

# Els BORREGOS de Cardedeu

Els borregos són una especialitat de rebosteria tradicional de la vila de Cardedeu.

Tot i que se n'han fet a molts llocs, la fabricació de borregos d'anís amb addició de grans de matalfaluga, és una especialitat exclusiva de les fleques i les pastisseries de Cardedeu.

Avui gaudeix de la marca registrada: Borregos de Cardedeu, producte artesà de qualitat.

“Borregos dels de primera i lloc on molt bé estareu: Cardedeu”

(La barretina. núm. 123 | 21-6-1895)

## els llocs

### Pastisseria Piella

Ctra. de Dosrrius, 88 | T 93 846 21 53

### Pastisseria Ricós

Av. del Rei En Jaume, 112 | T 93 846 10 68

### Pastisseria Domingo Vila

Carrer de Sant Antoni, 13 | T 93 846 12 27

### Pastisseria Eric Pastisser

Carrer d'Aragó, 8 | T 93 846 14 94



[www.borregosdecardedeu.cat](http://www.borregosdecardedeu.cat)



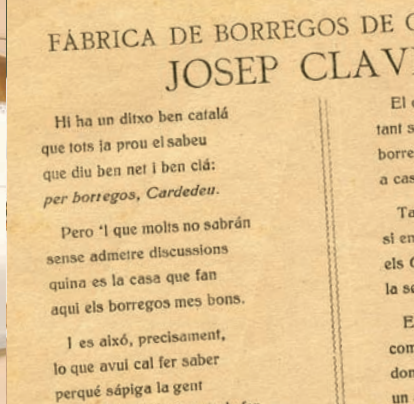
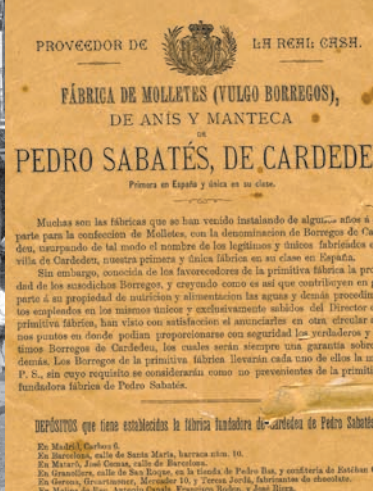
Ajuntament de Cardedeu



borregos  
decardedeu.cat



Una  
història  
molt dolça...



# la HISTÒRIA

L'origen i la invenció dels borregos es perd en el temps. Sembla que la denominació borregos prové de “borrec”, que hauria sorgit de la comparació de la consistència del borrego amb la tossuderia del mascle de l'ovella.

Tot i que es considera una especialitat flequera d'origen medieval, la primera referència documental és del segle XIX i es troba en una llista d'anar a comprar del 1830, escrita a mà, on se cita una lliura de borregos, entre altres productes a adquirir.

Els flequers i pastissers més antics coneguts i dedicats a aquesta especialitat van ser els de la Pastisseria Domingo Vila, que declaren haver fabricat borregos des de 1770 en el forn regentat per sis generacions de Domingos Vila.

Però l'establiment que els va donar més fama va ser la Fleca Vella, situada a la plaça Vella, actual plaça d'Anselm Clavé, regentada per Pere Sabatés, successor de Josep Sabatés. Era un dels pocs obradors de borregos a Cardedeu a finals del segle XIX i, vers el 1878, amb ànim de vendre més, Pere Sabatés va enviar uns lots de borregos al rei Alfons XII i a la Casa Reial, fet pel qual va ser distingit amb el títol de “Proveedor de la Real Casa” el 25 d'abril de 1878.

La popularitat dels borregos va créixer durant el temps de l'estiueig i altres forners i pastissers de la vila van

posar-se a fer-ne. Llavors totes les fleques de Cardedeu elaboraven borregos i, fins i tot, se'n venien a l'estació on la “Rosa dels borregos” els n'oferia dins coves i els despatxava al pas dels trens. De borregos, se'n van vendre a l'estació fins l'any 1936.

Amb posterioritat i fins avui les pastisseries de la vila han estat aturada obligada d'autocars i particulars al seu pas per Cardedeu, amb la finalitat de comprar aquesta especialitat del municipi.

# el BORREGO avui

De borregos, petits o grans, avui dia en podeu comprar a totes les pastisseries de Cardedeu i, a més, podeu adquirir noves especialitats com el borrego tou o el torró de borrego.

## El BORREGO TOU

Una variació del cruixent tradicional és el borrego tou que és la base del borrego tradicional, elaborat i venut en barres de prop de seixanta centímetres de llargada.

## El torró de BORREGO

És una nova especialitat presentada a la Fira de Nadal de l'any 2000, elaborat amb borrego, comí i massapà, i acreditat com a Torró Artesà.

# el SECRET

Al principi, l'elaboració dels borregos només era una especialitat de les fleques, que els venien a pes en bosses de paper de diverses mesures. Ara totes les pastisseries n'elaboren i el distribueixen envasat.

Es tracta d'un dolç de llarga elaboració que, pels seus singulars ingredients, atresora unes virtuts que el converteixen en aliment eficaç per a les persones que pateixen de l'aparell digestiu.

Les matèries amb què s'elaboren són: farina, sucre, mantega, ous i matafaluga, a més d'altres ingredients secrets que integren una fórmula confidencial que passa de generació en generació.

## La RECEPTA ACTUAL

- Farina: 5.000 gr
- Sucre: 1.500 gr
- Mantega: 300 gr
- Matafaluga: 200 gr
- Aigua: 2.500 gr
- Llevat: 250 gr
- Herbes aromàtiques: c. s.

# les CITES literàries

Els borregos de Cardedeu van esdevenir unes postres tan preuades que no podien faltar a la taula de qualsevol família benestant i van guanyar popularitat.

Un exemple en són les nombroses referències literàries, signades per escriptors, poetes i viatgers de tots els temps, on se cita aquesta singular especialitat de rebosteria de la vila de Cardedeu.

“ Borregos del Cardedeu, rosegons de casa rica, amb gust de pa de mel que és cosa que mai no enfitia. “  
(Ferran Canyameras: *Com el Vallès no hi ha res* - 1951)

“ De la multitud de ciutats, viles i llocs que poblen la comarca vallesana, Cardedeu és una de les més anomenades, mercès als seus tradicionals borregos. “  
(Aureli Campmany)

“ ...més el poeta, amb sa noble i justa imparcialitat, ha exposat de cada poble la pròpia especialitat. Diu que aquell que vol fer gala de bon gust per tot arreu, per fer un bon present, regala Borregos de Cardedeu. “  
(Josep Alsina i Clos)

