

grasimagre

núm. 141

maig
juny
juliol
2009



Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters



Premi CCC a la millor iniciativa lingüística
del sector comercial

Viatge a Escòcia



Els oferim establiments que ajuden a vendre per ells mateixos, amb vitrines d'autoservei on el seu producte lluirà d'una manera especial i facilitarà al seu client escollir, mirar i comprar productes de manera intuïtiva i àgil



Perquè el futur està en la proximitat entre el seu producte i el seu client



Truqui'ns al telèfon:

933 994 552

www.langaconcept.com



LANGA CONCEPT S.L.

C/. Bailèn, 27

08915-Badalona (Barcelona)

Tlf. 93 399 45 52

Fax 93 388 66 01

info@langaconcept.com

www.langaconcept.com

sumari



2009

FOTO PORTADA:
Calendari Federació
agost 2009

NÚM. 141
maig/juny/juliol
Dipòsit Legal B - 357 - 60

Edita:



**Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters**

President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Eduard Escofet i Martí
Ricard Josep Llavallol
Ricard Julià i Escobairó
Pròsper Puig i Brignardelli

Director

Enric Pera i Lladó

Coordinació

Cristina Domènech
Barcelona: Iolanda Montoliu
Girona: Àngel Segarra
Tarragona: Sònia Castilla
Lleida: Josep Maria Tost

Administració i Publicitat

Consell de Cent, 80
Tel. 93 424 10 58
Fax 93 424 18 61
08015 Barcelona

Disseny i Maquetació

Infograf - grupo Kd
Tel 93 470 00 37

Impressió

SA de Litografia

De les opinions que s'expressen
en els articles són responsables
únicament els seus autors.

Gras i Magre respeta la libertad y
forma de expresión de todos sus
colaboradores. Sus artículos están
escritos en catalán, idioma propio
de Catalunya y de sus autores. Si
alguna persona por residir fuera de
Catalunya o por tener dificultad
de comprensión, necesita una
traducción de alguno de los
artículos, gustosamente le será
remitida por nuestra redacción.

Editorial	4
Carta oberta del president	6
federació catalana	8
Baltasar Porcel i els ous se perdiu amb sobrassada	8
Lliurament de Premis a Comerços Centenaris	11
Ordre TRE/278/2009, de 7 de maig, per la qual s'estableix el calendari oficial de festes laborals per a l'any 2010	16
Resolució AAR/1689/2009, de 12 de juny, per la qual s'atorga el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a diverses persones	17
V Encuentro del Comercio Español	19
Viatge a Escòcia	22
Assemblea de Primavera de la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie (CIBC)	28
Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial	29
Suport Publicitari 2009	32
Formatges de Catalunya	34
Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	36
El Conseller Llena visita les instal·lacions de la Fundació Oficis de la Carn	37
confraria	41
Nova convocatòria per ser membre de la Confraria del Gras i el Magre	41
gremis	42
Barcelona	
Loteria de Nadal	42
Girona	
Fira del pa amb tomàquet	43
1º Fira Gust Empordà- Rambla De Figueres	45
La vertadera història de Sant Jordi (o no)	47
Tarragona	
Dia del Gremi	48
Bé, ja ho tenim aquí	49
dossier	50
El plaer de comprar	50
La reivindicació de l'entrepà	52
Del rellotge a la brúixola	54
Notícies del sector	55
La llibreria del sector	56
calendari de fires	57
petits anuncis - mòduls	62



Amb el suport del Departament
d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Editorial

Sempre es curiós veure els títols dels diferents estudis que es presenten per donar informació de la situació econòmica i social del país. Però com acostuma a passar darrere del títol hi ha suficient informació que amaga moltes conductes que podríem anomenar insociables, irresponsables, etc.

Ens referim a la presentació de l'estudi fet pels Departaments de Salut i Treball sobre la situació de la incapacitat temporal dels treballadors a Catalunya, i amb dades objectives prendre mesures per a la millora de la seva gestió. Aquest títol era que "tres de cada quatre treballadors de Catalunya no registren cap baixa al llarg de l'any".

Ara bé, a l'analitzar la resta de l'informe veiem que els joves són, amb diferència, els treballadors amb més baixes i que doblen a les dels treballadors de més de 55 anys.

Això significa que la salut dels joves es més precària que la dels adults a punt de retirar-se, o es què ens troben davant un problema social de canvi de valors?

Tot apunta cap un canvi de valors dels joves (cultural, econòmic, social, etc.) com digué la Sra. Mar Serna " els joves tenen un grau de responsabilitat diferent del d'una persona més gran que probablement va a treballar encara que tingui la grip".

L'interrogant que ens plantejem és si en el futur els joves mantindran la mateixa tònica o només es degut a una etapa de la seva vida anomenada joventut.

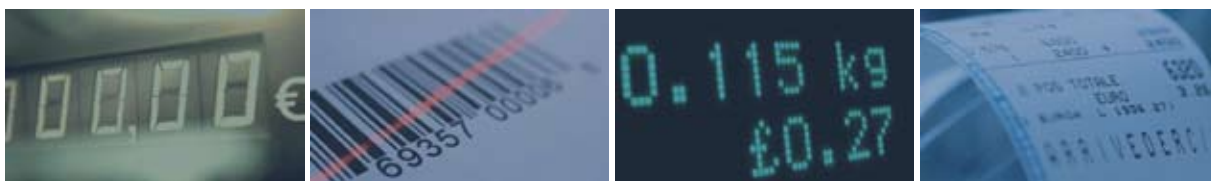




Connectivitat i Traçabilitat

Dues paraules per definir el nostre software

El programa *Totpes 6.0*[®] incorpora novetats per tal de complir amb la normativa vigent donant una bona imatge corporativa, de cara als vostres clients...



Coneix les diferents opcions del nostre software.
Etiquetatge de tots els productes de carnisseria/xarcuteria
Control Higiènic
Traçabilitat
Mermes

c/Arts i Oficis, 15 local
08901 l'Hospitalet de Llobregat
Tel.93 451 23 38
info@ossistemas.com

www.ossistemas.com



**OS SISTEMES, UNA EMPRESA
AL SEU SERVEI**

Carta oberta del president

Sr. Joan Estapé



PRESIDENT
Federació Catalana de
Carnissers i Cansaladers-
Xarcuters

En aquest número no us vull parlar de la recessió econòmica que en els últims mesos (maig, juny i juliol) hem notat més en els nostres negocis, a diferència dels primers de l'any i que espero que al setembre torni a situar-se a nivells normals.

El que en aquest número m'agradaria ens animar-vos a gaudir de les vacances i del bon temps, en especial als que esteu a Barcelona ciutat i les seves rodalies, doncs els que esteu en comarques i sobretot els que esteu en comarques de costa, espero que gaudiu d'un bon estiu de vendes i que això us faci gaudir-les amb més intensitat un cop passat aquest període.

Enguany, les vacances ens han de servir per agafar forces i ànims, per renovar idees i plantejar estratègies per poder fer front a la campanya de Nadal, que esperem que sigui ben profitosa per a tots.

No em vull estendre gaire més, repeteixo: descansau, gaudiu de les vacances, de la família i del bon temps, i els que no ho pugueu fer, que tingueu una molt bona campanya d'estiu.

Fins a la tornada!



Fieles a la tradición

Así es el cerdo ibérico. Una extraordinaria factoría donde se produce riqueza natural, metamorfosis del sabor que en JAMONES LA CAVA sabemos como tratar para que pueda ser apreciada por los consumidores más exigentes.

JAMONES LA CAVA, S.L.

Joaquim Ruyra, 8 bajos | 08025 Barcelona | Tel: 93 213 74 54* · Fax: 93 213 74 87
lacava@jamoneslacava.com · www.jamoneslacava.com

federació catalana

Baltasar Porcel i els ous se perdiu amb sobrassada



Baltasar Porcel en Sant Elm. Archivo familiar.

Lliura'ns, Senyor, de l'hora de les lloances, moment en el qual tots contenen meravelles d'un difunt al que ja li importa poc el que puguin dir d'ell. A aquestes hores, Baltasar Porcel no crec que s'entretengui escoltant les ocurrencies dels molts genets que van cavalcar muntats a la gropa dels seus cavalls cap a la fosca durant les honres fúnebres que li van ser rendides per a reconèixer que el seu llegat constitueix una obra literària difícilment repetible. També crec que l'esperit de Porcel no s'haurà immutat perquè es digué que va tenir una personalitat forta, lliure i burleta. Total, és cert. I igualment són certs els signes que acreditaven que Porcel era home de moltes lectures i de llargs viatges en els quals va tenir ocasió de conèixer a gent de distinta classe i condició.

Aquest Porcel, a més, va ser generós. Però perquè no tingui necessitat de rebullir-se a la tomba davant nous ditirambes aquest escrit es limitarà a reproduir fragments d'una conversa entre vells coneguts que va començar recordant una trobada de fa anys:

- Te'n recordes, Porcel, fou en l'Hotel Majèstic?
- Clar que me' n recordo. Acabava de publicar *Les pomes d'or*. Tu i jo vam començar a parlar de Virgili i d'Homer, i la meua novel·la, com no podia ser d'una altra manera, es va quedar en segon pla. El de l'editorial treia espurnes. El fatxenda aquell únicament entenia de diners i de vendre, vendre, vendre. La seva màxima era vendre. Ara, com hi ha tants com ell, passaria desapercebut. Ja veus, l'estupidesa és contagiosa i s'estén sense remei.
- Estàs bé?
- Estic bé
- Vull demanar-te que ens donis autorització per a reproduir el teu article d'avui a La Vanguardia. Podem fer-ho?

La seva resposta a la sol·licitud va aparèixer poc després a les pàgines de la revista **GRAS I MAGRE**. L'escrit de Porcel, *Toda la gloria del cerdo* –“Què seria d'Espanya sense pernills i de Mallorca sense sobrassades? Estremeix solament pensar-ho: a Espanya ja només regnaria la caverna i a Mallorca els alemanys”-, estava encarat enfront de *Morir sanos*, un text que venia signat per Joan Estapé Mir. Ambdós treballs recalaven les excel·lències del porc en un moment en el qual, com acostuma a ocórrer gairebé sempre, qui s'encarregaven de difondre als quatre vents les virtuts de la dieta mediterrània sofrien, per enèsima vegada, oblits imperdonables, fet que permet tornar al fil de la conversa amb Porcel:

- Tu, que et consideres patriota mediterrani, com entens aquests lapsus de memòria?

- Malament. No es poden entendre, tret que s'atribueixin a interessos bastards i a ignoràncies supremes. Ningú pot oblidar que en aquest Mediterrani, on habiten gents que arriben a edats respectables, tenim documents, que vénen datats en el llunyà 1400, on es recull que des de Sicília havien sortit viandes entre les quals es contaven "cent sobrassades i trenta llonganisses". I després de 600 anys, en els quals hem menjat quantes sobrassades i llonganisses hem volgut, aquí estem. Fins aquí hem arribat, sense altres xacres que les estrictament necessàries.
- És veritat. I per a demostrar que alguns no estem desmemoriats, te'n recordes del que van servir en el Majèstic el dia que varem menjar plegats?
- Doncs, home, fins a aquí no arribo. Han passat gairebé trenta anys.
- Jo sí, benvolgut Porcel. A diferència d'altres, ni se m'obliden els bons plats ni se m'obliden els favors que em fan. En aquella ocasió, el màitre ens va aconsellar que provéssim uns canapès fets a base d'ous fregits de perdiu posats sobre pa torrat i sobrassada calenta.
- I la sobrassada era de carn de porc negre?
- Ens van jurar que sí, faltaria més.

Tahar ben Jelloun, membre de la prestigiosa Acadèmia Goncourt, ha deixat escrit que Baltasar Porcel va ser un home reservat, sobri i circumspecte que conreava les seves amistats amb notable fidelitat, generositat i bondat. També per tot això li trobarem a faltar.

Eladio Gutiérrez





OBRES - REFORMES - REHABILITACIÓ

INSTAL·LACIONS COMPLETES (CLAUS EN MÀ)



OBRA CIVIL

ELECTRICITAT

FONTANERIA



CARPINTERIA D'ALUMINI • TOT TIPUS DE PORTES

CAMBRES FRIGORÍFIQUES (2° C)
MANTENIMENT CONGELAT (-18° C)
TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C)

● SEMI-PANELL
● PANELL

● POLIURETÀ
● POLIESTIRÈ

● PROTECCIÓ
● PLASTISOL 200
● ANTIRATLLADES

OBRADORS

● SALA DE DESFER
● MANIPULACIÓ

Recobriments i proteccions amb diferents materials de:
SOSTRES ● PARETS ● TERRES

MINI-CAMBRES DE CONGELACIÓ MIXTES (a mida) en un mateix recinte
TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C) i MANTENIMENT DE CONGELATS (-18° C)

Equips compactes o a distància



Lliurament de Premis a Comerços Centenaris

El passat dia 2 de juliol, el Departament d'Innovació, Universitats i Empresa lliura els Premis a la Iniciativa Comercial a 8 establiments i entitats catalanes i distingeix 52 comerços centenaris de Catalunya, de mans del conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, Josep Huguet, acompanyat del secretari general del Departament, Enric Aloy, i de la directora general de Comerç, Gemma Puig,

Entre els guardonats amb el **Premi a la Iniciativa Comercial** hi ha els ajuntaments de La Fatarella, i de Llinars i de Castellars del Vallès, el Gremi de Comerciants de Bicicletes de Catalunya, la Federació del Comerç del cor d'Horta i el Mercat d'Horta de Barcelona, l'Associació de Concessionaris del Mercat de la Concepció, Comerç Figueres Associació, i l'empresa Casas Sabaters.

Volem destacar, en la categoria al comerç urbà, a la **millor iniciativa de dinamització comercial** en aquest àmbit, incidint especialment, en la **professionalització de la seva gestió i en la prestació de serveis als operadors**, ha estat guardonada:

- **Federació del Comerç del cor d'Horta i el Mercat d'Horta de Barcelona:** Pels projectes de dinamització realitzats durant l'any 2009 de manera conjunta, en especial

pel projecte de creació d'una ludoteca, l'adaptació de diversos establiments a la normativa en paisatge urbà i il·luminació i la creació d'una nova pàgina web. Des dels seus inicis, la Federació del Comerç del Cor d'Horta i el Mercat d'Horta de Barcelona han treballat de manera conjunta i han creat sinèrgies entre el comerç de carrer i el mercat per consolidar una opció de compra organitzada, orientada a satisfer les necessitats dels compradors del barri. Entre els elements més destacats del seu Pla de Dinamització hi trobem la creació d'una imatge de marca conjunta, l'esforç fet en la implicació de les millores socials, com ara el servei de ludoteca o el repartiment a domicili, les diferents campanyes, accions i promoció realitzades amb l'objectiu de donar a conèixer l'oferta comercial, com també la participació en les diferents edicions de la passarel·la de Moda Barcelona.

En la categoria al **mercat municipal**, a la **millor iniciativa de dinamització comercial** en aquest àmbit, incidint especialment en la **millora en la prestació de serveis als usuaris i clients i als propis operadors comercials**, ha estat guardonada:

- **Associació de Concessionaris del Mercat de la Concepció de Barcelona:** Per la celebració del seu 120è aniversari i pel conjunt d'actuacions de dinamització comercial que aquesta associació ha desenvolupat enguany, a més de les activitats infantils, culturals, socials i mediambientals. L'any 1888 el barri de l'Eixample va inaugurar el seu mercat municipal, el mercat de la Concepció que, amb els anys, s'ha consolidat com a oferta comercial del barri. Actualment, l'associació de concessionaris

segueix...

...Lliurament de Premis a Comerços Centenaris

del mercat de la Concepció compta amb el 100% dels paradistes. El seu objectiu és donar servei al client tot facilitant i fent més agradable la seva compra. Durant tot l'any 2009 el mercat de la Concepció ha realitzat diferents actes per celebrar el seu 120è aniversari. A més a més, l'associació ha desenvolupat el seu Pla de Dinamització comercial mitjançant activitats infantils, culturals, socials, mediambientals i la creació d'una pàgina web interactiva.

I finalment es van lliurar els guardons a 52 establiments centenaris de 22 comarques catalanes.

Per comarques, els establiments centenaris guardonats són els següents:

Barcelona: 23 premis de 4 comarques diferents

- **Maresme (6)** : Ca l'Espinaler (Vilassar de Mar), Farmàcia Roca CB (Vilassar de Mar), Farmàcia Almera (Vilassar de Mar), Can Manel (Vilassar de Mar), Maymí Germans, S.A (Cabrera de Mar), GRANERIA SERRA (Argentona).
- **Vallès Oriental (4)**: Pastes Sanmartí, S.L. (Caldes de Montbui), PINSOS MONTPLET (Sant Celoni), Forn de pa i pastisseria J. Adrobau (Gualba), Estanc alimentació Prims (Lliçà d'Amunt)
- **Barcelonès (12)**: Granja M.Viader, S.L. (Barcelona), Sombrereria Mil (Barcelona), Ganiveteria Artero (Barcelona), Forn l'Eixample (Barcelona), Monsito, S.L. (Barcelona) Salazones y Conservas Emilio Perell (Barcelona), Olives i Conserves Graus (Barcelona), La Cava Universal (Barcelona), Pelegrin-Romeu, S.L. (Barcelona), Fleca Balmes (Barcelona), Forn Providència (Barcelona), Estanc 65 (Barcelona)
- **Garraf (1)**: Teixits la Rosa (Vilanova i la Geltrú)

Tarragona: 4 premis de 3 comarques diferents

- **Baix Camp (1)**: Confiteria Padreny (Reus)

- **Baix Penedès (2)**: Mobles Guell (Masllorenç), Cooperativa Agrícola El Vendrell (El Vendrell)
- **Conca de Barberà (1)**: Ca l'Estrivill (Solivella)

Catalunya Central: 6 premis de 4 comarques diferents

- **Bages (1)**: Forn de pa Coma, SCP (Manresa)
- **Osona (2)**: Can Mon (Sant Hipòlit de Voltregà), Destil·leries Bosch, S.L. (Sant Quirze de Besora)
- **Anoia (2)**: Juan Guitart (Igualada), Agriplant Huguet, S.L. (Calaf)
- **Berguedà (1)**: Montserrat Calçats (Berga)

Girona: 7 premis de 5 comarques diferents

- **Alt Empordà (2)** : Estanc i Supermercat Ayter (Palau Saverdera), Maune Sabaters (Figueres)
- **Garrotxa (1)**: Carniseria Estela (Besalú)
- **Gironès (2)**: Ingrid Moda (Torroella de Montgrí), Carniseria- Xarcuteria Can Tonet (Fornells de la Selva)
- **La Selva (1)**: Pastisseria Vila (La Cellera del Ter)
- **Ripollès (1)**: Rellotgeria i Joieria Casademunt, S.L. (Ripoll)

Lleida: 8 premis de 4 comarques diferents

- **La Segarra (1)** : Ca l'Albert (Torà)
- **Segrià (5)**: Calçats Desideri (Isona), Pastisseria Sant Antoni (Solsona), Ca la Carme (Solsona), Forn de pa Cal Candi (Solsona), Casa Adroguer Nou (Solsona).
- **Pallars Jussà (1)**: Ferreteria Corona (Tremp)
- **Pla d'Urgell (1)**: Jaume Solé (Mollerussa)

Terres de l'Ebre: 4 premis de 2 comarques diferents

- **Baix Ebre (1)** : Moda Barrobés, C.B. (Tortosa)
- **Ribera d'Ebre (3)**: Bassa, La Imprenta (Móra d'Ebre), Bassa, La Papereria (Móra d'Ebre), Casa Anmella (Móra d'Ebre).

Reconeixement a 8 establiments comercials:

Enguany el Departament d'Innovació, Universitats i Empresa ha volgut reconèixer

la tasca de persones, empreses i entitats que hagin destacat per la seva trajectòria professional o pel desenvolupament d'activitats que contribueixin al prestigi de l'activitat comercial a Catalunya.

- **Ajuntament de Solsona**
- **Associació de Campclar de Tarragona**
- **Associació de venedors del Mercat de Tarragona**
- **Centre d'Iniciatives i Turisme del Vendrell**
- **Federació de Mercats de l'Hospitalet**

- **La Primavera**
- **Josep Collbatallé i Puig**
- **Lo Cistell de Tortosa**
- **TEA SHOP, East West Company Spain**

A tots ells volem felicitar-los des de les pàgines d'aquesta revista i encoratjar-los a continuar treballant en la línia que ho han fet fins ara, adaptant-se als canvis i renovacions que el temps va marcant.

Felicitats!

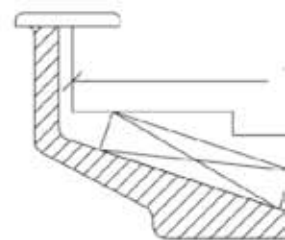


Secadero - Expositor

Zona corte tr



Zona Delicatesen - Degustación



adicional

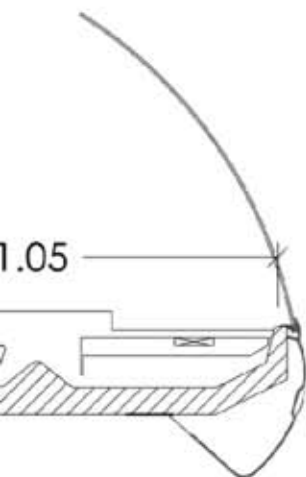


Avenida Cerdanya, s/n Nave 25-26
Polígono Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona / Barcelona / España
T 93 465 00 65 / F 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.es / www.cruzsl.es



Nautilus:

- Vitrina de día, cámara de noche
- Construcción en Poliéster sin juntas, sin cantos rectos.
- Sistema de lavado automático del evaporador mediante aspersores de alta presión.
- Filtro anti-partículas y anti-olores.
- Lámpara con sistema anti-bacterias para esterilización del habitáculo.
- Temperatura constante y humedad relativa controlada.



Ordre TRE/278/2009, de 7 de maig, per la qual s'estableix el calendari oficial de festes laborals per a l'any 2010

Atès el que disposen l'article 170.1.l) de l'Estatut d'autonomia de Catalunya; l'article 37 del Reial decret legislatiu 1/1995, de 24 de març, pel qual s'aprova el Text refós de l'Estatut dels treballadors, i el Decret 177/1980, de 3 d'octubre, modificat pel Decret 177/1982, de 28 de gener, pel Decret 152/1997, de 25 de juny, i pel Decret 146/1998, de 23 de juny;

Vist l'article 12 de la Llei 13/1989, de 14 de desembre, d'organització, procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat de Catalunya; escoltat el Consell de Relacions Laborals, i en ús de les atribucions que tinc conferides,

ORDENO:

Article 1

a) Seran festes laborals a Catalunya durant l'any 2010 les següents:

- 1 de gener (Cap d'Any). 6 de gener (Reis).
- 2 d'abril (Divendres Sant).
- 5 d'abril (Dilluns de Pasqua Florida).
- 1 de maig (Festa del Treball).
- 24 de juny (Sant Joan).
- 11 de setembre (Diada Nacional de Catalunya). 12 d'octubre (Festa Nacional d'Espanya).
- 1 de novembre (Tots Sants).
- 6 de desembre (Dia de la Constitució). 8 de desembre (la Immaculada).
- 25 de desembre (Nadal).

b) D'acord amb el que estableixen el Decret 152/1997, de 25 de juny, i el Decret 146/1998, de 23 de juny, pels quals es modifica el Decret 177/1980, de 3 d'octubre, sobre el calendari de

festes fixes i suplents al territori d'Era Val d'Aran, la festa del dia 5 d'abril (Dilluns de Pasqua Florida) queda substituïda per la del 17 de juny, com a Festa d'Aran.

Article 2

A més de les festes esmentades es fixaran, mitjançant una ordre d'aquest Departament, dues festes locals, retribuïdes i no recuperables, a proposta dels ajuntaments.

Article 3

De conformitat amb el Decret 319/1993, de 28 de desembre (DOGC de 3.1.1994), i en relació amb el que disposa l'article 48.7 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, modificada per la Llei 4/1999, de 13 de gener, el calendari laboral anual tindrà efectes com a calendari de dies inhàbils pel que fa al còmput de terminis administratius a Catalunya.

Barcelona, 7 de maig de 2009

MAR SERNA CALVO Consellera de Treball
(09.127.041)

Resolució AAR/1689/2009, de 12 de juny, per la qual s'atorga el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a diverses persones

L'article 30 de la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 174, d'1.7.2003), estableix que el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca lliurarà els diplomes de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària.

D'acord amb les propostes presentades per a l'atorgament del Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a diverses persones i amb l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya de data 26 de març de 2009.

RESOLC:

Article 1

S'atorga el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a les persones següents:

- Sr Ricard Aiguaviva Jou, mestre artesà forner
- Sr Pere Boleda Graño, mestre artesà forner
- Sr Jordi Bou Bosch, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Xavier Bou Bosch, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Josep Clotet Puigdomènech, mestre artesà formatger
- Sr Joan Corominas Balmaña, mestre artesà forner
- Sr Francesc Domingo Arnedo, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Jordi Fàbrega Tomàs, mestre artesà pastisser
- Sr Francesc Farran Badia, mestre artesà pastisser
- Sr Joan Ramon Farràs Duch, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Robert Figueras Gimbernà, mestre artesà forner

- Sr German Fillat Prior, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Josep Maria Font i Ventura, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Josep Fortino Berges, mestre artesà forner
- Sr Jordi Garrell i Planas, mestre artesà pastisser
- Sr Joan López Medina, mestre artesà pastisser
- Sra Rosa Maria Luaces Martí, mestra artesana fornera
- Sr Joan Marí Claramunt, mestre artesà forner
- Sr Jordi Molina i del Rincón, mestre artesà xurrer
- Sr Valero Munté Baldirà, mestre artesà pastisser
- Sr Joan Nadal i Bellapart, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Jose Maria Ortis Fernández, mestre artesà pastisser
- Sr Jordi Perpiñà i Mas, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr Joan Puig Rodés, mestre artesà forner
- Sr Antoni Raolas Boqué, mestre artesà forner
- Sr Salvador Ribalta Torras, mestre artesà pastisser
- Sr Lluís Ruf Vidal, mestre artesà xurrer
- Sr Roger Vallvé Saltó, mestre artesà pastisser

Article 2

La validesa d'aquests diplomes és indefinida. No obstant això, podran ser retirats per incompliment dels requeriments establerts a la legislació vigent.

Barcelona, 12 de juny de 2009

JOAQUIM LLENA I CORTINA

Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

(09.162.115)

Mercabarna no és només
un lloc. És una garantia.
Per això, només els més
exigents treballen amb nosaltres.
Escorxador de Mercabarna:
qüestió de prestigi.

mb
mercabarna

V Encuentro del Comercio Español

El passat 19 de juny, va tenir lloc a Madrid la 5a Trobada del Comerç Espanyol a on es van tractar temes de destacada actualitat en taules rodones i ponències a càrrec de personalitats del món empresarial.

En aquesta trobada, el secretari general de la Confederació Espanyola de Comerç (CEC), va llegir la Declaració Institucional Madrid 2009, (declaració que trobareu reproduïda íntegrament a continuació d'aquest escrit).

El Sr. Miquel Àngel Fraile, en el seu parlament va donar dades evidents de l'oferta que els comerços han hagut de portar a terme amb motiu de la recessió econòmica i va fer apunt que amb aquest esforç han tingut més èxit que la gran distribució, bàsicament per la proximitat amb el client.



Confederación Española de Comercio

Va aprofitar per demanar a les administracions públiques mesures de "discriminació positiva" com per exemple plans d'incentius per a les compres i millores fiscals, alhora que va manifestar una rotunda negativa del sector per l'augment de l'IVA, argumentant les conseqüències que això comportaria.

Tanmateix, va elogiar la feina realitzada pel Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç per la reforma de la Llei d'Ordenació del Comerç Minorista.

La clausura de la trobada va anar a càrrec del Sr. Miguel Sebastián, Ministre d'Indústria, Turisme i Comerç, qui va estar acompanyat del senyor Pere Llorens, president de la CEC i del senyor Jesús Bárcenas, president de la CEPYME.

El Sr. Sebastián en el seu discurs es va comprometre a mantenir i potenciar el diàleg amb el sector, doncs va comentar, que en els temps actuals és més important treballar colze a colze amb els representants dels sectors implicats a través del diàleg, que fer-ho des dels despatxos de cap govern.



segueix...

...V Encuentro del Comercio Español

LA RESPUESTA DEL COMERCIO

DECLARACIÓN INSTITUCIONAL MADRID 2009 La respuesta del comercio (versión 17-06-09)

Una vez más, el comercio español que representa la Confederación Española de Comercio expresa públicamente su compromiso ante la sociedad española, por un comercio al servicio del consumidor, socialmente responsable e implicado en el desarrollo y progreso del bienestar de los españoles.

En el ámbito económico somos los principales operadores de la distribución comercial, en número de empresas (650.000) y de empleados (3 millones), y consecuentemente de población activa y PIB.

Actualmente nadie pone en cuestión que desde el punto de vista social, favorecemos la cohesión y la sostenibilidad, en nuestras ciudades y en nuestras economías locales. Necesitamos que los poderes públicos, a todos los niveles, asuman de manera prioritaria políticas que desarrollen las potencialidades y las iniciativas del pequeño y mediano comercio español.

El conjunto de medidas públicas no deben basarse en proteger al pequeño comercio como una reserva "ecológica" ni como un sector "disminuido" con capacidades limitadas y deficientes. Todo lo contrario. Tenemos una fuerza que gracias a nuestro tamaño nos posibilita adaptarnos a todo tipo de circunstancias y a todo tipo de demandas comerciales.

Por todo ello, **la respuesta del comercio** español a los retos del siglo XXI y de una economía en profunda transformación debe basarse en la prioridad de políticas financieras, económicas y sociales que favorezcan al comercio español, que deben concretarse en:

1. Acceso a la financiación y al sistema de garantías en condiciones justas, de fácil acceso y simples en todos los aspectos.
2. Un modelo de contratación flexible, adaptado a nuestras capacidades económicas y comerciales, que dé seguridad a trabajadores y empresas.
3. Unas reglas comerciales simples y transparentes, pero eficaces y de cumplimiento firme, que garanticen la igualdad de oportunidades, erradiquen el intrusismo y la piratería y promuevan una competencia leal en el mercado.
4. Unos entornos urbanos accesibles, seguros, de calidad, donde el comercio de proximidad pueda desarrollarse en beneficio de los

ciudadanos y de la integración social y, por tanto, un dialogo "comercio y ciudad" en mutua cooperación entre todos los agentes locales.

La respuesta del comercio solo se producirá si, inexcusablemente, los comerciantes tomamos una posición activa, de revisión y puesta al día permanente, que tenga como base:

1. Fórmulas de cooperación e integración, tanto a nivel territorial y urbano como sectorial y profesional y, al mismo tiempo, que permitan valorizar los esfuerzos individuales.
2. Centrar la formación y la cualificación de los comerciantes y de sus trabajadores como el eje fundamental de competitividad, crecimiento y calidad de servicio de una sociedad cada vez más exigente.
3. Diversificación, especialización, complementariedad, innovación, tecnologías, comunicación, son conceptos que deben ser habituales en la gestión de nuestros comercios.

La respuesta del comercio debe a su vez:

1. Potenciar la imagen del comercio, valorando los esfuerzos que lleva a cabo para favorecer la capacidad de compra de los consumidores y la cohesión social.
2. Adecuar el marco reglamentario en general y reducir las cargas administrativas públicas.
3. Promover una buena regulación comercial simplificada, transparente, predecible, que permita un desarrollo equilibrado de la oferta comercial, que garantice la libertad de elección del consumidor allá donde ejerza sus derechos y necesidades. Apoyamos sin fisuras la iniciativa del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de transposición de la Directiva de servicios a la Ley LORCOMIN, y animamos a las Comunidades Autónomas a cumplir con los requerimientos competenciales que tienen en materia de comercio interior y defensa de los consumidores, teniendo como referente éste manifiesto que hoy presentamos en Madrid, en lo concerniente a las políticas activas y de discriminación positiva para un comercio de proximidad competitivo y eficiente.

La respuesta del comercio se plantea en todos sus aspectos como una verdadera reforma estructural, económica y social, en la que nos comprometemos desde el mundo asociativo y de las patronales que están en la Confederación Española de Comercio y que desarrollaremos con nuestros máximos esfuerzos y dedicación, porque el pequeño comercio español tiene futuro.

Madrid, 19 de junio de 2009

mts

MUNTATGES INTEGRALS

Tel. 93 752 20 54
Fax 93 752 17 65
mòbil 609 32 78 90
Ptge. del Rec 7
08338 Premià de Dalt
mts@mts.cat



Exposar
no és suficient...

Decorar
no és suficient...

Il.luminar
no és suficient...



Busquem la
diferencia

Can Martí (Figueras)



Imatge 1



Imatge 2



Imatge 3

Viatge a Escòcia

Aquest any ha tocat Escòcia en el viatge que organitza la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

A bans de fer una breu explicació, volem agrair a tots els socis i acompanyants el seu bon humor i companyerisme que es va viure durant el viatge.

Aquest es va iniciar a les 8:00 del matí del dissabte 30 de maig en l'aeroport del Prat, en el mostrador corresponent de la companyia per a realitzar els tràmits de facturació i preparats per volar en direcció a Edinburgh, a on arribarem a les 15:40 i esperava el guia personal del grup per portar-nos a l'hotel de nostra estada en Edinburgh "Hotel Balmoral". (*Imatge 1*)

Una vegada assignades les habitacions i desempallegats de l'equipatge, varem realitzar una primera visita a la ciutat, en especial The Royal Mile ("la milla real") i llocs amb històries de fantasmes explicades pel guia. (*Imatges 2 i 3*)

El diumenge 31 de maig es va visitar el centre històric de la ciutat, el castell d'Edinburgh com a Residència Reial i llar de les joies de la Corona escocesa i abans de dinar la Catedral de St. Giles. (*Imatges 4, 5 i 6*)

Després ens varem dirigir en autocar a visitar la "Rosslyn Chapel", església que realment ens fascinà a tots per la seva decoració especial i esotèrica que va anar acompanyada de música celta. (*Imatge 7*)

El dilluns ens traslladarem a Stirling per visitar el Castell i el monument nacional de William Wallace (heroi escocès de la resistència contra Anglaterra). (*Imatges 8, 9 i 10*)

segueix...



Imatge 4



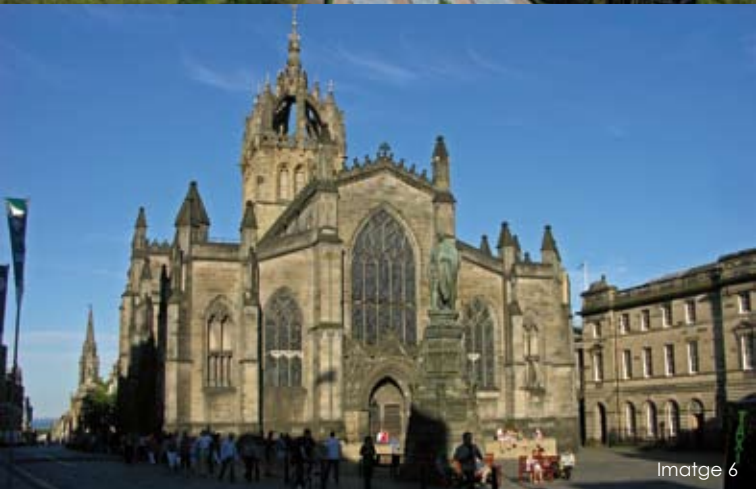
Imatge 8



Imatge 5



Imatge 9



Imatge 6



Imatge 10



Imatge 7



Imatge 11



...Viatge a Escòcia

Després de dinar varem gaudir d'un creuer pel llac Lomond i trasllat en direcció a Inverness per veure el magnífic paisatge de muntanyes que canvien a mesura que ens endinsem cap al nord. (Imatges 11 i 12)

El dimarts 2 de juny visitàrem l'esperat Loch Ness, el castell d'Urquhart i el Loch Ness 2000 Exhibition Centre. Com era d'esperar el monstre no ens va rebre !! (Imatges 13, 14, 15, 16 i 17)

El darrer dia efectiu del viatge, continuàrem en direcció a St. Andrews, passant primer per la destil·leria Aberfeldy (Imatges 18 i 19) i dinar en el "Castell Mensies", (Imatge 20) seu dels caps del Clan Menzies. Abans d'arribar a St. Andrews varem tenir la sorpresa de gaudir d'un safari per les Terres Altes. (Imatges 21 i 22)



Imatge 20



Imatge 21



Imatge 22

segueix...



Imatge 23



Imatge 24



Imatge 26



Imatge 25

Per finalitzar el dia, visita obligada a St. Andrews, famosa en el món pels seus camps de golf, les runes de la catedral i la Universitat. (Imatge 23) A l'hora del sopar trasllat a "Charleton House" en un saló privat de la mansió, animat al final per un espectacle de dues ballarines dels Highlands i un gaiter. (Imatges 24, 25 i 26)

Al dia següent, tornada a Barcelona sense cap problema, i preguntant tots: "l'any vinent, a on?"



El portal de l'alimentació fresca

www.mercabarna.com

"On puc comprar fruita de qualitat per als meus establiments?"

"A quin preu s'ha venut avui la gamba llagostinera?"



"On està situat el nou magatzem de Carns X?"

"Quins festius obre Mercabarna-flor el 2009?"

Assemblea de Primavera de la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie (CIBC)



D'esquerra a dreta: Martin Fuchs, secretari general de la CIBC, Dr. Reinhard Sainz-sots-president de la CIBC, Jean-Marie Oswald, president de la CIBC i Jacques Kraft, sots-president de la CIBC.

El dia 13 de maig, els delegats de les federacions membres de la CIBC, es van trobar a Les Palmes de Gran Canaria, per celebrar l'assemblea de primavera.

Sota el fons de la crisi financera mundial, el secretari general de la CIBC, Martin Fuchs, va subratllar que una multiplicació d'iniciatives europees a favor de les PIMES no pot conduir a una millora real de la situació econòmica de les empreses artesanes, si aquestes no tenen una certa força i no es queden en una simple declaració d'intencions polítiques.

En aquesta assemblea també es van tractar diferents qüestions relatives a les normes europees sobre l'etiquetatge de la carn i els productes carnis, l'etiquetatge dels productes alimentaris, la revisió de la directiva sobre sacrifici, els subproductes animals i l'informe d'experiències de la Comissió europea amb el paquet d'higiene així com els perfils nutricionals per a la carn i els derivats carnis.

Posteriorment, els delegats de la CIBC han intercanviat punts de vista a propòsit de l'evolució de l'organització en el sinu de les federacions membres, la castració dels garrins com a solució contra l'olor a berro i les iniciatives nacionals de cara a la reducció de l'ús de sal.

El president de la CIBC, Jean-Marie Oswald, va agrair a tots els delegats la seva participació activa en la reunió i va felicitar als representants espanyols de Cedecarne per l'excel·lent organització de l'Assemblea de primavera.

Abans de finalitzar la reunió es va emplaçar a tots els participants a l'Assemblea de tardor, que tindrà lloc el dia 5 de novembre a Brussel·les.

Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial

Any 2009 - 6a edició



Bases

La Confederació de Comerç de Catalunya té, entre els seus objectius, el de contribuir a la promoció de l'ús de la llengua catalana en el sector del comerç, dels serveis i del turisme de Catalunya. És per això que, a partir de la seva trajectòria a favor del foment de l'ús de la llengua catalana en el sector socioeconòmic i en el marc de les campanyes "Oberts al català", "Encomana el català" i PROFIT, vol premiar tant les entitats i associacions comercials com aquelles botigues, establiments o empreses comercials, de serveis i de turisme que s'hagin destacat en la promoció de la llengua catalana. Per això s'atorgarà el premi en tres categories:

- Categoria entitats territorials (associacions de comerciants i/o comercials, de serveis i de turisme; unions de botiguers; carrers comercials; mercats, etc).
- Categoria entitats sectorials (gremis, federacions de comerç, etc).
- Categoria establiments (botigues, establiments de serveis, cadenes d'establiments, etc).

Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial. Categoria entitats territorials i categoria entitats sectorials

Poden optar-hi entitats i associacions del sector del comerç, dels serveis i del turisme que hagin destacat en algun dels aspectes següents:

- Usar habitualment / de manera prioritària el català en la política comunicativa de l'entitat.
- Dur a terme actuacions que hagin contribuït de manera significativa al foment de l'ús del català.

segueix...

...Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial

- Dur a terme actuacions per potenciar la formació en català i de català del sector.
- Promoure l'ús del català en el material tècnic o administratiu.
- Promoure les noves tecnologies en català.

Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial. Categoria establiments

Poden optar-hi establiments o empreses del sector del comerç, dels serveis i del turisme, que hagin destacat en algun dels aspectes següents:

- Usar habitualment / de manera prioritària el català en la política comunicativa de l'establiment.
- Usar el català en l'atenció al públic, la retolació, la publicitat, l'etiquetatge.
- Dur a terme actuacions que hagin contribuït de manera significativa al foment de l'ús del català.
- Dur a terme inversions econòmiques per aconseguir progressos en l'ús del català.
- Dur a terme actuacions per potenciar la formació en català i de català del personal de l'establiment.
- Promoure les noves tecnologies en català.

Premi extraordinari 2009 per a l'aplicació del pla d'assessorament "oberts al català"

D'altra banda, i en el marc de la campanya Oberts al català 2009, la CCC vol reconèixer l'esforç dels establiments que hi col·laboren, i, per aquest motiu, es donarà un premi extraordinari a un establiment que hagi participat en el Pla d'assessorament comercial i lingüístic, i que hagi destacat per la seva col·laboració i implicació en la campanya.

Candidatures

Hi podran presentar candidatures les entitats o associacions comercials, de serveis i de turisme (gremis, unions de botiguers, federacions i altres associacions), així com els establiments o empreses comercials, de serveis o de turisme. Es podrà proposar la pròpia candidatura o bé la d'altres que reuneixin els mèrits suficients per optar al premi.

Les dades de les candidatures presentades, així com les de la persona, l'empresa o l'entitat que les proposi, estaran protegides d'acord amb la legislació vigent.

Forma de presentació

Per presentar una candidatura, caldrà omplir l'imprès **Proposta de candidatura** que s'adjunta a aquestes bases. Cal fer-hi constar el nom de la persona, empresa o entitat que presenta la candidatura, amb les seves dades; l'entitat, establiment, empresa o associació comercial i de serveis que es proposa, amb les seves dades i el motiu pel qual es fa la proposta.

La presentació de la documentació (fotografies, documents, etc.) haurà de ser digital, en la mesura del que sigui possible, en un CD amb les proves documentals escanejades.

On presentar les candidatures

Es faran arribar a la CCC o bé personalment, per correu ordinari o electrònic o per fax. Via Laietana, 32, 2n, despatxos 50-52

Tel. 93 491 06 10

08003 Barcelona

Fax: 93 310 23 26

sl@confecom.cat

Termini

El termini per presentar la candidatura s'acaba el dia **30 de setembre de 2009**.

Jurat

El jurat següent avaluarà les candidatures i emetrà el veredictat corresponent.

Presidència del Jurat:

- Secretari general d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya
- Secretari de Política Lingüística de la Generalitat de Catalunya
- President de la Confederació de Comerç de Catalunya

Membres del Jurat:

- Un representant de la Secretaria de Política Lingüística

- Un representant del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa
- Un representant del món de la cultura i/o alguna entitat cívica.
- Secretari Jurat: secretari general de la CCC (amb veu sense vot)

Comitè tècnic assessor:

- Un representant del sector comercial
- Un representant de la Secretaria de Política Lingüística
- Un representant del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa
- Presidenta de la Comissió Lingüística de la CCC
- Secretària: cap del Servei Lingüístic de la CCC (amb veu sense vot)

Guardó

El Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial consistirà en l'atorgament d'un guardó dissenyat per l'Escola de Joiers del Col·legi Oficial de Joiers, d'Orfebres, de Rellotgers i de Gemmòlegs de Catalunya i d'un diploma acreditatiu. A més, la CCC farà publicitat del nom dels guanyadors i difusió als mitjans de comunicació de Catalunya.

Lliurament del premi

La concessió del premi es farà en un acte públic i conjunt de la Generalitat de Catalunya i la Confederació de Comerç de Catalunya, el mes de novembre del 2009.



Pebres, Espècies i herbes, Additius alimentaris, Ingredients, Complements, Preparats Teifel, Productes Kerry,



Suport Publicitari 2009

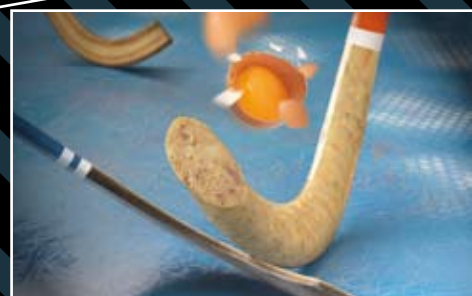


Amb el suport del Departament
d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



**escudella i
carn d'olla**

Federació Catalana de Castellers i Castelleres



**productes
tradicionals
cuïts**



barbacoa

Federació Catalana de Castellers i Castelleres





amanides

botifarra
d'ou



fuet i
llonganisses



entrepans

llibrets

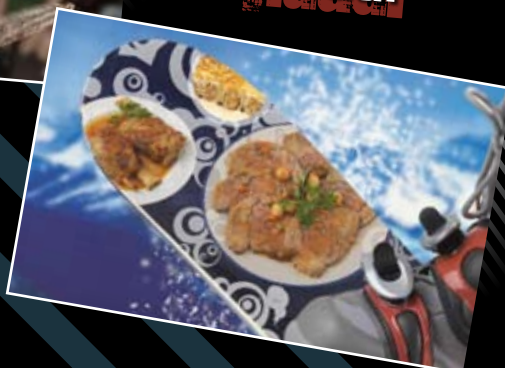


botifarres



lots de
nadal

safates
d'embotits
i formatges



Canelons
i carns
rostites

Formatges de Catalunya

Mató

S'ELABORA AMB LLET DE CABRA O DE VACA PASTEURITZADA, ENCARA QUE TAMBÉ N'HI HA D'OVELLA I DE LLET CRUA, AMB UNA COAGULACIÓ ENZIMÀTICA O PER PRECIPITACIÓ DE PASTA TOVA ESCORREGUDA.

EL MATÓ ÉS UN PRODUCTE DE COLOR BLANC LLETÓS I BRILLANT, DE TEXTURA TOVA I GELATINOSA. NO PRESENTA ESCORÇA DEFINIDA, PERÒ A LA PART EXTERIOR ES PODEN VEURE ELS GRAVATS DEL RECIPIENT ON HA ESTAT ESCORREGUT. TÉ UN SABOR FRESC, DOLÇ I LLETÓS.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Comença amb la pasteurització de la llet, per refredar-la després fins a 40 °C i afegir-hi el quall (animal o vegetal), deixant-la quallar, tallant-la un cop ja hagi solidificat i escorrent suaument els grànuls de quallada resultants, per envasar-los. Si es fa per precipitació s'afegirà el clorur càlcic després de pasteuritzar, s'agitarà i es recollirà el precipitat format, per escorre'l suaument i envasar-lo.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ I COMPRA

Es pot elaborar durant tot l'any perquè actualment els ramats de cabres o de vaques no tenen estacionalitat en l'època de lactació i, per tant, la producció de llet és bastant uniforme al llarg de l'any.

MÈTODES DE CONSERVACIÓ

En tractar-se d'un producte fresc, necessita unes temperatures de conservació baixes (de 2 a 4 °C) per tal que el gust no esdevingui agre. Es pot conservar al frigorífic vuit dies aproximadament.



Formatge amb oli

ÉS UN FORMATGE MACERAT I CONSERVAT DINS OLI D'OLIVA VERGE AMB HERBES AROMÀTIQUES O ESPÈCIES.

AQUEST SISTEMA DE CONSERVACIÓ I/O DE MADURACIÓ DEL FORMATGE BUSCA OFERIR UN PRODUCTE DE QUALITAT I DIFERENCIAT. LA SEVA Riquesa ES BASA EN UN FORMATGE DE BONA QUALITAT, EL TEMPS DE MACERACIÓ NECESSARI I LA COMBINACIÓ D'ELEMENTS ADEQUADA AL FORMATGE I A L'OLI.

EL GUST POT SER ÀCID O LÀCTIC, AMB NOTES D'OLI D'OLIVA, I S'APRECIA LA MACERACIÓ DE LES HERBES O ESPÈCIES DINS DE L'OLI.

EN ESCALFAR-LO, ES CONVERTEIX EN SUAU I AGRADABLE, MÉS MANTEGÓS I UNTABLE. NO TÉ CROSTA PER L'ACCIÓ DE L'OLI I MOSTRA UNA TEXTURA TOVA, AMB CAVITATS DE TIPUS MECÀNIC I GUSTOS PERSISTENTS.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Amb llet crua o pasteuritzada de cabra, vaca o ovella, s'elaboren uns formatges petits, que, quan encara són tendres, es col·loquen en pots plens d'oli amb les herbes aromàtiques o espècies. La conservació del formatge dins de l'oli ha de durar com a mínim dos mesos si s'elabora amb llet crua, i un mes si és pasteuritzada. També es pot fer a partir de formatges madurats, tallats a trossos i posats amb oli i herbes o espècies.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ I COMPRA

Tot l'any, però a finals de la primavera i principis de l'estiu la seva qualitat és excel·lent.

MÈTODES DE CONSERVACIÓ

Cal conservar-lo dins del pot amb oli, tal com es compra, i desmar-lo en un lloc fresc i sec.



fundació escola

Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn

Com en les darreres edicions d'aquesta revista, la Fundació Oficis de la Carn agraeix la participació i col·laboració de i a totes aquelles empreses que participen en el dia a dia de l'Escola Professional d'aquesta Fundació, per tal de millorar i innovar el servei formatiu ofert per la mateixa. Així, a continuació, us presentem les empreses col·laboradores:

ESPÈCIES TEIXIDOR

Circumval·lació, 108-110
08240 - Manresa
Barcelona
Tel. 93 874 12 00

BANC SABADELL

Plaça Catalunya, 1
08201 Sabadell
Barcelona
(Espanya)
Tel. 902 323 555
Des de l'estranger:
+34 902 323 555
Info@bancsabadel.com

CRUZ, sl – Construcciones Frigoríficas

Gerent: Sr. Cruz
Av. Cerdanya, s/n
P.I. Pomar de Dalt, nau 25-26
08916 - Badalona - Barcelona
Tel. 93 465 00 65
www.cruzsl.es

TECNOTRIP

Gerent: Sr. FERRER
L'Alguer, 22 P. I. Nord
08226 - Terrassa - Barcelona
Tel. 93 735 69 69
www.tecnotrip.com



KARELY

ENVASOS ALIMENTARIS
VISTAPAC CATERING

HIGIÈNIC
PRÀCTIC
ECONÒMIC
PRESENTABLE

SERVEI RÀPID I EFICIENT

- **SAFATES:** de metacrilat, alumini, plàstic per microones, poliexpand.
- **ESTOIGS:** de plàstic, per ous, pollastres, amanides i pastissos.
- **TERRINES:** de tot tipus, per formatges, gelats, patés, etc.
- **UN SOL US:** plats, gots, cuberts, copes, tovalles, tovallons.
- **PASTISSERIA:** blondes, cartrons, "petit fous", bosses i capsas variades.
- **INDUSTRIAL:** màquines empaquetadores, termoselladores i soldadores.

Dispensadors de tot tipus, bosses de plàstic de totes mides, paper higiènic, cel·luloses, film extensible, alumini domèstic i industrial, papers parafinats, bosses per a fer el buit, cel·lofana per hamburgueses, cartells porta preus, etc.

SI VOL UN BON SERVEI, NO DUBTI A TRUCAR AL

Tel. 93 726 31 84 / Fax 93 726 64 40

C/ BORRELL, 47
08202 SABADELL

KARELY, TREBALLEM PER VOSTÈ

e-mail: info@karely.com

El Conseller Llena visita les instal·lacions de la Fundació Oficis de la Carn

El passat 29 d'abril varem tenir l'honor de rebre la visita de l'Hble. Sr. Joaquim Llena i Cortina, conseller del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.

La visita es va iniciar a les instal·lacions de l'escola, que acompanyat pel Sr. Joan Estapé, president de la Fundació, i el coordinador de l'escola, el van informar amb detall de totes les activitats que es duen a terme, alhora que va tenir l'oportunitat de preguntar directament als alumnes que es trobaven realitzant un curs, l'interès sobre el futur i les ganes de formar-se.

segueix...





Seguidament, es van traslladar a les ofícines gremials FOTO 40, a on va saludar personalment a tots els treballadors. Posteriorment, es va traslladar a la sala de juntes a on es va reunir amb una representació de Patronat de la Fundació amb qui va tractar en una llarga trobada, diferents temes d'interès general del sector, i en especial del projecte definitiu de la nova escola, del qual el Sr. Llena va mostrar

un gran interès i no va dubtar en realitzar les qüestions que creia convenients sobre les futures novetats en formació.

Abans d'acomiarar-se i donar per finalitzada la visita, el Sr. Llena va signar en el llibre d'Honor de l'entitat on va deixar la seva felicitació per la feina feta i ser una entitat capdavantera del sector i l'encoratjament per continuar.





El compte **més despert** per a la seva butxaca

BS Compte Professional

BS Compte Professional és un compte personal o professional, **sense cap tipus de comissió ni despesa d'administració** ⁽¹⁾, que li permetrà gestionar la seva economia i accedir a un conjunt de productes i serveis en condicions preferents, només pel fet de ser membre del **Gremi de Carnissers-Cansaladers Xarcuters de Barcelona i Comarques**.



0 euros

- Comissió de manteniment ⁽¹⁾
- Comissió d'administració ⁽¹⁾
- Comissió per emissió de targeta Visa Classic



**REGAL EXCLUSIU
PER A NOUS CLIENTS**

**SabadellAtlántico li deixarà
un bon sabor de boca**

Emporti's aquesta cafetera exprés de regal⁽²⁾
en fer-se client de SabadellAtlántico

Informi-se'n a qualsevol **oficina SabadellAtlántico**
trucant al **902 323 555** o accedint
a **sabadellatlantico.com**

⁽¹⁾ Excepte comptes inoperants en un període igual o superior a un any i amb saldo igual o inferior a 150 euros.

⁽²⁾ Promoció vàlida fins exhaurir existències (500 unitats) per l'obertura d'un BS Compte Professional amb un saldo mínim de 300 euros.



SabadellAtlántico
El banc dels professionals



Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques

confraria



PRORROGAT

Nova convocatòria per ser membre de la Confraria del Gras i el Magre

Renovem el nostre propòsit d'acollir nous membres a la Confraria del Gras i el Magre. El termini per presentar la vostra sol·licitud si esteu interessats és el 30 de setembre de 2009.

La iniciativa de la Confraria neix de la Fundació Oficis de la Carn. La seva finalitat és el reconeixement públic i la distinció per la trajectòria professional de carnisers-cansaladers- xarcuters o especialistes en aviram.

Cada any, un acte cerimonial dona la benvinguda als nous membres

S'exigeixen els següents requisits per ser nomenat Confrare:

- Disposar del títol de Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter segons l'article 30 de la Llei 14/2003 de qualitat agroalimentària de la Generalitat de Catalunya, prèvia sol·licitud de Cavaller o Dama confrare.

Prèvia sol·licitud i l'aval de dos confrares :

- Ser professionals del sector detallista carni i disposar d'una antiguitat de 15 anys en l'ofici de carnisser, cansalader-xarcuter i especialitat en aviram
- Ser professionals relacionats amb el sector carni (fabricants, matancers, ramaders, etc.) amb un antiguitat de 20 anys de responsabilitat directa en la professió

Tots els amants de la carn i dels productes de la xarcuteria (cuiners, científics, universitaris, etc.) segons mèrits i reconeixements aportats en bé del sector

Distintius

La Confraria del Gras i el Magre disposa de diferents distintius que li atorguen el seu segell d'identitat. Els Cavallers o Dames Confreres duen la seva insígnia, la broca, representativa del grau d'antiguetat:

- Broca de Bronze: Primers cinc anys
- Broca de Plata: Durant els següents 10 anys
- Broca d'Or: durant el següents 10 anys
- Broca de Platí: A partir dels 25 anys de pertinença i és perpètua

El vestuari obligatori consistirà :

- Capa de cerimònia de color grana
- Barret de mitja copa de color grana

Altres distintius seràn:

- Banda de collaret de color verd i daurat, finalitzat amb el medalló de l'escut de la Confraria
- Broca penjada a la banda collaret, signe inequívoc de tot professional de la carn

Treballem per la consolidació d'aquest projecte en el nostre sector i per al seu progressiu ressò. Esperem comptar, ben aviat, amb nous membres carnisers-cansaladers-xarcuters afins a l'esperit d'aquesta iniciativa.

gremis

Barcelona



Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques

Loteria de Nadal

Any darrera any, el Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques us fa partícips de la il·lusió d'un dels premis més desitjats de l'any: la Loteria de Nadal.

Enguan, el número amb el que participa el Gremi és el 72.251.

S'informa a tots els socis que tinguin la quota domiciliada que en el rebut trimestral hi anirà afegit un cobrament de 4,00 euros per aquest concepte. Els agremiats que no vulguin

participar, així ho han de comunicar a les oficines de l'entitat.

Així mateix, s'informa a tots els afiliats a la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters que vulguin participar en aquest sorteig, no dubtin en trucar a les oficines d'aquest Gremi al 93 424 10 58 i fer les seves reserves.



Placsell®

www.placsell.com

Sistema de revestimiento de paredes y techos, exclusivo y patentado para su aplicación en aquellas superficies donde se exige un elevado nivel de higiene libre de bacterias.



Con Placsell la homologación es permanente



Calidad garantizada

Placsell (placas selladas) cumple la normativa sanitaria y nos ofrece una amplia gama de soluciones:

Placsell sanitario industrial (PSI), plancha de polipropileno grado alimentario, sistema de ensamblaje entre planchas propio y patentado formado por un rastrel de aluminio y tapeta de presión de PVC blanca, maciza y garantizada contra golpes, al igual que toda la periferia sanitaria de remates.

Placsell sanitario decorativo (PSD), placa extra-fuerte de PVC, machihembrada y periferia auxiliar de remates en PVC, también si se precisa con acabado sanitario.

Placsell sanitario antimicrobiano (PSA), plancha de PVC, con acabado de alta resistencia química y al rayado, con efecto constante y duradero debido a la no migración de compuestos activos (Efecto antimicrobiano contra Escherichia Coli y contra MRSA)

(PSI) Mataderos, salas de despiece, obradores de carne, pescado, panadería y pastelería, lácteos, aceite, frutas y verduras, bodegas, cámaras frigoríficas de conservación, congelación, túneles, vaquerías, granjas, silos, plantas embotelladoras, etc.

(PSD) Tiendas, cocinas, paradas de mercado, supermercados, vestuarios, laboratorios, lavacoques, platos cocinados, etc.

(PSA) Hospitales, quirófanos, UCI, UVI, enfermerías, laboratorios, salas blancas, geriátricos, salas neonatales, de quemados, etc.



Revestimientos **Coberplast sl.**

C/ Anselm Clavé s/n - Polígono Matacás, nave 17
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel. 93 685 12 62 Fax 93 685 14 50
revestimientos@coberplast.com
www.coberplast.com - www.placsell.com

Con el aval de mas de un millón de m2 colocados entre España y Portugal desde 1991



Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans
de les Comarques Gironines

Girona

Fira del pa amb tomàquet

Any a any els carnisers de Santa Coloma de Farners, les seves dones i fills, fan un sobreesforç i organitzen aquesta fira tant consolidada a la vila i a la comarca de La Selva.

Parlem de sobreesforç per que malgrat la il·lusió que n'hi posen, que n'es molta, i la unió que tenen entre tots, existeix molt poca col·laboració per part de les diferents administracions públiques, tenint en compte el benefici social i cívic que reporta per la capital de La Selva.

Aquest primer diumenge de juny va acompanyar la feina feta i el temps, ja que l'any passat va haver d'anul·lar-se tot degut a la pluja, que si recordeu va ser una cosa excepcional, ja que el 2008 va ser any de sequera –menys el primer diumenge de juny–.

La família que formen els carnisers –homes i dones–, fills, filles, joves i nets de les Carnisseries d'en Joan Vendrell, la Carnisseria Carne Mas, la Carnisseria Coll, la Carnisseria Borrell i la Carnisseria Vila i Vila, van ser-hi i van organitzar una bona xefla i van difondre els productes de carnisers entre tots els assistents.



segueix...



...Fira del pa amb tomàquet

A part de la feina que és va fer, que va ser molta, de riures i la gresca que hi havia, es van donar dos fets a celebrar, els 39 anys de casats d'en Salvador Coll i la seva senyora –moltes felicitats de part de tots!!!- i la entrega al Lluís Vila i Vila del distintiu per la seva trajectòria professional dedicada a l'ofici de carnisser per part del Gremi.



1º Fira Gust Empordà - Rambla De Figueres

El darrer cap de setmana de març és va celebrar a la ciutat de Figueres el primer Fira Gust Empordà, un projecte de 34 productors promogut i defensat pels Consell Comarcals de l'Alt i Baix Empordà i per l'Ajuntament de Figueres, juntament amb el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i el Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines.

Amb els ideals de potenciar els productes i productors que hi ha sota la marca de garantia **E Productes de l'Empordà** es va organitzar aquesta mostra amb quatre seccions molt ben diferenciades: una primera de degustació, on els visitants de la fira, compraven un tiquet que li permetia degustar els productes típics representats, l'arròs de Pals, la ceba de Figueres, els brunyols de l'Empordà i la botifarra



segueix...



Empordà

Productes de Qualitat



dolça. Una segona de demostració, on els flequers van fer un obrador on és preparaven bruyols i nosaltres, els carnisers, preparavem la pasta, embotíem i lligavem les botifarres. Va ser un dels espais més bonics, ja que tot el voltant de l'obrador estava folrat amb vidre i la gent estava aspectant del que fèiem a dins, i no us podeu imaginar lo bé que s'ho passava la mainada pastant i embotint, ... va ser molt maco. Un tercer espai va ser l'espai dels expositors, on hi havia representat una selecció dels millors productes tipus de l'Empordà, el vi, l'aigua, l'oli, la llegum ecològica, els xais, formatges, la poma ... i els quatre productes de la marca de garantia.

La nostra presència va ser molt bona, per que varem presentar una imatge d'unitat, els 28 productors de botifarra dolça de la E d'Empordà, varem muntar un estand de 12 metres línies amb més de 6 metres de taulell, on a part de la botifarra dolça, que n'era l'estrella, cada productor va portar les seves especialitats.

Finalment, el darrer espai era una tribuna d'opinió, on es va aprofitar per difondre i donar a conèixer el nostre territori i la qualitat dels

nostres productes, així es va parlar de poma, de vi, de ceba de Figueres, de botifarra dolça i de sal i pebre, de bruyols i pa, però també de Turisme, amb la participació de la Sra. Dolors Batallé del Patronat de Turisme Girona Costa Brava, de l'evolució del menjar i de les taules amb el Sr. Jaume Font, Assessor Gastronòmic, d'al·lèrgies alimentàries i nutrició, amb el Sr. Juan Zatt, cap de Pediatria de l'Hospital de Figueres i la Sra. Anna Bofil, infermera i assessora nutricional.



La vertadera història de Sant Jordi (o no)

De dracs, sempre n'han existit, de més o menys grans, i si no recordeu els maldecaps que provoquen les nits d'estiu a les cases de poble. En èpoques pretèrites, els dragons eren més grassos, mercè a un clima menys caldejat que els feia més apetitosa la ingesta de carn.

El drac de **Girona** era de mena pacífic, i en lloc de menjar donzelles com el seu parent de Montblanc, s'acontentava amb les botifarres de matança que li venia un carnisser de la contrada.

Per aquelles èpoques, la fusta anava cara, i els **gironins**, en lloc de fer les botifarres al foc, les deixaven assecar per a menjar-se-les com a fuet. Aquest estalvi d'energia era molt ben vist per les autoritats, que no havien de passar ànsia per la conservació dels arbres de la Devesa. Això sí, el maldecap era per als vells i esdentegats, que les passaven magres per a mastegar.

Tornant al drac, que presentava els mateixos problemes d'halitosi de la seva parentela, coïa amb l'alè les **botifarres** abans de menjar-se-les. Moltes vegades, de la salivera que li'n venia quan les comprava, se les cruspia a la porta mateix de la carnisseria. El **carnisser**, negociant de mena, va demanar al drac que li deixés tastar la botifarra cuïta. Vatua l'olla, quin canvi!! De seguit va contractar-lo per a què li cuinés les botifarres, i aviat va veure com la seva clientela creixia i creixia, captivada com estava amb el gust de la botifarra a la brasa d'alè de drac.

De tant bufar tot el dia, el drac agafà un d'aquells constipats de primavera que fan de mai curar, i començà a esternudar. Les botifarres li quedaven un pèl massa seques, estelloses i coriàcies, fins al punt que algunes se li cremaven i tot.

Coincidint amb la malaltia del drac, el futur **Sant Jordi** va baixar a Girona de Ja masia on vivia a la Garrotxa, a proveir-se de menjar. Entrà a la carnisseria, i demanà una botifarra a la brasa de drac. En aquell moment no eren a la botiga ni el carnisser ni la seva dona, però el drac, educat i diligent com era, el va atendre i li'n va fer una a l'instant, amb la mala fortuna que esternudà i la botifarra quedà ben socarrimada. En Jordi (encara no era sant), en fer la primera queixalada va perdre totes les dents, i d'un cop de geni començà a ataconar el pobre drac, que intentava explicar-li el cas i ja s'oferia a coure-li una altra.

En aquest punt, la història és confusa uns diuen que el **drac** era de complexió feble i que s'ennuegà quan li coïa l'altra botifarra; uns altres, que tenia problemes de cor i era de mena espantadissa. Tot comptat i debatut, a la segona plantofada que rebé el drac caigué estès a terra, ben mort.

De dones i **donzelles**, en Jordi no en salvà cap a Girona, sinó tot el contrari. La dona del carnisser va ser la primera en tornar a la botiga i va anar de poc que no li va fer la pell per haver matat el drac. Sort que en aquell moment entrava el Bisbe a la botiga, que va poder calmar la dona, i per aconseguir-ho imposà una penitència exemplar al garrotxí. Veient l'aptitud amb què despatxava dracs, va manar-li que anés a purgar el seu crim a Montblanc, que alià tenien un drac ferotge de debò, que provocava malvestats i tenia segrestades les donzelles de la vila.

I fou així com en Jordi guanyà la seva santedat: alliberà les donzelles de Montblanc de l'amenaça del drac, i després tornà a Girona a sol·licitar el perdó al Bisbe, qui veient-lo realment penedit, l'absolgué i li donà col·locació a la **Catedral**.

Per Oriol Garcia i Codina

Tarragona



Dia del Gremi

Ja fa vint-i-cinc anys que els agremiats de les nostres comarques en reunim un cop a l'any per celebrar un dia de germanor, de companyerisme, d'esbarjo i alegria.

Pels membres de la junta directiva i estic segur que també es així per tots els que sempre ens acompanyen, el Dia del Gremi és més que el dia de l'Assemblea General, el dia que rendim comptes de les tasques realitzades, dels numeros econòmics, de les feines per fer. El Dia del Gremi es la nostra festa, es un dia de reunió que aprofitem per passar-lo bé, coneixe'ns millor i coneixer també alguns dels indrets més significatiu de la comarca. Aquest any la diada venia a més a més incentivada per la celebració del vint-i-cinc aniversari.

La comarca elegida va ser el Priorat, terra de bons vins i bona carn, i com a visites guiades vam visitar el Museo de les Mines de Bellmunt del Priorat i una visita guiada al Celler - Cooperativa de Falset, on vam assistir amb una xerrada acompanyada d'un tast de vi del Priorat.



Aquest any la participació es va veure afectada per la crisi econòmica general i malauradament no vam ser el nutrit grup que acostumem a reunir-nos. Esperem temps millors, sense obligar que en la nostra professió, com en la majoria, l'unió fa la força, la unitat del col·lectiu beneficia a tots i la veu de molts es fa sentir més que la d'un sol. Tots plegats som més capaços i tenim més possibilitats de superar les adversitats.

Moltes gràcies.

Bé, ja ho tenim aquí

A Tarragona ja ha començat la campanya de inspeccions per part de l'Agència Catalana del Consum.

Per si no ho sabíem, aquesta campanya va ser demorada a demanda de la Federació de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, desde Barcelona pensant que durant aquest temps de moratòria tots podríem posar-nos al dia per complir la Llei.

Cal recordar que la Llei està aprovada des de fa ja un temps.

Des de la Federació Catalana s'han donat eines per actualitzar i adequar els postres coneixements en ambdues matèries.

Però que ha succeït perquè ara hagi corredisses amunt i avall per part d'alguns afiliats buscant respostes a temes que li sonen a xino???

Jo, com a cansaladers-xarcuter propietari d'una parada en un mercat municipal i elaborador artesanal del producte que poso al taulell, comprenc la dedicació de cadascun de nosaltres i cada dia, en el seu negoci. Hores i hores d'esforç en un món comercial i de negoci ple de competitivitat, en que tot el que fem pot semblar poc per assolir alguna fita que en marquen.

Situació agreujada per la crisi que a tots esquitxa poc o molt i que ens fa pensar més d'un cop "qué dec estar fent malament perquè avui la venda no ha anat molt bé?".

Aquesta reflexió en forma de pregunta que alguna vegada al dia o a la setmana ens fem, penso que és molt bona. No, no estic boig. Aquesta incògnita el que ens ha de transmetre és la necessitat d'estar prou segurs que som prou competitius, que estem el suficientment preparats en tots els camps del nostre negoci i fins i tot en la part que afecta a la seva gestió.

Com he dit abans, des de la nostra Federació, se'ns han donat eines i quan dic eines vull dir

XERRADES, CURSETS I FINS I TOT INFORMACIÓ ESCRITA, en forma de CIRCULARS O L'INFOGREMI MENSUAL.

Es va crear una Guia de Bones Pràctiques Correctes d'Higiene i això es va convertir en una eina gratuïta per a tots que se li diu "Agenda d'Autcontrol Sanitari". Eina molt necessària i important que ens fa fàcil la tasca diària de l'autocontrol sanitari dels postres establiments i obradors.

També es varen organitzar i realitzar conferències sobre l'etiquetatge i la traçabilitat del boví.

Tots els dubtes que ara tenim i correm a veure qui ens pot ajudar a cercar una solució, potser els tindríem resoltes si quan ens arriba una informació escrita, sobretot per un company nostre, la llegíssim. Només amb uns minuts podem començar a cercar la solució que després serà a corre-cuita i malament.

Penseu que tota la informació que us fem arribar, sempre és important, ja que nosaltres som els primers en pensar que el vostre i nostre temps és molt valuós. Temps que esgarrapem de l'activitat pròpia e inclòs moltes vegades del temps de lleure, entre el que es troba la pròpia família.

Des del Gremi us preguem que tota la informació que us enviem li dediqueu el breu moment necessari, la lliureu i si teniu dubtes us poseu en contacte amb nosaltres, que molt gustosament us farem cinc cèntims del tema en qüestió, encaminant-vos cap a una solució fàcil i pràctica i avançant-vos al futur, que sempre comporta més neguit i presses.

Sr. Vicenç Bardolet Penalba
Vice-President

dossier

El plaer de comprar

Desde Gremicarn ens hem plantejat la importància de ser present en l'opinió pública i en la publicada, per tenir la possibilitat de guanyar prestigi social i ser el centre de debat de totes les problemàtiques que tenen com a denominador comú, la dietètica, la gastronomia, les tendències alimentàries, la salut, etc.

Per això hem cregut oportú encetar un debat social amb una pregunta molt clara: Qui té les eines per centrar aquest debat ?.

Doncs clarament nosaltres, els professionals de la Carnisseria- Cansaladeria- Xarcuteria. Per què?

Perquè tenim la formació, la informació, la capacitat de saber cap a on van les tendències del mercat i quines són les problemàtiques a les que hem d'enfrontar-nos cada dia.

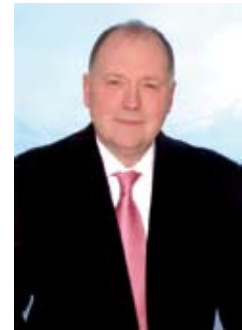
Hem de ser capaços de fer veure al nostre client que anar a una de les nostres magnífiques botigues o a una parada d'aquests mercats remodelats o modernitzats, amb una oferta temptadora, diversa i plena d'aromes i colors, és un acte lúdic, divertit, enriquidor i que ens aporta una qualitat de vida que només es valora quan no es té a l'abast. La compra en un establiment agremiat fa al client únic i diferent, tot al contrari que la compra despersonalitzada de la gran distribució, que homogeneïtza i dilueix la capacitat de sorpresa i de la relació social que s'estableix en una compra amable, assessorada per professionals.

La gent que estem darrere del mostrador, ens hem convertit en uns assessors. Diríem que tenim un caràcter transversal perquè no només hem de ser experts elaboradors de les nostres

especialitats, i ser capaços d'explicar per què millor una carn que una altra per fer un estofat o un fricandó, sinó que també hem de ser capaços d'explicar una recepta de cuina, poder posar a l'abast del client uns productes d'altíssima gamma, escollir quins formatges, olis o precuinats faran de l'acte de degustar-los un plaer que normalment es gaudeix en família, donant més valor encara a l'elecció dels productes que el client s'emporta a casa.

Una vegada discutint amb un cuiner, em va dir en un to una mica burleta, que nosaltres donàvem només de menjar, no alimentàvem, que la nostra oferta era molt primitiva i bàsica. Això ha canviat radicalment. Nosaltres som capaços d'alimentar tan bé o millor que el més prestigiós cuiner, alhora que sorprendre amb nous sabors, aromes, colors, presentacions i explicar, per què ho hem elaborat o ens hem preocupat per tenir la informació; quins components porta aquell producte i si pot tenir algun efecte en la salut per qüestions d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, problemàtiques que cada dia afecta a més persones, i que requereixen un nivell d'assessorament i informació molt acurat per

Pròsper Puig i Brignardelli



Vice-president del Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques

part dels professionals dels nostres establiments, que atenen al públic i que son els responsables de donar les explicacions pertinents de cara a que el nivell de satisfacció del client sigui òptim, i que quan aquest client faci balanç de l'acte de la compra en un dels establiments GREMICARN, tingui la certesa que el preu que a pagat no només es pels productes que s'emporta a casa sinó, també per tota la informació, atenció, assessorament i qualitat de producte i servei.

Un altre aspecte que juga a favor nostre, es el canvi d'hàbits en quant a la tendència de l'oci a casa. Pot ser per els preus de menjar fora de casa o bé perquè una vegada valorat que pots menjar pel mateix preu a casa o a fora, la gent ha detectat que a igual cost la qualitat dels productes que es poden comprar en un establiment de proximitat es molt superior a l'ingerit en un establiment de restauració. Això no vol dir que la restauració no tingui la qualitat que el client demana, sinó, que és un problema simplement de costos.

Durant molt de temps, s'associava la compra en botiga o mercat a la gent d'edat avançada que per hàbit o per problemes de mobilitat, no es podien desplaçar a fer la compra mes lluny. Ara això ha canviat, les persones joves, interessades en l'alimentació, la salut i la qualitat dels productes saben molt bé, què volen i a on han d'anar a comprar. És un segment de clients molt exigent, informat i fidel. Si aconseguim omplir totes les expectatives que es generen quan aquestes persones fan l'acte de fe d'obrir la porta de la botiga o de posar-se a la cua de les parades dels mercats, tenim el futur garantit, perquè en alimentació rarament es fa un pas enrere.

Quan estàs acostumat a un tipus de producte de qualitat, pot ser que per necessitat espaihi el seu consum, però quasi mai redueixes la qualitat dels productes.

Aprofitem, el gran boom de tots els temes relacionats amb l'alimentació. Ens ha posat la pilota a les nostres teulades, només cal que sapiguem jugar i no penjar-la en teulades d'altres.



La reivindicació de l'entrepà

Miguel Sen



Periodista i expert gastronòmic
www.gastronomiaalternativa.com

Durant aquests cinc últims anys que ens han portat a l'ensorrament de tot un **sistema econòmic absolutament immoral**, ens hem cregut i ens han fet creure, que **l'activitat contínua i frenètica era indispensable**, si volíem arribar a un èxit que mai no acabava de definir-se. Com els meus lectors viuen en el segle XXI, és a dir el segle de la imatge, tenen memòria visual, per la qual cosa recordaran anuncis de dones amb capacitat per multiplicar el seu cotxe en mitja dotzena, o amb la dubtosa virtut d'alternar l'ús d'un desodorant, amb l'aterratge en un vagó del metro que porta a una estació indefinida. **Tots els nostres fills estan obligats a exercitar mil activitats**, de les que sabem no sortiran ni

estrelles de la dansa, ni futbolistes. De fet, no es tracta que descobrim els seus talents, sinó que **ni a ells ni a nosaltres no ens quedi temps per pensar...**



Si ens quedessin cinc minuts per reflexionar sobre el que ens agrada, no tindríem al calaix del congelador les pizzes taquicàrdiques que esperen el moment que arribem a casa sense temps per transformar-se en el forn en ràpides escombraries menjades. **Davant aquest desastre, davant de l'imperi del congelat, sol·licito dels meus lectors la reivindicació de l'entrepà.** Compte, no es tracta de caure en el recurs del pa de motlle amb dues fulles d'enciam en el centre que horroritzaven en Humphrey Bogart, sinó **d'un entrepà perfecte, essència filosòfica del que és el pa**, o del qual ha estat, potenciat per la humitat que dóna el tomàquet i l'oli d'oliva, més un embotit, adobat o conserva en oli o escabetx capaç de superar l'hamburguesa congelada millor vestida per la publicitat.

Si és veritat que anem malament de temps, si fins i tot no hem sabut treure'ns de sobre el pop de les activitats obligades que ningú no ens exigeix, hem de reconèixer la nostra capacitat per distingir entre pans que no ho són i pans de veritat. Amb ells, en un breu i elegant exercici del gust, podem crear i recrear **entrepans d'una qualitat que deixi en ridícul el plat congelat o precuinat, per més que estigui prestigiat per una dotzena d'actors i actrius famosos**, tots macos i amb passat o present anorèxic. Davant de la misèria de la pressió del rellotge, exercitem la virtut de l'entrepà de truita francesa o de txolis del Pallars. Que ningú no pensi que aquesta és una reivindicació sense substrat: Davant la fleca Baluard, que en aquesta pagina figura des de ja fa dos anys i que vaig portar al programa **Cuines de TV3** per recordar els espectadors la metodologia que exigeix el pa de qualitat, s'estableixen cues de quatre de fons. Per alguna cosa serà.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

CEYLAN

MÁS DE 50 AÑOS DEJANDO UN GRAN SABOR DE BOCA

	CEYLAMIK Mezclas tecnológicas integrales para la fabricación de productos cárnicos.
	CEYLAN Especies y hierbas naturales, enteras y molidas.
	CEYSONIN Condimentos preparados.
	CEYLACOR Mezclas de especias y hierbas para decoración.
	CEYLATER Aditivos formulados con funcionalidades específicas.
	CEYLAROM Sazonadores para la industria alimentaria.
	BASES CULINARIAS CEYLAMIK Para la elaboración de alimentos precocinados.



international food standard
IFS



SGS
Nº E5062261



ASTA
AMERICAN SPICE TRADE ASSOCIATION

MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.
 Traginers, 6 - Pol. Vara de Quart
 46014 - Valencia (Spain)
 Tel: 96 379 88 00 - Fax: 96 379 95 70
www.ceylan.es

Del rellotge a la brúixola

Els anys de bonança econòmica han provocat que les ineficiències en la gestió dels negocis quedessin amagades sota la capacitat de creixement de les vendes.

Oriol Tarrats i Oliva



Mentor Organización SL

Moltes empreses han deixat de banda la organització interna, s'han sobreendeutats, no han tingut present la orientació al client (vendre no és orientar-se al client), no han controlat els costos d'estructura, etc. Però sobre tot, el problema d'avui és que no s'ha aprofitat el temps de vaques grasses per fer una verdadera reflexió estratègica de cap a on volem que vagi la nostre empresa, de com hi hem d'anar i amb quins mitjans. Ara estem pagant la vulnerabilitat en la que hem col·locat els nostres negocis.

És evident que no totes les empreses estan en la mateixa situació, però el negoci que es trobi en una situació crítica, primer haurà de fer una anàlisi de situació que permeti detectar els símptomes i ràpidament tractar-los. Tot i això, paral·lelament haurà de treballar les causes que l'han portat a la situació actual per aconseguir la sostenibilitat que ens donarà capacitat d'existència futura. La tàctica del resistir com sigui no ha estat mai vàlida. Si es vol continuar, cal tenir una estratègia i promoure canvis que ens ajudin a sortir amb avantatge de la crisi. Si fins ara només miràvem el rellotge, perquè tot ho fèiem ràpid i sense pensar gaire, ara hem de tornar a agafar la brúixola per saber si estem anant en la direcció correcta.

Massa sovint, les petites empreses han estat capficades en el seu dia a dia, sense aixecar el cap per reflexionar sobre com fer créixer el valor de les seves empreses. El paradigma ha estat el següent: una vegada he assolit una

dimensió empresarial que "jo", amb els "meus" coneixements i les "meves" capacitats, puc controlar, però i em refugio en aquesta mena de seguretat, pensant que com a emprenedor ja he arribat al món de l'empresa. No és això. S'equivoquen els que així han pensat i potser encara pensen. Amb aquesta visió de curt termini, de pensar en petit, en el jo solitari, es fa difícil que s'evolucioni cap un nou model de negoci més complex però també menys vulnerable i amb més expectatives.

Només és a través de la cooperació i la professionalització que podrem avançar cap a aquest nou model de negoci. Però caldrà recordar que la professionalització s'assoleix amb la formació, i el creixement mitjançant la cooperació empresarial, i que el que dona un futur sostenible, són la visió estratègica, la motivació del personal, la formació, la capacitat de finançament, i la cooperació empresarial; aquesta última és probablement l'eina més poderosa al nostre abast i que menys fem servir per raó d'un individualisme mal entès. Cal preparar i formar les estructures internes per tal que siguin un factor de canvi, d'innovació, de creixement equilibrat.

Noticias del sector

Política de Responsabilitat Social Corporativa.

L'empresa Extrapernil, coneguda sota la marca Erre de Vic, ha estat seleccionada per la Generalitat de Catalunya com una de les primeres pimes catalanes en incorporar la Responsabilitat Social Corporativa (RSC) a la seva gestió.

El compromís amb la salut de les persones, informant sobre l'absència d'al·lèrgens coneguts en tots els seus productes; la reducció en l'impacte ambiental del procés productiu, disminuint les emissions de CO₂, minimitzant la producció de residus i envasos; entre d'altres, han estat la clau per aconseguir esser seleccionada.

Volem felicitar des d'aquestes pàgines del Gras i Magre a l'equip d'Erre de Vic i encoratjar-los a continuar essent una empresa "naturalment responsable".



La voz digital.es

El conejo, carne con futuro

Dicen los historiadores que los romanos dieron a la península el nombre de Hispania, una adaptación de la referencia fenicia, que tradujeron como tierra de conejos. España es el segundo país productor de los 27 estados miembros de la Unión Europea (UE), por detrás de Italia. A nivel mundial, el mercado es dominado por la siempre poderosa China, con la mitad de la producción. Según los últimos datos aportados por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, en 2007 se han sacrificado en España casi 48 millones de conejos jóvenes, criado en más de 3.400 explotaciones.

La fuerte crisis sufrida por el sector ha obligado en 2008 al cierre de explotaciones poco competitivas. Hay que recordar que se trata de una carne de fácil digestibilidad, con un contenido moderado de grasa y con predominio de ácidos grasos insaturados.

Por comunidades autónomas, las más representativas son Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana, Galicia, Castilla León y Castilla la Mancha. El resto, entre las que se encuentra Andalucía, supone solo el 3 por ciento de la capacidad productiva, con 67 explotaciones de conejos de granja y 15 de campo. En Cádiz son muy escasas y familiares, solo Granada y Málaga tienen cierto peso.

Hay cuatro factores que permiten ser optimistas sobre el futuro del sector. El primero de ellos es la menor oferta y mayor eficiencia de los productores que quedan en el mercado. En segundo lugar la paulatina caída del coste del pienso, que condiciona la rentabilidad del negocio.

Un tercer motivo es la intensa campaña de promoción que se ha puesto en marcha por parte de la Organización Interprofesional del Conejo (INTERCÚN) que debe favorecer el incremento del consumo. Para terminar, también deberá jugar un papel importante a la hora de dar transparencia y estabilidad a los precios, la constitución de la Lonja Ibérica del Conejo. Un proyecto en plena discusión, cuyo futuro es todavía incierto, pero que al menos ya dispone de la voluntad clara por parte del sector y de las organizaciones implicadas.

La llibreria del sector

Un Cansalader-Xarcuter que escriu sobre patates



Patatas en pies de cerdo con ibérico



Tortilla de colores



Via preláctea

El nostre company i col·laborador de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn ha publicat un llibre sobre patates.

Tots el que heu assistit a algun dels seus cursos el coneixeu prou bé com per no deixar-vos sorprendre per les seves propostes, sobre tot en carns i embotits.

Però en aquest llibre, el Francesc vol anar més enllà. Ja fa temps que està treballant en una altra dimensió de la xarcuteria. Els seus coneixements del producte i de les tècniques culinàries, associats a una sensibilitat i gosadia pròpies dels artistes, han quedat reflectits en aquest llibre.

Per la seva senzillesa d'abordar les receptes, per la gosadia de les pròpies receptes en si, i sobre

tot pel tractament visual de la presentació (ha col·laborat amb l'artista Julián Manzanares) val la pena gaudir d'aquesta publicació.

Dades tècniques del llibre:

Patatas. Formas y colores y otras gastronomías posibles.

Autor: Xesc Reina

Editor: Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores

Dipòsit Legal: PM-xxxxx-2007

ISBN: 978-84-89754-90-4

calendari de fires

fires comarcals

FIRA-EXPOSICIÓ DE MONT-ROIG DEL CAMP

Població: Mont-roig del Camp
 Dates: 1 - 2 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Maquinària agrícola, productes agrícoles, comercials i artesanals
 C/e: ajuntament@mont-roig.com
 Web: www.mont-roig.com

FIRAGOST. FIRA-EXPOSICIÓ DEL CAMP CATALÀ

Població: Valls
 Dates: 4 - 5 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes del camp i derivats, herboristeria, jardineria, ceràmica, maquinària agrícola, ramaderia i aus, vehicles
 C/e: valls@cambrescat.es
 Web: www.cambravalls.com

FIRA D'ESTIU

Població: Deltebre
 Dates: 8 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes nous, novetats i ofertes del comerç local
 C/e: comerc.deltebre@altanet.org
 Web: www.deltebre.altanet.org

FIRA D'ARTESANIA

Població: Les
 Dates: 8 - 9 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Artesania alimentària, productes del país
 C/e: ajuntament@les.ddl.net
 Web: www.turismoles.com

FIRA DE SANT LLORENÇ

Població: Bellver de Cerdanya
 Dates: 9 - 10 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes alimentaris artesanals del Pirineu
 C/e: cultura@bellver.org
 Web: www.bellver.org

MOSTRA GASTRONÒMICA, COMERCIAL I D'ARTESANS DE CABRILS

Població: Cabrials
 Dates: 14 - 17 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Restauradors comarcals, productes artesanals i comercials.
 C/e: cabrils@diba.cat
 Web: www.cabrils.cat

FIRA DE SANT BARTOMEU. FIRA DEL MELÓ

Població: Artesa de Segre
 Dates: 22 - 23 Agost 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes del camp, maquinària agrícola i artesanals comarcals
 C/e: info@artadesegre.cat
 Web: www.artadesegre.cat

BESALÚ MEDIEVAL

Població: Besalú
 Dates: 4 - 6 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes artesanals
 C/e: turisme@besalu.cat
 Web: www.besalu.cat

EXPOCOLOMA

Població: Santa Coloma de Gramenet
 Dates: 17 - 20 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial
 C/e: promocio@grameimpuls.es
 Web: www.expocoloma.net

FIRA DE SANTA TECLA. MERCAT VEHICLES D'OCASIÓ

Població: Berga
 Dates: 19 - 20 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Bestiar i productes relacionats, maquinària agrícola. Vehicles d'ocasió.
 C/e: promocioeconomica@ajberga.cat
 Web: www.ajberga.cat

calendari de fires

MOSTRA DE CUINA

Població: Castellet de Felers
 Dates: 19 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Demostració i degustació gastronòmica
 C/e: info@gremihostaleria.cat
 Web: www.gremihostaleria.cat

FIRA DEL FORMATGE DE LLADÓ

Població: Lladó
 Dates: 20 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Formatge artesà.
 C/e: llado@ddgi.es
 Web: www.webgipal.net/llado

FIRA DE SETEMBRE

Població: Igualada
 Dates: 24 - 27 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Industrial, comercial i agrícola en general, alimentació, informàtica i serveis
 C/e: general@firaigualada.org
 Web: www.firaigualada.org

FIRA DE CALELLA I L'ALT MARESME

Població: Calella
 Dates: 25 - 27 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Mostra de productes, tradicions i costums catalans; fira comercial.
 C/e: info@firadecalella.cat
 Web: www.firadecalella.cat

FESTA DEL PORC I LA CERVESA

Població: Manlleu
 Dates: 25 - 27 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Venda i degustació de productes elaborats del porc, plats preparats, marques de cervesa. Matança del porc i rostida d'un porc en directe.
 C/e: ope@opemanlleu.cat
 Web: www.manlleu.cat

GASTROART, DE L'HORTA A LA CUINA I A LA TAULA

Població: Hostalric
 Dates: 26 - 27 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes de l'horta (particularment salsafí) i productes per a la taula (ceràmica, vidre i tèxtil).
 C/e: oficinaturisme@hostalric.cat
 Web: www.hostalric.cat

FIRA DE L'HOSITAL DEL VILAR

Població: Sant Agustí de Lluçanès
 Dates: 28 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Exposició de bestiar; maquinària agrícola i comerç
 Telèfon: 93/852 70 01
 C/e: st.agusti@diba.cat

AGROMERCAT. PRODUCTES D'AQUESTES TERRES

Població: Mollet del Vallès
 Dates: 2 - 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes agroalimentaris artesanals.
 C/e: jrovira@molletvalles.cat
 Web: www.molletvalles.cat

FIRAPALAU

Població: Palau-solità i Plegamans
 Dates: 2 - 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial.
 C/e: info@comerciantspalau.com
 Web: www.comerciantspalau.com

CAVATAST. MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA

Població: Sant Sadurn d'Anoia
 Dates: 2 - 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Cava; cuina, xarcuteria i pastisseria al cava
 C/e: turisme@santsadurni.cat
 Web: www.cavatast.cat

FIRA COMERCIAL I INDUSTRIAL DE SANT SADURN D'ANOIA

Població: Sant Sadurn d'Anoia
 Dates: 2 - 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial.
 C/e: ubss@ubss.org
 Web: www.santsadurnicomercial.com

FIRA DEL CAÇADOR DE MASDENVERGE

Població: Masdenverge
 Dates: 3 - 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes i serveis relacionats amb la caça, comerç local i regional, gastronomia, productes D.O. de les Terres de l'Ebre.
 C/e: ajuntament@masdenverge.cat
 Web: www.masdenverge.cat

FIRA TAST DEL BISAURA

Població: Sant Quirze de Besora
 Dates: 4 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes del Bisaura (embotits, ratafia, flequers...), mostra d'art, d'oficis i artesanía.
 C/e: mvilalta@ajsantquirze.cat
 Web: www.bisaura.cat

FIRA DE LES

Població: Les
 Dates: 6 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Alimentació; confecció, eines, artesanía, bestiar, material agrícola. Productes artesanals.
 C/e: ajuntament@les.ddl.net
 Web: www.turismoles.com

FIRA DE BESTIAR DE SALARDÚ

Població: Salardú
 Dates: 7 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Bestiar equí, oví i boví
 C/e: secretaria@nautaran.org
 Web: www.nautaran.org

FIRA DE BANDOLERS

Població: Alcover
 Dates: 9 - 11 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial. Entorn natural. Activitats lúdiques i espectacles.
 C/e: aj.alcover@altanet.org
 Web: www.alcover.com

FONT-RUBÍ ÉS MOSTRA

Població: Guardiola de Font-rubí
 Dates: 10 - 11 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Vins i caves, embotits, oli, artesanía.
 C/e: fontrubi@diba.es
 Web: www.font-rubi.org

EXPRO/REUS

Població: Reus
 Dates: 10 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial
 C/e: direccio.comercial@firareus.com
 Web: www.firareus.com

FIRA RAMADERA

Població: Bellver de Cerdanya
 Dates: 11 - 12 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Ramaderia i maquinària agrícola
 C/e: cultura@bellver.org
 Web: www.bellver.org

FIRA DE SANTA TERESA

Població: El Vendrell
 Dates: 15 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Habitatge, automoció, alimentació. Mostraví
 C/e: promocio@elvendrell.net
 Web: www.elvendrell.net

FIRA DE SANTA TERESA I FIRA CATALANA DE L'OVELLA

Població: Ripoll
 Dates: 15 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Ramaderia ovina; maquinària i eines agrícoles; artesanía i altres
 C/e: cultura@ajripoll.cat
 Web: www.ajripoll.cat

FIRA DEL VENT

Població: El Pla de Santa Maria
 Dates: 16 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Automoció, agricultura, ramaderia, indústria, comerç, alimentació. Expositors del sector dels esports del vent.
 C/e: aj.pla@altanet.org
 Web: www.elpladesantamaria.cat

ECOVIURE

Població: Manresa
 Dates: 16 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes ecològics: alimentació, distribució, elaboració, productes tèxtils.
 C/e: fira@firamanresa.com
 Web: www.ecoviure.com

FIRA DE SANT LLUC

Població: Ulldecona
 Dates: 16 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multisectorial
 C/e: fira@ulldecona.cat
 Web: www.ulldecona.org

calendari de fires

FIRA DE SANTA TERESA

Població: Esterri d'Àneu
 Dates: 17 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multifectorial. Bestiar, vaques, cavalls.
 C/e: ajuntament@esterrianeu.cat
 Web: www.esterrianeu.cat

FIRA DE SANT ERMENGOL

Població: La Seu d'Urgell
 Dates: 17 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Productes turístics i artesans del Pirineu: formatges artesans del Pirineu, productes alimentaris tradicionals, promoció turística i comercial, artesanía.
 C/e: avinals@aj-laseu.net
 Web: www.laseu.org

FIRA DE SANT LLUC

Població: Olot
 Dates: 17 - 18 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Mostra comercial, turisme, art i disseny, casa i jardí, agricultura i ramaderia, artesanía i gastronomia.
 C/e: firolot@olot.cat
 Web: www.areadepromocio.olot.cat

EXPO-VALLÈS & VALLÈS TAST

Població: Terrassa
 Dates: 23 - 25 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Multifectorial. Fira del Tast
 C/e: fsoler@cambraterrassa.es
 Web: www.firadeterrassa.com

FIRA DE LA COCA I EL MATÓ

Població: Monistrol de Montserrat
 Dates: 24 - 25 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Comerç, productes locals, coca i mató i gastronomia local.
 C/e: sanchezgmt@diba.es
 Web: www.monistroidemontserrat.cat

FIRA INDUSTRIAL, AGRÍCOLA I COMERCIAL

Població: Girona
 Dates: 28 Octubre - 1 Novembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Agricultura, ramaderia i comerç.
 C/e: info@firagirona.com
 Web: www.firagirona.com

FIRA GASTRONÒMICA EBRE GOURMET

Població: Deltebre
 Dates: 31 Octubre - 2 Novembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Gastronomia. Productes alimentaris autòctons de les Terres de l'Ebre. Demostracions culinàries.
 C/e: turisme.deltebre@altanet.org
 Web: www.deltebre.org

FIRA DE TOTS SANTS

Població: Gósol
 Dates: 31 Octubre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Ramaderia, maquinària agrícola i demostració d'antics oficis.
 C/e: ajuntament@gosol.ddl.net
 Web: gosol.ddl.net

fires nacionals

FERMA & FERMA GOURMET - SALÓN PROFESIONAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD

Població: Barbastro - Huesca
 Dates: 30 Agost - 2 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Comerç, serveis, maquinària agrícola, automoció, noves tecnologies i agroalimentació
 C/e: info@ifeba.es
 Web: www.ifeba.es

XXV FERIA DEL JAMÓN Y ALIMENTOS DE CALIDAD

Població: Teruel
 Dates: 14 - 20 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Alimentació, restaurants i hotelaria.
 C/e: info@feria-congresosteruel.com
 Web: www.feria-congresosteruel.com

ANDALUCIA SABOR

Població: Sevilla
 Dates: 22 - 24 Setembre 2009
 Periodicitat: Bianual
 Exposició: Alimentació en general. Destaca per les cates i degustacions. Premi al Millor cuiner novell de l'any.
 C/e: mgonzalez@fibes.es
 Web: www.andaluciasabor.es

FIRA AGRÀRIA DE SANT MIQUEL. SALÓ NACIONAL DE LA MAQUINÀRIA AGRÍCOLA. FIRA CATALANA DE L'AGRICULTURA I LA RAMADERIA

Població: Lleida
 Dates: 25 - 29 Setembre 2009
 Periodicitat: anual
 Exposició: Maquinària agrícola i serveis a l'agricultura; Fruita i Ramaderia.
 C/e: fira@firadelleida.com
 Web: www.sant-miquel.com

FOCCUS BILBAO ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Població: Bilbao
 Dates: 5 - 7 Octubre 2009
 Periodicitat: Bianual
 Exposició: Gastronomía i alimentació.
 C/e: bec@bec.eu
 Web: www.bec.eu

SALÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DELICATESSEN DE VIGO

Població: Vigo
 Dates: 20 - 22 Octubre 2009
 Periodicitat: Anual
 Exposició: Productes amb denominació d'origen i delicatessen.
 C/e: info@salondo.com
 Web: www.salondo.com

fires internacionals

FHM 2009 - FOOD & HOTEL MALAYSIA

Població: Kuala Lumpur - Malàisia
 Dates: 10 - 14 Agosto 2009
 Periodicitat: Bianual
 Exposició: Alimentació i begudes, subministraments per a hotelaria i restauració, equipament i tecnologia.
 Web: www.feriasalimentarias.com

ALIMENTARIA 2009

Població: Ciutat de Guatemala - Guatemala
 Dates: 24 - 26 Agosto 2009
 Periodicitat: Anual
 Exposició: Alimentació i begudes.
 C/e: rpaz@prochile.cl
 Web: www.corpoeventos.net

WORLD FOOD MOSCOW

Població: Moscou - Rússia
 Dates: 15 - 18 Setembre 2009
 Periodicitat: Anual
 Exposició: Carns i aus, begudes, congelats, rebost, peixos i marisc, olis, salses, fruites i verdures, lllaminadures, catering i aliments saludables.
 C/e: tony.higginson.@ite-exhibitions.com
 Web: www.worldfood-moscow.com

ANUGA - THE TEN BEST TRADE FAIRS UNDER ONE ROOF

Població: Colònia - Alemanya
 Dates: 10 - 14 Octubre 2009
 Periodicitat: Anual
 Exposició: Alimentació i begudes, carnisseria - xarcuteria, congelats, llet i derivats, farines i derivats i catering.
 C/e: anuga@visitor.koelnmesse.de
 Web: www.anuga.com

WORLD FOOD UKRAINE 2009

Població: Kiev - Ucraïna
 Dates: 27-30 Octubre 2009
 Periodicitat: Anual
 Exposició: Alimentació, begudes, ingredients i equipament per a supermercats, majoristes i botigues.
 C/e: cecilia@feriasalimentarias.com
 Web: www.feriasalimentarias.com

petits anuncis - mòduls

Vendes

LOCALS

ES VEN:
CANSALADERIA – XARCUTERIA
EN PLE FUNCIONAMENT
68 M2 MES 10 M2 PATI
ZONA PARAL·LEL-AMB TAMARIT
TEL. 93.325.29.40

ES VEN:
OBRADOR EN PLE FUNCIONAMENT
I GRANS POSSIBILITATS D'EXPANSIÓ.
TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS.
SITUADA AL CENTRE DE VILANOVA I LA GELTRÚ.
TEL. 620.84.90.66 ANNA

ES LLOGA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA
A PARELADA
LA BOTIGA FA 50 M2. I L'OBRADOR 10 M2.
TEL. 972.53.80.50

ES LLOGA:
LOCAL 120 M2.
AMB CAMBRA I UN BANY COMPLERT
SENSE TRASPAS
ZONA RAVAL A PROP RONDA ST.PAU
TEL. 93.441.50.29

ES LLOGA :
CARNISSERIA TOTALMENT EQUIPADA
SENSE TRASPAS
CARRER CORCEGA CANTONADA PASSEIG SANT JOAN
MOBIL 646.98.04.69

ES VEN O LLOGUER:
BOTIGA – MAGATZEM
42 M2 , 32 M2 D'ALTELL
3 ARCONS DE 2 M2, 2 BALANCES
A PREU A CONVINDRE
TEL. 93.441.69.16

ES VEN:
PARADA AL CENTRE COMERCIAL MARAGALL
PREU NEGOCIABLE EN PLE FUNCIONAMENT
CLIENTELA FIXA.
TEL. 93.436.14.36

ES LLOGA:
XARCUTERIA-CANSALADERIA
OBRADOR-APARTAMENT
A SANT HILARI (GIRONA)
MOBIL 625.40.86.16

VARIS

ES VEN:
DESCORNADORA CERMAT
MAQUINA ELECTRICA D'ACER INOX. PER ENFILAR
PINXO MORUNO
PREU A CONVINDRE
TARDES DE 17 A 20 HORES
TEL. 93.429.85.26
MOBIL 679.440.509

ES VEN:
AMASSADORA AMB BRAÇOS
TALLERS VALL 80 LITRES
TEL. 93.389.48.20

ES VEN:
BALANÇA BIZERBA AMB PLATAFORMA RECTANGULAR
CAPACITAT 60 KG.
CUTTER SEMINOVA 40 LLITRES HOMOLOGADA
PREU A CONVENIR
TEL. 93.727.18.70

ES VEN:
MÀQUINA DE PASTA FRESCA MARCA PAT MAN
PREU A CONVENIR
TEL. 93.869.81.86

ES VEN:
PER JUBILACIÓ
REMENADOR DE LLARD 150 L.
PREMSA LLARDORS
TEL. 93.785.11.29 / 93.784.11.10

ES VEN:
EMBOTIDORA VALL 25 LITRES (380 VOLTS)
PICADORA VALL DE PEU (380 VOLTS)
TEL. 93.692.65.95

ES VEN:
PICADORA DE PEU DE 3 CV D'ACER INOX. DIÀMETRE 98
PASTADORA D'ALUMINI MARCA VIVAR 50 L.
MÒBIL 639.10.52.00

ES VEN:
2 TALLADORES D'EMBOTITS I PICADORA
TEL. 977.83.82.57

ES VEN:
INJECTORA DE 12 AGULLES
BAIXA INTENSITAT PER PRODUCTE ARTESA
TEL. 972.21.34.15

ES VEN:
DESCONNEDORA MARCA FATOSA
AMB MOLT BON ESTAT
MAQUINA TERMOSSELLADORA WALDISA AUTOMATICA
TEL. 93.735.63.56

ES VEN:
PICADORA BOCA 32 MARCA ORTEGA 2 CV
TALLADORA D'EMBOTITS KOLOSAL FULLA DE 350 DE
DIAMETRE
EMBOTIDORA DE 13 LLITRES TIPUS E-11-13, 50 GANXOS
2 BALANCES DE 3KGS, MARCA DINA
TEL. 972.40.08.49

ES VEN:
PER JUBILACIO
2 BALANCES MARCA DIBAL
TEL. 93.683.11.86

ES VEN:
MURAL CONGELADOR
MARCA POLAR SELF DE 1,40 MS.
PREU 4000 EUROS
TEL. 972.50.41.05

ES VEN:
CUTTER HOMOLOGADA DE 40 LLITRES
PREU A NEGOCIAR
MOBIL 659.78.80.11
TRUCAR A PARTIR DE LES 18:00 HORES

ES VEN:
CALDERA JOSE LIZONDO 350 LLITRES
A GAS PER COCCIO D'EMBOTITS
MOBIL 696.43.64.17

ES VEN:
3 MAQUINES DE TIPUS INDUSTRIAL CAMART
PRACTICAMENT NOVES
1 BALANÇA NO DIGITAL MARCA DINA DE 150 KGS.
4 BALANCES ELECTRONIQUES
MOBIL 660.54.69.78

ES VEN:
DOBLE CINTA MOTORITZADA
ENCOLADORA/REBOSSADORA
BONA PRODUCCIÓ
TRINXADORA CASTELLVALL DE PEU MODEL PM 114
DIAMTRE
MOLT NOVA. PREU A CONVENIR
MOBIL 609.31.53.30

ES VEN:
TALLADORA DE FIAMBRES
BIZERBA SEMI AUTOMATICA
OCASIO 2500 EUROS
MOBIL 665.90.10.29

ES VEN:
EMBOTIDORA 25 KGS. MAINCA
AMSSADORA DE 25 KGS MAINCA
FRIGORIFIC 7 M. DE LLARG MARCA LANGA
TOT SEMI-NOU
93 423.02.63 / MOBIL 600.397.390

ES VEN:
MAQUINA PER FER CROQUETES
EMBOTEIX, TALLA I REBOSSA A MIDA VARIABLE
MARCA IMA AMB GARANTIA
TEL. 93. 454.70.27

ES VEN:
CAMBRA FRIGORIFICA MARCA TAVER
1,80 X 1,50 M.
MOBIL 655.92.08.17

ES VEN:
CALDERAI EMBOTIDORA
TEL. 93.245.74.90

ES VEN:
TAULELL FRIGORIFIC
MARCA COSTAN (3,25 M)
93 821.00.24

ES VEN:
MAQUINA ENVASAR
MARCA TECNOTRIP
MOBIL 690.74.28.27

ES VEN:
PER TANCAMENT DE NEGOCI
MAQUINARIA D'OBRADOR
MOBIL 696.48.72.76

Traspassos

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -XARCUTERIA
ALS MERCATS DE VALL HEBRON, GUINAUETA I SUD-OEST
BESOS
MOBIL 649.46.35.48

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA
BEN SITUADA – AMB PLE FUNCIONAMENT
TOTALMENT EQUIPADA – CAMBRA FRIGORÍFICA
D'OBRA
120 M2. BOTIGA I MAGATZEM.
ZONA LES CORTS
TEL. 93. 449.28.16 / 639.18.08.53

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA-XARCUTERIA
A GIRONA CIUTAT
TOTALMENT NOVA. 50 M2 BOTIGA, 60 M2 D'OBRADOR
I CUINA INDUSTRIAL
ZONA AMB CREIXEMENT
MÒBIL 626.67.25.76

segueix...

ES TRASPASSA:
 PER NO PODER ATENDRE
 CARNISSERIA-XARCUTERIA
 MOLT BON PREU EN PLE RENDIMENT (29 ANYS),
 CLIENTELA FIXA
 ZONA SANT PERE I SANT PAU
 TEL. 977.22.53.74
 TRUCAR A PARTIR DE 22 HORES DE LA NIT

ES TRASPASSA:
 XARCUTERIA AMB RESTAURANT AMB PERMÍS C3
 ZONA ARC DE TRIOMF
 TEL. 93.245.20.04

ES TRASPASSA:
 BOTIGA DE CANSALADERIA, QUEVIURES, AMB
 OBRADOR
 S'INCLOU EL PIS, A BELLVER DE CERDANYA
 PREU A CONVENIR
 TEL. 973.51.00.31

ES TRASPASSA:
 CARNISSERIA-XARCUTERIA RODALIS GIRONA
 BOTIGA-OBRAIDOR 75 M2
 TOTALMENT EQUIPADA – TOTS ELS PERMISOS
 FABRICACIO PROPIA
 MOBIL 645.75.90.20

ES TRASPASSA
 XARCUTERIA-CANSALADERIA-QUEVIURES
 MERCAT BELLVITGE (2 NUMS) AMB MAGATZEM
 CAMBRA FRIGORIFICA
 MOBIL 686.47.15.44

ES TRASPASSA:
 XARCUTERIA I PLATS PRECUINATS
 MERCAT MUNICIPAL MANRESA (4 NUMEROS)
 AMB PERMISOS VIGENTS, BONA CLIENTELA
 TEL. 93.872.69.44

ES TRASPASSA:
 CARNISSERIA-XARCUTERIA-VERDULERIA
 AL CENTRE DE REUS AMB CLIENTELA FIXA
 MOBIL 650.93.36.27

ES TRASPASSA:
 CARNISSERIA AMB OBRADOR
 ZONA CAMBRILS POBLE
 TEL. 977.36.04.51
 TRUCAR 21:30 HORES.

ES TRASPASSA:
 XARCUTERIA AL MERCAT VERGE MONTSERRAT
 MOLT CÈNTRICA. PORTA PRINCIPAL AL COSTAT DEL
 PEIX
 (1 NUMERO AMB CAMBRA)
 TEL. 679527759

ES TRASPASSA:
 CARNISSERIA-XARCUTERIA-VERDULERIA
 CENTRE REUS - CLIENTELA FIXE
 MOBIL 650.933.627

ES TRASPASSA:
 BOTIGA DE MENJARS PREPARATS
 AMB OBRADOR.
 ZONA MASNOU
 MOBIL 667.03.54.55

ES TRASPASSA:
 PER JUBILACIO
 CANSALADERIA-COLMADO-QUEVIURES
 MERCAT HOSTAFRANCHS (2 NUMEROS)
 JUNT A LA PORTA PRINCIPAL COSTAT LLIBRERIA
 ABACUS
 EN PLE FUNCIONAMENT. 50 ANYS AL SERVEI.
 A 4 METRES MAGATZEM DE 8 M. CAMBRA
 FRIGORIFICA.
 MOBIL 658.30.37.29

ES TRASPASSA:
 CANSALADERIA-XARCUTERIA
 ZONA COSTAT SAGRADA FAMILIA
 EN PLE FUNCIONAMENT. CLIENTELA FIXE
 MOBIL 606.01.12.06

ES TRASPASSA:
 PER JUBILACIO
 CANSALADERIA
 MERCAT GUINAUETA (2 NUMS.)
 PORTA PRINCIPAL- BONA CLIENTELA
 MOBIL 630.90.46.38

ES TRASPASSA:
 PER JUBILACIO
 CANSALADERIA-CARNISSERIA-SUPERMERCAT
 OBRADOR I CUINA INDUSTRIAL AMB REGISTRES C.E.
 SUPERFICIE 600M2
 ZONA VALLES OCC. 18 KMS BARCELONA DIRECTA A-7
 MOBIL 627.75.48.58
 MERCAT HOSTAFRANCHS (2 NUMEROS)
 JUNT A LA PORTA PRINCIPAL COSTAT LLIBRERIA
 ABACUS
 EN PLE FUNCIONAMENT. 50 ANYS AL SERVEI.
 A 4 METRES MAGATZEM DE 8 M. CAMBRA
 FRIGORIFICA.
 MOBIL 658.30.37.29

ES LLOGA:
 CANSALADERIA
 MERCAT A L'HOSPITALET
 MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLADORA (12 MESES)
 1 TRINXADORA (3 MESES) 1 EMVASSADORA AL BUIT
 1 CONGELADOR. MAGATZEM OPCIONAL 900 EUROS
 OBERT TOTS ELS DIES
 MOBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIÓ
CANSALADERIA
MERCAT NTRA. SRA. MERÇE (2 NUMS.)
2 XAMFRÀ, DAVANT PORTA
TEL. 93. 427.47.24
MOBIL 600.61.62.76

ES TRASPASSA:
PARADA MERCAT LES CORTS (4 NUMS.)
AMB PERMIS DE VENDA MENJARS CUINATS-PREPARATS
MOBIL 638017282

ES TRASPASSA:
LOCAL IDEAL PER FABRICACIO EMBOTITS I PRECUINATS
ZONA SANS
MOBIL 696.43.64.17

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA- QUEVIURES
MERCAT TRES TORRES (2NUMS.)
FA CANTONADA
MOBIL 645.96.50.14

ES TRASPASSA:
CARNICA DE LLIURE SERVEI A CANET,
TOTALMENT NOVA I EQUIPADA, 140 M2.
PORTA D'ENTRADA AUTOMÀTICA, ZONA CARROS
1 CAMBRA FRIGOF.AMB 6 EXPOSITORS, CENTRAL FRED.
AIRE ACONDICIONAT
MOLT INTERESSANT
MOBIL 619.49.29.59 /651.89.37.36

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA-XARCUTERIA
MERCAT SAGRADA FAMILIA
CLIENTELA FIXE
TEL. 93. 456.71.06

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA-XARCUTERIA
MERCAT SAGRADA FAMILIA
CLIENTELA FIXE
TEL. 93. 456.71.06

ES LLOGA:
CANSALADERIA
MERCAT A L'HOSPITALET
MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLADORA (12 MESES)
1 TRINXADORA (3 MESES) 1 EMVASSADORA AL BUIT
1 CONGELADOR. MAGATZEM OPCIONAL 900 EUROS
OBERT TOTS ELS DIES
MOBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

Demandes

ES NECESSITA:
CARNISSER-CARNISSERA AMB EXPERIÈNCIA
TEL. 93. 491.41.96

ES NECESSITA :
ENCARREGAT DE PRODUCCIO PER FABRICA
D'EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS, ES IMPRESCINDIBLE
TENIR EXPERIENCIA EN L'ELABORACIÓ DE PRODUCTES
DEL SECTOR A NIVELL INDUSTRIAL
TEL. 93 588.08.41

ES NECESSITA
TECNIC AMB L'ELABORACIÓ DE CARN
ZONA TARRAGONA
TEL 977.33.14.17

ES NECESSITA:
DEPENDENTA AMB EXPERIENCIA
EN XARCUTERIA-CANSALADERIA
AMB HORARI DE MERCAT MUNICIPAL
TEL. 93.668.01.98

ES BUSCA:
OBRADOR AMB REGISTRE SANITARI
ACTUALITZAT A LA ZONA DEL VALLES
MOBIL 686.33.07.77 / 615.59.91.27

Ofertes

S'OFEREIX :
DEPENDENTA AMB EXPERIENCIA
I REFERENCIES PER CANSALADERIA-XARCUTERIA
DIVENDRES TOT EL DIA I DISSABTE PEL MATI
MOBIL 678.77.93.62

Necrològiques

JORDI ROIG I CASANOVAS

Mori el 11 de juliol, a l'edat de 72 anys

Donem en nostre més sentit condol a la seva esposa
Dolors, fills David i Marc, la seva nora Anna, netes Sofia
i Natàlia, i demés familiars.

Descansi en pau.



OFERTES

**STOCK DE VITRINAS FRIGORÍFICAS
REALIZADAS PARA EXPOSICIÓN EN FERIAS,
EXPUESTA EN NUESTRA FÁBRICA.**

**INFÓRMESE POR TELÉFONO O
VENGA DIRECTAMENTE A VISITARNOS.**

Avda. Cerdanya, s/n, nave 25-26. Polígono Ind. Pomar Dalt
08916 Badalona - Barcelona (España) Tel. 934 650 065 / 934 650 441



Productos Auxiliares
Fórmulas completas para elaborados cárnicos
Precocinados
Asesoramiento técnico y práctico

C. Sant Joan 25, local 5 - 08184 - Palau Plegamans
Telèfon i Fax. 93 864 04 27 - joanroiges@hotmail.com

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

- Disposem d'una extensa gamma d'elaborats
càrnics i especejament porcí.
- Repartim diàriament a Barcelona i cinturons.

Viladomat, 72-74 - Tel. 93 424 79 01 - Barcelona



**SECADEROS
PARA EMBUTIDOS Y JAMONES**

Instalaciones de salazón Post-salado Secado Estufaje Carga parcial Ciclo continuo

**ESPECIALIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE SECADEROS
PARA EL MAESTRO ARTESANO**

C/ Torrente Estadella, 38-44 Nave 4 - 08030 Barcelona
Tel. 93 313 28 88 - Fax. 93 313 28 62 - email: milosacs@yahoo.es - Móvil 629 76 24 89

COMERCIAL INSA

**ESPECIAS - PIMENTON - TRIPAS
PREPARADOS PARA EMBUTIDOS
MALLAS PARA CARNES Y
PRODUCTOS AUXILIARES**

Calle Giralda, 57 - Tel. 936 650 671 - Fax 936 362 710
08860 Castelldefels (Barcelona)

DISTRIBUIDOR DE



MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 ☎ 93 434 21 25

✉ aconsa@aconsa-lab.com
www.aconsa-lab.com

Oficina i Laboratori
Avda. Pla del Vent 11 Local
08970 Sant Joan Despí

**ASSESSORIA, FORMACIÓ,
AUDITORES I CONTROLS
ANALÍTICS**

**Posi la reforma del seu establiment
en mans d'uns professionals**

**Fabricació pròpia en
Acer Inoxidable i Polièster**



Fàbrica i Comercial:
Josep Bastús i Planas, 7 - Pol. Ind. Fontsaeta
08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)
Tel. 93 477 05 00 - Fax 93 477 03 76

NUEVA PÁGINA WEB

www.cruzs!.es



Avda. Cerdanya, s/n, nave 25-26 / Polígono Industrial Pomar de Dalt 08916 Badalona
Barcelona / España / T. 93.465.00.65 / F. 93.465.04.41 / cruzs!@cruzs!.es