

Fra Valentí Serra de Manresa

# Cuina Pairal i Conventual



FARELL

Aquest nou llibre del caputxí Valentí Serra de Manresa aporta la transcripció i l'estudi d' antigues receptes culinàries extretes de vells manuscrits i d'antics tractats. A les pàgines de *Cuina pairal i conventual* l'autor explica que, a semblança dels camperols, els frares i monjos de Catalunya i Mallorca també solien acompanyar els àpats del refectori amb amanides de caràcter refrescant --que llavors en deien enciam--on, a més de la lletuga, l'escarola i els créixens, no hi faltaven pas les olives salades i les tàperes. Les plantes aromàtiques --que els antics frares en deien "herbes odorífiques"-- més enllà del seu interès remeier, tenien també una gran importància en la cuina, ja que la gastronomia

conventual i pairal compta amb nombrosos plats que són reforçats, en el seu gust, amb el complement de les espècies i de les herbes aromàtiques.

Amb aquesta aproximació històrica als aspectes més poc coneguts de la cuina pairal i conventual fra Valentí Serra ens ofereix una documentada aportació a l'estudi de la gastronomia catalana i, alhora, ens regala un conjunt de receptes inèdites de tradició franciscano-caputxina, ben útils, "al rebost i a la cuina".

Al seu moment donarem notícia de la presentació del volum editat per *Farell editors*, entitat especialitzada en l'estudi i la divulgació de la cultura popular.