

La Ruta de la BOTIFARRA de la Selva

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

Més de 600 establiments al teu servei, més de 60.000 m² d'oferta comercial

www.selva.cat/comercents

Aquest mes **La Ruta de la Botifarra** s'atura a:



CARNISSERIA ADHERIDA

les nostres especialitats:



Federació de Comerç
de la Selva



Generalitat de Catalunya
Departament de Comerç,
Turisme i Consum



Consell Comarcal de la Selva

COMERÇ DE LA SELVA, COMERÇ DE QUALITAT

Et proposem una ruta per conèixer les nostres carnisseries i les diferents especialitats de botifarres artesanes que s'hi elaboren.

Des de sempre, la gran qualitat de la carn ha sigut un element diferenciatòri del comerç de la comarca de la Selva, amb moltes carnisseries que gaudeixen d'un prestigi més enllà de l'àmbit estricteument local, i que fa que molts residents de fora de la nostra comarca aprofitin per visitar-les i adquirir-hi les principals especialitats cèntriques que s'hi elaboren.

Així en dia, la majoria d'aquestes carnisseries 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, sindirim d'un producte de qualitat i que ha seguit un procés totalment natural.

D'entre tots els productes i especialitats xarcuterines que s'elaboren a les carnisseries de la comarca de la Selva destaca, per sobre de tot, la botifarra, un dels símbols de la cuina catalana i que a les nostres contrades gaudeix d'un gran reconeixement.

Per això, són moltes les diferents varietats de botifarres que els carnisers i carnisseries de la comarca elaboren de forma artesana, seguint receptes i mètodes d'elaboració que en molts casos han passat de pares a fills i que, avui en dia, representen un autèntic plaer per als amants de la bona cuina.



Des de la Federació de Comerç de la Selva s'ha impulsat la creació d'aquesta ruta que recorre dotze municipis de la zona interior de la comarca, i en què les diferents carnisseries participants mostren als visitants la seva variada oferta de botifarres. Així doncs, el recomenat que us proposem us servirà per conèixer diferents especialitats artesanes de les nostres carnisseries, que van des de la botifarra blanca fins a la negra o de sang, passant per la botifarra de perol, la dolça, la de bolets, la catalana, la volcànica, etc.

Lligades en forma d'anell o bé amb les diverses varietats de paltrucs, els nostres carnisers han anat forjant un patrimoni gastronòmic que els selvans conservem amb orgull i que ara us convidem a conèixer i assaborir.

La Botifarra

Considerada com a plat més que com a embutida, la botifarra per excel·lència de les nostres terres és la que també es coneix com a botifarra vermella, pel color que té abans de cuir-se i que esdevé més rosat un cop feta a la brasa o a la paella. També s'anomena botifarra crua o de carn bona. En alguns pobles, es deixa assecar com es fa amb les longanisses i s'anomena secalina, molt típica el dijous gras.

LA BUTIFARRA
Considerada com a plat més que com a embutida, la botifarra per excel·lència de questa terra es la que també se coneix com a botifarra roja, per el color que tiene antes de cocerse y que se convierte en rosado una vez hecha a la brasa o a la paella. También se conoce por botifarra cruda o de carne buena. En algunos pueblos se deja secar como se hace con las longanisas y se convierte en la secalina, muy típica el jueves lardero.

Les nostres *botifarres*

Botifarra catalana

Aquest embutido típic català, que destaca pel seu color rosat, a la comarca de la Selva s'elabora a partir de carn majoritàriament de l'espatlla de porc, amb poc greix, a la qual s'afegeixen espècies com el pebre. Es presenta bullida amb tripa de porc. Antigament s'elaborava tot aprofitant llonganisses que queien de l'assador o que no quedaven prou seques per culpa de les males condicions climatològiques.

BUTIFARRA CATALANA

Este embutido típico catalán, que destaca por su color rosado, en la comarca de la Selva se elabora a partir de carne mayoritariamente de la espalda del cerdo, con poca grasa, a la que se añaden especies como la pimienta. Antiguamente se elaboraba aprovechando longanizas que caían del secadero o que no quedaban secas por culpa de las malas condiciones climatológicas.

BUTIFARRA NEGRA O DE SANGRE

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 especies. En nuestra tierra es uno de los elementos más característicos de la carne de cerdo, típica durante el invierno, y especialmente el día de Navidad.

BUTIFARRA DOLÇA

Originària també de les comarques gironines, la seva gran característica és que gairebé hi ha tanta quantitat de sucre com de carn, fet que la converteix en la preferida per a la gent a que agrada el gust dolç. És molt típica en els àpats d'hivern, gràcies als seus component calòrfics, i es pot menjar seca tot i que és molt més gustosa quan es menja cuata.

BUTIFARRA DULCE

Originaria también de los comarcas de Girona, su gran característica es que casi tanto cantidad de azúcar como de carne, por lo que es la preferida para la gente a quien les gusta la dulzura. Es muy típica en las comidas de invierno, gracias a sus componentes calórficos, y se puede comer seca, aunque es más gustosa cuando está cuata.

BUTIFARRA DE PEROL

Tipica de les comarques pirinenques i molt arraigada en la Selva, la principal característica és que està feta a partir de carn magra, sobretodo a base de ventresca, que posteriormente es pica i s'amaneix amb espècies que varien d'una carnisseria a l'altra, de manera que el seu gust final és molt variat.

BUTIFARRA DE SETAS

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

BUTIFARRA DE HUEVO

Historicamente ligada a la festividad de Dijous Gras, en qué es menjava gran cantidad de grasas para afrontar con las máximas reservas posibles la época de Cuaresma, actualmente las carnisseries de la Selva elaboran esta botifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.

Més de 600 establiments al teu servei, més de 60.000 m² d'oferta comercial

Federació de Comerç de la Selva

Junts fem el centre comercial més gran de la Selva

www.ccselva.org/comerciants
www.laselvaturisme.com

Gabinet de Cultura, Departament d'Innovació, Universitat i Empresa

CATALUNYA

Consell Comarcal de la Selva

La Ruta de la BOTIFARRA de la Selva

Federació de Comerç de la Selva

COMERCIO DE LA SELVA, COMERCIO DE CALIDAD

Te proponemos una ruta para conocer nuestras carnisseries y las diferentes especialidades de botifarros artesanas que elaboran.

Des de siempre, la gran calidad de la carne ha sido un elemento diferenciador del comercio de la comarca de la Selva, con muchas carnisseries que gozan de un prestigio más allá del ámbito estrictamente local, y que hace que muchos residentes de fuera de nuestra comarca aprovechen para visitarles y adquirir sus principales especialidades cárnicas.

Hoy en día, la mayoría de estas carnisseries trabajan todavía con carnes que provienen de ganadería propia o que adquieren a ganaderos del mismo municipio, por lo que su procedencia es totalmente conocida y, por tanto, sindrómico de un producto de calidad y que ha seguido un proceso totalmente natural.

De entre todos estos productos y especialidades charcuteras que se elaboran en las carnisseries de la comarca de la Selva destaca, por sobre de todo, la botifarra, uno de los símbolos de la cocina catalana y que en nuestra tierra goza de un gran reconocimiento.

Por eso son muchas las diferentes variedades de botifarros que los carniceros y carnisseries de la comarca elaboran de forma artesana, siguiendo recetas y métodos de elaboración que en muchos casos han pasado de padres a hijos y que, hoy en día, representan un auténtico placer para los amantes de la buena cocina.



Des de la Federació de Comerç de la Selva se ha impulsado la creació de esta ruta que recorre once municipis de la zona interior de la comarca, donde las diferentes carnisseries participants mostren a sus visitantes su variada oferta de botifarros. Así pues, el recorrido que os proponemos os ayudará a conocer diferentes especialidades artesanas de nuestras carnisseries, que van des de la botifarra blanca a la negra o de sangre, pasando por la botifarra de perol, la dulce, la de bolets, la catalana, la volcànica, etc.

En forma de anillo o en las diferentes variedades de paltrucs, nuestros carnisers han ido forjando un patrimonio gastronòmic que los habitantes de la Selva conservamos con orgullo y que ara os invitamos a conèixer y saborear.

Botifarra blanca

Botifarra blanca

Elaborada majoritàriament a base de carn magra de qualitat i amb menys quantitat de cansalissa grasa, destaca perquè a diferència de la catalana o la negra aquesta s'elabora sense sang. A partir de la carn trinxada, samaneix amb sal, pebre i altres espècies, que li donen el gust característic de cada carnisseria.

BUTIFARRA BLANCA

Elaborada mayoritariamente a base de carne magra de calidad y con menos cantidad de grasa, destaca porque a diferencia de la catalana o la negra esta se elabora sin sangre. A partir de la carne trinchada, se aliña con sal, pimenta y otras especies, que le dan el gusto característico de cada carnisseria.

Botifarra de bolets

Gràcies a la gran varietat de bolets que durant la tardor sorgeixen als boscos de la comarca de la Selva, aquesta especialitat de botifarra s'elabora en moltes carnisseries de les nostres contrades. Per això, cada carnicero afegix a la carn de porc els bolets més típics del seu entorn, per configurar una botifarra d'allò més gustosa.

BUTIFARRA DE SETAS

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

BUTIFARRA DE PEROL

Botifarra de perol

Tipica de las comarcas pirinenques i molt arraigada en la Selva, la principal característica es que està hecha a partir de carne magra, sobretodo a base de ventresca, que posteriormente es pica i s'amaneix amb especies que varien d'una carnisseria a l'altra, de manera que el seu gust final es molt variat.

BUTIFARRA DE HUEVO

Tipica de las comarcas gironinas y muy arraigada en la Selva, su principal característica es que està hecha a partir de carne magra, sobre todo a base de ventresca, que posteriormente se pica y se aliña con especies que varían de una carnisseria a otra, de forma que su gusto final es muy variado.

Botifarra catalana

La seva principal característica és que està bullida amb retalls grasseos i sang de porc, que li donen aquest color negre, i amanida amb sal, pebre i altres espècies. 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.

BUTIFARRA NEGRA O DE SANGRE

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 especies. En nuestra tierra es uno de los elementos más característicos de la carne de cerdo, típica durante el invierno, y especialmente el día de Navidad.

BUTIFARRA DOLÇA

Originària també de les comarques gironines, la seva gran característica és que gairebé hi ha tanta quantitat de sucre com de carn, fet que la converteix en la preferida per a la gent a que agrada el gust dolç. És molt típica en els àpats d'hivern, gràcies als seus component calòrfics, i es pot menjar seca tot i que és molt més gustosa quan es menja cuata.

BUTIFARRA DULCE

Originaria también de los comarcas de Girona, su gran característica es que casi tanto cantidad de azúcar como de carne, por lo que es la preferida para la gente a quien les gusta la dulzura. Es muy típica en las comidas de invierno, gracias a sus componentes calórficos, y se puede comer seca, aunque es más gustosa cuando está cuata.

BUTIFARRA DE SETAS

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

BUTIFARRA DE HUEVO

Historicamente ligada a la festividad de Dijous Gras, en qué es menjava gran cantidad de grasas para afrontar con las máximas reservas posibles la época de Cuaresma, actualmente las carnisseries de la Selva elaboran esta botifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.

BUTIFARRA D'OU

Botifarra d'ou

Historicamente ligada a la festividad de Dijous Gras, en qué es menjava gran cantidad de grasas para afrontar con las máximas reservas posibles la época de Cuaresma, actualmente las carnisseries de la Selva elaboran esta botifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.

BUTIFARRA CATALANA

Este embutido típico catalán, que destaca por su color rosado, en la comarca de la Selva se elabora a partir de carne mayoritariamente de la espalda del cerdo, con poca grasa, a la que se añaden especies como la pimienta. Antiguamente se elaboraba aprovechando longanizas que caían del secadero o que no quedaban secas por culpa de las malas condiciones climatológicas.

BUTIFARRA NEGRA O DE SANGRE

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 especies. En nuestra tierra es uno de los elementos más característicos de la carne de cerdo, típica durante el invierno, y especialmente el día de Navidad.

BUTIFARRA DOLÇA

Originaria també de les comarques gironines, la seva gran característica és que gairebé hi ha tanta quantitat de sucre com de carn, fet que la converteix en la preferida per a la gent a que agrada el gust dolç. És molt típica en els àpats d'hivern, gràcies als seus component calòrfics, i es pot menjar seca tot i que és molt més gustosa quan es menja cuata.

BUTIFARRA DULCE

Originaria también de los comarcas de Girona, su gran característica es que casi tanto cantidad de azúcar como de carne, por lo que es la preferida para la gente a quien les gusta la dulzura. Es muy típica en las comidas de invierno, gracias a sus componentes calórficos, y se puede comer seca, aunque es más gustosa cuando está cuata.

BUTIFARRA DE SETAS

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

BUTIFARRA DE HUEVO

Historicamente ligada a la festividad de Dijous Gras, en qué es menjava gran cantidad de grasas para afrontar con las máximas reservas posibles la época de Cuaresma, actualmente las carnisseries de la Selva elaboran esta botifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.

1 LA CELLERA DE TER

CARNISSERIA CAN FANERA
Plaça de la Vila, 6 - La Cellera de Ter

972 42 16 60

Principals productes o especialitats:
Botifarra de carn crua picant, botifarra de perol, i
botifarra dolça, tant seca com tendra

CARNS I EMBOTITS NOVICH
c/ Figaric 4 - La Cellera de Ter

972 42 14 59

Principals productes o especialitats:
Tot tipus de botifarres artesanes, especialment les de
carn de poc dure



2 SANT HILARI SACALM

CARNISSERIA CAN BARNET
c/ De Morales, 1 - Sant Hilari Sacalm

972 868747

Principals productes o especialitats:
Botifarra crua, botifarra d'ous i botifarra negra

CAN CISQUET
c/ Vic, 19 - Sant Hilari Sacalm

972 868267

Principals productes o especialitats:
Especialitat amb cui i cru

CANSALADERIA HOMS
c/ Joan Serrats, 3 - Sant Hilari Sacalm

972 868292

Principals productes o especialitats:
Botifarra crua, Botifarra negra, Botifarra d'ous i Botifarra
de parracs

CARNS I EMBOTITS MASÓ
Ctra. d'Arbúcies, 14 - Sant Hilari Sacalm

972 868241

Principals productes o especialitats:
Botifarra crua, botifarra d'ous, botifarra cuïta i del perol

CARNISSERIA- XARCUTERIA PAGESPETIT
c/ Font del Cinerer, 11 - Sant Hilari Sacalm

972 869476

Principals productes o especialitats:
Botifarra crua, botifarra blanca o de parracs, botifarra negra i
botifarra d'ous



3 ARBÚCIES

CAL GALL
c/ Sornall, 59 - ARBÚCIES

972 860 606

Principals productes o especialitats:
(a determinar)

CANSALADERIA CAN BOSCH
c/ Gna. Assumpció, 18 - ARBÚCIES

972 860 061

Principals productes o especialitats:
Elaboren més de cinquanta productes artesans derivats del
porc, algun d'ells típics de la Vall d'Arbúcies



4 HOSTALRIC

CAN RABINET I GUBERN
c/ Girona, 7 - Hostalric

972 86 43 08

Principals productes o especialitats:
Botifarra de pagès de
porc blanc; botifarra de
porc ibèric.



SANTA COLOMA DE FARNERS

CARNISSERIA GEMMA
c/ Sant Sebastià, 102 - Santa Coloma
de Farners

972 84 18 14

Principals productes o especialitats:
Tot tipus de botifarres artesanes i
paltrucs

NOVAVENDA
Rambla Pare Lluís Rodés, 34 - Santa
Coloma de Farners

972 84 27 27

Principals productes o especialitats:
Tot tipus de botifarres, especialment
la nostra botifarra vermella per cuire



7 VILOBÍ D'ONYAR

EMBOTITS BOADA PORCEL

c/ Sant Narcís, 10 - Vilobí d'Onyar

972 47 33 35

Principals productes o especialitats:
Especialitat en llonganisses i
fuet amb carn de cira i elaboració pròpia

CARNISSERIA MARCEL

Plaça de la Creu. Sant Dalmai

Vilobí d'Onyar

972 47 33 36

Principals productes o especialitats:
Especialitat en tot tipus
d'embotits casolans.
Especialitat en botifarra
volcànica, amb molt de pebre, i
que té la seva inspiració
en el volcà de la Crosa

9 ANGLÈS

CARNISSERIA BON TALL

c/ Triassa, 12 - Anglès

972 42 10 60

Principals productes o especialitats:
(a determinar)

CARNISSERIA LORETO

c/ Indústria, 3 - Anglès

972 42 01 84

Principals productes o especialitats:
Tot tipus de botifarres, especialment
la botifarra negra o de sang.

10 VIDRERES

CARNISSERIA GARRIGA

c/ Pau Casals, 2 - Vidreres

972 850104

Principals productes o especialitats:
CARNISSERIA COLLS

c/ Costa Brava, 171 - Vidreres

972 850188

Principals productes o especialitats:
Especialitats en embutits de galibota,
botifarres crues i botifarra negra, amb carn
de porc de cira i elaboració pròpia.

CARNISSERIA BATLLOSERÀ

c/ Catalonia, 12 - Vidreres

972 850180

Principals productes o especialitats:
Especialitats de botifarros variats (de
bolets, d'escalivada, de ponç al roquefort,
i d'all tendres)

CARNISSERIA GINESTA

c/ Catalonia, 20 - Vidreres

972 850064

Principals productes o especialitats:
També ens trobareu a Sils, a la Carretera
de Santa Coloma nº 6.



11 MAÇANET DE LA SELVA

CARNISSERIA I XARCUTERIA ARTESANA PONS

c/ Dolors, 52 - Maçanet de la Selva

972 85 91 97

Principals productes o especialitats:
Botifarra dolça, negra, blanca, de perol, catalana, paltrucs blancs
i negres i bull de perol

CARNISSERIA SORAYA

c/ Dolors, 27 - Maçanet de la Selva

972 85 87 15

Principals productes o especialitats:
Botifarra crua, negra, i blanca, així com d'altres especialitats
casolanes d'elaboració pròpia



6 BREDA

CARNIQUES REIXACH

Plaça Dr. Rovira, 7 - Breda

972 87 00 09

Principals productes o especialitats:
Gran varietat de botifarres,
embotits i carns fresques

SUPERMERCAT DIA

c/ Gascons, 7 local 1 - Breda

972 87 17 38

Principals productes o especialitats:
Tot tipus de botifarres elaborades
de forma casolana

8 SILS

CARNISSERIA I QVEIJURES OLIVA

Av. Mallorquines, 57 - Sils

972 85 30 94

Tot tipus de botifarres d'elaboració pròpia,
especialment la botifarra dolça i la picant

