



Ruta de les botifarres de la Ribera d'Ebre



"Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local"



Les botifarres de la Ribera d'Ebre formen part inseparable del seu patrimoni culinari i festiu. Aquest embotit, típic de les comarques de l'Ebre és molt més que un aliment; és una manera de conservar la memòria, d'aprofitar els recursos de l'entorn i de compartir taula.

La Ruta de les botifarres et convida a recórrer les carnisseries i xarcuteries de la comarca on encara avui s'elaboren de manera artesana. Cada establiment manté viu un llegat propi, amb petites variacions en la recepta que reflecteixen la història i el gust de cada poble.

A través d'aquesta ruta no només es descobreixen els diferents sabors de les botifarres d'arròs i de ceba, sinó també el valor cultural de qui les treballa: mestres xarcuters i famílies que, generació rere generació, han preservat un producte únic i identitari. És, en definitiva, un viatge pel territori a través dels seus obradors.



LES BOTIFARRES

La botifarra té els seus orígens en l'antiga cuina de matança del porc. En temps en què res no es podria desaproveitar, es buscaven fórmules per transformar els subproductes carnis en preparacions saboroses i nutritives. Amb els anys, la necessitat es va convertir en tradició i les botifarres han esdevingut un símbol identitari de la Ribera d'Ebre. Aquí, la peculiaritat és clara: **les botifarres d'arròs i de ceba**, dues variants que s'han transmès de generació en generació.

Les botifarres s'elaboren amb sang de porc fresca, ceba confitada o arròs bullit (segons la varietat), espècies i herbes aromàtiques (pebre, canyella, clau, segons la recepta familiar) i greix o cansalada de porc, tot plegat embotit dins la tripa natural del porc, que actua com a contenidor i preservador. Les botifarres es couen en aigua i el resultat és un embotit tendre amb una textura suau.

A la Ribera d'Ebre, protagonistes de trobades populars, d'amics i famílies. Es cuinen a la brasa però també s'incorporen a plats de cuinera.

Més enllà de la seva presència gastronòmica, les botifarres tenen un valor social: són un record compartit de jornades de matança, de cuines plenes de mans treballant i de converses al voltant del foc.

Les botifarres de la Ribera d'Ebre mantenen viva la connexió entre el producte i el territori. Les carnisseries i xarcuteries segueixen defensant-ne la qualitat i transmetent la manera de fer.



La ruta de les botifarres

1 RIBA-ROJA D'EBRE

CAL GRANDO

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Des dels anys 50 que fem la botifarra de forma artesanal]

📍 C. de les Eres, 2 📞 977 41 64 11 📷 @calgrando

CARNISSERIA ESPINOSA

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Innovant, receptes d'abans posades al dia]

📍 C. Major, 64 📞 685 200 746 📷 @carnisseriaespinosa

2 LA PALMA D'EBRE

CARNISSERIA MARIA CARME

- Botifarra d'arròs

[Cuinades tal com sempre, des de 1966]

📍 C. Major, 9 📞 649 41 49 50 📷 @carnisseriamariacarme

3 FLIX

CANSALADERIA PILI

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Recepta centenària, feta amb arròs del Delta de l'Ebre]

📍 C. Sant Roc, 2 📞 977 41 00 81 📷 @carnisseriapili

4 ASCÓ

CARNISSERIA CANSALADERIA MARIA DEL CARME

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Les botifarres de sempre, ho elaborem tot!]

📍 C. Riu, 42 📞 977 40 55 15

5 LA TORRE DE L'ESPANYOL

CARNISSERIA ANDREA

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Continuem amb la recepta de la iaia Joana]

📍 C. Catalunya, 4 📞 602 029 953 📷 @carnisseria_andreea

2 LA PALMA D'EBRE

5 LA TORRE DE L'ESPANYOL

6 MORA LA NOVA

CARNISSERIA CA LA QUIMA

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Una recepta ben centenària]

📍 C. Major, 130 📞 977 40 06 97

CARNISSERIA JOSEFINA

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Elaboració artesanal]

📍 C. Catalunya, 2 📞 977 40 03 85

7 MORA D'EBRE

XARCUTERIA CARNISSERIA NOGALES

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Elaborades amb la recepta de la iaia Enriqueta]

📍 Av. Pius XII, 3 📞 977 40 01 19 📷 @carnisserianogales

CARNISSERIA MARTIN - SABORS AMB ORIGEN

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Recepta familiar, amb anys d'ofici]

📍 C. Sant Valentí, 18 📞 685 200 746 📷 @sabors_amb_origen

8 MIRAVET

CARNISSERIA PAQUITA

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Del camp a la taula, embotits artesanals]

📍 C. Raval, 13 📞 630 48 80 89

9 RASQUERA

CA LLENÇ

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs • Botifarra d'arròs i ceba

[40 anys fent la botifarra de la mateixa manera]

📍 C. Puríssima, 12 📞 977 40 92 75 📷 @ca.llen.borras.ten

CARNISSERIA MARIA POU

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Tal com les feia el iaio Berneri des de 1982]

📍 C. Lepant, 9 📞 677 05 02 18 📷 @carnisseriamariapou

10 TIVISSA

TOCINERIA ANTONET

- Botifarra de ceba • Botifarra d'arròs

[Elaborades, amb productes 100% naturals]

📍 C. Costa de l'Era, 20 📞 666 91 97 86 📷 @tocineriaantonet