

NOTA DE PREMSA

Cansaladeria Codina de Taradell, Xarcuteria Hernando de Barcelona i Fàbregas Xarcuters de Barcelona, guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2023

Els guanyadors del 8è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana han estat Xevi de Carnisseria Cansaladeria Codina (Taradell) en la categoria de Botifarra d'Ou Tradicional; en la categoria de Botifarra d'Ou Singular, Ramon Hernando de Xarcuteria Hernando (Barcelona) amb una botifarra d'ou amb Kimchi i en la categoria de Millor Farcit de Carnaval, el guanyador ha estat Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters (Barcelona).

En aquesta edició s'ha augmentat la participació a 45 empreses de 19 comarques d'arreu de Catalunya.

Aquest dijous 9 de febrer s'han fet públics els guanyadors de la 8a 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 la Confraria del Gras i el Magre, amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, s'han presentat un total de **42 botifarres a la categoria “Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional”, i 30 botifarres a la categoria de “Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular”**. **També s'han presentat 9 farcits de carnaval**. Aquestes xifres de participació són lleugerament més altes que les edicions i amb més diversitat territorial (31 de les comarques de Barcelona, 6 de les comarques de Girona, 4 de les comarques de Tarragona i 3 de les comarques Lleida.

ELS GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ

El guanyador de la categoria Botifarra d'Ou Tradicional, Xevi Codina de Carnisseria Cansaladeria Codina de Taradell, ha presentat una botifarra “fruit de l'esforç per les coses ben fetes i de la tradició i aprenentatge constant”. A més, Codina afegeix “Estem molt contents pel reconeixement al dia a dia, a peu de canó. Il·lusionant perquè en els diferents concursos, cada any una menció o una altre hem guanyat. Això t'anima i és un reconeixement a la feina ben feta.”

El guanyador de la categoria Botifarra d'Ou Singular, Ramon Hernando de Xarcuteria Hernando de Barcelona, ha presentat una botifarra d'ou de Kimchi. Una idea que va sorgir “en una fira quan vaig conèixer un home que fermentava Kimchi. Des de llavors he anat coneixent la cuina oriental i tastant diferents kimchis fins donar amb el que volia. Des de llavors he anat evolucionant la fórmula del kimchi amb algues fermentades amb soja i, finalment, he arribat a la versió de la botifarra d'ou que he presentat”.

El guanyador de la categoria Farcit de Carnaval, Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters de Barcelona, ha presentat un farcit de carnaval que “és el fruit de l'esforç i de les ganes de fer bé les coses. Amb el farcit de carnaval hem aconseguit tenir-lo tot l'any a la venda i d'aquesta donar a conèixer aquest producte que al no ser un producte amb tradició arrelada té una compra puntual”.

GUANYADORS, FINALISTES I MENCIONS ESPECIALS:

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Tradicional:

Botifarra guanyadora:

- Xevi Codina – Carnisseria Cansaladeria Codina, Taradell.

Segona posició:

- Valentí Fàbregas – Fàbregas Xarcuters, Barcelona.

Mencions del jurat:

- David Riera – Can Vilada, Vic.
- Ramon Hernando – Xarcuteria Hernando, Barcelona.
- Agustí Vives – Cansaladeria Xarcuteria Cal Vives, Moià.

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Singular:

Botifarra guanyadora:

- Ramon Hernando – Xarcuteria Hernando, Barcelona (Botifarra d'ou amb Kimchi).

Segona posició:

- Guillem Sala – Cal Noc, Moià (Botifarra d'ou Mar i muntanya).

Mencions del jurat:

- David Riera - Can Vilada, Vic (Botifarra d'ou Vigatana - pa de pessic i llonganissa)
- María José Sánchez - Los Extremeños Coses Bones, Pineda de Mar (Botifarra d'Ou amb peus de porc, foie i tòfona).
- Valentí Fàbregas - Fàbregas Xarcuters, Barcelona (Botifarra d'ou amb pernil ibèric i figues seques).

En la categoria de Millor Farcit de Carnaval:

Farcit guanyador:

- Valentí Fàbregas - Fàbregas Xarcuters, Barcelona.

Menció del jurat:

- María José Sánchez - Los Extremeños Coses Bones, Pineda de Mar.

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 8 de febrer amb l'objectiu d'escollir els guardonats.

El jurat, compostat 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 vuitena edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà xansalader-xarcuter i ran Mestre de la Confraria del Gras i Magre; Just Fosalva, Mestre artesà cansalader-xarcuter i professor de l'Escola de la Carn; Marc Puig Pey, Cuiner i responsable de cuina de la Fundació Alicia; Jacint Arnau, Llicenciat en ciències químiques i doctor en veterinària, especialista en productes carnis; Pep Palau, Gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic i fundador del Fòrum Gastronòmic; Carme Gasull, Periodista i comunicadora, especialitzada en gastronomia i alimentació; Marc Casanovas, Escriptor i comunicador gastronòmic; Teresa Colell, Dinamitzadora del Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Emma Pla, Investigadora i directora de màster en Innovació de la gestió turística del patrimoni gastronòmic del CETT; Pep Nogué, Cuiner i Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Núria May, Cuinera,

tecnòloga dels aliments i dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agroproductors locals d'Osona; Silvia Aliu, Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines; 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; Enric Rosell Gili, Mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou tradicional 2022; Francesc Colom Moles, artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou singular 2022; i Xavi Bou Bosch, mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador farcit carnaval 2022. 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 i una ronda pel Farcit de Carnaval. Els experts, un cop tastats els productes, els han puntuat. De les dues primeres categories els 6 productes amb major puntuació han passat a la ronda final, en la que es van escollir als premiats per cada categoria de botifarra d'ou (un guanyador, un segon premi i tres mencions especials) i dos per a la categoria de farcit de carnaval (un guanyador i un segon premi).

Josep Dolcet, secretari del jurat, remarca que **"el creixement de participants està fent que la botifarra d'ou cada vegada estigui més consolidada i que els productes que s'han presentat en aquesta edició tenen una qualitat força interessant."**

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.

concurbotifarradou.oficisdela.carn.cat

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