

Aquestes són les xarcuteries gironines premiades a Madrid

Arnall de Torre Valentina ha rebut la màxima distinció dels premis Joies de la Xacuteria, que també han reconegut el Colmado Llivia, Vallémena de Sant Gregori i Can Fanera de la Celler



Els representants dels establiments premiats amb les tres Joies de la Xarcuteria 2026. / CHARCUTEXPO

Quatre establiments de les comarques gironines han estat reconeguts en la primera edició dels premis **Joies de la Xarcuteria**, concedits aquesta setmana en el marc del congrés **CharcutExpo 2026**, a IFEMA Madrid. La distinció més alta, les **tres Joies de la Xarcuteria**, ha estat per a sis establiments de tot l'Estat, entre els quals hi ha **Arnall de Torre Valentina**, a Sant Antoni de Calonge. Segons l'organització, aquests negocis han estat premiats per la seva capacitat de convertir la xarcuteria en una **proposta de valor diferencial**, combinant producte, origen, servei i experiència de compra. Arnall és una carnisseria-xarcuteria originària de **Palamós** que té establiments també a Palafrugell, Platja d'Aro, S'Agaró, Torre Valentina i Torroella, i que gestiona la carnisseria d'alguns supermercats.

Un altre establiment gironí ha estat reconegut amb **dues Joies de la Xarcuteria: Colmado Llivia, d'Albert Boronat**, que forma part del grup de catorze negocis distingits amb aquesta categoria.

Finalment, **Vallémena**, a Sant Gregori, i **Can Fanera**, a La Celler de Ter, han obtingut **una Joia de la Xarcuteria**, una categoria que agrupa una vintena d'establiments d'arreu de l'Estat. Com la mateixa organització explica en el comunicat que anunciava els reconeixements, les **Joies de la Xarcuteria** repliquen el **model de les estrelles** de la Guia Michelin per als restaurants.

Vallémena ja va ser guardonada recentment amb el **segon premi** en el concurs per elegir la **millor botifarra tradicional** de les comarques gironines, organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans.

Els premis també han reconegut **Xesc Reina**, nascut a **Sant Hilari Sacalm**, com a **Mestre Xarcuter de CharcutExpo 2026**, per la seva aportació a l'excel·lència artesanal i a la innovació del sector. Reina fa molts anys que es va instal·lar a les illes Balears, on és mestre xarcuter de **Can Company** i ha excel·lit en l'elaboració de la **sobrassada**.

45 establiments

En total, aquesta primera edició dels premis ha reconegut fins a **45 establiments xarcuters de tot l'Estat** amb l'objectiu de posar en valor els professionals que mantenen viu l'ofici xarcuter i que, alhora, han incorporat **noves formes de venda, presentació, gestió i atenció al client**.

El director general de CharcutExpo, **Albert Planas**, ha destacat que els guardons "neixen per reconèixer un ofici que forma part de la cultura gastronòmica i que **viu un moment decisiu**, des de la qualitat del producte fins a la innovació en el punt de venda", segons un comunicat de l'organització.