



Alimentació i patrimoni gastronòmic Andorrà

Diana Oliveira

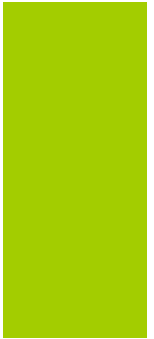
Doctora en sociologia

*Professora al Institut Supérieur de Tourisme,
Hôtellerie et de l'Alimentation – UT2J*



Diana margarida Oliveira da Silva agraeix l'ajut de la convocatòria a projectes de temàtica andorrana del Govern d'Andorra, APTA016-AND/2016

+ Genesi de la recerca



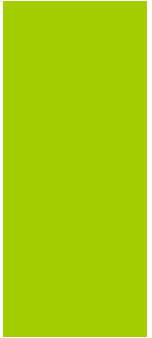
Motivació personal

- Conclusions de la tesi de doctorat:
 - Manca de reconeixement social dels treballadors i del treball al sector de la hostaleria i de la restauració a Andorra
 - CAUSES: manca de professionals + manca de formacions o accions de valorització de les tasques efectuades

Motivació professional

- Continuar la recerca
 - Sobre problemàtiques andorranes
- Aprofundir els coneixements adquirits durant la tesi de doctorat
- Adquirir noves competències

+ Que és gastronomia?

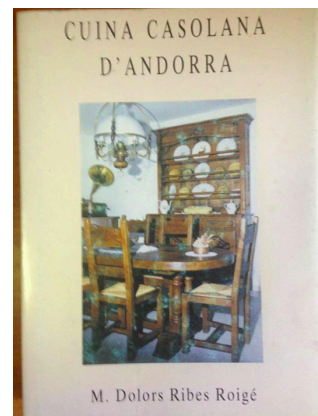
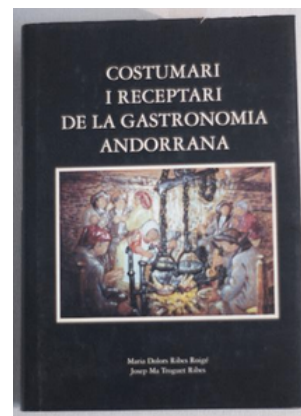


- Etimològicament gastronomia = *gastro* i *nomos*, respectivament ventre i regles, llei o normes.
- la manera en que els humans hem creat una sèrie de normes i de regles entorn del menjar:
 - de la manera de combinar els aliments,
 - de la manera de cuinar-los
 - així com de la manera de ingerir-los.
- Cada societat, cada territori ha creat una base de regles i de normes entorn dels aliments i de la alimentació i gràcies a la transmissió inter-generacional perdura i reglamenta les nostres cuines i taules.
- Gastronomia i de patrimoni gastronòmic = un conjunt de normes i de regles entorn de la preparació dels aliments tramesa de generació en generació ja ella sigui produïda i distribuïda per establiments de categoria elevada com a casa nostra.



Estat de la qüestió

Què fa part de la gastronomia d'Andorra?



+ Metodologia emprada

- **Creació Inventari de receptes**

- Receptaris i costumaris
- Llibres
- Entrevistes

- **Enquesta quantitativa** a una mostra representativa de la població resident d'Andorra

- **Entrevistes semi-dirigides**

- Experts de la gastronomia i de l'alimentació d'Andorra

- **Recull de fitxes receptes**

- Xefs del país
- Padrines i padrins d'Andorra



- Creació Inventari de receptes
 - Receptaris i costumaris
 - Llibres
 - Entrevistes

CODI	NOM DE LA RECEPTE	INGREDIENTS	UTENSILS	TÈCNICA	ELABORACIÓ	ÀPAT	DIA SENYALAT	TIPUS (DIA SENYALAT)	FONT	VARIACIONS
1	SOPES D'ALL	1 1/2 L D'AIGUA, UNES LLESQUES DE PA, 3 ALLS, OLI D'OLIVA, SAL I 2 OUS	FORN, OLLA I BATEDORA MANUAL	TORRAR I BULLIR	ES TORRA EL PA I ES DEIXA ESTOVAR EN UNA OLLA AMB AIGUA TÈBIA I TRES ALLS. AFEGEIX L'OLI I LA SAL I POSAR L'OLLA AL FOC, TOT REMENANT AMB LA BATEDORA MANUAL. UN COP COMENÇA A BULLIR DEIXAR-LA 10 MINUTS I AFEGEIX ELS OUS BATUTS SENSE DEIXAR DE REMENAR. DEIXAR-LES 5 MINUTS MÉS AL FOC I JA ESTAN LLESTES.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 43) + "CUINA CASOLANA D'ANDORRA" (PÀG. 67) +	
2	SOPES DE PA MORÈ	1 1/2 L D'AIGUA, UNES LLESQUES DE PA MORÈ, OLI D'OLIVA, SAL, 2 OUS, TIMÓ I MENTA	OLLA I BATEDORA MANUAL	BULLIR	ES PODEN FER IGUAL QUE LES SOPES D'ALL, QUE LES DE CALDOS DE VERDURES O LES DE CALDO DE CARN. AQUI, PERÒ, S'HA DE TALLAR EL PA BEN FI A LLESQUES I AFEGEIR-HI UN RAIG D'OLI. QUAN LES SOPES SIGUIN BEN FETES S'HI AFEGEIX EL TIMÓ, LA MENTA I ELS OUS BATUTS. ES REMENA BEN REMENAT I JA ESTÀ LLEST.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 43) I "CUINA CASOLANA D'ANDORRA" (PÀG. 64) LA CUINA DE CASA MEVA" (PÀG. 26)	
3	SOPES DE PA TORRAT	1 1/2 L D'AIGUA O CALDO DE VERDURES, OLI, PA SEC I TORRAT (EL NECESSARI PER ESPESSIR LES SOPES)	FORN, OLLA I PAELLA	TORRAR, BULLIR I FREGIR	TORRAR EL PA AL FORN I UN COP SIGUI TORRAT I BEN SEC S'ESMICOLA AMB UNA BOTELLA. S'AFEGEIX EL PA AL CALDO DE VERDURA I ES DEIXA BULLIR A FOC LENT. A PART, ES FREGeix AMB OLI UNA MICA DE PA I S'AFEGEIX A LES SOPES, PROCCURANT QUE NO ES DESFACIN MASSA, JA QUE HAN DE SER CRUENTS.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 43) I "CUINA CASOLANA D'ANDORRA" (PÀG. 66)	
4	SOPES DE MENTA	1 1/2 L D'AIGUA, UNES LLESQUES DE PA, UN MANAT DE MENTA, 1/2 DL D'OLI D'OLIVA I SAL	OLLA, BATEDORA MANUAL	ESTOVAR I BULLIR	POSAR EL PA A ESTOVAR EN UNA OLLA AMB AIGUA, LA MENTA, LA SAL I L'OLI. UN COP SIGUI TOU S'AGAFA LA BATEDORA MANUAL PER BATIR-HO TOT I ES DEIXA BULLIR DURANT 20 MINUTS. ES SERVEIX SENSE EL MANAT DE MENTA.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 44) I "CUINA CASOLANA D'ANDORRA" (PÀG. 68)	
5	SOPES DE TIMÓ	1 1/2 L D'AIGUA, UNES LLESQUES DE PA, UN RAMELLET DE TIMÓ, 2 OUS, 1/2 DL D'OLI D'OLIVA, SAL I 1 ALL	FORN, BATEDORA MANUAL I OLLA	ESTOVAR, TORRAR I BULLIR	TORRAR EL PA AL FORN. UN COP SIGUI TORRAT, POSAR EL PA A ESTOVAR AMB AIGUA CALENTA, LA SAL, L'OLI, L'ALL I EL TIMÓ. UN COP EL PA SIGUI TOU ES BATEIX AMB LA BATEDORA MANUAL FINS QUE QUEDI DESFET. ES DEIXA BULLIR DURANT 15 MINUTS I ES TREU EL RAMELLET DE TIMÓ PER PODER AFEGEIX ELS OUS BATUTS. ES SERVEIX BEN CALENTA.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 44)	SOPES DE FARIGOLA - "CUINA CASOLANA D'ANDORRA" (PÀG. 69)
6	SOPES DE NADAL O DE FESTA MAJOR	CALDO: 50 L D'AIGUA, 1 BRASÓ O PRIM DE CORDER, UN TROS DE GALLINA, UN TROS PRIM DE VEDELLA, 1 OS DEL GARRÓ DEL PERNÍ, UN TROS DE CANSALADA VIRADA, 1 API, 200 G DE CIGRONS, 1/2 COL DE CABDELL, 2 PATATES, 1 Ceba, 150 G DE BOTIFARRA NEGRA, 150 G DE BOTIFARRA BLANCA, 2 PASTANAGUES, 3 ALLS, 1 PORRO, 1 PAQUET DE GALETS GROSSOS. MANDONGUILLETES: 100 G DE CARN DE CORDER PICADA, 200 G DE CARN DE VEDELLA PICADA, 50 G DE CANSALADA VIRADA PICADA, 2 ALLS, JULIVERT, 1 OUI, 50 G DE MOLLA DE PA MULLADA, 2 CULLARADES DE FARINA DE GALETA, SAL, FARINA I OLI	OLLA I PAELLA	BULLIR I FREGIR	CALDO: POSAR L'AIGUA A BULLIR I S'HI AFEGEIX EL BRASÓ DE CORDER, EL TROS DE GALLINA, EL TROS DE PRIM DE VEDELLA, L'OS DEL GARRÓ DE PERNÍ, LA CANSALADA VIRADA, ELS CIGRONS, L'API, LA Ceba, LES PASTANAGUES, L'ALL, EL PORRO I LES BOTIFARRES. QUAN ARRENQUI EL BULL, ES BAIXA EL FOC AL MÍNIM, S'HI AFEGEIX LA SAL I ES DEIXA COURE DURANT DUES HORES I MITJA, QUAN S'AFEGERAN LES PATATES I LA COL. UN COP LA PATATA I LA COL SIGUIN CUITES JA ES POT COLAR EL CALDO. ES TORNA A POSAR AL FOC I QUAN COMENÇA A BULLIR S'HI AFEGEIX LA SOPA I LES MANDONGUILLETES. MANDONGUILLETES: ES BARREGEN LES DUES CLASSES DE CARN AMB LA CANSALADA I ES PICA BEN PICAT AMB L'ALL, EL JULIVERT I LA SAL. ES TRINXA TOT AMB LA MOLLA DE PA, L'OLI BATUT I LA FARINA DE GALETA FINS OBTENIR UNA PASTA. S'AGAFEN PESSICS DE LA PASTA I SE'N FAN PILOTTES PETITES QUE S'HAN D'ENFARNAR PER FREGIR-LES EN UNA PAELLA AMB UNA MICA D'OLI. UN COP FETES ES RESERVEN I S'AFEGEIXEN AL CALDO AMB ELS GALETS.	DINAR I SOPAR	SI	FESTA MAJOR	"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 44) I ENTREVISTA 8 (CAN SERNI)	SOPES DE FESTA MAJOR DE CAN SERNI (Entrevista 8: pàg. 12, l. 22): ES TREU EL CALDO D'UNA ESCUDELLELLA I ES DESENGREIXA, HI AFEGEIX UNS GALETS DE NADAL AMB MANDONGUILLETES.
7	CREMA D'ORDIGUES	1/2 KG DE PATATES, 1/4 KG DE SUMMITATS D'ORDIGUES TENDRES, 2 ROVELLS D'OU, 1/4 L DE LLET, SAL, 1 Ceba, PEBRE, 200 G DE FORMATGE CREMÓS I 20 G DE MANTEGA	OLLA, PAELLA I PASSAPURÉ	BULLIR I SOPREGIR	ES PILEN I ES TROSSEGEN LES PATATES PER POSAR-LES A BULLIR DURANT UNS QUINZE MINUTS EN UNA CASSOLA AMB AIGUA I SAL. ES TREUEN LES PATATES I ES RESERVA EL CALDO A PART PER AFEGEIR-HI LES SUMMITATS D'ORDIGUES. QUAN ARRENQUI EL BULL ES RETIREN LES ORDIGUES. ES TRINXA UNA Ceba I ES SOPREGEIX FINS QUE SIGUI BEN ROSSA. EN UN RECIPIENT S'HI POSA LES PATATES, LES ORDIGUES, LA Ceba SOPREGIDA, LA MANTEGA I ELS ROVELLS D'OU, TOT BEN REMENAT. ES PASSA PEL PASSAPURÉ I S'AFEGEIX A UNA OLLA AMB LA LLET I L'AIGUA DEL CALDO QUE S'HA RESERVAT ANTERIORMENT FINS ACONSEGUIR LA CONSISTÈNCIA DESITJADA. ELS ALTRES HORES QUAN S'AFEGEIX EL FORMATGE AMB LA SAL I EL PEBRE. ES DEIXA BULLIR FINS QUE LA CREMA QUEDA BEN FETA.	DINAR I SOPAR	NO		"LA NOSTRA CUINA" (PÀG. 45)	

Numero entrevistat	Dia	Tipus actor	Numero entrevistat	Dia	Tipus actor
1	10.04.17	Xef	1		Productor/distribuïdor
2	25.04.17	Xef	2		Productor/distribuïdor
3	12.04.17	Xef	3	30.11.17	Productor/distribuïdor
4	12.04.17	Xef	4	30.11.17	Productor/distribuïdor
5	24.04.17	Xef	1	29.08.17	Padrins/Padrines
6	18.07.17	Xef	2	29.08.17	Padrins/Padrines
7	24.04.17	Xef	3	25.09.17	Padrins/Padrines
8	25.04.17	Xef	4	06.10.17	Padrins/Padrines
9	18.07.17	Xef			
10	12.10.17	Xef			
11	25.09.17	Xef			
12	13.10.17	Xef			
1	25.04.17	Experts gastronomia			
2	15.09.17	Experts gastronomia			
3	03.08.17	Experts gastronomia			
4	18.12.17	Experts gastronomia			

■ Entrevistes semi-dirigides

- Experts de la gastronomia i de l'alimentació d'Andorra



PATRIMONI GASTRONÒMIC

8. Per vostè, quins són els plats típics, tradicionals o emblemàtics d'Andorra?
(multiresposta)

	freqüències	Percentatges
Total	711	
L'escudella	305	42,9
El trinxat	195	27,4
Carn a la brasa	49	6,9
Arròs de muntanya	44	6,2
Civet i/o carn de caça	42	5,9
Cargols a la llauna	42	5,9

- **Enquesta quantitativa** a una mostra representativa de la població resident d'Andorra



Població:

Ompliu el formulari amb lletra clara, totes les dades són importants per a la recerca.

Localització de la recepta (comarca):.....

DADES PERSONALS

Nom i cognoms:

Edat: de 15 /20 20 /30 30/40 40/50 50/60 + de 60

Adreca:

Tel. de contacte i/o mail:

Lloc de residència?.....

Des de quan?

Lloc de naixement:.....

Fins quan hi va viure?.....

Professió / ocupació:

A la unitat familiar, qui cuina habitualment?

Lloc de procedència de qui cuina a casa habitualment? _____

DADES DE LA RECEPТА

Nom del plat:

Qui li va ensenvar (persona, llibre, etc...)?

És un plat de festa o diada? SI / NO Quina?.....

Coneix altres noms del plat? Quins?.....

Creu que aquest plat és de la comarca on vostè viu? SI o NO, es de:

ELABORACIÓ DE LA RECEPТА (Per a 4 persones)

Ingredients:

—

Model de fitxa recepta proporcionat per la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica - NIF: 661095873 - Muntaner 179
- 08036 Barcelona - www.cuina catalana.cat

- Xefs del país

■ Padrines i padrins d'Andorra :



Govern d'Andorra

Elaboració:

Recipients i utensilis (antics o actuals):

És un plat que encara feu a casa? SI / NO

Coneix altres persones que el facin? SI / NO

Quants anys creu que té aquesta recepta?

A la cuina, quines espècies li agrada fer servir?

Model de fitxa recepta proporcionat per la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica - NIF: G61095873 - Muntaner 179, Pral, 1a - 08036 Barcelona - www.cuina catalana.cat

+ Resultats i conclusions

Preliminaris

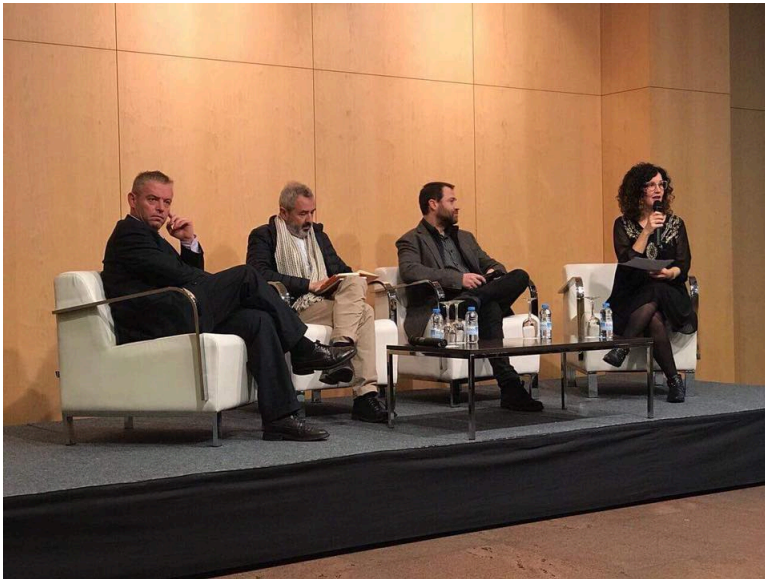
- Cuina i gastronomia d'Andorra
 - poc coneguda per la població resident
 - ⇒ Necessitat de sensibilitzar
 - ⇒ la població resident,
 - ⇒ els professionals del sector,
 - ⇒ Fer un esforç de promoció turística
- Valoritzar el patrimoni gastronòmic andorrà permetrà
 - una re-valorització de les professions del sector de la restauració
 - Reconeixement social dels treballadors del sector més positiva
 - Salvaguardar una part del patrimoni cultural nacional

+ Comunicacions



- The 45th international conference of the **International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF)** The 2nd International Congress of the **UNESCO-UNITWIN Chair on Food, Culture and Development**, Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

+ Taula rodona



- Identificació i valortització del patrimoni gastronòmic andorrà
 - Xavier Medina
 - Jordi Tresserras
 - Carles Flinch
 - Diana Oliveira