

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE "EL MEU REBOST"

ENTREVISTA A L'IMMA CROS, DE CAL XEC

"VOLEM DIFONDRE LA CULTURA DE L'EMBOTIT I DONAR A CONÈIXER AQUEST PRODUCTE TAN TÍPIC DE CAMPRDON I CATALUNYA"

Cal Xec, un dels establiments amb més història del poble, publica un volum en el qual detalla anècdotes i receptes. La presentació del llibre 'El meu rebost' tindrà lloc el dissabte 18 de març, a les 19:30 hores, a la botiga situada sota el Pont Nou de la vila.

Embotits artesanals i tradicionals des de 1870. A Cal Xec de Camprodon porten més de 125 anys, generació rere generació, apostant pels productes de màxima qualitat i oferint llonganisses, bulls, botifarres i altres derivats del porc als veïns i veïnes del poble. Ara, més enllà de la seva adaptació als nous temps venent els seus productes en línia, també publiquen el llibre 'El meu rebost', en el qual posen de manifest la importància gastronòmica de la vila. El llibre, escrit per l'Imma Cros, està complementat amb fotografies de l'Anna Corbella i maquetat per la Marta Solà.

L'acte de presentació és obert a tothom i, al marge de la venda d'exemplars, hi haurà també aperitiu i begudes per a totes aquelles persones que hi assisteixin. L'Ajuntament anima tots els camprodonins i camprodonines a participar en un acte que posa en valor el paper de l'activitat comercial en la configuració del territori local, tot afavorint la proximitat i sostenibilitat.

Què us ha impulsat des de Cal Xec a fer aquest llibre?

Volem difondre la cultura de l'embotit i donar a conèixer aquest producte tan típic de Camprodon i Catalunya. Va ser una idea que va sorgir de manera esporàdica, la vam anar treballant i hem acabat publicant 'El meu rebost'.

Què hi podem trobar al llibre?

Més enllà de les receptes, també hem explicat una mica la història de la botiga i la família. En una primera part, em presento i explico la trajectòria de Cal Xec com a botiga tradicional i compromesa en la venda i fabricació d'embotits de qualitat. Després, detallo un per un els embotits típics de la Vall, els ingredients que els componen i la manera de fabricar-los. També publico alguns secrets que fem servir els professionals de l'embotit i n'incloc un receptari amb elaboracions pròpies.

Com creu que ha canviat el comerç al poble en els darrers anys?

El turisme és molt important a Camprodon. La gent, a més, cada vegada vol saber més detalladament què menja i és més conscient en matèria agroalimentària. Es preocupa més dels seus hàbits alimentaris, per això en el llibre també parlem d'aquest aspecte. A Camprodon el turisme és molt familiar, les carreteres estan molt ben connectades per venir al poble i això ajuda al fet que la gent, quan té pocs dies de vacances, pugui venir durant els caps de setmana o dies festius.

Cal Xec és un dels establiments d'embotits amb més tradició i història. Com afronteu el futur?

L'afrontem amb moltes ganes, amb l'objectiu de ser una botiga de referència i seguir elaborant els nostres productes amb la màxima qualitat. El comerç és un pilar important en matèria econòmica per a Camprodon, així que desitgem que el turisme sostenible es mantingui i creixi. És important que els establiments de tota la vila puguem seguir contribuint a impulsar el poble en tots els àmbits.

