

Els guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2022

El concurs està organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers?Xarcuters



Aquest dijous 17 de febrer s'han fet públics els guanyadors de la 7a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, antesa de Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. Un certamen que vol "reforc?ar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a me?s, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular", remarca Pro?sper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre.

En aquesta edició s'han presentat **71 botifarres d'ou** i **7 farcits de carnaval**. Pel que fa les botifarres s'han premiat dos tipus: "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional" (41 botifarres participants) i "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular" (30 botifarres participants). Aquestes xifres de participació són les més altes de totes les edicions i amb més diversitat territorial fet que demostra que "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 EDICIO?

Millor Botifarra d'Ou Tradicional

Enric Rosell Gili de Ca l'Estevet d'Ordal, ha presentat una botifarra "elaborada amb productes de qualitat, sense additius ni conservants i que segueix la recepta familiar que s'ha anat evolucionant sense perdre la seva essència inicial".



Enric Rosell. Foto: Fundacio? Oficis de la Carn.

Millor Botifarra d'Ou Singular

Francesc Colom Mola de Carnisseria Colom-Vila de Manlleu, ha presentat una botifarra d'ou

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/475/guanyadors-concurs-nacional-botifarra-ou-artesana-2022>

amb mongetes de Collsabra i all i oli "fruit d'anys de treball i minuciosa millora, que vol retre un homenatge a la gastronomia osonenca a través de la mescla dos productes típics de la comarca: la botifarra d'ou i les mongetes de Collsabra."



Francesc Colom. Foto: Fundació? Oficis de la Carn.



Millor Farcit de Carnaval

Xavi Bou Bosch de Xarcuteries Bosch de Barcelona, ha presentat un farcit de carnaval que "tot i no ser típic de la zona, és el resultat de la recerca de nous productes i sabors que ens ofereix la cultura gastronòmica catalana. Amb matisos dels ingredients molt compensats i intensos, el farcit vol traslladar l'essència pirinenca a través del seu sabor pronunciat i intens".



Xavi Bou. Foto: Fundacio? Oficis de la Carn.

FINALISTES I MENCIONS ESPECIALS



Millor Botifarra d'Ou Tradicional:

Segona posició:

- Xevi Codina Ricart - Carnisseria - Cansaladeria Can Codina, Taradell.

Mencions del jurat:

- Glòria Curto Calduch - Carnisseria del Paulo, Camarles
- Enric Hernández Martín - Embotits Mallart de la Fundació Privada Mas Albornà, Vilafranca del Penedès.
- Francesc Colom Molas - Carnisseria Colom-Vila, Manlleu.

Millor Botifarra d'Ou Singular:

Segona posició:

- Carlos Tarazaga Tardio - Los Extremeños Coses Bones, Pineda de Mar (Botifarra d'ou amb calçots amb salsa romesco).

Mencions del jurat:

- Laia Valls Vila - Can Valls, Argentona (Botifarra d'ou amb carxofa).
- Enric Rosell Gili - Ca l'Estevet, Ordal (Botifarra d'ou amb croissant i pernil curat).
- Xevi Codina Ricart - Carnisseria - Cansaladeria Can Codina (Mallart), Taradell (Botifarra d'ou amb figues i pernil d'ànec).

Millor Farcit de Carnaval:

Menció del jurat:

- Alejandro Jordan Montané - Carns i elaborats Cerdanya, La Seu d'Urgell.

DINA?MICA DEL CONCURS

Els 7 farcits de carnaval i les 80 botifarres participants han competit en les dues categories: Botifarra d'Ou Artesana Tradicional (47 inscrites) i Botifarra d'Ou Artesana Singular (33 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 17 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats. En aquesta setena edició, el jurat ha estat format per: el Sr. Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader i Gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre que actua com a president; el Sr. Salvador Garcia-Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic, fundador del Fòrum Gastronòmic; el Sr. Ramon Roset Morera, Sommelier especialitzat en vins i formatges, Director dels premis Vinari i Subdirector de la revista digital Vadegust.cat; el Sr. Jacint Arnau, Llicenciat en Ciències Químiques i Doctor en Veterinària, especialista en productes carnis;



Pep Nogué, Cuiner, Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Teresa Colell, Llicenciada en Veterinària, Directora de l'Escola Agrària de l'Empordà; David Sanglas, Cuiner, Divulgador Gastronòmic i Professor a l'Aula Gastronòmica del Ripollès; Just Fosalta, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter, Professor de l'Escola de la Carn; Xavier Alemany Juanola, Jaume Badia Verdeny i Valentí Fàbregas Alíer guanyadors respectivament de l'edició del concurs 2021 en les categories tradicional, singular i farcit de carnaval. Actua com a secretari, amb veu i sense vot el Sr. Josep Dolcet, Director de l'Escola 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 puntuats 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 (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).

El secretari del jurat, Josep Dolcet, ha explicat que **"s'ha notat un augment en la qualitat de la botifarra d'ou tradicional i la millora del treball culinari i creativitat en la botifarra d'ou singular."**