



Elaboració pròpia d'embotits de cal Riera

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: C. de Joaquim Borràs, 45-47
Alçada: 155

Coordenades:

Latitud: 41.62906
Longitud: 1.8606
UTM Est (X): 405091
UTM Nord (Y): 4609219

Classificació

Número de fitxa 08053 - 618
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XX
Any 1910
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Cal Riera
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: ds., 27/05/2017 - 02:00

Descripció

En Gabriel i la Pilar continuen la tradició més que centenària de la seva família de xarcuteria i cansalederia mitjançant l'elaboració pròpia dels productes del porc. Mantenen les receptes i la tradició del saber fer adaptades a les exigències sanitàries actuals. Però la manera de fer és la mateixa, no ha sofert canvis i la principal característica és la qualitat de les matèries primeres.

En el seu obrador, amb maquinària moderna es continuen fent les mateixes botifarres blanques i negres que feien els avis, el bull, el bisbe, els fuets, xoriç i llonganisses. Tot productes naturals fets al moment, segons la demanda.

Història

Els pares del Gabriel van continuar el negoci que funcionava des de 1910 aproximadament, on ja hi havia una botiga en aquest mateix indret. Prenen el relleu d'un dels germans de Ramon Riera, pare d'en Gabriel. El Ramon treballava a la fàbrica fins que aquesta va tancar. El lloc és conegut amb el sobrenom de "La Fonda", quan els avantpassats del Gabriel regentaven una fonda on oferien dinar i allotjament als treballadors de la fàbrica i alhora tenien una botiga.

Bibliografia

LLUCH, Sònia (2011). Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar, 361, novembre de 2011, pp. 13-17.

