

**Convocatòria de Premsa i Degustació**  
**Dilluns - 14 d'abril - a Mercabarna (Restaurant Boviscum)**

## **El Sector de la Carn de Barcelona recupera el “Xai de Pasqua, una vella tradició gastronòmica mediterrània”**

**Presenten el “Gigot Pasqual”, una revisió a la tradició amb aromes florals**

**Les empreses càrnies de Mercabarna dupliquen les exportacions de xai  
els mesos de març i abril**

**Barcelona, abril.-** El pròxim dilluns, dia 14 d'abril, a les 10:30 del matí, es presentarà a Mercabarna, en una trobada exclusiva per als mitjans de comunicació, la campanya “**Xai de Pasqua. Una vella tradició gastronòmica mediterrània**”. La iniciativa està impulsada pel **Sector de la Carn** de Mercabarna, amb la col.laboració de l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome). I compta amb el suport del **Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província**, amb més de 500 establiments adherits, i **d'Anafric, la principal associació d'empreses d'oví a Catalunya**.

També s'avançaran les previsions de comercialització i exportació de xai durant els mesos de març i abril, moment en què es multiplica la demanda d'aquest producte. I es presentarà la recepta del “**Gigot Pasqual**”. Una proposta fidel a la tradició del xai de Pasqua, que es fa rostit o a la brasa (especialment, costelles), però la recrea i incorpora també un toc singular d'aromes florals que celebren la primavera.

La presentació anirà a càrrec dels portaveus del Sector de la Carn de Mercabarna, els experts Enric Capafons i Vicens Tonijuan. Assistiran també el president d'Assocome, Joan Llonch, el president d'Anafric, Josep Friguls, el vicepresident del Gremi d'Empresaris Carnissers, Vicens Mor, així com el director general de Mercabarna, Josep Tejado.

El consum de xai entre la Pasqua Florida (diumenge, dilluns i dimarts de Pasqua) i la segona Pasqua (Pentecosta), 50 dies després, és un costum molt arrelat a països mediterranis. La tradició té una raó gastronòmica de pes. Els xais nascuts a principis d'hivern prenen una llet molt rica en proteïnes a causa del fred, que fa que els animals mengin més. Per això, la carn de xai que tenim durant tota la primavera és especialment gustosa i suau.

El Sector de la Carn de Mercabarna, reuneix un total 7 empreses que produeixen anualment unes 22.000 tones de carn (oví, caprí, boví i equí). Les exportacions de xai se situen per sobre del 40%.

## Esperem comptar amb la vostra assistència

**AGENDA:** Presentació “Xai de Pasqua, una vella tradició mediterrània”  
**Esmorzar – Degustació**

**Dia:** Dilluns, dia 14 d'abril.

**Hora:** 10:30

**Lloc:** Restaurant Boviscum, carrer Major 68 - Mercabarna  
(A pocs metres de l'entrada principal del Centre Directiu de Mercabarna)

**Nota:**

Hi haurà show cooking en directe de preparació de “Xai de Pasqua” tradicional a base de costelles a la brasa o rostides, així com del “Gigot Pasqual”.

**Més informació:**

Elisabet Carvajal: 646 22 02 68 / 93 7333792

## XAI DE PASQUA

UNA VELLA TRADICIÓ  
GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA



Sector de la Carn de l'Associació  
de Concessionaris de Mercabarna

**ASSOCOME**  
ASSOCIACIÓ DE CONCESSIONARIS DE MERCABARNA