



Platillo de carn a l'Olesana

Olesa de Montserrat

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Alçada: 105

Coordenades:

Latitud: 41.54406
Longitud: 1.89124
UTM Est (X): 407522
UTM Nord (Y): 4599749

Classificació

Número de fitxa 08147 - 103
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Tradició perduda.
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Sense ús
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Jordi Piñero Subirana
Data de registre de la fitxa: dv., 16/09/2011 - 02:00

Descripció

Plat típic de la vila d'Olesa que és esmentat pel gran recopilador de la cuina catalana Ignasi Domènech. El platillo de carn a l'olesana és fet amb costelles de xai i una salsa especial en la que hi ha xocolata, canyella i altres aromes clàssics, com ara el llorer, la menta i l'orenga.

Bibliografia

VENDRANES, Gusman; RULLIER, Chantale (1996). Oli d'Olesa, la passió d'un poble. Col·lecció Vila d'Olesa, 5. Ajuntament d'Olesa de Montserrat; Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 188