

Set carnisseres elaboren i distribueixen més d'una tona i mitja anual de botifarres dolces



En el marc de la 14a. Fira-Festa de la Botifarra Dolça que va tenir lloc a Salitja el cap de setmana (26 i 27 de febrer) es va fer el lliurament de les plaques CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA a 7 carnisseres que destaquen per l'elaboració i distribució d'aquest embotit que, en paraules de l'escriptor gastronòmic Jaume Fàbrega és 'el més curiós del món'.

Els establiments adherits a la CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA són les carnisseries:

CAN LIRI (Vilobí)
 PLA (Vilobí)
 BOADA PORCEL (Vilobí)
 MARCEL (Sant Dalmai)
 SÚPER – FORN DE PA (Salitja)
 CONSOL (Mercat de Salt)
 CAN VALLS (Sant Martí Sapresa)
 FORNELLS OLIVETS (Aiguaviva)



Distingeixen la salitgenca Esther Busquets i Torrent amb el premi Botifarra Dolça 2011 per fer realitat el tradicional personatge Na Dolça de Salitja

Les 7 carnisseries han rebut una placa metàlica de disseny amb la inscripció ESTABLIMENT ADHERIT – CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA, per poder-la fixar a la façana de l'establiment i servir de reclam comercial i per a promoció del producte.

Es calcula que la producció i consum anual de botifarra dolça (crua i seca) en el conjunt dels establiments adherits supera la tona i mitja (1.500 Kg).

Tot i que la carnisseria de Salitja va tancar portes per jubilació fa un parell d'anys, el poble de Salitja, a través de la Fira-Festa de la Botifarra Dolça (que enguany ha arribat a la catorzena edició) es manté com el principal dinamitzador d'aquest embotit tradicional en l'àrea geogràfica de la Selva.

La campanya ESTABLIMENT ADHERIT – CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA, a la qual està previst que l'any vinent s'hi sumin els restauradors locals, és una iniciativa de l'associació INDEPS de Salitja, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar.

Teresa Plana, Elena Lozano i Conxi Valls s'enduen els premis del concurs de coques

A la més bona:

Teresa Plana



A la millor presentació:

Elena Lozano



A la més original:

Conxi Valls

