‘Carnellets' de Girona a tot Catalunya

Són panellets de carn que a Girona es fan amb botifarra dolça cuita i ametlles, o xocolata o coco
Ha arribat a Barcelona, Tarragona i Lleida



Carnellets de Girona a tot Catalunya Foto: Arxiu.

Els carnissers de les comarques gironines continuen innovant i buscant receptes noves elaborades amb carn per arribar al consumidor. Ara toca el torn dels carnellets (panellets de carn) que aquests dies es poden trobar a la majoria de carnisseries gironines. Es tracta de boletes de botifarra dolça cuita amb ametlles, o amb coco i taronja o amb xocolata i festucs que, “amb un toc d'escalfor perquè la xocolata es desfaci”, és especialment saborós i “agrada molt al consumidor”. Tot i que aquests són els més habituals, cada carnisser pot elaborar les seves pròpies receptes.

La idea dels carnellets va sortir fa dos anys, quan un carnisser del Gremi de Carnissera i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va decidir fer un panellet de carn (així se'ls va anomenar en aquell moment) que va portar a la mostra gastronòmica de Peralada. El gremi no va tardar gens ni mica a adonar-se del potencial de la idea i van decidir provar-ho unes setmana més tard, per Tots Sants. I va sortir bé. La prova és que aquest any, en una trobada en la qual van assistir tots els gremis de Catalunya es “va comentar la idea” i ara ja es fan carnellets a tot el país.

Els carnissers de Barcelona i els de Tarragona “com que la botifarra dolça no té sortida” els elaboren amb carn picada de vedella i els venen crus, perquè el client els pugui fer al forn –amb crema de parmesà i arrebossat amb truita o amb bacon i arrebossat amb cruixent de bacon, entre d'altres–. I a Lleida “els fan amb carn picada de xai –de formatge, pinya i llimona, de maduixa, mòdena, de foie gras i de menta.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 31-10-2016 Pàgina 11

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1017275-lcarnellets-de-girona-a-tot-catalunya.html