

**Escavallicos i Prinyons** ( Prunus Domestica ).Es tracten de dues prunes “bordes”, l’escavallico de mida d’una nou o més petita fosques i els prinyons de color verd clar i groc de la mida d’una oliva. Els dos s’utilitzen tradicionalment de farciment o secs i afegits als guisats d’aviram com si del tradicional pollastre amb prunes es tractes, especialment l’escavallico. Els prinyons també eren utilitzats d’aquesta manera, i les dues varietats també tenen un bon us per fer melmelades i fins i tot licors o aiguardents, però no tenim constància de que ningú en faci. Cada cop més resulta més difícil trobar-ne degut a que és un arbre que neix de manera salvatge a la muntanya, en marges, feixes, etc i no són ni podats ni són cuidats per ningú. Antigament era un recurs força utilitzat per la majoria d’habitants del Baridà per cuinar o menjar com a fruita dolça. Tenim localitzats alguns exemplars a Aransa, Cava, Martinet, Estana i gràcies a la recerca de l’actual treball estem a l’espera de trobar-ne més que el proper any de treball seran inventariats amb coordenades i sobre mapa.

De referències escrites sobre aquestes dues varietats de pruna silvestre o domestica a les comarques de la Cerdanya i l’Alt Urgell només s’ha localitzat us escrit de la publicació Rufaca dels anys del 1/03/1989 pàgina 31 on fa els següents esments

*..” Ja no hi ha escavallicos, poques saüqueres queden, les moreres són de mal abastar....”*

*..” i seguint per una arbreda d’escavallicos ( que són una però petita però dolça pruna salvatge que posada en aiguardent fa un aromàtic i gustós licor; també se’n pot fer confitura )..”*

I també referències de les dones de Martinet que anaven a vendre al mercat de Puigcerdà

*...” Les dones del medi purament rural pujaven a la Vila a fer provisions, però no sempre a canvi de dinars, sinó d’espècies. Pujaven de Martinet, seguint tots els pobles de la solana, per dir-ne alguns: Ger, All, Bolvir. Elles portaven brocs per enfilear mongeteres, formatge de tupí, d’ovella i cabra, també llet, ous, algun conill o volalla”*

Actualment tenim un restaurador, Frederic Merino de Cal Fuxet d’Aransa, que utilitza les dues varietats en la seca cuina. Els fa servir a la manera tradicional, secs i per farcir o guisar pollastres i altres avirams com el tiró ( ànec a la Cerdanya ). Una empresària de la zona, Núria Burnat de Ple de Bo, que produeix i elabora melmelades, fruites i hortalisses s’ha mostrat interessada en aquestes varietats per fer-ne algun producte per a la venda.



Prinyons secs



Escavallicos