Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

# Menjar faves per Sant Jordi

Montgat

## Ubicació

| | |
|---|---|
| **Comarca:** | Maresme |
| **Lloc/Adreça:** | Montgat |

**Coordenades:**

| | |
|---|---|
| **Latitud:** | 41.61335 |
| **Longitud:** | 2.27738 |
| **UTM Est (X):** | 439793 |
| **UTM Nord (Y):** | 4607101 |

## Classificació

| | |
|---|---|
| **Número de fitxa** | 08126-42 |
| **Àmbit:** | Patrimoni immaterial |
| **Tipologia** | Costumari |
| **Estil / època:** | Contemporani |
| **Segle** | XX |
| **Estat de conservació** | Bo |
| **Protecció** | Inexistent |
| **Accés** | Obert |
| **Ús actual:** | Social |
| **Titularitat** | Pública |
| **Fitxes associades:** | |
| Festa Major de Sant Jordi | |
| **Autoria de la fitxa** | Marta Lloret Blackburn |
| **Data de registre de la fitxa:** | dv., 17/10/2008 - 02:00 |

## Descripció

La diada de Sant Jordi és costum dels montgatins i montgatines de menjar faves. El dia 23 d'abril és festa major al municipi, pel que és un costum arrelat a aquesta festivitat. La recepta més popular per cuinar-les és la de Faves Ofegades. En necessiten faves, alls tendres, cebes tendres, costella de porc, cansalada, botifarra

negra, menta, oli, sal, pebre i una copa de moscatell amb anís o ratafia. Per preparar-ho cal sofregir la costella, la cansalada i la botifarra i reservar-ho. Tot seguit es fregeixen els alls i la ceba, i s'hi afegeixen les faves, la costella, la cansalada i la menta. Remenarem i ho deixarem coure una estona, i finalment afegirem la copa. Abans de servir s'hi afegeix la botifarra negra.

## Bibliografia

Els plats del Maresme: les receptes de la comarca poble a poble [guia de recursos] Alella: Biblioteques Municipals del Maresme, 2004.