



## Panetons de Puiggraciós

Figaró-Montmany

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Puiggraciós  
**Emplaçament** Santuari de Puiggraciós s/n.

### Coordenades:

**Latitud:** 41.72149  
**Longitud:** 2.27297  
**UTM Est (X):** 439527  
**UTM Nord (Y):** 4619110

### Classificació

**Número de fitxa** 08134 - 230  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Pública

### Fitxes associades:

[Torre de telegrafia òptica de Puiggraciós](#)

[Imatge de la Mare de Déu de Puiggraciós](#)

[Capelleta a Puiggraciós](#)

[Font de Puiggraciós](#)

[Festa Major del Santuari de Puiggraciós](#)

[Aplec a Puiggraciós](#)

**Autoria de la fitxa** Anna M. Gómez Bach  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 31/01/2005 - 00:00

**revisió:****Data de la darrera revisió:** dv., 26/05/2023 - 13:21

## Descripció

Per tal d'elaborar els panetons es fan servir 600 grams de farina, 3 ous, 200 grams de mantega, una tassa de llet, 150 grams de panses (opcional); 100 grams de sucre, 100 grams d'arlequí; 100 grams d'ametlles o pistatxos (també opcional); 1 punt de sal, una culleradeta de ratlladura de llimona verda i una cullereta de llevadura. Es prepara en una tassa de llet tèbia on s'afegeix la llevadura i els 600 grams de farina es prenen 250 grams i s'afegeix la llet amb la llevadura unint-ho amb les mans. Es torna deixant-lo reposar uns 20-35 minuts fins que dobla el seu volum. Amb l'altra farina es va una massa on al centre es col·loca la mantega, la sal i el sucre. Després s'amassa fins unir aquests ingredients i es van afegint els ous, un a un. Quan la massa en repòs està llesta s'afegeix la massa dels ous i es torna a barrejar. Després s'afegeixen els fruits secs, panses i ametlles torrades i triturades, barrejant-les i deixant-les reposar unes dues hores. Es posa una mica de mantega en un motlle alt i es posa la massa a dins. Allà mateix es deixa reposar dues hores per després posar-ho al forn uns 45 minuts a 350 °C. Abans de posar-lo al forn es pinta amb mantega per sobre per donar-li un daurat.

## Història

La comunitat de monges benedictines que viu al Santuari de Puiggraciós ha elaborat diversos productes, la venda dels quals els assegura la supervivència econòmica. Una part d'aquesta economia la formen els panetons de Puiggraciós que fabriquen les mateixes monges i vene allà mateix o distribueixen en una petita xarxa de demanda bàsicament local. El 1973 les monges benedictines del monestir de Sant Pere de les Puel·les, de Barcelona, estableixen a Puiggraciós una comunitat que es consagra a la pregària, al treball i assegura la custòdia del Santuari i a l'acollida fraternal. Des d'aquesta data, els capellans de la rodalia, per torn, hi presideixen l'eucaristia diàriament. El 1982 tenen lloc diverses celebracions, encoratjades i presidides pel cardenal Narcís Jubany, commemoratives del XXVè aniversari de la reposició de la imatge. S'inicien notables millores al Santuari. El 1984 es crea el Consell pastoral, que vol vetllar per la continuïtat i el progrés de la irradiació espiritual del Santuari. El 1986 es comença la publicació del "butlletí de Puiggraciós". El 1993, es col·loca al Camí dels Degotalls de Montserrat una majòlica amb la Mare de Déu de Puiggraciós, i es comencen els Romiatges a Montserrat, que cada any apleguen molts fidels dels pobles i viles de la comarca.

## Bibliografia

MAURI, J. 1952. Història del Santuari de la Mare de Déu de Puiggraciós. Barcelona.  
[www.telefonica.net/web2/benedictinespuiggracios](http://www.telefonica.net/web2/benedictinespuiggracios)

