



Coca escalabornada

Dosrius

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Carrer de Mossèn Jacint Verdaguer, 2 - Dosrius
Alçada: 147m

Coordenades:

Latitud: 41.59467
Longitud: 2.40609
UTM Est (X): 450503
UTM Nord (Y): 4604945

Classificació

Número de fitxa 08075-333
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: En l'actualitat no es produeix.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Autoria de la fitxa Adriana Geladó Prat
Data de registre de la fitxa: dg., 20/05/2018 - 02:00

Descripció

Recepta recollida per Esteve Albert referent a la seva infantesa a Dosrius. Es tracta d'una coca molt pastada que es posava al forn un cop tret el braser, quan encara era ben calent. La coca s'inflava i feia butllofes. Quan es treia del forn, la coca s'embolicava amb un drap perquè fos més amorosa. Al paladar tenia parts

pastoses, d'altres resseques i cruixents i d'altres més cremades.

Història

Segons Esteve Albert, aquesta coca era molt habitual a totes les cases del poble de Dosrius a principis del segle XX. L'any 2014, en motiu dels actes organitzats per celebrar el centenari d'Esteve Albert, l'ajuntament encarregà al Forn de pa de Dosrius una reedició d'aquesta coca. Donada la poca informació de la que es disposava es va fer una adaptació de la recepta als temps actuals. La recepta consistí en una pasta de full i pa, amb sucre i anís i ametlles i pinyosn per sobre.

Bibliografia

ALBERT, Esteve (1972). El Maresme de Dosrius estant (1914-1921). Mataró: Caixa d'Estalvis Laietana; Barcelona: Editorial Rafael Dalmau, p. 17. Font: informació oral de Marc Juan i Gemma Güell [Entrevista: 15-11-2017].