



## Festa de la Caldera

Montmaneu

### Ubicació

**Comarca:** Anoia  
**Lloc/Adreça:** Montmaneu.

### Coordenades:

**Latitud:** 41.62562  
**Longitud:** 1.41461  
**UTM Est (X):** 367933  
**UTM Nord (Y):** 4609424

### Classificació

**Número de fitxa** 08133 - 36  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Manifestació festiva  
**Estil / època:** Medieval Modern Contemporani  
**Segle** XV-XXI  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Lúdic/Cultural  
**Titularitat** Pública

### Fitxes associades:

[Font de la Festa de la Caldera](#)

**Autoria de la fitxa** Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 24/10/2025 - 11:03

### Descripció

La Festa de la Caldera és una festa molt popular a Montmaneu que es celebra cada any el diumenge de Carnestoltes. La preparació de la festa comença uns dies abans, en què es compren tots els ingredients, es

preparen les olles d'aram de 90 litres, la llenya i tots els utensilis necessaris. El dia de la festa a les 8 del matí s'encén el foc a la plaça Major, i es posa l'aigua a bullir a les olles d'aram. Tot seguit s'hi comencen a posar els ingredients: primer les patates esquinçades, les mongetes, la carn de xai, els ossos de pernil i de l'espínada i els pollastres. Els calderers van remenant i vigilant les calderes tot el matí, incorporant aigua quan cal i escumant el greix. Quan comencen a bullir s'hi afegeixen els cigrons de l'Anoia prèviament remullits i mitja hora abans de repartir l'arròs i els fideus. Al llarg del matí s'hi va apropant la gent, aprofitant les activitats que s'hi organitzen com la fira d'artesans, els espectacles de carrer i campionats i concursos com el de botifarra i dòmino.

Mentre es preparen les calderes, els calderers i caldereres d'honor i les autoritats convidats són rebuts a l'Ajuntament, on signen el llibre d'honor. Després de visitar el poble, surten al balcó de l'Ajuntament amb l'hereu i la pubilleta i se'ls entrega un guardó, que des de fa uns anys és una reproducció d'una caldera. Després se celebra l'ofici religiós a l'església parroquial de Santa Maria i, a la sortida, el capellà fa la tradicional benedicció de l'escudella.

Quan l'escudella és a punt, el mestre calderer ho anuncia i les calderes són retirades del foc. Se serveix primer a la taula preparada per les autoritats i els calderers d'honor i els espectadors comencen a apropar-se a les calderes amb plats i olles per menjar-los tot seguit. Els assistents s'ho mengen a peu dret i els del poble se la solen endur a casa.

## **Observacions:**

Informació facilitada per l'Associació Festa de la Caldera de Montmaneu.

## **Història**

L'origen de la festa de la caldera és molt antic, es creu que ja es celebrava al segle XV. El dimarts de carnestoltes era costum fer una escudella barrejada d'arròs i fideus, amb els ingredients que un grup de joves havia recollit a les cases del poble i les masies de la rodalia. Aquest àpat s'oferia a tots els veïns del poble, com també molts captaires que venien a Montmaneu per a la ocasió. Antigament hi havia una sola caldera, però a la dècada de 1970 se'n van passar a fer quatre, cedides per a la ocasió de les cases del poble. A partir de 1970, la festa va passar a celebrar-se en diumenge i s'hi va sumar una nova caldera. L'any 2003 es van comprar les noves calderes que es fan servir actualment, apadrinades per les cases i entitats del poble: Ca l'Urgell, Cal Geroni- Cal Carulla, Ca la Maria, Enric Admetller, Josep Tosquella, el Consell Comarcal de l'Anoia i l'Ajuntament de Montmaneu.

La recepta s'ha mantingut en la seva versió tradicional, tot i que s'hi han fet adaptacions perquè ara la vianda s'ha deixat de recollir per les cases i la compra l'Ajuntament de Montmaneu. També s'encarrega de l'organització, junt amb un grup de voluntaris que pertanyen a l'Associació Festa de la Caldera de Montmaneu, creada l'any 2019. La festa s'ha celebrat tots aquests anys de forma ininterropuda i des de fa uns anys ha esdevingut molt popular a tota la comarca i el país. Actualment s'hi reparteixen unes 2400 racions d'escudella.

## **Bibliografia**

### **Enllaços d'interès:**

[Vídeo del Canal Taronja Anoia](#)

[Patrimoni immaterial del Penedès](#)

[Informació al web de l'Ajuntament de Montmaneu](#)

