



Del 24 de febrer al 2 de març es podrà degustar la recepta de la “Cassola de carnestoltes” elaborada pel col·lectiu CuinaVO.

Tipus: [1]

Autor: [Carne Garrido](#) [2]

Creació: Publicat per [Carne Garrido](#) [2] el 28/02/2014 - 11:54 | Última modificació: 28/02/2014 - 12:23

Categories: recuperació

Categories: Carnestoltes

Categories: cassola

Categories: Vallès Oriental

Etiquetes: Carnestoltes

Etiquetes: cassola

Etiquetes: Vallès Oriental

Etiquetes: recuperació

[1 adjunt](#) [3]

Contingut relacionat :

Entre el 24 de febrer i 2 de març tots aquells que visiten el Vallès Oriental, i en concret **els restaurants** formen part del col·lectiu CuinaVO, podran degustar la recepta de la “Cassola de carnestoltes”. Una recepta tradicional d'aquesta època de l'any que té com ingredients principals la careta de porc, el braó de xai i gallina, els ous, una cullerada de mel sucre, un pessic generós de canyella, sal, pebre, pa ratllat i mantega o llard.

La **primera referència sobre la “Cassola de carnestoltes”**, segons explica el gastrònom Pep Salsetes, la trobem al "Llibre de Coch" del Mestre Robert, S. XV, amb el nom de “Cassola de carn” on diverses carns bullides es lliguen amb ous en una cassola. En receptes posteriors apareixen altres components com la mel, el sucre o la canyella. El folklorista Joan Amades és qui ens concreta la costum de coure i menjar aquest plat, per dijous gras a Barcelona, en època de Carnaval. Les mestresses preparaven els ingredients a casa i després en una cassola ho portaven a coure a cal forner, omplint els carrers d'aroma de carn i canyella.

Pep Salsetes també explica que no hi ha coneixement de cap altre recepta de cuina que hagi resistit gairebé 500 anys d'existència d'una forma tan fidel. Per tant no la podem oblidar fàcilment, encara que com comenta en Pep Salsetes aquesta recepta actualment no està a la carta dels restaurants. Per aquest motiu **el col·lectiu CuinaVO ofereix als seus clients la possibilitat de degustar la “Cassola de carnestoltes” als seus restaurants del 24 de febrer al 2 de març.**

El col·lectiu CuinaVO, **format per restaurants i restauradors**, té com objectiu difondre els productes locals de qualitat de la nostra comarca i apropar-los al públic mitjançant accions i presentacions gastronòmiques. Tots els cuiners i restaurants adherits al col·lectiu utilitzaran durant la setmana de carnestoltes els ingredients per elaborar de diverses formes aquesta tradicional recepta de la “Cassola de carnaval”.

Els restaurants que formen part de col·lectiu CuinaVO són: Can Candelich (Cànoves i Samalús) / Can Cuch (Cànoves i Samalús) / Can Major (Montmeló) / El Bellver (Tagamanent) / El Cruce (Sant Celoni) / El Folló (Tagamanent) / Restaurant El Jardí (Parets del Vallès) / El Pla Restaurant (La Roca del Valles) / La Mama (Santa Eulàlia de Ronçana) / La Rectoria de Palou (Granollers) / Mirko Carturan (Caldes de Montbui) / Robert de Nola (Caldes de Montbui) / Sauló (Vallromanes) / Trànsit – Hotel Mercure Augusta Vallès (Vilanova del Vallès)

Categories: recuperació

Categories: Carnestoltes

Categories: cassola

Categories: Vallès Oriental

Etiquetes: Carnestoltes

Etiquetes: cassola

Etiquetes: Vallès Oriental

Etiquetes: recuperació

Adjunt

[cassola de carnestoltes.jpg](#) [4]

Mida

187.56 KB



- [5]

URL d'origen: <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2014/02/28/del-24-de-febrer-al-2-de-marc-es-podra-degustar-la-recepta-de-la-%E2%80%99Cassola-de-carnest>

Enllaços:

[1] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/>

[2] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/members/garridolc>

[3] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2014/02/28/del-24-de-febrer-al-2-de-marc-es-podra-degustar-la-recepta-de-la-%E2%80%99Cassola-de-carnest>

[4] https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/sites/xarxaproductesdelaterra.diba.cat/files/sites/productesdelaterra.diba.cat/files/cassola_de_carnestoltes.jpg

[5] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/node/601>