



## Escudella de blat de moro escairat

Berga

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà

### Coordenades:

**Latitud:** 42.10386

**Longitud:** 1.84594

**UTM Est (X):** 404578

**UTM Nord (Y):** 4661952

### Classificació

**Número de fitxa** 08022 - 47

**Àmbit:** Patrimoni immaterial

**Tipologia** Tècnica artesanal

**Estil / època:** Modern

**Segle** XVIII

**Estat de conservació** Bo

**Protecció** Inexistent

**Accés** Sense accés

**Ús actual:** Altres

**Titularitat** Pública

**Autoria de la fitxa** Albert Rumbo Soler i Isaac Soca Torres.

**Data de registre de la fitxa:** dc., 25/07/2001 - 02:00

### Descripció

Primerament, cal deixar estovar el balt de moro amb un òs de pernil durant 24 hores. L'endemà, cal preparar un brou amb un peu, una orella i una cua de porc juntament amb 1,5 litres d'aigua. Una vegada cuit el porc, cal afegir-hi col, api i porro prèviament tallats. Després, cal treure el porc, dessosar-lo, trinxar-lo ben menut i tornar-lo a l'olla. S'ha de rectificar de sal i afegir-hi 500 grams de blat de moro escairat. Al cap de 15

minuts s'hi posa el sagí i es deixa coure fins que el blat de moro estigui a punt.

## **Observacions:**

És habitual fer aquest plat pel sopar de Nadal, el dia 24 de desembre.

## **Història**

Aquest és un plat tradicional a la ciutat de Berga i a la resta de la comarca des de temps immemorial, segurament d'ençà les primeries del segle XVIII quan s'inicià el conreu de blat de moro al Berguedà. Malgrat petites diferències a les receptes recollides (com l'òs de pernil) la base és sempre la mateixa. El cuiner berguedà Miquel Márquez, del restaurant Sala, és un gran divulgador d'aquest plat i l'any 1989 es va preocupar d'enviar-lo, sota el nom de "plat de la pau" als principals dirigents mundials d'aleshores (George Bush, François Mitterand, Margaret Tacher, Mihail Gorbatxov, Joan Pau II, Joan Carles I, Felipe González, Jordi Pujol, Javier Pérez de Cuellar, Federico Mayor Zaragoza i Joan Antoni Samaranch) per tal que el mengessin per Nadal. Actualment, molts restauradors de la comarca el tenen a les seves cartes durant la temporada.

## **Bibliografia**

- R.V.: "Menú casolà tradicional", El Vilatà, 66, desembre 1988, pàg. 19.  
PARDINILLA, Jordi: "El blat de moro escairat, Plat de la Pau", El Vilatà, 75, gener 1990, pàg. 26.  
PEDRALS i COSTA, Xavier: "El blat de moro al Berguedà", El Vilatà 75, gener 1990, pàg. 27.  
MASSANÉS, Toni: La cuina del Berguedà. Evolució i receptari, Barcelona, 1997, pàgs. 113-118.  
VILADÉS i LLORENS, Ramon: "El blat de moro escairat", L'Erol, 32, hivern 1990, pàgs. 41-45.  
MÁRQUEZ, Miquel: La cuina del Miquel, Berga, 1990, pàg. 26.



