PALLARS DIGITAL

Societat | Redacció | Actualitzat el 21/05/2021 a les 08:50

Nou reconeixement per Badia Xarcuters al Concurs Nacional Llonganissa Tradicional 2021

El trempolí Jaume Badia guanya el segon premi amb una llonganissa tradicional sense floridura en un certamen organitzat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn



Jaume Badia mostra la llonganissa premiada | Casa Badia

Badia Xarcuters, de Tremp, continua sumant reconeixements. Després de guanyar fa uns mesos el premi a la Millor Botifarra d'Ou Singular durant la 6a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, ara s'ha adjudicat un segon premi al Concurs Nacional Llonganissa Tradicional 2021, organitzat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn.

El pallarès Jaume Badia ha aconseguit aquesta distinció en la secció *Llonganissa tradicional sense floridura tipus Xolís, Xorís i altres*, el primer premi de la qual se l'ha adjudicat Josep Lluís Porté, de la Carnisseria Porté Estop de Vilaller (l'Alta Ribagorça). El Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona i Comarques ha fet públics els resultats aquest dijous.

Llonganissa tradicional sense floridura tipus Xolís, Xorís i altres:

? Llonganissa guanyadora:

Josep Lluís Porté de Carnisseria Porté Estop (Vilaller)

?Segon premi:
Jaume Badia de Badia Xarcuters (Tremp) pic.twitter.com/bxGoAQDp3w

? GremiCarn (@gremicarn) May 20, 2021

Badia Xarcuters van iniciar-se al sector càrnic com a pagesos i ramaders i, des de fa més de 25 anys, com a xarcuters. Segons Jaume Badia, "els professionals de Casa Badia hem recollit la millor tradició de l'embotit pallarès, representada pel xolís i la girella, juntament amb altres productes típics de la nostra comarca."

El concurs, que ha arribat a la seva 4a edició, té com a objectius promocionar, fomentar i difondre els oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya i, a la vegada, vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals. També busca fomentar la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país.