

# LEGÍTIMO SALCHICHÓN DE VIC

APARTADO DE  
CORREOS, 2

ESPAÑA  
10.04264/B  
C.E.E.

TEL. 93 883 39 61  
FAX 93 883 38 44

MARCA  
REGISTRADA



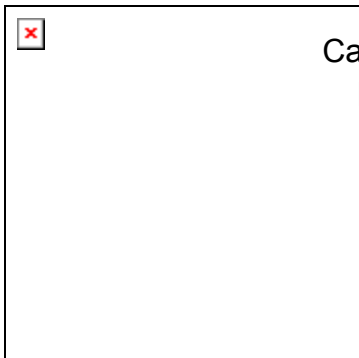
CASA FUNDADA  
EN 1849



**Sendra, fundada el 1849, és l'única empresa elaboradora de la legítima  
llonganissa de Vic**

## **SENDRA, SELECCIONADA PER A REPRESENTAR EL MILLOR PRODUCTE GASTRONÒMIC ESPANYOL DE L'ANY, EN OBTENIR EL GUARDÓ FRANCÈS "COQ D'OR"**

- **Sendra posseeix les cinc "VVVV" com una de les impulsores de la reputació de Vic com a capital mundial de la llonganissa.**
- **El premi és atorgat per la prestigiosa publicació "Le Guide des Gourmands" en reconeixença de l'esforç d'empreses franceses i de la resta d'Europa que destaquen per la qualitat dels seus productes.**
- **Casa Sendra, propietat de Pau Arboix, distribueix els seus productes exclusivament en establiments especialitzats en articles de primera qualitat i "delicatessen", atès el seu alt valor gastronòmic.**
- **La llonganissa de Vic, Casa Sendra, és considerada com un dels millors embotits del món gràcies a la seva elaboració artesanal, mancada d'additius.**
- **Sendra constitueix un exemple viu d'empresa artesanal del sector alimentari des de fa més de 150 anys.**



Casa Sendra, elaboradora de llonganissa i "somalla" de primera qualitat a les seves instal·lacions de Vic, ha vist reconegut a escala internacional l'esforç desenvolupat al llarg dels seus 157 anys d'història amb l'obtenció del premi "Coq d'Or", atorgat per la prestigiosa publicació francesa "Le Guide des Gourmands".

## Un segell de qualitat de fama mundial

L'obtenció del "Coq d'Or" significa per a Casa Sendra un excel·lent reconeixement al manteniment dels seus estàndards de qualitat i a l'absència d'additius als seus productes, i també un pas endavant en el ressò internacional de l'expansió de la firma. El premi és atorgat per la famosa "Guide des Gourmands", l'autora de la qual és Elisabeth de Meurville, i serà lliurat el proper 25 de setembre a l'Hotel Le Bristol, de París.

El jurat que atorga el premi és compost per experts francesos en gastronomia que, d'ençà de 1988, premien any rere any la tasca dels millors elaboradors artesans de productes de primera qualitat, tant de França com d'altres països europeus, amb l'objectiu de seleccionar "els millors entre els millors".

El certamen atorga cada any entre 8 i 12 "Coqs d'Or", i premia també les ciutats amb una millor gastronomia atorgant-les la denominació de "ville gourmande". En la present edició, aquesta distinció correspon a Perpinyà, mentre que Barcelona la va obtenir l'any 2002.

En altres edicions van veure premiada la seva trajectòria amb el guardó "Coq d'Or" companyies espanyoles com ara l'elaboradora de pernills Sánchez Romero Carvajal.

## Casa Sendra, l'elaboradora més antiga de la legítima llonganissa de Vic

L'empresa, de capital familiar, és liderada actualment per Pau Arboix, mentre que la seva filla Anna Maria n'és la successora natural. Casa Sendra ha centrat els seus esforços d'ençà de l'any 1849 a elaborar un producte de primera qualitat, que distribueix exclusivament en establiments especialitzats en alimentació per a "gourmets". A la llonganissa de Casa Sendra, reconeguda com la millor del món en el seu gènere, se li va afegir el 1980 la botifarra "somalla", amb els mateixos estàndards de qualitat.

Casa Sendra és actualment l'elaboradora més antiga de llonganissa de Vic que roman en actiu. La empresa combina la tecnologia més avançada amb els mètodes artesanals imprescindibles per a obtenir la legítima llonganissa de Vic, la millor del món en el seu gènere i l'única que no fa servir en la seva elaboració cap mena d'additiu.



*Pau Arboix, a l'interior del "show room" de Casa Sendra, a Vic*

En la composició de la llonganissa de Casa Sendra hi apareixen només pernills, lloms i cansalades viades procedents d'engreixadors que, com a màxim, es troben en un radi de 10 quilòmetres de la ciutat de Vic. A aquestes carns s'hi afegeixen només sal i pebre, que col·laboren en la seguretat higiènica i la qualitat inigualable del producte.

Les instal·lacions de Casa Sendra es complementen amb un "show room", també únic en el seu sector, on s'exhibeixen i comercialitzen els productes Casa Sendra, catalogats amb les "cinc ves" en al·lusió al seu origen: la ciutat de Vic.

### **157 anys d'història d'un producte prestigiat internacionalment**

Casa Sendra pot ser considerada com un exemple viu de l'evolució del sector alimentari, ja que té els orígens en l'elaboració pròpia de llonganissa per al consum de la família, que gradualment, gràcies a la seva qualitat i de forma pràcticament espontània, va passar a disposar d'una clientela local, circumstància que va impulsar una visió emprenedora que dura fins als nostres dies des de 1849, de forma ininterrompuda.

L'arribada de l'electricitat, el ferrocarril, i també el desenvolupament de la maquinària, procedent en alguns casos d'altres països europeus també amb una àmplia tradició en l'elaboració d'embotits, van ser detonadors perquè Sendra hagi continuat la seva expansió durant un segle i mig, mantenint sempre la qualitat de les primeres matèries, l'absència d'additius i els mateixos criteris artesanals d'elaboració, per la qual cosa el seu producte, en la nostra societat actual, podria ser considerat com a llonganissa de culte.



*El propietari de Casa Sendra davant del "show room"*

Aixa doncs, Casa Sendra ha estat un dels màxims impulsors de la reputació internacional de Vic com una de les ciutats més prestigioses del món en l'elaboració d'embotits.

## FITES DE LA FIRMA

- 1849: Maria Anna Vilar, viuda de Josep Sendra, instal·la el primer obrador de llonganissa, amb assecadors annexos i venda al públic, a fi de donar caràcter d'explotació empresarial a allò que fins aleshores havia estat una elaboració per al consum familiar. Es proposava així ajudar al manteniment de la família. Les instal·lacions es troben al número 18 del carrer Gurb, a Vic (Barcelona). Així neix la que és a l'actualitat l'elaboradora més antiga de la legítima llonganissa de Vic i l'única existent a l'actualitat. La seva denominació era llavors Viuda de José Sendra.
- 1876: L'empresa, ja a les mans Joan Sendra Cirera, fruit del primer matrimoni de Josep Sendra, es proveïa de primera matèria constituïda per carns magres procedents de matances casolanes de les comarques d'Osona, el Bages i la Cerdanya, bàsicament. Aquestes carns magres arribaven a Vic portades per diligències. L'arribada del ferrocarril el 1876 va significar un nou mitjà de transport.
- 1877: El proveïment de carns magres es complementa amb algunes matances procedents de l'escorxador municipal de Vic.
- 1880: Mor Joan Sendra Cirera i es fa càrrec de l'empresa el seu fill i successor Josep Sendra Domingo.
- 1895: L'obrador i els assecadors resulten insuficients davant la demanda creixent. Josep Sendra Domingo decideix traslladar la producció al número 11 de la Rambla Montcada. En una ampliació posterior s'afegiria a aquest immoble el número 13 del mateix carrer.
- 1896: Arriba a Vic el fluid elèctric i es comença a imposar la tecnologia italiana, amb les primeres picadores de carn, pastadores i embotidores elèctriques, que algun taller local va aconseguir copiar amb èxit. Així mateix, comença la importació de màquines alemanyes talladores de daus de cansalada i rudimentàries instal·lacions frigorífiques.



- 1917: Mor Josep Sendra Domingo i el succeeix la seva viuda, Joaquina de Más Nadal, amb la marca registrada Vda. de J. Sendra y Cia.
- 1929: Joaquina de Más ven davant notari la marca al seu fill, Joan Sendra de Mas.
- 1946: Mor Joaquina de Más Nadal i la direcció de l'elaboració passa al seu fill, qui va elaborar amb la marca registrada Juan Sendra.
- 1975: Decidit a una tardana jubilació, Joan Sendra confia a Pau Arboix Pujol la tasca de perpetuar amb sensibilitat el negoci que, fins llavors, havia pertanyut a l'àmbit familiar. Arboix, ja aleshores prestigiós fabricant de llonganissa a la seva pròpia empresa, agafa les regnes de la firma elaboradora de la legítima llonganissa de Vic. Es registra la marca actual Casa Sendra.
- 1976: Després de renovar maquinària i ampliar instal·lacions, la producció es trasllada al carrer Verdaguier, número 23 de Vic, on es troba avui dia.
- 1980: Casa Sendra obre una nova línia d'elaboració, la botifarra Somalla, que compartirà honors amb la ja mítica llonganissa en els punts de venda més selectes d' Espanya.
- 1995: Les instal·lacions són homologades per al comerç comunitari.
- 1999: Es compleix el 150 aniversari d'aquesta empresa, artesanal i pionera, propietat de Pau Arboix, la filla del qual, Anna María, n'és la successora natural.
- 2006: Obtenció del prestigiós "Coq d'Or", que concedeix l'emblemàtica publicació francesa "Le Guide des Gourmands".

**Vic, setembre de 2006**