La Vanguardia, 09/09/20

Los quesos también ganan medallas de oro

Uno de los quesos de la marca del Pirineo Cadí ha recibido una Medalla de Oro en un importante concurso gastronómico de Estados Unidos.



Queso Urgèlia

El **Queso Urgèlia DOP** de **Cadí SCCL** ha sido galardonado en la edición **2020 Sofi™ Awards** como el mejor queso de leche de vaca. Se trata de un reconocido concurso organizado por la *Specialty Food Association* que se celebra anualmente en los Estados Unidos, el primer productor de quesos del mundo. Los productos galardonados en este certamen son seleccionados mediante un proceso de degustación a ciegas y son premiados por ser verdaderos innovadores en sus categorías. Conseguir un reconocimiento como este significa darte a conocer a miles de compradores de alimentación de las mejores marcas en supermercados, minoristas especializados, servicios de alimentos, distribuidores y prensa especializada. Además, la difusión de este premio abre las puertas a valiosas oportunidades comerciales y al reconocimiento mundial.



Queso Urgèlia

La empresa de la Seu d'Urgell está especialmente satisfecha por este reconocimiento ya que coincide con la celebración del 105 aniversario de la **Cooperativa CADÍ** y es el resultado del esfuerzo, la dedicación y la profesionalidad de todo el equipo que hay detrás de este proyecto: socios-ganaderos, trabajadores, proveedores, clientes y consumidores.

El queso **Urgèlia** es el único queso de Catalunya reconocido con la Denominación de Origen Protegida **(DOP Queso del Alt Urgell y la Cerdanya)**, gracias a su calidad, garantía de origen y larga tradición. Se elabora con leche fresca de vaca pasteurizada que se recoge diariamente a los ganaderos de la cooperativa del Pirineo, una zona de gran riqueza natural y de pastos verdes y frescos.

Cadí, una cooperativa arraigada en el Pirineo

Fundada el año 1915 en la Seu d'Urgell, **Cadí** juega desde entonces un papel fundamental en el arraigo y la vertebración de la población en el Pirineo. Sus socios ganaderos proceden del Alt Urgell y la Cerdanya lo que garantiza la frescura y calidad de sus productos, ya que la recogida de la leche es diaria y sometida desde su origen a los más estrictos controles de calidad.

Los métodos de elaboración tradicionales se combinan con la más avanzada tecnología, convirtiendo la mantequilla **Cadí** en una de las pocas de Europa con la distinción de **Denominación de Origen Protegida** y consiguiendo que **Urgèlia** sea el único queso en Catalunya con este reconocimiento. Además, el proceso de elaboración de **Cadí** confiere a sus productos unas propiedades organolépticas únicas y muy apreciadas.



Camión de Cadí

La producción de leche: un estilo de vida

El campesinado y la producción de leche son una fuente y estilo de vida para los socios de **Cadí**, ochenta actualmente. Con los años se han convertido en una gran familia que trabaja por el bien común con la ayuda mutua y la generosidad como valores principales; y donde se sigue con la tradición de sus fundadores a partir de la cual cada persona representa un voto. En **Cadí**,

socios, empleados, proveedores, clientes, colaboradores y todas las personas que hacen crecer la empresa, comparten una manera de trabajar y una forma de ser que les ayuda a seguir creyendo en un proyecto común siempre mirando al futuro.



Queso Urgèlia

Quesos Cadí en Gourmet La Vanguardia

Urgèlia DOP y una amplia variedad de los productos lácteos de Cadí están disponibles en **gourmetlavanguardia.com** o llamando al **935 500 105**.