Projecte “El Setge”

Aquesta iniciativa forma part del Projecte “El Setge” en què ha estat treballant l’Associació Palimpsest per encàrrec de l’Arxiu Comarcal del Ripollès. L’objectiu és redescobrir i mirar des d’una perspectiva diferent uns fets cabdals per entendre la història recent de Ripoll: el setge i destrucció de la vila, en el context de la primera guerra carlina a Catalunya, el maig de 1839. Per al projecte es van triar tres textos que conformen tres mirades de tres protagonistes sobre el setge: el relat del notari de Ripoll Eudald Mirapeix i el “parte militar” del capità de la milícia de Ripoll Joan Carbó, viscuts des de dins de la vila, els originals manuscrits dels quals es guarden a l’Arxiu Comarcal del Ripollès, i també el relat del setge, vist des de fora, que fa l’intendent de l’exèrcit carlí, Gaspar Díaz de Labandero.

Ara els professors i alumnes del cicle de Cuina i gastronomia de l’INS Abat Oliba i l’Aula d’Hostaleria del Ripollès es sumen a la iniciativa amb aquest dinar del segle XIX, una activitat que permet viure una experiència real basada en els documents d’època que custodia l’Arxiu (#acriexperience) com abans els tallers de l’Arxiu a la fresca, els camps de treball i la Guia didàctica per a alumnes de secundària.

http://associaciopalimpsest.com/setge/

http://xac.gencat.cat/ca/llista_arxius_comarcals/ripolles/

http://www.ripollesdesenvolupament.com/serveis/aula-hosteleria/

Ripollès Desenvolupament

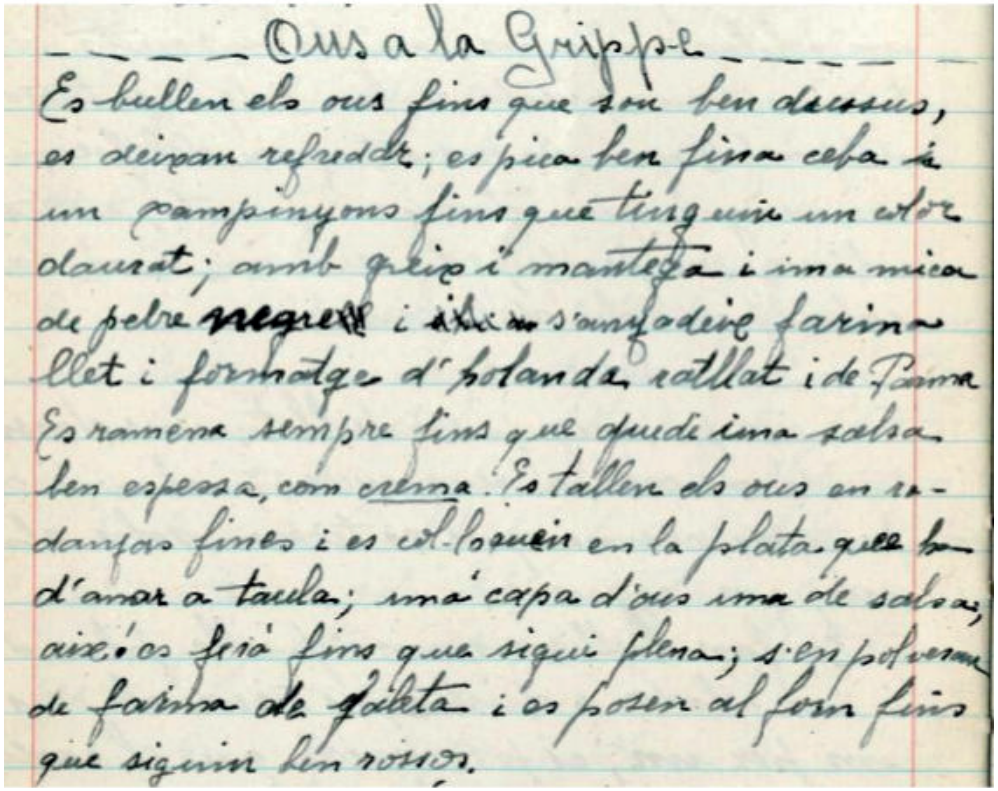
palimpsest

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
Arxiu Comarcal del Ripollès

UN DINAR DEL SEGLE XIX

Dimecres 25 d’abril de 2018

L’ Aula d’Hostaleria del Ripollès, l’Associació Palimpsest i l’ Arxiu Comarcal del Ripollès et proposen un dinar especial amb un menú fet amb plats d’època que surten directament del Receptari d’Agustí Cavalleria, testimoni del setge de Ripoll, notari i cronista, lligat al casal de Can Budallès per matrimoni. El manuscrit es conserva a l’Arxiu Comarcal del Ripollès i properament serà accessible a tothom gràcies a la seva digitalització complerta.



Ous a la Grippe

Es bullen els ous fins que son ben dessecs, es deixan refredar; es pica ben fina ceba i un campinyons fins que tinguin un color daurat; amb greix i mantega i una mica de pebre negre i s'afegeix farina llet i formatge d'Holanda ratllat i de Parma. Es remena sempre fins que quedi una salsa ben espessa, com crema. Es tallen els ous en rodanyas fines i es col·loquen en la plata que ha d'anar a taula; una capa d'ous una de salsa, axi·i es feia fins que sigui plena; s'en posa una de farina de galeta i es posen al forn fins que siguin ben rossos.

Nota biogràfica d'Agustí Cavalleria i Deop
(neix el 13 de desembre de 1830 i mor el 22 d'agost de 1885 de còlera).
Advocat i notari ens deixa testimoni en primera persona de l'entrada a Ripoll de les tropes carlines el 27 de maig de 1839. L'origen familiar es remunta a Itàlia, d'allà passen al Rosselló, a Cerdanya, Campdevànol i finalment a Ripoll. La família es dedica a la industria del ferro fins al 1810, que Francisco de Asís Cavalleria i Romeu deixa l'ofici ancestral per esdevenir botiguer de teles, i emparenta amb la família Jordana. El seu fill Francisco de Asís Cavalleria i Jordana esdevé farmacèutic, com també el pare d'Agustí. Membre de la burgesia ripollesa, es casa amb Josefa Budallés i Deop el 1857. Agustí Cavalleria i Deop era tiet d'Eusebi de Budallés Gumbau, mort el 1939, pare de Consuelo Budallés Surroca. La casa dels Cavalleria estava situada al carrer del Valls o Trinitat 39.

Context gastronòmic:
Al segle XIX, la burgesia opta per preparacions i menús opulents, sovint inspirats en la cuina francesa burgesa, que menyspreava les cuines tradicionals i casolanes com la catalana.
En l'època de Ferran VII s'estilava el servei de taula a la "francesa". Els plats es col·locaven tots al mateix temps sobre la taula i els comensals es servien el que volien. El menjar solia acabar fred. El servei a la "russa" es va introduir a España a mitjans de segle, a l'època isabelina. Va ser portat a França el 1809 pel príncep Kouriakin, ambaixador del tsar Alexandre I i de França passà a España. En aquest estil, els servents van portant els diferents plats que es col·locaven davant cada comensal, tal com es fa avui dia. El servei a la russa implicava que hi havia un menú tancat. Les peces venien ja trinxades de la cuina mantenint-se sempre calentes. També apareixen les copes que es col·loquen a taula.

Minuta original del segle XIX. ACRI [1008]