



Cartutxos

Viladecavalls

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Alçada: 268

Coordenades:

Latitud: 41.5549
Longitud: 1.95412
UTM Est (X): 412781
UTM Nord (Y): 4600887

Classificació

Número de fitxa 08300-148
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Pràcticament ha deixat de fer-se.
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Sense ús
Titularitat Pública
Titular: Ajuntament de Viladecavalls. Carrer Antoni Soler i Hospital, 7-9
08232 Viladecavalls
Autoria de la fitxa Marta Lloret Blackburn
Data de registre de la fitxa: dj., 10/12/2009 - 01:00

Descripció

Els cartutxos és un plat típic que es fa amb mongetes de veremar. Les mongetes s'han de collir seques, i s'han de deixar assecar amb la baina. A l'hivern, es posaran les mongetes tal com les guardàvem a estovar

tota una nit. Tot seguit es talla la baina en tres trossos, en forma de cartutxos, i es bull fins que sigui cuit.

Història

Segons ens ha explicat la Salut Turu, aquest plat es feia de forma habitual a la majoria de cases de Viladecavalls. Tanmateix, en les darreres dècades pràcticament no es cuina.

