

## ESCOLA D'HOTELERIA DE LA UIB



### **ALIMENT DE PROXIMITAT: SOBRASSADA**

A través de Sant Gil, un ermità que va viure entre els segles VI i VII, patró dels pastors i protector dels pobres, es va donar a conèixer la sobrassada de Mallorca, un producte càrni cru madurat, elaborat amb carns seleccionades de porc, picades, condimentades amb sal, pebre bord de tap de cortí i altres espècies. La primera referència històrica del nombre de sobrassada la trobam a un document datat del 1403 i procedent de Sicília, en el qual es descriu un enviament d'aliments en què es mencionen explícitament les sobrassades.

En el segle XX els elaboradors incorporen equips i tecnologia nova en la preparació per assegurar la qualitat del producte, però en conserven les característiques i les presentacions típiques de les elaborades en les matances familiars.

A final de 1993, el Govern de les Illes Balears va reconèixer la Denominació Específica Sobrassada de Mallorca i a principi de 1996, la Unió Europea va protegir la sobrassada de Mallorca amb la denominació de qualitat IGP o Indicació Geogràfica Protegida, que estén la protecció concedida inicialment a Espanya al conjunt del territori de la Unió Europea. Es protegeixen dos tipus de sobrassades: la sobrassada de Mallorca, elaborada amb carn de porc, i la sobrassada de Mallorca de porc negre, elaborada exclusivament amb carn de porc negre mallorquí i embotida en tripes naturals.

La sobrassada de Mallorca de porc negre està elaborada amb carns seleccionades del porc negre, la raça porcina autòctona de Mallorca. El Consell Regulador s'encarrega d'autoritzar, registrar i inspeccionar les explotacions ramaderes dedicades a aquest animal. Aquests animals es caracteritzen per la cria en llibertat i per una alimentació basada en figues i garroves, complementada amb cereals i llegums.

## 33 Llom con col

### ELABORACIÓ:

Tallam el llom de porc en escalopines, els assaonam i els dauram lleugerament en oli d'oliva. Feim netes les fulles de col i les escaldam perquè es puguin estendre. Embolicam cada filet de llom en una fulla de col i la pitjam bé. Enfarinam el paquets formats, els sofregim lleugerament en el mateix oli i els col·locam a una olla de fang. Per a la salsa; tallam en trossos petits el magre de porc i els ofegam en oli d'oliva. Hi agregam la ceba tallada en daus petits i en deixam coure tot el conjunt. Hi afegim el vi blanc i el deixam reduir. Agregam la salsa de tomàtiques amb el manadet d'herbes aromàtiques. Hi incorporam la sobrassada, el botifarró, les panses i els pinyons. Hi afegim el brou i ho deixam coure de 5 a 10 minuts. Cobrim els filets amb la salsa, tapam l'olla i ho posam a coure al forn (prèviament calent) durant 15 minuts.



### SUGGERIMENTS:

En la recepta tradicional, els paquets duen a l'interior, a més del llom, un trosset de sobrassada, un de ventresca i un altre de botifarró. La salsa de tomàtiga es pot substituir si s'afegeixen 2 o 3 tomàtiques de ramellet (de penjar) al sofregit de ceba, i el deixam confitar uns minuts.

### INGREDIENTS

#### per a 4 persones

- 600 grams de llom de porc
- 8 fulles grosses de col
- ½ litre de brou de carn
- 100 grams de magre de porc
- 1 ceba
- ½ tassó de vi blanc
- ½ tassonet de salsa de tomàtiga
- 50 grams de sobrassada tallada en daus
- ½ botifarró tallat en daus
- 50 grams de panses
- 15 grams de pinyons
- Oli d'oliva
- Sal i pebre bo

