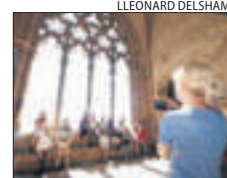


**29** Tradiciones. Doscientas parejas participan en los ensayos del Ball Cerdà de La Seu

**41** Patrimonio. La Seu Vella de Lleida hace su agosto, con más de 250 visitantes diarios



## PREMIOS REINO UNIDO

# Lleida, en los Oscar gastronómicos

Al menos cuatro productores leridanos han sido distinguidos en los Great Taste Awards 2017 || La charcutería Cal Tomàs, de La Pobla, ha recibido cuatro de estos galardones internacionales

### S. DIEGO

| LA POBLA DE SEGUR | No es ningún secreto que los productos agroalimentarios leridanos destacan por su calidad, lo que hace que cada vez sean más apreciados fuera de nuestras fronteras. En esta ocasión, el reconocimiento viene desde el Reino Unido, donde este agosto se han celebrado los Great Taste Awards 2017, considerados los Oscar de la gastronomía. Estos premios, que se celebran desde hace 23 años y que distinguen productos alimentarios y bebidas, han reconocido al menos a cuatro productores leridanos: Cal Tomàs (La Pobla de Segur), Torrons i Mel Alemany (Os de Balaguer), El Molí dels Torms (Els Torms) y Mahou San Miguel (Lleida). En total, se presentaron al concurso 12.336 productos internacionales, que fueron juzgados a ciegas por 500 reconocidos paladares. Entre los premiados de este año se halla Cal Tomàs, en La Pobla de Segur, que es el primer año que se presenta al concurso y ha conseguido cuatro distincio-

### JURADO

Medio millar de críticos, chefs, restauradores y productores cataron los alimentos a ciegas

nes por sus embutidos y hamburguesas. Cal Tomàs es una empresa familiar dedicada a la ganadería de ternera ecológica y a la elaboración de embutidos de cerdo. Tienen una charcutería-carnicería en La Pobla desde 1913 (fue la primera de la comarca) y distribuyen sus productos entre charcuterías y restaurantes de Catalunya y el conjunto del Estado –especialmente Barcelona y Madrid– y recientemente se han iniciado en la exportación. Laura Gordó es una de las responsables de la empresa junto a su hermano, Miquel, su padre, Tomàs, y su madre, Eugènia Pérez. “Recibir este premio significa un reconocimiento a la calidad y a la artesanía de nuestros productos a nivel mundial, es un sello de calidad y un gran refuerzo a la hora de exportar”, afirmó ayer Laura. Todos los productos premiados se etiquetan con el sello de excelencia Great Taste, que tiene validez para tres años y está reconocido mundialmente.

### DATOS

**12.336**

PRODUCTOS INTERNACIONALES

Es el número de productos presentados al concurso.

**60**

PREMIADOS EN ESPAÑA

Los Great Taste Awards han distinguido a 60 productos españoles.

### Y CLAVES

#### Great Taste Awards

■ Se celebran en el Reino Unido desde hace 23 años y se consideran los Oscar de la gastronomía. Distinguen productos y bebidas a nivel internacional.

#### Catas a ciegas

■ Más de 500 críticos de alimentación, chefs, restauradores, escritores gastronómicos y productores han juzgado el material gastronómico con catas a ciegas.



Tomàs Gordó y sus hijos, Laura y Miquel, que constituyen la cuarta generación dedicada a la ganadería ecológica en Cal Tomàs de La Pobla.

## Miel, aceite y cerveza, entre los premiados

Torrans Alemany, El Molí dels Torms y Mahou San Miguel, también reconocidos

| OS DE BALAGUER | Torrons y Mel Alemany, empresa ubicada en Os de Balaguer, ha conseguido, al igual que Cal Tomàs, cuatro premios para dos de sus mieles, un turrón y un cóctel apícola. “Estamos muy satisfechos puesto que estos galardones están considerados los Oscar de la alimentación *delicatessen* y premian productos de calidad elaborados de forma artesanal”, afirmó ayer Ferran Alemany, gerente de la empresa. No es la primera vez que Torrons i Mel Alemany figura en la lista de los Great Taste Awards. El año pasado también consiguió cinco premios (2 de turrón y 3 de miel). Esta empresa produce 60 toneladas de turrón cada año, de las que el 80% se venden en Catalunya, un



Ferran Alemany, con algunos de los productos premiados.

10% en el Estado español y el 10% restante se destina a la exportación.

También consiguió un Great Taste Award el aceite Olicates-

sen, producido en El Molí dels Torms. Su directora, Emma Rovira, se mostró satisfecha de repetir presencia en este distinguido listado, puesto que

tampoco es la primera vez que reciben el premio. “Un año puedes tener suerte, sacar un buen producto, pero cuando repites se demuestra la constancia y la calidad continuada en el tiempo”, afirmó. Por su parte, Mahou San Miguel fue distinguida por su cerveza roja Alhambra Reserva, premio que se suma a la lista de otras distinciones internacionales que ha conseguido la marca.

Entre el jurado de los Great Taste Awards se hallan críticos de alimentación, chefs, restauradores, productores, escritores y periodistas gastronómicos. Todos ellos puntuaron los productos teniendo en cuenta el sabor, la combinación de ingredientes, la textura y el olor, sin conocer la marca o el *packaging*.