# Tot apunt per la 17a edició de la Fira de la botifarra dolça de Salitja.

*Entrevistes | 18-02-2014 | 18:51*

Els propers 22 i 23 de febrer se celebrarà una nova edició de la tradicional festivitat de la botifarra dolça que, enguany, comptarà amb la presència de Pere Tàpies i la comarca del Ripollés, que mostrarà la seva artesania i gastronomia més preuada.

Mercè Sais, regidora del poble de Salijta, ens explica com es preveu la jornada i quines són les activitats més representatives.

- Quines són les expectatives per a l?edició d?enguany?
Molt bones. El volum de firaries ha augmentat i comptem amb la presència de Pere Tàpies, la qual cosa representa un atractiu important.

-Què destacaries del programa?
El concurs de coques fetes amb botifarra dolça és una de les activitats més emblemàtiques de la fira i acull a tota la població que hi participa amb entusiasme. Aquest any hem convidat a la comarca del Ripollès perquè ens mostri els seus productes més típics. També tenim preparat tallers i espectacles pels més menuts.

- Hi ha novetats?
Sí. Cal destacar el concurs de ratafies del dissabte a la tarda. Intentem oferir, any rere any, un aparador de l?artesania i la gastronomia típica de Salijta on la botifarra dolça pren el protagonisme.

- Quins productes hi podem trobar?
Coques, ratafies de tots tipus, formatges i productes artesans.

- Creus que la botifarra dolça és un atractiu turístic?
N?estem segurs. Portem 16 edicions a l?esquena i això ens avala com una de les fires més representatives de les comarques gironines amb un producte estrella. Intentem innovar i conferir un referent per a la nostra població.

-Per què és una fira diferent?

A partir de al botifarra dolça hem creat productes on l?ingredient principal sigui aquest. Enguany presentarem iogurts de ratafia i fuet dolç de ratafia, a més de la típica mostra de ratafies, formatges i coques.

- L?afluència de visitants millora any rere any?
Sí. Apostem per una jornada on la gastronomia sigui el plat estrella i el públic pugui gaudir de tot allò que els oferim. Amb la presència de Pere Tàpies, que rebrà el Premi Botifarra Dolça 2014, creiem que rebrem una afluència major.

- Quina valoració en fas d?aquestes 16 edicions?
Molt positiva. Aquesta fira dinamitza l?activitat del poble i atrau als visitants a conèixer i tastar els nostres productes. Estem satisfets de l?èxit que aconseguim edició rere edició.

Autor: Albert Caño Franch/GN