

condicions climatològiques.

caian del secadero o que no quedaban seques por culpa de las malas la pimienta. Antiguamente se elaboraba aprovechando longanizas que espada del tocino, con poca grasa, a la que se añaden especias como comarca de la Selva se elabora a partir de carne mayoritariamente de la Este embutido típico catalán, que destaca por su color rosado, en la BUTIFARRA CATALANA

climatològiques.

que no quedaven prou seques per culpa de les males condicions s'elaborava tot aprofitant llonganisses que queien de l'assecador o com el pebre. Es presenta bullida amb trpa de porc. Antigament d'espallia de porc, amb poc greix, a la qual s'hi afegeixen especies comarca de la Selva s'elabora a partir de carn majoritàriament Aquest embotit típic català, que destaca pel seu color rosat, a la

## Botifarra catalana



## Les nostres

juenes lardero.

longanizas y se convierte en la secaina, muy típica el algunos pueblos se deja secar como se hace con las se conoce por butifarra cruda o de carne buena. En rosado una vez hecha a la brasa o a la paila. También que tiene antes de cocerse y que se convierte en también se conoce como butifarra roja, por el color la butifarra por excelencia de nuestra tierra es la que Considerada como plato más que como embutido.

LA BUTIFARRA

secaina, molt típica el dijous gras.

assecar com es fa amb les llonganisses i s'anomena crua o de carn bona. En alguns pobles, es deixa a la brasa o a la paila. També s'anomena botifarra té abans de coure's i que esdevé més rosat un cop fetat també es coneix com a botifarra vermella, pel color que botifarra per excel·lència de les nostres terres és la que Considerada com a plat més que com a embotit, la

## La botifarra



## LA SELVA, TERRITORI PER A L'EXCEL·LÈNCIA ALIMENTÀRIA

**Situada al cor de la Catalunya Vella, la comarca de la Selva ha estat sempre un territori lligat a la gastronomia i al bon menjar. De generació en generació, receptes centenàries arrelades a la cuina tradicional catalana s'han anat transmetent, fins al punt de convertir-les en autèntics tresors per a tots els paladars.**

Avui en dia, a tots els pobles de la comarca podem trobar-hi comerços i restaurants, alguns històrics i altres més moderns, que representen una bona oportunitat per conèixer aquest ric patrimoni gastronòmic i redescobrir la Selva com un territori que aposta per l'excel·lència alimentària.

Però per sobre de tot, la gran qualitat de la carn ha estat un element diferenciador d'aquesta gastronomia selvatana, amb moltes carnisseries que gaudeixen d'un prestigi més enllà de l'àmbit estrictament local.

La majoria d'elles treballen encara amb carns que provenen de bestiar propi o que adquireixen a ramaders del mateix municipi, de manera que la seva procedència és totalment coneguda i, per tant, sinònim d'un producte de qualitat i que ha seguit un procés totalment natural.

D'entre tots aquests productes i especialitats xarcuteres destaca, per sobre de tot, la botifarra. Lligada en forma d'anell o bé amb les diverses varietats de paltrucs, els nostres carnisseries han anat forjant un patrimoni gastronòmic que els selvatans conservem amb orgull i que ara us convidem a conèixer i assaborir.

Su principal característica es que está hervida con trozos grasos y sangre de tocino, que le dan este color negro, y aliñada con sal, pimienta y otras especias. En nuestra tierra es uno de los elementos más característicos de la cam d'olla, típica durante el invierno, y especialmente el día de Navidad.

BUTIFARRA NEGRA O DE SANGRE

La seva principal característica és que està bullida amb retalls grassos i sang de porc, que li donen aquest color negre, i amanida amb sal, pebre i altres especies. A les nostres terres, és un dels elements més característics de la carn d'olla, típica durant l'hivern, especialment en el dia de Nadal.

## Botifarra negra o de sang



## La ruta de la BOTIFARRA de la Selva



gustosa cuando está cocida.

calóricos, y se puede comer seca, aunque es más comidas de invierno, gracias a sus componentes a quien les gusta la dulzura. Es muy típica en las como de carne, por lo que es la preferida para la gente característica es que casi hay tanta cantidad de azúcar

Orignària també de les comarques de Girona, su gran BUTIFARRA DULCE

molt més gustosa quan es menja cuïta.

components calorífics, i es pot menjar seca tot i que és molt típica en els àpats d'hivern, gràcies als seus preferida per a la gent a qui agrada el gust dolç. Es de sucre com de carn, fet que la converteix en la gran característica és que gairebé hi ha tanta quantitat

## Botifarra dolça

Orignària també de les comarques gironines, la seva BUTIFARRA DE SETAS

Gràcies a la varietat de setas que durante el otoño surgen en los bosques de la comarca de la Selva, esta especialidad de butifarra se elabora en muchas carnicerías de nuestra tierra. Por esto, cada carnicero añade a la carne de tocino las setas más típicas de su entorno, para configurar una butifarra muy gustosa.

una botifarra d'alló més gustosa.

de porc els bolets més típics del seu entorn, per configurar nostres contrades. Per això, cada carnisser afegeix a la carn especialitat de botifarra s'elabora en moltes carnisseries de les sorgeixen als boscos de la comarca de la Selva, aquesta

## Botifarra de bolets

de cada carnicera.

negra esta se elabora sin sangre. A partir de la carne trinchada, se aliña con sal, pimienta y otras especias, que le dan el gusto característico

BUTIFARRA BLANCA

Elaborada mayoritariamente a base de carne magra de calidad y con carnissería.

## Botifarra blanca

Elaborada majoritàriament a base de carn magra de qualitat i amb menys quantitat de cansalada grassa, destaca perquè a diferència de la negra aquesta s'elabora sense sang. A partir de la carn trinxada, s'amaneix amb sal, pebre i altres especies, que li donen el gust característic de cada



Federació de Comerç de la Selva

**Més de 600 establiments al teu servei, més de 60.000 m<sup>2</sup> d'oferta comercial**

**Junts fem el centre comercial més gran de la Selva**



www.fcs.cat

www.facebook.com/FCSelva

Amb la col·laboració de:



Federació de Comerç de la Selva

fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.

esta butifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, época de Cuaremas, actualmente las carnicerías de la Selva elaboran cantidad de grasas para afrontar con las máximas reservas posibles la

Històricament lligada al dia de Jueves lardero, cuando se come la gran BUTIFARRA DE HUEVO

fruit de la barreja que es fa de carn i ou abans de bullir-la.

n'elaboren tot l'any. Destaca pel seu color entre blanquins i groguenc, l'època de Quaresma, actualment les carnisseries de la Selva per afrontar amb les màximes reserves possibles

Gras, en què es menjava gran quantitat de greix

Històricament lligada a la festivitat de Dijous

## Botifarra d'ou



final es muy variado.

con especias que varían de una carnicera a otra, de forma que su gusto sobretodo a base de ventrisca, que posteriormente se pica y se aliña principal característica es que está hecha a partir de carne magra.

Típica de las comarcas de Girona y muy arraigada en la Selva, su BUTIFARRA DE PEROL

seu gust final és molt variat.

amb especies que varien d'una carnissera a l'altra, de manera que el seva principal característica és que està feta a partir de carns magres, sobretot a base de ventrísca, que posteriorment es pica i s'amaneix

Típica de les comarques gironines i molt arrelada, per tant, a la Selva, la

## Botifarra de perol



## LA SELVA, TERRITORIO PARA LA EXCELENCIA ALIMENTARIA

**Situada en el corazón de la Cataluña Vieja, la comarca de la Selva ha sido siempre un territorio ligado a la gastronomía y al buen comer. De generación en generación, recetas centenarias arraigadas a la cocina tradicional catalana se han ido transmitiendo, hasta el punto de convertirlas en auténticos tesoros para todos los paladares.**

Hoy en día, en todos los pueblos de la comarca podemos encontrar comercios y restaurantes, algunos históricos y otros más modernos, que representan una buena oportunidad para conocer este rico patrimonio gastronómico y redescubrir la Selva como un territorio que apuesta por la excelencia alimentaria.

Pero por encima de todo, la gran calidad de la carne ha sido un elemento diferenciador de esta gastronomía selvatana, con muchas carnicerías que gozan de un prestigio más allá del ámbito estrictamente local.

La mayoría de ellas trabajan todavía con carnes que provienen de ganado propio o que adquieren a ganaderos del mismo municipio, por lo que su procedencia es totalmente conocida y, por tanto, sinónimo de un producto de calidad y que ha seguido un proceso totalmente natural.

De entre todos estos productos y especialidades xarcuteras destaca, por encima de todo, la butifarra. Lligada en forma de anillo o bien con las diversas variedades de paltruc, nuestros carniceros han ido forjando un patrimonio gastronómico que los habitantes de la Selva conservamos con orgullo y que ahora os invitamos a conocer y saborear.





## 1 Anglès

### Carnisseria Bon Tall

C/ Triassa, 12 · ANGLÈS · Tel. 972 421 060

Especialitats en botifarra fresca: picant, dolça, ibèrica, d'espínacs, bolets i altres.

*Especialidades en botifarra fresca: picante, dulce, ibèrica, de espínacs, setas y otras.*

### Carnisseria Manel

Grup la Pau, 41 · ANGLÈS · Tel. 972 420 757

Elaborem més de 29 varietats de botifarres per oferir-vos la millor qualitat al gust de cadascú.

*Elaboramos más de 29 variedades de botifarres para ofrecerles la mejor calidad al gusto de cada uno.*

## 2 Santa Coloma de Farners

### CONDIS Autoservei

C/ Pare Lluís Rodés, 34  
SANTA COLOMA DE FARNERS  
Tel. 972 840 272

Especialitzats en tot tipus de botifarres: vermella per coure, dolça, de foie i de porc duroc.

*Especializados en todo tipo de botifarres: roja para cocer, dulce, de foie y de cerdo duroc.*

## 3 Caldes de Malavella

### Carns Anna Garcia

C/ Santa Maria, 3  
CALDES DE MALAVELLA  
Tel. 972 470 164

Especialitats en botifarres variades i tot tipus d'embotits artesans.

*Especialidades en botifarres variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*



## 8 Sant Hilari Sacalm

### Carnisseria Can Barnet

C/ Dr. Morales, 1  
SANT HILARI SACALM  
Tel. 972 868 747

Especialitzats en botifarra crua, botifarra d'ou, botifarra negra i botifarra de calçots.

*Especializados en botifarra roja, botifarra de huevo y botifarra negra i botifarra de calçots.*

### Cansaladeria Homs

C/ Joan Serras, 3  
SANT HILARI SACALM  
Tel. 972 868 292

Especialitat en llonganisses i diferents varietats de botifarres: crua, negra, d'ou i botifarra de parracs.

*Especialidad en longanizas y diferentes variedades de botifarres: roja, negra, de huevo y botifarra de parracs.*

## 7 Arbúcies

### La Taverna Cansaladeria

C/ Camprodon, 6  
ARBÚCIAS  
Tel. 972 860 019

Especialitats: Tot tipus de botifarres elaborades de forma artesanal.

*Especialidades: Todo tipo de botifarres elaboradas de forma artesanal.*

## 6 Breda

### Càrniques Reixach

Plaça Doctor Rovira, 7 · BREDA  
Tel. 972 870 009

Especialitzats en gran varietat de botifarres, embotits i carns fresques.

*Especializados en gran variedad de botifarres, embutidos y carnes frescas.*

## 5 Sils

### Carns i embotits Chus

Ctra. Santa Coloma, 4  
SILS  
Tel. 626 059 617

Especialitats en botifarres variades i tot tipus d'embotits artesans.

*Especialidades en botifarres variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*

## Vidreres

### Carnisseria Batlloera

C/ Catalunya, 12 · VIDRERES  
Tel. 972 850 180

Especialitats de botifarres variats: de bolets, d'escalivada, amb roquefort, d'alls tendres,...

*Especialidades de botifarres variadas: de setas, de escalivada, con roquefort, de ajos tiernos,...*

### Carnisseria Colls-Salip

C/ Costa Brava, 171 · VIDRERES  
Tel. 972 850 188

Especialitats: botifarres i embotits cuits i curats d'elaboració pròpia dels porcs criats a la nostra granja Can Micaló

*Especialidades: botifarres y embutidos cocidos y curados de elaboración propia de los cerdos criados en nuestra granja de Can Micaló.*

### Carnisseria Ginesta

C/ Catalunya, 20 · VIDRERES  
Tel. 972 850 064

Especialitzats en l'elaboració de tota mena d'embotits artesans crus, cuits i curats.

*Especializados en la elaboración de todo tipo de embutidos artesanos crudos, cocidos y curados.*

### Carnisseria Garriga

C/ Pau Casals, 2 · VIDRERES  
Tel. 972 850 104

Especialitats en botifarres variades i tot tipus d'embotits artesans.

*Especialidades en botifarres variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*

