

CAL TRETÓ, en Granollers, a la vanguardia de los establecimientos dedicados a la venta de carnes frescas y elaboración de derivados.

Una nueva sección se inicia en DEPORTE VALLESANO. Una sección dedicada a la alimentación y en especial a la alimentación del deportista, protagonista principal de nuestra publicación.

Hoy vamos a hablar de las carnes y muy concretamente de las carnes de CAL TRETÓ, un establecimiento que goza en estos momentos de un bien ganado prestigio, merced a la calidad de sus productos y también a la extensa gama de los mismos.

Con la propietaria de CAL TRETÓ, Conchita Gasa iniciamos el diálogo:

— En España —nos dice Conchita— no se ha mirado hasta ahora el proceso de alimentación de las personas. Nos estamos mentalizando poco a poco y pienso que una vez accedamos al Mercado Común, estaremos más al alcance de conocer el verdadero sentido de esta importante parcela de la vida que es la alimentación en todos sus aspectos.

— Concretamente la carne, ¿qué papel cree que juega en la alimentación del deportista?

— Para el deportista la carne es vital. Tiene una influencia decisiva sobre el crecimiento y en definitiva no sólo no puede faltar sino que ha de ocupar un lugar preferencial e ineludible en cualquier dieta o planeamiento alimenticio.

— Carne de calidad, por supuesto. Y en este aspecto CAL TRETÓ, nos consta, ha ido paso a paso ganándose una fama que le convierte hoy en día en uno de los establecimientos líderes de la comarca. Hablemos pues de las carnes de CAL TRETÓ...

— Prácticamente tocamos todas las clases y, concretamente en cerdo, elaboramos nosotros mismos todos los productos derivados. Nuestro objetivo no ha sido otro que el conseguir convertirnos en un establecimiento lo más completo posible, cosa que creemos sinceramente estar consiguiendo.

— ¿Cuáles son las características de cada una de las clases de estas carnes? Comencemos, por ejemplo, con la ternera...

— Procede de animales del norte, raza asturiana, proveniente de las provincias de León, Santander y Asturias. Son carnes de primerísima calidad, las mejores sin duda que pueden comerse hoy en España. Rojas, que no hacen agua cuando se frien, que tienen un sabor a carne, carne y que al no estar adulteradas, tienen el máximo de proteínas.

— Cordero.

— Son corderos lechales, entre 9 y 10 kg, manchegos. Sus madres van a pastar y comen hierba, de manera que al amamantar a los lechales les ofrecen toda clase



de proteínas y vitaminas, no habiendo sido engordados con pienso.

— Buey.

— Con preferencia matamos animales semimentales, de raza Charolais. Es una carne muy roja, con un poder vitamínico muy elevado, debido a que el proceso de engorde es mucho más lento.

— Cerdo.

— Nos encontramos que los cerdos hoy día no son como los de antes puesto que actualmente, todos prácticamente son criados con pienso, con una vida límite de ocho meses. Nosotros intentamos conseguir unos cerdos que por lo menos,

una vez al día hayan comido habas, verde o sea, los criamos en plan casero, que siempre es beneficioso. El género de esta manera, tiene más paladar y no lleva agua.

En CAL TRETÓ como ya he dicho antes, elaboramos todos los productos derivados del cerdo: longaniza, aspatet, fuet, catalana, bisbe, botifarra negra, jamón en dulce, etc. Al elaborarlos nosotros, podemos dar fe de que los productos no son adulterados y sin féculas o carne que no sea de cerdo, sino fabricados con las máximas garantías, conservando el sabor catalán tradicional de siempre.



PRE
JORNAD
LA LLA
LLINAS
JORNAD
Manlleu
OLIMPI
Cerdany
JORNAD
LLINAS
Ripoll
LA LLA
JORNAD
Manlleu
Can Ori
Peña Los
OLIMPI
Cerdany
San Lore
Arís - L
Ripoll - M
Castell
SANT JO
CASTELL
SALLENT
MONTCA
ARTES
REPOLL
P. HEREN
SAN LOR
CERDANY
MANLLEU
OL. GARR
LA LLAG
CAN ORI
RIPOLLE
AT, TIBE
ESPAÑOL
LLINAS
MILAN
Nac
de Carn
tantes: C
y Llinás
empezó
el vuel,
victorias
La
en casa,
pero ma
dónde,
Y
mal cor
equipo
jornada,
debut d
el triun
e caer
jornada