



Recepta de l'arròs paperer

Capellades

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: Capellades
Emplaçament Capellades

Coordenades:

Latitud: 41.53146
Longitud: 1.68574
UTM Est (X): 390360
UTM Nord (Y): 4598591

Classificació

Número de fitxa 08044 - 233
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XXI
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Es una recepta culinària recuperada des de 2008 per la Sra. Montserrat Miquel de la fàbrica Miquel y Costas&Miquel a partir de la donació de documentació de l'empresa al Museu Molí Paperer de Capellades.
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Juan Garcia Targa
Data de registre de la fitxa: dl., 14/03/2016 - 01:00

Descripció

És un guisat que s'elaborava a les velles fàbriques papereres amb carn i arròs, condimentat amb el vi de la zona i els productes que donava la terra: ceba, tomàquet i l'imprescindible llorer que creixia als marges del riu. Un plat molt nutritiu que permetia aguantar dures jornades als primers treballadors paperers. Es un arròs caldos amb rostit de vedella que intenta recrear el menjar dels paperers que originàriament estaria fet amb xai.

La recuperació d'aquesta perla gastronòmica, impulsada des del Museu Molí Paperer, va comptar inicialment amb la col·laboració del Consell Comarcal de l'Anoia, la Diputació de Barcelona i el Gremi de Restauració de l'Anoia des de 2015.

Ingredients per a 6 persones:

- arròs
- 1,5 kg de jarret de vedella o de xai
- 1,5 kg de tomàquets
- 2 cebes
- 1 fulla de llorer
- llard de porc
- un raig de vi blanc
- mitja copa de vi de xerès
- sal i pebre negre

Preparació:

1. Poseu a coure en una cassola, amb el llard de porc, el jarret de vedella (o de xai) salpebrat, amb les cebes a trossos, els tomàquets naturals, una mica de vi blanc i mitja copa de vi de xerès. Tapeu la cassola i deixeu-ho coure a foc lent durant 3 hores.
2. Un cop cuit, traieu la carn de la cassola i deixeu-hi una mica del sofregit.
3. En aquest sofregit, afegiu-hi aigua i feu una sopa d'arròs espessa amb una fulla de llorer.
4. Presenteu la sopa en una soper a i, per separat, en una safata calenta, la carn amb el sofregit.

Observacions:

Des de l'àrea de Promoció de l'Ajuntament de Capellades s'ha volgut donar continuïtat a aquesta embranzida i aquest plat va ser el protagonista de la tradicional arrossada de la Festa Major i diversos aparadors d'establiments de la vila han estat decorats amb elements relacionats amb l'arròs paperer.

D'altra banda, a més de poder-lo trobar a la carta d'una vintena de restaurants de la comarca, al Museu Molí Paperer i en diversos comerços de la vila es pot adquirir un pack amb els ingredients necessaris.

Història

Es una iniciativa de promoció econòmica i d'atracció turística promoguda des del Museu Paperer per generar una dinàmica integral del món paperer com a reclam cultural capelladí.

Bibliografia

LLORET I ORTÍNEZ, Ton. (2016). "Arròs paperer, una recepta al servei de la societat: Un plat de cuina esdevé una mostra entranyable del patrimoni intangible", a *Eix. Cultura industrial, tècnica i científica*, núm. 2, p. 14-15.

Enllaços d'interès:

[Anoia Turisme - L'Arròs Paperer](#)

[Un plat de cuina esdevé una mostra entranyable del patrimoni intangible, Revist...](#)

