



## Festa de Santa Llúcia

Gelida

### Ubicació

**Comarca:** Alt Penedès  
**Lloc/Adreça:** Plaça de la Vila, 12.  
**Alçada:** 179

### Coordenades:

**Latitud:** 41.440997211647  
**Longitud:** 1.8631938099861  
**UTM Est (X):** 405032  
**UTM Nord (Y):** 4588338

### Classificació

**Número de fitxa:** 08091 - 139  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Manifestació festiva  
**Estil / època:** Contemporani Popular  
**Segle:** XVIII - XIX - XX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Notes de conservació:** Actualment la festa de Santa Llúcia és una de les festes que gaudeix de més bona salut al poble.  
**Protecció:** Legal  
**Tipus de protecció:** Festa d'interès  
**Observacions protecció:** Inscrita al Catàleg del Patrimoni Festiu de Catalunya.  
**Data aprovació:** dt., 03/01/2023 - 12:00  
**Accés:** Obert  
**Ús actual:** Religios/Cultural  
**Titularitat:** Pública  
**Titular:** Ajuntament de Gelida. Plaça de la vila, 12. 08790 GELIDA

### Fitxes associades:

[fons documental de l'Arxiu Municipal de Gelida](#)

**Autoria de la fitxa:** Martí Picas. INSITU SL  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 14/05/2024 - 23:13

## Descripció

La festa de Santa Llúcia, que se celebra a Gelida el 13 de desembre, és considerada la festa major d'hivern de la localitat. Aquest esdeveniment es distingeix tant per la seva celebració gastronòmica com per la diversitat d'actes que l'acompanyen. L'element més destacat de la festa és l'escudella, un plat tradicional elaborat amb carn, llegums i verdura, cuinat en perols i foc de llenya seguint mètodes tradicionals que preserven el seu sabor característic.

La preparació d'aquesta festa és a càrrec de la Comissió de Festes de Santa Llúcia. Els preparatius comencen el dia 12 de desembre amb la posada en remull de patates, mongetes i cigrons, a més del lligat de les botifarres que posteriorment seran escaldades. L'encesa del foc, la llenya de la qual ha estat recollida per voluntaris setmanes abans, s'inicia a les cinc de la matinada del dia 13 al pati dels Lluïsos, lloc tradicional de celebració.

Els aliments que es cuinaren al caldo són preparats a l'edifici de les monges. Al llarg dels anys, la recepta de l'escudella ha mantingut la seva essència amb mínimes modificacions, destacant la contribució del fumet del foc de llenya que n'enriqueix el sabor.

### Observacions:

El "Fons Santa Llúcia", és un fons documental de l'entitat amb documentació de les activitats i arxiu fotogràfic es troba al fons local de la Biblioteca Jaume Vila.

El fons disposa d'imatges dels fotògrafs Ramon Tarrida Armengol i Pere Palomera Martínez.

Tal com s'indica a la fitxa pròpia de l'Arxiu Municipal referent a la còpia digital present a l'Ajuntament, la documentació del "Fons de Santa Llúcia" ha estat conservada a les dependències de la Comissió fins a la signatura del conveni de cessió amb la Biblioteca Jaume Vila i Pascual, on es conserva el fons en paper. Aquest fons es va digitalitzar l'any 2011 i a l'Arxiu Municipal només es troba la documentació digitalitzada i descrita.

## Història

Originàriament litúrgica, com és habitual en festes associades al santoral, aquesta celebració té arrels documentades des del segle XVIII. S'ha documentat que les primeres cerimònies incloïen una missa cantada a l'església de Sant Pere del Castell, segons la *Consueta i Notes històriques de la parròquia de Gelida* en què mossèn Francesc Xavier Raventós va deixar escrit a principis de segle XX: "*13 de desembre, Festa de Santa Llúcia, tothom fa festa, a les 6 del matí la primera missa i a les 10, Ofici amb orquestra, a càrrec de l'Administració i Germandat de Santa Llúcia. Després es fa la benedicció de la sopa als pobres de la plaça. A les 3 de la tarda hi ha rosari cantat amb orquestra*".

Històricament, la festa es finançava mitjançant la sol·licitud de contribucions en espècies a les masies i en diners a les fàbriques i residències locals, inclosos els estiuejants. Aquest suport econòmic va permetre millorar l'oferta culinària de la festa, passant de servir brou a oferir escudella amb vianda. Durant el primer terç del segle XX, fins a l'esclat de la Guerra Civil, la festa va ser gestionada per la parròquia i els administradors, que també preservaven la imatge de la Santa, la qual va ser destruïda durant la Guerra Civil, l'any 1936.

Amb la restauració de la festa l'any 1940 es va reposar la imatge i es va establir un nou format que persisteix fins a l'actualitat, inclosa la cuita d'escudella, cercaviles amb la participació de les autoritats, administradors i la cobla, i un ofici solemne cantat. La recuperació de la festa ha comptat amb la implicació directa de les famílies que tradicionalment han ostentat el rol d'administradors (famílies Rius, Julià i Esteve) i la col·laboració municipal i oberta a tots els particulars que volguessin. Des de 1991, els esdeveniments associats s'han ampliat, incorporant una fira d'artesans, entitats culturals i recreatives, així com el *Llúciafoc*, una revetlla organitzada pels Diables de Gelida al vespre.

La Festa de Santa Llúcia de Gelida és oficialment Patrimoni festiu de Catalunya des de la resolució del 3 de gener de 2022.

## **Bibliografia**

JULIÀ, Montserrat. (2020). Santa Llúcia, retrat d'una festa: Guia històrica. Ajuntament de Gelida i Comissió de Festes de Santa Llúcia.

### **Enllaços d'interès:**

[Fons Comissió de Festes de Santa Llúcia - Xarxa Arxius Municipals DIBA](#)



