

Què és la DOUP?

La Denominació d'Origen Protegida (DOUP) és el nom amb el qual s'identifica la botifarra d'ou que es fa a Catalunya per Carnestoltes com un producte de qualitat. El seu tret diferencial és la presència d'ou, la qual cosa la distingeix d'altres tipus de botifarres que es fan durant la resta de l'any.

És originària del s. XVII, quan la població catalana va iniciar una recuperació demogràfica i una certa recuperació econòmica. Així, trobem tres focus d'irradiació pel territori català: la regió metropolitana de Barcelona, la zona dels Pirineus i Prepirineus i comarques de ponent. Per tant, segons l'indret, les receptes poden variar significativament.

Pel que fa als seus ingredients principals, conté retalls de cap de porc i d'espàtlla, retalls de cansalada, papada sense pell, ous i sal.

El color de l'exterior és groguenc pàl·lid, i la intensitat del color depèn de cada productor i de la quantitat i qualitat dels ous utilitzats. Destaquem també que sol presentar-se tombada, lligada per ambdós extrems amb cordills i que té forma de ferradura.

La botifarra d'ou és, doncs, un embotit amb una llarga tradició que encara es manté. És un producte que va més enllà de la carn, ja que forma part de la nostra cultura gastronòmica i, sobretot, dels àpats festius durant tota la setmana de Carnestoltes.

Us desitgem un bon Carnestoltes!

**carnissers
xarcuters
catalunya**

Bo.Fresc.Local.