L'empresa gironina Can Castelló crea un xuixo de rosa amb pètals naturals i abricoc per Temps de Flors

Actualitat Girona | 12/05/2023 | 12:13



El producte es posarà demà a la venda i es podrà adquirir fins el proper diumenge 21 de maig, quan s'acabarà la mostra floral de Girona

L'empresa centenària gironina Can Castelló, fabricant de xuixos artesanals, ha ampliat el seu catàleg amb una nova creació coincidint amb la 68ª edició del Temps de Flors, la mostra floral que tindrà lloc a Girona durant nou dies d'aquest mes de maig. Es tracta d'un xuixo de rosa amb pètals naturals i abricoc que es posarà demà a la venda i estarà disponible fins el proper diumenge 21. Amb la voluntat de seguir innovant i crear nous sabors, Castelló ha triat una data significativa per a la ciutat per afegir un producte a la seva gamma habitual durant un temps determinat. Una iniciativa similar a la que es dur a terme per les festes de Nadal amb l'elaboració d'un xuixo de Panettone, un brioix tradicional d'aquelles dates i que es tornarà a distribuir a partir del mes de desembre vinent.

Julià Castelló, pastisser i responsable de l'empresa, explica que "temps enrere" ja tenia al cap la idea de fer un producte especial per Temps de Flors i que el seu desig és el "d'oferir novetats en diades importants i significatives, sobretot a les comarques gironines, perquè el xuixo està molt viu i encara té moltes coses a dir. Un cop hem consolidat la nostra línia de venda, tenim més temps per elaborar noves creacions de caràcter més puntual i personalitzat". El xuixo de rosa

amb pètals naturals i abricoc estarà a la venda mentre duri tota la mostra floral, des de demà i fins el diumenge de la setmana següent, i es podrà adquirir a la botiga del carrer Calderers de Girona i també en d'altres punts de venda i es podrà consumir en alguns restaurants.

Actualment, Castelló disposa de xuixos de diversos sabors: crema, crema de ratafia, poma, xocolata, cheescake, lemon pie, crema de cafè, dolç de llet, crema amb canyella i cardamom, cabell d'àngel i torró tou d'Agramunt. Del nou producte per a Temps de Flors, Julià Castelló indica que "està fet amb la nostra pasta habitual, té pètals de rosa natural i abricoc. El sucre que l'acompanya també és presentat amb una tonalitat de color rosa. Ha sortit molt bo i estem convençuts que la gent repetirà perquè creiem que agradarà molt".

El responsable de l'empresa descriu el xuixo tradicional com "una mescla entre una pasta de full i un croissant, cruixent i esponjós". És un producte de consum immediat i que conserva la millor qualitat en un màxim de tres dies. Els ingredients bàsics són la llet, farina, ous, llevat, sal i sucre i Castelló treballa amb matèries primeres de proximitat: farina de Girona, llet fresca del Baix Empordà i ous del Pla de l'Estany, que suposen "el 75% del producte en l'elaboració del xuixo". Al llarg d'aquest temps "del xuixo original només hem substituït els greixos animals per la margarina vegetal, que permet millor qualitat del producte per salut i és més lleuger pel paladar".

Inicis al barri del Mercadal, un obrador només de xuixos i productes de cinquena gamma

Castelló elabora "l'autèntic xuixo de Girona" amb una recepta centenària que ha anat passant de pares a fills per fer cada dia aquest preuat dolç. Castelló i El Xuixo de Can Castelló són, cadascuna, una marca registrada, fet que serveix per identificar el producte de forma exclusiva. El fundador, Julià Castelló i Moré va aprendre l'ofici de flequer a Girona i amb Carme Pericot i Romagós es van casar i van obrir la seva fleca al 1898 al barri del Mercadal. La nissaga de flequers i pastissers ha anat passant de generació en generació, amb Lluís Castelló i Sabina Viguera, i Julià Castelló i Maria Teresa Maite Pérez. Als anys 60 va passar a ser una pastisseria de referència a la ciutat de Girona i, actualment, Julià Castelló Pérez i Pilar Campos es troben al capdavant del negoci.

Després d'elaborar els xuixos en un espai compartit, ara fa quatre anys Julià Castelló i Pilar Campos van posar en marxa un obrador especialitzat només en l'elaboració de xuixos de manera totalment artesanal, manual i fets diàriament. Està situat a l'Eixample de Girona, en unes instal·lacions de 120 m2, i compta amb 11 treballadors.

El producte conserva la seva millor qualitat en un màxim de tres dies un cop fet i el 2020, després de diferents assajos (I+D), van començar a elaborar xuixos de cinquena gamma, totalment acabats i congelats per a restauradors i botiguers, que poden servir-los directament,

prèvia descongelació o amb una mínima regeneració.

Fins fa dos anys, 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 del mes de novembre de l'any passat, també es troben a Figueres. Estan estudiant l'obertura de dues botigues més, properament, entre les comarques gironines i barcelonines. Julià Castelló 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 els sabors".

Els inicis del xuixo i la seva llegenda

El xuixo és un dels productes típics de Girona, considerat el pastís dolç representatiu de la ciutat. Té el distintiu de Producte de la terra del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat. La seva creació data de finals del segle XIX o inicis del segle XX. Va néixer a Girona ara fa cent anys a la pastisseria que Emili Puig tenia al carrer de la Cort Reial. Sembla que un pastisser francès li hauria ensenyat l'elaboració d'un pastís que anomenava chou à la crème, que va servir d'inspiració per fer el gironí xuixo.

Actualment és una pasta ensucrada que també s'elabora fora de Girona, però es valoren més els d'aquesta ciutat pel seu sabor i perquè segueixen la fórmula genuïna. En aquesta especialitat dolça li van posar xuixo perquè s'assemblava a la petita llança de mig metre acabada en punxa –i semblant a una perpalina- que usaven els serenos per imposar la seva autoritat, anomenada chuzo o xuixo.

La llegenda explica que l'origen del xuixo es deu al Tarlà. Aquest acròbata, que va entretenir els ciutadans en una època de quarantena durant una epidèmia, es va enamorar de la filla d'un pastisser. Durant una visita a la seva enamorada, quan el pare d'ella va arribar, el Tarlà es va amagar dins un sac de farina fins que va esternudar fent 'xui-xui'. Per no fer enfadar el pastisser, en Tarlà li va prometre que es casaria amb la seva filla i que li donaria la recepta d'un dolç, el xuixo, que segons sembla s'anomena així en record de l'esternut delator.

El «tapís de la creació de la gastronomia gironina»

Del xuixo se n'han escrit molts articles. L'escriptor Josep Maria Fonalleras va tractar la transcendència del xuixo a Girona equiparant-lo amb el Tapís de la Creació de la Catedral

gironina: “El xuixo és el tapís de la creació de la gastronomia gironina. Una marca de fàbrica, una identificació. Déu va crear els animals i els vents i els homes i les dones. Mentrestant, els gironins pensaven que no estaria malament de fregir aquell cilindre suprem que havien inventat poc abans del setè dia. Un gironí (que menysprea les males còpies) sap distingir de seguida el xuixo correcte del xuixo celestial, i potser fins i tot es podria dir que la definició de gironí seria la d’aquell ésser humà que coneix els secrets del xuixo. Hi ha una prova infal·lible per esbrinar si estem davant d’aquest espècimen: la fonètica. Si algú ens parla del xuixo amb la correcció d’unes fricatives redundants i endolcides, anem pel bon camí”.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/205230-lempresa-gironina-can-castello-crea-un-xuixo-de-rosa-amb-petals-naturals-i-abricoc-per-temps-de-flors.htm