

La cansaladeria La Perla (La Garriga) guanya el premi a la millor Botifarra Catalana – Gastroteca 2022

- Enguany s'ha celebrat la primera edició del concurs amb 25 participants en el marc de la X Fira Orígens d'Olot
- El certamen està organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Fira Orígens d'Olot amb el suport Carnissers Xarcuters Catalunya i de la Gastroteca, el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya
- El jurat format per mestres xarcuters i experts en embotits i en gastronomia ha valorat els trets fonamentals de presentació, la textura, el sabor, l'aroma i la sensació final en boca de la botifarra guanyadora.

Olot, 21 de novembre de 2022 – Catalunya ja té la primer guanyadora de la millor botifarra catalana: Yolanda Presseguer, elaboradora de la Carnisseria Cansaladeria La Perla, de La Garriga (Vallès Oriental), s'ha endut la distinció en aquesta primera edició del **Concurs Nacional de Botifarra Catalana** celebrat en el marc de la **Fira Orígens d'Olot** i que ha comptat amb el suport de la Gastroteca, el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya.

El certamen s'ha dut a terme per distingir la millor [botifarra catalana](#) elaborada d'acord amb el receptari i les referències tradicionals citades a [l'Inventari de Productes de la Terra](#), editat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i recollit a la [Gastroteca](#).

El concurs ha comptat amb la participació de 25 elaboradors de 18 comarques de Catalunya i s'ha obert a tots els professionals que treballen a les cansaladeries i xarcuteries o als petits establiments que disposessin de les corresponents autoritzacions o registres per l'elaboració de productes carnis i que fossin micro o petites empreses.

Un jurat format per experts en embotits i en gastronomia i per mestres xarcuters ha valorat, en el tast de deliberació, els atributs organolèptics i de qualitat puntuant-ne l'aspecte tant exterior com interior, la textura i la mossegada; i el gust i l'aroma amb un total de 100 punts. El portaveu del jurat **Josep Dolcet**, director de l'Escola de la Carn, ha comentat que els resultats del concurs han estat força ajustats, i que la botifarra de Yolanda Presseguer ha superat la resta petits matisos sobre tot relacionats amb l'aroma i sabor final de les botifarres, fet que demostra que els nostres cansaladers-xarcuters cuiden molt el seu producte i ofereixen als seus clients uns productes d'alta qualitat.

Yolanda Presseguer, que ha rebut el premi de les mans de Ramon Sentmartí, director gerent de Prodeca, ha presentat una botifarra catalana amb un toc d'espècies, nou moscada, canyella, llorer, un marinat amb licor de xerès i elaborada *"amb passió des de fa 28 anys quan la primera mocadera em va ensenyar a fer-la"*. La guanyadora ha remarcat que *"és un orgull ser distingida amb aquest guardó i espero que la ciutadania s'apropi a la cansaladeria per a degustar el nostre producte"*.

També han estat distingides les botifarres catalanes d'Antoni Vigo Pubill, de l'Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya (Cerdanya); Josep Terradellas Delgar, de Can Cerilles de Manlleu (Osona); i Enric Rosell Gili, de Ca l'Estevet d'Ordal (Alt Penedès), amb les mencions especials del jurat.

La **botifarra catalana** és un embotit cuit elaborat exclusivament a Catalunya. Es tracta d'un producte fet amb les carns magres mes nobles del porc, crues, ben triades i seleccionades, picades o trossegades a ganivet i que han estat sotmeses a l'acció de les sals de curat. Després són embotides en budell gruixut de porc i posteriorment cuites en brou o en forn al vapor. La utilització de sals de curat li proporciona un característic color rosat al tall.

El concurs ha estat impulsat per la [Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn](#) d'acord amb els seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, així com pel seu propòsit de vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

Sobre Fira Orígens

La Fira Orígens és un referent que compta amb un gran èxit de públic i de participació de productors. Aquest 2022 ha arribat a la 10a edició, s'ha celebrat el 19 i 20 de novembre. Confiança, qualitat i proximitat són alguns dels valors que la defineixen. Un espai que aposta per la producció ecològica i que també promou la relació directa entre els productors i un públic gourmet i professional que veuen Orígens com un espai idoni per descobrir noves propostes sense intermediaris. A Orígens el visitant pot: aprendre a les sessions de cuina en directe que fan reconeguts cuiners; tastar els millors productes de proximitat que ofereixen els expositors; i comprar directament al productor.

Sobre Gastroteca

[Gastroteca](#) és una iniciativa de Prodeca-Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural que es posiciona com el cercador de referència dels productes alimentaris locals per incentivar-ne la seva comercialització i consum.

Amb una llarga trajectòria divulgativa i de consulta des de 2007, el portal s'organitza entorn de les fitxes dels més de 300 productes locals, les quals recullen propietats nutricionals, temporalitat, territori d'on provenen així com si compten amb distintius d'origen i qualitat. Cada aliment articula la seva pròpia xarxa de productors, elaboradors i comercialitzadors a la secció [On Comprar](#) i, alhora, vertebrava l'univers gastronòmic a l'apartat [On Tastar](#).

Renovada al 2020, la nova Gastroteca identifica més de 1.700 productors i elaboradors catalans i 800 restaurants on trobar producte local. Aquests diferents agents organitzats es troben geolocalitzats al territori de forma que els usuaris poden trobar quins establiments, restaurants, elaboradors o pagesos que fan venda directa dels seus productes els són més propers.

La inscripció dels productors i agents a [Gastroteca.cat](#) és gratuïta i es pot realitzar fàcilment des d'un [formulari d'alta](#). La comissió tècnica que gestiona Gastroteca comprova tots els registres abans de publicar-los al portal, vetllant per una informació veraç i de qualitat.

Sobre Prodeca

Prodeca és una empresa pública adscrita al Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, de la Generalitat de Catalunya, que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans i el suport a la comercialització i internacionalització de les empreses catalanes del sector. Facilita la participació de les empreses catalanes a les principals fires agroalimentàries internacionals i nacionals, organitza trobades amb compradors i importadors del sector, ofereix programes de suport en comercialització i iniciació a l'exportació, elabora i implementa estratègies de posicionament de producte i de promoció de la marca Catalunya agroalimentària, fa assessorament en diversificació i consolidació comercial a països tercers, prepara informes de mercats i tendències, disposa d'eines d'autodiagnosi i d'anàlisi d'oportunitats en comercialització i internacionalització per a les empreses del sector, entre d'altres activitats.

Prodeca treballa coordinadament amb les associacions professionals, entitats i agents que intervenen en la promoció, comercialització i internacionalització agroalimentària, i participa en iniciatives relacionades amb la

gastronomia catalana i la Dieta Mediterrània, com a eines de valorització i millora del posicionament dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.

Per a més informació:

Gemma Moliner – PRODECA

gmoliner@gencat.cat

667.116.942

Josep Salleras – PRODECA

josepsalleras@gencat.cat

677.254.221

Eduard Falip – Comunicació Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn

eduardfalip@cakecommunications.cat

+ 34 650 391 472