



Carquinyolis del Montalt

Sant Vicenç de Montalt

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Plaça del Poble

Coordenades:

Latitud: 41.578903971996
Longitud: 2.5081980368099
UTM Est (X): 459003
UTM Nord (Y): 4603140

Classificació

Número de fitxa: 08264 - 142
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle: XX-XXI
Autoria de l'element: Josep Trilla - Albert Frias
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat: Pública
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dv., 27/09/2024 - 09:31

Descripció

El carquinyoli és un bescuit dolç elaborat amb sucre, farina i ametlles senceres i sense pelar. De vegades s'hi afegeix matafaluga, i fins i tot, essència de vainilla o llimona. El primer pas per a fer uns bons carquinyolis consisteix en tenir productes de qualitat.

Es fa una massa amb tots els ingredients, en un percentatge, que cada pastisser preserva en secret. Un cop feta la massa, s'ha de deixar reposar. Després s'ha d'enfornar, sense que cremi. L'avi Pitu, creador d'aquesta recepta i propietari de la pastisseria del poble, i un treballador del forn, van estar buscant una fórmula per aquests carquinyolis que fos diferent, en forma i gust als dels altres llocs. Són, bàsicament, més secs, ja que la massa es talla abans d'enfornar. El forn utilitzat era de llenya. El carquinyoli es tasta un cop fred, acompanyat per una mistela, un vi dolç, ratafia o vi de nous que exalta el seu aroma i permet mullar-hi el carquinyoli.

Observacions:

A Sant Vicenç de Montalt, a mitjans dels anys 40 del segle passat, es feien uns carquinyolis diferents i molt característics, a la pastisseria que regentava en Josep Trilla, conegut com l'avi Pitu. Era tradicional en sortir de Missa, passar per la pastisseria o el forn per comprar carquinyolis del Montalt.

Història

Cap allà els anys 80 del segle passat, es van deixar de fer. Però a partir de l'any 2023 s'ha endegat una campanya per recuperar-los, intentant reproduir la recepta original, o una aproximació a base d'anar fent proves i tast. Fins i tot es va fer un documental que es va estrenar el 21 de gener de 2023, en el marc dels actes programats amb motiu de la Festa Major, al Centre Cívic El Gorg. En aquest documental, sis persones estretament vinculades a la vila han plasmat els seus records, vivències, anècdotes i curiositats a l'entorn d'aquest dolç santvicentí.

L'acte, conduït per Xavi Obon, va comptar amb la presència de l'Ada Parellada, i dels protagonistes del curt, Evarist March, Pilar Abril, Anna Tornés, Gabriel Mir, Enric Pons, Nati Giménez i del pastisser local Albert Frías, que ha estat l'encarregat d'elaborar el nou Carquinyoli del Montalt, basant-se en les indicacions i records dels sis personatges que van participar en el vídeo.

Albert Frias va haver de partir pràcticament de zero i fer moltes proves abans d'arribar al carquinyoli que s'ha presentat en societat, ja que no es disposava de la recepta original.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

[Curtmetratge sobre la història del Carquinyoli del Montalt. Ed.](#)

[Ajuntament de S...](#)

