



En el terreny de les arts no estrictament gastronòmiques, es va presentar l'exposició de fotografies: "Salitja a vol d'ocell, del 1956 fins avui", a càrrec de Lluís Ball-Ilosera i l'exposició de pintura: "El racó de l'artista", a càrrec de Gemma Negre.



En el terreny del que no són arts, vam tenir la visita de l'honorable conseller Felip Puig, enmig d'una xiulada d'una part dels mossos d'esquadra que suposadament li havien de donar escorta. Possiblement per això, el conseller degué voler enllestir la visita ràpidament i va passar de llarg de l'esmorzar de forquilla.

Novetats a banda, com sempre, els assistents varen poder assistir a les activitats habituals de la fira de productes artesanals, la visita guiada al volcà de la Crosa, l'exhibició eqüestre a càrrec de l'escola d'equitació Salitja-horse, l'exhibició de gossos ensinistrats a càrrec de la residència canina Campdorà, el taller infantil "casal indeps", la missa en honor a Sant Vicenç, la tractorada amb màquines antigues a càrrec de l'associació de tractoristes de màquines antigues de Girona, i el concurs de coques, canapès i postres de botifarra dolça. Les creacions de Cristina Amat i Maria Vinyoles de Salitja varen ser premiades pel gust i l'originalitat.

Destaquem que el premi a la presentació se'l va emportar la família Linares d'El Masnou, a tocar Barcelona, que va confessar que va haver de donar ella mateixa les



explicacions al seu carnisser habitual perquè preparés l'ingredient obligatori per participar en el concurs. D'això se'n diu divulgar la botifarra dolça, així es fa! Entre tots els participants al concurs es va sortejar una àpat per a 2 persones al restaurant Mirador de l'Aeroport, que una mà innocent va fer escaure a Sandra Valls de Salitja.

Els organitzadors volen agrair el suport rebut de l'ajuntament, dels restaurants col·laboradors ja esmentats, i de Can Liri, Boada Porcel, Marcel, Consol (mercat de Salt), Can Valls (Sant Martí Sapresa), super – forn de pa

Salitja, Fornells Olivets (Aiguaviva), Agrobotiga el forn, Selecció Regisa (Riudellots de la Selva), Sant Dalmai S.A., La Caixa, Agropequària Mas Bes, Can Noguera, Diputació de Girona, Consell Comarcal de la Selva, aeroport de Girona, Pepsi, Kas, Gatorade, Ato, galetes Trias i el grup gastronòmic del Pla de l'Estany.

Els organitzadors volen dedicar aquesta edició de la festa amb un record molt especial a en Moisès Fusté. Fa unes setmanes ens va deixar i de ben segur que un any més hauria estat aquí col·laborant amb la fira.



*Per acabar, les "cuineres de Salitja" s'han avingut a compartir llur recepta amb els lectors de Tosquija. Com veureu, és molt senzilla, són les "Carxofes al forn farcides amb una nou de botifarra dolça a la vinagreta".*

**Aquesta recepta té la lleugeresa de la carxofa, i l'equilibri dels quatre sabors bàsics: dolç, salat, agre i amargant.**

- 1** Es té preparada una vinagreta senzilla, amb igual quantitat d'oli que de vinagre de vi blanc, amb molta sal, i amb una mica de pebre blanc.
- 2** A part, s'esparregen les botifarres dolces i es pasten una mica amb una forquilla o amb les mans. Cal una botifarra per cada tres o quatre carxofes.
- 3** S'agafen les carxofes senceres. Es treuen les fulles exteriors més dures. S'obren per la meitat pel llarg i es netegen de pèls, si en tenen. S'arruixen generosament i de seguida per la part tallada amb la vinagreta. L'agre contrasta molt bé amb l'amargant de la carxofa i el dolç de la botifarra, i a més prioritza que les carxofes s'ennegreixin.
- 4** Amb una cullereta s'omple el forat de la carxofa amb una porció de botifarra dolça de la mida d'una nou. Es cou al forn, costat de les fulles avall i de la botifarra amunt, a temperatura mitjana tirant a baixa durant una hora. Passat aquest temps, la botifarra dolça s'hauria de començar a enrossir. En cas contrari, cal posar un moment el forn en posició de gratinar.