

# Llonganissa de Vic, una tradició centenària

**Més de 150 anys d'història avalen la qualitat de la llonganissa de la Casa Riera Ordeix de Vic. Fundada el 1852 per Josep Riera Font, l'empresa constitueix un exemple únic i insòlit d'indústria ubicada des dels seus inicis en el mateix lloc, dirigida per la mateixa família i dedicada a l'elaboració de l'embotit mitjançant un sistema de fabricació artesanal.**

**E**l costum, l'artesania i la història van de bracet a la capital osonenca a l'hora d'elaborar el seu aliment més autòcton: la *llonganissa*. Així doncs, més enllà de la seva tradició litúrgica i religiosa, la Ciutat dels Sants ha sabut promocionar i internacionalitzar el seu nom a través d'un dels productes carnis més llauminers.

La Casa Riera Ordeix, la fàbrica de llonganisses més antiga i tradicional de la comarca d'Osona, ha esdevingut l'empresa emblemàtica del sector. De fet, ha mantingut la propietat en el nucli familiar, ja que sempre ha passat de pares a fills i, actualment, la presideix la cinquena generació i hi treballa la sisena. Tot i la tradició i la forma artesanal de treballar el producte, la fàbrica no ha quedat al marge de la reglamentació que imposa, pel que fa a seguretat alimentària, la Unió Europea. Joaquim Comella, gerent de l'empresa, es mostra orgullós de tenir la fàbrica "al mateix lloc on es va fundar i de mantenir uns assecadors d'embotits centenaris en perfectes condicions sanitàries". A banda de les instal·lacions de tota la vida, l'empresa també té algunes explotacions ramaderes porcines, però aquestes "no abasten tota la producció de l'empresa", diu Comella, tot i que garanteix que tota la carn que utilitzen prové de la comarca. L'empresa també ha volgut ampliar la seva cartera de productes, sense desbancar la llonganissa com a embotit estrella, a través de l'elaboració de fuets i recuperant, des de finals de la dècada dels noranta, un producte, el qual es va deixar de fabricar durant molts anys, típic de les festes de Nadal: la llonganissa farcida de tòfones, un bolet molt cotitzat al mercat alimentari. La llonganissa

de la Casa Riera Ordeix també gaudeix, conjuntament amb altres fàbriques productores d'embotit de la comarca, de la indicació geogràfica protegida, un distintiu que diferencia la Llonganissa de Vic d'altres embotits que s'elaboren fora de la Plana de Vic. Aquesta denominació, que exigeix l'elaboració del producte a partir d'aliments de qualitat i seguint uns processos de fabricació i curació propis de la comarca, "ens dóna un segell de garantia per tal de demostrar al comprador i al consumidor final la superioritat del producte", reconeix Comella.

La Casa Riera Ordeix no és una empresa que pretén abraçar un ampli ventall de compradors. Precisament, la fabricació artesanal fa que els seus productes s'adrecin a un nombre de compradors més reduït, uns 1.800 en total, però de qualitat. L'empresa factura anualment un milió i mig d'euros i els seus clients més habituals s'ubiquen a Catalunya i a l'estat espanyol, especialment al sud de l'estat, una zona que "prefereix la carn de porc blanc, d'un sabor menys picant, com la nostra", diu Comella. Tot i això, l'empresa també destina un 5% de la producció a l'exportació, centrada en països com Gran Bretanya França, Bèlgica i Dinamarca.

La llonganissa no és un invent exclusiu de la Plana de Vic. Si més no des del punt de vista etimològic, té origen llatí. La seva elaboració a la comarca es va començar a fer a principis del segle XIX, a les masies del voltant de la capital osonenca, a partir de la carn extreta de la matança del porc. Aquesta cerimònia, que ve de molt lluny en el temps i es coneix arreu d'Europa, no ha estat sempre un ritual exclusivament rural. Fa poc més de cent cinquanta anys encara es matava el porc als carrers més cèntrics de Barcelona. Un cop feta la matança, el pagès es quedava amb les parts menys nobles de l'animal, com la cansalada, els greixons, la sang i el fetge. La resta, les parts més selectes, com el pernil, l'espatlla i el llom, es destinaven a la venda, especialment al mercat dels dissabtes de Vic. Concretament, del pernil de l'animal se'n van començar a fer els embotits que actualment coneixem com la llonganissa. A poc a poc, el procés de producció de l'embotit, iniciat a les masies i zones rurals, va en-



**LLONGANISSES DES DEL S. XIX**  
L'elaboració d'aquest producte a Osona es remunta als inicis del segle XIX, a les masies del voltant de la capital. Dalt, una d'aquestes matances a pagès, a principis del segle passat. A la dreta, els nous aparells no eviten que l'elaboració segueixi un procés del tot artesanal, obrint i tancant finestres segons les condicions climàtiques, igual com es feia fa 150 anys, en els mateixos assecadors.

trar de ple a les ciutats, a Vic, concretament, de la mà de Josep Riera Font.

**Del Salchichón de Vich...** El fundador de la Casa Riera Ordeix, l'any 1852 va crear la primera fàbrica convencional, amb idea empresarial i de comercialització, de llonganisses. Amb aquesta empresa la llonganissa assoleix un alt nivell de professionalització i perfeccionament, s'obre a nous mercats i adquireix nom propi: *Legítimo Salchichón de Vich*, un terme utilitzat fins l'actualitat. És a finals del segle XIX quan la llonganissa de Vic viu la seva època d'esplendor: aquesta ja és famosa i reconeguda arreu, i a la ciutat ja n'hi ha cinc fabricants amb prestigi i entitat industrial. Poc temps després són una trentena les fàbriques que es dediquen a la producció de la llonganissa a la capital.

En aquesta mateixa època, la Casa Riera Ordeix va prenent força empresarial succeint-se de generació en generació. A principis de la dècada de 1940 pren la direcció de l'empresa Manuel Riera Comella, pare de l'actual presidenta, Maria Mercè Riera, cinquena generació d'una nissaga emblemàtica dins el sector camí de la capital levítica.

El procés de fabricació de la llonganissa es realitza seguint les antigues fórmules d'elaboració, que s'han mantingut a través de les sis generacions de la família Riera Ordeix. Els únics canvis introduïts fan referència a les condicions sanitàries i de producció, per tal d'ajustar-se a la normativa vigent de la Unió Europea.

**...a la llonganissa.** La qualitat de la primera matèria, la carn de porc procedent d'animals especialment seleccionats i criats, garanteix l'excel·lència del producte. Els pernils de l'animal, desproveïts de greixos, es piquen i barregen amb daus de cansalada i, finalment, amantada amb sal i pebre, la pasta càrnia es deixa reposar durant un període no inferior a 48 hores en una cambra frigorífica. Un cop finalitzada la maceració, s'emboteix la carn en tripes naturals de porc. Finalment, les llonganisses es deixen assecar durant un mínim de 45 dies, utilitzant un procés realitzat de forma totalment artesanal, obrint i tancant finestres segons les condicions climàtiques, igual com es feia un segle i mig enrere, en uns assecadors centenaris.

Però no és només la primera matèria la que garanteix la qualitat del producte final. Les condicions ambientals i climàtiques de la zona també donen al producte una aroma i un gust característics.

La maduració i curació de l'embotit depèn del clima de la Plana de Vic, amb la humitat de la boira i el fred com a condicions meteorològiques determinants. Precisament, la boira és un element bàsic en el procés de curació de la llonganissa, perquè li atorga una aroma i textura característics. La Casa Riera Ordeix ha aprofitat al màxim totes aquestes condicions, alhora que ha explotat un saber artesanal adquirit de la tradició més autòctona.

*Mercè Rusinó*