

Oli i sucre: mermelades i conserves de proximitat

DEL TROS A LA SENALLA. La Rosa Montoriol és la responsable de la secció de mermelades i conserves del projecte Oli i sucre. De professió historiadora, però amb curiositat per les receptes de cuina d'altres èpoques i zones, i de la cuina de les nostres vies, fa un parell d'anys juntament amb les seves tres germanes van decidir iniciar el projecte.

La Rosa s'encarrega de la creació i elaboració de les mermelades i conserves, la seva germana Mot porta la pastisseria i les altres dues germanes, la Mònica i la Núria, acaben d'arrodonir-ho dissenyant els catàlegs, les etiquetes i ajudant en la distribució i venda dels productes. La idea de la Rosa no és fer les típiques i clàssiques mermelades que ja tots tenim una mica avorrides, sinó que vol recuperar receptes que s'han deixat de preparar i crear-ne de noves, sempre fent servir productes de temporada i de proximitat. Els ingredients bàsics són la fruita o verdura, el sucre moreno i la llimona (sempre ecològica, ja que la utilitza amb pell). A més d'aquests ingredients imprescindibles, també hi ha incorporat l'estèvia (que posa a les mermelades infusionada) i així pot reduir la quantitat de sucre. I, sempre que pot, hi afegeix plantes medicinals i espècies. Les herbes remeieres les fa servir per condimentar i al mateix temps *guarir*, gràcies a les propietats medicinals que tenen. Les mermelades estrella són la de tomàquet i la de ceba, aquestes serien les seves clàssiques. Seguides per la de poma i canyella, que també té bastant reclam. De les mermelades innovadores, les que tenen més èxit són la de carbassa, poma i ratafia; la de poma, sidra i sàlvia, i la sorprenent mescla de carbassa i cacau. Però en té moltes més; mermelada de préssec i espígol; taronja i te Earl Grey; poma i marialluïsa, i un llarg etcètera. Totes són ideals per fer maridatges diversos; es poden combinar amb formatge, iogurt, carns...

Rosa Montoriol

A part de les mermelades, també elabora conserves amb oli. En té de tipus agredolces, *xútnes* com el de tomàquet, i d'altres. Com a curiositats ha recuperat una recepta medieval: el *pressegat*, una conserva agredolça que té molt èxit entre la gent que l'ha provat i que és ideal per acompanyar la carn. I també destaca un cruixent de carbassó ideal per menjar amb torradetes com a aperitiu i la conserva mediterrània, que incorpora el cor de fonoll que li dona un toc fresc a la conserva. La Rosa, a part del projecte Oli i sucre, també intenta sempre que pot organitzar cursos de cuina i història, així combina les seves dues passions i li permet explicar la història a través de la cuina. Uns dels propers cursos que té programats els impartirà al centre cívic del Xup. També té una activitat muntada per fer a la casa dels Caus, de Mura, per aprendre a elaborar mermelada amb la participació de tota la família o colla d'amics.

Els productes d'Oli i sucre es poden demanar via correu electrònic a la Rosa i ella us enviarà el catàleg on podreu triar i remenar, en tenen un per temporada. A part de la venda per catàleg, també la trobareu en algunes fires, sobretot les dues que es fan a Sant Llorenç de Morunys: la fira d'Ous d'euga (novembre) i la fira Occitanocàtara (juliol). També ha participat a alguna fira a les Escodines i a Argençola i sobretot va a les fires de nous artesans.

FITXA

Elaborador: Oli i sucre (germanes Montoriol Sabaté).

Productes: mermelades i conserves.

Correu electrònic: oliisucres@gmail.com

