

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 16/07/23

Premi a l'excel·lència per a la Carnisseria Pons de Llivia pel seu pa de fetge

La família Vila Pons rep el segell Girona Excel·lent de la Diputació de Girona.



photo_camera Carnisseria Pons de Llivia, un negoci familiar / Arxiu Família Vila Pons

Carnisseria Pons de Llivia ha rebut, aquesta setmana, el segell Girona Excel·lent de la Diputació de Girona, pel seu pa de fetge. El negoci familiar ho va fer públic, ahir, a través de les seves xarxes socials. Mia Vila Pons, el responsable actual del negoci familiar, amb la seva germana Marta Vila Pons, ha expressat la il·lusió del premi i ha compartit aquest moment recordant-se de tots els seus predecessors i del seu actual equip de treball. “Va ser un moment únic on vaig tenir un record per a les moltes persones que han fet possible aquest important reconeixement. En primer lloc, els meus pares Carme i Vicenç (Lito), ja que d’ells he après la passió per aquesta feina i el respecte pel producte. Gràcies pares. Ara més que mai aquest premi és vostre”, han estat els primers paràgrafs de l’escrit de Vila a les xarxes.

L’establiment llivienc ha estat l’únic de la Cerdanya que ha estat premiat en aquesta cinquena edició dels premis de la Diputació de Girona. La convocatòria es fa cada dos anys. Enguany, s’hi ha presentat gairebé 450 productors de la

demarcació gironina, dels quals, 70 han estat mereixedors d'aquesta distinció (116 productes, en el seu global).



Premi a l'excel·lència per a la Carnisseria Pons de Llívia pel seu pa de fetge / Diputació de Girona

Jurat qualificat

El passat dimarts, 11 de juliol, es van lliurar els premis al Mas Masroch de Vilablareix. El segell Girona Excel·lent va néixer l'any 2014 amb la voluntat de realçar la qualitat agroalimentària de les comarques gironines. El jurat, per a cadascuna de les categories, està format per cuiners de primer nivell i tècnics. Com en les edicions anteriors, els tasts a cegues ha estat la metodologia escollida per valorar i seleccionar els productes guanyadors. Per prendre la decisió, 43 tastadors dirigits per Salvador Garcia-Arbós, Pep Nogué i Jordi Àvila n'han valorat l'aspecte, l'aroma, el gust i l'harmonia.

El web de la Diputació de Girona destaca que “els productes guardonats podran utilitzar la marca Girona Excel·lent durant els dos anys de durada del programa. Es beneficiaran d'accions de promoció i difusió, de la participació en fires i esdeveniments especialitzats -també en l'àmbit estatal i internacional- i de serveis de formació i de treball en xarxa empresarial. Tot per afavorir el creixement i l'expansió de les empreses del sector agroalimentari”.

La cinquena edició del concurs ha comptat amb catorze categories, una més que fa dos anys.

Més de 100 anys de negoci

l'any 1979, una part de la branca Pons es va instal·lar a Llívia. Actualment, Mia i Marta són la quarta generació de l'empresa familiar, especialitzada en carn de porc, tot i que l'establiment té una àmplia gamma de productes.

Vila ha reconegut que mai no s'havia presentat a cap premi o a cap concurs. "Ha estat, inicialment, una sorpresa. Era la primera vegada que ens presentàvem a un concurs. De fet, ens imaginàvem que el premi valorava la qualitat del producte i que d'aquí sortien diferents distincions dins de la mateixa categoria. Però, no és així. Només rep aquest segell el producte més ben valorat. Imagina't, doncs, que contents estem", ha indicat. En el cas de la seva categoria s'hi van presentar sis productors, tots en la modalitat del pa de fetge.

Vila ha volgut especificar que la recepta del pa de fetge és "en el 95% del pare. Hi ha el toc personal? És clar, però la base que ha servit per a disposar del segell m'ha vingut heretada. Per aquesta raó, el premi se l'han ben guanyat els pares, el Vicenç i la Carme", ha manifestat el responsable actual de Carnisseria Pons.