



NOTA INFORMATIVA

Les Cuines de la Vall de Camprodon rescaten la tradició de la Matança i la Quaresma

L'associació Cuines de la Vall de Camprodon presenta la **Temporada gastronòmica de la Matança** i la **Temporada gastronòmica de la Quaresma**, que tenen lloc entre el 30 de gener i el 7 de març.

D'ençà de la seva creació, les Cuines de la Vall de Camprodon mantenen el seu compromís amb la recuperació i promoció de la gastronomia vinculada a la tradició. L'any que l'entitat celebra el seu cinquè aniversari, les temporades de la Matança i la Quaresma, al voltant de la celebració del Carnaval, segueixen sent vigents i tornen a les nostres taules amb més força que mai.

Amb l'arribada del fred, les feines a l'hort i al camp s'aturen; és el temps del repòs i el guariment. A les cases, però, s'inicia un nou cicle: cal aprofitar les baixes temperatures per renovar el rebost. De primer, es consumeixen els productes que encara resten de la darrera Matança, surten els pernills, llangonisses i fuets que hem reservat fins al final. Aquesta festa de la carn, el Carnestoltes, culmina amb la **Matança del porc**. La mort del rei dóna lloc a un gran ventall de nous productes: del perol, bufes, ventres, bulls i botifarres blanques i negres; per assecar, llangonisses, fuets, xorissos i pernills; però també

llangonissetes, cansalada, costelló i ossos salats i, per quan arribi el moment del segar i el batre, deliciosos confits en oli i llard. La Matança és una festa que dura tot un dia i en la que es consumeixen les parts del porc que no es podran conservar. En acabar, el rebost és curull de carn, una bona garantia per a l'any que tot just comença.

La Matança, però, suposa també un canvi en l'alimentació, perquè els productes acabats d'elaborar necessiten temps per arribar a ser mengívols. En el calendari cristià, la **Quaresma** és temps de penitència. Nosaltres n'hem volgut fer una lectura en clau pràctica: l'abstinència de la carn és fruit del saber, és una decisió higiènica i saludable a l'espera del moment que es pugui tornar a entrar al rebost. Gastronòmicament, això suposa la introducció d'aliments alternatius, sovint també conservats, com són les salaons i els productes secs. Llegums i verdures d'hivern acaben de compondre la dieta d'aquesta època de l'any.

La Temporada Gastronòmica de la Matança i la Quaresma a les nostres cuines respon a la voluntat de recuperar i donar difusió a una cultura gastronòmica basada en la subsistència, en els cicles que les estacions marquen sobre la vida, que, en definitiva, és l'origen del nostre calendari gastronòmic.

Els menús de la Matança i la Quaresma a les Cuines de la Vall de Camprodon s'oferiran en dues etapes:

- Menús de Matança: del 20 de gener al 14 de febrer
- Menús de Quaresma: del 20 de febrer al 7 de març

La Temporada gastronòmica aplega aquest any 12 establiments de restauració que presentaran les seves propostes culinàries amb preparacions com l'escudella de brou bufat, les trumfes emmascarades o el tradicional garro, per passar més endavant a les escudelles magres, el bacallà en totes les seves formes i els brunyols de Quaresma, entre molts d'altres.

Vall de Camprodon, a 26 de gener de 2010

Contacte: Eva Martínez-Picó (secretària)
Tel. 666 577 447
eva_canjordi@yahoo.com

Jordi Solé (president)
Tel. 680 489 407