

NOTA DE PREMSA

La Carnisseria del Paulo de Camarles i Carnisseria Alemany de Girona guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2024

Els guanyadors del 9è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana han estat Glòria Curto de La Carnisseria del Paulo (Camarles - Baix Ebre) en la categoria de Botifarra d'Ou Tradicional i en la categoria de Botifarra d'Ou Singular, Xavier Alemany de Carnisseria Alemany (Girona - Gironès) amb una botifarra d'ou amb salsafins i carxofes.

Es preveu que els establiments adherits a Carnissers Xarcuters Catalunya vinguin durant la setmana de Carnestoltes un total de 340.000 kg de botifarra d'ou.

Aquest dissabte 3 de febrer s'han fet públics els guanyadors de la 9a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, antesala de Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. El concurs, impulsat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, vol promocionar, fomentar i fer ressò dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, així com vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

En aquesta novena edició s'han presentat un total de **34 botifarres a la categoria "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional", i 25 botifarres a la categoria de "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular"** de 40 elaboradors de 20 comarques de Catalunya. Aquesta varietat de territoris demostra que "durant les nou edicions **s'ha aconseguit que la botifarra d'ou s'hagi anat consolidant com una icona gastronòmica del Carnaval fins i tot en zones on no hi havia tanta tradició**" remarca Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn. Per altre costat, Josep Dolcet, secretari del jurat, afegeix "Enguany **les botifarres guanyadores estan relativament allunyades de l'àmbit metropolità fet que aporta la personalitat i la manera de fer de cada productor i de cada territori d'elaboració**".

ELS GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ

La guanyadora de la categoria Botifarra d'Ou Tradicional, Glòria Curto de La Carnisseria del Paulo de Camarles, ha presentat una botifarra "elaborada amb productes de qualitat que segueix la recepta familiar que em va ensenyar el meu pare i que amb els anys hem anat millorant sense perdre la seva essència inicial." A més, Curto afegeix "És molt il·lusionant guanyar aquest concurs perquè és un reconeixement a la feina ben feta. Estic molt orgullosa de tot el que hem fet des que es va obrir la botiga el 1910".

El guanyador de la categoria Botifarra Singular, Xavier Alemany de Xarcuteria Alemany de Girona, ha presentat una botifarra d'ou amb salsafí de Girona i carxofa "dos productes de proximitat i de temporada que vol traslladar al consumidor l'essència dels plats tradicionals i dels productes del nostre territori més proper". "Estem molt contents d'aquest reconeixement fruit de la formació i millora constant del nostre receptari, que se suma al primer premi que vam rebre en la categoria singular de l'any 2021".

GUANYADORS, FINALISTES I MENCIONS ESPECIALS:

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Tradicional:

Botifarra guanyadora:

- Glòria Curto – La Carnisseria del Paulo, Camarles.

Segona posició:

- Carles Escofet - Escofet Oliver, Barcelona.

Mencions del jurat:

- Josep Viladecàs - Fussimanya, Tavernoles.
- Jordi Vivet - Cal Vivet, Sentmenat.
- Dani i Toni Molist - Cansaladeria Molist, Manlleu.

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Singular:

Botifarra guanyadora:

- Xavier Alemany - Carnisseria Alemany, Girona. (Botifarra d'ou amb salsafins i carxofes)

Segona posició:

- Manel Martín - Sabors amb Origen, Móra d'Ebre. (Botifarra d'ou de clotxa)

Mencions del jurat:

- Carlos Tarazaga de Los Extremeños, Pineda de Mar. (Botifarra d'ou amb tortell de Sant Antoni)
- Mateu Vives - Can Vives, Calella. (Botifarra d'ou amb pera i formatge roquefort)
- Jaume Molas - Can Molas, Vic. (Botifarra d'ou amb peus de porc i alls tendres)

DINÀMICA DEL CONCURS

D'acord amb les bases del concurs i per a cada una de les tres categories a la qual optaven a premi, els Carnissers - Xarcuters han aportat 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la Carn per ser avaluades pel jurat en un tast obert celebrat el dia 31 de gener amb l'objectiu d'escollir els guardonats.

El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals en embotits i en gastronomia, ha valorat els productes pel seu aspecte extern i intern, la textura, els atributs organolèptics i de qualitat, a més del gust i l'aroma. En aquesta novena edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà cansalader-xarcuter i gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre; Jacint Arnau, Llicenciat en ciències químiques i doctor en veterinària, especialista en productes carnis; Victòria Esteban, Mestra artesana cansaladera-xarcutera, membre del patronat de la Fundació Oficis de la Carn; Júlia Gamissans, periodista, publicitària i xef, especialitzada en temàtiques socials i crítiques gastronòmiques; Teresa Colell, Dinamitzadora del Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Pep Nogué, Cuiner i Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Ramon Roset, Sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Salvador Garcia Arbós, Periodista, gastrònom i escriptor; Francesc Reina, Mestre artesà cansalader-xarcuter, professor de l'Escola de la Carn; Judit Càlix, periodista i directora de la revista Cuina; Eva Santiago, Cap de sala del Restaurant 15 Ous de les Preses; Enric Coderch, Director del programa de xef d'alta cuina del Culinary Institute of Barcelona; Núria May, Cuinera i tecnòloga dels aliments, dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agroproductors locals d'Osona; Xevi Codina, Artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou tradicional 2023; Ramón Hernando, Artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou singular 2023, Valentí Fàbregas, Mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador farcit carnaval 2023. Ha actuat com a secretari, amb veu i sense vot, Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Durant el tas de deliberació s'han fet dues rondes de tast per les categories de Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular. Els experts, un cop tastats els productes, els han puntuat. De les dues categories els 6 productes amb major puntuació han passat

a la ronda final, en la que s'han escollit els premiats per cada categoria de botifarra d'ou (un guanyador, un segon premi i tres mencions especials).

Josep Dolcet, secretari del jurat, remarca que "**les botifarres d'ou presentades han assolit un nivell de consolidació qualitatiu i pel que fa a les singulars, és notable el treball fet en molts dels casos, representant una evolució significativa en la imaginació i la recerca de nous sabors.**"

340.000 KG DE BOTIFARRA D'OU PER AQUEST CARNAVAL

Tot i que la botifarra d'ou és un producte que cada vegada es consumeix més durant tot l'any, des d'aquest passat cap de setmana fins a celebrar les festes de Carnaval es preveu que les més de 2.000 botigues (més de 7.000 llocs de treball directes) que formen part de Carnissers Xarcuters Catalunya vinguin un total de 340.000 kg de botifarra d'ou. A la vegada també, en els últims anys, està havent-hi un increment en la venda de botifarres d'ou singulars tot i que la tradicional continua sent la preferida dels catalans.

Si desglossem aquests 340.000 kg, s'utilitzaran un mínim de 2.040.000, uns 119.000 kg de magre de porc, uns 119.000 kg de panxeta i/o papada de porc, uns 6.120 kg de sal, més de 1000 kg de pebre i altres espècies. A més, uns 54.000 metres de tripa, uns 27.000 metres de fil per lligar, i molt, molt, molt d'amor i expertesa a l'hora d'elaborar-les.

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 carnissers, 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.

concursbotifarradou.oficisdela-carn.cat

Eduard Falip Ramon
Responsable de comunicació i premsa
comunicacio@gremicarn.cat