



## **Balears fa ciència IB3**

**9 desembre 2017**

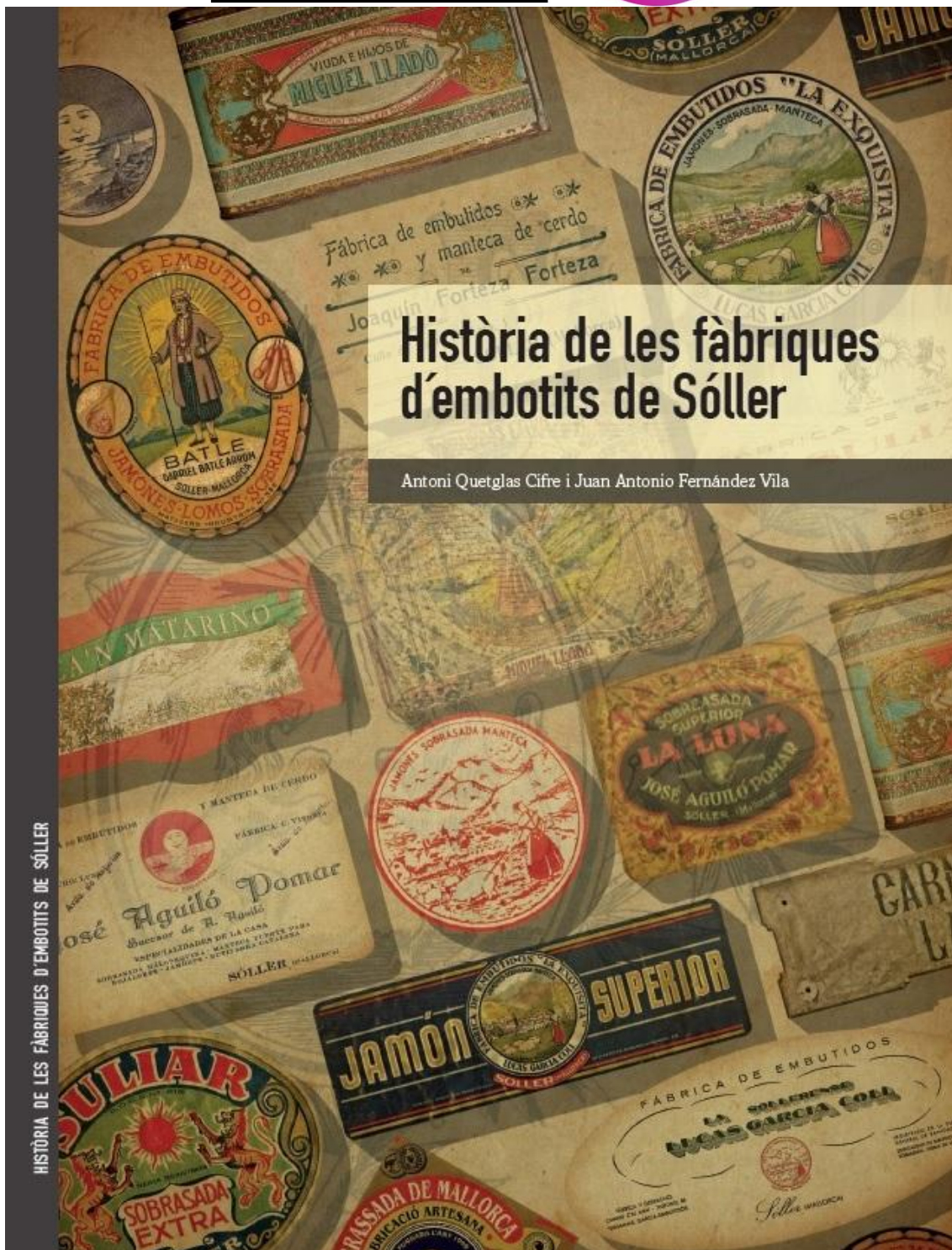
### **Història de les fàbriques d'embotits de Sóller. Preparant el Nadal.**

El títol de la tertúlia que he preparat per avui , també ho serà del llibre que el proper dijous 14 de desembre en Toni Quetgles i un servidor, tindrem el gust de presentar-vos en el Museu de Sóller (Carrer de Sa Mar). Seguint un poc el fil del llibre de l'any passat sobre les fàbriques de xocolata; enguany hem volgut seguir rescatant part de la història industrial i gastronòmica del nostre poble.

Un viatge al món de la carnissera, la matança i la fabricació d'embotits a través d'imatges i etiquetes i com no a més de la veu i vivències dels qui han treballat, o hi treballen, dia a dia en aquesta indústria alimentària . Un recull històric del que ha estat aquest món a la nostra Vall.

Entrevistes, anècdotes i receptes antigues i noves confomen aquest nom volum que esperam us/vos agradi.

Volem donar les gràcies a tota la gent que ens ha ajudat a rescatar documents , imatges o records; als patrocinadors que han cregut en el projecte i com no a tots vosaltres que com a lectors ens feis/donau un suport inestimable; a més ben segur que més d'un es sentirà identificat amb les vivències relatades , i en més d'un cas segur que heu estat part important de la història d'aquesta indústria.



HISTÒRIA DE LES FÀBRICQUES D'EMBOTITS DE SÓLLER



## Índex

1. Pròleg .....	p. 9
2. Introducció .....	p. 13
3. Notes històriques sobre la producció d'embotits a Mallorca .....	p. 13
4. L'evolució històrica de la producció dels embotits a Sóller .....	p. 14
5. Les fàbriques d'embotits de Sóller .....	p. 26
5.1 Cas Sit .....	p. 26
5.2 Can Lau /Embutidos Aguiló /La Luna .....	p. 29
5.3 Joaquim Forteza .....	p. 33
5.4 Can Pinoi .....	p. 34
5.5 Can Tinet .....	p. 35
5.6 Can Garcia / La Favorita .....	p. 36
5.7 Can Rei .....	p. 38
5.8 Can Matarino .....	p. 38
5.9 Can Torrens .....	p. 40
5.10 Altres fàbriques .....	p. 40
6. El procés productiu dels embotits .....	p. 41
6.1 Matèries primeres .....	p. 41
6.2 L'origen dels materials .....	p. 42
6.3 El personal i la distribució de tasques.....	p. 42
6.4 La maquinària, les eines i els espais de les fàbriques.....	p. 45
6.4.1 Les eines i la maquinària.....	p. 45
6.4.2 Els espais .....	p. 47
6.5 La producció i l'elaboració: del passat al present .....	p. 49
6.6 Els productes elaborats .....	p. 53
6.6.1 Camaïot i Varia .....	p. 53
6.6.2 Botifarró .....	p. 54
6.6.3 Saïm .....	p. 54





6.6.4 Sobrassada .....	p. 55
6.6.5 Paté .....	p. 57
6.6.6 Cuixot Salat .....	p. 57
6.6.7 Cuixot Dolç .....	p. 59
6.6.8 Salsitxó .....	p. 60
6.6.9 Llom embutxat .....	p. 60
6.6.10 Mortadel·la .....	p. 60
6.6.11 Cap de senglar .....	p. 61
6.6.12 Salsitxes de Frankfurt .....	p. 61
6.7 La comercialització del producte .....	p. 62
<b>7. Receptes</b> .....	p. 65
7.1 Ous al plat a l'estil de Sóller .....	p. 65
7.2 Alberginies farcides de formatge mallorquí i sobrassada de Sóller .....	p. 66
7.3 Guàtleres amb sobrassada, xuia, panses i bolets .....	p. 67
7.4 Cremadillos de sobrassada .....	p. 68
7.5 Cake pops de sobrassada i xocolata blanca .....	p. 69
7.6 Recepta de paté de Cas Sit .....	p. 70
7.7 Recepta de paté de La Favorita .....	p. 71
<b>8. Entrevistes</b> .....	p. 73
8.1 Entrevista a Maria Batle Pomar de Can Tinet .....	p. 73
8.2 Entrevista a Mateu Oliver Trias de Can Matarino .....	p. 75
8.3 Entrevista a Damià Rotger i Planas de Can Marratxí .....	p. 80
8.4 Entrevista a Joan Cabrer Far .....	p. 83
8.5 Entrevista a Joan i Bartomeu Torrens Gili .....	p. 86
8.6 Entrevista a Joan Josep i Bernat Lladó Arbona de Cas Sit .....	p. 90
8.7 Entrevista a Toni i Joan Frau Mayol i Bartomeu Frau Oliver de Embutidos la Luna .....	p. 94
<b>9. Bibliografia i Fonts</b> .....	p. 99



Donar també les gràcies a Benet Vicenç ( Restaurant Bens d'Avall) que ens ha fet un pròleg , al qual esperam que la resta de llibre hi estigui a l'alçada. Agraïm el suport d' Embutidos La Luna, Bens d'avall, Tolo Oliver, Fet a Sóller, Exagero, Ferrocarril de Sóller , Font Mallorca i Can Matarino en el suport del llibre i totes les activitats de presentació.

Res resumeix millor l'essència d'aquest llibre que les paraules d'En Benet

*“Un viatge al costat de les persones de la nostra vall que, al llarg de diversos segles, han estat protagonistes, autèntics emprenedors, visionaris i de vegades per pura necessitat, productors, però, en qualsevol cas, guardians d'una tradició que ha perdurat fins als nostres dies gràcies al seu treball en favor de la qualitat i l'autenticitat.*

*Ells ens transmeten història, coneixements, anècdotes i tècniques, noms i talls.”*

I com que d'embotits estam parlant , i aprofitant que s'acosta el Nadal, avui us donaré dues receptes nadalenques , una pitrera d'endiots farcida de torró mallorquí, sobressada i paté amb salseta de Martí i per tancar el cercle de la tertúlia un torró fluix per acabar d'enllepolir-vos les festes.



## **Pitrera d'indiot farcida de torró Mallorquí**

( versió d'una recepta de cuina mitjaval mallorquina)

Recepta: Per a quatre persones

1, 2 kilograms de pitrera d'indiot

100 grams de xulla tallada a daus , 2 cebes , 1 pastanaga i 1 porro.

60 grams de torró mallorquí, 60 grams de paté de Sóller i 40 grams de sobrassada de Sóller.

Un brotet de moradux capolat ben fi.

Sal, una dent d'all i pebre bo.

1 ou.

1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller i 1 tassó de vi blanc/martini.

Una cullerada petita de farina.

Elaboració:

Assaonam la carn deshosada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo. Ofegam una ceba tallada ben fina i el gra d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mesclam la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aqueta mescla en els filets de carn que haurem preparat. Embolicam cada peça farcida amb un paper de forn.

Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn . Tot ho possam dins una placa amb la resta de l'oli. Col·locam els paquets damunt de la verdura i ho enforam tot a 200°C durant seixanta minuts.

Retiram del forn, treim la carn i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust.

Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina dissolta dins un tassó amb un poc de brou).

Servim amb verduretes.





## Torró de massapà – rovell d'ou

Dades de l'elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

### **Ingredients:**

Sucre 1650 grams i aigua 750 grams ( Tot això fent un xarop a 113°C)

Rovells d'ou 500 grams

Sucre invertit 250grams

Glasa real dura 250grams

Ametlla 2250grs en dos recipients al 50% ( 1125 grs C/u)

### **Elaboració:**

- 1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. ( aturar la cocció a 111°C)
- 2) Afegir-hi la glasa i el sucre invertit. ( Mesclar-ho bé)
- 3) Afegir-hi els rovells d'ou.( Mesclar-ho bé)
- 4) Afegir-hi la meitat de l'ametlla i tornar al foc per cuallar-ho com una crema. ( ha de bullir un minut, retirarem del foc i remenarem fins que deixi de bullir)
- 5) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no se'ns aferra a la pell però continua essent calent.
- 6) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservant-lo en un lloc fresc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.



**Per cert sabeu perquè es conserva tant be el torró? principalment pel sucre....**

El sucre, a més d'endolcir, exerceix la funció de conservant per la seva capacitat per inhibir el creixement microbià

Els microorganismes patògens necessiten aigua per sobreviure i reproduir-se, i així poder colonitzar aliments. **Per tant, qualsevol substància que deshidrati els aliments** o elimini l'aigua que continguin ajudarà a evitar que creixin i es reproduïxin. **El sucre i la sal són substàncies que es dissolen bé en l'aigua**, d'aquí el costum d'usar-los per a la conservació de diferents tipus d'aliments per la seva capacitat per reduir la humitat en ells i, per tant, disminuir el risc de formació de patògens .

La conservació dels aliments té una triple funció:

- mantenir les seves característiques nutricionals
- preservar les propietats organolèptiques
- augmentar el temps de vida útil.

Els mètodes tradicionals de conservació s'han centrat sobretot en eliminar l'aire i la humitat, per evitar que els microorganismes patògens sobrevisquin i els deteriorin. Les opcions naturals de conservació dels aliments compten amb ingredients com la sal i el sucre per la seva efectivitat en la lluita contra el creixement de bacteris.

En el cas de mermelades, geles, torrons i altres productes rics en sucre ; es conserven en forma de solucions d'alt contingut de sucre per inhibir el creixement microbià

De la mateixa manera que la sal, el sucre actua per osmosi, és a dir, absorbeix la humitat dels aliments i atura el creixement de bacteris patògens. Per a la conservació amb sucre, cal que la proporció sigui alta, ja que de no ser així es podrien produir reaccions de fermentació. En l'elaboració de fruites confitades o mermelades, s'introdueixen les fruites en una solució saturada de sucre després d'esterilitzar el pot o es conservaran a través de la cocció.



### **Altres conservants naturals**

Com el sucre, altres aliments amb capacitat per actuar com a conservants naturals que es poden trobar amb facilitat a les cuines domèstiques són:

**Sal.** És eficaç sobretot per a la conservació de productes carnis. El seu efecte contra floridures i bacteris es produeix per deshidratació, ja que la sal extreu la humitat dels aliments.

**Vinagre.** Té un component, l'àcid acètic, que és el responsable d'eliminar els microbis que afecten els aliments. S'usa per a l'elaboració de salmorres i, fins i tot, per a certes verdures i fruites fresques.

**Ceba.** És rica en flavonoides, compostos fenòlics amb efectes antioxidants, antiinflamatoris, antivirals i antimicrobians. La seva presència en les elaboracions retarda l'oxidació que pateixen la majoria dels aliments i evita el creixement de patògens com *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes* o *Staphylococcus aureus*.

**Romaní :** Reté el color i el sabor, serveix com a antioxidant i impedeix l'oxidació dels ingredients.

**All.** En investigacions recents s'ha demostrat la seva capacitat contra *Campylobacter* ( una bactèria que provoca gastroenteritis) sobretot en carns crues i processades. Aquesta propietat ve donada per un compost derivat de l'all que penetra a la bio pel·lícula protectora de la carn i mata les cèl·lules bacterianes a través de la combinació d'un enzim que conté sofre.