

NOTA DE PREMSA

Carnisseria Alemany de Girona, Badia Xarcuters de Tremp i Fàbregas Xarcuters de Barcelona guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2021

Els guanyadors del 6è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana han estat Xavier Alemany Juanola de la Carnisseria Alemany (Girona) en la categoria de botifarra d'ou tradicional; en la categoria de botifarra d'ou singular, Jaume Badia Verdeny de Badia Xarcuters (Tremp) i en la categoria de millor farcit de carnaval, el guanyador ha estat Valentí Fàbregas Alier de Fàbregas Xarcuters (Barcelona). En la categoria de singular destaca la botifarra d'ou amb girella.

Aquest dijous 4 de febrer s'han fet públics els guanyadors de la 6a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, antesala de Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. Un certamen que vol **“reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular”**, remarca Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre.

En aquesta edició, al concurs organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters s'han presentat **62 botifarres d'ou i 5 farcits de carnaval**. Pel que fa les botifarres s'han premiat dos tipus: “Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional” (35 botifarres participants) i “Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular” (27 botifarres participants). Aquestes xifres de participació, molt semblants a l'edició anterior, demostren que **“tot i estar en un moment excepcional a conseqüència de la Covid-19, els cansaladers i xarcuters del nostre país segueixen treballant per a la promoció i difusió d'un producte hereu de receptes forjades al llarg de generacions”** remarca Pròsper Puig.

ELS GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ

El guanyador de la categoria botifarra tradicional, Xavier Alemany Juanola de la Carnisseria Alemany de Girona, presenta una botifarra “fruit de la formació i millora constant de la recepta i que vol seguir l'essència de la tradició a partir de productes km 0”.

El guanyador de la categoria botifarra singular, Jaume Badia Verdeny de Badia Xarcuters de Tremp, presenta una botifarra d'ou amb girella que vol “traslladar al paladar

del consumidor la mescla de dos productes elaborats de forma tradicional i a la vegada, retre un homenatge a aquest producte [la Girella] tradicional del Pallars”

El guanyador de la categoria Farcit de Carnaval, Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters de Barcelona, presenta un farcit de carnaval “que tot i no ser típic de la zona, vol traslladar l’essència del Pirineu a Barcelona a través del seu sabor pronunciat i intens”.

Els tres guanyadors, davant el prestigi obtingut per part dels proclamats en les edicions anteriors, asseguren que és un orgull ser distingit amb aquest guardó i esperen que la ciutadania s’apropi a les seves carnisseries/xarcuteries per a degustar la seva creació.

GUANYADORS, FINALISTES I MENCIONS ESPECIALS:

En la categoria de Millor Botifarra d’Ou Tradicional:

Botifarra guanyadora:

- Xavier Alemany Juanola - Carnisseria Alemany, Girona.

Segona posició:

- Ramon Oliver Valls - Can Rac SCP, Masnou.

Mencions del jurat:

- Mario Garcia Asensio - Mario Elaborats i Carns SLU (Maelca), Gavà
- Valentí Fàbregas Alíer - Fàbregas Xarcuters SL, Barcelona.
- M. José Sánchez Blández - Los Extremeños, Pineda de Mar.

En la categoria de Millor Botifarra d’Ou Singular:

Botifarra guanyadora:

- Jaume Badia Verdeny - Badia Xarcuters SL, Tremp (Botifarra d’ou amb girella).

Segona posició:

- Ramon Hernando Martínez - Hernando Xarcuter, Barcelona (Botifarra d’ou amb formatge blau català).

Mencions del jurat:

- Xevi Codina Ricart - Cansaladeria Xarcuteria Codina SL, Taradell (Botifarra d’ou amb carxofa i pernil ibèric).
- Agustí Vives Padrisa - Cansaladeria Xarcuteria Cal Vives, Moià (Botifarra d’ou de bacallà).
- Josep Farré Albet - Fundació Privada Mas Albornà (Mallart), Vilafranca del Penedès (Botifarra d’ou amb paté rústic de gall del penedès IGP).

En la categoria de Millor Farcit de Carnaval:

Farcit guanyador:

- Valentí Fàbregas Alier - Fàbregas Xarcuters SL, Barcelona.

Menció del jurat:

- Jordi i Xavier Bou Bosch - Xarcuteries Bosch SL, Barcelona.

DINÀMICA DEL CONCURS

Els 5 farcits de carnaval i les 62 botifarres participants han competit en les dues categories: Botifarra d'Ou Artesana Tradicional (35 inscrites) i Botifarra d'Ou Artesana Singular (27 inscrites). Els Carnissers - Xarcuters han aportat 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, durant el dia 3 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats.

En aquesta sisena edició, el jurat ha estat format per: Joan Estapé, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i President Fundació Oficis de la Carn; Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Gran Mestre Confraria Gras i Magre; Salvador Garcia Arbós; periodista, gastrònom i escriptor; Xènia Roset, periodista i responsable del magazín Deixa'm tastar; Antoni Gàlvez, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Vicepresident del Gremi de Carnissers de Barcelona; Vicenç Mor, carnisser i professor de l'Escola de la Carn; Núria Querol, Artesana Cansaladera-Xarcutera i guanyadora del concurs 2020 en la categoria millor botifarra d'ou singular; Yolanda Presseguer, Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera i guanyadora concurs 2020 en la categoria millor farcit de carnaval; i Enric Rosell, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i guanyador concurs 2020 millor botifarra d'ou tradicional. Actua com a secretari, amb veu i sense vot el Sr. Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Els integrants del jurat han estat els encarregats de fer dues rondes de tast per cada categoria, així com les respectives mencions especials. Els experts han puntuat els productes pel seu aspecte extern i intern, i ha estat el president de cada taula que ha ofert un tall de 2-3 cm de gruix a cada membre del jurat.

Els 10 productes més puntuades han estat les finalistes i van passar a la segona ronda, on es van escollir als 5 premiats per cada categoria de botifarra d'ou (1 guanyador, 1 finalista i 3 mencions especials) i dos per a la categoria de farcit de carnaval (1 guanyador i una menció especial).

El secretari del jurat, Josep Dolcet, ha explicat que **“la qualitat de la botifarra d’ou tradicional va en augment i la voluntat de creativitat i innovació creix any rere any amb la botifarra d’ou singular”**.

CONFRARIA DEL GRAS I MAGRE

La Confraria del Gras i Magre és una entitat sense ànim de lucre fundada l’any 2005 en el marc de la Fundació Oficis de la Carn. En aquest hi participen mestres artesans carnisers, cansaladers i xarcuters de Catalunya, fins a arribar a un total de més d’un centenar d’associats que defensen i difonen les millors carns i els seus elaborats de la nostra terra, així com la seva qualitat, el valor nutritiu i la seva identitat social i cultural.

Eduard Falip Ramon
Responsable de comunicació i premsa de GremiCarn
eduardfalip@cakecommunications.cat
650 39 14 72