

## SABORES DE NUESTRA TIERRA: PIPES I CARASSES

by Vivir.en.Elche - jueves, abril 14, 2022

<https://www.vivirenelche.com/2022/04/14/sabores-de-nuestra-tierra-pipes-i-carasses/>

Dentro del proyecto de Experiencias Turísticas Sostenibles de la Finca San Ramón, el próximo día 24 de abril de 10:00 a 13:00h, se realizará la actividad “Sabores de nuestra tierra: Pipes i Carasses”.



En esta experiencia, los asistentes podrán disfrutar de los sabores más ilicitanos en un entorno inigualable y aprender a elaborar esta receta típica del Camp D'Elx. Patricia Sanz, reconocida chef ilicitana y formadora, descubrirá todos los secretos para preparar los Pipes i Carasses y la Salmorreta ilicitana. A su vez, podrán degustar sus propias elaboraciones y llevarse un recuerdo para poder seguir disfrutándolas en casa.

El proyecto de Experiencias Turísticas Sostenibles de Finca San Ramón tiene el objetivo de conservar el patrimonio, rescatar las tradiciones, realizar talleres sostenibles y poner en valor el saber hacer del Campo de Elche. Esta experiencia culinaria busca descubrir la cultura a través de los sabores, elaborar la receta en un entorno típico ilicitano y transmitir el conocimiento gastronómico que pasa de padres a hijos.

El objetivo de este taller, organizado por Finca San Ramón, es mantener esta receta tradicional de Elche. Les Pipes i Carasses es una receta que se remonta más de 500 años, aunque la ñora y el capellán vienen de la cocina milenaria, pues los íberos ya salaban los capellanes. Es un plato con mucha esencia ilicitana

y los asistentes al taller podrán encontrarse con la historia, tener los productos en sus manos, trabajar con ellos, realizar este plato típico y llevárselo a casa.

Además, este plato es ideal para desarrollar en la Finca San Ramón, al aire libre, como hacían nuestros antepasados en el campo ilicitano. La chef nos cuenta que les Pipes i Carasses es un plato muy entretenido de hacer, con un proceso de elaboración que nuestros mayores aprovechaban para realizar conversando alrededor de la mesa. La importancia de esta costumbre de socializar alrededor de una mesa ha sido reconocida dentro del concepto de Dieta Mediterránea, que a día de hoy es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La chef Patricia Sanz apunta: “Hay que conservar las tradiciones gastronómicas porque es un valor que tenemos y que se pierde con el paso de los años. Es bonito que se sepa de dónde vienen los platos”. A través de esta actividad, desde Finca San Ramón ponemos en relieve la riqueza de la gastronomía ilicitana. Patricia destaca que estamos en un entorno privilegiado gastronómicamente hablando, el Mediterráneo: “Escuchar cómo nuestros mayores utilizaban los productos en sus recetas es algo entrañable y no se debería perder”.