

gras i magre

Novembre Desembre Gener 2011-12

Número 151

**ENTREVISTA SR.
JOSEP M^o PELEGRÍ
(CONSELLER
D'AGRICULTURA)**

**DOSSIER DE
FORMATGES**

**ENTREVISTA A
ENRIC CANUT**



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters



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



Visiti la nostra nova pàgina web i
podrà veure els nostres projectes i
novetats, així com la nostra
nova identitat corporativa! Entri a:
www.langaconcept.com

LANGA
concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
F. 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Entrevista a Josep Maria Pelegrí, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural.....	7
	Cal Llorens. El fruit de la reinvençió	14
	Formatges catalans, un regal per al paladar	16
	Entrevista a Enric Canut.....	22
	Premis CCC a la millor iniciativa lingüística.....	26
	Regim especial de les treballadores de la llar	27
	Ordre de mòduls 2012.....	29
	Calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge i dies festius per a l'any 2012.....	30
	Economia espanyola: present i futur	33
	Els autocontrols als establiments alimentaris. Els prerequisits	36
	Fundació Escola	38
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	38
	Agenda d'autocontrol 2012	38
	Confraria	40
	VII Gran Trobada del Confreres	40
	Els cavallers i les dames de les carns	48
	Gremis	50
	<i>Barcelona</i>	50
	Dia de la Cambra	50
	II Campanya promocional Canelons	51
	<i>Girona</i>	52
	La Marató de TV3.	52
	Enfilalls de Conill, Vedella i Pollastre	54
	Nova eina per les carnisseries: Aplicació Comandes On-line	54
	Jornada per a carnisseries i xarcuteries 2011	55
	<i>Tarragona</i>	56
	Visites guiades a l'escorxador d'Avinyo	56
	50è aniversari de "La Selecta" (1961-2011)	57
	Dossier	59
	700 receptes de coloms.....	59
	Formar y motivar al equipo de Ventas.....	60
	Notícies del Sector	62
	Calendari	70
	Petits anuncis - Mòduls	75



FOTO PORTADA:
Calendari Federació Febrer 2012
NUM. 151 Novembre Desembre Gener
2011-12
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters

President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Jordi Mas Velasco
Ramon Hernando Martínez
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.



Tenim davant el darrer número de l'any 2011 i alhora el primer del 2012. Per un costat tanquem un exercici, que tal com està la situació econòmica, el podem catalogar de difícil, i per l'altre l'esperança i la il·lusió de qui estrena un nou any, en el que es disposa l'optimisme i la força necessària per fer front els reptes que cadascun de nosaltres ens marquem.

Respecte de la revista Gras i Magre, el repte que ens plantegem és mantenir la nova línia instaurada en l'anterior número, donant més contingut en forma de dossiers temàtics i en especial, entrevistes a personalitats tant del sector com de l'Administració.

No oblidem que aquest mitjà de comunicació és el portaveu de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, entitat que agrupa a tots els socis del sector detallista carni de Catalunya, des que en el seu moment les diferents revistes que editaven cadascú dels gremis, van prendre la decisió d'ajuntar-se i trobar un espai únic, fent servir el nom de la revista del Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques, ara farà aproximadament 20 anys.

20 anys en els que tots els socis de la Federació gaudeixen d'un canal que els aporta experiències, informació i actualitat d'arreu de Catalunya.

A tots aquests socis i els seus treballadors, als anunciants que han confiat en aquest mitjà i als subscriptors, de part del personal de la Federació, del personal de tots els gremis i les seves respectives Junes Directives, volem desitjar unes Bones Festes i un bon tancament d'any, així com un Feliç Any 2012 que esperem que sigui millor que aquest que acomiadem.

el repte que ens plantegem és mantenir la nova línia instaurada en l'anterior número, donant més contingut en forma de dossiers temàtics i en especial, entrevistes a personalitats



 Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

Us desitja un pròsper any
2012



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



Ja sabeu que a finals del mes de novembre va tenir lloc un esdeveniment molt esperat, la trobada anual dels membres de la Confraria del Gras i el Magre.

No entraré en detalls, doncs dins d'aquestes pàgines trobareu un ampli resum que és digne de veure, tant per la seva majestuositat, com pel marc incomparable que va ser la Seu Vella de Lleida.

Per ser sincer, aquesta Confraria no va nèixer amb tot l'entusiasme possible..., ningú ho negarà, però després de set anys, s'ha convertit en una entitat de referència dins del nostre sector.

Una bona prova d'això, és la confiança que ens tenen entitats, ajuntaments, organitzacions, etc., doncs quan la Confraria demana el seu suport per a la realització dels actes, ningú demana qui som i molts d'ells conviden els seus membres a participar de jornades, fer de jurats en concursos, en "cates", etc., arreu del país.

Això és fruit de la feina ben feta durant aquests set anys, a més a més, de la qualitat dels seus Confreres d'Honor durant aquests temps, molts d'ells han aconseguit que la Confraria tingués una gran ressò mediàtic, alhora que han aconseguit que gaudís d'un prestigi ben merescut.

Any rere any, el nombre de confreres va en augment i la capacitat de convocatòria és innegable.

...aquesta Confraria no va nèixer amb tot l'entusiasme possible..., ningú ho negarà, però després de set anys, s'ha convertit en una entitat de referència dins del nostre sector

Els confreres aprofiten aquesta diada per posar en comú molts aspectes de la professió, per compartir experiències i alhora passar una bona estona.

Com a president de la Fundació Oficis de la Carn, vull agrair a la Confraria que em permetés, durant aquests darrers anys, poder fer el lliurament dels Premis als Millors Expedients Acadèmics que la nostra Fundació atorga als alumnes dels cicles de grau mig i grau superior de Formació Professional del nostre ofici, i que aquest petit acte formés part del programa de tota la jornada.

Per finalitzar, només em resta felicitar de manera molt especial els companys de Lleida, encapçalats pel seu president, tècnics, etc., per la gran tasca organitzativa de la trobada d'enguany. Segur, que aquesta, tampoc ha deixat indiferent a més d'un!

Salut i Bones Festes.

Entrevista a Josep Maria Pelegrí, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural, Josep Maria Pelegrí, ens dóna el seu punt de vista sobre la situació del sector carni a Catalunya i ens parla sobre les iniciatives que s'estan fent des del Departament per impulsar-lo



“Els reptes que haurà d'afrontar el sector carni per mantenir-se competitiu passen indubtablement per la innovació”

Com valora la situació actual del sector carni a Catalunya?

La indústria agroalimentària es posiciona com a primer sector del teixit industrial català. I en aquest context, la seva clara vocació càrnia resulta evident en representar més del 30% del total de les vendes netes. Igualment important és el pes específic d'aquesta indústria càrnia dins del conjunt de l'Estat, liderant-lo amb una participació del 34% i amb quasi el 70% de les exportacions.

L'evolució de la indústria de la carn en el darrer decenni ha estat de constant augment, tret dels darrers exercicis marcats per la crisi, passant d'una facturació de 3.600 milions d'euros a gairebé 6.000 milions. Pel que fa al nombre d'ocupats, també presenta un important creixement, amb xifres que han passat dels 21.000 als 28.400 treballadors en aquesta indústria.

Però encara més significativa ha estat l'evolució de les exportacions càrnies, que han passat de 461 milions d'euros a més de 1.800 milions d'euros en aquest mateix període, essent la Unió Europea la receptora del 83% de la producció exportada.

En un moment difícil com l'actual, la indústria agroalimentària en general i la càrnia en particular han estat els sectors industrials que millor han resistit el seu impacte. Així doncs, tot i que s'han registrat retrocessos en les vendes netes, en l'ocupació i en el nombre d'establiments en els darrers dos anys, queden lluny de les disminucions de la indústria de Catalunya.

Quins creu que són els reptes que haurà d'afrontar en un futur?

Els reptes que haurà d'afrontar el sector carni en el futur, com la resta de sectors agroalimentaris, per mantenir-se competitiu, passen indubtablement per la innovació, que permetrà incrementar l'oferta de productes sans, segurs i saludables, amb preus competitius i que s'adaptin a les necessitats dels consumidors, tant de Catalunya com de la resta de l'Estat i d'altres països del món.

Precisament, el caràcter innovador és una de les peculiaritats de la indústria alimentària catalana, i això es tradueix en una millora constant, de manera quantitativa i qualitativa, dels seus productes.

Aquesta peculiaritat, estimulada per la millora general de la qualitat a nivell de països desenvolupats, ha permès a la indústria càrnia catalana sortir amb èxit als mercats exteriors, la qual cosa ha estat molt positiva en l'actual conjuntura.

Quines iniciatives s'estan duent a terme des del Departament per potenciar el sector de la carnisseria-cansaladeria-xarcuteria?

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) dona suport al sector de la carn des de diferents àmbits. Per una part, reconeix l'artesania alimentària, donada la seva importància per al sector agroalimentari de Catalunya en el manteniment de les petites empreses artesanes, que conserven valors econòmics, culturals i socials propis. Per altra part, el Departament ajuda a la Federació i als gremis de carnisers-cansaladers-xarcuters de Catalunya mitjançant diverses iniciatives i ajuts, com ara la publicació del llibre "Els embotits de Catalunya" o el suport a la reforma i modernització de l'escola de la Federació dedicada als oficis de la carn.

Quines línies creu que han de seguir els comerciants d'aquest sector per fer front a la difícil situació que estem travessant?

Els comerciants han de seguir apostant per la qualitat de les seves elaboracions, mantenint la tradició i donant resposta a les noves necessitats del consumidor actual. Es tracta de fer productes de gran categoria nutricional i dietètica, que siguin fàcils de preparar a la cuina i que adaptin la seva presentació a les noves formes de consum.

Des de la Generalitat es vol premiar la innovació en el sector alimentari. Quins són els principals elements que es tenen en compte a l'hora d'atorgar el premi al millor jove artesà alimentari innovador?

Actualment el Departament convoca el Premi al jove artesà alimentari per promoure que els joves es dediquin als oficis artesans. Els principals elements que es tenen en compte per valorar els candidatures són les innovacions que poden suposar un potencial de futur per a les empreses del sector, la millora del prestigi del sector artesanal i la millora de la qualitat dels productes. També es valora la rellevància de les actuacions a nivell social i, per últim, les noves vies de comercialització.

Com valora la feina que estan fent els gremis del sector carni?

Crec que realitzen una feina molt positiva, tant en la defensa dels interessos del seus socis com en la prestació de serveis per a aquests associats. Dintre dels serveis, ocupen un lloc molt important els de tipus laboral, fiscal i comptable. Tots aquests gremis han mantingut durant generacions la tradició xarcutera catalana. Els gremis, a més, tenen una gran representativitat, ja que estan associades a ells la majoria d'empreses del sector.

Quina és la relació que hi ha entre aquests gremis i el Departament i com es podria millorar aquesta comunicació?

Vull destacar el paper de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana, que presideix el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Domènec Vila, i que té entre els seus vocals representants de quatre organitzacions professionals dels artesans alimentaris. Entre les seves funcions està estudiar i proposar disposicions i mesures per al foment de l'artesania alimentària de Catalunya.

A més, des del Departament, i en concret des de la direcció general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, sempre estem disposats a escoltar les necessitats i consultes que ens arriben des d'aquest sector, per intentar donar una resposta adequada.

Quina és la valoració que fa sobre aquesta fira?

Alimentària és una de les fires agroalimentàries més importants del món, i es fa a Barcelona (Catalunya), que gaudeix d'un sector agroalimentari que és la primera indústria del país i hegemònic a Espanya i a Europa. De tot això es desprèn fàcilment que el Departament fa una valoració molt positiva d'aquesta fira, un esdeveniment que tots hem d'aprofitar per aconseguir una major internacionalització de la nostra economia, un objectiu essencial per poder fer front als reptes de futur que tenim plantejats. Per totes aquestes raons, resulta imprescindible que el sector agroalimentari català tingui una presència important en el certamen i mostri a tot el món les seves possibilitats innovadores i exportadores, en un moment clau com l'actual.



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



Suport publicitari 2012



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



Barbacoa



Entrepans



Safates d'embotits i formatges



Botifarres crues



Preparats frescos i hamburgueses



Suggeriments per Nadal



Pernil, fuet i llonganisses



Canelons i rostits





facebook

Segueix-nos a **Facebook!**
Construcciones Frigoríficas Cruz S.L.



Avda. Cerdanya, s/n, naves 25-26 / Polígono Industrial Pomar de Dalt / 08916 Badalona / Barcelona / F. 93.465.04.41

Cal Llorens

El fruit de la reinvenció

Josep Maria Llorens, guanyador en solitari de la segona edició del Premi al millor jove artesà alimentari innovador al 2004, representa la tercera generació de carnisseres i cansaladers que porten les regnes de Cal Llorens. A aquest establiment de Falset, la innovació no es reserva només als seus productes de qualitat, sinó que també es trasllada a la fisonomia o fins i tot a l'enllumenat de la botiga.

A la població tarraconense de Falset, ja fa més de setanta anys que la família Falset es dedica al negoci de la carnisseria i la cansaladeria. A principis de la dècada del anys 40 del segle passat, obria les seves portes una botiga destinada bàsicament a la carn que va ser batejada com a Tablajero, un curiós nom inspirat en el taulell que es feia servir per despatxar als clients.

Amb el pas del temps, a més del nom, també va canviar el tipus de producte que allà s'oferia. La cansaladeria i la xarcuteria van anar prenent protagonisme amb la segona i la tercera generació, però sense deixar de banda la carnisseria, adaptant-se així a les noves tendències i a les demandes dels consumidors. Josep Maria Llorens, que ara porta les regnes de Cal Llorens, assenyala que l'entrada de la dona al món laboral ha estat una de les claus que han abocat a aquest tipus de botiga a reinventar-se. "Quan la dona va començar a treballar fora de casa, disposava de menys temps per dedicar a la cuina. Nosaltres, per facilitar les coses a les famílies, vam començar a oferir menjars elaborats o preparats, i vam haver de canviar els hàbits de treball".

Així, a Cal Llorens s'ofereixen ara una àmplia varietat de cuinats, a més de tot tipus de productes de carn frescos, botifarres, embotits, formatges i fins i tot vins de la zona. Gràcies a l'obrador i a la cuina, es poden preparar els productes que després es despatxaran a la botiga, molts dels quals varien en funció de l'estació. "Segons l'època de l'any, fem diferents tipus d'elaboracions aprofitant els productes típics de la temporada. Per exemple, a la Castanyada fem botifarres amb castanyes, i a l'octubre o novembre, de bolets". I així podríem parlar de botifarra elaborada amb corder (molt tradicional a Cal Llorens), la que es basa en el codony o fins i tot aquella que incorpora raïm, que es produeix coincidint amb la Fira del Vi.

Moltes d'aquestes innovacions són el resultat de la ment desperta d'en Josep Maria, però altres són fruit de les demandes dels clients de Cal Llorens. "Per nosaltres, l'opinió de la gent és molt important. De fet, abans de llençar un nou producte, molt sovint els donem a provar a alguns clients i fem modificacions tenint en compte les seves impressions", apunta Josep Maria. "I és que escoltar la gent també és molt important a l'hora de tirar endavant un negoci", afegeix.



Per a Josep Maria, en la relació que s'ha de mantenir amb el client, el xarcuter també ha de tenir un paper de formador. "Per exemple, nosaltres venem caldo, però també ensenyem a la gent com s'ha de fer i li donem consells per organitzar el temps".

Saber aprofitar el temps i tenir una bona formació són aspectes fonamentals per a aquest xarcuter. Les ganes d'aprendre i de fer coses noves li han impulsat a fer tota mena de cursos i mòduls relacionats amb el món de la carnisseria i la xarcuteria. Així, l'any 1992 va entrar a Gremicarn per fer el curs de tecnologia general de la carn, i des de llavors ha participat en activitats formatives per aprendre a elaborar pernil cuït i sec, embotits, patés i gelatines, carns arrebossades o menjars cuïts, o fins i tot a presentar i decorar safates o lots per Nadal o a calcular millor els costos i escandalls.

El seu afany per adquirir coneixements sembla no tenir límits i actualment compagina la seva feina a la botiga amb els seus estudis de Dret. I és que Josep Maria té molt clar que no es pot dedicar tot el temps al negoci, sinó que també s'ha d'invertir en un mateix. "Un dels errors de la gent que tenim un negoci com una xarcuteria o un forn de pa és que ens tanquem molt en la nostra feina. Evidentment, has de centrar-te i estar-hi al davant, però el fet de conèixer gent o d'adquirir nous coneixements et fa veure les coses des d'una altra perspectiva i t'obre molt més el cap a l'hora d'enfocar la teva feina".

La seva ambició també li ha portat a aconseguir tota una sèrie de reconeixements. Com Josep Maria explica, fa uns anys va veure a una reconeguda pastisseria de Falset el títol de Mestre Artesà Pastisser i va decidir que ell també en volia un. Però abans d'obtenir-ho, necessitava el carnet d'Artesà Alimentari, així que també se'l va treure. "Quan vaig anar a recollir el diploma –assenyala Josep Maria–, vaig



coincidir amb Jordi Vivet, que havia guanyat el Premi al millor jove artesà alimentari innovador en la seva primera edició. Vaig preguntar-li què s'havia de fer per aconseguir-ho perquè jo també el volia, i, després de consultar les bases, vaig veure que complia tots els requisits menys un: que l'establiment fos considerat artesà alimentari". Evidentment, aquest reconeixement també el va aconseguir, i així va ser com l'any 2004, el projecte que Josep Maria va realitzar amb tota la il·lusió va rebre el guardó que reconeixia la seva feina en el camp de la innovació.

Però aquesta innovació no se centra només en els productes, sinó que també afecta a altres aspectes cabdals per al negoci. Fa un parell d'anys que Josep Maria i Fàtima, la seva dona, van inaugurar la nova botiga, que va canviar tota la fisonomia "per atraure l'atenció de la gent i crear un espai que fes que la gent se sentís còmoda", assegura el xarcuter falsetà. A més, també s'ha canviat tot el sistema de la llum, que ara funciona amb leds i que suposa un estalvi energètic i de diners. "Has d'avançar-te a les circumstàncies, saber que hi haurà moments en què no tindràs el mateix marge de beneficis i reinvertir en el negoci –assenyala Josep Maria–, ja que a la llarga això resulta rendible".

Cal Llorens
C/ Baix, 18 · 43370 Falset (Tarragona)
Tel: 977 830 235
E-mail: info@jmllorens.com
www.jmllorens.com



Formatges catalans, un regal per al paladar

Partint d'una bona llet i amb el saber fer dels productors artesans, a Catalunya s'elabora una gran varietat de formatges que es distingeixen per la seva qualitat. Frescos, tendres, recuits, serrats, madurats, tupís, brossats... Sens dubte, un ampli ventall per fer gaudir a gairebé tots els paladars.

Fotografia d'obertura cedida per l'ACREFA

En les últimes dècades, l'elaboració artesanal de formatges ha viscut a Catalunya un creixement exponencial. Durant segles, la producció de formatges ha estat gairebé reservada als pastors, que elaboraven aquest tipus de producte com a mètode de conservació de la llet i que destinaven normalment al consum propi, a l'intercanvi o a la venda en mercats locals. Però en els últims trenta anys, han proliferat els elaboradors de formatges artesans, que no només han recuperat productes tan tradicionals i històrics como el serrat, el recuit o el tupí, sinó que també han apostat per la innovació i han creat un ampli ventall de formatges amb els que satisfer a gairebé tots els paladars.

Malgrat que és difícil de quantificar el número exacte de formatges que es produeixen a Catalunya, segons l'Associació de Criadors Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA), podríem parlar d'unes 250 varietats. I és que molts formatgers elaboren més de tres varietats de formatges i làctics, i alguns arriben a produir fins a una dotzena. Sens dubte, una variada gama de productes, alguns dels quals presentem a les següents pàgines.

Formatge fresc

Blanc, lletós, brillant i sense escorça definida. Aquestes són les característiques físiques que ens ajuda-



ACREFA

ran a reconèixer el formatge blanc, que s'elabora amb llet pasteuritzada de vaca, cabra o ovella. A l'hora de produir aquest tipus de formatge, a la llet pasteuritzada se li han d'afegir clorur càlcic i quall a una temperatura de 30-36°C, i es deixa durant mitja hora, com a mínim, fins a obtenir una quallada que sigui compacta, però no dura. Després es talla la quallada, es deixa escórrer per emmotllar-lo i es refrigera a 4°C. Si es vol, s'hi afegeix sal.

Es pot conservar aproximadament uns vuit dies a una temperatura de 2-4°C, perquè si no el seu gust es torna agre. A l'hora de menjar-lo, es recomana treure'l del frigorífic amb suficient antelació. Resulta molt adequat com a esmorzar, en amanides o plats de pasta, o per fer salses.

Mató

Sens dubte, una de les postres basades en formatge més populars és el mel i mató. Ideal també com a acompanyament de dolços, mermelada o amanides, és un formatge fresc típic de Catalunya i que s'elabora amb llet pasteuritzada de vaca, cabra o ovella.

Tradicionalment, per coagular la llet s'ha utilitzat herbacol o àcids orgànics, com el suc de llimona o el vinagre. A l'actualitat, no obstant, és habitual que s'elabori amb clorur càlcic a 65-80°C, o amb quall a 35-40°C. En el primer cas, es recull el precipitat que flocula en el xerigot i s'emmotlla, mentre que amb el quall s'ha de tallar la quallada i emmotllar-la.

Al tractar-se també d'un formatge fresc, s'ha de conservar a una temperatura d'entre 2 i 4°C i té una durada d'aproximadament vuit dies.

Recuit de drap

Fàcilment recognoscible per presentar-se embolicat amb un drap de cel·lulosa, el recuit de drap és un formatge fresc que s'elabora pràcticament de la mateixa

manera que el mató amb quall. Un cop es té la quallada, s'emmotlla en els draps, que permeten mantenir la forma i possibiliten l'escorregut i eliminació de xerigot.

Produït sobre tot a la zona de l'Alt i Baix Empordà, al Gironès i al Pla de l'Estany, aquest formatge resulta idoni acompanyat de sucre, mel o fruits confitats.

Recuit

A l'Alt Empordà també es produeix encara un formatge fresc molt popular en èpoques antigues a les comarques gironines: el recuit. El seu procés d'elaboració és molt senzill, ja que només s'ha de pasteuritzar la llet d'ovella i ficar-la en un recipient amb el quall, que solidificarà la llet en poca estona.

Es pot conservar en el frigorífic durant un període d'uns cinc dies i es recomana consumir-lo a les postres, esmorzars o berenars, i acompanyat de mels o melmelades suaus.

Brossat

El brossat, també anomenat brull, és un formatge fresc de llet de cabra pasteuritzada que actualment no s'elabora molt a Catalunya, però sí al País Valencià i a les Illes Balears. S'obté escalfant el xerigot a elevades temperatures, però sense que arribi a bullir. Quan apareixen a la superfície uns flòculs blancs, es recullen amb una escumadora, s'emmotllen i es refreda immediatament a 4°C.

Té un color blanc mat, un gust dolcenc i una textura suau i cremosa. Al tractar-se d'un producte fresc, s'ha de conservar a temperatures baixes (de 2 a 4°C) i s'ha de consumir tan aviat com es pugui, ja que la seva vida és d'entre 3 i 5 dies.

Garrotxa

Recuperat l'any 1982 al municipi garrotxí de Sant Miquel de Campmajor, aquest formatge és un dels més



Adrià Chueca, Formatge Bauma

reconeguts de Catalunya. De fet, està en tràmits d'obtenir la Indicació Geogràfica Protegida (IGP), un distintiu de qualitat reconegut per la Unió Europea. Està elaborat a partir de llet pasteuritzada de cabra, a la que s'hi afegeixen els ferments làctics, el clorur càlcic i el quall per obtenir una quallada mixta que no sigui molt dura. Aquesta quallada es talla lleugerament per obtenir grans de la mida d'una avellana i s'elimina parcialment el xerigot. A continuació, s'emmotlla i es premsa suaument durant algunes hores, i després es fa un salat amb salmorra de sis a vuit hores. El procés de maduració ha de ser en un ambient fresc i humit, per afavorir així el desenvolupament fúngic.

Un dels trets més característics d'aquest tipus de formatge és la seva pell florida gris, que forma una crosta llisa o arrugada de color beix. És un formatge suau que es pot menjar sol o acompanyat de melmelades i fruits secs, o fins i tot utilitzar-s'hi en gratinats, amanides, farciments de carn, etc.

L'ACREFA té registrada la propietat de la marca Formatge Garrotxa, que només pot ser usada per les formatgeries catalanes associades o autoritzades.

Serrat

Als Pirineus, Prepirineus i al nord d'algunes comarques com Osona i la Garrotxa es produeix el serrat, un formatge tradicional elaborat des de fa segles per pastors i pagesos. Antigament, el formatge només es feia a partir de llet crua d'ovella, ja que els ramats

acostumaven a ser d'aquests animals, però avui en dia també s'utilitza llet de vaca.

Aquesta llet s'escalfa a 32-35°C, moment en què s'afegeixen els ferments làctics i el quall, i s'agita perquè quedi ben mesclat. Entre 45 minuts i una hora després, quan s'ha format la quallada, es talla a la mida d'un gra d'arròs o pèsol, es deixa escórrer i s'emmotlla. A continuació, es fa un premsat intens de 8 a 12 hores, i se sala en salmorra durant 12 hores. El temps de maduració oscil·la entre els dos mesos i l'any, a una temperatura d'entre 10 i 12°C i amb humitats properes al 85%.

El resultat és un formatge amb un gust intens, ideal per menjar amb fruits secs i codonyat, sobre una llesca de pa, o com a complement d'amanides o plats de pasta.

Tendre

Un dels formatges més habituals a les llars catalanes és el tendre, que es produeix amb llet pasteuritzada de

cabra, vaca o ovella, i que s'ha de consumir durant el primer mes després de ser elaborat. Per a produir-lo s'ha de quallar la llet a 35-37°C, durant uns 45 minuts; després es talla la quallada per separar-la del xerigot, s'emmotlla, es premsa, se sala i es deixa madurar en un ambient fresc i humit entre una setmana i 15 dies.

El formatge tendre té una textura humida i un gust poc salat, acídul i suau, raó per la qual resulta ideal per cuinar o com a un ingredient més d'amanides.



Josep Llavina, Mas Llavina

DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya



A més dels formatges artesans, al panorama dels derivats làctics catalans també destaca el formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya, l'únic de Catalunya amb Denominació d'Origen Protegida, una distinció que reconeix a nivell

europeu la seva qualitat. Produït exclusivament per l'empresa Cadí i comercialitzat sota la marca Urgèlia, és un formatge elaborat a partir de llet de vaca de raça frisona, sencera i pasteuritzada. La zona de producció de la llet i d'elaboració del producte emparat per aquesta Denominació està constituïda pels municipis de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

Segons el Consell Regulador, la llet es recull diàriament als productors i, després d'homogeneïtzar-la i pasteuritzar-la, es passa als tancs de quallar, on s'afegeixen els ferments làc-

tics per provocar la seva coagulació. A continuació, es fragmenta la quallada, se separa del sèrum làctic, s'emmotlla i es premsa. Quan ja té la forma desitjada, se submergeix en aigua salada, a uns 10-15°C de temperatura, perquè adquireixi el punt de saó adient. Per últim, té lloc el procés de maduració en caves, on els primers dies se sembla amb ferments aromàtics específics. A aquestes caves romandrà com a mínim 45 dies, fins que adquireixi la cremositat, consistència i cos característics.



Madurat

Quan el temps de maduració supera els 15 dies, parlem de formatges madurats, que poden ser de dos tipus: els enzimàtics i els de coagulació làctica.

En el primer cas, la llet s'ha coagulat per l'acció del quall, herbacol, etc. i poden ser considerats de pasta dura. Segons l'ACREFA, dins d'aquesta categoria hi ha una àmplia varietat de productes, que tenen un temps de maduració que va de les tres setmanes fins als dos anys.

En el segon cas, la llet ha estat coagulada per l'acció de l'àcid làctic sobre les proteïnes durant un llarg procés de fermentació o coagulació làctica, provocada per l'acció dels ferments làctics sobre la lactosa. Els podem considerar de pasta tova i acostumen a presentar-se en formats més petits i a tenir un temps de maduració més curt.



ACREFA

Amb oli



GASTROTECA

A tota Catalunya s'elaboren formatges que es conserven en pots plens d'oli d'oliva verge i amb herbes aromàtiques o espècies. L'acció de l'oli fa que no tinguin crosta, el seu color és blanc intens i la seva textura és tova, amb cavitats de tipus mecànic.

Si estan elaborats amb llet crua (de cabra, vaca o ovella), s'han de conservar en oli com a mínim dos mesos, mentre que si es tracta de llet pasteuritzada, han d'estar-s'hi un mes més. Una altra opció és fer-ho a partir de formatges madurats tallats a trossos i que també es posen amb oli i herbes o espècies.

Malgrat que es pot comprar durant tot l'any, és a finals de primavera o principis d'estiu quan obté la seva millor qualitat. El seu gust pot ser àcid o làctic, amb notes d'oli d'oliva i de les herbes o espècies que se li han afegit.

Si s'escalfa, es pot utilitzar per untar i el seu gust es torna més suau i agradable. És un formatge molt adient per cuinar o per donar un sabor especial a les amanides.

Blau

Per als que s'estimen més un gust fort i desenvolupat, el formatge blau és una bona elecció. S'elabora a partir de llet crua de vaca o cabra, que es qualla a una temperatura de 22-30°C, durant un període que oscil·la entre una i sis hores, depenent del formatger. Després es talla la quallada per separar el xerigot de la pasta, s'emmotlla durant dies, se sala en sec i es deixa airejar. La maduració és d'entre quatre i sis mesos, i es fa en un ambient fred (4-11°C) i molt humit, per afavorir el desenvolupament fúngic interior, i molt ventilat, per aportar aire nou i fresc. Al final de la maduració, es posa en paper d'alumini per afavorir les característiques pròpies d'aquest tipus de formatge. Un cop a casa, s'ha de conservar en un lloc fresc i en el seu envàs original per mantenir la humitat ambiental alta.

La seva crosta té una tonalitat marronosa i l'interior és compacte, de color groguenc i molt cremós, però amb cavitats plenes de fong verd blavós. Preferentment, s'acompanyen de complements dolços, com figues, fruits confitats, melmelades, geles o galetes. A la cuina, es poden mesclar amb llet o nata, o granular sobre verdures de fulla verda.

Malgrat que la producció d'aquest tipus de formatge encara és petita, ja s'elabora a municipis com Centelles, Muntanyola, Palau d'Anglesola i Veciana.

De tovalló o drap

Entre els formatges madurs també en trobem algunes varietats que utilitzen el tovalló o drap en el seu procés d'elaboració. Per a produir aquest tipus de formatge s'utilitza llet pasteuritzada de vaca, cabra o ovella, a la que s'afegeixen ferments làctics i quall.

Després es talla la quallada, es deixa escórrer i es posa dins el tovalló o drap perquè es premsi. Primer es fa un premsat a mà i, a continuació, es penja per

facilitar l'escorregut i l'eliminació del xerigot. Si es vol consumir fresc, es deixarà a una temperatura de 4°C, mentre que si es vol deixar madurar, es portarà a un ambient d'entre 8 i 10°C.

Tupí

Originari dels Pirineus catalans, el tupí és un formatge que produïen els pastors i antics elaboradors de serrat d'ovella, que aprofitaven els formatges més vells i secs, els mesclaven amb llet crua o formatge fresc, i aiguardent, i els bullien a un recipient de fang anomenat tupina.

Actualment, aquest producte, que pot ser de vaca, cabra o ovella, s'elabora a partir de quallada o de formatge tendre en procés de maduració, o de formatges vells i llet fresca. La massa, esmicolada o ratllada, es mescla amb la llet crua o el formatge fresc, i amb un raig d'aiguardent, vi dolç o cervesa. Es fica la pasta en una tupina sense aire, on es produeix el procés de fermentació, que acostuma a durar uns mesos.

Es tracta d'un formatge amb un sabor intens, que acostuma a untar-se sobre pa, a menjar-se amb compotes o melmelades, o a servir d'acompanyament de carns blanques o pasta.



GASTROTECA

Entrevista a Enric Canut, expert en formatges i membre de la Junta Directiva de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA)

“Els trets diferenciadors dels formatges catalans són la innovació i la modernitat”

Enric Canut està considerat tota una eminència en el món del formatge artesanal. Autor de llibres com “Els formatges de Catalunya” -juntament amb Francesc Navarro-, “Los 100 quesos españoles” o “Quesos españoles en la cocina: Ases en la mesa, comodines” -amb Carlos D. Cidón-, el conegut gastrònom ens dóna la seva visió sobre el sector formatger a Catalunya.

Quantes varietats de formatge es produeixen a Catalunya?

És difícil quantificar un número exacte. Actualment, hi ha 75 associats a l'ACREFA, que és l'associació més important de formatges artesans, i cada associat pot fer tres tipus de producte, com a mínim. Moltes varietats són variacions sobre el mateix tema. Així, d'una banda, tenim unes varietats tradicionals, que són les clàssiques i històriques, com el Serrat del Pirineu, el Tupí, el mató, el formatge tendre, el recuit de Girona, o el de tipus tronxó, més típic de Tarragona. Quant a formatges moderns, tenim molts i molt importants, entre els que destaca el Garrotxa, que té 25 anys d'història, té una producció artesanal molt important i que s'exporta, i està en tràmits d'aconseguir la Indicació Geogràfica Protegida (IGP). A més, podem trobar cremes àcides amb diversos sabors i presentacions, formatges tous amb pell florida blanca o amb pell rentada vermella, blaus, amb cendra per fora, de pasta rentada compactada, amb herbes, etc.

Què creu que diferencia els formatges catalans dels de la resta d'Espanya o d'Europa?

Uns dels trets diferenciadors dels formatges catalans són la innovació i la modernitat.

Quins són els formatges més característics o distintius de Catalunya?

Per començar, hi ha un formatge fresc genuïnament català que no es fa enlloc i que té un nom propi que



no té traducció: el mató. Després, parlaria del serrat i del seu parent pobre, que és el tupí, que es feia a partir de serrats. Entre els moderns, el Garrotxa té molta anomenada al mercat espanyol i sobretot al d'exportació. I també destacaria les novetats que estan fent els artesans catalans. Això des del punt de vista artesà, però també podem parlar de la DOP Alt Urgell i Cerdanya, que és un formatge pirinenc, de pasta rentada, compactat, suau i tendre, amb la pell fregada amb llevats vermells, que li dona un toc molt afrancesat. De fet, aquest formatge és més conegut a França que a Catalunya.

Quin és el secret d'un bon formatge?

Sens dubte, la llet. Amb bona llet es pot fer un bon formatge i també un dolent, però mai amb mala llet es pot fer un bon formatge. També és important que aquesta bona matèria primera estigui en mans de bons professionals i elaboradors que sàpiguen donar-li tota l'expressivitat i les potencialitats que té la llet.

Considera que tenen la promoció adequada?

No. El món lleter i el món formatger en general som els parents pobres de la indústria agroalimentària. Per la quantitat de feina que comporta i la inversió que s'ha de fer tant al sector ramader com a la indústria, considero que no se'ns valora prou i que no té tota la promoció que hauria de tenir. I això es demostra perquè el mercat en general, tant els professionals de la distribució com els consumidors no paguen o no valoren o no estan disposats a pagar el valor real d'aquests productes làctics de qualitat que estem produint a Catalunya.

Què s'ha de fer per millorar la competitivitat?

Ho tenim malament. La producció de làctics i formatges a Catalunya és cara per definició. Al ser una comunitat econòmicament "rica", la producció agrària en general no és barata, comparat amb grans territoris com Andalusia, Castella i Lleó o Extremadura, que poden produir llet amb sous i inversions molt més baixes que a Catalunya. En aquestes comunitats, les subvencions que rep el sector primari per ser transformadors de llet o productors de formatges o productes làctics són molt més elevades que a Catalunya, el que vol dir que, ja d'entrada, produïm llet de bona qualitat, però més cara que a la resta de l'Estat. En segon lloc, les produccions que tenim són petites. Tenim produccions artesanes molt disseminades pel territori, que fa que la producció no tingui grans volums i la repercussió del cost de la mà d'obra sigui molt elevada. I la conseqüència és que estem produint formatges de molt bona qualitat, però un 25-30% més cars que a la resta d'Espanya. I això ho ha de valorar el públic, que hauria de saber que quan compra un producte català, compra qualitat, tradició, territori, modernitat i sostenibilitat del territori, i que per això ha de pagar més.

Creu que els consumidors valoren els formatges artesans catalans?

El consumidor català il·lustrat o conscient reconeix i valora aquest producte. El problema és que aquests són consumidors minoritaris respecte al conjunt del consum. A les grans superfícies, que representen més del 50% de tota la venda agroalimentària a Catalunya, les botigues i els consumidors busquen un tipus



de producte més encarat al preu, al packaging o al servei que puguin donar, que a la qualitat.

Considera que els catalans som formatgers?

Tenint en compte que a Espanya hi ha un consum mitjà-baix de formatge, a Catalunya estariem al capdavant d'aquest rànquing. Som el cap del ratolí; és a dir, el consum a Espanya és el ratolí, i Catalunya és el seu cap. Però encara ens queda bastant per fer, ja que som dels millors consumidors a Espanya, però encara som mediocres respecte a Europa.

Quins requisits ha de complir un formatge perquè sigui considerat artesà?

A l'últim mig any, a l'ACREFA hem tingut un debat important sobre el tema, perquè s'ha de canviar la

reglamentació del decret d'artesania alimentària. Hem arribat a la conclusió de que s'ha de diferenciar entre el formatge artesà i el de pastor. Aquest últim és el que elabora el propi ramader amb llet de la pròpia explotació. En canvi, el formatge artesà el fan elaboradors, que possiblement eren ramaders, però que ara només compren llet. El que demanem és el concepte de quilòmetre zero, és a dir, comprar llet a prop del lloc de producció, treballar amb productes el més naturals possible i preferentment amb llet crua. També volem lligar el concepte d'artesà a un ofici amb un saber fer el producte i amb una microempresa, que factura com a molt dos milions d'euros a l'any i que té 10 operaris, com a màxim.

Singular Shop



cubre los proyectos de diseño, imagen y decoración de su negocio integralmente.



RBLA. CATALUNYA 12, 2º 2ª 08007 Barcelona
MÓVIL. 0034 661 932 488
CORREO. victor@singularshop.es
WEB. www.singularshop.es

 **Singular Shop**
Interiorismo comercial.



Premis CCC a la millor iniciativa lingüística

El passat divendres 11 de novembre, dins el programa d'actes de la VI Convenció del Comerç de Catalunya, es va lliurar el premi i els reconeixements de la vuitena edició del Premi a la millor iniciativa lingüística del sector comercial. Un d'aquests reconeixements va recaure en el establiment "Ca l'Estevet" de l'Ordal. L'acte va tenir la presència del Molt Hble. President de la Generalitat de Catalunya, Sr. Artur Mas.



Regim especial de les treballadores de la llar

Una esmena en la Llei de reforma de las pensions estableix que des de l'1 de gener de 2012 **les treballadores de la llar passaran a formar part del règim general de la Seguretat Social**. Això afectarà solament a las cotitzacions i prestacions de les treballadores.

A partir de l'1 de gener de 2012 es donarà un plaç de sis mesos naturals per a que les treballadores i els titulars de les llars familiars **puguin adaptar-se a la nova situació**.

Les característiques principals d'aquesta reforma son:

1. Les persones que treballin com treballadores de la llar hauran de **tenir un contracte** en el que figuri el número d' hores de treball setmanal, el salari mensual o per hora, el salari en espècie, si existeix, pacte d' hores de presència o de pernoctació i la seva retribució i el número de compte bancari del titular de la llar familiar on domiciliar la cotització.
2. Els titulars de la llar familiar **estarà obligats a presentar en la Seguretat Social** las sol·licituds d'afiliació, altes, baixes i les variacions de dades corresponents a aquests contractes. Si es treballa per més d'un titular de la llar, és a dir, per varies cases, cada un d' ells haurà de sol·licitar l' alta en la Seguretat Social
3. En cas de baixa per incapacitat temporal, els titulars de la llar pagaran **des del quart al novè dia**, a partir d'aquest dia la IT anirà a càrrec de la Seguretat Social. Actualment la Seguretat Social paga la incapacitat temporal de les treballadores de la llar a partir del dia 25.
4. La base de cotització es determinarà a partir de l'any 2019, en funció dels salaris realment pagats al treballador, a l'igual que el Règim General, establint-se una base mínima per hora i un número d'hores mínimes d'activitat mensual. Des de l'any 2012 fins al 2018 s'estableix una escala de 15 trams de cotització en funció dels salaris percebuts, amb quotes que van des de 19,84 euros al mes por 20 hores de treball a la màxima de 164,60 euros al mes per la jornada completa.



Les famílies nombroses **tindran bonificacions** sobre aquestes quotes.



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

Ordre de mòduls 2012

Moduls del mètode d'estimació objectiva del IRPF:

Actividad: Comercio al por menor de carne y despojos; de productos y derivados cárnicos elaborados. Epígrafe I.A.E.: 642.1, 2, 3 y 4			
Módulo	Definición	Unidad	Rendimiento anual por unidad antes de amortización. Euros
1	Personal asalariado	Persona	2.355,68
2	Personal no asalariado	Persona	10.991,07
3	Superficie del local independiente	Metro cuadrado	35,90
4	Superficie del local no independiente	Metro cuadrado	81,88
5	Consumo de energía eléctrica	100 Kwh	39,05

NOTA: El rendimiento neto derivado de la aplicación de los signos o módulos anteriores, incluye, en su caso, el derivado de la elaboración de platos precocinados, siempre que se desarrolle con carácter accesorio a la actividad principal.

Actividad: Comercio al por menor de huevos, aves, conejos de granja, caza; y de productos derivados de los mismos. Epígrafe I.A.E.: 642.5			
Módulo	Definición	Unidad	Rendimiento anual por unidad antes de amortización. Euros
1	Personal asalariado	Persona	3.382,36
2	Personal no asalariado	Persona	11.337,49
3	Consumo de energía eléctrica	100 Kwh	25,19
4	Superficie del local independiente	Metro cuadrado	27,08
5	Superficie del local no independiente	Metro cuadrado	58,57

NOTA: El rendimiento neto derivado de la aplicación de los signos o módulos anteriores incluye, en su caso, el derivado del asado de pollos, siempre que se desarrolle con carácter accesorio a la actividad principal.

Actividad: Comercio al por menor de cualquier clase de productos alimenticios y de bebidas en establecimientos con vendedor. Epígrafe I.A.E.: 647.1			
Módulo	Definición	Unidad	Rendimiento anual Por unidad antes de amortización. Euros
1	Personal asalariado	Persona	1.026,67
2	Personal no asalariado	Persona	10.839,90
3	Superficie del local independiente	Metro cuadrado	20,15
4	Superficie del local no independiente	Metro cuadrado	68,65
5	Consumo de energía eléctrica	100 Kwh	8,81

NOTA: El rendimiento neto resultante de la aplicación de los signos o módulos anteriores incluye, en su caso, el derivado de la comercialización de loterías, siempre que esta actividad se desarrolle con carácter accesorio a la actividad principal.

Actividad: Comercio al por menor de cualquier clase de productos alimenticios y de bebidas en régimen de autoservicio o mixto en establecimientos cuya sala de ventas tenga una superficie inferior a 400 metros cuadrados. Epígrafe I.A.E.: 647.2 y 3			
Módulo	Definición	Unidad	Rendimiento anual Por unidad antes de amortización. Euros
1	Personal asalariado	Persona	1.788,80
2	Personal no asalariado	Persona	10.827,31
3	Superficie del local	Metro cuadrado	23,31
4	Consumo de energía eléctrica	100 Kwh	32,75

NOTA: El rendimiento neto resultante de la aplicación de los signos o módulos anteriores incluye, en su caso, el derivado de la comercialización de loterías, siempre que esta actividad se desarrolle con carácter accesorio a la actividad principal.

Mòduls del mètode d'estimació objectiva del IVA:

Actividad: Elaboración de productos de charcutería por minoristas de carne. Epígrafe I A.E. 642.1,2 y 3			
Módulo	Definición	Unidad	Cuota devengada anual por unidad. Euros
1	Personal empleado	Persona	1.403,01
2	Superficie del local	Metro cuadrado	1,77

Cuota mínima por operaciones corrientes: 32% de la cuota devengada por operaciones corrientes

NOTA: La cuota resultante de la aplicación de los signos o módulos anteriores, Incluye, en su caso, la derivada de la elaboración de platos precocinados, siempre que se desarrolle con carácter accesorio a la actividad principal

NOTA: Se entiende por superficie del local, en este caso, la dedicada a la elaboración de productos de charcutería y platos precocinados.

Actividad: Comerciantes minoristas matriculados en el epígrafe 642.5 por el asado de pollos Epígrafe IAE. 642 5			
Módulo	Definición	Unidad	Cuota devengada anual por unidad. Euros
1	Personal empleado asado de pollos	Persona	538,53
2	Superficie del local	Metro cuadrado	10,63
3	Capacidad del asador	Pieza	50,31

Cuota mínima por operaciones corrientes: 32% de la cuota devengada por operaciones corrientes.

ORDRE EMO/337/2011, de 21 de novembre, per la qual s'estableix el calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge i dies festius per a l'any 2012.

Calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge i dies festius per a l'any 2012

l'article 1.1.d) de la Llei 8/2004, de 23 de desembre, d'horaris comercials, determina que el nombre màxim de diumenges i festius que els establiments comercials poden romandre oberts durant l'any és vuit.

La disposició addicional segona de la mateixa Llei preveu que mitjançant una ordre del departament competent en matèria de comerç, amb la consulta prèvia al Consell Assessor en matèria de comerç de

la Generalitat de Catalunya, s'establirà anualment el calendari dels festius amb obertura comercial autoritzada.

Així mateix, s'amplia la facultat que s'ha atorgat als ajuntaments des de l'any 1997 per tal que puguin, si s'escau, acordar la substitució de fins a dues dates del calendari d'obertures comercials autoritzades amb caràcter general, per qualsevol diumenge o dia

festiu, de caràcter general o local, llevat de les dates detallades a l'article 2.3 de la llei 8/2004, de 23 de desembre, d'horaris comercials, per aconseguir una major flexibilitat i adequació del calendari a les necessitats concretes dels comerciants de les diferents poblacions.

Per tot això exposat, escoltat el Consell Assessor en matèria de comerç de la Generalitat de Catalunya, en la seva sessió de 16 de novembre de 2011, i en ús de les facultats que tinc legalment conferides,

ORDENO:

Article 1

Els vuit diumenges i dies festius que els establiments comercials de Catalunya poden romandre oberts al públic durant l'any 2012, d'acord amb la llei 8/2004, d'horaris comercials, són els següents:

- » 8 de gener.
- » 1 de juliol.
- » 12 d'octubre.
- » 6, 8, 16, 23 i 30 de desembre.

Article 2

Els ajuntaments, amb l'acord previ de l'òrgan competent, poden substituir fins a dues dates del calendari previst a l'article 1 d'aquesta Ordre, per qualsevol diumenge o dia festiu, de caràcter general o local, llevat de les dates detallades a l'article 2.3 de la llei 8/2004, de 23 de desembre, d'horaris comercials.

Article 3

3.1 Els ajuntaments poden efectuar el canvi assenyalat a l'article 2 d'aquesta Ordre, amb efectes a tot el seu terme municipal, sempre que presentin abans del dia 29 de febrer de 2012 una comunicació a la

Direcció General de Comerç on es detalli quins són els dies substituïts i per quins els substitueixen. Una vegada admès aquest canvi els ajuntaments l'hauran de fer públic adequadament per tal que els establiments comercials situats al seu terme municipal en prenguin coneixement.

3.2 A instàncies del Departament d'Empresa i Ocupació es publicarà al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* la relació dels ajuntaments que hagin efectuat els canvis autoritzats, així com les dates corresponents a les substitucions respectives.

Article 4

Els establiments comercials situats en els termes municipals dels ajuntaments que no hagin presentat cap comunicació a la Direcció General de Comerç d'acord amb el que s'indica a l'article 3, no podran aplicar altre calendari que el general que estableix l'article 1 d'aquesta Ordre.

Article 5

En els supòsits en què, superada la data del 29 de febrer 2012, hagi transcorregut també el termini atorgat a un ajuntament per esmenar possibles defectes detectats en la comunicació esmentada a l'article 3 i no s'hagin corregit o s'hagi fet l'aclarament sol·licitat, els establiments comercials del seu terme municipal hauran d'aplicar igualment el calendari general que preveu l'article 1 d'aquesta Ordre.

DISPOSICIÓ FINAL Aquesta Ordre entrarà en vigor el dia 1 de gener de 2012.

Barcelona, 21 de novembre de 2011

F. XAVIER MENA

Conseller d'Empresa i Ocupació

«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



Economia espanyola: present i futur

L'economia espanyola continua en una situació pròxima a l'estancament, afectada, entre altres factors, pel procés d'ajustament del sector immobiliari, el caràcter restrictiu de la política fiscal i la persistent inestabilitat en els mercats financers internacionals. Aquesta última qüestió està relacionada amb aspectes com ara la crítica situació de Grècia, les dificultats per avançar decididament en termes de governança europea i, més recentment, els temors a una nova recessió global.

Daniel Carrasco Gómez

Direcció de Macroeconomia, Renda Fixa i Divises de Banc Sabadell

En aquest entorn econòmic i financer tan complicat, Espanya ha adoptat reformes estructurals com és la del mercat de treball, ha avançat amb decisió en la reestructuració del sistema financer i ha fet passes importants per reconduir els seus comptes públics. En aquest últim sentit, s'han estat complint els objectius fiscals i s'ha reforçat, al mateix temps, la transparència fiscal de les comunitats autònomes. A més a més, s'ha introduït una reforma del sistema de pensions, amb la finalitat de combatre l'impacte fiscal en el llarg termini associat a l'envelliment de la població. Finalment, s'ha modificat el marc operatiu de la política fiscal per dotar de solidesa les finances públiques de manera més permanent. En particular, s'ha introduït una clàusula d'estabilitat pressupostària en l'àmbit constitucional i s'ha establert una regla de la despesa pública que vincula el creixement d'aquesta amb el creixement a mitjà termini de l'economia.

En vista a 2012, l'economia espanyola continuarà sense oferir gaires alegries en termes de creixement econòmic. En particular, la demanda domèstica continuarà llastrada per un mercat laboral encara fràgil,

la continuïtat en el procés de despallanquejament del sector privat i un ajust fiscal encara exigent. Les exportacions haurien de continuar sent un factor de suport a l'activitat, en un context en què l'economia global mantindrà un dinamisme raonable.

El camí que s'ha de recórrer encara és llarg i no estarà exempt d'obstacles. La credibilitat fiscal del nostre país es continuarà mirant amb lupa. Espanya haurà de mantenir el rigor per complir els seus compromisos fiscals i l'austeritat haurà de ser la nota predominant. En aquest sentit, cal més concreció de les mesures de consolidació fiscal que cal implementar i que el rigor en el compliment de l'ajust fiscal sigui mantingut per totes les administracions. Addicionalment, és necessari avançar cap a un funcionament més eficient del sector públic, continuar augmentant la transparència fiscal de les entitats territorials i reformar el sistema sanitari, tenint en compte els problemes de sostenibilitat que té aquest sistema sota l'esquema actual.

L'ajustament fiscal, d'altra banda, continuarà limitant la capacitat de creixement de l'economia els anys



pròxims. Per això, a més de ser selectius en les mesures d'ajustament adoptades, també serà molt important avançar decididament en les reformes estructurals, per enfortir la competitivitat i posar les bases d'un creixement sostingut i més elevat a mitjà termini. En particular, s'ha d'aprofundir en la reforma laboral, amb la finalitat d'eliminar la dualitat i garantir l'adaptació dels salaris a la conjuntura econòmica i a la situació de les empreses. Així mateix, s'han d'abordar les deficiències del sistema educatiu, simplificar la regulació per facilitar l'activitat empresarial, fomentar un marc que afavoreixi el desenvolupament d'empreses de més dimensió, ja que són relativament més productives, i donar suport a les empreses en la seva orientació a l'exterior, en particular cap a les regions amb més potencial de creixement econòmic. Finalment, també s'haurà de completar la reestructuració del sector financer i donar continuïtat al procés de sanejament dels balanços, avançant en els processos d'integració i reduint l'excés de capacitat instal·lada.

D'aquesta manera, Espanya haurà posat els ingredients per reconduir la situació. El calendari per tal que l'economia repregui una via de creixement econòmic més sostinguda dependrà de l'ambició amb què s'emprenguin aquestes mesures. En aquest punt, també és important indicar que un entorn econòmic més benigne per a Espanya requereix una situació també de més estabilitat en els mercats internacionals de capital. En aquest sentit, serà crucial que Europa avanci amb decisió en l'articulació de mecanismes que salvaguardin l'estabilitat financera en la regió.

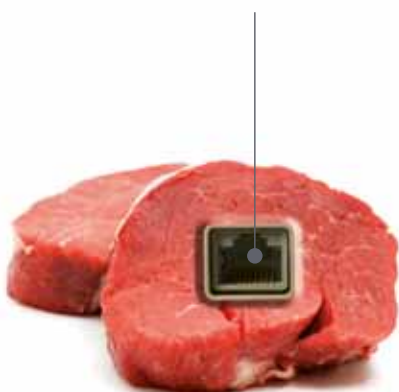
Finalment, cal indicar que de la crisi econòmica hem après com és d'important per a un país tenir els comptes sanejats, però també una situació financera saludable del sector privat i una dependència manejable del finançament exterior. Pel que fa a Europa, d'altra banda, s'han posat de manifest debilitats en l'entrament institucional i la necessitat d'avançar en la governança econòmica.



sistemes i comunicacions

Controlar i gestionar
els teus productes i comerç
és ben fàcil amb nosaltres

Conectivitat



Traçabilitat



Serveis



El software **TotPes** està especialitzat en la gestió dels estocs per a les botigues d'alimentació; traçar la vida dels productes, connectar i traspasar els preus dels articles és veritablement fàcil i eficaç.

Sàpigues molt més visitant-nos al web:
<http://www.ossistemes.com>

I no perdis el tren de les noves tecnologies!
Periòdicament realitzem formació online
mitjançant el nostre web!

Cursos
online!

OS Sistemes i Comunicacions.

Arts i oficis, 15 local. 08901 L'Hospitalet de Llobregat · Tel: 934 512 338 Fax: 933 379 835
info@ossistemes.com · Horari: de 8.30 a 14h i de 15.30 a 19h (divendres de 8 a 15h).

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

ELS PREREQUISITS

Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària

Què cal fer per evitar que....

... els al·lèrgens siguin una font de contaminació dels aliments?

1 El Programa de control dels al·lèrgens

Eviteu l'ús de guants de làtex:

- » Les proteïnes al·lèrgenes del làtex poden ser vehiculades als aliments i causar reaccions adverses tant al personal manipulador com a consumidors sensibles.
- » Quan sigui imprescindible l'ús de guants, és recomanable substituir-los per guants d'altres materials.



Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Quins ingredients contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?</i>	1. Feu una llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors. Es consideren els al·lèrgens de declaració obligatòria fixats per la normativa. Cal que els operadors d'empresa alimentària es mantinguin informats de les novetats legislatives que es puguin produir.
<i>Quins dels productes que elaboreu contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?</i>	2. Feu una llista actualitzada amb els productes elaborats que contenen ingredients al·lèrgens. • Productes intermedis. • Productes finals.
<i>La informació dels vostres productes és adequada?</i>	3. Descriuiu les activitats adreçades a indicar els al·lèrgens en el producte final: • L'elaboració d'una fitxa tècnica per a cada producte, amb indicació dels ingredients al·lèrgens. • La identificació dels ingredients al·lèrgens en les etiquetes, de forma completa i comprensible. L'ús de mencions d'avertència de la presència de traces no desitjades no ha d'anar en detriment de les bones pràctiques de fabricació. Aquestes mencions únicament s'han d'utilitzar quan el vostre sistema de gestió de la seguretat alimentària no permeti assegurar l'absència de l'al·lèrgen.

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Es pot produir una contaminació encreuada?</i>	4. Indiqueu les possibles fonts de contaminació: • Internes: punts, operacions i processos dins d'una mateixa línia o entre diferents línies de producció. • Externes: personal, envasos, altres productes que poden entrar a la planta, mitjans de transport, etc..
<i>Què feu per evitar la contaminació encreuada?</i>	5. Descriuiu les mesures de control adreçades a impedir la contaminació encreuada per al·lèrgens, per exemple: • La planificació de la producció (fabricació de productes sense al·lèrgens en primer lloc, concentració de fabricacions amb al·lèrgens, etc). • L'existència de certificacions d'absència d'al·lèrgens en les matèries primeres. • L'existència de línies de fabricació separades o d'una separació física entre les produccions en què intervé un al·lèrgen. • L'ús d'equips i estris específics. • La neteja d'instal·lacions, equips i estris després d'elaborar productes amb al·lèrgens. • El control del transport, emmagatzematge, envasament i reprocessament. • El control dels moviments de personal, equips o estris entre diferents línies de producció.
<i>Què feu per comprovar que el control d'al·lèrgens és adequat?</i>	6. Descriuiu les activitats de comprovació: Permeten saber que els controls: • Es fan com està previst • Són eficaços: • No hi ha contaminacions encreuades. • Els productes s'etiqueten correctament.

Descripció de cada activitat de comprovació

6a. Procediments:

Què es comprova?

- La separació i identificació correcta de matèries primeres al magatzem.
- L'actualització de les fitxes tècniques.
- El compliment dels requisits d'etiquetatge.
- L'aplicació correcta de les ordres de producció.
- L'aplicació del sistema de neteja entre fabricació de productes.
- El resultat de la neteja per eliminar l'al·lèrgen de la línia de producció.
- La detecció en el producte final d'al·lèrgens no afegits voluntàriament.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes utilitzats per fer les comprovacions:

- Control visual de les etiquetes i fitxes tècniques.
- Determinacions analítiques d'al·lèrgens (tests ràpids, assajos laboratorials, etc).

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació.

Per exemple, en l'emmagatzematge, durant el processament, a les superfícies de treball, a les matèries primeres, als productes finals, en l'arxiu documental, etc.

6b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de les accions i el moment en què es realitzen. Cal tenir en compte les característiques dels aliments comercialitzats, l'ús de les instal·lacions, equips o estris, el risc de contaminació encreuada i les incidències detectades.

6c. Persona encarregada:

Designeu els responsables per portar a terme cada una de les activitats de comprovació.

6d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació i detallar les indicacions que inclouran aquests registres.

- Registre dels controls analítics realitzats sobre producte final.
- Registre d'incidències i mesures correctores.

Exemple:

Registre del control de l'emmagatzematge de matèries primeres:

Dades de l'empresa:
 PLA: CONTROL AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

Control de l'emmagatzematge de matèries primeres

Data i hora del control	Resultat del control *		Descripció de la incidència	Accions correctores	Signatura responsable
	Separació	Identificació			

* Marqueu amb el símbol √ si la separació i la identificació és adequada o amb el símbol x si és inadequada.

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

2 Els registres

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

- Registre de control de les fitxes tècniques de les matèries primeres i dels productes que rebeu.
- Registre de certificacions d'absència d'al·lèrgens per part dels proveïdors.
- Registre de la comprovació de la neteja després de la fabricació.
- Registre de control dels ingredients a les etiquetes dels productes finals.



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut



Agència de
Protecció de la Salut



www.gencat.cat/salut

Amb la participació de:



CSB Consorci Sanitari de Barcelona

Agència
de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



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

SUMINISTROS PEMECE, S.L.

Fàbrica de detergents industrials
C/ Cobalt, 125 - nau 7
08907 L'Hospitalet (Barcelona)
Tel. 93.338.92.08
www.pemece.com

ACONDICIONAMENTS 2000

carrer Constantí, 7 local A-B
08206 Sabadell (Barcelona)
Tel. 93 724 31 10
acondicionaments2000@telefonica.net



Agenda d'autocontrol 2012

La Fundació Oficis de la Carn per encàrrec de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers- Xarcuters ha elaborat la nova edició de l'Agenda d'Autocontrol Higiènic Sanitari, que ha estat distribuïda gratuïtament entre tots els associats del Gremis que hi donen suport.



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.*



VII Gran Trobada del Confreres

Diumenge 27 de novembre la Confraria del Gras i el Magre va celebrar la VII Gran Trobada dels Confreres a la ciutat de Lleida.

Cap a les onze es van concentrar a l'Esplanada de la Seu Vella de Lleida, per tot seguit començar la visita al complex de la Seu Vella i el Castell del Rei.

Més tard, cap a l'una del migdia a la Sala de la Canongia de la Seu Vella, va tenir lloc l'acte central de la trobada, amb la benvinguda de l'Il·lm. Sr. Alcalde de Lleida, Sr. Àngel Ros, qui va agrair a la Confraria el seu encert de fer la trobada a les comarques lleidatanes.

El Mestre de Cerimònies, Sr. Josep Dolcet, va començar els lliuraments. Primer als confreres que els pertocava la medalla de 5 anys de permanència a la Confraria.



El Mestre de Cerimònies, Sr. Josep Dolcet



Manel Aluju



Joan Margenat



Josep M. Fornell



D'esquerra a dreta: Sr. Josep Presseguer, 2n Tinent d'Alcalde, l'Il·lm. Sr. Alcalde de Lleida, Sr. Àngel Ros i Sr. Joan Estapé, president de la Fundació Oficis de la Carn

Posteriorment, es va realitzar la investidura dels nous confreres d'enguany i amb la presència de l'Il·lm. Sr. Alcalde de Lleida, Sr. Àngel Ros, del

Sr. Josep Presseguer, 2n Tinent d'Alcalde i del Sr. Joan Estapé, president de la Fundació Oficis de la Carn.



Antonio Bernard



Jaume Camarasa



Agustí Coscollola



Montse Esquiús



Marc Farràs



Jordi Farreras



Cristòbal Gallinat



Miquel Herrero

Per segon any consecutiu, es va fer la distinció de Confrare de Mèrit que en aquesta trobada va recaure en el Sr. Xavier Farré Fernández-Urrutia, president de la D.O. Costers del Segre.



Sr. Xavier Farré Fernández-Urrutia, president de la D.O. Costers del Segre





Sr. Ramon Pedrós Martí, periodista, vicepresident i director general d'informació del Grup "La Mañana"



Sr. Josep Lladonosa i Giró, cuiner i escriptor

Finalment, es van nomenar Confreres d'Honor 2011 al Sr. Ramon Pedrós Martí, periodista, vicepresident i director general d'informació del Grup "La Mañana", i al Sr. Josep Lladonosa i Giró, cuiner i escriptor, persona molt reconeguda en el nostre sector per la seva activitat docent.





Després dels parlaments dels Confreres de Mèrit i d'Honor, el Gran Mestre, Sr. Pròsper Puig, va dirigir unes breus paraules als assistents, donant les gràcies a les autoritats de Lleida, als espònsors, als col·laboradors del Gremi de Lleida i als de Barcelona, i va aprofitar per lliurar el record de la Confraria (la broca) a l'Il·lm. Sr. Alcalde de Lleida, Sr. Àngel Ros.



Tot seguit els assistents van traslladar-se a Raïmat, a les Bodegues Raïmat per celebrar el dinar.





Marcos Calvo Eustaquio · Premi IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona



Miguel Eduardo Cruz Mendoza · Accèssit IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona



Cristina Sans Ordoño · Premi IES Escola de Hoteleria i Turisme de Cambrils

Després d'un magnífic dinar ofert per Tugues, va tenir lloc el lliurament dels Premis als Millors Expedients Acadèmics del grau mig de formació professional del sector que es realitza a l'IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona i la Fundació Oficis de la Carn i, a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, i al Millor Expedient del grau superior de l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.



Manel Martín Salsench · Accèssit IES Escola de Hoteleria i Turisme de Cambrils



Michael Henderickx, que recollia el guardó en el seu nom la Sra. Teresa Culell · ECA Empordà





I per finalitzar l'acte de lliurament, el primer parlament va anar a càrrec del Sr. Joan Estapé, president de la Fundació Oficis de la Carn qui posteriorment va donar la paraula al Sr. Josep Presseguer, 2n Tinent d'Alcalde de l'Ajuntament de Lleida.



la Mañana JUEVES 24 DE NOVIEMBRE DE 2011

LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE DE CATALUNYA CELEBRA LA GRAN TROBADA ANUAL A LLEIDA

Els cavallers i les dames de les carns

Des de la Confraria del Gras i el Magre reafirmem el nostre desig de passejar arreu de Catalunya la passió i admiració pel patrimoni gastronòmic de la carn i els embotits mitjançant la VII Gran Trobada Anual dels Confreres que enguany tindrà com escenari el marc incomparable del Complex de la Seu Vella a la ciutat de Lleida, terra gastronòmica per excel·lència amb gran reconeixement per la seva horta, la seva extensa producció porcina i la vella tradició en l'elaboració d'embotits.

Criem, treballem, elaborem, cuinem i degustem la carn. Som més de 130 Cavallers i Dames Confreres de tota Catalunya vinculats al sector carni i a la seva defensa units per la motivació de dignificar i d'apropar les nostres professions a la societat, de crear il·lusió entre els nostres col·lectius i de transmetre-la de generació en generació amb la finalitat de preservar el patrimoni dels nostres oficis: mestres artesans cansaladers-xarcuters i professionals de renom del sector carni als que sumem també cuiners i gourmets, dues figures que, sens dubte, també són fonamentals perquè les carns i els embotits assoleixin la màxima difusió i acceptació popular.

Preservem una elaboració que respecta els temps naturals de cada procés perquè defensem les coses ben fetes i amb coneixement de causa, oferim productes amb sabors i textures autèntiques i aportem una sòlida experiència en assessorament gastronòmic.

Els Mestres artesans cansaladers-xarcuters donem continuïtat a una tradició culinària de gran valor, treballem dia a dia per a que la societat la pugui gaudir i per a fer visible i valorar el nostre ofici i lots aquells que també es vinculen a preservar amb qualitat i compromís la gastronomia de la carn i de l'embotit. Una gastronomia que fa segles que ens acompanya i que fins no fa molt reunia a tota la família i veïns a la casa per participar en la matança del porc.

Pròsper Puig i Brignardelli
Gran Mestre Confraria del Gras i el
Magre



Aquest dia es recorda sempre com una festa i una cita molt assenyalada que reforçava els vincles d'afecte i permetia gaudir junts elaborant embotits seguint receptes ancestrals molt lligades a la terra i als costums.

El pròxim diumenge, la ciutat de Lleida obrirà no només les seves portes a la Confraria del Gras i el Magre per descobrir el seu ric patrimoni cultural sinó que ens aproparà a tres personalitats que s'han identificat amb els nostres valors i que per això seran nomenats Confreres d'Honor.

Fem referència al cuiner i escriptor Josep Lladonosa i Giró i a Ramon Pedrós Maní, periodista. Vicepresident i Director General d'Informació del Grup La Mañana, Xavier Farré Fernández-Urrutia, President de la D.O. Costers del Segre també passarà a formar-ne part com Confrare de Mèrit.

Volem agrair el seu compromís a tots ells i als set nous mestres cansaladers-xarcuters de les terres de Lleida que ingressaran diumenge a la nostra institució expressant el seu desig de defensar i dignificar el patrimoni gastronòmic de la carn amb aquestes paraules: "Pel meu honor i amb els testimonis dels aquí presents, em comprometo a alabar públicament les qualitats de les carns, defensar-les enfront dels seus detractors i contribuir a la seva major glòria fent allò que em correspongui: criar, elaborar, cuinar o degustar. Des d'ara i per sempre més".

Aquests seran els nous reptes de cadascun d'ells. Esperem que fer-los realitat esdevingui una experiència apassionant per a tots.



VII Gran Trobada dels Confreres

27 de novembre de 2011

Amb la col·laboració de:

Amb la col·laboració:



Amb el patrocini:



www.masiatero.com



www.gruposada.es



Taberner
Creem la Salada
www.reneflor.com
www.taberner.es



Tel. 699 979 794



C/e. jhdfred@gmail.com



www.jbosch.info/



www.distribucionesmiranda.com



www.vedellapiñeus.cat



www.mt.com



www.avicsa.com



www.cruzsl.es



www.avinyo.net

Sabadell Atlántico
El banco de los profesionales

www.bancsabadell.com





Dia de la Cambra

L'empresa Montserrat Esquiús d'Igualada rep el guardó per la celebració dels 50 anys d'obertura del seu establiment. Va recollir el guardó la Sra. M. Teresa Ferran Torras de mans del president de la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona, Sr. Miquel Valls.

Placsell®

www.placsell.com

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



Con Placsell la homologación es permanente



Calidad garantizada

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

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

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

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

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

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

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



Revestimientos **Coberplast sl.**

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

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

II Campanya promocional Canelons

Després de l'èxit de difusió aconseguït l'any passat, durant el desembre posem també en marxa la **campanya promocional dels canelons** que elaboren els nostres establiments pel Nadal.

Què volem aconseguir?

- » Traslladar al consumidor la **qualitat i excel·lència gastronòmica** dels canelons que preparen amb cura i bons ingredients els nostres agremiats.
- » Oferir per aquestes festes un àpat tan **bo i autèntic** com si hagués estat cuinat a casa però amb l'avantatge de que està pràcticament a punt per degustar. De fet, l'any passat ja preguntàvem si els canelons de l'àvia era realment de l'àvia: els nostres són tan bons que no es nota cap diferència!

Com farem difusió d'aquests missatges?

Intentant que els mitjans de comunicació parlin dels nostres canelons durant unes dates en les quals són un dels protagonistes a taula.

- » Enviarem de manera personalitzada una safata de canelons a redactors de mitjans de comunicació de referència.
- » La presentarem en una capsa de disseny modern i divertit.
- » També anirà acompanyada d'una nota on explicarem les singularitats dels nostres canelons i dades curioses com les quantitats necessàries per elaborar-los.

Esperem compartir experiències a través de Facebook

Us animem a que entreu i pengeu la vostra oferta de canelons per aquest Nadal, fotos de les vostres safates, algun secret per l'elaboració... **Tot allò que trobeu interessant serà benvingut i reforçarà el debat on-line sobre aquest producte!**



EL CANELO PERFECTE NO TÉ MISTERI

1. Agafa paper i boli i pregunta a la teva àvia per la seva recepta. Estarà encantada de fer-te partícip dels seus secrets de cuina!
2. Necessites ingredients frescos i de qualitat. Apropa't fins al mercat o la teva botiga habitual, t'ajudaran a seleccionar-los.
3. Durant l'elaboració posa molt d'afecte i paciència. El procés és senzill però laboriós.
4. Pel farcit et recomanem carn de porc i vedella, una mica de botifarra, foie gras trufat, pastanagues i ceba.
5. Pots potenciar la melositat del farcit afegint quan es refredi pa sucat amb llet.
6. Fes porcions de 35-40g i embolica-les amb la pasta.
7. Amb mantega, farina, llet i nou moscada prepara una beixamel suau.
8. Vols donar-li un gust diferent? Afegeix a la salsa uns bolets picats.
9. Cobreix els canelons amb la beixamel i una mica de formatge.
10. Gratina'ls just abans de servir-los. Posant mantega al damunt aconseguiràs un daurat irresistible!

AQUESTS 10 PUNTS ES PODEN RESUMIR EN UN DE SOL:
Si no tens temps de fer-los, compra'ls als establiments de Gremicarn. SÓN TAN BONS QUE NO ES DIFERENCIEN DELS QUE FA L'ÀVIA!

IMPORTANT: Conservar a la nevera.



El 18 de desembre La Marató de TV3 arribarà als 20 anys amb un programa dedicat a la regeneración el trasplantament d'òrgans i teixits.

Quan acaba una vida en comencen ó



El 19 de desembre de 1992, televisió de Catalunya s'embarcava en una aventura televisiva, La Marató de TV3. L'immens suport social que va rebre el projecte ja des del principi els ha portat fins avui, quant estan a punt de celebrar el 20è aniversari. Per la seva trajectòria, per la confiança que els ciutadans hi ha dipositat i perquè

aposta per la recerca com a clau de futur, La Marató té un llarg camí per endavant.

Fer balanç dels resultats d'aquests vint anys es gairebé impossible. Si bé podem comptabilitzar els 98 milions d'euros recaptats fins ara, els 565 projectes de recerca finançats sobre un ampli conjunt de malalties i els 3.000 investigadors que els han dut a terme.

Han passat més de 40 anys des que es va fer el primer trasplantament, i des de llavors els avenços clínics i quirúrgics han sigut espectaculars. Catalunya és un referent en el món del trasplantament. Malgrat els progressos, encara queda un llarg camí per recórrer.

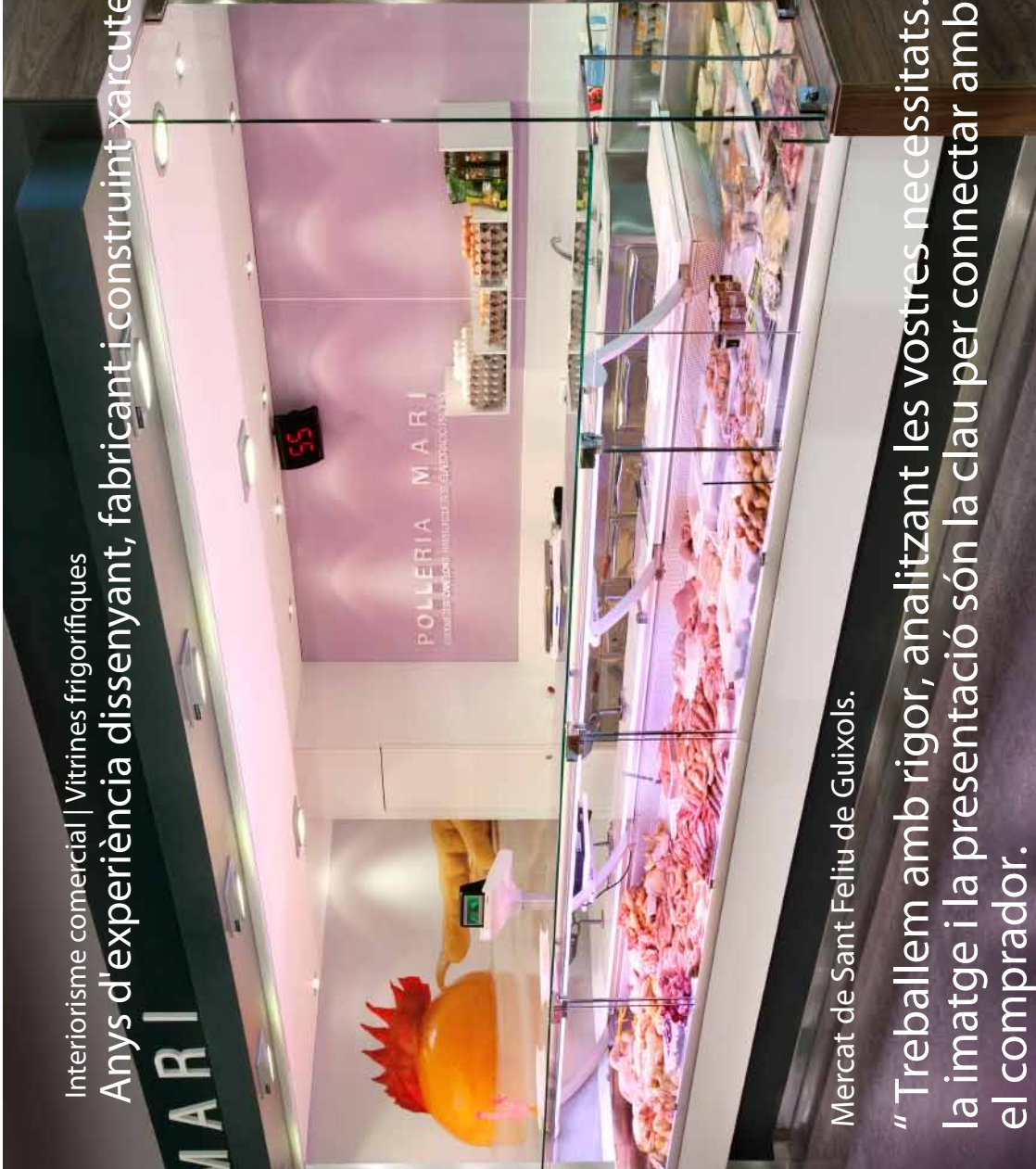
La recerca en trasplantaments se centra a evitar el rebuig i a augmentar la qualitat i la vida dels òrgans trasplantats. La medicina regenerativa obrirà noves perspectives en el tractament i pronòstic de moltes malalties.

Els carnisers de les comarques gironines per onze any consecutiu participen amb La Marató de TV3 recaptant fons mitjançant una PORRA. Creiem que aquest és un bon motiu per incentivar a la Nostra clientela i alhora col·laborar amb una causa justa i solidaria de gran ressò.



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

Enfilalls de Conill, Vedella i Pollastre



ENFILALL DE POLLASTRE

- » Cuixa de pollastre sense greix (mai posar petxuga)
- » Pebrot vermell
- » Additiu
- » Oli de girasol

Es posen tots els ingredients en oli de girasol i es deixen reposar durant 24 hores.

Muntar els enfilalls amb 1 tall de pollastre i un tall de pebrot vermell.

Font d'Informació:

Josep Grabalosa i Isabel Martí
Carnisseria Xarcuteria Ca l'Isabel · Roses

ENFILALL DE VEDELLA

- » Puntetes de bistecs de vedella o llata prima
- » Sal
- » Pebre
- » Cibulet
- » Fines herbes de provençana
- » Pebrot groc
- » Oli de girasol

Es posen tot els ingredients en oli de girasol i es deixen reposar durant 24 hores.

Muntar els enfilalls amb 1 tall de vedella i un tall de pebrot groc.

ENFILALL DE CONILL

- » Cuixa i mitjana de conill sense falda
- » Cansalada ibèrica
- » Additiu
- » Oli de girasol

Es posen tot els ingredients en oli de girasol i es deixen reposar durant 24 hores.

Muntar els enfilalls amb 2 talls de conill i un tall de cansalada ibèrica.

Nova eina per les carnisseries: Aplicació Comandes On-line

Des del Gremi creiem que em d'anar introduint-nos cada cop més en les noves tecnologies, per això vam encarregar a ESOLVO, empresa informàtica, una aplicació per poder gestionar comandes online dels nostres clients de forma segura, senzilla i ràpida.

L'objectiu d'aquest projecte és:

- » Que els clients siguin els mateixos que compren a la carnisseria i coneixen bé el nostre producte.
- » Evitar que marxin clients per que s'han d'esperar.
- » Aprofitar hores i personal per la preparació de comandes.
- » Capacitat de comunicar tot allò que es fa a la carnisseria.

- » Fidelitzar al client.
- » Recuperació de clients que van marxar per cues, mal aparcament, ...

Fàcil gestió pel carnisser: Importació d'articles, sistema preconfigurat, facilitat de control de comandes i facilitat de control de pagament.

Aquesta aplicació inclouen:

- » Allotjament
- » Actualitzacions
- » Us de la plataforma

- » Disposar d'una web estàndard
- » Disposar d'un gestor de comandes
- » Formació
- » Servei Tècnic
- » Millores i noves fases
- » Comunicació inicial a la botiga

La fase de prova va ser òptima i actualment ja funciona a 9 carnisseries de les comarques gironines.

Per més informació poseu-vos en contacte amb el Gremi 972630406 o bé info@gremicarn.com

Jornada per a carnisseries i xarcuteries 2011

El passat 17 d'octubre es va celebrar a l'ECA -Empordà de Monells una Jornada per a carnisseries i xarcuteries on diferents empreses comercials que col·laboren amb el Gremi varen presentar idees i mitjans per a convertir un comerç tradicional en un punt de venda innovador i diferenciat, explicant les noves tendències a les solucions per productes frescos, innovar i rendibilitzar el punt de venda, noves tecnologies per gestionar les botigues, noves tendències en lligadores i en complements i distribució de pesatge i assessorament de com gestionar el negoci.

Com a cloenda de la Jornada varem tenir una xerrada de Seguretat Alimentària per en Josep Dolcet de la Fundació Oficis de la Carn.

Gràcies a la col·laboració dels Flequers Artesans de les Comarques Gironines, d'un Carnisser Xarcuter que va elaborar els embotits i a Selecció Regisa, que ens va cedir bou irlandès per completar el piscolabis



METTLER TOLEDO

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

CODISPE
COMPLEMENTOS I DISTRIBUCIÓN DE PESAJES

OSNOVA
MAQUINARIA

Ramio
RAMIO ASSESSORS, s.l.

t totpes

TARRAGONA

GREMI

Visites guiades a l'escorxador d'Avinyo

Els passats dies 18 d'octubre i 08 de novembre uns grups representants del nostre Gremi van ser convidats a conèixer les instal·lacions de l'Escorxador d'Avinyó, una empresa nascuda als anys 50 com una petita botiga de queviures i on actualment treballen al voltant de quatre-centes persones.

Sr. Vicenç Baldolet Penalba
VICE-PRESIDENT

Els assistents vàrem poder visitar des de la sala de control magatzem, fins la d'especejament, congelació, envasament al buit o assecament de pernils, així com el laboratori, on es porten a terme les analítiques i controls de qualitat i també vam poder assaïenar-nos, de primera mà, de les tècniques d'higiene i desinfecció utilitzades.

Els encarregats que ens van atendre, els Senyors Elies, Fermí i Òscar, van refermar-se en tot moment en el que és la filosofia de l'empresa: "aconseguir la satisfacció dels clients i consumidor", tot lo qual respectant afèrrimament la tradició artesanal, però sense oblidar el respecte del medi ambient, de la seguretat dels treballadors i de la seguretat alimentària.

Durant la visita, ens van mostrar el que constitueix el seu tresor més preuat: el "Ral d'Avinyo", una raça de porc rústica que han creat genèticament amb el creuament de dues races ja importants, aconseguint una de nova, que encara que poc coneguda a casa nostra, resulta molt apreciada en altres indrets des del segle XVIII. Els porcs Ral son alimentats de forma natural, a base de cereals tradicionals (ordi i blat) que aporten més energia i menys proteïna i han tingut una criança respectuosa, sent engreixats sense presses, per tot lo qual asseguren que han aconseguit una millora en la textura de la carn que la fa més suau i gustosa al paladar.



50è aniversari de "La Selecta" (1961-2011)

A l'any 1961, el meu pare Jaume Pedascoll Gabarra i el seu soci Joan Campos, van obrir les primeres botigues a un dels barris de Tarragona, Bonavista, sota el nom de "La Selecta". Aquestes botigues es portaven d'una forma familiar i amb l'ajuda de les seves dones, la Julia i la Paquita.



Es seus inicis, però, es remunten a la criança de pollastres de granja que es portaven a terme en uns terrenys dins del mateix municipi. Curiosament aquests terrenys, que van ser objecte posteriorment d'edificacions de blocs d'habitatge, es actualment un altre barri de Tarragona que s'anomena "La Granja", nom que té l'origen justament en la Granja del meu pare i del seu soci.

Un temps després, vam obrir dos parades respectivament al Mercat de Tarragona, dedicades exclusivament a la venda de pollastres, conills i ous. En aquesta



Jaume Pedascoll
Propietari de LA SELECTA

època s'ha d'incloure la compra de gènere viu i la seva comercialització a les botigues que en aquell moment regentaven, utilitzant uns escorxadors familiars.

Amb el pas del anys i amb l'especialització en productes artesanals, "La Selecta", dedica gran part de la seva producció a la preparació de derivats –bàsicament del pollastre– amb quasi 70 referències pròpies. Entre els nostres productes actuals tenen una gran acollida pel públic les nostres hamburgueses de diferents tipus, salsitxa, mandonguilles, croquetes... i els nostres empanats, destacant productes com el nugget de pollastre i formatge, el Sant Jacobo, el rotllet espiral d'espínacs i panses o de sobrassada i formatge, pits farcits... que són les delícies dels nostres clients, tot això sense oblidar-nos del rei de les celebracions: el rodó de pollastre amb farcits de mil sabors.

Aquesta especialització ens ha portat a mi i a la meua dona, Sonia, a la modernització de l'obrador. Més de 200 metres d'obrador dotat de maquinària especialitzada per tal de facilitar la feina i afavorir la qualitat final del producte...

Tant la meua dona, com jo, mantenim viu l'esperit artesanal i volem agrair el recolzament de la nostra clientela, sense la que mai haguéssim aconseguit està avui aquí!



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



700 receptes de coloms



Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



Intentar col·locar nous llibres en una biblioteca repleta té diversos efectes col·laterals. Un d'ells és la recuperació de textos que havíem oblidat, com a *Sabores*, editat per Luis Gili en 1952, un volum signat per Victoria Serra, amb pròleg d'un sacerdot, el prevere Cipriano Montserrat, detall que resultaria insòlit en els nostres dies. Un altre llibre que m'obliga a una entretinguda relectura és una obra de 1930 titulada *Manual del perfecto cocinero*, 672 fórmules per guisar colomins.

Sorprèn que un xef dediqui tanta atenció a una au que en el seu temps va conèixer una glòria més o menys efímera, ja que va perdre protagonisme quan es van implantar les fàbriques de pollastre, és a dir el pollastre eternament il·luminat en un camp de concentració. Fins a la feroç postguerra, coloms i colomins tenien consideració gastronòmica i medicinal. Tal com indica l'autor, el senyor Soler, els colomins, per la seva escassa quantitat de greix, serveixen fins i tot per afinar les ments dels intel·lectuals. "Colominòleg" convençut, aquest escriptor que explica sense enorgiment que té a casa seva d'El Prat de Llobregat un centre dedicat a la cria i venda d'aquestes aus, creu que no hi ha animal en tota la naturalesa que admeti un receptari tan ampli. Una de les receptes que més

recomana és el colomí mitjà dol pobre. El de pobre no acaba d'entendre's, perquè tòfona la coloma com si era una poularde. Després la brida, l'embolica en una estameña i la bull en un brou ric en porros. Sembla que al senyor Soler Monés li tingui més respecte a la poularda, que en la seva època era cosa dels rics del tèxtil, al mateix temps que consideri el gall dindi trufado com un descobriment culinari dels jesuïtes i per tant de l'alta burgesia. Al marge de guerres religioses de fogons, les colomes han tornat a recuperar plaça en les cartes dels restaurants gràcies a les quals arriben del sud-oest de França, grosses, potents. No m'agraden tant com les salvatges, sobretot si estan guisades en salmi, una recepta que és per a au d'escopeta. Però em declaro pichonófago quan trobo una al punt, tasca difícilíssima, perquè la tendència culinària és deixar-les excessivament crues, sagnants, com aquells ànecs que es menjava el novel·lista Jack London, amb 10 minuts de forn i que li van portar a un atac de gota continu. Una actitud que segur rebutjaria l'escriptor de les 672 fórmules, una d'elles, a la sovieta. Interessant versió de la revolució russa en la qual es daura el colomí amb mantega i paprika. Després s'acaba al forn i l'autor assegura que no queda dur. Per descomptat el colombófilo recomana la raça carneau.

Formar y motivar al equipo de Ventas

En el sector del retail, es muy importante la actitud del equipo de ventas, pero igual de importante son los conocimientos del vendedor para transmitirlos al cliente o poder ofrecer un servicio muy cualitativo.

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



Una de las empresas donde formo parte ejecutiva, realiza un Encuentro Anual entre Equipo de Ventas y Dirección. Debo resaltar que dicha practica mejora considerablemente la actitud y la formación.

La Empresa se especializa en el retail de la gastronomía delicatessen.

Los objetivos son varios:

1. Compañerismo (encuentro con otros colaboradores de la empresa)
2. Motivación (un día de trabajo diferente donde existe el ocio y la formación)
3. Formación (se realiza una visita recordatoria sobre la fabrica de la empresa y se de formación practica mediante una comida de alta gastronomía)
4. Transmitir la visión de la empresa
5. Disfrutar con tu trabajo

Este encuentro anual es muy bien recibido por todos los colaboradores, a base de experiencias podemos reforzar varias áreas de la compañía:

Recursos Humanos

Fomentamos el compañerismo; la gente al estar en diferentes puntos de venta no se ve con asiduidad y genera el intercambio de informaciones muy interesantes.



El equipo de ventas debe entender la pasión y sentimiento que se quiere transmitir a su consumidor final, ya que las emociones son claves para captar la atención del cliente, por ello es tan necesario despertar también las emociones de tu equipo de ventas.

La motivación; al disfrutar de un día laboral de ocio, donde la dirección no sólo organiza, sino que colabora y estimula las experiencias vividas. Motiva al equipo de ventas al ver la implicación de la Dirección, el entusiasmo y la capacidad humana.

La Formación; al disfrutar de una jornada lúdica y placentera. Y donde pueden documentarse al educar sus paladares y ver nuevas formas de trabajo en la restauración. El objetivo es disfrutar de una comida de autor que genere ideas aplicables en el punto de venta.

Fuerza de Ventas

Los objetivos conseguidos en el área de Recursos Humanos, rápidamente son integrados en el buen funcionamiento de la Fuerza de Ventas:

El buen entendimiento entre compañeros, la seguridad al sentirse bien formado y en una empresa que le valore y le cuida.

La creatividad para poder mejorar el asesoramiento a los clientes.

Son ya siete los encuentros realizados y tanto la calidad de la organización, como de la participación mejoran considerablemente cada año.

Sin duda es una práctica muy recomendable, pero nunca debe ser un encuentro forzado. Debe imperar la implicación voluntaria.

La implicación del equipo de ventas en la evolución de la compañía es clave para el futuro de esta.



Notícies del Sector

Interovic posa en marxa una campanya per promocionar el consum de la carn de xai amb IGP

La Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (Interovic) va presentar el passat 10 de novembre la campanya per promocionar el consum de la carn de xai amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

El gerent d'Interovic, Tomás Rodríguez, va assenyalar que l'objectiu d'aquesta campanya és que els consumidors identifiquin fàcilment els segells de les diferents IGP que emparen la carn de xai: Ternasco de Aragón, Lechazo de Castilla y León, Corderex Cordero de Extremadura, Cordero Manchego, Cordero de la Sierra de Segura y La Sagra i Cordero de Navarra.

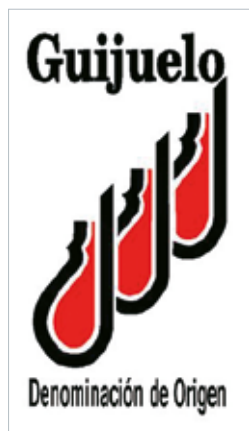
La campanya, que es basa en l'èxit aconseguit per la selecció espanyola de futbol, té com a lema "Cor-

dero español, la mejor selección", i mostra un camp de futbol amb xais pastant mentre es fa una crida al consumidor perquè esculli carn de xai amb IGP.

Aquesta campanya inclou accions a televisió (Canal Cocina), internet (posicionament SEO/SEM i xarxes socials), premsa especialitzada (revistes del sector), radio (falques a emissores regionals), punts de venda i suports exteriors.



La D.O.P. Guijuelo presenta la nova anyada de pernils i celebra els seus 25 anys



La Denominació d'Origen Protegida Guijuelo va presentar el passat mes de novembre a Madrid la nova anyada de pernils i espatlles curades procedents de porc ibèric. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen ha qualificat la seva anyada 2010 com a excel·lent i, després d'examinar les

característiques organolèptiques de les peces, va certificar 182.824 pernils ibèrics de gla i 176.622

paletes ibèriques de gla "Reserva 2009", un 26% menys que a l'anyada corresponent a 2009.

La presentació de l'anyada 2010 també va servir per celebrar el vint-i-cinquè aniversari de la D.O.P. Guijuelo, que va ser reconeguda al mes de juny de 1986.

El president del Consell Regulador, Daniel Martín, es va mostrar optimista respecte al futur, malgrat que va assenyalar que la conjuntura econòmica actual "no és la més favorable". A més, Martín va reiterar que els 77 industrials que estan inscrits a la DOP Guijuelo "mai sacrifiquen la qualitat per la quantitat".

El Departament d'Agricultura i QUALIMAC signen un conveni per millorar l'alimentació animal

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, acompanyat del director general d'Agricultura i Ramaderia, Miquel Molins, i el president de l'Associació per la Promoció i el Control de la Qualitat de les Primeres Matèries (QUALIMAC), Joan Icart, van signar el passat 22 de novembre un conveni de col·laboració que té com a objectiu augmentar l'eficàcia dels controls i la informació disponible relativa a la seguretat de les matèries primeres per a l'alimentació animal a Catalunya.

El Departament ha aportat 50.000 euros a QUALIMAC per assolir aquest objectiu, que es portarà a terme mitjançant dues actuacions: un programa de control portuari per a productes d'importació amb entrada a



Catalunya pels ports marítims de Barcelona i Tarragona, i un programa de prospecció domèstica per a productes posats en circulació a Catalunya per vies diferents a la portuària.

Ulma Packaging llença un nou envàs retancable per a productes llescats

Per a aconseguir unes millors garanties de conservació, Ulma Packaging acaba de presentar al mercat un nou envàs retancable per a productes llescats, ja siguin carnis o formatges, que han estat envasats en atmosfera modificada (MAP).

El sistema d'obertura i tancament de l'envàs està dotat d'una etiqueta barrera que garanteix l'hermeticitat i que té una superfície que es pot personalitzar. Segons Ulma Packaging, les operacions d'obertura i tancament es poden repetir tantes vegades com sigui necessari, permetent així que el producte es pugui consumir en les porcions i amb la freqüència que es desitgi.

Aquest sistema es pot incorporar a diferents models d'envasadores de la marca Ulma, arribant a treballar a velocitats de 90-100 paquets per minut en el cas del model Artic.



Els productes carnis de qualitat de Canàries ja poden ser identificats amb el símbol 'RUP'

L'Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias) ha aconseguit l'aprovació i autorització del símbol gràfic de les Regions Ultraperifèriques (RUP).

Aquest distintiu ajudarà a identificar i revaloritzar els productes carnis canaris de qualitat, que poden ser canals i derivats de boví, conill, porc, cabrit i aus de corral, que es comercialitzin en fresc.



en l'envasat, el marcat i l'etiquetatge dels productes, com en les seves explotacions.

Així, les granges d'animals han d'estar inscrites al Registre d'Explotacions Ramaderes (REG) i dedicar la seva activitat a la producció i engreix d'animals per sacrificar i a la seva conversió en carn en escorxadors autoritzats, ubicats a les Canàries.

Per a poder portar el símbol RUP, els productors hauran de complir una sèrie de requisits de qualitat, tant

a les illes i les canals han de complir una sèrie d'especificitats per a cada tipus de carn.

La IGP Ternera Gallega treu al mercat la marca 'Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega'

La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Ternera Gallega acaba de treure al mercat la nova marca 'Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega', fruit del conveni de col·laboració signat al novembre de 2010 entre la IGP i l'Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de Raza Rubia (ACRUGA).

Aquest acord té com a principal objectiu desenvolupar i promoure sistemes de producció de carn a explotacions tradicionals amb vaques mare, que són la base de la categoria Ternera Gallega Suprema. Així mateix, es vol potenciar la raça rossa gallega i millorar la seva comercialització, posant èmfasi en el caràcter específic diferenciador de la genètica d'aquesta raça.



Segons el consell regulador, ACRUGA i la IGP Ternera Gallega ja estan certificant prop de mig miler de canals al mes de la nova marca, que es va implementar el passat mes d'octubre.

Mainca presenta el porcionador-retorçador PR-250

L'empresa Mainca ha llançat el nou porcionador-retorçador PR-250, una màquina que es pot connectar a qualsevol embotidora Mainca i que permet porcionar i retorçar la tripa al mateix temps que s'està embotint.

El PR-250 incorpora un panell de control integrat que permet operar de forma molt senzilla, amb l'ajuda del pedal si se selecciona el mode semiautomàtic, o ajustant el temps de seqüència de cada gir amb el temporitzador si es decanta pel mode automàtic.

Aquesta màquina està indicada per a l'ús de budell natural i de col·lagen, prèviament estovat amb aigua. A més, funciona amb qualsevol tipus de carn, incloses les salsixes de pollastre.

El porcionador-retorçador està equipat amb 3 embuts inoxidables de 12, 15 i 20 mm de diàmetre exterior i té una capacitat de producció de fins a 360 kg/hora.



La carn porcina, amb més qualitat si es redueix l'estrès abans del sacrifici



Els factors previs al sacrifici del porc són determinants per disminuir el nivell d'estrès de l'animal i millorar-ne la qualitat de la seva carn. Aquesta és la principal conclusió estreta d'un estudi elaborat per investigadors de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), adscrit al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural de la Generalitat de Catalunya.

Després d'analitzar una mostra de 72 porcs en condicions de mínim estrès, s'ha arribat a la conclusió que la carn té millor qualitat si el període de temps entre el començament del dejuni i el sacrifici de l'animal és de 24 hores que si aquest temps és de només 12 hores, ja que així es redueix la pèrdua de líquid. D'aquesta investigació també es desprèn que la inclusió de triptòfan al pinso cinc dies abans del sacrifici redueix l'estrès i en millora la qualitat.

La II Mesa Nacional de Vacuno fixa la pujada del preu de la carn de boví

El passat 18 de novembre es va celebrar a Trujillo (Cáceres) la II Mesa Nacional de Vacuno, en la que es va fixar la pujada del preu de la carn de boví. A la reunió, que es va celebrar en el marc de la XXVIII Feria Agroganadera de Trujillo, es va acordar una pujada única de tres cèntims, aplicable als preus de cada llotja i sense fer distinció entre mascles i femelles.

La II Mesa Nacional de Vacuno va estar encapçalada per Joaquín Salvo, president de l'Asociación Nacional de Lonjas y Mercados, i va comptar amb la presència de nou llotges, que representen el 90% de les canals de carn de boví que hi ha a Espanya: les de Binéfar, Extremadura, Mercolleida, Ebro, Salamanca, Talavera de la Reina, Valle de



los Pedroches, Múrcia i Ciutat Reial. Segons Salvo, aquesta pujada s'ha fixat "tenint en compte que el mercat ha pujat, fonamentalment per les exportacions, ja que de vegades hi ha fins i tot dificultats per cobrir la demanda del mercat exterior".

Més de 230.000 persones visiten el segon Mercat de Mercats a Barcelona

mercat
de mercats

El segon Mercat de Mercats, que es va celebrar a Barcelona entre el 21 i el 23 d'octubre, va tancar l'edició amb bones xifres. La cita gastronòmica va rebre més de 230.000 visitants, que van realitzar 200.000 compres directes i 48.000 consumicions de degustació. A més, unes

5.000 persones van participar en la cinquantena ponència de l'Aula Gastronòmica i el Celler dels Sumillers.

Tant els paradistes que van omplir els 20.000 metres quadrats destinats a l'esdeveniment com els organitzadors es van mostrar partidaris de fer-ne una tercera edició.

La fira Mercat de Mercats va néixer amb l'objectiu d'impulsar l'activitat econòmica, vinculada a la producció i a la distribució alimentària del país, i fer conèixer els beneficis de menjar els productes frescos i de qualitat que es troben als mercats.

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?"*

Intercarn, el saló dels productes carnis d'Alimentària, avança amb bon peu

Intercarn, el saló dels productes carnis i els seus derivats, continua avançant amb bon peu. A escassos tres mesos de l'inici de la fira Alimentària, que se celebrarà a Barcelona del 26 al 29 de març de 2012, ja han confirmat la seva presència a Intercarn més de 400 empreses nacionals i internacionals, com Campofrío, El Pozo Alimentación, Noel Alimentaria, Casademont, COVAP o Joaquim Alberti, entre d'altres.

El saló, que canvia d'ubicació i es trasllada al pavelló 5 del Recinte Gran Via de Fira de Barcelona, també comptarà amb una presència encara major de les institucions. Així, la Junta d'Andalusia té gairebé el



doble d'espai que a la darrera edició, mentre que la Promotora d'Exportacions Catalana (PRODECA) i la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC) han incrementat més d'un 30% el seu espai expositiu.

Segons els organitzadors, el saló comptarà amb una àmplia presència de visitants europeus, així com de professionals de mercats com Japó, Xina o Estats Units, entre altres països.

Termosegelladora al buit per a safates preformades de Tecnotrip

Tecnotrip ens porta la termosegelladora semiautomàtica TSB-A-100, concebuda per a envasar en safates preformades. Aquesta màquina ofereix la possibilitat d'envasar al buit amb atmosfera modificada, per aconseguir una major conservació i una millor presentació, així com un emmagatzematge i un transport més senzills.

La TSB-A-100 incorpora un sistema de soldadura i cort perimetral per a eliminar els sobrants del film de les safates, evitant així el contacte directe del soldador sobre el producte. Compta també amb un sistema automàtic de recollida del film, mitjançant un motor controlat electrònicament, que permet aprofitar al màxim el film. A més, l'entrada i sortida automàtica del calaix evita possibles escalfaments del producte per distracció de l'operari.



Aquesta termosegelladora és ideal per a tot tipus de productes alimentaris, i especialment per a plats pre-cuinats.



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



Fira de la Candelera

Població: Molins de Rei - Barcelona

Dates: 3-5 de febrer 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: jardineria, maquinària agrícola, bestiar, fira tast de vins i caves, alimentació, indústria, brocanters i col·leccionisme, artesans i encants, sector ecològic, fira de les arts, mostra d'entitats, fira jove i CiberFira.

C/e: candelera@molinsderei.cat

Web: www.molinsderei.cat/candelera

Fira del Farro

Població: La Vall de Bianya - Girona

Dates: 4 - 5 Febrer 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes locals i artesans

C/e: info@valldebianya.cat

Web: www.valldebianya.cat

Fira de la Tòfona del Berguedà

Població: Olvan - Barcelona

Dates: 4 - 5 Febrer 2012

Periodicitat: anual

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

C/e: olvan@diba.cat

Web: www.olvan.cat

Fira de productes alimentaris artesanals

Població: Bagà - Barcelona

Dates: 12 Febrer 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris artesanals

C/e: бага@diba.cat

Web: www.бага.cat

Tecnotast

Població: Girona

Dates: 12 - 13 Febrer 2012

Periodicitat: biennal (parells)

Oferta a exposar: Equipaments i serveis per a l'hostaleria i l'alimentació

C/e: info@incatis.cat

Web: www.incatis.cat

Dijous Llarder

Població: Vic - Barcelona

Dates: 16 Febrer 2012

Periodicitat: anual

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

Cursos i exhibicions de cuina. Xerrades.

C/e: fires@vic.cat

Web: www.vicfires.cat

Fira de la Quaresma

Població: Tortellà - Girona

Dates: 26 Febrer 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Alimentació, roba, complements, flors, motos.

C/e: ajuntament@tortella.cat

Web: www.ddgi.cat/tortella

Fira de l'Embotit

Població: Olot - Girona

Dates: 3 - 4 Març 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Embotits i productes alimentaris típics.

C/e: firolot@olot.cat

Web: www.areadepromocio.olot.cat

Mercat Figueter de Capellades

Població: Capellades - Barcelona

Dates: 4 Març 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Alimentació, artesanía, automoció, serveis.

C/e: pvalles@ajcapellades.org

Web: www.capellades.cat

Fira del Trumfo i la Tòfona de Catalunya

Població: Solsona - Lleida

Dates: 10 - 11 Març 2012

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Patates, alimentació i jornada gastronòmica

C/e: info@firadesolsona.com

Web: www.firadesolsona.com

Fira de les 40 hores

Població: Ripoll - Girona
 Dates: 23 - 25 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Estands comercials i industrials; maquinària i automoció sector agrícola; artesanía alimentària i altres.
 C/e: cultura@qjripoll.cat
 Web: www.qjripoll.cat

Fira-Mercats de Navarcles.

Població: Navarcles - Barcelona
 Dates: 24 - 25 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: navarcles@diba.cat
 Web: www.navarcles.cat

Tastaverd

Població: Riudecanyes - Tarragona
 Dates: 24 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes agrícoles ecològics (principalment oli i vi) i artesanía. Mostra d'oficis antics del món rural
 C/e: aj.ruidecanyes@altanet.org
 Web: www.ruidecanyes.altanet.org

Fira Oli i Pedra

Població: Vinaixa - Lleida
 Dates: 24 - 25 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Oli, empreses de tall de pedra i comerç en general
 C/e: ajuntament@vinaixa.cat
 Web: www.vinaixa.cat

Fira de l'Embotit de Bescanó

Població: Bescanó - Girona
 Dates: 25 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Embotit, formatges i altres productes alimentaris.
 C/e: ajuntament@bescano.cat
 Web: www.bescano.cat

Fira de Sant Josep

Població: Gironella - Girona
 Dates: 25 Març 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: gironella@diba.cat
 Web: www.gironella.cat

Fira Mercat del Ram

Població: Tordera - Barcelona
 Dates: 30 Març - 1 Abril 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, indústria, comerç, artesanía, serveis, mostra agropecuària.
 C/e: fira@tordera.cat
 Web: www.tordera.cat

Mercat del Ram

Població: Vic - Barcelona
 Dates: 30 Març - 1 Abril 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Fira agroromaderia; mostres d'alimentació, turisme, automòbils, ceràmica. Canals porcines i guarà català. Mostra de jardí i energies renovables.
 C/e: fires@vic.cat
 Web: www.vicfires.cat

Mostra Gastronòmica del Conill i de l'Artesania

Població: Vilafant - Girona
 Dates: 1 Abril 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra gastronòmica de conill. Productes i tallers d'artesanía.
 C/e: fira@vilafant.com
 Web: www.vilafant.com

Fira Medieval

Població: Hostalric - Girona
 Dates: 6 - 8 Abril 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesanals (alimentació, artesanía)
 C/e: turisme@hostalric.cat
 Web: www.hostalric.cat



COMARCALS

Mercat de Divendres Sant

Població: Torà - Lleida
Dates: 6 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris.
C/e: ajuntament@tora.cat
Web: www.tora.cat

Fira Formatgera de la Vall de Ribes

Població: Ribes de Freser - Girona
Dates: 8 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesans (embotits, formatges, mel) i elaboració de vins.
C/e: turisme@vallderibes.cat
Web: www.vallderibes.cat

Fira d'Artés

Població: Artés - Barcelona
Dates: 14 - 15 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Automoció, maquinària agrícola i ramadera, productes comercials i industrials, construcció, artesanía. Multisectorial.
C/e: artes@artes.cat
Web: www.artes.cat

Fira Comarcal de Primavera

Població: Campllong - Girona
Dates: 14 - 15 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Ramaderia, maquinària agrícola antiga, maquinària industrial, artesanía, fira comercial.
C/e: ajuntament@campllong.cat
Web: www.campllong.cat

Fira de la Pasqüeta

Població: Esterrí d'Àneu - Lleida
Dates: 15 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@esterrianeu.cat
Web: www.esterrianeu.cat

Fira de l'Arròs i el Comerç

Població: L'Aldea - Tarragona
Dates: 20 - 22 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Conreu i comercialització de l'arròs, comerç en general.
C/e: dbertomeu@laldea.org
Web: www.laldea.org

Fira de Primavera

Població: Navàs - Barcelona
Dates: 21 - 22 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: navas@navas.cat
Web: www.navas.cat

Fira-Mostra del Sant Crist de Piera

Població: Piera - Barcelona
Dates: 21 - 22 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: piera@ajpiera.cat
Web: www.viladepiera.cat

Fira Balaguer

Població: Balaguer - Lleida
Dates: 27 - 29 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Exposició de maquinària industrial, serveis, comerç en general, moda i complements, alimentació natural i artesana, construcció, habitatge.
C/e: lafira@balaguer.net
Web: www.balaguer.cat

Fira del comerç i la Indústria de Martorell

Població: Martorell - Barcelona
Dates: 28 - 30 Abril 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial. Fira d'artesanía, cotxes, mercat ramader.
C/e: friera@martorell.cat
Web: www.martorell.cat

COMARCALS

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

Població: Tortosa
 Dates: 28 Abril - 1 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: firatortosa@tortosa.cat
 Web: www.tortosa.cat

NACIONALS

Xantar. Salón Gallego de gastronomía y Turismo

Població: Ourense
 Dates: 1 - 5 Febrer 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, Restaurants i Hoteleria
 Web: www.expourense.com

SFM – Salón de Franquicias del Mediterráneo

Població: Elche - Alicante
 Dates: 2 – 4 Febrero 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Indústria, maquinària, comerç, serveis, ciència i tecnologia.
 Web: www.feria-alicante.com

Restauración Moderna

Població: Madrid · Dates: 15 - 16 Febrer 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentos y bebidas para la hostelería; maquinaria hosteleria, TI y gestión de la tecnología; Gestión de la seguridad y los servicios de control.
 Web: www.easyfairs.com

Biocultura

Feria de Productos Ecológicos y Consumo Responsable
 Població: Valencia
 Dates: 2 – 4 Marzo 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Agricultura, selvicultura y ganadería
 Web: www.feriavalencia.com

Salón de Gourmets. Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad.

Població: Madrid
 Dates: 5 – 8 Marzo 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Alimentación, Restaurantes y Hosteleria
 Web: www.gourmets.net

E-Commmarketing. Comercio y Negocios Online

Població: Barcelona
 Dates: 14 – 15 Marzo 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Industria, maquinaria, comercio, servicios, ciencia y tecnología
 Web: www.ecommretail.com

Alimentària. Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes

Població: L'Hospitalet de Llobregat - Barcelona
 Dates: 26 - 29 Març 2012 · Periodicitat: biennal (parells)
 Oferta a exposar: productes alimentaris en general, i restauració.
 C/e: alimentaria@firabcn.es
 Web: www.alimentaria-bcn.com

Quesab-Feria Internacional de Quesos de Albacete

Població: Albacete
 Dates: 12 - 14 Abril 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Alimentació, Restaurants i Hoteleria
 Web: www.quesab.com



NACIONALS

Expofranquicia – Salón de la Franquicia

Població: Madrid

Dates: 19 - 21 Abril 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a exposar: Industria, maquinaria, comercio, servicios, ciencia y tecnología

Web: www.expofranquicia.ifema.es

INTERNACIONALS

Supermarket Trade Show 2012

Població: Tokio - Japón

Dates: 1 - 3 Febrer 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Feria Internacional de Supermercados de Japón

Web: www.feriasalimentarias.com

Food, Hotel & Tourism Bali 2012

Població : Bali - Indonesia

Dates: 1- 3 Març 2012

Periodicitat: Bianual

Oferta a Exposar: Exhibición Internacional de Alimentos, Bebidas y Suministros para la Industria del Turismo y la Hospitalidad

Web: www.feriasalimentarias.com

Ingredients Russia 2012

Població : Moscú - Rusia, (Federación Rusa)

Dates: 13 – 16 Març 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Feria de Ingredientes, Aditivos y SabORIZANTES

Web: www.feriasalimentarias.com

World Food Uzbekistan 2012

Població : Tashkent – Uzbekistán

Dates: 3 – 5 Abril 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Equipamiento y Tecnología

Web: www.feriasalimentarias.com

Food & Hotel Asia 2012

Població : Singapur - Singapur

Dates: 17 - 20 Abril 2012

Periodicitat: Bianual

Oferta a Exposar: Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Catering, Equipamiento y Servicios.

Web: www.feriasalimentarias.com



VENDES

LOCALS

ES VEN:

CANSALADERIA - XARCUTERIA

EN PLE FUNCIONAMENT

68 M2 MES 10 M2 PATI

ZONA PARALLEL 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, 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 VEN Ó LLOGA:

FABRICA D'EMBOTITS AMB PERMISOS

TOTALMENT EQUIPADA

ZONA FELIP II

MOBIL 685.16.03.28

ES VEN O TRASPASSA:

CARNISSERIA - XARCUTERIA

AMB CLIENTELA FIXA A LES RODALIES DE GIRONA

MOBIL 629.940.886

ES LLOGA:

CARNISSERIA - XARCUTERIA 70 M2

PER JUBILACIO

EN PLE FUNCIONAMENT

MERCAT CENTRAL DE TORREFORTA (TARRAGONA)

MOBIL 630.18.57.16

ES LLOGA SENSE TRASPÀS:

CARNISSERIA EQUIPADA AL BARRI DE SANT NARCIS

MÒBIL. 685.92.23.29 TEL. 972.23.14.02

SRA. MERÇE

ES LLOGA O VENDA:

XARCUTERIA AL CENTRE COMERCIAL ODEON

(PARADA 1 NUMERO)

ZONA SANT ANDREU

A PROP DE L'ENTRADA

MOBIL 605.167.530

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

ES VEN:

DESCONNEDORA MARCA FATOSA

AMB MOLT BON ESTAT

MAQUINA TERMOSELLADORA WALDISA AUTOMATICA

TEL. 93.735.63.56

ES VEN:

MURAL CONGELADOR

MARCA POLAR SELF DE 1,40 MS.

PREU 3000 EUROS

TEL. 972.50.41.05

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

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

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

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

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 MAQUINARIA D'OBRADOR
CONGELADOR I VITRINA
EN BON ESTAT
PREU A CONVENIR
TEL. 93.777.13.49 | MOBIL 666.21.67.37

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 MAR-
CA GASER
PREU 2900 EUROS.
MOBIL 665.90.10.29

ES VEN:
ASSECADORA D'OSSOS
TEL. 93 388.36.48

ES VEN:
EMBOTIDORA 20 LITRES, PICADORA MOSTRADOR
TALLADORA D'EMBOTITS, RALLADORA DE FORMATGES
3 BALANCES PENJADES ELECTRÒNIQUES, CUTTER 20 KGS
FORN ELECTRIC DE VAPOR DE 4 SAFATES DE 1X1
TEL. 93 751.32.54

ES VEN:
PICADORA TALLERS VALL (INOX 380 W, 25 LITRES)
EMBOTIDORA TALLERS VALL (INOX 380 W.)
MOBIL 628.70.06.73

TRASPASSOS

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

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

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

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

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

ES LLOGA:
CANSALADERIA
MERCAT A L'HOSPITALET MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLA-
DORA (12 MESES) 1 TRINXADORA (3 MESES) 1 EMVASSA-
DORA 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 CARNS, EMBOTITS .
INCLOU ELS TRANSPORTS DE L'EMPRESA.
MOBIL 626.71.43.82

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

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

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

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

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

ES TRASPASSA:
PER NO PODER ATENDRE
CARNISSERIA A SALOU
PLE FUNCIONAMENT, TOTALMENT EQUIPADA
TEL. 977.38.58.16

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.95.02

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA – XARCUTERIA – PLATS PREPARATS
MERCAT CENTRAL DE SABADELL (4 NUMS)
OPORTUNITAT PREU NEGOCIABLE
FA CANTONADA A PROP ENTRADA
MÒBIL. 617.32.34.30

DEMANDES

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

ES BUSCA:
BALANÇA MOSTRADOR
PER TALLAR FIAMBRES
MOBIL 606.76.93.95

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

S'OFEREIX:
PERSONA DE 39 ANYS, AMB EXPERIENCIA 20 ANYS, EN
ELABORACIO
I ESPECEJAMENT, ZONA BADALONA I RODALIES,
MÒBIL. 680.61.12.19



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**

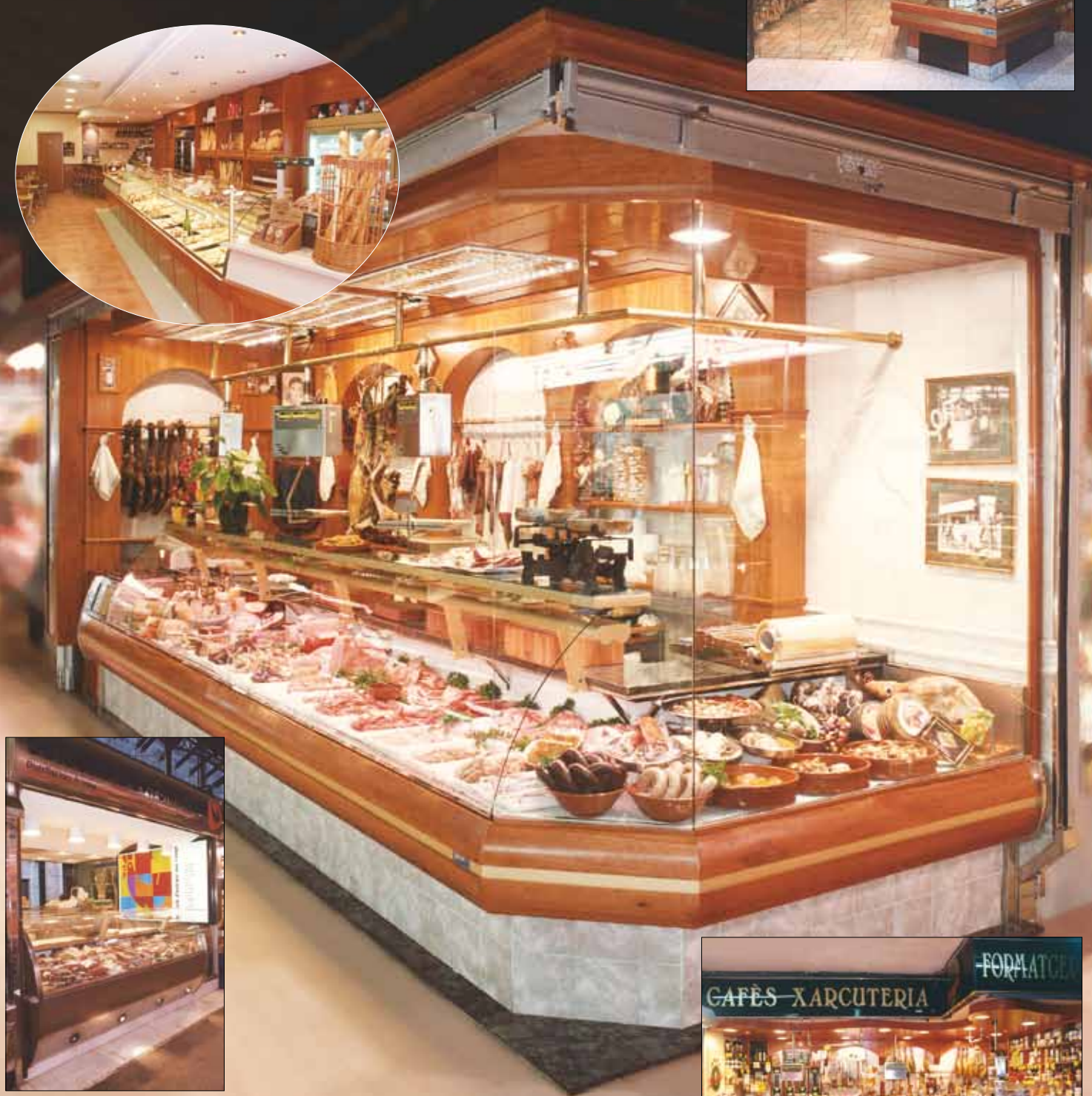
grasomagre

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

1. Més aïllament tèrmic, gràcies a la construcció en Sandvix de polièster injectat amb polietilè d'alta densitat.
2. Més netedat, construïm cada vitrina en una sola peça, sense juntes, ni soldadures ni cantons rectes.
3. 3 nivells d'exposició, amb sortida d'aire independent a cada nivell.
4. Molta més capacitat, l'única vitrina del mercat amb 1,05 mts d'exposició.
5. Fred homogeni i constant a qualsevol punt de la vitrina.
6. Reducció de pèrdues del producte fresc, gràcies a la qualitat del fred, comparable al fred d'una cambra frigorífica.
7. L'única vitrina del mercat que exposa el producte de dia i el conserva a la nit.

