Societat | Redacció | Actualitzat el 09/02/2021 a les 07:56

?Badia Xarcuters de Tremp, millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya

Jaume Badia guanya el premi amb una botifarra d'ou i girella que vol traslladar al consumidor la mescla de dos productes tradicionals del Pallars



Jaume Badia, de Badia Xarcuters, mostra la botifarra d?ou amb girella | Casa Badia

Badia Xarcuters, de Tremp, s'ha emportat el premi a la Millor Botifarra d'Ou Singular durant la 6a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, antesala de Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. Al concurs, organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, s'hi han presentat 62 botifarres d'ou i cinc farcits de carnaval.

El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana és un certamen que vol "reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular", remarca Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre. La Carnisseria Alemany de Girona s'ha endut el premi en la categoria de Millor Botifarra d'Ou Tradicional i Fàbregas Xarcuters de Barcelona ha estat el vencedor en la categoria de Millor Farcit de Carnaval.

Jaume Badia, de Badia Xarcuters, ha presentat una botifarra d'ou amb girella que vol "traslladar al paladar del consumidor la mescla de dos productes elaborats de forma tradicional i a la vegada, retre un homenatge a la girella, un embotit elaborat tradicional del Pallars". Badia ha explicat que "des del moment que vam decidir presentar-nos, teníem molt clar que volíem integrar un altre producte dins la botifarra d'ou i no hi havia un millor elaborat que la girella per fer aquesta fusió".

Badia Xarcuters van iniciar-se al sector càrnic com a pagesos i ramaders i, des de fa més de 25 anys, com a xarcuters. Segons Jaume Badia, "els professionals de Casa Badia hem recollit la millor tradició de l'embotit pallarès, representada pel xolís i la girella, juntament amb altres productes típics de la nostra comarca."

Confraria del Gras Magre

La Confraria del Gras i el Magre és una entitat sense ànim de lucre fundada l'any 2005 en el marc de la Fundació Oficis de la Carn. En aquest hi participen mestres artesans carnissers, cansaladers i xarcuters de Catalunya, fins a arribar a un total de més d'un centenar d'associats que defensen i difonen les millors carns i els seus elaborats de la nostra terra, així com la seva qualitat, el valor nutritiu i la seva identitat social i cultural.