

L'aviram, una de les tradicions més antigues de Nadal

Les fires d'aviram a Catalunya són un esdeveniment molt antic i el rostit d'au és el plat per excel·lència dels dinars nadalencs a les cases i als restaurants

Barcelona, 5 de desembre de 2022.- Amb la proximitat de les festes de Nadal, quan als carrers ja s'encenen els llums, ens afanyem amb els preparatius de cada any: recuperem la decoració de l'altell i adornem la casa, recorrem les paradetes de les fires de Nadal i en tornem amb un nou element que s'afegirà als guarniments... I som-hi!: les compres, les cartes als Reis Mags o al Pare Noel, l'arribada del Tió, les rifles... I com no, cistell o carro en mà sortim a la cerca de les provisions per celebrar els dies assenyalats com millor sabem fer: al voltant de la taula, compartint amb les persones més properes el dinar més especial de l'any.

De celebracions nadalencques hi ha tantes com famílies. Avui dia, cadascú interpreta i viu la tradició a la seva manera i d'acord amb els seus valors. Però pel que fa al dinar del dia de Nadal, les tradicions familiars acostumen a ser sagrades i, a moltes cases, l'escudella i el rostit són preparats amb molta cura i rebuts amb gran expectació de manera invariable, any rere any.

La gastronomia és sempre present a les nostres celebracions i, per Nadal, pren un paper molt destacat. Antigament, a les cases es reservaven els millors aliments i el millor vi per aquestes dates, i la carn més apreciada era la d'aviram. Segons els estudiosos dels costums i tradicions de Catalunya, l'escudella i l'olla de Nadal, on no pot faltar mai una bona porció de gallina, és un plat tradicional sobretot de la zona central. En canvi, el plat principal ha estat gairebé a tot arreu el rostit de pollastre o de capó. Amb el pas del temps, les aus farcides que antigament eren reservades a unes poques famílies, han guanyat terreny i han substituït el rostit original en algunes cases.

La importància de l'aviram en la tradició nadalenca catalana queda patent amb la presència de fires avícoles en el calendari de les fires de Nadal, com són la **Fira Avícola de la Raça Prat** que té lloc a El Prat de Llobregat, on es poden adquirir pollastres i capons de la raça Pota Blava i de la IGP (Indicació Geogràfica Protegida) Pollastre i Capó de la Raça Prat, i l'antiquíssima **Fira del Gall** de Vilafranca del Penedès, que es va originar a l'edat mitjana i està dedicada al Gall del Penedès, una varietat autòctona d'au de corral que també compta amb la seva pròpia IGP.

Aquesta tradició avícola es nota també a les carnisseries i a les parades dels mercats, on es poden trobar varietats d'aviram que es venen solament per aquestes dates. Els productors d'aviram catalans proveeixen el mercat de pollastres, capons, galls dindis, ànecs i altres aus, que són la matèria primera imprescindible per a elaborar el rostit de Nadal amb productes frescos, de proximitat i de la màxima qualitat.

Si sou dels qui rebeu la família o els amics a casa el dia de Nadal, des de la Federació Avícola Catalana (FAC) us animem a mantenir la bonica tradició de cuinar aviram. Si feu el rostit a la cassola podeu triar un sol tipus d'au, o bé combinar diferents tipus d'aviram. Per seguir la tradició,

caldrà fer-lo amb fruites dessecades com panses, prunes, orellanes i fins i tot castanyes, amb pinyons o altres fruits secs i amb un bon raig de vi ranci o de conyac. Si us agrada la vistositat de l'au rostida sencera, demaneu consell al vostre establiment per a triar la varietat més adient segons els vostres gustos i el nombre de comensals. L'au que trieu, sigui un capó, un pollastre o un gall dindi, farciu-la amb els mateixos ingredients del rostit, afegiu-hi pomes a trossos i herbes aromàtiques. El farcit serà un bon acompanyament a taula.

A més de ser una de les carns més tendres i gustoses, l'aviram és una molt bona elecció per aquestes dates en què sovint fem excessos amb el menjar, ja que és un aliment molt saludable, té poques calories i és de molt fàcil digestió.

Aquest Nadal, reivindiquem la cuina del *xup-xup* feta amb calma, amb ingredients frescos i naturals, i els àpats memorables en família.

Bon Nadal i bon profit!

Sobre la FAC

La Federació Avícola Catalana (FAC), amb més de 40 anys de vida i 260 socis al llarg de tota la geografia catalana, representa el sector avícola davant l'Administració i davant la societat, promou i defensa la forma de producció segons els alts estàndards de qualitat de la Unió Europea.

Els socis de la FAC són empresaris, sigui quina sigui la seva personalitat jurídica, del sector avícola, el qual té una gran diversitat d'activitats i produccions que donen servei al que finalment serà l'obtenció dels aliments: ous i carn d'au.

Més informació: www.federacioavicola.org

Segueix-nos:

