



## Botifarra catalana

Aquest embutit típic català, que destaca pel seu color rosat, a la comarca de la Selva s'elabora a partir de carn majoritàriament d'espallia de porc, amb poc greix, i a la qual s'hi afegeixen espècies com el pebre. Es presenta bullida amb tupa de porc. Antigament s'elaborava tot aportant llonganisses que queden de l'asseccador 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 espaldilla del tocino, con poca grasa, a la que se añaden especias como la pimienta. Antigualmente se elaboraba aprovechando llonganizas que caían del secadero o que no quedaban secas por culpa de las malas condiciones climatológicas.

## Les nostres

# BOTIFARRES

LA BUTIFARRA Considerada com a plat més que com embutido, la butifarra por excelència de nuestra tierra es la que también se conoce como butifarra roja, por el color que tiene antes de cocerse y que se convierte en rosado una vez hecha a la brasa o a la paila. También se conoce por butifarra cruda o de carne buena. En algunos pueblos se deja secar como se hace con las llonganizas y se convierte en la secarina, muy típica el Jueves Lardero.

## La botifarra

Considerada com a plat més que com a embutit, 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 coure's i que esdevé més rosat un cop feta a la brasa o a la paila. També s'anomena botifarra crua o de carn bona. En alguns pobles, es deixa assecar com es fa amb les llonganisses i s'anomena secarina, molt típica el dijous gras.



## 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 trossos 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 xarcuteras destaca, per sobre de tot, la botifarra. Lligada en forma d'anell o bé amb les diverses varietats de paltrucs, els nostres carnisseros han anat forjant un patrimoni gastronòmic que els selvatans conservem amb orgull i que ara us convidem a conèixer i assaborir.



## Botifarra negra o de sang

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 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 especias. En nuestra tierra es uno de los elementos más característicos de la carn d'olla, típica durante el invierno, y especialmente el día de Navidad.



## 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 aquestes s'elabora sense sang. A partir de la carn trinxada, s'amaneix amb sal, pebre i altres espècies, que li donen el gust característic de cada carnisseria.

BUTIFARRA BLANCA

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

BUTIFARRA DE SETAS

## Botifarra dolça

Orignària 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 molt típica en els àpats d'hivern, gràcies als seus components calorífics, i es pot menjar seca tot i que és molt més gustosa quan es menja cuita.

BUTIFARRA DULCE

Orignaria también de las comarcas de Girona, su gran característica es que casi hay tanta 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 caloríficos, y se puede comer seca, aunque es más gustosa cuando está cocida.



## Botifarra d'ou

Històricament lligada a la festivitat de Dijous Gras, en què es menjava gran quantitat de greix per arrotjar amb les màximes reserves possibles de la Selva n'elaboren tot l'any. Destaca pel seu color entre blanquinos i groguenc, fruit de la barreja que es fa de carn i ou abans de bullir-la.

BUTIFARRA DE HUEVO

Historicamente ligada al día de Jueves Lardero, cuando se comía gran cantidad de grasas para arrotjar con las máximas reservas posibles de la Selva elaboran esta butifarra todo el año. Destaca por su color entre blanco y amarillo, fruto de la combinación de carne y huevo antes de hervirla.



## Botifarra de perol

Típica de les comarques gironines i molt arrelada, per tant, a la Selva, la seva principal característica és que està feta a partir de carns magres, sobre tot a base de ventresca, que posteriorment 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 PEROL

Típica de las comarcas de Girona y muy arraigada en la Selva, su principal característica es que está hecha a partir de carne magra, sobre todo a base de ventresca, que posteriormente se pica y se aliña con especias que varían de una carnicería a otra, de forma que su gusto final es muy variado.



## 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 en 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 charcuteras destaca, por encima de todo, la butifarra. Lligada en forma d'anell 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.



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](http://www.fcs.cat)

[www.facebook.com/FCSelva](http://www.facebook.com/FCSelva)

Amb la col·laboració de:



Federació de Comerç de la Selva





## 1 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 butifarras: roja para cocer, dulce, de foie y de cerdo duroc.*

## 2 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 butifarras variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*

## 7 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 butifarra roja, butifarra de huevo y butifarra negra i butifarra 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 butifarras: roja, negra, de huevo y butifarra de parracs.*



## 6 Arbúcies

**Cansaladeria Can Bosch**  
C/ Gna Assumpta, 18  
ARBÚCIES  
Tel. 972 860 061

Elaborem més de cinquanta productes artesans derivats del porc, tots ells sense lactosa, sense gluten i sense sulfits.

*Elaboramos más de cincuenta productos artesanos derivados del cerdo, todos ellos sin lactosa, sin gluten y sin sulfitos.*

**La Taverna Cansaladeria**  
C/ Camprodon, 6  
ARBÚCIES  
Tel. 972 860 019

Especialitats: Tot tipus de botifarres elaborades de forma artesanal.

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

**Mireia Carns**  
C/ Major, 5  
ARBÚCIES  
Tel. 972 162 075

Especialitat en botifarra crua ibèrica, de perol i negra.

*Especialidad en butifarra roja ibèrica, de perol y negra.*

## 5 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 butifarras, embutidos y carnes frescas.*

## 4 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 butifarras variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*



## 3 Vidreres

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

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

*Especialidades de butifarras 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: butifarras 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 butifarras variadas y todo tipo de embutidos artesanos.*