

gras i magre

Novembre Desembre Gener 10/11

Número 147

**VI GRAN
TROBADA DELS
CONFRARES**

TÀSTUM



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters



Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats

Som especialistes en:

- vitrines frigorífiques
- nous conceptes
- imatge corporativa
- interiorisme i decoració



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



Editorial

4



Carta oberta del President

6



Federació

7

TÀSTUM 2010.....	7
Es presenta el llibre Els Embotits de Catalunya	8
Resposta de l'Agència de Consum sobre l'etiquetatge de vacu	8
Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits	11
Pla de Formació i Capacitació del personal en Seguretat Alimentària	12
Suport publicitari 2011	16
Premi CCC a la Millor Iniciativa Lingüística del Sector Comercial	18
Assemblea General de la CIBC	19



Fundació Escola

20

Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	20
Agenda d'autocontrol 2011	21
L'Ou, aquest desconegut tan habitual	22



Confraria

23

VI Gran Trobada de la Confraria	23
---------------------------------------	----



Gremis

33

Barcelona	33
Conferència del Dr. Lloret sobre les conseqüències d'un accident laboral.....	33
Barcelona, la Millor Botiga del Món	34
Dia de la Cambra	36
Girona	37
Visita als carnisers de Pisa i Florència.....	37
Recuperem la Festa del Gremi ... Amb una gran trobada popular	38
Concurs de botifarra de perol del centenari de la Cambra de Comerç Girona.....	40
Es promou la botifarra dolça i la botifarra de perol a la XIX Mostra Gastronòmica de Peralada	42
Promocionem les botifarres	44
Tarragona	46
18 alumnes del Gremi de Tarragona accedeixen al programa Qualifica't per aspirar al títol de Tècnic Mitjà d'Escorxador i Carnisseria-Xarcuteria	46



Dossier

49

Trobada de la Confraria a Manresa	49
La motivacion en la empresa	50
Sobre la caza	52
Outsourcing. Elegir un buen proveedor de servicios	53
Notícies del Sector	55



Calendari

56



Petits anuncis - Mòduls

62



FOTO PORTADA:
Calendari Federació Desembre 2010

NÚM. 147 Novembre Desembre Gener
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

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 Test

Administració i Publicitat

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

Disseny i Maquetació
Infograf Comunicación Gráfica S.L.
Tel 93 470 00 37

Impressió
Gràfiques Cuscó

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

Gras i Magre respecta 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.



S'ha de reconèixer que la Confraria en el seu 6è aniversari està consolidada i és cada cop més un referent, cada mes de novembre, pel sector i com no per aquesta revista que no deixa de insertar-la com a notícia.

Notícia que és esperada per molts dels socis dels gremis de la Federació i també pels mateixos protagonistes de la Confraria.

Però n'oblidem que apart del punt lúdic de l'acte la Confraria, mica en mica, com una formiga aquesta entitat és reconeguda per molts professionals de la cuina, periodistes, polítics, metges, etc. Que sense cap recança accepten el seu nomenament com a Confreres d'Honor i juren defensar les carns en els seus respectius ambients professionals.

Els nomenaments d'aquest any van recaure en el Sr. Benvingut Aligué i en el Sr. Pere Tapias engreixant aquest objectiu. En concret és d'agrair la dedicatòria oferta pel Sr. Tapias a la Confraria en forma de vers, exaltant les virtuts d'un animal, a vegades rebutjat, que ens dona tot per gaudir de les seves excel·lències i qualitats.

Considerem que el camí és correcte per donar a conèixer el sector en àmbits ben diferents, però al mateix temps interrelacionats que a la llarga retorna i, encoratgem als seus dirigents a no afeblir i fer més gran la Confraria.

...n'oblidem que apart del punt lúdic de l'acte la Confraria, mica en mica, com una formiga aquesta entitat és reconeguda per molts professionals



 Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

Us desitja un pròsper any
2011



Sr. Joan Estapé
PRESIDENT
Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



Dintre de pocs dies canviarem d'any i abans de fer-ho hem viscut un canvi molt important que afectarà a tota Catalunya. Hem vist com la societat catalana s'ha abocat a les urnes i aquest fet ha produït un canvi en el Parlament de Catalunya, amb una victòria aclaparadora de Convergència i Unió.

Els motius d'aquesta victòria segurament són diversos, per alguns pot ser la imatge que ha donat de desgovern el tripartit, per d'altres la desil·lusió de veure retallat l'Estatut de Catalunya que va ser aprovat per la majoria catalana, i per d'altres la situació econòmica que no s'ha vist que des del Govern de la Generalitat tingués un paper resolutiu, etc., etc.

Tot això implicarà que quan canviem d'any, canviarem de Govern i malgrat la situació econòmica, no només del País, sinó de la pròpia Generalitat, la confiança en el Govern serà necessària per una actuació contundent per resoldre els problemes que tenim en aquests moments la societat catalana.

2011 econòmicament serà difícil i la Generalitat en

2011 econòmicament serà difícil i la Generalitat en concret haurà d'aplicar mesures de contenció substancials.

concret haurà d'aplicar mesures de contenció substancials, que afectaran en major o menor grau a tots els sectors i segurament el món del comerç serà un d'ells, ja sigui en la vessant directa a les empreses, com a les associacions de comerciants tant territorials com sectorials.

Per tant, hem de preveure que els Gremis, així com la Federació Catalana, també es vegin afectats, però l'afectació recau en si hem de fer més o menys accions, mai en el que seria la seva continuïtat o la defensa del sector.

Per acabar, crec que és just donar un missatge d'esperança i alhora de confiança, i esperar que la situació actual duri el menor temps possible.

Només em resta felicitar-vos les festes i desitjar-vos un molt bon any 2011.

TÀSTUM 2010

El passat 18 d'octubre es va realitzar la tercera edició del Fòrum Agroalimentari de Catalunya anomenat "TÀSTUM" en el Teatre Nacional de Catalunya.

Aquest any abans del lliurament de Premis i Diplomes hi va haver una sessió de ponències de diferents intervencions, entre les quals volem destacar la intervenció de Sr. David Hughes, professor de Màrqueting Alimentari, de l'Imperial College of London sobre "Experiències d'arreu del món. El consumidor i els productes locals"

Després amb la presència del Molt Honorable President de la Generalitat, Sr. José Montilla qui acompanyat del Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Sr. Joaquim Llena, va fer el lliurament dels Diplomes als Mestres Artesans Alimentaris 2009, en total van ser 26 persones de diferents oficis: nou pastissers, vuit forners, set cansaladers-xarcuters i dos xurrers.

Els set cansaladers-xarcuters són:

- » Ricard Julià Escobairó
- » Enric Gasch Freixes
- » Josep Gasch Freixes
- » Pere Navarra Roca
- » Joan Novich Vila
- » Josep Mercader Serra
- » Pura Canes Gou

Entre els diferents Premis volem ressaltar el que es va atorgar per la Innovació Agroindústria a Embotits Salgot S.A., que ha dissenyat i construït una ecogranja de porcs, incorporant en la mateixa instal·lació plaques solars tèrmiques i fotovoltaiques, calderes de biomassa, etc., tot plegat un compromís mediambiental.

I, finalment, el Premi Tàstum Difusió va ser per a Jordi Estadella, a títol pòstum, per ser un gran defensor del sector agroalimentari català i en concret de la cuina i la gastronomia.



Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters

TOTES LES PECES DE CARN DE VACU
D'AQUEST TAULELL CORRESPONEN A:

Resposta de l'Agència de Consum sobre l'etiquetatge de vacu

El passat mes de octubre la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters va rebre resposta a la sol·licitud que es va adreçar a l'Agència de Consum, proposant un sistema més simple de compliment de l'obligació de l'etiquetatge de vacu en el punt de venda.

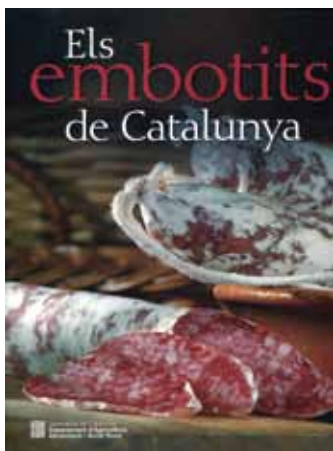
La resposta de l'Agència de Consum és positiva pel sector, ja que admet com a "correcte la col·locació d'un cartell visible al mostrador a on estan situades les peces de carn, o bé en un lloc proper garantint que el consumidor pugui

relacionar cada peça de carn amb el nombre o codi de referència de l'animal o grup que procedeix i li permeti distingir fàcilment les carns de diferents orígens, així com les denominacions de venda, on es faci constar que **totes les peces de carn corresponen al mateix animal**".

Amb aquesta resposta es aconsegueix molt simplificar l'obligació i per facilitar als socis seu compliment la Federació editarà metacrilats amb la frase anterior i l'espai suficient per posar l'etiqueta del nostre proveïdor de la carn de vacu.

Es presenta el llibre Els Embotits de Catalunya

El director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Joan Gené, va presidir el passat dimarts, 9 de novembre, la presentació del llibre Els Embotits de Catalunya, a l'Edifici el Sucre de Vic.



Aquest llibre ha estat editat pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR), amb la col·laboració de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters (FCCX) i la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC).

El món dels embotits correspon a una de les manifestacions més importants del patrimoni gastronòmic català. Aquesta publicació ha de ser una eina de difusió de la seva qualitat i diversitat. Per aquest motiu, s'hi pot trobar una breu descripció dels trets característics i procediments d'elaboració dels principals tipus d'embotits i botifarres tradicionals. També s'inclouen recomanacions i consells pràctics relatius al tall i a la conservació, entre altres aspectes.

Aquesta publicació complementa els anteriors llibres editats pel DAR sobre Els olis d'oliva de Catalunya i Els formatges de Catalunya.

Per aquelles persones que estiguin interessades en l'adquisició d'aquest llibre, els comuniquem que poden reservar el seu exemplar a través de la Federació Catalana de Carnissers, tel. 93 424 10 58, federaciocatalana@gremicarn.cat o bé directament a les llibreries de la Generalitat de Catalunya.



Confeccionadora de **CANALONS**

Dosificació i enrotllats automàtics



SISTEMA PATENTADO
CONFORME A LA DIRECTIVA



INDUSTRIA DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN, S.L.
C/ Les Corts, nave 4 • Pol.Ind.Les Corts • 08349 Cabrera de Mar
Tel./Fax 93 756 61 76 • E-mail: info@imaindustrias.com
www.imaindustrias.com



analitzem ► solucionem ► optimitzem



**obres • reformes • rehabilitació
sostres • parets • terres • fred**



Carrer Constantí, 7 local A-B 08206 Sabadell (Barcelona)

Telf. 93 724 31 10 Fax 93 724 31 11

acondicionaments2000@telefonica.net

Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits

Totes les empreses del sector alimentari han de garantir la seguretat dels seus productes en les fases de la cadena alimentària de les quals siguin responsables, des de la producció fins a la venda al consumidor final.

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de forma directa o indirecta. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs, i es coneixen amb el nom de Prerequisits. A la bibliografia també es poden trobar altres denominacions com "plans de recolzament" o "plans generals d'higiene".

El conjunt d'aquestes pràctiques engloben aspectes com ara:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
- Pla de control dels al·lèrgens
- Pla de control de subproductes

En petits establiments una correcta gestió dels prerequisits permet assolir uns nivells de seguretat molt alts, i que en la gran majoria de casos podrien ser suficients per garantir el compliment dels requeriments legals en matèria de seguretat alimentària.

Cada establiment ha de determinar els plans de prerequisits que elaborarà, tenint en compte que, basant-se en la normativa aplicable, determinats programes de prerequisits són de compliment obligat.

El disseny i aplicació dels programes de prerequisits en petits establiments pot fer-se aplicant directament el conjunt de Plans que s'han mencionat més amunt, o acollir-se a les Guies de Pràctiques Correctes d'higiene específiques de cada sector alimentari.

Amb aquesta edició del Gras i Magre encetem la publicació dels fulletons orientatius per al disseny i aplicació dels diferents prerequisits que ha editat l'agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Al llarg de les properes edicions del Gras i Magre s'aniran publicant la resta de fulletons. Esperem que us siguin d'utilitat.

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTÀRIS ELS PREREQUISITS

Pla de Formació i Capacitació del personal en Seguretat Alimentària

Què cal fer per evitar que.....

..., les matèries primeres siguin una font de contaminació



1 El Programa de control de proveïdors

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Qui són els vostres proveïdors?</i>	1. Llista de proveïdors actualitzada: - Dades identificatives socials i industrials (nom, adreça, telèfon, fax i correu electrònic). - Número d'inscripció en el RSIPAC, RGS i/o altres autoritzacions sanitàries. - Productes que subministra.
<i>Quins requisits han de complir els productes?</i>	2. Especificacions de compra per a cada producte: Com a mínim, descriu les següents especificacions i el criteri d'acceptació establert: - Producte (temperatura de recepció, condicions d'higiene, additius, al·lèrgens, criteris microbiològics, etc.). - Envàs i etiquetatge (tipus de material, sistema d'identificació, etc.). - Transport (condicions d'higiene, temps, temperatura, etc.). - Documentació que ha d'acompanyar el producte i el seu contingut (albarans comercials, certificats sanitaris, declaracions o garanties de tractaments, etc.).
<i>Què hem de fer en cas que no es compleixin les especificacions?</i>	3. Descriviu les accions a realitzar en cas d'incompliment de les especificacions. Cal preveure: - Què fer amb el producte. - Notificacions al proveïdor. - Comunicació al responsable. - Comprovacions complementàries. - Possible retorn a origen. - Tractaments específics. - Canvis de proveïdor. - Altres.
<i>Què feu per comprovar que les matèries primeres són adequades?</i>	4. Descriviu les activitats de comprovació. Permeten saber que els controls: - Es fan com està previst. - Són eficaços: - Els proveïdors i les matèries primeres són segures.



Descripció de cada activitat de comprovació

4a. Procediments:

Què es comprova?

- El manteniment actualitzat de la llista de proveïdors.
- El compliment de les especificacions de compra.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Comprovacions visuals.
- Determinacions fisicoquímiques (temperatura, pH, presència de residus...).
- Proves microbiològiques.

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació, ja sigui a la recepció de les mercaderies, o bé visitant les instal·lacions dels proveïdors.

4b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de control per a cada proveïdor. Cal controlar més sovint els nous proveïdors, els que serveixin aliments de risc i aquells que presentin moltes incidències.

En aquest últim cas, cal avaluar les especificacions de compra i/o eliminar aquest proveïdor de la llista.

4c. Persona encarregada:

Designeu els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació. Els responsables de supervisar els controls efectuats han de ser, si és possible, diferents de les persones encarregades de fer els controls.

4d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.

2 Els registres

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

- Registre del control de les especificacions de compra.
- Registre del control de la temperatura de les matèries primeres en la recepció.
- Registre dels resultats de les anàlisis microbiològiques.
- Registres de les comprovacions de les condicions de transport.
- Registres de les incidències i accions correctives preses.

Exemple:

Registre del control del compliment de les pràctiques higièniques i altres instruccions de treball:

Data entrada i hora	Producte	Proveïdor	Especificació de compra	Resultat		Signatura responsable
				C	I	
			Producte			
			Envàs			
			Transport			
			Document			
			Producte			
			Envàs			
			Transport			
			Document			

C = Correcte · I = Incorrecte

Per a més informació, consulteu:

La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.

www.gencat.cat/salut/acsa

Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95

Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05

aps.salut@gencat.cat

 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

 Agència de
Protecció de la Salut

 www.gencat.cat/salut

Amb la participació de:

 **C S B** Consorci Sanitari de Barcelona
 Agència de Salut Pública

 ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES

 **Diputació de Barcelona**
xarxa de municipis

 FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



Instal·lacions integrals / D

Avda. Cerdanya, s/n, naus 25-26-27 / Polígon Industrial Poma

CRUZ, S.L. 



decoració comercial

www.cruzsl.es

r de Dalt / 08916 Badalona / Barcelona / T. 93.465.00.65 F. 93.465.04.41 / cruzsl@cruzsl.es



Suport publicitari 2011

La Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters us presenta el suport publicitari per l'any vinent, a on trobareu les fotografies que els socis d'arreu de Catalunya ens han fet arribar, arrel del concurs proposat per aquesta Federació i que il·lustren aquest suport. Agraïm la participació d'aquests socis i encoratgem a la resta per tal que l'any vinent, el ventall per escollir les fotografies sigui més ampli. Desitgem que aquestes faixes siguin del grat de tothom i compleixin l'objectiu amb el que han estat creades.

barbacoa

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

entrepà

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

safates
d'embotits i
formatges

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

botifarres
crues

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

carpaccio i
amanides

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

suggeriments
per nadal

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

pernil, fuet i
llonganisses

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

canelons i
rostits

REGALSATAULA

Protecció Civil de Catalunya Consell de Seguretat
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Girona
Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Tarragona

Premi CCC a la Millor Iniciativa Lingüística del Sector Comercial



El passat dia 12 de novembre va tenir lloc la 7a edició dels Premis CCC a la Millor Iniciativa Lingüística del Sector Comercial, convocats per la Confederació de Comerç de Catalunya, en un acte a la Casa Llotja de Mar, dins de la V Convenció d'Associacions i Gremis de Comerciants de Catalunya.

Dins de la categoria d'Establiments, el guanyador va ser Cal Tuta d'Artés. El jurat va voler reconèixer el treball de **Cansaladeria Puig** per la difusió de la terminologia dels productes i de les tradicions associades amb aquests menjars; **Carnisseria Nadal**, establiment de Sarrià de Ter, per la política comunicativa en català; **Carnisseries Gual**, establiment d'Igualada, per la política comunicativa en català, i de **Carns i Embotits Xevi**, establiment de Sarrià de Ter, per l'oferta de serveis en català.

Des de Gras i Magre volem felicitar a tots els guanyadors així com a totes les empreses mereixedores d'aquests reconeixements.

En la categoria d'Entitats Sectorials el premi va recaure en el Gremi de Llibreters de Catalunya. El **Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques**, va obtenir un reconeixement per la difusió de la terminologia dels productes i per la seva difusió.



Assemblea General de la CIBC



19

Com es habitual durant el mes de novembre es realitza l'assemblea general de tardor de la CIBC (Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie) en Brussel·les a diferència de la de primavera que té lloc cada vegada en un país d'Europa.



Aquest any en el Fòrum Europeu de la Carn, que es fa sempre en el Parlament Europeu, es va tractar el tema d'etiquetatge d'origen dels productes alimentaris amb la intervenció dels eurodiputats Dr. Horst Schnellhardt i el Dr. Eric Pondelet de la direcció General SANCO de la Comissió Europea, a més de comptar amb una assistència important de diputats europeus i de funcionaris de la Comissió.

Al dia següent, en l'Assemblea General, es van tractar els diferents temes de l'ordre del dia com els comptes anuals i sobre l'activitat de la CIBC, sobre la legislació europea que afecta al sector i quines seran les actuacions prioritàries durant la presidència húngara del Consell del primer semestre del 2011.

Un dels punts importants és l'aprovació del reglament (pendent de publicar-se) sobre la implantació dels subproductes d'origen animal i en concret la eliminació de subproductes, quedant exemptes les empreses que generin fins a 20 Kg. per setmana. Igualment, es va fer repàs de la situació en cada país de l'alimentació de carn en la població i els diferents estudis que es porten a terme sobre la reducció de sal en els productes carnis.



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

TECNOTRIP

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

BANC SABADELL

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

MAFRIGES

Barri Serrallonga, s/n - 08571 St. Vicenç de Torelló, Barcelona. Tel. 93 859 27 11..
www.mafriges.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 caps 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

Producció diària		Quilos/Unitats	Control final procés l^a/Temps	Envas/ Data/ C
Producte			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	
			☐ ☐	

Verificacions i controls		Aigua	☐ ☐
Vista netaja	☐ ☐	Clor	☐ ☐
General	☐ ☐	Organoleptic	☐ ☐
Màquines	☐ ☐	Laboratorial	☐ ☐
Taulles	☐ ☐	Desinsecciació/Desratizació	
Eficàcia Neteja/Desinfecció	☐ ☐	Incidències	☐ ☒
Autocontrol	☐ ☐		
Laboratori extern	☐ ☐		

l^a Cambres/Tauells/Altres				
1	2	3	4	5

Altres	☐
Verificar termòmetres	☐
Aparalls antinsectes	☐
Manteniment general	☐
Revisió màquines	☐



L'Ou, aquest desconegut tan habitual

Un aliment de consumició ben habitual, heu aquí l'ou, tant comú que fins i tot fa estranya la seva menció. Sembla ben conegut tot i que pot reservar moltes sorpreses: és un imprescindible a la cuina, de vegades ben visible, i de vegades desapareixent dins les més variades preparacions.

La qualitat de l'ou prové sobre tot de la seva frescor i de l'alimentació de les gallines. Molt ric en proteïnes i en colesterol, l'ou presenta una closca extremadament porosa que permet els intercanvis gasosos amb l'interior –d'aquí la importància que té per la seva conservació, el fet de garantir una bona higiene i d'evitar totes les males olors al seu entorn–.

Les metamorfosis de l'ou

Segons el grau de cocció amb aigua bullint va canviant de nom: "passat per aigua", "escalfat" o "dur". La clara, translúcida, es va tornant blanca i finalment opaca als 62°C, quan l'albúmina es desnatura. Pel que fa al rovell, aquest coagula als 65°C i esdevé friable sense perdre per tant totes les seves qualitats. Muntada a punt de neu, la clara canvia d'aspecte i aporta lleugeresa a nombroses preparacions dolces o salades. El rovell és una de les bases clàssiques per emulsionar les salses fredes o calentes. Ben barrejats, la clara i el rovell, la seva aplicació és pràcticament infinita, des de les truites fins a les més fines preparacions pastisseries.

Les categories i la normativa

Avui, se'n distingeixen dues categories d'ous: la categoria A, que es correspon als ous frescos, i la categoria B, que designa aquells que no es corresponen a la primera categoria, i que principalment estan destinats a la indústria alimentària, encara que també poden anar al consum directe. Segons el seu pes, els ous de la primera categoria es classifiquen en quatre grups: súper grans o XL (mínim 75 g); grans o L (65-75 g); mitjans o M (55-65 g); i petits o S (màxim 55 g). Les mencions "extra" o "extra frescos" només es

poden utilitzar en ous de fins al 9è dia després de la posta (aquestes dues dades han de figurar a l'envàs).

A l'envàs cal que hi figurin: el codi del centre d'embalatge, la categoria A i el pes, la data de consum preferent, que serà fixada en el 28è dia des de la posta, el sistema de cria i el codi del productor (totes aquestes dades també han d'anar impreses damunt de cada ou). El codi a que ens referim varia de "O" (gallines de corral criades sota els preceptes de la

Els ous de cent anys.

Molt apreciats a la Xina i presentats ben ordenats en caixes per la venda en comerços asiàtics, aquests voluminosos ous d'ànec presenten un rovell de color gris fosc i una clara translúcida de color marró, que poden provocar una primera impressió no massa agradable. Tallats en forma de petits daus, barrejats amb germinats de soja, poden formar part d'amanides o entremesos, aportant-los un toc original.

ramaderia ecològica) a "4" (gallines criades en règim intensiu en gàbies), passant per "1" (gallines criades a l'aire lliure) i "(gallines criades en captivitat al terra).

En el cas de la venda a doll, l'etiquetatge també ha de mencionar la categoria de qualitat i el pes, el sistema de cria i la data de consum preferent.



VI Gran Trobada de la Confraria

Diuenge 14 de novembre la Confraria del Gras i el Magre va celebrar la VI Gran Trobada del Confreres en la ciutat de Manresa.



El punt de trobada va ser el Museu de la Tècnica de Manresa a les 10:45 del matí i en grups van començar a visitar el Museu, acompanyats d'una guia que dirigia i explicava el funcionament de la indústria tèxtil, fent que, in situ, els telers entressin en pràctica.

Cap a dos quarts d'una el gran grup va començar a omplir la sala dels Dipòsits de l'Edifici de les Aigües de Manresa, col·locant-se cada confrare en el lloc reservat per l'ocasió i prenent situació en la tarima la Taula de Mestres i les autoritats.



L'Il·lustríssim Alcalde de Manresa, Sr. Josep Camprubí i Duocastella acompanyat del Regidor de Promoció Econòmica Sr. Alain Jordà Pempelonne. més el Sr. Joan Estapé i Mir, President de la Fundació Oficis de la Carn, van donar la benvinguda als assistents a la Ciutat de Manresa i va agrair als organitzadors la decisió de realitzar la VI Trobada a la ciutat.





Tot seguit el Mestre de Cerimònies, Sr. Josep Dolcet inicià l'acte central de la Trobada amb el primer lliurament de les Insígnies de Bronze a tots els Confreres que complien cinc anys.





Posteriorment, va ser el torn del nomenament dels nous confreres d'aquest any: la Sra. Victoria Roig i els Sres. Artur Casanovas, Josep Coll, Enric Roses i Albert Trillas.



Aquest any com a novetat i per acord de la Gran Taula de les Carns, es va aprovar modificar els estatuts de la Confraria per incloure una nova modalitat d'altres confreres, el Confrare de Mèrit, persona que és escollida per la seva implicació de la defensa del sector.

I per resolució de la Taula de Mestres es va acordar nomenar al Sr. Josep Barbany primer Confrare de Mèrit pel seu recolzament, estima i bon treball desenvolupat en la defensa i difusió del sector carni.

La investidura del Confrare de Mèrit és idèntica a la dels Confreres d'Honor: imposició de capa, encomienda, barret, broca i finalment proclamació de Confrare pel Gran Mestre i jurament.

Després de ser nomenat, el Sr. Barbany va agrair el reconeixement rebut en el seu parlament.



Tot seguit el Mestre de Cerimònies va procedir a llegir l'acta de la Taula de Mestres per donar a conèixer els nous Confreres d'Honor de l'any 2010. El Sr. Benvingut Aligué, restaurador de la ciutat de Manresa i el Sr. Pere Tapias, cantautor, gastrònom i locutor de ràdio.

Els membres de la Taula de Mestres procedint a la investidura del Sr. Aligué





I després el Sr. Pere Tapias

Tots dos van dirigir unes breus paraules al públic assistent però hem de destacar i agrair al Sr. Pere Tapias l'Oda dedicada al porc, que va ser fortament aplaudida per tothom i que tenim el gust de reproduir en aquesta revista.



MAGRE I GRAS. (EL PORC)

Dit i fet per Pere Tapias.
14 Novembre 2010.

Magre i gras
gras i magre
ets mes mel
que no vinagre
i mes bo que la "biagra"
perquè ens fas tocar el cel

Ets el ser mes generós
i et diem marrà i llardós
Et matem per Sant Martí
et tastem regat de vi.

Magre i gras,
gras i magre
Ets miracle, "abra -kadabre"
de tu, rei solitari,
en surt un extens rosari
de productes per menjar :
pernils, botifarres
llonganisses, llardons
costelles , galtes,
rellomillo, peus i lloms.
De tu s' aprofita tot
des de l'ungla al culot
Magre i gras, gras i magre
ni conill, ni gall, ni cabra
Per tu canta la confraria
una llarga lletania
Ets tant bo i tan important
magre i gras, gras i magre
com el Barça golejant,
com el diccionari Fabra,

Sigui bacó, sigui verrea,
de genolls ,tothom a terra.
davant teu, cap cara trista
doncs no hi ha a tot l'univers
un esser mes després
i com tu, mes altruista

Garri, porcell, godall,
sutze, llord o be ronyós,
ets la nostra suculència,
ets el ser de la existència,.....
per tu estariem tots els dies.
fent mil i una porqueries..

Dit i fet per en : Pere Tapias.



Abans de finalitzar l'acte, el Gran Mestre va dirigir unes paraules i va lliurar un obsequi a l'Il·lm. Alcalde de Manresa, per la seva col·laboració en l'acte.





Una vegada finalitzat l'acte central tots els assistents van anar desfilant en direcció a la Torre Busquet de Manresa, per gaudir d'un aperitiu i d'un dinar fabulós ofert per Sr. Benvingut Aliqué.



Després del dinar es va fer el lliurament dels Premis als Millors Expedients Acadèmics del Grau mig de Formació Professional del sector, que es realitza a l'IES Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona i la Fundació Oficis de la Carn i a l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Cambrils i, al millor expedient del grau superior que es realitza a l'Escola Enguany els alumnes premiats van ser:



Jordi Oller Salvans - IES Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona-Escola de la Fundació Oficis de la Carn



Eva Morente Rodríguez - Escola d'Hosteleria i Turisme de Cambrils



Eduard Bastús Segú - Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà



Qui van rebre de mans del Sr. Joan Estapé, president de la Fundació Oficis de la Carn, la broca i el diploma que els acredita del premi obtingut.
El Sr. Eduard Bastús en nom de tots els alumnes premiats va fer unes breus paraules d'agraïment.

Abans del tancament de l'Acte es va fer el tradicional brindis per la Confraria, tancament que va anar a càrrec del Sr. Joan Estapé que va comentar amb il·lusió que el sector tirar endavant i la prova és la creació, per part de l'Administració, d'aquest nou centre Formació Professional de les comarques Tarragonines, i igualment, també com a mostra d'aquesta evolució, l'edició del Llibre d'Embotits de Catalunya que fa pocs dies es va presentar en l'Edifici El Sucre de Vic.



Llibre que va ser realitzat conjuntament amb la FECIC i el suport del Departament d'Agricultura, però sobretot gràcies a la implicació total del Sr. Josep Dolcet per la seva coordinació, paraules que van ser seguides per una gran ovació en reconeixement a la seva tasca.

Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint xarcuteries

La nova botiga Margarit.

“En aquest cas, per optimitzar l'espai, hem dividit la botiga en dues zones diferenciades però integrades l'una amb l'altra, una de venda tradicional amb vitrina de línia avantguardista i l'altra de venda d'autoservei amb tres elements DISSENYATS i FABRICATS a mida.

La botiga, de línies rectes, simples i colors lluminosos, és el resultat d'estudiar minuciosament les necessitats existents, optimitzar al màxim els recursos i crear un espai amb caràcter propi”.

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



Conferència del Dr. Llorc sobre les conseqüències d'un accident laboral

El passat 27 d'octubre el Dr. Llorc, expert en temes laborals, es va brindar a realitzar una conferència per tractar sobre les conseqüències després d'un accident laboral.

El Dr. Llorc, davant d'una gran afluència d'agremiats, va ser molt sincer sobre els grans perjudicis que pot provocar un accident laboral, independentment de les sancions que aplica la inspecció de treball, és més important el recàrrec que aplica la Seguretat Social, que capitalitzat pot representar una quantia enorme que en alguns casos pot significar la ruïna de l'empresa.

Va recomanar certa actitud de l'empresari davant el treballador i en concret com actuar-hi en rapidesa i claredat per evitar posteriorment malentesos o situacions adverses.

Abans de finalitzar, es va obrir un torn de preguntes que va ser molt extens i va copsar la preocupació dels assistents envers aquest tema.





Barcelona, la Millor Botiga del Món

Durant el sopar celebrat a les Drassanes de Barcelona, el passat dia 21 d'octubre, va tenir lloc el lliurament de la 13a edició dels premis *Barcelona, la Millor Botiga del Món*.

Els premis, a més de les diverses iniciatives empresarials, va guardonar la trajectòria de persones que han dedicat bona part de la seva vida professional a la promoció, dinamització i consolidació del comerç des de diferents àmbits: des de l'Administració local passant per l'associacionisme empresarial.

Un d'aquests premis va recaure en el Sr. Joan Mateu, que va ser l'ànima del primer pla de dinamització comercial que es va fer a Catalunya, convertint l'Eix Comercial de Sant Andreu en un referent i alhora va ser un dels principals impulsors per a la creació de la Fundació Barcelona Comerç. El premi el reconeix per la seva trajectòria professional i segons el jurat "per la seva capacitat de sumar voluntats i, consegüentment, liderar-les a través de múltiples iniciatives col·lectives". Felicitats Sr. Mateu, la feina ben feta sempre és recompensada!

Enguany es va crear un nou guardó, el Premi al Millor Mercat del Món, que va recaure en Xarcuteries Bosch, del Mercat del Clot, qui es va presentar com a millor iniciativa particular.

Des d'aquestes pàgines de Gras i Magre volem felicitar a tots els membres que fan que Xarcuteries Bosch sigui un referent dins la cansaladeria-xarcuteria i en especial a en Xavier i en Jordi Bou, per liderar aquest projecte innovador i de qualitat, apostant per la millora del servei al client i oferint la facilitat de la compra a través d'internet.



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?"*



Dia de la Cambra

El passat 19 d'octubre a la Casa Llotja de Mar, la Cambra de Comerç de Barcelona va lliurar les plaques commemoratives a les empreses i institucions que celebraven els seus aniversaris significatius, reconeixent-los d'aquesta manera la seva continuïtat en el treball i esdevenir un referent en el món comercial.

Dins de les empreses guardonades volem destacar les següents:

Pel seu 125è aniversari:

» **Xarcuteries Cal Valls**

Pel seu 100è aniversari:

» **Cal Cabré, SL**

Pel seu 50è aniversari:

» **Embotits Casolans de Montmajor Casa Figols, SL**

» **Margenat**

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 perfilería sanitaria de remates.

Placsell sanitario decorativo (PSD), placa extra-fuerte de PVC, machihembrada y perfilería 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

GIRONA

Visita als carnisers de Pisa i Florència

Un grup de 24 carnisers-xarcuters d'arreu de les comarques gironines varem anar a visitar i conèixer la forma de treballar dels companys carnisers de la Toscana –Itàlia–, acompanyats i amb suport de la tres Cambres de Comerç de les nostres contrades, Girona, Palamós i Sant Feliu de Guíxols, i per la Sra. Giulia Di Muzio de l'Ambaixada Italiana.

A part del bon ambient que va viure el grup, varem poder visita una quinzena de punts de vendes i obradors coneixent la forma que els italians tenen alhora de treballar.

A nivell de producte cal destacar que el vedell, o és de proximitat –ells parlen de quilometro zero– o el porten de França, i per l'autovenda tenen molt clar que han de defensar el producte autòcton –pastes, formatges, vins–. Una altra curiositat és que tenen als taulells peces senceres i en el dia a dia elaboren molt poc, totes les màquines d'embotir botifarres que varem veure eren manuals, però totes les picades que tenien als taulells eren refrigerades.

Reben com nosaltres l'actuació inspectora de l'administració, però basen les inspeccions sobre els seus autocontrols.



Tenen com producte estrella de la vedella la "fiorentina" que és la mitjana tallada amb el filet, en un sol tall. Tenint en compte que les seves canals van entre 300 i 600 quilos.

La experiència també ens va permetre poder compartir coneixements amb l'estructura dels Gremis de Pisa i Florència, els quals ens varem rebre amb les mans obertes.

Finalment, varem poder sopar a l'establiment d'un carnisser, amb un concepte diferent de la carnisseria tradicional. Us passem l'enllaç web: www.dariocecchini.com.

Costa molt resumir un viatge en cinc imatge, però: (1) Un grup de 10 punts. (2) Excel·lent rebuda dels carnisers de Pisa i Florència. (3) Farçits de porc i pollastre. (4) El logo del Gremi de Florència és un boc creat al 1874. Quina relació hi ha entre els carnisers i Ferrari? Seguirem investigant. (5) En Dario i el seu escuder Dante en ple espectacle a la seva carnisseria. Més informació a www.gremicarn.com



Recuperem la Festa del Gremi ... Amb una gran trobada popular



Taller de carn per la mainada

Tots els petits i joves van passar per les mans de la Silvia, on varem poder experimentar l'art de l'ofici. Van elaborar hamburgueses i us en faríeu creus de lo bé que van sortir.



Assemblea i trobada

amb els companys

Vam poder comentar i fer balanç del 2010 i planificar entre tots l'any 2011. Aquestes trobades permet conèixer les inquietuds del sector i treballar en la línia que sigui més favorable.



Dinar, gresca i bal

Dinar de luxe a base d'escudella, carn d'olla i rostit de l'Empordà, elaborat per la Patricia (carnissera) i una mica de ball per fer-ho baixar tot.

Salut i fins la propera!

Gràcies Garrigoles!

Gràcies Les Olives!





Concurs de botifarra de perol del centenari de la Cambra de Comerç Girona

Com a pas previ al tast a cegues, la organització va acordar el sistema de qualificació i va determinar els paràmetres de presentació, paladar i textura, segons el següent protocol:

1. És faran 40 degustacions de botifarra de perol de 40 carnisers diferents (que són totes les que es van presentar a concurs).
2. Cal omplir una fitxa per cadascuna de les degustacions indicant el número de referència que pertoqui.
3. Es serviran dos tall de cada concursant, un fred i l'altre temperat, per poder fer les valoracions.
4. Per fer les valoracions:
 - a. Cal marcar una creu amb els punts que se li vulguin donar a cadascun dels aspectes establerts.
 - b. Presentació, tindrà un valor del 20% sobre el total. És persegueix que el jurat valori el primer impacte visual i si li agrada un calibre més gran o mes petit.
 - c. Paladar: tindrà un valor del 50 % sobre el total. És persegueix que el jurat valori la sensació inicial al tastar-ho, la potencia de la

sal i del pebre i finalment el gust final que li ha quedat a la boca.

- d. Textura: tindrà una valoració del 30% sobre el total. És persegueix que el jurat valori el gruix del picat, la consistència de la massa de la carn i és coneixen els diferents tipus de carns que formen la botifarra de perol.

L'ordre dels tastets va venir determinat per un número que es donava a cada participant en el moment que portava el seu producte. A l'obrador de l'IRTA, Joan Aliu Mestre Carnissers Xarcuter Artesà va preparar cada una de les degustacions en fred i calent i l'Àngel Segarra advocat i gerent del Gremi de Carnissers va ser l'encarregat de veïllar pel compliment de les bases i el protocol marcat en el tast a cegues.

Un cop realitzat el tast, el jurat va valorar la gran qualitat de les botifarres de perol presentades i un cop realitzat el recompte dels punts atorgats a cada mostra.



Jurat format per:

- › Salvador Garcia-Arbós, crític gastronòmic
- › Jaume Fàbrega, crític gastronòmic
- › Cinto Arnau, tècnic investigador de l'IRTA
- › Joaquim Maria Caula, vicepresident Cambra Comerç
- › Marc Trobat, Estudiant del Grau Mig
- › Jaume Fàbrega, President del Centenari de la Cambra
- › Joan Pacareu, Mestre Artesà Carnisser Xarcuter
- › Ricard Josep, Mestre Artesà Carnisser Xarcuter

Carns i Embotits Miquel i Cati guanyen el primer concurs de botifarra de perol del Centenari de la Cambra de Comerç de Girona

Els quadre protagonistes dels guanyadors, en Miquel, la Cati, la seva filla Eva i les botifarres de perol guanyadores.

Va resultar guanyadora la número 40 que corresponia a la botifarra de perol de Carns i Embotits Miquel i Cati, C/ Gran, 2, Garrigàs. (Alt Empordà). Va obtenir una qualificació total de 324 punts d'una puntuació màxima de 400. La primera impressió dels membres del jurat va ser molt positiva tenint en compte que la mitjana dels participants a estat en 258 punts.

Carns i Embotits Miquel i Cati
Cr Gran 2 -17476 GARRIGÀS
ALT EMPORDÀ
Tel 972 56 80 51 - Ae: miquel@carnisseria.es
www.carnisseria.es - www.embotits.es



En el mateix acte, en Ricard Josep, president del Gremi va distingir entregant el pin d'or del Gremi pel seu amor i respecte a l'ofici, en nom de tot els carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines.



En aquesta imatge podem veure el moment en que se li va notificar la primera posició del concurs acompanyats del Sr. Caula de la Cambra de Comerç de Girona, del Sr. Masoliver alcalde de Garrigàs, del Sr. Josep del Gremi, Eva i l'Oscar que són el relleu generacional.



Es promociona la botifarra dolça i la botifarra de perol a la XIX Mostra Gastronòmica de Peralada



L'Ajuntament de Peralada, amb la col·laboració del Castell de Peralada i de restauradors de la comarca organitza la XIX Mostra de Gastronomia Empordanesa, que se celebrarà el proper 12 d'octubre, als Jardins del Castell de Peralada.

La Mostra de Gastronomia Empordanesa té per objecte fomentar i recuperar la cuina tradicional i típica de Peralada, com a manifestació de la nostra cultura popular. Aquesta mostra, que consisteix en un concurs de platillos (ànec, pollastre, perdiu,

xai, porc, vedella, peix, etc. amb verdures, bolets, peres, pomes, samfaina, marisc, etc.) per a cuiners i cuineres no professionals, centrat en la recuperació de plats de cuina tradicional empordanesa, va celebrar la 1ª edició un 12 d'octubre de 1992 a la plaça Gran, arrel dels cursos de cuina impartits al municipi. Any rere any, aquest dinar popular ha anat en augment, comptabilitzant en les passades edicions més de 700 comensals.

A l'acte es conviden cases comercials que, a l'exterior dels Jardins del Castell de Peralada, ofereixen, a les 13h, una mostra -degustació dels seus productes, els quals posen l'accent en productes de l'Empordà. En aquest cas, també comptaren com a novetat, amb la participació del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines, representat per en Pere i l'Alfons de la Carnisseria Navarra, on van donar a degustar Botifarra de Perol dels concursants del Concurs de la Botifarra de Perol del Centenari de la Cambra de Comerç així com Botifarra Dolça cuïta, que va ser el deliri dels comensals.

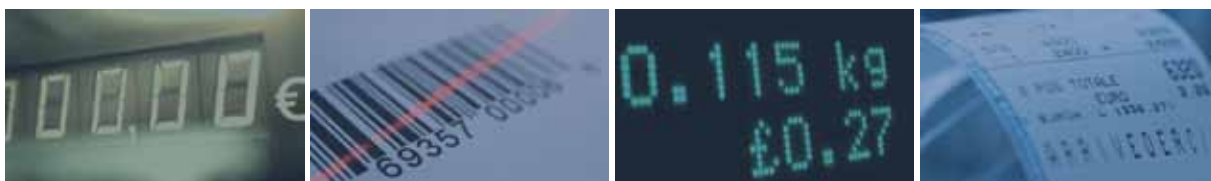




Connectivitat i Traçabilitat

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**

Promocionem les botifarres ...

Aprofitant tot el moviment popular que suposa la FIRA DE MOSTRES DE GIRONA el Gremi va estar present per promocionar les botifarres crues, de sal i pebre, vermelles, ... diguem com li diguem un elaborat de carn fresca de les nostres carnisseries.



sal, pebre i tripa natural, ... a partir d'aquests ingredients, més o menys picats, amb una sal o una altra, o un pebre negre o blanc podem trobar diferents gustos i textures.

A més és va donar el consell de com cuinar-la: primer a la paella amb un dit d'aigua, i cop s'ha begut l'aigua una mica d'oli per que agafin color, ah! Sobretot mai les punxeu.

Podeu veure el vídeo a la web : www.gremicarn.com

El dia 29 d'octubre, festivitat de Sant Narcís, patró de Girona, en Joan Aliu, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i en Robert Figueras, Mestre Artesà Forner, van fer un marinatge de "pa amb botifarra" amb mig del Palau de Fires de Girona, per promocionar els productes propis de carnisseria i el pa artesà.

A part de parlar de l'origen de les botifarres es va explicar el seu contingut a base de carn de porc,





CONVIERTE CUALQUIER MOMENTO EN TU MOMENTO ESTRELLA

*Calidad, sabor y precio hacen único al Jamón de Teruel.
Como la estrella que identifica su Denominación de Origen.*



JAMÓN DE TERUEL

Cualquier momento es bueno

18 alumnes del Gremi de Tarragona accedeixen al programa Qualifica't per aspirar al títol de Tècnic Mitjà d'Escorxador i Carnisseria-Xarcuteria

Ara fa un any el Gremi de Carnissers, Xarcuters i Cansaladers de les comarques tarragonines va subscriure un conveni de col·laboració amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, del que d'entre altres objectius destaquem la promoció i impuls del Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Escorxador i Carnisseria -Xarcuteria que es ve impartint en l'Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Cambrils.

A l'empament d'aquest conveni s'ha desenvolupat el programa "Qualifica't" de validació de l'experiència professional. Mitjançant aquest programa els agremiats interessats son avaluats en base a la seva experiència professional en ordre a determinar les convalidacions d'assignatures i/o crèdits del **Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Escorxador i Carnisseria - Xarcuteria**.

A partir d'aquí l'agremiat que hagi consolidat tots els crèdits i gaudeixi dels requisits acadèmics establerts (FP1, 4art ESO, 2on BUP o equivalent) obté la titulació oficial corresponent a aquest Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Escorxador i Carnisseria - Xarcuteria. Cicle Formatiu sense més tràmit.

Pels que no gaudeixen dels requisits acadèmics suficients, també forma part del conveni un programa de desenvolupament de la formació bàsica necessària perquè els aspirants interessats puguin preparar-se i presentar-se a les proves d'accés que periòdicament convoca el Departament d'Educació.

Dit això, el present curs escolar se'ns presentava com una oportunitat única i extraordinària per l'assoliment dels crèdits que conformen aquest cicle formatiu, donat que sent el darrer curs en el que es permet aplicar el pla d'estudis nascut de la LOGSE, la reducció de crèdits era considerable en comparació al proper curs en el que ja en



funcionament el nou pla d'estudis, els crèdits que conformen el cicle es veuran incrementats notablement amb altres matèries que, al marge de complicar el temari, s'allunyen del que considerem la nostra professió habitual, parlem per exemples de làctics, conserves...

En aquesta iniciativa, un total de 18 alumnes agremiats es van interessar en aquest projecte, iniciant-se un procés de avaluació en base a la experiència laboral que cada agremiat podia acreditar i finalment el passat 17 de novembre es van lliurar les certificacions dels crèdits assolits destacant-se per part del Sr. David Infantes, membre del tribunal avaluador, l'excel·lència i qualitat de tots els alumnes assistents, reconeixent segons les seves pròpies paraules que més que un ensenyança unilateral entre professor i alumne, havia emergit una relació simbiòtica d'aprenentatge mutu i de professionalitat entre el personal docent i l'agremiat.

No cal dir que la totalitat d'aquests alumnes han assolit tots els crèdits que podien superar dins del programa "Qualifica't" de validació de l'experiència professional i ara els hi resta pendents els crèdits que els hi resultava impossible d'assolir en base a aquest sistema. Ens referim en la majoria de casos a tres crèdits relatius a Tecnologia de la Carn, Formació i Orientació Laboral i Síntesi pels quals s'ha planificat un mètode d'ensenyança en règim semipresencial en el que en aquests moments ens trobem treballant.

Evidentment, després d'aquesta experiència, aquest Gremi no pot sinó que mostrar-se summament orgullós per aquest grup d'agremiats que una vegada més han demostrat la seva professionalitat, esforç i perseverança. Ara el nostre proper objectiu es aconseguir que el màxim numero d'aquests agremiats puguin arribar a aconseguir el títol oficial de Tècnic Mitjà en Carnisseria -Xarcuteria. Que així sigui!



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



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

Trobada de la Confraria a Manresa

Bé, ja ha passat un altre any. La confraria ja ha fet cinc anys! Cinc anys que han servit per consolidar una idea, transformada en projecte i posteriorment en realitat. Un cop fet aquest trajecte, és el moment de reconèixer a les persones que han treballat perquè any rere any tot això tiri endavant. Hi ha dues persones cabdals per assolir la realitat que és a dia d'avui la confraria, que en el seu moment van fer el pas decisiu per posar en marxa l'aventura, que son: l'actual mestre de cerimònies Sr. Josep Dolcet i el que fora el primer gran mestre el Sr. Joan Estapé, juntament amb la primera taula de mestres. També agrair a l'estructura del gremi de Barcelona, encapçalada per Sr. Enric Pera la seva dedicació perquè cada any aquesta trobada sigui un èxit. Reconèixer l'esforç de totes les persones que ens han ajudat a dur a terme aquesta festa cada any des de els diversos indrets on hem realitzat la trobada, així com les empreses patrocinadores que ens ha acompanyat durant aquests anys.

Una vida curta però intensa, tot va començar a Santa Maria del Mar de Barcelona on es va beneir la broca que posteriorment serviria per anomenar els confreres. L'any que es va constituir la confraria i el primer aniversari, l'acte central de nomenament de confreres es va fer a Barcelona, el següent d'un record inesborrable es va fer a Vic, un any després a Montblanc i el darrer a Girona, on es van incorporar molts companys de les comarques gironines. A part, cada any, hem participat en molts dels esdeveniments que se celebren al voltant de la carn i els embotits per totes les comarques catalanes

Aquest esdeveniment s'ha convertit en el punt de reunió anual de gent del sector, on ens trobem molt dels companys que tenim les mateixes problemàtiques, il·lusions i plans de futur.

Aquest any hem fet per primera vegada, prèvia modificació dels estatuts constituents, el nomenament

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



d'un confrare de mèrit. En aquesta ocasió a estat el Sr. Josep Barbany i March, president del Mercat Carni de Barcelona i persona molt implicada en la defensa dels interessos de les empreses i associacions del nostre sector. Pensem que és molt important el reconeixement des del sector a les persones que veritablement en el seu treball diari dignifiquen l'ofici. Hem obert una via que es molt important per la pròpia autoestima del col·lectiu, és un homenatge a un dels nostres pel seu valor personal.

També es va produir com cada any, la investidura de dos confreres d'honor. En primer lloc el Sr. Benvingut Aligué, restaurador de Manresa, propietari i ànima del restaurant C'Aligué, persona que valora d'una manera entusiasta els productes carnis, i que va exposar en el seu parlament de la importància de poder comptar amb un cansalader de referència, que fa molts anys que li subministra les viandes que necessita complint sempre les exigències de qualitat que demanda.

L'altre confrare d'honor va ser el Sr. Pere Tapias, cantautor, crític gastronòmic i conductor del programa de Catalunya Ràdio Tapias variades. Va demostrar en el seu ingeniós parlament ser un entès del món del porc en particular i de les carns en general, a part de ser un autèntic showman que ens va fer passar una estona molt divertida a part d'encaixar les virtuts de la carn de porc.

Una vegada acabat l'acte d'investidura, ens vem desplaçar a la Torre Busquet on la gent del restaurant C'Aligué ens van oferir un àpat extraordinari. Una vegada concluit el dinar, el president de la Fun-

dació dels oficis de la carn, Sr. Estapé, va lliurar els premis als millors estudiants de formació professional del curs 2009-2010, cosa que ens omple d'orgull. A quest any no només s'ha reconegut alumnes de l'escola de la Fundació dels oficis de la carn de Barcelona, i del IRTA de Girona, sinó que hem incorporat alumnes de l'escola de Cambrils.

Des d'aquestes pàgines, voldríem fer una crida per fer més gran la confraria, amb incorporacions de membres

de totes les comarques de Catalunya, per poder ser un referent en l'àmbit agroalimentari de tot el territori.

Continuarem creixent! Encara hi ha companys que no son confreres que en properes edicions s'incorporaran a una entitat que pretén defensar els valors de totes les carns, les persones que professen els oficis o les que simplement els agrada menjar carns i embotits.

Gràcies i penseu que a sobre ens ho passem bé fent de la festa un acte lúdic i divertit.

La motivacion en la empresa

Esta claro que para que una empresa crezca, innove, mejore y luche ante las adversidades., debe tener un equipo bien motivado, ya que la motivación activa nuestras neuronas y nos ilusiona para esforzarnos todavía más.

Dependiendo del puesto jerárquico donde estemos situados necesitaremos también, la Auto motivación. Aunque una cosa esta clara todos dependemos de Ella. Normalmente pensamos que la mejor motivación es la recompensa económica. Yo particularmente pienso que han de coexistir las dos la Motivación moral y la Motivación económica. Teniendo prioridad la primera.

Algunas Claves para mantener un buen grado de motivación en la empresa:

1. Valorar y Reconocer los Éxitos
2. Disfrutar conjuntamente de los Éxitos
3. Reconocer y asumir los fracasos propios de cada responsabilidad (culpar a los demás no ayuda)
4. Aprobar nuevas ideas
5. Fomentar el trabajo en Equipo

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



6. Disminuir la severidad ante innovaciones o cambios sin éxito
7. Que toda la organización tenga su grado de responsabilidad. (todos necesitamos un espacio libre que despierte nuestra creatividad)
8. Mantener la organización bien informada. (los rumores y malos entendidos no ayudan nada)
9. Hacer sentir a todos los miembros de la organización parte básica de la empresa. (hechos no palabras)
10. Evitar y prescindir de los "trepas" en las organizaciones. Sólo velan por sus propios intereses.
11. No apropiarse de las ideas de los demás. Especialmente los de grado jerárquico superior. (Lo único que se consigue es frustrar y generar desconfianza).

J A M O N E S

LA CAVA



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

Sobre la caza

52

Los humanos no nos llevamos demasiado bien con nuestro entorno. En cuanto podemos, liquidamos todo aquello que se mueve en campos y bosques, alegando que son bestias dañinas, con la mala costumbre de comerse las cosechas. Si los elementos que descubrimos en el entorno son inmóviles, alias vegetales, los arrasamos igualmente. No hay nada más triste que la cesta de los ciudadanos recolectores de setas en fin de semana, destructores de los ejemplares que no conocen, que son casi todos. Una vez cerca de sus vehículos, espantados por lo magro de su cosecha, guardarán el libro regalo "El buscador de setas" y dejarán en el borde de la carretera las cuatro setas mal contadas que han arrancado, sin pensar en que su lugar era el bosque o la cazuela de unos pocos expertos. Multipliquen esta actividad por cien mil y se harán idea de la magnitud del desastre.

Con los bichos de sangre caliente también mantenemos una extraña relación vital y culinaria. Decimos que hay muchos jabalís y que estos tienen el vicio de comerse el maíz y las patatas. En ningún momento se dice que las pocas verduras destrozadas generan un cerdo salvaje, con proteínas de alta calidad, que, bien mirado, resultaría barato si tuviera un buen fin gastronómico. Pero como somos consumidores feroces y muy finos, solo aprovechamos los jabalís jovencísimos. Los machos y las hembras de carne bravía, se desprecian. Lo que quiere el mercado es carne de jabalí para estofar, que no represente problema, ni al chef, ni al comensal. Todo tiene que

Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



ser tierno, rápido, casi con sabor a caza. Quedan al margen de este comentario cruel un restringido grupo de cocineros al que no les espanta un animal de talla.

Como la moda manda, la caza se reduce a unos pocos platos. La hure de sanglier, el gran plato de la cocina de caza que aparece en las novelas del siglo XIX, (Balzac, Zola) es un concepto literario del que no tengo referencia gustativa. Recuerdo que Néstor Lujan me comentó que la había probado en una cena memorable, en Sezanne, en el Hotel de Francia, acompañada por un vino tinto del bajo Ródano, el Bouzy. Le había gustado tanto la hure, que para celebrarlo, arrasó con una cosecha de notables botellas de Champagne. Los platos de caza son fuertes y suelen dar una sed gastronómica que solo puede saciarse con este vino divino.

Así pues me quedaré un año más sin saber a que sabe la hure, que poco tiene que ver con lo que la charcutería industrial vende como cabeza de jabalí. La hure se preparaba con las carrilleras, la lengua y otras partes de los jabalís adultos, incluyendo la carne de las patas y los lomos que resultaban demasiado dura para los civets. Eso sí, tendré posibilidad de probar otros platos de caza que figuran en el repertorio de los especialistas. Sin salir de Barcelona, se puede disponer de notables becadas en Neichel y Via Veneto. En Drolma Fermi Puig cocina la perdiz escocesa, la grouse, lo que me llevará a probarla y a interrogarme y interrogarle, Fermi Puig es un co-

cinero culto, sobre toda una literatura culinaria que hace de otra perdiz, la desconocida perdiz húngara, una de las mejores del mundo. Son volátiles que han tenido muy buenas plumas literarias. Tampoco faltarán en mi agenda referencias a la liebre a la royal, que si esta de moda, con todas las ventajas de una receta compleja, y sus inconvenientes, algunos errores conceptuales de cocineros que corren más que las liebres. Pero como esta revista no es para comer, si no para leer, planteo quien se atreve a recuperar la llamada liebre a la Piron. De entrada este clásico de la cocina francesa es un rabale dedicado a un bon vivant llamado Alexis Piron, un personaje

al que le gustaba moverse entre cazuelas y escribir sátiras desvergonzadas que le causaron todo tipo de problemas. Se atrevió a meterse con el jefe, alias Voltaire, y salió trasquilado. Lamentablemente para mis deseos de probar esta receta, tengo más referencias literarias que culinarias. Sobre las últimas este apunte: el rabale de liebre creado para Piron se marinaba con vino blanco y marc de Borgoña. Seguidamente se le añadía laurel, cebollas, ajo, perejil, tomillo, ajedrea, romero y pimienta. Luego se asaba al horno y en los últimos minutos se le añadían uvas blancas y negras. Malo no debe ser.

Outsourcing. Elegir un buen proveedor de servicios

Externalizar servicios en la empresa tiene un riesgo, la confianza hacia el partner, su futura adaptación y profesionalidad en la empresa.

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



Seleccionar una buen partner es muy importante para el futuro y el rendimiento de la empresa. Cuando seleccionamos un proveedor externo de servicios para un área departamental lo hacemos con unos objetivos muy concretos.

En el caso de la gestión del área de comunicación, tocamos un departamento muy delicado ya que nos jugamos la esencia de la empresa en cuanto información, (estrategia, finanzas, comercial, marketing, personal, corporativa e institucional).

Concretamente el partner del área de comunicación para que realice un buen trabajo le debemos explicar prácticamente todos nuestros secretos, y dedicamos mucho tiempo en hacer entender cuál es nuestra filosofía de trabajo y cuáles son nuestros sueños, para que rápidamente capte el mensaje interno y pueda transmitirlo externamente. Por lo que deberemos ir con mucho cuidado ya que de no tener un proveedor con ética empresarial nos saldrá muy caro, tanto a nivel económico como estratégico y de imagen de marca.

En mi experiencia he conocido diferentes proveedores de servicio del área de comunicación unos buenos, otros mejores y algunos que desgraciadamente no han captado la esencia de la empresa. Pero de todos ellos la mayoría han sido éticos, y han entendido perfectamente que la relación profesional tiene unas reglas del juego y cuando se decide abandonar la relación profesional, se sabe asumir la decisión y entienden que la compañía necesita nuevos aires u otras necesidades.

Desafortunadamente existe la otra cara, y donde una vez la empresa decide abandonar la relación profesional, el colaborador al no entender y respetar la decisión, toma como objetivo dañar la imagen de marca de la empresa donde ha trabajado y lo que es peor ir a buscar su competencia para rápidamente trasladarle el "Know How" adquirido y así hacerle más daño.

Las relaciones deben ser equilibradas y ambas deben dar y recibir, la falta de comprensión por parte de estas empresas con falta de ética y deseo por dañar la reputación de la compañía en la que han prestado servicios no es solo una precariedad en valores, se debe también a que el cliente ha dado mucho más de lo que recibía.

...el partner del área de comunicación para que realice un buen trabajo le debemos explicar prácticamente todos nuestros secretos.

Ante tal caso tan poco ético y profesional, debo hacer una recomendación para las empresas que decidan contratar una colaboración tan importante, y que cláusulas deben incluir en el contrato:

1. **Se debe fijar una cláusula de confidencialidad.**
2. **Se debe establecer un periodo a decidir por la empresa donde el colaborador no pueda trabajar para otra empresa competidora y así no poderle trasladar "Know How" e ideas propias de la empresa.**
3. **Debe haber una cláusula donde se especifique que de conocerse una campaña de desprestigio por parte de la agencia de comunicación se iniciaran acciones legales.**

De esta forma evitaremos cualquier represalia de los partners que no son éticos y no saben aceptar el crecimiento de sus propios clientes.

Desgraciadamente siempre existirán profesionales faltos de ética y principios, por ello debemos proteger nuestra empresa con buenos contratos y posteriormente poder expresar abiertamente que pasa internamente en la compañía con total transparencia y tranquilidad, ya que si hay desconfianza o falta de sinceridad con un colaborador es mejor abandonar la relación.

Protege tu empresa ante la falta de ética y déjate ir sin miramientos.

Notícies del Sector

II Edició del Premi CUM LAUDE de Gastronomia ERRE DE VIC

Vic, 28 d'octubre de 2010

La recepta guanyadora ha estat "Carbassó farcit de pernil", una creació de Marc Mañosa Constantí, alumne de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT.

Amb aquest certamen la marca artesana de pernil cuït curat vol incentivar el talent dels nous cuiners catalans i promoure la gastronomia saludable.

ERRE DE VIC, que des de 1952 ha fonamentat l'elaboració dels seus productes en els conceptes de salut i exquisidesa, ha celebrat l'acte de lliurament de la II Edició Premi CUM LAUDE de Gastronomia ERRE DE VIC. Amb aquest certamen la companyia vol incentivar el talent de les noves generacions de cuiners catalans, contribuir a tornar al pernil cuït el lloc que mereix en la cultura gastronòmica i potenciar el ferm compromís d'ERRE DE VIC per la gastronomia saludable.

En aquesta segona edició la recepta premiada ha estat Carbassó farcit de pernil, un plat creat per Marc Mañosa Constantí, alumne de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT. L'alumne premiat ha rebut en reconeixement per la seva proposta culinària una beca per a un curs a l'Escola Espanyola de Sommeliers.

Segons Núria Vilacís, Gerent d'ERRE DE VIC, "enguany totes les receptes enviades al concurs han destacat per la seva creativitat i han combinat excel·lentment la bona gastronomia amb la salut. És una combinació que des d'ERRE DE VIC intentem cuidar i oferir, sempre sent fidels al nostre ferm compromís".

Quiche Lorrien i Tortellinis de pernil i ricotta amb cebetes caramelitzades han estat la 2ª i 3ª recepta

classificada, respectivament. Aquestes creacions pertanyen als alumnes Carlos Novo Martínez (2on finalista) de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels i David Ferrer Carrillo (3er finalista) de l'Escola de Cuina Terra d'Escudella.

En aquesta segona edició, la marca ha comptat amb la col·laboració com a membres del jurat de la Sra. Pilar Cervera, Presidenta honoraria de la Associació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes (AEDN), i el Sr. Oriol Rovira, Xef de l'hotel i restaurant Els Casals de Sagàs (Berguedà).

A l'acte han assistit les escoles de restauració participants en el certamen així com personalitats del món de la política autonòmica i local, cuiners catalans de referència i representants d'institucions vinculades al sector de la gastronomia a Catalunya.



D'esquerra a dreta: Pilar Cervera, Presidenta honoraria de la Associació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes (AEDN); Marc Mañosa Constantí, alumne de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT i guanyador de la II edició CUM LAUDE; i Oriol Rovira, Xef de l'hotel i restaurant Els Casals de Sagàs (Berguedà).



Fira de la Tòfona del Berguedà

Població: Olvan (Barcelona)

Dates: 3 - 6 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Arbres micoritzats, tòfones, productes elaborats amb tòfona i altres productes agroalimentaris

C/e: olvan@diba.cat

Web: www.olvan.cat

Fira de la Candelera

Població: Molins de Rei (Barcelona)

Dates: 4 - 6 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Jardineria, maquinària agrícola i de jardineria, mostra de bestiar, fira tast de vins i caves, alimentació, sector comercial i d'automoció, indústria, brocanters i col·leccionisme, artesans, sector ecològic.

C/e: candelera@molinsderei.cat

Web: www.molinsderei.cat/candelera

Expo Reus

Població: Reus (Tarragona)

Dates: 12 - 13 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: direccio.comercial@firareus.com

Web: www.firareus.com

Fira de productes alimentaris artesans

Població: Bagà (Barcelona)

Dates: 13 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris artesans

C/e: бага@diba.cat

Web: www.baga.cat

Fòrum Gastronòmic

Població: Girona (Girona)

Dates: 20 - 23 Febrer 2011

Periodicitat: biennal (senars)

Oferta a exposar: Fira de productes gastronòmics; congrés de gastronomia professional.

C/e: info@forumgastronomic.com

Web: www.forumgastronomic.com

Fira de l'Aixada. Mercat Medieval

Població: Manresa (Barcelona)

Dates: 26 - 27 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals diversos

C/e: abermudez@ajmanresa.org

Web: www.aixada.cat/ www.ajmanresa.cat

Fira de l'Embotit

Població: Olot (Girona)

Dates: 26 - 27 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Embotits i productes alimentaris típics.

C/e: firolot@olot.cat

Web: www.areadepromocio.olot.cat

Mercat del Traginer

Població: Balsareny (Barcelona)

Dates: 27 Febrer 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes relacionats amb el món del traginer; embotits, pa, coques; artesanania, oficis tradicionals

C/e: balsareny@balsareny.cat

Web: www.balsareny.cat

Dijous Llarder

Població: Vic (Barcelona)

Dates: 3 Març 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Mostra de productes alimentaris típics d'Osona i de derivats del porc. Menús gastronòmics.

Cursos i exhibicions de cuina. Xerrades.

C/e: fires@vic.cat

Web: www.vicfires.cat

Besalú Ciutat Jueva

Població: Besalú (Girona)

Dates: 5 - 6 Març 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals i demostració d'oficis

C/e: turisme@besalu.cat

Web: www.besalu.cat

Firagri. La Fira Agrícola i Ramadera de les Comarques Gironines

Població: Figueres (Girona)
 Dates: 11 - 13 Març 2011
 Periodicitat: biennal (senars)
 Oferta a exposar: Maquinària agrícola i ramadera, productes fitosanitaris, utillatges ramaders, exposicions ramaderes, pinsos, bestiar.
 C/e: fipromo@ddgi.cat
 Web: www.figueresciutat.com

Festast

Població: Tortosa (Tarragona)
 Dates: 11 - 14 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació i begudes. Degustació i venda directa.
 C/e: firatortosa@tortosa.cat
 Web: www.festast.cat

Fira del Trumfo i la Tòfona de Catalunya

Població: Solsona (Lleida)
 Dates: 12 - 13 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Patates, alimentació i jornada gastronòmica
 C/e: info@firadesolsona.com
 Web: www.firadesolsona.com

Fira de la Quaresma

Població: Tortellà (Girona)
 Dates: 13 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, roba, complements, flors, motos.
 C/e: tortella@ddgi.cat
 Web: www.ddgi.cat/tortella

Fira de Sant Josep. Fira Catalana de la Maquinària Agrícola

Població: Mollerussa (Lleida)
 Dates: 18 - 20 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Maquinària agrícola, ramadera i indústries complementàries; productes agroalimentaris; automoció.
 C/e: info@fira.com
 Web: www.fira.com

Mercat de l'Olla i la Caldera i Mercat d'Artesans

Població: Caldes de Montbui (Barcelona)
 Dates: 19 - 20 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Ceràmica, fusta, terrissa i alimentació artesana, demostració d'oficis antics. Monogràfic dedicat a l'olla i la caldera.
 C/e: fires@caldesdemontbui.cat
 Web: www.visiteucaldes.cat

Fira de Sant Josep - Fira del Motor

Població: Gironella (Barcelona)
 Dates: 19 - 20 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: ajuntament@gironella.cat
 Web: www.gironella.cat

Mercat Figuerer de Capellades

Població: Capellades (Barcelona)
 Dates: 20 Març 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, artesanía, automoció, serveis.
 C/e: pvalles@ajcapellades.org
 Web: www.capellades.cat

Mostra Gastronòmica del Conill i de l'Artesania

Població: Vilafant (Girona)
 Dates: 3 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra gastronòmica de conill. Productes i tallers d'artesania.
 C/e: fira@vilafant.com
 Web: www.vilafant.com

Fira de les 40 hores

Població: Ripoll (Girona)
 Dates: 8 - 10 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Estands comercials i industrials; maquinària i automoció sector agrícola; artesanía alimentària i altres.
 C/e: cultura@ajripoll.cat
 Web: www.ajripoll.cat



COMARCALS

Fira-mercat de Navarcles. Fira de l'Abat. Monacàlia

Població: Navarcles (Barcelona)
 Dates: 9 - 10 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Fira de l'Abat. Monacàlia.
 C/e: navarcles@diba.cat
 Web: www.navarcles.cat

Fira de l'Embotit de Bescanó

Població: Bescanó (Girona)
 Dates: 10 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Embotit, formatges i altres productes alimentaris.
 C/e: ajuntament@bescano.cat
 Web: www.bescano.cat

Fira Mercat del Ram

Població: Tordera (Barcelona)
 Dates: 15 - 17 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, indústria, comerç, artesanía, serveis, mostra agropecuària.
 C/e: fira@tordera.cat
 Web: www.tordera.cat

Mercat del Ram

Població: Vic (Barcelona)
 Dates: 15 - 17 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Fira agroramadera; mostres d'alimentació, turisme, automòbils, ceràmica. Canals porcines i guarà català. Mostra de jardí i energies renovables.
 C/e: fires@vic.cat
 Web: www.vicfires.cat

Fira de l'Arròs i el Comerç

Població: L'Aldea (Tarragona)
 Dates: 16 - 18 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Conreu i comercialització de l'arròs, comerç en general.
 C/e: governacio@laldea.org
 Web: www.laldea.org

Mercat de Divendres Sant

Població: Torà (Lleida)
 Dates: 22 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes alimentaris.
 C/e: ajuntament@tora.cat
 Web: www.tora.cat

Mercat Medieval

Població: Calonge (Girona)
 Dates: 23 - 24 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania i alimentació; concerts; activitats culturals; demostració d'oficis artesans.
 C/e: cultura@calonge.cat
 Web: www.calonge.cat

Fira del Comerç i la Indústria de Martorell

Població: Martorell (Barcelona)
 Dates: 23 - 25 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Fira d'artesanía, cotxes, mercat ramader.
 C/e: friera@martorell.cat
 Web: www.martorell.cat

Fira Formatgera de la Vall de Ribes

Població: Ribes de Freser (Girona)
 Dates: 24 Abril 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesans (embotits, formatges, mel) i elaboració de vins.
 C/e: turisme@vallderibes.cat
 Web: www.vallderibes.cat

Expo-Ebre. Fira Multisectorial de les Terres de l'Ebre

Població: Tortosa (Tarragona)
 Dates: 28 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: firatortosa@tortosa.cat
 Web: www.tortosa.cat

COMARCALS

Fira Balaguer

Població: Balaguer (Lleida)
 Dates: 29 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Exposició de maquinària industrial, serveis, comerç en general, moda i complements, alimentació natural i artesana, construcció, habitatge.
 C/e: lafira@balaguer.net
 Web: www.balaguer.cat

Fira d'Espàrrecs de Gavà

Població: Gavà (Barcelona)
 Dates: 29 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Agrícola, comercial i institucional.
 Celebració de la Mostra de Cuina
 C/e: impac@aj-gava.cat
 Web: www.gavaciutat.cat / www.compragava.cat

Fira d'Artès

Població: Artès (Barcelona)
 Dates: 30 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, maquinària agrícola i ramadera, productes comercials i industrials, construcció, artesanía. Multisectorial.
 C/e: artes@artes.cat
 Web: www.artes.cat

Fira de Maig

Població: Berga (Barcelona)
 Dates: 30 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç, indústria, automoció, serveis, turisme, maquinària
 C/e: promocioeconomica@ajberga.cat
 Web: www.ajberga.cat

Fira Comarcal de Primavera

Població: Campllong (Girona)
 Dates: 30 Abril - 1 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Ramaderia, maquinària agrícola antiga, maquinària industrial, artesanía, fira comercial.
 C/e: ajuntament@campllong.cat
 Web: www.campllong.cat

NACIONALS

HOSTELEQUIP

Població: Màlaga
 Dates: 6 - 9 Marzo 2011
 Periodicitat: Bial
 Oferta a exposar: Equipamiento, Servicios, Alimentación y Bebidas para Hostelería y Colectividades
 Web: www.fycma.com
 C/e: info@fycma.com

ALIMENTARIA Castilla y León

Població: Valladolid
 Dates: 15 - 17 Marzo 2011
 Periodicitat: Bial
 Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hosteleria.
 Web: www.feriavalladolid.com/alimentaria
 C/e: comercial@feriavalladolid.com



NACIONALS

MURCIA GOURMET

Salón de la Alimentación, Salón del Equipamiento para Hostelería y Salón del Vino
Població: Torre-Pacheco (Murcia)
Dates: 19 - 22 Marzo 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería.
Web: www.ifepa.es
C/e: ifepa@ifepa.es

ALIMENTA

Població: Palma de Mallorca
Dates: 23 - 26 Marzo 2011
Periodicitat: Biental
Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería.
Web: www.feriasycongresos.com

QUESAB - Feria Internacional de Quesos de Albacete

Població: Albacete
Dates: 24 - 26 Marzo 2011
Periodicitat: Nueva
Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería.
C/e: quesab@quesab.com
Web: www.quesab.com

SALON INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2011

25ª edición anual - Alimentos y bebidas de calidad, considerada como la primera de Europa del sector
Població: Madrid
Dates: 11 - 14 Abril 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería.
C/e: salon@gourmets.net
Web: www.gourmets.net

INTERNACIONALS

BBB 2011 - European Fine Food Fair

Feria Internacional de Hostelería Y Catering
Població: Maastricht - Holanda
Dates: 31 Gener - 2 Febrer 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: Sectores de catering, consumo masivo y alimentación.
Web: www.feriasalimentarias.com

EXPO CARNES 2011

Exposición y Convención Internacional de la Industria Cárnica
Població: Monterrey - México
Dates: 2 - 4 Febrer 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: productos, equipo, ingredientes y tecnología para la industria cárnica.
Web: www.feriasalimentarias.com

NAFEM 2011

El evento más importante de USA en equipamiento, tecnología y servicios para la Industria Alimentaria, Hostelería, Restaurantes
Població: Orlando - Estados Unidos
Dates: 10 - 12 Febrer 2011
Periodicitat: Biental
Oferta a Exposar: equipamiento, tecnología y servicios para la Industria Alimentaria, Hostelería, Restaurantes.
Web: www.feriasalimentarias.com

CRFA 2011 : CANADIAN RESTAURANTE & FOODSERVICE ASSOCIATION SHOW

, incluyendo FOOD AND BEVERAGE SHOW + HOSTEX
Exposición Internacional de Alimentos y Bebidas
Població: Toronto - Canadá
Dates: 6 - 8 Març 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: proveedores de servicios relacionados con la alimentación
Web: www.feriasalimentarias.com

INTERNACIONALS

IFE 2011 - International food & drink trade event

Exposició Internacional de Alimentos y Bebidas
Població : Londres - Reino Unido
Dates: 13 - 16 Març 2011
Periodicitat: Biental
Oferta a Exposar: Alimentos generales - Bebidas - Salud & Bienestar - Carnes & Avícolas
Web: www.feriasalimentarias.com

EXPOCOMER 2011

Exposición comercial internacional multisectorial
Població : Panamá - Panamá
Dates: 23 - 26 Març 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: Multisectorial
Web: www.feriasalimentarias.com

ALIMENTARIA & HOREXPO LISBOA

Salón Internacional de la Alimentación, la Hostelería y la tecnología para la Industria Alimentaria.
Població : Lisboa - Portugal
Dates: 27 - 30 Març 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: Alimentos, bebidas, equipamiento y tecnología.
Web: www.alimentaria-lisboa.com

WORLD FOOD UZBEKISTAN 2011

11ª edición anual - Feria Internacional de Alimentos , Bebidas, Equipamiento y Tecnología
Població : Tashkent - Uzbekistán
Dates: 29 - 31 Març 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: Alimentos, bebidas, equipamiento y tecnología.
Web: www.feriasalimentarias.com

SEOUL FOOD & HOTEL 2011, incorporando WINE

KOREA 2011 y MEAT KOREA 2011
Població : Seul - Corea del Sur
Dates: 26 - 29 Abril 2011
Periodicitat: Anual
Oferta a Exposar: Alimentos, bebidas, panadería, insumos para hoteles, restaurante, foodservice y la industria del supermercado.
Web: www.feriasalimentarias.com

**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:
LOCAL 120 M2.
AMB CAMBRA I UN BANY COMPLET
SENSE TRASPAS
ZONA RAVAL A PROP RONDA SANT PAU
TEL. 93.454.63.21

ES LLOGA:
PER JUBILACIO CANSALADERIA AMB MAQUINARIA
ZONA RAVAL A PROP RONDA SANT PAU
TEL. 93.454.63.21

ES LLOGA:
NAU INDUSTRIAL CENTRE BARCELONA
2 PLANTES - PLANTA BAIXA 375 M2. PLANTA 1ª. 325 M2
CAMBRA DE 70 METRES CUBICS- PARETS DE FIBRA DE VIDRE
AMB GUAL VIGENT
PREU NEGOCIABLE
TEL. 93.429.85.26 - MOBIL 679.440.509

ES VEN, LLOGA O TRASPASSA:
NAU DE 800 M2 DE DOS PLANTES, ES UNA FABRICA
D'EMBOTITS AMB UNA BOTIGA DE 100M2
EN BIGUES I RIELLS
TEL. 93.865.82.42

ES LLOGA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA - XARCUTERIA AL BARRI DEL BON PASTOR
LOCAL EN FUNCIONAMENT
EN FRONT DE LA LINEA 9 I 10 DE METRO.
MOBIL 625.51.88.97

VARIS

ES VEN:
DESCORNADORA ACER INOXIDABLE.
PREU A CONVINDRE
TARDES DE 17 A 20 HORES
TEL. 93.429.85.26
MOBIL 679.44.05.09

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

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

ES VEN:
PASTADORA D'ALUMINI MARCA VIVAR 50 L.
MÒBIL 639.10.52.00

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 TERMOSELLADORA WALDISA AUTOMATICA
TEL. 93.735.63.56

ES VEN:
MURAL CONGELADOR
MARCA POLAR SELF DE 1,40 MS.
PREU 3000 EUROS
TEL. 972.50.41.05

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

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

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

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

ES VEN:
MAQUINA ENVASAR TECNOTRIP
BALANÇA PESATRONIC, 2 TALLADORES
RALLADORA DE FORMATGE, PILÒ
CAMBRA FRIGORIFICA 5 PORTES., TAULA INOXIDABLE
MOBIL 690.74.28.27

ES VEN:
MURAL FRIGORIFIC AMB 4 ESTANTERIES AJUSTABLES
DE 120X36 CM. UTILS MES EL FONDO DE 120X55 COM
MIDES EXTERIORS DEL MOBLE: 127X78X185 CM.
TENSIO 220 v
TEL. 93 873 92 97

ES VEN:
TALLADORA EMBOTITS MARCA SCHARFEN
ENVASSADORA AL BUIT DE SOBRETAULA MARCA ZERMAT
EN PERFECTE ESTAT.
TEL. 977.69.09.21
MOBIL 670.31.32.82

ES VEN:
PER JUBILACIO
2 BALANCES DIBAL, SERRADORA MOBBA
PICADORA MOBBA, ENVASSADORA MITJANA TECNOTRIP
CALCULADORA CASIO, TALLADORA SAT-DORVEN
ARMARI FRIGORÍFIC, BASCULA MANUAL 50 KG.
TEL. 93. 466.19.89
MOBIL 626.12.60.00

ES VEN:
PER JUBILACIO MAQUINARIA D'OBRADOR
CONGELADOR I VITRINA
EN BON ESTAT
PREU A CONVENIR
TEL. 93.777.13.49
MOBIL 666.21.67.37

ES VEN:
2 BALANCES
MICRA (SI S'HAN VA LA LLUM TE 2-3 HORES D'AUTONOMIA)
1 AMASADORA TRIFASICA AMB DOS POSICIONS
1 CONGELADOR CONSTAN AMB VIDRE DELANTER DE
METRO I MIG
TEL. 977.54.48.98

ES VEN:
MAQUINA DE CROQUETES MARCA IMA
MAQUINA EMBOTIDORA 40 LITRES MARCA RAMON
TEL. 972.23.15.91

ES VEN:
MAQUINA LLIGADORA SEMIAUTOMICA MODEL 5T-70 MAR-
CA GASER
PREU 2900 EUROS.
MOBIL 665.90.10.29

TRASPASSOS

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

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

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

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIO CANSALADERIA AL MERCAT D' HOSTAFRANCS
(1 NUMERO) EN PLE FUNCIONAMENT I MES DE 50 ANYS
AL SERVEI.
MOBIL 658.30.37.29

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

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

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 600,00 EUROS
OBERT TOTS ELS DIES
MOBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

ES TRASPASSA:
NEGOCI SITUAT A POLINYÀ. SUPERMERCAT AMB
CARNISSERIA I OBRADOR, AMB 600 M2.
L'OBRA D'OBRA COMPTA AMB PERMISOS DE SANITAT PER
LA PRODUCCIO DE CARNS, EMBOTITS . INCLOU ELS
TRANSPORTS DE L'EMPRESA.
MOBIL 626.71.43.82

GRAN OPORTUNITAT PER GENT EMPRENADORA
QUE BUSQUI NEGOCI ALS PIRINEUS
ES TRASPASSA PER JUBILACIO
SALA D'ESPECEJAMENT- INDUSTRIA CARNICA A TREMP
TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS
MOLT BE DE PREU. A CONVENIR
MOBIL 660.45.26.45
TEL. 973.65.26.45

ES TRASPASSA:
PARADA D'AVIRAM
MERCAT DEL CENTRE A HOSPITALET
PLE FUNCIONAMENT, CLIENTELA FIXE
TEL. 93. 338.83.53

ES TRASPASSA O LLOGA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA A ULLDECONA (TARRAGONA)
CLIENTELA FIXA, LOCALITAT TRANQUILA
TEL. 977.72.04.64

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA A BADALONA
BONA FACTURACIO
TOTALMENT REMODELADA
TEL. 93. 701.47.26
MOBIL 619.31.81.44

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA - XARCUTERIA AMB OBRADOR
ZONA BADALONA (PEP VENTURA)
CLIENTELA FIXA. PAS DE MERCAT
TEL. 93 383. 90.64
A PARTIR DE LES 19:00 HORES

ES TRASPASSA:
PARADA DE CANSALADERIA - XARCUTERIA
AL MERCAT MUNICIPAL DE PREMIA DE MAR
AMB TOT MUNTAT (MAQUINARIA, CAMBRA I MOSTRADOR)
TEL. 93 751.61.53

ES TRASPASSA:
XARCUTERIA – CANSALADERIA -CARNISSERIA AMB OBRADOR
ANEXE
EN PLE FUNCIONAMENT
ZONA EIXAMPEL DRETA
MÒBIL. 646.50.35.63

ES TRASPASSA :
BOTIGA ZONA LES CORTS
AMB LICENCIA J2 POLIVALENT TRADICIONAL ALIMENTACIO
TRASPAS 12000 EUROS, LLOGUER 600 EUROS.
MOBIL 638.01.72.82

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -QUEVIURES
AL MERCAT D' HOSTAFRANCHS (2 NUMEROS)
AL COSTAT DE LA PORTA
MOBIL 615.10.66.09

DEMANDES

ES NECESSITA:
DEPENDENTA
AMB EXPERIENCIA
HORARI DE MERCAT
TEL. 93.349.09.04

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

OFERTES

S'OFEREIX:
CANSALADER - XARCUTER
EDAT 57 ANYS
EXPERIENCIA 15 ANYS
PER LA ZONA DE TARRAGONA
TEL. 977.52.25.27

S'OFEREIX:
MESTRE – ARTESA - ELABORADOR
ELABORACIO DE TOT TIPUS D'EMBOTITS I PREPARATS CAR-
NICS
ELABORACIO DE PROGRAMES PER ALS "COSTOS DE PRO-
DUCCIÓ"
TECHNIQUES D'EMPAQUETAT I ENVASAT EN ATMOSFERA
CONTROLADA
ESPECEJAMENT DE VEDELLA I DE PORC
SERIOS I RESPONSABLE
MOBIL 627.66.90.09

ES NECESSITA:
XARCUTER/OBRADOR PER PAIS ESTRANGER
INTERESSANT PER PERSONA JOVE I DINÀMICA Ò BÉ PREJUBI-
LAT SENSE COMPROMISOS.
+ INFO : polgarco@andorra.ad
TEL . 00376 325810 ; OSCAR.



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*



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, 42-44 Nave 4 - 08030 Barcelona
Tel. 93 313 28 88 - Fax. 93 313 28 82 - email: millosa@yahoo.es - Móvil 629 76 24 89*

COMERCIAL INSA

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

DISTRIBUIDOR DE



**MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO**

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

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



- SISTEMAS DE AFILADO
- ATADORAS DE EMBUTIDOS
- UTILLAJE DE CORTE
- GRAPADORAS DE EMBUTIDO
- ENVASADORAS DE VACIO
- BISELADORAS DE JAMÓN
- SIERRAS DE CINTA
- DESCORTEZADORAS
- MAQUINARIA EN GENERAL

616 613 491

dsb_factory@hotmail.com
C/Olaga i Gasset nº 21/23 - 1ªa. 08812 Sant Pere de Ribes (Barcelona)

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 Despi**

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

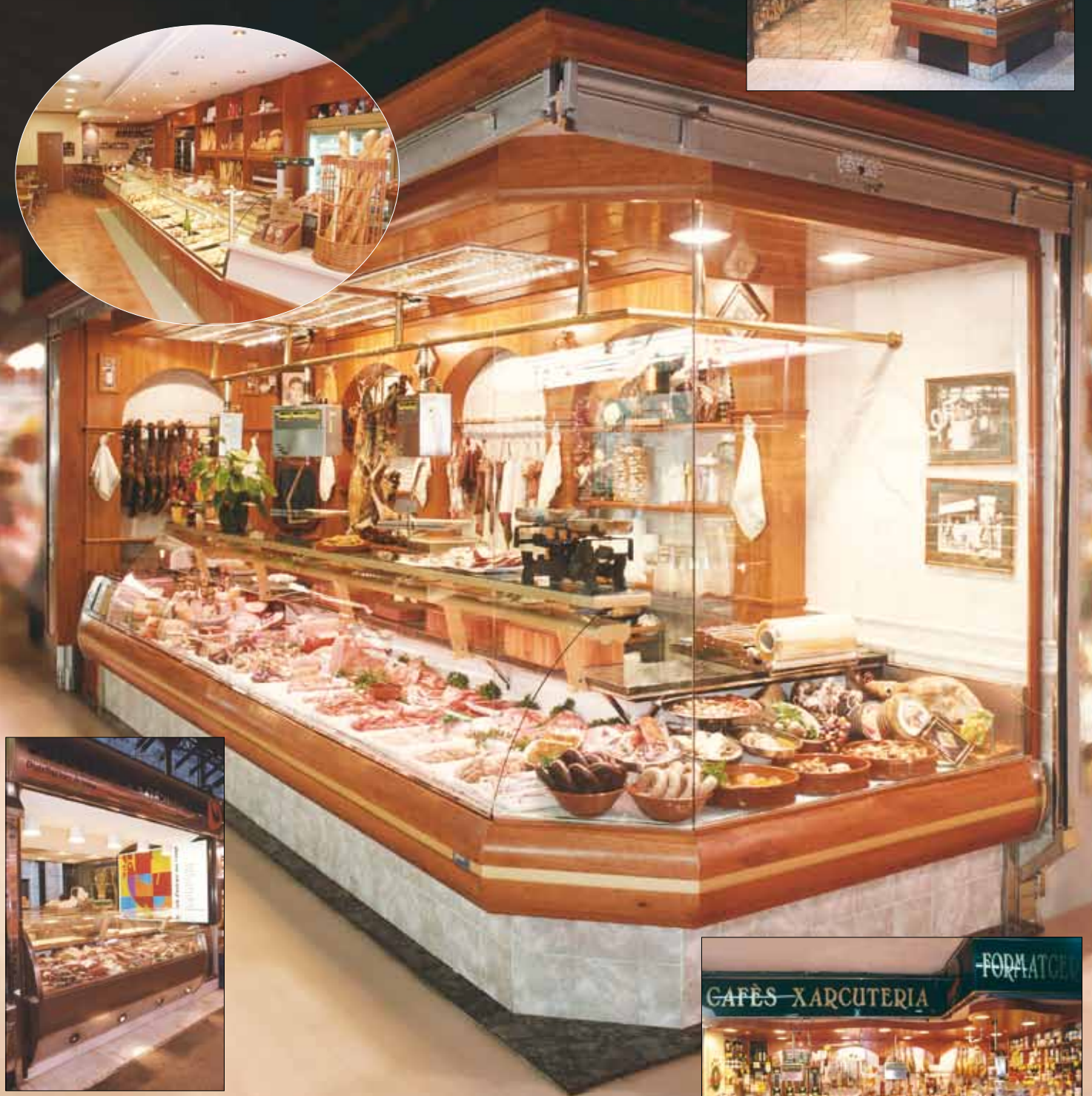
grasomagre

Petits Anuncis, grans resultats

truca i informa't 93 424 10 58

**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

