

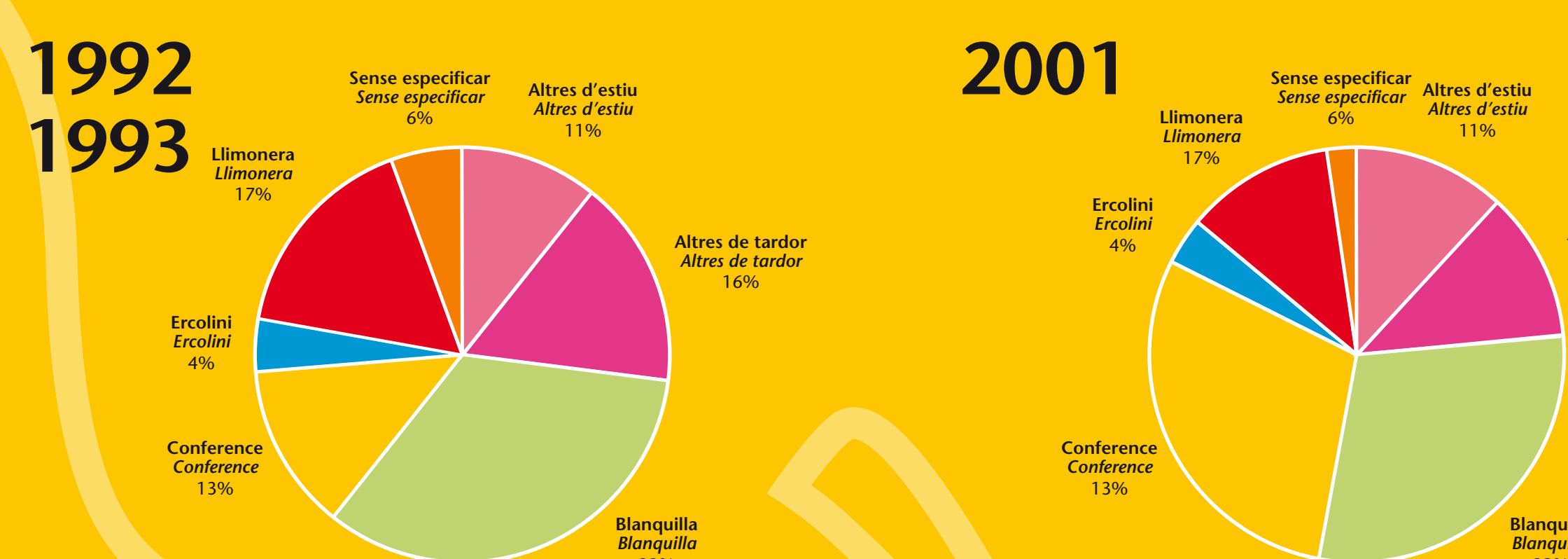
# La província de i els seus productes

LLEIDA PROVINCE  
AND ITS PRODUCTS



## EVOLUCIÓ DE LA DISTRIBUCIÓ VARIETAL DE LA PERA A LA ZONA FRUCTÍCOLA DE LLEIDA

Departament d'Agricultura, Alimentació  
i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya



### LA VAL D'ARAN 01

La cuina aranesa gaudeix del caràcter i la manera de fer de la cuina gascona. Les activitats agropecuàries i l'aprofitament del bosc influeixen directament en la seva cuina. Durant els mesos de tardor, la Val d'Aran celebra la Mostra Gastronòmica dera Codina Aranesa de Tardor, on un gran nombre de restaurants elaboren plats que combinen la cuina més tradicional amb la més actual.

**ELS PLATS MÉS TRADICIONALS:** olla aranesa, trubada, caulets, la sanganbeta.

**PRODUCTES:** embotits de porc (llangüessa, anditos, budins, bulas...), aigua de nodes, vi caud (vi calent), IGP Vedella dels Pirineus Catalans.

*The weather of the Aran Valley has a direct influence on its cuisine. The cuisine has a particular Aranes character and a Gascon way of cooking.*

**THE TRADITIONAL DISHES:** are l'olla aranesa, la trubada, caulets, la sanganbeta

**PRODUCTS:** pork sausages (llangüessa, anditos, budins, bulas) Nacarii caviar, Aigua de Nodes, Vi caud (hot wine), IGP Catalan Pyrenees Veal.

### EL PALLARS SOBIRÀ 02

Un plat típic del Pallars Sobirà éel freginat, fet a base de sang i fetge de xai amb una salsa agredolça amb mel. El porc i el corder són la base de saborosos i singulars embotits.

**ELS PLATS MÉS TRADICIONALS:** palpis, freginat, col i trumfes amb suc de rosta, conill amb murgoles o moixerns, tupí de confitat de porc, civet de senglar.

**PRODUCTES:** el xolís, la botifarra traïdora, la girella, el formatge brossat, el mostillo, IGP Vedella dels Pirineus Catalans, ovella xisqueta, bolets.

*The food of the region is categorized as typical mountain cuisine. Pork and lamb are the foundation of the unique and tasty sausages.*

**THE MOST TRADITIONAL DISHES INCLUDE:** cabbage and bacon with rosta juice, rabbit and murgoles or moixerns, tupí de confitat de porc, and wild boar civet.

**PRODUCTS:** xolís, la butifarra traïdora, la girella, el formatge brossat, el mostillo, IGP Catalan Pyrenees Veal.

### EL PALLARS JUSSÀ 03

Des del maig fins a l'octubre podem gaudir de fires alimentàries i mostres de productes de la zona, repartides per tot el Pallars Jussà. Fira-tast, al maig, a Tremp, on podem degustar la girella; Promopallars, Fira-pam, Fira Boletus a l'octubre...

**ELS PLATS MÉS TRADICIONALS:** freginat, escudella amb carn d'olla, estofat de llebre, perdus amb col, farcit de carnaval.

**PRODUCTES:** gosset, brossat, botifarra traïdora, el tupí, xolís, coca de samfaina, vins DOP Costers del Segre, IGP Vedella dels Pirineus Catalans i alloli de codony.

*The weather is consistant of the inland Mediterranean region and, food is therefore based on sheep, hunting, mushroom, river fish and sausage. The cultivation of olives, vineyards and almonds dominate the Mediterranean landscape of Pallars.*

**THE MOST TRADITIONAL DISHES INCLUDE:** Freginat, l'escudella amb carn d'olla, stewed hare, partridge with cabbage.

**PRODUCTS:** goset, brossat, tupí, xolís, coca de samfaina, DO Costers del Segre wine, IGP Catalan Pyrenees Veal.

### L'ALTA RIBAGORÇA 04

La gastronomia de l'Alta Ribagorça es caracteritza per tenir una cuina d'alta muntanya basada en els recursos naturals i elaborada seguint les tradicions antigues.

**ELS PLATS MÉS TRADICIONALS:** alloli de codony, confitat de porc amb faves tendres, palpis, escudella de carbassa.

**PRODUCTES:** formatges com el serrat, el tupí, la coca de tomata, els bolets, embotits de porc, IGP Vedella dels Pirineus Catalans.

*The gastronomy of Alta Ribagorça is characterized by a high mountain cuisine based on local natural food and produced according to ancient traditions.*

**THE MOST TRADITIONAL DISHES:** alloli, pork confit with green beans, palpis, l'escudella de carbassa.

**PRODUCTS:** Cheeses such as Serrat, the tupí, the tomato coca, mushrooms, pork sausages, IGP Catalan Pyrenees Veal.

### L'ALT URGELL 05

Destacarem que la gran cabana bovina ha propiciat l'elaboració de productes lactics de gran qualitat; també hi ha bones verdures i fruites, bolets i rius que proporcionen truites de renom, sense oblidar els embotits i derivats del porc.

**ELS PLATS MÉS TRADICIONALS:** morro i orella de porc, guatlles de fulla de parra, civet de llebre, bacallà a la llauna amb cigrons.

**PRODUCTES:** la bringuera, truites de riu, DOP Formatges de Llet de Vaca de l'Alt Urgell i Cerdanya, IGP Vedella dels Pirineus Catalans, DOP Mantega de l'Alt Urgell i Cerdanya, elaborada amb nata de llet de vaca raça frisona pasteuritzada i ferments lactics mesòfils.

*Vast cattle herds has led to the development of high quality dairy products. The fertile lands also produce high quality fruit and vegetables, mushrooms and renowned river trout, and locally-raised sausage and pork.*

**THE MOST TRADITIONAL DISHES:** snout and pig's ear, fig leaf of quail, civet of hare, cod in the pan with chickpeas.

**PRODUCTS:** the bringuera, river trout, DOP Alt Urgell and Cerdanya cow milk cheese, IGP Catalan Pyrenees Veal, DOP L'Alt Urgell and Cerdanya cream made butter from pasteurized frisona cow's milk, and ferments mesophilic lactic.

### LA NOGUERA 06

La festa del ranxo, a Ponts, per Carnaval, on es cuina en grans olles una mena d'escudella de la qual mengen veïns i forasters, és una de les festes més esperades pels ciutadans de la comarca. També una altra festa com la Fira de la Perdiu, molt tradicional, on es venen perdus i perdigots vius que els pagesos han agafat a l'estiu.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** fricandó, conill amb llenegues, panadons, cargols a la llauna, a la brutescia, a la cassola.

**PRODUCTES:** granados, gossets, bolets, meló d'Artesa de Segre, bolets (llenegues, fredolics, pebrassos, rovellons), batates de la Noguera, coca de samfaina o de recapte, DOP Vins Costers del Segre.

*The party's ranch, in Ponts, for Carnival, is one of the most awaited festivals for the cities around the region. During this time neighbors and foreigners alike eat traditional stew directly from pots in which it is made. Other traditional festivals include the Partridge Fair, where live partridges and perdigots are sold that farmers have raised during the summer.*

**TRADITIONAL DISHES INCLUDE:** fricandó, rabbit and mushrooms, panadons, snails a la llauna, a la brutescia and a la cassola.

**PRODUCTS:** Granados, gossets, mushrooms, Artesa de Segre melons, mushrooms (llenegues, fredolics, pebrassos, rovellons), Noguera potatoes, coca de samfaina or recapte, DO Costers del Segre Wine.

### LA SEGARRA 07

La tradició ramadera i cerealista de la Segarra determina molt fonamentalment les característiques de la seva cuina tradicional.

**ELS PLATS MÉS TÍPICS:** conill amb herbes, perdiu a la vinagreta, ofegat de carn amb patates, llebre amb xocolata i panadons.

**PRODUCTES:** aromes de la Segarra, licor de camamilla, DOP Costers del Segre, cervenris, nevats, savines.

*The tradition of livestock and grain in Segarra strongly determines the characteristics of their traditional cuisine.*

**THE MOST TYPICAL DISHES:** rabbit with herbs, partridge with vinaigrette, olegat de carn amb patates, hare with chocolate.

**PRODUCTS:** Aromes de la Segarra, chamomile liqueur, DOP Costers del Segre wine cervenris, nevats, savines.

### PLA D'URGELL 08

Un dels productes més emblemàtics del Pla d'Urgell són les orelletes. És un dolç de farina i ou amb espècies, de forma rodona i que en fregir-les es corben recordant l'aspecte d'una orella.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** olla barrejada, cassola de tros, cassola de Linyola amb espinacs, llonganissa, cargols a la brutescia, ànec farcit amb pomes o peres, bacallà amb pomes.

**PRODUCTES:** orelletes, coques de recapte, pomes, DOP Pera de Lleida.

*One of the most emblematic products from Pla d'Urgell are orelletes. It is a sweet made with flour, eggs and spices, with a round curve that when fried, has the appearance of an ear.*

**TRADITIONAL DISHES:** olla barrejada, cassola de tros, cassola de Linyola amb espinacs, sausage, cansalada, etc, cargols a la brutescia, duck stuffed with apples or pears, cod with apple.

**PRODUCTS:** orelletes, coques de recapte, apples, DOP Lleida Pear.

### LES GARRIGUES 09

El cultiu de l'atmeller i sobretot el cultiu, la producció i la comercialització de l'oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues, un oli protegit de qualitat extra mundiamment apreciat. L'oli produït a les Garrigues és de color verd, amb sabor ametllat-amarg lleugerament picant, amb connotacions d'altres fruits verds i dolç al final amb lleugers tocs de poma.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** cansalada amb mongetes, gallina a la cassola, sopes de tupí o de pastor, truita amb samfaina, cassola de tros.

**PRODUCTES:** DOP Oli d'Oliva de les Garrigues, DOP Vi dels Costers del Segre, DOP Pera de Lleida, oreletes, ratafia de café.

*The cultivation of the crop atmeller and the production and selling of extra virgin olive oil DOP "Les Garrigues", a protected Extra Quality oil are appreciated all around the world. The oil produced in the Garrigues is green, with a slightly bitter almond flavor, spicy with overtones of other greens and sweet fruit with a light apple touch at the end of apple.*

**TRADITIONAL DISHES:** bacon with beans, chicken in the casserole, soup or shepherd of tupí, trout with samfaina, cassola de tros.

**PRODUCTS:** DOP Garrigues olive oil, DOP Costers del Segre wine, DOP Lleida pear, oreletes, ratafia de café.

### EL SEGRÀ 10

La comarca ha estat essencialment agrícola durant segles: horta, fruita, cereals, farratges i olivera en constitueixen la riquesa tradicional. El Segrià és una comarca capdavantera pel que fa a la fruita; pera, poma, préssec.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** catxipanda, cargols a la llauna o la brutescia, escalivada de pebrot i alberginia, carxofes al caliu.

**PRODUCTES:** DOP Pera de Lleida, coca tapada de Sarroca, DOP Vins Costers del Segre, carquinyolis, capsetes, panadons, oreletes.

*The region has been mainly agricultural for centuries: orchard, fruit, cereals, fodder and olive groves constitute the traditional wealth. The Segrià is a leader in fruit, pear, apple, peach.*

**TRADITIONAL DISHES:** Catxipanda, snails a la llauna o la brutescia, pepper and eggplant escalivada, barbecued artichokes.

**PRODUCTS:** DOP Lleida pear, coca tapada de Sarroca, DOP Costers del Segre wine, carquinyolis, les capsetes, panadons, oreletes.

### EL SOLSONÈS 11

A la comarca del Solsonès hi trobem carns excel·lents de conill, xai, vedella, pollastre de corral, senglar. A l'hivern, bolets, i durant tot l'any, pastissos com les bales de trabuc, el pastís del Solsonès o la coca.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** estofat de llebre, botifarra a la llosa, conill amb alloli de codony, carn a la brasa, sopa pairal, confitat de porc.

**PRODUCTES:** embotits (llonganissa, donegal, bull, espetec, pernil), patata d'Odèn, bales de trabuc, IGP Vedella dels Pirineus Catalans, l'ovella ripollesa, estrelles de Nostra Senyora del Claustre.

*Meats are excellent in the region of Solsona such as: rabbit, lamb, veal, chicken, and wild boar. In winter one can harvest mushrooms. Pies such as the bullets blunderbuss, the Solsonés pie or coca can be found throughout the year.*

**TRADITIONAL DISHES:** stewed hare, butifarra a la llosa, rabbit with alloli, grilled meat, sopa pairal.

**PRODUCTS:** sausages (llonganissa, donegal, bull, espetec, pernil), Oden potato, bales de trabuc, IGP Catalan Pyrenees Veal.

### L'URGELL 12

El llegat culinari que s'ha heretat de les àvies i el rebost natural que ens ha donat la terra ens aporta una gran varietat de productes i plats tradicionals. Les fires ens acompanyen durant l'any; Fira Cóc a Tàrraga, Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt, la Festa de la Verema i el Vi de Verdú, la festa de l'Oli de Belianes i la Fira de l'Ametlla de Vilagrassa.

**ELS PLATS TRADICIONALS:** cassola de bacallà, escudella, cassola de peus de porc amb cargols, pollastre al timó, conill amb all i julivert.

**PRODUCTES:** botifarra negra, llonganissa seca, panadons, cóc o coques de recapte, vinagre de mel, albedes, DOP Oli de les Garrigues, DO Pera de Lleida, DOP Costers del Segre, IGP Torró d'Agramunt, Xocolata a la Pedra.

*The great variety of products and traditional dishes are the culinary legacy from our ancestors, who knew how to employ our natural larder. Throughout the year we hold some traditional fairs such as: Fira Cóc a Tàrraga, Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt, la Festa de la Verema i el Vi de Verdú, la festa de l'Oli de Belianes i la Fira de l'Ametlla de Vilagrassa.*

**TRADITIONAL DISHES INCLUDE:** cod casserole, l'escudella, cassola de peus de porc amb cargols, thyme chicken, rabbit with garlic and parsley

**PRODUCTS:** black sausage, dry llonganissa, panadons, cóc or coques de recapte, albedes, DOP Garrigues Oil, DOP Lleida pear, DOP Costers del Segre wine, IGP Torró d'Agramunt, Xocolata a la Pedra.

## Confraria de Sant Sebastià, recull històric



L'evolució de la societat rural, al llarg del període feudal, fou molt lenta. La taxa de mortalitat era elevada i, a més a més, estava condicionada per brots epidèmics i de malalties contagioses. La falta de protecció dels pobles davant de l'adversitat inicià, a la darreria del segle XV, la creació d'associacions de caràcter mutualista i gremial anomenades confraries, com la de Sant Sebastià, al Pont de Suert.

La confraria de Sant Sebastià fou fundada a causa d'un brot epidèmic que els contemporanis anomenaren pesta.

En acabar la "pesta" i en acció de gràcies, el batlle, els regidors, els consols i els veïns del poble van sol·licitar, davant del vicari general, que ocupava el càrrec d'abat, la constitució d'una confraria que els fou autoritzada.

La festivitat de Sant Sebastià és una tradició molt arrelada al Pont de Suert, que organitza la confraria que porta el nom del sant. La data de fundació de la confraria és l'1 de setembre de 1586.

La confraria combina elements de la tradició religiosa amb elements de la tradició gastronòmica, en una celebració que cada any reuneix, els dies 19, 20 i 21 de gener, més de cinc-cents homes, caps de família.

Des de la seva fundació, la base dels àpats ha estat el pa, el vi, les cols i els corders.



Així i tot seguint la tradició, els àpats de la celebració de Sant Sebastià estan formats pels plats següents:

Dia 19 de gener	Dia 20 de gener	Dia 21 de gener
<b>SOPAR</b>	<b>ESMORZAR</b>	<b>DINAR</b>
Sopes de pa	Sopes de pa	Sopa d'arròs
Amanida d'escarola i api	Girella	Carn de brou
Trinxat de col negra amb patata i una arengada	Potes de corder guisades	Amanida de ceba, pebrot, ou dur, olives i sardina de llauna
Nous		Freginat
		Carn guisada amb pèsols
		Taronja
		<b>SOPAR</b>
		Sopes de pa
		Amanida d'escarola i api
		Coliflor amb patates i fesols
		Carn guisada amb carreteres
		Nous
		<b>L'ESMORZAR</b> i el <b>DINAR</b> són els mateixos que el dia anterior

