

Aromes de Montserrat

Catalunya

Carme Llinarès i Ceballa

Informació cultural



Les Aromes de Montserrat és un licor d'herbes destil·lat de 31º de graduació alcohòlica, elaborat a partir d'aigua, sucre, alcohol i dotze flors i herbes d'origen mediterrani, moltes de les quals es poden trobar al massís de Montserrat.



Entre aquestes plantes que aromatitzen el licor, trobem la farigola o timó, el ginebró, l'espígol o lavanda, la canyella, el clavell d'espècia o d'olor i el coriandre. De fet, no es coneixen totes les herbes que formen part de l'elaboració d'aquest licor, ja que és un secret que tenen ben guardat els monjos!

Segons la tradició, va ser creat pels monjos benedictins del Monestir de Montserrat, a partir d'herbes de la muntanya de Montserrat, amb la intenció que fos un remei estomacal. El cert és que el seu origen és incert, però se sap que es fa servir la mateixa tècnica per a elaborar-lo des de fa dos-cents o tres-cents anys.

En un principi la producció es destinava al consum propi i al dels pelegrins que visitaven el monestir, però a causa de la creixent popularitat que va assolir per les seves propietats estomacals es va començar a comercialitzar.

Com a curiositat, us direm que durant una temporada llarga les Aromes de Montserrat es van produir en una masia d'Esparreguera, prop del riu Llobregat i enfront del massís de Montserrat.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat