

11 D'OCTUBRE, DIA MUNDIAL DE L'OU

L'ou, un aliment universal que ens uneix a través de les tradicions

Barcelona, 7 d'octubre de 2024. – El divendres 11 d'octubre se celebra el Dia Mundial de l'Ou, un esdeveniment creat per homenatjar aquest excepcional aliment cada segon divendres d'octubre i celebrar mundialment la seva valuosa contribució com aliment universal i el seu paper cabdal en tradicions i costums arreu del món.

L'ou és present a les cuines de totes les cultures i a tots els continents. Les seves grans qualitats nutritives i les seves propietats a la cuina el fan un aliment essencial en la nutrició global i és per això que [està present a les tradicions culinàries de tots els pobles](#). L'ou té també un alt valor simbòlic, que li atorga un paper destacat en moltes tradicions i costums que tenen el poder de reunir les famílies i les comunitats. A l'ou se l'associa amb la vida i la renovació, la fertilitat i l'abundància, i a moltes cultures se'l considera un símbol d'estatus social. Aquestes són interpretacions comunes a molts pobles i civilitzacions, que han arribat als temps actuals unides a la gastronomia i les tradicions.

La tradició culinària i els costums van plegats quan parlem de rebosteria tradicional. Des de la Federació Avícola Catalana, amb motiu del Dia Mundial de l'Ou, volem fer homenatge a la importància de l'ou en **els dolços que són indispensables en les celebracions del calendari festiu a Catalunya**, i sense els quals no podríem celebrar i compartir la tradició com ho fem ara.

Mostra d'això és que cada any celebrem la Pasqua amb la imprescindible **mona** i els **ous pintats o de xocolata**, que conserven en aquesta festivitat un marcat simbolisme de renovació. També fem **crema de Sant Josep** al mes de març, **coques de crema per Sant Joan**, **gelat de mantecat** o d'ou a l'estiu, **panellets per Tots Sants**, **torrons i neules per Nadal**, **tortells el dia de Reis** i tanquem el cercle just abans de la Pasqua amb els **bunyols de Quaresma**. Hi ha dolços locals on l'ou és protagonista com són les **merengues del Garraf**, que es mengen sobretot per carnaval, o les **orelletes del Priorat**, que també són presents a altres comunitats. Aquest són només alguns dels dolços que formen part de la nostra cultura gastronòmica i que ens reuneixen en celebració, any rere any.

Moltes de les especialitats de la rebosteria catalana on l'ou té un paper primordial, tenen arrels compartides amb altres cultures del món i formen part de costums presents a pobles molt diversos. L'ou, amb el seu caràcter universal, conserva el seu paper destacat en totes aquestes cultures, associat de manera constant als moments més destacats de la vida.

El Dia Mundial de l'Ou és més que una celebració d'un simple aliment; és el reconeixement a un símbol de vida, d'unió i tradició, que transcendeix fronteres i cultures. Us convidem a celebrar

l'humil i alhora poderós ou, que ha acompanyat la humanitat des de temps immemorials, i a conservar la seva presència a taula i en les celebracions, al voltant dels sabors i dels costums que ens fan únics i que al mateix temps ens connecten amb els altres.

Crèdits de la imatge:



"[Coca de Sant Joan de fruita confitada i de crema i pinyons](#)" per Judesba amb llicència [CC BY 4.0](#)

Sobre la FAC

La Federació Avícola Catalana (FAC), amb gairebé 50 anys de vida i 250 socis al llarg de tota la geografia catalana, representa el sector avícola davant l'Administració i davant la societat, promou i defensa la forma de producció segons els alts estàndards de qualitat de la Unió Europea.

Els socis de la FAC són empresaris, sigui quina sigui la seva personalitat jurídica, del sector avícola, el qual té una gran diversitat d'activitats i produccions que donen servei al que finalment serà l'obtenció dels aliments: ous i carn d'au.

Més informació: www.federacioavicola.org

Segueix-nos:


