



## Cabra amb albergínies

Castellnou de Bages

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Castellnou de Bages - 08251

### Coordenades:

**Latitud:** 41.83389  
**Longitud:** 1.83701  
**UTM Est (X):** 403433  
**UTM Nord (Y):** 4631987

### Classificació

**Número de fitxa** 08062 - 42  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estat de conservació** Dolent  
**Notes de conservació:** Segons ens ha comentat la gent, actualment ja no es realitza aquesta recepta i només la recorden algunes dones grans.  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Pública  
**Fitxes associades:**  
[Albergínies seques](#)  
**Autoria de la fitxa** Laura Llorens Travé i Jordi Tornés Bes  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 23/01/2007 - 01:00

### Descripció

Es posa en una olla de terra amb oli: una fulla de llorer, una cabeça d'alls, una mica de canyella i la cabra a trossets. Cal sacsejar-ho tot fins que la cabra es torni ben rossa. Llavors s'hi tira un bon raig de vi i es continua sacsejant. Hi tirem una o dues cebetes i un parell de tomàquets. Tot seguit es cobreix d'aigua i es

deixa bullir, mentre es tapa l'olla amb un plat fondo, que també ha de contenir aigua. Quan ja gairebé estigui llest, hi podem tirar les albergínies que, si se'n disposa, poden ser albergínies seques.

## **Història**

Recepta que es preparava com a acte de celebració durant el veremar. Així doncs, quan es collien els raïms es mataven cabres i se les menjaven estofades.

