

Rambla de Catalunya, 16
 Tel. 93 673 12 12 Fax 93 673 04 73
 08754 EL PAPIOL (Baix Llobregat)
 www.efados.com

Hereus dels fogons

Cuina tradicional de Gavà

Novetat

Hereus dels fogons

Cuina tradicional de Gavà



MARGARIDA CUESTA FOTOGRAFIA: BENET SOLINA

AUTORA	Margarida Cuesta Martínez	PÀGINES	160 pàgines
FOTOGRAFIA	Benet Solina García	IMATGES	225 fotografies
PRÒLEG	Manel Armengol Guerri	COBERTA	Rústica
ISBN	978-84-95550-73-6	FORMAT	17x24 cm
COL·LECCIÓ	Hereus dels fogons	PVP	21 Euros
COEDITEN	Editorial Efadós Institut Municipal de Gestió del Patrimoni Cultural i Natural		

Sinopsi >

La transmissió entre generacions de la gastronomia popular gavanenca s'ha recopilat en aquest llibre, titulat *Cuina tradicional de Gavà*, en el qual es poden trobar els plats de sempre, de casa, de l'àvia, especialment de productes locals, com l'espàrrec; dels aliments frescos conreats al camp a les parades de la plaça i, d'aquí, als fogons i a la taula familiar. Els encarregats d'explicar-nos els secrets d'aquest procés i la seva elaboració a partir de receptes autòctones són les àvies i els avis gavanencs.

La preparació de cada plat s'ha acompanyat de trucs i consells dels cuiners i cuineres, que ens ajuden a elaborar-lo amb encert, i d'apunts nutricionals per planificar una dieta equilibrada i saludable. La lectura d'aquest llibre és la millor manera d'aprendre la cuina de casa nostra, conèixer els productes de la terra i ser els «hereus dels fogons» dels avis i àvies de Gavà.

Autors >



Margarida Cuesta Martínez (Barcelona, 1942)

L'interès per la cuina li ve de molt petita, quan observava les dones de la família cuinar i comprar als mercats de la Boqueria i Santa Caterina, la seva millor escola i l'embrió de l'exigència amb la qualitat dels productes. Inicia estudis de cuina l'any 1981 a l'Escola Bell-Art; també assistirà a les de Montserrat Seguí, Mariona Quadrada, a l'Institut Italià de Cultura i a les escoles Hofmann i Terra d'Escudella. Va ser ponent en el II Congrés Català de Cuina. Ha col·laborat en el llibre *Entre cassoles* del grup Dones en forma de Torre Llobeta. El 2007 va guanyar el concurs de receptes de cuina «Del mercat a la taula» de la Diputació de Barcelona. En l'actualitat es dedica professionalment a l'ensenyament culinari en cursos organitzats pels ajuntaments de Barcelona i de Gavà.

Benet Solina García (Barcelona, 1960)

Gestor cultural, fotògraf, galerista d'art, comissari d'exposicions... La fotografia és, per sobre de tot, un mitjà d'expressió creativa que l'ha portat a involucrar-se en diversos projectes i exposicions. Des de 1990 també participa intensament en la recerca d'imatges i en la documentació gràfica en l'edició de llibres d'història local. Actualment treballa al Centre d'Història de Gavà i dirigeix, conjuntament amb Jordi Comes, la galeria d'art contemporani Espai [b] al barri de Gràcia de Barcelona.



Cuina tradicional de Gavà

Avis i àvies que han participat

Antoni Tarrida Pugès
 Maria Cardona Solé
 Benita Torrents Tintoré
 Dolors Vives Rodríguez
 Josefina Tugas Rabasa
 Josep Lladó Leonart
 Lola Pañella Valls
 Lolita Castellà Visa
 Salvador Puigcerver Brau
 Maria Rosa Estapé Ollé
 Margarida Cuesta Martínez
 Maria Jariot Mombiela
 Montserrat Guinot Bruach
 Montserrat Mestres Mariné
 Pepita Recasens Ripoll
 Rosa Mas Capmanyà
 Rosa Miquel Campmany
 Teresa Balsells Moyà
 Teresa Estapé Biscarri
 Teresa Mascarós Liñana
 Teresina Amat Olivella

Receptari per plats

PRIMERS PLATS

Amanida amb magrana
 Amanida tèbia de mongetes tendres de les Sorres
 Canelons a l'estil de la mare
 Cargols amb salsa
 Carxofes amb suc
 Crema d'espàrrecs
 Crema de pastanagues
 Crema de porros
 Escudella amb carn d'olla de Nadal
 Espàrrecs amb vinagreta de verdures
 Esqueixada de bacallà
 Favas a la catalana
 Fideus a la cassola de la Maria
 Llenties de la Boada
 Macarrons gratinats
 Mongetes amb cloïsses
 Paella de verdures
 Paella mixta
 Porros al forn
 Sardines en escabetx
 Sopa de carbassa
 Sopa de ceba
 Sopa de rap
 Tres truites
 Truita a la paisana enrotllada
 Xató

SEGONS PLATS

Ànec a la taronja
 a l'estil de l'àvia Rosita
 Ànec de Festa Major
 Bacallà amb cigrons
 Bacallà amb panses i pinyons
 Calamars farcits amb salsa de festucs

Carxofes farcides
 Cassola de Dijous Sant
 Cigrons amb sèpia
 Conill amb samfaina
 Espatlles de cabrit al gust de la casa
 Estofat Cafè del Centre
 Filet de vedella amb poma
 Fricandó a l'estil de la Maria
 Patates a la meua manera
 Patates amb bacallà i truita
 Pebrots farcits de guatlles de la Sentiu
 Peus de porc amb naps
 Pollastre amb peres
 Pollastre farcit a l'estil de l'àvia Maria de Cal Llonch
 Rap iaia Celes
 Sarsuela de marisc a la catalana
 Sarsuela a l'estil de la Teresa
 Suquet de la colla
 Ventre de porc amb suc

POSTRES

Bunyols de Quaresma
 Codonyat
 Conserva d'espàrrecs
 Crema catalana cremada
 Macedònia de fruites
 Pastís d'albercocs
 Pastís de crema amb coco
 Pastís de crema de llimona i melindros
 Pastís de llimona
 Peres al vi
 Postres de préssec
 Torrades de Santa Teresa
 Torrons de Cal Nicanor

COL·LECCIÓ

Hereus dels fogons

La col·lecció Hereus dels Fogons, dirigida per l'Editorial Efadós, és un petit homenatge a les cuines locals, als mercats i als seus productes. Dels aliments frescos exposats a la plaça a les taules parades de cada casa hi ha tot un camí que es repeteix de generació en generació. Es pretén que la cuina local, i també els productes típics i els consells culinaris tradicionals, arribi a les noves generacions. Les àvies i els avis són els protagonistes d'aquesta iniciativa, són els encarregats d'explicar-nos els secrets i les maneres de fer que ells mateixos ja porten com a herència dels avantpassats i que ara posen en comú sota un mateix títol: *Cuina tradicional de Gavà*.

Indirectament ens expliquen els seus records i les seves vivències de com van aprendre a respectar, apreciar i descobrir molts dels aliments mentre acompanyaven la mare o l'àvia al mercat; de com aquestes els van transmetre els dots culinàries des de la cuina de casa i de com els àpats que els feien els van ajudar a fer-se grans. Totes aquestes persones continuen fidels a les seves arrels i ara volen transmetre receptes i consells per mitjà d'aquesta col·lecció: Hereus dels Fogons.



Hereus dels fogons