Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Pèsol negre

Montclar

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Montclar

Coordenades:

Latitud: 42.01775
Longitud: 1.7646
UTM Est (X): 397715
UTM Nord (Y): 4652485

Classificació

Número de fitxa 08130-71
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa María del Agua Cortés Elía
Data de registre de la fitxa: dc., 02/12/2020 - 01:00

Descripció

El pèsol negre és un llegum autòcton del Berguedà i de cultiu exclusiu al territori. La seva producció és reduïda i el fet que encara no hagi estat una varietat millorada genèticament li confereix unes característiques concretes i moltes vegades de difícil estandardització en processos culinaris. En fresc és un llegum amb tonalitats verdoses, marrons i violetes, que es ven sec. Botànicament parlant, el pèsol pertany a la família de les lleguminoses. Des del punt de vista nutricional té una composició semblant a la resta de llegums. L recepta tradicional de cuinar els pèsols negres és bullits, barrejats escorreguts amb la cansalada

passada per la paella amb els seu suc. En alguns casos es posa per sobre l'all i julivert picats cru per sobre.

Història

És un dels plats més freqüents i característics de la Fonda de Montclar. La mateixa família que regenta la fonda els va baixar de Montenisell, prop de Coll de Nargó, fa 35 anys i els cultiven a un camp proper al nucli urbà. El pèsol és un producte que es cultiva ja a molts indrets de la comarca, tot i que és molt freqüent a Gósol i La Pobla de Lillet.

Bibliografia

MASSANÉS, Toni (1997).La Cuina del Berguedà. Evolució i receptari. Fundació Alicia.





