



## Pèsol negre

Montclar

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà  
**Lloc/Adreça:** Montclar

### Coordenades:

**Latitud:** 42.01775  
**Longitud:** 1.7646  
**UTM Est (X):** 397715  
**UTM Nord (Y):** 4652485

### Classificació

**Número de fitxa:** 08130-71  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Pública  
**Autoria de la fitxa:** María del Agua Cortés Elía  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 02/12/2020 - 01:00

### Descripció

El pèsol negre és un llegum autòcton del Berguedà i de cultiu exclusiu al territori. La seva producció és reduïda i el fet que encara no hagi estat una varietat millorada genèticament li confereix unes característiques concretes i moltes vegades de difícil estandardització en processos culinaris. En fresc és un llegum amb tonalitats verdoses, marrons i violetes, que es ven sec. Botànicament parlant, el pèsol pertany a la família de les lleguminoses. Des del punt de vista nutricional té una composició semblant a la resta de llegums. L recepta tradicional de cuinar els pèsols negres és bullits, barrejats escorreguts amb la cansalada

passada per la paella amb els seu suc. En alguns casos es posa per sobre l'all i julivert picats cru per sobre.

## **Història**

És un dels plats més freqüents i característics de la Fonda de Montclar. La mateixa família que regenta la fonda els va baixar de Montenisell, prop de Coll de Nargó, fa 35 anys i els cultiven a un camp proper al nucli urbà. El pèsol és un producte que es cultiva ja a molts indrets de la comarca, tot i que és molt freqüent a Gósol i La Pobra de Lillet.

## **Bibliografia**

MASSANÉS, Toni (1997).La Cuina del Berguedà. Evolució i receptari. Fundació Alicia.

