



## Botifarra de Figaró

Figaró-Montmany

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Nucli del Figaró

### Coordenades:

**Latitud:** 41.72149  
**Longitud:** 2.27297  
**UTM Est (X):** 439527  
**UTM Nord (Y):** 4619110

### Classificació

**Número de fitxa:** 08134-77  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Social  
**Titularitat:** Pública  
**Autoria de la fitxa:** Anna M. Gómez Bach  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 31/01/2005 - 00:00

### Descripció

Producte elaborat a partir de diverses parts del porc. Normalment el llom fresc, carn magra i fragments isolats del porc, altres ingredients com la sal fina, pebre molt i budell per embotir. També es pot fer servir qualsevol part del porc, però que sigui manejable. Es prepara triturant aquests ingredients i salpebrant al gust; es barreja i pica amb la trituradora o picadora de carn. La pasta s'amassa diverses vegades, es passa per una picadora més fina i s'emboteix, sense apretar, en tripes prèviament netejades amb vinagre i llimona. Les peces es lliguen cada 25-30 cm, unint els extrems entre ells fent una llaçada o nus. Després es

col·loquen, si pot ser penjades, en una olla amb abundant aigua freda i es deixen coure a foc baix fins que bullin uns 30-45 minuts i es vegin ben cuites. Immediatament es treuen i es passen per aigua ben freda. Això fa que el greix líquid es torni sòlid per la part externa donant-li l'aspecte típic e impedit que s'assequin. Un cop fredes es pengen i es guarden a una càmbra frigorífica uns 10-15 dies, envoltades amb draps humits perquè no s'assequin molt (tot i que això és opcional). La barreja es pot triturar més o menys, al gust del consumidor i es pot especiar amb pebre blanc o negre mòlt, orenga, nou moscada, i fins i tot pebrot dolç o picant que li dóna un to vermellós. També es pot barrejar amb formatge, bolets, ceba i pinyons, all i julivert, i altres condiments que li donen una gran varietat gustativa.

## **Història**

La botifarra forma part dels embotits autòctons de Catalunya i la seva zona d'influència, amb variants a les Balears, País Valencià, Múrcia, etc. L'ingredient bàsic és la carn picada de porc condimentada amb diverses espècies. Les botifarres clàssiques són la blanca o crua, la negra i la d'ou. A cada comarca es produeixen diversos tipus de botifarres (de fetge, de llengua, trufada, del perol, de ceba, pinyons, etc.). Són moltes les receptes del litoral mediterrani que porten com ingredient la botifarra. Etimològicament, aquest mot, es creu que procedeix de la unió de "botir" i de "farró", datat al segle XIV. Al Figaró-Montmany aquest producte s'elabora de forma artesanal i té una gran demanda tant per part dels mateixos habitants, com per part dels municipis veïns i del nombrós grup de visitants i excursionistes que passen pel municipi els caps de setmana.

## **Bibliografia**

OLIVER, J. 2000. Història de Figaró-Montmany. Vol. 1: Figaró abans de ser-ho, Ajuntament de Figaró-Montmany.

