



## Coca escalabornada

Dosrius

### Ubicació

**Comarca:** Maresme  
**Lloc/Adreça:** Carrer de Mossèn Jacint Verdaguer, 2 - Dosrius  
**Alçada:** 147m

### Coordenades:

**Latitud:** 41.59467  
**Longitud:** 2.40609  
**UTM Est (X):** 450503  
**UTM Nord (Y):** 4604945

### Classificació

**Número de fitxa:** 08075-333  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani Popular  
**Segle:** XX  
**Estat de conservació:** Dolent  
**Notes de conservació:** En l'actualitat no es produeix.  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Privada  
**Autoria de la fitxa:** Adriana Geladó Prat  
**Data de registre de la fitxa:** dg., 20/05/2018 - 02:00

### Descripció

Recepta recollida per Esteve Albert referent a la seva infantesa a Dosrius. Es tracta d'una coca molt pastada que es posava al forn un cop tret el braser, quan encara era ben calent. La coca s'inflava i feia butllofes. Quan es treia del forn, la coca s'embolicava amb un drap perquè fos més amorosa. Al paladar tenia parts

pastoses, d'altres resseques i cruixents i d'altres més cremades.

## **Història**

Segons Esteve Albert, aquesta coca era molt habitual a totes les cases del poble de Dosrius a principis del segle XX. L'any 2014, en motiu dels actes organitzats per celebrar el centenari d'Esteve Albert, l'ajuntament encarregà al Forn de pa de Dosrius una reedició d'aquesta coca. Donada la poca informació de la que es disposava es va fer una adaptació de la recepta als temps actuals. La recepta consistí en una pasta de full i pa, amb sucre i anís i ametlles i pinyosn per sobre.

## **Bibliografia**

ALBERT, Esteve (1972). El Maresme de Dosrius estant (1914-1921). Mataró: Caixa d'Estalvis Laietana; Barcelona: Editorial Rafael Dalmau, p. 17. Font: informació oral de Marc Juan i Gemma Güell [Entrevista: 15-11-2017].