PALLARS DIGITAL

Economia i turisme | Redacció | Actualitzat el 23/09/2020 a les 08:44

Cal Tomàs, de la Pobla, premiada per tercera vegada als «Oscars» gastronòmics

L'empresa familiar ha rebut dues estrelles en els Great Taste Awards 2020



La família de Cal Tomàs ja va ser premiada en el concurs els anys 2017 i 2018 | Cal Tomàs

Great Taste, el club gastronòmic exclusiu de productes alimentaris, acaba de fer públics els premis 2020 del certamen que se celebra des de fa 26 anys a Anglaterra i que es considera els Oscars de productes i begudes a nivell internacional. És el tercer any que l'empresa familiar Cal Tomàs es presenta al certamen i en les tres edicions ha estat premiada.

Entre els 12.777 productes jutjats aquest any de productes provients de 106 països, Cal Tomàs ha rebut premi amb una estrella per a dos dels seus productes emblemàtics: les Minisecallonetes del Pirineu i l'Hamburguesa ecològica, elaborada amb carn vacuna del seu propi bestiar ecològic. La Minisecalloneta ha estat qualificada com "un producte excel·lent i deliciós, de condiment equilibrat i greixos nets". Pel que fa a l'hamburguesa, l'han descrit com "molt ben aromatitzada, amb un picat molt aconseguit per gaudir d'un sabor carnós agradable a la boca".

Per Cal Tomàs rebre aquests guardons suposa un reconeixement a la qualitat i a l'artesanalitat a nivell mundial i un reforç per al valor de venda tant per al mercat nacional com en l'internacional en què Cal Tomàs es va iniciar fa cinc anys. Els premis Great Taste es consideren l'acreditació més reconeguda per a artesans i productors alimentaris especialitzats de tot el món.

144 jutges

Jutjats a cegues per 144 reconeguts paladars; crítics d'alimentació, xefs, restauradors i productors, així com escriptors i periodistes gastronòmics, els productes es puntuen tenint en compte sabor, combinació d'ingredients, textura i olor sense el coneixement de *packaging* o marca. Els productes premiats s'etiqueten amb el segell d'excel·lències, distintiu que *Great Taste* proveeix i que té validesa per a tres anys.

Cal Tomàs és una empresa familiar que fa quatre generacions que es dedica a la ramaderia i a l'elaboració d'embotits de porc. Les seves vaques pasturen pels prats i les muntanyes del Pallars. Seleccionen les races més preuades i alimenten els vedells amb farratges i cereals que ells mateixos cultiven. Per als embotits de porc, "seleccionem les millors carns, respectant els processos de curació i cocció i embotint amb tripa natural", afirmen.