

La festa de l'embotit més dolç



Un dels plats servits en la primera nit gastronòmica, l'any passat. Foto: LL.S.

Carn de porc picada, sucre i llimona. Aquests són els ingredients principals de la botifarra dolça, un curiós embotit que cada vegada desperta més interès tant entre el públic com entre cuiners, restaurants i restauradors. I Salitja és, sens dubte, la seva capital de referència, ja que cada any li dedica una festa. Aquest any la fira tindrà com a preludi, dissabte, a Sant Dalmai, la segona nit gastronòmica de la botifarra dolça i el cava, en què es presentaran quatre nous plats elaborats per l'escriptor culinari Germà Coenders. En el transcurs de la nit es farà un homenatge a tots els carnisers elaboradors d'aquest producte i es lliurarà el premi Botifarra Dolça 2011.

L'endemà, diumenge, la fira començarà amb la novena visita al volcà de la Crosa i continuarà

amb una tractorada i un esmorzar popular. També hi haurà una exhibició d'ensinistrament de gossos, una demostració d'oficis antics, l'onzè concurs de coques, un taller infantil de manualitats i una audició de sardanes interpretades per La Principal de Banyoles. Tancarà la jornada Fefe i Companyia.

Publicat a:

-Sortim 25-02-2011 Pàgina 47

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/370789-la-festa-de-lembotit-mes-dolc.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss