



Voltreguins

Sant Hipòlit de Voltregà

Ubicació

Comarca:	Osona
Lloc/Adreça:	Casa Museu del Voltreganès. Carrer dels Comtes de Lacambra, 3, 08508 Vinyoles (Masies de Voltregà)
Emplaçament	A l'extrem de llevant del nucli urbà de Vinyoles, al costat de la carretera C-17
Alçada:	526m
Coordenades:	
Latitud:	42.01549
Longitud:	2.23642
UTM Est (X):	436777
UTM Nord (Y):	4651778

Classificació

Número de fitxa	08215 - 218
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani Popular
Segle	XXI
Any	2012
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Altres
Titularitat	Privada
Titular:	Associació Sociocultural del Voltreganès «Què s'hi pot fer»
Autoria de la fitxa	Adriana Geladó Prat
Data de registre de la fitxa:	dg., 05/04/2020 - 02:00

Descripció

Els Voltreguins són unes postres inspirades en una antiga recepta romana, consistents en un petit pastisset esponjat de gust afruitat elaborat amb ametlla, ou, farina, mantega i sucre. Es presenta en format circular individual i compta amb una versió coberta amb xocolata i una altra de gran format, en forma de tartina rectangular per compartir, anomenada Cóc Voltreguí. Aquest pastís compta amb una cobertura de sucre llustre, amb la figura en negatiu d'un gos assimilat a un llebrer en moviment (aquesta imatge és el logotip del producte també).

Història

Els Voltreguins van nèixer l'any 2012 de la mà d'en Francesc Altarriba, responsable del Taller Gastronòmic del Pa Bonblat de Manlleu, per iniciativa de l'Associació Sociocultural del Voltreganès "Què s'hi pot fer". Des d'aquesta associació es va desenvolupar un treball de recerca amb l'objectiu de confegir una primera recepta d'inspiració romana, mitjançant diverses entrevistes amb la gent gran de l'àrea del Voltreganès. Aquestes postres es comercialitzen per forns i fleques de la comarca, i a través de la xarxa de distribució de la mateixa empresa. Una part dels beneficis obtinguts de la seva comercialització són per a aquesta associació. Des del Taller Gastronòmic, l'any 2013 es va desenvolupar el Cóc Voltreguí. Segons els membres de l'associació, l'origen d'aquestes postres es troba en la vigilància que exercien les legions romanes respecte als nous territoris conquerits. Per aquest motiu criaven i ensinistraven els "verragos", uns gossos àgils i intel·ligents semblants als llebrers que els ajudaven en aquesta escomesa. A partir del nom llatí d'aquests animals es va desenvolupar el nom Voltregà, tot i que actualment l'origen d'aquest topònim encara no està assegurat. L'any 2014, els nens de l'escola Abat Oliba van crear l'Auca del Voltreguí, els autors de la qual són la Judit Teixidor i en Gerard Serrat.

Bibliografia

"El Voltreguí, un nuevo postre solidario". Molinería y panadería. Revista profesional de panadería y pastelería, nº 1225-1226, 2012, p. 86.

[Http://www.francescaltarriba.com/prensa/difusion/medios-escritos/](http://www.francescaltarriba.com/prensa/difusion/medios-escritos/) [Consulta: 05-04-2020].



