboradors, però també se'n pot trobar als restaurants de la comarca. Es presenta en peces individuals, que es venen senceres o al tall. Es menja fregit i a la graella, i pot acompanyar verdura i trinxats. També es pot menjar fred, com un altre bull, però es prefereix calent.



# bull de fetge

UNA ALTRA DE LES VARIETATS DE BULL MÉS TRADICIONALS DEL NORD DE CATALUNYA ÉS EL DE FETGE, LA BASE DEL QUAL SERVEIX TAMBÉ PER A L'ELABORACIÓ D'UN ALTRE PRODUCTE TRADICIONAL, EL PA DE FETGE.

Localització: Alt Urgell, Cerdanya, Ripollès i Berguedà



## HISTÒRIA

A les comarques dels Pirineus, els bulls formen part del ventall de productes elaborats tradicionalment per la matança del porc. De bulls n'hi ha una gran varietat, gràcies a la diversitat de combinacions de les carns emprades per fer-los. Un dels més estesos és el de fetge, fet amb els mateixos ingredients emprats en l'elaboració del popular pa de fetge, i que avui el fan a moltes cansaladeries d'aquestes comarques.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El bull de fetge presenta la forma de la tripa on s'emboteix, el budell bisbe, és a dir, una forma allargassada i boteruda. El color extern és beix fosc, mentre que la carn del farcit és rosada, fosca, trencada per taques, més o menys grosses, de greix. Els trossos de carn són visibles i la textura suau i tendra, però consistent. En l'elaboració s'empra carn del cap, carn magra, papada, cansalada, llebrer, fetge, cotnes, sal, pebre, all, julivert i ou. El primer que cal fer és trinxar les carns que, a continuació, s'amaneixen amb sal i pebre. Es fa bullir una mica el fetge, que agafi un punt de cocció però sense que s'acabi de fer. Quan ja és a punt, es pica petit el greix del porc junt amb el fetge, se salpebra i es barreja. Després s'hi afegeixen els ous, amb els quals es lliga tota la pasta, all i julivert ben picats, i la carn trinxada. Finalment, s'emboteix la mescla en el budell bisbe, el cec, i es cou a la caldera durant algunes hores.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els bulls de fetge es venen a les mateixes empreses elaboradores. També en trobem en alguns dels restaurants que l'inclouen a la seva oferta. Normalment es ven tendre, però alguns elaboradors deixen que s'assequi una mica, perquè hi ha qui el prefereix més gustós, amb un sabor més intens. S'empra sobretot com a entremès, per fer entrepans o per menjar amb torrades.

# bull de ronyó

## bull de ronyó

AQUESTA ÉS UNA VARIETAT DE BULL, ELABORADA TRADICIONALMENT A LA ZONA DE L'ALT URGELL I EN ALTRES INDRETS DELS PIRINEUS, QUE EN ELS DARRERS ANYS ELS ELABORADORS ARTESANS HAN RECUPERAT.

Localització: Alt Urgell



### HISTÒRIA

El bull de ronyó és un dels més tradicionals d'aquestes contrades que, igual com els altres bulls, es feia per la matança del porc però que, fins ara, mai no s'havia comercialitzat. A Andorra se solia menjar per Carnaval acompanyat amb un bocí de coca de pagès. Com ha passat amb nombrosos productes tradicionals, el consum d'aquest bull estava essent substituït pel dels embotits industrials, excepció feta de les cases que continuaven fent la matança i elaborant els seus propis embotits.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El bull de ronyó presenta la forma característica dels bulls embotits en el budell cec, és a dir, esferes allargassades, més o menys boterudes, amb un extrem lligat amb un cordill. Pel que fa al color, és beix-marronós per fora i el tall és beix fosc, envoltat per una capa de greix blanc. La llargada és d'uns 20 cm i la textura és compacta i greixosa. En l'elaboració s'empra ronyó, net i prèviament escaldat, i se salpebra. Les carns no es trinxen sinó que es tallen a tires grosses. Es retalla un quadrat de la panxeta, s'emboteix dins del cec amb les altres carns magres seleccionades i també tallades a tires. A continuació, es cou a la caldera, amb brou, en una cocció molt suau d'aproximadament dues hores o dues hores i mitja. Un cop cuit, es deixa escórrer i, durant cinc o sis dies, es deixa assecar. De la mateixa manera que es fa el bull de ronyó es pot fer el bull de melsa: només cal substituir una víscera per l'altra.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El bull de ronyó es ven principalment a la botiga dels elaboradors i, quan és el moment, a les fires de productes artesans. Se sol menjar amb pa amb tomàquet i es pot incloure en fustes d'embotits, entremesos i amanides.

# coca de tomata

LA COCA DE TOMATA, DERIVADA DE LES TRADICIONALS COQUES DE RECAPTE, HA ESDEVINGUT UN PRODUCTE MOLT ARRELAT A LA POBLACIÓ DE PONT DE SUERT.

Localització: Pont de Suert (Alta Ribagorça)



## HISTÒRIA

Les coques són un producte molt arrelat a les comarques de Lleida. Se'n fan arreu, però a l'Alta Ribagorça pràcticament mai no s'havien comercialitzat. Tanmateix, de la tradició domèstica d'elaboració de coques ha sorgit a Pont de Suert una varietat de la coca de recapte, la coca de tomata, que es comercialitza de fa ja uns vint anys, tot pensant en l'èxit que té en altres terres de Lleida on és un producte molt apreciat i consumit.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de tomata és una coca de pa de textura prima i cruixent. La seva forma és rectangular i més aviat estreta. El tomàquet hi apareix tallat en rodanxes abundoses escampades per damunt la coca, la qual cosa li atorga un aspecte molt vistós. La pasta s'elabora amb farina, llevat, aigua, rovells d'ou, oli i sal, i també pot incorporar llard i una mica de sucre, i pel damunt s'hi posa tomàquet, ceba, alls i julivert. Primer, es pasten bé els ingredients per fer la coca fins a obtenir una pasta compacta. Quan és a punt, s'embolica amb un drap i es deixa reposar uns deu minuts. Un cop passats, es torna a treballar amb una mica d'oli, s'aplana amb el corró i es posa en una plata. A continuació, al damunt de la coca s'hi posa ceba, tomàquet, cru o una mica fet i tallat en rodanxes, i la resta d'ingredients. Al final se li tira un raig d'oli i es posa al forn durant mitja hora.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La coca de tomata es ven als forns de Pont de Suert, sencera o per porcions. Es pot menjar a qualsevol hora. Se sol menjar freda, però si se li dona un punt d'escalfor i la pasta està ben feta torna a assolir un punt cruixent molt bo. Els principals compradors són la gent de fora, mentre que la gent de la comarca l'empra per esmorzar, berenar o sopar. És freqüent combinar-la amb altres coques, com ara amb una coca d'arengada.

# coca especial de la Cerdanya

## coca especial de la Cerdanya

UNA PASTISSERIA DE PUIGCERDÀ VA CREAR DURANT LA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XX AQUESTA COCA, AMB LA INTENCIÓ DE DOTAR LA COMARCA D'UN PRODUCTE DE PASTISSERIA ESPECÍFIC QUE LA IDENTIFIQUÉS.

Localització: Puigcerdà (Cerdanya)



### HISTÒRIA

La coca especial de la Cerdanya és un producte original d'una pastisseria de Puigcerdà creat fa, aproximadament, trenta-cinc anys. Va ser feta a partir de combinar pa de pessic amb fruita confitada. Amb el pas dels anys, aquesta preparació s'ha anat fent popular, gràcies especialment a l'atractiu turístic de Puigcerdà i els visitants que comporta. Forma part del ventall de productes oferts com a part de la riquesa gastronòmica de la Cerdanya.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És una coca de pa de pessic, coberta d'ametlles triturades i farcida de fruita confitada. Presenta una forma quadriculada, una coloració marronosa externa i una tonalitat més groguenca a l'interior. La textura és compacta i esponjosa, amb diversos matisos generats per la diversitat de fruites que incorpora. Presenta un diàmetre aproximat de 25 cm i un pes al voltant d'1 kg. Les matèries primeres emprades per fer-la són: ous, sucre, llet, oli, llimona, farina de força, llevats, emulsionant, fruita, ametlla i sucre llustre. Aquests ingredients s'incorporen progressivament en una batedora, on passen alguns minuts fins a obtenir una crema líquida. Després s'hi barreja la fruita confitada, que pot ser de diferents tipus: cirera, meló, pinya... La mescla es trasllada a uns motlles de pastisser prèviament untats, a sota dels quals hi ha una base de paper. Al cap d'una estona, es recobreix d'ametlles i es posen els motlles al forn durant mitja hora. Un cop cuits, es deixen refredar i s'hi espolsa sucre llustre.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El producte es comercialitza únicament a la botiga elaboradora. S'envasa en una capsa especial i només se serveix una mida d'1 kg. Els moments de major consum de coca especial de la Cerdanya coincideixen amb els mesos de l'estiu, però també amb els caps de setmana. És ideal per menjar després de dinar i de sopar, però també hi ha qui la pren per esmorzar, a la manera d'una pasta.

# col d'hivern de la cerdanya

## col d'hivern de la cerdanya

LES COLS D'HIVERN HAN ESTAT UN PRODUCTE VINCULAT A LES HORTES I ELS CONREUS DE LA CERDANYA PER LA SEVA RESISTÈNCIA EN CONDICIONS EXTREMES I SÓN LA BASE D'UN POPULAR PLAT, EL TRINXAT.

Localització: Cerdanya



### HISTÒRIA

Les cols han estat durant molt de temps un menjar específic dels mesos freds, ja que són hortalisses que presenten varietats que resisteixen bé el fred. És per això que les cols han estat presents als horts de totes les comarques pirinenques, on se n'han conservat diverses varietats i el que ha afavorit que el nom de "col d'hivern" designi diferents varietats de col. En el cas de la Cerdanya, aquesta col es troba estretament vinculada a un plat tradicional que ha adquirit molt de prestigi gastronòmic en els darrers anys, el trinxat, una recepta del Pirineu basada en l'associació entre cols i cansalada, de la qual es té referència des del segle XV.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les cols d'hivern són cols de grandària mitjana, compactes, amb fulles marcades per nervis prims. Els tons de verd són variables, però és més intens a les fulles exteriors. La presència de la col d'hivern a la Cerdanya encara és important respecte d'altres productes d'horta d'altres indrets, en part per la demanda dels restaurants, en part per la valoració de les varietats de col hivernal. La planta es fa a l'aire lliure. Se sembra cap al juny, moment en què es deixa entre els solcs de la patata: la patata li ofereix protecció però es cull abans, cap a final d'agost i començament de setembre. A partir d'aquest moment, al camp, la col resta sola fins que es comença a collir, amb l'arribada dels primers freds, ja que el tret principal d'aquest conreu és que ha d'estar tocat pel fred.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La col d'hivern té una comercialització reduïda. Només alguns productors en fan per vendre directament o als mercats. Es pot menjar bullida o fregida amb cansalada, però el més freqüent és preparar el trinxat, amb el qual es barreja amb patata i cansalada. Tot i ser present als restaurants, la col no ha deixat de ser un producte de consum quotidià.

# coquetes

## c o q u e t e s

### MANJONGOS

LES COQUETES SÓN UN PRODUCTE DELS PIRINEUS TRADICIONALMENT DERIVAT DE LA MATANÇA DEL PORC, I ENCARA SE'N POT TROBAR EN ALGUNES CANSALADERIES DE L'ALTA RIBAGORÇA.

Localització: Alta Ribagorça



### HISTÒRIA

Tradicionalment, la criaça i la matança del porc representaven una de les tasques més importants per tal d'assegurar-se l'aliment proteic. A moltes cases, les coquetes contribuïen a l'aprofitament de totes les parts del porc. El primer dia de la matança es feien dels trossos de botifarra negra que rebentaven en bullir, i es fregien o es còien a la brasa durant els primers dies posteriors a la matança, per aprofitar tot l'aliment. Actualment, l'elaboració d'aquest producte s'ha traslladat de les cases a les carnisseries.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

L'aspecte exterior de les coquetes és el d'una mena de galetes de carn, rodones i planes. Cadascuna sol pesar entre 100 g i 150 g. El color és marró-vermellós molt fosc, quasi negre. La textura és greixosa. Incorpora els mateixos ingredients que la botifarra negra: sang de porc, pebre negre, sal, matafaluga, farina, greix de porc, aigua i oli d'oliva. En l'elaboració es talla el pa com si es fessin sopes per escaldar i s'hi tira la sang del porc amb una mica d'aigua. Es posa a estovar i després s'amaneix amb pebre negre, sal i matafaluga. La barreja es pasta bé, i tot seguit s'hi va tirant a poc a poc farina, fins que la pasta va espessint-se. També s'hi posa una mica de greix del porc. Quan la mescla esdevé consistent, se'n van fent bunyols, que adopten una forma arrodonida o allargada. A continuació, aquests bunyols es fan bullir durant un quart d'hora o vint minuts, fins que estiguin cuits.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les coquetes presenten una comercialització limitada a alguns pobles de l'Alta Ribagorça i a Pont de Suert, que coincideix amb el lloc d'elaboració. Se solen menjar a la brasa o fregides, normalment per sopar. Ben protegides, poden conservar-se de 8 a 10 dies, però és un producte per consumir fresc. A l'estiu, la gent de la comarca no en menja tantes perquè les considera fortes, però se'n continuen fent per als turistes.

# farcit de carnaval

ALS PIRINEUS, I ESPECIALMENT ALS PALLARS, ES  
FEIA EL FARCIT DE CARNAVAL, UN EMBOTIT  
TRADICIONAL QUE HA ESTAT RECUPERAT PER  
CANSALADERS I RESTAURADORS.

Localització: Pallars Jussà i Pallars Sobirà



## HISTÒRIA

El farcit de Carnaval es feia només per aquest moment de l'any. És un dels pocs subproductes del porc que no resultava directament de la matança, que no s'elaborava en aquesta ocasió. Per fer-lo se solien aprofitar puntes d'embotits, daus de cansalada, orella i morro que es guardaven, curats i salats, de la matança. Tot i que en algunes cases se'n continuava fent, va estar a punt de desaparèixer. No obstant això, gràcies al renovat interès pels productes tradicionals, cansaladeries i restaurants l'han recuperat i el comercialitzen.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La mida del farcit de Carnaval depèn de la de l'estómac del porc i és esfèrica, allargassada i boteruda. La pell és beix-groguenca, i el tall és groc-blanquinós a causa de la presència d'ou i cansalada. La textura és lleugerament granelluda i greixosa. L'elaboració és laboriosa, ja que és totalment manual. S'empra pa, ou, papada, carn del cap, cansalada, panses, arròs, sal i pebre. Prèviament, cal posar les panses en remull i coure l'arròs. Per elaborar-ho, es trinxa la papada i la carn del cap (abans no se'n posava) i la cansalada viada curada; s'hi poden afegir uns trossos de pernil escaldat. Es baten els ous ben batuts i es barregen amb la pasta. S'estova el pa amb l'ou i s'afegeix, també. S'hi afegeixen les panses i l'arròs i s'emboteix, amb una cullera, en l'estómac del porc. Es cou a la caldera durant dues hores.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La producció és reduïda i es concentra durant les setmanes de Carnaval –les dues anteriors i les dues posteriors–. Es ven a les cansaladeries de la zona, i també se'n fa i se serveix en algun restaurant local. Es menja en els àpats festius que envolten aquesta diada. Es pot menjar tal com es presenta, com un bull, o bé es pot passar per la paella.

# DOP formatge de l'alt urgell i la cerdanya

## DOP formatge de l'alt urgell i la cerdanya

AQUESTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA  
CORRESPON A UN FORMATGE TENDRE I CREMÓS,  
ELABORAT A PARTIR DE LA LLET DE VACA DE RAÇA  
FRISONA, QUE S'ELABORA EN AQUESTES DUES  
COMARQUES DES DE LA FORMACIÓ DE LA  
COOPERATIVA DEL CADÍ, EL 1915.

Localització: Alt Urgell i Cerdanya



### HISTÒRIA

Fins a començament del segle XX, l'Alt Urgell i la Cerdanya eren comarques agrícoles dedicades al conreu de vinya i cereals, i en menor mesura, al de patates, llegums i farratges. Quan la fil·loxera va devastar la vinya va destruir el principal recurs agrícola d'aquestes comarques, de manera que calia trobar alternatives. El conreu de la vinya, l'olivera i l'ametller van anar retrocedint, mentre que les pastures i el nombre de vaques anava augmentant. En aquest context, l'any 1915 es va fundar la Cooperativa del Cadí, el primer objectiu de la qual va ser la producció i comercialització de carn de boví. L'increment de la producció càrnia va comportar l'aparició d'un excedent de llet, al qual calia trobar sortida i això va fer que apareguessin les primeres elaboracions industrials de mantega i formatges. Entre els anys 1940 i 1960, aquest va ser el principal tipus de formatge comercialitzat als grans nuclis de població de Catalunya, com ara Barcelona. L'elaboració del formatge, que va originar-se a partir de la tradició artesana, va anar incorporant progressivament noves tècniques per a la millora de la qualitat, que s'han anat desenvolupant fins avui dia, i que van propiciar que a l'any 2000 assolís el reconeixement comunitari com a Denominació d'Origen Protegida (DOP).

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Aquest és un formatge de pasta prensada, amb forma cilíndrica i crosta natural humida. La pasta és de color crema o marfil, amb abundants ulls, d'origen mecànic, distribuïts per tota la pasta. La textura és semitova i la consistència, tendra i cremosa. L'aroma és dolça i penetrant, i el sabor és suau, afruitat a l'inici i molt agradable. S'elabora exclusivament amb llet de vaca frisona. En l'alimentació bàsica d'aquest bestiar hi són molt presents els abundants prats i farratges de les valls locals, idonis per a la producció lletera; la llet es recull diàriament. Un cop recollida, s'homogeneïtza i pasteuritza, a fi d'eliminar qualsevol microorganisme que pugui alterar la qualitat del producte. A continuació es passa als tancs de quallat, per provocar la seva coagulació mitjançant l'addició de ferments làctics, on es manté durant 30 minuts a una temperatura de 30 a 33 °C. La pasta obtinguda





s'emmotlla per donar-li el format característic, i es premsa. Un cop ha agafat la forma definitiva, se submergeix en aigua salada a una temperatura de 10-14 °C, per tal que agafi el punt de saó adient. Per acabar, es posa a madurar en caves on, els primers dies, se sembra amb ferments aromàtics específics. El formatge roman a les caves un mínim de 45 dies, en un procés que li atorga la seva cremositat, consistència i cos característics.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

El formatge es comercialitza en peces senceres, de 195 a 200 mm de mida i un pes de 2,5 kg, que generalment es venen al detall en botigues especialitzades o als departaments de formatges dels establiments. Es presenta amb l'etiqueta adherida sobre la cara superior i va protegit amb un embolcall adient. A l'etiqueta hi figura, a més del nom comercial i els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, així com el símbol comunitari. En ser un formatge suau i cremós, s'adapta perfectament a les preferències de tota la població, per la qual cosa es converteix en un ingredient excel·lent per fer entrepans. També es pot assaborir amb pa torrat sucacat amb tomàquet i oli d'oliva. La seva suavitat permet integrar-lo en amanides de tota mena. Tallat a daus i combinat amb nous dona personalitat i varietat a les amanides verdes. Tot i que el costum de menjar formatges després dels àpats no té la tradició ni l'extensió d'altres indrets, cada cop és més freqüent menjar un tall de formatge per cloure un sopar o un dinar lleugers, a causa de la tendència a reduir un dels àpats principals a un plat únic.

# formatge **formatge de tupí** de tupí

AQUEST FORMATGE, UN DELS MÉS TRADICIONALS I APRECIAT DELS PIRINEUS, ÉS EL RESULTAT D'UNA TÈCNICA DE REAPROFITAMENT DE FORMATGES.

Localització: Alt Urgell, Cerdanya i Pallars Sobirà



## **HISTÒRIA**

El formatge de tupí neix d'un procediment que permet recuperar i aprofitar formatges massa secs o en procés de deteriorament. És un tipus de menjar molt representatiu de l'alimentació i la forma de vida de l'alta muntanya, atès que responia a l'aprofitament dels recursos propis i constituïa una destacada font de proteïnes en una època en què no era fàcil obtenir-ne. El formatge de tupí, però, va acompanyar la desaparició progressiva del món dels pastors i la transhumància, de manera que la seva producció domèstica és, a hores d'ara, pràcticament inexistent. No obstant això, en la dècada dels 1980 els productors artesans dels Pirineus van recuperar aquest tipus de formatge per a la comercialització.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

El formatge de tupí té un aspecte cremós i suau. És de color groguenc d'una intensitat variable. La seva olor és penetrant i, sovint, s'hi pot percebre l'aroma del licor que addiciona. A mesura que madura va prenent cos, fins arribar a la intensitat i persistència d'un formatge vell. És un formatge sense forma definida, que es pot untar. Els productors l'elaboren, generalment, amb qualls químic o animal. La primera matèria pot ser llet de cabra, de vaca o d'ovella (o una barreja de llet de cabra i d'ovella), que fermenta amb alcohol i oli d'oliva. Segons el costum, hi ha qui li addiciona alcohol i qui no ho fa. En el primer cas, s'aprofita la quallada fresca dels formatges, de la qual cosa en resulta un producte cremós i d'olor poc intensa, tot i que és més freqüent emprar aiguardents o altres licors.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

El formatge de tupí es distribueix i comercialitza a establiments especialitzats, mercats i fires de les comarques pirinenques, i es pot trobar, també, a la resta de Catalunya. Es menja amb pa, com abans, amb pa amb tomàquet... o com a ingredient de receptes innovadores: amanides, salses, etc.

## CHIRETA

LA GIRELLA, FETA AMB CARN DE XAI, ÉS UN DELS EMBOTITS TRADICIONALS DELS DOS PALLARS I, ESPECIALMENT, DE L'ALTA RIBAGORÇA, ON ÉS L'EMBOTIT MÉS REPRESENTATIU I CONEGUT.

Localització: Alta Ribagorça, Pallars Jussà i Pallars Sobirà



## HISTÒRIA

Tot i que no es coneix amb certesa l'origen de la girella, se sap que és un producte fet des de molt antic, probablement de fa segles: per la seva relació amb els àpats de la Confraria de Sant Sebastià, patró de Pont de Suert, es creu que els seus orígens són al segle XVI. En tot cas, aquest embotit és present de fa molts anys a l'Alta Ribagorça. Al Pallars Sobirà, la girella va estar no fa massa anys a punt de desaparèixer, a causa que ja no s'aprofitaven els menuts de xai que servien per fer-la. Tanmateix, aquest embotit no es va deixar de fer mai del tot i, en els darrers anys, s'ha anat recuperant.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La girella pren la forma del ventre del xai i pot presentar diferents mides i pesos. La textura és greixosa, pròpia dels embotits fets amb carns i menuts. Per fora és blanquinosa, del color de l'estómac, mentre que el tall és més fosc, lleugerament granellut. Se sol tallar una mica esbiaixada. En l'elaboració, primer de tot cal netejar el ventre del xai. Un cop net, es talla tot fent-ne bosses, es cus parcialment, s'escalfa i es cou. Quan el ventre està ben escaldat i cuit, es posen la freixura i el cor a bullir durant vint minuts. Mentre, es bull el cap del xai i es desossa. Es trinxen els menuts i la carn del cap a bocins i s'hi afegeixen els budells, també ben trinxats. A continuació, s'hi incorpora molla de pa, ous i arròs cru, es barreja tot i es prepara com un farcit. Finalment, la mescla s'emboteix dins la tripa del xai, s'acaba de cosir a mà i es cou a la caldera a temperatura controlada.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La girella es ven en peces senceres, cadascuna d'entre 300 i 400 g i fins a 800 g, a les comarques on s'elabora. Es pot menjar bullida, tal com surt de l'olla, o bé fregida, tallada a rodanxes o bé amb un suquet fet amb un sofregit de cebes, all i tomàquets, on s'hi poden afegir rovellons. També es menja arrebossada, amb ou o amb farina. Se sol menjar per sopar.

# gossets

g o s s e t s

*TELERONS, LENGUETS, GOSSETS DE SANG*

PER LA MATANÇA, ELS GOSSETS REPRESENTAVEN LA CULMINACIÓ DEL MÀXIM APROFITAMENT DEL PORC, PERQUÈ ES FEIEN AMB EL QUE SOBRAVA DESPRÉS D'HAVER FET TOTS ELS ALTRES PRODUCTES.

Localització: Pallars Jussà i Noguera



## **HISTÒRIA**

Els gossets són un producte característic de l'aprofitament exhaustiu dels recursos que significa i exemplifica la matança del porc a les comarques lleidatanes. Si s'acabaven els budells, s'emprava la mantellina i s'hi embolicava allò que quedés, que podia ser amanida de botifarra crua o negra. No sempre s'emprava el tel del fetge –de la melsa– sinó que també es podia aprofitar el tel del llard. La utilització de la mantellina es feia servir, per exemple, per al pa de fetge. A l'Alta Ribagorça s'embolicaven els greixos i es deixaven macerar en sal durant vuit o deu dies i després es posaven a l'escudella, per donar gust. També servia per aprofitar els budells trencats en l'elaboració de botifarres o llonganisses.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Els gossets tenen una forma arrodonida i són de color marró-vermellós fosc, trencat pel dibuix blanquinós de la mantellina. La mida és variable: entre 2 i 3 cm de diàmetre i 1,5 cm de gruix. El tall és el mateix de la botifarra negra, més o menys granellut. Actualment es fan amb l'amanida de la botifarra negra. Es trinxen la papada, la panxeta i les cotnes, prèviament escaldades, fins aconseguir una pasta força fina, però no del tot triturada. S'estova el pa amb la sang i es barreja amb les carns. Finalment, s'hi afegeix el sofregit de ceba, el sucre i s'amaneix tot amb sal i pebre. La pasta se separa en porcions i se li dona forma amb la mà. S'estén la mantellina del fetge, neta, es talla a bocins i s'hi embolcallen, també a mà, cadascuna d'aquestes porcions. Finalment, es couen els gossets a la caldera.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Els gossets es distribueixen i comercialitzen a les carnisseries i cansaladeries de la comarca del Pallars Jussà i en alguns establiments de la Noguera. És un embotit que es consumeix pràcticament igual com la botifarra negra, encara que, per fer a la brasa, es prefereix aquesta. Es poden fer a la planxa o menjar amb pa o sols, igual com els altres embotits cuits.

# herbes aromàtiques de l'alt urgell

LA RECOL·LECCIÓ D'HERBES AROMÀTIQUES HA ESTAT UNA TRADICIÓ ALS PIRINEUS GRÀCIES A LA TASCA DE LES TREMENTINAIRES. AVUI, AQUESTA FEINA ÉS EN MANS D'EMPRESES FAMILIARS INSTAL·LADES A LA ZONA.

Localització: Alt Urgell



## HISTÒRIA

Les herbes aromàtiques de l'Alt Urgell són hereves de la tasca que feien les trementinaires, unes dones que recorrien els pobles de la comarca amb les seves plantes medicinals, que elles mateixes recol·lectaven i amb les quals preparaven els seus remeis. Aquest ofici es va extingir durant el darrer quart del segle XX, i ara la preparació d'herbes aromàtiques és a mans dels neorurals instal·lats en aquesta zona.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les herbes aromàtiques presenten una forma, color i textura variables d'acord amb les característiques pròpies de cadascuna de les plantes assecades. Les més comunes són l'arrel d'argençana, flors de pi ros, còrber o arç blanc, sajolida, camamilla, te de roca, espígol, corona de rei, orenga, valeriana, comí petit i gros, orella d'ós, herba de mil fulles, menta de gat, xicoia, herba fetgera, escarcí, fulles de noguera i til·la. Algunes d'aquestes herbes són de conreu i altres són de recol·lecció. El procés d'elaboració comença amb la recol·lecció, que, depenent de l'any, oscil·la entre una i quatre collites. Continua amb l'assecat, que es fa de manera natural en locals ben ventilats, sense sol directe i protegits dels insectes. Després, amb l'emmagatzematge en locals preparats, on es guarden les herbes seques en sacs de paper. El procés acaba amb l'esmicolament, el tamisatge, l'homogeneïtzació i la mescla d'herbes. Finalment, les infusions s'embossen i les herbes per cuinar es posen en pots de vidre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquestes herbes es distribueixen i comercialitzen a diferents comarques, especialment les pirinenques. Les infusions es prenen entre hores i les herbes per cuinar s'utilitzen per fer estofats i altres plats. Tot i que el costum d'utilitzar aquestes herbes s'havia anat perdent, poc a poc s'ha anat recuperant.

# DOP mantega

de l'alt urgell i la cerdanya

## DOP mantega de l'alt urgell i la cerdanya

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA ÉS UNA MANTEGA D'OLOR I SABOR INTENS I MOLT UNTUOSA. LA SEVA PRODUCCIÓ COMERCIAL ES VA INICIAR EL 1915, QUAN ES VA FORMAR LA COOPERATIVA DEL CADÍ.

Localització: Alt Urgell i Cerdanya



### HISTÒRIA

Si bé no hi ha informació sobre la producció de mantega anterior al segle XIX, se sap que a les cases dels Pirineus se'n feia, per a consum propi, amb la nata de la llet. El procés s'iniciava amb la munyida de les vaques, feta a mà i amb galledes de fusta, des d'un tamboret de tres peus. Després se separava la nata i es deixava madurar en un celler o cava amb una temperatura i humitat gairebé constants durant tot l'any i a recer del sol. Després de dos o quatre dies, la nata es batia en mantegueres de fusta, on es destriava el gra de les aigües mares. El gra es pastava fins aconseguir la mantega, la qual es conservava en recipients de fusta a l'interior d'aquells cellers o caves. Al 1915 es va formar la Cooperativa del Cadí, que va agrupar els ramaders de la zona i va orientar la recollida de llet cap a l'elaboració de mantega per a la comercialització. D'aleshores ençà s'ha anat introduint noves tecnologies per tal de millorar la qualitat d'aquest producte.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya presenta una consistència sòlida i homogènia i, a la boca, provoca una alta sensació de frescor. Molt untuosa, és fàcil de fondre i no s'enganxa al paladar. El color és uniforme, sense impureses, amb tonalitats de groc brillant, resultat de la seva riquesa natural en carotens o provitamina A. Atesa l'absència de colorants afegits, la tonalitat groguenca varia en funció de l'estació: més accentuada a l'estiu i més apagada a l'hivern. L'olor i el sabor són intensos, amb sabor intens a nata fresca i sense defectes de gust però lleugerament àcids, de manera que recorden el sabor de l'avellana. La mantega està elaborada exclusivament amb llet de vaca de raça frisona. La llet es recull diàriament. En l'elaboració se segueix un procés de desnatat de la llet, i la nata obtinguda es refreda, es pasteuritza –per eliminar possibles microorganismes– i es desgasifica –per eliminar les olors alienes que puguin afectar-ne l'aroma–. La nata se sotmet llavors a un nou refredament per iniciar un procés de maduració, durant el qual serà sembrada en uns cultius mixtos de ferments lactis mesòfils. La maduració dura 48 hores, mitjançant la qual la nata assoleix una acidesa d'entre 40 i 50 °D que li atorga



l'aroma característica i pròpia. Aquest sistema que inclou el procés de maduració de la mantega, és propi de l'Alt Urgell i de la Cerdanya. Posteriorment, la nata madurada passa per un procés de batut fins aconseguir el gra de mantega adequat (de la mida d'un gra d'arròs), que és regular i homogeni. Aquest gra es neteja per tal que despregui les restes d'aigües mares i després es pasta fins a obtenir un bloc compacte de mantega. El procés finalitza amb l'emmotllat i l'envasat. No s'admet l'ús de cap tipus de colorant afegit, ni la presència de residus antibiòtics o d'inhibidors de la fermentació.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Aquesta mantega es distribueix i comercialitza als establiments especialitzats. Es presenta envasada en blocs o altres formats amb un pes que va dels 125 g als 1 000 g, embolicada amb paper metal·litzat i sulfuritzat, amb l'etiquetatge establert en la normativa de la DOP: el nom comercial, els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, així com el símbol comunitari de denominacions. Les seves formes de consum són múltiples: sola amb una torrada, combinada amb mermelades o mel, combinada amb peixos fumats... És un ingredient bàsic per a l'elaboració de postres i pastissos casolans i un ingredient destacat en l'elaboració de gratinats, beixamels i moltes altres receptes. El seu consum és molt estès.

# melmelada de gerdons

## melmelada de gerdons

MELMELADA DE GERDS, MELMELADA DE XORDONS

LA DE GERDONS ÉS UNA DE LES MELMELADES TRADICIONALS FETES A L'ALTA RIBAGORÇA, ALGUNES DE LES QUALS ES COMERCIALIZTEN ACTUALMENT A PONT DE SUERT.

Localització: Pont de Suert (Alta Ribagorça)



### HISTÒRIA

El testimoni de la gent gran de la comarca fa referència a la recollida de gerds silvestres per fer-ne melmelades, uns gerds que en aquesta zona eren ben petits. Atès que poques cases disposaven de grans quantitats de sucre, de melmelada no se'n feia massa i era per a consum propi. Igual com la de gerds, també són tradicionals les melmelades casolanes de móres, prunes, naions, de flors de xicoia i de tomàquet verd. Avui dia, alguns productors artesans les comercialitzen i, en el cas dels gerds, empren unes varietats, introduïdes a la comarca fa uns deu anys, que manifesten una bona adaptació al medi.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La melmelada de gerds és espessa i d'un color vermell intens, to que pot variar una mica. La textura és gelatinosa a causa de l'abundor de pectina que porta la llavor del gerd. El xordons s'han de collir, ben madurs, al matí, i la melmelada s'ha de fer de seguida per tal d'evitar que la fruita fermenti. Els gerds es posaran en una gran cassola on hauran de bullir durant unes hores. La pasta resultant es deixa refredar una mica, es tritura bé i es passa per un colador per filtrar les llavors. Per acabar, s'hi afegeix sucre i llimona.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La mermelada de gerdons es distribueix i comercialitza per algunes poblacions de l'Alta Ribagorça, en petits establiments. És aconsellable menjar-se-la amb iogurt o formatge fresc. També és ideal per fer pastissos –també la de grosella, perquè té un punt d'àcid– tant per farcir com per posar per capes. És bona per esmorzar, amb pa i mantega i per fer-ne batuts, gelats i, especialment, sorbets i mousses. Els principals compradors són la gent de la comarca que valora aquestes tradicionals melmelades, mentre que la gent de fora la sol comprar de record.



# moixaines i carícies

MOIXAINES I CARÍCIES SÓN UN POPULAR PRODUCTE CONSISTENT EN UNA NEULA PLEGADA I FARCIDA AMB UNA CREMA DE PRALINÉ, QUE REP UN O ALTRE NOM SEGONS LA PASTISSERIA DE RIPOLL QUE LES FA.

Localització: Ripoll (Ripollès)



## HISTÒRIA

Les moixaines són un tipus de pastissos farcits, fets de pasta de neula i elaborats a Ripoll. Sovint l'estil d'aquest pastissos esmenta la influència de la confiteria del monestir de la ciutat, però el fet és que aquesta variant de les neules la van començar a fer, a la primera meitat del segle XX, dues pastisseries de Ripoll, una amb el nom de "moixaines" i una altra amb el nom de "carícies". Un producte, per tant, arrelat de fa moltes dècades al Ripollès i elaborat tot seguint l'estil de la pastisseria tradicional catalana, a la qual s'hi ha afegit la influència de la pastisseria francesa amb el farcit que incorpora, inspirat pel praliné.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Són uns pastissos petits d'una tonalitat amarronada, formats per un full prim de pasta de farina enrotllat i cargolat amb forma de canó sobre una pasta d'ametlla i avellana. Presenta una forma cilíndrica, completament plena pel farcit, de superfície llisa i tancat cap endins en els extrems. De textura lleugerament dura, l'interior és cremós. La pasta es prepara barrejant la farina amb el sucre, després amb rovells d'ou, i finalment amb mantega fins a obtenir una pasta homogènia. Paral·lelament, per al farcit es torren al forn les ametlles i les avellanes ensucrades. Quan s'han fet totes dues composicions, es posa la pasta al neuler i es plega per unitats, embolicant una secció del farcit amb una de pasta de neula.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquests pastissos se serveixen en diferents envasos, en els quals s'hi introdueix un nombre variable d'unitats, que oscil·la entre les 18 i les 40, i també a granel. A Ripoll, hi ha quatre establiments on es poden obtenir aquests productes. Se'n venen sobretot durant l'estiu, com un producte de record de la vila.

# mostillo de mel

EL MOSTILLO ÉS UN PRODUCTE TRADICIONAL DELS PALLARS I L'ALTA RIBAGORÇA QUE ES FEIA PER APROFITAR LES RESTES DE MEL QUE QUEDAVEN FIXADES EN LES BRESQUES. ES MENJAVA PER POSTRES.

Localització: Alta Ribagorça, Pallars Jussà i Pallars Sobirà



## HISTÒRIA

Als Pallars, un dels productes clàssics de reaprofitament ha estat el mostillo de mel. El mostillo es feia a l'hivern i era per aprofitar les melroies, és a dir, les restes de mel que quedaven a les bresques. Aquestes melroies s'obtenien, un cop s'havia extret la mel a pressió, tot posant les bresques damunt d'una olla amb aigua bullent i el vapor feia que anessin regalimant. Llavors, es remenava i s'hi afegia farina, nous i aigua, i el resultat era el mostillo. Durant la dècada dels 1990 es va intentar comercialitzar-lo, però en aquests moments només s'elabora i es ven als restaurants.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El mostillo de mel té una forma rectangular i un color marró fosc, quasi negre. Pot presentar diverses grandàries. La textura és pastosa, més aviat forta. L'elaboració actual del mostillo s'ha simplificat respecte a les formes tradicionals i avui no es fan servir les restes de mel, sinó mel o melosa envasada. Aquesta mel es trasllada a un recipient ben ple d'aigua, amb la qual es barreja bé i es fa bullir durant una bona estona. És important anar remenant la mescla durant tot el procés d'ebullició, sempre en una mateixa direcció, mirant que quedi una massa espessa. Uns minuts abans d'acabar, s'hi afegeixen les nous i la farina. Després, s'apaga el foc, es deixa refredar i es posa en uns motlles per donar-li la forma final desitjada.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El mostillo només es troba als restaurants. Se sol servir per postres i avui és un dels productes emprats com a reclam de la cuina tradicional del Pallars Jussà. Si es fa a casa, se sol fer únicament a l'hivern, perquè, en ambients càlids, es desfà.

# naps de talltendre

## naps de talltendre

AL PIRINEU, EL NAP DE TALLTENDRE, AL COSTAT DE  
LES COLS D'HIVERN, ÉS UN DELS CONREUS  
PRINCIPALS DELS TEMPS FREDS. AVUI DIA  
CONTINUA ESSENT UN DELS PRODUCTES MÉS  
EMBLEMÀTICS DE LA COMARCA.

Localització: Cerdanya



### HISTÒRIA

A la Cerdanya, un cop segat el gra començava el conreu dels naps, que s'encetava per Sant Jaume i s'integrava en els sistemes de policonreu de la muntanya. A mitjan segle XX, el conreu de naps es va sistematitzar força i va assolir una relativa dimensió, tot i que mai no va arribar a ser un cultiu de molt volum. Avui, encara que ha remès, continua essent un dels productes més emblemàtics de la comarca.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El nap de talltendre és un nap fosc d'arrels carneses i profundes. Se'n consumeix l'arrel, la qual presenta una epidermis de color negra llisa i una polpa blanca. La forma és llarga i prima, i sol fer, de mitjana, uns 20 cm de llarg. Destaca per la seva finor i perquè és més gustós que les varietats de nap blanc. A la Cerdanya s'hi detecten dues varietats, una amb una coloració exterior marró-vermellosa i una altra ennegrida. Un cop segat el blat, el nap se sembra directament al rostoll, és a dir, als camps que encara conserven arrelades les tiges del gra. Es comencen a sembrar directament durant la primera quinzena d'agost i el moment de la collita comença cap al principi de desembre. Després, cal tallar la fulla i treure-li les arrels, que és la tasca més feixuga. Darrerament, tots els naps conreats a la Cerdanya han estat considerats naps de talltendre, però la gent que els coneix aprecia especialment els de secà

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els circuits de comercialització són comarcals i es basen sobretot en la venda directa a les explotacions, la compra per encàrrec i la venda en petites botigues o en mercats locals. És un producte de consum gairebé extraordinari. És un ingredient eminentment emprat en l'elaboració de brous i guisats. Un dels plats més típics associats a aquests naps és el tiró (ànec) amb naps.

# ovella ripollesa

## o v e l l a   r i p o l l e s a

L'OVELLA RIPOLLESA ÉS LA RAÇA D'OVELLES AUTÒCTONES QUE MÉS CAPS PRESENTA EN EL CONJUNT DE CATALUNYA. ÉS APRECIADA PER LA QUALITAT DE LA SEVA CARN.

Localització: Cerdanya, Ripollès, comarques centrals, comarques gironines, Vallès Occidental i Vallès Oriental



### HISTÒRIA

La *Ripollesa* és una raça d'ovelles catalana, originària del Ripollès, producte d'un encreuament, antic i fixat, entre l'ovella que poblava els Pirineus centrals i exemplars de raça *Merina*. Aquesta influència de la *Merina* va tenir lloc a través de la transhumància, ja que la *Merina* era duta, durant el període de reproducció, cap a les pastures del Pirineu. L'ovella *Ripollesa* es trobava escampada per totes les muntanyes dels Pirineus centrals i orientals, per les muntanyes prepirinenques del Solsonès, el Berguedà i l'Osona i a les planes de l'Empordà, el Gironès, la Selva i el Vallès, on va ser encreuada amb nombroses races espanyoles o estrangeres, la qual cosa va arribar a posar en perill la supervivència de la raça en puresa. Des de final dels anys 1980, però, s'ha encetat un procés de protecció, conservació i millora genètica d'aquesta ovella.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

La *Ripollesa* és una ovella blanca tacada amb pigmentacions marrons i negres, d'aptitud càrnia, amb 22-24 kg de pes viu, canals d'alta qualitat ben formades i amb un grau d'engreixament excel·lent. El sistema d'explotació més estès actualment és el semiextensiu. La raça està formada actualment per uns 70 000 exemplars i els ramats s'estenen per les comarques de la Cerdanya, el Berguedà, el Ripollès, el Solsonès, l'Osona, la Garrotxa, l'Alt Empordà, el Baix Empordà, el Gironès, la Selva, el Vallès Oriental i el Vallès Occidental.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització se centra essencialment a Catalunya. No adopta unes formes de consum pròpies i diferenciades de les de la resta de races. És, doncs, un producte de consum generalitzat, particularment emprat tant en preparacions ràpides –a la brasa– com en forma de guisat. Cal remarcar que la carn de xai és un producte que actualment gaudeix d'una valoració creixent entre la població catalana, principal consumidora de la carn d'ovella *Ripollesa*.

# ovella xisqueta

## ovella xisqueta

OVELLA SISQUETA, CHISQUETA, TXISQUETA,  
MONTSETINA, PALLARESA

L'OVELLA XISQUETA ÉS UNA DE LES RACES OVINES  
CATALANES AUTÒCTONES. GRÀCIES ALS ESFORÇOS  
INVERTITS EN LA SEVA CONSERVACIÓ, AVUI DISPOSA  
DE NOMBROSOS CAPS.

Localització: comarques pirinenques i del prepirineu de Lleida



### HISTÒRIA

Les comarques pirinenques han destacat tradicionalment per la riquesa de bestiar oví i cabrum. L'aïllament de les seves valls ha propiciat el sorgiment de diversos ecotipus locals, amb importants diferències entre ells i una bona adaptació a les condicions extremes de la muntanya. La raça ovina *Xisqueta* pertany al grup del tronc ibèric, junt amb les races *Montesina* i *Ojalada*. Si bé els seus ramats havien assolit uns volums considerables, a partir dels anys 1960 va anar retrocedint fins que, a la dècada dels 1990, es van endegar els primers treballs de millora genètica de la raça i les primeres associacions de criadors dedicades a la seva protecció i dinamització a les zones d'origen.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

Es tracta d'una raça rústica, d'aspecte resistent i molt activa, amb bona aptitud reproductiva. Dels diferents tipus de maneig productiu, hi predomina el sistema extensiu tradicional. És una raça de capa blanca i pigmentació centrífuga negra, encara que aquesta és molt variable i sovint residual. La *Xisqueta* presenta un cap petit, proporcional amb el cos, amb un perfil nasal convex. El coll és curt, molt fort, sense papada. El tronc és robust, ample i curt. La pell és gruixuda i sense plecs i la llana és de color blanc i s'estén pel coll i el tronc. Actualment es calcula un cens de raça *Xisqueta* de 45 000 individus i d'entre els quals de 15 000 a 20 000 efectius en puresa.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la raça *Xisqueta* s'orienta a la producció de carn i se centra essencialment a Catalunya, amb una projecció decreixent a mesura que s'allunya del lloc de producció. Els seus usos gastronòmics s'adrecen al consum sota les formes tradicionals, particularment en preparacions ràpides a la graella, al forn o bé guisada.

# pa de fetge

COCA DE FETGE, FORMATGE DE FETGE  
EL PA DE FETGE ÉS UNA VARIANT DELS CONEGUTS  
PATÉS DE CAMPANYA FRANCESOS ESPECIALMENT  
VINCULAT A LA CERDANYA, DES D'ON VA  
ESTENDRE'S PER ALTRES COMARQUES  
PIRINENQUES.

Localització: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Cerdanya, Ripollès i Berguedà



## HISTÒRIA

El pa de fetge és, com el paté de la Val d'Aran, una variació del clàssic paté de campanya francès. Els cansaladers de la Cerdanya que, temporalment, emigraven i els qui, definitivament, s'instal·laven en altres indrets, el van difondre per les comarques del Prepirineu on ara se n'elabora. A casa, tot i que poc, se'n continua fent. Darrerament han aparegut algunes variants com ara el pa de fetge amb prunes o amb tòfona.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pa de fetge presenta un color marronós tant a l'interior com a l'exterior. El formen els mateixos ingredients que componen el bull de fetge, però conservats en pots de vidre o, més popularment, en la mantellina del fetge. La proporció sol ser una tercera part de greix, una tercera part de carn i una tercera part de fetge. El fetge es fa bullir una mica i, quan és a punt, es pica, petit, junt amb el greix, se salpebra i es barreja. Després, per lligar la pasta, s'hi afegeixen ous, all i julivert ben picats i la carn. La mescla que en resulta es posa en motlles embolicats amb el tel del fetge, la mantellina, o en els pots de vidre. Al pa de fetge se li pot donar la forma que es vulgui: allargada, rodona, quadrada..., però si és per vendre al tall se sol fer allargat, i si és per peces individuals, arrodonit. Quan se li ha donat la forma, es cou al forn.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El pa de fetge se sol vendre a les botigues elaboradores i als restaurants locals. El consum actual no està vinculat a les celebracions, sinó que es pot menjar qualsevol dia de la setmana i a qualsevol hora. Si bé el més habitual és menjar-se'l damunt una llesca de pa sol o amb tomàquet, també s'integra en les fustes d'embotits, pot formar part d'uns entremesos o convertir-se en el tall d'un àpat, acompanyat d'una amanida. La gent de fora el compra de record.

# pa de neu de la cerdanya

## pa de neu de la cerdanya

EL PA DE NEU DE LA CERDANYA ÉS, COM LA COCA ESPECIAL DE LA CERDANYA, UN PRODUCTE CREAT A PUIGCERDÀ A LA DÈCADA DELS 1960 I DESTINAT, ESPECIALMENT, ALS VISITANTS.

Localització: Puigcerdà (Cerdanya)



### HISTÒRIA

El pa de neu de la Cerdanya és un producte que una pastisseria de Puigcerdà va crear a la segona meitat del segle XX, cap als anys 1960. Es tracta d'una combinació de pa de pessic amb oli que, amb el pas dels anys, ha anat agafant renom gràcies, especialment, a l'atractiu turístic de Puigcerdà. Forma part del ventall de productes oferts als visitants de la Cerdanya com a integrant de la seva riquesa gastronòmica.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pa de neu és una coca rectangular que s'assembla a un pa de pessic. D'una coloració fosca externa i una tonalitat més groguenca a l'interior, presenta una textura compacta i esponjosa. Amb forma rectangular, pesa al voltant d'1 kg. L'elaboració del pa de neu presenta els trets similars a l'elaboració del pa de pessic, amb algunes variacions. Primer de tot cal barrejar ous, sucre i farina. A continuació s'hi afegeix oli, aigua i llet i se segueix barrejant tot fins a aconseguir la textura d'un líquid cremós. Un cop s'ha obtingut aquesta crema, es posa en uns motlles de pastisser, al fons dels qual s'hi haurà posat una base de paper. Es posa al forn durant una estona i, quan la pasta comença a prendre i sense acabar de treure-la del forn, per damunt s'hi posa ametlla. Un cop cuit, es deixa refredar i es trasllada a l'envàs amb què se serveix.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El pa de neu es ven únicament a la pastisseria elaboradora a través de la venda directa. Només se serveix una mida d'1 kg. Els moments de major consum de pa de neu de la Cerdanya coincideixen amb els mesos d'estiu i també durant els caps de setmana. Els principals compradors són els turistes i els habituals estiuers de la zona que el compren tant per ells com per regalar.

# patata de camprodon

## patata de camprodon

TRUMFES DE CAMPRODON

LA PATATA ÉS UN CONREU TRADICIONAL D'AQUESTA ZONA DE MUNTANYA, QUE ES DESENVOLUPA A GRAN ALTITUD I PROPORCIONA UNA PATATA MADURA, CONSISTENT, GENS FARINOSA I DE BONA COCCIÓ.

Localització: Ripollès



### HISTÒRIA

Al Ripollès, el conreu de patata es remunta fins al final del segle XVIII i començament del XIX, quan es destinava a l'alimentació animal. Durant el segle XIX, amb l'arribada de la varietat *Bufet*, va incorporar-se a la dieta quotidiana de la gent i el seu conreu es va anar estenent, fins al punt que, entre el setembre i el gener del 1898, en van sortir de la comarca 3 000 tones. A mitjan anys 1950, però, la producció de patata al Ripollès va experimentar una forta caiguda, tot quedant relegada al consum familiar i a la venda directa a les cases de pagès. A la primera meitat dels anys 1990, els agricultors locals van intentar reimpulsar el conreu de la patata, que va millorar sense aconseguir assolir, però, el volum d'èpoques anteriors.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les patates conreades a Camprodon pertanyen, principalment, a la varietat *Kennebec*, una patata amb una forma el·líptica, gruixuda, de carn i pell blanques, que presenta un cicle mitjà de maduració (entre 90 i 120 dies). La sembra, manual, té lloc cap al mes de juny. Al setembre, la patata madura i comença la collita, la qual s'allarga generalment fins a l'octubre. Un cop collides, les patates són dipositades en un magatzem on es conserven sense cap manipulació específica i hi reposen unes setmanes per tal de millorar la qualitat. Es considera que el fet que sigui conreada a la muntanya, a gran altitud i baixes temperatures, proporciona una patata consistent, gens farinosa i de bona cocció.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els productors comercialitzen les patates de Camprodon a algunes botigues i mercats del Ripollès. Una part es ven directament als particulars coneixedors d'aquestes patates i a distribuïdors que la comercialitzen fora de la comarca. El consum d'aquest tubercle és quotidià i les formes de consum són les tradicionals: bullides amb verdura, guisades, fregides, amb truita...



# paté de la val d'aran

## paté de la val d'aran

IGUAL COM EL PA DE FETGE, EL PATÉ DE LA VAL D'ARAN ÉS UNA VARIETAT DERIVADA DELS PATÉS DE CAMPANYA FRANCESOS. PERMET EL MÀXIM APROFITAMENT DELS PRODUCTES DE LA MATANÇA.

Localització: Val d'Aran



### HISTÒRIA

D'entre els embotits aranesos destaquen, per la seva particularitat, els anditos i el paté. El paté sorgeix de la voluntat d'aprofitar, per la matança, el fetge i la cansalada, i l'aranès és una variant del conegut paté de campanya francès. El paté tradicional a la Val d'Aran es coïa amb la "cocota", una olla de fundició de tres potes. Altres productes amb les mateixes bases són el fetge gras del Vallespir i del Capcir, el formatge de fetge del Pallars o els pans de fetge.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El paté de la Val d'Aran és d'un color marronós clar de carn cuïta, trencat per les taques blanquinoses del greix. De textura compacta, resulta consistent al tall i no es desfà ni s'engruna. Actualment la forma d'elaboració més estesa parteix de la base convencional del paté, és a dir, carns greixoses, cansalada i fetge de porc. Es trien i es preparen les carns, s'amaneixen amb sal, pebre i herbes, i es trinxen. Es barregen bé per tal d'obtenir una pasta que es posa en pots de vidre o en motlles, coberts amb una mica de llard. Els pots de vidre es tapen i es fan bullir al bany maria durant dues hores o dues hores i mitja. Finalment, es treuen de la caldera i es deixen refredar. Actualment s'elaboren variants de la recepta bàsica, com ara paté amb prunes, ametlles, al roquefort o amb ceps.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El paté es comercialitza en pots de vidre cònics de 230 g i 450 g, aproximadament, i en barres d'1 kg i 3/4. Els pots es venen individuals, les barres al tall, a pes. Es pot tallar a làmines, per menjar damunt d'una torrada o d'un tros de pa, o integrar-lo en els entremesos i les fustes d'embotits. D'una altra banda, i dins les tendències actuals, pot constituir l'element central d'un plat únic, acompanyat d'hortalisses crues amanides. Tallat a daus pot constituir un entrant o un assortiment per picar a mig matí o al vespre.

# peres de puigcerdà

LES PERES DE PUIGCERDÀ SÓN UN CONREU TRADICIONAL DE LA CAPITAL DE LA Cerdanya, ON HAVIEN ASSOLIT UN GRAN RENOM PER LA BONA ADAPTACIÓ DE LES VARIETATS TARDANES.

Localització: Puigcerdà (Cerdanya)



## HISTÒRIA

Les peres han estat una fruita molt apreciada i de gran prestigi a Puigcerdà, fins i tot al final de l'edat mitjana, quan el consell municipal la considerava digna, junt amb els formatges, de ser obsequi de cavallers i altres persones. El perer va ser un dels pocs fruiters en assolir una relativa extensió a la Cerdanya. Havia estat present als horts de les cases per a consum propi i algunes dècades enrera encara hi havia explotacions amb un volum de pereres important. Amb el pas dels anys, però, la producció de peres va anar entrant en regressió a causa de la millora de l'adaptació de noves varietats tardanes a zones menys fredes, i avui el volum productiu és baix.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La varietat de pera que es conrea a Puigcerdà és la *Doyenné de Comice*. És una varietat de polpa fina, sucosa, dolça, perfumada i d'excel·lent qualitat gustativa. El fruit és gros, amb una forma periforme globosa. L'epidermis és fina, de color verd-clar amb coloració vermella per insolació, a la qual és molt sensible. A Puigcerdà, els forts contrastos entre la temperatura del dia i la nit, afavoreixen la qualitat gustativa de la pera. Els arbres se solen plantar al desembre i triguen dos anys en entrar en producció. A començament de la primavera es fa el clareig dels arbres. La floració té lloc al mes d'abril. La collita es fa a la tardor, a partir de la primera setmana d'octubre. Un cop collides, cal conservar les peres a temperatura adequada per evitar que experimentin una maduració precoç.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La majoria de la producció de la pera de Puigcerdà va a parar a les botigues de la vila i una part es comercialitza fora de la comarca. Els compradors habituals són gent de dins i de fora de Puigcerdà que valoren la qualitat d'aquesta pera, encara que són una minoria. Es menja per postres o bé com a part d'alguns guisats, com ara els tradicionals ànec amb peres o ànec amb peres i naps.

# truita de riu del pirineu

LA TRUITA ÉS UN PEIX AUTÒCTON DELS RIUS PIRINENCS QUE FORMA PART DE L'ALIMENTACIÓ I ESTÀ ASSOCIADA A LA GASTRONOMIA TRADICIONAL. ACTUALMENT, LES TRUITES S'OBTENEN DE LES PISCIFACTORIES.

Localització: Pallars Sobirà



## HISTÒRIA

La truita és un animal autòcton dels rius catalans, present de sempre en els hàbits alimentaris de la població pirinenca. Era un dels pocs peixos fàcils de consumir a la muntanya, a les zones properes al riu, encara que el seu consum era molt inferior al del bacallà. La truita que avui mengem procedeix de piscifactories, les quals proveeixen també els rius d'exemplars per a la repoblació i als restaurants i els hotels de la comarca que les inclouen en la seva oferta gastronòmica.

## DESCRIPCIÓ I CRIA

El tipus de truita considerat autòcton és la *Fario* (*Salmo trutta fario*), una espècie considerada pròpia dels trams septentrionals dels nostres rius, que rarament supera els 60 cm de llargària i els 2 kg de pes, i que presenta uns piquets vermells característics, els quals varien en forma i densitat segons les aigües. És amb aquesta raça que es repoblen els rius. Als llacs i les piscifactories també es pot trobar la truita *Arco iris*, més productiva en captivitat. En general, les truites criades a les piscifactories es consideren de menys qualitat que no pas les pescades en els rius. L'explicació té a veure amb la diferència en el tipus d'alimentació que els animals reben en captivitat o en llibertat. No obstant això, les condicions climàtiques del Pallars atorguen a la truita unes qualitats superiors que les d'altres zones.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Aquestes truites es poden comprar en diversos establiments especialitzats del Pirineu lleidatà. A l'actualitat, tot i que la truita ha esdevingut un producte de consum quotidià, continua molt lligada a celebracions i festes. També és un producte força incorporat a l'oferta dels restaurants, especialment al Pallars i l'Alta Ribagorça, on les especialitats gastronòmiques basades en truites solen ocupar un espai important.

SOTA AQUESTA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA S'HI INSCRIUEN UN CONJUNT D'EXPLOTACIONS DE RAMAT BOVÍ, ENTRE EL QUAL HI PREDOMINA LA RAÇA BRUNA DELS PIRINEUS, BASADES EN FORMES D'EXPLOTACIÓ EXTENSIVES O SEMIEXTENSIVES.

Localització: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Ripollès, Solsonès, Val d'Aran i alguns municipis del Lluçanès i el Moianès



### HISTÒRIA

La producció bovina als Pirineus ha estat una de les bases de la ramaderia catalana. Els sistemes econòmics d'aquesta àrea s'han basat durant molts segles en la complementarietat entre la ramaderia i l'agricultura a través de la utilització selectiva dels espais. Les transformacions econòmiques de la primera meitat del segle XX, estimulades per la instal·lació d'empreses hidroelèctriques i pels processos d'industrialització generats en algunes comarques, van potenciar l'orientació de la ramaderia pirinenca cap a la carn de boví. El resultat va ser l'increment de l'especialització ramadera mitjançant la disminució dels conreus menys productius (cereals, vinyes) i la introducció de noves races bovines més aptes per a la producció de llet o de carn que per a les feines del camp, les quals s'incorporarien a un model d'explotació ramadera. En aquest marc, es va generalitzar una producció orientada a l'obtenció de carn de qualitat basada en la raça autòctona *Bruna dels Pirineus*, la qual va culminar en la diferenciació d'aquesta sota la Indicació Geogràfica Protegida Vedella dels Pirineus Catalans.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

La IGP Vedella dels Pirineus Catalans abasta la carn de vedella produïda en règim extensiu o semiextensiu als Pirineus, seguint uns criteris de cria preestablerts i procedent de les següents races de vedells: la raça *Bruna dels Pirineus* (autòctona catalana) fonamentalment o de les races *Limousine*, *Charolais* i els seus encreuaments adaptats a aquesta zona geogràfica. El resultat és una carn gustosa, tendra i amb un característic color rosat-vermellós. El naixement dels vedells té lloc a l'aire lliure, en els prats de pastura de les mares. Els primers quatre mesos de vida corresponen a l'etapa de lactància, durant la qual l'alletament ha de ser sempre natural i no s'admet l'ús de llet maternitzada en pols ni els substituïts lactis; la lactància només es pot completar amb herba de les pastures. Un cop deslletat el vedell, comença la fase de creixement i engreixament. Els farratges que pren estan formats per una barreja de cereals i lleguminoses triturats, que no poden incloure cap tipus de medicament ni subproductes derivats



d'altres animals. Qualsevol tractament que calgui fer a l'animal en tot aquest període ha de ser sota supervisió veterinària. Les femelles se sacrifiquen entre els 9 i els 12 mesos i els mascles entre els 10 i 15 mesos. El sacrifici es realitza en instal·lacions inscrites en els registres del Consell Regulador i, avui dia, té lloc sempre abans dels dotze mesos per tal d'homogeneïtzar i caracteritzar el producte.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La zona de sacrifici i/o especejament correspon a tot el territori de Catalunya. Un cop sacrificada la vedella, es fa una classificació de les canals, les quals han de presentar un pes mínim de 180 kg per a les femelles i 225 kg per als mascles. Actualment hi ha 44 punts de venda autoritzats, els quals es concentren sobretot a l'Alt Urgell, però també a Andorra, el Barcelonès, el Berguedà, la Cerdanya, la Noguera i el Pallars Sobirà. Els usos gastronòmics d'aquest producte corresponen als habitualment emprats amb la carn de vedella: preparacions a la planxa, guisats, etc. Cal remarcar que és un producte que atreu un consumidor coneixedor de les propietats diferenciades d'aquesta carn respecte d'altres produccions, derivades del seu maneig extensiu i la seva gran exigència quant al control sanitari.

EL XOLÍS, FET AMB LES MILLORS CARNS DEL PORC, AGAFA LES SEVES EXCEL·LENTS QUALITATS DELS CONEIXEMENTS, TRANSMESOS DE GENERACIÓ EN GENERACIÓ, DELS CANSALADERS DELS PALLARS.

Localització: Pallars Jussà i Pallars Sobirà



## HISTÒRIA

El xolís és un dels embotits més emblemàtics dels Pallars. És un subproducte de la matança, per a l'elaboració del qual s'empraven les carns més nobles del porc. Es reservava per a les celebracions importants i, sobretot, per als moments de màxima feina als camps. Quan es començaven a assecar, s'arrengleraven, a sota s'hi posava un drap al qual s'hi anaven fent arrugues per tal que unes peces no es toquessin amb les altres. Al damunt de cada xolís s'hi posava un pes que podia ser un maó o bé una post amb uns quants maons a sobre, i així es premsaven tots alhora. D'aquesta manera agafaven la forma que els caracteritza i es compactava més la carn.

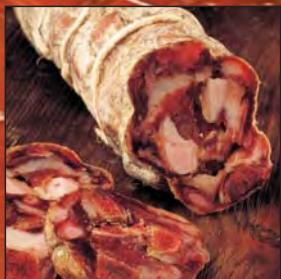
## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un embotit cilíndric, d'una mida estàndard d'uns 40 cm de llarg. Ve lligat amb cordill per ambdós extrems. Per fora és rosat fosc i el tall és rosat vermellós, espurnejat de blanc del greix. La textura és compacta i consistent. En l'elaboració s'hi empren carns –cuixes, espatlles, llom i retalls– que han de ser fresques i de primera qualitat. Es trinxen les carns i s'amaneixen amb sal i pebre. Es mescla bé i la pasta que en resulta s'emboteix en el budell cular o semicular del porc. A continuació, es penja a la cambra de fred durant dos o tres dies, per tal que perdi aigua. Quan aquests dies han passat, es penjen en carros i es porten al celler durant un mínim de dos mesos, on acaben d'eixugar-se. Hi ha elaboradors que, abans de penjar-los al celler els estenen damunt d'una peça de roba, amb una planxa amb pes a sobre per tal de premsar-los. D'altres, en canvi, els penjen i els van premsant a mà, un per un, a poc a poc. Es premsen cada dos o tres dies i se'ls va donant forma de vuit.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El xolís artesà es ven a les botigues dels elaboradors de la zona, a les fires i els mercats i als restaurants locals. Abans el xolís es menjava a talls gruixuts, de dit, al damunt d'un tros de pa. Actualment, es menja com qualsevol altre embotit de la seva mena.

# comarques gironines



PRODUCTES de la  
*terra*

- l'Alt Empordà
- el Baix Empordà
- la Garrotxa
- el Gironès
- el Pla de l'Estany
- la Selva

Les comarques gironines són riques en productes de la terra i de la mar. La tradició i vigència de les activitats relacionades amb la mar expliquen el renom d'alguns dels seus productes, com la gamba de Palamós i les garoines. D'una altra banda, la diversitat paisatgística dóna lloc a diferents tipus de conreus. Si a les terres de muntanya s'hi associen productes que ens recorden èpoques d'escassetat, com el farro, el paisatge volcànic de la Garrotxa proporciona productes com el fesol de Santa Pau i al litoral empordanès hi perduren els arrossars. El dinamisme agrícola es fa evident en produccions tan destacades com la IGP Poma de Girona. Existeix, també, una gran tradició en l'elaboració d'embotits, d'entre els quals destaca la botifarra dolça. La rebosteria queda expressada per productes tan arrelats com els brunyols de l'Empordà o les galetes de Santa Coloma.

# albergínia bonica

## albergínia bonica

L'ALBERGÍNIA BONICA ÉS UNA VARIETAT LOCAL DELS HORTS EMPORDANESOS. DESTACA PEL SEU GUST SUAU I LA SEVA ADAPTACIÓ A QUALEVOL TIPUS DE PLAT QUE INCORPORI AQUEST PRODUCTE.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

Van ser els àrabs, durant l'edat mitjana, els responsables de la introducció de l'albergínia –i molts altres productes – a casa nostra, la península Ibèrica la primera terra d'Europa en què es va conrear i Catalunya un dels primers països en incorporar-la a la cuina. Com ha passat amb força productes d'horta, durant els últims decennis la competència presentada per algunes varietats foranes millorades ha afavorit l'extinció de moltes varietats locals, les quals han subsistit únicament en alguns conreus. Aquest és el cas de l'albergínia *Bonica*, una varietat que només es conrea en una desena d'hortes empordaneses.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La llavor de l'albergínia *Bonica* la reproduïen, generalment, les mateixes explotacions que la conreen. Aquesta varietat presenta una forma arrodonida-ovalada i una coloració morada molt fosca i brillant. La polpa és blanquinosa, amb petites llavors a l'interior, i té un característic gust suau, gens amargant. Les llavors se sembren pel febrer i la mata es trasplanta als camps per l'abril. Un cop el fruit està madur i ha adquirit una tonalitat brillant, a l'estiu, normalment a mitjan juliol, comença la collita que pot allargar-se fins a l'arribada dels mesos d'hivern.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Són els propis agricultors els qui, bé a la seva explotació, als mercats locals –com el de Torroella, Pals o Palafrugell– o als restaurants, venen la seva producció. Aquesta hortalissa admet diverses preparacions, i una de les més comunes és fer-la escalivada al costat del pebrot i la ceba. També és freqüent cuinar-la farcida de carn i gratinada o fer-la arrebossada.



# all de banyoles

## all de banyoles

A BANYOLES, LA PRODUCCIÓ D'ALLS HAVIA ESTAT UNA ACTIVITAT AGRÀRIA MOLT IMPORTANT. AVUI DIA AQUESTA ZONA CONTINUA ESSENT UN CENTRE DESTACAT DE COMERCIALIZACIÓ.

Localització: Pla de l'Estany



### HISTÒRIA

Se sap que el conreu d'alls a la zona de Banyoles va començar el 1883, quan el batlle de Mata, Anton Frigolà, es proposà conrear-ne i d'altres pagesos l'imitaren. Un butlletí del Sindicat de Banyoles de 1915 explica que, al 1914, en el conjunt de les comarques de Girona s'hi havia sembrat 1000 ha d'alls, la majoria a la rodalia de Banyoles. La producció va continuar essent notable fins que, arribats els anys 1960 i 1970, va entrar en declivi, tot i que aquesta davallada no n'afectà la comercialització. Durant la dècada dels 1990 hi va haver un intent de revitalitzar la producció de l'all, però la manca de mecanització i la baixa rendibilitat dels conreus van frenar la voluntat de recuperar-lo, de manera que, avui, aquest conreu gairebé ha desaparegut.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'all de Banyoles és una varietat que presenta una forma arrodonida, plana per sota. La cabeça sencera té un color lilós i, l'all, per dins és blanc; és de pell molt fina. La mida és variable, però més petita que la d'altres alls. El procés de conreu comença pel desembre, pels volts de Nadal, i la collita, manual, se sol fer pels volts de Sant Joan. Un cop collits, els alls s'enforquen, generalment en manats de 25 unitats. Actualment, la producció orientada a la comercialització resta en mans d'un petit nombre de productors, encara que alguns pagesos en continuen conreant per a l'autoconsum.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La venda de l'all de Banyoles es desenvolupa bàsicament de dues maneres: a l'explotació dels pagesos i, principalment, al mercat de Banyoles. Els productors els venen en manats de 25 cabeces; en cabeces soltes, envasades en bosses d'1 kg; per unitats, i també per dents. És consumit pel propis productors i per gent de la comarca que el coneix o que n'ha comprat tradicionalment en el mercat setmanal.

# anxova de l'escala

## anxova de l'escala

LES ANXOVES SÓN LA CONSERVA DE PEIX MÉS  
CONEGUDA DE LES EMPRESES DE SALAÓ  
ARTESANES DE L'ESCALA. ÉS, PER LA SEVA  
QUALITAT, LA MÉS APRECIADA ARREU DE  
CATALUNYA.

Localització: l'Escala (Alt Empordà)



### HISTÒRIA

La salaó d'anxoves és una activitat tradicional a diverses poblacions del golf de Lleó: Palamós, el Port de la Selva, Llançà, Sant Feliu de Guíxols..., de les quals la més important és la de l'Escala. Aquesta indústria va tenir el seu moment àlgid entre els anys 1920 i 1960, però l'expansió del turisme a partir de la segona meitat del segle va propiciar que la major part de les indústries de salaons abandonessin el sector. L'Escala és on més continuïtat ha tingut aquesta activitat, mentre que en altres poblacions, com ara Cadaqués, s'ha perdut del tot.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El peix utilitzat és el seitó (*Engraulius encrasicolus*), del grup de peixos pelàgics o blaus, el qual, quan s'empra en la salaó, rep el nom d'anxova. Per a la salaó s'empren anxoves fresques, sal comuna, herbes aromàtiques i espècies. Hi ha dues formes d'elaboració: amb salmorra, conservada amb sal i aigua salada; i amb oli, quan l'anxova de primer es dessala i després es conserva en oli. En l'elaboració, se separen el cap i les vísceres del peix i es col·loca amb sal, per capes, dins d'envasos adequats, on les anxoves entren en un procés de maduració que dura, aproximadament, vuit mesos. Un cop madures, es fan els filets i es posen en pots de vidre per comercialitzar-les.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

L'anxova disposa d'una xarxa de comercialització molt àmplia. Es pot trobar pràcticament a totes les grans cadenes de supermercats i en moltes botigues de casa nostra. Es distribueix també a la resta de l'Estat i a l'exterior. Una de les formes habituals de consum és amb pa sucacat amb tomàquet. També combinen bé amb l'escalivada, i formen part d'amanides de tota mena. Els coneixedors consideren que la forma més adient de degustar l'anxova és dessalar-la al moment i amanir-la al gust. La tendència dominant actualment, però, és comprar-la conservada en oli.

# arròs de pals

ELS CONREUS D'ARRÒS DE PALS, A L'EMPORDÀ,  
PRODUUEIXEN MODERADES QUANTITATS D'ARRÒS  
APRECIADES PER LES SEVES EXCEL·LENTS  
QUALITATS CULINÀRIES.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



## HISTÒRIA

Les primeres notícies que tenim sobre el conreu d'arròs a l'Empordà daten del 1452, però és possible que ja es conreés amb anterioritat. Al segle XVI, l'arròs es consolidà com una de les principals activitats agràries, per desaparèixer completament de moltes zones a començament del segle XIX, com a conseqüència de la prevalença de malalties –paludisme i altres– associades a la contaminació de les aigües i als conreus d'arròs. A començament del XX, el conreu d'arròs es va reprendre i als anys 1950-1951 es va assolir la màxima producció. Posteriorment, el volum de producció d'arròs ha anat retrocedint, a causa de la caiguda progressiva dels preus i l'orientació creixent de l'activitat econòmica a les comarques empordaneses cap al turisme.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'arròs de Pals pertany a l'espècie *Oryza sativa*. De color blanc, presenta una forma ovalada, una mida variable i una textura fina. La producció d'arròs a l'Empordà es reparteix per diferents municipis: Pals, Torroella de Montgrí, Fontanilles, Palau-Sator, Riumors, Castelló d'Empúries i Belcaire d'Empordà. S'hi conreen diverses varietats, entre les quals les més abundants són la *Bahia*, la *Tebre* i la *Sènia*. El cicle de conreu s'inicia entre els mesos de febrer i març amb els treballs d'adequació de les terres i acaba a final de setembre amb la collita. La maduració és més tardana que en altres indrets, la qual cosa es considera li atorga més resistència en la cocció.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

L'arròs de Pals es ven envasat en bosses de plàstic o sacs de roba de 1/2, 1, 5, 10, 25 i 50 kg. La seva categoria comercial és de qualitat "Extra" i "I". La venda s'orienta al mercat català i una petita part a l'espanyol. Es consumeix, com qualsevol arròs, com a ingredient principal en àpats quotidians, particularment d'arròs a la cassola o paelles.

# avellana de la selva

## avellana de la selva

LA SELVA COMPTA ENTRE ELS SEUS CONREUS PRINCIPALS AMB L'AVELLANER, QUE POBLA ELS SEUS CAMPS JA FA MÉS D'UN SEGLE I GENERA ENCARA UNA PRODUCCIÓ CONSIDERABLE I DE GRAN QUALITAT.

Localització: Selva



### HISTÒRIA

L'avellaner és un arbre silvestre ben present a les muntanyes catalanes, la introducció del qual a les explotacions agràries de la Selva va tenir lloc al segle XIX, a causa de la crisi de la fil·loxera. Fins a mitjan segle XX, el cultiu de l'avellaner es feia exclusivament en secà a les terres altes de Sant Climent, Costa de Sant Martí Sacalm, etc. A partir dels anys 1940 començà l'explotació de l'avellana en terres més fèrtils i, a partir dels 1950, la producció s'intensificà, amb la transformació de les terres al regadiu i la substitució generalitzada de les varietats utilitzades per la varietat *Negreta*.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les avellanes pertanyen a l'espècie *Corylus avellana* (avellaner comú), de la família de les Betulàcies. En els conreus de la Selva, la varietat *Negreta* és la més emprada, però se n'utilitzen també de noves d'origen italià i d'altres anteriors a la introducció d'aquella, com són el *Garrofi*, el *Grifoll*, el *Pinyolenc*... Hi ha avellaners arreu de la comarca, especialment a Brunyola, però també a Sant Martí Sapresa, Amer, les Planes, Sant Julià de Lord, Vilobí d'Onyar, Santa Coloma de Farners, Sils i Vidreres. Per al seu conreu, es reserven les millors terres. La collita té lloc durant els mesos d'agost i setembre, després de la qual les avellanes es dipositen en sacs de ràfia i romanen als magatzems fins a ser comercialitzades.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les avellanes de la Selva es comercialitzen gairebé exclusivament amb closca, activitat que rau en mans d'agents del Baix Camp, i únicament una petita part es queda a la comarca. A viles com ara Brunyola, el consum es troba molt integrat en els hàbits quotidians durant tot l'any, si bé és major a l'hivern i la tardor, doncs es tracta d'un aliment notablement energètic. Les avellanes se solen menjar crues, torrades, fregides o salades, i també com a ingredient de pastissos, gelats, salses i en diverses preparacions culinàries.

# bitxo de girona

## bitxo de girona

EL BITXO DE GIRONA ÉS UN PEBROT DE COLOR GROGUENC-VERDÓS, MOLT APRECIAT PER LA SEVA DOLÇOR. ES CONSUMEIX COM UN PEBROT VERMELL.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

Els bitxo de Girona és una varietat de pebrot d'origen incert, adaptada a l'Empordà, on hi és present de fa dècades i que encara subsisteix, almenys, en una desena d'hortes empordaneses i d'altres punts de les comarques de Girona. Tradicionalment, a banda del consum en fresc, a l'Empordà s'emprava per fer-ne conserves en vinagre o en sal, mitjançant les quals podia guardar-se tot l'hivern. Molt apreciat per la seva finor, actualment ha estat objecte d'una recuperació comercial a través dels restauradors de la zona.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El bitxo de Girona presenta un color groguenc-verdós. El seu gust és suau i la forma molt allargada i prima. La grandària és força variable, però sol mesurar uns 15 cm de longitud. Se sol sembrar pel febrer i per l'abril es trasplanta als camps. La collita comença a l'estiu, amb la intenció de tenir-ne des de mitjan juliol i durant tota l'estació, i se'n pot trobar fins que arriba la tardor. Darrerament, alguns petits productors han encetat el conreu ecològic d'aquest producte.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La producció actual de bitxo de Girona s'orienta exclusivament a la venda directa a l'explotació i la comercialització en els mercats locals de les comarques gironines. És una varietat molt adequada per escalivar, perquè, encara que es diu "bitxo" no pica i es menja com un pebrot vermell. Un altre dels seus usos culinàries és fer-lo fregit per acompanyar tota mena de carns. És un producte consumit per la gent de l'Empordà, mentre que la gent de fora el coneix bàsicament a través dels plats elaborats pels restaurants de la zona.

# botifarra dolça

## botifarra dolça

LA BOTIFARRA DOLÇA ÉS UN POPULAR EMBOTIT DE PORC, TRADICIONAL DE L'EMPORDÀ, QUE INCORPORA SUCRE, CANYELLA I LLIMONA. ES PRESENTA CRUA, COM UNA BOTIFARRA, O SECA, COM UN FUET.

Localització: Alt Empordà, Baix Empordà, Garrotxa, Gironès i Selva



### HISTÒRIA

No se sap quan va a començar-se a elaborar botifarra dolça. El tipus de sabor (dolç) i els ingredients (la canyella, la llimona) han fet pensar que podria tenir el seu origen en la cuina catalana dels segles XIV i XV, però cap documentació no ha pogut acreditar-ho. Tradicionalment, era un dels productes que s'elaborava arran de la matança del porc a les masies de l'Empordà. Encara que algunes cases de pagès en continuen fent per a l'autoconsum, actualment la seva elaboració s'ha traslladat a carnisseries i xarcuteries, les quals, mitjançant la venda, l'han feta arribar a molts indrets.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'una botifarra amb la forma cilíndrica habitual d'aquests productes, que es fa crua i assecada. Crua presenta un color rosat clar i una tonalitat lluent, mentre que seca té un color rosat-grisós. La textura és llisa, tova per fora i granelluda per dins quan és crua, i forta i dura si és seca. En l'elaboració, es trinxa carn magra de porc i es barreja, de primer, amb pell de llimona ratllada i –en el cas de les carnisseries empordaneses– canyella, i després amb sucre i sal. Un cop ben barrejats els ingredients, s'emboteix la botifarra dins un budell mitjà de porc. En el cas de les botifarres seques, cal a continuació deixar-les curar durant, aproximadament, 25 dies.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La botifarra dolça es comercialitza als establiments elaboradors, que avui dia es troben arreu de les comarques de Girona, tot i que el major nombre es concentra a l'Empordà. La tendència és a consumir-la seca, seguint les formes de consum habituals dels embotit secs. El consum en cru es concentra més entre la gent adulta, els quals la coneixen de sempre i la fan seguint diverses preparacions i receptes: fregida, cuita amb poma, al forn, a la brasa...

# brunyols de l'empordà

## brunyols de l'empordà

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

ELS BRUNYOLS DE L'EMPORDÀ TRADICIONALMENT  
ES FEIEN A CASA PER LA SETMANA SANTA.  
ACTUALMENT SE SERVEIXEN ALS FORNS I  
PASTISSERIES DE TOTA LA COMARCA.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

Dels brunyols, és difícil precisar-ne l'antiguitat. S'ha dit que són un invent de fa segles dels frares de l'Empordà, que haurien creat un producte a base de mel (el sucre encara no s'hauria introduït als hàbits de consum) i garnatxa per menjar durant la Quaresma, però no en tenim dades precises. Tradicionalment, s'havien fet a casa exclusivament per Setmana Santa, el dimecres o Dijous Sant. Amb el pas del temps, però, els brunyols van passar de fer-se a casa a elaborar-los les pastisseries, principal àmbit de producció a actualitat, encara que la tradició de fer-los a casa no s'ha pas perdut.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els brunyols són un tipus de bunyol arrodonit, inflat, amb forma d'esfera aixafada, que no arriba a foradar-se. La coloració és en tota la superfície marronosa, només trencada per les tonalitats blanques que li atorga el sucre que se li espolsa. La textura és compacta i més aviat densa. D'entre les seves característiques gustatives en destaca un lleuger gust a matafaluga. Els ingredients principals per fer-los són: farina, ous, garnatxa, anís, llevat, essències, matafaluga, mantega, sal, sucre i oli. S'elaboren batent bé els ingredients, per, més tard, tallar la pasta a bocins tot donant-li la forma de bunyol. A continuació, es fregeixen amb oli ben calent, es deixen refredar i se'ls hi espolsa sucre. Totes les pastisseries i algunes fleques de l'Empordà fan brunyols.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els brunyols es venen directament a les pastisseries i les fleques elaboradores. El més freqüent és anar directament a la botiga o comprar-los per encàrrec, especialment a mesura que s'acosten les dates de Setmana Santa. A moltes ciutats, com ara la Bisbal d'Empordà, poden trobar-se durant tot l'any. Els usos més habituals és prendre'ls per postres, per esmorzar o per berenar i s'adapten molt bé al consum entre hores.

# cansalades

## cansalades

AQUESTES TRADICIONALS POSTRES EREN OFERTES ALS HOSTES DE L'ANTIC BALNEARI DE LA PUDA PER NEUTRALITZAR EL MAL GUST D'ALGUNES AIGÜES CURATIVES. AVUI DIA, ES MENGEN PER PLAER.

Localització: Banyoles (Pla de l'Estany)



### HISTÒRIA

Les cansalades són unes postres tradicionals de Banyoles. Creades per antics pastissers de la ciutat, el nom de “cansalada” el reben perquè presenten la forma d’una tira blanquinosa, que recorda lleugerament a la cansalada viada de porc. Formaven part de l’oferta alimentària dedicada als hostes de l’antic balneari de la Puda, on la gent hi anava a fer cures d’aigües: per tal de fer passar el fort gust de l’aigua de la font, els clients del balneari es menjaven un tros de cansalada, la dolçor de la qual els permetia de treure’s el mal gust de boca.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les cansalades són porcions, petites, de pa de pessic, molt flonges, humides i poc carregades de farina, cobertes d’una capa blanquinosa. La seva elaboració consisteix a batre ous i sucre i pastar-los amb farina. A continuació, es couen en uns petits motlles quadrats amb forma de coca. Un cop cuita, aquesta coca es talla en porcions d’aproximadament 15 cm, i a continuació es cobreix amb una glaça de merenga. Es tornen a enfornar deu minuts més, per tal que s’endureixi la capa exterior. Acabades de fer presenten una textura molt tova, que s’endureix una mica al cap de pocs dies, tot i que es poden menjar durant força dies després de comprar-les.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les cansalades es venen a les dues pastisseries de Banyoles que les elaboren. Es presenten bé en safates, bé en capses que contenen unes 10 unitats, encara que el nombre de porcions que s’hi introdueixen és variable segons la preferència del comprador. Són per menjar a qualsevol hora del dia: per esmorzar, berenar... sovint acompanyades d’unes preses de xocolata o de xocolata desfeta. Es consumeixen durant tot l’any.



# ceba de figueres

## ceba de figueres

CEBA DEL PAÍS, CEBA DE L'EMPORDÀ

LA CEBA DE FIGUERES ÉS UNA DE LES VARIETATS MÉS APRECIADES A LA CUINA PERQUÈ ÉS DOLÇA I NO PICA, PROPIETATS DONADES PER LES TERRES EN QUÈ ES CONREA.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

La ceba de Figueres és una varietat que es conrea arreu de Catalunya, però que manifesta una especial vinculació amb les comarques de l'Alt i el Baix Empordà. És el nom que va rebre una varietat produïda en aquesta zona i que es va fer molt popular a Barcelona, on se la distingia de la resta de cebes perquè era més dolça. Durant la segona meitat del segle XX havia ocupat a les terres properes a Figueres grans extensions de conreu, però en les dècades següents va anar perdent pes específic en l'agricultura de la comarca.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La ceba de Figueres és una varietat de l'espècie *Allium cepa*. Té una forma un mica aixafada i un color rosat, una mica lilós. La mida és força irregular i té la pell molt fina. Es considera que el sòl, els terrenys fondals i humits de l'Empordà atorguen a aquesta ceba menys duresa, menys consistència i més dolçor, i per tant, més qualitat. Se sol sembrar la llavor entre els mesos de novembre i de febrer, i a final de juny comença la collita, procés que sovint es fa manualment. Un cop arrencada, la ceba es deixa assecar al sol. A continuació, les cebes es dipositen en magatzems frescos i ventilats, on hi poden romandre fins a tres mesos, després dels quals es duen a cambres o locals climatitzats de conservació en fred sec.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La ceba de Figueres se sol presentar en sacs de malla de 25 kg de pes, en caixes i en bosses de malla de 3, 5 i 10 kg. Per vendre a les botigues, alguns productors preparen també bosses d'1 kg. El producte és venut directament a majoristes i intermediaris, segons la qualitat de producció, tot i que una part la comercialitzen els productors directament. La ceba de Figueres es pot comprar arreu de les comarques de Girona. Igual com una altra ceba, forma part de la composició de molts tipus de menjar. S'utilitza sobretot per fer amanides i com a ingredient dels sofregits.

# coca de farners

## coca de farners

COCA DE IEMA

AQUESTA ÉS UNA COCA ELABORADA A SANTA COLOMA DE FARNERS DE FA DÈCADES I HA ESDEVINGUT, AL COSTAT DE LES FAMOSES GALETES, EL PRODUCTE DE PASTISSERIA MÉS POPULAR D'AQUESTA CIUTAT.

Localització: Santa Coloma de Farners (Selva)



### HISTÒRIA

L'activitat de les empreses especialitzades en la producció de galetes a Santa Coloma de Farners ha afavorit que d'altres productes també hagin agafat nom, com ha passat amb la coca de Farners, elaborada de fa dècades pels diversos productors de galetes de Santa Coloma. Aquesta coca ha esdevingut, a més, un dels productes emblemàtics d'aquesta ciutat i una de les elaboracions de pastisseria més apreciades i consumides, tant entre la gent de Santa Coloma com pels que vénen de fora.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'una coca de bescuit, farcida de crema de sucre, amb forma rectangular i els costats ovalats, que presenta per fora un color ataronjat brillant produït per la presència de caramel cremat a la part superior. De textura flonja, presenta tres mides diferents: per a quatre, vuit o dotze comensals. En l'elaboració del bescuit s'hi emprà sucre, farina i ous; i rovell d'ou i sucre per fer la crema del farciment. La crema s'elabora fent bullir el sucre i barrejant-lo amb els rovells a foc lent. Pel que fa al bescuit, es munten els rovells amb sucre i aigua, s'hi afegeix la farina i les clares muntades i, un cop batuda la pasta, se li dona forma i es cou al forn. Després, es parteix el bescuit transversalment, fent dues capes entre les quals s'hi escampa la crema, que també s'escamparà per la part superior de la coca. Per acabar, damunt de tot s'hi posa sucre cremat. Darrerament, s'elabora una varietat farcida de nata per comptes de crema.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquesta coca es ven a diversos establiments de Santa Coloma de Farners. És un producte consumit amb preferència els diumenges i dies de festa, apreciat per la gent de Santa Coloma, per la d'altres ciutats veïnes i per la gent d'altres indrets.

# escarola de cabell d'àngel

## escarola de cabell d'àngel

L'ESCAROLA DE CABELL D'ÀNGEL ÉS LA MÉS APRECIADA I POPULAR DE LES VARIETATS TRADICIONALS D'ESCAROLA QUE ES CONREEN ALS HORTS CATALANS. SÓN NOTABLES EL SEU BON GUST I LA SEVA TEXTURA, CONSISTENT.

Localització: comarques de Girona i Garraf (Barcelona)



### HISTÒRIA

L'escarola és, de sempre, un dels productes més típics de l'horta catalana. El paper d'aquesta hortalissa havia estat fonamental en la dieta hivernal de la gent de moltes zones de muntanya, doncs és un dels pocs productes d'horta que es pot conrear en els mesos més freds. Pel que fa a la varietat *Cabell d'àngel*, és una de les més antigues que ha passat de la subsistència en alguns horts, amb funcions d'autoconsum, a la presència als mercats, gràcies a la seva bona acceptació i qualitat.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'escarola de *Cabell d'àngel* (*Chicorium endividae*) no només és una escarola ben poc amarga, sinó que presenta una textura més consistent que altres varietats i és considerada d'una gran qualitat. Més petita que altres escaroles, les fulles (la part que es consumeix) presenten un color verdós clar. És molt fina i tendra i permet aprofitar gairebé tota la planta. Pel que fa al conreu, és una varietat robusta, més susceptible a les temperatures altes que a les baixes. Actualment, és produïda per nombroses explotacions, en particular de les comarques de Girona. La sembra sol començar al final de l'estiu –a l'Empordà, per l'agost– o bé a la tardor i normalment es desenvolupa de manera esglaonada, per tal de garantir una collita sostinguda durant tot l'hivern. A final de novembre es comença a collir i, normalment, la producció s'acaba entre els mesos de febrer i de març.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Com altres hortalisses de varietats antigues, l'escarola de *Cabell d'àngel* es comercialitza a petites botigues, mercats i fires de diferents comarques. Darrerament s'ha integrat també en l'oferta d'alguns restaurants empordanesos i també al Garraf, com a ingredient del popular xató. El seu consum habitual és fresca, amanida, però també en forma de truita.

EL FAJOL ÉS UN CEREAL CONREAT TRADICIONALMENT A LA GARROTXA I EL PLA DE L'ESTANY. LA SEVA ADAPTACIÓ AL MEDI EL VA FER UN PRODUCTE HABITUAL DE LA CUINA DE LES CASES DE PAGÈS.

Localització: Garrotxa, Pla de l'Estany i Ripollès



## HISTÒRIA

El fajol és un cereal panificable que formava part dels sistemes de policonreu de les explotacions d'aquestes comarques i que se solia consumir a l'hivern. La producció es trobava estretament relacionada amb un dels menjars de subsistència en èpoques de carestia al camp, les farinetes de fajol, que havien estat una menja habitual en alguns pobles de la Garrotxa i el Pla de l'Estany. Durant el segle XX la producció de fajol pràcticament es va extingir a causa dels canvis esdevinguts en les explotacions agrícoles. Tanmateix, no va arribar a perdre's del tot, i als anys 1980 i 1990 es va reprendre tímidament el seu conreu, orientat cap a la comercialització.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El fajol, o *Fagopyrum esculentum*, és un cereal obtingut en una planta poligonàcia, biennal. El gra presenta una forma piramidal de tres costats, de color gris negrós i dimensions petites (entre 2 i 3 mm). La textura és farinosa. El conreu del fajol en terres volcàniques, frescals i lleugeres, li dóna un grau proteic molt alt i és ric en fibres. Se sembra després del cereal d'hivern, des de finals de juny fins a mitjan juliol. Al setembre té lloc la floració i cap a final d'octubre la collita, procés que es fa de manera mecànica mitjançant una recol·lectora de cereals. Avui dia únicament s'hi dediquen un petit nombre d'agricultors.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització del fajol s'orienta a diferents usos. El més important és com a farinetes, per fer les quals del gra de fajol se'n fa farina i es passa per un sedàs fi. Es ven en fires i mercats i també els restaurants en preparen i serveixen. Altres usos són l'emprar-lo per elaborar pa, comercialitzar-lo en gra en botigues de dietètica i com a ingredient per fer galetes.

# farro

farro

EL FARRO, OBTINGUT A PARTIR DE LA MÒLTA DEL BLAT DE MORO, ERA UN PRODUCTE HABITUAL A LES CASES DE PAGÈS CATALANES. EN ELS DARRERS ANYS, S'HAN REPRÈS LA SEVA PRODUCCIÓ I EL SEU CONSUM.

Localització: Garrotxa



## HISTÒRIA

El farro era un producte de consum tradicional a moltes comarques de muntanya, com ara a la Garrotxa. Al costat de patates, mongetes i d'altres verdures, formava part del ventall de productes quotidians de les cases de pagès. Era freqüent elaborar-lo junt amb una bola de sagí (llard) i que fos servit com a primer àpat del dia. Amb el pas dels anys, l'augment de l'oferta alimentària va propiciar que s'anés deixant de menjar farro, però darrerament el seu consum s'ha recuperat, doncs alguns agricultors n'han reprès la producció.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El farro és la farina obtinguda de moldre el blat de moro, després de passar-la per un sedàs fi. En el cas de la Garrotxa, procedeix de diferents varietats antigues que encara es conserven: la varietat de *la Creu*, la varietat de *Queixal* i el *Blat de moro blanc* (de cicle llarg o de cicle curt), i per aquesta raó, el seu color pot variar d'un to blanc-grogenc (varietats *Blanca*, de *Queixal*) a un de més granat (varietat de *la Creu*). Totes aquestes varietats se sembren entre els mesos de maig i juliol i es cullen entre el setembre i l'octubre. A continuació, la collita s'apila durant alguns dies, s'esfulla la planta, se separa el gra i es fa moldre fins a convertir-lo en una sèmola. Un cop fet aquest procés, ja pot ser torrat i envasat.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els circuits de comercialització del farro són essencialment la venda directa en mercats locals, fires o en botigues especialitzades. Es presenta envasat en bosses de 1/2 kg i d'1 kg. El mode preferent de consum sol ser en forma de sopa, amb un brou de verdures o de carn. També es pot bullir simplement amb aigua. El plat, però, més peculiar i tradicional són les farinetes. A la Garrotxa, és freqüent que a moltes cases en mengin de manera quotidiana. Se'n pot trobar als restaurant i, també, com a plat tradicional d'altres comarques, com ara el Berguedà.

# fesol de l'ull ros

FESOL BANYOLÍ ROS

AQUESTA ÉS UNA VARIETAT DE FESOL PETIT, MOLT APRECIAT PER LA FINOR DE LA SEVA PELL I EL SEU SABOR, CARACTERÍSTIQUES QUE LI HAN FET ASSOLIR UNA CREIXENT VALORACIÓ.

Localització: Alt Empordà, Baix Empordà i Pla de l'Estany



## HISTÒRIA

El fesol de l'ull ros és present als horts de les comarques de Girona de fa molts anys. Alguns pagesos en testimonien la presència durant tot el segle XX. El conreu d'aquests llegums al Pla de l'Estany i l'Empordà s'orientava essencialment a l'autoconsum, i només una petita part era comercialitzada. La producció ha anat minvant en els últims anys, però la comercialització ha perdurat a ciutats com Banyoles i, darrerament, la iniciativa dels restauradors d'aquestes comarques, que promou els productes tradicionals de la zona, ha propiciat una certa dinamització de la seva producció.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Els fesols de l'ull ros són uns llegums de calibre petit, de 5 cm aproximadament, i fan un ganxo menut, poc pronunciat. Són d'una tonalitat groguenca i al mig presenten una taca marró, l'anomenat ull ros, que els distingeix dels fesols d'ull negre. La diferència entre l'un i l'altre és que el fesol de l'ull ros és molt més fi de pell, queda més blanc un cop cuit i també és més gustós. Se sembra a final d'abril o primer de maig i es cull cap al juny, procés que cal fer tavella per tavella quan aquesta és rossa. Un cop collida la tavella, se n'extreuen els fesols, es garbellen i s'emmagatzemen. Actualment, la producció és en mans d'un reduït nombre de petits productors de les tres comarques esmentades.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

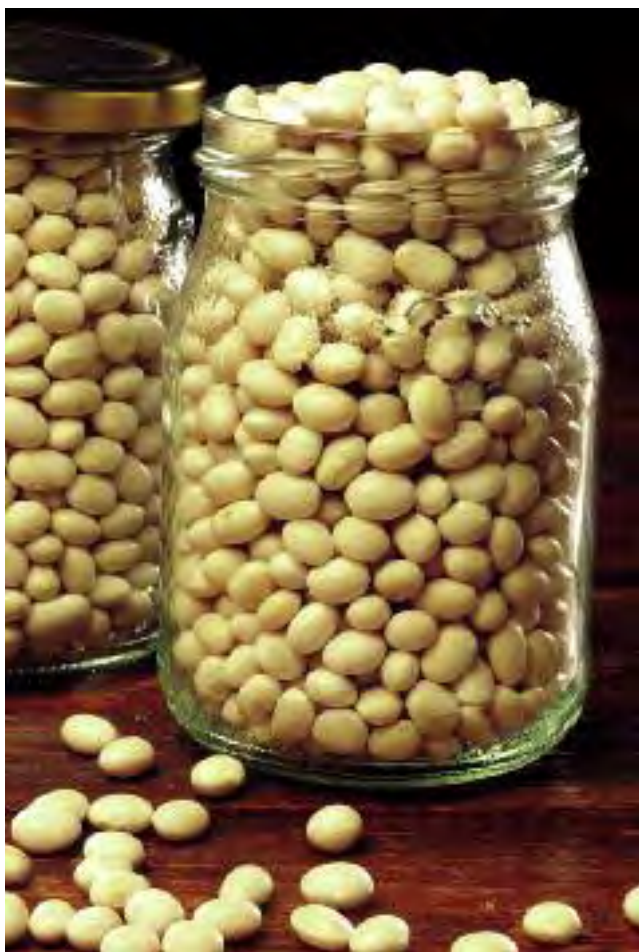
Les xarxes de comercialització principals dels fesols de l'ull ros són els mercats de l'Empordà, com ara el de Palafrugell, i el mercat de Banyoles, a més d'algunes botigues d'aquestes ciutats. De manera ocasional se'n poden trobar en algunes fires d'altres viles. Es poden menjar bullits, amanits amb un raig d'oli, o bé incorporar-los en guisats més elaborats, alguns dels quals es fan al restaurants locals. Una manera ben arrelada de menjar fesols de l'ull ros és fets amb oli i cansalada.

# fesol de santa pau

## fesol de santa pau

EL FESOL DE SANTA PAU ÉS UNA MONGETA BLANCA DE GRAN QUALITAT, D'UNA FINESA EXTRAORDINÀRIA, FÀCIL DE COURE I MOLT GUSTOSA. ES CONREA ALS SÒLS VOLCÀNICS DE LA VILA DE SANTA PAU, A LA GARROTXA.

Localització: Santa Pau (Garrotxa)



### HISTÒRIA

Els fesols de Santa Pau procedeixen d'una varietat antiga de mongeta de la Garrotxa, que tradicionalment s'havia conreat als voltants de Santa Pau. El retrocés experimentat per l'agricultura en el darrer terç del segle XX a favor de la producció de llet, de la de blat de moro i de la de carn, al costat de la manca de mecanització en el conreu d'aquest fesol, van afavorir la seva marginació. Únicament unes quantes explotacions en van mantenir el conreu, sobretot adreçat a l'autoconsum i, en alguns casos, a la venda directa. Va ser també durant aquests anys que al conreu d'una varietat antiga, la *Tavella brisa* se n'hi va afegir altres de noves, com la *Mixigan*. No va ser fins a començament de la dècada dels 1990 que la iniciativa d'alguns pagesos de Santa Pau va comportar la recuperació i la dinamització del conreu d'aquest fesol.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Els fesols de Santa Pau són petits, amb una forma força arronyonada i gairebé sense angle, amb tendència globulosa. Quant a la mida, és aproximadament d'1 cm de llargada i 7-8 mm d'amplada. Són de pell molt prima, el que fa que, un cop cuit, aquest fesol presenti una textura molt fina, gens farinosa i molt tova. Els productors consideren que les especificitats d'aquest llegum passen pel fet que es conreï en sòls gredosos de gran qualitat –la terra volcànica– i per les característiques climàtiques de l'indret. Se sol sembrar de la primera setmana de juny a la segona quinzena de juliol. La planta floreix a l'agost i pel setembre comença la collita, a la qual segueixen la batuda, el garbellat i la tria final, després de la qual s'envasen per a la comercialització. A l'actualitat, s'hi dediquen més d'una vintena de productors.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El fesol s'envasa en sacs de plàstic o de roba d'1 kg i en sacs de plàstic de 1/2 kg. Una gran part es comercialitza a botigues, fires, restaurants i agrobotigues de la Garrotxa i la resta arriba a les capitals catalanes i a d'altres mercats. Es consumeix tant en àpats quotidians com festius, i d'entre els diversos plats de què forma part destaca el fesol amb botifarra esparracada.

*FLAONES DE SANT PAU*

LES FLAONES SÓN UNES PASTES FARCIDES DE CREMA, TRADICIONALS DE LA PASTISSERIA CATALANA, QUE ES PREPARAVEN EN ALGUNES VILES EMPORDANESES PER CELEBRAR ALGUNA FESTIVITAT.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



**HISTÒRIA**

La denominació de flaona apel·la a un producte fornejat que ja apareix esmentat el 1279 en la carta de població de Palamós. Avui dia, les flaones són un producte de pastisseria molt apreciat, al qual és atribuïda una antiguitat de dos-cents anys. Pertanyen a una família de pastissos de farina farcits de crema o altres ingredients, que s'elaboren a les illes Balears, el nord de Castelló i l'Empordà entre d'altres. A Figueres, era tradicional fer flaones per celebrar algunes festivitats, com ara l'aplec de Sant Pau de la Calçada, el tercer diumenge de febrer. Actualment, poden trobar-se a diverses pastisseries de l'Empordà.

**DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Les flaones són pastissos de farina farcits de crema, que varien en la forma final segons les pastisseries; a Figueres, acostumen a tenir una forma semblant a la mitja lluna. La seva consistència és dura i la textura, rugosa i cruixent. Les matèries primeres de les flaones són: farina, per a la pasta; i sucre, llet, ous, emulsionant, llimona i canyella per a la crema. Per a elaborar-les, es prepara la pasta pastant la farina i es trosseja en porcions, cadascuna de les quals es farceix amb la crema. A continuació se li dona la forma final i es cou al forn a alta temperatura.

**COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Les flaones es venen a pràcticament totes les pastisseries de Figueres i Torroella i a d'altres viles de la zona. Es poden comprar per encàrrec, però la major part surt per venda directa. El producte és apreciat per la gent de Figueres i de Torroella, que en menja qualsevol dia de la setmana. Se sol menjar per esmorzar i berenar, tot i que molt gent se les menja per postres.



# galletes de santa coloma

## galletes de santa coloma

A SANTA COLOMA DE FARNERS S'ELABORA, DE FA JA UN SEGLE, UN ASSORTIMENT MOLT VARIAT DE GALETES D'ENTRE EL QUAL DESTAQUEN LES POPULARS TEULES O BARRETS DE CAPELLÀ.

Localització: Santa Coloma de Farners (Selva)



### HISTÒRIA

Parlar de les galletes de Santa Coloma és fer-ho d'un variat assortiment format per pastes que tenen noms, gustos i formes diversos: teules, delícies, torpedos, virolets, canotillos, crocants, pralinets, ametllats..., una creació d'empreses alimentàries de la ciutat, l'origen de les quals es remunta a començament del segle XX. De tota la varietat de productes, els que més populars s'han fet han estat les teules –o barrets de capellà–, anomenades així perquè quan la galleta encara era calenta, se li donava la forma corbada d'una teula, un antic capell eclesiàstic, amb l'ala de tots dos costats alçada.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Totes les galletes es fabriquen amb quatre ingredients bàsics: ametlles, sucre, ous i farina. Les populars teules, en concret, són una galleta de forma rodona, prima, lleugerament corbada en els seus extrems, feta a base de bescurit de pols d'ametlles i cuita al forn de llenya. Per la seva banda, el neulet, i les varietats canotillo o torpedo, són una neula curta farcida de crema de praliné o de crocant; i el virolet, un lingot d'ametlla caramelada, de textura dura i granulosa. El fet comú de les varietats que integren aquest assortiment, i que alhora les diferencia de la resta de galletes fabricades, és que no incorporen cap mena d'additius ni conservants artificials, sinó que la conservació queda garantida pels envasos protectors, que assegurin una data de caducitat llarga fins al moment d'encetar-los.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les galletes de Santa Coloma es presenten en capses de 500 g o 1 kg, en bosses de diverses grandàries i fins i tot es poden comprar a granel. La seva àrea de comercialització abasta la totalitat del mercat català i part de l'exterior. La gent de Santa Coloma en són compradors habituals, per tenir a casa, i també són un objecte de record i de regal recurrent. A la resta de Catalunya, aquestes galletes són valorades com un producte de qualitat superior i es poden trobar a tota mena d'establiments.

# gamba de palamos

LA GAMBA DE PALAMÓS ÉS LA MÉS POPULAR DE LES PESCADES A CATALUNYA I DEU EL SEU RENOM A LA QUALITAT QUE ADQUIREIXEN LES POBLACIONS D'AQUESTA ESPÈCIE A LES AIGÜES LITORALS DE L'EMPORDÀ.

Localització: Palamós (Baix Empordà)



## HISTÒRIA

Les gambes han estat un producte tradicionalment pescat a les costes de Palamós i les d'altres viles litorals com ara a Blanes, Arenys, Roses o de la costa de Tarragona. Als anys 1950 pescadors vinguts del sud de Catalunya i del País Valencià van introduir a Palamós l'arrossegament, una art de pesca que va començar a cobrar importància, alhora que es van descobrir uns caladors molt notables de gambes. A partir d'aquell moment, la gamba es va consolidar com un producte important per a la Confraria de Pescadors de Palamós i, amb els anys, ha anat guanyant renom i reconeixement.

## DESCRIPCIÓ I CAPTURA

La gamba de Palamós és un crustaci decàpode, de l'espècie *Aristeus antennatus*, que es pesca a una gran fondària en l'àmbit territorial comprès entre el cap de Begur i la riera de Ridaura (Platja d'Aro), que és l'espai que ocupa la Confraria de Pescadors de Palamós. La pesca es desenvolupa per barques d'arrossegament d'aquesta confraria a cinc caladors. Els pescadors de gamba surten del port a les set del matí, naveguen fins als caladors –localitzats a zones força properes de la costa–, calen (tiren la xarxa) a les nou del matí, l'arrosseguen pel fons marí i xarren (recullen) a la tarda. L'estiu és l'època en què es captura més gamba, mentre que a l'hivern les captures són lleugerament menors. La conservació de la gamba a la barca es fa mitjançant una neteja amb aigua de mar i la col·locació en gel, per tal que es mantingui fresca fins arribar a port.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La gamba, un cop a port, se selecciona segons la mida en tres tipus, s'envasa en caixes de plàstic i se subhasta. Tot i que es porta al mercat de Barcelona i als d'altres zones, la major part de la producció roman al Baix Empordà, el Gironès i la Selva. La gamba és un producte de trets clarament festius i és el divendres el dia que més se'n ven.

# garoina

## g a r o i n a

GAROTA, ORIÇ, URÍS, GAROTA DE ROCA, BOGAMARÍ,  
ERICÓ DE MAR

LA GAROINA ÉS UN EQUINODERM CAPTURAT PELS  
MARISCADORS EMPORDANESOS, MOLT APRECIAT  
PEL SEU POTENT I AROMÀTIC GUST DE MAR I  
CONSUMIT TRADICIONALMENT A LES VILES DE LA  
COSTA BRAVA.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

A la costa empordanesa, les garoines s'han capturat i consumit tradicionalment. Havia estat un producte d'autoproveïment, almenys entre les famílies dedicades a les activitats vinculades amb la mar. Malgrat que no havia estat mai un menjar de consum quotidià, sí que era freqüent que la gent de Palamós organitzés, a l'hivern a les platges o les cales, les anomenades "orisades". Amb els anys, les garoines han anat guanyant reconeixement fins arribar a ser un producte molt valorat pels gastrònoms i els restauradors.

### DESCRIPCIÓ I CAPTURA

La garoina, *Paracentrotus lividus*, és un equinoderm que presenta una forma de globus cobert de pues. La part comestible són les gònades, que són cinc i es mengen fent un tall rodó per la part més plana, a l'interior de la qual es troben. Es captura a la costa nord del litoral català, on el perfil és més rocós i idoni per a la vida d'aquesta espècie. L'obtenció de garoines depèn dels mariscadors, que surten a la mar en una barca pròpia cada dia i fan la pesca amb apnea. Les garoines es recullen per immersions consecutives mitjançant un estri de captura que les retira de les roques, es posen en saques i es comercialitzen. La major intensitat de captures es dona als mesos de gener, febrer, març i abril, època que coincideix amb la temporada de promoció i valoració als restaurants.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La garoina es pot trobar regularment a molts mercats catalans i als d'altres zones geogràfiques. Al Baix Empordà, la captura de garoines es troba vinculada essencialment a la comercialització del producte en conserva i a la venda directa als restaurants a l'època de la "garoinada". Sovint es mengen soles o bé acompanyades d'una llesca de pa, vi o cava. També s'empren per fer cremes, salses, truites i en remenats. El consum de garoines, però, és més important als restaurants que no pas a casa.

# jaumets de sant hilari

## jaumets de sant hilari

ELS JAUMETS DE SANT HILARI SÓN UN PRODUCTE DE PASTISSERIA CREAT FA ALGUNES DÈCADES A SANT HILARI SACALM EN HOMENATGE A UN DESTACAT PERSONATGE.

Localització: Sant Hilari Sacalm (Selva)



### HISTÒRIA

Els jaumets han anat assolint el paper de producte de record per excel·lència de Sant Hilari Sacalm. El nom de “jaumets” prové de la figura d'en Jaume Traveria i Riera, un home de la Selva, mut i que traginava garrafes d'aigua per als turistes, molt famós entre la gent del poble i que es va dedicar a promocionar establiments i productes de la comarca. Cap a mitjan segle XX, una pastisseria de Sant Hilari va crear una nova pasta a la qual va decidir anomenar “jaumet”. Avui dia, ja és la tercera la generació de pastissers que elabora aquestes famoses pastes.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els jaumets són unes pastes seques, petites, de forma arrodonida i irregular, molt clares de color. Planes per la part de sota, la seva textura és molt consistent i en el sabor hi domina el gust de l'avellana. S'elaboren amb avellanes, ametlles, sucre i clares d'ou. Es fan igual com altres galetes: es baten les clares d'ou i posteriorment s'hi afegixen el sucre, primer, les avellanes i les ametlles torrades, després; a continuació, es posen al forn i, un cop cuites, es deixen refredar. El procés d'elaboració conserva els seus trets artesans.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els jaumets es venen durant tot l'any a la botiga on s'elaboren. Se serveixen en bosses de plàstic que s'embalen en capsos de cartró de diverses menes. La producció s'orienta a la venda entre els turistes, que els compren com un producte de record o de regal, però també són unes pastes consumides per la gent de la vila. Els principals consumidors són la gent gran, que se'ls menja per postres durant alguna celebració, a mitja tarda acompanyats de te o cafè o bé a qualsevol hora del dia.

# naps negres de muntanya

## naps negres de muntanya

AQUESTS NAPS NEGRES QUE AVUI GAUDEIXEN D'UNA TAN ALTA CONSIDERACIÓ GASTRONÒMICA, HAVIEN ESTAT UN PRODUCTE DE SUBSISTÈNCIA A LES CASES DE PAGÈS.

Localització: Alt Empordà, Baix Empordà, Garrotxa i Pla de l'Estany



### HISTÒRIA

El nap negre és un producte arrelat a moltes comarques gironines, doncs podia ser conreat durant la tardor a cotes elevades. A la Garrotxa, era freqüent introduir-lo en els conreus poc després dels de fajol, durant el mes d'agost, i compartia l'espai amb altres plantes resistents als fred. Actualment, és una de les hortalisses gironines més apreciades en l'àmbit de la gastronomia i és per això que molts restaurants l'han integrat en la seva oferta i d'aquesta manera han afavorit la conservació i promoció del seu conreu.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El nap (*Brassica napus*) negre és un tubercle de la família de les Crucíferes. Se'n consumeix l'arrel, la qual presenta una epidermis de color negra llisa i una polpa blanca. La forma és llarga i prima, i mesura de mitjana uns 20 cm de llargada. Destaca per la finor i per ser més gustós que les varietats de nap blanc. És una planta ben adaptada a les condicions climàtiques rigoroses perquè resisteix el fred i la sequera i no demana ser regat. A les terres altes, se sol sembrar per l'agost, en sèmres esglaonades, i es cull durant l'hivern i fins arribar al març. A Girona, hi ha força productors dedicats al conreu del nap negre.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els naps negres se solen comercialitzar amb la resta d'hortalisses en molts mercats de les comarques de Girona i en algunes botigues. També es possible comprar-ne en algunes fires a les quals, eventualment, hi assisteixen productors. És freqüent consumir-lo com una verdura, però també es pot menjar cru i amanit o es pot confitar. Alguns plats típics fets amb aquest producte són els naps amb peus de porc, amb cap de costella o amb el brou. Un punt de consum notable són els restaurants, que a l'Empordà i la Garrotxa els inclouen en la seva oferta d'hivern.

# oli de l'empordà

## oli de l'empordà

L'OLI DE L'EMPORDÀ ÉS UN OLI DE QUALITAT BASAT EN VARIETATS AUTÒCTONES DE LA ZONA, AMB UNA LLARGA TRADICIÓ, QUE PRESENTA UNS TRETS DIFERENCIALS RESPECTE EL D'ALTRES ZONES PRODUCTORES.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



### HISTÒRIA

La producció de l'oli a l'Empordà es remunta a l'Antiguitat clàssica, quan Empúries era un port comercial, primer grec i després romà. El conreu de l'olivera perdurà al llarg dels segles i es generalitzà a tot el territori durant el segle XVIII. A mitjan segle XX, però, la crisi del sector i les gelades del 1956 van propiciar la substitució progressiva de l'olivera per altres conreus, i avui dia les oliveres només ocupen una part d'aquell espai.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La zona de producció actual de l'olivera a l'Empordà ocupa principalment els vessants de la serra de l'Albera i de Rodes fins al cap de Creus, part dels terraprimers de l'Alt i el Baix Empordà i, a la plana, una part dels terrenys de secà, i voreja molts camps de cereals. S'hi conreen diverses varietats autòctones d'olives, entre les quals dominen l'*Argudell* i el *Curivell*. L'oli obtingut és afruitat, aromàtic i amb tendència a dolcejar a la maduresa, amb un punt de picor al final. Les seves especificitats han despertat l'interès entre els productors per tal d'obtenir una Denominació d'Origen Protegida (DOP).

La producció d'olives es troba influenciada per la Tramuntana, la força de la qual obliga sovint a collir-les quan encara són verdes, cap al principi de l'hivern. La collita es fa de manera artesana i, un cop feta, les olives es traslladen al trull, on s'obté l'oli per procediments mecànics en condicions que n'eviten alteracions i en preserven les propietats.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La producció i comercialització d'aquest oli resta en mans de trulls ubicats a l'Alt i el Baix Empordà. La seva qualitat n'aconsella el consum en cru, amb pa amb tomàquet o en amanides, però també és molt apte per a tota mena de plats cuinats.

# patata de la vall d'en bas

## patata de la vall d'en bas

LA PATATA, UN CONREU MARGINAL A LA GARROTXA,  
HA EXPERIMENTAT EN ELS DARRERS ANYS A LA  
VALL D'EN BAS UN INCREMENT EN EL VOLUM DE  
PRODUCCIÓ.

Localització: Garrotxa



### HISTÒRIA

La patata forma part del paisatge agrari de la Garrotxa des que va ser introduïda cap al començament del segle XIX, i havia estat un conreu important en aquesta zona fins a la primera meitat del segle XX. Cap a la dècada dels 1950-1960, les transformacions ocorregudes en l'àmbit de l'agricultura van menar a l'abandonament de la producció de patata, la qual va anar quedant marginada de les grans explotacions, i només algunes petites explotacions van continuar comercialitzant-ne algunes varietats. Tanmateix, al 1998, es va endegar un projecte de recuperació, mecanització i dinamització d'aquest conreu, que avui dia ha assolit un volum notable.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El conreu de la patata o *Solanum tuberosum* a la Vall d'en Bas es fa emprant tres tipus de varietats: la *Kennebec* (la més estesa, de carn i pell blanques), la *Red Pontiac* (de carn blanca i pell vermellosa) i la *Jaerla* (de carn i pell grogues). Es considera que les condicions climàtiques i edafològiques de la Vall d'en Bas fan que aquest territori generi una patata d'unes tonalitats de color i sabor peculiars. El cicle productiu segueix la regulació de la normativa de la producció integrada de patates. Es planta des del final de març fins al maig i la collita es realitza entre els mesos d'agost i setembre. Un cop collides, les patates són dutes a un magatzem, on s'aprofita l'aire fred i la humitat de la nit per conservar-les de manera natural abans de comercialitzar-les.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La patata de la Vall d'en Bas es ven a agrobotigues i altres comerços de la Garrotxa, a la majoria de les comarques de Girona i a la resta del país. Es presenta envasada en sacs de 3, 5 i 15 kg. Aquesta patata es adequada per fer-la en tota mena de plats. Una de les seves característiques és que, en ser més dura, mai no es desfà en coure-la.

A TORTELLÀ ENCARA S'ELABORA EL PIUMOC, UN EMBOTIT TRADICIONAL DE LES COMARQUES GIRONINES I INGREDIENT IMPRESCINDIBLE DEL CLÀSSIC PLAT DE FAVES.

Localització: Tortellà (Garrotxa)



### **HISTÒRIA**

El piumoc és un embotit tradicional que s'elaborava a les cases de pagès de les comarques gironines. A Tortellà, se'n solia fer durant l'època de collita de les faves, cap a final d'abril, i s'emprava per substituir el costelló de porc en els tradicionals guisats de faves de la vila. Hi ha notícies que també s'elaborava fora de la Garrotxa, concretament a la Selva. Actualment, només una empresa de Tortellà –especialitzada en fer embotits tradicionals– elabora aquest producte.

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

El piumoc pertany a la família dels embotits secs. En la seva forma de preparació actual, és un producte de textura granulosa i sabor molt intens, amb una mida que oscil·la entre els 30 i 50 cm i un diàmetre d'entre 55 i 65 mm. D'aspecte, s'assembla a una llonganissa. S'elabora trossejant els ossos i la carn del costelló del porc, salant-los i empebrant-los, per després deixar reposar la mescla durant uns dies. Passat aquest temps, s'emboteix en una tripa culana de porc i es travessa l'embotit amb un cordill, que es passa pel seu voltant cada 5 cm per tal que quedi ben premsat. Finalment, es trasllada a l'assegador, on hi roman entre 3 i 4 setmanes.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

El piumoc es ven exclusivament a la botiga de l'elaborador. Se serveix la peça sencera o bé a bocins. El piumoc es menja, bàsicament, cuit. Se segueix incorporant als estofats de faves típics de la comarca, al costat de la botifarra negra i en substitució de la costella de porc. També hi ha qui se'l menja cru, però el fet d'estar format per ossos no el converteix en un embotit ideal per a aquesta forma de consum.



# pollastre de l'empordà

EL POLLASTRE DE L'EMPORDÀ PERTANY A UNA DE LES TRES RACES D'AVIRAM CATALANES, LA RAÇA EMPORDANESA. ÉS UNA RAÇA DE TIPUS RÚSTIC, IDÒNIA PER A LA CRIA EXTENSIVA I L'OBTENCIÓ DE CARN D'ALTA QUALITAT.

Localització: Alt Empordà



## HISTÒRIA

El pollastre de l'Empordà pertany a la raça empordanesa, una raça d'aviram de la qual se sap que, a començament segle XX, a les exposicions de Figueres se n'havia presentat una varietat blanca i una altra de rossa. Aquesta raça seria criada i seleccionada de 1920 al 1924 en els galliners de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Però la introducció, anys més tard, de races estrangeres va amenaçar la supervivència del pollastre de l'Empordà, fins que a final dels anys 1980 els exemplars que encara hi havia van ser incorporats a un programa de conservació i millora del Centre Agropecuari Mas Bové, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries, i se n'impulsà la cria.

## DESCRIPCIÓ I CRIA

De la raça empordanesa, n'hi ha quatre varietats: la *Blanca*, la *Rossa*, la *Roja* i la *Blanquirossa*, de les quals la *Roja* ha estat emprada per a la producció de carn. Es tracta d'una producció de pollastre orientada a l'obtenció d'una carn de gran qualitat. La cria és de caràcter extensiu, en corrals amplis, i els pollastres són sacrificats a les 15 setmanes de vida, quan assoleixen un pes aproximat de 3 kg. Malgrat els intents de promocionar aquest producte a través de la creació d'una cooperativa, que ja no existeix, la producció d'aquest pollastre és molt petita, ja que actualment s'hi dediquen un nombre molt reduït de criadors. En altres zones del país, aquesta raça s'ha orientat també a la producció d'ous de qualitat. La cria per a l'autoconsum és un costum que no s'ha perdut encara.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització de pollastres de l'Empordà es limita pràcticament a la venda directa a les explotacions, sovint per encàrrec. L'alta qualitat de la carn d'aquest pollastre i, també, el seu preu de venda, propicien que el seu consum es concentri en dates concretes (Nadal, etc.). És un producte molt apreciat en els àmbits de la restauració i la gastronomia.

# IGP poma de girona

LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA POMA DE GIRONA ABASTA QUATRE GRAN VARIETATS DE POMES CONREADES EN EL CONJUNT DE LES COMARQUES DE GIRONA, ON LES CONDICIONS EDAFOCLIMÀTIQUES ESPECÍFIQUES DE LA ZONA ELS CONFEREIXEN UNES QUALITATS DIFERENCIALS.

Localització: comarques de Girona



## HISTÒRIA

A Girona, el primer antecedent històric de la presència de pomes es troba en un escut de la família Massaneda del 1300, en el qual una pomera ocupa l'espai central. Antigament, les pomeres es conreaven per a l'autoconsum i hi havia una gran diversitat de varietats –àcides, dolces, tempranes, tardanes...– i de tècniques de conservació, des de la confitura i la compota fins a l'assecat al forn, al caliu. A començament del segle XX, però, es detecta una producció de poma important i es comencen a introduir noves varietats més productives. És a partir d'aquest moment que s'enceta la producció intensiva de pomes, i a començament dels 1940, un productor de Torroella (Baix Empordà) va assolir una producció de 500 000 kg. A la dècada dels anys 1960 va tenir lloc el desenvolupament més important en la producció de fruita i es creen les cooperatives actuals. A començament dels anys 1990, la poma era el conreu més implantat a la comarca, i al 1996 les cooperatives gironines van comercialitzar la primera poma de producció integrada de l'Estat.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La poma és el fruit carnós de la pomera (*Malus domestica Borkh*). La zona de producció de la IGP Poma de Girona abasta tota l'àmbit gironí, però els conreus es concentren principalment a l'Alt i el Baix Empordà, el Gironès i la Selva. Quatre són les varietats incloses en la IGP: *Golden* (de color verd-groguenc, pell llisa, gran calibre, polpa blanquinosa, molt consistent, cruixent i saborosa), *Red Delicious* (de color vermell, calibre gran, polpa blanquinosa, molt consistent i ensucrada), *Gala* (bicolor, de calibre mitjà, polpa blanca, molt fina i cruixent i de gust dolcenc) i *Granny Smith* (color verd intens, gran calibre, blanquinosa, compacta i gust acidulat). Es considera que les condicions edafoclimàtiques de la zona de producció proporcionen unes condicions favorables al conreu de les pomeres i atorguen a la fruita unes característiques de duresa molt peculiars i apreciades.

La producció regula la normativa de producció integrada. Els processos productius de la poma l'integren: la plantació, que es fa de la tardor a la primavera; la poda i l'aclarida, que segueixen les més modernes



pràctiques culturals; els regs, que han de ser abundants des del moment que l'arbre entra en vegetació; i la collita, que s'inicia a mitjan agost per a les varietats *Gala*, al setembre per a les varietats *Golden* i *Red Delicious*, i a la segona meitat d'octubre per a la varietat *Granny Smith*. Un cop collida, la fruita és sotmesa a un procés de condicionament que estableix la classificació dels exemplars, la seva conservació (en diferents condicions, segons si la poma es comercialitza a la tardor, a l'hivern o a la primavera), l'envasat, el control de qualitat i l'etiquetatge.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Sota la denominació IGP Poma de Girona únicament es poden comercialitzar pomes de les categories extra (fruita de màxima qualitat exempta de defectes i amb presentació acurada) i primera (bona qualitat, petits defectes en la forma o la pell, polpa no danyada i presentació acurada). A l'etiqueta del producte hi figurarà, a més del nom comercial i els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la IGP Poma de Girona, així com el logotip comunitari. A les comarques de Girona, les grans superfícies són el principal punt de venda. A la resta de Catalunya, es distribueix en petits comerços, mercats i algunes àrees comercials. També hi ha un important mercat a l'Estat espanyol i a la Unió Europea. El consum de Poma de Girona s'emmarca dins els hàbits de consum en fresc. Els diferents tipus de varietats permeten atendre les preferències per una fruita en general dolça, però amb diferents matisos quant a acidesa i sabor. Entre les formes de consum més tradicionals destaquen les pomes cuites, les pomes farcides i les pomes amb tap.

# recuit de drap

EL RECUIT ÉS UN PRODUCTE LACTI TRADICIONAL DE LES COMARQUES EMPORDANESES, MOLT APRECIAT, QUE ACTUALMENT ELABOREN DE MANERA ARTESANA ALGUNES EMPRESES DE LA ZONA.

Localització: Alt Empordà i Baix Empordà



## HISTÒRIA

El recuit és un dels formatges frescos tradicionals de Catalunya. S'elaborava amb llet d'ovella o amb una barreja de llet d'ovella i de cabra, que es bullia al bany maria dues vegades –d'aquí el nom de recuit–. Després es deixava refredar, s'hi tirava herbacol (quall vegetal) i es traslladava a tupines petites, d'on, després d'una estona de repòs, ja es podia menjar. Actualment, és un producte elaborat comercialment a pobles de la rodalia de Figueres i la Bisbal d'Empordà.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El recuit de drap és un producte de color blanc lletós i brillant, de textura tova i gelatinosa, que no presenta una escorça definida. El seu sabor és dolcenc i gras, i es desfà al paladar. Es fa amb llet (de cabra, ovella o vaca) i quall (generalment animal). Actualment, l'elaboren un petit nombre d'empreses artesanes de la zona. El procés d'elaboració consisteix a pasteuritzar la llet, afegir-hi el quall i deixar-ho reposar. Després es decanta el xerigot, per tal que només en quedi la nata i l'essència de greix, i es deixa novament en repòs. Finalment, es pot batre per donar-li una textura més esponjosa i s'envasa, sovint embolicat en un paper per tal que acabi d'eliminar les restes de sèrum. Necessita temperatures de conservació ben baixes, d'entre 2 i 4 °C, perquè sinó el gust esdevé fàcilment agre. Un cop comprat, pot conservar-se al frigorífic durant, aproximadament, una setmana.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El recuit es presenta en envasos de mida variable, la majoria dels quals oscil·la entre els 100 i els 200 g. El punt de venda més usual és al mateix lloc on s'elabora, però també en petites botigues d'arreu de les comarques de Girona i de la resta de Catalunya. Se sol menjar per postres i es recomana amanir-lo amb sucre i prou, perquè l'endolceix i en potencia el sabor, sense emmascarar-lo, però sovint es prefereix consumir-lo amb altres productes (mel, melmelades...).

# salsafins de girona

## salsafins de girona

EL SALSAFÍ ÉS UN PRODUCTE CONREAT A LES HORTES GIRONINES, MOLT APRECIAT PEL SEU GUST PECULIAR I EL SEU SABOR DOLCENC, PELS QUALS GAUDEIX D'UNA VALORACIÓ I UNA VERSATILITAT GASTRONÒMIQUES CREIXENTS.

Localització: comarques de Girona



### HISTÒRIA

El salsafí és una planta autòctona del sud de la Mediterrània, que durant el segle XX ha entrat a formar part dels conreus de molts països. Amb el pas del anys, però, el conreu del salsafí ha anat sent substituït pel del salsafí negre, anomenat a casa nostra “escurçonera” (*Scorzonera hispanica*). En el cas de Girona, el conreu ha perdurat en algunes, poques, comarques com són el Gironès i la Selva, on actualment hi ha un interès per promocionar-lo.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El salsafí o *Tragopon porrifolius* és una planta de la família de les Asteràcies, de la qual se'n consumeix fonamentalment l'arrel. Es considera que els salsafins són més petits que l'escurçonera i que tenen la pell menys dura. Assoleixen una longitud variable d'entre 15 i 30 cm, i un diàmetre màxim de 2 a 3 cm. Valorats pel seu sabor peculiar i dolcenc, presenten una textura homogènia i poc resistent, que permet una fàcil ingestió quan són cuits. Conreats durant la primavera, el creixement s'allarga durant 120-150 dies i la collita té lloc pel juliol a les zones més primerenques, per generalitzar-se a l'agost i estendre's fins a l'octubre o el novembre, abans de l'arribada del fred. Un cop collit, pot conservar-se en cambres frigorífiques durant mesos. El nombre de productors que actualment s'hi dediquen és reduït i es troben dispersos per l'àrea de Girona.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els salsafins es comercialitzen a les comarques de Girona. Es poden comprar en algunes botigues i als mercats locals. El més freqüent és consumir el tubercle guisat de diferents maneres –una de les receptes més tradicionals és l'ànec amb salsafins–, encara que també es pot menjar amanit, fregit o fins i tot cru. El fet que alguns restaurants de la Selva hagin inclòs en la seva oferta diversos plats cuinats amb salsafins, n'ha impulsat la seva valoració.

# tellerina <sup>de</sup> tellerina de roses roses

LES TELLERINES SÓN UN PETIT MOL·LUSC AUTÒCTON QUE S'HA CAPTURAT DES DE TEMPS ANTICS. RESULTEN ESPECIALMENT APRECIADES EN ALGUNS INDRETS, COM ARA A LES VILES DE L'ALT EMPORDÀ.

Localització: Alt Empordà



## HISTÒRIA

La tellerina és un petit mol·lusc de les costes catalanes, capturat de fa segles. Així, un receptari de cuina català publicat cap al 1520, el *Llibre del Coch*, inclou una recepta amb aquest producte: les “tellines en cassola”. Antigament, les tellerines es trobaven molt sovint enterrades a les sorres de les platges, mentre que avui es troben als fons arenosos i fins de la zona infralitoral. Les captures es troben força localitzades, especialment a les costes de les comarques de l'Ebre, però també en indrets com Roses, on la qualitat de la tellerina és molt apreciada.

## DESCRIPCIÓ I CAPTURA

La tellerina és un mol·lusc bivalve (*Donax trunculus*) amb una petxina de closca fràgil, d'una talla comuna de 2,5 a 3,5 cm. Amb una superfície externa pràcticament llisa, presenta una forma ampla de tendència triangular i una coloració blanco-groguenca o marronosa uniforme a l'exterior; a la part inferior de la closca presenta unes dents suaus. L'interior és lila. És una espècie molt comuna als fons arenosos fins i propers a la zona infralitoral, entre 0 i 15 m de fondària, i viu en colònies de milions d'individus. Roses, l'àrea de pesca de la tellerina, comprèn quatre subzones: l'Estartit, l'Escala, el Fluvià i Santa Margarida. Es captura mitjançant mètodes de pesca artesans o semiindustrials, amb arts d'arrossegament, dragues, rastells o a mà.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La tellerina de Roses es comercialitza, generalment fresca, des de la llotja del port cap a les poblacions de l'Empordà i altres indrets del territori català. És freqüent, també, vendre-la barrejada amb altres espècies. És un tipus de marisc apreciat que se sol servir d'aperitiu o com a segon plat, especialment saltejat. També s'empra com a ingredient de diferents plats de peix.

# tomàquet de la pera

## tomàquet de la pera

AQUESTA VARIETAT DE TOMÀQUET, CONREADA A LES HORTES D'ALGUNES VILES DE L'EMPORDÀ, ÉS MOLT APRECIADA, A CAUSA DE LA SEVA DOLÇOR, PER MENJAR FRESCA, AMANIDA.

Localització: Alt Empordà i el Baix Empordà



### HISTÒRIA

Els tomàquets són un producte de consum quotidià a tot Catalunya. Actualment, hi predominen les varietats millorades estrangeres, tot i que s'ha començat a treballar amb varietats nostres, com el tomàquet de Montserrat. Però també perduren altres varietats semblants a aquesta o subvarietats, que s'han conservat disseminades en algunes hortes, com passa amb el tomàquet de la pera, una hortalissa que a l'Empordà mai no s'ha deixat de produir i que actualment experimenta una certa revifalla gràcies a l'interès dels restauradors de la zona, ocupats en promoure els productes tradicionals d'aquestes comarques.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El tomàquet de la pera (*Lycopersicon esculentum*) és un tomàquet gros, poc àcid, amb una forma menys aplanada que el de Montserrat i amb els mateixos solcs a tota la seva superfície. La diferència substancial entre tots dos és que el tomàquet de la pera és massís (ple) i sense llavors, mentre que el de Montserrat sol ser buit. Una altra diferència és que el tomàquet de Montserrat és més farinós i menys dolç que el de pera. El seu conreu és més delicat i laboriós que el d'altres varietats i demana un maneig acurat. El cicle de producció s'enceta amb la sembra, per primavera, i es completa amb la collita entre mitjan juliol i mitjan setembre. Conreat en diverses explotacions de l'Empordà, actualment s'estan estudiant les possibilitats de millora d'aquesta varietat.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La majoria de la producció s'orienta a la venda directa en l'explotació, a la comercialització en els mercats locals de la comarca i als restaurants que l'han inclòs en la seva oferta. És un producte molt apropiat per menjar-se'l amanit, amb una mica de sal i un raig d'oli. També és apropiat per fer a la brasa i, quan és molt madur, se'n poden fer conserves, però, pel seu sabor, és ideal per al consum en fresc.

# tortada de banyoles

## tortada de banyoles

LA TORTADA ÉS UN PASTÍS CENTENARI DE LA CIUTAT DE BANYOLES. ELABORAT AMB UN BESCUIT, HA ESDEVINGUT AMB EL PAS DEL TEMPS EL PRODUCTE MÉS EMBLEMÀTIC D'AQUESTA VILA.

Localització: Banyoles (Pla de l'Estany)



### HISTÒRIA

La tortada de Banyoles és un pastís creat pel fundador de la pastisseria Boadella de Banyoles, un establiment acreditat ja des del 1846. Feta sense interrupció des del segle XIX, l'elaboració de la tortada s'ha estès per altres pastisseries de la ciutat que han desenvolupat versions pròpies d'aquest producte. Amb el pas del temps, les tortades han esdevingut les postres tradicionals més reconegudes de la comarca.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La tortada presenta una forma arrodonida, similar a una corona ondulada, la qual li atorguen els motlles especials on es forneja. Es tracta d'un bescuit completament amarronat per fora, groguenc a l'interior i amb gairebé tota la superfície coberta de sucre. És de textura flonja i de gust suau, lleugerament humit i dolç. L'elaboració passa per preparar la pasta de la tortada, amb ous i ametlles, i, a continuació, emmotllar-la. Tot seguit s'introdueix al forn i, un cop cuita, s'hi espolsa el sucre. Actualment, el producte s'elabora a diverses pastisseries de Banyoles i algunes variants també poden trobar-se a Pineda de Mar i a Calella de la Costa. A casa, es pot conservar durant alguns dies sense veure alterades les seves propietats.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La tortada es ven a les botigues on s'elabora, que la serveixen en diferents mides compreses entre els 150 i els 500 g. També se'n troba en alguns restaurant i, eventualment, en fires o actes locals. Es pot menjar en diferents àpats: alguns l'utilitzen per esmorzar, altres prefereixen consumir-la a mitja tarda o per berenar. En els darrers anys ha esdevingut més un producte comprat per la gent de Banyoles que no pas un producte de record demanat per la gent de fora.



# xuixo de girona

## xuixo de girona

GIRONA ÉS LA CIUTAT ON VAN CREAR-SE ELS POPULARS XUIXOS, QUE S'HAN DIFÓS PER LES PASTISSERIES DE TOT CATALUNYA PERÒ QUE EN AQUESTA CIUTAT ES CONSERVEN AMB MÉS FIDELITAT.

Localització: Girona



### HISTÒRIA

Els xuxos són un dels productes dolços més arrelats de Girona i són considerats el pastís per excel·lència de la ciutat. Van ser creats durant les primeres dècades del segle XX en alguna de les pastisseries de Girona, i va fer-se tan popular que progressivament es va estendre per les pastisseries d'arreu de Catalunya i fins i tot va ser incorporat en l'oferta de la pastisseria industrial. A Girona, però, gaudeix d'una identificació específica amb la ciutat.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El xuxo és una peça de pasta laminada fina i enrotllada, farcida de crema, que s'elabora diàriament. El seu exterior és daurat i cobert de sucre, mentre que l'interior presenta una tonalitat molt més clara. D'una mida aproximada de 10-12 cm d'amplada, al centre és més gruixut i mostra els plecs de la pasta, mentre que pels extrems s'estreny lleument. Per fer la pasta s'empra aigua, llevat, farina, sucre, llet en pols, ous i sal. Pel que fa a la crema, s'empra llet, sucre, una pell de llimona, canyella, midó i rovell d'ou. El procés bàsic d'elaboració dels xuxos consisteix a fer una pasta fullada estirada, que després es divideix en porcions individuals, les quals es farceixen amb la crema i s'enrotllen, doblgant els extrems endins. Un cop els xuxos estan muntats, es fregeixen amb oli a baixa temperatura, es deixen refredar i s'hi espolsa sucre.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els xuxos es venen a les pastisseries i els forns elaboradors. Se solen servir per peces i es venen a pes. Presenten una vida curta un cop comprats, per la qual cosa s'elaboren cada dia i és convenient menjar-se'ls aviat. El moment de consum més estès és entre hores, particularment per berenar i, en menor mesura, per esmorzar. Agrada a gent de totes les edats.

# comarques de ponent

PRODUCTES de la  
*terra*



- les Garrigues
- la Noguera
- el Pla d'Urgell
- la Segarra
- el Segrià
- l'Urgell

Les comarques de Ponent, que abasten, fonamentalment, les situades a l'àrea de la plana de Lleida, expressen en els seus productes la importància que ostenta l'agricultura en aquestes terres. Els grans conreus de regadiu –com ara la pera i la poma– comparteixen el seu espai amb productes d'arrelament més local –com les figues d'Alguaire–, amb produccions específiques de secà –com el meló d'Artesa de Segre– i amb un dels conreus més destacats: el de l'olivera, representat per la DOP les Garrigues. Quant a la pastisseria, la rica tradició de les comarques de Ponent troba el seu màxim exponent en la IGP Torró d'Agramunt, el més popular i arrelat dels nostres torrons, però també en altres elaboracions d'abast més local, com són la coca tapada de Sarroca i les sabines, sense oblidar el renom assolit per la coca de samfaina.

# aromes de la segarra

## aromes de la segarra

LES AROMES DE LA SEGARRA ÉS UN LICOR  
D'HERBES AROMÀTIQUES PLENAMENT IDENTIFICAT  
AMB LA COMARCA I EL SEU ENTORN NATURAL DE  
PRATS I BOSCOS.

Localització: Cervera (Segarra)



### HISTÒRIA

Les Aromes de la Segarra és una beguda elaborada des de la dècada dels 1970, hereva de la tradició en l'art de fer ratafies i licors casolans. El seu primer productor va obtenir-la a partir dels seus coneixements sobre la destil·lació de les herbes, tot recollint el saber tradicional de l'elaboració de begudes destil·lades, la qual cosa n'ha afavorit el consum a la comarca.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'un licor d'herbes agradable, digestiu i estimulant, d'una coloració entre groc i verd, una mica sec, fort de gust i de contrastos, i amb penetrants olors, entre els quals hi domina l'empremta de la farigola i la camamilla. Els ingredients amb els qual s'elabora són, simplement, herbes aromàtiques, aiguardent, aigua i sucre. El procés de destil·lació consisteix a realitzar una maceració en aiguardent de vint herbes diferents (camamilla, farigola, timó, menta fresca...). Aquesta barreja d'herbes macerades s'ha de deixar reposar durant 40 dies en recipients d'acer per treure l'essència del licor. Més tard, s'hi afegirà el sucre, i després de 3 o 4 dies més, ja es pot filtrar. El seu percentatge d'alcohol és del 26 %.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització de les Aromes de la Segarra està força localitzada a la comarca, i se'n troba a totes les terres de Lleida i a les capitals catalanes, sobretot en establiments especialitzats, en algunes cafeteries i restaurants i en llocs de promoció turística. Es presenta embotellada en ampolles de 700 cc. És una beguda emprada per prendre després dels àpats, com a digestiu. També resulta adequada com a aperitiu presa amb gel o refrigerada.

# batates de la noguera

PATAROTA

AQUEST PRODUCTE, UN EXEMPLE DELS PRODUCTES INTRODUÏTS ALS SEGLES XVIII I XIX A LES CASES DE PAGÈS DE LA NOGUERA, ENCARA ES CONREA I PERVIU EN L'OFERTA D'ALGUNS RESTAURANTS DE LA COMARCA.

Localització: Noguera



## HISTÒRIA

Un dels tubercles que van arribar a Catalunya durant l'època moderna van ser les nyàmeres, una espècie que s'ha adaptat bé a les característiques geoclimàtiques muntanyoses. Les nyàmeres es conreaven tradicionalment als marges dels camps, igual com els ametllers o els codonyers. A la Noguera i la Franja de Ponent es coneixen també com a patarota, però és més freqüent anomenar-les batates.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La nyàmera és el tubercle comestible de l'*Helianthus tuberosus*, de la família de les Compostes. De forma irregular, la seva superfície és plena de prominències. L'interior és blanc i compacte. El color oscil·la entre les tonalitats groguenques i les vermelloses. Es planta durant els mesos calorosos de l'estiu i pel novembre ja es pot arrencar. Un cop collida no grilla, però s'asseca. És molt productiva i es multiplica amb molta facilitat. No cal tractar-la, doncs es tracta d'una planta molt resistent i que es reproduïx de manera pràcticament silvestre.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les batates es comercialitzen poc. Habitualment, els seus productors en conserven una part per a l'autoconsum i l'excedent és comercialitzat junt amb els altres productes de l'horta. Poden comprar-se en alguns mercats i botigues. És un tubercle que per ser consumit demana un procés de conservació previ: es posa en aigua per tal de netejar-lo de la terra que porta adherida; es fa una dulcificació amb 3/4 l de vinagre de vi blanc i 1/4 l de vi, i en aquest adob es posen a macerar durant 20 o 25 dies. Un cop macerada, la batata agafa la tonalitat del vinagre i ja es pot menjar. Es menja crua i sempre ha estat emprada com un acompanyament, amb amanida o amb verdura. Hi ha qui hi posa a dins un bitxo petit per tal de donar-li un gust picant. També se'n poden fer truites.

L'ELABORACIÓ D'AQUESTES POSTRES TAN ARRELADES A LA VILA DE CERVERA, COMBINA TRADICIONALS I MODERNES TÈCNIQUES PASTISSERES PER TAL D'OFERIR UN PETIT PASTÍS SEMIGELAT, MOLT POPULAR.

Localització: Cervera (Segarra)



## HISTÒRIA

Durant molts anys la pastisseria catalana ha generat productes emprant les bases de les pastes i els pastissos tradicionals, però incorporant-hi ingredients i processos procedents d'altres indrets. Aquest és, en part, el cas dels cerverins, un producte ben arrelat a la ciutat de Cervera, que s'elabora en una pastisseria de fa aproximadament quaranta anys i que ha esdevingut emblemàtic, tant pel seu nom com pel gran consum que se'n fa.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'un pastís petit i semigelat, de forma rodona, individual. Porta una base de pa de pessic i nata, al mig crema cremada i està envoltat de gelat i bescuit. Pesa entre 30 i 40 g. L'exterior presenta diferents tonalitats de color: el torrat de la crema cremada, el groc del gelat de vainilla i, contrastant, el blanc de la nata. El procés d'elaboració consisteix a fer primer la pasta del bescuit, amb farina, llevat, ous, pela de llimona i sucre. Cal anar mesclant els ingredients fins a obtenir una pasta compacta i homogènia, i a continuació es posa a coure al forn. Després s'hi afegeixen, al damunt i per capes, la crema cremada i el gelat. Un cop fet es desa en el congelador, amb cura per tal que no s'aixafi, on es pot conservar durant més de dos mesos.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els cerverins es venen a la pastisseria que els elabora. És un producte que té molta sortida a l'estiu perquè és molt refrescant, però la venda és contínua durant tot l'any. Comprats més per a consum particular que com a regal, el consum de cerverins es troba força associat als dies de festa i els diumenges, per postres. Agrada a gent de totes les edats i és ideal acompanyat de cava ben fred o d'una copeta de licor de camamilla amb gel. Una bona part s'elabora per encàrrec, per a àpats col·lectius i degustacions.

# coca de samfaina

COCA DE RECAPTE

ÉS LA MÉS POPULAR DE LES COQUES DE RECAPTE  
QUE ES FAN ARREU DE CATALUNYA. LES  
COMARQUES DE PONENT SÓN L'ÀMBIT TERRITORIAL  
AMB MÉS RENOM EN L'ELABORACIÓ.

Localització: comarques de Ponent



## HISTÒRIA

De fa segles, les coques de pasta de pa han estat un menjar fet habitualment a les masies catalanes. Una part de la pasta de fer pa, producte que tradicionalment es feia a casa, es reservava per fer una coca. La coca de samfaina forma part d'aquestes coques de pa tradicionals i, a Lleida, es considera que les albergínies, els tomàquets, les arengades i els pebrots són els elements que de sempre han integrat aquesta coca. D'altres productes, com ara les llonganisses crues, serien una addició posterior.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de samfaina és una coca de pasta de pa llarga, plana i semiovalada, que presenta una mida molt variable. També la textura és variable, ja que oscil·la entre unes textures quasi cruixents i altres de més toves. El gust es troba molt marcat per la presència de les verdures i trencat pel sabor intens i salat de l'arengada. Els ingredients emprats són la pasta de pa crua (feta de farina, aigua, mantega, llevat i sal), pebrots vermells, albergínies, arengades, tomàquets, oli, sal i, en alguns casos, ceba, carbassó, all i julivert. L'elaboració de la coca comença pastant la pasta de pa, que quan assoleix una textura compacta es deixa fermentar. Després s'hi afegeix l'oli, es barreja i s'estira. Tot seguit, al damunt de la pasta s'hi posa la ceba, els tomàquets, els pebrots, les albergínies i la resta d'ingredients que el cuiner hi vulgui afegir, i finalment les arengades. Per acabar, s'hi afegeix una mica més d'oli i sal, i es cou al forn.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les coques de samfaina es comercialitzen allà on són elaborades. Els forns i, en menor mesura, les pastisseries i els restaurants de les comarques de Ponent són els punts de venda d'aquest producte. Es pot menjar a qualsevol hora del dia, entre àpats, per esmorzar, per berenar, per sopar o per dinar, i en qualsevol època de l'any.

# coca tapada de sarroca

## coca tapada de sarroca

LA COCA TAPADA DE SARROCA FORMA PART DE LA RICA VARIETAT DE COQUES ELABORADES EN TERRES DE LLEIDA. ERA UN PRODUCTE TRADICIONAL DE LA SETMANA SANTA QUE AVUI DIA ES CONTINUA ELABORANT.

Localització: Sarroca de Lleida (Segrià)



### HISTÒRIA

Les primeres notícies precises que ens han arribat sobre la coca tapada de Sarroca es remunten al segle XIX. Aquest producte formava part d'un tradicional esmorzar fet pel Divendres Sant: la coca es comprava el Dijous Sant i era preparada per menjar-la durant la missa de l'endemà. Inicialment, es tractava d'una pasta recoberta de sucre, la qual va evolucionar de primer amb la incorporació de l'oli i, més endavant, tapant-la.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca tapada de Sarroca és una coca de brioix molt llarga (de més d'1 m), d'una tonalitat marró pròpia d'aquest tipus de pasta. Presenta una textura flonja i un gust dolcenc. La seva elaboració comença per mesclar anís amb aigua i després amb el llevat, oli, ous i sucre i algunes essències com ara canyella. Un cop desfets aquests ingredients, es barregen amb la farina i es pasta. A continuació, s'estira la pasta damunt una plata per anar al forn i s'hi posa el farcit: de primer, una capa fina de farina; tot seguit, una de sucre; i, finalment, es ruixa amb oli. Aquesta operació es pot fer més d'una vegada, en funció del gruix que se li vulgui donar a la coca. Per acabar, es tanca el farciment i es deixa reposar. Un cop ha reposat, s'hi espolsa sucre i es posa en un forn de llenya. Amb el pas dels anys s'han anat introduint algunes variants, com són els farciments fets amb xocolata o crema.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

A Sarroca, la coca tapada es fa per Setmana Santa i, en general, només per encàrrec, i se'n fan unes quantes desenes d'una única grandària. La ven directament la botiga elaboradora. Els principals consumidors són els qui coneixen la coca tapada de sempre, sovint la gent més gran. Avui dia tenen més èxit les noves varietats aparegudes, en particular la de xocolata que, a diferència de l'altra, no cal encomanar-la.

# delícies de balaguer

## delícies de balaguer

LES DELÍCIES DE BALAGUER SÓN UNES GALETETES DE MASSAPÀ FARCIDES DE CODONYAT QUE PARTICIPEN DE L'OFERTA GASTRONÒMICA ADREÇADA ALS VISITANTS DE LA CAPITAL DE LA NOGUERA.

Localització: Balaguer (Noguera)



### HISTÒRIA

El fet que Balaguer, la capital de la Noguera, sigui un nus de comunicacions de les vies que recorren les comarques de Lleida ha comportat, com en d'altres molts casos a Catalunya, que alguns artesans i professionals de l'art de la cuina hagin tingut interès en oferir als visitants un producte representatiu de la vila. Aquest és el cas de les delícies de Balaguer, un producte creat per una pastisseria de la ciutat cap als 1950 especialment dirigit a la població forana.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les delícies de Balaguer són unes galetes petites de massapà farcides de codonyat. Presenten un diàmetre aproximat de 3 cm i formes diverses –arrodonides amb un forat enmig, bombades, etc.–. La coloració, tant a l'exterior com a l'interior, és marronosa molt clara, to trencat pel vermell característic del codonyat. Els ingredients per elaborar les delícies són: ametlles, sucre, clara d'ou, essència de llimona i de vainilla i codonyat. De primer, cal triturar les ametlles i després afegir-hi el sucre, les essències i la clara d'ou. Tot seguit, es mòlt la barreja en un molinet i amb la mescla resultant es fan petites superfícies planes, al mig de les quals s'hi posa el codonyat. Després de reposar una estona, es tapen amb una nova porció de pasta. Es deixen novament en repòs, ara durant 48 hores, i s'enfornen. Un cop cuites, es banyen amb aigua i sucre i es cristal·litzen al forn.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les delícies de Balaguer es venen únicament en una pastisseria de la ciutat i es presenten envasades en una capsa que els assegura una més llarga conservació. Els principals compradors i consumidors de les delícies són els qui visiten Balaguer, que se les enduen com un objecte de record; els veïns de la vila en són consumidors esporàdics.



# figues d'alguaire

## figues d'alguaire

AQUESTES FIGUES GROSSES I CARNOSES QUE ES CONREEN A LA VILA D'ALGUAIRE, S'HAN ADAPTAT TAN BÉ QUE HAN ESDEVINGUT UNA ALTERNATIVA DINÀMICA AL CONREU DE LA FRUITA DOLÇA.

Localització: Alguaire (Segrià)



### HISTÒRIA

Les figueres formen part del paisatge tradicional dels camps de moltes de les nostres viles, però rarament han constituït una producció rellevant. En el cas concret d'Alguaire, era freqüent trobar les figueres en bancals i marges, i no va ser fins al darrer quart del segle XX que les produccions van esdevenir prou importants com per comercialitzar-les en l'àmbit barceloní, tot i que pocs anys després van patir un retrocés considerable. No serà fins a la dècada dels 1990 que, en competència amb la fruita dolça, el conreu de figues es recuperà fins arribar a assolir la importància que té avui dia.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La figuera (*Ficus carica*) és un arbre de secà, típic dels països mediterranis. A Alguaire es conrea la figa de *Coll de Dama*, una varietat que pot ser de pell "blanca" o "negra". Es tracta d'una figa força grossa i carnosa, de pell dura. La polpa presenta un color morat i un sabor molt dolç. A Alguaire el conreu de figues ocupa els espais no emprats en altres conreus. La campanya de la collita comença el 15 d'agost i acaba el 30 de setembre, i els resultats estan intensament condicionats per la rapidesa amb què arriben les baixes temperatures, perquè quan comença a fer fred les figueres deixen de produir. Un cop collides, les figues són dutes als punts de distribució, atès que tota la producció es comercialitza en fresc.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Una part de les figues d'Alguaire és distribuïda a botigues i supermercats de la comarca, mentre que la resta va a parar a distribuïdors particulars i a grans empreses alimentàries. Tot i que és un producte possiblement menys consumit que anys enrere, la preferència a menjar-les fresques per comptes de seques ha afavorit la consideració i dinamització de les figues com una fruita fresca de temporada.

# formatge del montsec

## formatge del montsec

### FORMATGE CENDRAT

EL FORMATGE CENDRAT DEL MONTSEC ÉS UN  
EXEMPLE DELS TIPUS DE FORMATGES  
DESENVOLUPATS DURANT ELS ANYS 1980 PELS  
ELABORADORS ARTESANS.

Localització: la Clua (Artesa de Segre, Noguera)



### HISTÒRIA

A Catalunya s'elaboren formatges pràcticament a totes les comarques. El cendrat del Montsec és un formatge estandarditzat obra d'uns artesans neorurals que es van establir al poble de la Clua a començament dels anys 1980, que van triar la llet de cabra com a matèria primera i l'elaboració artesana de formatges com a forma de producció. Aquests elaboradors artesans, van estar treballant fins a desenvolupar amb èxit les especials característiques d'aquest formatge.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El formatge cendrat és un formatge cilíndric, d'un quilo i mig de pes aproximat, de poc gruix i gran diàmetre. És de pasta blanca, lleugerament compactada, i amb una crosta florida i fosca. La textura és cremosa i l'olor molt intensa, penetrant. El sabor és molt característic, lleugerament àcid i salat, molt mantegós. Per elaborar-lo s'empra llet sencera i crua de cabra *Murciana-Granadina*. De primer es mesclen llets de la munyida de la nit anterior i de la munyida del matí. A la mescla se li afegeix ferment lactic, sals de calci i quall animal. Quan ha quallat, es talla en creu per facilitar l'extracció del xerigot i es passa per un gran filtre. Se salen les dues cares amb sal seca i es manté el formatge en el motlle durant un o dos dies. A continuació, se l'oreja en un ambient temperat, sec i ventilat, per tal que faci crosta. A la tercera setmana es cobreix amb cendra de llenya i passa a una cava natural, on durant dos mesos continua la maduració i el florit extern. De fa uns anys s'elabora un altre tipus de formatge del Montsec, el Suau de Clua.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El formatge del Montsec es distribueix per diversos establiments de la comarca, així com també a botigues de les terres de la Plana i de Barcelona. És un producte adequat per menjar-lo sol o amb pa torrat, amb tomàquet o sense. Confereix a les amanides un sabor particular i pot ser també un bon ingredient per a salses. El vi negre l'acompanya bé.

# granados

g r a n a d o s

ELS GRANADOS SÓN UNA GALETA DE PASTA SECA  
AMB UN MARCAT GUST D'AMETLLA, EL NOM DE LES  
QUALS ÉS UN HOMENATGE AL COMPOSITOR  
LLEIDATÀ ENRIC GRANADOS.

Localització: comarques de Ponent



## HISTÒRIA

A les terres de Lleida, durant el segle XX van anar sorgint una àmplia gamma de productes de pastisseria que han anat arrelant com a productes emblemàtics de diferents viles. Aquest és el cas dels granados, unes galetes creades el 1956 sota l'impuls del Gremi de Pastissers de Lleida i com a homenatge al compositor Enric Granados. Els granados han passat a ser un dels dolços clàssics de la capital del Segrià i, amb el pas del temps, apreciats a totes les seves comarques.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els granados són unes galetes de pasta seca, de forma arrodonida i irregular. Són d'una tonalitat marró clara i de textura cruixent. En el gust hi domina l'ametlla. Els ingredients per elaborar-los són: pasta brisa (farina, mantega, ous, llet, sucre i enriquida amb pols d'ametlla), clara d'ou, sucre i ametlles. Un cop elaborada la pasta brisa, es fa el farcit batent les clares amb el sucre en sec i les ametlles en granets una mica torrades. Aquesta mescla es cou al foc i es va remenant durant una estona. Amb la pasta que en resulta s'omplen les cassoles, i es torna a coure al forn. Alguns pastissers obtenen una galeta més arissada i uns altres una de semblant a la merenga. S'estan fent proves afegint cacau a la pasta, però encara no s'han incorporat a la producció per vendre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els granados es venen a moltes pastisseries de Lleida. Es presenten envasats en capsas de 10, 20 o 40 unitats. Es mengen a qualsevol hora del dia i van bé tant per acompanyar el cafè o el te com per les postres, per l'esmorzar, etc. L'acceptació és molt gran tant entre la població local com entre la visitant, motiu pel qual esdevé cada cop més apreciat.

# licor de camamilla

## licor de camamilla

AQUEST ÉS UN LICOR OBTINGUT PER MACERACIÓ DE LA CAMAMILLA, UNA PLANTA MOLT HABITUAL EN EL PAISATGE DE LA SEGARRA QUE LI DÓNA UNA AROMA I UN COLOR MOLT ESPECIALS.

Localització: Cervera (Segarra)



### HISTÒRIA

Els licors són begudes molt arrelades a la Segarra, tant els que de sempre s'han fet a casa com els que s'elaboren industrialment, i la camamilla és una planta habitual del paisatge d'aquesta comarca. Cal indicar, però, que l'origen del licor de camamilla es troba a Bellpuig d'Urgell, on era coneguda amb el nom de licor de Camamilla del castell del Remei, i havia estat comercialitzada per una licorera des d'abans de la Guerra Civil (1936-1939). De fa ja més de vint-i-cinc anys, aquesta beguda la comercialitza una empresa de Cervera amb el nom de Licor de Camamilla.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El licor de camamilla és un producte de gust dolç, sec i fort. Té un color daurat molt atractiu i específic. Les matèries primeres emprades per a la seva elaboració són: camamilla de secà de la Segarra, aiguardent, aigua, sucre i altres herbes complementàries. El procés d'elaboració industrial d'aquest licor es basa en una maceració de la camamilla en aiguardent durant 40 dies en tancs d'acer, on agafa el to de groc tan excepcional. Posteriorment, es redueix la graduació alcohòlica amb un al·mívar d'aigua i sucre, aproximadament a la meitat, que finalment s'estabilitza en el 30 %.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La seva comercialització està força estesa en l'àmbit comarcal lleidatà, i en menor mesura a la resta de comarques catalanes, on es troba en botigues especialitzades, algunes cafeteries i restaurants i en establiments de promoció turística. Es presenta embotellada en ampolles de 700 cc, exclusivament. Els consumidors habituals són gent adulta que l'usa com un digestiu després dels àpats o bé entre hores. Es tracta d'un licor molt apreciat i arrelat a tot la Segarra i a la resta de les comarques de Lleida.

# meló d'artesa de segre

## meló d'artesa de segre

EL MELÓ D'ARTESA DE SEGRE ÉS UN MELÓ VERD,  
DE GRAN QUALITAT, MOLT DOLÇ I SABORÓS  
GRÀCIES AL FET DE SER CONREAT EN SECÀ. ES  
TRACTA D'UNA FRUITA MOLT POPULAR I APRECIADA.

Localització: Artesa de Segre (Noguera)



### HISTÒRIA

Les comarques de la Plana de Lleida han hagut d'adaptar els conreus d'horta a les condicions de secà que caracteritzen la seva agricultura. D'acord amb aquestes condicions, els darrers anys s'han endegat iniciatives per dinamitzar alguns dels conreus locals, com és el cas del meló de secà a Artesa de Segre. Tot i això, aquest conreu va entrar en retrocés a la segona meitat dels anys 1990, però encara hi ha alguns agricultors que en mantenen una producció notable.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El meló és el fruit del *Cucumis melo*, una planta de la família de les Cucurbitàcies. En aquesta zona la varietat més conreada és l'anomenada *Pell de gripau*. Es caracteritza per tenir uns fruits uniformes quant a qualitat i producció, ovalats, amb un pes comprès entre l'1,5 i els 2,5 kg en secà, amb una polpa blanca-groguenca, compacta, cruixent, dolça i poc olorosa. La pell és fina, de color verd, amb taques grogues que donen nom a la varietat i que es fan més grosses a mesura que el meló creix. En regar-se molt poc, el grau de dolçor és més alt. A Artesa la sembra es fa per sembra directa vers a la segona quinzena d'abril, quan les temperatures són prou altes perquè la planta neixi i creixi sense problemes; la collita té lloc durant els mesos de juliol i agost. El conreu de meló a la comarca és en mans de petits pagesos, que el consideren una activitat complementària. La producció es calcula en 30 000 kg anuals.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Una bona part de la producció es concentra a la Fira del Meló d'Artesa de Segre –que se celebra per l'agost durant el cap de setmana anterior a Sant Bartomeu–, mentre que una altra la venen els pagesos als mercats propers (Agramunt o la Seu) i una altra va a parar a petites botigues i particulars. Incorporat als hàbits de consum quotidians, els principals consumidors són la població local i els qui visiten la Fira del Meló.

# DOP oli les garrigues

## DOP les garrigues

LES GARRIGUES ÉS UNA DE LES COMARQUES AMB MÉS TRADICIÓ I EXCEL·LÈNCIA EN L'ELABORACIÓ I COMERCIALIZACIÓ D'OLIS A CATALUNYA, LA QUAL COSA HA PROPICIAT QUE GAUDEIXI DE FA MÉS DE VINT-I-CINC ANYS D'UNA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP).

Localització: Garrigues, Segrià i Urgell



### HISTÒRIA

La producció d'oli a Catalunya es remunta a l'Antiguitat clàssica. L'edat mitjana va ser una època d'expansió del conreu de l'olivera, quan l'oli era una de les bases de l'alimentació i també tenia altres importants usos domèstics, com ara fer llum. Durant tota l'època medieval i moderna la producció d'oli perdurà, dispersa, arreu de Catalunya. És a partir del segle XVIII que, amb la transició esglaonada de les agricultures locals cap a l'especialització i la comercialització, algunes zones com l'Empordà, la Ribera d'Ebre i el Segrià es van especialitzar en el conreu de l'olivera. Al començament del segle XIX, la pujada dels preus de l'oli va afavorir l'expansió d'aquest conreu. En aquest procés es van consolidar, en el primer quart del segle XX, tres grans zones productores: Tortosa, Reus i, particularment, les Borges Blanques. La Mancomunitat de Catalunya també impulsaria durant les primeres dècades del segle XX la realització de cursos sobre el maneig dels oliverars, que van ajudar a afermar aquesta expansió i a propiciar la consolidació d'un model agrícola orientat a aquesta producció. Anys més tard, tot i la crisi general del sector causada per la Guerra Civil (1936-1939) i la postguerra, la producció d'oli a la zona obtindria la Denominació d'Origen "Borges Blanques", atorgada l'any 1975, per transformar-se el 1993-1994 en la Denominació d'Origen les Garrigues i, el 1996, en la DOP actual.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'oli d'oliva verge extra de les Garrigues s'obté dels fruits de l'olivera (*Olea europea*), de les varietats *Arbequina* i *Verdiell*, per procediments mecànics o per altres mitjans físics que no produeixin alteracions en l'oli i que permetin la conservació del sabor, de l'aroma i de les característiques organolèptiques pròpies del fruit del qual procedeix. En la selecció de les olives ha d'establir-se que almenys el 90 % de l'oli procedeixi de la varietat *Arbequina*. El 90 % de la producció d'olivera es fa en secà. L'oliva es recull directament de l'arbre en un procés gairebé completament manual, mitjançant el sistema anomenat "de munyiment" de les branques. Les olives, un cop collides, es traslladen directament a les cooperatives per tal d'encetar la transformació. Les olives són



molturades en 24 hores o, com a màxim, en les 48 hores següents a la recol·lecció. Les olives es traslladen a un mecanisme d'aire a pressió per eliminar les fulles dels lots. Després es pesen i s'etiqueta el lot amb el nom de cada soci i el pes. Un cop fet això, es traslladen a grans dipòsits de recepció, on com a màxim hi poden estar 24 hores. A continuació, es renten, se n'extreu l'oli, es filtra i s'emmagatzema. Dels olis que en resulten se'n distingeixen dos tipus: l'oli afruitat, obtingut de la recol·lecció primerenca i que és verdós, més dens, amb un sabor ametllat-amarg; i l'oli dolç, que procedeix d'oliva fresca madura, presenta un color groguenc i és més dolç i més fluid.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) només empara olis d'oliva verge de qualitat extra, amb una acidesa inferior a 0,5 º i un índex de peròxids màxim del 15 %. Tanmateix, la major part dels olis presenten una acidesa de 0,2 º. S'envasen en recipients d'una capacitat màxima de 5 l, els quals han de portar una etiqueta amb la llegenda Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues, el logotip de la denominació i el símbol comunitari. Les zones productores són grans consumidores d'oli. L'oli de les Garrigues és un producte que s'empra per cuinar o en cru, per amanir. És emprat tant a casa com pels restauradors, sobretot dels pobles d'on és originari. Cal conservar-lo sempre fresc i a l'emparedat de la llum del sol. Les formes de consum tradicionals, i de fet actuals, van des de les torrades amb oli i tomàquet fins als usos en menjars crus –amanides, verdures– fregits i guisats.

# panadons

## panadons

### PANADES

AQUESTES PASTES FARCIDES, TRADICIONALMENT ELABORADES DURANT LA QUARESMA I LA SETMANA SANTA, AVUI LES PODEM TROBAR TOT L'ANY ALS FORNS DE LES COMARQUES DE LLEIDA.

Localització: comarques de Ponent



### HISTÒRIA

Els panadons són unes pastes cuites fetes segons les tècniques artesanes, tradicionals de les comarques de Lleida, que s'elaboraven per Quaresma i Setmana Santa i que es menjaven especialment per complir el dejunis preceptius d'aquestes èpoques. L'elaboració d'aquest producte ha perdurat al llarg del temps i de fa ja uns anys es pot trobar en els forns lleidatans a qualsevol època.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els panadons són una pasta farcida feta amb farina, llard, oli, llet, sal i aigua. Els farcits tradicionals incorporen espinacs, panses, pinyons, però modernament s'hi ha introduït productes com ara pèsols, ceba o xoriço, i també se'n fan de dolces, farcides de crema o poma. Presenten formes variades, com ara triangulars, curvilínies, de mitja lluna, de cresta gran o semicircular. El seu color és daurat i les mides varien segons el cuiner. En el procediment d'elaboració es barregen l'oli, el llard, la llet i, sovint, sucre, s'hi afegeix a la farina i es pasta. Després, es deixa reposar. A continuació, amb porcions de pasta es fan com unes croquetes que s'aixafen, i s'omple un dels costats amb el farciment. Es tanca la coca doblegant l'altre costat sobre el farcit, de manera que agafa forma de semicercle o de mitja lluna, es formen les vores fent pessics a la pasta i després es cou al forn.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els panadons es poden comprar als mateixos forns que els elaboren, els quals en fan tot l'any. Es venen a pes servits per peces individuals o bé per porcions. Es mengen a qualsevol hora del dia i en qualsevol àpat, tan freds com calents. Els seus consumidors principals són els veïns de les ciutats on es fan, tot i que atreu també l'interès dels forasters. Un cop comprats, tenen una vida curta, per la qual cosa és convenient menjar-se'ls al mateix moment o poc després d'haver-los comprats.



# pera de lleida

LA PERA ÉS ACTUALMENT UN DELS CONREUS DE FRUITA DOLÇA MÉS IMPORTANT I DE MÉS REPUTACIÓ DE LES COMARQUES DE LLEIDA.

Localització: Garrigues, Noguera, Segrià, Urgell i Pla d'Urgell



## HISTÒRIA

Els arbres fruiters han estat de sempre presents a les terres de conreu de la Plana de Lleida i generalment se situaven als marges dels camps. Amb una primera funció d'autoconsum, cal esperar a final del XIX per tenir notícies directes del conreu dispers de peres als marges del Segre. Tres són els nuclis principals de cultiu que sorgeixen: les ciutats de Lleida i Balaguer i el Baix Segre. Després de la Segona Guerra Mundial (1940-1945), el conreu de la fruita guanyarà en extensió, però serà als anys 1960 quan tindrà lloc el gran creixement de la fructicultura a les terres de Lleida, que ha arribat fins a l'actualitat.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La perera és actualment l'espècie frutícola més important de les terres de Lleida. Des dels anys 1990 ocupa una superfície molt important, que s'ha anat incrementant de manera progressiva en els darrers anys. El nombre de varietats conreades són principalment tres, la *Blanquilla*, la *Llimonera* i la *Conference*, les que acaparen més del 60 % de la superfície de conreu. La selecció de varietats es fa segons les característiques de cada zona, l'estudi de les quals permet optimitzar la relació entre productivitat i qualitat. La collita es desenvolupa en períodes diferents segons la varietat, compresos fonamentalment durant els mesos d'estiu, però la modernització dels sistemes de conservació permet mantenir les peres en unes condicions idònies fins a la primavera següent.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la pera de Lleida s'estén pel mercat català a través de les associacions de productors, però també pels mercats estatal i estranger, generalment a través d'intermediaris. El gran consum de pera continua essent en fresc, tot i que és una fruita que permet ser emprada en guarnicions de plats al forn, com són ara l'oca o el pollastre amb peres.

# plomes d'àngel

## plomes d'àngel

LES PLOMES D'ÀNGEL HAN ESDEVINGUT EN ELS DARRERS ANYS EL PRODUCTE DE PASTISSERIA PER EXCEL·LÈNCIA DE LA VILA DE GUISSONA.

Localització: Guissona (Segarra)



### HISTÒRIA

Com en molts altres indrets de Catalunya, les pastisseries de la Segarra han combinat tradició i creativitat i ofereixen especialitats úniques, que amb el pas dels anys s'han identificat amb el poble en què han nascut. Aquest és el cas de les plomes d'àngel, un producte creat cap als anys 1960 a Guissona. Reben aquest nom perquè són unes pastes molt fràgils, que es trenquen fàcilment.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les plomes d'àngel presenten una forma irregular i un pes variable perquè es fan a mà. Són de color torrat i textura forta, però es desfan a la boca. En el sabor hi predominen la vainilla i l'ametlla. Fetes amb ametlles, sucre, clara d'ou i vainilla, la seva elaboració consisteix a barrejar la clara d'ou amb el sucre, posteriorment escaldar-ho tot amb l'ametlla i, finalment, afegir-hi la vainilla. Aquest procés, en ser molt laboriós i fer-se a mà, es desenvolupa de manera lenta i pot durar unes quantes hores. Un cop comprades, cal guardar les plomes d'àngel en pots tancats hermèticament, sense que hi entrin l'aire ni la humitat, i així es poden conservar de 2 a 3 mesos. Les elabora únicament una pastisseria de Guissona.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les ven la pastisseria elaboradora, servides en bosses d'uns 300 g, aproximadament. Es mengen durant tot l'any, particularment per postres o amb el cafè del migdia –hi ha restaurants que les obsequien amb el cafè–, i també entre hores, particularment a mitja tarda. Són apreciades pel públic adult. Els moments de venda més importants es concentren a l'estiu i els festius, amb motiu de l'increment en el nombre de visitants.

# poma de lleida

MANSANES

LA POMA ÉS UNA DE LES PRODUCCIONS DE FRUITA DOLÇA MÉS IMPORTANTS DE LES COMARQUES LLEIDATANES I ACTUALMENT S'ORIENTA CAP A ESTRATÈGIES DE POTENCIACIÓ DE LA QUALITAT.

Localització: Garrigues, Noguera, Pla d'Urgell, Segrià i Urgell



## HISTÒRIA

No és fins al final del segle XIX que tenim notícies directes del conreu de pomeres a les comarques de Lleida, a les terres al sud de la capital del Segrià, però encara es tracta d'arbres escampats i de producció complementària. Més endavant, cap als anys 1920, s'iniciarà una etapa ascendent en el conreu de la fruita dolça, però no serà fins als anys 1960 que tindrà lloc el gran creixement de la fructicultura a Lleida, i amb l'entrada el 1986 a la CEE que el sector realitzarà una tecnificació profunda i un més gran desenvolupament de la comercialització.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La producció de pomes a Lleida està formada per diverses varietats, però hi predominen les dels grups *Gala*, *Delicious*, *Golden*, *Granny Smith* i *Reineta*, que es completen amb altres varietats menys destacades com són les dels grups *Elstar*, *Braeburn*, *Jonagold* o *Fuji*. El fet que la pomera s'adapti força a bé a un ventall molt ampli de sòls l'ha convertida en l'arbre fruiter més conreat a la Plana de Lleida. La collita se sol iniciar a mitjan agost per a la varietat *Gala*, al setembre per a les varietats *Golden* i *Red Delicious* i entre mitjan i final d'octubre per a la *Granny Smith*. Actualment, s'està produint un autèntic canvi estructural en la producció, ja que s'està treballant en la potenciació de la qualitat, amb mesures que inclouen la transició cap a la producció integrada.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La poma de Lleida presenta diferents estructures de comercialització. La comercialització en origen ha estat exercida fonamentalment per les associacions d'agricultors del sector comercial privat. Una part de la producció s'orienta cap al mercat interior, mentre que l'exportació hi té un paper menor. La principal destinació de la fruita de Lleida és Catalunya, seguida de la resta de l'Estat. Actualment, la poma és una de les fruites més consumides entre la població catalana.

ELABORADES COM A MÍNIM DES DE FINAL DEL  
SEGLE XIX A CERVERA, LES SABINES SÓN UNES  
TRADICIONALS PASTES SEQUES FETES AMB  
AMETLLES TORRADES, MOLT APRECIADES PELS QUI  
VISITEN LA CIUTAT.

Localització: Cervera (Segarra)



## HISTÒRIA

Les sabines tenen un origen incert però íntimament lligat a la història de Cervera, concretament a la parròquia de la Mare de Déu del Coll de les Sabines. De primer van ser elaborades pels forners, els quals van encetar la producció fa almenys cent-vint anys: eren una mena de panets petits, tous com un pa de pessic, que es feien per la Festa de la Mare de Déu de la parròquia i s'oferien als pelegrins. L'elaboració de les sabines ha perdurat fins avui, esdevenint el producte de record per excel·lència de la ciutat.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les sabines són unes pastes similars a una pasta seca, de forma i pes irregular, color torrat clar, textura consistent i amb l'olor i el gust impregnats de vainilla i ametlles torrades. S'elaboren amb ou, sucre, mantega, farina, ametlla i vainilla. Per fer-les, es mesclen els ingredients, mirant que la pasta quedi compacta i homogènia, tot treballant bé la mantega, el sucre i la farina, i al final del procés s'hi afegeixen les ametlles. Després, la pasta es talla en diverses unitats poc uniformes que es posen a coure al forn a una temperatura més aviat suau; han de quedar ben torrades. Presenten una llarga conservació si es mantenen lluny de la humitat i l'aire. Les elabora de manera tradicional una única pastisseria de Cervera.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les sabines es venen exclusivament a la pastisseria elaboradora, a pes o en bosses de 150 g. Es consumeixen sobretot entre hores, com passa amb d'altres pastes seques, acompanyades de ratafia o algun moscatell o vi dolç. Tot i que sempre han estat un producte de record, són molt apreciades per la gent de Cervera i en general pels qui valoren els productes tradicionals.

# IGP torró d'agramunt

## IGP torró d'agramunt

EL TORRÓ D'AGRAMUNT ÉS EL MÉS POPULAR I APRECIAT DELS TORRONS TRADICIONALS I, PROBABLEMENT, EL MÉS ANTIC DELS ELABORATS ACTUALMENT. VA OBTENIR EL RECONeixEMENT COMUNITARI COM A INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA L'ANY 2002.

Localització: Agramunt (Urgell)



### HISTÒRIA

En el cas d'Agramunt, la tradició torronera es remunta molt més enllà del segle XVII, però durant la Guerra del Francès (1808-1814) la vila va ser saquejada i una bona part dels arxius van ser destruïts, per la qual cosa és difícil obtenir informació anterior. Un dels primers documents on s'esmenta l'ofici de torroner a Agramunt és en una escriptura de compravenda redactada el dia 2 de juliol de 1778, on s'esmenta Miquel Balcells, torroner d'aquesta vila. Se sap que a començament del 1800 hi havia a Agramunt una casa on feien torrons, coneguda com "Cal Torró". Era tan gran el renom i la qualitat d'aquests torrons que a mitjan segle XIX ja es coneixien amb el nom de Torró d'Agramunt. La Guerra Civil (1936-1939) i la postguerra van significar un alentiment d'aquesta activitat, ja que durant uns anys va ser molt difícil l'obtenció d'avellana. Tot i així, els torrons es van continuar fent de manera artesana i comercialitzant-se en parades a fires i festes. Durant els anys 1960 i 1970, el torró d'Agramunt va haver de fer front a la competència de les empreses valencianes, que van inundar el mercat de noves varietats i obligaren a igualar o millorar l'oferta. L'arribada de la dècada dels 1980 va comportar la recuperació de les antigues fires i la promoció de varietats tradicionals, com és el cas del torró d'Agramunt: el 1989 s'endegà la I Fira del Torró d'Agramunt. Avui dia, la fabricació d'aquest torró presenta poques diferències respecte a les tècniques tradicionals i la mecanització es concentra tan sols en les tasques més feixugues. El 1984 la Generalitat de Catalunya va atorgar al torró d'Agramunt una Denominació de Qualitat i, l'any 2002 va ser reconegut en l'àmbit de la UE amb una IGP.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El torró d'Agramunt ha de ser, i és, una pasta feta amb mel, ametlles o avellanes prèviament pelades i torrades, sucre i/o xarop de glucosa, clara d'ou o equivalents i pa d'àngel. Aquest torró es pot elaborar en dues qualitats: Suprema i Extra. El percentatge mínim d'ametlles o d'avellanes ha de ser del 60 % o 46 % segons el torró sigui de categoria extra o suprema; el de mel ha de ser del 10 %, i el de clara d'ou d'un 1 % per a totes dues categories. Els torrons presenten la



forma d'un disc o una rajola rectangular i un color marró o daurat. La textura és irregular, amb porositats, i és fràgil, es trenca amb facilitat. El sabor és intensament dolç. En el procés d'elaboració, es torren les avellanes i, un cop fredes, es pelen. En el cas de les ametlles, l'operació és a l'inrevés, és a dir, primer es pelen i després es torren. A part, en un perol s'hi escalfen la mel i el sucre, fins que la mescla absorbeix tota l'aigua. Es refreda lleugerament i s'hi afegeix la clara d'ou. Tot seguit, es cou la barreja i s'hi afegeixen les ametlles o les avellanes, segons la varietat de torró considerada. Amb la pasta encara calenta, es dona la forma característica del torró d'Agramunt, en rajoles rodones o rectangulars, entrepanades de pa d'àngel, de diverses mides i pesos. Es deixa refredar, i s'envasa en bosses de la mida adequada.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Les rajoles de torró presenten diferents pesos, que van des dels 15 g fins a 1 kg. Es poden presentar envasades individualment o en agrupacions de deu unitats, i van acompanyats d'una etiqueta amb la menció Indicació Geogràfica Protegida Torró d'Agramunt, el logotip de la indicació i el símbol comunitari. L'àmbit de comercialització varia en funció del volum de producció dels diferents fabricants, i pot anar des de la venda directa i l'assistència a fires fins a la distribució per tot Catalunya, la resta de l'Estat i diversos països europeus i americans. El torró d'Agramunt se sol consumir per les festes de Nadal, però cada cop és més freqüent consumir-lo en d'altres èpoques de l'any. Sovint, una visita a Agramunt és un bon moment per comprar-ne i per menjar-ne. I no es pren exclusivament per postres, sinó que és un excel·lent esmorzar o berenar. En estar associat a les festes de Nadal, el torró d'Agramunt és un obsequi de prestigi.

# xocolata a la pedra d'agramunt

AQUESTA ÉS UN VARIETAT TRADICIONAL DE XOCOLATA ELABORADA A AGRAMUNT, EMPRADA EN LA PREPARACIÓ DE XOCOLATA DESFETA. ES COMERCIALITZA PRINCIPALMENT PER LES COMARQUES DE LLEIDA.

Localització: Agramunt (Urgell)



## HISTÒRIA

La varietat tradicional de xocolata elaborada a Agramunt és l'anomenada "xocolata a la pedra". La producció d'aquesta xocolata es va començar a industrialitzar durant les primeres dècades del segle XX, la qual cosa afavorí la mecanització de pràcticament tot el procés i un increment en la producció. Actualment, es continua elaborant de la mateixa manera, conservant, però, algunes de les tècniques d'elaboració artesana que són les que han donat renom a aquesta xocolata.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La "xocolata a la pedra" rep el nom de la pedra que s'utilitzava antigament en la seva elaboració. Són unes rajoles rectangulars, de 250 g i de color marró molt fosc. Les matèries primeres amb les quals s'elabora són: cacau, farina d'arròs, sucre i canyella. En l'elaboració, cal torrar cacau en gra prèviament fermentat, desprendre la clofolla i el germen i trossejar-lo en petits fragments. Després, els bocins de cacau classificats es liquen per fer-ne pasta de cacau. Aquesta pasta es recull en un recipient on hi ha la farina d'arròs, amb la qual es mescla junt amb el sucre i la canyella. A continuació, la mescla es refina i es deixa reposar durant 24 hores en uns recipients situats en una cambra escalfada. La pasta se separa després en proporcions iguals per dipositar-la en uns motlles de paper que donaran la forma a les rajoles, i es marquen les preses amb el motlle d'impressió, amb la pasta encara tova. Finalment, es col·loquen les rajoles en una cambra frigorífica perquè es refredin.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Es distribueix per l'àmbit de les comarques de Lleida, encara que arriba a molts establiments d'altres ciutats de Catalunya com són Manresa i Barcelona. A Agramunt es pot trobar als forns i als colmadors. Es presenta en rajoles de 250 g embolicades en paper. La xocolata a la pedra s'empra per fer xocolata desfeta, per menjar amb pa o pastes dolces, per esmorzar o berenar i hi ha qui la menja barrejant-la amb un altre aliment salat.

# comarques centrals



PRODUCTES de la  
*terra*

- l'Anoia
- el Bages
- el Berguedà
- l'Osona
- el Solsonès

El caràcter interior de les comarques centrals ha propiciat que la seva oferta sigui, fonamentalment, d'origen agrari. Els contrastos que presenta el seu paisatge –especialment notable entre les zones planes i les de muntanya– han generat una interessant i valuosa diversitat de conreus. Mentre que a la plana de Vic o a Manresa es produeixen encara diferents varietats tradicionals procedents de la seva horta, en d'altres zones, com al Berguedà, hi romanen productes tan exclusius com el pèsol negre o el blat de moro escairat. Aquesta àrea presenta, també, algunes produccions compartides, entre les quals destaquen les patates de particulars diversitats gustatives derivades de les diferents altituds on són conreades. I el que millor expressa el lligam entre la tradició i l'interès per la qualitat és la llonganissa de Vic, reconeguda amb una IGP.



# aromes de aromes de montserrat montserrat

LES AROMES DE MONTSERRAT ÉS UN LICOR D'HERBES PROFUNDAMENT ARRELAT A AQUESTA MUNTANYA. DIU LA TRADICIÓ QUE ELS MONJOS BENEDICTINS L'HAURIEN CREAT COM A REMEI ESTOMACAL.

Localització: Montserrat (Bages)



## HISTÒRIA

L'origen de les Aromes de Montserrat és desconegut, encara que se sap que fa entre dos-cents i tres-cents anys que s'elabora emprant, bàsicament, la mateixa tècnica de producció. Es tractaria d'un licor creat pels mateixos monjos els quals, segons la tradició benedictina, haurien elaborat un remei estomacal tot destil·lant les herbes de la muntanya. De primer va ser destinat per al consum propi i el dels pelegrins que visitaven el santuari de la muntanya sagrada, però les propietats digestives d'aquest licor van ser tan apreciades pels visitants que la seva creixent demanda va menar a comercialitzar-lo.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les Aromes de Montserrat és una beguda destil·lada de 31 °, que presenta una tonalitat marronosa-daurada i una textura un xic espessa. Els seus ingredients principals són: aigua, sucre, alcohol i dotze herbes diferents (farigola, ginebró, espígol, canyella, clau d'espècia, coriandres...). S'elabora a partir de la destil·lació d'aquestes herbes en uns alambins de coure que funcionen amb un generador de vapor. S'hi afegeix alcohol, una mica d'aigua i es passa el líquid per un serpentí, que el condueix a un refrigerador d'on surt un licor molt aromatitzat. A continuació, s'hi afegeix una proporció d'un 30 % de sucre amb aigua junt amb una mica d'alcohol, el que li dona el color daurat, i es deixa que el licor iniciï el procés d'envelliment. Un cop envellit, es comercialitza.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La dimensió del mercat de les Aromes de Montserrat abasta tot Catalunya, les Balears i Andorra. Fora d'aquests territoris, pràcticament no es coneix. Es presenta en diferents tipus d'envasos: ampolles de vidre de color verd de 70 cl i de mig litre; petagues de 35 cl i 10 cl; i castanyetes de 20 cl. També es fan miniatures de 4 cc que es venen a les zones turístiques. És un producte emprat generalment per prendre a casa durant la sobretaula dels dies de festa o per servir quan es tenen convidats.

# aromes de rupit

LES AROMES DE RUPIT DÓNA NOM A UN LICOR  
TRADICIONAL D'HERBES AROMÀTIQUES I TARONJA  
PROPI DE LA COMARCA DE L'OSONA.

Localització: Sant Quirze de Besora (Osona)



## HISTÒRIA

L'origen de les Aromes de Rupit es troba estretament vinculat a les tradicionals maceracions i destil·lacions de fruites i herbes naturals del Pirineu català i la Catalunya Central. A l'Osona, una destil·leria va recollir a final del segle XIX les receptes tradicionals d'elaboració de licors de comarques com ara l'Osona i el Ripollès, de les quals en van derivar diversos productes: la ratafia, l'aiguanaf compost, el licor de Núria o les Aromes de Rupit, un producte patentat en els anys 1940, el qual s'ha inserit en les pràctiques de consum dels habitants de la comarca.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les Aromes de Rupit és una beguda destil·lada amb herbes de propietats estomacals, entre les quals destaquen la menta i la taronja, que li atorguen una aroma contrastada i penetrant. Presenta una graduació alcohòlica lleu, de 24 °, i unes tonalitats herbàcies. Els ingredients principals són: aigua, sucre, alcohol i herbes aromàtiques. L'elaboració consisteix a la destil·lació de les herbes, a les quals s'hi afegeix alcohol amb aigua i sucre, i es filtra.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les Aromes de Rupit presenta un mercat molt centrat en la comarca d'elaboració, però també es distribueix per diverses comarques barcelonines i d'arreu de Catalunya. Envasada en ampelles de vidre, és aconsellable servir-la ben freda. És una beguda emprada per prendre després dels àpats, com a digestiu. En cas de consumir-la abans dels àpats, es pot prendre refrigerada amb gel, com altres licors. És freqüentment consumida per la població local que, per l'antiguitat de l'empresa elaboradora, es troba avessada al consum de les destil·lacions i els licors d'herbes fets a Sant Quirze de Besora, mentre que la població visitant la compra com un objecte de record.

# blat de moro escairat

## blat de moro escairat

EL BLAT DE MORO ESCAIRAT CONSTITUEIX  
L'INGREDIENT PRINCIPAL DE LES ESCUDELLES  
D'HIVERN TRADICIONALS DEL BERGUEDÀ.  
D'AQUESTA VARIETAT DE MORESC, SE'N DESCONEIX  
L'ORIGEN.

Localització: Berguedà



### HISTÒRIA

En l'any 1715 s'ha datat la introducció del blat de moro al Berguedà, el qual va assentar-se ràpidament gràcies a la resistència a les adversitats climàtiques i els elevats rendiments. El fet, però, que no fos un cereal panificable, el va adreçar a l'ús de farinetes, farros i polentes. Les farinetes de blat de moro assoliren tanta importància que, ja a començament del segle XIX, el consistori de Bagà obligà la fleca que disposés de blat de moro per a tothom. Mercès a la tradició de consumir escudella de blat de moro escairat a les terres berguedanes pel dia de Nadal, aquest producte continua viu a la comarca.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El blat de moro escairat és gra de blat de moro torrat. Presenta una forma rodona i una coloració blanquinosa. El calibre aproximat és d'1 cm i la textura és forta quan és cru. En coure's, creix una mica i agafa una textura més tova. La producció de blat de moro escairat es troba molt restringida a Berga. S'obté de la manipulació d'una varietat antiga de blat de moro que encara es conrea, de manera molt localitzada, a l'Alt Berguedà i de la qual no se'n sap l'origen, que perviu gràcies a la reproducció de la llavor que els productors fan a les seves explotacions. Aquests pagesos conreen el blat de moro pels volts de febrer, mitjançant la sembra manual. La collita comença al principi de juliol i es completa en poques setmanes.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El blat de moro escairat es comercialitza sobretot a botigues de Berga i de les poblacions dels voltants, generalment a granel. La preparació més popular del blat de moro escairat és en forma d'escudella. Altres formes de preparació que admet és en farinetes, trinxat, arrossejat i incorporat a amanides i esqueixades. Els berguedans el consumeixen amb preferència durant els àpats de les festes de Nadal o bé en altres dies festius, però la gent de fora en compra tot l'any.

# blat escairat

## blat escairat

EL BLAT ESCAIRAT ÉS UN ALTRE PRODUCTE TRADICIONAL DE LES COMARQUES BERGUEDANES QUE, COM EL BLAT DE MORO ESCAIRAT, S'EMPRA, TORRAT, EN FORMA D'ESCUDELLA O EN D'ALTRES RECEPTES.

Localització: Berguedà



### HISTÒRIA

La forma més habitual i principal de consum del blat ha estat el pa, però també n'hi ha hagut d'altres, que avui dia pràcticament no es coneixen. Una d'aquestes maneres és menjar-lo pelat o trencat, o dit d'una altra forma, escairat. Fins fa pocs anys, a la Catalunya interior el blat pelat havia continuat formant part de la dieta de la gent més senzilla, però a l'actualitat ha esdevingut un producte oblidat per molts, apreciat per alguns coneixedors, i, també, un producte incorporat a l'oferta de botigues de dietètica i productes naturals.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El blat escairat és un gra petit, de pocs mil·límetres de diàmetre, i torrat. Presenta una forma lleugerament allargada i unes tonalitats variables de marró, segons la calor a la qual ha estat sotmès. La producció de blat escairat es troba molt arrelada al Berguedà. S'obté de la manipulació de les varietats de blat que es cullen a la comarca i s'elabora després de la collita. El gra es pela i els venedors compren el gra dels productors i el fan torrar. Un cop torrat, es pot conservar en cambres refrigerades per tal d'evitar que es corqui. Se'n troba tot l'any.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El blat escairat es comercialitza en diferents comerços de Berga i els pobles veïns. Es presenta en envasos de diverses grandàries. La preparació més popular del blat escairat és en forma d'escudella, però es pot preparar d'altres maneres. Cal destacar que en els darrers anys l'expansió de les botigues de dietètica ha afavorit la redescoberta de receptes culinàries basades en el gra del blat i el sorgiment d'un segment de consumidors interessats en aquest producte. Les formes de consum més tradicionals perduren, però, a les cases, i també es poden assaborir en diversos restaurants de la comarca.

# caramels d'en patufet

AQUESTS CAMELS, ELABORATS A IGUALADA DES DE COMENÇAMENT DEL SEGLE XX, EREN MOLT CONSUMITS ANYS ENRERE, GRÀCIES A LA POPULARITAT DEL PERSONATGE QUE ELS DÓNA NOM.

Localització: Igualada (Anoia)



## HISTÒRIA

Els caramels d'en Patufet són un popular producte creat per una pastisseria d'Igualada a començament del segle XX, que té la característica d'estar embolicat en un paper on hi ha escrits rodolins i dibuixos d'en Patufet. Va començar a fer-los el besavi de l'actual propietari, pels volts de 1915-1920, el qual tenia la llicència en exclusiva per fer aquests caramels i emprar aquest nom. Ara, a Igualada, els caramels d'en Patufet són els caramels de tota la vida i s'han continuat elaborant gairebé sense interrupció; solament es va aturar la producció durant un període de temps molt breu: durant la postguerra, per manca de sucre.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els caramels d'en Patufet són de forma quadrada i tenen una mida estandaritzada d'1 cm x 1,50 cm x 4 mm, amb una varietat gegant que fa uns 8 o 10 cm. N'hi ha de diferents aromes: llimona, pinya, anís, maduixa i menta. Les matèries primeres emprades són: sucre, glucosa, essències i colorants naturals. Fets per la mateixa pastisseria que els va crear, la seva elaboració segueix les pautes tradicionals artesanes d'aquest producte. S'obtenen mitjançant la formació d'una pasta de sucre fosa, generada per la calor del foc. Per fer-la, cal escalfar el sucre junt amb aigua i les essències fins que es formi la pasta i agafi la solidesa desitjada. Després, cada tipus de caramel rep el colorant que li pertoca. Finalment, es tallen per generar les unitats i s'emboliquen a mà.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els caramels d'en Patufet es venen a la mateixa pastisseria que els elabora. Es presenten en bossetes o bé a pes. Tot i que els caramels solen anar associats al consum infantil, els compren gent de totes les edats. El principal moment de venda és durant la festa major. Gent d'arreu que els coneix de sempre, també en són compradors.

# carbassa de ferro

## carbassa de ferro

LA CARBASSA DE FERRO ÉS UNA VARIETAT TRADICIONAL DE CARBASSA, MOLT TENDRA, MOLSUDA I AMB TAQUES DE COLOR ROVELLAT. ES CULL A LES HORTES DE L'OSONA DURANT LA TARDOR.

Localització: Osona



### HISTÒRIA

A l'Osona, com arreu i no fa massa anys, els productes de l'horta eren habituals en el menjar de cada dia. Tot i que a començament del segle XX encara hi havia unes quaranta hortes en actiu, amb el pas dels anys les tècniques avançades de l'actual horticultura han anat afavorint que l'horta osonenca tradicional s'orienti cap al proveïment local. Avui dia, els horts de la comarca només es dediquen al conreu d'alguns productes de tota la vida, destacant els de tardor-hivern. Entre aquests productes de temporada hi ha la carbassa de ferro, una varietat que es pot trobar als mercats locals, com ara el de Vic.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La carbassa és un producte de la carbassera, una planta anual herbàcia de la família de les *Curcubitàcies*. La carbassa de ferro és de grandària mitjana-grossa, presenta una forma allargada i és aplanada pels pols. La pell és de color verd cendrós, poc lluent, i que sovint presenta taques de color vermellós. El nom li ve d'aquestes taques, que recorden perfectament el to de les taques d'òxid de ferro, i del color de la pell. Per dins és tendra, carnosa i molt molsuda, amb una coloració carbassa intensa. La carbassa se sembra durant el maig; pel juliol comença la floració i tres mesos després, cap a l'octubre, es cullen els fruits, una collita que pot durar fins a l'arribada dels mesos d'hivern. El volum de producció és molt reduït.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La carbassa de ferro es pot comprar al mercat de Vic i en algunes botigues de la comarca. Una part de la producció la compren directament els restaurants, alguns dels quals han decidit incorporar-la a l'oferta de cuina tradicional osonenca. El costum era consumir aquesta carbassa en l'escudella, però avui dia s'ha estès l'emprar-la per fer-ne sopes i cremes. També se la pot utilitzar en sofregits o fer-la bullida o gratinada. Els principals consumidors són els osonencs, coneixedors de les qualitats específiques d'aquesta varietat.

# ceba vigatana

CEBA DOLÇA LLARGA VIGATANA

LA CEBA VIGATANA CORRESPON A UNA VARIETAT TARDANA, DE PELL VIOLADA, TRADICIONAL DE L'HORTA OSONENCA, MOLT APRECIADA PER LA SEVA DOLÇOR. ENCARA ES POT TROBAR AL MERCAT DE VIC.

Localització: Osona



## HISTÒRIA

La ceba vigatana és una de les poques produccions de ceba que encara es poden trobar a Catalunya. Aquesta ceba s'assembla a la de Figueres, i no se'n coneix l'origen però es ven al mercat de Vic de fa ja molts anys. Té el renom de ceba dolça perquè havia estat considerada així anys enrere, però l'evolució del gust i l'aparició d'altres varietats més dolces fa que hi hagi qui, avui, la trobi lleugerament picant.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La ceba vigatana és una varietat de l'espècie *Allium cepa*, de la família de les Liliàcies. És una ceba tardana, allargada, de pell violada, dolça i forta de gust. Els seus ceballots són molt apreciats. Per al bon creixement en una comarca freda com l'Osona calen espècies adaptades a climes freds, la qual cosa fa que només algunes varietats amb característiques específiques, com aquesta ceba, puguin plantar-se durant l'hivern. La llavor se sembra entre el novembre i el començament de la primavera. Un més i mig després, la planta brota, i dos mesos més tard ja apareixen dues o tres fulles i una ceba petita. A final de juny comença la collita. Un cop arrencada, la ceba es deixa assecar al sol entre dos i tres dies per tal que completi la maduració.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La ceba vigatana es ven, principalment, al mercat de Vic, però també es pot comprar en petits establiments i botigues de verdura de la zona. Una part de la producció la compren els restaurants de la comarca que han decidit incorporar-la en la seva oferta de plats tradicionals. De sempre, aquesta ceba s'ha menjat sobretot amanida. També és molt bona per escalivar, especialment el ceballot, però aquesta és una pràctica de consum recent i els coneixedors d'aquesta varietat prefereixen consumir-la fresca.

# cigró d'oristà

## cigró d'oristà

A LA VILA D'ORISTÀ (OSONA) ES CONREA UNA VARIETAT DE CIGRÓ MOLT GUSTÓS I DE COCCIÓ RÀPIDA, QUE ES COMERCIALITZA EN PETITES QUANTITATS.

Localització: Oristà (Osona)



### HISTÒRIA

Durant el segle XX, a Catalunya la producció de cigrons es limitava a l'autoconsum. Amb el pas dels anys, la producció de llegums s'ha deslocalitzat notablement, orientant-se cap a varietats foranes. Això ha comportat que alguns tipus de cigrons hagin pràcticament desaparegut. A Oristà, però, encara es conserva un tipus de cigró, petit i d'una varietat no determinada, que abans es plantava enmig dels camps de patates. Era un dels llegums habituals a totes les cases.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El cigró (*Cicer arietinum*) és la llavor que presenta el fruit –una beina inflada i pilosa– d'una planta herbàcia de la família de les Papilionàcies. El cigró d'Oristà és una varietat de petit calibre, de menys d'1 cm de diàmetre. Els productors, que actualment són molt pocs, n'inicien el conreu ben entrada la primavera. Cap al juliol es produeix la floració, i la collita es fa entre final d'agost i començament de setembre. És un conreu de secà, la qual cosa comporta que els rendiments siguin poc importants però en garanteix una més gran qualitat. Un cop collits, els cigrons es deixen reposar durant uns dies i després es baten, per més endavant conservar-los en cambres on es mantinguin secs i ventilats, lluny de la humitat. Són uns cigrons que couen de pressa i se'ls atribueix un gust superior a les altres varietats comercials.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquest cigró es ven en algunes botigues de Vic i d'altres poblacions de l'Osona, però sovint es confon amb varietats vingudes d'altres indrets de la península Ibèrica. No s'etiqueta com a cigró d'Oristà i se sol vendre en bosses a granel. Ocasionalment, es pot comprar en botigues de fora la comarca.



# coca d'igualada

## coca d'igualada

LA COCA D'IGUALADA ÉS UNA COCA RECTANGULAR DE PASTA DE FULL I HERBES AROMÀTIQUES, MOLT TRADICIONAL COM A RECORD DE LA VILA.

Localització: Igualada (Anoia)



### HISTÒRIA

La coca d'igualada és un producte creat per una pastisseria d'aquesta ciutat durant el primer quart del segle XX, amb la intenció de generar un producte que, adreçat als viatgers que travessaven la carretera en direcció Lleida o Barcelona, fos individual, fàcil de transportar i que, si era una coca, no fos de forner. El resultat van ser les coques d'igualada, que es van posar a la venda per primer cop l'any 1920. Ara presenten una forma rectangular, però anys enrere havien tingut forma oval.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca d'igualada està feta de pasta de full i herbes aromàtiques –matafaluga, anís verd...–, ensucrada i coberta per dalt i per baix en granet d'ametlla. L'elaboració d'aquesta coca és semblant a la d'altres productes fets de pasta fullada. Així, cal preparar la pasta barrejant successivament mantega, farina, aigua i sal, fins a obtenir una mescla compacta. Durant aquest procés s'hi incorporen les herbes aromàtiques. A continuació, es plega la pasta, s'hi incorpora el granet d'ametlla i es posa al forn, on es deixa coure a foc mig. En acabar, s'hi espolsa el sucre. Darrerament, se'n fan noves versions farcides de nata, crema o trufa.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les coques d'igualada es venen a la mateixa pastisseria elaboradora. Se serveixen envasades en una capsula per tal de preservar-les de la humitat i facilitar-ne el transport. L'època òptima de venda és a l'estiu, quan els visitants d'igualada en són els principals clients. Durant la resta de l'any, el cap de setmana és el moment principal de venda. Una bona part dels compradors són gent de Barcelona amb lligams amb Igualada i que ja coneixen aquesta coca. És apreciada per gent de totes les edats.

# col de pell de galàpet

COL DEL PAÍS, COL D'HIVERN

LA COL DE PELL DE GALÀPET ÉS UN ALTRE DELS  
PRODUCTES TRADICIONALS DE L'HORTA OSONENCA.

ÉS UNA COL D'HIVERN QUE RESULTA  
PARTICULARMENT GUSTOSA QUAN HA ESTAT  
TOCADA PEL FRED.

Localització: Osona



## HISTÒRIA

A la comarca de l'Osona les cols han jugat un gran paper, ja que són espècies adaptades a una climatologia freda. Fins no fa massa anys, tant les cols com la resta de la producció hortícola osonenca han estat orientades principalment cap a l'autoconsum i la comercialització en els mercats locals. Això ha comportat que encara es conservin de manera deslocalitzada alguns productes arrelats a aquesta comarca, com és el cas de la col de pell de galàpet. Malgrat que avui dia la producció és escassa, encara es ven al mercat de Vic.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La col de pell de galàpet és una col de grandària mitjana, molt compacta i premuda, que no forma cabdells; les fulles són ben primes i clarament marcades per nervis, prims també. Presenta una coloració verd fosca, en particular les fulles exteriors, motiu pel qual probablement rep el seu nom. Presenta una aparença rústega, però és una col de gust molt fi, essent particularment saborosa quan ha estat tocada pel fred. Es cull durant l'hivern i no demana un maneig gaire acurat, doncs es tracta d'una varietat resistent i ben adaptada al clima osonenc. És una varietat conreada generalment en petites explotacions.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Avui dia, la col de pell de galàpet pràcticament només es pot trobar al mercat de Vic. El consum guarda les formes tradicionals, és a dir que es fa bullida amb patata, o bé fregida amb cansalada. Emprada per elaborar els farcellets de col, han estat els restauradors de la comarca els qui l'han tornada a valorar en incloure-la en la seva oferta de plats tradicionals.

# col verda manresana

## col verda manresana

AQUESTA COL, DE TONALITAT VERDOSA FOSCA, PERTANY A UNA VARIETAT DESENVOLUPADA I ADAPTADA A LES HORTES MANRESANES. ES POT TROBAR EN AQUESTA CIUTAT I EN D'ALTRES VILES DEL BAGES DURANT L'HIVERN.

Localització: Manresa (Bages)



### HISTÒRIA

Integrades en l'espècie *Brassica olerace*, originària de les costes atlàntiques europees, les cols han estat durant molts anys les hortalisses per excel·lència de les cases catalanes, tant urbanes com pageses. En el cas del Bages, els agricultors de l'horta de Manresa han conreat al llarg del temps diferents varietats de col, fins a obtenir-ne aquesta: un encreuament entre la col verda i la col de Pasqua. Tot i trobar-se molt ben arrelada als horts manresans, no se sap amb precisió quan de temps fa que es coneix amb aquest nom ni quan de temps fa que es conrea.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La col verda manresana presenta unes dimensions mitjanes i una tonalitat verdosa fosca, lleugerament variable entre les diferents unitats. La forma també és variable: unes fan l'ull més obert i d'altres més tancat. Se sembra durant la segona meitat de la primavera, entre els mesos de maig i juny. Pel final de desembre, la col es talla i es cull, doncs és durant l'hivern que es formen els rebrots o brotons. Aquesta col tan apreciada, tot i que poc conreada els últims anys, està progressivament integrant-se en els conreus de producció ecològica.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Aquesta col es comercialitza als mercats del Bages. Igual com passa amb molts dels productes d'horta, es ven per unitats i la producció va destinada, majoritàriament, a proveir la vila de Manresa i les altres ciutats de la comarca. Entre els seus compradors destaquen els qui aprecien el mercat local com a font de proveïment domèstic i els qui valoren una qualitat diferent en els productes que s'hi ofereixen. És una de les poques hortalisses que es troben a l'hivern i se sol consumir preferentment bullida amb patata o fregida amb cansalada. També serveix d'acompanyament per a la botifarra.

# estrelles de nostra senyora del claustre

## estrelles de nostra senyora del claustre

LES ESTRELLES DE NOSTRA SENYORA DEL  
CLAUSTRE SÓN UNES PASTES AMB GUST DE  
VAINILLA ELABORADES A LES PASTISSERIES DE  
SOLSONA I QUE S'INSPIREN EN LA MARE DE DÉU  
DEL CLAUSTRE.

Localització: Solsona (Solsonès)



### **HISTÒRIA**

Les estrelles són un producte original de les pastisseries de Solsona, creat cap al final dels anys 1960, amb la intenció de dotar la ciutat d'un producte de record vinculat a la Mare de Déu del Claustre, i des d'aleshores gaudeix d'una presència destacada a les pastisseries de la població.

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Les estrelles de Nostra Senyora del Claustre tenen la forma d'una estrella de cinc puntes. Cadascuna sol pesar uns 15 g. La tonalitat és daurada i la textura, compacta i forta, molt semblants a una pasta de te. Dolces, en el seu gust se sent la presència de la mantega i la vainilla. Cal anar elaborant la pasta tirant primer mantega i sucre. A continuació, s'hi afegeix massapà, ous, sal i vainilla i, al final de tot, farina. Quan la pasta està feta, cal estirar-la, després d'haver-la deixat reposar una estona. Amb un motlle es van formant les estrelles que, després, es pinten amb un ou batut, gràcies al qual l'ametlla queda fixada, i per acabar es posen al forn a una temperatura moderada. Un cop cuites, les estrelles s'acaben d'assecar, es deixen refredar i s'envasen. Si es conserven en un indret sec i fresc, es poden consumir fins i tot un parell o tres de mesos després d'haver-les comprades.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Les estrelles de Nostra Senyora del Claustre es venen a les pastisseries de Solsona. Es presenten en una capsa, on s'hi indiquen les referències de l'elaborador. Les estrelles gaudeixen d'una gran acceptació entre consumidors de totes les edats, però els principals compradors es troben entre la població visitant, que en fa ús sobretot en dates assenyalades. És un producte apropiat per menjar entre hores o al final dels àpats. Les formes de consum són similars a les d'altres pastes seques.

# IGP Llonganissa de Vic

## IGP Llonganissa de vic

LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA  
LLONGANISSA DE VIC REGULA L'ELABORACIÓ  
D'AQUEST EXCEL·LENT PRODUCTE PROPI DE LA  
PLANA DE VIC, INDRET AMB UNES ESPECIFICITATS  
CLIMÀTIQUES LES QUALS, DURANT EL PROCÉS DE  
MADURACIÓ, CONFEREIXEN A L'EMBOTIT UN SABOR  
EXCLUSIU I PECULIAR.

Localització: Plana de Vic (Osona)



### HISTÒRIA

Les primeres dades documentades que hi ha de la llonganissa de Vic daten de l'any 1456, però es pensa que l'origen d'aquest embotit pot remuntar-se fins al segle IV. Antigament, la llonganissa s'elaborava a les masies, aprofitant les condicions climàtiques de la zona com un mètode de conservació de les carns. A mitjan segle XIX, però, l'elaboració de llonganissa inicià un procés d'industrialització que es va materialitzar de manera plena als primers anys del segle XX. Durant aquest període, la indústria de l'embotit es va expandir per la Plana i les llonganisses van començar a exportar-se fins i tot cap a ultramar. L'any 1923 es va constituir el Gremi de Fabricants de Llonganissa de Vic amb l'objectiu de "vetllar per la protecció, la defensa i foment dels interessos morals i materials dels associats" i la comercialització de la llonganissa va comportar la creació a la capital de l'Osona de grans marques d'aquestes llonganisses. Després del parèntesi de la Guerra Civil (1936-1939), aquesta indústria va continuar la seva expansió i inicià un procés constant de modernització de la maquinària i l'equipament que actualment continua.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La llonganissa de Vic és un embotit elaborat amb carn de porc i cansalada, que té com a únics condiments la sal i el pebre negre. La forma de la llonganissa és cilíndrica i presenta restes de floridura damunt la pell, que al principi és de color blanquinós i progressivament va agafant una tonalitat marró-violàcia. El tall d'aquest embotit és homogeni, llis i ben lligat, sense coloracions anormals, amb un equilibri adequat de carn i greix, sense cap tendrum. El calibre oscil·la entre els 35 i els 90 mm i el pes és entre els 300 i 2 500 g. La longitud de cada peça va dels 20 als 90 cm. La carn destinada a l'elaboració d'aquesta llonganissa prové de les truges de 3 o 4 anys que presenten una carn molt ben conformada. D'aquestes carns, se seleccionen els pernells, lloms i carns magres de primera i se sotmeten a un procés de triatge, per tal de deixar-les lliures de membranes, nervis, tendrums i altres teixits durs. A continuació, es trinxen i se li addicionen la cansalada tallada a daus, i sal i pebre en quantitats suficients per a la seva



conservació. El conjunt és mesclat i sotmès a maceració durant un període no inferior a 48 hores en una cambra frigorífica d'entre 2 i 5 °C. Un cop acabada la maceració, la pasta que en resulta s'emboteix en tripes naturals, culanes o arrissades. Finalment, les peces són assaonades en assecadors durant un període mínim de 45 dies, temps que varia segons les tripes emprades. En aquesta fase, el constant desenvolupament de la flora típica, producte de les condicions ambientals i climàtiques de la zona, confereix al producte un sabor propi i específic.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La llonganissa de Vic es comercialitza arreu de Catalunya, que n'és el mercat principal, però també a la resta de l'Estat, on té renom i és valorada. Es pot trobar a les xarcuteries i cansaladeries especialitzades i també a les grans xarxes de supermercats. A l'etiqueta del producte figurarà, a més de les mencions que exigeix la legislació vigent, el nom Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic, el logotip de la indicació i el símbol comunitari. Se sol consumir amb torrades de pa sucat amb tomàquet i en entrepà. També s'integra en les amanides i en els assortiments i fustes d'embotits, que poden ser el plat central d'alguns àpats. Així doncs, tant es menja per esmorzar com per berenar, en qualsevol àpat o a qualsevol hora del dia. Per degustar-la millor, cal tallar-la prima, i preferentment, amb ganivet de fulla fina, que no esbocini la carn. També és convenient tallar-la just abans de menjar-se-la, doncs així conserva totes les seves característiques organolèptiques.

# mongeta de castellfollit d'en boix

AQUESTA MONGETA, BLANCA I PETITA, TRADICIONAL I EXCLUSIVA DE LA VILA DE CASTELLFOLLIT D'EN BOIX, DESTACA PER LA SEVA TEXTURA FONENT I FERMA I LA SEVA BONA RESISTÈNCIA A LA COCCIÓ.

Localització: Castellfollit d'en Boix (Bages)



## HISTÒRIA

El conreu de la mongeta a Castellfollit d'en Boix podria ser ja un fet cap a la segona meitat del segle XVII. La producció local de mongetes ha perdurat durant tota l'època contemporània, i així queda reflectit en els comptes particulars dels pagesos del poble que s'han conservat. Durant els anys 1990 els productors van encetar un procés de revaloració i potenciació del seu conreu, i per tant d'augment de la producció, que sembla haver allunyat el risc que aquesta mongeta es perdi.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La mongeta de Castellfollit d'en Boix pertany a l'espècie *Phaseolus vulgaris*, és una mongeta blanca i de mida petita, ben adaptada a les característiques del sòl i el clima d'aquesta vila i a una terra poc regada. La textura és fonent i homogènia, poc farinosa i ferma. La pell és fina, llisa i lluent. La caracteritza una bona resistència a la cocció, la qual cosa li confereix una molt bona presentació al plat. La intensitat global de l'olor és feble, amb una certa aroma de patata. Presenta un regust de blat de moro força marcat. Conreada en terrenys alts (700 m), el seu cicle productiu és curt i va de final d'abril a juliol. La collita s'ha de dur a terme a primers o mitjan juliol, segons on estigui situat el terreny.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

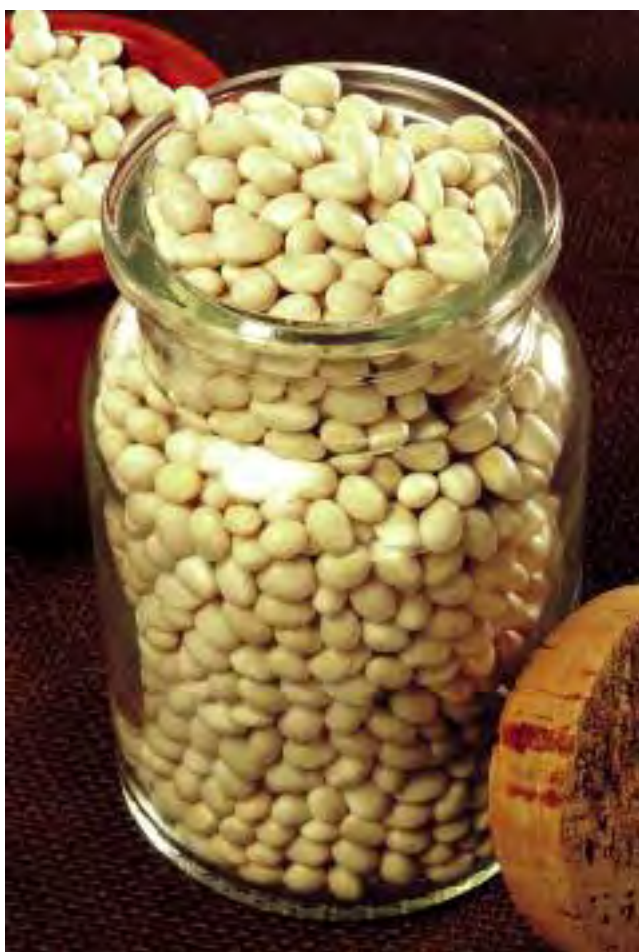
Actualment, es ven a botigues especialitzades en productes catalans de qualitat i també en molts establiments del Bages i l'Anoia. Les mongetes s'acostumen a consumir per dinar, perquè són considerades un plat consistent. La manera més usual de consumir-les és amb botifarra a la brasa, però també es mengen amb carn de porc, amb cansalada, amb ceba, amb fredolics, en truita...

# mongeta de collsacabra

## mongeta de collsacabra

FINA I DE COCCIÓ RÀPIDA, AQUESTA ÉS UNA MONGETA BLANCA DE PRIMAVERA QUE PER LA SEVA QUALITAT ESTÀ COMENÇANT A REVALORITZAR-SE.

Localització: Collsacabra (Osona)



### HISTÒRIA

La mongeta de Collsacabra és una mongeta blanca que tradicionalment s'ha conreat en aquesta zona de la comarca de l'Osona. Les produccions havien arribat a quantitats importants cap a la meitat del segle XX. Se solia vendre cuita i es distribuïa pels establiments d'altres comarques com ara la Garrotxa, però el progressiu retrocés de les activitats agràries i el decantament de l'activitat rural cap a la ramaderia, han comportat que avui dia la producció s'adreci principalment a l'autoconsum i presenti una lleu comercialització.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La mongeta de Collsacabra pertany a l'espècie *Phaseolus vulgaris*, una planta anual de vegetació ràpida. Presenta una forma força petita, amb un cert angle i tendència globulosa. Quant a la mida, és variable. La seva pell és molt prima, de manera que un cop cuita la textura esdevé molt fina, no gens farinosa, i molt tova. Presenta una gran rapidesa en la cocció. La producció de mongeta de Collsacabra s'esdevé entre maig i juny. Des de final de juliol i durant l'agost floreixen les mongeteres, moment en què s'incrementa el regadiu sobre els conreus, encara que cal protegir-les de l'excés d'humitat, ja que sinó les tavelles no es formen adequadament. Finalment, es comencen a arrencar entre la segona meitat del mes de setembre i la primera de l'octubre.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització d'aquesta mongeta resta molt restringida a algunes botigues disperses per la comarca d'Osona. No s'envasa amb cap distintiu especial, sinó que es ven a granel. Tradicionalment s'ha emprat consumida amb botifarra o cansalada i s'integra en diferents plats i diversos tipus de guisats. També és apreciada en els restaurants locals, on és considerada d'una gran qualitat.



# patata de l'alt solsonès

PATATA D'ODÈN

L'ALT SOLONÈS ES BENEFICIA DE L'ALTITUD DE LES ÀREES DE CONREU I DE LA QUALITAT DE LES TERRES PER PRODUIR UNA PATATA TARDANA D'EXCEL·LENT QUALITAT I MOLT SABOROSA.

Localització: Odèn (Solsonès)



## HISTÒRIA

Les patates de l'Alt Solsonès són, de fa ja molts anys, el principal producte d'horta de la vila d'Odèn. La producció va assolir un volum important durant la segona meitat del segle XX, doncs cap als anys 1950 i 1960 la demanda de patates provenia essencialment de la Plana de Vic, zona a la que era enviada pràcticament tota la producció. Però en el darrer quart del segle, el despoblament de la zona i l'abandonament progressiu de les activitats agràries van anar reduint la producció de patata, tot i que encara conserva un gran prestigi per la seva qualitat.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les patates d'Odèn són de collita tardana i es conreen en terres situades per damunt els 1 000 metres d'altitud. Les varietats produïdes són la *Kennebec* (blanca), la *Red Pontiac* (vermella) i la *Bufet* (blanca). La textura és dura i el seu volum molt variable. L'aspecte extern de la patata és menys llis i regular que en altres produccions. La llavor se sol començar a plantar cap a la meitat de juny: la setmana de Sant Joan sol ser la més intensa del procés de plantació, que pot allargar-se fins al començament de juliol. Collides cap a l'octubre, les patates romanen emmagatzemades fins al final de gener i febrer, moment en què comença la seva comercialització.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La producció de patates d'Odèn es ven aproximadament durant dos o màxim tres mesos després de la collita. S'envasa en sacs de 15 kg i en bosses de 3 kg i es distribueix pel Solsonès, el Bages, el Vallès i el Barcelonès. S'etiqueta sota la denominació "Patates de muntanya. Cambrils i Odèn (Alt Solsonès)". Al Solsonès, la patata d'Odèn és apreciada i els qui la coneixen la demanen, però els límits de la seva distribució en dificulten l'accés.

# patata del bufet d'osona

## patata del bufet d'osona

A L'OSONA S'HA DINAMITZAT EN ELS DARRERS ANYS EL CONREU EN SECÀ DE LA PATATA DEL BUFET, UNA VARIETAT MOLT FINA I SABOROSA, EL CONREU DE LA QUAL HAVIA QUEDAT RELEGAT A ALGUNES PETITES EXPLOTACIONS.

Localització: Osona



### HISTÒRIA

Anys enrera, sembla que la llavor de la patata del *Bufet* s'anava a comprar a la Bretanya francesa, per la qual cosa és possible que el seu nom sigui una deformació del d'una varietat conreada en aquella regió; avui dia la llavor s'obté de la producció del Solsonès. A l'Osona se n'havia plantat molta, de patata, en el passat, però es va anar substituint per altres varietats més productives. Profundament arrelada tant en l'agricultura d'aquesta comarca com en la seva cuina, fa vuit anys que un grup de pagesos i l'Ajuntament d'Orís van decidir relançar-ne la producció a través del Mercat de la Patata del Bufet a Orís.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Hi han dues varietats de patata del *Bufet*: la blanca, amb la carn d'un color blanc intens; i la vermella, més groguenca a l'interior i de pell d'un vermell-granatós; essent totes dues de pell molt cremosa. La patata del *Bufet* d'Osona és molt rica en sabors. De mida mitjana i formes irregulars, destaca pels seus nombrosos ulls. La *Bufet* és una varietat tardana, conreada en secà que presenta un cicle de cultiu llarg, de més de 150 dies. La patata se sembra a final de març i es cull a final de setembre. Un cop collida, es guarda en magatzems frescos per tal que les patates no es grillin ni s'arruguin.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

És un producte de temporada que s'acaba al novembre i només els productors en tenen la resta de l'any. El gruix de la producció es ven durant els dies del Mercat de la Patata d'Orís, per l'octubre, però també es pot trobar en petits establiments d'arreu de la comarca, al mercat de Vic i, eventualment, en botigues de Barcelona. Es pot bullir amb pell –que és com se sap millor la qualitat d'una patata– o bé coure sota la cendra; se'n poden fer uns deliciosos purés i també es pot menjar senzillament pelada, bullida i amanida amb oli.

# paté de la Llacuna

EL PATÉ DE LA LLACUNA ÉS UN PRODUCTE TRADICIONAL DERIVAT DE LA MATANÇA DEL PORC, QUE EN LES DARRERES DÈCADES ALGUNS ELABORADORS D'EMBOTITS DE L'ANOIA HAN RECUPERAT I COMERCIALIZAT.

Localització: la Llacuna (Anoia)



## HISTÒRIA

El paté és un dels fruits de la matança del porc. Aquest producte, que també era conegut com a pa de fetge o formatge de fetge, s'havia anat perdent en deixar-se de fer la matança, tot i que se'n conservava una cada cop més reduïda producció per a l'autoconsum. En els darrers anys, però, els elaboradors de la zona n'han recuperat la recepta. En alguns casos es tracta d'empreses que van iniciar la seva activitat durant les primeres dècades del segle XX, en combinar –i anar substituint amb el temps– la producció agrícola i l'elaboració i venda d'embotits artesans.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El paté de la Llacuna es presenta en peces allargades, lleugerament ovalades. La carn és d'un color marró-vermellós, trencat per les taques blanquinoses de la cansalada. Solen ser peces d'uns 30 o 40 cm de llargada i 3 cm de gruix. El trinxat de la carn li confereix una textura lleugerament granelluda, tendra però consistent, mentre que la cansalada l'amoroseix. Les matèries primeres amb les quals s'elabora són: cansalada viada, fetge de porc, sal, pebre, nou moscada i conyac. Per preparar la pasta es mesclen la cansalada viada i el fetge, prèviament trinxats. S'hi addiciona sal, pebre, nou moscada i conyac, i es cou al forn. Finalment, es deixa assecar en condicions naturals, que es considera atorguen a aquest paté la seva especificitat.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El paté de la Llacuna se sol vendre llescat. Els elaboradors d'embotits de la Llacuna venen directament aquest producte en els seus establiments i el distribueixen a Barcelona i Vilafranca del Penedès, entre d'altres indrets. Se sol menjar amb una llesca de pa, millor si és torrat. Tot i que el seu consum s'associa més amb l'hivern, actualment es menja en qualsevol època de l'any. Pot incloure's en entrants i amanides, en canapès i entrepans.

# pèsol negre

## p è s o l n e g r e

EL PÈSOL NEGRE ÉS UN PRODUCTE QUE, PER LA SEVA FINOR I QUALITATS ORGANOLÈPTIQUES, HA ASSOLIT UNA ALTA VALORACIÓ GASTRONÒMICA. AGAFA LA COLORACIÓ FOSCA QUE LI DÓNA NOM UN COP ASSECAT.

Localització: Berguedà



### **HISTÒRIA**

El pèsol negre havia estat un producte conreat a l'Alt Berguedà i l'Alt Urgell, que actualment només es cultiva al Berguedà. Se solia menjar fregit amb cansalada, però també servia per preparar guisats. El seu valor principal era el fet que presentés una bona adaptació a les condicions climàtiques de les muntanyes. Amb el pas del temps, però, el seu conreu es va anar abandonant, ja que es tractava d'un producte poc apreciat. A partir dels anys 1990, el pèsol negre s'ha vist revalorat a causa de l'interès despertat per alguns bons coneixedors, els quals l'han recuperat com un producte de la cuina tradicional.

### **DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ**

El pèsol negre és un pèsol assecat. La forma del fruit és rodona, de color cru, marró, verd i rosa, i que un cop cuit esdevé marró fosc. La mida és variable, però el pèsol és més aviat petit, al voltant dels 5 mm de diàmetre. La textura en cru és rugosa, dura, i un cop cuit, fina i tova. És molt dolç i té un gust més fi que d'altres pèsols. Se sembra poc temps abans de l'arribada de l'estiu i la collita comença a principi d'agost. Es realitza segant la planta i batent el pèsol, activitat que al Berguedà encara es fa amb bastons. Després, amb una màquina d'assecar, se li treu la pellofa. Actualment, la producció de pèsol se circumscriu essencialment al Baix Berguedà, on es calcula que se n'obtenen al voltant de 2 500 kg l'any.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Els pèsols negres es comercialitzen als establiments i els mercats de Berga i d'alguna altra població de la comarca. Aquest pèsol es consumeix com a àpat familiar de migdia, fet amb morro i galta de porc, amb costella o amb cansalada, i és molt apreciat pels berguedans. El plat de més renom és el saltejat de porc tocat pel fred amb pèsols. Alguns restauradors li han atorgat aquests darrers anys uns usos molt més variats.

# tòfona negra

## tòfona negra

LA TÒFONA NEGRA, MOLT APRECIADA EN LA GASTRONOMIA INTERNACIONAL, GAUDEIX D'UNA LLARGA TRADICIÓ I VALORACIÓ, EN PARTICULAR A LA CATALUNYA CENTRAL.

Localització: comarques centrals i altres punts de Catalunya



### HISTÒRIA

La tòfona, aquest producte conegut des de l'Antiguitat, presenta un intens arrelament en algunes comarques de la Catalunya Central com són l'Osona, el Solsonès o el Berguedà, però també a d'altres com l'Alt Urgell, la Garrotxa o el Vallès. En el cas de l'Osona, la tradició de collir la tòfona és antiga: el mercader Josep Puigrubí, ciutadà honrat de Barcelona establert a Vic, en demanava expressament l'any 1675, i el primer negociant osonenc de tòfones apareix a Centelles –un important mercat d'aquest producte– a començament del segle XIX. Des d'aleshores, el prestigi gastronòmic de les tòfones i l'afany per obtenir-les no ha deixat d'augmentar.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les tòfones negres (*Tuber melanosporum*) presenten una superfície irregular, rasposa, amb rugositats poligonals. A l'interior la carn és negra, molsuda i compacta, i es troba marcada per fines venes, sinuoses i enterenyinades. La coloració oscil·la entre els tons brugroguenc i el negre ben fosc. Les tòfones poden obtenir-se per recol·lecció o per conreu. Quant a la recol·lecció, és un bolet de temps fred, la presència del qual depèn del nombre de pluges i de la moderació de les temperatures. La seva temporada va de mitjan novembre a mitjan març. Creix unida a alguns arbres, sota terra. Pel que fa a la trufficultura, es tracta d'una activitat que actualment es troba en procés d'expansió a casa nostra i és a la comarca del Solsonès on més se n'està experimentant i desenvolupant el conreu.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les tòfones poden comprar-se arreu de Catalunya en diversos tipus d'establiments alimentaris. Alguns punt de venda, com ara el mercat de Centelles, són especialment destacats. La tòfona, tant pel seu preu elevat com per la seva alta valoració gastronòmica, és un producte de consum exclusivament festiu i poc freqüent. Presenta un gran nombre de formes de conservació a casa –fresca, en oli, congelada...– i és associada a una gran diversitat de receptes.

# tupí de confitat de porc

CONSERVA TRADICIONAL DELS PRODUCTES DE LA MATANÇA, PRÒPIA DE LES MASIES CATALANES, ARA POT TROBAR-SE EN ALGUNES CANSALADERIES DE LES COMARQUES CENTRALS I PIRINENQUES.

Localització: comarques centrals i comarques del Pirineu



## HISTÒRIA

El confitat de porc era una conserva elaborada perquè els subproductes de la matança del porc –el llom, la botifarra, la costella...– duressin tot l'any. L'abandonament progressiu de la matança a les cases i la facilitat de conservar els aliments mitjançant la congelació, han fet que aquesta pràctica esdevingui marginal. No obstant això, encara hi ha qui, tot i no fer la matança, compra a la cansaladeria botifarra i costella per fer-se el seu propi confitat, mentre que alguns elaboradors i restaurants en segueixen fent i el comercialitzen.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

En efecte, l'elaboració del confitat de porc amb vocació comercial roman actualment en mans d'artesans alimentaris o bé de restauradors. En el tupí de confitat de porc s'hi incorporen costella de porc, llom i botifarra a bocins d'una mida que varia segons l'elaborador. El color de la carn adopta una tonalitat grisenca i lluent per l'efecte de l'oli, el qual també li atorga un gust característic. De llom, cada dia se n'empra menys, mentre que la llonganissa, i sobretot la costella, es comercialitzen millor. Generalment, l'elaboració consisteix a coure les carns amb oli d'oliva, eventualment barrejat amb llard. Un cop cuita la carn, se la posa en un recipient i se la cobreix completament amb l'oli de la cocció. Es poden vendre les diferents carns juntes o per separat. Una altra forma de confitat consisteix a fregir les carns en comptes de coure-les.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El confitat de porc es ven a granel o envasat en pots de vidre a les mateixes cansaladeries on s'elabora. Actualment, es menja en porcions reduïdes i acompanyant amanides, escalivada, verdures o bolets. Els qui compren aquest confitat són majoritàriament els qui ja el coneixen, potser perquè l'havien vist fer a casa, però als restaurants tothom en demana perquè forma part de l'oferta gastronòmica tradicional de la zona.

# vinagre de mel

AQUEST VINAGRE DE QUALITAT ESTÀ FET A PARTIR DE LA MEL. S'OBTÉ DE LA FERMENTACIÓ DEL VI DE MEL I POTENCIA EL SABOR DELS ALIMENTS SENSE ALTERAR-LO.

Localització: Vallbona de les Monges (Anoia)



## HISTÒRIA

En el cas de Catalunya, l'ús de la mel per a la transformació en altres productes, tal i com s'havia fet en èpoques passades –quan s'havia emprat amb freqüència en els monestirs d'arreu del país per elaborar diferents productes i, fins i tot, per fer destil·lacions alcohòliques– ha esdevingut molt marginal. Actualment, però, el redescobriments d'aquests productes –sovint per influència estrangera– n'ha afavorit la recuperació d'alguns, i aquest és el cas del vinagre de mel.

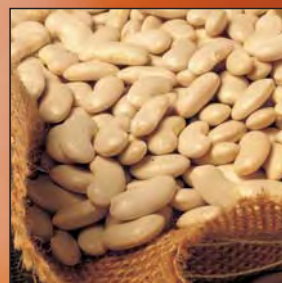
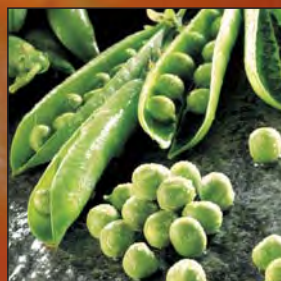
## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El vinagre de mel, elaborat artesanalment a partir de l'aiguamel, és un líquid groguenc, dens, que resulta suau i aromàtic al gust. Es tracta d'un subproducte que s'obté després de la fermentació del vi de mel. Així doncs, s'obté a partir de la fermentació d'una barreja d'aigua i mel, en la qual es transformen els sucres del most en alcohol mercès a l'acció dels llevats. El vinagre de mel s'elabora amb el "mètode lent", que es desenvolupa en un procés de diferents destil·lacions. Un cop fet tot el procés, el vinagre es posa en bótes de roure, dins les quals aconseguirà les característiques organolèptiques desitjades. Conserva totes les propietats de la mel, ja que l'únic element que s'ha transformat en tot el procés d'elaboració és el sucre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El vinagre de mel es comercialitza en botigues especialitzades d'arreu de Catalunya. És un producte de gran qualitat, molt apreciat pel seu gust, la seva aroma i la seva capacitat de potenciar el sabor natural dels aliments sense alterar-lo. És perfecte, per exemple, per consumir-lo en amanides i el seu ús experimenta actualment un lent procés d'expansió entre els consumidors que valoren els vinagres de qualitat.

# comarques metropolitanes



PRODUCTES de la  
*terra*

- l'Alt Penedès
- el Baix Llobregat
- el Barcelonès
- el Garraf
- el Maresme
- el Vallès Occidental
- el Vallès Oriental

L'ampli desenvolupament dels espais urbans que han viscut, i viuen, les comarques aquí incloses no ha impedit la pervivència de diversos productes de la terra. L'activitat agrària és encara important al Baix Llobregat i al Maresme, on es conreen productes tan significats i arrelats com ara les cireres, les carxofes i les maduixes. Així mateix, aquesta zona concentra també produccions notables de productes d'horta, com són la mongeta del ganxet i el tomàquet de Montserrat. Dins d'aquesta mateixa àrea es troben les zones d'origen de dues races d'aviram autòcton català, la raça Prat –reconeguda amb la IGP– i la raça Penedès. Sense oblidar, naturalment, que gaudeix d'excel·lents productes de pastisseria tradicionals, entre els quals les coques garlandes, i de reconeguts productes de la mar, com són el cargol punxenc i la petxina lluent.



# à nec mut <sup>del</sup> penedès

## à nec mut del penedès

L'ÀNEC MUT PERTANY A UNA RAÇA CRIADA DE MANERA EXTENSIVA ALS CORRALS DEL PENEDÈS. ÉS MOLT APRECIAT PER LA SEVA CARN, CONSISTENT I MENYS GREIXOSA QUE LA D'ALTRES ÀNECS.

Localització: Alt Penedès i Baix Penedès



### HISTÒRIA

L'à nec mut és un animal arrelat a les comarques penedesenques ja des del segle XVI. Criat tradicionalment en les zones rurals de Vilafranca al costat de conills, galls i gallines, avui dia hi ha moltes cases de pagès que en continuen criant, sovint per a l'autoconsum. A la dècada dels anys 1990, la recuperació dels galls de raça Penedès va atreure l'interès per l'à nec mut, i totes dues espècies van ser incorporades a les estratègies de promoció d'aviram d'aquestes comarques.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

L'à nec mut és de color negre, amb plomes blanques a les ales. El mascle pesa 4 kg i la femella, 2 kg. És de pell prima i carn poc greixosa, més consistent i més fosca que la d'altres ànecs. L'à nec mut es cria a locals amb espais oberts i molt higienitzats. La cria es desenvolupa essencialment al corral, una cambra de dimensions variables sovint adossada a la casa dels criadors, on tradicionalment a la comarca es criava l'aviram. Aquesta espècie ha de menjar un mínim d'un 70 % de cereals o derivats, per tal que la carn sigui consistent. Després d'una primera etapa de consum de pinso, se'ls alimenta amb blat, blat de moro i restes de menjar. Se sacrifiquen aproximadament a les vint setmanes de vida.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els ànecs muts del Penedès es comercialitzen a través de les polleries penedesenques, les fires –en particular la Fira del Gall de Vilafranca del Penedès– o a les explotacions dels criadors. És especialment valorat perquè és menys greixós que l'altra raça d'à nec, l'à nec xerraire. Actualment, es consumeix molt per Nadal, per Carnaval, durant tot el període de festes majors i pels diumenges. És molt indicat per rostir, amb prunes o a la taronja.

# baix bledes del llobregat

LES BLEDES, UN DELS PRODUCTES DE CONREU TRADICIONALS A L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, SÓN ENCARA PRESENTS A LES TERRES DEL DELTA DEL LLOBREGAT, DES D'ON ARRIBEN ALS MERCATS CATALANS.

Localització: Baix Llobregat



## HISTÒRIA

Les bledes són un producte molt arrelat en els hàbits de consum catalans. El seu conreu havia estat fins fa pocs anys molt important a l'àrea fronterera entre el Barcelonès i el Baix Llobregat, concentrant-se principalment a la zona de l'Hospitalet, vila on hi havia hagut un important mercat de bledes. Però el continu creixement d'aquesta ciutat durant la segona meitat del segle XX va anar fent desaparèixer les terres de conreu i va obligar els pagesos a traslladar els horts, fins a situar-se exclusivament a la comarca del Baix Llobregat, on actualment es concentren.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les bledes (*Beta vulgaris*) són una planta de la família de les Quenopodiàcies. D'arrel força profunda i fibrosa, les fulles en constitueixen la part comestible. Presenten una forma oval i una coloració verdosa variable. La plantació de les bledes es fa directament o per trasplantament durant pràcticament tot l'any. La collita es realitza de manera progressiva i el moment de fer-la se sap per la longitud de les fulles, quan cal extreure'n una part o bé la planta sencera. Un cop collides, es duen a la cooperativa responsable de la comercialització, on es tallen les fulles i es fan els manats. La major part del conreu de bledes al delta del Llobregat es troba adaptat a les formes de producció integrada.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les bledes es comercialitzen a través dels distribuïdors de Mercabarna, mercat central des d'on es difonen per les comarques de Barcelona i també a l'exterior. Es presenten en manats o bé envasades en bosses de plàstic. Les bledes són actualment una de les verdures més consumides arreu de Catalunya. Les preferències de consum s'adrecen a preparacions senzilles, particularment bullides, i abasten tots els grups d'edats i gèneres. Gaudeixen d'un elevat prestigi nutricional i dietètic, gràcies a les diverses propietats que se'ls atribueixen: diürètiques, digestives, refrescants...

# borregos de cardedeu

MOLLETES

ELS BORREGOS DE CARDEDEU, UNES PASTES DOLCES AROMATITZADES AMB COMÍ, SÓN UN DELS PRODUCTES MÉS POPULARS D'AQUESTA VILA, PROTAGONISTES D'UNA TRADICIÓ QUE ES REMUNTA GAIREBÉ DOS-CENTS ANYS ENRERA.

Localització: Cardedeu (Vallès Oriental)



## HISTÒRIA

Els borregos són un producte tradicional de diversos indrets de les comarques de Barcelona, com ara Artés (Bages), però es considera que els borregos originaris són els de Cardedeu. La referència més antiga coneguda quant a aquestes pastes és la de les despeses d'un àpat de difunts fet en un enterrament, el 24 d'octubre del 1828, on consta una partida de quatre lliures de borregos que menjarien per postres. Des d'aleshores, n'ha perdurat l'elaboració a Cardedeu, el que els ha atorgat un notable renom.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els borregos són bàsicament unes pastes dolces amb forma i textura de llesques de pa torrat. Presenten un color groguenc a l'interior i torrat a la superfície. S'elaboren fonamentalment amb farina, aigua, llevat, sucre, mantega o llard i grans de comí. De textura seca i cruixent, el comí intensifica el seu sabor. Es presenten en dues mides: els grans, d'uns 5 cm de llargària i 2 cm de gruix; i els petits, aproximadament la meitat de grossos. Per elaborar-los, es posa la farina dins la pastadora, i es pasta junt amb la resta dels ingredients: la mantega o el llard, l'aigua, el sucre, el comí i el llevat. Com si es fes pa, manualment se li dona la forma d'una barra i es posa a fermentar; després, s'enforna. Quan s'ha completat la cocció, es treuen les barres del forn i es tallen amb unes eines específiques. En alguns casos, se'ls passa un pinzellat amarat d'oli. Quan són freds, es tallen a bocins i es tornen a enfornar fins que siguin torrats.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els borregos es poden comprar a les pastisseries de Cardedeu. Es venen a pes o en bosses de plàstic d'aproximadament 250 g. Els principals compradors són els visitants de la vila, però també són apreciats per la gent del poble, sobretot pels més grans. Se solen menjar sucats amb llet o vi dolç per postres, per berenar o per esmorzar. No s'acostumen a menjar sols perquè es troben massa secs.

# brandi del penedès

## brandi del penedès

EL BRANDI DEL PENEDÈS, PER LA SEVA RIQUESA AROMÀTICA I LA FINOR DEL SEU BUQUET, ÉS UN PRODUCTE IDONI PER AL CONSUM DE SOBRETAULA.

Localització: Alt Penedès i Baix Penedès



### HISTÒRIA

Els primers assaigs de destil·lació de brandis a Catalunya daten del segle XV i van ser obra d'Arnau de Vilanova. En aquella època s'elaboraven varietats blanques, més àcides i seques, destil·lades en alambins de coure, que, durant una llarga temporada, seguien un procés d'envelliment en bótes de roure. El desenvolupament en la destil·lació de brandis va produir-se al segle XVIII. Al segle XIX va estendre's la comercialització de vins blancs, negres, caves i brandis, però les marques catalanes d'aiguarent no desenvoluparien una elaboració comercial fins a després de la Guerra Civil (1936-1939).

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El brandi és una beguda destil·lada de color ambre, amb una aroma intensa, fina i penetrant. S'elabora amb raïm blanc, especialment de les varietats *Parellada*, *Macabeu* i *Xarel·lo*. La fermentació del vi es desenvolupa sota un estricte control de temperatura, que assegura la presència dels components aromàtics responsables de l'aroma i el buquet. Un cop completat aquest procés, el vi es deixa reposar sobre el seu pòsit per tal que prengui cos i s'enriqueixi. A continuació, se'l trasllada al recipient d'un alambí, on s'escalfa a una temperatura superior al grau d'ebullició de l'alcohol, per tal de separar els alcohols, els èsters, els aldehids i els elements volàtils de l'aigua i dels residus sòlids del vi. Una doble destil·lació en alambins de coure permet obtenir un líquid incolor i molt aromàtic, que s'emmagatzema en bótes de fusta de roure. El període d'envelliment pot durar anys i en completar-se, es filtra i s'embotella. A Catalunya, les principals empreses elaboradores es troben ubicades al Penedès.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El brandi es comercialitza arreu de Catalunya, on es pot trobar a tota mena d'establiments especialitzats. És una beguda per consumir, amb preferència, després dels àpats, essent un dels productes de sobretaula per excel·lència.

# brotons i espigalls

OBTINGUTS DE LA COL BROTONERA, ELS BROTONS I ELS ESPIGALLS IDENTIFIQUEN DOS MOMENTS DEL CREIXEMENT D'AQUESTA PLANTA, LA QUAL S'HA CONREAT TRADICIONALMENT ALS HORTS DEL GARRAF.

Localització: Garraf



## HISTÒRIA

Els brotons i els espigalls són els productes d'una varietat de col d'hivern, l'anomenada col brotonera. Aquesta col ha romàs arrelada durant molt de temps al Garraf i en particular a la seva capital, Vilanova, on havia estat un menjar quotidià procedent dels horts locals. Amb el pas dels anys, els nous hàbits de consum i els canvis en les formes de producció de les hortalisses van comportar un notable abandó del producte, però la iniciativa d'alguns agricultors, junt amb la col·laboració de diferents entitats locals, han afavorit l'inici de la seva recuperació.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

De la col brotonera, una de les nombroses varietats de *Brassica oleracea* presents arreu de Catalunya, se n'obtenen tots dos productes: els brotons, que són els rebrots que apareixen en els moments de major presència de fullam a la planta; i els espigalls, que apareixen abans del procés de floració, quan el tronc es fa més prim. Tots dos són de gust suau, color verd fosc i grandària variable, tot i que la col és de dimensions mitjanes. La sembra es realitza durant el juliol, mentre que la collita sol començar cap al final de setembre i s'allarga fins al febrer i el març. Avui dia no hi ha massa agricultors que es dediquin a la col brotonera. El seu conreu s'inscriu únicament a les viles de Cubelles i, sobretot, Vilanova.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Una part de la producció la distribueixen directament els agricultors que tenen parada al mercat de la vila. Una altra part va a parar a algunes botigues locals i alguns restaurants, i, de fa dos anys, part de la producció arriba a Mercabarna, el mercat central de Barcelona. Brotons i espigalls es mengen frescos. Se solen prendre per sopar, moment en què de sempre es mengen bullits i amanits amb un raig d'oli d'oliva. També es poden preparar passats per la paella amb cansalada i acompanyats de mongetes, en púding, en truita...

# cargol punxenc de vilanova

CARGOL DE PUNXES, CARGOL DE MAR, CORN DE TAP, CORN AMB PUES, CORNET DE PUNXA

EL CARGOL PUNXENC ÉS UN POPULAR CARGOL DE LES COSTES CATALANES, I EL PESCAT A VILANOVA DESTACA PER LA GRANDÀRIA DELS EXEMPLARS I LA IMPORTÀNCIA DE LES SEVES CAPTURES.

Localització: Vilanova i la Geltrú (Garraf)



## HISTÒRIA

El cargol punxenc és una espècie present a les costes del Garraf de fa molts anys i que es captura a la Mediterrània des de l'Antiguitat. És, de tots els cargols, el més abundant i conegut a casa nostra, essent especialment ben considerat el capturat a Vilanova i la Geltrú a causa de la seva mida, més gran que el d'altres zones –com ara el de Sant Carles de la Ràpita–. Tradicionalment, els pescadors de la zona, però les quantitats obtingudes eren molt minses. Tanmateix, fa poc més de vint anys aquesta espècie va començar a manifestar una presència creixent a l'àrea de Vilanova que ha perdurat fins a l'actualitat.

## DESCRIPCIÓ I CAPTURA

El cargol punxenc (*Bolinus brandaris*) és un gasteròpode de color beix groguenc, encara que també hi ha exemplars blancs, marró fosc i fins i tot rosats. Fa entre 6 i 8 cm de llarg i entre 2 i 3 cm d'ample (la talla mínima legal de captura són 25 mm). Presenta un gust molt fi. La legislació autoritza com a formes de pesca d'aquest cargol el rastell de cadenes, la cargolera i els tremalls. La fondària de captura ha de ser superior als 12 m. La pesca del cargol dura tot l'any. Els pescadors surten a les set del matí i es desplacen a dues milles de la costa. A les tres pleguen, moment en què en poden haver capturat entre 20 i 40 kg, tot i que en els darrers anys aquestes xifres han experimentat oscil·lacions a l'alça.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Un cop el cargol arriba al port, se subhasta i es trasllada el mateix dia de la pesca als punts de venda. Una bona part es queda a les comarques de Barcelona, mentre que una altra es distribueix fora. Molt apreciat, es menja tot l'any, bullit i amanit o acompanyat de diferents tipus de salses. A l'actualitat també es presenta en conserva.

# carxofes del baix llobregat

## carxofes del baix llobregat

LES CARXOFES SÓN EL PRINCIPAL CONREU D'HORTALISSES DEL DELTA DEL LLOBREGAT. LA IMPORTÀNCIA D'AQUEST CONREU ES REMUNTA A LA PRIMERA MEITAT DEL SEGLE XX.

Localització: Baix Llobregat



### HISTÒRIA

Les carxofes són un dels nombrosos productes d'horta que es conreen a la zona del delta, a la comarca del Baix Llobregat. Després de la Guerra Civil (1936-1939), les primeres divises que van entrar al Prat de Llobregat van venir de la venda de les carxofes, i fa només cinquanta anys hi havia en aquesta vila una duana on es fiscalitzaven les exportacions i des d'on sortien fins a set trens d'hortalisses setmanals: calien tres fàbriques de gel per garantir el transport en fred de la carxofa i els llegums. Des d'aleshores, i malgrat la pressió creixent exercida per la industrialització i la urbanització de la zona, al delta la carxofa ha pogut mantenir la seva presència.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El Prat de Llobregat és avui dia el punt més important, quantitativament i qualitativament, de producció de carxofes (*Cynara scolymus*) en terres catalanes. En les espècies conreades s'ha combinat la varietat *Tudela*, que els pagesos han anat seleccionant acuradament al llarg dels anys, amb varietats locals anteriors a la introducció d'aquesta, com és l'*Aranjuez* i, recentment, una de nova, la *Llombarda*. La carxofa es cull al matí i la seva collita sol començar a final d'octubre i allargar-se fins al final de la primavera. La més gran concentració de producció es dona cap a final de març. La importància i la qualitat d'aquestes carxofes han propiciat que actualment s'estigui tramitant l'obtenció d'una Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La carxofa del Llobregat es comercialitza, fresca, a Mercabarna, des d'on es lliura als majoristes que la distribueixen per tot Catalunya i fora del territori català. Una part de la collita es comercialitza al sud d'Espanya per ser envasada en conserva. El seu consum, com el d'altres carxofes, es troba àmpliament estès a les llars als mesos d'hivern i primavera. Es menja bullida, a la brasa, arrebossada, en truita, sofregida, etc.

# cirera d'en cirera d'en roca roca

LA CIRERA D'EN ROCA ÉS UNA VARIETAT DE CIRERA  
CONSERVADA A ARENYS DE MUNT, ON VA  
INTRODUIR-SE CENT ANYS ENRERA. GAUDEIX D'UNA  
GRAN APRECIACIÓ TANT PEL SEU GUST COM PER  
LA CONSISTÈNCIA DE LA CARN.

Localització: Arenys de Munt (Maresme)



## HISTÒRIA

L'origen de les cireres d'en Roca està relacionat amb l'abandó de l'activitat agrària arran de la crisi de la fil·loxera (segle XIX). La substitució de la vinya, de secà, per altres conreus de regadiu va comportar la necessitat de més aigua. Això afavorí la creació a Arenys de Munt d'empreses mineres per a l'extracció d'aigua del subsòl. Una d'aquestes empreses era la dels germans Roca Rucarols. Els germans Roca, mentre feien de minaires pel nord de Catalunya, van descobrir un cirerer francès de molt bones cireres. En tornar a Arenys amb uns eixerns, els van empeltar a uns cirerers bords de la seva finca, situada prop del Fangar, un indret humit, ombrívol i encarat al nord, on les condicions ambientals eren molt favorables. Al cap d'uns anys, la collita dels Roca va ser un èxit i el conreu dels nous cirerers es va estendre per les terres veïnes i d'altres de condicions climàtiques semblants. Havien nascut les cireres d'en Roca.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La cirera d'en Roca (*Prunus avium*) es caracteritza per tenir un gust entre dolç i àcid i per la seva carn consistent, d'un groc pàl·lid. Destaca també per la seva pell, molt forta, que li atorga una gran resistència. El pinyol és gros i llenyós, fet que pot incidir en el seu pes. Es tracta d'una cirera grossa, amb forma de cor rodó i d'un color vermell viu i intens d'un costat i groguenc de l'altre. La textura és fina. El conreu de cireres a Arenys de Munt és complementari, és a dir, és associat a d'altres conreus o activitats. Es tracta d'un conreu majoritàriament de secà. La cirera d'en Roca es cull pel juny, activitat que s'allarga, aproximadament, durant tres setmanes. La producció arriba a les 150 tones anuals.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització d'aquesta cirera es troba en mans dels productors, els quals la venen directament a les explotacions o bé la traslladen a botigues locals on es venen fruites i verdures. Són unes postres excel·lents, tot i que es poden menjar a totes hores, i poden ser incorporades a nombroses receptes.



# cireres del baix llobregat

LES CIRERES DEL BAIX LLOBREGAT ES PRODUEIXEN A LES ZONES MUNTANYOSES DE LA COMARCA, ON ELS SÒLS ELS HI PROPORCIONEN UNA DOLÇOR I UNA FRESCOR PECULIARS QUE LES CARACTERITZA.

Localització: Baix Llobregat



## HISTÒRIA

Junt als productes de l'horta, el cirerer és un dels conreus emblemàtics del Baix Llobregat. La presència del cirerer a la comarca es remunta alguns segles enrere, però va ser especialment per l'efecte de la fil·loxera que es va substituir la vinya pel cirerer. Una de les ciutats en què més renom ha assolit la producció de cireres ha estat Sant Climent de Llobregat: tant és així, que Sant Climent, durant la II República, va passar a dir-se Cirerer del Llobregat. Amb els anys, el conreu de cireres va anar implantant-se a diferents viles de la comarca i ha subsistit fins a l'actualitat.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La cirera (*Prunus avium*) és una petita drupa vermella de 2 o 3 cm. De color vermellós, la tonalitat varia molt en funció de la varietat de cirera emprada, des de colors rosacis fins a vermells molt intensos. Al Baix Llobregat, les varietats més esteses són l'*Early Van Compact* i la *Burlat*, al costat d'altres com ara *Hedelfingen*, *Villareta* o *Cuallarga* (varietat tradicional). Abans de la collita, els fruits han de presentar un desenvolupament apropiat i totes les característiques de la varietat, així com una coloració uniforme i una maduració màxima. Es cull des de la primera setmana de maig fins a final de juny. Els fruits per al consum en fresc s'han de collir a mà i amb molta cura. El Baix Llobregat és la primera comarca productora de cireres, amb més de 1000 ha i un 33 % de la producció catalana.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització de les cireres al Baix Llobregat s'adreça sobretot al mercat de Barcelona, on, per la seva proximitat, poden ser venudes ben fresques i distribuir-se arreu de l'àrea metropolitana. Es considera que els sòls de les muntanyes que voregen el Llobregat proporcionen a la cirera una dolçor i una frescor molt peculiars que la caracteritzen i distingeixen de les conreades en d'altres indrets.

# coca de llavaneres

## coca de llavaneres

LA COCA DE LLAVANERES ÉS UN PASTÍS DE PASTA DE FULL FARCIT DE CREMA I RECOBERT DE PINYONS. ELABORAT DES DELS ANYS 1960, HA ANAT ESDEVENINT UN PRODUCTE IDENTIFICATIU DE LA VILA.

Localització: Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)



### HISTÒRIA

La coca de Llavaneres és un producte creat seguint algunes de les tècniques tradicionals de la pastisseria catalana. Va sorgir a partir d'un encàrrec fet a una pastisseria l'any 1965, la qual va optar per elaborar una pasta de full amb massapà i crema cuita. A partir d'aquest moment, va iniciar-se l'elaboració d'un nombre reduït de coques durant l'estiu, orientant-se cap a la comercialització pel dia de Sant Joan. Amb el pas dels anys, la coca de Llavaneres va anar adquirint prestigi gràcies a l'interès d'alguns restaurants, però va ser durant la dècada de 1980 quan es va produir la gran difusió del producte, fins a esdevenir un dels pastissos més sol·licitats i representatius de la vila.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de Llavaneres és un patís de pasta de full, poc gruixut, amb un farciment de crema i recobert de pinyons. Per fora és d'una tonalitat marronosa clara, mentre que per dins presenta una tonalitat groguenca. La textura és semicruixent. Les matèries primeres són: pasta de full (feta amb sal, aigua, mantega i farina), crema (amb canyella, llimona, emulsionant, sucre, llet i rovells d'ou), massapà, pinyons i sucre. S'elabora preparant primer la pasta de full, estirant-la i plegant els cantons. Paral·lelament, es prepara la crema. A partir d'aquí es treballa muntant diferents capes: una base de full, al damunt la crema, seguida d'una altra capa de pasta de full, i per sobre s'hi estén el massapà, el sucre i els pinyons. Un cop muntada la coca, es posa al forn, tot evitant que la crema s'endureixi per tal que conservi la seva consistència cremosa.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La coca de Llavaneres es comercialitza, bàsicament, a través de la venda directa a les pastisseries elaboradores. És un producte de consum de diumenges o de dates assenyalades, particularment per Sant Joan. Se sol menjar per postres, però també s'ofereix en aperitius o degustacions.

# coca garlanda

MONTFLÓ

SÓN UNS PASTISSOS RODONS I BUITS AL CENTRE,  
TRADICIONALS EN ALGUNES COMARQUES  
BARCELONINES COM A MONES DE PASQUA.  
FORMEN PART DEL RITUAL DEL “BALL DE  
GARLANDES”.

Localització: Alt Penedès, Baix Llobregat i Garraf



## HISTÒRIA

Les coques garlandes són uns tortells emprats tradicionalment com a mona en algunes zones del Penedès, el Garraf i el Baix Llobregat, on la gent portava la farina, els ous i el sucre a cal forner i es feia fer el producte al seu gust. Producte arrelat a algunes tradicions, a Sant Esteve Sesrovires (Baix Llobregat), les garlandes podien ser de dues mides: unes de grosses, que subhastaven entre el públic el dia del Ball de Garlandes; i unes altres de més petites, que havien de comprar els balladors per obsequiar la seva parella al començament del ball.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les garlandes són un pastís de pasta de pa rodó, buit al mig, de consistència ferma. Pot presentar diferents mides. El monfló, una variant de la garlanda, es diferencia per ser allargat. Garlandes i monflons són molt esponjosos i ensucrats i presenten un color torrat. En el gust hi predominen les herbes aromàtiques. S'elaboren amb llet, mantega (eventualment també llard), farina, ous, canyella, sucre, diferents herbes aromàtiques (matafaluga, celiandre...), raspadura de llimona i aigua. L'elaboració de la coca garlanda i el monfló passa per remullar prèviament les herbes aromàtiques en anís; a continuació, cal batre els ous, afegir-hi la farina, el sucre, la mantega i el llevat, i pastar la mescla fins a obtenir una pasta consistent. Un cop pastada, es deixa reposar, se separa en diferents unitats, se li dóna a mà forma de cercle –o bé rectangular si és un monfló– i es cou al forn.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les garlandes es comercialitzen a forns, pastisseries i altres establiments dels indrets on s'elabora. Havia estat el pastís típic del Diumenge de Rams, però en haver-se ampliat la producció al conjunt de l'any, han esdevingut un producte propi dels caps de setmana, que es menja principalment per postres i per berenar, però també a qualsevol hora del dia.

# coques de vilafranca

## coques de vilafranca

LES COQUES DE VILAFRANCA SÓN UNES TRADICIONALS COQUES ADOBADES AMB COMÍ I MATAFALUGA, QUE ES VAN FER POPULARS GRÀCIES ALS VIATGERS QUE TRAVESSAVEN LA CIUTAT EN COTXE I LES COMPRAVEN.

Localització: Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)



### HISTÒRIA

L'elaboració de coques a Vilafranca ha estat una tradició important, documentada històricament a partir d'uns documents de 1785 –els quals es van perdre durant la Guerra Civil (1936-1939)– en què s'esmentava l'elaboració de coques a aquesta ciutat. Les coques de Vilafranca que es coneixen avui dia i que encara s'elaboren, van esdevenir populars perquè la botiga que les feia era al peu de la carretera, per la qual cosa era un punt d'aturada dels autocars i els cotxes particulars que travessaven la ciutat en direcció a Barcelona o Tarragona.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les coques de Vilafranca són fetes amb una pasta adobada amb comí i matafaluga, allargada, de consistència lleugerament tova. La seva textura recorda una mica la dels melindros. Són de grandària més o menys uniforme, d'entre 30 i 40 cm, amb un gruix d'1 cm. Les matèries primeres emprades són: farina, ous, sucre, mantega i comí. Per a elaborar-les es baten els ous i la farina, junt amb el comí i la mantega, fins aconseguir que la pasta sigui ben compactada. A continuació, es posa al forn a una temperatura moderada i es deixa coure. Un cop fornejada, s'hi espolsa sucre pel damunt. La producció actual és força reduïda, atès que només alguns forns de Vilafranca n'han mantingut la tradició.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les coques de Vilafranca es comercialitzen a través de la venda directa a la botiga elaboradora. El principal moment de venda és el dissabte, coincidint amb el mercat de Vilafranca. Aquesta coca és un producte que va bé per acompanyar amb la llet o per menjar amb xocolata desfeta. Hi ha qui la pren sucada en vi ranci, moscatell, malvasia o cava.

# espàrrec de gavà

## espàrrec de gavà

ELS ESPÀRRECS DE GAVÀ GAUDEIXEN D'UN GRAN RENOM I RECONeixEMENT DE FA MÉS DE CENT CINQUANTA ANYS. LA DIFUSIÓ FETA PER LA FIRA DE L'ESPÀRREC, HA CONTRIBUÏT A LA SEVA REPUTACIÓ.

Localització: Gavà i Viladecans (Baix Llobregat)



### HISTÒRIA

La producció d'espàrrecs es troba particularment arrelada al municipi de Gavà. Era estrany el camp que no tenia esparregueres, ja que aquest producte era molt important per a l'economia de les famílies. Des que es va celebrar per primera vegada, l'any 1932, el concurs-exposició d'espàrrecs, quan la producció ja superava les sis mil tones anuals, la fama del producte ha anat augmentant i avui dia la Fira d'Espàrrecs de Gavà, que se celebra el primer cap de setmana de maig, ha esdevingut una de les més concorregudes del país.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'espàrrec conreat és el brot immadur o turió de l'esparreguera (*Asparagus officinalis*). A Gavà es conrea bàsicament l'espàrrec blanc, una hortalissa allargada, de textura una mica fibrosa i tonalitats variables en la seva superfície, compreses entre el blanc i el groc, caracteritzada per una amargor suau al paladar. A la primavera també es recullen espàrrecs silvestres. El conreu de l'espàrrec demana terres arenoses i poc compactes, humides, i calor durant l'època de la collita. A Gavà la collita comença pel març, és en plena temporada durant l'abril i el maig, i acaba pel juny. Es valoren especialment els espàrrecs gruixuts, perquè demostren provenir d'una planta més vigorosa i amb l'aigua suficient. Un cop collits, els espàrrecs per a la venda en fresc s'agrupen en manats, en els quals totes les unitats són del mateix calibre per tal que, un cop comprats, es couguin uniformement.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els espàrrecs de Gavà es destinen a la comercialització en fresc o en conserva, preferentment a la zona de producció i a través de distribuïdors de Barcelona. Quant al consum, els espàrrecs blancs s'incorporen a diverses preparacions, particularment acompanyats de salsa maionesa o de beixamel, però també en crema. Amb tot, el tipus d'espàrrec més consumit a casa nostra és l'espàrrec en conserva.

# gall<sup>del</sup> penedès

## gall del penedès

LA RAÇA DE GALLS PENEDESENCA PRODUUEIX VIGOROSOS MASCLES AMB PLOMATGE DE VISTOSA COLORACIÓ, MOLT APRECIATS PER LA QUALITAT DE LA SEVA CARN.

Localització: Alt Penedès i Baix Penedès



### HISTÒRIA

Els primers intents de definir la raça de galls del Penedès van produir-se als anys 1920. El 1921, després d'un concurs d'aviram de la Mancomunitat de Catalunya, es va determinar que el patró de la raça fos d'un color negre verdós, amb reflexos metàl·lics a la cua, que les gallines havien de ser aperduades i que el color de la closca dels ous havia de ser rogenc. Més endavant, l'any 1946, es va aprovar que la raça penedesenca quedés representada per una única varietat, la *Vilafranguina Negra*. En els anys següents, la competència d'altres races va portar la raça vilafranguina a una situació crítica i no va ser fins als anys 1980 que l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries va encetar un programa de recuperació.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

El gall de raça *Penedès* és una au de tipus mediterrani, més aviat lleugera, molt rústica i de temperament inquiet. Aquesta raça presenta quatre varietats de color: l'*Aperduada*, la *Blat*, la *Barrada daurada* i la *Negra*, que és la que predominantment es comercialitza per a carn. La carn del gall és d'una textura fibrosa i consistent. La cria es desenvolupa essencialment en el corral, ja que es tracta d'un gall que es cria de manera extensiva. Els animals s'alimenten de diferents productes, entre els quals predominen les fruites, les hortalisses i el gra. El procés de cria és llarg, ja que l'edat mínima per sacrificar el gall és d'uns quatre mesos, però es procura deixar-lo engreixar fins a un període de 18-22 setmanes.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització del gall del Penedès es concentra sobretot a la Fira del Gall de Vilafranca, que se celebra cada mes de desembre, de manera que els principals consumidors venen de les comarques barcelonines. La resta de l'any només alguns criadors en crien de manera continuada i el consum s'adreça als àpats festius del cap de setmana, de les festes majors o per Nadal.

# maduixes<sup>del</sup> maresme

## maduixes del maresme

MADUIXOT

ELS PUJOLS DE LA COSTA DEL MARESME SÓN UN  
INDRET MOLT ADEQUAT, PEL SEU CLIMA SUAU I  
L'ALTA INSOLACIÓ, PER AL CONREU DE LA MADUIXA,  
LA QUAL HA ASSOLIT UNA GRAN REPUTACIÓ.

Localització: Maresme



### HISTÒRIA

Tradicionalment, les maduixes havien estat una fruita silvestre que s'obtenia per recol·lecció, però al segle XVIII s'implantà el seu conreu a la comarca del Maresme. Va ser durant els anys 1920 que el conreu de maduixes es va començar a estendre per Calella, Sant Pol de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Pineda de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar. A final dels anys 1960, la introducció de les varietats híbrides propiciarà una gran expansió de la producció, però des de final de la dècada de 1980 la competència de les produccions de maduixa de Huelva va generar una forta crisi en el sector, que ha posat en perill la continuïtat de la producció.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Els maduixots i les maduixes pertanyen a la família *Rosaceae*. En el cas del Maresme, destaca la varietat denominada *Pájaro*, una varietat de fruit cònic, lleugerament allargada, amb un calibre homogeni, bona presentació i una gran qualitat. També hi són presents les varietats *Irving*, *Gaviota*, *Camarosa* i *Diamante*, entre d'altres. Al Maresme, la producció de maduixes ofereix unes condicions climàtiques idònies, ja que els vessants on es conreen concentren un nombre suficient d'hores de fred i uns màxims de temperatura òptims per obtenir una fructificació i una vegetació abundants. La producció de maduixes es troba actualment del tot desestacionalitzada i la collita pot realitzar-se esglaonadament durant tot l'any. La producció total de la comarca es calcula en 4 milions de quilos.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la maduixa del Maresme abasta el mercat estranger, l'estatal i el català. Els models d'envasament més estesos són les terrines de 250 g i 500 g, generalment orientades als mercats exteriors, i les caixes d'1 kg i de 2 kg, servides generalment en el mercat català. La maduixa del Maresme s'ha adreçat al consum en fresc, amb vi dolç o sucre. El consum intern és encara bastant estacional, concentrat a la primavera i l'estiu.

# malvasia de sitges

## malvasia de sitges

LA MALVASIA DE SITGES ÉS UN VI DOLÇ TRADICIONAL DEL GARRAF, COMARCA EN LA QUAL HI ÉS PRESENT DE FA SEGLES. DE PRODUCCIÓ REDUÏDA, ÉS MOLT APRECIAT PEL SEU BOUQUET.

Localització: Sitges (Garraf)



### HISTÒRIA

La malvasia és un vi dolç introduït de fa segles a la Mediterrània. Tot i la incertesa del seu origen, la introducció de la malvasia a Sitges és atribuïda als almogàvers, els quals l'haurien duta de Grècia. La producció de malvasia sempre ha estat petita. A final segle XIX encara hi havia moltes cases que es dedicaven a la seva elaboració, algunes de les quals foren guardonades en diverses exposicions internacionals. Avui dia, però, hi ha poc més d'una hectàrea de terreny dedicada al conreu de raïm per a la malvasia.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La malvasia és un licor de color marronós, no gens dens, dolcenc i lleuger. S'obté d'un raïm allargat i prim que brota a primers de maig, floreix a final de juny, verola durant la segona quinzena d'agost i madura a començament d'octubre. Es considera que el microclima de Sitges, pel fet de quedar davant la mar, confereix una qualitat superior a aquest raïm. Tradicionalment, els millors moscatells i les millors malvasies de Sitges s'han produït en les mateixes terres, encarades a la mar. L'elaboració del producte es fa de dues maneres i dóna lloc a dos tipus de Malvasia: la seca, que s'obté de la fermentació normal del most; i la malvasia dolça, la més consumida i coneguda, que s'elabora igual com una mistela, afegint alcohol al most abans de fermentar i aconseguint un producte molt dolç i d'uns 8 o 10 °.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la malvasia de Sitges té lloc essencialment a la vila mateixa, on pot adquirir-se directament en diverses botigues i establiments. El consum de malvasia entra dins de l'excepcionalitat, en ser un producte poc produït i poc conegut. Es recomana consumir-la fresca o a temperatura ambient i no pas freda, perquè sinó pot arribar a perdre les seves qualitats de gust. Es pot prendre a les postres o per berenar, acompanyada d'unes pastes. També se l'empra incorporant-la en la preparació de salses i diversos plats.



# mongeta del ganxet del vallès

LA POPULAR MONGETA DEL GANXET ÉS UNA MONGETA BLANCA QUE PRESENTA UNS TRETS CARACTERÍSTICS I CLARAMENT DIFERENCIATS. GAUDEIX D'UNA GRAN APRECIACIÓ GASTRONÒMICA.

Localització: Vallès Occidental i Vallès Oriental



## HISTÒRIA

La mongeta del ganxet és una varietat de mongeta blanca de la qual se'n desconeix l'origen de la seva introducció. Molt arrelada a les comarques del Vallès, fins fa pocs anys havia estat un producte d'autoconsum lleument comercialitzat a la comarca, però en els darrers anys, i malgrat el retrocés de les activitats agràries a la zona, la producció s'ha vist estimulada, en ser objecte de diferents estudis per fixar i millorar aquesta mongeta, i s'ha expandit per tot el territori.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La mongeta del ganxet pertany a l'espècie *Phaseolus vulgaris*, és una mongeta seca de mida mitjana, de color blanc i amb un pes de 8 g per unitat. Presenta una forma plana i arronyonada, amb un característic ganxo en un extrem. Actualment, la mongeta *Moncau* es considera la variant de referència de la ganxet. La seva textura és molt fina, no granulosa i amb una sensació farinosa al paladar, on presenta un tacte melós i un gust suau i consistent. Se sembla al mes de juliol, en terrenys argilosos i calcaris, i es cull per la tardor. Es troba present arreu del territori català, amb produccions apreciades com les de Riera de Gaià o el Maresme, però és al Vallès on el seu cultiu és més important a causa de les característiques del clima. El conreu d'aquesta mongeta representa un benefici per a la fertilització del sòl.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la mongeta del ganxet és en mans de les cooperatives de productors, que la distribueixen arreu de Catalunya, tot i que els principals punts de venda es concentren al Vallès. Les formes de consum són les pròpies de les mongetes blanques, és a dir, sobretot amb botifarra, però també en diferents guisats i en amanides. En els darrers anys, la valoració assolida per aquesta mongeta ha propiciat que el seu consum hagi passat de concentrar-se de les zones rurals a les zones urbanes.

# ous rossos<sup>del</sup> penedès

## ous rossos del penedès

ELS OUS ROSSOS SÓN ELS OUS PROCEDENTS DE  
LES GALLINES DE RAÇA PENEDESENCA I  
DESTAQUEN PER LA CONSISTÈNCIA DE LA CLOSCA I  
PER L'INTENS GROC DEL ROVELL.

Localització: Alt Penedès i Baix Penedès



### HISTÒRIA

Els ous rossos de Vilafranca que s'obtenien de les races de gallines penedesenques han gaudit d'un prestigi històric important. Segons *l'Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona* (1909-1917), els ous del Penedès eren d'una qualitat extraordinària i el seu consum a Barcelona era molt important, la qual cosa també repercutia en un cost més alt respecte a d'altres varietats d'ou. Malgrat que van ser els ous els que van donar renom a la raça, els treballs de millora genètica iniciats als anys 1980 es van orientar cap a la producció de carn i no ha estat fins a les darreres dècades del segle XX que s'ha reprès l'interès per aquest producte.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Els ous de les gallines de raça penedesenca presenten una coloració variable, però són més foscos que la resta d'ous rossos. El rovell també és més fosc, d'un groc més intens. La closca té una consistència especial, més dura. A l'actualitat, poques vegades alguna de les quatre varietats de la raça penedesenca s'empra per a la producció d'ous, per la qual cosa n'hi ha ben poca. Tot i així, actualment s'està experimentant un creuament entre la raça penedesenca i l'empordanesa, del qual s'espera que podria donar una posta anual d'entre 220 i 240 ous. També s'ha aconseguit millorar la posta de la gallina penedesenca negra, incrementant-se en alguns casos la producció fins als 210 ous anuals. Per tot això, es planteja orientar els ous de les races d'aviram catalanes cap a la producció ecològica.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els ous rossos del Penedès presenten avui dia una comercialització poc intensa, i de manera eventual es poden trobar a les polleries de Vilafranca. Tanmateix, alguns criadors de gall del Penedès disposen de gallines en els seus corrals i venen directament la seva producció a casa o a la Fira del Gall. El consum dels ous rossos té un caràcter puntual. Es consideren òptims per a l'ús en la pastisseria a causa del to més intens del seu rovell.

# pa de sant jordi

EL PA DE SANT JORDI, CREAT PEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA DURANT ELS ANYS 1980, VA DOTAR LA CIUTAT D'UN PA PROPI D'AQUESTA DIADA. AL TALL PRESENTA LES QUATRE BARRES DE LA SENYERA.

Localització: comarques de Barcelona



## HISTÒRIA

El pa de Sant Jordi fou creat pels mestres-artesans dirigits pel mestre flequer de la ciutat de Barcelona, Eduard Crespo, durant el març de 1988 i sota els auspicis del Gremi de Flequers de Barcelona, amb la intenció de dotar la festivitat de Sant Jordi d'un pa especial. Amb el pas dels anys, el seu consum ha anat arrelant progressivament entre els barcelonins, i augmenta.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pa de Sant Jordi s'inspira en els colors de la senyera. Es tracta d'un pa rectangular o quadrat, constituït de tres pastes diferents: una pasta de formatge parmesà, una pasta de sobrassada i una pasta de nous. El resultat és un pa suau i saborós, de paladar inigualable i gran estètica, que presenta les quatre barres vermelles sobre fons groc de l'escut de Catalunya. Els ingredients són: farina de blat, pasta mare, formatge parmesà ratllat, sobrassada, mantega, sucre i nous. Per elaborar-lo, cal pastar els tres tipus de pasta i deixar-los prefermentar durant una hora. A continuació, es laminen les pastes a 1 cm de gruix i es tallen les vermella i groga, fent-ne respectivament quatre i cinc tires. Després, sobre la pasta de nous s'hi disposen les tires una sobre l'altra, intercalant-les (groga i vermella, consecutivament) i, després, les nou tires s'emboquen amb la pasta de nous. Per acabar, es talla el muntatge en seccions, es fermenta i es cou.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El pa de Sant Jordi es comercialitza a les fleques barcelonines durant el dia de Sant Jordi, però és cada cop més freqüent elaborar-lo també durant la Diada Nacional de l'11 de setembre. Tots dos dies les fleques l'ofereixen com una especialitat. Es pot consumir en el mateix moment de la compra o bé durant els àpats. Atesa la seva bona conservació, també es pot consumir l'endemà de comprar-lo.

# pèsol de llavaneres

PÈSOLS GARROFALS

ELS PÈSOLS DE LLAVANERES SÓN UN PRODUCTE MOLT APRECIAT GASTRONÒMICAMENT PER LA SEVA DOLÇOR, I MOLT VALORATS EN AQUELLA LOCALITAT I PELS QUI ELS CONEIXEN.

Localització: Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)



## HISTÒRIA

Del segle XVIII daten les primeres notícies precises sobre el pèsol a Llavaneres. Francisco de Zamora testimonia en el llibre *Diario de los viajes y hechos en Cataluña* la presència de pèsols primerencs a la rodalia de Mataró, que es destinen a la comercialització a Barcelona des de la meitat de l'hivern. Les referències perduren durant els segles XIX i XX. Durant els anys 1930 del segle XX, hi ha constància del vigor de la producció de pèsols i de l'exportació d'aquest producte a França (72 000 kg, el 1934). A la segona meitat d'aquest segle, però, el conreu dels pèsols entrà en regressió i avui dia la producció és força petita.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El pèsol (*Pisum sativum*) pertany a la família de les Lleguminoses. A Llavaneres es conrea l'anomenat *Pèsol garrofal*, una varietat de la qual es considera que la presència en els camps de garrofals va propiciar una adaptació específica a la zona. La planta pot arribar fins als 2 m. Cada tavella conté entre 4 i 10 llavors, de forma i color variables i un diàmetre generalment més petit que el dels pèsols convencionals. El principal tret diferenciador del pèsol de Llavaneres és la seva gran dolçor. Se sembra cap a l'octubre en terrenys silicis i arenosos. La llavor emprada és produïda per una part dels hortolans, els quals proveeixen la resta de productors. Pels volts de mitjan març comença la collita, la qual s'allarga durant uns dos mesos.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els pèsols de Llavaneres es comercialitzen a través de la venda directa en botigues petites i al mercat de la vila, però el gran consum es fa com a plat cuinat als restaurants de la zona. Els principals consumidors de pèsols de Llavaneres són els qui coneixen la seva gran qualitat, però també els visitants atrets pel seu renom o pels actes de promoció que es fan. La recepta per excel·lència dels pèsols de Llavaneres són els pèsols ofegats.

# petxina lluent

## d'arenys de mar

### petxina lluent d'arenys de mar

PETXINA LLUENTA, PETXINOT DE SANG,  
CLOÏSA D'ARENYS

LA PETXINA LLUENT D'ARENYS DE MAR ÉS UN  
MOL·LUSC DE COLOR MARRÓ SUAU QUE HABITA LES  
COSTES DEL MARESME, APRECIAT PER LES SEVES  
APLICACIONS GASTRONÒMIQUES.

Localització: Arenys de Mar (Maresme)



#### HISTÒRIA

La diversitat de mol·luscs que hi ha a les costes catalanes ha propiciat la presència d'un gran nombre d'espècies en les pautes de consum tradicionals dels habitants de les poblacions costaneres. A Arenys de Mar, on com a la resta del Maresme destaca la gran varietat de productes obtinguts a la mar, el mol·lusc més capturat pels petxinaires és la petxina lluent. Aquest producte, tradicionalment molt apreciat, continua oferint avui dia un volum de captures important, malgrat que la seva població ha minvat en els darrers anys.

#### DESCRIPCIÓ I CAPTURA

La petxina lluent d'Arenys de Mar pertany a l'espècie *Callista chione*, la presència de la qual s'estén de manera desigual per diferents ports de la Mediterrània i també per l'Atlàntic. Presenta una conquilla ovalada i una superfície lluent, gairebé llisa, de color marró clar a l'exterior i blanquinós a l'interior, amb bandes concèntriques i radis d'intensitat variable. Té una mida mitjana d'entre 6 i 8 cm. Els bancs més importants d'aquesta petxina es localitzen al Maresme, essent la Llotja d'Arenys la que concentra el major nombre de captures. Pot trobar-se fins als 200 m de fondària, en els fons d'arenes fines i relativament netes. La captura es fa mitjançant la pesca artesana, semiindustrial o esportiva.

#### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització es fa en fresc, a la Llotja d'Arenys de Mar. També es poden trobar exemplars d'aquesta espècie a la Llotja de Mataró. Les captures són distribuïdes pels comerciants de peix, els quals les fan arribar a l'àrea metropolitana de Barcelona i a d'altres indrets. Pel que fa als usos culinaris, la petxina lluent és molt bona menjada crua, tot i que les de mida més petita se solen cuinar al vapor, mentre que les més grans, d'una textura més forta, es poden fer en suc o arrebossades.

# IGP pollastre i capó del prat

LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT REGULA LES FORMES DE CRIA EXTENSIVA DELS EXEMPLARS DE LA RAÇA PRAT, PER TAL DE PRODUIR UNA CARN DE QUALITAT, FINA, MELOSA I POC GREIXOSA.

Localització: Baix Llobregat



## HISTÒRIA

La popularitat de l'aviram del Prat es remunta al segle XVIII, quan les llistes oficials de preus de Barcelona fixaven les quantitats més elevades per als capons del Prat, diferenciant-los de la resta d'aviram. No fou, però, fins al començament del segle XX que l'avicultor Salvador Castelló va descriure la raça com una gallina mediterrània, amb la cresta senzilla, dreta en el gall i caiguda en la gallina adulta, de formes esveltes, potes netes i cua destacada amb llargues plomes. Les diferències raurien en la mida, més gran que la d'altres espècies, i en la tonalitat dels ous, de color cafè amb llet amb tendència al vermell. Al final dels anys 1950 la producció de races tradicionals va patir una forta davallada per la introducció a les granges industrials de les estirps híbrides més productives, però la cria dels pollastres del Prat subsistí a les cases de pagès. Durant els anys 1970 un grup d'entusiastes de la raça *Prat*, futurs promotors i animadors de l'Associació de Criadors, van començar a recórrer les masies per tal de recuperar la raça. L'any 1983 es va crear la Comissió per a la Conservació i el Foment de la Raça Avícola Prat i s'incorporà al programa de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries de recuperació i millora de races de gallines catalanes. Finalment, la constitució de l'Associació de Criadors va consolidar el 1985 la recuperació del pollastre i capó del Prat.

## DESCRIPCIÓ I CRIA

S'anomena *Raça Catalana del Prat* el conjunt de gallines i galls que presenten unes característiques comunes i que són freqüents de sempre a la comarca del Baix Llobregat, especialment a la zona del delta. Es distingeixen pel seu color ros fosc, les potes de color blau pissarra, el pit allargat, la cresta senzilla i dentada i la cua amb plomes abundants i caiguda cap a endarrera. La carn presenta una finor i una melositat característiques, sense greixos excessius. La reglamentació de la IGP s'aplica a les carns de pollastres i capons de la raça *Prat* sacrificats, eviscerats i envasats, i que hagin estat produïts per explotacions ubicades als termes municipals de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, el Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans i Santa



Coloma de Cervelló. El reglament especifica que els pollastres i capons reconeguts com a raça Prat han de procedir de les sales d'incubació inscrites en el Registre corresponent. Els ous per incubar han de ser de color rosat, ben formats i d'un pes mínim de 55 g. L'alimentació que se'ls ha de subministrar comporta un mínim de 70 % de cereals, i ha de permetre un creixement harmoniós sense que hi hagi un engreixament excessiu. Pollastres i capons han de ser sacrificats a una edat mínima d'entre noranta i cent vuitanta-dos dies, respectivament, en escorxadors controlats. Les condicions de transport i espera abans del sacrifici han d'ocasionar el mínim d'agressions als animals.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La data límit de la venda és de set dies després del sacrifici. Només queden emparats per la IGP canals de categoria comercial A, presentats de tres maneres: tradicional, sense budells; preparat per coure i trossejat; a quarts o per la meitat. La xarxa de comercialització en el mercat és d'àmbit metropolità i té la seva punta més alta en les vendes de la campanya de Nadal que es fa coincidint amb la fira avícola. Els principals clients són els consumidors particulars i els restauradors. El perfil de consumidor d'aquest pollastre correspon a un consumidor urbà valorador de les carns de qualitat i preferentment habitant de l'àrea metropolitana de Barcelona. Es consumeixen principalment per dates assenyalades: Carnaval, festes majors i, sobretot, per Nadal. Les receptes associades al pollastre i el capó del Prat són múltiples i permet combinar-los amb una gran varietat de productes.

# porros del baix llobregat

EL PORRO ÉS UN DELS PRODUCTES PRESENTS  
TRADICIONALMENT A LES HORTES DEL LLOBREGAT.  
ES TRACTA D'UN BULB ALLARGAT I BRILLANT,  
TENDRE I AMB FULLES VISTOSES.

Localització: Baix Llobregat



## HISTÒRIA

Aparentment, la presència del conreu de porros al Baix Llobregat, i més concretament a Gavà, s'inicià conjuntament a la d'altres espècies vegetals introduïdes amb el desenvolupament dels sistemes de regadiu al marge esquerre del riu. Amb tot, els porros no es van destacar entre les hortalisses de més anomenada, com ara els espàrrecs o les carxofes. Tot i això, darrerament els porros han assolit més importància en formar-se una marca pròpia i encetar-se un procés de dinamització del seu conreu i la seva comercialització.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El porro (*Alium porrum*) és una hortalissa de la família de les Liliàcies. Actualment, al Baix Llobregat, s'empren un nombre considerable de varietats de porros amb l'objectiu d'obtenir un porro fi, tendre, amb unes fulles vistoses i un creixement ràpid. Els productors es concentren a Gavà, Viladecans i Sant Boi de Llobregat. La proximitat a la costa permet que el porro es pugui conrear durant pràcticament tot l'any. La introducció de la planta és esglaonada i està sotmesa a diversos criteris de rotació de cultius, garantia d'una millor qualitat del producte. Per al condicionament de la collita, es neteja la terra que les arrels porten adherida, s'eliminen les fulles grogues o malmeses i, posteriorment, es tallen les arrels a 1 o 2 cm, i les fulles a uns 40 cm si són varietats llargues. Un cop collits, la producció s'orienta cap a la venda en fresc.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització dels porros pot fer-se a dojo, però el més freqüent és en manats. Es presenten de diverses maneres: en manats, individuals, trossets, en safates per al brou o liofilitzats. La forma més estesa és el porro en manats d'entre tres i cinc unitats. L'àrea de comercialització s'estén per tot Catalunya i pels mercats exteriors. S'empra sobretot en l'elaboració de brous, però també en plats com són la crema de porros, els porros gratinats i d'altres receptes de gran acceptació.



# sabres de sant simó

## sabres de sant simó

ELS SABRES DE SANT SIMÓ SÓN UNS PASTISSOS DE BRIOIX FARCITS DE MASSAPÀ QUE PRESENTEN LA FORMA D'UN SABRE, TRADICIONALS DE MATARÓ DURANT L'APLEC DE SANT SIMÓ.

Localització: Mataró (Maresme)



### HISTÒRIA

Els sabres de Sant Simó són un producte estretament vinculat a un dels diversos aplecs que se celebren al Maresme. Es desconeix quin n'és l'origen exacte, però tot indica que es tracta d'una variant dels tortells de Sant Antoni emprada en els actes de celebració d'aquesta festivitat. Els elaboradors indiquen que, dels sabres, ja se'n tenen notícies des del primer quart del segle XX i que des de llavors l'han anat elaborant diverses pastisseries de Mataró.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els sabres de Sant Simó són uns pastissos en forma de sabre fets de pasta de brioix farcida de massapà. Es tracta d'una peça grossa, estreta i molt allargada que es plega sobre si mateixa per la part de baix i adopta la forma d'un "6" invertit. Les mides s'adapten al desig del comprador, però una mida estàndard pot ser la d'un sabre d'un pes proper a 1 kg. La superfície és marronosa, llisa, recoberta de sucre, mentre que per dins el color és groguenc amb un farcit de massapà al mig. El gust presenta la dolçor característica del massapà i la textura és flonja. L'elaboració dels sabres és la pròpia dels pastissos fets a base de brioix i massapà. La pasta de brioix s'elabora mesclant els ingredients –mantega, sucre, sal, farina, ous i llevat– i deixant-los reposar en una cambra calenta per tal que el llevat actuï. Després, s'estira la pasta sobre una llauna i s'hi posa el massapà –fet d'ametlles i sucre– al mig. A continuació, es plega la pasta donant-li la forma de sabre. Es deixa una estona més en una cambra calenta, es pinta i es recobreix amb el gra de sucre. Per acabar, es posa al forn.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els sabres es comercialitzen exclusivament el dia de l'aplec de Sant Simó, a Mataró. El consum dels sabres de Sant Simó se circumscriu gairebé en exclusiva als mataronins, que de fet són els únics, al costat dels habitants de les viles properes, que solen conèixer aquest producte i la tradició que se li associa.

# tomàquet de montserrat

## tomàquet de montserrat

### TOMÀQUET ROSA

AQUESTA VARIETAT DE TOMÀQUET, MOLT CARACTERÍSTIC PER LA SEVA FORMA I COLOR, HA ESTAT OBJECTE D'UNA RECUPERACIÓ EN ELS DARRERS ANYS.

Localització: comarques de Barcelona



### HISTÒRIA

El tomàquet de Montserrat és una varietat de tomàquet present tradicionalment a les hortes del Vallès. S'ha afirmat sovint que és originari de l'illa de Montserrat (Veneçuela), però no se'n coneix bé l'origen. Com amb d'altres hortalisses, ha sofert la competència de moltes noves varietats, les quals, en els darrers anys, han relegat les adaptades anteriorment, com ara el tomàquet de Montserrat. En aquest procés, ocorregut durant la segona meitat del segle XX, el tomàquet de Montserrat va quedar pràcticament reduït a l'autoconsum dels productors, i no va ser fins als anys 1990 que s'encetà una tasca de recuperació de llavors, cosa que permeté la certificació i l'expansió d'aquest conreu, primer al Vallès Oriental i després a d'altres comarques.

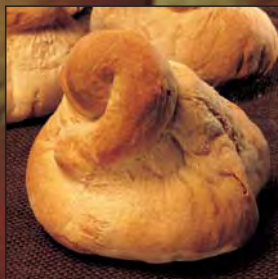
### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El tomàquet de Montserrat és un tomàquet de mida grossa, que presenta una forma lleugerament acostellada, amb lòbuls buits a l'interior i molt poca grana. Destaca per la seva dolçor, la manca d'acidesa i la poca polpa a l'interior. El color és verd, primer, i, després, vermell rosat. La pell és pràcticament inexistent i les llavors, molt gustoses, són groguenques i aplanades. El cicle de conreu varia força segons les zones i els productors, però els treballs de millora han permès una producció gairebé desestacionalitzada. Tot i així, si es conrea a l'aire lliure se sol plantar cap al final d'abril o començament de maig, i es comença a collir 90 dies després de la segona plantada i fins al mes de setembre.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els tomàquets de Montserrat es comercialitzen arreu de Catalunya. Se'ls pot trobar a botigues, supermercats i mercats locals. És un tomàquet ideal per fer amanides i com a part del farciment de diferents trinxats. Habitualment, es consumeix una mica verd. Quan és molt madur, se'n pot fer conserva. També és ideal per consumir-lo tot sol, amb sal i un raig d'oli.

# comarques tarragonines



- l'Alt Camp
- el Baix Camp
- el Baix Penedès
- la Conca de Barberà
- el Priorat
- el Tarragonès

Les comarques de Tarragona presenten els trets de l'activitat agrària pròpia de la Mediterrània, que s'expressa en la pervivència de diversos tipus de conreus tradicionals. D'una banda l'avellana i l'olivera, que concentrades al Camp de Tarragona, han donat lloc a les DOP Siurana i DOP Avellana de Reus. De l'altra, conreus vinculats a uns indrets específics, com els calçots de Valls i les patates de Prades, ambdós reconeguts amb una IGP. També és notable l'oferta de productes de la mar, entre la qual destaca la del peix blau de Tarragona. Pel que fa a la pastisseria, hi trobem productes, entre d'altres, com les orelletes i el menjar blanc de Reus.

ELS ALLS DE BELLTALL ES PRODUEIXEN A UNA  
PETITA ZONA DE LA CONCA DE BARBERÀ.  
ÉS UN ALL BLANC DE CABEÇA PETITA CONREAT EN  
SECÀ, EL QUE LI DÓNA UNA TEXTURA MOLT FINA.

Localització: Belltall, Passanant (Conca de Barberà)



### HISTÒRIA

A Belltall, els alls han estat un conreu tradicional. Durant la segona meitat del segle XX, la població va anar fent-se coneguda gràcies a la qualitat dels seus alls, la producció dels quals va assolir un volum notable fins a començament de la dècada de 1980, moment en què la competència exercida per la producció d'alls d'altres indrets de la Península va fer retrocedir aquest conreu. A l'actualitat, el conreu d'all a Belltall i a Passanant és una activitat complementària d'alguns pagesos.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'all de Belltall (*Allium sativum*) correspon a una varietat no certificada reproduïda de fa dècades. De forma arrodonida i plana per la part de sota, és més petit que els alls convencionals. La cabeça és blanca i, al mig, genera dues cabeces més petites. La seva textura és fina i el seu gust coent, saborós però sense fortor. Presenta una llarga conservació. Les particularitats de la producció són que sigui un conreu de secà fet a 800 m d'altitud. Totes les labors culturals, la collita i el condicionament es desenvolupen de manera manual. Les àrees de conreu es localitzen a Belltall, Rocallaura i Forés. El volum de producció és reduït i en una part destinat a l'autoconsum.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els alls de Belltall es comercialitzen en botigues i mercats de les poblacions productores i de les del seu voltant i en algunes ciutats properes, com ara Tàrraga. El període de venda abasta des del juny fins a l'octubre, essent el millor moment de compra els mesos d'agost i de setembre. Els consumidors habituals es troben entre les famílies conreadores, els clients de les botigues i parades en què es comercialitza i, també, entre gent de fora de les localitats productores conexedores de les qualitats superiors d'aquest producte.

# DOP avellana de reus

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA AVELLANA DE REUS REPRESENTA LA PRODUCCIÓ DE FRUITA SECA MÉS NOTABLE DE CATALUNYA, PER LA SEVA REPUTACIÓ I QUALITAT. LES COMARQUES PRODUCTORES ABASTEN MÉS DEL 90 % DE LA PRODUCCIÓ AVELLANERA DE L'ESTAT.

Localització: Alt Camp, Baix Camp, Conca de Barberà, Priorat, Tarragonès i Terra Alta



## HISTÒRIA

L'avellaner és un arbre silvestre present a les muntanyes catalanes del qual se n'ha obtingut rendiment de fa segles. En el cas de les comarques de Tarragona, s'ha constatat que l'explotació avellanera prové del segle XIII, època en què ja es conreava a Alforja i la Selva del Camp, i que fins i tot els corredors de la Llotja de Barcelona havien creat una comissió per al comerç de l'avellana. El conreu perdurà durant molts segles a la zona interior del Camp de Tarragona, però cap a final del XIX va començar a estendre's cap a la plana. Pel 1862, una assemblea de l'Institut Agrícola Català Sant Isidre celebrada a Reus aconsellà, a causa de la crisi de la fil·loxera, la substitució de les vinyes per avellaners, la qual cosa afavorí un desenvolupament creixent de la producció i, més endavant, que la vila de Reus esdevingués el principal centre comercialitzador de l'avellana de la Península.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'avellana és la llavor comestible del fruit de l'avellaner (*Corylus avellana* i *Corylus maxima mill*), de la família de les Betulàcies. El fruit presenta una part exterior de color verd i un epicarpi llenyós que se separa durant la maduració; al seu interior hi ha la closca dura o pericarpi, de color canyella, el qual conté l'avellana: un gra rodó carnós, de tonalitats blanques i grogues, envoltat d'una pel·lícula bruna que es desprèn fàcilment. Les varietats d'avellana protegides per la DOP Avellana de Reus són: *Negreta*, *Pauetet*, *Gironella*, *Morella* i *Culplana*. La més conreada és la *Negreta*.

L'avellaner és un arbre de secà que també es conrea en regadiu. El fruit creix i madura durant el final de la primavera i l'estiu. La collita té lloc quan l'estat de maduresa del fruit és l'adequat, cap al final d'agost, i s'estén fins a l'octubre. El procés es produeix amb la màxima cura i rapidesa per tal de garantir una qualitat òptima i la millor conservació. Un cop recollida, l'avellana s'emmagatzema i se sotmet als tractaments previs a la comercialització: la neteja –eliminació de les brutícies i impureses–; el porgat –per aquells fruits que s'han de presentar amb closca–; l'esclofollament –en el cas de les avellanes que es presenten en gra–; el torrat –amb closca o en gra per les que s'han de presentar



torrades-; la classificació per calibres i categories; el condicionament; l'envasat; el control de qualitat; i l'etiquetatge.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

L'avellana de Reus es presenta al consumidor envasada, amb els símbols distintius de la DOP, i de tres maneres diferents: amb closca, en gra i torrada amb closca o sense closca. Tot i la intensa competència exercida per la producció d'avellana turca, l'avellana de Reus es comercialitza arreu del món, i la major part de la seva producció es destina a l'exportació. Quant a Catalunya, és distribuïda àmpliament en tot tipus de botigues i establiments on es ven fruita seca. Per assegurar una bona conservació a la llar, cal protegir-la de l'aire i de la humitat guardant-la preferiblement en envasos de vidre hermètics.

L'avellana de Reus, com a producte consumit directament, es pren sobretot al final dels àpats, formant part de les postres de músic o grana de capellà, o bé com a aperitiu. Aquesta modalitat sol ser la forma més estesa de consum avui dia, ja que s'ha consolidat en els darrers anys com un producte de consum eventual entre àpats, especialment entre gent de mitjana edat. És, a més, un ingredient habitual en pastissos i diverses receptes culinàries, però una de les seves funcions més importants és l'ús com a matèria primera d'altres productes elaborats, com ara xocolates (rajoles, bombons).

# botifarra de corder

*BOTIFARRA DE MANDONGO*

LA BOTIFARRA DE CORDER ÉS UN EMBOTIT TRADICIONAL MOLT PECULIAR, TESTIMONI DE LA MUNIÓ DE PRODUCTES QUE EREN ELABORATS DESPRÉS DEL SACRIFICI DEL BESTIAR A LES CASES DE PAGÈS TARRAGONINES.

Localització: comarques de Tarragona



## **HISTÒRIA**

La carn de be, junt amb la de porc i la d'aviram, ha estat tradicionalment una de les fonts de proteïnes bàsica a les terres de Tarragona. Per això, les cases de pagès que tenien xais miraven de treure'n el màxim profit consumint directament les carns nobles i aprofitant les menys nobles i les vísceres per fer botifarres. Avui dia a les cases ja no se'n elabora perquè la preparació és massa laboriosa, motiu pel qual la producció s'ha desplaçat de l'àmbit domèstic als obradors dels carnisers –que també elaboren botifarres similars amb carn de vacum–, on es prepara de manera artesana.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

La botifarra de corder és una botifarra negra, de color marronós molt fosc, la mida de la qual varia en funció del budell emprat. Les matèries primeres emprades són: sang de xai, vísceres (freixures, fetge, etc.), cansalada, tripa cular o budell cec, sal i pebre. S'hi sol incorporar pa, ous i d'altres ingredients. Per a la seva elaboració, es trinxen les carns i es barregen amb la sang. Després d'això, abans s'hi afegia matafaluga i fonoll, però avui dia ja no es fa. Per acabar, s'emboteix a la tripa i es cou a la caldera. Quan és a punt, es pot menjar tot just sortida de la caldera o bé es pot deixar refredar. Quan la botifarra ha sortit de la caldera, és esponjosa i suau, mentre que quan s'ha refredat és més compacta i té un sabor més intens.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

La botifarra de corder es comercialitza principalment a les botigues elaboradores situades a les comarques productores, i es ven a pes. Oferta per alguns restaurants de la zona, el temps preferible de consum és l'hivern, mentre que en èpoques més caloroses baixa de manera dràstica. El seu consum en fresc no s'allunya gaire de la data d'elaboració, tot i que al buit es pot guardar entre 10 i 15 dies i que, si es vol, es pot congelar.

# bufats<sup>del</sup> vendrell

## bufats del vendrell

ELS BUFATS, FETS DE SUCRE, AVELLANES I CLARES D'OU, SÓN UNA PASTA SECA ELABORADA DE FA MÉS D'UN SEGLE A LES PASTISSERIES DEL VENDRELL QUE HA ESDEVINGUT EL PRODUCTE DE RECORD PER EXCEL·LÈNCIA PER ALS VISITANTS DE LA VILA.

Localització: el Vendrell (Baix Penedès)



### **HISTÒRIA**

Els bufats van ser creats per un pastisser del Vendrell a final segle XIX, i van arribar a assolir tanta popularitat que d'altres pastisseries també en van començar a elaborar, fet que va generar una producció continuada que ha arribat fins avui dia. Ara, són un dels productes de pastisseria més emblemàtics i coneguts de la capital de la comarca.

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Els bufats del Vendrell són una pasta seca i cruixent que presenta una forma semiesfèrica, amb un diàmetre d'aproximadament 5 cm i un pes irregular. Són de textura esponjosa, dura i fràgil. De color blanquinós, en la seva aroma hi predomina la de l'avellana. Les matèries primeres són: farina, sucre, avellanes torrades i clares d'ou. Per elaborar els bufats cal mesclar els ingredients en un recipient fins que queda una pasta ben compacta però tova. A continuació, s'estén la pasta damunt d'una taula i després es talla a mà en forma de quadradets no gaire grossos, els quals es van dipositant sobre una llauna per al forn. Un cop cuits, es treuen del forn i es deixen refredar.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

La venda dels bufats es concentra a les pastisseries i els forns del Vendrell. Se solen vendre a pes o bé envasats en bosses o en capses fetes a les pastisseries mateixes, sovint amb referències a la població. Localment es consumeixen poc. Anys enrera, els principals consumidors havien estat els habitants del Vendrell, però darrerament han esdevingut un producte adreçat bàsicament a la població visitant. Els moments més freqüents de consum són les festes assenyalades, particularment la festa major. La venda dels bufats augmenta a l'estiu gràcies al turisme.



# IGP calçot de valls

ELS CALÇOTS HAN ESDEVINGUT UN DELS PRODUCTES DE LA TERRA MÉS POPULARS A TOT CATALUNYA. TOT I QUE LES CALÇOTADES HAN GAUDIT AQUESTS DARRERS ANYS D'UNA NOTABLE DIFUSIÓ, ÉS A VALLS I AL CAMP DE TARRAGONA D'ON SÓN TRADICIONALS I EN LES QUALS, EN CONSEQÜÈNCIA, S'HA CONSOLIDAT UNA PRODUCCIÓ DE CALÇOTS DE MÉS QUALITAT, RECONEGUDA PER UNA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP).

Localizació: Alt Camp, Baix Camp, Baix Penedès i Tarragonès

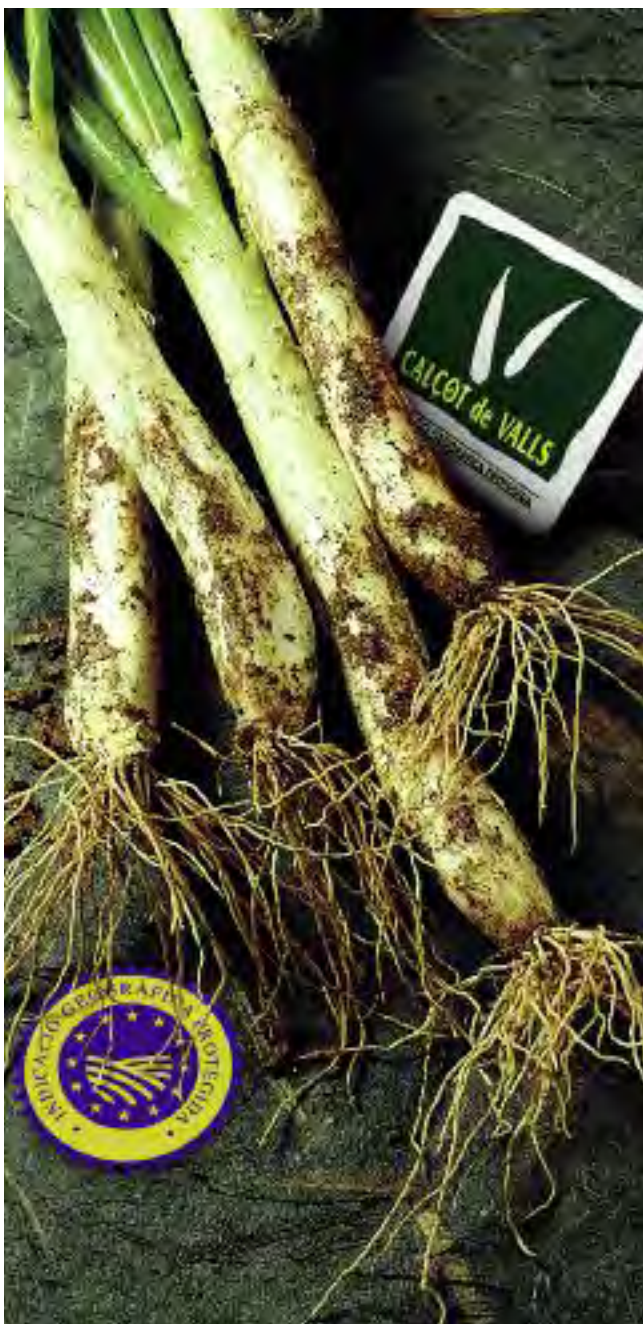


## HISTÒRIA

Els calçots són un producte relativament modern que va agafar molt de renom durant la segona meitat del segle XX. El seu origen és atribuït a un pagès de Valls, Xat de Benaiges, que al final del segle XIX hauria descobert el procés de formació del calçot a partir del bulb d'una ceba. Ja entrat el segle XX, el calçot havia esdevingut un menjar propi dels dies de festa entre les famílies de Valls i rodalia, i a partir de la dècada del 1940 van començar a fer-se conèixer més enllà dels límits de l'Alt Camp, gràcies a la divulgació que en féu la penya artística L'Olla entre el món cultural barceloní. Més endavant, alguns restaurants locals van començar a promoure les calçotades com una activitat turística, el que, amb el pas dels anys, ha afavorit el naixement de la valoració dels calçots i la difusió de les calçotades a tot el territori català.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

S'anomena calçot cadascun dels brots procedents d'una ceba blanca, de l'espècie *Allium cepa*, de la varietat *Blanca Gran Tardana de Lleida*, totalment desenvolupada, que han estat replantats. Aquests brots o grills, caracteritzats per la seva gran dolçor i tendresa, han de presentar una llargada de cama blanca de 15 a 25 cm i un diàmetre mesurat a 5 cm de l'arrel d'entre 1,7 i 2,5 cm. A l'actualitat, la IGP Calçot de Valls abasta una superfície conreada de 120 ha i acull més d'una trentena de productors. Les pràctiques i tècniques de conreu emprades –al costat de l'aigua, el sòl i el clima de la zona geogràfica on es produeixen– atorguen a aquests calçots unes característiques morfològiques i organolèptiques diferenciades. Es tracta d'un conreu d'hivern per al qual se seleccionen sòls de tipus argilós, menys productius que els arenosos però que proporcionen al producte una més alta qualitat. Les llavors de les cebes se sembren d'octubre a desembre, i entre el gener i el març es traslladen del planter als camps. Amb l'arribada de l'estiu, les cebes assoleixen la grandària necessària i són collides i guardades durant algunes setmanes. Entre els mesos de juliol i setembre, les cebes es trasplanten als camps, havent tallat prèviament la part superior, i es deixen semienterrades, amb la part blanca visible. Més endavant, de la ceba broten entre quatre i set grills



vigorosos que cal anar calçant, és a dir, cobrint de terra en forma de crestell per tal de tancar la major part dels grills, blanquejar la base, garantir una textura tendra i afavorir-ne el creixement. Quan assoleixen la mida adequada, es cullen, tasca que s'estén des del novembre fins a l'abril. Un cop collits, se sotmeten a un procés de classificació en partides homogènies i a un control de qualitat que garanteixi el bon estat dels calçots.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els calçots se serveixen en feixos de 25 o 50 unitats lligades amb una cinta blava proveïda d'una etiqueta amb el nom i el logotip de la IGP, el nom del productor i el símbol comunitari de la indicació. Es comercialitzen exclusivament en fresc, just després de la collita, i en ser peribles han de restar pocs dies al punt de venda.

El seu consum està majoritàriament vinculat a les calçotades, ja sigui en restaurants o en família, on una colla s'aplega per consumir-los acompanyats d'una salsa i al costat de llonganisses i d'altres carns. Els calçots es preparen tallant les barbes i les cues i col·locant-los tots en la mateixa direcció en una graella, on es couen fins que són ben negres. És costum embolicar-los amb paper fins que estan tots fets, per, a continuació, menjar-se'ls sucant-los en una salsa salvitxada. El comensal retira les capes superiors, les més cremades, i es menja la part inferior sencera. El moment de consum dels calçots coincideix amb el de la producció, fonamentalment durant el primer trimestre de l'any.

# cirera de bràfim

## cirera de bràfim

LA CIRERA HA ESDEVINGUT UNA ALTERNATIVA ALS TRADICIONALS CONREUS DE L'ALT CAMP, MOTIU PEL QUAL DURANT ELS DARRERS ANYS ELS CIRERERS S'HAN ANAT ESTENENT EN AQUESTA POBLACIÓ.

Localització: Bràfim (Alt Camp)



### **HISTÒRIA**

A Bràfim, el conreu de cireres havia estat tradicionalment marginal en un paisatge agrícola dominat per la vinya, i els cirerers conreats eren varietats tradicionals que se situaven als camins i els marges. A final de la dècada del 1960 es va encetar el conreu comercial de la cirera, que es va anar expandint durant les dècades posteriors. Aquests darrers anys, la producció de cireres a Bràfim s'ha consolidat en les explotacions d'una vintena de pagesos i ha esdevingut un producte conegut i valorat.

### **DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ**

La cirera de Bràfim és el fruit obtingut de les varietats de cireres conreades en aquesta població, la més important de les quals és la Burlat. Presenta una forma rodona i un color granat per fora i vermellós per dins. La mida és variable, però tendeix a ser força grossa, al voltant dels 14 mm de diàmetre. La seva textura és carnosa i el gust és molt dolç, sense acidesa.

Es conrea predominantment en secà, seleccionant-se sòls amb bons drenatges i exposicions amb una bona il·luminació i airejades. En alguns punts la collita comença a final d'abril, però el període de més intensitat és entre la segona meitat de maig i el final de juny. Els fruits per al consum en fresc es cullen a mà, amb molta cura per tal de preservar-ne l'atractiu, i es mira que madurin la major part del temps possible a l'arbre.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

La cirera de Bràfim es comercialitza a través de majoristes tarragonins en caixes classificades per grandàries i qualitats, amb les dades dels productors o dels envasadors. En alguns casos incorpora l'indicatiu "Cireres de Bràfim". Tot i que es pot trobar en diversos mercats i establiments de la zona, una bona part s'incorpora a circuits de comercialització exteriors. Es consumeix sola, tant per postres com entre hores.

# coca

coca amb ou per sobre  
amb **OU** per sobre

LA COCA AMB OU PER SOBRE ÉS UNA ORIGINAL I TRADICIONAL VARIETAT DE COCA ADOBADA, L'ELABORACIÓ DE LA QUAL HA PERDURAT ALS FORNS TARRAGONINS GRÀCIES A LA SEVA ESPECIFICITAT I APRECIACIÓ.

Localització: Baix Camp i Tarragonès



## HISTÒRIA

Un dels tipus de coca més tradicionals de les comarques meridionals de Catalunya són les coques adobades. La coca amb ou per sobre és una d'aquestes varietats i es continua fent al Tarragonès i el Baix Camp a causa de l'originalitat en la seva elaboració. Consumida tradicionalment el dia de Dijous Gras, com ha passat amb tantes altres menges els dies de consum s'ha anat flexibilitzant amb el pas dels anys.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca amb ou per sobre és una coca allargada de color daurat feta amb farina, ous, sucre, canyella i matafaluga. Les mides estàndards són de 50 cm de llargària i 1 kg de pes. Destaca per la seva magnífica aroma, per la dolçor del seu sabor –matisat per la matafaluga–, i per la textura, fina i esponjosa. Per elaborar-la, de primer cal pastar els ingredients i quan la mescla és homogènia es posa al forn. Un cop la coca agafa color, abans que la cocció s'acabi, es treu del forn amb una pala i, amb molta cura, s'hi escampen pel damunt els ous, batuts, els quals queden retinguts a la superfície de la coca per unes vores que prèviament s'han fet a la pasta i que impedeixen que l'ou vessi. Per damunt s'hi posa també una mica de canyella i es torna a enfornar per tal de completar la cocció.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La coca amb ou per sobre es comercialitza bàsicament als forns de Tarragona, però també se'n troba als establiments de la resta de la comarca i del Baix Camp. El més freqüent és consumir-la per Dijous Gras, però avui ja no és aquest l'únic dia en què s'elabora. Se sol menjar per esmorzar, per berenar o com a postres, i els grups d'edat que més l'aprecien són els adults i els avis.

# coca de montblanc

COCA ADOBADA

LA COCA DE MONTBLANC VA ASSOLIR UNA CERTA ANOMENADA FA ALGUNS ANYS, EN COMERCIALIZAR-SE ENTRE ELS PASSATGERS DELS TRENS QUE S'ATURAVEN A L'ESTACIÓ D'AQUESTA VILA.

Localització: Montblanc (Conca de Barberà)



## HISTÒRIA

La coca de Montblanc és un tipus de coca adobada que s'elabora a la vila de Montblanc de fa més de cinquanta anys. Va assolir popularitat perquè una senyora la comprava als forns de la ciutat i la revenia als passatgers dels trens que s'aturaven a l'estació de la capital de la Conca. Avui dia, els forns de Montblanc la continuen elaborant com un més dels productes tradicionals.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de Montblanc és una coca de pa recoberta de sucre, de textura tova i esponjosa i mides que varien segons els elaboradors. L'olor es troba molt marcada per la presència d'essències aromàtiques. Les matèries primeres emprades són: farina, sucre, ous, llevat, sal, mantega i essències aromàtiques (anis, aigua de tarongina, matafaluga, etc.). Per a la seva elaboració, es mesclen i es pasten manualment els ingredients; la pasta resultant es talla en porcions que s'estiren fins a donar-los-hi una forma allargada; després, s'enfornen. Se n'elaboren diàriament, però un cop comprades es poden conservar uns dies protegides de la humitat; també es poden congelar. Aquests darrers anys se n'ha fet noves versions recobertes de xocolata o de crema.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Aquesta coca es comercialitza bàsicament a Montblanc mitjançant la venda directa als forns elaboradors. Alguns la comercialitzen també a fora i la serveixen en algunes viles de Lleida, com ara Mollerussa. Se sol destinar al consum per esmorzar o per berenar. És una coca molt apreciada per la gent del poble, però poc coneguda pels visitants. Gràcies a la seva semblança amb la coca de Sant Joan, la revetlla d'aquest dia és una de les dates de més alt consum.

# coca de perafort

COCA ADOBADA

LES COQUES DE PERAFORT SÓN LES HEREVES D'UNA TRADICIONAL COCA DOLÇA ADOBADA, MOLT ALLARGADA, QUE S'ELABORAVA A LES LLARS D'ALGUNS POBLES TARRAGONINS DURANT ALGUNES FESTIVITATS I CELEBRACIONS.

Localització: Perafort (Tarragonès)



## HISTÒRIA

Les coques de Perafort són una altra de les adaptacions de les tradicionals coques adobades que s'elaboraven a diverses poblacions del Tarragonès per algunes festes i celebracions. Durant la dècada de 1960, un pastisser de Perafort va decidir comercialitzar aquestes coques, tot conservant la pasta original i fent-hi algunes adaptacions: van néixer les coques de Perafort, que des d'aleshores han anat guanyant popularitat fora de la zona de producció originària.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les coques de Perafort són allargades, d'1 m de llarg i 1 kg de pes. Presenten una forma ovalada, una gruixària irregular i una coloració daurada. Són suaus al paladar, dolces i lleugerament mantegoses. A l'actualitat s'han anat desenvolupant noves especialitats, més primes, que incorporen espinacs, crema, pinyons, xocolata o fruita. S'elaboren amb una pasta feta de farina, ous, oli, sucre i matafaluga, que es pasta a mà; la forma la hi donen unes llaunes, des d'on es traslladen al forn. L'únic productor d'aquestes coques és un forn de Perafort.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les coques de Perafort es distribueixen amb més intensitat al Tarragonès i el Baix Camp, encara que també és possible trobar-les en les comarques veïnes. Servides en bosses de plàstic o capses de cartró, el consum es concentra avui dia en àpats no festius i a qualsevol hora del dia, preferentment per esmorzar, berenar o per postres. La tradicional coca, dolça, es consumeix més a l'hivern, tot i que a l'estiu desperta l'interès dels turistes.

# coca enramada

COCA DE RECAPTE

LA COCA ENRAMADA ÉS UNA VERSIÓ DE LES COQUES DE RECAPTE ELABORADES EN ALGUNES VILES DEL BAIX Penedès. D'ENTRE ELS SEUS INGREDIENTS DESTAQUEN LES MONGETES, ELS ESPINACS I LA CEBA.

Localització: Baix Penedès



## HISTÒRIA

Les coques fetes de pasta de pa, com són les coques enramades, han estat un menjar elaborat amb assiduitat a les cases de pagès i als pobles catalans de fa segles. Tradicionalment, el pa s'elaborava a casa, i una part de la pasta es reservava per fer coca. El procés d'elaboració es distingia, però, pel fet que la pasta es treballava no només amb farina i sal, sinó també amb oli. Era freqüent en els forns dels pobles elaborar aquesta coca en la darrera fornada, ja que calia adaptar l'ordre de les coccions a les oscil·lacions de temperatura dels forns de llenya. Tradicionalment, es consumia durant l'hivern.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca enramada és una coca de pasta de pa allargada, aplanada i semiovalada, que presenta una forma longitudinal. La seva textura és variable, i va des de textures quasi cruixents fins a d'altres de més toves. La coca enramada s'elabora amb farina, llevat, aigua i sal. Al Vendrell, és freqüent acompanyar-la exclusivament d'espínacs, cebes, mongetes i, també, pebrot. En canvi, a Bellvei o l'Arboç, és freqüent emprar patates tallades a làmines i ceba. En l'elaboració, se sofregeix primer la ceba, es couen els espínacs i es bullen les mongetes. La pasta es prepara pastant els ingredients i pintant-la amb oli. A continuació, per damunt s'hi escampen els altres ingredients i es cou al forn. Sovint se l'acompanya de llonganissa o d'arengada. Anys enrera, les coques enramades solien ser de quilo, però avui se'n fan moltes més de petites.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La coca enramada es pot trobar als forns de pa, les pastisseries i en alguns restaurants de les viles de la comarca, sobretot al Vendrell, Bellvei i l'Arboç. Es consumeix igual durant els àpats que com a pisolabis. El moment de consum més tradicional és per la festa de Sant Antoni Abat, el 17 de gener.

# enxanetes <sup>de</sup> valls

## enxanetes de valls

LES ENXANETES SÓN UNA GALETA D'AVELLANA,  
QUE ELS PASTISSERS DE VALLS HAN SABUT  
INCORPORAR ALS PRODUCTES TÍPICS DE LA VILA,  
TOT I RECORDANT EL XIQUET QUE CORONA ELS  
CASTELLS HUMANS.

Localizació: Valls (Alt Camp)



### **HISTÒRIA**

Les enxanetes són un producte creat per les pastisseries de Valls a final de la dècada del 1980 quan l'Ajuntament va proposar que, d'acord amb les fórmules pastisseres tradicionals, es fes un producte que pogués esdevenir específic de la vila. Hi van treballar diferents pastissers i el resultat fou una galeta inspirada en el vailet que corona els castells. Amb el pas dels anys ha anat esdevenint cada cop més coneguda i apreciada.

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Les enxanetes són un tipus de galeta elaborada amb una pasta seca feta d'avellana, sucre, farina i ous, que presenta una forma semiarrodonida, aixafada a la base. A l'interior és blanquinosa i a l'exterior presenta una tonalitat groguenca; la grandària de cada unitat és inferior als 2 cm de diàmetre. La seva textura és dura i lleugerament cruixent, i en el sabor hi domina l'avellana en ser el producte amb més presència.

Per a la seva elaboració, es mesclen els ingredients i amb la pasta resultant es fan boletes. Aquestes es dipositen en unes llaunes i s'espolsen de sucre. Es posen al forn, on la cocció fa que s'aixafin per dalt. Un cop fetes, es poden conservar a casa durant més d'un mes.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Les enxanetes es comercialitzen durant tot l'any a les pastisseries elaboradores, que avui dia són dues, de la vila de Valls. Se serveixen en unes capsos rectangulars, especialment dissenyades per al producte, de 250 o 500 g. Els principals compradors són els visitants de la ciutat que, en assistir a les calçotades o en època de lleure, passen per Valls i se les enduen de record. També, però, són apreciades per la gent de la vila, que les consumeixen per acompanyar el cafè o el te.



# galletes maginet

## g a l e t e s m a g i n e t

LES GALETES MAGINET SÓN L'ADAPTACIÓ D'UNES GALETES TRADICIONALS, ELS VANOS, QUE S'HAVIEN ELABORAT, I ENCARA S'ELABOREN, A DIFERENTS LOCALITATS TARRAGONINES I LLEIDATANES.

Localització: Tarragona



### HISTÒRIA

Les galletes Maginet deriven dels tradicionals vanos, unes galletes semblants a les neules que a les terres de Tarragona i de Lleida se solien preparar per les festes de Nadal. El nom de Maginet és obra d'un pastisser que, al 1949, les va començar a elaborar en homenatge a un personatge benèfic de ficció, el Maginet, que va popularitzar una emissora de ràdio durant la postguerra.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les galletes Maginet presenten una coloració daurada i són de forma triangular, plegades sobre elles mateixes. Al damunt hi duen gravat el nom de l'empresa –l'única productora, de Tarragona–, el rostre del Maginet i el nom de Tarragona. Es caracteritzen per la seva delicadesa i finor al paladar.

S'elaboren amb una pasta feta fonamentalment amb rovells d'ou, mantega, nata, sucre i farina de blat. Es couen sobre una superfície de ferro calent i, un cop cuites, es dobleguen i es graven. S'envasen en recipients de plàstic transparent i presenten una garantia de conservació llarga. Avui dia s'elabora també una varietat que duu enganxada a una de les cares de la galeta un triangle de xocolata amb llet.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les galletes Maginet es distribueixen a botigues, supermercats i grans superfícies de tot Catalunya. Són un producte que es pot consumir en qualsevol moment del dia i en qualsevol època de l'any, encara que la seva tradició les lliga a les festes de Nadal i a celebracions com les de les festes de Sant Magí, patró de Tarragona. Són especialment apreciades pels més grans, que ja coneixien els vanos, tot i que la nova versió amb xocolata ha fomentat la incorporació de consumidors més joves.

# menjar blanc de reus

EL MENJAR BLANC DE REUS SÓN UNES POSTRES D'ORIGEN MEDIEVAL QUE, AL LLARG DELS SEGLES, S'HAN CONSOLIDAT A LES COMARQUES DE TARRAGONA, I EN ESPECIAL A LA VILA DE REUS.

Localització: Reus (Baix Camp)



## HISTÒRIA

El menjar blanc és un producte molt antic que ja es troba recollit en el *Llibre de Sent Soví*, datat al segle XIV. Present a diferents zones de Catalunya i especialment a les comarques tarragonines, així com també al sud de França, el menjar blanc ha esdevingut a Reus un producte típic d'hivern. Antigament havia presentat força varietats, però finalment es va consolidar una fórmula, aparentment adaptada per alguns ordes religiosos, que eliminava qualsevol ingredient que no fos permès de menjar durant la Quaresma, com ara el pollastre.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El menjar blanc té l'aspecte d'un flam de color blanc. Suau, de textura fina i sabor dolcenc, es pot consumir tant fred com calent. El pes i la grandària varien segons l'elaborador. Els seus ingredients principals són: ametlles pelades, farina d'arròs, ratlladura de llimona, canyella, sal i emulsionant. Per a la seva elaboració, es mesclen tots els ingredients i es couen al bany maria, encara que també es pot optar per bullir-los. Mentre cou, cal anar remenant la barreja fins que assoleix el punt de consistència òptim i, després, se la deixa reposar. Un cop fet, el menjar blanc es conserva durant no gaire dies en una cambra frigorífica. Tot i que en algunes llars encara n'elaboren, els productors principals són avui dia les pastisseries.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El menjar blanc es ven a les pastisseries i se'l pot trobar inclòs a la carta dels restaurants de la ciutat. Es distribueix també per algunes botigues de la comarca. Se sol presentar en cassoles d'alumini de diverses mides: 100, 200, 300 g o 1 kg. Es pren per postres i el seu consum va associat als dies festius, essent durant la Quaresma quan s'incrementa notablement. És apreciat per gent de totes les edats, tot i que potser més pels més grans.

ELS MERLETS SÓN UN PRODUCTE FET D'AMETLLA  
CREAT FA MIG SEGLE A LA VILA DE MONTBLANC,  
SEGUINT TÈCNIQUES DE PASTISSERIA  
TRADICIONALS, AMB LA VOCACIÓ DE DOTAR LA  
CIUTAT D'UN PRODUCTE EMBLEMÀTIC.

Localització: Montblanc (Conca de Barberà)



## **HISTÒRIA**

Els merlets els va crear una pastisseria de Montblanc a mitjan segle XX, seguint una proposta de l'Ajuntament de l'època interessat a dotar la població d'un producte local específic. Els merlets van tenir fins i tot una presentació oficial, i des de llavors han estat considerats un producte emblemàtic d'aquesta vila. Uns anys més tard, una altra pastisseria de la ciutat va començar a elaborar un producte similar, els montblanquins, i avui dia tots dos es comercialitzen sota denominacions diferents.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Els merlets són, bàsicament, una ametlla recoberta de sucre. Són de forma semiovalada i abombada, de color groguenc-ataronjat, de textura semicruixent i molt dolços. Les matèries primeres amb les quals s'elaboren són ametlles, ous, farina i sucre. El procés d'elaboració consisteix a barrejar progressivament els ingredients, de manera que l'ametlla vagi quedant recoberta per les diferents capes d'ou, farina i sucre. A l'actualitat, els merlets són elaborats exclusivament per la pastisseria que va crear el producte, que l'ha vingut produint sense interrupció.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Els merlets se serveixen presentats en bosses o capses de plàstic de diferents mides, amb el nom de la pastisseria elaboradora en l'envàs. Cal conservar-los en un embolcall que eviti que es degradi la capa exterior: en aquestes condicions, la conservació a la llar pot ser llarga. La pastisseria elaboradora els ven durant tot l'any. D'acord amb els objectius amb què es van crear, els merlets són bàsicament un producte de record per a la població visitant, mentre que per a la població local el consum és reduït. Una part de la població de Montblanc en compra, però, per tenir a casa i oferir a les visites.

# moscatell de montbrió del camp

## moscatell de montbrió del camp

EL MOSCATELL DE MONTBRIÓ DEL CAMP, ELABORAT TRADICIONALMENT EN AQUESTA VILA, ES DISTINGEIX D'ALTRES MOSCATELLS PER LES SEVES GRANS QUALITATS ORGANOLÈPTIQUES I PEL RENOM ASSOLIT AL LLARG DELS ANYS.

Localització: Montbrió del Camp (Baix Camp)



### HISTÒRIA

El moscatell de Montbrió és un producte molt arrelat en aquesta vila. Hi ha referències al conreu de la varietat *Moscatell* que es remunten a més de 150 anys enrere. Durant la Primera Guerra Mundial (1914-1919), el conreu de moscatell en aquesta zona fou objecte de conflicte entre la casa Violette de Thuir, del Rosselló, i la casa Müller, de Tarragona. Cap al 1960, es va crear una cooperativa entre els productors tarragonins, i a l'actualitat s'han assolit els volums de producció més alts.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El moscatell és un vi dolç obtingut de la varietat de raïm anomenada *Moscatell d'Alexandria* o *Moscatell romà*. Es tracta d'un raïm de grans grossos i ovalats, de color daurat i olor intensa, la pell del qual dóna la impressió que es trenca en menjar-lo. Per a la seva elaboració, el raïm és aixafat i convertit en most i, abans que iniciï la fermentació, se li afegeix una quantitat d'alcohol de vi que evita que fermenti i que permet conservar la dolçor natural del raïm, que és el que atorga al vi de moscatell els seus trets característics. El resultat final és un moscatell considerat diferent i superior a l'elaborat en altres localitats properes, i per això gaudeix d'una tan alta consideració.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El moscatell de Montbrió es distribueix principalment per les comarques de Tarragona i es pot comprar en supermercats i en botigues que comercialitzin licors. Es presenta envasat en ampolles de 75 cl, però també es pot adquirir directament a la cooperativa de Montbrió. Consumit per l'aperitiu i les postres, se sol acompanyar de fruita seca, formatge i d'altres productes. Els moments més àlgids de consum són per Tot Sants, Nadal i Sant Joan, però és freqüent la consumició quotidiana. També s'incorpora en preparacions culinàries, com són la macedònia de fruita o les maduixes.

# DOP oli siurana

## D O P s i u r a n a

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA SIURANA ÉS EL RESULTAT D'UNA PRODUCCIÓ MIL·LENÀRIA AL CAMP DE TARRAGONA I D'UNA LLARGA TRAJECTÒRIA EN EL DESENVOLUPAMENT DE REUS COM UN DELS PRINCIPALS CENTRES OLIERS DE CATALUNYA.

Localització: Alt Camp, Baix Camp, Baix Penedès, Conca de Barberà, Priorat, Tarragonès i Ribera d'Ebre



### HISTÒRIA

L'oli és un producte arrelat a les terres de Tarragona des de temps molt antics. Conreat de manera continuada fins avui dia, al començament del segle XIX el conjunt de municipis del Baix Camp disposava d'un considerable nombre d'oliveres i la vila de Reus era un destacat centre comercialitzador d'oli. Fins a la dècada del 1860, els preus de l'oli es van mantenir estables, moment en què diversos factors van provocar-ne la caiguda: la competència de nous olis de llavors d'importació, la substitució de l'oli com a font d'energia i l'escassa demanda dels olis catalans en els mercats exteriors. Però el Camp de Tarragona va poder superar la crisi mitjançant els esforços dedicats a la unificació de les varietats al voltant de l'*Arbequina* i en les millores dels processos de producció: Reus, al costat de Tortosa i les Borges Blanques, va esdevenir un dels tres grans centres oliers de Catalunya. El sector de l'oli d'oliva va entrar en una nova crisi en acabar la Guerra Civil (1936-1939), de la qual no se'n sortiria fins al 1986, data de l'entrada de l'Estat espanyol a la CEE. Des d'aleshores, l'increment de la qualitat de l'oli i un més gran coneixement científic dels beneficis derivats del seu consum per a la salut, han atorgat una gran valoració als olis elaborats en aquesta àrea. La DOP Siurana va ser creada l'any 1977, reglamentada dos anys després, al 1979, i inscrita definitivament en el registre comunitari com a DOP l'any 1996.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'oli de Siurana és aquell oli d'oliva verge obtingut del fruit de l'olivera (*Olea europea L.*) de les varietats *Arbequina*, *Royal* i *Morrut* o *Morruda*, a partir de procediments mecànics o altres mitjans que no produeixin alteracions en l'oli i en preservin la qualitat. D'entre les varietats emprades, el 90 % de les olives són *Arbequina*. Dins la DOP Siurana, i segons l'època de collita de les olives, se'n poden distingir dos tipus: l'oli afruitat –que prové d'una recol·lecció primerenca i és de color verdós, amb força cos i un gust lleugerament amarg–; i l'oli dolç –que prové d'una recol·lecció més tardana, és de color groc i de consistència més fluïda–. Aquests olis tenen una textura molt agradable al paladar, amb una aroma d'ametlla verda i de poma, i d'aquí el seu



valor organolèptic. Cal dir que la seva acidesa no pot superar els 0,5 ‰. Quant a la zona de producció, se'n poden diferenciar dues regions: una d'interior, situada a les serres del Montsant i de Llena; i una altra, a l'est de l'anterior, que coincideix amb l'àrea del Camp de Tarragona. La primera genera un oli amb més cos, mentre que la segona produeix olis més suaus. En totes dues zones les olives són recollides des del novembre i fins a la primavera, mitjançant l'acurada tècnica del "munyiment", feta amb les mans o amb estris que fan la mateixa funció. En un temps de 24 hores o, com a màxim, de 48 hores, l'oliva és mòlta per un sistema de premsat, pràcticament en fred, que no li produeix cap mena d'alteració, la qual cosa fa que s'obtinguin olis que, en sortir del molí, presentin una acidesa d'entre 0,2 i 0,4 ‰.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

L'oli de Siurana ha de ser envasat en envasos de capacitat no superior a 5 l. Han de dur una etiqueta amb la llegenda DOP Siurana, el logotip propi de la denominació i el símbol comunitari de denominacions. La producció s'adreça principalment al mercat espanyol, que en consumeix un 60 %, i la resta es destina a l'exportació, de la qual un 90 % s'adreça a països de la Unió Europea. L'oli de Siurana es pot adquirir en qualsevol indret de Catalunya, encara que manifesta una presència superior als establiments de les comarques tarragonines. En tractar-se d'un oli d'una alta qualitat, el consum resta força restringit als coneixedors, excepte en el cas de les zones productores. És emprat preferentment per a receptes culinàries no cuites, encara que els habitants de les comarques productores tendeixen a emprar-lo en tota mena de plats cuinats.

# orelletes

## orelletes

LES ORELLETES, FETES D'UNA PASTA FINA I ENSUCRADA, SÓN UN ALTRE DELS PRODUCTES PROPIS DE LA REBOSTERIA TRADICIONAL DE LA CATALUNYA NOVA.

Localització: comarques de Tarragona i algunes viles lleidatanes



### HISTÒRIA

Les orelletes tenen una llarga tradició, però se'n desconeix l'origen. Tradicionalment, es feien a casa i en molts indrets encara s'hi continuen fent. Antigament, les responsables de l'elaboració s'asseien en una cadira i li anaven donant voltes a la pasta amb el genoll, per tal d'aplanar-la i donar-li la característica forma d'orella. Se solien consumir per Carnaval i per Quaresma.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les orelletes estan fetes d'una pasta molt fina, de forma irregular i més aviat rodona que recorda la forma d'una orella. Poden presentar un diàmetre força llarg, d'entre 8 i 15 cm, i una grandària variable. Són de textura cruixent i molt trencadissa i el seu sabor és molt marcat per la presència de comí o d'anís. Són de color daurat i solen ser molt ensucrades. Els ingredients bàsics són: ous, anís dolç o comí, aigua, sal i farina. S'hi pot incorporar llimona o moscatell.

Per a la seva elaboració, es mesclen i pasten els ingredients fins aconseguir una pasta fina, homogènia i compacta amb la qual es fan boletes que es deixen reposar una estona. Un cop reposades, s'estenen amb el corró fins assolir la forma d'un plat de postres i es fregeixen en oli. Quan es dauren, es treuen de la paella i es banyen en sucre. En alguns indrets es fan amb mel i s'hi tiren anissos pel damunt. A casa, es poden conservar fins a una setmana sense que se n'alteri la qualitat.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les orelletes se solen comercialitzar als forns on s'elaboren. La producció resta dispersa per diverses comarques de Tarragona, com ara el Priorat o la Conca de Barberà, i també es fan a viles lleidatanes del Segrià, l'Urgell o les Garrigues. No porten cap distintiu i se solen vendre sense envasar. Són un producte de consum preferent pels habitants de les localitats productores, però els visitants també se les enduen de record. L'època preferent de consum és l'hivern.

# pa de pa de tinyol

PA DE GALET, PA DE MONYÓ

EL PA DE TINYOL ÉS UN PA ARTESÀ TRADICIONAL DE LA VILA D'ULLDEMOLINS I QUE HA PERDURAT A TRAVÉS DELS ANYS, MANTENINT-SE AL COSTAT D'ALTRES NOVES VARIETATS DE PA.

Localització: Ulldemolins (Priorat)



## HISTÒRIA

Els pobles de Catalunya han elaborat diferents tipus de pa, amb formes diverses i qualitats específiques, que amb el pas dels anys s'han anat abandonant sobretot a causa de l'homogeneïtzació experimentada en el consum de pa a partir de la segona meitat del segle XX. El pa de tinyol és un producte elaborat tradicionalment a Ulldemolins, del qual se'n fan versions similars en d'altres pobles. La seva antiguitat es considera que es remunta més enllà del segle XX, i era un pa que es preparava a les cases per poder-lo conservar durant dies.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'un pa que presenta una forma quasipiramidal, de crosta dura i no gaire fosca. Té un diàmetre estàndard a la base de 10 cm i un pes de 175 g, aproximadament. S'elabora amb pasta de pa corrent, de farina, sal i llevat, que es pasta mecànicament durant una bona estona, després s'estira i en acabar es deixa fermentar durant una hora. A continuació, se li dóna la forma del "monyó", tot estirant la pasta i muntant-la en forma de piràmide, i es posa al forn. Aquest pa destaca per les seves possibilitats de conservació, ja que després d'alguns dies conserva bé la textura i el sabor.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El pa de tinyol es comercialitza en un forn d'Ulldemolins, l'únic lloc on encara s'elabora i es ven. Amb tot, en els darrers anys ha vist incrementat lleugerament el seu consum en un context de diversificació de l'oferta de pa i d'augment de l'interès en consumir diverses menes de pans, el que ha afavorit que el comprin també gent de fora la població i que, com a pa tradicional, estigui assolint un renom creixent.



# IGP patates de prades

## IGP patates de prades

LA PATATA DE PRADES ÉS UN CONREU TRADICIONAL DEL BAIX CAMP QUE PRESENTA UNA QUALITAT SUPERIOR GRÀCIES AL SEU CULTIU A MÉS DE 1000 M D'ALTITUD I A LES CONDICIONS EDAFOLÒGIQUES I CLIMÀTIQUES DE LA COMARCA. LA QUALITAT D'AQUESTES PATATES HA PROPICIAT QUE GAUDEIXIN DEL RECONeixEMENT COM A INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP).

Localització: Arbolí, Capafonts, la Febró i Prades (Baix Camp)



### HISTÒRIA

La patata de Prades està molt arrelada a la història d'aquesta vila. Hi ha diverses referències bibliogràfiques que ens parlen de la importància d'aquest conreu al segle XIX. Emili Morera Llauredó explica, a *Provincia de Tarragona*, que a causa de la climatologia de la zona i pel fet que els conreus se situïn a 1000 m d'altitud, s'obtenen uns tubèrculs de gran qualitat. També José Ruy Fernández, a *Notas estadísticas e históricas de la Vila de Prades* (1920), exposa: "... su riqueza principal es la patata; la de mejor calidad, y por consiguiente la más apreciada que se recolecta, no solamente en el territorio catalán, sino en toda nuestra península española...". Més endavant, durant la dècada de 1950, els comerciants de les comarques veïnes –Ribera d'Ebre, Baix Ebre, Montsià, Terra Alta, etc.–, anaven amb els carros a canviar els seus productes per la patata de Prades. En aquella època la varietat que es conreava era la *Bufet groc*. Més endavant es va passar a l'*Arran Banner* i a partir dels anys 1960-1970 es va començar a treballar amb la varietat *Kennebec*, que és l'única que ara es cultiva. D'una altra banda, amb la perforació de pous i les millores en el sistema de regadiu, es va augmentar notablement la superfície cultivable de patata. A començament dels anys 1960 es creà la Cooperativa Agrícola de Prades amb la finalitat principal de comercialitzar aquesta patata.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La IGP Patates de Prades protegeix aquest tubèrcul conreat en quatre termes municipals del Baix Camp. És una patata de l'espècie *Solanum tuberosum L.*, de la varietat *Kennebec*, que presenta un calibre d'entre 40 i 80 mm o, excepcionalment, de 100 mm. La seva pell és molt llisa, dura i consistent. La carn és blanquinosa, de textura consistent i farinosa, presentant un sabor dolç i persistent i, quan és cuïta, una aroma a castanya. Es considera que són l'altitud i les condicions edafològiques i climàtiques les responsables d'atorgar a aquestes patates una qualitat superior. En el conreu s'empra una llavor certificada de la varietat *Kennebec*; se sembra per l'abril mitjançant una distribució en rengles, que seran recoberts per una llavor de llaurat que



formarà el cavalló on creixerà la planta. La patata triga entre 130 i 140 dies a desenvolupar-se. Cap a començament de setembre, es cull manualment. Els tubèrculs són arrencats dues setmanes després de la mort natural de la planta, per tal de facilitar una maduració adequada de la pell de la patata i evitar mermes en la qualitat. A continuació, les patates se sotmeten a diversos processos previs a la comercialització: control de qualitat extern i classificació en partides homogènies; envasat en bosses de 2 i 5 kg de paper transpirable amb la inscripció de la IGP i el símbol comunitari de la indicació; conservació en locals amb una temperatura i humitat adequades; i etiquetatge exterior de la bossa. La producció total supera els 400 000 kg anuals.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La patata de Prades es distribueix per tot Catalunya i pot adquirir-se en qualsevol indret del Principat, venent-se, naturalment, en diversos establiments de la vila de Prades. Igual com una altra patata, s'insereix en els hàbits quotidians dels consumidors, però els qui més la compren són els bons coneixedors de la seva qualitat, excepte a Prades on la compra tothom. D'una altra banda, el valor que ha adquirit aquest producte ha afavorit que sovint assoleixi entre els forans un rol de consum festiu i, també, turístic. És consumida durant tot l'any en tota mena de preparacions culinàries.

# pebrot de la riera

LLARG DE REUS, MORRO DE VACA

AQUEST PEBROT ÉS UN PRODUCTE MOLT ARRELAT A LA RIERA DE FA MÉS DE 160 ANYS, VILA QUE EN PRODUËIX UNA VARIETAT DOLÇA. CONSISTENT I DE FÀCIL DIGESTIÓ, GAUDEIX D'UNA GRAN POPULARITAT A TOT EL VOLTANT.

Localització: la Riera de Gaià (Tarragonès)



## HISTÒRIA

El pebrot es conrea a la Riera de fa més d'un segle; la datació més antiga coneguda es remunta al 1840. En les darreres dècades, la producció de pebrot s'ha incrementat i ha començat a comercialitzar-se fora de la comarca i de la província, però la seva popularitat fa que hi hagi compradors que es desplacin a la Riera de Gaià per obtenir-lo. La producció és a mans dels agricultors locals.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El pebrot de la Riera és allargat, d'uns 25 cm d'alçària i entre 750 i 800 g de pes, que presenta 3 o 4 cantons rodons que es formen des de la base del producte. Presenta una coloració vermell fosc, lluent i com encerada. Una de les seves principals característiques davant altres tipus de pebrot és la seva olor intensa, la consistència forta, el gust dolç i el gruix de la pell, que pot arribar a 1 cm. Dels pebrots amb les millors característiques se'n reserven les llavors per al conreu de l'any següent. El conreu s'enceta durant el febrer i la collita s'estén des de mitjan agost fins a final de setembre. Un cop collits, es classifiquen en les categories comercials extra, primera i segona, i es porten als magatzems, des d'on, en 24 hores, són duts als mercat. La producció assoleix els 45 000 kg anuals.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els pebrots de la Riera es comercialitzen arreu de Catalunya a través de grans centres de distribució, com ara Mercabarna, des d'on arriben a les botigues. Només una part són etiquetats com a Pebrots de la Riera. Pel que fa al consum, és un pebrot que, en ser païdor, es pot menjar cru, però que també s'adiu amb totes les receptes que l'emprin.

# peix blau de tarragona

## peix blau de tarragona

ALS PORTS PESQUERS DE TARRAGONA, CAMBRILS I L'AMETLLA DE MAR EL PEIX BLAU HA ASSOLIT UNA GRAN REPUTACIÓ, A CAUSA DELS PROCESSOS DE CAPTURA I MANIPULACIÓ QUE DUEN A TERME ELS PESCADORS DE LA ZONA.

Localització: Cambrils (Baix Camp), Tarragona (Tarragonès) i l'Ametlla de Mar (Baix Ebre)



### HISTÒRIA

La pesca ha estat una de les activitats econòmiques principals de les viles costaneres de Tarragona fins a èpoques ben recents. En el cas del peix blau –tant pel que fa a la sardina com a d'altres espècies, productes fonamentals en les economies i els règims alimentaris locals–, les captures s'han vingut fent sense interrupció des de l'Antiguitat i fins avui dia. Va ser, però, durant la dècada de 1970 que les espècies de peix blau tarragonines van assolir una especial reputació i a partir dels anys 1990 es va desenvolupar el projecte “Peix Blau de Tarragona”, amb la participació de capturadors i comercialitzadors per tal de garantir la qualitat del producte final.

### DESCRIPCIÓ I CAPTURA

Les espècies que formen part del Peix Blau de Tarragona són: sardina, seitó, verat, bis, boga i sorell. Les captures es concentren al golf de Sant Jordi i zones properes. La pesca és artesana i la fan vaixells que empen arts de cèrcol, que és una modalitat nocturna que consisteix a utilitzar xarxes de forma rectangular –de 300 m– amb suros a la part superior i ploms a la inferior. Els peixos són atrets per una llum artificial, moment en el qual s'allarga la xarxa fins a formar un cercle que envolta el banc de peixos. Un cop feta aquesta operació, el peix s'aixeca i és traslladat a les barques, viu, fins que és envasat en caixes d'un sol ús. El peix és conservat en gel, en una proporció de 2 kg de peix per 1 kg de gel picat. Si la pesca és d'espècies diferents, se seleccionen per posar-les a la venda.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El peix blau es comercialitza als ports corresponents, a través de la subhasta, entre peixaters locals i grans distribuïdors, sobretot. Es comercialitza arreu de Catalunya entre la mateixa tarda de la captura i l'endemà. L'espècie més consumida és la sardina, seguida del seitó. La revaloració dietètica del peix blau ha propiciat en els darrers anys un increment del seu consum.

# salsa romesco

ÉS UNA Salsa TRADICIONAL MOLT ARRELADA, ENCARA QUE NO DE MANERA EXCLUSIVA, A LA CUINA DEL PEIX. TÉ EL SEU ORIGEN AL CAMP DE TARRAGONA, PERÒ GRADUALMENT S'HA ANAT ESTENENT A TOTA LA ZONA COSTANERA CATALANA.

Localització: Alt Camp, Baix Camp, Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf i Tarragonès



## HISTÒRIA

El romesco és una salsa tradicional de les comarques del Camp de Tarragona que de fa molts anys gaudeix d'un reconegut prestigi gastronòmic. Se li han atribuït orígens antics, que van des de considerar-la una salsa d'origen romà fins a donar-li un origen medieval, però en realitat es tracta d'una salsa moderna, com indica la presència de pebrot (producte procedent d'Amèrica) com un dels seus ingredients. De fet la primera salsa elaborada a base de pebrot es troba referenciada al receptari *La cuynera catalana* (1835) i la cita directa del romesco data del 1885. Des d'aleshores ha estat present sota diferents variants segons el context gastronòmic, el més popular dels quals és la cuina marinera de la costa tarragonina.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El romesco és una salsa de color ataronjat o vermell, espessa, amb un grau de densitat molt variable. Presenta un aspecte més pastós o més granulat segons els elaboradors, i un sabor molt intens. Els ingredients amb què s'elabora són, essencialment, pebrot, all i oli d'oliva, però se'n solen afegir d'altres com ara ametlla, avellana, tomàquet madur, vinagre, pa fregit, bitxo i sal. Es presenta en envasos de diferents mides i grandàries.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Es consumeix tant a la llar com en restaurants. Gràcies a l'èxit assolit en els darrers anys, han aparegut un seguit d'empreses que comercialitzen la salsa romesco envasada en pots de vidre. Els moments de màxim consum s'associen als mesos d'hivern i als de començament de la primavera, ja que gastronòmicament s'associa més sovint als plats de temps fred. Els usos del romesco afecten una gran varietat de plats: peix, amanides com ara el xató, entremesos, arrossos mariners, truites, carns...

# tomàquet <sup>del</sup> benach **tomàquet del benach**

EL TOMÀQUET DEL BENACH ÉS UNA VARIETAT CONREADA DE FA MOLTES DÈCADES AL CAMP DE TARRAGONA. MOLT SABOROSA, ÉS IDEAL PER AL SEU CONSUM EN CRU SOL O FORMANT PART D'UNA AMANIDA.

Localització: Baix Camp



## **HISTÒRIA**

El tomàquet del Benach és una varietat de tomàquet no certificada, conreada al Baix Camp de fa dècades. Tradicionalment s'ha menjat cru, particularment en amanida, ja que és un tomàquet molt gustós. Tot i que en els darrers anys els pagesos han anat abandonant el conreu de les varietats més antigues de tomàquet en benefici d'altres varietats millorades, la qualitat del tomàquet del Benach ha afavorit que la seva producció es mantingui en algunes explotacions de la comarca, encara que una bona part es destina a l'autoconsum.

## **DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ**

El tomàquet del Benach presenta una grandària mitjana, amb una forma global semiarrodonida. La base del fruit és plana i els costats es troben dividits en quatre cantons. La coloració en el punt òptim de maduració és d'un vermell poc intens. L'interior és poc ple, amb una quantitat reduïda de polpa.

A l'actualitat, el conreu d'aquesta varietat és a mans d'una desena de pagesos, aproximadament, de diferents poblacions del Baix Camp, que el conreen al costat d'altres varietats. Generalment, el tomàquet es planta per la primavera i el començament de l'estiu, i es recull durant tot l'estiu i la tardor, fins que arriba el fred. La producció és modesta i la planta demana molta cura i atenció. Es considera que la qualitat gustativa d'aquesta varietat és superior a la de la resta de tomàquets.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

El tomàquet del Benach es comercialitza principalment a les zones de producció i en algunes botigues i mercats de les poblacions properes, com ara Reus, Cambrils o Tarragona. Per la seva polpa interior, se'l consumeix sol o en amanida. És una varietat molt apreciada per aquells qui la coneixen.

# comarques de les terres de l'ebre

PRODUCTES de la  
*terra*



- la Terra Alta
- la Ribera d'Ebre
- el Baix Ebre
- el Montsià

Les quatre comarques més meridionals de Catalunya han expressat de sempre una intensa cohesió cultural. Aquesta cohesió i identificació es manifesten i representen en els seus productes. El dinamisme de la seva agricultura es fa present a través de la importància creixent de conreus com els de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre, el de la IGP Clementines de les Terres de l'Ebre i els del Préssec de la Ribera d'Ebre. La qualitat dels seus productes queda palesa tant pel que fa a les denominacions d'origen d'oli d'oliva de la Terra Alta i Baix Ebre - Montsià, com en la vitalitat i diversitat de la seva pastisseria tradicional, d'entre la qual destaquen els pastissets de cabell d'àngel. I no cal dir que la riquesa de les aigües del delta de l'Ebre afavoreix tant la pesca com la cria d'excel·lents productes, com ara els musclos i els llagostins, entre d'altres.

# anguila del delta de l'ebre

DE L'ANGUILA, UN PRODUCTE TRADICIONAL DE LA CUINA DEL DELTA DE L'EBRE, SE N'HAN DERIVAT PLATS BEN DIVERSOS I UNA CONSERVA MOLT ARRELADA, ELS XAPADILLOS.

Localització: Baix Ebre i Montsià



## HISTÒRIA

L'anguila és un peix que habita les aigües del delta de l'Ebre i que ha estat capturada pel seu consum i per a la seva comercialització almenys des de l'edat mitjana. Protagonista de molts plats de la cuina de la zona, amb ella es feien els populars xapadillos, un tipus de conserva basada en l'assecat del peix que també es feia amb altres peixos com ara el congre o el verat. La pesca de l'anguila és una activitat que encara perdura i aquests darrers anys s'han desenvolupat anàlisis sobre la viabilitat d'instal·lar al delta una indústria dedicada al seu cultiu.

## DESCRIPCIÓ I CAPTURA

L'anguila (*Anguilla anguilla*) és un peix de cos molt allargat i cilíndric, que es comprimeix en la part posterior. Presenta petites escates incloses en la pell i una mucositat abundant. La coloració és variable, però dominen les tonalitats marronoses-verdoses. És una espècie migradora que habita en aigües dolces i salades. Al delta de l'Ebre es pesquen tant les angules (els exemplars que no sobrepassen els 10 cm) com les anguiles (amb una talla comuna d'entre 30 i 80 cm). Per a la pesca, en aquesta zona destaca la pràctica de l'art de ròssec denominada gànguil, que s'empra tant per a la captura d'anguiles com per a la d'angules i per a d'altres espècies, i consisteix en l'ús d'una bossa de xarxa llargaruda, sostinguda per un cercol de ferro. També la pantena, un art de pesca fix consistent en unes xarxes de trampa des d'on el peix és extret després amb salabrets.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

L'anguila es distribueix, generalment fresca, cap als establiments dedicats a la venda de peix, tant del delta com de la resta de comarques catalanes. Als pobles del delta, l'anguila forma part de l'inventari de productes consumits a casa i ocupa també un espai rellevant en l'oferta dels restaurants. Les formes de preparació més populars en aquesta zona són l'anguila amb suc o amb pèsols. Els xapadillos, anguiles obertes i assecades al sol amb sal i pebre, solen menjar-se rostits, com a aperitiu o com a ingredient d'un segon plat, acompanyats d'allioli, samfaina o tomàquet rostit.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS LA ZONA DE CATALUNYA  
AMB MÉS TRADICIÓ EN LA PRODUCCIÓ D'ARROSSOS.  
LES SEVES CARACTERÍSTIQUES I ELS SEUS  
ATRIBUTS SENSORIALS I CULINARIS QUEDEN  
GARANTITS I REGULATS EN EL MARC DE LA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP).

Localització: Baix Ebre i Montsià (Deltebre, Sant Jaume  
d'Enveja i part de les terres de l'Aldea, Amposta,  
Camarles, l'Ampolla i Sant Carles de la Ràpita)



### HISTÒRIA

El conreu d'arròs a Catalunya és molt antic i la presència en el delta es remunta a alguns segles enrera, però les primeres notícies que tenim sobre el conreu d'arròs a les Terres de l'Ebre daten del 1697 i fan referència a les propietats que els monjos de Benifassar tenien a la Carrova. L'impuls del conreu d'arròs al delta va produir-se gràcies a la construcció dels canals de reg, el 1860 al marge dret i el 1912 al marge esquerre del riu Ebre, que van permetre el sanejament de les terres de conreu en aquests anys i durant la primera meitat del segle XX, de manera que de les 1 500 ha que aquest conreu ocupava el 1860 va passar-se el 1975 a 16 000 ha. Aquesta tendència expansiva s'ha mantingut els darrers anys, sostinguda pel desenvolupament de la mecanització de les explotacions i la substitució de les tècniques de conreu, de la forma de planter i trasplantament pel sistema de sembra directa. Actualment, tot el procés de conreu d'arròs es troba pràcticament mecanitzat, excepte en algunes tasques complementàries. S'hi conreen avui dia 22 000 hectàrees i la producció supera ja els 120 milions de quilos.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El delta de l'Ebre concentra la major part de la producció catalana d'arròs. La qualitat d'aquest arròs és deguda tant a les característiques edafològiques i climàtiques de la zona com a la seva salinitat i l'altura de la capa freàtica. D'una altra banda, presenta una integració òptima en aquest espai geogràfic i contribueix a la conservació dels ecosistemes naturals.

L'arròs de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre procedeix de l'espècie *Oryza sativa*, caracteritzada per la seva qualitat productiva i gustativa. Hi ha sis varietats autoritzades: *Bahía*, *Bomba*, *Fonsa*, *Montsianell*, *Sènia* i *Tebre*. El conreu de l'arròs es realitza en sòls inundats. Els treballs d'adequació de les terres s'inicien entre els mesos de febrer i març; per l'abril té lloc la inundació dels camps –tasca que cal anar renovant constantment i amb molta cura per tal d'evitar canvis tèrmics–, seguida de la sembra. A continuació l'arròs inicia la seva germinació, el creixement i la maduració. Quan aquesta es completa, cap al setembre



comença la collita, que s'allarga durant quatre o cinc setmanes. Un cop collit, l'arròs rep els tractaments necessaris per poder ser comercialitzat: l'assecatge, que consisteix a eliminar la humitat de l'arròs fins al 15 %; l'emmagatzematge, que té lloc en sitges o magatzems; la mòlta, que consisteix a eliminar les glumes i les cutícules del pericarpi per tal que l'arròs estigui totalment blanquejat; la neteja, moment en què se separen cossos estranys per aire o vibració; l'envasat; el control de qualitat; i l'etiquetatge.

### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

L'arròs dipositat a les sitges s'elabora tot al llarg de l'any per ser envasat i comercialitzat. Únicament s'empren arrossos blancs de la categoria comercial Extra. L'envasament de l'arròs amb DOP ha de fer-se considerant la inclusió d'un únic tipus de varietat a cada envàs. Els envasos reglamentaris són de 500 g, 1 kg, 2 kg i 5 kg, i han de presentar-se en capsos o en bosses de plàstic per tal de garantir-ne la integritat. A l'etiqueta hi figura, a més del nom comercial i els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre, així com el símbol comunitari de denominacions. Gran part de la producció s'adreça a mercats forans, però una bona part es queda a Catalunya, on es pot trobar tant en petites botigues com en supermercats i grans superfícies, de manera que es pot adquirir dins i fora de les Terres de l'Ebre.

L'arròs del delta de l'Ebre és cada cop més apreciat a mesura que augmenta el reconeixement dels avantatges dels arrossos de qualitat, quant al sabor i la textura, entre la gent. La importància que té aquest producte en les activitats agràries s'ha vist també reflectida en la gastronomia, de manera que les comarques del delta han generat alguns plats propis basats en l'arròs, en particular l'arròs a banda, essent també tradicionals multitud de receptes, entre les quals destaquen les paelles i els arrossejats.

# baldana d'arròs

## **baldana d'arròs**

### **BOTIFARRA D'ARRÒS**

LA BALDANA D'ARRÒS ÉS L'EMBOTIT MÉS POPULAR DE LES TERRES DE L'EBRE. ES TRACTA D'UN EMBOTIT CUIT FET DE SANG I D'ARRÒS, MOLT CONSUMIT I QUE FORMA PART DE DIVERSES RECEPTES GASTRONÒMIQUES TRADICIONALS.

Localització: Terres de l'Ebre



#### **HISTÒRIA**

Tradicionalment, els embotits han representat el màxim aprofitament del porc, així com també l'ús dels productes propis de cada contrada. Amb aquesta intenció, a les Terres de l'Ebre s'han elaborat les baldanes d'arròs, on s'hi combinen les carns del porc amb l'arròs. En les darreres dècades, l'elaboració d'aquest producte s'ha desplaçat de les cases a les carnisseries i s'han transformat algunes tècniques elaboradores: d'un procés manual s'ha passat a emprar diferents maquinàries, però aquest fet no ha anat en detriment del caire artesà de la producció.

#### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Les baldanes d'arròs són uns embotits de color marró molt fosc que presenten una textura granelluda causada pels grans d'arròs que incorpora. Les matèries primeres principals són: carn de cap de porc, cotnes, cansalada, brou de la cocció del porc, sang, arròs, sal i pebre. En l'elaboració, es trinxen les carns del porc, la cansalada i les cotnes, es barregen amb l'arròs cuit al brou, se salen, s'empebren, s'hi afegeix la sang i, en alguns casos, pinyons. S'emboteix la massa en un budell prim de porc, es lliguen les unitats formant enfilades i es couen en una caldera. Quan és a punt, es deixa escórrer durant una estona. Molt saboroses i apreciades, es presenten en enfilades llargues d'uns 10 cm cada peça.

#### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Tot i que la major part de la producció de baldanes es ven a la botiga on s'elabora, també es poden trobar en establiments especialitzats d'altres indrets de casa nostra i als mercats i les fires locals. Molt arrelades a les Terres de l'Ebre, sobretot al Baix Ebre i el Montsià, les baldanes, però, es produeixen també en d'altres comarques de Tarragona. Es presenten enfilades i es venen a pes, encara que també hi ha baldanes petites, per fer "pinxos", i envasos de plàstic que contenen 3 o 4 exemplars. El consum de baldana és més habitual durant els mesos freds, ja que es tracta d'un producte calòric i amb un alt contingut en greix. Se solen menjar a la brasa o a la planxa, tot destacant algunes receptes de tota la vida, com són el "barrejat" o la baldana d'arròs amb ceba i tomàquet.

# baldana de ceba

## **baldana de ceba**

*BOTIFARRA DE CEBA, BOTIFARRÓ DE CEBA*

LA BALDANA DE CEBA ÉS UN EMBOTIT CUIT, DE SANG I DE CEBA, MOLT PRESENT EN L'OFERTA DE LES CARNISSERIES DE LES TERRES DE L'EBRE I DE LES COMARQUES DE TARRAGONA.

Localització: Terres de l'Ebre i comarques de Tarragona



### **HISTÒRIA**

Les botifarres de ceba són un producte tradicionalment elaborat a les comarques del sud de Catalunya, igual com les baldanes d'arròs o les botifarres de corder. Presents també al País Valencià, sorgeixen de l'aprofitament de les carns més greixoses i de la sang del porc mitjançant la barreja amb ceba. Tradicionalment, s'havien elaborat a les cases després de la matança del porc, però actualment la producció es concentra, sobretot, a les carnisseries. Ara, aquest procés es fa amb el suport de maquinària, que redueix els costos i les pèrdues en l'elaboració, però els productors procuren preservar-ne el caire artesà.

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Es tracta d'una botifarra fosca, amb tonalitats marrons i vermelloses, com totes les botifarres de sang, que generalment es presenta lligada, enfilada en porcions. La textura és lleugerament granelluda, marcada per la presència gelatinosa de les cotnes. Les matèries primeres emprades són: carn de cap de porc, cotnes, cansalada, sang, ceba, sal i pebre. En l'elaboració, es trinxen les carns del porc, es barregen amb la cansalada i la ceba –que es pot afegir cuita o crua–, se salen, s'empebren, s'hi afegeix la sang i, en alguns casos, pinyons o fins i tot avellanes. Després s'emboteix tot en budells primers de porc, es lliguen les unitats formant enfilades i es couen en una caldera. Quan són a punt, es deixen escórrer durant mitja hora o tres quarts.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Les baldanes de ceba es venen habitualment a la carnisseria que les elabora. Es poden trobar en molts establiments de les Terres de l'Ebre i del Priorat i, amb menys freqüència, al Camp de Tarragona i la Conca de Barberà. Es presenten en porcions enfilades, de 10 cm de longitud i un calibre aproximat de 34 mm cadascuna, i es venen a pes. La baldana de ceba, com la d'arròs, es pot menjar fregida o a la brasa. També és freqüent posar-la a l'escudella.

# cabra de rasquera

## c a b r a d e r a s q u e r a

CABRA PORTENCA, CABRA BLANCA

LA CABRA DE RASQUERA, ELS RAMATS DE LA QUAL PASTUREN EN LES ZONES INTERIORS DE LES COMARQUES DE L'EBRE, ÉS PARTICULARMENT APRECIADA PER LA QUALITAT DE LA CARN DELS SEUS CABRITS I CRESTONS.

Localització: Ribera d'Ebre, Terra Alta i Baix Ebre



### HISTÒRIA

A la zona dels Ports de Tortosa i Beseit i serralades prelitorals i litorals hi havia hagut una gran activitat ramadera, que va anar decaient a mesura que el territori va anar-se despoblant. La ramaderia cabruna va romandre únicament a les zones més baixes, com ara a Rasquera o Tivissa, on ha perdurat fins avui. En els ramats d'aquests indrets s'ha conservat una varietat de la raça *Blanca celtibèrica*, la cabra de *Rasquera*.

### DESCRIPCIÓ I CRIA

La cabra de *Rasquera* és una cabra blanca o tacada amb diferents tonalitats marrons o negres, de la qual es valora especialment la carn de cabrit, que presenta una textura molt compacta i un gust intens. Els principals ramats es concentren a Rasquera, Tivissa, Tivenys, Tortosa i el Perelló. En els darrers anys, s'ha reintroduït a les localitats d'Horta de Sant Joan i Prat del Comte, situades al sud de l'Ebre. En aquest territori, l'activitat ramadera és extensiva a causa de l'abundància d'espais oberts de què disposa, per la qual cosa l'alimentació de les cabres prové dels recursos forestals. Per a les pastures, prefereixen circular per terrenys semirocosos, on les plantes són més baixes. La cabra blanca és un animal molt rústic, d'aptitud únicament càrnia, per la qual cosa la seva producció es limita bàsicament al cabrit, animals que són alimentats únicament amb llet de la mare. La producció és força estacional: si és possible, es concentra a la tardor per tal de vendre els cabrits per Nadal, els quals són sacrificats a les 10-12 setmanes de vida. A Horta de Sant Joan, s'hi crien també crestons, que són els cabrits d'aquesta raça castrats i engreixats durant 12-18 mesos.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els cabrits es venen, a l'engròs, en els principals mercats catalans. També les carnisseries en són un punt de venda important. És un producte apreciat per la població local, que el consumeix per celebrar alguna festa, especialment per Nadal. Pel que fa al crestó, se serveix en una fonda d'Horta de Sant Joan, i la forma de consum habitual és la preparació en escabetx.

## capsetes

# capsetes

AMETLLATS, CÓC D'AMETLLES, PANERETES

LES CAPSETES SÓN UNES POSTRES DOLCES D'OU I AMETLLA, TÍPIQUES DE MOLTES POBLACIONS DE LES TERRES DE L'EBRE, QUE ANYS ENRERA ES FEIEN PER LA FESTA MAJOR.

Localització: Baix Ebre, Ribera d'Ebre, Priorat i Terra Alta



### HISTÒRIA

Les capsetes són un altre dels productes de la rebosteria tradicional de les comarques del sud de Catalunya. Elaborades tradicionalment a casa, especialment per celebrar la festa major, les capsetes han esdevingut un producte habitual de pastisseries i forns d'aquelles comarques, on es continuen elaborant de manera artesana.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les capsetes són unes pastes fetes d'ou, sucre, ametlles i essències, que solen presentar una forma semblant a la d'una magdalena. De textura seca, mostren una tonalitat blanca a l'exterior i un to groguenc a l'interior. S'elaboren batent les clares dels ous a punt de neu, amb el sucre i les ametlles torrades i trossejades. Després es couen al forn, a baixa temperatura, fins que s'endureixen completament i es deixen refredar. El producte final ofereix un aspecte semblant a la merenga, però la textura és més trencallosa.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les capsetes es comercialitzen directament a les botigues i les fleques, sense que hi hagi altres xarxes de distribució de més abast. Els elaboradors de capsetes es troben distribuïts de manera desigual per les diferents comarques: mentre que a la Terra Alta són molt presents a les pastisseries tradicionals, a la Ribera d'Ebre, el Priorat i el Baix Ebre la presència és lleugerament inferior. Se solen vendre a granel, a pes o per unitats. No són el producte més conegut de la rebosteria tradicional però sí que gaudeixen d'una alta valoració, especialment entre la gent més gran d'aquelles comarques, mentre que la població visitant sovint les compra pels caps de setmana, durant la festa major i els períodes de vacances. Se solen menjar a mitja tarda, fora dels àpats principals.

# carxofes del delta de l'ebre

LES CARXOFES DEL DELTA DE L'EBRE HAN GAUDIT EN ELS DARRERS ANYS D'UNA VALORACIÓ CREIXENT, ESDEVENINT UNA PRODUCCIÓ ALTERNATIVA ALS GRANS CONREUS DE LA ZONA.

Localització: Baix Ebre i Montsià



## HISTÒRIA

L'origen del conreu de la carxofa en aquestes comarques s'associa a la posada en marxa dels conreus de regadiu, ocorregut entre la segona meitat del segle XIX i començament del XX, a partir de la construcció dels canals de reg. La introducció té a veure amb el fet que és una planta adaptable als sectors salins del sòl deltaic. L'impuls de les carxofes i altres productes d'horta va accelerar-se durant la segona meitat del segle XX, encara que sense arribar mai a assolir les extensions de l'arròs o els cítrics. En els darrers anys, el renom de les carxofes del delta ha augmentat gràcies a les activitats de promoció que se n'han fet, especialment la Carxofada d'Amposta, motiu pel qual la seva importància potser s'incrementi en el futur.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La carxofera més conreada al delta és la varietat anomenada *Blanca de Tudela*, una varietat primerenca i productiva, molt tendra i saborosa, que no presenta pèls a l'interior. El conreu es concentra fonamentalment en els municipis de l'Aldea i Amposta. L'època de plantació sol ser entre final de juliol i començament d'agost. La collita comença a final d'octubre i, segons els anys, pot arribar fins pels volts de Sant Joan.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització de la carxofa s'adreça a altres zones productores del sud, on es comercialitzen conjuntament o s'envien, junt amb els cítrics, als mercats exteriors. També es distribueixen per mercats i botigues de les Terres de l'Ebre. A més de la seva qualitat, la valoració de la carxofa del delta també es troba relacionada amb el fet que la carxofa és actualment una hortalissa molt present en els hàbits de consum dels catalans. La carxofa presenta multitud de formes de preparació: bullida sola o amb altres verdures, crua, arrebossada, a la brasa, sofregida, farcida, guisada, etc.

# cireres de la ribera d'ebre

## cireres de la ribera d'ebre

LA CIRERA DE LA RIBERA D'EBRE CONSERVA,  
GRÀCIES A LA PRECOCITAT DE LA SEVA MADURACIÓ,  
UNA PRESÈNCIA IMPORTANT EN LES ZONES DE  
CONREU DE LA COMARCA.

Localització: Ribera d'Ebre



### HISTÒRIA

Els cirerers havien format part de la fructicultura de subsistència de la Ribera d'Ebre i eren conreats de forma aïllada i prop de les sínies. Durant els anys 1960 i amb la modernització de l'agricultura a la comarca, van desenvolupar-se grans plantacions de cirerers, en un procés que va comportar la substitució de les varietats de cirerers locals per varietats comercials, més productives, la qual cosa va convertir el cirerer en un dels conreus més dinàmics de la zona. Tot i així, la inestabilitat de les collites n'ha fet aturar el creixement en favor del presseguer, fruita de producció molt més regular.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

La cirera de la Ribera d'Ebre és el fruit que s'obté de les varietats de cirerers primerencs, entre les quals destaca, pel seu nombre, la varietat *Burlat*. La superfície total conreada superava el 1999 les 600 ha. L'arbre s'adapta bé a les condicions climàtiques de la comarca, ja que la temperatura anual presenta normalment un equilibri satisfactori entre el fred de l'hivern i la calor de l'estiu, idoni per a la producció de cireres, tot i que, en ser un arbre molt sensible, si aquestes condicions no s'acompleixen, un any de poc fred hivernal pot fer disminuir notablement els rendiments. El seu conreu demana menys aigua que altres fruiters, però exigeix una correcta organització del treball i la mà d'obra i una selecció de varietats que permetin assolir un escalonament de la maduració, per tal de concentrar-ne la collita.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La cirera de la Ribera d'Ebre es troba immersa en grans circuits de comercialització. Durant la primavera es troba fàcilment a botigues, mercats i supermercats de les Terres de l'Ebre, però la major part de la producció s'adreça a les ciutats catalanes o a l'exterior. Atès que arriba molt aviat al mercat, és de les primeres en ser consumida.



L'EXCEL·LÈNCIA D'AQUESTES CLEMENTINES HA FET QUE SOBRESORTISSIN D'ENTRE ELS CÍTRICS CONREATS A LES COMARQUES DEL DELTA I QUE OCUPESSIN UN ESPAI CADA COP MÉS GRAN DE SUPERFÍCIE CONREADA. LA SEVA TAN ALTA QUALITAT HA FET QUE ASSOLEIXIN EL RECONeixEMENT COM A INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP).

Localització: Baix Ebre i Montsià



### HISTÒRIA

La clementina és un arbre híbrid entre la mandarina comuna i la taronja amarga, que va introduir-se a les Terres de l'Ebre a través de les petites explotacions de cítrics desenvolupades després de la construcció dels canals de reg, a la segona meitat del segle XIX i començament del XX. No va ser, però, fins a la dècada dels 1960, a causa de l'expansió del regadiu i la conversió dels camps als conreus llenyosos, que el conreu de cítrics va experimentar un creixement notable. Els primers espais de concentració important de cítrics van donar-se a la zona d'Alcanar, però més endavant, a partir dels anys 1970, es va estendre al Montsià i el Baix Ebre, en un procés expansiu que avui dia encara es manté. És també en aquesta època que els productors de cítrics es van integrar en societats o cooperatives locals, en un moment en què no hi havia a les comarques de l'Ebre xarxes de distribució pròpies del seus productes, i eren els agents procedents de València els qui compraven i comercialitzaven les collites. Avui dia, el sud de les comarques de Tarragona concentra gairebé el 99 % dels cítrics produïts a Catalunya i supera àmpliament les 10 000 ha conreades.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les clementines de la IGP Clementines de les Terres de l'Ebre pertanyen a l'espècie *Citrus reticulata*, que actualment abasta més del 60 % de la producció de cítrics de les Terres de l'Ebre, obtinguts de tres de les varietats conreades: *Clementina fina*, *Clemenules* i *Hernandina*. Totes tres comparteixen algunes característiques: un període de maduració llarg dels fruits a l'arbre, el que els atorga un alt índex de maduresa; una gran qualitat gustativa; un percentatge de suc superior; i una coloració taronja intensa a la polpa i la pell. També les condicions edafoclimàtiques d'aquesta zona confereixen a les clementines un sabor i una aroma característics. Els hiverns més rigorosos que els d'altres zones productores, una més gran oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit i l'aposta per varietats poc primerenques propicien un fruit més saborós, un més alt punt d'acidesa i una més gran consistència de la pell.

La producció de clementines de qualitat demana un acurat tractament



dels arbres i és per això que s'empren sistemes integrats. Les principals tasques de conreu són la poda i la collita. La poda té lloc en els arbres adults després de la collita i consisteix a aclarir parcialment les branques. Pel que fa a la collita, s'efectua normalment en dues passades, de forma manual, en el moment en què els fruits presenten un índex de maduresa i un contingut de suc adequats. Comença amb la *Clemenules*, a meitat d'octubre; continua amb la *Clementina fina*, cap a la meitat o final de novembre; i es completa a final de gener amb l'*Hernandina*. Cal fer-la en absència de rosada o boira i amb alicates, evitant l'estirada, per prevenir el despreniment de la pell del fruit. Després de la collita, les clementines seleccionades són sotmeses a un procés de rentat, encerat, calibrat i envasat.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Les clementines integrades en la IGP corresponen a les categories comercials Extra i Primera, i són envasades en caixes o safates amb una etiqueta adherida on hi figurarà, a més del nom comercial i els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la IGP, així com el símbol comunitari. Els mercats de comercialització varien segons les entitats, però la major part s'adreça al mercat estranger i només una part reduïda es destina als mercats catalans. Amb tot, les clementines de les Terres de l'Ebre poden trobar-se en tota mena d'establiments i botigues de dins i fora de les comarques productores. Les clementines són una fruita que es menja durant la tardor i l'hivern, però la presència és creixent a l'estiu i la primavera a causa dels esforços de desestacionalització fets a través del treball amb diferents varietats. Es consumeixen fonamentalment fresques en les formes tradicionals: soles, en macedònies amb altres fruites o en suc. Un part de la producció es destina a la transformació. És precisament aquest consum en fresc el que assegura una creixent valoració de la fruita de qualitat, encara que de vegades es tradueix en una baixa presència en algunes zones catalanes, excepte en botigues especialitzades en fruites de qualitat.

# cóc de brossat

## c ó c d e b r o s s a t

CÓC DE BRULL

ALS POPULARS CÓCS D'AQUESTES CONTRADES S'HI  
HA AFEGIT DARRERAMENT EL CÓC DE BROSSAT,  
QUE HA TINGUT UN GRAN ÈXIT I ACCEPTACIÓ ENTRE  
ELS CONSUMIDORS.

Localització: Baix Ebre i Montsià



### HISTÒRIA

La paraula “cóc” defineix un seguit de pastes tradicionals que en el passat es feien a casa. Estaven associades a la festa major de moltes comarques de Tarragona i avui dia es poden trobar, si més no alguns d'ells, a les pastisseries i els forns. D'entre l'oferta de cócs que podem trobar als establiments especialitzats hi ha els més tradicionals però també d'altres, sovint més sofisticats i, probablement, menys tradicionals, com passa amb el cóc de brossat, que és un dels que més bé s'ha adaptat a l'oferta de les fleques modernes.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'un cóc allargat, amb una base de pasta de brioix i cobert de trossos de pinyons i de brossat. Presenta una coloració amarronada a l'exterior i un to marró ben clar a l'interior. La textura és tova. Presenta dues formes d'elaboració, totes dues basades en pasta de brioix. La primera es fa per Pasqua i consisteix en una pasta de farina, llard o oli, a la qual s'hi afegeix matafaluga. Per a la segona, al mató, o brossat, se li posa un ou o dos per tal de lligar-lo i es col·loca entre dues capes de pasta, de manera que quedi tapat. La resta de l'any es fa destapat. Per acabar, per damunt sovint s'hi posen pinyons, panses o ametlles.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els cócs de brossat es venen a les fleques i pastisseries. Se'n fan peces molt grans, que es compren senceres o per porcions. Una de les novetats més destacades que s'hi ha introduït, és que els cócs s'han començat a servir en petites porcions cúbiques, per incorporar-los en tasts de degustació de diferents tipus de pastissos i pastes. El consum de cóc de brossat es troba molt estès entre les poblacions d'Amposta i Tortosa, on és molt conegut i valorat. La incorporació del brossat és una innovació sobre els cócs més tradicionals i gaudeix d'una gran acceptació entre la població, especialment durant els mesos d'estiu.

# CÓC de maçanes de cóc de maçanes de l'agredolç l'agredolç

AQUEST ÉS UN CÓC ELABORAT AMB MAÇANES DE L'AGREDOLÇ, UNA VARIETAT AUTÒCTONA DE POMES QUE ES CULLEN PELS VOLTS DE SANT JOAN. LA RESTA DE L'ANY, AQUEST CÓC ES FA AMB POMES ÀCIDES.

Localització: Terres de l'Ebre



## HISTÒRIA

El cóc de maçanes de l'agredolç és una variant dels tradicionals "cócs", unes pastes típiques de les Terres de l'Ebre que es feien a casa i que ara, majoritàriament, les fans els forns i les pastisseries. L'ús de maçanes de l'agredolç, una poma verda amb tonalitats vermelloses, és la característica d'aquest cóc, que contribuïa a millorar les prestacions d'aquestes pomes, excessivament àcides per al consum en fresc, i a diversificar tant els propis cócs com els usos gastronòmics de la fruita.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El cóc de maçanes està format per una pasta similar a un brioix, allargada i coberta de trossos de poma, de textura tova i sabor dolçenc. Els ingredients principals que el componen són: pomes de l'agredolç, sucre, ous, farina i canyella.

Per fer la pasta, es barregen el sucre, els ous i la farina, tot pastant bé la mescla i estirant-la. A continuació, es cobreix la superfície amb les pomes trossejades però sense pelar, junt amb una capa de sucre barrejat amb canyella i, per acabar, es cou al forn. L'ús de pomes de l'agredolç es troba marcat per l'estacionalitat d'aquesta varietat, que es cull pels volts de Sant Joan i permet d'elaborar-lo a la primera meitat de l'estiu. Durant la resta de l'any el producte se segueix fent, però amb pomes àcides.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els cócs de maçanes de l'agredolç es venen a les pastisseries i els forns elaboradors, situat a diferents poblacions de l'Ebre, particularment al Montsià. Se serveixen els cócs sencers o per porcions, combinats amb altres cócs o amb altres productes. És un producte molt conegut i apreciat a ciutats com ara Amposta. En alguns indrets, continua la tradició de fer-lo a casa.

# coquetes <sup>de</sup> sagí

COQUETES ENSAGINADES, ENSAGINADES

LES COQUETES DE SAGÍ, FETES AMB LLARD, SÓN UN ALTRE PRODUCTE TRADICIONAL DE LA PASTISSERIA DE LES COMARQUES DE LES TERRES DE L'EBRE. PRESENTA DIFERENTS FORMES SEGONS ON I PER QUI ESTAN FETES.

Localització: Terres de l'Ebre



## HISTÒRIA

Les coques de sagí són un producte representatiu de la pastisseria tradicional de les comarques de l'Ebre, que encara es manté molt viva. Fetes a casa, eren unes pastes molt calòriques que adoptaven diverses formes segons els motlles (estrelletes, cors...) i les clares d'ou que sobraven servien sovint per fer capsetes. Tot i que no s'ha perdut el fer-les a casa, les coquetes de sagí es fan cada cop més als forns i les pastisseries.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les coques de sagí són unes pastes petites fetes amb sagí (llard) –que de vegades se substitueix per oli–, sucre, farina i en alguns casos ous, que adopten diferents formes segons les preferències de qui les fa i d'on es fan, tot depenent del motlle emprat. La presència d'ous els hi canvia la textura, fent-la més seca, mentre que sense es desfan més. Per fora i per dins són d'una tonalitat marró molt clara. De textura, són seques i lleugerament cruixents, amb una relativa duresa que augmenta al cap d'uns dies de ser fetes, tot i que, a casa, es conserven bé durant una setmana. En l'elaboració, es barregen tots els ingredients i s'emmotilla la pasta resultant per donar la forma desitjada. Posteriorment, es posen al forn i, un cop cuites, de vegades s'hi espolsa sucre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les coques de sagí es poden trobar a molts forns de les quatre comarques de l'Ebre, sense que sigui possible distingir un més gran arrelament en un lloc que en un altre. No se solen envasar en capsos, sinó que se serveixen en bosses de paper o de plàstic, i es venen a pes. Es consumeixen més fora dels àpats, entre hores. En alguns indrets, com a Horta de Sant Joan, han esdevingut un dels productes de pastisseria tradicional que més compra la població visitant.

# garrofetes<sup>del</sup> papa luna

## garrofetes del papa luna

LES GARROFETES DEL PAPA LUNA SÓN UNES PETITES PASTES SEQUES I LLEUGERES. DIU LA TRADICIÓ QUE VAN RESOLDRE ELS PROBLEMES ESTOMACALS DEL PAPA LUNA, BENET XIII.

Localització: Roquetes i Tortosa (Baix Ebre)



### HISTÒRIA

Les garrofetes del Papa Luna reben el nom de la tradició que vincula la invenció de la pasta amb la qual s'elaboren a l'època medieval. Es conta que, al segle XV, quan el papa Benet XIII, conegut com el Papa Luna, residia a Peníscola, un metge li va suggerir de consumir un aliment concentrat fet d'ou, farina de blat i sucre, per tal de pal·liar els continus problemes estomacals que el Papa patia, i seria un habitant de Bitem (Pedania de Tortosa) el qui trobaria una fórmula satisfactòria: només calia fer pujar un ou ben batut i mentre es feia pujar afegir-hi sucre, llet, farina de blat i posar-ho al forn. Es considera que aquesta anècdota va ser l'origen de les garrofetes. La fórmula emprada actualment segueix força fidelment aquest procés.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les garrofetes del Papa Luna són unes pastes petites, seques i lleugeres, fetes bàsicament de farina, ous i sucre. La forma és similar a la d'una garrofa, però el volum és lleugerament més petit. La coloració externa és groguenca i per dins són buides. La textura és una mica farinosa i deixen un regust aromàtic. En l'elaboració, es baten els ous junt amb el sucre i al damunt d'una llauna s'hi van posant pilonets de pasta, als quals cal donar manualment la forma de la garrofa. A continuació, es couen al forn i el resultat són petites pastes amb forma de garrofeta que, per l'efecte de la cocció, han quedat buides per dins.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les garrofetes es venen, avui dia, a les pastisseries de Tortosa i de Roquetes que les fan. Són un producte conegut a la comarca, i se solen comprar per celebrar alguna festa o pels àpats familiars dels caps de setmana. Els esforços fets per promocionar els productes de gastronomia local han afavorit que la gent de fora les vagi coneixent i apreciand.

# llagostins de sant carles de la ràpita

ELS LLAGOSTINS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA  
SÓN UN DELS PRODUCTES DEL MAR MÉS  
APRECIATS DE LES TERRES DE L'EBRE I OCUPEN UN  
ESPAI IMPORTANT DINS L'OFERTA GASTRONÒMICA.

Localització: Baix Ebre i Montsià



## HISTÒRIA

La gent del Montsià aprecia de sempre els llagostins de Sant Carles de la Ràpita, un producte que ha format part de la cuina habitual i dels vaixells dels pescadors, també valorat pels viatgers i gastrònoms que travessaven la zona. A mitjan segle XX, la pesca del llagostí va assolir uns volums considerables, però es trobava molt localitzada en un nombre reduït de mesos. A les darreres dècades, mercès als moderns sistemes de pesca, ha augmentat el nombre de quilos obtinguts i s'ha estès el període de captures, la qual cosa l'ha convertit en un producte molt valuós per a l'activitat pesquera.

## DESCRIPCIÓ I CAPTURA

El llagostí de Sant Carles de la Ràpita pertany a l'espècie *Penaeus kerathurus*, estesa per tota la Mediterrània i també per l'Atlàntic. Són característics d'aquest llagostí els seus ulls negres i turgents, la consistència de la musculatura, la brillantor de la membrana exterior, la lleu i agradable olor que desprèn i l'absència de taques negres. El llagostí òptim, pescat a temporada, arriba a un pes de 30-35 llagostins per quilo. Les principals captures es produeixen entre el maig i l'agost, coincidint amb el període de reproducció, que té lloc a començament de l'estiu.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La comercialització es fa en fresc, refrigerat, congelat o cuit. Una bona part de les captures la compren per encàrrec sobretot comerciants de peix, que els fan arribar a les grans zones urbanes (Barcelona, València, Saragossa, Madrid...), mentre que una quantitat inferior es distribueix per les poblacions de l'Ebre. Els llagostins són un producte emblemàtic dels restaurants de la zona del delta. Els usos a la llar o al restaurant s'adrecen al consum a la planxa o com un ingredient més dels arrossos. Una de les receptes més típiques és el llagostí torrat, consistent en torrar-lo en una planxa amb sal grossa.

# mel<sup>del</sup> perelló

## mel del perelló

LA TRADICIÓ EN L'ELABORACIÓ DE MEL AL PERELLÓ HA PROPICIAT QUE ASSOLEIXI UNA GRAN QUALITAT I DIVERSITAT I QUE AQUESTA VILA SIGUI LA PRIMERA PRODUCTORA DE MEL A CATALUNYA.

Localització: el Perelló (Baix Ebre)



### HISTÒRIA

A Catalunya, la mel ha anat passant de ser una producció domèstica concentrada a les zones rurals, escassament orientada a la venda directa, a esdevenir un sector productiu en expansió. En el cas del Perelló, però, la importància de la tradició apícola es remunta al segle XIX, i ja al 1880 es calculava que hi havia 250 apicultors. Actualment, el Perelló és el primer municipi productor de mel, tot i que l'apicultura és una activitat present a tot el territori català.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La mel és una substància natural dolça produïda per les abelles mel·líferes (*Apis mellifera*) a partir del nèctar de les plantes, de secrecions de parts vives de les plantes o d'excrecions d'insectes xucladors, que les abelles recol·lecten i transformen combinant-les amb substàncies específiques pròpies, dipositen, deshidraten, emmagatzemen i deixen a les arnes per tal que maduri. La qualitat de la producció de mel al Perelló és deguda a la professionalitat i la tradició en l'elaboració de la mel entre els apicultors de la vila. L'elaboració al Perelló té lloc a l'hivern, mentre que a la primavera les arnes es comencen a traslladar cap al nord, fins a arribar als Pirineus en els mesos més calorosos. Els tipus de mels més importants que s'obtenen són la de taronger i la de romaní, i la producció total ronda els 500 000 kg.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La mel del Perelló es comercialitza arreu de Catalunya. A les Terres de l'Ebre és freqüent trobar-la en botigues de dietètica i també en establiments especialitzats en productes alimentaris de qualitat o en productes locals. Una part important d'aquesta mel s'exporta cap a la Unió Europea, essent també rellevant la venda per a la transformació. El consum de mel es troba molt arrelat a la zona del Perelló, on sovint forma part de diferents àpats, acompanya productes com el mató, o bé és ingredient d'altres cuinats, com els cócs. Fora de la comarca no és tan coneguda, però la revaloració de les propietats dietètiques del producte i de les mels de qualitat ha contribuït positivament a l'impuls de la producció.



# musclos del delta de l'ebre

ELS MUSCLOS DEL DELTA DESTAQUEN PER L'EXQUISIDESA DE LA SEVA CARN, DE CONSISTÈNCIA FERMA. LA SEVA QUALITAT LA GARANTEIXEN UN ACURAT PROCÉS DE DEPURACIÓ I LA RIQUESA BIOLÒGICA DE LES AIGÜES.

Localització: Baix Ebre i Montsià



## HISTÒRIA

Al delta de l'Ebre, la producció de musclos per a la comercialització va iniciar-se cap al començament dels anys 1940. En un primer moment, consistia a recollir la cria de les roques, amb la qual cosa s'obtenia un musclo de gran qualitat que es comercialitzava directament. Més tard, la introducció dels sistemes de producció per cordes va multiplicar el nombre de vivers. El desenvolupament de mesures sanitàries obligà, durant els anys 1980, a la introducció del tractament dels crustacis en depuradores.

## DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

El musclo que es produeix al delta de l'Ebre és el *Mitylus galloprovincialis*, l'espècie de mol·lusc més ben adaptada a la producció en aigües mediterrànies. El procés s'inicia amb la desovació dels musclos, que té lloc durant els mesos de tardor o abans de l'hivern, segons les temperatures anuals. Pel maig i el juny comencen a recollir-se, però no assoleixen la grandària òptima fins a ple mes de juny. El procés de recol·lecció consisteix a retirar les cordes de les badies, separar les cries dels musclos i procedir a la depuració dels exemplars seleccionats. Després, les cries es tornen a encordar i es retornen a la badia. Aquest procés s'allarga del juny fins a l'agost i, en alguns casos, fins al setembre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els musclos són traslladats des de la depuradora a les empreses distribuïdores o als punts de venda. La seva comercialització està intensament orientada cap al mercat intern (comarques de l'Ebre, capitals catalanes), però també es detecta una presència en els mercats de les capitals valencianes (Alacant, València) i de Madrid. Els musclos del delta de l'Ebre són molt apreciats per la població local, més encara quan en poques dècades aquest mol·lusc ha passat de ser una espècie poc consumida a ocupar un espai més rellevant a les llars. Les formes preferents de consum són al vapor, saltejats o a la marinera. També és freqüent l'ús en plats complexos, en particular basats en l'arròs.

# DOP oli del baix ebre - montsià

## DOP oli del baix ebre - montsià

EL BAIX EBRE I EL MONTSIÀ SÓN DUES DE LES COMARQUES AMB MÉS TRADICIÓ I IMPORTÀNCIA EN L'ELABORACIÓ D'OLIS A CATALUNYA. LA SEVA PRODUCCIÓ D'OLIS VERGES DE QUALITAT HA PROPICIAT EL SEU RECONeixEMENT COM A DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP).

Localització: Baix Ebre i Montsià



### HISTÒRIA

Producció arrelada a ambdues comarques des de l'edat antiga, l'oli va experimentar una gran expansió durant els segles XVIII i XIX. A final del XIX s'havia construït ja una important indústria que destacava per un gran desenvolupament en la mecanització de la producció i per l'elaboració d'olis d'oliva de qualitat. En bona mesura, aquesta indústria s'articulava al voltant de Tortosa, que va esdevenir així un gran mercat d'olis. L'expansió serà continuada fins als anys 1930. Després, els efectes de la Guerra Civil (1936-1939) i la postguerra, a més de la competència d'altres greixos d'origen vegetal, comportaran un fre d'aquesta expansió, que també es veurà greument afectada per les gelades sofertes l'any 1956, responsables de la destrucció de moltes oliveres de la zona. No serà fins a l'entrada d'Espanya a la Unió Europea i amb el desenvolupament dels ajuts a la producció d'oli d'oliva, que tindrà lloc una renovació tecnològica i un increment de la quantitat i la qualitat d'oli produït. Així, actualment la producció es d'unes 12000 tones d'oli elaborades, quasi el doble de producció de les campanyes de 1981 i 1987, unes de les més brillants.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'oli d'oliva del Baix Ebre-Montsià és un oli verge de qualitat extra obtingut de les varietats *Morruda* o *Morrut*, *Sevillenca* i *Farga*. La *Morruda* és la varietat predominant i ocupa quasi el 50 % de la superfície d'oliveres, mentre que la *Sevillenca* se situa en un 30-35 % i la *Farga* entre un 10 i un 20 %. La *Morruda* i la *Farga* són varietats autòctones d'aquestes comarques. La coloració varia en funció de l'època de collita i de la situació geogràfica, i va des del groc-verdós al groc-daurat. El resultat són uns olis saborosos i aromàtics, afruitats a l'inici de la campanya i lleugerament dolços al final.

Les qualitats específiques d'aquest oli vénen donades per les especificitats dels sòls, l'entorn natural i el clima d'ambdues comarques, que presenten uns hiverns suaus, poc plujosos, i vents secs i persistents que bufen a la tardor i l'hivern, el que origina una maduració de l'oliva més primerenca que la d'altres zones productores. El cultiu es realitza encara de manera tradicional, en secà en el 95 %



dels casos, però amb un increment continuat del regadiu. L'oliva es cull dels arbres per "munyiment", fent caure les olives a les xarxes que eviten que els fruits caiguin a terra, tot i que en els darrers anys s'ha estès l'ús de vibradors. La collita comença a mitjan novembre i s'allarga fins al febrer o mitjan març. Les olives són molturades en 24 hores o, com a màxim, en les 48 hores següents a la collita. En l'elaboració s'empren procediments mecànics o físics, en fred, per evitar que es produeixi una alteració de l'oli i es mantinguin el sabor i l'aroma característics, amb una acidesa màxima de 0,8<sup>º</sup> i un índex màxim de peròxids de 18.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

L'oli del Baix Ebre-Montsià s'ha d'envasar en envasos d'una capacitat màxima de 5 l. Tot el procés, que va de la producció a l'etiquetatge, es realitza a la zona de producció. La comercialització es desenvolupa sobre tot el territori català i a l'exterior, de manera que es pot trobar a qualsevol punt de Catalunya, tot i que és a les Terres de l'Ebre on la presència en botigues i supermercats és més intensa. En els darrers anys s'ha situat com un dels productes més destacats en l'oferta alimentària de les Terres de l'Ebre adreçada a la població visitant. Aquest fet, junt amb les campanyes de producció encetades durant els darrers anys i la recuperació de la valoració dels olis d'oliva, han propiciat que l'oli verge del Baix Ebre-Montsià estigui assolint un reconeixement i unes valoracions notables per part de la població catalana i la forana.

# DOP oli de terra alta

## DOP oli de terra alta

LES CONDICIONS CLIMÀTIQUES, L'OROGRAFIA DE LA TERRA ALTA I LA VARIETAT D'OLIVA CONREADA (EMPELTRE) HAN PROPICIAT L'ELABORACIÓ D'UNS OLIS D'OLIVA VERGE DE GRAN QUALITAT, ELS QUALS HAN ASSOLIT EL RECONeixEMENT COM A DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP).

Localització: Terra Alta i viles d'Ascó, Flix i Riba-roja d'Ebre (Ribera d'Ebre)



### HISTÒRIA

La presència de l'oli a la Terra Alta es remunta fins a temps molt antics, i tot al llarg dels segles ha estat un dels conreus principals de les poblacions de la comarca i de la resta de Catalunya. No serà, però, fins a l'època moderna que aquest conreu esdevindrà la producció més important de la Terra Alta. Es calcula que al municipi de Batea, cap al 1787, s'havien produït fins a 350 000 l d'oli, mentre que Pascual Madoz documentava el 1847 que l'oli ocupava el principal espai de conreu, molt per sobre del produït actualment. Ja al 1900, els oliverars ocupaven gairebé el 28 % de la superfície de conreu, i Batea, la Fatarella i Horta de Sant Joan n'eren els principals productors. Més endavant, cap a mitjan segle XX, l'oli de la Terra Alta passarà per les mateixes dificultats que la resta de zones productores catalanes –per la crisi del sector i la competència d'altres greixos d'origen vegetal–, fins que la incorporació a la Unió Europea (1986) va comportar l'aportació d'un seguit d'ajuts al sector i una revaloració de la producció d'oli de qualitat, que va acabar derivant en l'atorgament d'una Denominació d'Origen Protegida (DOP) a l'oli d'aquesta comarca.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'oli de Terra Alta és un oli verge de qualitat extra obtingut del fruit de l'*Olea europaea*, de la varietat *Empeltre*, amb una petita participació d'altres varietats com són l'*Arbequina*, la *Morruda* i la *Farga*. Es tracta d'uns olis lípids, transparents, sense vels ni turbidesa, d'un color groguenc amb matisos, amb intensitats entre lleugera i mitjana, dolcencs, lleugerament amargs i picants, amb una certa astringència i unes connotacions aromàtiques que recorden a l'ametlla i la nou verda. L'oli obtingut a partir dels fruits primerencs és de gust afruitat, mentre que l'elaborat amb fruits més madurs és més dolç.

Les propietats d'aquest oli depenen en bona mesura de les condicions climàtiques i orogràfiques del territori, que a causa de l'altitud, les barreres muntanyoses formades per les serres de Pàndols, Cavalls i els Ports de Beseit i dels vents humits i persistents, generen un microclima que actua molt positivament en la producció de l'olivera. La collita del



fruit comença a mitjan novembre i s'allarga fins a final de gener. Per a l'elaboració, l'oliva es cull directament de l'arbre, per munyiment o vibració de les branques, amb un temps transcorregut entre la collita i la mòlta de 24 hores o, com a màxim, de 48 hores. Els procediments emprats són mecànics o físics, pràcticament en fred i en condicions que no produeixen alteracions de l'oli i en preserven les propietats. Presenta una acidesa màxima de 0,5<sup>º</sup> i un índex de peròxids màxim de 18. La superfície de conreu de l'olivera és actualment de gairebé 10000 ha (aproximadament el 30 % de la superfície de conreu de la comarca) i la producció d'oli supera les 300 tones. Un 90 % de la producció és de secà, mentre que un 10 % és de regadiu.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els envasos han de ser d'una capacitat no superior a 5 l. Tot el procés, des de la producció fins a l'etiquetatge, es fa a la zona de producció. Una bona part de la producció s'orienta cap al mercat català, mentre que una altra part va a l'exterior. És per això que aquest oli es pot trobar arreu del Principat, tot i que la seva presència és més intensa als establiments situats a la Terra Alta i la resta de comarques de les Terres de l'Ebre, així com també als punts de venda de productes locals, adreçats als turistes. La valoració d'aquest oli, igual com passa amb la resta de denominacions, ha experimentat un increment considerable els darrers anys, gràcies a la difusió de les propietats dietètiques dels olis d'oliva, de les propietats organolèptiques dels olis d'oliva verges i de l'augment de l'interès pel coneixement de les diferències entre els olis en funció del seu origen.

# ostrons del delta de l'ebre

## OSTRA DEL DELTA

ELS OSTRONS, MOLT APRECIATS PER LA QUALITAT DE LA SEVA CARN, SÓN JUNT AMB ELS MUSCLOS LA PRODUCCIÓ DE MARISC MÉS DESTACADA I APRECIADA DE LES CRIADES A LES AIGÜES DEL DELTA DE L'EBRE.

Localització: Baix Ebre i Montsià



### HISTÒRIA

La producció dels ostrons va començar a la dècada dels anys 1970 amb la intenció de trobar una producció complementària a la de musclos quan s'acabava la recol·lecció, pel setembre. Va anar sorgint a mesura que es va estendre el nombre de viviers i va anar augmentant la dedicació de les famílies a l'activitat productiva de productes marítims. L'avantatge de l'ostró era que, aleshores, les tasques dels ostrons començaven per gener i febrer, de manera que es produïa una rotació perfecta amb els musclos. Actualment, però, comencen a la tardor i s'allarguen durant més mesos.

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

L'ostró pertany a l'espècie *Crassostrea gigas*, una espècie d'aigües someres mediterrànies. Les cries neixen al delta cap als mesos de juny i juliol. Cap a l'octubre es realitza un control sanitari per evitar la contaminació per malalties, i després les cries són traslladades a les cordes, on continuen creixent. L'ostró es fa més allargat o més arrodonit, segons la col·locació de cada individu i l'espai de què disposa per créixer. El ritme de creixement varia cada temporada i dura fins a final d'any. Un cop assolida la mida òptima, es recol·lecten, s'escullen, es deixen assecar per destruir els paràsits que incorporen i se sanegen a la depuradora.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els ostrons són traslladats des de la depuradora a les empreses distribuïdores o als punts de venda. Presenten una resistència idònia una setmana després d'haver sortit de la depuradora, però demanen una conservació estricta de la cadena de fred que eviti que assoleixin temperatures altes. Són apreciats per la seva carn, la qual cosa els atorga un gran interès comercial. Es troben regularment als mercats, tant frescos com en conserva. Els consumidors no compren el producte directament als productors, però sí ho fan els restaurants locals.

# panolis

AQUESTA ÉS UNA PETITA COCA ENSUCRADA  
ELABORADA TRADICIONALMENT A LES TERRES DE  
L'EBRE, LA VENDA DE LA QUAL SERVIA PER FINANÇAR  
LA FESTA MAJOR O LES FESTES DE BARRI.

Localització: Terres de l'Ebre



## HISTÒRIA

El panoli és un producte molt arrelat a les Terres de l'Ebre. Antigament, els panolis es feien a casa durant les festes del barri o per la festa major i servien per finançar-les, la qual cosa va comportar que hi haguessin diverses variants en les formes d'elaboració. Actualment, és un dels productes més representatius i que més viu es manté a les pastisseries d'aquestes comarques.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els panolis són unes petites panades, cobertes de sucre, planes i d'aproximadament 12 cm de diàmetre, que tenen una forma quasircular i una petita protuberància al centre d'una de les cares. D'una coloració marronosa a l'exterior i una tonalitat clara a l'interior, de textura són moderadament tous quan estan acabats de fer, però es van fent durs a mesura que passen els dies. Les matèries primeres principals de què es componen són: moscatell o altres vins dolços, farina, oli, matafaluga, sucre i essències.

Els panolis s'elaboren mesclant els ingredients i deixant-los després reposar una estona, per a continuació fer unes boletes que s'aplanen damunt d'una taula. A continuació, es couen al forn durant poca estona i a alta temperatura per tal que quedin esponjosos, i s'ensucren, sovint amb una barreja de sucre i canyella.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els panolis es troben sovint als forns del Baix Ebre, el Montsià, la Ribera d'Ebre i la Terra Alta. El més freqüent és servir-los a pes. És un producte associat a les festes majors, i a la d'Amposta, per exemple, les pubilles van per tot el poble repartint panolis entre els veïns. És un producte de consum quotidià, que se sol menjar entre hores, encara que presenta una venda inferior a la del pastisset, potser més conegut per la gent de fora.

# pastissets de cabell d'àngel

## pastissets de cabell d'àngel

CASQUETES, PANADONS

ELS PASTISSETS SÓN EL PRODUCTE MÉS CONEGUT  
I REPRESENTATIU DE LA REBOSTERIA DE LES  
TERRES DE L'EBRE, TANT PER LA SEVA QUALITAT I  
APRECIACIÓ, COM PER LA DIFUSIÓ DE QUÈ  
GAUDEIXEN ARREU DE CATALUNYA.

Localització: Terres de l'Ebre i comarques tarragonines



### HISTÒRIA

Els pastissets de cabell d'àngel són el producte més representatiu de la pastisseria tradicional de les comarques de l'Ebre, i més exactament del que són els territoris del Bisbat de Tortosa. En els darrers anys han estat associats a Tortosa o Rasquera, però el cert és que la seva presència es troba repartida per totes aquestes comarques i fins i tot pel Priorat i en altres comarques tarragonines, producte de la valoració i el reconeixement de què gaudeixen de ja fa uns anys.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els pastissets són petites panades farcides de cabell d'àngel. Presenten una forma de mitja circumferència, amb petites ondulacions a la volta, i estan coberts de sucre. Per fora són d'un to marronós, mentre que per dins són groguencs. Són fets de farina, oli, sucre i mistela o aiguardent (si duen aiguardent es diuen casquetes). Per elaborar-los, es fa una pasta de farina ruixada amb l'oli i la mistela o l'aiguardent, de la qual se n'agafen alguns bocins arrodonits, que s'aplanen damunt d'una taula. A continuació, es farceixen amb cabell d'àngel i es cargola la pasta en espiral sobre ella mateixa, fent una cresta a la vora. Avui dia se'n fan també amb altres farcits: crema, xocolata, mató, moniato...

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els pastissets s'elaboren i es comercialitzen a diversos forns de les comarques de l'Ebre i el Priorat. Els elaboradors més importants també en comercialitzen a la resta de Catalunya. Poden vendre's a granel, però s'acostumen a presentar en capses amb un nombre variable d'unitats. Una de les més estandarditzades és la de 15 pastissets, però n'hi ha de moltes mides. Els compren la gent de fora durant els caps de setmana, però també se'n venen molts entre la gent de casa. Se solen menjar per esmorzar, per berenar o entre hores. A casa es conserven bé durant alguns dies després de comprar-los, ja que és una pasta que s'endureix lentament.



# periquillos

ORELLES, TESTETS

ELS PERIQUILLOS SÓN UNA PASTA PRIMA I CARGOLADA, ELABORADA A BASE D'OU, SUCRE, FARINA I MATAFALUGA. MOLT TRADICIONALS AL MONTSIÀ, AVUI ES PODEN TROBAR A LES PASTISSERIES D'ULLDECONA.

Localització: Ulldecona (Montsià)



## HISTÒRIA

Els periquillos són un producte de la pastisseria tradicional fets a Ulldecona. És probable que els periquillos tinguin una tradició ben llarga, atès que en una de les pastisseries de la població, amb una antiguitat superior als cent cinquanta anys, s'hi indica que aquest producte ja el feien dues generacions enrera.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els periquillos són una pasta prima, aplanada, lleugerament cargolats per les puntes. La superfície és blanquinosa i la consistència, tova. Les principals matèries primeres emprades són: ous, sucre, farina i matafaluga. Per elaborar-los, cal batre els ingredients i dipositar la pasta en unes llaunes enfarinades, donant-li la forma d'un rombe. A continuació, es posen al forn, el qual és ideal que sigui de llenya per assegurar-ne la màxima qualitat. Un cop enforats, la pasta comença a cargolar-se per la punta, de manera que s'ha de traslladar a un espai del forn on la temperatura sigui més baixa, per tal que se'n completi la cocció. En treure'ls del forn, es genera una capa de sucre sobre la pasta fregant amb els dits, que després de dos o tres dies la torna blanca. La conservació del producte pot ser llarga, ja que el forn li retira tota la humitat.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els periquillos es venen a dues pastisseries d'Ulldecona, on se serveixen per unitats envasades en capsos. També se'ls troba en fires, mercats especials i exposicions locals de productes. El producte és apreciat per la gent del poble i la de fora. Anys enrera, els propietaris de les pastisseries havien donat a conèixer els periquillos als qui visitaven Ulldecona, i avui continuen essent un producte de record.

# préssec de la ribera d'ebre

## préssec de la ribera d'ebre

EL DE LA RIBERA D'EBRE ÉS UN PRÉSSEC PRIMERENC,  
AMB MOLT DE SUCRE, QUE ADQUIREIX LES SEVES  
PARTICULARITATS DE LES CONDICIONS CLIMÀTIQUES  
ESPECÍFIQUES DE LA COMARCA.

Localització: Ribera d'Ebre



### HISTÒRIA

El presseguer, un arbre que formava part de la fructicultura de subsistència tradicional de la comarca, va experimentar des dels anys 1960 una intensa expansió a partir del desenvolupament de grans plantacions de regadiu, basada en l'ús de varietats comercials en substitució de les locals, fets que l'han convertit en el principal conreu fruiter de la comarca. La seva qualitat va propiciar que l'any 2002 s'iniciessin els tràmits per obtenir la qualificació com a Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

### DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

A la Ribera d'Ebre es conreen cadascuna de les diferents classes de préssec existents: el préssec de carn blanca i pell exterior de color vermell intens; el préssec de carn groga, amb pell exterior de color vermell intens; la pavia, de carn groga i dura i pell groga amb galtes vermelles; les nectarines de carn blanca; i les nectarines de carn groga. Hi predomina el préssec de carn groga amb pell exterior vermella, que es distingeix per tenir una polpa molt sucosa i un sabor intens.

El presseguer de la Ribera es caracteritza per generar una collita primerenca (aproximadament cap a mitjan maig) i tenir una qualitat excel·lent. Tot això ho afavoreixen les baixes temperatures hivernals, adients per al repòs dels fruiters, i les temperatures elevades de la primavera i l'estiu, de manera que el fruit incorpora més sucre i madura abans. Els productors han adoptat la forma de producció integrada i el conreu supera les 1 500 ha.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Atès que la producció de préssecs és primerenca, arriben al mercat a final de maig i començament de juny, essent presents durant tot l'estiu. Es comercialitzen arreu de Catalunya, i als principals mercats europeus. Com un altre préssec, se sol consumir sol, en el punt just de maduració.

# punyetes de roquetes

## punyetes de roquetes

LES PUNYETES SÓN UN PRODUCTE A BASE D'AMETLLA, CREAT A ROQUETES SEGUINT LES FÓRMULES TRADICIONALS DE LA REBOSTERIA DE LES COMARQUES DE L'EBRE, QUE PROGRESSIVAMENT HA ANAT EXPERIMENTAT UNA GRAN ACCEPTACIÓ.

Localització: Roquetes (Baix Ebre)



### HISTÒRIA

La pastisseria del sud de Catalunya ha generat en aquest darrers anys algunes noves versions dels productes que s'havien elaborat tradicionalment. Aquest és el cas de les punyetes, unes pastes inspirades en els famosos pastissets de cabell d'àngel, amb una massa similar a la del pastisset però amb un farciment d'ametlla. De fa ja anys que s'elabora als forns i les pastisseries de Roquetes.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les punyetes són una pasta de forma arrodonida, el perímetre de la qual és recorregut per unes petites ondulacions. Amb una tonalitat marró exterior i una coloració interior més groguenca, la pasta està feta d'oli, sucre, mistela, anís i farina. Pel que fa al farciment, incorpora ous, sucre, llet i ametlles. El farcit es realitza escalfant i batent els ous i el sucre, afegint-hi després llet calenta i, quan arrenca el bull, les ametlles mòltes, fins que queda una pasta espessa i consistent. Pel que fa a la pasta exterior, es bat el sucre, la mistela, l'oli i l'anís, s'hi va afegint farina i es pasta tota la mescla. A continuació, se'n fan bocins, s'estiren, i al damunt d'un s'hi posa el farcit, mentre que amb un altre bocí es tapa. Per acabar, es dobleguen les vores cap endins, al centre s'hi posa una ametlla, es pinten amb rovell d'ou i es couen al forn.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les punyetes s'elaboren i es comercialitzen a les pastisseries i els forns de Roquetes, on han assolit un gran reconeixement i acceptació. Poden comprar-se en caps de diferents mides o per unitats. Al costat dels pastissets, són un dels productes que més atreuen l'interès dels visitants de la vila, essent també apreciats pels seus habitants, que els han incorporat als seus costums alimentaris, particularment per esmorzar i berenar.

# rotllets<sup>del</sup> secret

TORTELLES DEL SECRET

ELS ROTLLETS DEL SECRET, QUE S'ASSEMBLEN A UNA ROSQUILLA ANISADA, EREN UN PRODUCTE MOLT IDENTIFICAT AMB LA CIUTAT D'ULLDECONA, JA QUE ES VENIA ENTRE ELS VIATGERS DELS TRENS QUE S'ATURAVEN A L'ESTACIÓ.

Localització: Ulldesona (Montsià)



## HISTÒRIA

Els rotllets del secret són, al costat dels periquillos, un dels productes més emblemàtics de la pastisseria tradicional d'Ulldesona. Elaborats per diverses generacions de pastissers, probablement la seva creació té més de cent anys d'antiguitat, i avui encara s'elabora. Anys enrera, els venien sovint als viatgers que passaven en tren per Ulldesona, fet al qual es deu part de la seva valoració.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els rotllets són una pasta arrodonida, lleugerament aplanada, amb un forat al mig, i que s'assemblen a una rosquilla. Per fora i per dins tenen un to blanquinós, mentre que la consistència és lleugerament tova. Les matèries primeres emprades són: ous, farina, sucre, oli, anís i aiguardent. Per elaborar-los es baten els ingredients, començant pels ous i el sucre i acabant per la farina, fins a obtenir una pasta tova, que es talla en porcions, amb forma de barretes, les quals s'enrosquen formant el rotllet. Després es posen al forn –molt millor si és de llenya– a una temperatura ben elevada. La freqüència d'elaboració acostuma a ser d'un cop per setmana, però a l'estiu se'n fabriquen més i més sovint. La conservació del producte pot ser llarga, ja que el forn li retira tota la humitat.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els rotllets del secret es venen a dues pastisseries d'Ulldesona. El producte és apreciat per la gent de casa i la de fora. També els pobles d'altres indrets de les comarques de l'Ebre els coneixen, els rotllets, i sovint en compren quan van a Ulldesona, mentre que la gent de casa els consumeix més de tant en tant. Se solen menjar per esmorzar o bé entre hores.

# tallat

PARTITS, MIGETS

EL TALLAT ERA UN PA POC CRUIXENT I MOLT PRIM QUE FEIEN ELS FORNS DEL BAIX EBRE I EL MONTSIÀ EN LA PRIMERA FORNADA DELS FORNS DE LLENYA. LA SEVA ELABORACIÓ S'HA ADAPTAT ALS ACTUALS FORNS ELÈCTRICS.

Localització: Baix Ebre i Montsià



## HISTÒRIA

El tallat és un pa tradicional de les llars del sud de Catalunya. Era el pa que s'introduïa als forns de llenya en la primera fornada, ja que quan s'encenia les temperatures eren més altes i convenia introduir un pa que no se socarrimés ni quedés cru per dins. La cocció era molt ràpida i amb ell el forner sabia quina era la condició de temperatura del forn i podia planificar la introducció de les altres peces. Era, doncs, el primer pa que sortia del forn i el que es feia servir a molts pobles per esmorzar. No es podia, però, conservar més de 24 hores perquè s'enduria massa. Tanmateix, la introducció dels nous forns elèctrics ha transformat radicalment aquest producte i ja no té les mateixes característiques organolèptiques que adquiria en el forn de llenya.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El tallat és un pa de color blanquinós, allargat, poc dur i per tant poc cruixent i molt prim. Es presenta en formes variades segons els forns i sol pesar el mateix que les altres barres: 250 g, 500 g i 1 kg. Igual com els pans de pagès, el gust és més intens que en les barres de pa comú. Les matèries primeres són idèntiques a les del pa comú: farina, aigua i sal. No s'hi empra llevat.

El tallat s'elabora amb pasta de pa, que s'estira amb el rodet com si fos una coca de forner, es marca amb els dits al gust de cada forner per tal que agafi la forma desitjada i s'introdueix al forn a una temperatura elevada.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El tallat es comercialitza en diversos forns del Baix Ebre i el Montsià –a Amposta, Tortosa, Roquetes...–. S'ha mantingut entre el consum de diferents pans, potser amb un lleuger increment a mesura que se n'ha diversificat l'oferta i ha augmentat la preferència per provar pans diferents.

# vimblanc de vinebre

VIM BLANC

EL TRADICIONAL VIMBLANC DE VINEBRE ÉS UN VI DOLÇ AMB REGUST DE MEL, MOLT APRECIAT PER LA GENT DE LA VILA, LA PRODUCCIÓ DEL QUAL ES TROBA ACTUALMENT EN UN PROCÉS DE RELLANÇAMENT.

Localització: Vinebre (Ribera d'Ebre)



## HISTÒRIA

El vimblanc de Vinebre és un vi dolç que s'havia fet a totes les cases, almenys fins a mitjan el segle XX, però que, amb l'abandó progressiu de la vinya, es va anar deixant d'elaborar. Va ser a partir d'aquest moment que la cooperativa del poble se'n va fer càrrec, fins que a mitjan dècada del 1980 tot un seguit de dificultats relacionades amb la seva elaboració i comercialització van afavorir que se n'abandonés la producció. Tot i això, de fa un temps que es torna a elaborar, fet que ha significat el punt de partida per al relançament del vimblanc.

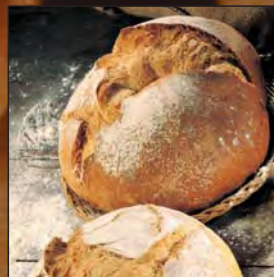
## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El vimblanc és un vi elaborat amb vi blanc. En un primer moment té un color vermellós-rosat, força transparent. Al cap d'un any, quan ja està a punt per a ser consumit, agafa una tonalitat marronosa amb reflexos daurats, brillant i càlida. És un vi amb cos i molt dolç, amb regust de mel. Abans, el vimblanc s'elaborava amb raïm de la varietat *Garnatxa blanca*, però actualment s'empra *Macabeu*. Per elaborar-lo, un cop collit el raïm, s'estén en costers inclinats damunt de pedres i es deixa assecar durant força dies, fins que es converteix en pansa. Llavors s'aixafa i en surt aquest vi dolç. A continuació, es posa a les bótes, on hi ha de passar un any per estar a punt per al consum, encara que es considera més bo si s'hi està més temps, fins a dos anys. La dolçor és cada cop més intensa a mida que passa el temps. Aquest vi no fermenta, precisament per la seva dolçor, i conserva sempre aquest sabor tan intens que el caracteritza.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Actualment, la comercialització del vimblanc és irregular i es concentra en la venda directa o simplement en la redistribució entre els agricultors que porten el raïm a la cooperativa on s'elabora en funció de la quantitat aportada. Com tots els vins dolços, es pren per acompanyar les postres o a mitja tarda, amb pastes. Es considera tònic i digestiu.

# embotits, formatges, pans, pastissos i altres productes



  
PRODUCTES de la  
*terra*

Una part important dels productes tradicionals són presents arreu de Catalunya. Aquest és el cas d'alguns embotits, com ara diferents menes de llonganisses i botifarres, bulls i productes singulars com la catalana. Tots ells formen part del grup d'embotits més consumits a casa nostra: la botifarra crua, la llonganissa i el fuet. Això passa també amb alguns tipus de pa tradicionals i amb diversos pastissos que tots hem menjat per celebrar alguna festa o en alguna data assenyalada. I, finalment, aquest és també el cas d'alguns formatges, de producció artesana, que presenten una gran diversitat de textures i sabors: formatges frescos, tendres i madurats, especialment el cas del mató.

# botifarra blanca

botifarra blanca

CUETA

ÉS UN DELS EMBOTITS MÉS CONSOLIDATS EN ELS NOSTRES HÀBITS DE CONSUM, ADIENT NO NOMÉS PER CONSUMIR-LA TOTA SOLA SINÓ COM A INGREDIENT EN TOTA MENA D'ÀPATS.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

La botifarra blanca pertany a la gran família de les botifarres. Per la matança, la botifarra blanca s'elaborava després de les llonganisses i dels bulls "especials" –com ara el de llengua– i abans de la botifarra negra, que era sempre l'última. Per fer-la, es reservaven les carns més greixoses –que eren també les més gustoses– i, en alguns casos, també s'hi posaven vísceres. Amb el pas dels anys, la botifarra blanca ha esdevingut un producte d'elaboració industrial, la qual cosa ha generat la seva difusió per tot el territori i la incorporació als hàbits de consum de tota la població.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La botifarra blanca es presenta per peces individuals d'un calibre que pot oscil·lar entre 24 i 45 mm cadascuna. La llargada varia entre els 20 i els 30 cm. Es pot presentar amb tots dos extrems lligats i junts, amb forma de ferradura, o bé recta. El seu color és beix-grisós, més o menys pàl·lid segons el productor. La textura pot ser lleugerament granelluda o fina, segons com es trinxi la carn i es pasti el greix. En l'elaboració es mescla una part important de papada de porc amb retalls de carn magra procedents de les puntes d'altres peces més nobles o del cap, i s'hi pot afegir ventre o careta. Tota aquesta carn es trinxia i s'amaneix amb sal i pebre, es mescla bé tot el conjunt i es pasta fins a obtenir una pasta homogènia. Quan l'amanida és llesta, s'emboteix, es lliga i es cou a la caldera.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les botifarres blanques d'elaboració artesana es comercialitzen sobretot a les botigues dels elaboradors d'embotits, mentre que les de producció industrial es poden trobar a tota mena d'establiments. La botifarra és excel·lent amb pa sucat amb tomàquet o senzillament sola, a bocins, i pot integrar-se en fustes d'embotits, en entremesos i amanides, a l'escudella tradicional i feta a la brasa. Al costat de la botifarra negra i de bocins de cansalada del coll, la botifarra blanca forma part de la popular truita de Dijous Gras.



# botifarra catalana

## botifarra catalana

LA BOTIFARRA CATALANA ÉS UN DELS EMBOTITS  
MÉS POPULARS I CONSUMITS A CASA NOSTRA,  
PERQUÈ ÉS SUAU I S'ADAPTA A TOTS ELS GUSTOS I  
PALADARS.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La botifarra catalana és un embotit cuit elaborat exclusivament a casa nostra. Es tracta d'un producte fet amb les carns més nobles del porc, que progressivament s'ha anat incorporant també a l'oferta d'embotits produïts industrialment, la qual cosa ha fomentat la seva difusió per tot el territori i la seva incorporació als hàbits de consum quotidians de la població de totes les edats.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un embotit gruixut i de dimensions i formes variables degut al tipus de tripa utilitzada. Presenta un tall rosat i llis, només trencat en ocasions per les taques fosques de la tòfona i d'altres espècies i condiments. La textura és tendra i melosa, i el sabor suau i aromàtic. S'elabora amb carn magra, ben triada de greixos, tendons i hematomes, procedent de cuixes i espatlles de porcs joves o castrats, i en alguns casos se li afegeix una mica de papada o de cansalada viada per tal de conferir-li més melositat. La carn es talla a daus petits, se sala i nitrifica i es deixa reposar entre dos dies i una setmana a la cambra frigorífica. Passat aquest temps, es treu de la cambra i es condimenta amb ingredients diversos: pebre verd, sucre, nou moscada, vi sec, tòfona, etc. Aleshores es torna a pastar, s'emboteix en tripes culanes ben netes i es cou a la caldera. Un cop cuita, es deixa refredar i es guarda a la cambra frigorífica.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La botifarra catalana d'elaboració artesana es pot trobar a les cansaladeries de tot el territori. La de producció industrial es pot trobar als establiments del sector, des de les parades de mercat fins a les grans superfícies i supermercats. Es ven al tall i es pot envasar al buit, procés que allarga la seva conservació. És excel·lent amb pa sucat amb tomàquet i per fer entrepans, i també és idònia per als entremesos i amanides variades. S'adapta bé a les preferències infantils, en ser tendra i de gust suau.

# botifarra crua

## botifarra crua

*LLONGANISSA CRUA, BOTIFARRA PER COURE,  
BOTIFARRA TENDRA, LLONGANISSETA,  
LLONGANISSA, TASTET TENDRE, LANGUÏSSA*

AQUEST TRADICIONAL PRODUCTE ÉS L'EMBOTIT  
PER EXCEL·LÈNCIA DELS CANSALADERS CATALANS.  
DESTINADA A LA COMERCIALIZACIÓ EN FRESC, ES  
FA AMB LES CARNS MÉS NOBLES.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Tradicionalment, les botifarres –o llonganisses, etc.– eren una de les primeres elaboracions fetes per la matança del porc. Quan el porc s'esmitjava, se'n reservaven les cuixes per fer pernil i les espatlles per a la botifarra. Es podien menjar el primer dia, per sopar, fregides o a la graella, o es posaven en confit, per tenir reserves fins a l'estiu. Les botifarres es continuen elaborant, tant de manera artesana, als obradors de les cansaladeries, com de manera industrial, a les fàbriques d'embotits. Actualment s'ofereixen també variants innovadores: amb bolets, escalivada, etc.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les botifarres són cilíndriques, amb un calibre d'entre 24 i 45 mm, i poden anar en enfilades o lligades en porcions individuals. El color és rosat, de carn crua, barrejat amb el color blanquinós del greix. La textura és lleugerament granel·luda. La carn més utilitzada és l'espatlla o la cuixa. Les diferents carns se separen bé dels ossos i es piquen. Després, es barregen amb bocins de greix (cansalada viada), s'assaonen amb sal i pebre, es pasten i s'emboteixen en un budell de porc. Després se solen lligar, encara que abans les botifarres no es lligaven i en molts obradors artesans se segueix amb aquesta pràctica. Cal consumir-les en un període curt de temps.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les botifarres crues es comercialitzen a tota mena d'establiments alimentaris del país. Són l'element central de plats emblemàtics, com ara la botifarra amb mongetes, i poden acompanyar altres productes, com les carxofes. Entre moltes altres possibilitats a la cuina, són notables la botifarra a la brasa o a la planxa, la botifarra esparracada amb bolets, la coca de recapte amb botifarra, la botifarra amb samfaina o la botifarra a la berguedana.

# botifarra d'ou

## botifarra d'ou

LA BOTIFARRA D'OU ÉS UN EMBOTIT ELABORAT TRADICIONALMENT PER AL DIJOURS GRAS. LA SEVA PRODUCCIÓ HA EXPERIMENTAT EN ELS DARRERS ANYS UNA RECUPERACIÓ NOTABLE.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La botifarra d'ou està documentada ja des del segle XVII, la qual cosa no vol dir que no s'elaborés amb anterioritat. És un embotit relacionat amb la festa de Carnaval, època durant la qual se solien celebrar àpats comunals en base al porc i els ous, i potser d'aquí devia sortir la barreja de cansalada i ous que va donar aquesta botifarra (els ous entren en la composició de molts dels nostres embotits tradicionals, encara que en menor proporció que en aquesta botifarra). L'indret d'irradiació de la botifarra d'ou sembla ser Barcelona. Durant la dictadura franquista, el fet de no poder-se celebrar el Carnaval va comportar una davallada en el consum i la producció d'aquesta botifarra, però la recuperació d'aquesta festa, a començament dels 1980, i gràcies a la voluntat dels cansaladers, s'ha recuperat de manera notable.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La botifarra d'ou és prima i es presenta per peces individuals, d'un calibre d'entre 32 i 45 mm cadascuna. La llargada pot oscil·lar entre els 25 i els 35 cm. Sol presentar-se tombada, amb forma de ferradura, lligada amb cordills per tots dos extrems. El color és groguenc, més o menys intens segons el productor, i s'enfosqueix a mesura que la peça es va assecant. La textura pot ser lleugerament granelluda o fina. Per elaborar-la, es barreja la cansalada –deixada a part en la tria de les carns– amb les carns del cap, prèviament escaldades. Totes aquestes carns es trinxen, s'hi afegeixen els ous, s'amaneix amb sal, pebre i nou moscada, i es mescla bé el conjunt. Alguns cansaladers també empren pa en l'elaboració. Després, es posa a coure a la caldera, i en acabat, es lliga juntant els dos extrems amb un cordill. Finalment, es deixa escórrer i es ven, tendra.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La botifarra d'ou es ven als establiments alimentaris de tot Catalunya, en particular a les cansaladeries. Si bé la forma tradicional de consum consisteix a menjar-se-la a bocins al començament de l'època de Carnaval, avui dia també acompanya la truita de botifarra del Dijous Gras. També s'aprecia el consum amb pa sucacat amb tomàquet i en entrepà i en alguns indrets se la posa a l'escudella.

# botifarra de perol

*BOTIFARRA DE PARRACS*

ÉS UNA BOTIFARRA TRADICIONAL DE LES COMARQUES GIRONINES I DEL MARESME, MOLT SABOROSA I APRECIADA.

Localització: Catalunya



## **HISTÒRIA**

"Perol" vol dir, a les comarques gironines, la caldera on es couen les botifarres. Aquesta botifarra es fa amb la carn que anava al perol, és a dir, el cap del porc, el ronyó, la perdiu, el cor..., amb què es couen les botifarres. A tots aquests ingredients se li afegeixen cotnes, sal i pebre i el resultat és una botifarra molt saborosa. Se'n feia a les comarques de Girona, a l'Osona, el Ripollès i el Maresme, i es troben botifarres semblants a d'altres comarques, com és ara la botifarra traïdora dels Pirineus. En els darrers anys la producció s'ha anat estenent per altres territoris catalans.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

La botifarra de perol es presenta tombada i lligada pels dos extrems amb un cordill. La llargada oscil·la entre els 20-30 cm i el calibre entre 24-48 mm. Sol presentar un color gris característic. En l'elaboració actual, se solen seleccionar bàsicament carns nobles del porc, particularment meloses i gustoses. Se sol emprar essencialment carn del cap (caretas, orelles, morrets, llengua) i també algunes vísceres, com el cor. A aquestes carns s'hi afegeix papada o retalls de cansalada. Tots aquests ingredients es piquen i s'amaneixen amb sal i pebre negre. Després, s'emboteix en el budell prim del porc i es cou a la caldera.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

La botifarra de perol es comercialitza a les botigues dels elaboradors d'embotits. Es considera molt gustosa, sobretot acabada de fer, cuinada senzillament a la brasa o amb altres botifarres, carns i hortalisses. També es pot menjar fregida, acompanyada amb mongetes cuites o fesols. Una altra possibilitat és rossejar-la i deixar que s'esparraqui: d'aquesta manera combina molt bé amb llegums, col, patates... Hi ha qui s'estima més deixar-la assecar i emprar-la en el sofregit de les cassoles de faves i d'altres plats guisats.

# botifarra negra

BOTIFARRA DE SANG

FETA AMB LA SANG I ELS MENUTS DEL PORC, LA BOTIFARRA NEGRA ÉS UN EMBOTIT TRADICIONAL QUE FORMA PART DE LA FAMÍLIA DELS EMBOTITS CUI TS AMB SANG.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

La botifarra negra era un dels últims embotits que es feia per la matança, ja que en resultava d'un dels darrers aprofitaments, el de les cotnes i la sang. El seu contingut podia variar en funció dels recursos de la casa. A les cases més benestants s'hi podien afegir carns més greixoses i a les que gaudien de menys recursos, se li podia posar només sang, alguna cotna i pa: era la botifarra de pa. L'abandonament progressiu de la matança, però, no ha comportat la desaparició d'aquest embotit, que se segueix elaborant, tant de manera artesana –als obradors de les cansaladeries– com de manera industrial, a les fàbriques d'embotits.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La botifarra negra s'emboteix en un budell prim, amb un calibre de 24-45 mm, i una llargada d'entre 20 i 30 cm, i es presenta tombada, en forma de ferradura. Pot estar també embotida en tripa culana i llavors es presenta recta i lligada per dos extrems amb doble fil. Per fora és de color marró-vermellós, més o menys fosc segons la quantitat de sang que s'hi hagi posat, i al tall s'hi aprecien les taques de les cotnes. Per elaborar-la cal, primer de tot, triar les carns, generalment retalls grassos i sangonosos de porc, cotnes i freixures. A continuació es trinxa, s'hi afegeix el greix i es pasta; després se sala i s'empebra i s'hi afegeix la sang. Tot seguit s'emboteix i es cou a la caldera. Finalment, es deixa assecar durant uns dies en una cambra frigorífica. Una variant d'aquesta botifarra consisteix a afegir-hi pa i s'elabora amb cansalada, cotnes, sang, pa, sal i pebre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els petits obradors artesans ofereixen una rica varietat de botifarres negres. La botifarra negra de producció industrial es comercialitza arreu del territori en tota mena d'establiments: des de petites botigues a grans superfícies. La botifarra negra prima es posa a l'escudella, i també es pot fer a la brasa i a la graella. A Catalunya hi ha molta tradició de cuinar els llegums amb botifarra negra, i un dels plats més emblemàtics que en porta són les faves a la catalana.

# bull blanc

## bull blanc

*BISBE BLANC, DONEGAL, BUFA, PELTRUC,  
BOTIFARRA BLANCA GRUIXUDA*

EL BULL BLANC ÉS EL MÉS POPULAR DELS BULLS  
FETS A CASA NOSTRA. AMB PETITES DIFERÈNCIES  
EN LES COMPOSICIONS SEGONS L'ELABORADOR,  
APROFITA DIFERENTS TIPUS DE CARN I MENUTS DEL  
PORC.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

S'explica l'origen del terme "bull" pel fet que alguns dels seus components poden ser carns que costen més de coure, com ara la llengua o el morro, de manera que es feien bullir en una olla a foc fort fins al primer "bull". Un cop cuits, es treballaven per fer-ne embotits. El bull genèric seria aquella elaboració feta amb carns i greix, amanida amb sal i pebre i embotida en un budell gruixut ventrell, cec... El budell és el que marca la diferència entre el bull blanc i la botifarra blanca, ja que aquesta s'emboteix en el budell prim. De bulls se'n fan arreu de Catalunya i, també, a Andorra.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La mida del bull depèn del budell en què ha estat embotit. Sovint s'emboteix en el bisbe, i aleshores té forma d'esfera allargassada, més o menys boteruda. Per fora, el color és d'una tonalitat groguenca-marronosa; el tall és beix-groguenc. La textura és lleugerament granelluda. Els bulls presenten algunes diferències, tant pel que fa a l'elaboració com als ingredients o pel budell que s'empra. El budell arrissat s'utilitza per al bull recte, i el cec o l'estómac per al bull gruixut. Es fa amb la part del porc emprada per fer les botifarres, a la qual s'hi afegeix, habitualment, carn del coll. Així, es trinxa tota la carn i s'amaneix amb sal i pebre. Després, es pasten tots els ingredients fins que quedi una barreja homogènia. Quan l'amanida és a punt, s'emboteix i es cou a la caldera. A continuació es deixa assecar en un lloc fresc, una cambra o un assecador artificial.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els bulls es comercialitzen arreu del territori en tota mena d'establiments: des de petites botigues a grans superfícies. Després del fuet i les llonganisses, és un dels embotits més ben acceptats pels nens, sobretot en forma d'entrepà. Es menja amb pa sucacat amb tomàquet i es pot incloure també en fustes d'embotits. També té un espai en entremesos i amanides.

# bull de llengua

BULL DE LA LLENGUA, BULL DE LLENGÜES, DONEGAL DE LLENGUA, BOLH DE LA LLENGUA, REGINA

EL BULL DE LLENGUA ERA PARTICULARMENT APRECIAT ANTIGAMENT, QUAN NOMÉS SE'N PODIA FER UN PER PORC QUE ES MATAVA. AQUESTA CARACTERÍSTICA HA PROPICIAT LA SEVA PERVIVÈNCIA.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Un dels productes que també s'aprofitava a la matança del porc era la llengua, amb la que es feia aquest bull. Aquest solia ser el primer embotit cuit que s'elaborava, després de la llonganissa, i se solia utilitzar la mateixa carn que per a aquesta, la més "bona", a la qual se li afegia la llengua. De tota la matança només se'n podia fer un, perquè només hi havia una llengua. Per això era un embotit tan valorat, que només s'encetava per les celebracions i es reservava per les festes assenyalades.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un bull de mida variable. La forma correspon a la del budell on s'emboteix, el cec, és a dir, d'esfera allargassada amb plecs marcats. El color exterior és beix-grisenc, però el tall és més clar, trencat pel color de carn cuita de la llengua. Si porta sang, el color és marró-vermellós molt fosc. La textura és granelluda i tendra, però consistent al tall. L'elaboració és concentra a la meitat nord de Catalunya i és similar a la dels bulls blanc i negre. Aquest embotit es fa amb la llengua, prèviament escaldada, tallada a bocins. Es pot fer bull de llengua blanc o bé negre, i la diferència rau en afegir-hi o no sang i en què les carns del negre, que tenen una proporció més elevada de cotnes, hi poden incorporar vísceres. D'una altra banda, la valorada *regina del Berguedà* consisteix a embotir la llengua sencera, envoltada de carn trinxada, la mateixa que s'utilitza per elaborar el bull blanc.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

En predominar l'elaboració artesana, es ven a les botigues dels elaboradors o altres botigues properes al lloc d'elaboració, particularment al Pirineu i la Catalunya Central. Se sol vendre a talls, perquè les peces són grans. Tant el blanc com el negre es mengen com els altres bulls. El negre també es pot passar per la paella. No és de consum quotidià, sinó que es reserva per a celebracions o àpats extraordinaris.

# bull negre

*BISBE NEGRE, BOLH NERE*

EL BULL NEGRE ÉS EL QUE INCORPORAVA SANG, JUNT AMB ELS RETALLS GRASSOS DEL CAP I ELS MENUTS, EL QUE PERMETIA EL MÀXIM APROFITAMENT DE LES PARTS DEL PORC. ENCARA S'ELABORA ARREU DEL PAÍS.

Localització: Catalunya



## **HISTÒRIA**

Els bulls i les botifarres negres eren els últims embotits en fer-se, perquè, com que duïen sang, embrutaven molt la màquina. Amb aquests embotits negres s'acabava d'aprofitar tot el que quedava: retalls de carns, cotnes, cansalada i sang. A partir del bull negre bàsic, elaborat amb cotnes, cansalada i carns del cap i del coll, s'hi podien afegir altres ingredients, com ara el ventre, la freixura, la llengua i el ronyó, el que resultava en un variat ventall de bulls negres. Al Pallars, era tradicional fer-lo amb estómac.

## **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

La mida del bull negre depèn de la tripa en què s'emboteix. Generalment és bisbe i presenta una forma esfèrica allargassada, lleugerament boteruda i amb plecs més o menys profunds, lligada un extrem per un cordill. És d'un color marró molt fosc, on destaca la nota clara dels trossos de greix. En ser cuit, la consistència és tendra i la textura lleugerament granelluda. S'elabora amb una part de la carn de l'emprada per fer les botifarres i amb menuts (cotnes, cor, fetge...). El procés consisteix a coure els menuts, les caretes i les cotnes, per després trinxar-ho tot amb la carn. A continuació, es pasten tots els ingredients fins que en queda una barreja homogènia que s'amaneix amb sal i pebre. Després, s'emboteix en la tripa triada i es cou a la caldera. Quan ja és cuit, es treu, se li passa aigua freda, s'estén damunt una superfície plana i es va girant per tal que el greix quedi repartit de manera uniforme per tota la peça. Finalment, es deixa uns dies en un lloc fresc, amb temperatura i humitat controlades.

## **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

El bull negre es comercialitza arreu de Catalunya i se'l troba a tota mena d'establiments: des de petites botigues fins a grans superfícies. El consum és inferior al del bull blanc, que té una acceptació més àmplia. Se sol menjar amb pa, a qualsevol hora del dia, i és molt apreciat fet a la brasa.



# cansalada amb pebre

## cansalada amb pebre

EL PEBRE HA ESTAT UNA DE LES FORMES TRADICIONALS DE CONSERVACIÓ DE LA CANSALADA VIADA, QUE A MÉS LI HA ATORGAT UNA MILLOR QUALITAT ORGANOLÈPTICA. TÉ MÚLTIPLES APLICACIONS GASTRONÒMIQUES.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La cansalada tenia un paper específic en la matança i, com a la resta de les carns i de les vísceres, se li donava diversos aprofitaments. La cansalada de la panxeta i la cansalada viada, se salaven. Per tal que durés, després de vuit o deu dies amb sal, al costat de caretes i peus, s'enfilava amb uns cordills i es penjava al celler. Es podia deixar el rectangle de cansalada, ja amanit, enfilat amb un cordill o es podia enrotllar aquest rectangle amb forma de cilindre gruixut, després de salar-lo i empebrar-lo, i deixar-lo al rebost, des d'on es podia anar tallant a mida que feia falta. Una altra possibilitat de conservar la cansalada consistia en salpebrar-la i deixar-la assecar, una manera de fer-la que encara perdura entre els elaboradors d'embotits.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La cansalada amb pebre té una forma rectangular. El color és beix fosc per fora, i blanc i rosat per dins. Està recoberta de pebre negre. La mida és variable i la textura és tova però de consistència ferma. Per elaborar-la, es talla un tros de cansalada en peces rectangulars i es deixa reposar amb sal durant tres o quatre dies. Posteriorment, s'hi afegeix el pebre negre i es penja per tal que s'assequi, durant un mes o un mes i mig. Un cop comprada, presenta una llarga conservació.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La cansalada empebrada es comercialitza a les cansaladeries on s'elabora, i també se'n pot comprar a fires i mercats. Es ven a talls, al pes. Es consumeix fregida, per acompanyar llegums o verdures. També s'utilitza en plats guisats de pèsols, vedella o pollastre. A diferència d'altres productes derivats de la matança del porc, el seu consum no es troba tant estès com el de, per exemple, els embotits, especialment entre les generacions més joves, però els seus usos gastronòmics en garanteixen la continuïtat.

*ESPETEC, SECALLONA, SOMALLA, TASTEC SEC*

AQUEST ÉS UN DELS EMBOTITS MÉS CONSUMITS ARREU DE CATALUNYA, GRÀCIES A LA SEVA GRAN DIFUSIÓ. SEGONS L'INDRET I EL PROCÉS DE CURACIÓ ADOPTA DIFERENTS FORMES I DENOMINACIONS: ESPETEC, SECALLONA, SOMALLA...

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El fuet pertany a la família dels embotits tradicionals crus curats, que són els que han estat sotmesos a un procés d'assecatge, de curació. De l'amanida inicial en surt la botifarra crua; si es penja entre 8 i 10 dies s'obté la secallona; i si s'asseca durant un temps més, el fuet. S'explica el terme "fuet" pel fet que, un cop sec, s'assembla un fuet, una vara de fuetejar. El terme "espetic" s'explica pel soroll que fa en trencar-lo –espetega– quan és ben sec. El terme "somalla" ve del grau de curació, ja que en aquest cas es deixa "somallar", és a dir, mig assecar.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un embotit de forma cilíndrica, prim i allargat. S'emboteix en el budell prim del porc, amb un calibre que va des dels 32 als 48 mm, lligat. La llargada, variable, pot oscil·lar entre els 30-50 cm i el pes entre els 200 i els 300 g. Per fora és de color blanquinós, per la presència de fongs, i la carn és d'un color rosat-vermellós intens, trencat per les taques blanquinoses dels bocins de greix. La textura és lleugerament granelluda. Per elaborar-lo, se seleccionen les carns de pernils i espatlles, preferentment, i també carn magra i lloms, en menor proporció, es trinxen i se salpebren. Fins aquí el procediment és el mateix que per elaborar botifarra crua. A continuació, s'emboteix en el budell prim del porc i, un cop embotit, se'l posa a assecar. Durant el procés de curació es produeix la fermentació i l'aparició dels fongs, que atorguen a aquests embotits les seves característiques definitòries.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Els fuets es comercialitzen en tota mena d'establiments. És un dels productes estrella de la cansaladeria, al costat de les llonganisses, atesa l'àmplia acceptació que té entre els consumidors de totes les edats. Forma part del consum quotidià, tant en forma d'entrepà, per esmorzar o berenar, com per picar a qualsevol hora.

# llardons de llardons de porc porc

ELS LLARDONS SÓN UN PRODUCTE OBTINGUT DEL GREIX DEL PORC, LA PRODUCCIÓ DEL QUAL HA PERDURAT AL LLARG DEL TEMPS. ÉS INGREDIENT INDISPENSABLE DE LA COCA DE LLARDONS.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Els llardons són un subproducte del porc que s'ha incorporat en algunes preparacions, entre les quals destaca la coca de llardons. S'obtenen per un procés de transformació del llard del porc que no ha canviat amb el pas dels anys. Es pot seguir el mateix procediment amb altres greixos, i afegir-hi cotnes, però el llardó autèntic és aquell elaborat exclusivament amb sagí.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els llardons són un producte de forma irregular, més aviat arrodonida, de petites dimensions i d'un color groc daurat. La textura és lleugerament cruixent i oliosa, més eixuta quan són premsats. Obtinguts de la manipulació del llard, per fer-los es talla aquest greix a bocins, es posa a la caldera i es fa coure. Aleshores es deixa que els bocins de sagí es vagin fonent i, quan ja han perdut l'oli i queden ben cuits i rossos, ja està el llardó fet. És un procediment simple, atès que es tracta de remenar i fer quallar el llard fos. No se li afegeix cap additiu ni se l'amaneix amb res. Es poden presentar premsats o no. En el primer cas, un cop fregits, els llardons es premsen per tal que perdin una mica més d'oli i quedin més eixuts. En el segon, només es deixen escórrer una mica i ja són a punt per menjar.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els llardons es troben a cansaladeries, supermercats i grans superfícies de tot Catalunya. Es poden menjar com a aperitiu però, com que són molt calòrics i atipen, no se solen prendre abans dels àpats i es reserven més aviat per picar entre hores. S'afegeixen com a acompanyant d'alguns plats, però la forma de consum més estesa és com a ingredient destacat i indispensable de la popular coca de llardons. Així, el moment àlgid del consum de llardons arriba a l'estiu, per les revetlles.

# l·lom curat

EL LLOM CURAT ÉS LA FORMA MÉS ARRELADA DE CONSERVAR LA TIRA DE LLOM EN EL NOSTRE TERRITORI, UNA FORMA DE CONSERVA QUE, ANYS ENRERE, HAVIA COMPARTIT IMPORTÀNCIA AMB EL CONFITAT.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El l·lom és una peça de carn de porc que, si convenia conservar-lo, s'embotia per comptes de menjar-lo fresc. Avui dia, s'emboteix en budells grans, de vedella o de cavall, però abans s'utilitzava allò que es tenia a mà, que eren els budells de porc. Com que aquests eren més petits, no permetien embotir la canya de l·lom sencera, de manera que, de vegades i un cop salpebrat, s'embolicava tota la canya amb el budell del porc, com si s'embenés. Una altra forma de conservar-lo era confitar-lo i tupinar-lo.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els l·loms són peces cilíndriques, llargues i amples. Presenten una mida de 50 cm de llargada. El tall és rosat-vermellós. La textura, compacta i consistent. Per elaborar-lo es deixa reposar durant uns dies la tira de l·lom amb sal nitrificada, per tal que s'assequi sense fermentar ni fer-se malbé. Un cop ha reposat, se'l sala i empebra. Després, s'emboteix en una tripa culana de vedella i es lliga amb un doble fil per ambdós extrems. Es penja en un rebost amb la temperatura i la humitat controlades, o bé en un assecador artificial. Se'n controla la curació, i, aproximadament al cap de dues o tres setmanes, segons el clima i la humitat de cada zona, es comercialitza.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El l·lom curat es comercialitza arreu de Catalunya. Es presenta en peces senceres, mitges peces o a talls. Actualment es pot adquirir en paquets, ja pretallat i envasat al buit. Es pot menjar en entrepà, per esmorzar o berenar, en entremesos o a les fustes d'embotits. Com passa amb altres embotits secs, és excel·lent amb pa torrat sucacat amb tomàquet i acompanyat de vi negre. Per degustar-lo bé cal tallar-lo prim i millor amb ganivet de fulla fina, que no esbocini la carn. També es convenient tallar-lo just abans de menjar-se'l perquè així es mantenen totes les seves característiques organolèptiques.

# l longanissa

## l longanissa

### LANGOÏSSA SECA

LA LLONGANISSA ÉS, AL COSTAT DEL FUET –AMB EL QUAL PRESENTA MOLTES SEMBLANCES–, EL MÉS POPULAR DELS EMBOTITS CRUS CURATS. S'ELABORA AMB LES MILLORS CARNS DEL PORC.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El sabor particular dels embotits curats prové del procés de curació controlada i dels fongs que es formen a l'exterior del budell. La complexitat d'aquest assecat ha contribuït a l'alta valoració de què gaudeix aquest embotit, així com també el fet que se sol embotir en la tripa culana. Per això, la llonganissa va arribar a ser l'embotit de les grans celebracions, quan es treia el millor que es tenia al rebost: quan un jove festejador visitava la seva enamorada – el que se'n deia “anar de vistes”– se li oferien uns tallets de llonganissa. D'aquí ve que a la llonganissa bona se l'anomeni “del vistaire”.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La llargada i el calibre de la llonganissa depenen del budell emprat, que pot ser budell gruixut o cular. La llargada pot oscil·lar entre 25 i 45 cm, aproximadament. El tall és d'un rosat vermellós intens, més fosc a mida que la peça s'asseca. S'hi distingeixen la carn i el greix, i els grans de pebre poden ser sencers o mòlts, i més o menys visibles. Per fora la pell és blanquinosa a causa de l'efecte dels fongs. Per elaborar-la es trien les carns de pernils i espatlles, preferentment, i també carn magra i lloms, en menor proporció perquè se sol considerar que aquesta carn pot resultar eixuta. El greix serveix per conferir textura i melositat a l'embotit. La carn de porc se sotmet a un procés de triatge, per tal de deixar-la lliure de membranes, nervis, tendrums i altres teixits durs. Es trinxa i se salpebra, es mesclen tots els ingredients i, en alguns casos, es deixa reposar un temps en fred, la qual cosa li donarà el seu aspecte característic. S'emboteix en el budell gruixut o en el cular i es deixa assecat a temperatura i humitat controlades.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La llonganissa és present en tota mena d'establiments alimentaris, però la d'elaboració artesana presenta una comercialització més restringida. És molt apreciada per amplis sectors de la població, però menys consumida que el fuet. Es pot menjar en entrepà, per esmorzar o berenar, en entremesos o a les fustes d'embotits.

# brossat

## b r o s s a t

BRULL

EL BROSSAT ES FEIA TRADICIONALMENT AMB EL XERIGOT QUE SOBRAVA DE L'ELABORACIÓ D'ALTRES FORMATGES, I AIXÍ ES CONTINUA FENT A MOLTS INDRETS DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Gairebé a totes les comarques es fan formatges i un n'és el brossat. Es feia amb el xerigot resultant de l'elaboració de formatges com el serrat d'ovella o el formatge de la Val d'Aran. Actualment, elaborat allà on es fan formatges artesans, s'obté, fonamentalment, del xerigot del mató. Com que és un formatge fresc, té una vida molt curta i cal menjar-se'l gairebé de manera immediata.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El brossat, així doncs, es fa a partir del xerigot obtingut de fer altres formatges, com ara el mató, el formatge fresc o el formatge madurat, essent amb aquest últim amb el qual s'assoleixen els millors rendiments. Presenta un color blanc mat i un gust dolcenc. La textura és lleugerament suau, cremosa i filamentosa. En l'elaboració es disposa el xerigot en un recipient al foc per tal que bulli i s'hi va afegint aigua o xerigot freds. A mesura que bull, es pot anar recollint amb una escorredora la capa sòlida que sura, cosa que es pot fer també quan s'ha retirat l'olla del foc i s'ha deixat refredar. Quan el brossat és fred, ja es pot menjar. No es premsa i habitualment tampoc no se sala ni se sotmet a maduració. Se li dóna forma amb motlles o draps.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

La distribució es redueix a la comercialització en quantitats limitades a alguns restaurants o botigues locals, tots ells propers als punts d'elaboració, dispersos arreu de Catalunya. El consum ha de ser pràcticament immediat. Se sol menjar amb sucre o mel, però també s'incorpora a les amanides. És bo combinat amb fruita seca, com nous i ametlles. A les Terres de l'Ebre es fan pastissos de brossat, o cócs de brossat.

# formatge amb oli

## formatge amb oli

EL FORMATGE AMB OLI ÉS UNA TÈCNICA DE CONSERVACIÓ TRADICIONAL, QUE EN ELS DARRERS ANYS S'HA ESTÈS ENTRE LES FORMATGERIES ARTESANES.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

L'elaboració de formatges de cabra és molt tradicional, però les noves formes que adopta són fruit de la voluntat dels formatgers artesans que les adapten als usos actuals. Una de les formes recents de presentació relatives als formatges de cabra és amb oli, una manera de conservació introduïda als anys 1980. Tradicionalment, la conservació amb oli es feia servir quan els formatges es feien vells.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els formatges amb oli són porcions de formatges de cabra o, no tant sovint, de vaca, de forma generalment arrodonida o cilíndrica i sense crosta. Si és de cabra, per fora és blanc, i el tall és d'un blanc intens. El gust és lleugerament àcid i s'hi aprecia la maceració de les herbes en l'oli. No es tracta pròpiament d'una elaboració, sinó d'una conservació, i per tant es poden emprar diferents tipus de formatges, el que dóna un ampli ventall de possibilitats als productors. Les matèries primeres són llet, ferments lactis, quall, sal, oli d'oliva, herbes aromàtiques (sajolida, orenga, farigola, llorer, alfàbrega...) i espècies. El procés d'elaboració consisteix a fer formatges de petites dimensions i, quan encara són tendres, es posen en pots plens d'oli i herbes aromàtiques i/o espècies. Abans del seu consum, aquest formatge ha d'haver estat submergit en oli un mínim de temps: un mes en el cas de formatges elaborats amb llet pasteuritzada i dos mesos en el cas dels elaborats amb llet crua. La conservació del formatge amb oli oscil·la entre un i dos anys. També es pot fer formatge amb oli a partir de formatges madurats tallats a trossos.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Es comercialitza en primer lloc a botigues especialitzades, formatgeries, cansaladeries de les comarques on es produeix o al propi obrador on s'elabora. Una part de la producció s'adreça a Barcelona i altres ciutats. S'incorpora a noves receptes i formes de consum. S'empra per fer amanides, entremesos i altres plats freds. També es pot menjar calent, al damunt d'amanides verdes o de torrades; en escalfar-se esdevé més suau i mantegós.

# formatge fresc

## formatge fresc

EL FORMATGE FRESC ÉS UNA MANERA D'ELABORACIÓ RÀPIDA, SENSE MADURACIÓ, QUE EN LES DARRERES DÈCADES HA ASSOLIT UN ELEVAT VOLUM ENTRE LES PRODUCCIONS FORMATGERES ARTESANES.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

L'elaboració de formatges frescos ha estat habitual als pobles de la mediterrània. Es feien normalment amb llet de cabra i ovella i es venien als mercats per al consum immediat. Aquesta curta conservació obligava a elaborar formatges frescos petits. Aquest producte ha estat vinculat al procés d'instal·lació de formatgeries artesanes que es va iniciar als anys 1980 a partir de la població anomenada neorural, gent de diversa procedència que es va instal·lar al camp i va encetar activitats productives i comercials relacionades amb l'entorn, la tasca dels quals va progressar durant els anys 1990 i avui dia continua.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un formatge elaborat amb llet pasteuritzada de cabra o vaca i coagulació enzimàtica. És de color blanc, lletós i brillant. No presenta escorça definida. Pot ser salat, mig salat o sense sal. Presenta diverses formes: cilíndriques, tubulars, etc., i diverses mides, des de peces petites, de menys de 100 g, fins a peces per vendre al tall, d'1 kg o més. El procés d'elaboració consisteix a pasteuritzar la llet, afegir-hi sals de calci i quall, i deixar-ho reposar uns trenta minuts per tal d'obtenir una quallada compacta. La quallada es talla, s'hi tira la sal i es remena durant mitja hora. A continuació, es deixa escórrer el xerigot, s'emmotlla amb un drap o un motlle, per tal que continuï perdent aigua, i es posa a la cambra frigorífica, on es deixa reposar cinc o sis hores. Un cop passades, ja és a punt per vendre.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els formatges frescos elaborats industrialment es poden trobar a tota mena d'establiments, però els d'elaboració artesana es compren per venda directa al lloc d'elaboració, a botigues i restaurants propers i a botigues especialitzades de les ciutats. El formatge fresc, com el mató, és valorat pel seu baix contingut en matèria grassa. Suau, s'integra molt bé en tota mena d'amanides. També es pot utilitzar per fer pastissos, cremes i salses.



# formatge garrotxa

## formatge garrotxa

FORMATGE MADURAT DE PELL FLORIDA

EL FORMATGE GARROTXA TÉ UN ORIGEN TRADICIONAL QUE S'HA TIPIFICAT, DESPRÉS D'UN TREBALL INTENS DE RECUPERACIÓ I FIXACIÓ DE LES SEVES CARACTERÍSTIQUES.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El formatge Garrotxa és un dels recuperats pels neorurals a partir d'un formatge tradicional que es feia en aquesta comarca, d'acord amb unes pautes més o menys estandarditzades. L'any 1981 es va dur a terme un treball de recuperació de l'antic formatge de cabra de la Garrotxa. Es va tipificar i s'hi van introduir algunes variants tecnològiques, tot triant un format comercial semblant al que donaven les antigues formatgeres de fang de la zona.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Presenta una forma cilíndrica amb vores arrodonides. Les peces són d'1 kg, aproximadament. El sabor és nítid, lacti, suau, poc salat, amb un fons avellanat. El color de la crosta és gris blavós i contrasta amb el blanc intens de la pasta. La textura és lleugerament untuosa, no gens ferma. Les matèries primeres emprades són llet de cabra, quall i ferments. Per elaborar-lo cal pasteuritzar la llet i afegir-hi ferments lactis amb una proporció de productors d'aroma, com el *Streptococcus diacetilactis*, sals de calci i quall líquid d'origen animal. Un cop quallat, es continua amb un tall lent i suau de la quallada, s'extreu un 20 % del xerigot i se li afegeix la mateixa proporció d'aigua calenta, per prosseguir amb el rentat i el reescalfament de la quallada. Tot seguit, es reposa i es compacta la quallada, s'extreu el xerigot i s'emmotlla en motlles cilíndrics. A continuació, se'l sotmet a un premsat suau, es desemmotlla i se'l sotmet a un salat en salmorra. Finalment, s'eixuga el formatge i passa a una cambra de maduració vint-i-un dies, durant els quals es desenvolupa una floridura característica a la pell, que també dóna nom a aquest formatge.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les vies de comercialització són diverses. Es ven directament al lloc de producció, es distribueix a establiments especialitzats de moltes comarques i, també, s'exporta a diversos països. Es pot menjar com un entrant o incorporar-lo en una fusta de formatges i s'integra bé en plats cuinats o amanides.

# formatge madurat de cabra

## formatge madurat de cabra

L'ELABORACIÓ DE FORMATGES DE CABRA  
MADURATS S'HA ESTÈS ARREU DE CATALUNYA, FINS  
A ESDEVENIR EL TIPUS DE FORMATGE DE CABRA  
MÉS ELABORAT PELS PRODUCTORS ARTESANS.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El formatge madurat de cabra era un producte tradicional de les comarques pirinenques, el qual s'elaborava de la primavera fins al començament de l'estiu, i que en els darrers trenta anys ha experimentat una adaptació a les noves formes i tècniques d'elaboració artesana de formatges. Avui el fan les formatgeries artesanes repartides arreu, sobretot les de les comarques de la meitat nord. No tots els productors han disposat en els darrers anys de ramats propis, però un bon nombre sí i tots vigilen la procedència de la llet –vinguda de zones properes– i la seva qualitat.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Aquest formatge té una forma cilíndrica. La crosta és llisa, oliosa i groguenca. El tall és de color blanc intens. Sol pesar entre 1/2 kg i 1 kg. L'interior és compacte, típic dels formatges premsats, i la seva textura és poc elàstica. El gust és definit, molt mantegós, de cabra. En l'elaboració es pasteuritza la llet, que passa a tancs d'acer, on es filtra. Es procedeix al quallat, que en aquest cas es fa ràpidament, en el qual s'hi afegeixen les sals càlciques, els ferments i el quall animal. A continuació, es talla la quallada i es deixa escórrer el xerigot. Després, el formatge es pressa, procés que pot durar tot un dia, i a continuació se sala en salmorra. Tot seguit, les peces s'oregen per finalment passar a la cambra de maduració, on, en un ambient fresc i lleugerament humit, es col·loquen en prestatgeries. El temps de maduració és d'uns 45 dies.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els formatges madurats de cabra es poden trobar a botigues especialitzades, fires, mercats etc., sobretot properes als indrets on s'elaboren però també d'arreu del país. Es venen en peces individuals, d'aproximadament 1 kg. El formatge madurat de cabra es pot menjar sol o acompanyat amb pa, torrat o no, sucats amb tomàquet i oli d'oliva. Es pot incloure en fustes de formatges, menjar per postres o en forma de daus, com a entrant i amb amanides variades.

# formatge

## formatge madurat de vaca

A CATALUNYA LA PRODUCCIÓ DE FORMATGES MADURATS DE VACA DE GRAN QUALITAT, ÉS FRUIT DE LA TRADICIÓ I DE LES NOVES TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

A Catalunya, el segle XX ha estat el de l'expansió de la ramaderia bovina per a la producció de llet. Aquest fet ha propiciat l'adaptació de diversos formatges tradicionals fets de llet de cabra a l'elaboració amb llet de vaca i, més recentment, al desenvolupament de formatges de vaca artesans madurats d'alta qualitat. Aquests formatges de vaca destaquen per la cura en l'obtenció de les primeres matèries (la llet) i l'exigència en el control de l'alimentació del bestiar, així com també de les condicions higièniques i sanitàries dels animals i els obradors.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un formatge de crosta llisa i groguenca, més o menys fosca. En ser de pasta premsada presenta un tall llis, sense esquerdes, i la textura és poc elàstica. En l'elaboració, es recull la llet diàriament, majoritàriament pasteuritzada, i s'hi afegeixen sals càlciques, bacteris lactis i quall; si es fa amb llet crua, s'escalfa i es posa al tanc de quallar, on s'hi aboquen els ferments lactis. Després, es talla la quallada amb unes lires, a una mida de gra segons cada varietat de formatge, i es remena. A continuació, es pot escalfar o no, i, també, hi pot haver rentat de la quallada per tal d'assecar més la pasta i/o donar-li sabors més suaus. Després, se separa la pasta del xerigot i s'emmotlla. Un cop emmotllat, es posa a la premsa amb els motlles i se li dona forma. Es treu i es posa a la salmorra, amb aigua i sal. Quan es treu de la salera, s'aireja perquè s'eixugui la capa exterior i faci crosta. Finalment, es posa a la cambra de maduració, on hi passa un mínim d'un mes si ha estat elaborat amb llet pasteuritzada o dos mesos si ho ha estat amb llet crua. Entre dos i tres mesos es considera semisec, si passa dels tres mesos, sec. Sota aquest nom hi ha diferents presentacions: amb crosta rentada, empebrada, de color vermellós per l'acció d'un bacteri, florida o amb la forma del drap.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Es comercialitza al mateix lloc de producció, a botigues locals de les comarques on s'elabora i també a establiments especialitzats de les ciutats. El gust del formatge de vaca no és tan intens com el de cabra i el d'ovella, per tant s'adapta bé a les preferències d'àmplies capes de consumidors, grans i petits. És un formatge adient per menjar amb pa torrat, sucats amb oli d'oliva, o per integrar-lo en amanides i entremesos.

# formatge serrat d'ovella

EL FORMATGE SERRAT ÉS TRADICIONAL DELS PIRINEUS, RECUPERAT PELS SEUS PRODUCTORS EN ELS DARRERS ANYS I COMERCIALIZAT COM UN FORMATGE ARTESÀ.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El formatge serrat és, junt amb el de tupí, un dels que més conserven les seves semblances amb els tradicionals formatges de les muntanyes pirinenques. Antigament, aquest formatge es feia entre la primavera i el començament de l'estiu, de maig a final de juny, i s'obtenia de la llet d'ovelles de races autòctones, com ara l'ovella Ripollesa. A l'actualitat són diversos els productors que han optat per fer aquest formatge serrat de manera artesana, un cop adaptades les tècniques tradicionals per tal de destinar-lo a la comercialització.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

És un formatge de forma cilíndrica, amb les vores angulars o lleugerament arrodonides. La pell és fina, d'un color entre groguenc i marronós. L'interior és groc. La massa és compacta i consistent i, com el seu nom indica, és "serrada" (sense ulls). És olorós i de sabor intens, lleugerament picant quan arriba a un cert grau de maduració. Es menja semisec i sec. Per elaborar-lo, cal posar llet d'ovella en el tanc de refrigeració, per després traslladar-lo a un tanc de quallar. Aquest tanc s'escalfa a 34-36 °C, s'empra quall animal i s'hi afegeixen ferments lactis. Un cop fet això, es deixa reposar, i quan ha quallat es talla i se li extreu el xerigot. Després es posa una tela, que fa de colador, i es posa als motlles. El pas següent és premsar-lo i, a continuació, se sala i es deixa assecar. Finalment, es deixa madurar al celler o a la cambra de maduració durant, com a mínim, dos mesos si és fet amb llet crua o bé durant un mes si és fet amb llet pasteuritzada.

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Es ven en peces de 1/2 kg i 1 kg. Una part de la comercialització es fa mitjançant la venda directa al lloc d'elaboració, per encàrrec i també es distribueix a botigues especialitzades, sobretot al Pirineu i Prepirineu. Es menja sol, amb pa, amb altres formatges o amb altres productes com ara fruita, amanides i també ratllat damunt carns vermelles.

# formatge tendre

## formatge tendre

ÉS UN DELS TIPUS DE FORMATGE MÉS CONSUMIT A CASA NOSTRA, PERQUÈ ÉS MOLT SUAU. GAUDEIX D'UNA GRAN ACCEPTACIÓ ENTRE GENT DE TOTES LES EDATS.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Aquests formatges, igual com els frescos, tradicionalment s'havien fet amb llet de cabra. Després d'una maduració ben curta, sovint d'una setmana o quinze dies, es comercialitzaven localment perquè la seva curta vida feia difícil transportar-los a llargues distàncies. Ja de fa algunes dècades són un dels tipus de formatges més estesos entre els elaboradors catalans, atès que s'adapten perfectament als qui prefereixen els gustos menys acusats i les textures més tendres. Al mateix temps, les tècniques modernes d'elaboració han fet possible que a casa es conservi més temps.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els formatges tendres solen presentar una forma cilíndrica o arrodonida. Acabats de fer són de color groc molt pàl·lid, que es torna lleugerament més fosc després de deu o quinze dies. El sabor és suau, aromàtic i lleugerament salat, de tall tendre o tendre-compacte. El tall del de cabra és de color blanc, el de vaca blanc-groguenc. Es poden observar diferències entre els diferents elaboradors, però derivades d'un procediment comú. Després de la pasteurització, es qualla la llet a 35 o 37 °C durant, aproximadament, 45 minuts. Un cop és quallada, es talla, es deixa escórrer el xerigot i s'emmotlla. Després es premsa i se sala. Es conserva a una temperatura fresca i amb un cert grau d'humitat, però durant menys temps que el madurat perquè conté més aigua.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Es comercialitza en peces de diferents mides, des de peces petites de 400-500 g fins a peces de 2 i 1/2 kg. Igual com la resta de formatges artesans, les vies de comercialització són diverses. Una part es distribueix als comerços de la comarca, –en alguns casos, al mateix mercat local–, i la resta va a parar a establiments especialitzats de Barcelona i altres ciutats. Com que és un formatge suau, agrada als més grans i els més petits i es pot adaptar a diferents situacions: per esmorzar o berenar, com a ingredient d'un plat principal, per postres o com a aperitiu. Com que es fon, es pot fer servir en plats cuinats.

# mató

m a t ó

EL MATÓ ÉS EL FORMATGE TRADICIONAL MÉS POPULAR DE CATALUNYA. PRESENTA UN ELEVAT VOLUM DE PRODUCCIÓ I DE CONSUM QUOTIDIÀ.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El mató és un dels formatges més tradicionals de Catalunya. Antigament era fet de llet de cabra i quall vegetal (herbacol) perquè a les zones interiors i de muntanya hi predominava la ramaderia cabruna. Abans dels actuals sistemes de conservació, era –i, de fet, encara ho és– un producte de conservació curta i això marcava la seva distribució i, per tant, la seva elaboració per a la comercialització. La proximitat d'un mercat important a zones com la Plana de Vic o els centres industrials del Vallès o del Bages, ha afavorit l'elaboració comercial d'aquest formatge. A les zones més allunyades dels grans centres comercials, el mató s'elaborava a casa, per a l'autoconsum.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

A l'actualitat, el mató és fet, majoritàriament, de llet de vaca. És un producte de color blanc, si és de vaca, i blanc intens, si és de cabra. En ser de pasta tova escorreguda, la textura és suau, flonja i lleugerament gelatinosa. El sabor és fresc i humit, més aviat dolçenc i lletós. No presenta escorça definida. L'elaboració artesana actual del mató segueix el mateix procediment que l'elaboració tradicional: la principal diferència és que abans es bullia la llet i ara es pasteuritza. L'altre element diferenciador és el quall utilitzat: si tradicionalment únicament es feia servir l'herbacol, avui la gran majoria s'elabora amb quall animal. Un cop pasteuritzada la llet, es deixa reposar i més tard es talla la quallada. Després, cal deixar escórrer el xerigot i emmotllar-lo durant unes hores. Un cop a punt, es posa en cambres frigorífiques fins al seu consum, sense que es faci premsat ni maduració.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El mató es pot trobar a tota mena d'establiments, des de botigues i parades de mercat fins a supermercats i grans superfícies. En el cas del mató artesà, la distribució és més localitzada a botigues, mercats i fires. El seu consum està força estès tot al llarg de l'any i té un caràcter més aviat quotidià que no pas extraordinari. S'ha de destacar el punt de venda tradicional que hi ha a la muntanya de Montserrat, on es ven el seu popular mató durant tot l'any.

# ametlles garapinyades

## ametlles garapinyades

LES AMETLLES GARAPINYADES SÓN UN DELS DOLÇOS TRADICIONALS MÉS ESTESOS A CASA NOSTRA, GRÀCIES A L'ÀMPLIA DIFUSIÓ DEL CONREU D'AMETLLERS PER LES COMARQUES MERIDIONALS DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Les ametlles són una de les fruites seques més arrelades a les terres catalanes i, torrades, han estat incorporades tradicionalment a nombroses preparacions servides al final dels àpats. Un dels usos més estesos és fer-les garapinyades, una preparació que també s'aplicava en d'altres menes de fruita seca: les nous, els pinyons, les avellanes... Aquestes ametlles han estat tan apreciades que s'han continuat elaborant i han estat àmpliament comercialitzades, sobretot a les comarques tarragonines i lleidatanes, sense que, però, mai no s'hagi abandonat l'elaboració domèstica.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les ametlles garapinyades són recobertes de sucre caramelitzat. Presenten un calibre d'1 cm o menys i una forma lleugerament allargada. La seva textura és rugosa i el sabor es troba intensament marcat pel sucre. Els ingredients emprats són ametlles torrades, aigua i sucre. L'ametlla més utilitzada és la *Marcona* o *Llargueta*, per tal d'oferir una fruita de més qualitat. Per a l'elaboració, cal fer un almívar amb el sucre i l'aigua, mescla que s'ha d'anar remenant per tal que no s'agafi. Quan l'almívar pren un color fosc i una consistència forta, s'hi afegeixen les ametlles que també cal remenar per tal que s'impregnin de l'almívar i no s'enganxin entre elles. Més tard es deixen refredar i, per acabar, es posen en pots de vidre, on poden conservar-se durant llargs períodes de temps.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les ametlles garapinyades es comercialitzen a pastisseries, botigues petites i grans, fires, supermercats, etc. Els productors més notables presenten una àrea de comercialització bàsicament catalana però també a la resta de l'Estat, mentre que els petits productors se solen concentrar més en el comerç local. Sovint són consumides entre hores o fins i tot com a postres. El consum resta associat sobretot als dies festius i les dates més assenyalades, encara que no necessàriament.

# braç de gitano

## braç de gitano

EL BRAÇ DE GITANO HA ESTAT DURANT MOLTS ANYS UN DELS PASTISSOS MÉS CONSUMITS ELS DIUMENGES A CATALUNYA, TOT I QUE ARA COMPARTeix PROTAGONISME AMB D'ALTRES PASTISSOS MÉS MODERNS.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El braç de gitano és un dels productes més coneguts de la pastisseria de casa nostra. El seu origen es remunta a començament del segle XX i el seu consum va experimentar una considerable expansió durant la segona meitat d'aquest segle –en una bona part perquè és menys car que d'altres pastissos–, i va arribar a ser el pastís que més sovint apareixia a les taules els caps de setmana, al costat dels tradicionals tortells. Avui dia, s'elabora a tot Catalunya i també es troba àmpliament difós a la resta de l'Estat.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El braç de gitano és un pastís de forma cilíndrica, llarg i gruixut. Presenta unes coloracions força variades que van del to marronós propi de la pasta fins a tons groguencs o més foscos. La llargària sol oscil·lar entre els 20 i els 40 cm; el diàmetre sol ser d'aproximadament 8 cm. El braç de gitano és, bàsicament, un pastís fet amb una planxa de pa de pessic –amb sucre, farina i ous– farcit de crema, nata o trufa. Pot estar espolsat de sucre llustre o recobert de xocolata o de rovell cremat. Per a la seva elaboració, es prepara la pasta del pa de pessic i s'estén damunt un paper, deixant-la amb un gruix de 1/2 cm, i s'introdueix al forn. Un cop cuita, s'hi escampa el farciment i s'introdueix en una cambra frigorífica per tal que s'endureixi. Per acabar, la forma externa es completa espolsant-hi el sucre llustre o banyant-lo amb la crema cremada, rovell cremat o xocolata.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els braços de gitano es comercialitzen a les pastisseries. Se'n serveixen de diverses grandàries, segons quin sigui el nombre de comensals, i també es poden trobar en porcions individuals. El cap de setmana és el temps més habitual de consum, essent un producte apreciat per gent de totes les edats.



# bunyols de vent

CARAGIRATS

ELS BUNYOLS DE VENT SÓN UNA VARIANT DELS TRADICIONALS BUNYOLS, DOLÇOS QUE SE SOLEN CONSUMIR DURANT LA QUARESMA I LA SETMANA SANTA. DESTAQUEN PER LA SEVA LLEUGERESA, EN ESTAR BUITS PER DINS.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Els bunyols són un producte tradicional de les llars catalanes el consum dels quals, amb el pas del temps, ha anat quedant reduït a l'època de Quaresma i la Setmana Santa. Molt estesos per la majoria de les comarques i també per la resta dels Països Catalans, en alguns indrets reben el nom de *caragirats*.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els bunyols són una pasta petita, arrodonida i estufada, de textura tova i gust dolç. Els ingredients, junt amb la farina, el llevat –segons el tipus de bunyol– i el sucre, són la mantega, els ous i aromes com ara llimona o canyella. Per a la seva elaboració, cal preparar la pasta fent bullir en aigua sucre i mantega, pela de llimona i canyella, afegint-hi més tard la farina, fins a obtenir una pasta compacta. Tot seguit es retira del foc i s'hi afegeixen els ous d'un en un, barrejant la mescla amb una espàtula. Amb la pasta resultant se'n fan boles que es fregeixen en oli abundant, moment en què, per efecte de la calor, es bufen i creixen. Quan són cuits, s'escorren i s'espolsen de sucre. Si no són bunyols de vent, es poden farcir amb nata o crema, etc., anomenant-se “bunyols farcits”, l'elaboració dels quals varia lleument. L'elaboració domèstica dels bunyols és cada cop menor.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els bunyols de vent es comercialitzen a les pastisseries i els forns de tot Catalunya i se solen vendre a pes. El més habitual és adquirir-los per la Quaresma i la Setmana Santa, però també se'n poden trobar la resta de l'any. El seu consum es troba molt generalitzat.

# carquinyolis

## carquinyolis

ELS CARQUINYOLIS SÓN UNES PASTES SEQUES  
AMB AMETLLA. TRADICIONALS A TOT EL TERRITORI,  
TENEN UN RENOM ESPECIAL EN ALGUNES  
LOCALITATS.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Els carquinyolis són un producte molt arrelat arreu de les comarques catalanes i són considerats originaris de moltes poblacions. De la seva elaboració se'n té constància almenys des de la primera meitat del segle XIX, en aparèixer en el receptari d'un confiter de Manresa. A l'Espluga de Francolí, una de les zones d'elaboració més reconegudes i la qual més sovint se n'atribueix el seu origen, la producció comercial s'ha vingut fent continuadament des del 1888. D'altres indrets que destaquen per la seva tradició són Caldes de Montbui, Santa Coloma de Farners, Banyoles i diverses localitats de Catalunya.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El carquinyoli és una mena de galeta plana d'una banda i corbada de l'altra. Cada unitat presenta una llargària de 4 o 5 cm, un pes d'aproximadament 10 g i un gruix d'1 cm. La seva superfície és lluent, gràcies a l'ou, i la crosta és marró fosc. La textura és dura i cruixent, amb un sabor molt marcat pel gust de les ametlles. Els principals elaboradors són els pastissers, però també se'n produeixen industrialment. Fets, generalment, d'ametlla, ou, farina, sucre, pela de llimona i pols d'ametlla, per a l'elaboració es barregen tots els ingredients fins a formar una pasta compacta. Un cop ben mesclada, se li dona forma de barra, es pinta amb ou i es cou al forn. Quan la pasta agafa un color daurat, es treu del forn i es talla abans no es refredi perquè no s'esmicoli.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els carquinyolis es comercialitzen sobretot a les pastisseries i els forns. Se solen vendre envasats en bosses de plàstic o en capses de cartró. El fet que en les darreres dècades hagi esdevingut un producte de record turístic ha propiciat un consum estès durant tot l'any. Es poden degustar en qualsevol hora del dia i de vegades es consumeixen acompanyats de vi dolç.

# coca de forner

## c o c a d e f o r n e r

LA COCA DE FORNER ÉS UNA TRADICIONAL COCA DE PA MOLT DOLÇA QUE FAN ELS FORNS I LES FLEQUES. ÉS MOLT APRECIADA I CONSUMIDA A TOT CATALUNYA EN QUALSEVOL MOMENT DEL DIA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La coca de forner és un producte present i elaborat tradicionalment a tots els forns d'arreu de Catalunya. És una coca de pasta de pa a la qual antigament no s'hi tirava sucre i que, també, era més dura. D'una altra banda, abans es pastava amb llard, un ingredient que avui dia ha estat substituït per l'oli. Se solia menjar per Nadal, amb els torrons.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de forner és allargada i fa uns 30 cm de longitud. Cada peça pesa entre 450 i 500 g. Presenta una tonalitat marronosa clara, producte del torrat del sucre que la cobreix. De gust és força dolça, ja que tant la pasta com la superfície incorporen sucre. S'elabora pastant una pasta de farina, llevat, sal, pa i oli. Quan ha passat la meitat del temps de pastat, s'hi incorpora una mica de sucre i s'acaba de pastar. A continuació, s'introdueix al forn a una temperatura moderada. Durant la cocció, el sucre queda torrat. El torrat del sucre és un procediment que cal dur a terme amb molta delicadesa, per tal que aquest ingredient no cogui d'una manera desigual. Cal consumir-la al mateix dia que es compra, perquè té tendència a endurir-se.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquesta coca es comercialitza als forns de tot Catalunya. Es ven a pes, en peces senceres o en troços. És consumida per esmorzar o berenar, sucada en llet o xocolata o menjada sola.

# coca de llardons

## coca de llardons

COCA DE GREIXONS

LA COCA DE LLARDONS ÉS UNA COCA DOLÇA FETA  
AMB LLARDONS I PINYONS. TRADICIONAL DEL  
DIJOURS GRAS I TAMBÉ DE LES REVETLLES D'ESTIU,  
AVUI DIA ES POT TROBAR EN QUALSEVOL ÈPOCA DE  
L'ANY.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La coca de llardons és una coca tradicional catalana que originàriament era elaborada amb pasta de pa, a la qual s'hi afegien, barrejats, una bona quantitat de llardons, poc premsats, i es posava al foc ben ensucrada. Tradicionalment, només se'n trobava per Dijous Gras, però de fa uns anys se'n pot trobar tot l'any i forma part de la varietat de coques que s'elaboren per les revetlles de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La base de la coca de llardons és una pasta de full feta de farina, aigua, mantega o llard, sal i sucre. Presenta diverses formes i grandàries: hi ha des de coques individuals fins a coques per a molts comensals. Rectangular o ovalada, la seva textura, en ser de full, és més aviat seca i cruixent. Per elaborar-la, de primer es fa la pasta de full, mesclant i pastant els ingredients fins a obtenir una pasta homogènia a la qual s'hi afegeix, al final, els llardons ben esmicolats. Seguidament, se li dona la forma desitjada, s'unta amb ou i s'hi escampen els pinyons i el sucre. Per acabar, es cou al forn. També s'elabora amb pasta de brioix.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les coques de llardons es comercialitzen als forns i pastisseries de tot Catalunya. Als supermercats se'n poden trobar les d'elaboració industrial. Les coques de llardons individuals són de consum quotidià, per esmorzar o berenar, acompanyades de llet, cafè amb llet, etc. Les més grosses són tradicionals del Dijous Gras i de les revetlles d'estiu; llavors es mengen acompanyades de vi dolç, moscatell, malvasia o mistela i, cada cop més, amb cava.

# coça de sant joan

## coca de sant joan

EL CONSUM DE COCA PER SANT JOAN ÉS UNA DE  
LES TRADICIONS MÉS ARRELADES A CASA NOSTRA.

LES COQUES HAN ANAT EVOLUCIONANT,  
ENRIQUINT-SE AMB FRUITA CONFITADA, PINYONS I  
CABELL D'ÀNGEL.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La coca de Sant Joan és una coca dolça que es menja durant la nit de Sant Joan. Tradicionalment, la seva elaboració era domèstica i es feia amb pa de farina de blat escollida. Les confraries de Sant Joan eren les que tenien cura d'elaborar la coca, que s'endolcia amb fruita confitada i es venia en una subhasta per tal d'obtenir fons. Més endavant, la preparació va passar a mans de pastissers i forners, que en van millorar la qualitat i la van anar enriquint amb l'addició de nous ingredients, com ara els pinyons o la crema. Segons recull Joan Amades en el seu *Costumari català*, inicialment la coca de Sant Joan s'anomenava còc i presentava una forma rodona, fent referència al Sol en el seu solstici d'estiu.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La coca de Sant Joan sol tenir forma ovalada. La mida varia i va des de les coques de quatre racions fins a les de deu o dotze. La cara superior, de color marró clar, és ondulada i està recoberta de pinyons i fruita confitada. La matèria primera de la coca la formen la farina, el llevat, el sucre, els ous, la llimona, la canyella, la nou moscada, la mantega i la sal per a la pasta, pinyons i fruita confitada. Per a la seva elaboració, es pasten els ingredients i es deixen reposar. Després es talla en porcions i s'estira amb el corró fins a donar-li la forma desitjada, afegint-hi al damunt els bocins de fruita. A continuació, es deixa llevar, s'hi espolsa sucre pel damunt i es cou al forn a una temperatura elevada. Algunes varietats es farceixen amb crema, nata, trufa i, més recentment, amb cabell d'àngel.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La coca de Sant Joan es comercialitza als forns i les pastisseries, en peces senceres, per les revetlles de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume. Es pot menjar per postres, després del sopar, o més tard, per la nit, a mitja festa. Molt apreciada per gent de totes les edats, és l'element central de les revetlles, junt amb el cava.

# codonyat

## c o d o n y a t

EL CODONYAT ÉS UNA CONFITURA DE CODONY QUE S'ELABORAVA A LES LLARS DE MOLTS INDRETS DELS PAÏSOS CATALANS. ÉS UN PRODUCTE MOLT POPULAR DE FABRICACIÓ CASOLANA, ARTESANA I INDUSTRIAL.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Aquesta confitura s'ha vingut elaborant com una manera d'aprofitar els codonys, en ser aquesta una fruita poc adequada per menjar fresca a causa de la seva duresa. Quan, pel mes de novembre, maduraven els codonys, les cases de pagès feien codonyat i, en èpoques d'escassetat, com ara la Guerra Civil (1936-1939) o la postguerra, va esdevenir també un aliment freqüent a les ciutats, especialment consumit per berenar. Fins no fa gaire, ha estat un producte principalment elaborat a les llars, però darrerament alguns artesans de les comarques pirinenques i de les meridionals han optat per comercialitzar-lo.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El codonyat és una confitura de sabor agredolç que presenta una coloració entre marronosa i vermelloso. La solidesa de la seva textura varia, però sol ser força compacta. Les matèries primeres del codonyat són el sucre i els codonys, tot i que eventualment s'hi pot afegir essència de vainilla, canyella o licor. Per a la seva elaboració, es bullen els codonys –amb pell o sense, segons l'elaborador–; després s'escorren i se'ls extreu el cor. Tot seguit, es barregen amb el sucre i, en alguns casos, també amb poma, es deixa reposar la mescla una estona i es torna a fer bullir fins que sigui ben tova. A continuació, es trasllada a uns motlles on reposa uns dies fins que adquireix la forma definitiva. El producte es pot conservar durant setmanes.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La comercialització del producte artesà és a càrrec de pastisseries i botigues de productes artesans; també es ven directament als obradors i a les fires. Es presenta envasat en recipients metàl·lics o de plàstic. Les principals zones de consum són les comarques on aquest producte és més tradicional, com ara el Pallars Jussà, el Berguedà, la Segarra o el Tarragonès. Es consumeix preferentment per postres, sovint acompanyat de formatge tendre.

# currutacos

## currutacos

*CURRUTACS, CURRUTACUS, SENYORES I SENYORS*

SÓN UNS PASTISSETS ELABORATS AMB PASTA DE PA,  
MOLT TRADICIONALS EN DIVERSES POBLACIONS, I  
EMPRATS COM A GUARNIMENT DE PALMES I  
PALMONS PEL DIUMENGE DE RAMS.

Localització: Catalunya



### **HISTÒRIA**

Els currutacos són un dels productes més associats a la celebració de la Pasqua, i encara manté una certa vigència. Són uns pastissos tradicionals del Diumenge de Rams que es penjaven de palmes i palmons quan eren duts a beneir. Aquesta pasta seca, elaborada a les cases de pagès, es podia conservar durant setmanes i solien menjar-se-la els més joves. En molts indrets aquesta tradició s'ha anat perdent, conservant-se de manera desigual en diferents punts de Catalunya, com ara el Ripollès i algunes viles del Garraf (Sitges) i l'Osona (Centelles).

### **DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ**

Els currutacos són uns pastissos petits fets de pasta de pa i que recreen imatges que simulen homes, dones, peixos, guitarres, etc. Solen mesurar uns 10 cm i la seva textura és ben compacta. Són fets de llet, mantega o llard, farina, ous, canyella o vainilla i sucre i, de vegades, ametlles. Per a la seva elaboració, es barreja la mantega o el llard amb el sucre, i s'hi van afegint d'un en un els ous. S'espolsa amb canyella, s'hi incorpora la farina i es pasta bé. Es deixa reposar mitja hora i s'estén. A partir d'aquest punt, hi ha dos procediments diferents: l'un consisteix a emprar un tallapastes i donar la forma desitjada; l'altre, en traslladar la pasta a uns motlles. Per acabar, es couen al forn. Es poden conservar durant força dies.

### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Els currutacos es venen a moltes pastisseries durant la Setmana Santa. Es presenten envasats en safates de diferents grandàries. El seu consum es troba estretament vinculat al Diumenge de Rams més com a guarniment que per a ser consumits.

# l longuet

ÉS UN PA ARTESÀ, IDEAL PER LA FORMA I LA MIDA PER FER ENTREPANS. DE SUPERFÍCIE CONSISTENT I MOLLA ESPONJOSA, EL SEU CONSUM S'HA RECUPERAT EN ELS DARRERS ANYS.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El llonguet és un pa petit, molt tradicional a Catalunya, que era elaborat en la primera fornada dels forns de llenya, quan la temperatura és més elevada, i, per tant, s'emprava en els primers àpats del dia. La seva popularitat ha perdurat al llarg del temps a les zones rurals, però en els darrers anys, gràcies a la revaloració de la diversificació de les menes de pa, el llonguet ha esdevingut novament un pa ben popular a les ciutats.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El llonguet és una peça de pa petita, allargada, de crosta rugosa, que presenta una àmplia i profunda grenya en sentit longitudinal. Pesa poc més de 100 g, és de molla elàstica i esponjosa i gust intens. La coloració és força blanca a l'interior i lleugerament daurada a la superfície. Elaborat amb aigua, sal, llevat, llet en pols i farina, cal pastar-lo de manera progressiva: de primer, l'aigua i la sal, després el llevat, la llet en pols, una pasta mare, i, finalment, una farina panificable i una farina forta. Un cop s'ha obtingut la pasta, cal allargar-la i deixar-la reposar. A continuació, s'estira i se li dona la forma apropiada, amb un nou repòs a mig estirar; es posen les peces en calaixos amb teles i es tallen. Es deixa fermentar i es cou al forn.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El llonguet se sol trobar principalment als forns artesans. Ideal per fer entrepans, sovint se serveix als restaurants gràcies a què la seva mida permet servir-lo com a ració individual. La seva molla, densa, el fa apropiat per ser consumit amb salses i brous.



# melindros

## melindros

ELS MELINDROS SÓN UNES PASTES LLARGUES, MÉS AVIAT PLANES I ARRODONIDES PELS EXTREMS, IDEALS PER SUCAR AMB XOCOLATA. EL SEU CONSUM ES TROBA MOLT ESTÈS ARREU DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Els melindros són un tipus de pasta molt arrelada a la rebosteria catalana. No se'n coneix l'origen, però es pot constatar la llarga tradició en l'elaboració ja que es troba en el receptari d'un confter de Manresa escrit a mitjan segle XIX; també és un producte tradicional a les illes Balears. Els melindros es continuen elaborant en pastisseries i forns de pa i constitueixen un dels acompanyaments predilectes de la xocolata desfeta i el cafè amb llet.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els melindros solen presentar una forma semiovalada i una tonalitat clara, lleugerament daurada. Cada peça pesa entre 10 i 15 g i la seva textura és tova, esmicolant-se amb facilitat. Fets de farina, ous, sucre i pela de llimona, per a la seva elaboració es baten els rovells i el sucre fins a obtenir una mescla ben esponjosa a la qual s'hi afegeix la farina i la pela de llimona i, finalment, les clares muntades a punt de neu. La pasta resultant es posa dins una màniga pastissera i es van estenent porcions de pasta damunt unes tires de paper rectangulars col·locades damunt una plata. A continuació, s'hi espolsa sucre llustre i es couen al forn a temperatura elevada durant 10 o 12 minuts, fins que estiguin daurats. Es retiren i es deixen refredar.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Els melindros es venen a tot el territori català, ja sigui en pastisseries elaboradores o bé en botigues o supermercats, que ofereixen els productes industrialment. Són consumits per esmorzar o berenar, sucats amb llet o xocolata. Són un producte apreciat tant pels més grans com pels més petits.

# mones de pasqua

LES MONES SÓN UN DELS PRODUCTES MÉS ESPECTACULARS I ESPLÈNDIDS DE LA PASTISSERIA CATALANA, EL REGAL QUE ELS PADRINS FAN ALS SEUS FILLOLS PER PASQUA.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Als Països Catalans, la mona és el regal tradicional que un padri fa al seu fillol el dia de la Pasqua de Resurrecció. És un pastís que, sota aquest nom, es coneix com a mínim des del segle XV. De primer fetes a casa, eren de pa adobat amb oli, ous i sucre, i es guarnien amb un ou sencer, dur i sense pelar. Amb el pas del temps, les mones van passar a mans dels pastissers i dels forners, i les primeres mones elaborades per la pastisseria daten del segle XIX. A mitjan segle XX (cap al 1935) van aparèixer les primeres mones de xocolata. Aquest és un dels pastissos més populars de Catalunya.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La presentació i els ingredients d'una mona són molt variats, atesa la diversitat de pastissos que es fan amb aquest nom. La mona tradicional, feta d'ous, consisteix en una pasta de brioix que presenta la forma d'un tortell rodó amb un forat al mig, en el qual s'hi posen un o més ous durs sencers. Les mones modernes són fetes de bescurt amb crema de mantega i altres matèries primeres. Les mones fetes exclusivament de xocolata presenten una gran diversitat de formes i sabors, producte de les diferents barreges de xocolata i de la varietat de models. Cada cop més, van acompanyades de figuretes diverses que representen els personatges més populars entre el públic infantil.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Les mones es venen majoritàriament a les pastisseries i, també, als forns. Si bé el dia tradicional del consum és el Diumenge de Resurrecció, el cert és que es consumeixen més pel Dilluns de Pasqua. Les preferències pels tipus de mona varien segons els gustos de cadascú, tot i que, naturalment, els principals consumidors d'aquest pastís són la mainada.

LES NEULES SÓN, JUNT AMB ELS TORRONS, ELS DOLÇOS MÉS TRADICIONALS DE LES FESTES DE NADAL, PRESENTS EN TOTES LES TAULES PER AQUESTES DATES.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Les neules són les postres nadalenques més antigues dels Països Catalans. Ja l'any 1168 el bisbe de Lleida va ordenar amb una disposició que fossin servides a cadascun dels seus familiars sis neules al dinar i quatre al sopar. Consumides durant el dia de Nadal i el de Cap d'Any, la presència de les neules anà augmentant i el seu procés de fabricació va anar variant, fins arribar a les formes que coneixem avui dia.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les neules són una pasta en forma de cilindre buit, amb una llargària d'entre 10 i 15 cm i un pes d'entre 10 i 20 g. Són de textura cruixent i tonalitat daurada. Els seus ingredients principals són farina, sucre, rovell d'ou, mantega o margarina, aigua o llet i essències (canyella, llimona i/o vainilla). Per a la seva elaboració artesana, cal barrejar la farina amb el sucre, les essències i l'aigua o la llet, afegint-hi després els rovells d'ou i la mantega o la margarina, pastant fins aconseguir una pasta cremosa i homogènia. Aquesta pasta es passa per un colador i s'aboca sobre el neuler –una mena de tenalla proveïda de dues peces en forma de plats en els quals la pasta quan s'escalfa adopta la forma d'un cercle–, aleshores, amb un bastó d'1 cm de gruix, es cargola la neula sobre ella mateixa. Cal dir, però, que una gran part de la producció de neules es troba del tot mecanitzada i automatitzada. Actualment, s'estudia la possibilitat de dotar les neules de protecció jurídica: la d'Especialitat Tradicional Garantida (ETG).

## COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les neules es comercialitzen arreu de Catalunya en tota mena d'establiments, tot i que les artesanes cal cercar-les a pastisseries i botigues especialitzades. Junt amb els torrons, es mengen per postres en totes les llars catalanes principalment durant les festes de Nadal, encara que avui dia es poden trobar tot l'any sobretot en les pastisseries que les elaboren artesanalment. Darrerament, tenen molta acceptació les neules banyades de xocolata.

# pa de figues

## pa de figues

EL PA DE FIGUES ÉS UN PRODUCTE TRADICIONAL CONSUMIT A LA TARDOR I, PREFERENTMENT, DURANT LES FESTES DE NADAL. LA SEVA PRODUCCIÓ I CONSUM HA PERDURAT A DIFERENTS ZONES DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El pa de figues és un producte que anava associat a èpoques d'escassetesa. Així, durant la Guerra Civil (1936-1939), a les zones rurals catalanes va ser freqüent elaborar-ne per substituir el pa de blat. Fora d'aquestes èpoques de màxima carestia, era una manera de conservar les figues quan començaven a fer-se rànçies i, eventualment, s'emprava per a l'alimentació del bestiar. També es detecta, però, com una menja associada a les festes de Nadal. Arrelat a les comarques més meridionals de Catalunya, en podem trobar també a l'Empordà i el Vallès, ja que s'ha conservat de manera desigual en diferents indrets del territori.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Es tracta d'una mena de bescuit fet amb figues seques. De grandària variable, sol tenir forma arrodonida però també en pot presentar d'altres. La textura és esponjosa i el sabor dolç. És fet de figues, fruita seca (nous, avellanes o ametlles), comí i farina. L'elaboració del pa de figa consisteix bàsicament en el premsat en uns motlles especials de les figues i la fruita seca. Els productors es limiten a fer en els motlles una capa inferior de figues, recoberta de, per exemple, nous, i al damunt una nova capa de figues. Per acabar, se sol recobrir d'una lleu capa de farina. No demana l'ús de conservants a causa de la durabilitat dels ingredients.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El pa de figues es distribueix generalment a partir de la venda directa dels elaboradors a botigues locals o bé especialitzades de les capitals. Es menja a llesques, com el pa. Se sol consumir com a postres, com acompanyant de les postres de músic o bé tot sol. És habitual acompanyar-lo amb una copa de moscatell. El moment més àlgid del seu consum és per la tardor i per Nadal.

# pa de pagès

ELS PANS DE PAGÈS SÓN ELS PANS TRADICIONALS MÉS POPULARS I APRECIATS DELS QUE ENCARA S'ELABOREN A CATALUNYA: EL SEU CONSUM HA PERDURAT TANT A LES LLARS RURALS COM A LES URBANES.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

Pa de pagès és la denominació genèrica sota la qual es coneixen un seguit de pans de diverses formes però que es caracteritzen per compartir una pasta igual, la forma arrodonida o quasi arrodonida i una molla densa. Tradicionalment, havien estat pans elaborats a les zones rurals i oferien una llarga conservació. Alguns d'aquests pans, com el clàssic pa rodó, el pa de colzes o el pa de crostons –originari de l'Empordà– continuen elaborant-se i formant part dels hàbits de consum dels catalans.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pa de pagès presenta una forma arrodonida, tot i que algunes varietats, com ara el pa de crostons, són de forma triangular. Les mides varien en funció del pes, que adopta els pesos dels altres pans: de quart, de mig i de quilo. De cos dens i gustós, destaca per la seva crosta gruixuda. L'elaboració del pa de pagès comença per pastar els ingredients en aquest ordre: aigua, massa mare, llevat, farina de sègol i farina panificable. Aquest bloc es deixa fermentar durant 30 minuts i es divideix en peces. Tot seguit es bolejen lleugerament i se les deixa reposar 30 minuts més. Es fa un nou bolejament, aquest cop premut, i es comencen a fer les marques adequades al tipus de pa que es desitja fer. En acabar, es diposita en uns calaixos amb teles enfarinades per tal que fermenti i dobli el volum inicial, traslladant-les més tard al forn a 210 °C de temperatura.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

El pa de pagès se serveix a les fleques artesanes, però també als supermercats i grans superfícies. En els darrers anys han anat decantant-se les proporcions de cada grandària cap a pesos de 250 o 500 g. Els diferents tipus de pa de pagès són ideals per consumir en àpats freds, ja que és especialment adequat per sucari-lo amb tomàquet. Combina bé amb els embotits, el peix salat i d'altres productes. La seva molla, densa, el fa molt adient per sucari-lo en salses.

# pa de pa de pessic

AMB UNA ANTIGUITAT DE MÉS DE CENT ANYS, ÉS UN BESCUIT TRADICIONAL I EMBLEMÀTIC DE MOLTES LOCALITATS CATALANES, EN LES QUALS HA ESDEVINGUT EL PRODUCTE DE RECORD PER EXCEL·LÈNCIA.

Localitació: Catalunya



## HISTÒRIA

El pa de pessic es troba tradicionalment associat a diverses comarques catalanes, com són l'Osona, l'Anoia o la Selva. Entre els més coneguts hi ha el pa de pessic de Vic, del qual se sap que va aparèixer cap a final del XIX. Tant per la composició com per la tècnica d'elaboració, fa pensar que no és gaire probable que aquest bescuit sigui d'origen familiar sinó més aviat que des del començament fóra un producte de les pastisseries de moltes poblacions, com ara Arbúcies, adreçat al consum dels visitants de les localitats on es produïa.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pa de pessic és un bescuit lleuger i esponjós, sovint arrodonit o ovalat. Torrat i suau per sobre, no té un gust massa dolç i la seva textura és flonja i tova, per la qual cosa és un pastís lleuger i fàcil de consumir. Les matèries primeres emprades depenen del pastisser, tot i que, bàsicament, es compon de farina, ous, sucre i essències. En el cas del pa de pessic de Vic, pot ser que una de les farines emprades sigui de blat de moro. S'elabora batent els ous fins aconseguir una crema espessa i esponjosa. A continuació, s'hi afegeix la llimona, s'hi pot posar sucre, i, després, la farina. Seguidament, es posa en un motlle i s'introdueix al forn. Acabada la cocció, es deixa refredar i s'espolsa amb sucre llustre.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Es ven directament a les pastisseries. El format tradicional és d'un pastís gros, però també és habitual dividir-lo en diverses porcions i fer-ne paquetets individuals. A Vic o Arbúcies, el pa de pessic és un producte de record, per la qual cosa és freqüent que els visitants el comprin per endur. Se sol menjar per esmorzar o berenar, sol o acompanyat de xocolata, llet o cafè amb llet.

# panellets

## panellets

### MITGETES

SÓN ELS DOLÇOS TRADICIONALS DEL DIA DE TOTS SANTS I, A BARCELONA, LA SEVA ELABORACIÓ ESTÀ DOCUMENTADA DES DEL SEGLE XVIII. FETS A BASE DE MASSAPÀ, AVUI DIA ES PODEN ELABORAR AMB UNA GRAN VARIETAT D'INGREDIENTS. A LA UNIÓ EUROPEA, ELS PANELLETS ESTAN RECONEGUTS COM A ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (ETG).

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

En l'àmbit dels Països Catalans és tradicional la celebració de la castanyada, festa en la qual es mengen castanyes i panellets, pels dies de Tot Sants i de Difunts (1 i 2 de novembre). Antigament, el caràcter dels panellets era sacramental, *pa de les ànimes*. La gent duia els panellets a l'església en coves, cistells i paneres per fer-los beneir i se'ls menjava dins el temple mateix. Hi ha constància que a final segle XVIII, a Barcelona, se celebrava una fira de castanyes i panellets pels carrers de l'actual Ciutat Vella. En aquesta fira es guarnien grans platades de panellets combinats i distribuïts de manera que formaven dibuixos i figures. A la fira del 1796 les parades van ser més de dues-centes, i hi eren exposats panellets que es rifaven entre la gent. Antigament, els panellets es feien a casa, com un producte de pastisseria casolana, però a partir de les primeres dècades del segle XX l'elaboració a forns i pastisseries va anar agafant embranzida fins que, amb el pas del temps, gairebé ha reemplaçat l'elaboració domèstica.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Els panellets són pastissos petits i de formes diverses, fets a base de massapà i amb una gran varietat d'ingredients que els confereixen sabors i aromes característics (coco, cafè...), recoberts de diferents productes que contribueixen a diferenciar-los (pinyons, cireres, xocolata...). Avui dia hi ha una àmplia varietat de panellets, però els protegits per la ETG s'elaboren a partir de tres tipus diferents de massapà: els massapà base –per a cada quilo d'ametlles sense pell s'hi afegeix 1 kg de sucre i 350 g d'ou sencer, es refina bé mitjançant un cilindre i es deixa reposar durant 24 hores–; el massapà bast –per a cada quilo de massapà base s'hi afegeixen 150 g de pols d'ametlles i ou fins aconseguir la textura desitjada–; i el massapà fi –es bullen 1300 g de sucre i 6 g de cremor tàrtar en 400 cl d'aigua; després s'hi addiciona 1 kg de pols d'ametlles picades i 200 g de glucosa, i es deixa reposar durant 24 hores; finalment, es refina i queda a punt per ser emprada–.

Amb el massapà base s'elaboren molts tipus de panellets, els més



populars dels quals són els de pinyons, de color daurat intens i amb la crosta exterior torrada. Per fer-los, es passen per ou batut, es recobreix la superfície amb pinyons i s'enfornen. D'altres varietats són els d'ametlles (amb pela de llimona i ametlles granulades), de coco (amb coco ratllat), d'avellana (amb avellanes torrades), de taronja (amb pela de taronja), de llimona (amb pela de llimona), de crema (amb crema pastissera), de cafè (amb cafè mòlt i sucre cremat), de maduixa (amb confitura de maduixa) o de marron glacé (amb confitura de marron glacé). D'entre els panellets fets de massapà bast, destaquen els de castanya, de bolets, de fruita confitada, de codony... Quant al massapà fi, hi ha els de castanya amb xocolata, o els d'os de sant. Per tal d'acollir-se a la ETG han d'estar elaborats únicament amb ametlles seques pelades, sucre i ous i resta prohibida l'addició de fècules, pomes, colorants i conservants artificials.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

El més habitual és comprar els panellets a pes a les pastisseries i, també, als forns. Quan es venguin envasats, la capsa que els contingui ha d'estar etiquetada d'acord amb la legislació vigent. En el cas dels aollits a la ETG, cal inscriure en l'etiqueta, a més, la llegenda "Panellets Especialitat Tradicional Garantida" i el logotip comunitari de productes específics. Sota aquesta forma es pot trobar en botigues especialitzades o supermercats. El consum dels panellets està estretament lligat a les diades de Tots Sants i de Difunts, tot i que se'n poder adquirir uns dies abans i uns dies després i, en algunes pastisseries, durant tot l'any. El dia de màxim consum és la nit del 31 d'octubre.



# pastís de sant jordi

PER LA DIADA DE SANT JORDI, FA UN SEGLE ES VA CREAR A BARCELONA UN PASTÍS EN FORMA DE LLIBRE DECORAT AMB UNA ROSA I LA SILUETA DE SANT JORDI, QUE AVUI DIA S'ELABORA ARREU DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El pastís de Sant Jordi és un producte de pastisseria que de fa dècades ha esdevingut un producte típic per celebrar la diada de sant Jordi, patró de Catalunya. El seu origen sembla venir del 1900, quan una pastisseria barcelonina va crear unes postres de pa de pessic recobert de sucre cremat i li va donar forma de llibre. Des de llavors, aquestes postres van anar adquirint popularitat, esdevenint un producte elaborat en moltes poblacions.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El pastís de Sant Jordi hem vist que té forma de llibre, amb quadrícules i d'un cert gruix, ja que es disposa en diferents capes de pa de pessic i farciment. Els ingredients són: pa de pessic (ous, sucre i farina) i un farciment de crema de mantega (mantega, sucre, rovells i vainilla). La superfície ha evolucionat amb els anys i avui s'hi insereix la silueta del sant i una rosa de sucre o de massapà. Per a l'elaboració, es prepara el pa de pessic batent els seus ingredients i coent-lo al forn. Un cop daurat, es treu del forn i, un cop fred, es talla en trossos que es puguin disposar en forma de llibre; és entre aquestes trossos que es posa el farciment de crema de mantega. Per acabar, es decora amb la silueta del sant i la rosa.

## COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

La majoria de les pastisseries de Catalunya comercialitzen aquest pastís el 23 d'abril, dia de Sant Jordi, i n'elaboren grans quantitats. El consum ha anat estenent-se de Barcelona a tot el territori, essent molt apreciat per gent de totes les edats.

# torró de crema

## torró de crema

EL TORRÓ DE CREMA ÉS UN TIPUS DE TORRÓ FET DE SUCRE I MASSAPÀ QUE VA SER CREAT PER UN PASTISSER DE BARCELONA I QUE AVUI S'ELABORA DE MANERA ARTESANA ARREU DE CATALUNYA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

Els torrons van néixer a l'àrea de la Mediterrània durant l'edat mitjana com una variant de la família dels dolços de mel i fruita seca procedents de la rebosteria àrab, el nom dels quals es va estendre, però, més endavant a d'altres dolços nadalencs presentats en rajoles i fets amb ametlla o pinyó, als de massapà, etc. Un d'aquests dolços és, doncs, el torró de crema l'origen del qual s'explica a partir d'una casualitat: un pastisser de Barcelona, la vigília de Nadal del 1850, va donar una graduació massa baixa al sucre bullit, la qual cosa propicià que els torrons de massapà amb rovell d'ou s'estovessin. Per tal de no desapropiar-los, el pastisser va optar per cremar les barres de torró per les dues cares, com si es tractés d'una crema cremada, i els posà a la venda com a torrons de crema.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El torró de crema és una mescla de sucre amb massapà que presenta una tonalitat daurada fosca a la capa exterior i daurada clara a la interior. És un torró força dolç, de textura tova però compacta. Les matèries primeres són ametlles, sucre i ou. Per a l'elaboració, cal batre una clara d'ou amb aigua, i quan ha agafat força bromera s'hi aboca el sucre i es posa al foc viu, retirant la bromera que es va formant. Quan queda a un punt de bola fluix, es retira del foc i s'hi afegeixen les ametlles, que seran crues i ben triturades. El conjunt es remena ràpidament amb una espàtula i s'hi afegeixen els rovells d'ou. Es trasllada tot a un motlle folrat de paper gruixut; aleshores es tapa i es deixa reposar entre 12 i 24 hores. Per acabar, s'aboca en una post, es talla donant-li la forma i es crema per tots dos costats.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Aquest torró es comercialitza arreu de Catalunya. Pot comprar-se a pastisseries, en les quals s'elabora artesanalment, o bé a botigues de queviures i supermercats, on es poden trobar els d'elaboració industrial. Tradicionalment, el torró de crema es consumeix per Nadal, a l'hora de les postres, però cada cop és més freqüent menjar-ne en d'altres moments de l'any.

# tortell de sant antoni

## tortell de sant antoni

EL TORTELL DE SANT ANTONI ÉS UN TORTELL FET DE PASTA DE BRIOIX MOLT SEMBLANT AL TORTELL DE REIS, DEL QUAL ES DISTINGEIX EN QUÈ NO INCORPORA FRUITA CONFITADA I EN QUÈ SEMPRE VE FARCIT DE MASSAPÀ.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El tortell de Sant Antoni és un pastís elaborat arreu de Catalunya per al 17 de gener, dia en què se celebra la data de l'òbit de sant Antoni abat, conegut popularment com a patró dels animals. En molts indrets de casa nostra se celebra la desfilada dels Tres Tombs pels carrers més importants de la població. Aquesta festa acaba amb una reunió familiar o d'amics en la qual es menja el tortell de Sant Antoni. De fa algunes dècades, aquest pastís presenta notables semblances amb el tortell de Reis, atès que tots dos són fets amb pasta de brioix enriquida, essent les diferències que el de Sant Antoni sempre és farcit de massapà i no porta fruita confitada.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El tortell de Sant Antoni és un pastís de forma rodona. La seva mida és variable, però predominen els de quatre racions. La cara superior, de color marró clar, és ondulada i recoberta de sucre. Els ingredients amb què s'elabora són ous, mantega, sucre, llevat, llet, farina, anís i massapà (ametlles i sucre). Per a l'elaboració, es pasten els ingredients en una pastadora, i després de mitja hora o tres quarts es deixa reposar. A continuació, es talla en porcions, s'estira amb el corró per donar-li forma d'un rectangle, es deixa reposar de nou per tal que augmenti de volum i s'enforna. Un cop cuit, es cobreix amb sucre glaç. Sovint incorpora alguna sorpresa, com ara una figura d'animal o un picarol.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

Són les pastisseries les elaboradores del tortell de Sant Antoni. Tot i que comprar-ne és un costum molt estès, el nivell de vendes és força inferior a les del tortell de Reis. El consum té lloc a les cases durant algun dels àpats d'aquesta diada, en funció de la coincidència dels membres de la família, ja que el dia de sant Antoni no és pas festiu. En ser de pasta de brioix, combina molt bé amb vins dolços i amb cava.

# tortell de reís

## tortell de reís

SÓN LES POSTRES PER EXCEL·LÈNCIA DEL DINAR DEL DIA DE REIS, D'ACORD AMB UNA TRADICIÓ QUE ÉS PRESENT NO NOMÉS A CATALUNYA SINÓ A MOLTS INDRETS D'EUROPA.

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

El dia de Reis és tradició arreu d'Europa el consum, al final del dinar del dia de l'Epifania, de diversos tipus de pastissos a l'interior dels quals s'hi troba una fava i alguna petita sorpresa. A Catalunya, antigament s'havia fet una mena de llaminadura en forma d'esclopet feta de pasta de pa o de massapà, sense farcir, que amb el temps es va convertir en còc i, finalment, en el tortell que avui coneixem. Segons recull Joan Amades en la seva obra *Costumari català*, havia estat costum el posar tres faves seques dins la coca, de manera que qui trobava la primera era nomenat rei, qui trobava la segona era el príncep i a qui trobava la tercera li era assignat un títol cortesà.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El tortell de Reis presenta una forma rodona; la mida varia des del tortell per a quatre persones fins al de deu o dotze racions. La cara superior, de color marró clar, és ondulada i està coberta de fruita confitada i de sucre. La pasta és de brioix, feta generalment amb mantega, ous i farina, a la qual s'hi afegeixen ingredients com ara matafaluga, canyella en pols o anís. Tot i que era un pastís sense farciment, a l'actualitat tots solen incorporar-n'hi, especialment de massapà, però cada cop s'estenen més els farcits de crema o de nata. Per a l'elaboració, es pasten els ingredients de la pasta de brioix, i se la deixa reposar. Després, aquesta pasta es talla en porcions, s'estira amb el corró i es farceix amb massapà. Per acabar, es deixa reposar de nou per tal que augmenti de volum, s'enforna, s'hi aplica sucre glaç i s'hi posa la fruita confitada.

### COMERCIALITZACIÓ I CONSUM

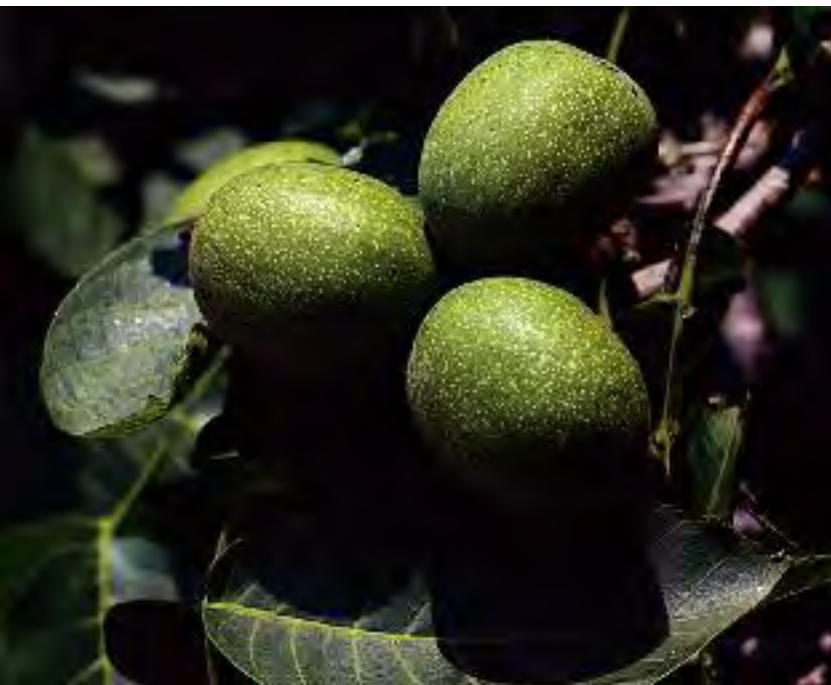
El tortell de Reis es comercialitza a les pastisseries on s'elabora. Són les postres per excel·lència del dia de Reis i es mengen en cloure aquest àpat de festa, en la darrera celebració del cicle de Nadal. Se sol acompanyar amb cava, però també s'hi adiu bé, com passa amb totes les postres dolces, el moscatell, la malvasia, la mistela, etc.

# DG ratafia catalana

## D G r a t a f i a c a t a l a n a

LA RATAFIA ÉS UN LICOR TRADICIONAL FET A PARTIR DE LA MACERACIÓ DE NOUS VERDES I DIVERSITAT D'HERBES I PLANTES, MOLT ARRELAT EN DIFERENTS COMARQUES CATALANES. DES DE L'ELABORACIÓ DOMÈSTICA S'HA TRASLLADAT A UNA IMPORTANT PRODUCCIÓ COMERCIAL. A LA UNIÓ EUROPEA, LA RATAFIA CATALANA ESTÀ RECONEGUDA COM A DENOMINACIÓ GEOGRÀFICA (DG).

Localització: Catalunya



### HISTÒRIA

La ratafia és un licor destil·lat que entronca amb l'elaboració de licors d'herbes, la qual s'estén fins a l'Antiguitat, o altres begudes elaborades a casa, com ara el vi de nous. Ratafies serien tots els licors que es basen en un fet d'aiguarent o d'anís o bé d'una barreja de tots dos, amb possible addició de sucre i maceració de nous verdes i plantes (herbes, espècies, escorces, flors). En alguns casos hi predomina algun dels ingredients, ja siguin les nous, una herba o una fruita com ara la cirera. En aquesta definició tenen, així doncs, cabuda un bon nombre de varietats, de les quals en són testimoni tant les diferències existents en les formes d'elaboració comercial com les ratafies domèstiques que encara s'elaboren a moltes cases. La recepta més antiga coneguda de ratafia data del 1842 i ve de la Selva. Forma part d'un extens receptari de Francesc Rosquellas en el qual consten diferents receptes de licor, de cuina, de remeis casolans i d'ungüents medicinals. L'àmbit tradicional d'elaboració d'aquests licors eren les cases de pagès: cada pagès elaborava la seva ratafia, la qual formava part del ventall de begudes que consumia. Avui dia, l'elaboració resta en mans d'empreses especialitzades.

### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

A l'actualitat, la ratafia catalana és una beguda espirituosa elaborada, bàsicament, amb nous tendres el sabor de les quals es pot completar amb diverses plantes aromàtiques. La varietat d'herbes que poden emprar-se i les combinacions possibles són infinites: menta, marialluïsa, sàlvia, farigola, alfàbrega, espígol, brioda, sajolida... A banda de les herbes, a la mescla s'hi poden afegir també un nombre indeterminat d'espècies, essent les més freqüents la canyella i la nou moscada. La ratafia presenta una coloració característica de caramel, més o menys intensa segons la fórmula emprada. El gust és dolç i intens, mentre que la textura manifesta diferències en l'espessor segons l'elaborador.

La ratafia s'elabora amb una primera maceració hidroalcohòlica de nous tendres amb les herbes assecades i les espècies durant un temps mínim de dos mesos. Un cop obtingudes les maceracions, es decanten



els líquids i s'hi afegeix sucre, alcohol i aigua fins aconseguir la graduació alcohòlica convenient. El producte elaborat se sotmet a envelliment en recipients de fusta amb una capacitat no superior als 1000 l i durant un període mínim de tres mesos. En el producte final s'hi distingeixen dos tipus de ratafia: la ratafia catalana, amb una graduació alcohòlica d'entre el 26 i el 29 % del volum i 200/300 g per litre de sucre invertit; i la ratafia catalana lleugera, amb una graduació alcohòlica màxima del 23 % del volum i entre 100 i 200 g de sucre invertit per litre. Un cop envasada, la ratafia pot ser conservada durant molt de temps, tant en les instal·lacions de l'elaborador com a casa.

#### **COMERCIALITZACIÓ I CONSUM**

Es comercialitza en ampolles de vidre o d'un altre material noble, d'una capacitat màxima d'un litre. La producció dels petits elaboradors sol restar tota o en la seva major part a les comarques de producció, mentre que els grans elaboradors són presents arreu del Principat. Es comercialitza en tot tipus de botigues, supermercats i grans superfícies. Consumida amb assiduitat durant totes les èpoques de l'any, els moments preferents de consum són durant la sobretaula i a temperatura ambient, però també freda, com a aperitiu i com a producte de consum nocturn. A la sobretaula se sol acompanyar de fruita seca, galetes i d'altres productes.

# vins i cava



La vinya és un element indestriable del nostre paisatge agrari. La presència d'aquest conreu mediterrani a casa nostra s'enlaira fins a l'Antiguitat clàssica, i des d'aleshores l'elaboració de vins s'ha anat desenvolupant de manera continuada fins a l'actualitat. Catalunya gaudeix avui dia d'onze denominacions d'origen de vins, les quals es distribueixen per tot el territori: un país amb un clima, una orografia i una diversitat de vinya que donen com a resultat una àmplia oferta de vins amb un denominador comú, el de la feina ben feta. Una tradició també representada pel cava, l'elaboració del qual es concentra al Penedès, la Conca de Barberà, Tarragona, Alella i als Costers del Segre.

# DO alella

ELS VINS D'ALELLA, ELABORATS AL VALLÈS ORIENTAL JA TENIEN RENOM EN ÈPOQUES ANTIGUES, DONCS PERTANYEN A UNA TRADICIÓ QUE HA ARRIBAT DE MANERA ININTERROMPUDA FINS A NOSALTRES.

Localització: Vallès Oriental



## HISTÒRIA

Una bona part del renom que té la vila d'Alella ve donat pels seus vins, els quals gaudeixen d'una llarga història en la viticultura catalana. Les primeres referències als vins elaborats en aquesta zona són de l'època clàssica, i Plini i Marcial els citen com a vins laietans. Durant l'edat mitjana van ser els preferits de la Seu barcelonina, i en èpoques posteriors van esdevenir uns dels vins de qualitat més exportats arreu del món, amb particular incidència a les colònies d'ultramar. Malgrat que la plaga de la fil·loxera (final del segle XIX) va devastar totalment les vinyes, aquesta àrea va conservar la seva producció a través de la substitució de les vinyes autòctones i la introducció progressiva de les noves tècniques i sistemes de conreu, que continuaren desenvolupant-se durant el segle XX. Destaca el fet que, durant aquest segle, la pressió del sòl urbà sobre les superfícies conreades de la comarca hagi generat una gran proximitat i integració de les terres de conreu a les zones urbanes, cosa que no ha impedit, però, la producció continuada de l'activitat vinícola.

## DESCRIPCIÓ

La DO Alella ocupa, aproximadament, 550 Ha. Les vinyes se situen en dues vessants: per la façana litoral, distribuïdes a les faldes en parcel·les esglaonades; o protegides per la Serralada Litoral, en relleus suaus, on destaca la presència del *sauló*, un terreny arenós de naturalesa granítica amb una alta permeabilitat i una gran retenció de la irradiació solar, fet que facilita la maduració del fruit i dóna finesa als vins. La poca capacitat de retenció de líquid queda compensada pel característic microclima local. El clima és típicament mediterrani, amb estius càlids i secs i hiverns suaus. En aquest sentit, la Serralada Litoral protegeix dels vents freds i condensa la humitat procedent del mar, circumstància que determina el microclima esmentat. També es beneficia d'una temperatura mitjana anual de 15 °C i d'unes precipitacions concentrades a la tardor i la primavera.

Hi predominen els vins blancs, elegants i perfumats, de diversos tipus, entre els quals destaca l'Alella tradicional, lleuger, aromàtic, discretament suau, de paladar amable sense arribar a ser dolç, al costat d'altres vins





secs, pàl·lids, frescos i perfumats. Per als vins blancs, la varietat de raïm més emprada i característica és la *Pansa blanca*, que conviu amb la *Xarel·lo*, la *Garnatxa blanca* i altres varietats menys destacades com són *Picapoll*, *Malvasia*, *Chardonnay* o *Chenin blanc*. Pel que fa als rosats, destaca la bona maduració, la coloració i la riquesa aromàtica. En aquest cas, les varietats emprades són la *Garnatxa*, però també la *Pansa rosada* i la *Merlot*. Per a l'elaboració dels vins negres, afruitats i suaus, s'utilitzen les tradicionals *Garnatxa negra* i *Garnatxa peluda*, l'*Ull de llebre* i el *Cabernet Sauvignon*, molt ben adaptades a la zona. Tots els vins de criança emparats per la DO són sotmesos a una criança de, com a mínim, dos anys, un dels quals, almenys, serà en envàs de roure. La graduació alcohòlica que adquireixen es troba compresa entre l'11,5 i el 13,5 %.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins d'aquesta DO es distribueixen i comercialitzen arreu de Catalunya, per la qual cosa es poden comprar en tota mena d'establiments especialitzats. Tanmateix, la zona de consum preferent és l'àrea metropolitana de Barcelona. Els vins d'Alella poden incorporar-se a tota mena de plats i receptes, tant les tradicionals com les més innovadores. Per això, tot i ser el vi tradicional de la cuina del Maresme, acompanya bé els plats de nova creació i els productes forans d'alta qualitat.

# DO catalunya

LA DO CATALUNYA ABASTA PRÀCTICAMENT TOTES LES ZONES DE TRADICIÓ VITÍCOLA DE CASA NOSTRA. DESTACA PER LA RIGOROSA COMBINACIÓ DE LES TÈCNIQUES TRADICIONALS AMB LES MÉS MODERNES.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El vi ha estat un producte fonamental en la dieta dels pobladors de la zona de Catalunya des de temps antics, la qual cosa ha propiciat que, per efecte de les particularitats geogràfiques i climàtiques del territori, s'hagi generat una gran diversitat de tipus de vins. La cultura del vi s'ha anat desenvolupant de sempre amb una gran intensitat i dedicació, particularment des de la dominació romana, entre els segles II aC i V dC, quan els conreus s'establien en els terrenys situats als afores de les ciutats. Tot i la important interrupció del conreu de la vinya durant els segles de dominació islàmica, l'expansió monàstica, especialment a partir del segle XII, va propiciar el relleu de la producció, que va desenvolupar-se amb intensitat, fins a esdevenir, al segle XVIII, un dels principals articles exportats a les colònies d'ultramar. Malgrat els efectes negatius de la crisi de la fil·loxera (final del XIX), la producció de vi es recuperà i continuà desenvolupant-se arreu amb la introducció de noves tecnologies i sistemes de conreu. Aquesta llarga trajectòria ha propiciat que avui hi hagi una gran diversitat de vins, de la qual se'n fan ressò les nombroses denominacions d'origen atorgades als cellers catalans. Però aquesta diversitat ha estat també aplegada en una Denominació d'Origen específica, la DO Catalunya, aprovada el juny de 1999, que abasta la pràctica totalitat de les zones de tradició vitícola catalanes.

## DESCRIPCIÓ

La superfície inscrita sota la DO Catalunya s'estén, aproximadament, per 7 000 Ha. L'amplitud de la zona de producció i la dispersió per tot el territori comporten l'existència d'una gran varietat de sòls i climes, que imprimeixen una intensa diversitat als vins elaborats sota aquesta denominació. La producció mitjana actual ronda els 350 000 Hl. La zona de producció es distribueix per tot el país, amb una concentració més gran a les comarques de la meitat sud.

Els vins de la DO Catalunya integren els coneixements tradicionals de l'elaboració de vins en els sistemes de producció més moderns, la qual cosa afavoreix que un dels trets característics sigui l'experimentació tant al camp com al celler, i que siguin considerats uns vins innovadors.



S'hi elaboren vins negres, amb una graduació mínima de l'11,5 %, de color dens, potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats i amb molt de cos, pels quals s'empra, entre d'altres, *Garnatxa negra*, *Ull de llebre* i varietats foranes com *Cabernet Sauvignon*. Els vins blancs, amb una graduació mínima del 10 %, són en general suaus, aromàtics i lleugers i molt afruitats, fets amb varietats autòctones: *Garnatxa blanca*, *Macabeu*, *Parellada*... Els rosats i els licorosos tradicionals, misteles, rancis i dolços naturals també es troben presents entre l'oferta de vins d'aquesta denominació. Els vins de la DO considerats criança hauran d'envellir almenys durant vint-i-quatre mesos, i en aquells casos en què es desenvolupi mitjançant un procediment mixt de fusta i ampolla, la presència en fusta de roure no podrà ser inferior a dotze mesos.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins de la DO Catalunya es distribueixen i comercialitzen a dins i a fora del nostre territori, per la qual cosa es poden comprar en tota mena d'establiments especialitzats. La diversitat de tipus de vins i de varietats emprades afavoreix la seva adaptació a qualsevol preparació culinària, tant tradicional com innovadora.

# DO conca de barberà

## DO conca de barberà

ELS VINS DE LA CONCA DE BARBERÀ  
AGAFEN LES SEVES CARACTERÍSTIQUES  
DEL MICROCLIMA ESPECÍFIC DE LA  
COMARCA I DE LES TERRES QUE OCUPEN  
LES VINYES, ESTABLERTES EN TERRENYS  
SOTMESOS A EROSIONS FLUVIALS.

Localització: Conca de Barberà



### HISTÒRIA

L'evolució de la producció de vinya es troba estretament lligada en aquesta comarca a la seva història. La Conca de Barberà ha estat una àrea agrícola amb un notable conreu de vinyes, que antigament havia estat estretament vinculada a Poblet i als ordes religiosos instal·lats en aquesta zona. És per això que la vinya prengué embranzida a l'edat mitjana, al costat dels cereals i l'olivera, durant el període de repoblació posterior a l'ocupació cristiana de la Catalunya Nova. Serien, doncs, els monjos cistercencs i l'orde dels templaris els responsables de transmetre els coneixements del conreu de la vinya i l'elaboració de vi als pagesos. L'altra gran embranzida va tenir lloc entre el final del segle XVIII i mitjan del XIX, quan l'exportació de vi i aiguardent al nord d'Europa convertiren la vinya pràcticament en un monoconreu, a la Conca de Barberà. Aquesta zona no es va escapar de la plaga de la fil·loxera, però el vigor de la producció va propiciar que fos la Conca de Barberà el primer lloc on, el 1894, es va crear el primer celler cooperatiu de Catalunya, en un intent de superar la crisi, i que ha deixat com a testimoni els famosos cellers modernistes. A partir de la segona meitat del segle XX, la qualitat del vi s'ha anat incrementant permanentment fins a esdevenir, des de 1989, un espai geogràfic amb una DO pròpia.

### DESCRIPCIÓ

La DO Conca de Barberà abasta una extensió de 6 000 Ha de vinya, que és la principal producció agrària de la comarca i es concentra en la zona formada per l'erosió geològica generada pels rius Francolí i Anguera, àrea coneguda com a "Conca estricta". El medi natural d'aquesta àrea és molt homogeni. Els terrenys són fonamentalment calcaris, d'origen terciari i consistència mitjana i mitjana-forta. Una de les particularitats d'aquest vi les hi atorga el microclima diferenciat d'aquesta terra, mediterrani amb influències continentals, que propicia un fort contrast en les temperatures de la nit i el dia. Els hiverns són freds i els estius no excessivament calorosos. La pluviometria anual típica se situa en els 500-550 mm. Aquesta conjunció de factors fa d'aquesta àrea una terra idònia per al conreu de la vinya.

Els vins que s'hi elaboren destaquen per la seva personalitat. Hi



predominen els blancs i els rosats, però també s'hi fan excel·lents negres. Aquests darrers són vins suaus, lleugers i delicats, amb una coloració intensa i una graduació que oscil·la entre el 10,5 i el 13 %. Els vins blancs, amb una graduació alcohòlica del 10-12 %, consistents i lleugers, s'elaboren fonamentalment amb les varietats *Parellada* i *Macabeu*, mentre que en els rosats i els negres, sedosos i suaus, s'empren el *Trepat*, l'*Ull de llebre* i la *Garnatxa negra*. En els darrers anys s'han anat introduint altres varietats foranes, com el *Cabernet Sauvignon*, el *Merlot* i el *Chardonnay*. En el cas dels vins sotmesos a criança, aquesta ha de durar un mínim de dos anys. Es calcula una producció anual de 350 000 Hl, amb 1 683 viticultors i 16 cellers elaboradors.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

El vi de la Conca de Barberà es distribueix dins i fora de Catalunya i se'l pot trobar a tota mena d'establiments especialitzats, especialment els de la zona que correspon a l'àmbit d'elaboració. Bona companyia per a tota mena de plats, és notable la seva presència en l'oferta gastronòmica i de restauració de la comarca.

# DO costers del segre

## DO costers del segre

ELS VINS ELABORATS A LES COMARQUES DE PONENT ESTAN VIVINT UN PROCÉS EXPANSIU I DE VALORACIÓ A TRAVÉS DE LA PROJECCIÓ QUE ESTÀ ASSOLINT LA DO COSTERS DEL SEGRE.

Localització: comarques de Ponent



### HISTÒRIA

Les vinyes formen part del paisatge de les terres de la Plana de Lleida des de l'Antiguitat. Des de l'edat mitjana, els ordes religiosos i els centres eclesiàstics van ser els principals productors de vi, un aliment que formava part de la dieta habitual del pagesos. Un cop superada la crisi de la fil·loxera, ja encetat el segle XX i que va comportar la substitució dels ceps tradicionals, aquestes terres van començar un procés de desenvolupament dels conreus i les tècniques d'elaboració de vins que significaran la renovació dels vins tradicionals en benefici d'una línia orientada a la comercialització dins i fora de Catalunya. Això ha propiciat que algunes zones, com ara les Garrigues, que havien orientat els conreus bàsicament cap a l'olivera i els cereals, hagin reprès la producció de vins.

### DESCRIPCIÓ

La DO Costers del Segre ocupa una superfície conreada d'aproximadament 4000 Ha, bona part de la producció de la qual, en el cas del raïm blanc, es destina a l'elaboració de cava. El contrast tèrmic del clima continental s'accentua en aquest cas amb una insolació elevada i una pluviositat escassa. L'àrea de la DO esta dividida en sis subzones que presenten diferències climàtiques i de sòl: Raimat, Artesa, Vall del Riu Corb, les Garrigues, Pallars Jussà i Segrià. Raimat és una zona de varietats selectes i molt valorada, que produeix vins blancs de gran finor i delicadesa, negres equilibrats i vins escumosos de gran personalitat i riquesa en matisos. La subzona Artesa presenta un clima molt extremat, amb hiverns rigorosos, que propicia el conreu de varietats resistents, com ara *Macabeu*, *Monastrell* i *Cabernet Sauvignon*. La Vall del Riu Corb i les Garrigues són terres seques, àrides, amb una alta insolació, que atorguen a la vinya una maduració i salinitat excel·lents i produeixen vins blancs i negres de graduació alcohòlica destacada. La subzona del Pallars Jussà presenta les vinyes situades a major altitud, mentre que la subzona Segrià presenta les característiques climàtiques pròpies de la plana de Lleida.



En el conjunt de les sis subzones hi predomina l'elaboració de vins blancs lleugers i moderadament aromàtics, entre els quals en trobem de clàssics fets amb *Xarel·lo*, *Parellada* o *Macabeu*, o de més nous fets amb *Chardonnay*, *Sauvignon blanc* o *Riesling*. Els vins rosats, frescos, amb aromes afruitades, bon cos i prou acidesa, han assolit una gran qualitat i s'elaboren amb la varietat *Trepat*, junt amb *Pinot noir*, *Ull de llebre* o *Cabernet Sauvignon*. Pel que fa als vins negres, s'elaboren sobretot amb *Cabernet Sauvignon*, *Pinot noir*, *Merlot* i *Ull de llebre*, i són de color intens, profunds, equilibrats, amb aromes del bosc i bon cos. Totes les graduacions oscil·len entre el 9,5 i el 13,5 %, excepte els vins d'agulla, compresos entre el 9 i l'11 %. Els blancs i els rosats sotmesos a criança han de tenir un període mínim d'envelliment d'un any. Els negres hauran d'envellir un període mínim de dos anys, dels quals almenys sis mesos han de ser en envàs de roure. Actualment hi ha 754 viticultors amb 13 cellers embotelladors i una producció mitjana anual de 100 000 HI.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins d'aquesta DO presenten una gran projecció, fet que afavoreix trobar-los ben distribuïts tant a dins com a fora de Catalunya. La seva diversitat i la gran qualitat els fan adequats per acompanyar tant els plats de la cuina més tradicional com les receptes més innovadores.

# DO empordà- costa brava

## DO empordà - costa brava

ELS VINS DE LA DO EMPORDÀ-COSTA BRAVA DESTAQUEN PER LA DIVERSITAT DE LA SEVA OFERTA. SÓN VINS DE BAIXA GRADUACIÓ PROCEDENTS DE LES VINYES CONREADES SOTA L'INFLUX DELS INTENSOS CONTRASTOS DEL CLIMA EMPORDANÈS.

Localització: Alt Empordà



### HISTÒRIA

A casa nostra, els ceps van ser introduïts pels grecs quan van arribar a les costes catalanes i van fundar-hi la factoria d'Emporion (segle V aC), de manera que les terres de l'Empordà –i concretament la falda de la muntanya de Rodes– van ser les primeres de la Península en tenir vinyes. A partir d'aleshores, la cultura vinícola va continuar evolucionant i ens trobem que a l'edat mitjana el conreu de la vinya era en mans dels monestirs i els ordes religiosos. D'aquesta situació se'n conserven alguns destacats testimonis, com el de l'escriptor Francesc d'Eiximenis, el qual esmenta el "monastrell d'Empordà". Al segle XVIII la vinya va esdevenir el símbol de l'impuls agrícola de la seva zona de conreu, bonança que es traduí en un augment de la demografia. Tanmateix, a final del XIX va arribar la crisi de la fil·loxera que arrasaria les vinyes de tot Catalunya, i el sector vinícola de l'Empordà es va arruïnar. La superació de la crisi, ja encetat el segle XX, va significar l'orientació de la producció cap als vins dolços i els rancis. Van ser els ajuts de la Mancomunitat de Catalunya i de la Generalitat republicana (primer terç del segle XX) els que van propiciar la remuntada de la producció del vi: es va millorar la qualitat del procés d'elaboració, es van construir nous cellers i es van perfeccionar els sistemes de comercialització. A partir dels anys 1960, es van encetar nous processos de renovació tecnològica i d'adaptació dels vins a les tendències del mercat, que van donar lloc a l'establiment de la DO, el 1975.

### DESCRIPCIÓ

La vinya conreada a l'Empordà ocupa, aproximadament, 2 500 Ha de terrenys a les muntanyes de les serralades de Rodes i les Alberes. El conreu es troba marcat per un clima mediterrani amb forts contrastos: alta insolació, notable pluviositat (600 mm anuals) i vents intensos; i per uns sòls pobres i àcids, amb bon drenatge, idonis per generar vi de qualitat. Els hiverns són suaus, amb poques gelades, i els estius són calorosos, però amorosits per la brisa marina.

La varietat de raïm més estesa és la *Carinyena*, que ocupa gairebé dos terços de la superfície conreada i es destina a l'elaboració de vins





rosats (11,5-14 %), de color intens i viu, aromàtics i afruitats, que signifiquen més de la meitat de la producció i en els quals també s'hi empra *Garnatxa negra*. La producció de negres s'ha vist incrementada en els darrers anys, especialment en el cas dels vins novells (11,5-14 %), rics en sabors, lleugers i perfumats, fets sobretot amb *Garnatxa* i, en menor mesura, amb *Cabernet Sauvignon*, vins que cal consumir quan són acabats de fer. Pel que fa als blancs (11,5-13,5 %), frescos i saborosos, les varietats emprades són *Macabeu*, *Garnatxa blanca*, *Xarel·lo* i, en menor mesura, *Chardonnay*, *Garnatxa negra* i *Carinyena*. D'entre els dolços tradicionals destaca la *Garnatxa de l'Empordà*, un vi amb el sabor del raïm madur, càlid i sedós, idoni per prendre a les postres. Actualment, hi han inscrits més d'una vintena de cellers elaboradors. Pel que fa als vins sotmesos a criança, els blancs i rosats han de passar un mínim d'un any i els negres almenys dos, en envasos de roure.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El vi DO Empordà-Costa Brava es distribueix i comercialitza arreu de Catalunya, tot i que és més intensa la seva presència a les comarques de Girona, on és l'única DO reconeguda. És una bona companyia per a tota mena de plats i es troba ben representat en l'oferta dels restaurants empordanesos.

# DO montsant

## DO montsant

LES VINYES DE LA DO MONTSANT –LA MÉS  
NOVA DE LES DENOMINACIONS  
CATALANES– OCUPEN TERRES SITUADES A  
DIFERENTS ALTITUDS, EL QUE  
PROPORCIONA UNS VINS AMB COS I AMB  
UNA ALTA GRADUACIÓ.

Localització: Priorat i Ribera d'Ebre



### HISTÒRIA

La producció de vins al Priorat i la Ribera d'Ebre és tan antiga com a qualsevol de la resta de les comarques de Tarragona, però la seva situació geogràfica ha afavorit que, de vegades, s'hagin vist allunyades dels grans circuits de comercialització de vins. En aquestes terres, el conreu de vinya va ser ininterromput fins a l'aparició de la fil·loxera, quan les vinyes de tot Catalunya van haver de ser renovades per varietats foranes immunes a aquesta plaga. La producció es va reprendre, però no va ser fins molt més endavant, al darrer terç del segle XX, que es van començar a veure els resultats dels esforços esmerçats en la millora de la qualitat i les especificitats dels vins obtinguts: de primer es van integrar en la DO Tarragona com a subzona de Falset, i, l'any 2001, aquesta subzona va esdevenir una DO per ella mateixa. Aquesta tan llarga tradició ens ofereix ara uns vins de molt alta qualitat, amb un gran contingut mineral i criances curtes.

### DESCRIPCIÓ

La DO Montsant s'estén per una superfície de 1800 Ha i la producció supera els 100000 Hl. L'orografia de la zona provoca que les vinyes es plantin a altituds que oscil·len entre els 200 i els 700 m. Tota la superfície de conreu és molt accidentada i només a les ribes del riu Montsant hi ha zones planes i muntanyes de vessants suaus. Quant als terrenys, es detecten tres tipus de sòls: els compactes, de caràcter calcari, on predominen els còdols i llims de les terrasses fluvials; els fersialístics rogencs, a la zona de Falset, arenes granítiques fèrtils amb poca retenció d'aigua; i les llicorelles, unes terrasses brunes situades sobre pissarres, pobres en matèria orgànica i pedregoses. En ser una àrea envoltada de muntanyes, el clima manifesta trets continentals, amb oscil·lacions tèrmiques acusades entre el dia i la nit, encara que les temperatures mitjanes no són extremes. Les precipitacions són escasses, entre 500 i 600 mm anuals, i distribuïdes de manera desigual tot al llarg de l'any: les pluges més intenses cauen a la tardor i la primavera, mentre que als mesos de juliol i agost es manifesta un dèficit hídric important, només compensat per la incidència dels vents humits que arriben del litoral.



Les varietats emprades en l'elaboració dels negres són *Carinyena*, *Garnatxa negra* i *Ull de llebre*, que donen uns vins amb cos molt aptes per a la criança, completades amb *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Merlot* i altres. Pel que fa als blancs, la varietat dominant és la *Garnatxa blanca*, emprada per fer vins amb cos, i la *Macabeu*, que dona vins més fins. Els vins més notables són els negres, secs, basats en *Garnatxa*, amb una graduació alcohòlica alta –un mínim del 12,5%–, molt concentrats i amb molt de cos i una coloració intensa. Els elaborats amb altres varietats són equilibrats i aromàtics. Els vins blancs presenten una també alta graduació alcohòlica, amb un mínim de l'11,5%. També s'elaboren rosats i vins licorosos, com ara la mistela blanca, la mistela negra, el vi dolç natural i el vimblanc. Els vins sotmesos a criança han de passar-hi un mínim de dos anys, dels quals sis mesos han de ser en fusta de roure. Actualment, hi ha més d'una vintena de cellers elaboradors i 782 viticultors.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El vi DO Montsant és un vi de prestigi que es distribueix i es comercialitza arreu de Catalunya. Són un vins que presenten una bona adaptació als gustos dels consumidors nous, la qual cosa afavoreix la introducció en mercats forans, com ara l'americà.

# DO penedès

LES COMARQUES DEL PENEDÈS SÓN RECONEGUDES MUNDIALMENT PER LA SEVA PRODUCCIÓ DE CAVES, PERÒ CADA COP SÓN MÉS VALORATS ELS SEUS VINS, DIVERSOS I D'UNA ALTA QUALITAT.

Localització: Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Anoia i Baix Llobregat



## HISTÒRIA

La presència del vi al Penedès es remunta al segle IV aC. La ubicació de la Via Augusta en aquesta comarca va propiciar que esdevingués un nucli de la comercialització de vins, com testimonien àmfores, plats de premsa i altres restes conservades i, amb el pas del temps un gran centre de producció de vins blancs i negres. La producció va conservar-se durant l'edat mitjana, malgrat la devaluació transitòria del cultiu durant el període de dominació islàmica, i durant els segles posteriors, fins que la crisi de la fil·loxera obligà a la renovació dels ceps. Tanmateix, malgrat aquesta crisi i la importància creixent de la producció de cava durant el segle XX, el Penedès ha aconseguit mantenir un alt nivell de producció de vins, sostingut per la transmissió dels sabers i maneres de fer tradicionals i la incorporació de noves tecnologies i sistemes de conreu.

## DESCRIPCIÓ

Al Penedès, la vinya ocupa més de 25000 Ha. El clima –mediterrani típic, temperat, càlid i suau, amb oscil·lacions tèrmiques estacionals, una baixa pluviositat i una elevada insolació que fan d'aquesta comarca una àrea òptima per a la vinya–, és el factor fonamental per a aquest conreu, atesa la gran diversitat de microclimes que es generen a la variada orografia on se situen les vinyes. Les terres són profundes, ni molt arenoses ni massa argiloses, i amb una bona permeabilitat i retenció de l'aigua de pluja. S'hi diferencien tres àrees: el Penedès Superior, el Penedès Central i el Baix Penedès. Al Baix Penedès, la influència de la mar i el sol fa les terres idònies per al conreu de varietats blanques tradicionals com *Xarel·lo* o *Macabeu*, i de varietats negres com *La Carinyena* o *El Monastrell*. Al Penedès Central, on les temperatures són més baixes, es conrea fonamentalment la producció destinada al cava. Finalment, al Penedès Superior, una zona interior amb altituds que arriben als 800 m, s'ha conreat històricament la *Parellada*, a la qual acompanyen actualment altres varietats foranes. Hi predominen els vins joves, amb grans qualitats aromàtiques. Els blancs són agradables, de graduació moderada, aroma i gust fi pel seu poc cos. S'elaboren amb vinyes *Xarel·lo* i *Parellada*, junt amb d'altres com



*Macabeu, Chardonnay i Riesling.* La seva graduació alcohòlica és del 9 % i el 13 %. Es recomana consumir-los el mateix any de ser embotellats. Els rosats, amb una graduació del 10-13 %, són fragants i afruitats, i es recomana prendre'ls encara amb més rapidesa que els blancs. Són notables els vins d'agulla, d'entre el 10 i el 13 %, que gaudeixen d'una aroma intensa i persistent i una gran anomenada. Pel que fa als negres, elaborats amb *Garnatxa negra, Monastrell, Ull de llebre, Merlot o Cabernet Sauvignon*, són suaus, complexos, elegants, sedosos i equilibrats, i milloren amb el pas del temps. La criança ha de tenir una durada mínima de sis mesos en els blancs, rosats i d'agulla, i de quinze mesos pels negres, amb una primera fase d'embotellament en roure, seguida d'una completada en ampolla.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins de la DO Penedès es distribueixen i comercialitzen dins i fora de les terres catalanes, per la qual cosa es poden adquirir arreu. El seu consum es reparteix per tot el territori, amb una major concentració en la zona litoral compresa entre Barcelona i Tarragona, properes a la zona de producció. Són una bona companyia per a tota mena de plats i preparacions gastronòmiques.

# DO pla de bages

## DO pla de bages

EL RIGOR DEL CLIMA, L'ESCASSA  
PLUVIOMETRIA, ELS SÒLS ONDULATS I UNA  
OSCIL·LACIÓ TÈRMICA ACUSADA, JUNT AMB  
UNA EFICAÇ COMBINACIÓ DE VARIETATS,  
SÓN ELS TRETS QUE ATORGUEN QUALITAT  
ALS VINS D'AQUESTA DO.

Localització: Bages



### HISTÒRIA

El conreu de la vinya al Bages el trobem documentat a diferents èpoques, durant les quals el cultiu de la vinya i la producció de vins han estat les principals activitats agràries de la comarca. De fet, és possible que el nom de la comarca tingui el seu origen en el nom del deu romà Baccus, com a reconeixement de la qualitat i abundància de vins en aquella època. Durant l'edat mitjana, el punt neuràlgic d'aquesta activitat seria Sant Benet del Bages, un centre cultural i espiritual dinamitzador de la colonització agrària d'aquesta zona. La importància del conreu de la vinya ha perdurat al llarg dels segles, però va ser durant el XX que va consolidar-se la cooperació entre cooperatives, viticultors, administració i comerciants per tal de millorar la qualitat de la producció, la qual cosa va propiciar la incorporació de les modernes tècniques de conreu i elaboració a les formes tradicionals que adoptava la viticultura a la comarca. Aquesta preocupació per la qualitat va propiciar que el 1995 s'atorgués la DO a aquesta zona.

### DESCRIPCIÓ

La vinya del Bages ocupa actualment unes 500 Ha de superfície conreada. La ubicació de la comarca i les seves característiques geogràfiques i ambientals han possibilitat l'aclimatació d'una gran diversitat de vins. Les zones de conreu se situen fonamentalment en terres elevades d'altituds compreses entre els 200 i els 300 m. La comarca presenta un clima mediterrani de muntanya mitjana, caracteritzat per una pluviositat escassa (d'entre 500 i 600 mm a les terres planes) i una oscil·lació tèrmica força acusada i que genera una temperatura mitjana de 13,5 °C. La integral tèrmica eficaç d'aquesta zona correspon a una àrea òptima per a vins negres i molt bona per als blancs. El sòls, inclosos sectors franc-argilosos, franc-arenosos i franc-argiloarenosos, són pobres i ondulats, la qual cosa determina una productivitat baixa però una qualitat excepcional de la vinya. L'elaboració de vins negres és força important. Destaquen les varietats *Ull de llebre*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* i *Sumoll*, que donen lloc a uns vins de sabors intensos, amb una graduació mínima de l'11,5 %. Pel que fa als vins blancs, amb una graduació mínima del 10 %, les



varietats més importants són *Macabeu*, *Chardonnay* i, especialment, la varietat autòctona *Picapoll*, que proporciona vins afruitats amb bona aroma, esplèndida textura i personalitat. En menor extensió també es cultiven altres varietats: *Pinot Noir*, *Garnatxa*, *Malbec*, *Sauvignon* i *Syrah*. Amb *Merlot* i *Caubernet Sauvignon* s'elaboren els vins rosats, amb 10,5 % de graduació mínima. Es considera que la combinació de varietats reconegudes internacionalment amb les varietats tradicionals com el *Picapoll* és la clau de la qualitat d'aquests vins. En els vins sotmesos a criança, aquesta es realitza per un procés mixt de fusta i ampolla durant almenys dos anys i un període mínim d'envàs de fusta amb una capacitat màxima de 1 000 l. Actualment, presenta una producció mitjana de 12 000 hl, elaborats per 100 viticultors, junt amb els 9 cellers embotelladors

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La comercialització dels vins de la DO Pla de Bages s'adreça amb gran intensitat cap al sector de l'hostaleria i els establiments especialitzats de la comarca. Una part important es comercialitza fora de Catalunya. Aquests vins s'adapten a tota mena de preparacions culinàries i ocupen un espai destacat en l'oferta gastronòmica del Bages.

# DOQ priorat

## DOQ priorat

ELS PRESTIGIOSOS VINS DE LA DOQ VI  
DEL PRIORAT DESTAQUEN PER LA SEVA  
SINGULARITAT, BASADA EN LES  
ESPECIFICITATS DELS SÒLS I ELS  
CONTRASTOS TÈRMICS DEL CLIMA.

Localització: Priorat



### HISTÒRIA

La referència a la tradició vinícola del Priorat és remunta més enllà de vuits segles enrera. Es considera que el conreu de la vinya a la comarca va ser introduït pels monjos de l'orde de Sant Bru, de la cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, quan l'any 1162 el rei Alfons I el Cast els va demanar que s'instal·lessin a la comarca conquerida al valiat de Siurana. Aquest monjos van començar un procés de millora dels cultius i de l'elaboració del vi, atorgant prestigi als vins que s'hi feien, i també serien els responsables de difondre els coneixements sobre la vinya i el vi entre els habitants de la comarca. El vigor de la vinya seria important fins al segle XIX, quan les desamortitzacions de Mendizábal comportarien la desaparició de la cartoixa i la cultura vinícola que sustentava. Pocs anys més tard, l'arribada de la fil·loxera, després que s'hagués pogut obrir un bon mercat a França on s'apreciava el vi d'aquesta zona, va generar un abandonament imparabile del conreu de les terres i no ha estat fins als últims anys del segle XX que els vins del Priorat han adquirit renom nacional i internacional. El 1975 es va reconèixer la DO Priorat i als anys 1980 es van esmerçar importants esforços per generar uns vins d'alta qualitat, valorats arreu del món.

### DESCRIPCIÓ

El conreu de vinya al Priorat es troba inserit en l'espectacular geografia de la zona, amb feixes i costers de pendents pronunciats, sobre els quals es construeixen les terrasses per al conreu. Les vinyes tendeixen a adaptar-se a les terres més planes, caracteritzades per marges de pedra de llicorelles o làmines de pissarra, que s'endinsen verticalment al sòl i faciliten el pas de les arrels per les esclotxes. Pel que fa a la climatologia, és brusca i extrema, molt seca, amb oscil·lacions tèrmiques acusades entre el dia i la nit. Les precipitacions mitjanes anuals se situen entre els 500 i els 700 mm. L'efecte dels sòls i els climes provoquen uns rendiments de raïm molt baixos, que doten als vins de la zona d'una personalitat singular.

La superfície conreada ocupa 1600 Ha i genera 15000 Hl de vi. Els vins del Priorat es caracteritzen per procedir d'una verema madura i per passar una fermentació llarga i una maceració completa. Els principals





vins que s'hi elaboren són els negres, per als qual s'empren les varietats *Carinyena*, *Garnatxa negra* i *peluda*, i, en menor mesura, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* i *Syrah*. Presenten una graduació molt elevada, unes aromes molt complexes, asserenades i persistents, i són densos, carnosos i rotunds. També són destacats els vins blancs, elaborats amb *Garnatxa blanca*, *Macabeu* i *Pedro Ximénez*, madurs i penetrants. S'elaboren rosats de *Garnatxa negra*, que poden ser secs o semisechs; vins rancis de color daurat i càlids al paladar, i vins generosos i dolços, l'elaboració dels quals es veu afavorida per les altes concentracions en sucre que assoleixen els raïms. Tots els vins presenten una graduació alcohòlica que oscil·la entre el 13,75 i el 18 %. Els vins sotmesos a criança han d'estar-ho durant dos anys, almenys un dels quals ha de ser en envàs de roure, mentre que els rancis passen, almenys, quatre anys en envàs de roure.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

La DOQ Priorat orienta una bona part dels seus vins als mercats internacionals. Tanmateix, també es troba àmpliament present a qualsevol punt de venda especialitzat de Catalunya. L'excel·lència dels vins dels Priorat els fa adients per acompanyar qualsevol tipus de plat.

# DO tarragona

LA DO TARRAGONA, QUE OCUPA UNA ZONA DE TRADICIÓ MIL·LENÀRIA EN EL CONREU DE LA VINYA, PROPORCIONA UNS VINS SUAUS I DE GRADUACIONS MODERADES.

Localització: Tarragonès, Alt Camp, Baix Camp i Ribera d'Ebre



## HISTÒRIA

El vi és un producte arrelat al Camp de Tarragona i els seus voltants, on de sempre s'ha beneficiat d'unes condicions climàtiques idònies. Tot i que a Catalunya l'origen del vi es troba vinculat a la presència de colònies gregues a les terres del nord, va ser en època romana que aquest conreu va rebre un impuls important, tal i com testimonien Marcial i Plini. Tot i que l'activitat va continuar durant l'edat mitjana –excepte durant la dominació islàmica–, la producció de vi esdevingué marginal. No va ser fins al segle XVIII que es va començar a incrementar i intensificar aquesta producció, per decaure, a final del segle XIX, amb la crisi de la fil·loxera. Això va comportar la substitució dels ceps autòctons per les varietats *Carinyena*, *Garnatxa negra* i altres varietats negres. L'any 1976 va ser atorgada la DO i, a la dècada dels 1980, s'hi va introduir altres varietats, com ara l'*Ull de llebre* o el *Cabernet Sauvignon*, mentre que a Ribera d'Ebre es concentraren les varietats blanques, com el *Macabeu*.

## DESCRIPCIÓ

La DO Tarragona abasta una superfície de 7280 Ha i assoleix una producció mitja de 350000 Hl. És una àrea marcada per un clima eminentment mediterrani, temperat i sec, més fresc que el del litoral tarragoní, amb unes temperatures mitjanes al voltant dels 15 °C. Els hiverns són freds i els estius calorosos, amb molta lluminositat. Les precipitacions són irregulars i escasses, i s'acosten als 500 mm anuals. Pel que fa als sòls, els de les comarques del Camp de Tarragona, on es concentra la major part de la producció de vinya, són fonamentalment del miocè, calcaris i lleugers. Quant a la Ribera d'Ebre, els terrenys són terciaris, calcaris i pedregosos, i d'al·luvions quaternaris.

Les zones adscrites a la DO Tarragona destaquen per la diversitat de vins, però hi predominen els blancs sobre els negres. Els vins blancs són apreciats per la seva suavitat, ja que les graduacions són moderades –d'entre 11 ° i 13 °, com tots els vins d'aquesta DO–, amb uns sabors afruitats, una acidesa poc marcada i un cos agradable. S'elaboren sobretot amb *Garnatxa blanca*, *Macabeu*, *Xarel·lo* i



*Parellada*. Per als vins negres s'empren, entre d'altres, *Garnatxa negra* i *Ull de llebre* de les quals se n'obtenen uns vins fermes, càlids i lleugers i de graduació similar als blancs. En els darrers temps han guanyat importància els rosats, frescos i elegants. També ha perdurat l'elaboració de vins licorosos, de tipus dolç, i els rancis, més secs, entre els quals destaquen el Tarragona Clàssic, elaborat seguint tècniques tradicionals, i el vi de missa. Els vins destinats a la criança han de passar-hi dos anys, dels quals un mínim de sis mesos en el cas dels blancs i rosats, i de dotze pels negres, han de ser en envàs de roure. Pel que fa als vins de licor, demanen una criança de dos anys en envàs de roure, i els rancis, de quatre anys en fases de fusta i vidre.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins de la DO Tarragona es distribueixen i comercialitzen arreu de Catalunya i també a l'exterior. L'àrea de més gran consum, però, es concentra a les comarques tarragonines, on comparteixen l'espai amb les altres quatre denominacions presents a la demarcació i s'incorporen a l'amplíssima oferta alimentària i gastronòmica de la zona.

# DO terra alta

ELS TRADICIONALS VINS DE LA TERRA ALTA, PROCEDENTS DELS RAÏMS QUE POBLEN LES TERRASSES PLANES DE LES FONDALADES I LES VALLS SEQUES, ES BENEFICIEN D'UN TREBALL CONSTANT EN L'INCREMENT DE LA QUALITAT.

Localització: Terra Alta



## HISTÒRIA

Els vins de la Terra Alta són els més meridionals dels elaborats a Catalunya. Possiblement, l'origen de la producció va tenir lloc a partir de la repoblació del territori, a final del segle XII, dirigida per l'Orde dels Templers, que anys més tard seria substituïda per la dels Cavallers Hospitalaris. La ubicació geogràfica de la comarca, encara que la Terra Alta hagi desenvolupat la vinya i el vi de fa segles, ha afavorit l'existència d'un aïllament físic que ha portat a concentrar la producció de vins per al proveïment dels mercats de la comarca. La dificultat en les comunicacions va prolongar-se fins al començament del segle XX, quan, com a resultat de la crisi de la fil·loxera, els productors van aprofitar per renovar i ampliar els ceps i es van fundar les primeres cooperatives vinícoles, com testimonien els cellers modernistes que encara es conserven. En els darrers anys aquests vins s'han beneficiat d'una preocupació per l'increment constant de la qualitat, el que s'ha traduït en una valoració creixent, especialment des que al 1985 es va atorgar la DO a la producció de vins d'aquesta àrea.

## DESCRIPCIÓ

Els vins de la Terra Alta ocupen una superfície conreada d'aproximadament 9000 Ha. En aquestes terres la vinya ocupa les parts planes i les fondalades de les valls seques, sobre terrasses naturals, en terrenys molt permeables, amb sòls forts i profunds, que permeten un bon drenatge dels cultius. El clima és mediterrani amb trets continentals destacats. Les temperatures presenten una gran fluctuació: queden per sota dels 0 °C a l'hivern i superen els 40 °C a l'estiu. El règim de precipitacions anuals és de 500 mm, una quantitat petita que, a més, queda escassament retinguda i que propicia que la humitat sigui baixa.

Els vins blancs de *Garnatxa Blanca* i *Macabeu*, molt característics de la zona, són de color groc palla amb suaus tons verdosos, de sabor potent, complexos, ben estructurats i d'alta graduació (12,5-16 %). La *Garnatxa blanca* és la varietat més conreada i ocupa un 42 % de la superfície total. Pel que fa als vins negres, que actualment es beneficien de la tendència que hi ha a replantar amb varietats de raïm



negre, s'elaboren amb *Carinyena*, *Garnatxa negra*, *Garnatxa peluda* i *Ull de llebre*, amb una graduació d'entre 12 i 15 %, un cos fort i sabors afruitats. Per la seva part, els rosats, d'entre el 12 i el 16 % de graduació, destaquen pel seu característic color cirera. També s'elaboren vins generosos, secs i dolços, d'entre els quals, per les característiques del clima i el terreny, són molt preuats els rancis, que presenten una graduació superior al 15 %. La criança dels negres es desenvolupa durant un mínim de catorze mesos, dels quals al menys tres s'han de realitzar en envàs de roure. En el cas dels vins rancis, els elaborats amb *Garnatxa blanca* han d'envellir un mínim de cinc anys en envàs de roure si són secs, i dos anys si són dolços. Hi ha un total de 28 cellers embotelladors inscrits i la producció conjunta assoleix els 300 000 HI.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

Els vins de la Terra Alta es distribueixen i comercialitzen arreu de Catalunya, de manera que es troben a qualsevol punt del territori, encara que la presència en petits establiments i supermercats és sensiblement superior a la Terra Alta i a la resta de les comarques de l'Ebre. Els seus usos es troben estretament vinculats a la cuina tradicional, encara que són bona companyia de tota mena de productes i receptes innovadores.

# DO cava

EL CAVA ÉS UN PRODUCTE ESTRETAMENT ASSOCIAT A CATALUNYA, I MOLT ESPECIALMENT AL PENEDÈS, EN HAVER ESDEVIJUT UN DELS VINS MÉS DESTACATS I RECONEGUTS I UNA BEGUDA ÍNTIMAMENT RELACIONADA A LA CELEBRACIÓ DE TOT TIPUS DE FESTES.

Localització: Catalunya



## HISTÒRIA

El cava té el seu origen en la recerca vinícola feta per algunes famílies de Sant Sadurn d'Anoia, junt amb l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, per adaptar una part de l'elaboració de vins del Penedès de raïm autòcton, al mètode *champenoise*, gràcies al qual s'havia aconseguit desenvolupar la segona fermentació dels vins a les ampolles de vidre. El 1872 Josep Raventós, de la casa Codorniu, fabricava les primeres 3 000 ampolles de "vi escumós del Penedès". Amb la crisi de la fil·loxera i la substitució consegüent dels ceps, el cava va experimentar una renovació i desenvolupament que li van permetre d'assolir una més alta qualitat i obrir els primers mercats destacats. Amb tot, la principal dinamització tindria lloc a partir dels anys 1960, quan va consolidar-se amb intensitat en el mercat espanyol. Arribats els 1980, però sobretot els 1990, el cava assolí una nova fase d'expansió, gràcies a la importància creixent de l'exportació i a l'increment tant del nombre com del percentatge de producció destinats a aquesta funció.

## DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

La regió del cava es troba formada per 159 municipis, la major part dels quals es concentren a Catalunya i molt particularment al Penedès, que acumula el 95 % de la producció, amb Sant Sadurní com el principal centre productor. Es tracta d'un vi escumós de qualitat elaborat per fermentació en ampolla. Al Penedès s'hi empen fonamentalment varietats autòctones, especialment la *Macabeu*, la *Xarel·lo* i la *Parellada*.

Les particularitats del cava respecte del vi comencen després de la primera fermentació i el *coupage*, en el qual els tècnics determinen la proporció de cada tipus de vi que entra en la cupada, que dona origen a l'operació anomenada "tiratge" que és l'embotellat del vi afegint-hi una mescla de sucre i de llevats que, en fermentar, produiran l'escuma. Aquestes ampolles es tapen hermèticament i es traslladen a les caves, on reposen en la foscor en posició horitzontal, protegides de vibracions i corrents d'aire, amb taps de suro o taps corona provisionals. Aleshores comença la segona fermentació del vi dins l'ampolla, durant la qual l'anhidrid carbònic es dissol i hi queda retingut fins que s'obre



novament l'ampolla. Finalitzada la segona fermentació i la criaça posterior, per un període mínim de nou mesos, el vi es "remou", una operació que condueix el sediment dels llevats cap al coll de l'ampolla. La següent operació és el "degollament", mitjançant el qual s'obre l'ampolla i es produeix l'expulsió del pòsit que s'havia dipositat al coll, de manera que el vi quedi brillant. En aquest procés es perd una mica de líquid, el que es resol afegint una mica del mateix vi o l'anomenat "licor d'expedició", per restablir a cada ampolla el seu volum inicial. Finalment, l'ampolla es tapa amb taps de suro. En funció del licor d'expedició s'obtenen els diferents tipus de cava, que serien els caves dolços, amb més de 50 g de sucre per litre; els semisechs, entre 33-50 g; els secs, de 17 a 35 g; i els bruts, de 0 a 15 g. El cava *brut nature* no conté licor d'expedició.

#### **COMERCIALIZACIÓ I CONSUM**

El cava català es distribueix i comercialitza per tot el nostre territori i pels mercats exteriors. El seu consum és adequat a qualsevol hora del dia, encara que les tradicions festives que s'hi associen l'han convertit en un producte preferentment emprat al final dels àpats. Tanmateix, és molt freqüent beure'l com a aperitiu o en àpats extraordinaris realitzats entre hores. El moment de consum, però, encara està força estacionalitzat particularment per Nadal, excepció feta de Catalunya on té molt bona acceptació durant tot l'any, tot i que també queda molt particularitzat per les celebracions, festes nadalenques i, en menor mesura, per la revetlla de Sant Joan. El cava cal servir-lo a una temperatura compresa entre els 5 i 8 °C; els caves més joves i lleugers són els que cal servir més freds.

# índex

## pirineus

L' ALTA RIBAGORÇA - L' ALT URGELL - LA Cerdanya -  
EL PALLARS JUSSÀ - EL PALLARS SOBIRÀ -  
LA VAL D'ARAN - EL RIPOLLÈS

Allioli de codony	20
Anditos	21
Bolets secs de l'Alta Ribagorça	22
Botifarra traïdora	23
Bringuera	24
Bull de cap	25
Bull de donja	26
Bull de fetge	27
Bull de ronyó	28
Coca de tomata	29
Coca especial de la Cerdanya	30
Col d'hivern de la Cerdanya	31
Coquetes	32
Farcit de Carnaval	33
DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya	34
Formatge de tupí	36
Girella	37
Gossets	38
Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell	39
DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya	40
Melmelada de gerdons	42
Moixaines i carícies	43
Mostillo de mel	44
Naps de tallendre	45
Ovella Ripollesa	46
Ovella Xisqueta	47
Pa de fetge	48
Pa de neu de la Cerdanya	49
Patata de Camprodon	50
Paté de la Val d'Aran	51
Peres de Puigcerdà	52
Truita de riu del Pirineu	53
IGP Vedella dels Pirineus Catalans	54
Xolis	56

## comarques gironines

L'ALT EMPORDÀ - EL BAIX EMPORDÀ - LA GARROTXA -  
EL GIRONÈS - EL PLA DE L'ESTANY - LA SELVA

Albergínia bonica	58
All de Banyoles	59
Anxova de l'Escala	60
Arròs de Pals	61
Avellana de la Selva	62
Bitxo de Girona	63
Botifarra dolça	64
Brunyols de l'Empordà	65
Cansalades	66
Ceba de Figueres	67
Coca de Farners	68
Escarola de cabell d'àngel	69
Fajol	70
Farro	71
Fesol de l'ull ros	72
Fesol de Santa Pau	73
Flaona	74
Galetes de Santa Coloma	75
Gamba de Palamós	76
Garoina	77
Jaumets de Sant Hilari	78
Naps negres de muntanya	79
Oli de l'Empordà	80
Patata de la Vall d'en Bas	81
Piumoc	82
Pollastre de l'Empordà	83
IGP Poma de Girona	84
Recuit de drap	86
Salsafins de Girona	87
Tellerina de Roses	88
Tomàquet de la pera	89
Tortada de Banyoles	90
Xuíxo de Girona	91

## comarques de ponent

LES GARRIGUES - LA NOGUERA - EL PLA D'URGELL -  
LA SEGARRA - EL SEGRÀ - L'URGELL

Aromes de la Segarra	93
Batates de la Noguera	94
Cerverins	95
Coca de samfaina	96
Coca tapada de Sarroca	97
Delícies de Balaguer	98
Figues d'Alguaire	99
Formatge del Montsec	100
Granados	101
Licor de camamilla	102
Meló d'Artesa de Segre	103
DOP oli les Garrigues	104
Panadons	106
Pera de Lleida	107
Plomes d'àngel	108
Poma de Lleida	109
Sabines	110
IGP Torró d'Agramunt	111
Xocolata a la pedra d'Agramunt	113



## comarques centrals

L'ANOIA - EL BAGES - EL BERGUEDÀ - L'OSONA -  
EL SOLSONÈS

Aromes de Montserrat	115
Aromes de Rupit	116
Blat de moro escairat	117
Blat escairat	118
Caramels d'en Patufet	119
Carbassa de ferro	120
Ceba vigatana	121
Cigró d'Oristà	122
Coca d'Igualada	123
Col de pell de galàpet	124
Col verda manresana	125
Estrelles de Nostra Senyora del Claustre	126
IGP Llonganissa de Vic	127
Mongeta de Castellfolit d'en Boix	129
Mongeta de Collsacabra	130
Patata de l'Alt Solsonès	131
Patata del Bufet d'Osona	132
Paté de la Llacuna	133
Pèsol negre	134
Tòfona negra	135
Tupí de confitat de porc	136
Vinagre de mel	137

## comarques metropolitanes

L'ALT PENEDEÈS - EL BAIX LLOBREGAT - EL BARCELONÈS -  
EL GARRAF - EL MARESME - EL VALLÈS OCCIDENTAL -  
EL VALLÈS ORIENTAL

Ànec mut del Penedès	139
Bledes del Baix Llobregat	140
Borregos de Cardedeu	141
Brandi del Penedès	142
Brotos i espigalls	143
Cargol punxenc de Vilanova	144
Carxofes del Baix Llobregat	145
Cirera d'en Roca	146
Cireres del Baix Llobregat	147
Coca de Llaveneres	148
Coca garlanda	149
Coques de Vilafranca	150
Espàrrec de Gavà	151
Gall del Penedès	152
Maduixes del Maresme	153
Malvasia de Sitges	154
Mongeta del ganxet del Vallès	155
Ous rossos del Penedès	156
Pa de Sant Jordi	157
Pèsol de Llaveneres	158
Petxina lluent d'Arenys de Mar	159
IGP Pollastre i capó del Prat	160
Porros del Baix Llobregat	162
Sabres de Sant Simó	163
Tomàquet de Montserrat	164

## comarques tarragonines

L'ALT CAMP - EL BAIX CAMP - EL BAIX PENEDEÈS -  
LA CONCA DE BARBERÀ - EL PRIORAT - EL TARRAGONÈS

All de Belltall	166
DOP Avellana de Reus	167
Botifarra de corder	169
Bufats del Vendrell	170
IGP Calçot de Valls	171
Cirera de Bràfim	173
Coca amb ou per sobre	174
Coca de Montblanc	175
Coca de Perafort	176
Coca enramada	177
Enxanetes de Valls	178
Galetes Maginet	179
Menjar blanc de Reus	180
Merlets	181
Moscatell de Montbrió del Camp	182
DOP oli Siurana	183
Orelletes	185
Pa de tinyol	186
IGP Patates de Prades	187
Pebrot de la Riera	189
Peix blau de Tarragona	190
Salsa romesco	191
Tomàquet del Benach	192

comarques de  
les terres de l'ebre

LA TERRA ALTA - LA RIBERA D'EBRE - EL BAIX EBRE -  
EL MONTSIÀ

Anguila del delta de l'Ebre	194
DOP Arròs del delta de l'Ebre	195
Baldana d'arròs	197
Baldana de ceba	198
Cabra de Rasquera	199
Capsetes	200
Carxofes del delta de l'Ebre	201
Cireres de Ribera d'Ebre	202
IGP Clementines de les Terres de l'Ebre	203
Cóc de brossat	205
Cóc de maçanes de l'agredolç	206
Coquetes de sagí	207
Garrofetes del Papa Luna	208
Llagostins de Sant Carles de la Ràpita	209
Mel del Perelló	210
Musclos del delta de l'Ebre	211
DOP Oli del Baix Ebre-Montsià	212
DOP Oli de Terra Alta	214
Ostrons del delta de l'Ebre	216
Panolis	217
Pastissets de cabell d'àngel	218
Periquillos	219
Préssec de la Ribera d'Ebre	220
Punyetes de Roquetes	221
Rotllets del secret	222
Tallat	223
Vimblanc de Vinebre	224

embotits, formatges,  
pans, pastissos i  
altres productes

EMBOTITS	
Botifarra blanca	226
Botifarra catalana	227
Botifarra crua	228
Botifarra d'ou	229
Botifarra de perol	230
Botifarra negra	231
Bull blanc	232
Bull de llengua	233
Bull negre	234
Cansalada amb pebre	235
Fuet	236
Llardons de porc	237
Llom curat	238
Llonganissa	239
FORMATGES	
Brossat	240
Formatge amb oli	241
Formatge fresc	242
Formatge Garrotxa	243
Formatge madurat de cabra	244
Formatge madurat de vaca	245
Formatge serrat d'ovella	246
Formatge tendre	247
Mató	248
PANS, PASTISSOS I ALTRES PRODUCTES	
Ametlles garapinyades	249
Braç de gitano	250
Bunyols de vent	251
Carquinyolis	252
Coca de forner	253
Coca de llardons	254
Coca de Sant Joan	255
Codonyat	256
Currutacos	257
Llonguet	258
Melindros	259
Mones de Pasqua	260
Neules	261
Pa de figues	262
Pa de pagès	263
Pa de pessic	264
Panellets	265
Pastís de Sant Jordi	267
Torró de crema	268
Tortell de Reis	269
Tortell de Sant Antoni	270
DC Ratafia Catalana	271
vins i cava	
DO Alella	274
DO Catalunya	276
DO Conca de Barberà	278
DO Costers del Segre	280
DO Empordà-Costa Brava	282
DO Montsant	284
DO Penedès	286
DO Pla de Bages	288
DOQ Priorat	290
DO Tarragona	292
DO Terra Alta	294
DO Cava	296

# índex alfabètic

Albergínia bonica	58	Bull blanc	232	Coca enramada	177
All de Banyoles	59	Bull de cap	25	Coca especial de la Cerdanya	30
All de Belltall	166	Bull de donja	26	Coca garlanda	149
Allioli de codony	20	Bull de fetge	27	Coca tapada de Sarroca	97
Ametlles garapinyades	249	Bull de llengua	233	Codonyat	256
Anditos	21	Bull de ronyó	28	Col d'hivern de la Cerdanya	31
Ànec mut del Penedès	139	Bull negre	234	Col de pell de galàpet	124
Anguila del delta de l'Ebre	194	Bunyols de vent	251	Col verda manresana	125
Anxova de l'Escala	60	Cabra de Rasquera	199	Coques de Vilafranca	150
Aromes de la Segarra	93	IGP Calçot de Valls	171	Coquetes	32
Aromes de Montserrat	115	Cansalada amb pebre	235	Coquetes de sagí	207
Aromes de Rupit	116	Cansalades	66	Currutacos	257
Arròs de Pals	61	Capsetes	200	Delícies de Balaguer	98
DOP Arròs del delta de l'Ebre	195	Caramels d'en Patufet	119	DO Alella	274
Avellana de la Selva	62	Carbassa de ferro	120	DO Catalunya	276
DOP Avellana de Reus	167	Cargol punxenc de Vilanova	144	DO Cava	296
Baldana d'arròs	197	Carquinyolis	252	DO Conca de Barberà	278
Baldana de ceba	198	Carxofes del Baix Llobregat	145	DO Costers del Segre	280
Batates de la Noguera	94	Carxofes del delta de l'Ebre	201	DO Empordà-Costa Brava	282
Bitxo de Girona	63	Ceba de Figueres	67	DO Montsant	284
Blat de moro escairat	117	Ceba vigatana	121	DO Penedès	286
Blat escairat	118	Cerverins	95	DO Pla de Bages	288
Bledes del Baix Llobregat	140	Cigró d'Oristà	122	DO Tarragona	292
Bolets secs de l'Alta Ribagorça	22	Cirera d'en Roca	146	DO Terra Alta	294
Borregos de Cardedeu	141	Cirera de Bràfim	173	DOQ Priorat	290
Botifarra blanca	226	Cireres de Ribera d'Ebre	202	Enxanetes de Valls	178
Botifarra catalana	227	Cireres del Baix Llobregat	147	Escarola de cabell d'àngel	69
Botifarra crua	228	IGP Clementines de les Terres de l'Ebre	203	Espàrrec de Gavà	151
Botifarra d'ou	229	Cóc de brossat	205	Estrelles de Nostra Senyora del Claustre	126
Botifarra de corder	169	Cóc de maçanes de l'agredolç	206	Fajol	70
Botifarra de perol	230	Coca amb ou per sobre	174	Farcit de Carnaval	33
Botifarra dolça	64	Coca d'Igualada	123	Farro	71
Botifarra negra	231	Coca de Farners	68	Fesol de l'ull ros	72
Botifarra traïdora	23	Coca de forner	253	Fesol de Santa Pau	73
Braç de gitano	250	Coca de llardons	254	Figues d'Alguaire	99
Brandi del Penedès	142	Coca de Llavaneres	148	Flaona	74
Bringuera	24	Coca de Montblanc	175	Formatge amb oli	241
Brossat	240	Coca de Perafort	176	DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya	34
Brotos i espigalls	143	Coca de samfaina	96	Formatge de tupí	36
Brunyols de l'Empordà	65	Coca de Sant Joan	255	Formatge del Montsec	100
Bufats del Vendrell	170	Coca de tomata	29	Formatge fresc	242

Formatge Garrotxa	243	Musclos del delta de l'Ebre	211	Piumoc	82
Formatge madurat de cabra	244	Naps de tallendre	45	Plomes d'àngel	108
Formatge madurat de vaca	245	Naps negres de muntanya	79	Pollastre de l'Empordà	83
Formatge serrat d'ovella	246	Neules	261	IGP Pollastre i capó del Prat	160
Formatge tendre	247	Oli de l'Empordà	80	IGP Poma de Girona	84
Fuet	236	DOP Oli de Terra Alta	214	Poma de Lleida	109
Galetes de Santa Coloma	71	DOP Oli del Baix Ebre-Montsià	212	Porros del Baix Llobregat	162
Galetes Maginet	179	DOP oli les Garrigues	104	Préssec de la Ribera d'Ebre	220
Gall del Penedès	152	DOP oli Siurana	183	Punyetes de Roquetes	221
Gamba de Palamós	76	Orelletes	185	DG Ratafia Catalana	271
Garoina	77	Ostrons del delta de l'Ebre	216	Recuit de drap	86
Garrofetes del Papa Luna	208	Ous rossos del Penedès	156	Rotllets del secret	222
Girella	37	Ovella Ripollesa	46	Sabines	110
Gossets	38	Ovella Xisqueta	47	Sabres de Sant Simó	163
Granados	101	Pa de fetge	48	Salsa romesco	191
Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell	39	Pa de figues	262	Salsafins de Girona	87
Jaumets de Sant Hilari	78	Pa de neu de la Cerdanya	49	Tallat	223
Licor de camamilla	102	Pa de pagès	263	Tellerina de Roses	88
Llagostins de Sant Carles de la Ràpita	209	Pa de pessic	264	Tòfona negra	135
Llardons de porc	237	Pa de Sant Jordi	157	Tomàquet de la pera	89
Llom curat	238	Pa de tnyol	186	Tomàquet de Montserrat	164
Llonganissa	239	Panadons	106	Tomàquet del Benach	192
IGP Llonganissa de Vic	127	Panellets	265	IGP Torró d'Agramunt	111
Llonguet	258	Panolis	217	Torró de crema	268
Maduixes del Maresme	153	Pastís de Sant Jordi	267	Tortada de Banyoles	90
Malvasia de Sitges	154	Pastissets de cabell d'àngel	243	Tortell de Reis	269
DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya	40	Patata de Camprodon	50	Tortell de Sant Antoni	270
Mató	248	Patata de l'Alt Solsonès	131	Truita de riu del Pirineu	53
Mel del Perelló	210	Patata de la Vall d'en Bas	81	Tupí de confitat de porc	136
Melindros	259	Patata del Bufet d'Osona	132	IGP Vedella dels Pirineus Catalans	54
Melmelada de gerdons	42	IGP Patates de Prades	287	Vimblanc de Vinebre	224
Meló d'Artesa de Segre	103	Paté de la Llacuna	133	Vinagre de mel	137
Menjar blanc de Reus	180	Paté de la Val d'Aran	51	Xocolata a la pedra d'Agramunt	113
Merlets	181	Pebrot de la Riera	189	Xolis	56
Moixaines i carícies	43	Peix blau de Tarragona	190	Xuixo de Girona	91
Mones de Pasqua	260	Pera de Lleida	107		
Mongeta de Castellfolit d'en Boix	129	Peres de Puigcerdà	52		
Mongeta de Collsacabra	130	Periquillos	219		
Mongeta del ganxet del Vallès	155	Pèsol de Llavaneres	158		
Moscatell de Montbrí del Camp	182	Pèsol negre	134		
Mostillo de mel	44	Petxina lluent d'Arenys de Mar	159		

# bibliografia

- AA. VV.: *El salchichón de Vic. De la despensa del payés a la mesa del rey*. Vic: Casa Riera Ordeix, 1992.
- AA.VV.: *L'Elixir Daurat*. Reus: Centre de desenvolupament de l'Oli, 2001.
- AA.VV.: *Osona, terra de cuina*. Vic: Osona Cuina, 2001.
- ADORÀ, A.: *El romesco. Plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines*. Barcelona: La Magrana, 1997.
- ALEGRET, J. Ll. i NADAL, B.: *Les confraries de pescadors: la dimensió social de la pesca a Catalunya*. Barcelona: Direcció General de Pesca, 1987. Inèdit.
- ALONSO FIGUERES, M. i SOLER VIDAL, J.: *El cultiu de l'espàrrec. Història i tractat breus*. Col·lecció Brugués, Museu Municipal de Gavà, 1983.
- AMADES, J.: *Folklore de Catalunya*. Barcelona: Selecta, 1980.
- ARRIBAS, G.: *Varietats velles dels arbres fruiters a la Garrotxa*. Olot: Ajuntament d'Olot, 1994. Monografia inèdita dipositada al Centre de Documentació del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.
- ARRIBAS, G.: *Varietats velles de les plantes hortícoles a la Garrotxa*. Olot: Ajuntament d'Olot, 1995. Monografia inèdita dipositada al Centre de Documentació del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.
- BALLESTER, J., ROCA, R. i MÁRQUEZ, M.: *Menjar bé a Catalunya*. Barcelona: Columna, 1999.
- BERTRAN, C.: "Las producciones locales entre la protección y la normalización: el caso del tupí". *Agricultura y sociedad*, 80-81 (1996), pp. 257-288
- CAMPS, J.: *Història de l'agricultura catalana*. Barcelona: Tàber, 1969.
- CANUT, E. i NAVARRO, F.: *Els formatges a Catalunya*. Barcelona: Ed. Altafulla 1980.
- CASALS I COLL, G.: "Roca: cireres i minaires" A: *Fulls Arenyencs de Cultura*, 04 (Juny 2001). Ajuntament d'Arenys de Munt.
- CASAS, J.Ma. i GRAU, M.: *Estudi del Regadiu de la Sèquia a la zona del poal de Manresa*. Manresa: Ajuntament de Manresa, 1995.
- CIURANA, J. i TORRADO, Ll.: *Els olis de Catalunya i la seva cuina*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca – Generalitat de Catalunya, 1981.
- CLOTET, R., MESTRES, J. i PONSATI, D.: "La problemàtica dels formatges de xerigot a Catalunya". A: *Quaderns Agraris*, 25 (1999), pp. 3-19.
- CONTRERAS, J.: "Terra, cuina i identitat". A: *Estudis d'Història Agrària*, 13 (2000), pp.127-157.
- COROMINES, E.: *La raça del Prat també té història*. El Prat del Llobregat: Associació de Criadors de Raça Prat, 1985.
- COSTA, C.: *Les mil postres dels Països Catalans*. Barcelona: Llibres del Segle, 1995.
- DALMAU, R. i IGLESIAS, I.: *La fruita dolça a Lleida: evolució històrica i anàlisi de la situació actual*. Lleida, 1999.
- DELGADO, C.: *El libro de los aguardientes y licores*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.
- DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA: *El sector agrari a Catalunya. Evolució, anàlisi i estadística (1986-2000)*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2000.
- DOLCET, J. i REINA, F.: *El llibre de les botifarres crues*. Barcelona: Fundació Oficis de la Carn, 1999.
- ESPEITX, E.: "La patrimonialització de la cuina regional". A: *Estudis d'Història Agrària*, 13 (2000), pp. 157-179.
- ESPEITX, E.: "Producción, distribución y consumo de los productos de la tierra. El caso de Cataluña". A: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, vol. 2. Madrid: Val de Onsera. 1999, pp. 220-233.
- ESPEITX, E., CÁCERES, J. i MASSANÈS, T.: *Com a la llosa res! Les transformacions alimentàries al Pallars i l'Alt Urgell*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2001.
- FÀBREGA, J.: *El llibre del porc. Guia dels embotits i pernills. Amb receptari*. Barcelona: La Magrana, 1996.
- FÀBREGA, J.: *El llibre de la ratafia. Ratafies i licors d'herbes de tot el món*. Valls: Cossetània Edicions, 2001.
- FÀBREGA, J.: "Notes sobre l'anxova de l'Escala fora de l'Escala". A: *Fulls d'història local*, XVII. L'Escala, setembre, 1990, pp. 151-154.
- FERRÉ, S.: *L'espai agrari del delta de l'Ebre a la dècada dels vuitanta*. Amposta: Institut d'Estudis Comarcals del Montsià, 1995.
- FRANCESCH, A.: *Gallinas de raza*. Barcelona: Arte Avícola Publicaciones, 1998.
- GAY, J. V. i PUIGDEVALL, N.: *La Girona dolça*. Girona: Quaderns de la Revista de Girona, 72, 1997.

- GRACIA, M.: *La transformación de la cultura alimentaria*. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia, 1997.
- GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA: *Pans i pastes catalans · Panes y pastas catalanas*. Barcelona: Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, 1995.
- GREWE, R.: *Llibre de Sent Soví*. Barcelona: Barcino, 1979.
- GUILLAUMET, J. i CAJA, G.: "La raza ovina Ripollesa: Características productivas y organización de la mejora de la raza". A: *Revista de Ganadería*, 7 (2001).
- IRTA: *Poma. Varietats de més interès*. Barcelona: IRTA, 2000.
- JORDANA, J.: "La raza ovina xisqueta: descripción, situación actual y perspectivas". A: *Avances en Alimentación y Mejora Animal*, 35-2 (1995), pp. 11-18.
- JORDANA, J.: "La raza ovina xisqueta: objetivos de selección y control de producciones". A: *Avances en Alimentación y Mejora Animal*, 35-3 (1995), pp. 7-12.
- LLADONOSA, J. : *El gran llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Empúries, 1991.
- LLONGARRIU, R.: *Un any a pagès. La comarca d'Olot: una agricultura cerealística i de subsistència*. Olot: Llibres de Batet, 1995.
- LLORES, D. i MESSEGUER, D.: *Recursos marins del Mediterrani*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2000.
- MAÑÀ, J. i CASAS, J.: "Les teules de Santa Coloma de Farners". A: *Quaderns de la Selva*, 4 (1991), pp. 159-163.
- MASSANÈS, T.: *La cuina del Berguedà*. Barcelona: Columna, 1997.
- MEIX, L.: "Els cócs de la Terra Alta". A: *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, 798 (2000).
- MESTRE ROBERT: *Llibre del Coch*. Barcelona: Curial, 1998.
- MIRÓ, J.: *Aproximació a la producció i el comerç del vi a Catalunya en l'antiguitat*. Vilafranca del Penedès: Museu del Vi, 1982.
- MOLI, D.: *A la recerca d'una cuina garrotxina*. Olot, 1982.  
*Pagesia, conreus i pèsols a Sant Andreu de Llavaneres*. Sant Andreu de Llavaneres: Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres, 2001.
- POMÉS, J.: "Una panoràmica històrica de l'agricultura al Baix Llobregat (segles XVIII-XX)". A: *L'agricultura en la transformació de la comarca*. Consell Comarcal del Baix Llobregat, 5 (setembre 2001).
- PRATGINESTOS, F. i ROMERO, R.: *Producció actual del formatge de pell Florida o Garrotxa*. A: *Pastors*, 14 (març 1998), pp. 10-12.
- QUERALT, M. C.: *La cuina de les Terres de l'Ebre. Receptes tradicionals del Baix Ebre, del Montsià i de la Terra Alta*. Valls: Cossetània, 2000.
- ROIGÈ, X. (coor.): *Pirineo catalán*. Madrid: Icona, 1995 (Cuadernos de Transhumancia; 13).
- ROMANÍ, J. M.: *Diccionari del vi i del beure*. Barcelona: La Magrana, 1998.
- ROMERO, R. i CARBÓ, R.: "Tipificació i estudi de la maduració dels formatges artesans de cabra elaborats a l'Alt Urgell". A: *Arxius*, 3 (1999), pp. 3-21.
- ROMERO, R., RODRÍGUEZ, A. i VICHEZ, F., et al.: "Producció de mató a Catalunya". A: *Arxius*, 4 (2000), pp.59-74
- ROSSI, G.: *El llibre de la rebosteria catalana*. Barcelona: 1988.
- ROSSI, G.: *Tots els licors de Catalunya*. Barcelona: Edicions Cap-Roig, 1986.
- SÁNCHEZ, A.: *Razas ganaderas españolas bovinas*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2002.
- TARRES, A.: *El cultiu de l'all a Banyoles*. 1991. Inèdit.
- THIBAUT, E.: *Les coques catalanes*. Barcelona: 1995.
- TOLOSA, Ll.: *Vins i caves de Catalunya*, Barcelona, 1992
- TORRADO, Ll. (dir.): *Catalunya a la cuina*. Manresa: Biblioteca Comarcal de Catalunya, 1997.
- TORRADO, Ll.: *Els embotits a Catalunya. Una tradició, un art, una indústria*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1985.
- VIVES, J.: *El llibre de les neules i dels torrons*. Barcelona, 1991.

Biblioteca de Catalunya. Dades CIP

---

Els Productes de la terra

Bibliografia. Índex

ISBN 84-393-6213-7

I. Grup d'Estudis Alimentaris II. Catalunya. Departament d'Agricultura

Ramaderia i Pesca

1. Aliments - Catalunya 2. Denominacions d'origen - Catalunya 641 (467.1)

---

Autors:

Grup d'Estudis Alimentaris:

Jesus Contreras

Juanjo Cáceres

Elena Espeitx

© Generalitat de Catalunya

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

1a edició: octubre 2003

ISBN: 84-393-6213-7

Dipòsit legal: Bññ-40.654-2003

Disseny i maquetació: Flotats Imatge i Comunicació

Coordinació de l'edició: Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions

Impressió i enquadernació: T.G. Soler, SA



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca