



Blat de moro escairat

Gironella

Ubicació

Comarca: Berguedà

Coordenades:

Latitud: 42.03376

Longitud: 1.88258

UTM Est (X): 407506

UTM Nord (Y): 4654129

Classificació

Número de fitxa 08092-155

Àmbit: Patrimoni immaterial

Tipologia Tècnica artesanal

Estil / època: Contemporani

Segle XVIII-XXI

Estat de conservació Bo

Protecció Inexistent

Accés Fàcil

Ús actual: Social

Titularitat Pública

Fitxes associades:

[Nucli antic de Gironella](#)

Autoria de la fitxa Sara Simon Vilardaga

Data de registre de la fitxa: dt., 17/04/2018 - 02:00

Descripció

El blat de moro escairat és una varietat de gra gros i de color blanc, molt característica del Berguedà. Rep aquesta denominació perquè prèviament al seu consum el gra s'ha d'escairar que significar pelar o treure la pellofa. El producte es conserva sec, de fet era habitual veure moltes eixides de golfes de les cases de la comarca amb grans tires de blat de moro penjat assecant-se, amb l'espiga penjant i agafades per les clofolles

unes amb les altres. Abans de ser cuinat el gra, ja pelat, es posa en remull per tal de que s'estovi i facilitar la seva cocció, ja que és un producte que requereix molta estona de bullir.

La manera tradicional de consumir i cuinar aquest producte a Gironella i a la comarca, és fent l'escudella de blat de moro escairat. En essència la recepta consisteix en fer un brou amb carn de porc, el més comú és incloure ossos d'espinaçada salada, careta (orella i morro) també salada, junt amb algunes verdures, no gaires; hi ha diferents opcions segons cada casa i els gustos de cadascú.

Història

El cultiu de blat de moro es va introduir al Berguedà al segle XVIII, com a la resta de Catalunya, el seu conreu es va estendre ràpidament.

El cuiner berguedà Miquel Màrquez fa uns quants anys va batejar l'escudella de blat de moro escairat com el "Plat de la Pau"; el cuiner va enviar un tast del plat a diferents personalitats, bàsicament polítics com a missatge de pau. Es considera que Màrquez va recuperar el plat de l'antiga gastronomia berguedana, més que recuperar probablement va aconseguir donar-lo a conèixer i popularitzar-lo més enllà de la comarca, o si més no facilitar que s'incorporés a la cuina de molts restaurants, però sobretot va contribuir a que no es perdés la recepta però sobretot el producte. A Gironella el blat de moro escairat és el producte estrella de la Fira de la Puríssima, durant la qual es serveixen racions de l'escudella de blat de moro. L'any 2017 es va celebrar el 28è tast de blat de moro escairat (en concret de l'escudella de blat de moro escairat). Coincidint amb la Fira diversos restaurants del municipi realitzen plats en base al blat de moro escairat.



