

# viure<sup>als</sup>pirineus

Viure als Pirineus , 19/08/23

## El millor 'saucisson' del món s'elabora a la Cerdanya

L'embotit de Cal Cavaller, d'Enveig, obté la medalla d'or al mundial d'Orange, on hi ha participat obradors de més de 40 països.



*photo\_camera* El 'saucisson' cerdà ha guanyat el premi d'Orange. Foto: Pierre Merimee.

La Cerdanya pot incloure, en el seu ampli opuscle de productes locals i artesanals, distingits amb premis internacionals per la seva qualitat, la llonganissa de Cal Cavaller, d'Enveig. El *saucisson* cerdà ha obtingut la medalla d'or en el **premi internacional d'Orange**, on hi ha participat elaboradors i productors de més de 40 països. Aquests premis, especialitzats en productes elaborats amb carn de porc, tenen diferents categories i valoren la qualitat del curat i la matèria primera. El premi els va ser concedit fa un parell de setmanes.

En el cas del *saucisson* de Cal Cavaller, i de la totalitat de la carn i dels embotits frescos i secs d'aquesta carnisseria, tenen el porc Tirabuixó com a protagonista; una variant de porc dels Pirineus orientals. És un animal alimentat amb alfals, pèsols i blat, criat en semillibertat, en alguns casos, i que presenta una carn sense massa greixos. Cal Cavaller, a més, compra aquests porcs a

productors locals i és així com la carn que entra a l'obrador és de Cerdanya, d'explotacions ramaderes de Santa Llocaia i la Tor de Querol.

Al capdavant de la xarcuteria, carnisseria i botiga de Cal Cavaller d'Enveig hi ha l'**André Ledesma**, amb una vinculació a l'empresa de fa més de deu anys. És el mestre-xarcuter. Per les seves mans passa els productes de la xarcuteria, productes que són elaborats artesanalment. El boca a boca ha fet de Cal Cavaller un referent a la Cerdanya. Clients no sols de la zona, sinó també de París o de Tolosa, a qui s'envia regularment les comandes. O les botigues "Ah La Laiterie" i "Cal Blanch", a Sallagosa i La Guingueta d'Ix (Bourg-madame), respectivament, on es venen els productes de Cal Cavaller.

Però, l'aspecte que fa que el premi representi un reconeixement encara més valuós és que la majoria dels empleats i treballadors de Cal Cavaller i del grup Le Parc són persones amb discapacitat física i psíquica.



A l'obrador, a la dreta hi ha l'André Ledesma, mestre-xarcuter, i a l'esquerra, el director general del grup, Christophe Pratviel.

Al capdavant de la xarcuteria, carnisseria i botiga de Cal Cavaller d'Enveig hi ha l'André Ledesma, amb una vinculació a l'empresa de fa més de deu anys. És el mestre-xarcuter. Per les seves mans passa els productes de la xarcuteria, productes que són elaborats artesanalment. Però, l'aspecte que fa que el premi representi un reconeixement encara més valuós és que la majoria dels empleats i treballadors de Cal Cavaller i del grup Le Parc són persones amb discapacitat física i psíquica

### **Més que un premi**

Ledesma expressa la seva satisfacció personal i professional per l'obtenció d'aquesta medalla. Parlem de la millor llonganissa del món! Ledesma reconeix que ha estat "una gran sorpresa", el premi, ja que tot i saber de la qualitat del producte, "mai no penses que puguis guanyar un concurs internacional". "El nostre premi és el dia a dia. Sabem que tenim un bon *saucisson*, unes bones botifarres o bull, i un reconegut pernil dolç, perquè tenim molts clients fidels que compren a Cal Cavaller de forma regular. Els clients ens hi ha ajudat molt", afirma Ledesma.

Tant el mestre-xarcuter com el director general del grup Le Parc, **Christophe Pratviel**, coincideixen en destacar que la importància del premi, més enllà de l'embotit que ha obtingut la medalla d'or, és que realça la tasca que desenvolupa l'empresa ESAT, un establiment de servei i d'ajuda, a través del treball, a persones amb discapacitat física i psíquica. "Els han rebut el premi amb molta felicitat i il·lusió", explicava ahir Pratviel. "Per a nosaltres, per a tot l'equip, aquesta és la part remarcable d'aquesta distinció. De fet, aquesta és el nostre objectiu principal; enaltir la professionalitat d'aquestes persones i la seva competència laboral", afirma Pratviel.



Les instal·lacions de Cal Cavaller.

El grup Le Parc són uns 200 treballadors. A Enveig hi ha uns 70 empleats, 40 dels quals són persones amb discapacitats. El grup gestiona a Enveig fins a 5 activitats empresarials diferents: la xarcuteria i carnisseria, el forn, la bugaderia, el servei de cuina (que té a l'escola del municipi i la residència de joves, entre altres, com a clients) i la botiga. En el cas de la bugaderia, no és poca cosa, després de la inversió de modernització que s'ha fet fa uns mesos. Disposa d'unes instal·lacions modernes i treballen per a l'Hospital de Cerdanya, la Fundació Hospital de Puigcerdà i establiments hotelers de la comarca. A més, són impulsors d'un paquet de tovalloles i llençols per a cases, pisos o habitatges turístics, innovador i pràctic.

A Oceja, el grup disposa d'un centre de readaptació professional, de formació, amb 130 alumnes i professors. És un establiment únic, pel concepte i el format d'ensenyament. Com explica Pratviel, "no hi ha cap centre com el nostre a tots els Pirineus orientals, i tampoc a l'Arieja o a l'Aude".



Les medalles rebudes per la feina feta a Cal Cavaller. Foto: Pierre Merimee.

## **Saucisson, la llonganissa**

Ledesma explica que els ingredients del *saucisson* i la llonganissa són, bàsicament, els mateixos: carn de porc, sal i pebre. "A partir d'aquí, jo hi poso unes determinades espècies. I un xarcuter de Puigcerdà o un de Barcelona, unes altres. O les mateixes, però amb quantitats que no són idèntiques", detalla. El gruix de l'embotit també afectarà el temps del seu assecatge i curat, és clar.

Ara, quan sigui possible, l'envasat al buit del *saucisson* de Cal Cavaller portarà ben visible el segell de la medalla d'or internacional per la qualitat del producte. La xarcuteria d'Enveig també es va presentar al premi amb les especialitats de fuet i fuet de rocafort.

En pocs dies, la notícia del premi ha corregut com la pólvora i els qui no coneixien Cal Cavaller, han tingut l'oportunitat d'acostar-s'hi. I les vendes del *saucisson* han crescut. "Contents perquè tots els guanys es reinverteixen a l'empresa, amb nous equipaments o noves instal·lacions. Guanyem tots", diu Ledesma.