

Els “autèntics xuixos de Girona” arriben a Figueres

L'empresa centenària gironina Can Castelló prepara aquests dolços artesanalment, fets amb productes gironins i mantenint la recepta de fa més de cent anys



La botiga de xuixos de Can Castelló, situada al carrer de Sant Pere de » Figueres, a tocar al Teatre-Museu Dalí ARXIU.

Els xuixos artesanals de l'empresa centenària gironina Can Castelló [<http://www.xuixocastello.com>] es poden trobar des d'aquest novembre a Figueres. L'establiment està situat al carrer de Sant Pere número 15, a tocar el Teatre-Museu Dalí, i és la primera botiga de l'Alt Empordà que ven únicament “autèntics xuixos de Girona”. L'espai és de 40 m2 i ha generat tres llocs de treball. Els xuixos de Can Castelló es caracteritzen per ser elaborats a mà, un a un, artesanalment, amb la mateixa recepta de fa més de cent anys i amb productes de proximitat. Aquesta, és la segona botiga de la província de ven aquests xuixos, després de la que hi ha situada a la ciutat de Girona, on Can Castelló hi té ubicat l'únic obrador del món especialitzat en l'elaboració d'aquest tipus de

dolços. Els xuixos de Can Castelló tenen un pes d'uns 50 grams i n'hi ha de 9 gustos: el tradicional de crema, ratafia, xocolata, torró tou d'Agramunt, poma, cheesecake amb melmelada de gerds, cafè, dolç de llet i lemon pie.

Fins fa un any, els xuixos de Can Castelló només es podien trobar en alguns establiments de tot Catalunya, gràcies a diferents distribuïdors. El 2021 es va obrir el primer a la ciutat de Girona i, des d'aquest novembre, també es troben a Figueres. S'està meditant l'obertura de dues botigues més, properament, entre les comarques gironines i barcelonines. Julià Castelló, que lidera Can Castelló amb Pilar Campos, explica que “el xuixo és molt gironí i català, la nostra elaboració és totalment artesana i volem que encara sigui més conegut, com a mínim, arreu de la província i més enllà. Fins fa dos anys, els nostres xuixos només es trobaven en algun establiment extern que no disposava de tots 9 sabors”.

Castelló subratlla que “hi ha diferents maneres d'elaborar els xuixos, però no tots són 'l'autèntic xuixo de Girona'. Els nostres, sí que ho són. Els xuixos sempre s'han d'omplir abans de coure's, mai després; nosaltres estirem el producte, el farcim, l'enrotllem, el fermentem amb humitat i calor controlada i el fregim amb oli. S'ha de procurar que el farcit no surti pels costats i que el cilindre quedi ben tancat”.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2222473-els-autenticos-xuixos-de-girona-arriben-a-figueres.html>