

OBTUVIERON CUATRO DE LOS CINCO PREMIOS CONVOCADOS

El embutido de Segorbe reconocido en la Comunidad Valenciana

El salón de sesiones del Ayuntamiento de Segorbe ha sido esta tarde el lugar elegido por Proava para la entrega de los galardones obtenidos en la cata de embutido artesano valenciano realizado el pasado mes de abril en Valencia con motivo de la XVII Mostra de Vins, Caves, Licors y XV de Alimentos Tradiciones de la Comunidad Valenciana organizado por el Gremio de Carniceros de Valencia.

El acto ha estado presidido por el director territorial de Agricultura, Francisco Quintana, Antonio Martínez del Instituto Valenciano de Calidad Alimentaria y Rafael Calvo, alcalde de Segorbe.

La distribución de premios del concurso en la que participaron las carnicerías de mayor renombre a nivel de la Comunidad como las de Chirivella, Onteniente, Cocentaina o Requena, ha demostrado la alta calidad de los elaborados que producen los carniceros de Segorbe.

De hecho, de los cinco premios convocados, cuatro han sido ganados por productos de la Asociación de Embutidos Artesanos Segorbinos como la mejor longaniza fresca, la mejor morcilla de cebolla, el mejor chorizo fresco y la mejor sobrasada. Por lo que se refiere al quinto premio, el de la mejor longaniza de Pascua, recayó en un establecimiento de Requena.



El presidente de la Asociación de Embutidos Artesanos, Juan Bta. Mateu ha remarcado que *«este espectacular resultado nos sirve para seguir trabajando en mejorar la calidad de los productos y en la promoción»*.

Por su parte, el alcalde de Segorbe, señaló que *«la gastronomía es uno de los factores que definen la calidad del turismo en las comarcas del interior»* y por ello agradeció la aportación que desde la asociación, están

realizando los carniceros de Segorbe para dar a conocer sus productos, algunos de ellos como la morcilla de pan, reconocida ya con la marca de calidad CV que reconocer los productos de la Comunidad Valenciana.