

gras i magre

Febrer Març Abril 2011

Número 148

**ASSOCIACIÓ D'AUTÒNOMS DE LA
CARNISSERIA, LA CANSALADERIA I LA
XARCUTERIA DE CATALUNYA**

NOVA LÍNIA DE CRÈDITS ICO



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
	Medidas urgentes para promover la transición al empleo estable y la recalificación profesional	7
	Viatge a Islàndia	8
	Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits. Pla de Traçabilitat..	11
	Línia ICO - Inversió 2011	17
	Eleccions de la Confederació de Comerç De Catalunya	18
	Associació d'Autònoms de la Carnisseria, la Cansaladeria i la Xarcuteria de Catalunya	19
	Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».....	20
	10 razones para disfrutar comiendo sano con carne	24
	Fundació Escola	28
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	28
	Curs de Carnisseria Xarcuteria a Ripoll	29
	Confraria	30
	En record d'en Santi Santamaria	30
	Nova convocatòria per ser membre de la Confraria del Gras i el Magre	32
	Gremis	35
	<i>Barcelona</i>	35
	Acords Assemblea General Gremicarn	35
	Gran Botifarrada Popular 2011	36
	Jordi Mas i Òscar Ubide presenten el llibre "Boqueria Gourmand"	38
	<i>Girona</i>	39
	El carnisser del Mercat del Lleó animen el Carnaval	39
	Els carnisser fan costat als artesans del peix	40
	El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines participa en La Marató de TV3 2010 amb les lesions medul·lars i cerebrals adquirides. ...	41
	Carnisseria Ca la Magda de Ripoll va ser guardonada amb els Premis Ripollès Líders 2010	42
	En Xavier especialista formatger assessora als carnisser a nivell pràctic	44
	<i>Tarragona</i>	46
	Botifarra d'ou 2011	46
	El treballador autònom	47
	Dossier	48
	La veritat és que tanta mentida cansa	48
	Rebajas por un mal servicio	50
	¿Es bueno kinder Bueno?	52
	Notícies del Sector	53
	Calendari	56
	Petits anuncis - Mòduls	62

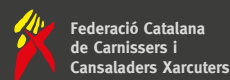


FOTO PORTADA:
Calendari Federació Abril 2011

NÚM. 148 Febrer Març Abril
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

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

Director

Enric Pera i Lladó

Coordinació

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

Administració i Publicitat

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

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

Degut a les inspeccions realitzades en l'any 2009, per part de l'Agència de Consum de Catalunya, per determinar el grau de compliment dels nostres establiments a la normativa d'informació al consumidor (preus, normalització lingüística, etiquetatge, etc.) es van obrir expedients sancionadors amb imports al voltant de 2.000,00 / 2.400,00 Euros, quantitats desorbitades, exagerades i sense cap més objectiu que el de recaptar en lloc d'informar, assessorar i fer entendre el per què d'aquestes obligacions.

Però, el que és preocupant no són les obligacions, que no es posen en dubte, sinó la disbauxa dels imports de les sancions segons la llei que estem aplicant.

Per exemple: El Codi de Consum, que regula les obligacions dels empresaris envers els consumidors, està tipificat com infraccions lleus, una relació de fets prou extensa que no hi cap en aquesta editorial i que pot ser sancionada amb multa de fins a 10.000,00 euros.

Tanmateix, en el Decret Llei de l'Ordenació d'Equipaments Comercials les infraccions lleus comporten una multa de fins a 60.000,00 euros. La llei de Protecció de Dades multa de 900,00 a 40.000,00 euros o la llei de Prevenció de Riscos Laborals multa

És preocupant la disbauxa dels imports de les sancions segons la llei que estem aplicant

de fins a 2.050,00 euros i segur que ens deixem alguna, però el preocupant de totes aquestes sancions és que són de caràcter lleu, no cal dir que passaria si fossin tipificades com a greu o com a molt greu.

En canvi si un presenta a Hisenda unes declaracions incompletes o inexactes sense referència a magnitud monetàries, pot ser sancionat de 150,00 a 250,00 euros i si tenen valor monetari el 50% del deute deixat d'ingressar o, si volem fer una comparació amb el codi de circulació a on l'excés de velocitat, que sempre està tipificat com a greu, sanció de 400,00 euros si el vehicle circula a 180 km/h en lloc de 120 km/h o 500,00 euros si circula a 190 km/h en lloc de 120 km/h, evidentment aquí faltarien descomptar els famosos punts.

Bé, la qüestió és si es coherent tot aquest garbuix de normes i sancions i que l'únic que ha comptat a l'hora de fer la normativa ha estat l'afany del governant de regular la matèria.

Creiem que és una partida pendent, la normalització de totes les sancions en funció de la seva importància.



SANTI SANTAMARÍA I PUIG

Reconegut cuiner i confrare d'honor de la Confraria del Gras i Magre, amb tres Estels Michelin.

Morí a Singapur als 53 anys.

Donem el nostre més sentit condol a la seva família.

Descansi en pau.



Xarcuteria BOSCH c/Mallorca 558 Barcelona.
www.xarcuteriesbosch.com

**DISSENY
MÀXIMA QUALITAT
MILLOR EXECUCIÓ**

Voland Industrial S.L.
C/Balmes 432
08022 Barcelona
Tlf. 658 904 749
info@annarodriguezvoland.com

L'any 2008 varem confiar en l'Anna Rodríguez per la remodelació i ampliació de la nostra parada del Mercat del Clot.

L'èxit de l'experiència, fa que l'any 2010 tornem a comptar amb l'Anna i tot el seu equip per la construcció de la nostra nova botiga del carrer Mallorca 558.

De nou han superat les expectatives, fet que ens fa recomar-vos els seus serveis.

*Jordi i Xavi Bou
Xarcuteries Bosch S.L.*



És cert que en moments complicats el seny és la millor medicina. És el que me'n recordo de l'avi que sempre em deia: "...que si un gasta més del que tens, només té una opció i és demanar-ne, però que aquest demanar ho podies fer, sempre que tinguessis garantia. Per tant no tindràs problema de continuar gastant, excepte quan arribi el moment de tornar el que t'han deixat".

Aquest és el problema que ara en aquests moments la societat es troba, ara és el moment de tornar, que s'entén que estàs en la mateixa situació que quan ho vas demanar, per tant tampoc els pots tornar de cop, perquè la teva situació econòmica ha empitjorat, inclús el be que has invertit presenta, en aquests moments, un valor real inferior al que tenia i inclús el de taxació.

El món financer no és diferent del nostre, la diferència és que ells, deixen i compren diners i nosaltres comprem i venem carn. Nosaltres ho fem amb responsabilitat i ells ho han fet amb molta irresponsabilitat per això, per aquesta manera tan irresponsable de deixar o vendre diners, avui ens trobem que el valor material de garantia del que van deixar, és inferior al valor actual, aquesta diferència, és el que fa anar malament al món occidental.

Hi ha associacions i partits polítics que estan demanant que, amb el lliurament del pis a l'entitat financera quedi saldat el deute hipotecari. En canvi

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



El món financer no és diferent del nostre, la diferència és que ells, deixen i compren diners i nosaltres comprem i venem carn.

el Govern argumenta que, encara que s'ha d'estudiar una possible reforma de la Llei Hipotecària, no seria convenient acceptar aquesta mesura, perquè podria provocar als bancs i caixes un problema en la solvència, i no podem oblidar que aquests bancs i caixes tenen diners dipositats d'altres ciutadans que no es troben en aquesta circumstància.

En definitiva, és una problemàtica que s'ha d'intentar resoldre pel bé de l'economia del país.

També el deute potser que no sigui per l'adquisició d'un bé immoble, sinó per adquirir un cotxe o unes vacances o una reforma, etc. En aquest punt sí que és molt important l'aplicació de la nostra medicina: el seny.

Em satisfà personalment, saber, que per costum el nostre col·lectiu, ha pres sempre aquesta medicina i em consta per la informació rebuda de les entitats financeres, que som clients de passiu però no d'actiu.

Jo no sé si les paraules del meu avi, van ser les mateixes que vosaltres heu escoltat dels vostres avis, però de ben segur que si assemblen molt.



Medidas urgentes para promover la transición al empleo estable y la recalificación profesional

R D Ley 1/2011, de 11 de febrero, de medidas urgentes para promover la transición al empleo estable y la recalificación profesional de las personas desempleadas (vigència a partir del 13/02/2011)

Departament Laboral

Les empreses que podran acollir-se a aquestes bonificacions son aquelles que en la data de la contractació estiguin al corrent de les obligacions amb la Seguretat Social, sense deutes.

El període de contractació sigui entre el 13/02/2011 i el 12/02/2012 mitjançant la contractació temporal o indefinida sempre a **temps parcial** d'un desocupat inscrit a la Oficina de Treball com a mínim desde el 1/01/2011, sempre i que reuneixi un dels següents requisits:

1. Desempleat amb 30 anys o menys.
2. Desempleat inscrit a la Oficina de Treball com a mínim 12 mesos dintre dels últims 18 mesos.

La jornada d'aquest nou contracte bonificat estarà compresa mínim un 50% de la jornada i un màxim del 75% d'una jornada.

Bonificaciones

Contractació indefinida parcial:

- a) Empreses de menys de 250 treballadors
100% de reducció de les quotes empresarials de la Seguretat Social durant 12 mesos.

- b) Empreses amb 250 o més treballadors
75% de reducció de les quotes empresarial de la Seguretat Social durant 12 mesos

Contractació temporal parcial:

Les mateixes que la contractació indefinida parcial sempre i que la contractació sigui igual o superior al 6 mesos.

Com a norma general, aquesta reducció no es pot aplicar en els contractes de relleu, interinitat. Tampoc és acumulable amb una altre derivada de contractació bonificada per: minusvàlid, Víctima de violència de gènere, violència domèstica, exclusió social.

Aquestes contractacions suposen un increment net de la plantilla a l'empresa per la qual cosa les empreses que s'acullin a aquestes bonificacions estan obligades a mantenir durant el període de duració de la reducció, el mateix nivell d'ocupació. L'incompliment d'aquest nivell d'ocupació generarà que l'Administració pot demanar la devolució de les quantitats reduïdes (bonificades).



Viatge a Islàndia

Del 10 al 17 de juny de 2011

Programa del viatge

Divendres, 10/06: Barcelona - Reykjavík

Trobada a l'aeroport de Barcelona i sortida de l'avió a les 22.55h amb destinació Reykjavík.

Dissabte, 11/06: Reykjavík

Arribada a la 1.20h i trasllat a l'hotel PLAZA. Esmorzar i trobada amb la guia per visitar Reykjavík i el complexe d'aigües termals Perlan. Dinar en un restaurant local. Temps lliure fins l'hora de sopar.

Diumenge, 12/06: Golden Circle

Esmorzar a l'hotel i sortida cap a Golden Circle: Inclou visita al Parc Nacional de lava Bingvellir, la cascada de Gullfoss i la Vall de Haukadalur on visitarem els guèisers. Dinar en un restaurant local i visita a poble Skálholt.

Dilluns, 13/06: Península de Snaefellsnes

Esmorzar a l'Hotel. Visita a la península de Snaefellsnes i als pobles típics de pescadors. Visita a la glacera Snaefellsnes. Dinar en restaurant local.

Dimarts 14/06: South Sore

Esmorzar a l'hotel. Sortida cap l'arc Dyrhólaey de la platja. Dinar en un restaurant. Visita al poble de Vík.

Dimecres, 15/06: El Llac Blau i Balenes

Esmorzar a l'Hotel. Sortida cap el Llac Blau on gaudirem d'un bany en aigües termals. Dinar en un restaurant local. Visita a les balenes en el seu hàbitat natural.

Dijous, 16/06: Saga Circle

Esmorzar a l'Hotel. Sortida cap la terra dels Víkings. Dinar en restaurant local. Sopar de Gala.

Divendres, 17/06: Reykjavík - Barcelona

Esmorzar a l'Hotel i temps lliure fins l'hora del trasllat a l'aeroport de Copenhague.

- » 15.55h.: Sortida de l'avió direcció Barcelona.
- » 21.55h.: Arribada a l'aeroport Barcelona.



Condicions

Preu per persona en habitació doble:
2.496,00 euros

* Consultar preu habitació individual

Aquest preu inclou:

- » Bitllets d'avió: Barcelona - Reykjavík - Barcelona.
- » Trasllats amb autocar i guies durant tot el viatge.
- » Allotjament i desdijuns a l'hotel esmentat.
- » Totes les visites i itineraris especificats.
- » Tots els dinars, el sopar del primer dia i el sopar de Gala.
- » En el moment de fer l'inscripció és farà un càrrec al banc de 500 euros com a paga i senyal.
- » El viatge d'enguany està pensat per conèixer tots els racons naturals d'aquest bell país, així que porteu roba còmode i calçat addicional excepte el dia del sopar de Gala.





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 capacitació 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 Traçabilitat

Què call fer per evitar que.....

... productes insegurs arribin als consumidors?



1 El Programa de traçabilitat

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Com identifiqueu les matèries primeres per conèixer les dades d'origen?</i>	1. El sistema d'identificació de les primeres matèries, ingredients o additius i altres materials (envasos, etiquetes) que es reben a l'establiment. Aquesta identificació ha de permetre conèixer les dades d'origen: proveïdor, data d'entrada, quantitat i identificació dels productes (marca, lot). Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre la identificació fixada a l'establiment i les dades d'origen.
<i>Com identifiqueu els productes intermedis per conèixer les dades d'origen i de producció?</i>	2. El sistema d'identificació dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació de primeres matèries o productes intermedis...), si escau. Aquesta identificació ha d'incloure: - Les dades productives (data dels tractaments o la preparació; equip utilitzat; quantitat produïda). - Els proveïdors. - Les dates d'entrada i quantitats de les matèries primeres, ingredients i additius utilitzats. Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les matèries primeres i les dades de producció.
<i>Com identifiqueu els productes finals per conèixer les dades d'origen, de producció i dels destinataris?</i>	3. El sistema d'identificació dels productes finals produïts o envasats a l'empresa. A l'expedició dels productes alimentaris, s'ha de descriure un sistema de relació del producte final amb el seu destinatari immediat, la data de sortida i la quantitat. Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les identifications de matèries primeres i de procés amb els productes finals i els destinataris.
<i>Podeu contactar ràpidament amb els proveïdors i clients?</i>	4. Els canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada ràpida i eficaç en cas de detectar productes insegurs.
<i>Què feu per comprovar que el sistema de traçabilitat és adequat?</i>	Descriviu les activitats de comprovació. Permeten localitzar matèries primeres i productes insegurs (o sospita de que ho són): - Es compleixen els sistemes d'identificació establerts. - Els productes insegurs no arriben als consumidors.

Descripció de cada activitat de comprovació

5a. Procediments:

Què es comprova?

- El funcionament i l'aplicació dels sistemes d'identificació de les primeres matèries, productes intermedis i productes finals.
- El sistema que permet relacionar un determinat producte amb les seves primeres matèries i els proveïdors, els productes intermedis, les dades de producció, els productes finals i els destinataris immediats.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals.
- Revisió documental dels registres.
- Proves de traçabilitat (endavant i endarrere).

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Per exemple, la recepció, l'expedició, l'emmagatzematge, durant el seu processat o durant la seva comercialització.

5b. Freqüència:

Establiu la periodicitat de les comprovacions. Tingueu en compte l'activitat de comprovació, la quantitat de producte produït o comercialitzat i la vida útil del producte.

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

5c. Persona encarregada:

Designeu un responsable per fer cada una de les activitats de comprovació. El responsable de supervisar les identificacions no serà el mateix que les aplica.

5d. 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 de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres.
- Registre de les actuacions realitzades per a comprovar que el sistema de traçabilitat funciona.
- Registre de les incidències i accions correctives preses.

Exemple:

Registre de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres:

Dia Hora	Proveïdor	Tipus producte	Identificació matèria primera	Signatura responsable
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	

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:



Consorci Sanitari de Barcelona

Agència
de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



Instalaciones integrales / Decoración comercial

Avda. Cerdanya, s/n, naves 25-26 / Poligono Industrial Pomar de Dalt / 08916 Badalona / Bar

CRUZ, S.L. 



cial **www.cruzsl.es**

Barcelona / T. 93.465.00.65 / F. 93.465.04.41 / cruzsl@cruzsl.es

«He posat fre a les comissions»

BS Compte Professional és **el compte que ho té tot, excepte comissions¹**:

[0]
comissions

- de manteniment
- d'administració
- per emissió de Visa Classic²

A més a més, amb BS Compte Professional podrà accedir a la resta de serveis financers exclusius per a vostè i per a la seva activitat laboral.

Vingui a les nostres oficines i obri el seu o informi-se'n en el **902 383 666**

1. Excepte comptes inoperants en un període igual o superior a un any i amb un saldo igual o inferior a 150 euros, en els quals s'aplicarà una comissió trimestral de manteniment del compte de 10 euros.

2. La quota anual de la targeta Visa Classic és de 35 euros a partir del segon any.



Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques

OFERTA PER A:



[SOLUCIONS **PROFESSIONALS**]

Sabadell Atlántico



Línia ICO - Inversió 2011

Banc Sabadell ha subscrit la nova línia ICO - INVERSIÓ 2011 per tal de facilitar el finançament de les inversions en Actius Fixes productius inherents a l'activitat de l'empresa dins del territori nacional.

Característiques del conveni

Beneficiaris

Autònoms, Entitats Públiques i Privades (Empreses, Fundacions, ONG's, Admons. Públiques, Ajuntaments, Entitats Locals...)

Exclusions

S'exclouen les Entitats Financeres i els clients que no estiguin al corrent de les seves obligacions tributàries i/o Seguretat Social.

Finalitat

Finançament de les inversions en Actius Fixes productius inherents a l'activitat de l'empresa dins del territori nacional.

Les inversions no podran tenir una antiguitat superior a l'1 de Gener de 2010, y hauran de ser executades en el termini màxim d'un any a partir de la firma del contracte.

Modalitat

Lísing o *Préstec*

Inversions finançables

El finançament de les inversions d'aquesta línia són:

- » Adquisició d'Actius Fixes, nous o de segona mà.
- » Adquisició de vehicles turismes que el seu preu màxim no superi els 30.000 euros + IVA.
- » L'adquisició d'empreses.
- » L'IVA o impost d'anàloga naturalesa inherent a la inversió.

Documentació requerida

Tota inversió ha de ser justificada documentalment mitjançant:

- » Factures definitives
- » Factures pro forma
- » Pressupostos de subministradors (no del mateix client).

Inversió Màxima

Fins al 100% del projecte de la inversió més IVA. Màxim 10 milions euros per client i any, en una o varies operacions.

Tipus d'interès

FIXE /VARIABLE, cotitzat quinzenalment per ICO. [Fixe/Variable + Marge ICO] + 1,50%.

Termini d'amortització

Els terminis d'amortització son:

- » 3 anys sense carència de principal.
- » 5 anys, amb 0 ó 1 any de carència de principal.
- » 7 anys, amb 0 ó 2 anys de carència de principal.
- » 10 anys, amb 0 ó 2 anys de carència de principal.
- » 12 anys, amb 0 ó 2 anys de carència de principal.
- » 15 anys, amb 0 ó 3 anys de carència de principal.
- » 20 anys, amb 0 ó 3 anys de carència de principal.

Quotes

Les amortitzacions podran ser mensuals, trimestrals o semestral.

Comissió d'estudi/Obertura

Exempta.

Compatibilitat ajudes

Línea NO subjecte al Reglamento de Mínimis (CE 1998/2006 15 desembre).

Tramitació

Directament en qualsevol oficina del Grup Banc Sabadell.



Eleccions de la Confederació de Comerç De Catalunya

El passat 3 de març van haver eleccions per nomenar el president i junta a la Confederació de Comerç de Catalunya en que va ser reelegit el Sr. Pere Llorens per un nou mandat de 4 anys així com una nova junta. Llista que va única amb l'objectiu de aconseguir el consens per la unitat de l'entitat

REPRESENTACIONS TERRITORIALS		
Vicepresident territorial	Jordi Vilaprinçó	
Barcelona		
Vicepresident	Xavier Vilamala	Consell de Gremis
	Joan Turull	Consell de Gremis
	Antoni Furest	Consell de Gremis
Barcelona Comarques		
Vicepresident	Jordi Vilaprinçó	Agrupament de Botiguers i Comerciants
	Josep Puig	Agrupament de Botiguers i Comerciants
	Jordi Martínez	Unió de Botiguers d'Igualada
Girona		
Vicepresident	Manel Vila	Fed. Comerç Comarques Gironines
	Esther Portilla	AC Sarrià de Ter
	Josep M. Noguer	A.C. Girona Centre
Lleida		
Vicepresidenta	M. Rosa Eritja	Federació d'Empresaris de Comerç de Lleida
	M. Rosa Armengol	Federació d'Empresaris de Comerç de Lleida
	Antonio Postius	Federació d'Empresaris de Comerç de Lleida
Tarragona		
Vicepresident	Pere Margalef	CECOSECT / UB Reus
	Sergi Albarran	CECOSECT / CIT El Vendrell
	Ferran Milà	CECOSECT / Federació de Botiguers de Tarragona
Terres de l'Ebre		
Vicepresident	Pascual Chacon	Confederació de Comerç de les Terres de l'Ebre
	Miquel Ferrús	Unió de Botiguers de Flix
	Joan Vila	Federació de Comerç de Deltebre
Comptador	Ramón Creus	Agrupament de Botiguers i Comerciants

REPRESENTACIONS SECTORIALS		
Vicepresident sectorial Vicepresident econòmic	Gaietà Farràs	Gremi de Restauració de Barcelona
	Manuel Amado	Associació Provincial d' Estacions de Servei de Barcelona
	Maria Olivera	Federació Provincial d'Autoescoles de Barcelona
	Josep Argilés	Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya
	Miquel Donnay	Gremi del Motor
	Creu Agustina	Gremi de Comerciants de Bicycletes de Catalunya
	Lluís Casanovas	Asociación Española de Centros Comerciales
	Josep Lluís Gaspar	Gremi Equipaments Cuines i Banyes
	Càndid Castells	Gremi de Comerciants d'Il·luminació
	Pere Collado	A. Professional de Venedors de Premsa de Barcelona i Prov.
	Joan Estapé	Gremi Provincial de Cansaladers-Xarcuters de Barcelona
	Pere Fabregues	Gremi de Llibreters de Catalunya
	Joan Gaspart	Gremi d'Hotels de Barcelona
	Josep Iglesias	Col·legi Oficial de Joiers, Orfebres, Relotgers i Gemmòlegs
	Eduard Deulofeu	Gremi de Comerciants d'Electrodomèstics
	Xavier Sanz	Gremi Provincial de Comerç de Mobles de Barcelona
	Francisco Carnerero	Associació Catalana d'Agències de Viatges - ACAV
	Lluís Villagran	Gremi de Floristes
	Faustino Mora	Associació de Mercats Municipals de Catalunya

Secretari general	Miquel Àngel Fraile
Secretari general adjunt	Emiliano Maroto
Secretari adjunt	Xavier Coll
Miquel Devesa	Secretari adjunt

Associació d'Autònoms de la Carnisseria, la Cansaladeria i la Xarcuteria de Catalunya

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, ha constituït l'Associació d'Autònoms de la Carnisseria, la Cansaladeria i la Xarcuteria de Catalunya, amb l'objectiu de donar resposta a les inquietuds i ajudar-los en el dia a dia als autònoms d'aquest sector de l'alimentació.

En aquesta associació hi són presents tots els socis dels diferents gremis que componen la Federació, essent la seva afiliació gratuïta.

Esperem en breu poder informar-vos de les activitats que aquesta associació desenvoluparà.

Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

4396 Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».

La Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispanico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, establece en su anexo 2 la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».

Tal y como indica el título de la mencionada orden, se trata de una norma de calidad, quedando exceptuados expresamente de su cumplimiento los quesos protegidos por una denominación de origen o indicación geográfica protegida, que tienen normativa específica.

Dicha norma fue modificada, en lo relativo a aditivos, por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, posteriormente derogado por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Las características de composición y calidad del queso «Ibérico» están definidas en el anexo 2 de la mencionada Orden, principalmente, por la proporción de las leches de vaca, cabra y oveja, presentes en la mezcla utilizada como materia prima que son las que caracterizan el producto y determinan sus cualidades organolépticas.

Las circunstancias del mercado, especialmente de la demanda para exportación, han variado a lo largo de los años, en lo que se refiere a aspectos relacionados con dichas características organolépticas.

La producción de materia prima y sus utilizaciones también han evolucionado desde la publicación de la citada norma, por lo que la composición de la mezcla establecida en la norma actual no se corresponde con la disponibilidad real de leche de alguna de las especies como la cabra que, en algunas zonas de España, se encuentra sometida a una gran estacionalidad productiva. Por ello, se ha reducido el porcentaje de leche de cabra al mismo tiempo que se ha aumentado el de leche de oveja.

Ello hace necesario modificar aspectos relacionados con la composición, presentación y formas de comercialización del queso «Ibérico», en particular mediante una nueva relación de proporciones de los diferentes tipos de leche presentes en la mezcla.

Por otra parte, dicha variedad de queso debe ajustarse a las disposiciones generales sobre la materia, recientemente actualizadas, mediante Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Asimismo, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los productos lácteos y con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada norma, dejándolos sin aplicación.

Todo ello hace necesaria la actualización de la norma del queso «Ibérico», con objeto de adaptarla

a la situación actual y contribuir al desarrollo del comercio en condiciones de competencia leal.

En la tramitación de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta conjunta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de febrero de 2011,

DISPONGO:

Artículo único. Objeto de la norma.

Se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico» que figura en el anexo.

Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la presente norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los

productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.

Los productos etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias, siempre que cumplan con las disposiciones aplicables antes de su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derogación de normas.

Se deroga la Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispanico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, en todo lo referente al queso «Ibérico» y, en particular, el anexo 2.

Disposición final primera. Título competencial.

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.º de la Constitución que atribuye al Estado competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 28 de febrero de 2011.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia, RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

ANEXO

Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»

1. Denominación

Queso «Ibérico».

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que debe reunir el queso «Ibérico», elaborado con leche de vaca, oveja y cabra.

3. Ámbito de aplicación

De acuerdo con lo previsto en el apartado 2 del anexo I del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, la presente norma individual se aplica al queso «Ibérico». Todo queso que se comercialice con este nombre ha de cumplir con lo dispuesto específicamente en esta norma y con las normas de carácter general establecidas en el anexo I del citado real decreto.

4. Factores esenciales de composición y calidad

4.1 Ingredientes esenciales.

4.1.1 Leches utilizadas:

Leche de vaca, máximo 50 %. Leche de cabra, mínimo 15 %. Leche de oveja, mínimo 15 %.

4.1.2 Cuajo, quimosina y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, que cumplan la Orden de 14 de enero de 1988, por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.

4.1.3 Fermentos lácticos, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

4.2 Ingredientes facultativos. Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.

4.3 Composición.

Extracto seco mínimo: 55 por 100 m/m.

5. Descripción del producto

5.1 Queso de pasta prensada no cocida, de consistencia semidura a dura, de forma cilíndrica, con dimensiones variables, de altura comprendida entre 7 cm y 12 cm y de diámetro entre 9 cm y 24 cm y pesos variables, sin sobrepasar 4 kg.

5.2 Corteza de consistencia semidura a dura y aspecto seco, con coloración que puede presentar tonalidades variables desde el blanco amarillento hasta el negro verdoso. Presentará una superficie lisa o bien las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las impresiones de la flor en las caras planas.

5.3 Pasta de textura firme y compacta y color blanco amarillento.

6. Descripción del proceso de fabricación

6.1 Coagulación: Por cuajo u otros enzimas autorizados.

La coagulación se efectuará entre 28 °C y 32 °C en un tiempo inferior a 45 minutos. Una vez que la cuajada ha adquirido la debida consistencia se procede al corte de la misma hasta lograr el tamaño adecuado. Dividida la cuajada se deja reposar 5 minutos, pudiéndose extraer parte del suero. Seguidamente y agitando suavemente se eleva gradual y muy lentamente la temperatura hasta 36-38 °C. Se prosigue la agitación, cada vez más enérgicamente, a esta temperatura, hasta que la cuajada quede reducida a fragmentos elásticos y consistentes del grosor de un grano de trigo, lo que aproximadamente requiere unos 30 minutos.

6.2 Moldeado y prensado.

Se realizará en moldes adecuados a las formas y dimensiones características de este queso descritas en el apartado 5.

El prensado se realizará en prensas adecuadas, utilizando tiempos y presiones necesarias, con el fin de que el pH alcanzado al final del proceso de prensado esté comprendido entre 5,0 y 5,5.

6.3 Salado.

Por inmersión en salmuera de cloruro sódico durante el tiempo necesario, de acuerdo con la temperatura y la concentración de la misma, no debiendo superar las 48 horas. El contenido de cloruro sódico en el queso, al final del proceso, será como máximo del 2,5 %.

6.4 Fermentación.

Por la acción de bacterias lácticas, principalmente.

6.5 Maduración.

Entre 12 °C y 16 °C, con humedad relativa del 75-90 por 100 en el proceso de secado al que seguirá un proceso de curación entre 4 °C y 10 °C, con la misma humedad relativa.

6.6 Otras características.

Después de su periodo de maduración el queso se puede conservar sumergido en aceite de oliva o envasado al vacío.

Para su comercialización este queso puede también presentarse en porciones, tacos, lonchas y rallado, siempre y cuando se encuentre envasado.



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



10 razones para disfrutar comiendo sano con carne

Por: **María Sánchez Ruiz.**

Licenciada en Farmacia y Experta en Nutrición de Fedecarne.

El consumo de la carne y sus derivados además de placentero, es una importante fuente de proteínas, que aporta también vitaminas y minerales que son esenciales para el buen funcionamiento del organismo. Pero lo cierto, es que como cualquier otro alimento y por muy saludable que sea, debe consumirse con moderación como recomienda la Fundación Española de Nutrición, y hacerlo con una frecuencia de 2 ó 3 veces por semana.

Entendemos por dieta equilibrada aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado óptimo de nutrición.

Para ello necesitamos:

- » Aportar calorías en cantidad suficiente para el desarrollo de nuestra actividad diaria y el funcionamiento de nuestro organismo.
- » Suministrar en su justa medida todos y cada uno de los nutrientes necesarios, presentes en los distintos alimentos, para este correcto funcionamiento.

Entonces, ¿se puede comer carne y comer sano?

La respuesta es sí, y para demostrarlo damos a continuación 10 razones para que cualquier persona pueda disfrutar comiendo carne, incorporándola en la dieta de una manera equilibrada.

1. La carne es un alimento completo.

La carne y sus derivados son en sí mismos alimentos totalmente indicados dentro de una dieta equilibrada que reúnen un gran número de cualidades que la hacen esencial en la dieta de los niños, adultos y ancianos. Después del huevo, la carne contiene las proteínas de mayor valor biológico para nuestro organismo.

2. Las proteínas de la carne son las que más aprovecha nuestro organismo.

Las carnes aportan entre un 20% y un 30% de proteína, que proviene básicamente del tejido muscular.

La proteína aportada por la carne y sus derivados, es de un alto valor biológico, si lo comparamos

Los mayores contenidos de proteína se encuentra en...

- » **Las chuletas de riñonada de cerdo** son las que presentan un mayor contenido en proteína, con un 56,8%, junto con el magro que presenta un 71,3%.
- » **La tapa, es la pieza del vacuno** que posee un mayor valor de proteína, con un 84%, además de tener el menor valor calórico y un menor contenido en sodio. El solomillo también es alto en proteína y es de elevado valor biológico. Está considerado como la pieza más magra y tierna, sin apenas contener infiltraciones de grasa en el tejido.
- » **La pechuga de pollo** contiene un alto nivel de proteínas, aportando 21,8 gramos por 100 gramos de producto.

con otros alimentos de origen vegetal, debido a su composición en aminoácidos y a su digestibilidad, con un aprovechamiento entre el 85% y el 100 % e influyendo directamente en el proceso de reconstrucción de nuestros tejidos.

La proteína de la carne tiene en su composición aminoácidos esenciales, es decir, nuestro organismo no los puede sintetizar, de ahí su importancia en el aporte a través de la dieta.

3. El hierro que aporta es el más parecido al de nuestro organismo

El hierro que contiene la carne forma parte de un grupo "hemo", formando parte de la hemoglobina, mioglobina y diferentes enzimas. Esta forma de hierro es semejante a la que existe en nuestro organismo, por lo que su absorción es mejor, llegando en algunos casos hasta el 50%.

Cuanto más roja es la carne, mayor es su contenido en hierro.

El hierro permite que el oxígeno de la sangre llegue a todo el organismo. Un déficit de hierro provoca anemia y cansancio.

Las carnes que presentan los mayores niveles de hierro son...

- » **El solomillo y la aguja del vacuno son las piezas** que tienen mayor contenido en hierro, 2,4 mg el solomillo, y 2,2 mg la aguja, lo que, cubre aproximadamente el 37% de las recomendaciones diarias para un hombre y el 21 % para la mujer.
- » **También la espaldilla y la falda**, sin llegar a los mismos niveles poseen niveles de hierro adecuados.

4. El cerebro lo agradecerá

La carne es una buena fuente de vitaminas del grupo B. La vitamina B1 (tiamina), ayuda a convertir los hidratos de carbono en energía, lo cual juega un importante papel en el correcto funcionamiento de nuestro cerebro. La deficiencia de esta vitamina produce sobretodo deficiencias neurológicas.

Esta vitamina en los animales está ligada a la proteína, y su aporte debe ser continuo ya que no se deposita en el organismo.

Los mayores contenidos de tiamina se encuentra en...

- » **La carne de cerdo** es la carne que más vitamina B1 contiene. Tiene de 8 a 10 veces más tiamina que el resto de carnes. (0,89 mg. frente a los 0,45 del buey o los 0,06 de la ternera)
- » También presenta tiamina, **la carne de corde-ro**. (0,14mg. la pierna y paletilla)

5. Protección antioxidante

El Selenio es uno de los antioxidantes que junto con la vitamina E trabaja previniendo la formación de radicales libres. Está presente entre otras estructuras y órganos del cuerpo, en las uñas y el esmalte dental.

Existen en la actualidad estudios que relacionan la deficiencia de Selenio con un aumento en la aparición de determinados tipos de cáncer. Por otra parte se ha comprobado el papel de este mineral en la respuesta inmunitaria y en el mantenimiento de un buen estado de salud, sobre todo en personas mayores.

Los requerimientos van de los 10 microgramos/día en lactantes a los 60 microgramos/día en adultos.

Los mayores contenidos de selenio se encuentran en...

- » **La carne de cerdo** es la carne que presenta un mayor contenido en Selenio frente a otras carnes. (32,4 microgramos por 100g. del lomo magro de cerdo, frente a los 3 microgramos de la ternera o los 28,6 del pavo sin piel).

6. Protege el sistema nervioso y contribuye a la formación de células sanguíneas

La vitamina B12, es necesaria junto con el ácido fólico para la división celular activa. Su deficiencia da lugar a un tipo de anemia llamada megaloblástica y además provoca alteraciones neurológicas debido a un defecto en la síntesis de la vaina de mielina que recubre las neuronas.

Esta vitamina sólo se obtiene de los alimentos de origen animal y es fundamental para acabar con la anemia y en la generación de hemoglobina.

Los mayores índices de vitamina B12 se encuentra en...

- » **La carne de vacuno** es una buena fuente de ella, siendo el solomillo de buey una pieza importante con un contenido de 13microgramos/100g
- » **Las piezas del cerdo** presentan un contenido menor de vitamina B12, siendo de 3 microgramos/100g. para la carne magra y el lomo y prácticamente despreciable en la panceta, paleta y solomillo.

7. Refuerzo inmunológico

El zinc es un mineral que participa en diversos procesos estructurales, reguladores y que forma parte de numerosas enzimas. Tiene una función

esencial manteniendo la integridad de las células y juega un papel fundamental en la transcripción del ADN y ARN y por tanto en la expresión genética.

El Zinc, presente en la carne, además de ser un componente de vital importancia en varias reacciones enzimáticas, ayuda a cumplir una amplia variedad de funciones y a curar heridas. Es necesario también para tener una piel sana y un sistema inmune fuerte, capaz de ofrecer resistencia a diversas infecciones.

Las carnes que presentan los mayores niveles de zinc son...

- » **La paletilla de cordero** es una de las piezas de carne que mayor contenido de zinc aporta.
- » **También el morcillo y la aguja del vacuno**, son las piezas que mayor contenido de Zinc poseen, respectivamente 5,7 mg el morcillo y 5,4 mg la aguja por 100 gramos, cuando la recomendaciones son de 15 mg al día.
- » **El solomillo, la espaldilla y la falda del vacuno, así como las chuletas de aguja del cerdo**, también poseen un alto índice de Zinc.
- » **En derivados**, podemos encontrar porcentajes considerables de este mineral en el jamón cocido, el jamón serrano (alta bioisponibilidad) y el chorizo ibérico.

8. La grasa, sabor y salud.

Los lípidos son los macronutrientes que mayor valor calórico aportan, pero también son elementos estructurales e indispensables para el organismo ya que forman parte de las membranas celulares, son vehículo para las vitaminas liposolubles (A, D E y K) y son necesarios para la absorción de éstas. Además, la grasa es un agente palatable, que contribuye al sabor y textura de los alimentos y su aceptación.

Tanto el ácido linoleico como el linolénico presentes en las carnes son dos ácidos grasos esenciales que deben ser ingeridos con la dieta.

El ácido oleico es famoso por sus efectos beneficiosos sobre la salud cardiovascular y hepática. Aumenta el llamado colesterol bueno (HDL) y reduce el colesterol malo (LDL) en sangre, por lo que ejerce una acción beneficiosa sobre el sistema vascular y el corazón, reduciendo así, el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

La carne donde podemos encontrar ácido oléico es....

- » **En el cerdo y en especial en el cerdo ibérico**, el ácido oleico alcanza en la carne de cerdo una proporción aproximada del 38%. Es una grasa importante en cualquier dieta.

9. Mantiene nuestra tensión arterial.

El sodio es un mineral importante en el mantenimiento de los fluidos corporales, en la integridad celular, en los mecanismos de transporte y en la excitabilidad muscular y nerviosa del organismo. Se encuentra sobre todo en el líquido extracelular.

El sodio representa el 2% del contenido mineral total del organismo, y regula la presión arterial.

Las piezas de carne con mayor contenido en sodio son...

- » **En el vacuno, la espaldilla** presenta un contenido en sodio de 120 mg/100 g.
- » **En el cordero, la chuleta de palo** presenta un contenido en sodio de 120 mg/100g. Estos valores como podemos ver, están muy por debajo de las recomendaciones.

Las recomendaciones en el consumo de sodio al día son de menos de 2.400 mg, que equivale aproximadamente a 6 gramos de sal diarios.

La carne es baja en sodio, debemos tener cuidado con los derivados cárnicos, que pueden suponer un mayor aporte de sal añadida durante el proceso de elaboración.

10. Complemento de la dieta mediterránea

Tal y como defiende la Fundación Dieta Mediterránea, en esta Dieta la carne cumple dos funciones: ser un ingrediente principal del plato en los banquetes y festines, y ser un complemento de otros alimentos en el día a día.

La Dieta Mediterránea se caracteriza por un elevado consumo de alimentos vegetales, como pan, pasta, arroz, verduras, hortalizas, legumbres, frutas y frutos secos; el empleo de aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos (yogur, quesos) y huevos; el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas, así como un consumo moderado de vino generalmente durante las comidas.

El consumo recomendado de carnes frescas es de 3-4 raciones por semana como veíamos al principio de este decálogo, pero la realidad es que las recomendaciones se superan de forma importante.

Debemos pues retomar los principios de esta Dieta Mediterránea, valor cultural y ajustar el consumo de carnes y derivados a la misma, además de realizar ejercicio físico.

Si retomamos y mantenemos estos hábitos de vida saludables, no podremos seguir culpabilizando a algunos alimentos de algo que es responsabilidad exclusivamente nuestra.



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.mafriages.com

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

Curs de Carnisseria Xarcuteria a Ripoll

Els nous hàbits de consum actuals, fan que els treballadors del sector de les carnisseries i cansaladeries-xarcuteries, hagin d'Innovar dins el sector carni. La innovació ha esdevingut una eina bàsica de competitivitat de les nostres botigues, que ha contribuït a la seva diferenciació d'altres fórmules comercials, mitjançant l'especialització i la capacitat d'atreure als clients amb una oferta de productes atractiva i exclusiva

El curs es va realitzar a Ripoll entre els mesos de Novembre i Desembre. La durada total del curs va ésser de 80 hores, en dos mòduls: carnisseria i xarcuteria. Així doncs, cada mòdul es va desenvolupar en sessions teòrico-pràctiques per part del reconegut Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Mestre Embotidor, Sr. Francesc Reina, en les que després d'una introducció de conceptes teòrics, es procedia a la realització de pràctiques (elaboració in situ de productes com hamburgueses, mandonguilles, broquetes, botifarres i patés amb diferents colors i formes, ...).

També va intervenir el veterinari de la Fundació d'Oficis de la Carn, Sr. Josep Dolcet, que va poder il·lustrar als alumnes pel seu ampli coneixement del nostre sector.

El curs es va acompanyar de visites a empreses del sector: com a la fàbrica d'Embotits Florenci Font de Ripoll i a Embotits Casolans de Planoles, així com una carnisseria que comercialitza carn de porc, xai i vedella ecològica de cria pròpia i també elaboren embotits amb certificació ecològica i una explotació ramadera de porc i boví de carn inscrites al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica a Ogassa.





En record d'en Santi Santamaria

Era al cotxe quan per la ràdio varen donar la notícia de la mort d'en Santi Santamaria. No m'ho podia creure. Fou una d'aquelles notícies que et sobten, que et produeixen un calfred que et recorre el cos de dalt a baix, i que sobre tot remou la motxilla dels records que tots portem penjada a l'esquena.

Josep Dolcet Llaveria
Confraria del Gras i el Magre

30

El primer record que em ve d'en Santi és com a confrare. Va ser el primer professional de la cuina que va ser investit Confrare d'Honor de la Confraria del Gras i el Magre. Els que vareu assistir a l'acte, aquell dissabte de novembre al Parc de la Ciutadella segurament el recordareu, i sobre tot recordareu les seves paraules d'encoratjament als confreres i a tots els professionals de la carnisseria i cansaladeria a fer les coses ben fetes, a mantenir la professionalitat i el respecte a la tradició en l'elaboració dels productes de qualitat, que sempre han caracteritzat els cansaladers catalans, sense oblidar-nos del perfeccionament de les tècniques de treball, de la innovació i de la utilització dels millors productes al nostre abast.

Recordo quan, amb en Josep Noguera, varem anar a casa seva, a Can Fabes, a Sant Celoni, per fer-li la proposta de formar part de la Confraria. Quan el vaig trucar, no em va posar cap pega, només em va dir: "veniu a l'hora de dinar". I així va ser, i en arribar a Can Fabes, ens Santi ens va rebre a la cuina, estava treballant en una sessió fotogràfica dels nous plats de temporada, i ens hi va fer participar mentre anàvem xerrant de lo nostre. Allí vàrem poder descobrir en directe una petita mostra del treball exigent i minuciós d'en Santi. Tot xerrant i fent feina ens exposava les seves idees i la seva forma de

pensar sobre els oficis, els productes i les tècniques, apassionant fins que va arribar l'hora de dinar, quan ens va convidar a anar al menjador. No vull, ni puc recordar tot el menú, però em venen a la memòria unes gambes amb cansalada i un ànec al vi, que mai més se m'han oblidat. Fou sublim.

Després de l'acte de la Confraria ens havíem anat veient algunes vegades amb en Santi. Una d'elles, quan estàvem preparant l'acte de la Confraria a Montblanc. Era a la tarda, ell sortia de comprar els diaris a un quiosc de l'Espluga de Francolí, i se n'anava cap a Poblet a passar-hi uns dies. Ens vàrem trobar al carrer i allí mateix vàrem encetar una conversa que es va allargar una bona estona. Tot just estàvem en plena turmenta generada per la presentació del seu llibre "La cocina al desnudo". Va ser una conversa apassionada, que com no, en Santi va anar portant al camí dels productes de cansaladeria fent referència a una polèmica sobre la llonganissa de Vic. La defensa del producte, de la qualitat de les matèries primeres, del manteniment de l'essència de la tècnica en l'elaboració..., en uns moments va pronunciar una lliçó.

Poc a poc ens vàrem anar veient fugaçment en diverses ocasions, aprofitàvem per saludar-nos, sempre amb les mateixes paraules: "que tal confraria".

re?". M'havia comentat els seus projectes a Singapur i a Dubai, parlàvem dels productes i dels oficis, un paler.

El darrer contacte que vaig tenir amb ell va ser per demanar-li col·laboració en el Llibre dels Embotits de Catalunya. No hi va dubtar, com no ho va fer mai en tot allò que era defensar Catalunya, la seva cuina, els seus productes i la seva gent.

Gràcies Santi, gràcies per ser com erets, gràcies pels teus consells i sobre tot gràcies pel teu llegat. Ha estat un plaer. Només per acabar vull recordar una de les teves reflexions:

"I això, per mi, és l'essència de la cuina: temps, harmonia, precisió, equilibri".



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

Renovem el nostre propòsit d'acollir nous membres a la Confraria del Gras i el Magre. El termini per presentar la vostra sol.licitud si esteu interessats és el 30 de juny de 2011.

32

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

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

S'exigeixen els següents requisits per ser nomenat Confrare:

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

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

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

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

Distintius

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

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

El vestuari obligatori consistirà :

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

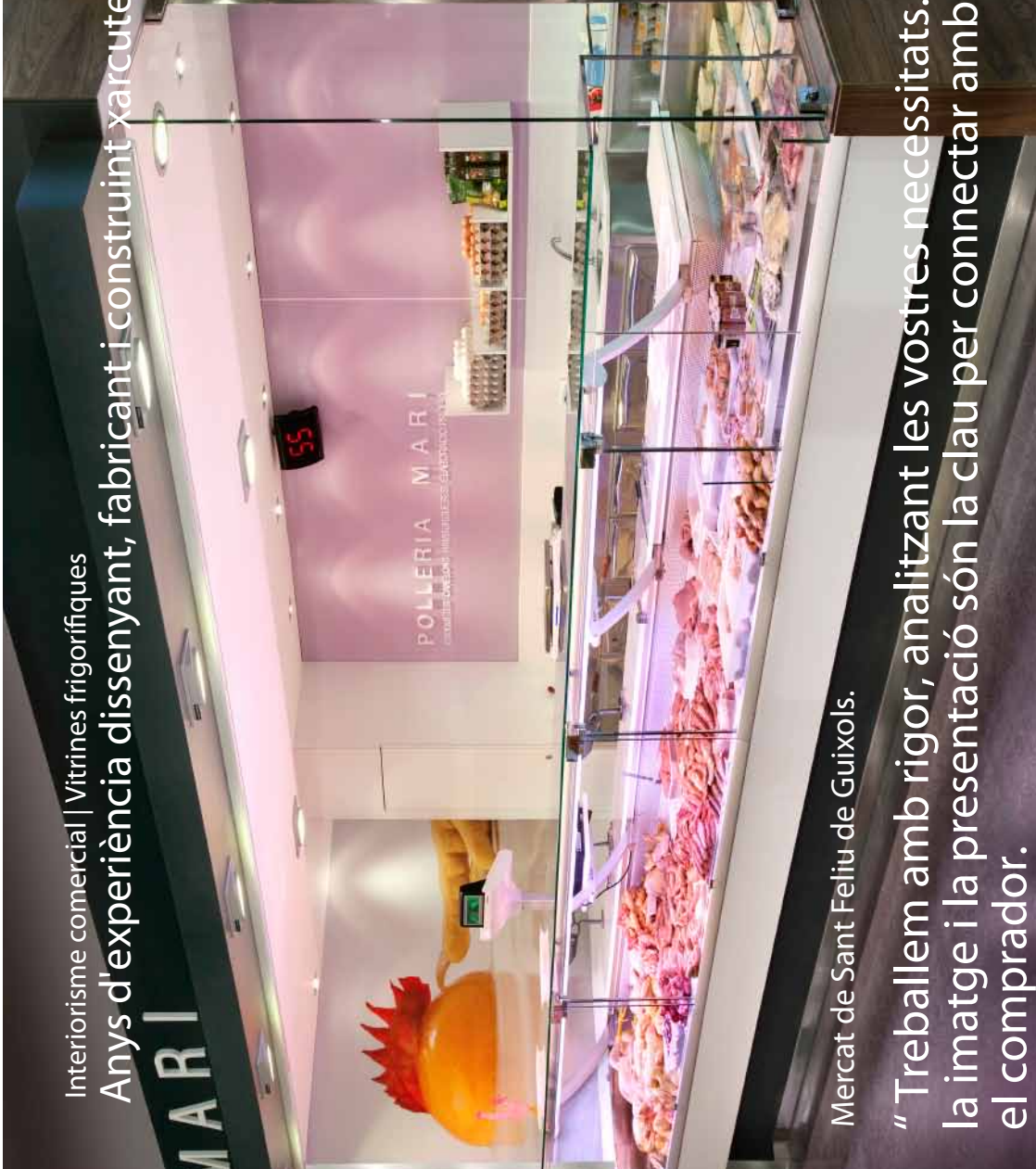
Altres distintius seràn:

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

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

Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint xarcuteries



Mercat de Sant Feliu de Guixols.

“Treballem amb rigor, analitzant les vostres necessitats, la imatge i la presentació són la clau per connectar amb el comprador.

Les nostres noves vitrines de vidre recte, amb sistema d'elevació amb esmorteïdors i la millor tecnologia de fred, faran el vostre producte més atractiu .”

Treballem amb els cinc sentits

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



Acords Assemblea General Gremicarn

Com és del vostre coneixement, el propassat dia 16 de febrer es va celebrar l'**Assemblea General Ordinària** de la nostra entitat. És per això, que us fem un resum dels temes tractats, així com dels acords que en ella es van adoptar

1. Presentació de la liquidació del pressupost del 2010.

Es va aprovar per unanimitat l'esmentada liquidació, tot comentant-se que com cada any ha estat comprovada per una empresa especialitzada.

2. Presentació del pressupost pel 2011.

El pressupost es va aprovar per unanimitat.

3. Informe del President.

El Sr. Estapé va fer un repàs del que ha estat aquest any 2010 i comenta els projectes que es tenen a curt i llarg termini. Tanmateix comenta la constitució de l'Associació d'Autònoms de la Carnisseria, Cansaladeria i la Xarcuteria de Catalunya, entitat que formarà part de la nacional del nostre sector i la que incorpora a tots els socis autònoms del gremi, amb l'objectiu d'aconseguir millores i recursos formatius pels l'autònoms.

Una vegada finalitzat aquest punt, per tancar l'Assemblea, el Sr. Joan Estapé, com president del Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques, va agrair la presència a tots els agremiats que van assistir així com la confiança dipositada en ell i en el seu equip.

4. Elecció del President i dels 20 vocals de la Comissió Permanent.

Es va aprovar per unanimitat l'única candidatura presentada, encapçalada pel Sr. Joan Estapé i es compon de les següents persones:

PRESIDENT:	Joan Estapé	Barcelona
VOCALS:	Miquel Bargalló	Sant Sadurn d'Anoia
	Esther Bertran	Barcelona
	Andreu Boher	Vilassar de Mar
	Josep Bosch	Barcelona
	Josep M. Bragulat	Barcelona
	Joan S. Escala	Gavà
	Eduard Escofet	Barcelona
	Montserrat Esquius	Igualada
	Just Fosalva	Sant Just Desvern
	Jaume Garcia	Barcelona
	Ramon Hernando	Barcelona
	Ricard Julià	Barcelona
	Jordi Mas	Barcelona
	Josep Moreno	Sabadell
	Josep Noguera	Sant Fruitós de Bages
	Pròsper Puig	Barcelona
	Carles Simón	Barcelona
	Núria Viñas	Calaf
	Agustí Vives	Moià
	Jordi Vivet	Sentmenat



Gran Botifarrada Popular 2011

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*.

Un nou èxit de convocatòria

Un any més, des de GremiCarn hem organitzat la Gran Botifarrada Popular davant del Mercat de La Boqueria. Aquesta és sempre una bona oportunitat d'apropar als barcelonins un dels productes més singulars de la gastronomia catalana -la botifarra d'ou- i donar una particular benvinguda al Carnaval. L'acte d'enguany es va celebrar el diumenge 27 de febrer i va ser tot un èxit de participació: junts vam repartir més de 6.500 racions de botifarra i vam contribuir a animar les vendes i el consum d'aquest producte de cara al Dijous Gras.

Els mitjans catalans se'n tornen a fer ressò

Des del gremi, les setmanes prèvies a la Botifarrada, vam desenvolupar una sèrie d'accions per informar als periodistes de la ciutat de la celebració d'aquest acte i també per convidar-los a degustar aquest producte i fer-ne difusió entre els ciutadans.

I com ho vam fer?

Un enviament especial: 'Nyam Nyam Botifarra d'ou'

Davant la bona acollida de la capsa 'I love botifarra d'ou' de 2010, vam decidir mantenir la mateixa línia. Els periodistes i líders d'opinió gastronòmics van formar part d'un enviament divertit i modern d'un producte tan tradicional com és la botifarra d'ou. Aquest en va ser el resultat:



Vam distribuir una cinquantena de capsas amb el missatge NYAM NYAM BOTIFARRA D'OU. Novament vam rebre l'agraïment per part dels periodistes, pel producte, que ens van dir que estava boníssim, com per la originalitat de l'enviament.

La botifarrada, la tradició i el procés d'elaboració als mitjans

La capsa 'Nyam Nyam Botifarra d'Ou' va tornar a despertar la curiositat de molts dels periodistes, que van voler saber més sobre l'elaboració de la botifarra d'ou i la tradició del Dijous Gras. Això ens ha permès aparèixer en diversos mitjans de comuni-



cació tant escrits com audiovisuals. Alguns d'ells de màxima audiència a Catalunya com Els Matins (TV3) o programes de referència dins la comunicació gastronòmica com Tàpies Variades (Catalunya Ràdio) i en diaris com La Vanguardia, El Periódico o El País. Tots ells han estat excel·lents plataformes per fer arribar la tasca de GremiCarn entre els ciutadans: un col·lectiu d'assessors gastronòmics que apostem per una gastronomia saludable i que promovem productes catalans i de primera qualitat.

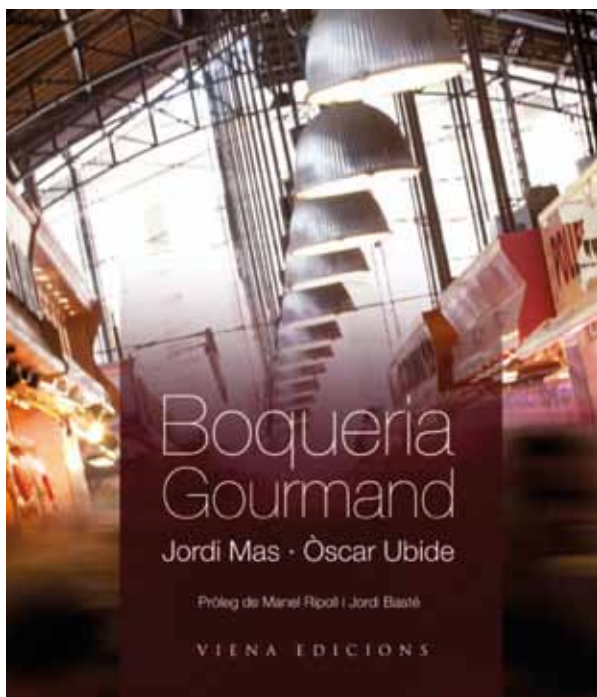
Pel que fa a la ràdio, diversos programes s'han fet ressò tant de la Gran Botifarrada Popular com del Dijous Gras. El programa Tàpies Variades (Catalunya Ràdio) i Radio 4 de RNE van parlar de l'acte o van descobrir als seus oients els secrets de l'elaboració i la tradició de la botifarra d'ou.

I sobretot, cal destacar la importància creixent d'Internet i de plataformes com **Twitter** i **Facebook** que han servit per difondre la convocatòria de la Botifarrada.

Felicitats a tots i fins l'any que ve!



Jordi Mas i Òscar Ubide presenten el llibre "Boqueria Gourmand"



Pròlegs: Manel Ripoll i Jordi Basté

Receptes: Iker Erazukin

Fotografies: Margaret Stepien

Pàgs.: 176

Format: 17,5 x 20 cm

Impressió: en color

Enquadernació: tapa dura amb sobrecoberta

PVP: 19,80 euros (iva inclòs)

Els autors són grans coneixedors de la Boqueria, des d'on fan difusió dels valors d'aquest mercat de renom internacional

Un llibre esplèndidament il·lustrat amb més de 170 fotografies, acompanyades d'una selecció de receptes exquisides, que faran les delícies dels amants de la Boqueria i de la gastronomia.

La Boqueria ofereix tots els productes d'alimentació imaginables, de les exquisideses més exòtiques a les especialitats més tradicionals. Per tal que tant el gastrònom aficionat com el gourmand més exigent puguin triar amb criteri en aquesta festa dels sentits, dos especialistes del mercat, Jordi Mas i Òscar Ubide, presenten en aquest llibre una selecció de les millors parades de cada sector alimentari. Són botigues que excel·leixen en la qualitat del producte i del servei, en l'originalitat i en la coherència del negoci. El lector en trobarà la història, **el detall de les especialitats i les millors recomanacions.**

GIRONA



El carnisser del Mercat del Lleó animen el Carnaval

Plou al carrer per el Mercat és viu, i d'això se'n encarreguen els carnisser del Mercat de la plaça del Lleó de Girona, que a part de guarnir les seves parades s'han disfressat seguint la temàtica proposada de la llegendària Edat Mitjana.

Mantenir aquestes festivitats enriqueixen el nostre patrimoni cultura i serveixen animar als nostres clients i trencar una mica amb les rutines.

Les imatges manen, ...





Els carnisers fan costat als artesans del peix

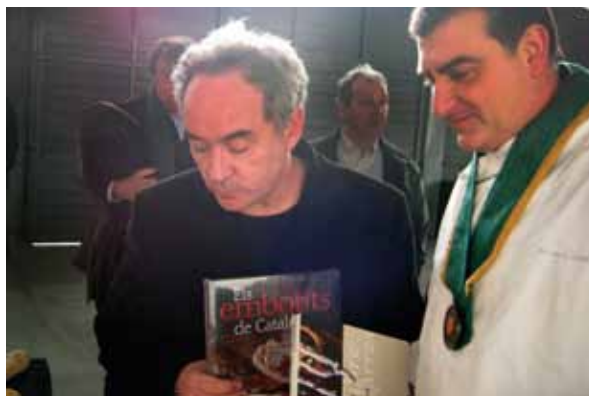
El passat 15 de desembre va tenir lloc la primera edició de les Jornades del Peix a la Llotja de Pescadors de l'Escala organitzada per la Federació Territorial de Confraries de Pescadors de Girona i amb el suport del Departament d'Agricultura i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.

L'acte que va tenir com a convidats el cuiner Ferran Adrià i Joan Roca i on van assistir més de 200 assistents vinculats amb el sector de la restauració i altres sector professionals.

La presència del nostre Gremi, igual que la del flequers artesans, va tenir la finalitat de donar suport i recolzament als artesans del peix i igual que nosaltres tenen un respecte i una professionalització pel seu producte i al mateix temps ser capaços de

trobar sinergies i de participar conjuntament en molts projectes.

En el mateix acte varem aprofitar de donar a conèixer al Sr. Ferran Adrià i al Sr. Joan Roca de la nova edició del llibre "Els embotits de Catalunya".



Enric Torrent Navarra de Carnisseria Xarcuteria Pelai de St. Climent Sescebes amb la innovació de la botifarra de 2 colors



El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines participa en La Marató de TV3 2010 amb les lesions medul·lars i cerebrals adquirides.

Per desè any consecutiu el Gremi col·labora amb la MARATÓ DE TV3 recaptant fons mitjançant una PORRA. Creiem que aquest es un bon motiu per incentivar a la nostra clientela i alhora col·laborar amb una causa justa i solidaria de gran ressò.

La PORRA consisteix en un panell amb 100 números als quals la clientela juga al preu de 2 euros per casella.

El número guanyador coincideix amb les dues darreres xifres del sorteig de la ONCE i la persona guanyadora rep un lot de productes de la carnisseria a la qual a jugat la porra.

El dia de la Marató de TV3 es va fer un sorteig entre tots els carnisers que varen participar d'un àpat per a dos persones al CELLER DE CAN ROCA cedit gentilmente per el Sr. Joan Roca. El guanyador va ser XAVIER ALEMANY amb carnisseria al mercat del lleó a Girona.



Sorteig per en Joan i la Maria de Creu Roja el diumenge 19 de desembre a l'Auditori de Girona mentre s'estaven recullint les trucades de la Marató.



Carnisseria Ca la Magda de Ripoll va ser guardonada amb els Premis Ripollès Líders 2010

El passat 28 de Gener es va celebrar la Primera edició del Premis Ripollès Líders 2010, organitzats per Corisa Media Grup al Teatre Comtal de Ripoll.

Una gala que va comptar amb la presència de més de 300 persones, que van omplir el Comtal. L'entrega del premi ripollès de l'any a Josep Labró va tancar una cerimònia en què, un a un, van anar passant per l'escenari els guanyadors de cadascuna de les onze categories.

En el certamen s'hi van presentar un centenar de candidatures en onze categories. D'aquestes, per votació popular, van sorgir tres finalistes. I, tot i que inicialment els onze guanyadors també s'havien d'escollir amb el mateix sistema, es va optar finalment per tal que un jurat decidís els guardonats.

La carnisseria Ca la Magda de Ripoll va ser considerada el millor comerç local. La seva propietària, Magda Perramon, va dir després de recollir el premi que **"és un orgull molt gran i una recompensa a molts anys de treballar"**. Per això va mostrar el seu agraïment al públic i als que els van votar a la primera fase i va recordar que **"sense els nostres clients nosaltres no seríem aquí"**.

Des del Gremi i especialment la Junta et volem agrair la feina feta i demostrada en transmetre els valors, tant a casa vostra com als vostres clients.

Com a president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines crec que heu assolit ser un dels referents del nostre col·lectiu a tota la província.

Endavant i per molts anys!



Carnisseria Ca La Magda
C/ Barcelona, 16
17500 Ripoll
Tel. 972 70 18 44
calamagda@gmail.com

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?"*

En Xavier especialista formatger assessora als carnisers a nivell pràctic

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines es va organitzar el Taller pràctic de formatge a la botiga La Noucentista de Girona, on el Sr. Xavier Baig des de darrera el taulell ens va explicar com ven els seus formatges.

Hi ha més de 2000 varietats de formatges que s'agrupen en set tipus segons textura, grau d'humitat i tipus de crosta.

1. Formatges frescos joves: No tenen crosta i solen servir més com a condiment que no per a taula de formatges. Son suaus, tendres i aquosos, poden tenir textura de mousse, són de consum preferent entre 1 i 15 dies.

D'aquest grup són: Mozzarella, Ricotta, Feta, Burgos, Recuit, Mató i formatge fresc.

2. Amb crosta natural: Tenen per crosta un fong grisós. Perfectes per fondre o en taules de formatges. Les peces maduren poc temps en ambient sec. D'aquest grup són: Formatges francesos de Poitou i la Vall del Loire com el Valençay, Saint Maure, Selles-sur-Cher...

3. De crosta tova i blanca: Són formatges que tenen la crosta amb fong blanc i aspecte de vellut. El quall es deixa escórrer molt poc per retenir gran quantitat de sèrum i això fa que al madurar agafi una textura suau i cremosa.

D'aquest grup són: els Camembert, Brie, Tou dels til·lers, Nevat...

4. Semicurats: Els dividirem en tres grups.

4.1. De pell rentada amb salmorra, licors o altres líquids. La crosta és de color taronja i enganxosa



al tacte, l'aroma és molt potent i recorda els olors de granges i/o encortits.

D'aquest grup són: els Langres, Munster, Epoises, Stinking Bishop...

4.2. Prensats i de pell rentada. La pell segueix sent ataronjada però no tant enganxosa. Els aromes recorden a llevat i fruits secs.

D'aquest grup són: Reblochon, Bethmale, Taleggio...

4.3. De crosta raspallada. Són formatges prensats i rentats que se'ls deixa madurar més temps, desenvolupen un fong grisós que raspallat dóna a la crosta una textura que recordaria el cuir. La textura és flexible i elàstica i els aromes són suaus i agredolços.

D'aquest grup són: Edam, Morbier, Havarti...

5. De textura ferma o dura: La crosta és ferma i la textura dura.

D'aquest grup són: Emmental, Cheddar, Manchego, Idiazábal, Serrat...

6. Formatges blaus: Solen ser de pell blanquinosa, peluda i enganxosa o dura (segons el temps de maduració) i vetes blaves en l'interior de la pasta. D'aquest grup són: Gorgonzola, Fourme d'Ambert, Blau de Llavina...)

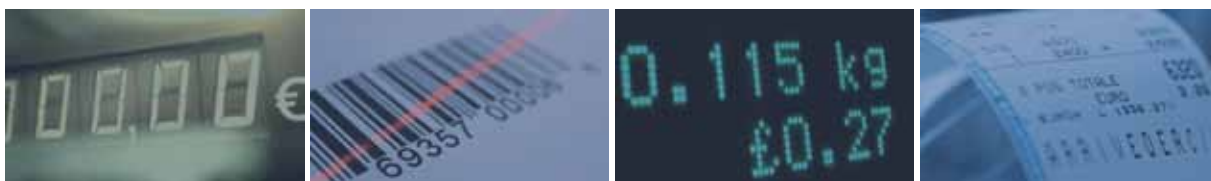
7. Formatges aromatitzats: S'elaboren afegint gustos als formatges en procés de maduració. Els additius més comuns són trossos de fruites, fruits secs, herbes aromàtiques, espècies, vins... D'aquest grup són: Gouda amb grans de mostassa, Stilton amb albercoc, tot un seguit de Raclettes, els Bries i Camembert trufats...



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@ossistemes.com

www.ossistemes.com



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

Botifarra d'ou 2011



Un any més el Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de les Comarques Tarragonines ha estat present en el programa de Carnaval de la ciutat de Tarragona, patrocinant el tast popular de botifarra d'ou, com sempre elaborada pel mestre artesà tarragoní, Vicenç Bardolet, que s'ha repartit entre els tarraconins el dissabte amb el xarró popular, el dijous gras amb la coca de llardons i el divendres de carnaval.

Es important remarcar que la gastronomia ha pres un paper protagonista en els signes identitaris de la festa de carnaval on la carn de porc interpreta el paper d'estrella principal i ingredient fonamental en pràcticament la totalitat dels plats típics d'aquest dies. La coca de llardons, les botifarres, les escudelles i les sopes de greix son un distintiu i un exemple de la tradició gastronòmica i a nosaltres ens correspon incentivar i promocionar aquesta tradició i els nostres productes.



El treballador autònom

Al conjunt de l'estat i molt especialment a la nostra comunitat autònoma el treballador autònom constitueix un puntal en el teixit econòmic. A Catalunya hi han censats més de mig milió d'autònoms que contribueixen al desenvolupament econòmic del país i que constitueixen una llavor fonamental en la generació del teixit empresarial.

Sra. Roser Cebal
Secretaria General

Malgrat això aquest col·lectiu ha estat el gran absent en la emergència normativa que es va produir amb posterioritat a la Constitució reguladora dels drets dels treballadors per compte aliena, i ara més de trenta anys després des de l'entrada de la democràcia en el nostre país ha començat una transformació legislativa que arriba tant tard que no es pot ni emparar en el "vale más tarde que nunca", però en la que comencem a veure respostes a reivindicacions històriques d'aquest col·lectiu en el que la majoria d'empresaris del nostre sector estan inclosos.

L'estatut del Treball Autònom va entrar en vigor fa tres anys i encara que podem reconèixer que comporta l'inici d'una regulació en quant a drets individuals i col·lectius del treballador autònom i que suposa una eina aglutinadora de la dispersió normativa existent,

precisa indispensablement d'un desenvolupament reglamentari que ens agafi en vaques flagues, per la qual cosa cal preveure un lent i anguniós camí cap a l'equiparació amb el nivell de protecció dispensat al treballador per compte aliena.

En el trajecte d'aquest camí reglamentari fa tres mesos va entrar en vigor la llei 32/2010 que estableix un sistema de protecció específica per tancament d'activitat dels treballadors autònoms, es a dir la possibilitat de cobrar de l'atur si per una de les raons regulades hem de tancar el negoci. Evidentment que hi han condicions, evidentment que no val qualsevol causa de cessament, però també es veritat que en aquests difícils moments pot resultar una sortida per aquell que ja no pot aguantar un dia més la persiana aixecada, emparant així mateix altres situacions com la força major o la separació matrimonial del titular del negoci, circumstància que tenint en consideració l'extensió de l'empresa familiar en el nostre sector, pot resultar un recurs molt útil en determinades situacions.

Es cert que encara resta un llarg camí per recórrer, hi ha molts assumptes sense tractar, la jubilació anticipada, la jubilació parcial, etc... però també es cert que els avanços son evidents i que ara comptem amb una eina jurídica en el marc de la qual es pot arribar a desenvolupar, especialment en matèria de protecció social, la total equiparació entre el treballador autònom i el treballador per compte aliena.



La veritat és que tanta mentida cansa

Pròsper Puig i Brignardelli

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



L'altre dia llegia l'editorial del diari Ara, escrita pel seu director i confrare d'honor de la Confraria del gras i el magre el Sr. Carles Capdevila, i vaig pensar: faré servir el mateix títol, perquè explica clarament el sentit del meu article. En un moment de la seva editorial diu "Em preocupa que, per culpa d'un soroll esgotador, uns debats viciats i unes mentides massa impunes s'instal·li un desànim general i una mandra global en la recerca apassionada de la veritat. I això si que no ens ho podem permetre".

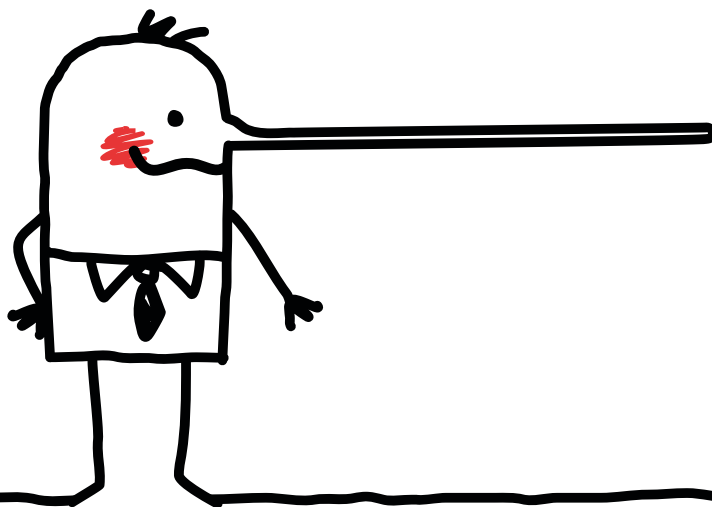
Estem en un moment molt convuls per les informacions que ens arriben de tot arreu. Fa pocs dies s'ha produït el terratrèmol del Japó, amb les conseqüències devastadores que hem pogut presenciar, per les imatges ofertes per la televisió. No només del terratrèmol, sinó del tsunami posterior que ens ha portat a una crisi global del model energètic, i que ha posat de manifest la poca credibilitat dels líders polítics mundials.

Fa poques setmanes, la mateixa cancellera alemanya Angela Merkel donava una moratòria per

allargar el seu funcionament a les centrals nuclears que havien extingit el seu període d'activitat. Dos dies després del desastre japonès se'n desdiu i posa en qüestió tot el programa nuclear alemany, fent parar set de les disset centrals nuclears que hi ha a Alemanya per un període mínim de tres mesos, per fer un estudi exhaustiu dels reactors nuclears. Suposo que fa tres setmanes aquests reactors nuclears tenien les mateixes mesures de seguretat que avui per tant devien ser segurs.

Si això fos un fet aïllat, no tindria la transcendència enorme que té en la moral de la gent, que veu que si sortim de la crisi o superem tràngols tan catastròfics com els que estan succeint serà, no per la capacitat de lideratge, ni per les mesures que presten els

Cada dia tenim una decisió i la contaria en poques hores. Així es impossible que tinguem confiança en res ni en ningú



nostres polítics, sinó perquè la gent aplicarà el sentit comú en les decisions quotidianes, l'esforç i el treball en el dia a dia.

A mi em mereix més confiança l'actitud de la societat japonesa, amb el treball diari de superació de la desgràcia, que les grans paraules que es fan servir el mandataris del món per apaivagar el desconcert regnant.

Això només es un exemple del que ens està passant. Cada dia tenim una decisió i la contaria en poques hores. Així es impossible que tinguem confiança en res ni en ningú.

Si mirem el passat més proper, ens adonarem de la perversitat de les decisions preses pels que tenen la responsabilitat de legislar.

Podem començar per l'enfortiment de les grans multinacionals i les empreses financeres. Se'ls ha donat tal poder que avui manen més que qualsevol govern del món. Entitats que la majoria sense cap mena d'ètica i menyspreant la gent, s'han dedicat només a fer diners a costa del patiment de la població subdesenvolupada, que sense cap mena de prestació social i amb salaris de misèria.

Gran culpa de tot això ve del neoliberalisme mal entès. Aquests neoliberals quan tot anava bé, deien que el mercat ho regulava tot, en el moment de dificultats, miren als polític i als govern perquè als ajudin a sortir dels problemes que ells han creat.

Es sospitós que ara es posin d'acord en obrir un debat que estava tancat i amb un gran consens que és el de la modificació dels horaris comercials.

Per esbrinar a qui interessen les coses només ens hem de preguntar qui en treu un benefici. La resposta és clara: la gran distribució i les entitats que estan darrera

Es sospitós que ara es posin d'acord en obrir un debat que estava tancat i amb un gran consens que és el de la modificació dels horaris comercials.

d'aquestes. Estan passant dificultats com tothom, però la sortida més fàcil és "comprar" quota de mercat a base de liberalitzar uns horaris que si fem cas a les enquestes que tenen tant l'Ajuntament de Barcelona com la Generalitat de Catalunya, no hi ha cap raó per modificar perquè la majoria està d'acord en el horaris actuals. És més, només hem de mirar què passa per exemple a França, ells ja varen posar en mans de la gran distribució tot el sector comercial. Doncs el balanç és nefast, centres dels pobles i ciutats deserts, dificultats de desplaçament per fer la compra diària de la gent gran, model molt poc sostenible perquè fa que tothom s'hagi de desplaçar en cotxe. Després de totes aquestes evidències encara volem copiar un model desastrós, i gent que defensen la racionalització dels horaris ens hem de sentir que estem contra la llibertat. No serà que darrera de aquest discurs liberal només hi a interessos econòmics que res tenen a veure amb la llibertat, i molt poc amb el comerç?

Bé, aquí tenim dos exemples del desconcert i la manca de rigor dels nostres representants, a més, a vegades agreujat per la fixació de governar mirant les enquestes i no pensant què necessitem per millorar a mitjà i llarg termini.

Esperem per bé de tots, que torni el sentit comú i l'encert de les mesures que s'han de prendre per poder sortir de una crisi en què ens hem trobat sense tenir-ne absolutament cap culpa.

Ah! i fa uns minuts hem començat a bombardejar Líbia. Apaguem el foc amb benzina.

Rebajas por un mal servicio

Estamos en tiempos de crisis, y aún hay empresas de servicios que no se ha enterado. No logro comprender como con la que está cayendo todavía podemos encontrar empresas que padecen una doble crisis la coyuntural que vivimos todos y la interna que depende de cada uno.

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



50

Observo especialmente en el retail y hostelería, como todavía el equipo humano no se desvive por ofrecer lo mejor a su clientela y así poder luchar ante la crisis coyuntural restando cuota a su competencia. **Sonreír, formarse y escuchar al cliente** debería ser algo básico en estos tiempos. pues todavía hay lugares que se creen que el favor te lo están haciendo a tí. Lo que es peor es que este tipo de personas que no saben gestionar el servicio, se excusa de la coyuntura para exculparse de su mala gestión.

Las deficiencias sobre un mal servicio no pueden permanecer por más tiempo. Es intolerable que permitamos las deficiencias actuales que cada vez se hacen mas visibles en un sector como es el del servicio.

El otro día tuve la amarga experiencia de ir al restaurante de un hotel 5 estrellas. Y el servicio no estuvo a la altura:

1. No tenían la formación adecuada
2. Desconocían los platos de la carta
3. Desorganización entre ellos
4. Nos preguntaban varias veces lo mismo diferentes personas
5. El primer plato llegó con un tiempo estimado de 60 min
6. Tampoco hubo disculpas ni recompensas por lo sucedido, más bien un estilo arrogante

La experiencia respecto al servicio muy negativa. Eso si, el perfil de cliente todo turistas. Lo que me da a entender que como tienen exceso de demanda, no les preocupa que un cliente local intente ayudar a que mejoren el servicio.

Y es en ese sentido donde está el problema que el objetivo único y real de lo que importa es lucrarse sin observar el "como".

Pero si el servicio que en mi experiencia tuve fue de un hotel 3 estrellas, porque a dicho hotel le pueden dar las 5 estrellas y lo que es peor ¿Porque pague una factura tan abusiva?

Los clientes cuando viven estas deficiencias suelen ser menos exigentes, ya que creen que pueden haber tenido un mal día, ya que bajo un establecimiento de prestigio, aparentemente se considera



que tiene una buena marca de calidad, el problema es que lo mismo que les sucede a ellos, les está ocurriendo también a más gente, y eso no se puede permitir. Ya que desprestigian al que lo hace bien y se esfuerza por conseguir la excelencia que se la ha otorgado.

Los controles de calidad deberían ser más exigentes, haciendo más importante al cliente, en el aspecto que su opinión fuese valorada para otorgar un buen grado de calidad de servicio.

Si en mi pésima experiencia de servicio en este hotel, hubiese habido una reacción de detalle, ya fuese en el precio o invitación de futuro, con un mensaje por parte del maître como "disculpen las

molestias pero hoy tenemos un desajuste "X", por lo que permitan invitarles a las bebidas, o les invitamos a una cena para otro día y que comprueben nuestro nivel de exigencia", esto hubiese cubierto las expectativas por un 5 estrellas, pero desafortunadamente no fue así.

Tal como dice Howard Schultz, Presidente y Fundador de Starbucks "Retail is Detail", la calidad del servicio y atención al cliente debe ser cuidando al máximo los detalles.

Si el mal servicio, fuese seguido de una queja y **de una rebaja en el precio**, seguro que se resolverían con anterioridad estas incidencias de mal servicio.



NUEVO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VENTA Y POSTVENTA DE VEHÍCULOS COMERCIALES EN ROS SANT BOI

VENTAJAS:

- + Amplia exposición de vehículos, incluso adaptados.
- + Oferta comercial en 48 horas.
- + Horario de taller ampliado.
- + Vehículo de sustitución o solución de movilidad.

Y mucho más...



30% de DESCUENTO
GAMA MASTER
ISOTERMOS



30% de DESCUENTO
GAMA TRAFIC
ISOTERMOS



20% de DESCUENTO
GAMA KANGOO
ISOTERMOS

DESCUENTOS EXCLUSIVOS PARA AGREMIADOS

RENAULT
PRO+

Oferta válida hasta el 31 de mayo 2011 en Ros Sant Boi. No compatible con otras ofertas en vigor.

ROS SANT BOI

CTRA. STA. CREU DE CALAFELL, 1-5 TEL. 936 522 051 SANT BOI DE LLOBREGAT

www.renault.es/concesion/ros



¿Es bueno kinder Bueno?



Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



De la misma manera que los europeos que claman por la dieta mediterránea ven con malos ojos las hamburguesas de tres pisos, algunos estadounidenses no tienen nada claro que todo aquello que se vende bajo el marchamo dieta mediterránea sea completamente sano. Dentro de este esquema, el último palo procedente del nuevo mundo lo ha recibido Nutella, la firma del chocolatero italiano Ferrero, el de los huevos Kinder, de la mano de una madre californiana que pide a la justicia federal prohíba que en las etiquetas de los pots de nutella se diga que la pasta es buena para la salud y equilibrada. Según la demandante una crema tan rica en materias grasas y azúcares no puede ser un producto gourmet para niños.

La repuesta de la firma italiana ha sido muy poco precisa, aunque Ferrero haya dicho que el aceite que se utiliza en Nutella es de palma no hidrogenado y que la crema no contiene ácidos grasos trans provenientes de materias grasas vegetales. Aun así la verdad dietética es que en los pots en los que los niños meten la cuchara o el dedo contiene un 31% de lípidos y un 56,4% de glúcidos, lo que hace de esta merienda un producto calórico. Quizás en los años 60, Nutella y su prima hermana Nocilla tenían unas calorías que iban muy bien en épocas de subdesarrollo muscular. Ahora son otros tiempos.

Tras las cremas de avellanas y azúcar, color cacao, aparecieron los huevos kinder que aportaban una carga sentimental que liberaba a los padres de las

muchas horas de ausencia de un hogar en el que los chicos hacían lo que querían con los pots de nutella. Tanto es así que la merienda tradicional, el pan de verdad y el embutido de calidad se olvidaron como cosa anticuada. El prestigio de lo dulce, si además es fácil de manejar y tiene una textura blanda, se impone a cualquier otra merendilla. Tan impactante es el efecto sentimental que provocan las cremas de chocolate que cada vez que alguien critica Nutella se genera una queja universal, una onda expansiva, sobre todo en facebook, donde la pasta de chocolate que no es de chocolate tiene 7,5 millones de fans. Solo en Francia los expertos calculan que cada día se preparan 12 millones de rebanadas de pan bien untadas de Nutella. En España no hay estadísticas fiables, pero debemos andar por números próximos, tanto de pan cubierto con Nocilla como de huevos Kinder. En nuestro país los niños siempre han tenido la golosina como consuelo, el caramelo y la gominola como paga azucarada con la que se rompe la tan cacareada dieta mediterránea. El Kinder cumple a nivel espiritual el papel que en el plano físico corresponde a las tiritas: contra rasguños y heriditas, tiritas. Los genios de la publicidad juegan con esta faceta, dejando al margen si es saludable o no que los más jóvenes tomen tantos buenos Kinder buenos.

Como no tengo espíritu censor, no me parece mal, ni criticaré, que los más jóvenes extiendan la crema achocolatada. Más miedo me da la sustitución del bocata de nocilla por la bollería industrial acompa-

ñada de la clàssica bebida efervescente, seguint un ritual que no responde a més horari que el del apetito desordenado. En este caso, y si alguien quiere hablar de dieta mediterránea de verdad, debería dejar de criticar chocolatinas y hamburguesas para buscar la autentica dimensión de la tan citada dieta: comer y cenar en familia dentro de un orden de horario preciso y con un control parental muy concreto de a que edad pueden introducirse en la dieta los distintos alimentos. Que los más jóvenes sean

los reyes del supermercado, que puedan saquear la nevera cuando les de la gana, es mucho más peligroso de que se coman una cucharada de mas de una crema que puede ser buena o mala, según la cantidad que se consuma. Hasta lo dicen los científicos: El doctor Lecerf, jefe del servicio de nutrición del Instituto Pasteur de Lille ha sentenciado, "no hay alimentos malos para la salud, todo es cuestión de dosis". Madre de Dios, tanto estudiar para llegar a esta conclusión.

Notícies del Sector

L'impacte econòmic que ha deixat la fira a Girona es calcula en 26 milions d'euros

El Fòrum Gastronòmic obté un èxit rotund

02/03/2011

El balanç de l'organització de l'última edició del Fòrum Gastronòmic parla d'"èxit rotund" i avalua l'ocupació diària al 100% de les possibilitats dels recintes que, com ja va avançar-nos a la Gastroteca el seu màxim responsable, Pep Palau, són els de més superfície de qualsevol fira gastronòmica europea. L'afluència de públic es va situar en els 30.000 visitants.

Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany, de Calldetenes, va fer a la Gastroteca una valoració flaix d'aquest certamen: "Només us puc atendre un moment perquè entro de seguida a l'aula. Hi parlaré de la tòfona. Al Fòrum hi participo cada any i amb molt de gust perquè això és un èxit, tothom en queda content. Fires de gastronomia se'n fan moltes, probablement massa, però la diferència és que a aquesta val de debò la pena vindre-hi. Pots preguntar-ho a qualsevol expositor i ja veuràs que tots et diuen el mateix: jo ara parlava amb els de l'Arròs Molí de Pals i és el que em comentaven, que surt a compte venir-hi". El seu èxit queda plasmat en les xifres: 15.000 metres quadrats d'espais de fira i exposició, 1,3 milions d'euros de pressupost, més de 26 d'impacte econòmic al territori o 150 ponents, i 30.000



visitants que van passar pels diferents espais de l'Auditori, el Palau Firal i la carpa de la Devesa. Tot plegat el converteixen en l'esdeveniment gastronòmic de més envergadura que té lloc a Europa.

Grans marques i també petites grans marques, el qui és qui de la nostra gastronomia, el Fòrum és un punt de trobada i font de contactes. Enguany hi ha hagut participació xinesa, nord-americana, portuguesa, japonesa, francesa, italiana, factor que com es pot comprendre repercuteix directament en la vida i l'economia de la zona, d'entrada en pernoctes d'hotel. Però tampoc no cal que vingui de gaire lluny, el participant, perquè li resulti convenient pernoctar a la ciutat, segons que ens comentava Toni Bru, cuiner d'El Cellar de l'Àspic, a Falset (Priorat): "No, no he anat i tornat cada dia perquè hauria estat massa dur. Ja m'he quedat aquí, perquè, clar, un dia tenia el concurs de sumillers, un altre el lliurament dels premis de Slow Food - Kilòmetre Zero; era molt més senzill quedar-se a Girona tot el Fòrum". El concurs de sumillers, per cert, ha estat guanyat per Manel Angosto, del Cellar de Can Roca.

Però premis se n'han atorgat més. Josep Sucarrats, director de la revista Cuina i membre del jurat, ens

en parla a la Gastroteca: "El premi Josep Mercader, al cuiner de l'any, l'hem atorgat a Jaume Subirós, del Motel Empordà, de Figueres, que enguany fa 50 anys que va obrir, però ha fet falta que un altre membre del jurat, l'escriptor Josep Maria Fonalleres, el convencés d'acceptar-lo perquè d'entrada ens deia que l'enrogia rebre un premi amb el nom de qui va ser el seu sogre! Un altre gran nom de la nostra cuina, Josep Pedrell, de Can Gatell, de Cambrils, ha guanyat el de millor empresari: ell sempre diu que un restaurant no es pot dirigir des de la cuina estant. En Pep Salsetes, el de productor; Miquel Torres, el d'enologia; i la gran erudita en la història de la cuina catalana Isidre Maranges, el de divulgació. Als seus 92 anys, l'hauríeu d'haver vista, com va pujar a l'escenari i quin discurs va llegir-nos!". Tot plegat sumat a l'elevat a l'elevat nivell del programa ha despertat, com en d'altres edicions, l'interès de la premsa nacional i internacional representada per un grup de 14 periodistes internacionals i representants i dels principals mitjans catalans i de l'estat espanyol.

Embotits Salgot ha rebut el Premi "Alimentos de Espanya a la Producción Agraria"

Embotits Salgot ha rebut el Premi "Alimentos de Espanya a la Producción Agraria", de part de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Des de Gras i Magre volem felicitar a la Família Salgot per a aquest reconeixement.

El Fòrum tornarà el 2013 a Girona més internacional

24/02/11 02:00 - GIRONA - IMMA BOSCH

Els germans Roca van fer la cloenda amb una sessió innovadora sobre els valors que centren la seva cuina.

Els organitzadors del certamen asseguren que s'han superat les expectatives



Ens cal treballar colze a colze amb les institucions per consolidar el Fòrum a l'exterior.

Pep Palau - Creador i organitzador del Fòrum Gastronòmic

L'alcalde de Girona, Anna Pagans, i els creadors i organitzadors del Fòrum, Pep Palau i Jaume von Arend, van confirmar ahir a El Punt que el Fòrum tornarà el 2013 a Girona. La voluntat és que sigui més internacional que en aquesta edició que ahir va tancar les portes amb un balanç "molt positiu".

Però perquè sigui més internacional, Pep Palau va assegurar que cal suport institucional. "Ens cal treballar colze a colze amb les institucions per consolidar el Fòrum a l'exterior i apropar gent d'arreu del món a Girona", va dir. Malgrat que les dades oficials de públic encara no es coneixen, Palau va assegurar que en l'edició d'enguany s'han superat les expectatives. "La valoració que en fem, recollint tant la que ens fan els visitants com els expositors, és altament

positiva; no només perquè s'ha consolidat a Girona, sinó perquè també ho ha fet com un veritable esdeveniment de referència gastronòmica", va assegurar.

El Fòrum s'ha convertit en una trobada dels xefs més reconeguts d'arreu del món. Ferran Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda, Sergi Arola, el pastisser francès Christophe Adam, el cuiner americà Charlie Trotter o Frank Cai, del Hilton de Pequín, són alguns dels referents culinaris que durant aquests quatre dies han passat per Girona. Des de diumenge s'han organitzat 131 activitats protagonitzades per 154 ponents de diferents nacionalitats provinents de la Xina, Japó, els Estats Units, França, Anglaterra, Portugal o Itàlia, entre d'altres.

La cloenda del Fòrum va anar a càrrec dels germans Roca, Joan, Josep i Jordi, amb una sessió en què van presentar els seus principals valors a la cuina. Van considerar valors destacats la importància de la família com a nucli integrador o el respecte a la vellesa. Pel que fa a la creativitat van dir que no val diners i la van definir com poesia. Implica, van dir, parar-se a pensar, valentia i equivocacions, comunicació, trencar amb la rigidesa, màgia, idealisme, recreació de la idea i sentit de l'humor i tot això mentre preparaven alguns plats com ara el bonsai d'olivera amb olives farcides; les postres del gol de Messi o el mar i muntanya d'ostra amb destil·lat de terra.

El record del xef de can Fabes, Santi Santamaria, mort dimecres, ha estat present en tot moment en el Fòrum. Minuts de silenci, crespens negres i una sessió emotiva de cuina a càrrec del codirector del restaurant, Xavier Pellicer, han servit per homenajar-lo.



Fira Mercat al Carrer

Població: La Bisbal d'Empordà
Dates: 1 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@labisbal.cat
Web: www.labisbal.cat

Fira del Primer de Maig

Població: Olot
Dates: 1 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Automòbil nou i d'ocasió. Mercat d'artesanía. Fira del disc
C/e: firolot@olot.cat
Web: www.areadepromocio.olot.cat

Fira Font-Rubí

Població: Guardiola de Fontrubí
Dates: 6 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Vins i caves, embotits, oli, artesanía.
C/e: fontubi@diba.cat
Web: www.font-rubi.org

Sant Cugat Actiu

Població: Sant Cugat del Vallès
Dates: 6 - 8 Maig 2011
Periodicitat: biennal (senars)
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: scactiu@santcugat.cat
Web: www.santcugat.cat/sactiu

Fira Comercial i Industrial del Baix Llobregat

Població: Sant Feliu de Llobregat
Dates: 6 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Comerç i serveis, artesanía. Entitats
C/e: oise@santfeliu.cat
Web: www.santfeliu.cat/ciutat

Lactium

Població: Vic
Dates: 6 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Formatge i productes derivats
C/e: fires@vic.cat
Web: www.vicfires.cat

Firesplugues

Població: Esplugues de Llobregat
Dates: 7 - 8 Maig 2011
Periodicitat: biennal (senars)
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: pdomenech@esplugues.cat
Web: www.esplugues.cat

Fira Gastronòmica

Població: La Sénia
Dates: 7 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris; productes D.O.P., especialment oli del Baix Ebre-Montsià.
C/e: turisme@lasenia.cat
Web: www.lasenia.cat

Fira de Primavera

Població: Navàs
Dates: 7 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: navas@navas.cat
Web: www.navas.cat

Fira de Primavera

Població: Tremp
Dates: 7 - 8 Maig 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Maquinària agrícola, ramadera i industrial, automoció, productes del país en general, serveis, comerç
C/e: turisme@ajuntamentdetremp.cat
Web: www.ajuntamentdetremp.cat

Fira de Tractoristes

Població: Vidreres

Dates: 7 - 8 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Agricultura, artesanía i ramaderia. Demostracions d'oficis antics i de pagès, música tradicional, activitats culturals.

C/e: info@tractoristes.com

Web: www.tractoristes.com

Fira de Primavera i de l'ovella aranesa

Població: Les

Dates: 8 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Alimentació, confecció, eines, artesanía, animals de corral, flors, planter de l'hort i ovelles araneses. Concurs monogràfic de l'ovella aranesa.

C/e: heires@torismeles.com

Web: www.turismoles.com

Fira de Sant Isidre

Població: Cardedeu

Dates: 13 - 16 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Bestiar (cavallí, boví, oví i cunícola); mostra artesanal, industrial, comercial i gastronòmica de la comarca, maquinària agrícola i automoció

C/e: fira.cardedeu@gmail.com

Web: firadesantisidre.cardedeu.cat/

Deltafira

Població: Deltebre

Dates: 13 - 15 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: comerc@deltebre.cat

Web: www.deltebre.cat

Fira de Sant Isidre

Població: Solsona

Dates: 13 - 15 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Agricultura, ramaderia i silvicultura, indústria, artesanía i comerç en general

C/e: info@firadesolsona.com

Web: www.firadesolsona.com

Fires i Festes de Maig o dels Enamorats

Població: Vilafranca del Penedès

Dates: 13 - 15 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Mostra de maquinària, productes per a l'agricultura, la indústria i el comerç

C/e: turisme@vilafranca.org

Web: www.vilafranca.cat

Fira de Sant Isidre

Població: Cervera

Dates: 14 - 15 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Material i maquinària agrícola. Vehicles i productes industrials i comerç en general. Mercat del cargol

C/e: promocioeconomica@cerverapaeria.cat

Web: www.cerverapaeria.cat

Expo Viladecans. Fira de Sant Isidre

Població: Viladecans

Dates: 14 - 15 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Comerç i serveis, fruits del camp, automoció, alimentació, entitats ciutadanes, espai infantil, degustació.

C/e: cancelderon1@viladecans.cat

Web: www.viladecans.cat

HostelCat. La fira d'Hoteleria i Restauració de la Catalunya Sud

Població: Reus

Dates: 22 - 24 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes i serveis relacionats amb la restauració, càterin i hostaleria

C/e: direccio.comercial@firareus.com

Web: www.firareus.com

Expobages

Població: Manresa

Dates: 27 - 29 Maig 2011

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: fira@firamanresa.com

Web: www.firamanresa.com



Cominart. Mostra de Comerç, Indústria i Artesania

Població: Vilanova de Bellpuig
 Dates: 29 Maig 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç, indústria i artesanía local.
 C/e: ajuntament@vilanovabellpuig.ddl.net
 Web: vilanovabellpuig.ddl.net

Fira de l'Asenció

Població: Granollers
 Dates: 2 - 5 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: ccorrea@ajuntament.granollers.cat
 Web: www.firascensio.org

Fira- Tots

Població: Amposta
 Dates: 3 - 5 Juny 2011
 Periodicitat: biennal (senars)
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: navarro@ampostasud.com
 Web: www.fira-tots.cat

Fira Multisectorial de Cambrils

Població: Cambrils
 Dates: 3 - 5 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, alimentació, gastronomia, serveis, nàutica, maquinària agrícola, jardineria, comerç, mercat medieval.
 C/e: pciutat@cambrils.org
 Web: www.cambrils.org

La Fira de Cunit

Població: Cunit
 Dates: 3 - 5 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: poec@cunit.org
 Web: www.cunit.org

Cardona, Fira Medieval

Població: Cardona
 Dates: 4 - 5 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania i productes medievals. Espectacles medievals.
 C/e: cardona@cardona.cat
 Web: www.cardona.cat

Fira del Vapor

Població: Sant Vicenç de Castellet
 Dates: 4 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: svcastellet@santvi.cat
 Web: www.santvi.cat

Fira de l'Ou. Fira de Productes Artesans

Població: Sant Guim de Freixenet
 Dates: 12 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra d'ous, alimentació artesana, artesanía.
 C/e: ajuntament@santguim.cat
 Web: www.santguim.cat

Promopallars. Fira de la Poble de Segur

Població: La Poble de Segur
 Dates: 18 - 19 Juny 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Gastronomia, comerç, artesanía, turisme.
 C/e: ajuntament@pobladesegur.cat
 Web: www.pobladesegur.cat

Fira Bagà Medieval

Població: Bagà
 Dates: 16 - 17 Juliol 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes agroalimentaris i artesanals propis de l'època medieval. Demostració d'oficis.
 C/e: baga@diba.cat
 Web: www.bagamedieval.com

COMARCALS

Mercat Romà de Guissona

Població: Guissona
 Dates: 16 Juliol 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Degustacions gastronòmiques artesanes, comerç local, espectacles.
 C/e: info@mercatroma.cat
 Web: www.mercatroma.cat

Fira de Sant Jaume

Població: Reus
 Dates: 22 - 24 Juliol 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació i artesanía. Exhibició de cavalls
 C/e: turisme@reus.cat
 Web: www.reus.cat/turisme

Fira Artesana d'Estiu de Gósol

Població: Gósol
 Dates: 30 Juliol 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesanía del Berguedà i l'Alt Urgell, productes gastronòmics, demostracions d'oficis antics
 C/e: cmuntanya@minorisa.es
 Web: www.gosol.cat

NACIONALS

Expofranquicia

Salón de la Franquicia
 Població: Madrid
 Dates: 5 - 7 Mayo 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Industria, Comercio, Servicios. Ciencia y Tecnología
 Web: www.expofranquicia.ifema.es

Expovicaman

Feria Agrícola y Ganadera de Castilla-La Mancha
 Població: Albacete
 Dates: 19 - 22 Mayo 2011
 Periodicitat: Anual
 Web: www.ifab.org

Gastronoma - Restalimed

Feria de la Restauración, Hostelería, Alimentación y Comercio Minorista
 Població: València
 Dates: 5 - 7 Junio 2011
 Periodicitat: Bienal
 Oferta a exposar: Alimentación, Restaurantes y Hostelería
 Web: www.feriavalencia.com

Millesime Weekend

El Evento Gastronómico más exclusivo y sorprendente del momento
 Població: València
 Dates: 9 - 12 Junio 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería.
 Web: www.feriavalencia.com

**Tuttofood**

Població : Milan - Italia

Dates: 8 - 11 Mayo 2011

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos y Bebidas.

Web: www.tuttofood.it/en

Hofex

Població : Hong Kong - China

Dates: 11 - 14 Mayo 2011

Periodicitat: Bienal

Oferta a Exposar: Alimentos y Bebidas, Equipamiento, Insumos y Servicios para Hoteles, Restaurantes y Foodservice

Web: www.feriasalimentarias.com

Nra Show

The international foodservice marketplace

Població : Chicago – Estados Unidos

Dates: 21 - 24 Mayo 2011

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería

Web: www.shown.restaurant.org

World Food Azerbaijan

17ª Exposición internacional de alimentos, bebidas, tecnología y packaging

Població : Baku - Azerbaiyán

Dates: 25 - 27 Mayo 2011

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación y bebidas

Web: www.feriasalimentarias.com

Alimentaria Mexico

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas

Població : Mexico City-Centro Banamex

Dates: 31 Mayo - 2 Junio 2011

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación, restaurantes y hostelería

Web: www.alimentaria-mexico.com

E Mail: alimentariamexico@alimentaria.com

Summer Fancy Food Show

Població : Washinton DC - EEUU

Dates: 10 – 12 Julio 2011

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Productos gourmets

Web: www.fancyfoodshows.com



KARELY ENVASOS ALIMENTARIS SL

Karely treballa en el sector de l'alimentació desde fa més de 20 anys. La nostra experiència ens fa ser especialistes en la varietat de producte i servei, distribuïm a tota Catalunya en 24-48 hores i som experts en alumini, cartró, paper, plàstic, porexpan, maquinària i productes per a catering tot d'un sol ús.

Estrenem pàgina web amb més de 4.300 referències, amb actualitzacions diàries d'imatges, continguts i nous productes. A més, hi podreu trobar la secció OUTLET amb els productes de liquidació a un preu únic per temps limitat.

També tenim el nou catàleg ja disponible pels nostres clients i uns preus especials per associats al gremi!

info@karely.com

Tel. 93 726 31 84

Fax. 93 726 64 40

www.karely.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 COMPLERT
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 O LLOGA:
FABRICA D'EMBOTITS AMB PERMISOS TOTALMENT EQUIPADA
ZONA FELIP II
MOBIL 685.16.03.28

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:
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
ENRIC SALVI (GIRONA)

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 (SR. ESTEVE)

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:
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 LIGADORA SEMIAUTOMICA MODEL 5T-70
MARCA GASER
PREU 2900 EUROS.
MOBIL 665.90.10.29

TRASPASSOS

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -XARCUTERIA ALS MERCATS DE VALL D' HE-
BRON, 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:
CARNICA DE LLIBRE 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 ENVASSADORA 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'OBRADOR COMPTA AMB PERMISOS DE SANITAT PER
LA PRODUCCIO DE CARNIS, 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:
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 O LLOGA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA A ULLDECONA (TARRAGONA)
CLIENTELA FIXA, LOCALITAT TRANQUILA
TEL. 977.72.04.64

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 LLICENCIA 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

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA EN PLE RENDIMENT, CLIENTS FIXES
I COMPLETAMENT REFORMADA I EQUIPADA A
VILAFRANCA DEL PENEDES
MÒBIL. 626.83.27.99

ES TRASPASSA:
PARADA DE CARNISSERIA, CANSALADERIA I ELABORATS
MERCAT LES CORTS (4 NUMS.)
MÒBIL. 637.31.96.25

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.96.02

ES TRASPASSA:
XARCUTERIA-QUEVIURES
EN PLE FUNCIONAMENT
ZONA BELLVITGE (RAMBLA MARINA)
MOBIL 605.51.79.33

DEMANDES

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"
TECNiques D'EMPAQUETAT I ENVASAT EN ATMOSFERA
CONTROLADA
ESPECEJAMENT DE VEDELLA I DE PORC
SERIOS I RESPONSABLE
MOBIL 627.66.90.09

NECROLÒGIQUES

VALENTI FABREGAS I GIRALT

Mori a Barcelona, el dia 26 de febrer, a l'edat de 76 anys,

Donem el nostre més sentit condol a la seva esposa Montserrat,
els seus fills Valentí i Agnès, fills polítics i néts.

Descansi en pau.

Tecnotrip

Envasadores al buit



Nou model
d'envasadora
continua
automàtica

Extensa gamma d'envasadores des de les de sobretaula a les de doble campana automàtiques, sincronitzables a tancs de retracció.

Termosegelladores al buit

▶ Per l'envasat dels aliments en atmosfera modificada en envasos preformats

manuais, semiautomàtiques i automàtiques



Maquinària càrnica

També nou
model de
sobretaula

Talladores
de carn

Bombos
al buit

Injectores
automàtiques

Embutidores
continues al buit

Amassadora-
barrejadora al buit

Bombos-amassadores
al buit refrigerats



Tecnotrip

TECNOTRIP, S.A.

c/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 TERRASSA (Barcelona) Spain
Tel.: (Int:+34) 937 356 969
Fax: (Int:+34) 937 356 049
e-mail: tecnotrip@tecnotrip.com
web: <http://www.tecnotrip.com>



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

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 ☎ 93 434 21 25

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

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

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



*Fco. Blanch

Frio industrial - comercial
Aire acondicionada
Instalación, reparación y
mantenimiento

Taller: **93 455 27 72**

Juan de Peguera, 113 local

08026 BCN

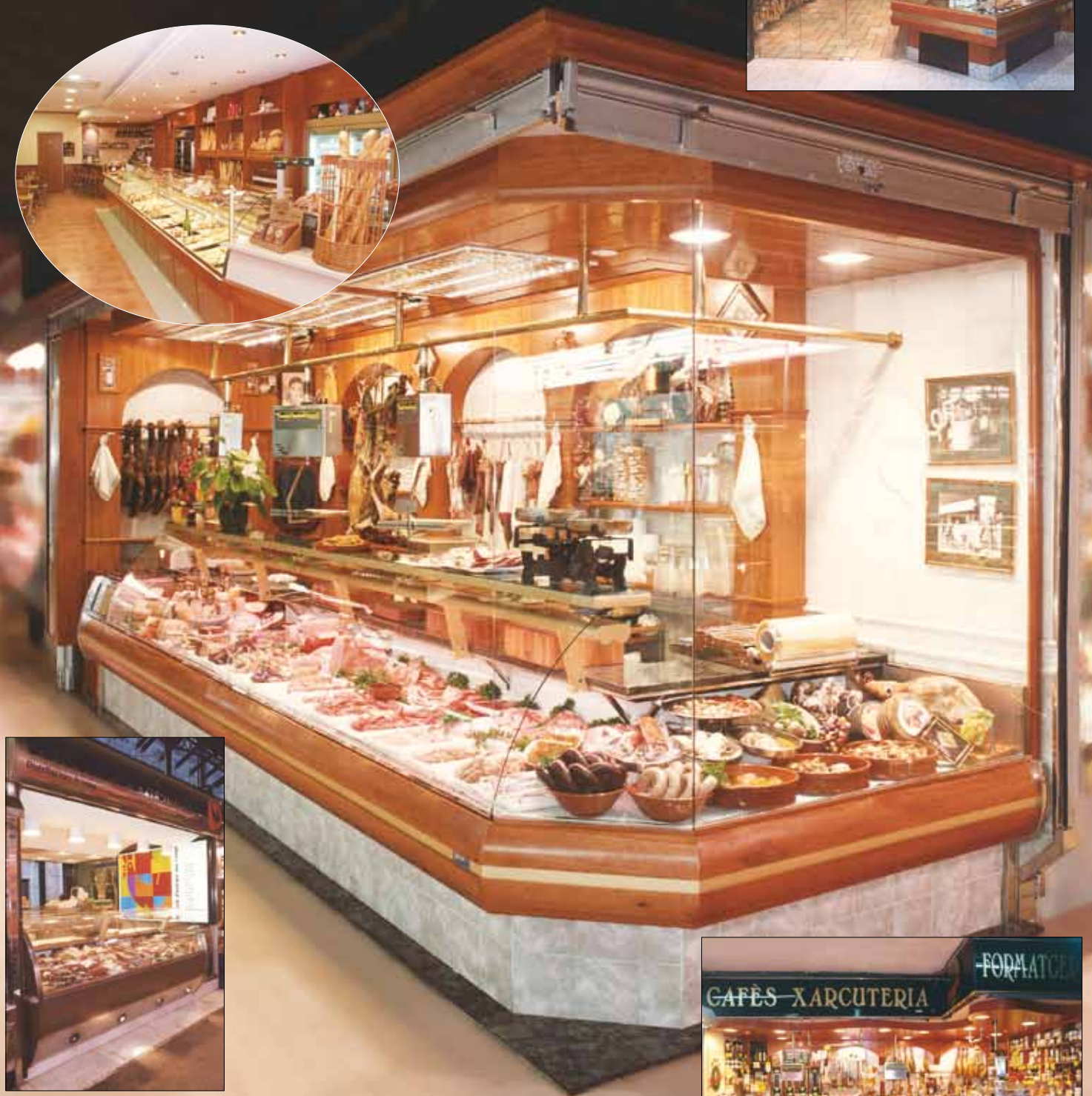
grasomagre

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. Fontsa
08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)
Tel. 93 477 05 00 - Fax 93 477 03 76

Les vitrines per exposar el producte de dia i mantenir-lo a la nit



CRUZ, S.L.
construcciones frigoríficas

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