

## NOTA DE PREMSA

# **Cansaladeria Codina de Taradell i Ca d'Antema de La Plana de Mont-ros guanyadors del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2024**

*Els guanyadors de la sisena edició del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional han estat Dolors Toló de Ca d'Antema (La Plana de Mont-ros – Pallars Jussà) en la categoria llonganissa tipus pagès i Xevi Codina de Carnisseria Cansaladeria Codina (Taradell – Osona) en la categoria de llonganissa tipus Plana de Vic.*

Aquest dijous 9 de maig s'han fet públics els guanyadors de la **6a edició del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional**, un certamen impulsat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers–Xarcuters, que, com remarca Pròsper Puig, president de Fundació Oficis de la Carn, vol “vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals elaborats pels artesans del nostre país”.

En aquesta edició s'han presentat 21 llonganisses de 9 comarques: Llonganissa tradicional amb plecs tipus pagès i Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus Plana de Vic. El jurat format per experts mestres xarcuters, periodistes, gastrònoms i professionals del sector carni, ha destacat una millora notable de les característiques tècniques i sensorials dels productes presentats. "El nivell de les llonganisses ha estat molt alt i s'ha fet palès la recerca de l'excel·lència del producte i de l'autenticitat de cada elaborador", remarca Ramon Roset, gastrònom i sommelier. A més, també s'ha destacat que "s'ha vist un gran nivell en l'assecatge del producte i una molt bona harmonia dels ingredients comportant l'equilibri entre el greix i la carn en la majoria dels elaborats presentats", afirma Jacint Arnau, doctor en veterinària i especialista en productes carnis.

### **ELS GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ**

El guanyador en la categoria **Millor llonganissa tradicional tipus pagès ha estat Dolors Toló de Ca d'Antema (La Plana de Mont-ros – Pallars Jussà)**. La guardonada ha presentat un xolís elaborat artesanalment, seguint el procés tradicional i utilitzant les carns més nobles del porc. "El nostre procés de curació es duu a terme en assecadors naturals que estan situats a la Vall Fosca a més de 900 metres d'altura, fet que li dona un sabor característic i intens", remarca Dolors Toló. Ca d'Antema elabora, des de 1930, els productes tradicionals derivats del porc "seguint els mètodes i receptes familiars s'han transmès al llarg dels anys".

El guanyador en la categoria **Millor llonganissa tradicional tipus Plana de Vic ha estat Xevi Codina de Carnisseria - Cansaladeria Codina (Taradell - Osona)**, amb una llonganissa elaborada amb porc Duroc i amb les matèries primeres originàries de la comarca d'Osona. "És el resultat de la cerca d'un producte de gran qualitat utilitzant l'assecat mix". La família Codina va començar la seva professió el 1989 i té el propòsit de "recuperar sistemes d'elaboració tradicionals seguint el receptari familiar que s'ha transmès de pares a fills per així garantir un producte artesà de qualitat".

Els dos **segons premis** han recaigut a la comarca d'Osona, **Albert Codina d'Embotits del Collsacabra** (Cantonigròs) s'ha endut la segona posició per a la categoria **Llonganissa**

**tradicional tipus pagès i Sergi Mas d'Embotits Vall del Ges (St. Pere de Torelló) per a la categoria Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic.**

### **EL JURAT D'AQUESTA EDICIÓ**

Les 21 llonganisses participants han competit en dues categories: Llonganissa tradicional tipus pagès i la Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic. Els Carnissers - Xarcuters van aportar 4 unitats de llonganissa amb un pes superior als 600 grams cada una a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, el 8 de maig, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats.

En aquesta sisena edició, el jurat ha estat format per Pròsper Puig, mestre artesà i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre que actua com a president; Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor, divulgador gastronòmic i fundador del Fòrum Gastronòmic; Jacint Arnau, llicenciat en ciències químiques, doctor en veterinària i especialista en productes carnis; Paula Molés, periodista, comunicadora gastronòmica i directora del programa Un restaurant caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio; Ramon Roset, sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels Premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Isaac Gelabert, productor del Fòrum Gastronòmic i director de la Fira Làctium; Yolanda Presseguer, mestra artesana cansaladera-xarcutera i professora de l'Escola de la Carn, i Sònia Freixas i Josep Terradellas, mestres artesans cansaladers-xarcuters i guanyadors de l'anterior edició del concurs. Ha actuat com a secretari Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn.

Josep Dolcet, secretari del jurat ha remarcat que "el jurat ha volgut destacar la feina que gira entorn al concurs, en especial totes les accions de formació relacionades amb les llonganisses dutes a terme per la Fundació i l'Escola de la Carn i que ben segur han influït en la millora de les característiques tècniques i sensorials del conjunt de llonganisses presentades".

### **LA FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN I LA CONFRARIA DEL GRAS I MAGRE**

La Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i Magre van ser creades amb la voluntat de ser una entitat que permeti dignificar, fomentar i mantenir en el temps els oficis relacionats amb la carn i els productes carnis tradicionals de Catalunya. Actualment, en la confraria hi participen mestres artesans carnissers, cansaladers i xarcuters de Catalunya, fins a arribar a un total de més d'un centenar d'associats.

**[concursllonganissa.oficisdela-carn.cat](http://concursllonganissa.oficisdela-carn.cat)**

Eduard Falip Ramon  
Responsable de comunicació i premsa  
[comunicacio@gremicarn.cat](mailto:comunicacio@gremicarn.cat)  
650 39 14 72