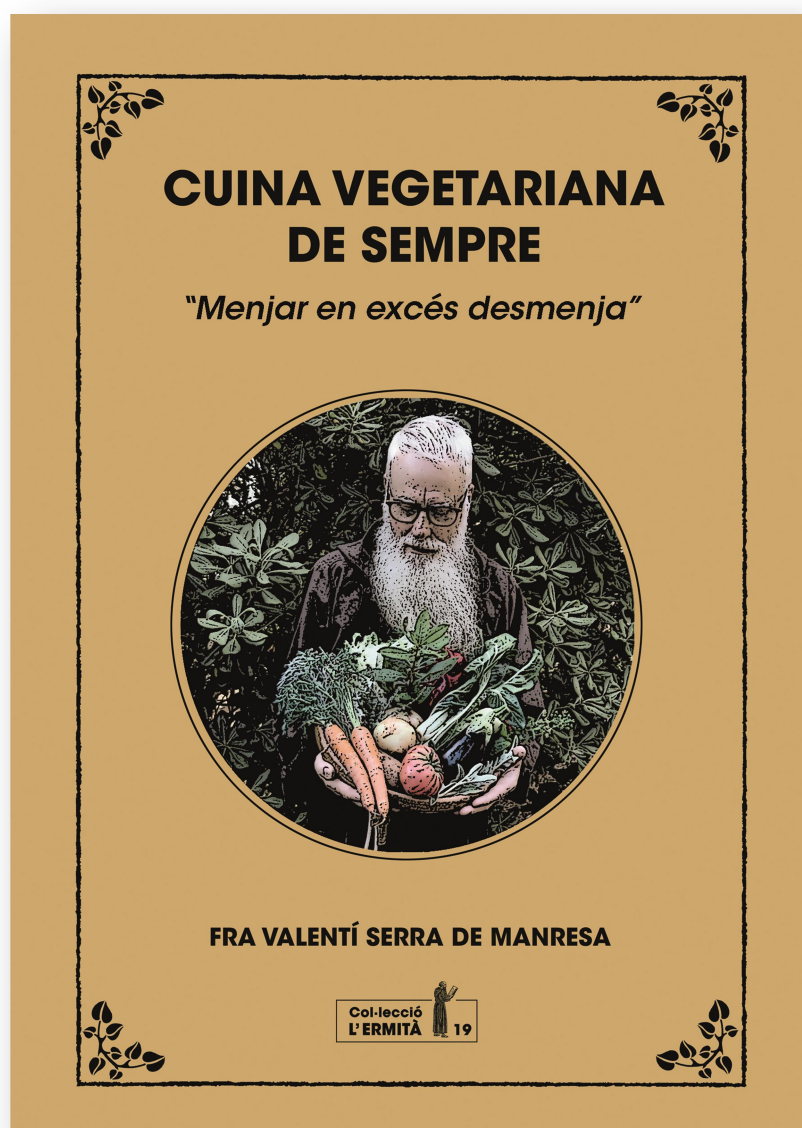


Novetat editorial gener 2026 / Col·lecció l'Ermità núm. 19

Cuina vegetariana de sempre

"Menjar amb excés desmenja"

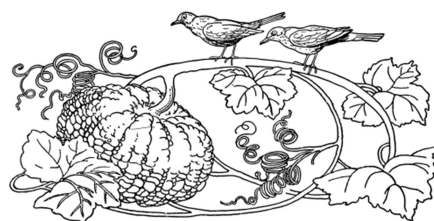
Fra Valentí Serra de Manresa



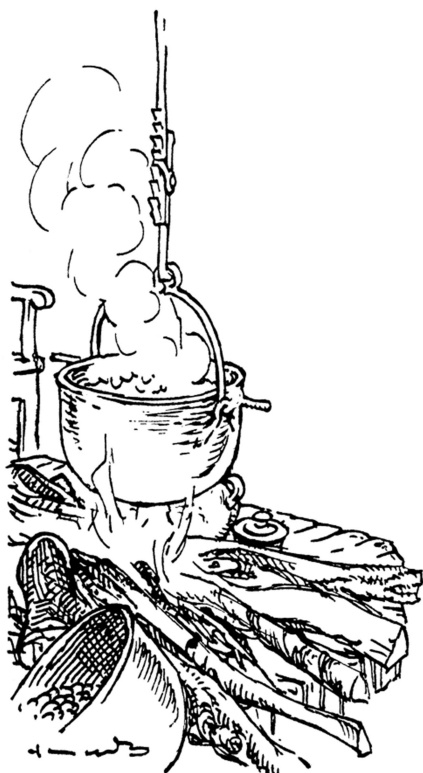
Nota de premsa

Menjar en excés desmenja, diu la dita catalana que ens recorda la importància de l'equilibri en la dieta.

A **CUINA VEGETARIANA DE SEMPRE** el seu autor, fra Valentí Serra de Manresa, historiador de la vida caputxina i estudiós de les tradicions remeieres i gastronòmiques de Catalunya, ofereix un recull de **vuitanta receptes pròpies de la cuina vegetariana tradicional**, recuperades de diversos **manuscrits, tractats** de cuina i **antics receptaris** provinents de la tradició gastronòmica conventual i pairal. Una cuina casolana i saludable basada en la senzillesa, el producte local i l'aprofitament.



A **CUINA VEGETARIANA DE SEMPRE** trobarem receptes de verdures i hortalisses, llegums, arrossos, bolets, fruita fresca o seca, sense oblidar els ous i els lacticinis com a complement essencial en la dieta vegetariana. El llibre ens mostra també com preparar conserves i confitats, i inclou referències a begudes i licors tradicionals. A més, s'hi expliquen les propietats saludables de molts dels aliments i els seus usos tradicionals.



Seguint amb la línia pròpia de la Col·lecció l'Ermità, els textos s'acompanyen d'una acurada selecció de dibuixos i gravats provinents de la tradició il·lustrativa catalana. Com a complement, el llibre inclou també un índex de receptes, un índex analític i un extens glossari de termes gastronòmics.

Com cuinar els naps, la carbassa, la ceba i l'all, les cols i les verdures,
els llegums, la llet, els formatges i els ous,
la fruita i els plats dolços,
i com valorar els vins i les begudes en la dieta?

*

Quina és la salsa d'almadroc?

*

Com es poden conservar els excedents?

*

Quins són el menjar blanc i el menjar groc?

*

Quina és la equivalència de les antigues mesures catalanes?

*

Primera presentació del llibre

Dimecres, 24 de febrer de 2026, a les 19h - A la sala del Centre de Cultura Popular La Violeta de Gràcia de **BARCELONA**.

Intervindrán **Joan Múrria**, gastrònom i expert en l'art del tast, **Maria Ángeles Perez Samper**, experta en història de l'alimentació i l'autor **Fra Valentí Serra de Manresa**.

Més detalls de les properes presentacions al web

www.edicionsmorera.com

Autor de l'obra

Fra Valentí Serra de Manresa. (Manresa, 1959) és religiós caputxí i sacerdot. Doctor en història per la Universitat de Barcelona, ha investigat les principals tradicions populars i religioses de Catalunya, particularment a propòsit del pessebrisme i sobre la tradició remeiera i gastronòmica catalana. Des del 2015 és redactor del cèlebre calendari *L'Ermità dels Pirineus* i, alhora, és autor de nombrosos llibres i articles de recerca, especialment d'història franciscana.

Darrerament ha publicat una completa síntesi històrica titulada *Quatre segles de vida caputxina (1578-1968)* i també obres de cultura popular de notable ressò mediàtic com ara, *Cuina caputxina* (2 edicions), *Cuinar en temps de crisi* (2 edicions), *Cuina pairal i conventual*, *Els caputxins i el pessebre*, *El nostre pessebre*, *Entrem dins del pessebre* (3 edicions), *Passió per la Setmana Santa*, *Els caputxins i les herbes remeieres* (5 edicions), *Hortalisses i flors remeieres* (2 edicions), *Tornar als remeis de sempre* (5 edicions), *El llibre de la mel* (2 edicions) *Missa et mensa* i *Begudes pairals i conventuals*. En llengua castellana ha publicat *Cocinar en tiempos de crisis*, *Pócimas de capuchino*, *La huerta de San Francisco* i, també, *El huerto medicinal* (2 edicions).

Aquest és el setè volum que publica dins de la Col·lecció *L'Ermità*.



Editor: Edicions Morera
Data de publicació: Desembre 2025
Format: 14 x 21cm / 168 pàgines
Distribució: Les Punxes Distribuidora S.L.
ISBN: 978-84-127985-7-9
Preu: 18 euros

Títols publicats:

1. **Cuinar en temps de crisi** (2 edicions)
Fra Valentí Serra de Manresa
2. **Cocinar en tiempos de crisis**
Fra Valentí Serra de Manresa
3. **Celebrem el Nadal**
Amadeu Carbó i Martorell
4. **Tornar als remeis de sempre** (5 edicions)
Fra Valentí Serra de Manresa
5. **Quina morra!**
Rafa Balagué, David G. Caballero i Ferro
6. **Fins aquí hem arribat**
Amadeu Carbó i Jordi Cubillos
7. **El llibre de la mel** (2 edicions)
Fra Valentí Serra de Manresa
8. **Llegim l'univers**
Antonio Bernal
9. **Pa de flequer**
Jacint Torrents i Joaquim Sañé
10. **Corpus**
Amadeu Carbó i Martorell
11. **Entrem dins del pessebre**
Fra Valentí Serra de Manresa
12. **Dites catalanes. Quatre-cents aforismes de Joan Carles i Amat**
Víctor Pàmies i Carlos Pizarro
13. **Passió per Setmana Santa**
Fra Valentí Serra de Manresa
14. **El Rector de Vallfogona. Narracions populars de Joan Amades**
Joan Amades amb introducció d'Antoni Serés i Aguilar
15. **La nit de Sant Joan. Festa, llegat i patrimoni**
Amadeu Carbó i Martorell
16. **La xocolata. L'aventura catalana**
Senyor Marcel·lí Virgili
17. **Sonen les campanes**
Jordi Sacasas i Nil Rider
18. **Montserrat. Tradicions i llegendes**
Joan Amades amb introducció d'Antoni Serés i Aguilar
19. **Cuina vegetariana de sempre**
Fra Valentí Serra de Manresa

