

Casa Badia i Cansaladers Prió, premiats a la 5a edició del Concurs Nacional Llonganissa Tradicional 2022

El trempolí Jaume Badia s'ha endut el primer premi, mentre que el poblatà Josep Prió ha sigut segon, tots dos en la categoria de xorís



Jaume Badia amb el xorís guanyador | Gremi Carn

Nou reconeixement de qualitat per als xarcuters pallaresos. **Casa Badia** de Tremp i **Cansaladers Prió** de la Pobla de Segur han estat premiats en la **5ª edició del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2022**. En aquest certamen, organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters, **Jaume Badia** ha rebut el primer premi en la categoria de xorís.

[intext1]

Un guardó que des de Badia Xarcuters veuen com **"un premi al nostre recorregut i un reconeixement a la tradició i al producte pallarès"**. En aquesta cansaladeria de Tremp, de fet, treballen amb la **recepta tradicional** d'Aransís, que conserven i segueixen amb "gran respecte". Aquest no és, però, el primer guardó que reben. L'any passat Casa Badia va guanyar el premi a la Millor Botifarra d'Ou Singular i el segon lloc al Concurs Nacional Llonganissa Tradicional.



El poblatà Josep Prió s'ha endut el segon premi en la mateixa categoria. Foto: Gremi Carn

Enguany, i també en la categoria de xorís, el segon premi s'ha quedat al Pallars Jussà, concretament a Cansaladers Prió, empresa liderada per **Josep Prió**. El concurs, que ha arribat enguany a la seva 5^a edició, té com a objectius **promocionar, fomentar i difondre els oficis relacionats amb la carn** i els productes carnis catalans. I, a la vegada, vol vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

[intext2]

Altres notícies que et poden interessar