

## El xai del Ripollès es reivindica

*Quasi 50 restaurants s'afegeixen durant dos mesos a una campanya gastronòmica amb forces renovades | El preu i l'arribada de carn de punts com Nova Zelanda, principal amenaça*

*El xai del Ripollès, un producte de molta qualitat. Foto: Arnau Urgell*

El xai del Ripollès és un producte que sempre ha tingut anomenada. Tanta, que sovint s'ha venut gat per llebre. A carnisseries i restaurant se'n podia trobar de presumptament criat a la comarca però que a la pràctica venia de força més lluny. Per aquest motiu el 2010 es va crear la marca de qualitat 'Xai i cabrit del Ripollès' i es va formar l'Associació de Pastors (<http://www.naciodigital.cat/elripolles/noticia/11365/associacio/pastors/ripolles/es/presenta/festa/llana>) per promocionar el producte i l'activitat que hi ha al darrere.

El xai és un producte de temporada i per això molts anys s'organitzava una campanya gastronòmica. Enguany el Consorci Ripollès Desenvolupament (<http://www.ripollesdesenvolupament.com/>) -juntament amb les tres associacions gastronòmiques de la comarca- li han donat un nou impuls. Ha passat de 32 a 46 restaurants i de deu dies a dos mesos. Oficialment va començar aquest dilluns amb una jornada tècnica de noves tècniques d'especejament que va reunir una seixantena de carnisers, restauradors i pastors tant del Ripollès com d'altres comarques del país. L'acte va reunir dues estrelles Michelin: Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombren i Toni Sala, de la Fonda Sala d'Olost, que van fer una classe innovadora de la cuina del xai.

### Les amenaces al xai del Ripollès

Els productors de xai del Ripollès fa anys que treballen per reivindicar el producte. 'Mamen fins al sacrifici i això fa que tingui més gust i la carn sigui més tendra' explica a **EIRipollès.info** Martí Vila, president de l'Associació comarcal de Pastors. L'entitat està formada per onze explotacions -de la quarantena que hi ha al Ripollès- que sumen un total d'uns 3.000 caps de bestiar. El mateix Vila, de Can Picola d'Ogassa, ens atén mentre atalaia un ramat d'unes 500 ovelles.

'En els darrers anys la situació ha millorat força' assegura ja que totes les canals disposen d'etiquetes identificatives 'i és més difícil enganyar?'. Abans, segons explica Vila, molts restaurants oferien a les seves cartes 'xai del Ripollès' quan compraven a distribuïdors 'que ni sabien d'on venia?'. Tot i que admet que encara pot passar puntualment, el president de l'Associació de Pastors assegura que bona part dels establiments ara ho compren directament a productors o a carnisseries de la comarca.

En tractar-se d'un producte de temporada és fàcil que 'entri' producte de fora. Prové majoritàriament d'Andalusia, Castella la Manxa i 'últimament de Nova Zelanda?'. El problema, segons Vila, és que és de qualitat molt menor i provoca que afecti la percepció sobre el producte. 'Molta gent quan menja xai aquest de mala qualitat decideix no comprar-ne més i això ens afecta' assegura.

Tanmateix, l'altre element crític és el preu. Actualment el preu per quilo en canal se situa entre els 7 i els 7,5 euros però a mitjans dels 70 superava els 17 euros. En aquest sentit l'Associació Nacional de Criadors d'Oví Raça Ripollesa xifra en 14-17 euros el preu just per aquest producte.

## Campanya del xai i el cabri del Ripollès del 10 de febrer al 21 d'abril

**Campdevàrol:** Càmping-Restaurant Molí del Serradell i Cal Carter

**Campelles:** El Llac i Hotel Terralta

**Camprodon:** Can Xicoy, Hotel Camprodon i Restaurant Neret

**Espinavell (Molló):** Les Planes

**Fornells de la Muntanya (Toses):** Ca la Maria

**Gombrèn:** Fonda Xesc

**Les Llosses:** Can Dachs i el Cremat

**Ogassa:** Can Costas

**Pardines:** Antiga Fonda Can Serra

**Planols:** Can Cruells

**Ribes de Freser:** Hotel Rural Spa Resguard dels Vents, Els Caçadors, Hotel Prats, Can Sart i La Perdiu Blanca

**Ripoll:** Aula d'Hostaleria del Ripollès, Canaules Cafè Restaurant, Hostal de Rama, Hotel Solana del Ter, Can Perla, Hostal del Ripollès-La Piazzeta, La Serra de Llaés, La Trobada, Els Amigos, Snack Bar Ramon, Crocus, Braseria el Molí

**Rocabruna (Camprodon):** Can Po

**Sant Joan de les Abadesses:** Mas les Feixes, Can Peret i Casa Rudes

**Sant Pau de Segúries:** Els Roures

**Setcases:** Can Jepet, Restaurant Musiques, Can Tiranda, Hotel la Coma i Restaurant Pirineu

**Tregurà (Vilallonga de Ter):** Fonda Rigà

**Vallfogona de Ripollès:** Cafè Restaurant Can Polla

**Ventolà (Ribes de Freser):** Ca l'Anna

Organitza: Associació de Pastors del Ripollès i Consorci Ripollès Desenvolupament

Col·labora: Associació d'Hostaleria del Ripollès, Els Fogons de la Vall de Ribes, Cuines de la Vall de Camprodon, Aula d'Hostaleria del Ripollès i Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès