



Una anàlisi de la Federació Avícola Catalana revela el paper clau de l'aviram en els àpats de Nadal a Catalunya

La revisió històrica, elaborada amb l'historiador Jaume Fàbrega, recull vuit segles de tradició nadalenca vinculada a l'aviram

Aquesta recopilació documental recupera receptes, testimonis i traces gastronòmiques des de l'Edat Mitjana fins avui

La FAC reivindica la feina dels productors catalans i el valor del producte de proximitat en l'any que Catalunya ha estat designada com a Regió Gastronòmica Mundial 2025

Barcelona, XX de desembre de 2025. – L'aviram és, històricament, un símbol dels àpats de Nadal a Catalunya. No només per la seva presència als fogons, sinó perquè ha estat sempre un aliment lligat a les celebracions, a la família i al territori.

Coincidint amb l'arribada de Nadal, la Federació Avícola Catalana (FAC) presenta una anàlisi històrica que repassa l'evolució de l'aviram en la cuina nadalenca catalana. A partir de documentació i testimonis gastronòmics de diverses èpoques, el treball confirma que les aus han estat, i continuen essent, un dels pilars identitaris de la celebració de Nadal a Catalunya.

Aquesta revisió documental recupera fonts documentals, receptaris populars, arxius etnogràfics i enregistraments de fa més de vuit segles, gràcies a la col·laboració de l'historiador, i expert en cuina catalana Jaume Fàbrega. És un dels principals especialistes en cuina catalana, autor de més d'un centenar de llibres i referent obligat en l'estudi del patrimoni gastronòmic del país. La síntesi feta per la FAC incorpora també fonts del projecte Gastrosàvies, una iniciativa de la Generalitat que documenta i preserva el coneixement culinari de les dones grans del territori, guardians de la tradició i transmissió oral de la cuina catalana.

Un llegat que neix a l'Edat Mitjana

Els primers testimonis documentats situen la presència de la gallina i altres aus ja en els àpats medievals de Nadal. El plat més emblemàtic, l'escudella i carn d'olla, incloïa de manera habitual carns de porc, vedella, xai i també aviram, especialment gallina. Aquesta combinació no era casual: les aus, menys comunes en el consum diari, s'hi associaven a les ocasions especials.

L'aviram era, aleshores, un aliment de prestigi, reservat a les classes acomodades i a celebracions solemnes. Com recorden els autors Joan Amades i Néstor Luján, el consum



de pollastre era considerat un luxe culinari, una percepció que es manté fins ben entrat el segle XX. Autors medievals de la tradició occitana i catalana, com Jofre de Foixà o Jaume March, també referencien repetidament el capó farcit com a àpat exquisit de celebració.

Els plats festius que han marcat generacions

A mesura que la tradició gastronòmica catalana evoluciona, l'aviram s'integra en tota mena de pràctiques culinàries associades a Nadal. Aquests són alguns dels àpats que han marcat les celebracions nadalenques dels catalans al llarg dels segles:

Escudella i carn d'olla amb aus, el plat fundacional del Nadal català

Documentada des de fa segles, combinava diferents carns, però sempre amb la gallina com a part del brou i la peça d'olla. L'aviram hi aporta sabor, untuositat i el prestigi propi d'un producte antigament reservat per dies assenyalats.

Rostit d'aviram, l'essència del dinar de Nadal

El rostit de pollastre, capó, gall dindi o ànec es va convertir amb el temps en el plat central del Nadal. L'evolució de la recepta ha donat lloc a variants emblemàtiques, moltes d'elles encara vigents a les llars catalanes.

Canelons, el plat d'aprofitament que ja és símbol del 26 de desembre

Els canelons de Sant Esteve són un exemple de sostenibilitat culinària: s'elaboren amb les restes del rostit, incloent-hi carn d'aviram, en un ritual gastronòmic que forma part de la memòria col·lectiva catalana.

Guatlles en cistell, refinament lleidatà per a ocasions especials

A Ponent i a les Terres de Lleida, les receptes amb guatlles, sovint en cistell de pasta brioix, amb foie gras i tòfona, són un exemple de com l'aviram ha generat elaboracions festives d'alt valor gastronòmic.

L'aparició d'aus especials de Nadal: capons, pulardes, picantons i més

Amb el pas del temps, la cultura gastronòmica de Nadal s'ha enriquit amb l'arribada de varietats d'aviram especialment vinculades a les festes, com el capó, la pularda, el picantó, el gall dindi, introduït al segle XVI i present ja en receptaris barrocs, la pintada, la guatl·la i l'ànec.

Aquesta diversificació es reflecteix també en els rostits més complexos i en l'auge de farciments sofisticats que incorporen fruita seca, tòfona, orellanes, herbes aromàtiques o vins rancis.

El pollastre farcit, un clàssic que travessa segles



La recepta del pollastre farcit, present a pràcticament tots els territoris de parla catalana, és una de les joies de Nadal. Des de l'Edat Mitjana fins als receptaris del segle XX, el seu farcit ha evolucionat, però conserva l'essència: prunes, pinyons, panses, botifarra, carn de porc, brandi i herbes.

L'obra de cuiners i gastrònoms com Amades, Luján, Rondisoni o Josep Pla en recullen versions i testimonis. Pla el descriu com “un pollastre de carn blanca i deliciosa, farcit a la manera antiga, amb prunes, pinyons i panses”.

Aquesta recepta ha estat present a llars, masies, hostals i restaurants emblemàtics, incloent-hi el banquet de noces de Salvador Dalí i Gala el 1958, on el plat central va ser precisament un pollastre farcit i rostit.

El detall complet de la recepta i variacions tradicionals consolida el pollastre rostit com un dels plats més universals de Catalunya, que el projecte Gastrosàvies també ha volgut destacar. Impulsat en el marc de la designació de Catalunya com a Regió Gastronòmica Mundial 2025, aquest projecte juga un paper clau en la preservació del nostre patrimoni culinari. A través de dones grans que han mantingut i transmès les receptes familiars, es recullen plats com el tradicional pollastre amb poma, una recepta de festa que fins no fa gaire era de consum gairebé exclusiu en diumenges i celebracions familiars. En aquesta versió, l'au s'aromatitza amb tomàquet, ceba i alls; la poma, sovint de varietat Golden, s'incorpora dins l'au o cuïta al costat, i es combina amb conyac, llorer i oli d'oliva verge, per donar com a resultat un plat senzill, de temporada, i profundament connectat amb la tradició local. Aquesta recepta, i moltes d'altres, contribueixen a demostrar que l'aviram no és només carn: és patrimoni, memòria i cultura alimentària.

Del rostit tradicional al pollastre a l'ast: innovació i continuïtat

El segle XX també va aportar innovacions rellevants. Una de les més destacades és la creació del rostidor múltiple de pollastres, inventat l'any 1957 per Ignasi Miró Argelada (Lleida, 1924).

Aquests rostidors han fet del pollastre a l'ast un producte reconegut arreu del país i fins i tot en zones turístiques, competint amb cadenes internacionals de fregits, però mantenint una cuina molt més saludable, natural i arrelada.

Aquesta tècnica, l'ast, és una de les formes de cocció més antigues i universals, ja documentada al segle XIV per Francesc Eiximenis i present en cuines medievals europees i mediterrànies.

Les fires d'aviram: tradició viva als mercats del territori

Des de fa generacions, el punt de partida dels àpats nadalencs ha estat la compra de l'au fresca a les fires d'aviram.



Les famílies hi adquirien capons, galls dindis, gallines, oques i ànecs, entre d'altres. La Fira de Valls n'és un exemple emblemàtic, així com les fires actuals centrades en varietats autòctones i certificades, com el Gall del Penedès IGP o el Pollastre i Capó del Prat IGP.

Aquestes fires reforcen el vincle entre pagesia, gastronomia i territori, un element que la FAC defensa i projecta cada campanya nadalenca.

Un patrimoni culinari que preserva la feina dels productors catalans

L'anàlisi històrica de la FAC reivindica el paper essencial de la pagesia i de les empreses avícoles catalanes, responsables de mantenir la qualitat, la proximitat i els alts estàndards de producció que caracteritzen l'aviram del país.

“Parlar de Nadal a Catalunya és parlar d'aviram: de producte local, d'ofici, de tradició i d'una manera de celebrar pròpia. L'anàlisi històrica que presentem ho demostra amb claredat: les aus han estat al centre dels nostres àpats festius des de fa segles. Els productors catalans han sabut preservar aquest patrimoni identitari adaptant-se als nous temps, innovant i mantenint sempre l'essència de la nostra gastronomia. El seu compromís és clau perquè el Nadal continuï tenint el gust de la nostra terra.”, afirma Joan Anton Rafecas, president de la FAC.

Coincidint amb la proclamació de Catalunya com a Regió Gastronòmica Mundial 2025, la FAC reivindica la importància de preservar i projectar la cuina catalana com un tresor col·lectiu. La nostra gastronomia és el resultat de segles d'ofici, d'un vincle estret amb el territori i d'un saber fer que ha passat de generació en generació. En aquest context, l'aviram n'és un símbol viu: un aliment que explica qui som, d'on venim i com celebrem. Protegir aquesta tradició i apostar pel producte local és, avui més que mai, una manera de defensar la identitat culinària del territori i garantir-ne el futur.

Bon Nadal i bons àpats!

Sobre la FAC

La Federació Avícola Catalana (FAC) amb gairebé 50 anys de vida i més de 260 socis al llarg de tota la geografia catalana, representa al 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'aviram.

Referències i bibliografia

Projecte Gastrosàvies – Generalitat de Catalunya

Recull de testimonis, receptes i memòria culinària de les cuines locals catalanes.

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/gastronomia/gastrosavies/> ;

<https://www.youtube.com/watch?v=lpip8quwCV0>

Aportacions de l'historiador Jaume Fàbrega

Fragments i documents facilitats per l'autor sobre la història del pollastre farcit, la cuina medieval i renaixentista, i el patrimoni culinari català.

Receptaris i obres de referència

- Amades, Joan. *Costumari Català*
- Luján, Néstor. *Escrips gastronòmics diversos*
- Pla, Josep. *Els pagesos*
- March, Jaume. *Debat d'Honor a Delit (1365)*
- Arxiduc Lluís Salvador. *Die Balearen*
- Rondisoni, Josep. *Classes de cuina (1926)*
- *La cuynera catalana (s. XIX)*

Fonts sobre cultura i tradició gastronòmica

- *Documentació històrica sobre fires d'aviram, cuina d'àpats festius i patrimoni culinari català*
- *Informació institucional sobre la proclamació de Catalunya Regió Gastronòmica Mundial 2025*