

Olot recupera el “fuet de l'amo”, de fa 200 anys

És una varietat tradicional elaborada amb l'esòfag, de textura com de llonganissa i ric en omega 9

Es presenta avui a la Fira de l'Embotit



Des de l'esquerra, Fajula, Nogué i Vilarrasa amb el nou fuet i la nova cervesa. Foto: J.C.

El president dels placers de la plaça Mercat d'Olot, Jordi Vilarrasa; el responsable de l'hostal del Sol, Jordi Fajula, i el gastrònom Pep Nogué han recuperat el “fuet de l'amo” o “la bonica”, una varietat que havia estat molt tradicional al país i que, ara, havia desaparegut. És un fuet que s'elabora amb l'esòfag, i per tant amb una part del budell molt gruixuda i greixosa, que fa que la carn necessiti més dies per assecar-se i que generi greix natural, un greix sa (l'omega 9), que, a més, li dóna un gust exquisit i una textura com de llonganissa. Triguem entre una setmana i mitja o

dues més a assecar-se que els fuets normals. Són fuets amb una forma molt rectilínia i força curts. Aquest tipus de fuet era el que antigament, més de dos-cents anys enrere, els masovers guardaven per als amos de la casa. Avui i demà, es presenten a la Fira de l'Embotit d'Olot. Se n'ha fet una edició especial i limitada, i és que de fuet de l'amo, només en surt un per porc i el tros de budell que cal no tots els escorxadors estan disposats a separar-lo. El de la Garrotxa, sí.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 10-03-2012 Pàgina 37

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/516564-olot-recupera-el-fuet-de-lamo-de-fa-200-anys.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss