

En Pere Salgot és una persona absolutament conseqüent amb la seva filosofia, i és el propietari de la fàbrica d'embotits que porta el seu nom: **"Embotits Salgot la va fundar en 1928 el meu pare, Antoni, mestre cansalader, que va aprendre l'ofici als millors obradors de Catalunya."** 25 anys més tard s'hi incorporava el nostre convidat: **"Vaig orientar el negoci cap a la millora dels productes, per arribar a la màxima qualitat i rendiment."** Aquesta és una fita que el seu germà gran, Josep, també empresari però del sector tèxtil, l'havia ajudat a fixar-se: **"En Pepitu sempre ha estat el meu ídol."** No es pot oblidar, però, la influència decisiva de la seva mare, una dona intel·ligent i perfeccionista, que va marcar la filosofia Salgot.

"En aquella època la fabricació era bastant deficient, i els beneficis, pocs. Avui fabriquem més d'un milió de quilos l'any i donem feina al voltant de 80 persones. Som una empresa familiar amb vocació de xarcuters que conservem la nostra tradició d'artesans de la carn amb receptes originals de 1928. Sense cap mena de dubte, ha estat gràcies a aquesta vocació que hem creat un procés integral que inclou des de les matèries primeres fins al producte final. Això ens ha permès d'aconseguir embotits d'alta qualitat." És així com defineix aquest procés: **"Nosaltres mateixos fem la cria i l'engreix dels nostres porcs a la Plana de Vic, tenim la nostra pròpia sala de desfer, fabriquem els embotits, en controlem la qualitat, tenim una xarxa de distribució pròpia i disposem de xarcuteries especialitzades on oferir els nostres productes al consumidor final."** I aquest és el seu *leit-motiv*: **"Oferir alta qualitat basada en els embotits clàssics de la nostra regió."**

Sentir parlar en Pere és adonar-se que es tracta de tot un enamorat de la seva professió. **"Per això he estat membre i, més tard, president de la Federació Catalana i de l'Associació d'Indústries de la Carn de Barcelona i president de la primera Denominació de Qualitat de la botifarra catalana. Aquesta darrera tasca va ser fruit d'un gran entusiasme, i, gràcies a la poca gent que hi vam lluitar des de l'inici, vam aconseguir elevar substancialment el llistó de la qualitat d'aquest embotit. Podríem dir que gràcies a aquella lluita actualment tota la catalana que es troba al mercat és de millor qualitat. Va ser una experiència extraordinàriament gratificant."** En Pere és un home d'empresa que ha procurat sempre i en tot moment col·laborar amb el sector i les institucions **"a fi de millorar la imatge que se'n tenia. Els darrers 25 anys el sector carni ha avançat a pas de gegant en tots els aspectes."** Es mostra orgullós **"de la meva participació, d'haver aportat el meu gra de sorra a la millora de la imatge del ram."** Sap molt bé que crear una marca **"costa, s'ha de ser constant, fer les coses ben fetes, i, sobretot, saber comunicar-les. Per això és tan important donar a conèixer els productes i l'empresa a través d'accions publicitàries i d'un bon servei personalitzat de promotors formats a la pròpia empresa que donin suport els nostres embotits."** Amant d'aquestes carns, el nostre interlocutor no perd ocasió de conèixer-ne de noves: **"Quan visito un poble el primer que faig és anar a una xarcuteria. Et pots endur moltes sorpreses**

agradables, perquè el nostre és un món sencer ple de matisos." Pel que fa al tòpic de que tot el que és casolà és, per definició, millor que allò que s'elabora en un obrador o en una indústria, en pere Salgot afirma: **"Aquesta concepció és avui mancada de sentit, sobretot ara que la indústria catalana ha assolit un nivell considerable. La cultura del consum és en l'actualitat molt elevada. Per estar en el mercat cal treballar amb qualitat i amb els ulls posats en el que el consumidor vol. És per això que el fabricant treballa tan bé o millor avui que abans, quan tot el procés era exclusivament artesanal, perquè disposa de més coneixements i mitjans, el mercat demana garanties, i els fabricants estem en condicions d'oferir-les."** Per assegurar-se aquesta qualitat, Embotits Salgot disposa de cinc granges a la Plana de Vic, on fan una selecció genètica que dona com a resultat un porc diferent del estàndard. Hi tenen un total de 8000 porcs destinats exclusivament a **"l'obtenció d'un bon producte final. Amb la nostra convicció profunda que és possible compaginar tradició i innovació hem fet bona una paradoxa: som una indústria que fabrica productes artesans."**

Els pilars que sustenten l'oferta d'embotits Salgot són **"les llonganisses, les somaies, els fuets i la resta de productes clàssics de la comarca d'Osona, com les botifarres, els bulls, els lardons i, molt especialment, la botifarra catalana, que té la mateixa composició que la llonganissa però que en comptes de curar-se es cou. És un producte emblemàtic de l'empresa que elaborem amb la recepta del meu pare des de 1928 i que he transmès als meus fills."** El nostre interlocutor ha sabut mantenir el prestigi de la botifarra catalana des dels orígens.

En la línia de la seva gairebé obsessió enfocada en la qualitat, en Pere Salgot ha impulsat i liderat una profunda professionalització i modernització de la seva empresa. Aquest procés ha estat possible **"sens dubte de la millora constant de l'eficàcia dels processos, la formació continuada dels nostres col·laboradors i la recerca dels nous hàbits de consum, aconseguits tant per l'experiència obtinguda des de les nostres xarcuteries com per l'observació i anàlisi permanent del sector."**

Des de la seva tenacitat, en Pere Salgot confia **"en el futur que, juntament amb els meus fills i altres col·laboradors, creiem que passa per l'especialització i la qualitat. Encara que al nostre sector estiguem acostumats al predomini del mercat domèstic natural, sabem que encara hi ha molt terreny per recórrer en el camp de la distribució i comercialització. Fer front a la internacionalització comporta un enfocament estratègic adequat i un esperit de lluita personal per adaptar-se i penetrar decididament als nous mercats."**

El que nosaltres podem preveure és un futur brillant per a l'empresa Embotits Salgot. La incorporació de dos dels tres fills d'en Pere -en Valeri i la Dolors- és la millor garantia que aquesta firma perpetui l'encertada fórmula d'innovació i tradició que l'ha acompanyat aquests 70 anys.



**“Crear una marca costa,
s’ha de ser constant,
fer les coses ben fetes
i saber comunicar-les”**

Pere Salgot - Aiguafreda (Vallès Oriental)