

La cuina de l'àvia, el millor dels llegats

Cossetània edita "Les receptes de l'àvia Rosa", on s'hi recull la manera d'elaborar un centenar de plats casolans



Detall de la portada del llibre | Cossetània

Patates, cebes, tomaques, ous i oli d'oliva són alguns dels ingredients que, segons **l'àvia Rosa**, **no poden faltar en una cuina**. I no ho diu perquè sí. L'avalen anys d'experiència olorant i tastant els plats de la padrina, ajudant la mare de ben petita i posant més tard tots els sentits, tant en els plats que cuina seguint els passos de les receptes familiars, com en els que imagina o millora després d'un dinar fora de casa.

Anys de cuinar a foc lent o de preparar una menja ràpida; aromes, sabors i colors, tots a la memòria de l'ànima d'aquestes pàgines. Ara, de l'experiència n'ha elaborat un recull de més de **100 receptes** tradicionals, inventades i versionades, d'una dona excepcional, que viu i treballa per a la família i que es passeja entre els fogons amb delicadesa i decisió.

Cuinar per als altres a canvi d'una rialla"

Aquest llibre, titulat *Les receptes de l'àvia Rosa* (Cossetània), "també vol fer valer les generacions de dones que sempre han treballat per portar un plat a taula", segons l'editorial. L'autora, **Rosa**

Teigell Mas, sempre ha estat una gran cuinera, no ha deixat mai d'aprendre i durant tots aquests anys ha sabut mantenir les receptes d'herència familiar: el fricandó dels diumenges, els canelons de les festes, el pollastre del dia a dia o una verdura simple i delicada.



Portada del llibre Foto: Cossetània

Així ho explica una de les seves filles: "Tots aquests anys de cuinar per als altres i de complaure'ls a canvi, només, d'una rialla, d'una exclamació o d'un tros de pa ben sucats al fons d'un plat, ens va semblar que bé es mereixien un regal. Així és que els seus fills vam pensar que no n'hi podia cap altre que recollir tot el seu llegat per tal que, en el futur, els fills i filles, els nets i netes poguessin seguir gaudint dels seus plats cuinats amb calma i amor".

I segueix: "la nostra única ambició era tenir un recull imprès de les receptes més emblemàtiques de la mare. I així ho vam fer fa ja 10 anys, en què vam imprimir de manera casolana un primer recull de receptes que vam regalar als familiars més propers. Va tenir una molt bona rebuda i amb el temps vam començar a pensar en la possibilitat de fer un llibre".

Una vida dedicada a la cuina

Rosa Teigell Mas (Riudecanyes, 1937) sempre s'ha relacionat amb la cuina. Als 3 anys va deixar el poble patern per anar-se'n a viure a Vilanova d'Escornalbou, on hi havia la família de la mare. De ben jove va obtenir una beca d'estudis per ser mestra, però aquest desig "va quedar estroncada per motius familiars", segons el perfil biogràfic de l'autora, a càrrec de Cossetània.



Rosa Teigell Mas Foto: Cossetània

L'any 1961 es va casar amb Joan M., amb qui va tenir cinc fills. Més tard, el 1967 i amb el marit, va emprendre un negoci de carnisseria. L'any 1990, a la botiga que van regentar a Cambrils, hi van començar a vendre canelons i croquetes, que, més endavant, es van convertir en la marca comercial Els preuinats de l'àvia Rosa.

