



## El relleño

Teià

### Ubicació

**Comarca:** Maresme  
**Lloc/Adreça:** Ajuntament de Teià  
Pere Noguera, 12  
Entre Baixada de les Moreres i Plaça Sant Martí

### Coordenades:

**Latitud:** 41.499658544942  
**Longitud:** 2.3198104853085  
**UTM Est (X):** 443229  
**UTM Nord (Y):** 4594450

### Classificació

**Número de fitxa:** 08281 - 88  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Manifestació festiva  
**Estil / època:** Antic Romà  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Obert  
**Ús actual:** Lúdic/Cultural  
**Titularitat:** Pública  
**Autoria de la fitxa:** Àlvar Sáez Puig  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 22/03/2021 - 16:14

### Descripció

Tot i que les viles de Teià i Arenys de Munt, al Maresme, celebren la Festa Major amb nombrosos actes culturals i esportius pels seus carrers i places, l'autèntic protagonista d'ambdues festes és el *relleno*, un plat confitat típic d'aquesta festivitat.

El *relleno* és un postre agra dolç que s'elabora pels volts de Sant Martí, l'11 de novembre, en diferents poblacions del Maresme i també -tot i que amb certes variacions- en pobles de l'Empordà i del Vallès. Es tracta d'un plat popular, combinació de dolç i salat, basat en pomes farcides de carn picada i diversos dolços, com xocolata o suc de llimona que cada casa elabora per celebrar les festes de Sant Martí.

## **Observacions:**

Com ens explica Teresa Casals, de la Casa de Cultura de Teià "es tracta d'una tradició ben viva i que agrada força al jovent. És un plat confitat de preparació llarga: les pomes s'obren i es comencen a fregir una setmana abans i dia a dia es van escalfant, amb el relleno a dins".

## **Història**

Durant la tardor, diferents poblacions del Principat, especialment del Maresme i l'Empordà, amaneixen les seves celebracions festives més populars amb una tradició gastronòmica i familiar comuna: el farcit o "relleno", un menjar cuinat a foc lent a base de pomes o peres farcides de carn picada.

El farcit, també conegut amb la paraula castellana "relleno", és un plat de tardor consistent en pomes o peres farcides amb carn picada i altres dolços, com xocolata i suc de llimona. Es tracta d'un guisat molt popular que va associat a la recol·lecció de determinades espècies de pomes i peres, que per les seves característiques (són més dures que les normals) només poden ser cuinades d'aquesta manera. En la majoria de casos, el farcit es serveix com a un segon plat però, al combinar el gust salat amb el dolç, també es pot servir com a postres.

L'elaboració del farcit és un costum familiar, un plat que només es cuina en moments especials, com en el cas de festes i celebracions populars. Per això, de receptes per fer farcits de pomes i peres n'hi ha tants com cases que el preparen. En general, però, el "relleno" és caracteritzat per ser un plat confitat, de preparació llarga. Les fruites, pomes o peres, s'obren i es comencen a cuinar uns jorns abans i, dia a dia, es van escalfant una mica amb el "relleno" o "tap" a dins, afegint-hi els altres ingredients.

A Arenys de Munt i Teià, al Maresme, el "relleno" de pomes és una tradició familiar que s'elabora a cada casa pels volts de Sant Martí, l'11 de novembre, en el marc de les respectives festes majors. A Teià, algunes cases també fan pomes farcides per Cap d'Any. A Arenys de Munt, les pomes són d'una varietat local, les Pomes del Ciri o Pomes Escamoses, que es caracteritzen per ser més compactes de l'habitual i per això no es desfan.

En l'actualitat, i per tal de transmetre la tradició de mares a filles, a Arenys de Munt i Teià s'organitzen tallers i cursos de farcit que tenen molta acceptació entre els més joves. Aquestes dues viles també organitzen mostres, concursos i degustacions de pomes farcides que s'ofereixen als visitants com a atracció turística. En alguns casos, el visitant pot tastar el "relleno", previ pagament d'un tiquet.

L'origen podria estar en la cuina romana.

## **Bibliografia**

<http://www.laxarxa.cat/actualitat/cultura-i-xarxes/noticia/el-i-relleno-i-plat-tipic-de-les-festes-de-sant-marti>



