



El Premsot

Sant Pere de Ribes

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: La Premsa. C. Torreta, 7

Coordenades:

Latitud: 41.26116
Longitud: 1.77449
UTM Est (X): 397340
UTM Nord (Y): 4568473

Classificació

Número de fitxa: 08231 - 429
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle: XX
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Obert
Ús actual: Social
Titularitat: Pública
Titular: Ajuntament de Sant Pere de Ribes. Pl. de la Vila, 1
Autoria de la fitxa: Marta Lloret Blackburn - Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dl., 18/10/2010 - 02:00

Descripció

El Premsot és una beguda típica que es prepara al bar de La Premsa. Es prepara amb diverses begudes alcohòliques, com són el conyac, el cointreau i el moscatell. El licor s'ha de deixar macerar amb fruita del temps tallada petita. Abans de servir-la s'hi afegeix gel i cava.

Història

El Premsot es prepara a la Premsa des dels seus orígens, vers l'any 1974. Explica el seu propietari, Josep Maria Sanz, que van obtenir la recepta d'una forma ben curiosa. El seu pare, l'Àngel Sanz, de jove treballava a l'Hostal de la Creu de Martorell, situat al camí ral que anava de Barcelona a Lleida. El local gaudia de notable popularitat, ja que s'hi preparaven plats i begudes de molta nomenada, entre les que hi havia la fórmula d'una beguda. L'aleshores propietari, el senyor Gasó, es guardava la fórmula, però va compartir la recepta amb l'Àngel. Després de tancar l'hostal, uns amics ribetans van contactar-lo l'any 1965 per anar a viure a Ribes. Poc després va obrir el bar de la Premsa, on va començar a fer la beguda que van denominar El Premsot. En el context de les barraques de la Festa Major de Sant Pere d'enguany s'ha presentat la beguda emblemàtica, amb la intenció de fer-la la beguda típica de la festa.