

SALITJA

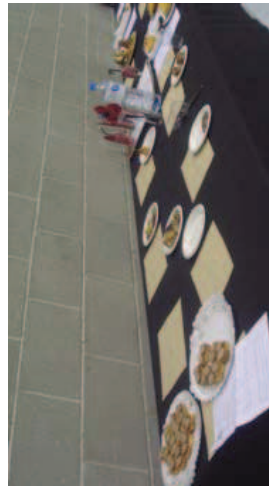
Capital de la botifarra dolça

Text: Germà Coenders

El cap de setmana abans de dijous gras (11 i 12 de febrer), els INDEPS SALTJIA varen organitzar la ja quinzena fira festa de la botifarra dolça i la tercera gastrònoma de la botifarra dolça. Enguany hi ha hagut millores i novetats destacades, però la festa s'ha vist deslluïda per una assistència inferior a altres anys, cosa que atribuïm a la fred. Comencem per la nit de dissabte.

El concurs de cuina va comptar per primer cop amb un substancial premi únic de 200 euros ofert pels Gotjaires de Salitja i amb un jurat de la màxima categoria, presidit per la mestra i escriptora Núria Lladó, acompanyada de la gastrònoma local Carme Solà i de Jo mateix, amb la Sílvia Molins en el paper de rebre els plats, garantir l'anonimat dels autors i fer d'eficient secretària del tribunal. La proposta guanyadora va ser el "vol-k-dolç" d'en Marcel Garcia Güell, que jo personalment qualificaria d'una matança de porc en miniatura posada al plat amb una magnífica combinació de dolç i salat. El jurat no ho va tenir gens fàcil, ja que va haver d'avaluar moltes altres propostes interessants i de molt alt nivell, com ara uns canelons de botifarra dolça amb reducció de ratafia, o una botifarra dolça amb cansalada i cap i pota.

Per continuar, hi va haver una nodrida representació de restaurants del municipi i de municipis veïns que varen mostrar un magnífic aparador de la nostra cuina de la botifarra dolça, i de plats escaldats per acompanyar-la. Varen venir La Crosa, Can Gros, L'Empalme, Can Xavi, el Cafè de Salitja Horse, Ca la Roser, Can Noguera, Can Valls



de Sant Martí Sapresa, i el Restaurant d'Aiguaviva. Encara, destaquem la presència d'una altra comarca dolça convidada, el Pla de l'Estany, magníficament representada pel Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany, grup que combina amb molta empenya el saber fer de professionals i aficionats alhora.



Encara, els INDEPS SALTJIA varen voler celebrar el quinze aniversari de la festa amb una edició especial de "Cava Brut Salitja" amb xapa i etiqueta commemorativa de la fira.

Els INDEPS mateixos varen executar magistralment l'habitual recepta local de les pomes capsades. També hi va participar el col·lectiu que els INDEPS amb la combinació de patriotisme local i sentit de l'humor que els caracteritza anomenen "les cuineres de Salitja". Hi ha qui ja sospita, amb raó, que ni són cuineres ni són de Salitja. Tant se val, el cas és si cuinen bé o no. Tot plegat, els assistents varen poder gaudir d'una vintena d'especialitats, algunes tan suggerents com la crema de carbassa d'Espionellà amb nous crespianes, les carxofes al forn farcides amb una nou de botifarra dolça a la vinagreta, el costelló amb botifarra dolça, panses, prunes i orellanes, el brioixet amb hamburguesa dolça o la botifarra dolça amb castanyes, a banda de les clàssiques i magnífiques combinacions de botifarra dolça amb poma, amb torrades, o la botifarra dolça tal com pinta, feta al punt.



En el moment àlgid de la nit, amb en Vador Riumalló i en Lluís Ball-losera de mestres de cerimònies, es va lliurar el premi "Botifarra Dolça" al professor, gastrònom, escriptor i crític Jaume Fàbrega.



El premi sempre s'havia donat a personatges de l'àmbit local i en aquesta edició per primera vegada s'ha atorgat a una personalitat de reconegut prestigi mundial. Ha publicat més de 50 llibres d'art, gastronomia i assaig, amb 4 enciclopèdies considerades obres de referència. Ha estat traduït a l'espanyol, l'anglès, l'alemany i el francès, premiat amb els *Gourmand World Cookbook Awards* en 7 ocasions, i amb altres premis de gastronomia. És professor d'Enogastronomia de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

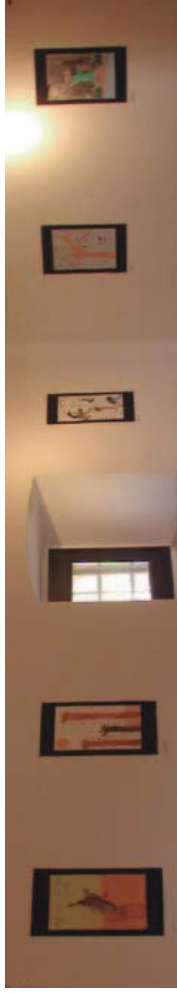
L'organització de la fira va decidir per unanimitat donar-li el premi en reconeixement a la posada en valor de la botifarra dolça en general en tota la seva extensa obra, i en agraïment al seu suport incondicional a la fira en particular. En el seu parlament d'acceptació del premi va proclamar Salitja com la capital de la botifarra dolça, i va apuntar a possibles línies per fer créixer la fira en un futur i convertir-la en una fira de referència de la cuina del dolç-salat. La cuina del dolç-salat era habitual a tota l'Europa de l'edat mitjana. A la majoria dels països i re-

gions va anar de baixa a partir del segle XVIII, però a Catalunya moltes especialitats locals dolces-salades varen continuar ben vives dins de la cuina senzilla i tradicional, a banda que, més modernament, els nostres cuiners de bandera (Adrià, Roca, etc.) també cultiven el dolç-salat en la cuina avantguardista que els caracteritza.



Si continuem amb les novetats, i passem al diumenge al matí, els assistents des de ben aviat varen poder reconfortar-se del fred que feia amb un substancial esmorzar de forquilla de col trinxada amb barreja de botifarres ("cuineres de Salitja"), amb el corresponent pa, vi i cafè, i ho varen poder fer aixoplugats a sota d'una magnífica carpa aconseguida amb el suport de l'ajuntament. L'organització ja va tenir cura especial que ningú no es quedés amb gana ni amb set. Els assistents varen ser unanimitat del parer que això es va aconseguir.





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 xifurada 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 Croa, l'exhibició equestre 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 apat per a 2 persones al restaurant Mirador de l'Aeroport, que una mà innocent va fer escure 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



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



- 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 priva 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.

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