

El Gremi de carnisers i xarcuters calcula que es vendran més de 30.000 kg. de botifarra d'ou per dijous gras.

Baix Empordà | 21-02-2014 | 17:19



El Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines calcula que enguany es vendran poc més de 30.000 kg. de botifarra d'ou coincidint amb la diada de dijous gras, que marca l'inici de la celebració del carnaval. Els carnisers i xarcuters artesans només elaboren la botifarra d'ou en aquestes dates, en un període que pot anar entre les quatre i les sis setmanes. Es calcula que a tot Catalunya aquesta quantitat pot pujar fins els 480.000 kg per que en determinades comarques s'elabora tot l'any.

El president del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, Ricard Josep, ha explicat que "una de les característiques del nostre gremi és que som capaços d'ajuntar tradició i innovació en els nostres productes. El cas de la botifarra d'ou n'és un exemple: els carnisers i xarcuters artesans elaborem un producte tradicional de forma artesanal però incorporant tècniques i procediments innovadors. Això ens permet oferir un producte d'alta qualitat i adaptar-nos a les demandes dels consumidors en aspectes com la quantitat de sal, que l'hem reduït, o altres qualitats organolèptiques, tot i mantenint el seu valor nutricional."

Enguany, el Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines, juntament amb la Federació de gremis han repartit entre els seus agremiats uns fulards grocs i uns cartells identificadors de la festa i organitzen un concurs d'aparadors entre els seus associats. "Convidem a tothom qui ho vulgui a passar per les carnisseries i xarcuteries de les comarques gironines per poder fer un tastet de botifarra d'ou?", ha explicat.

La botifarra d'ou forma part de les tradicions gastronòmiques associades al Carnaval i, precisament s'elaborava per ser menjada únicament el dijous llarder o dijous gras, juntament amb la carn de porc, els ous, les botifarres, les truites i les coques de greixons o llardons. La botifarra d'ou ha esdevingut el símbol representatiu dels embotits elaborats per la diada de dijous gras i se sol menjar en àpats que inclouen ou i carn i les coques de greixons.

La botifarra d'ou es fa amb una combinació de gras i magre de cansalada, amb una proporció d'una dotzena per quilo d'ous. Se sol menjar sola a talls, acompanyant el pa amb tomata i també

en amanides, entrepans i truites. És un aliment energètic, ric en greix i també ric en proteïnes, conté els aminoàcids de l'ou i vitamines del grup B, vitamina A i ferro. Trobareu la botifarra d'ou a moltes cansaladeries d'arreu de les comarques gironines i també de la resta de Catalunya, tot i que repartida de forma irregular en el territori. És un producte molt arrelat del que se n'estan fent variacions farcida d'all tendres, de pebrots escalivat, de nous o greixons per posar només uns quants exemples.

El Gremi de Carnissers i xarcuters artesans agrupa a més de 300 agremiats que tenen uns 450 punts de venda repartits per les comarques gironines. El sector dona feina a més d'un miler de persones i, tot i la crisi, és dels pocs que no només no destrueix llocs de treball sinó que en crea.