

# Per què Sant Esteve només se celebra a Catalunya? Descobreix el motiu

*Aquesta festa és exclusiva dels Països Catalans i el seu origen va lligat al nostre passat carolingi*

l'endemà de Nadal, **Sant Esteve**. Avui, moltes famílies catalanes es tornen a reunir al voltant de la taula per menjar-se els **canelons** i seguir amb les aportacions calòriques dels torrons i les neules. Aquesta festa, però, a diferència de la resta de diades nadalenques, és exclusiva dels Països Catalans i el seu origen té una explicació merament pràctica i va lligat al nostre **passat carolingi**.

Segons la dita, «Per Nadal cada ovella al seu corral i per Sant Esteve cadascú a casa seva». Així, com que el 25 de desembre se celebra la festa més emblemàtica del calendari religiós cristià, cal aplegar tota la família al voltant de la llar. Durant el **segle IX**, la Catalunya Vella pertanyia a l'imperi fundat per Carlemany i depenia del **bisbat de Narbona**, amb un territori molt extens. Això va fer que els desplaçaments per visitar la família fossin molt llargs, per la qual cosa la gent necessitava tot l'endemà per a tornar a casa seva. Per aquest motiu, el 26 de desembre es va decretar festiu, un detall que s'ha mantingut fins a l'actualitat.

Els canelons, des de 1815

Una altra de les singularitats que defineixen el dia de Sant Esteve són els canelons. És un plat hereu de la **tradició culinària** italiana que va arribar a Catalunya el 1815 i des d'aleshores s'ha imposat com a plat nadalenc català per excel·lència. També, tradicionalment els canelons han estat un plat de diumenge o de grans festius.

Sembla que els van introduir a la **gastronomia catalana** els cuiners italians d'algunes famílies de la burgesia barcelonina i a partir d'aquell moment es van començar a difondre amb gran èxit per tot el país i es van incloure en els receptaris familiars.

Una de les diferències entre els canelons de Sant Esteve, o canelons catalans, respecte als italians, és que la carn és rostida, i no procedent de botifarra o carn picada, que es talla a trossos

grans, es rosteix a la paella on després es farà el sofregit i a continuació es pica, mentre que els canelons bolonyesos es fan directament amb carn picada i barrejada amb un sofregit, que a Itàlia conté pastanaga i api. Tradicionalment els canelons es banyen amb una mica de **salsa beixamel** i es cobreixen amb formatge ratllat abans de ficar la llauna al forn per gratinar.