



12/07/2022

Distingeixen la carnisseria Seli amb el guardó Establiment Històric

L'alcalde, Jordi Colomí, posa l'establiment com a exemple de la qualitat que ofereix el comerç local de proximitat de la vila



La Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí ha rebut aquest matí el diploma i la placa de forja que l'acredita com a Establiment Històric. Aquest guardó el concedeix la Cambra de Comerç de Girona per premiar l'antiguitat de les empreses de la demarcació. És un reconeixement plenament consolidat i molt ben valorat que enguany ha arribat a la seva 42a edició.

El lliurament del guardó s'ha realitzat a l'emblemàtica carnisseria Seli, situada al carrer Primitiu Artigas, número 4, de Torroella de Montgrí. Hi han assistit el president de la Cambra, Jaume Fàbrega; la presidenta del Gremi de Carnissers i Xacuters de les Comarques Gironines, Sílvia Aliu, i l'alcalde de Torroella de Montgrí, Jordi Colomí.

En la seva intervenció, l'alcalde ha destacat i agraït el compromís i la bona feina que des del 1971 han realitzat en Diego, la Seli i el seu fill Toni, actualment al capdavant de l'activitat. També els ha posat d'exemple del tipus de negoci de proximitat que distingeix el comerç local de la vila i n'ha destacat l'excel·lent tracte que ofereixen al seus clients i l'interès per combinar sempre la tradició amb la innovació, la qual cosa els fa ser una carnisseria de referència per a moltíssims clients i professionals del sector.

Per la seva banda, Fàbrega va argumentar que «la raó de ser dels nostres guardons és premiar una trajectòria, però també s'han convertit en un estímul per continuar mantenint vius determinats valors que han permès la consolidació de les empreses».

La presidenta del gremi, Sílvia Aliu, va tenir unes emotives paraules per valorar, a banda del guardó, la generosa tasca que desenvolupa Toni Vilà com a vicepresident del gremi i com a mestre i divulgador de l'ofici.

Mig segle d'activitat

En Diego tenia ramat d'ovelles i, mentre la Seli anava a Barcelona a aprendre l'ofici, va obrir la carnisseria al número 6 del carrer Primitiu Artigas de Torroella de Montgrí, ara fa 50 anys. Divuit anys més tard es van traslladar a l'actual seu. Llavors s'incorpora al negoci el seu fill, Toni, mantenint l'elaboració de productes tradicionals i introduint novetats. Il·lusió, qualitat, innovació i tradició són els seus trets distintius.

Els elaboren i proposen, “però els clients també decideixen”, adverteixen. Per això a partir del 2015 impulsen variacions en els gustos, elaborant productes amb menys sal i amb menys sucre, reduint al màxim els conservants i mantenint l'exquisidesa. També renoven la maquinària d'elaborar els embotits i desdoblen l'obrador; un per als plats cuinats i la carn cuita i un altre per productes xarcuters, amb assecador.

En Toni imparteix cursos de noves tècniques per a carnisseres, participa com a formador pel Gremi de Carnissers i el consell comarcal del Baix Empordà, i al seu propi obrador ha fet cursos per a persones que estan al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC). La

Clàudia, que treballa a la carnisseria, és fruit del singular pla formatiu que feien amb l'Institut Montgrí.

Al 2006 van obtenir la certificació d'Empresa Artesana. Al 2008 en Toni va ser nomenat Mestre Artesà. La botifarra dolça de Carnisseria Seli va obtenir la Marca de Garantia Productes de l'Empordà amb el distintiu E. Exemple d'innovació són la butiplana dolça amb fruits secs, les croquetes de botifarra dolça (boles dolces) i els panellets/carnellets.