

DIRIGIT A LES MESTRESSES I MESTRES DE CASA, CUINERES I CUINERS, CIUTADANES I CIUTADANS DE L'ALT URGELL.

SE US COMUNICA QUE S'ESTÀ DUENT A TERME UNA RECOLLIDA DE RECEPTES ANTIGUES DE CUINA DE L'ALT URGELL.

EL MOTIU, REEDITAR L'OBRA **"ALIMENTACIÓ I GASTRONOMÍA A L'ALT URGELL"** DE L'AUTORA **PILAR BETRIU BLASCO, CUINERA I DIETISTA-NUTRICIONISTA**, QUE DURÀ A TERME EDITORIAL SALÒRIA. VA SER PUBLICAT PER PRIMERA VEGADA L'ANY 1999. PER TAN ARA JA EN FÀ 20.

EL LLIBRE CONSTA D'UNA INTRODUCCIÓ SOBRE ELS COSTUMS ALIMENTARIS DESDE L'ANTIGUETAT I LA SEUA EVOLUCIÓ AL DECURS DEL SEGLE XX A LA COMARCA.

UN RECEPTARI DE RECEPTES CULINÀRIES ANTIGUES APORTADES PER DIFERENTS PERSONES, MAJORITARIAMENT DONES, QUE LES VAN APRENDRE DE LES SEUES MARES, PADRINES, REPADRINES I TIETES I LES HAN VISTES FER A CASA DESDE LA INFANTESA.

UN RECEPTARI ANOMENAT "RECEPTES INVITADES", QUE RECALL APORTACIONS DE PERSONES QUE VIUEN A COMARQUES VEÏNES O BÉ PERSONES QUE VIUEN A L'ALT URGELL PERÒ PROVENEN D'ALTRES PARTS DEL TERRITORI NACIONAL O INTERNACIONAL AMB LA PRÒPIA CULTURA ALIMENTARIA.

I UN TERCER RECEPTARI AMB RECEPTES ACTUALS LES QUALS ACOSTUMEN A SER CREACIONS DE RECEPTES TRADICIONALS PERÓ ACTUALITZADES AMB ELEMENTS MODERNS O D'ALTRES DE CUINA CONTEMPORÀNIA.

L'OBJECTIU D'AQUEST TREBALL RADICA EN CONSERVAR I DIVULGAR L'ESSÈNCIA DE LA NOSTRA CULTURA ALIMENTARIA I GASTRONOMÍA, A LA LLAR I AL CARRER, AIXÍS COM ELS RECURSOS AUTÒCTONS PREPIRINENCIS I PIRINENCIS, DONAR A **CONÈIXER ELS SEUS ORÍGENS I EVOLUCIÓ AL DECURS DEL SEGLE XX I COMPORTAMENTS FINS AL PRESENT. ANALITZAR ELS CONTINGUTS I CONDICIONANTS I SOBRETOT DEIXAR CONSTÀNCIA PER LES FUTURES GENERACIONS.** PER SI DE CAS ELS NOSTRES FILLS O NETS VOLEN CONTINUAR FENT ESCUDELLA, CANELONS O MACARRONS AMB ROSTIT O COL I FESOLS....QUE EL PATRIMONI NO ES PERDI ¡!

EN AQUESTA REEDICIÓ ES PRETÉ AMPLIAR I APROFUNDIR EN EL RECEPTARI ANTIC, TOT I QUE ES REBRÀN AMB SATISFACCIÓ TOTES AQUELLES RECEPTES ACTUALS I INVITADES QUE ES VULGUIN APORTAR SEMPRE I QUAN COMPLEIXIN ELS REQUISITS DE LA SEVA DEFINICIÓ.

ES DEMANA PER TAN A TOTES AQUELLES PERSONES DE LA COMARCA QUE VULGUIN APORTAR UNA RECEPTE DE LA MARE, LA PADRINA, REPADRINA O TIETA, LA MÉS ANTIGA QUE HAGIN VIST FER A CASA PRÒPIA O CASA DE FAMILIARS O QUE HAGIN SENTIT EXPLICAR, ES PODEN DIRIGIR PER MAIL A :

pilarbetriu@gmail.com o 678 287 620

[Si alguna persona necessita o desitja es passi a recollir la recepta a casa només cal que avisi al núm. mòbil.](#)

Límit de recollida : FINS EL DÍA 21 DE DECEMBRE INCLÒS.

AQUEST MATEIX DISSABTE 21 DE DECEMBRE ES FARÀ UN BERENAR A LA "BOTIGA DE LA MERCÈ" A COLL DE NARGÓ, A LES 5.30 TARDA, ON HI SOU TOTES I TOS CONVIDADES I PODREU ACABAR D'APORTAR RECEPTES FÍSICAMENT QUI HO DESITGI.

PROTOCOL A SEGUIR PER ENTREGAR LA RECEPTE:

1-NOM DE LA PERSONA QUE APORTA. SI ES DESITJA ES POT MENCIONAR LA PERSONA QUE LI VA TRAMETRE LA RECEPTE.

2-NOM DE LA CASA (si s'escau) i DEL POBLE.

Per exemple: María Duró de Cala Jesusa. Recepta de la padrina Aurora.

3-Nom de la recepta : CONFITAT DE COSTELLA DE PORC

INGREDIENTS

MANERA DE FER.

4-NÚM. DE TELF., per si calgués demanar algun aclariment.

5-ES PODEN INCLOURE FOTOS, DEL PLAT, DE CUINES, DEL POBLE O CURIOSITATS ANTIGUETAT RELACIONADES AMB LA RECEPTE.

SI LA PERSONA QUE APORTA TREBALLA DE CUINER O CUINERA A ALGÚN RESTAURANT, HAURÀ DE FER CONSTAR EL SEU NOM I NO EL DEL RESTAURANT, ENCARA QUE EL POT MENCIONAR.

Per exemple : Marc Serós, cuiner del Restaurant “Cal Bedoll” de Cava.

TOTES LES RECEPTES QUE S’AJUSTIN A LA DESCRIPCIÓ DELS RECEPTARIS, SERÀN PUBLICADES.

MOLTES GRÀCIES.

PILAR BETRIU BLASCO

Alimentació i gastronomia a l'Alt Urgell



Pilar Betriu Blasco