

Cal Tomàs, de la Pobla de Segur, premiat als Oscars gastronòmics

Els quatre productes premiats s'etiquetaran amb el segell d'excel·lència Great Tast, reconegut mundialment i amb una validesa de tres anys



Cal Tomàs és de les primeres carnisseries que va obrir al Jussà | Cal Tomàs

L'empresa ramadera i elaboradora d'embotits de la Pobla de Segur, [Cal Tomàs](#) s'ha emportat quatre guardons dels [Great Taste Awards](#), reconeguts com els Oscars de la gastronomia. Aquest premi, que se celebra des de fa 23 anys al Regne Unit, ha distingit quatre productes de la carnisseries pallaresa, dedicada també a la producció d'embotits i de carn ecològica: el xolís, les minisecallones, la llonganissa crua i l'hamburguesa de vedella 100% ecològica.

Després de realitzar els tastos a cegues, els més de 500 membres del jurat -entre ells, crítics d'alimentació, xefs, restauradors, productors i escriptors gastronòmics- han premiat 60 productes de l'Estat espanyol d'entre els més de 12.000 d'arreu del món que s'hi han presentat.

Aquest és el primer any que Cal Tomàs es presenta al concurs i n'ha tornat ben carregat de premis. Laura Gordó, una de les responsables del negoci, assegura que aquest reconeixement "els pot fer de trampolí" per a potenciar les exportacions dels seus productes. "Els compradors internacionals es fixen molt en aquest tipus de reconeixement. Sobretot, a l'hora d'anar a una fira internacional i exposar els nostres productes amb aquest distintiu", ha afegit.

Els quatre productes premiats s'etiquetaran amb el segell d'excel·lència Great Tast, reconegut mundialment i amb una validesa de tres anys. Tot i això, Gordó no descarta tornar-se a presentar l'any que ve amb uns altres productes.