

Pirineus Digital, 19/07/23

La carnisseria Pons de Llivia premiada amb el segell Girona Excel·lent pel seu pa de fetge

La recepta guanyadora és fruit de quatre generacions de xarcuters



El segell de qualitat guanyat pel pa de fetge de la carnisseria Pons de Llivia / M.S.G

La Carnisseria Pons de Llivia ha rebut aquesta setmana el segell Girona Excel·lent de la Diputació de Girona pel seu pa de fetge. En aquesta cinquena edició dels premis s'hi han presentat fins a 450 productors gironins. Dels 70 guardonats, el negoci de Llivia ha estat l'únic premiat de Cerdanya. Mia Vila, l'actual responsable de la carnisseria juntament amb la seva germana Marta Vila, explica que fins a 43 tastadors professionals i gent de l'alta cuina "quin és el producte final a qui donen el premi" segons el seu aspecte, aroma i gust.

De les catorze categories diferents, en la modalitat del pa de fetge el producte guanyador de la família Vila Pons és una recepta familiar llegat de quatre generacions, fet amb l'esforç de tot l'equip de la carnisseria: "És una recepta del meu avi i del meu besavi, ve de temps. El meu pare, sí que és veritat, li va donar un segell molt igual però amb el seu toc. Jo he mantingut la recepta del meu pare però amb la nova vida que també vas de vegades posant cosetes diferents. No de ingredients però de manera de fer", assegura Vila.

Els productes guardonats podran utilitzar la marca Girona excel·lent fins a la celebració dels propers premis, d'aquí dos anys. En conseqüència, tindran accions de promoció i difusió.