



MAS ALBORNÀ
CREEM OPORTUNITATS

MALLART ÉS UNA INICIATIVA SOCIAL
DE LA FUNDACIÓ MAS ALBORNÀ



NOU PATÉ DE LA LLACUNA L'herència de la tradició en pot de vidre.

Utilitzant peces de carns selectes a Mallart es preparen especialitats tant crues com cuites i curades, totes elles deutores d'unes receptes i una elaboració molt tradicional.

Us convidem a gaudir d'un secret conegut durant molt de temps només a la comarca i a retrobar l'autenticitat i el bon gust de les coses ben fetes.



UN PATÉ TRADICIONAL QUE ES RENOVA

UN PATÉ AMB HISTÒRIA¹ I NOM PROPI

El paté és una pasta cuita feta amb fetge i adobada amb llard o carn de porc així com també ous, espècies i herbes aromàtiques. S'ha utilitzat històricament per **conservar i aprofitar** el fetge, la carn i altres ingredients resultants de la matança del porc.

El **Paté de La Llacuna** (que també era conegut amb el nom de “pa de fetge” o “formatge de fetge”) **s'havia anat perdent** en deixar-se de fer la matança a les cases, tot i que se'n conservava una cada cop més reduïda producció per a l'autoconsum.

En els darrers anys, alguns elaboradors de la zona, com Mallart Artesans Xarcuters, en **recuperen la recepta i l'elaboració artesanal** fent un exercici de memòria històrica local i preguntant a la gent gran del poble com feien el paté ja que a cada casa s'elaborava d'una forma diferent combinant ou, conyac, vi ranci i diferents proporcions de fetge i greix. Finalment, Mallart adapta la recepta a la qual incorpora lloret i conyac.

Reneix, doncs, el **Paté de La Llacuna**, un paté tradicional elaborat amb una recepta recuperada. Actualment, el Paté de la Llacuna està **reconegut** al *Llibre del embotits de Catalunya*² dintre del capítol dels patés i pans de fetge i s'ha incorporat al receptari d'embotits tradicionals. Es posa èmfasi en la seva singularitat en estar elaborat amb un trinxat de les carns una mica més fi i amanit amb nou moscada i conyac.

EL NOU PATÉ DE LA LLACUNA: ESSÈNCIA DEL PASSAT, FORMAT DEL PRESENT

Prenent de base el paté recuperat de La Llacuna, des de Mallart Artesans Xarcuters anem un pas més enllà i adaptem ara el paté als requeriments i formats dels consumidors del segle XXI: un format àgil, fàcil de conservar i de llarga durada. I és que fins ara, el paté de la Llacuna s'ha presentat en peces allargades, lleugerament ovalades i s'ha comercialitzat llescat en línia de fred.

El projecte ha rebut el suport del **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya**, l'**Escola Agrària de l'Empordà** i l'**assessorament tecnològic de l'IRTA** (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) amb qui s'ha treballat conjuntament durant un any per adaptar de nou la recepta per a poder

¹ Informació extreta de: <https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/inventari-productes-terra/enllacos-productes/fitxers-binariis/pate-llacuna.pdf>
<https://www.gastroteca.cat/productes-agroalimentaris/pate-de-la-llacuna/>

² Dolcet, J., Pons, I., (2010). *Els embotits de Catalunya*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Comercialitzar i distribuir el paté de La Llacuna **en pot de vidre**, en un format tipus conserva, un repte que tenia com a principal dificultat mantenir l'essència, el sabor i la tradició d'una recepta centenària als requeriments que marca el nou format.



El resultat ha estat un **nou paté de la Llacuna**, d'un color rosaci similar al paté de campanya. Té un sabor equilibrat i vellutat, i una textura untuosa i pastosa amb una gran **personalitat al paladar** que li confereixen les espècies i el conyac. La seva nova presentació és un pot de vidre de 90gr amb una llarga caducitat (3 anys)

Elaborat artesanalment a l'obrador de Mallart a La Llacuna, els processos són 100% artesanals i els ingredients són els de la recepta tradicional: carn magra, papada i fetge de porc, sal, conyac, pebre blanc, nou moscada i midó de blat de moro.

Es couen al forn les carns del porc a baixa temperatura (espatlla i la papada), es trinxa i s'emulsiona el fetge en cru amb part de la papada cuita. S'amassa tot i s'emboteix un per un i de forma manual al pot de vidre. Finalment, el paté conclou la seva cocció sotmetent-se a alta temperatura i aconseguint l'envasat al buit i la conserva.

En tractar-se d'un producte elaborat a base de fetge, és **molt nutritiu**. Tot i ser una font de greixos i colesterol, també aporta una gran quantitat de **vitamines**, com la A, D, E, B12 i àcid fòlic, a més de **minerals** com el ferro, el zinc o el fòsfor. Dins d'una alimentació variada i equilibrada, es pot incloure de tant en tant.

Pot consumir-se amb una llesca de pa, millor si és torrat. Tot i que el seu consum s'associa més amb l'hivern, actualment es menja en qualsevol època de l'any. Pot incloure's en entrants i amanides, en canapès i entrepans.



CENT ANYS D'HISTÒRIA. CINQ GENERACIONS. UNA MARCA

Al llarg de més de 100 anys, cinc generacions d'una família s'ha dedicat en cos i ànima a elaborar de forma artesanal

embotits i altres productes de xarcuteria des del seu obrador de La Llacuna, localitat envoltada de muntanyes boscoses i amb unes condicions climàtiques, d'alçada i de règim de vents ideals per a l'elaboració i l'assecatge.

Botifarres, bulls, fuets, patés... tots els productes (cuits, curats i frescos) són elaborats amb ingredients naturals i selectes, fets a mà, un per un... perquè cada producte sigui únic, com una petita obra d'art gastronòmica. S'elaboren seguint les receptes locals com s'ha fet sempre, mantenint l'essència i sent fidels als orígens.

MALLART FORMA PART DEL PROJECTE SOCIAL DE MAS ALBORNÀ

La Fundació Mas Albornà treballa des de 1969 per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió oferint-los serveis i atenció integral a l'Alt Penedès.

Mallart és una iniciativa social de la Fundació Mas Albornà. Gràcies a l'elaboració dels embotits podem continuar fent créixer el nostre projecte, creant noves oportunitats de feina i millorant la vida de les persones.

CONTACTE



MAS ALBORNÀ
CREEM OPORTUNITATS

MALLART ÉS UNA INICIATIVA SOCIAL
DE LA FUNDACIÓ MAS ALBORNÀ

OBRADOR i COMANDES
T. 670 316 457
Carrer de Vilademàger, 51
08779 La Llacuna (Barcelona)

Cristina Barbacil
Comunicació

comunicacio@embotitsmallart.com

WWW.EMBOTITSMALLART.COM

QUALITAT · TRADICIÓ · ARTESANIA · TERRITORI · COMPROMÍS
OBRADOR A LA LLACUNA