

gras i magre

Febrer Març Abril 2012

Número 152

**ENTREVISTA A JOSEP LLUÍS
BONET, PRESIDENT DEL
COMITÈ ORGANITZADOR
D'ALIMENTÀRIA.**

**ENTREVISTA A JUAN JOSÉ
GUIBELALDE, PRESIDENT DEL
SALÓ INTERCARN**

PERNIL, JOIA GASTRONÒMICA



Visiti la nostra nova pàgina web
i podrà veure els nostres
projectes i novetats!

www.langaconcept.com



Creem l'establiment més adequat
a les seves necessitats

Som especialistes en:

vitrines frigorífiques
nous conceptes
imatge corporativa
interiorisme i decoració

LANGA
concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
F. 933 886 601

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



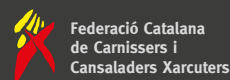
	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	La reforma laboral 2012. Aspectes més destacats.....	7
	Entrevista a Rafael Cruz, responsable de marketing de Cruz, S.L.....	12
	El sector de la carn es reuneix a Alimentaria.....	14
	Entrevista a Josep Lluís Bonet, president del Comitè Organitzador d'Alimentaria.....	16
	Entrevista a Juan José Guibelalde, president del saló Intercarn.....	18
	El pernil, joia gastronòmica.....	20
	Casa Escala. El premi a una trajectòria.....	28
	CEC - Confederación Española de Comercio.....	31
	7º Encuentro de Mercados Municipales Minoristas.....	32
	Els autocontrols als establiments alimentaris. Els requisits	
	Pla de control dels subproductes i residus.....	34
	Fundació Escola	37
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn.....	37
	Confraria	37
	Els Tres Tombs.....	39
	Gremis	40
	<i>Barcelona</i>	40
	Gran Botifarrada Popular 2012.....	40
	Gremicarn visita el Maternoinfantil de l'Hospital Universitari	
	Vall d'Hebron per inaugurar la sala de jocs remodelada a través de	
	la campanya Safates Solidàries.....	43
	<i>Girona</i>	45
	Els carnisers de Girona han organitzat una degustació de	
	botifarra d'ou i un taller de llangonisseta.....	45
	El Gremi dona suport a l'Escola de Capacitació Agrària de	
	l'Empordà a la FIRA EXPOJOVE 2012.....	47
	Els carnisers de Girona organitzen una jornada sobre carns ecològiques.....	48
	Els carnisers de Girona organitzen una jornada sobre el "txuleton del norte".....	49
	<i>Tarragona</i>	50
	És temps de carn i embotit!.....	50
	Visita a "Catalana de Embutidos,S.A.".....	51
	Dossier	53
	A favor de la xarcuteria.....	53
	Fans del Retail.....	54
	Notícies del Sector.....	56
	Calendari	66
	Petits anuncis - Mòduls	71



FOTO PORTADA:
Calendari Federació Maig 2012
NÚM. 152 Febrer Març Abril 2012
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



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.

Del 26 al 29 de març, com cada dos anys, se celebrarà una nova edició de la Fira Alimentària, una de les més importants del sector de alimentació.

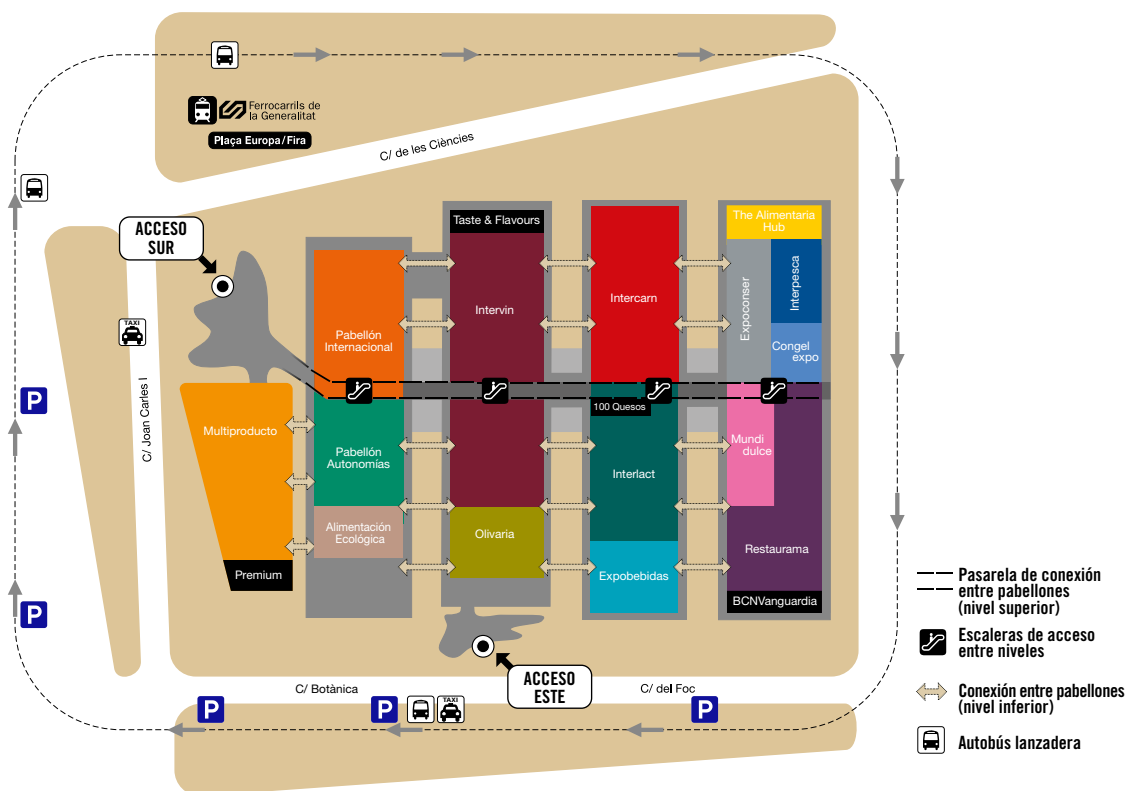
Una vegada més la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers – Xarcuters participarà en el saló Intercarn amb la col·laboració de Construcciones Frigoríficas Cruz, SL en el Pavelló 5, Nivell 0, estand número B190.

Aquesta any la Federació i la Fundació Oficis de la Carn presentaran una nova edició d'exposició de botifarres crues seguint la que es va realitzar en la mateixa Alimentària 2008, però amb botifarres noves, creatives i algunes sorprenents entre les 75 varietats que s'exposaran.

Aquesta any la Federació i la Fundació Oficis de la Carn presentaran una nova edició d'exposició de botifarres crues

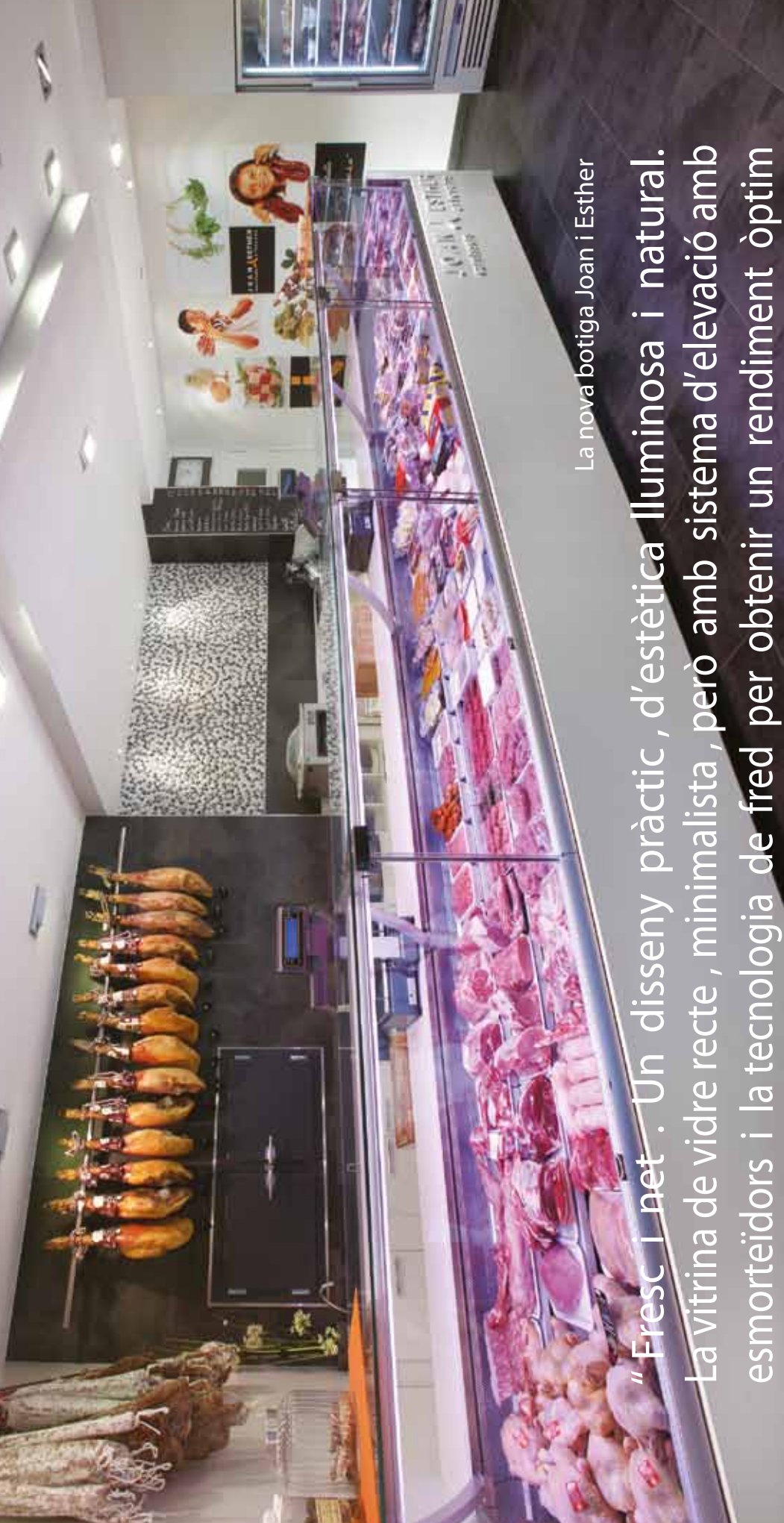
Igualment la visita de la fira en els seus diferents salons ens donarà idea de les tendències del sector, de les marques que predominen i la possibilitat de contacte entre els diferents operadors.

És per això que, en aquest número de Gras i Magre, hem volgut donar-li la importància que es mereix la fira publicant les entrevistes del Sr Josep Lluís Bonet, president del Comitè Organitzador d'Alimentària, i del Sr Juan José Guibelalde, president del saló Intercarn, realitzades especialment per la revista.



Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint xarcuteries



La nova botiga Joan i Esther

" Fresc i net . Un disseny pràctic , d'estètica lluminosa i natural.
La vitrina de vidre recte , minimalista , però amb sistema d'elevació amb
esmorteïdors i la tecnologia de fred per obtenir un rendiment òptim

Ens impliquem en cada projecte , donem importància a tots els detalls, els nostre objectiu és la
FEINA BEN FETA . "



Sr. Joan Estapé

PRESIDENT

Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



L'altre dia vaig rebre un correu amb un article que parlava d'una generació que ha viscut molt intensament en la segona meitat del segle XX i la primera dècada del segle XXI. Tots ells formant la gent de seixanta i setanta anys. Som gent, perquè és el meu cas, que hem experimentat canvis impressionants, des de la forma de vida a la manera de pensar.

Vam començar les nostres vides amb els problemes de la postguerra amb la falta de moltes coses bàsiques i primordials però, mica a mica, amb l'ajuda de tots el país millorava i es superava. Així les idees vingudes de més enllà de les nostres fronteres ens feien pensar i creure en un futur millor. La dona canvia el seu rol, de sotmesa, exclusivament a l'home una vegada casada, a tenir la possibilitat d'estudiar i treballar ens ofícis que les seves mares i àvies els serien inimaginables.

Del text vull ressaltar una paràgraf força explicatiu: *"Dintre d'aquest univers de persones saludables, curioses i actives, la dona té un paper rutilant. Ella porta dècades d'experiència de fer la seva voluntat, quan les seves mares només podien obeir i d'ocupar llocs en la societat que les seves mares ni haurien somiat amb ocupar. Aquesta dona sexalescent va poder sobreviure a la borratxera de poder que li va donar el feminisme dels 60, en aquells moments de la seva joventut en els que els canvis eren tants, va poder parar-se a reflexionar què volia en realitat. Algunes van anar a viure soles, altres estudiaren carreres que*

Així les idees vingudes de més enllà de les nostres fronteres ens feien pensar i creure en un futur millor

sempre havien estat exclusivament masculines, altres escolliren tenir fills, altres van decidir no tenir-los, van ser periodistes, atletes o varen crear el seu propi "Jo, SA". Però cadascuna va fer la seva voluntat".

La cultura de l'esforç, ens donà esplendor, activitat i il·lusió, i en cap moment els invents tecnològics ens va fer témer que ja no érem d'aquest món, ens el contrari, arribem actualment a fer servir la informàtica, possiblement no com els nostres nets, ha comunicar-nos per correu electrònic a navegar per internet i el món de la telefonia el mòbil és una eina imprescindible de tots nosaltres.

És real que els canvis soferts han estat molt importants i que l'experiència acumulada ens és valorada per les noves generacions i en moments com els actuals hem de ser tutors i guies per seguir el camí correcte.

L'article titulat la *sexalescència* es referia a tots nosaltres a gent de 60 o de 70 anys que malgrat ser avis o àvies formem un grup d'edat el qual no té nom.



La reforma laboral 2012.

Aspectes més destacats

Els aspectes més destacats que són objecte de regulació per part del Reial Decret Llei 3/2012 per la Reforma del mercat Laboral que **va entrar en vigor el dia 12 de febrer**, són els següents:



7

1. CONTRACTES

1.1. Contracte de treball per temps indefinit de suport als emprenedors per a Pimes i autònoms.
Les empreses que tinguin menys de 50 treballadors podran concertar el contracte de treball de suport als emprenedors.

El contracte es celebrarà per temps **indefinit i a jornada completa**.

La durada del **període de prova** que serà d'un any en tot cas.

L'empresa tindrà dret a aplicar els **incentius fiscals**:

- » En el cas que el primer contracte de treball concertat per l'empresa es faci amb un menor de 30 anys, l'empresa tindrà dret a **una deducció fiscal de tres mil euros**.
- » En cas de contractar desocupats que hagin percebut 3 mesos de prestació l'empresa tindrà dret a una **deducció fiscal amb un import equivalent al 50 per cent de la prestació per desocupació** que el treba-

llador tingui pendent de percebre en el moment de la contractació, amb el límit de dotze mensualitats.

El treballador contractat podrà voluntàriament **compatibilitzar cada mes, juntament amb el salari, el 25 per cent de la quantia de la prestació** que tingui reconeguda i pendent de percebre en el moment de la seva contractació.

Amb independència dels incentius fiscals anteriorment citats, les contractacions de desocupats inscrits a l'Oficina d'ocupació donen dret a les **bonificacions**, sempre que es refereixin a algun d'aquests col·lectius:

- a. Joves entre 16 i 30 anys;** bonificació en la quota empresarial durant tres anys, la quantia 1.000 euros / any en el primer any; 1.100 euros / any en el segon any, 1.200 euros / any en el tercer any. Quan aquests contractes es concertin amb dones les quanties anteriors s'incrementaran en 100 euros / any.

b. **Majors de 45 anys**, que hagin estat inscrits en l'oficina d'ocupació almenys dotze mesos en els divuit mesos anteriors a la contractació, l'empresa tindrà dret a una bonificació en la quota empresarial 1.300 euros / any durant tres anys.

Quan aquests contractes es concertin amb dones en sectors en els quals aquest col·lectiu estigui menys representat, les bonificacions indicades seran 1.500 euros / any.

L'empresari haurà de mantenir en l'ocupació al treballador contractat com a mínim tres anys.

1.2 Contracte per a la formació i l'aprenentatge.

Fins que la taxa d'atur al nostre país se situï per sota del 15 per cent podran realitzar contractes per a la formació i l'aprenentatge amb **treballadors menors de 30 anys**.

Reduccions de les quotes empresarials del 100 per cent si el contracte es realitza per empreses la plantilla sigui inferior a 250 persones, o del 75 per cent, en el cas que l'empresa contractant tingui una plantilla igual o superior a aquesta xifra.

Així mateix, es reduirà el 100 per cent de les quotes dels treballadors a la Seguretat Social

Les empreses que **transformin en contractes** indefinits els contractes per a la formació i l'aprenentatge, sigui quina sigui la data de celebració, tindran dret a una **reducció en la quota empresarial** a la Seguretat Social de 1.500 euros / any, durant tres anys. En el cas de dones, aquesta reducció serà de 1.800 euros / any.

1.3 Contracte a temps parcial.

Els treballadors a temps parcial **poden fer hores extraordinàries**. El nombre d'hores extraordinàries que es podran realitzar serà el legalment previst en proporció a la jornada pactada. Les hores extraordinàries s'han d'incloure en la base de cotització per contingències comunes.

2. L'ACOMIADAMENT OBJECTIU.

L'acomiadament objectiu per causes econòmiques, organitzatives, tècniques o de producció.

La nova norma matisa les causes econòmiques, de manera que la **disminució persistent d'ingressos durant tres trimestres consecutius** serà motiu suficient per recórrer a l'acomiadament.

Se **suprimeix el requisit de l'autorització administrativa** prèvia de l'autoritat laboral tant en l'acomiadament col·lectiu com en matèria de suspensió del contracte de treball i reducció de la jornada.

S'incorpora l'obligació per a empreses que acomiadin a més de 100 treballadors d'articular un **pla de recol·locació externa** dissenyat per a un període de, almenys, sis mesos.

Manté la mateixa indemnització de 20 dies per any treballat, amb un màxim de 12 mensualitats.

El Fons de Garantia Salarial (FOGASA)

Rescabalarà a les **empreses amb menys de 25 treballadors**. L'import que cobrirà serà d'una quantitat equivalent a 8 dies de salari. No és aplicable a les extincions que hagin estat declarades com improcedents.

3. ACOMIADAMENT IMPROCEDENT.

A. Indemnització.

A partir de la reforma, la indemnització en cas d'acomiadament improcedent serà de **33 dies per any treballat**, amb un màxim de 24 mensualitats.

Pels contractes antics;

La indemnització per acomiadament improcedent dels contractes formalitzats amb anterioritat a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret llei es calcularà a raó de 45 dies de salari per any de servei pel temps de prestació de serveis anterior a la data d'entrada en vigor i a raó de 33 dies de salari per any de servei pel temps de prestació de serveis posterior.

B. L'acomiadament "expres" queda eliminat.

L'anomenat acomiadament expres que es va introduir en la reforma realitzada el 2002. L'acomiadament expres permetia a l'empresari pactar amb els seus treballadors un acomiadament improcedent amb una indemnització de 45 dies per any treballat amb un màxim de 42 mensualitats.

A partir d'aquesta reforma desapareix l'opció de l'empresa d'extingir els contractes de treball reconeixent la improcedència de l'acomiadament i dipositant la quantia de la indemnització de 45 dies per any.

C. S'eliminen els salaris de tramitació excepte per a supòsits de readmissió o nul·litat.

Desapareixen de l'article 56 de l'Estatut dels Treballadors dels **salaries de tramitació** que havien

d'abonar juntament amb la indemnització per acomiadament improcedent.

Es manté l'obligació de empresarial de abonar únicament en els supòsits de readmissió del treballador o bé com a conseqüència de la qualificació de nul·litat de l'acomiadament.

Seguiran tenint dret als salaris de tramitació dels representants dels treballadors que optin per la indemnització.



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



Suport publicitari 2012

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters vol agrair als socis dels gremis que la componen i que van participar en el concurs fotogràfic, la seva implicació i col·laboració en l'edició del Suport Publicitari 2012.

En aquestes pàgines podeu veure les imatges rebudes que van ser finalistes i copsar la gran qualitat de les mateixes.

Iniciatives com aquestes fan que la nostra Federació es vegi recompensada sabent que compta amb una base social activa i disposada a col·laborar.

Gràcies a tots, finalistes i guanyadors i esperem comptar amb vosaltres en properes edicions.



Montse Esquis



Jaume Dial



Jaume Dial



Xarc Bosch



Miquel Vivet



Emma Piqué



Miquel Vivet



Miquel Vivet



Jaume Dial



Miquel Vivet



Jaume Dial



Glòria Ramírez



Glòria Ramírez



Glòria Ramírez



Glòria Ramírez



Glòria Ramírez



Glòria Ramírez



Miquel Vivet



Xarc Bosch



Miquel Vivet



Miquel Vivet



Miquel Vivet



Xarc Bosch

Entrevista a Rafael Cruz, responsable de marketing de Cruz, S.L.

“No pretenguem que res canviï si sempre fem el mateix. Són moments de reinventar-se i deixar-s’hi la pell

Entrevistem a Rafael Cruz per a que ens expliqui els nous serveis que ofereixen des de Construccions frigorífiques Cruz s.l., i el perquè del recent canvi d’imatge de l’empresa.

Recentment heu entrat a una nova etapa amb la renovació de la vostra imatge corporativa i la oferta de nous serveis ¿a que es deuen aquets canvis?

Ens estem adaptant als nous temps. Malgrat que estem passant una gran crisi, el nostre sector està aprofitant per reinventar-se. Hi han molts carnisers que ja han trobat sistemes i vies de negoci que els hi està permetent capejar la crisi i seguir evolucionant. Nosaltres estem fent el mateix, adaptant-nos i oferir nous serveis.

¿Què voleu dir amb “disseny i desenvolupament de negocis”?

Ens basem en la idea que qualsevol persona que s’introdueix en un projecte o inversió, ho fa per augmentar els seus beneficis. Per això ampliem el nostre negoci per oferir serveis globals d’assessoria, on el més important és l’anàlisi i l’estudi de la idea, per crear botigues d’èxit amb els nostres clients.

¿Serveis d’assessoria?

Correcte, un grup d’assessors i dissenyadors es reuneixen amb cada client per analitzar la seva idea de negoci, les característiques d’aquest i les tendències del sector. Amb totes aquestes dades realitzem un estudi i li mostrem com hauria d’enfocar el seu negoci, pel que fa a concepte, a nom i a imatge de l’empresa, les opcions de disseny que són òptimes segons la ubicació de la seva botiga i el seu públic objectiu. I finalment com hauria de ser la distribució comercial, i quin és l’equipament correcte per a la presentació i venda dels seus productes. A més, ara també oferim l’opció de realitzar la campanya de marketing i publicitat, així com el disseny i la programació de la seva pàgina web.

Ampliem el nostre negoci per oferir serveis globals d’assessoria, on el més important és l’anàlisi i l’estudi de la idea, per crear botigues d’èxit amb els nostres clients



¿I com ho feu per oferir aquets serveis?

Tenim assessors amb formació universitària en marketing, altres en interiorisme, un enginyer... I quan es tracta de campanyes publicitàries col·laborem amb una agència de publicitat. Però el més important són els coneixements que ens han portat els nostres clients durant més de 30 anys. Pensa, que només el 2011 hem realitzat uns 40 negocis d’alimentació entre Espanya i França. I això, el tenir tant contacte amb el carrer i a més col·laborar contínuament amb els diferents gremis, ens permet tenir una informació molt valuosa de com funciona el sector i de quins són els aspectes claus dels negocis que venen més.

¿I llavors què passa amb les vitrines, queden en segon pla?

No, no, al contrari, segueixen sent el nostre argument competitiu més fort. De fet, no fa molt temps que varem incorporar a les nostres vitrines un nou sistema de fred que permet utilitzar-les com càmera a la nit, i està tenint molt bona acceptació entre els carnisers i xarcuters.

A més, a l’Alimentària presentarem com a novetat un nou disseny de vitrina, que permetrà presentar encara millor els productes de carnisers i xarcuters. Però no vull donar més pistes, si no, no seria novetat!

Ja per finalitzar ¿com veus el sector?

El veig bé, molt bé, però no ens enganyem, en temps tan durs no pretenguem que res canviï si sempre fem el mateix. Són moments de reinventar-se i deixar-s’hi la pell.

Us puc assegurar, i vosaltres aquí al gremi ja ho sabeu, que el carnisser que aposta per reinventar-se i adaptar-se als nous temps, aconsegueix augmentar molt els seus ingressos. Ens trobem molts clients que després de realitzar el projecte, dupliquen o quasi be dupliquen caixa, inclús estant al mateix local de tota la vida!

Jo aconsellaria a tots els carnisers que estiguin interessats en continuar evolucionant, que vagin a visitar a companys de professió que hagin reformat últimament i que ells mateixos els hi expliquin.

El nostre objectiu
construir comerços d'èxit



Tots els projectes **NEIXEN** d'una idea

www.cruzsl.net



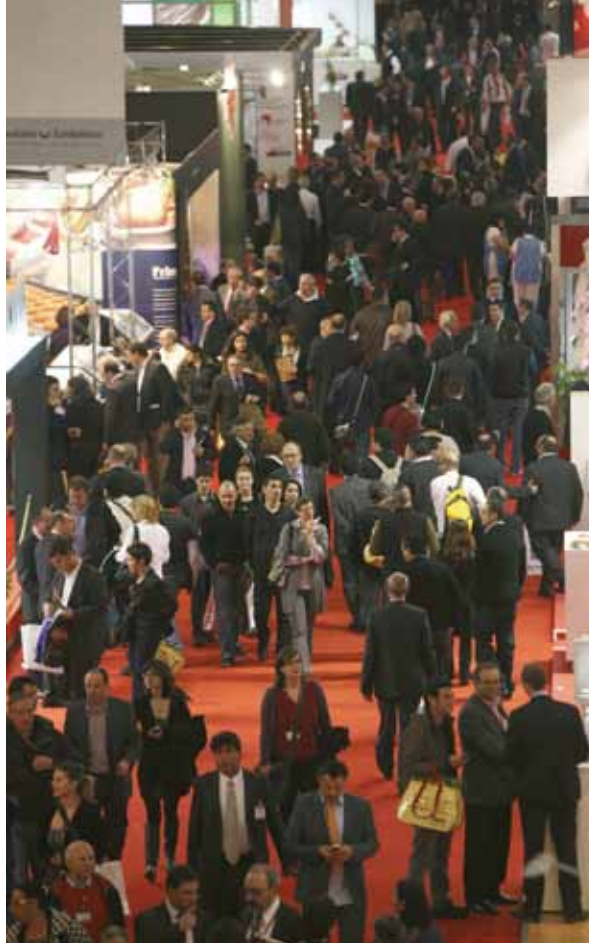
El sector de la carn es reuneix a Alimentaria

Entre el 26 i el 29 de març, els professionals de la indústria de l'alimentació i de les begudes tenen una cita ineludible a Alimentaria, un saló que se celebra amb caràcter biennal a Barcelona.

Amb una superfície neta de prop de 94.500 m², el recinte Gran Via de Fira de Barcelona acollirà gairebé 4.000 expositors, entre fabricants, distribuïdors, importadors i exportadors de tot tipus de productes alimentaris, així com de serveis i productes destinats al sector de l'alimentació i les begudes.

Per facilitar la visita i els negocis als professionals, aquesta fira distribueix la seva oferta en 12 salons conceptualitzats en base al producte. Així, a més d'un espai destinat al productes carnis i els seus derivats, anomenat Intercarn, podem trobar salons dedicats a l'alimentació ecològica; als productes congelats (Congelexpo); a les aigües, begudes refrescants, cerveses, mostos i sidres (Expobebidas); a les conserves i semiconserves (Expoconser); als productes del mar, aquicultura i piscifactoria (Interpesca), o a l'oli d'oliva i els olis vegetals (Olivaria). Tampoc no hi poden faltar salons específicament pensats per als productes lactis i els seus derivats (Interlact); els dolços, galetes i confiteria (Mundidulce); els productes alimentaris en general (Multiproducto); els vins i els espirituosos (Intervin), o l'alimentació fora de la llar (Restaurama).

A més, a aquests salons s'han d'afegir el Pavelló de les Autonomies, que recull els productes més reconeguts de cada regió, i el Pavelló Internacional, que destinarà gairebé 9.000 m² a expositors d'uns 75 països, agrupats en sis zones d'influència: Europa



Occidental, Europa Centre i Est, Llatinoamèrica, Nord-Amèrica, Àsia i Orient Mitjà. Finalment, els paladars més sibarites tenen un punt de trobada a l'espai Prèmium, que congrega un selecte grup de productors d'especialitats alimentàries.

Intercarn aplega més de 400 expositors

Sens dubte, un dels salons més importants d'Alimentaria és Intercarn, que aplega més de 400 expositors nacionals i internacionals en els seus 12.000 m² de superfície. El saló, que aquest any es trasllada al pavelló 5 del recinte Gran Via, tindrà una àmplia representació catalana. Així, comptarà amb la presència de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC) i d'empreses com Casa Fígols, Casademont, Distribuciones del Jamón Cerezo, Embotits Artesans Can Duran, Fridasa, Noel Alimentaria, Grup Baucells Alimentació o Singular Shop. La Fundació Oficis de la Carn, promoguda per Gremi-Carn, també hi serà present de la mà de Construccions Frigoríficas Cruz, SL.

Celia López



Alimentaria

Activitats paral·leles

Alimentaria també inclou tota una sèrie d'actes paral·lels, com exposicions, conferències, tast, demostracions culinàries, seminaris, concursos o workshops sobre temes d'interès i actualitat.

The Alimentaria Hub

Una de les novetats d'aquesta 19ª edició del saló és The Alimentaria Hub, que compila activitats que giren al voltant de sis eixos temàtics de la indústria agroalimentària: innovació (R+D+i); nutrició, salut i benestar; internacionalització i globalització; distribució i retail; marketing i comunicació, i Responsabilitat Social Corporativa (RSC). Així, el pavelló 7 acollirà iniciatives com el IX Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània; workshops per debatre les claus de futur i les oportunitats d'internacionalització dels actuals mercats emergents; seminaris sobre consultoria, telecom, administració, etc.; trobades de distribució organitzades per la Càmera de Comerç de Barcelona o per AMEC, o conferències sobre tecnologia i innovació, entre d'altres.

Innoval 2012

L'espai Alimentaria Hub acull també la vuitena edició d'aquesta exposició, que mostra més de 140 productes innovadors. En el decurs del saló s'atorgaran els premis Innoval, que reconeixen l'esforç i la inversió que la indústria agroalimentària realitza en R+D+i.

BCN Vanguardia

Alimentaria i el Grup Caterdata organitzen la cinquena edició del Congrés Internacional de Gastronomia BCN Vanguardia 2012, ubicat al pavelló 6 (Restaurama). Aquest congrés inclourà diverses ponències a càrrec de crítics gastronòmics, chefs i experts en la matèria, així com taules rodones o demostracions culinàries.

Food Service Experience, Markets & Trends

També en el marc de Restaurama se celebra aquesta iniciativa dirigida als professionals del sector HORECA i que inclourà demostracions culinàries, tallers, degustacions i conferències.

Taste & Flavours

La Barra d'Olis, l'espai de Tast de Vins i el restaurant "Ibérico en Compañía" s'agrupen aquest any sota el paraigua de Taste & Flavours. Les degustacions es complementen amb seminaris i tallers al voltant dels sectors del vi, l'oli d'oliva i els productes carnis.

Concurs Cuiner de l'Any

El 29 de març, a l'espai BCNVanguardia del saló Restaurama, tindrà lloc la final de la 4ª edició d'aquest certamen, a la qual han arribat sis joves cuiners.

Jornades Interpesca

El Fons de Regulació i Ordenament del Mercat de Productes de Pesca i Cultius Marins (FROM) organitza al pavelló 7 una sèrie de tast i conferències al voltant del peix i el marisc espanyol.

Espanya, el país dels 100 formatges

Al saló Interlact (pavelló 4), l'expert Enric Canut ens apropa a la història formatgera del país a través de l'exposició i el tast de varietats autòctones.



Entrevista a Josep Lluís Bonet, president del Comitè Organitzador d'Alimentaria

“La internacionalització és la primera porta per sortir de la crisi i un bon reflex de la nostra competitivitat”

Josep Lluís Bonet, president del Comitè Organitzador d'Alimentaria, ens explica quins són els objectius, novetats i previsions del saló per aquesta dinovena edició.

Sobre quins eixos es vertebra Alimentaria? Quins són els seus objectius?

Alimentaria es proposa novament revalidar el seu lideratge internacional, posicionant-se com el think-tank per a la totalitat de la indústria agroalimentària. El saló intentarà donar resposta als principals reptes del sector situant la internacionalització, la competitivitat, la innovació i les marques com els principals eixos estratègics d'aquesta edició. Certament, la internacionalització és la primera porta per sortir de la crisi i, a més, és un bon reflex de la nostra competitivitat. Un altre eix clau per al creixement i la competitivitat de les nostres empreses és l'esforç per la innovació. En aquest sentit, estrenarem un nou projecte: The Alimentaria Hub, des d'on s'abordaran tots els aspectes que preocupen de manera transversal a la indústria agroalimentària i es detectaran noves oportunitats de negoci. I tampoc podem oblidar les marques com a font d'innovació i com a palanca per abordar la internacionalització.

Quines són les previsions que tenen quant a assistència i empreses exposidores?

En aquesta nova edició esperem reunir prop de 4.000 empreses, 1.300 d'elles internacionals de 75 països, i rebre 140.000 visitants, prop de 35.000 procedents de l'exterior. Quant a metratge, esperem arribar a unes cotes d'ocupació similars a l'edició passada, amb prop de 94.500 m2 d'oferta comercial i d'activitats destinades al negoci, la pro-



moció, la gastronomia i la R+D+i agroalimentària. Després de l'èxit aconseguit en la passada edició en concentrar tota l'oferta al recinte Gran Via de Fira de Barcelona, Alimentaria 2012 ocuparà els nous pavellons 5 i 7 del recinte firal.

Quins són els factors que han propiciat l'èxit d'Alimentaria?

Alimentaria segueix apostant per un model firal de segmentació i de màxima especialització, amb 12 salons, que faciliten extraordinàriament la visita i el negoci dels professionals. A més, hem de sumar el Pavelló de les Autonomies -que reuneix les participacions de les diferents comunitats autònomes espanyo-

les- i el Pavelló Internacional -on s'agrupen part de les empreses d'origen internacional i on aquest any comptarem amb la presència destacada de països com la Xina, Tailàndia, Dubai, Suècia, Colòmbia, Argentina, Perú, Índia, Turquia, Alemanya i Regne Unit, entre d'altres. A més de punt de trobada entre l'oferta i la demanda, Alimentaria es posiciona edició rere edició com a centre de negocis i de networking global, amb més de 8.000 reunions de caràcter internacional previstes, a més d'un centre de formació i de debat transversal sobre els reptes i les oportunitats de negoci del sector.

Quines novetats s'han introduït en aquesta dinovena edició?

En la línia que comentava, el centre neuràlgic d'aquesta edició serà The Alimentaria Hub, que concentrarà totes les activitats que a Alimentaria se celebren dirigides a potenciar el caràcter innovador i multidimensional del sector i a detectar les principals tendències de futur. Aquest nou espai serà l'escenari d'una programació multidisciplinària i transversal que s'estructurarà entorn a sis eixos: innovació i I+D; nutrició, salut i benestar; internacionalització i globalització; distribució i retail; màrqueting i comunicació, i responsabilitat social corporativa. Operadors de la talla de Nestlé, la Fundació Dieta Mediterrània, la FIAB, la Fundació Triptolemos, Google, AECOC, AZTL-Tecnalia, Santiveri, Applus i IRTA han confirmat la seva participació aportant els continguts a les diferents activitats,

Al costat de la innovació i les noves tendències, la gastronomia tornarà a ser una de les principals banderes d'Alimentaria. La fira acollirà de nou el prestigiós Congrés Internacional BCNVanguardia i la gran final del Concurs Cuiner de l'Any. A més, en el marc del saló Restaurama, s'estrenarà el Food Experience Markets & Trends, un espai-auditori pluridisciplinar on es mostraran en directe les solucions gastronòmiques i tecnològiques més

pioneres tant a nivell nacional com internacional, i es potenciarà el Taste & Flavours com un gran espai per gaudir dels millors productes de la gastronomia espanyola i mediterrània i, en aquesta edició, internacional.

Com està afectant la crisi al sector de l'alimentació? I com s'afronta això des d'Alimentària?

Sens dubte, l'exportació serà primordial. L'any 2011, la indústria de l'alimentació i les begudes espanyola va aconseguir una balança positiva gràcies a les vendes internacionals, que entre gener i octubre d'aquest any van créixer un 9,6% respecte al mateix període de l'any passat, arribant als 24.662,1 milions d'euros. Així que crec que el sector caminarà cap aquí, cap al gran mercat de la Unió Europea (destinació del 80% de les nostres vendes internacionals), però també cap als compradors del futur, els països del BRIC, Brasil, Rússia, Índia i Xina, més altres com Turquia. Finalment, m'agradaria remarcar que el 2011 la indústria alimentària espanyola va aportar el 7,6% del total del PIB, sent només superat pel sector turístic (10,3%), el que la converteix en un dels motors del país.

Què diria a visitants i expositors perquè vagin a la fira?

El meu consell és que aprofitin totes les possibilitats que ofereix Alimentària com la plataforma internacional que és. En aquest sentit, la fira pot ser una eina molt útil per a les Pimes, que representen el 96% del teixit de la indústria agroalimentària. Del 26 al 29 de març, el saló es convertirà en l'espai ideal perquè els professionals concertin reunions cara a cara amb l'objectiu de donar a conèixer els seus productes, iniciïn contactes amb distribuïdors i compradors internacionals, aprofitin la gran afluència de visitants de tot el món i treguin el màxim partit a tots els espais de coneixement que trobaran al saló.

Celia López

Entrevista a Juan José Guibelalde, president del saló Intercarn

“El sector ha d’apostar per crear marca innovant i oferint productes de qualitat”

El president d’Intercarn i conseller adjunt a la Presidència del Grupo Campofrío, Juan José Guibelalde, ens dóna el seu punt de vista sobre les previsions del saló i els reptes als quals s’enfronta el sector carni.

Quines xifres manegen quant a nombre de visitants i expositors per aquesta edició d’Intercarn?

El conjunt d’Alimentaria preveu la presència de 4.000 empreses exposidores, 1.300 de fora d’Espanya, i 140.000 visitants, prop de 35.000 d’ells procedents de l’estranger. Especialment interessant és l’atractiu internacional que està prenent Intercarn. Així ho confirma la participació de la Xina, país de gran potencial que exposa per primera vegada en aquest saló.

Quin és el perfil de visitants d’aquest saló?

El perfil dels professionals que visiten el conjunt de la fira és el de directius amb alt poder decisor i com a responsables d’àrees comercials, compres, importació, exportació, màrqueting i CEO en organitzacions de distribució alimentària, importació i exportació, cadenes i centrals de compra, restauració i botigues especialitzades. A més, m’agradaria destacar el paper del Hosted Buyers, a través del qual Alimentaria ha cursat invitacions a compradors internacionals d’alt nivell. D’aquesta manera, assegurem a expositors i visitants una encertada inversió de temps i recursos, tal com exigeix el delicat clima econòmic actual.

Quins beneficis obtenen els expositors?

Durant quatre dies, Intercarn i el conjunt d’Alimentaria es convertiran en un centre internacional de negocis. Així que els expositors es trobaran en un aparador global en el qual promocionar-se, intercanviar idees i posar-se al dia sobre les tendències del sector. Intercarn serà una plataforma de negocis que obrirà portes als professionals, permetent iniciar negocis tant a nivell nacional com internacional sense haver de sortir a l’estranger.



Quina proporció de visitants i expositors representen els mercats català i espanyol?

De les 4.000 empreses exposidores previstes, un 75% són espanyoles i, en el cas dels 140.000 visitants, tres quartes parts també són nacionals. Creiem que Alimentaria també pot ser un interessant punt de trobada per als professionals que engloba Gremi-Carn. En aquest sentit, el saló dels productes carnis preveu una bona participació per part dels carnisers, cansaladers i xarcuters catalans, que trobaran un excel·lent espai on contactar amb els seus proveïdors habituals i observar les tendències i innovacions del sector, tant nacional com internacional.

Quin pes té el saló Intercarn dins d’Alimentaria?

Podem dir que té un pes remarcable i és que els seus 11.200 m² d’espai d’exposició el converteixen en el segon saló més gran d’Alimentaria. Recordem que la indústria càrnia és el quart sector industrial del nostre país, representant el 2% total del PIB, i el primer amb diferència de la indústria espanyola d’aliments i begudes, representant una xifra de negoci de més de 19.000 milions d’euros el 2010.

Les xifres de comerç internacional també són destacables. Entre gener i juny de 2011, segons l'ICEX, la indústria de la carn va vendre productes per un valor estimat en 1.740,87 d'euros, fet que suposa un augment del 15,2% respecte al 2010. La majoria d'aquestes transaccions, el 80%, es va quedar dins de la Unió Europea, en mercats com Alemanya, Rússia, Itàlia, Regne Unit o França.

A quins reptes s'enfronta el sector carni actualment? Què creu que s'ha de potenciar?

No podem negar que l'actual situació econòmica no és la més favorable i, per raons òbvies, tenim una retracció

de la demanda interna. La resposta més lògica és treballar dur per aconseguir una major penetració de la nostra àmplia oferta agroalimentària en els mercats exteriors. El més important és que el sector sàpiga aprofitar les oportunitats que el mercat internacional li brinda. És de gran interès identificar compradors potencials dels BRIC o els Next Eleven, grups de països que es perfilen com a potents consumidors de futur. Finalment, el sector ha d'apostar per crear marca innovant i oferint productes de qualitat perquè diferenciï-se de la resta és la clau per trobar nous buits de venda tant a casa com a l'estranger.

Celia López



L'elaboració artesanal ens permet cuidar-te com ningú.

Si encara no ens coneixeu,
ho podeu fer a **Alimentària 2012**
Us hi esperem a tots
amb molt de gust.

Del 26 al 29 de març de 2012 / Fira Barcelona
Recinte Gran Via / Palau P5 · Intercarn · Stand B40



El pernil, joia gastronòmica

Hi ha un refrany espanyol que diu que del porc s'aprofita fins i tot la forma de caminar. I, precisament, són les potes posteriors les parts més cobejades, que ens proporcionen la matèria prima necessària per gaudir d'una de les joies per excel·lència de la gastronomia espanyola.

Text: Celia López / Fotografies cedides pels Consells Reguladors

Un dels millors ambaixadors de la gastronomia espanyola és, sens dubte, el pernil curat de qualitat, que cada cop va guanyant més adeptes fora de les nostres fronteres. Així ho palesen les dades del Consorcio del Jamón Serrano Español, que assenyalen que l'exportació de pernil serrà d'alta qualitat va créixer un 16,25% en 2011 en relació a l'any anterior.

En funció de la raça de l'animal, a Espanya podem diferenciar entre dos tipus de pernil curat: el que prové del porc de raça blanca, conegut genèricament com a pernil serrà, i el que s'elabora amb porc ibèric, una raça mil·lenària autòctona de la Península Ibèrica. A Espanya, per elaborar els pernills i espatlles, les extremitats del porc se sotmeten a un curt procés de salat, al qual li segueixen el rentat, per eliminar la sal adherida, i l'assentament, per repartir la sal de forma homogènia. Acte seguit passem a l'asseccament i la posterior maduració, que no pot ser mai inferior als set mesos i que pot durar anys.

A continuació, presentem les denominacions d'origen protegides (DOP), indicacions geogràfiques protegides (IGP) i especialitats tradicionals garantides (ETG) que podem trobar a Espanya i que ens ajudaran a identificar quan estem davant d'un pernil o una espatlla de qualitat.

D.O. Dehesa de Extremadura

Símbol de la cultura extremeña, la gla és també el principal aliment dels porcs utilitzats per a elaborar un altre tresor d'aquestes terres: el pernil ibèric. Amb gairebé un milió d'hectàrees de deveses d'alzines, Extremadura té l'ecosistema idoni per criar i engreixar els porcs destinats a elaborar els pernills i les espatlles emparats per la D.O. Dehesa de Extremadura. Si la zona de producció s'estén a la totalitat de les províncies de Càceres i Badajoz, la zona d'elaboració i maduració està delimitada per les comarques de Sierras del Suroeste de Bada-



joz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez i Sierra de San Pedro.

El bestiar permès pel Consell Regulador per a l'elaboració de pernills i espatlles ha de ser de la raça ibèrica o un encreuament de, com a mínim, el 75% de sang ibèrica i el 25% de la raça Duroc-Jersey, que proporciona pernills lleugerament menys grassos, amb més proporció de magre.

El CRDO Dehesa de Extremadura estableix tres tipus de producte:

- » Pernil i espatlla de gla: L'animal entra en pastura de glans amb 80/105 kg, reposant al voltant del 60% del seu pes d'entrada a base de glans i herbes. S'identifica amb un precinte de plàstic inviolable de color vermell, amb els dos dígitos identificadors de la campanya de sacrifici.
- » Pernil i espatlla d'enceball: El porc reposa al voltant del 30% del seu pes d'entrada a base de glans i herbes, complementant la resta de la seva alimentació amb pinsos naturals autoritzats pel Consell. El precinte identificador és de color verd.
- » Pernil i espatlla de camp: L'animal s'alimenta en règim extensiu amb pinsos autoritzats pel Consell Regulador i pastures de la devesa. Porta el precinte inviolable i numerat de color groc.

Consejo Regulador D.O. Dehesa de Extremadura
Cánovas del Castillo, s/n, 2ª planta - 06800 Mérida
(Badajoz)
Tel: 924 330 203
www.dehesa-extremadura.com





D.O.P. Los Pedroches

El porc ibèric i els encreuaments d'almenys el 75% de sang ibèrica i el 25% de Duroc-Jersey són també les races que reconeix la D.O.P. Los Pedroches. La zona de producció i elaboració està constituïda per les deveses d'alzines, sureres i roures de determinats municipis de la província de Còrdova.

Segons els aliments ingerits pel porc, podem diferenciar entre tres tipus de pernils i espatlles:

- » Gla: El porc entra en pastura quan té un pes d'entre 8 i 10 arroves i s'alimenta exclusivament a base de gla i herba, fins que reposi quatre arroves i mitja, com a mínim. El seu sacrifici es produeix quan supera els 14 mesos i les peces porten el precinte i l'etiqueta negres.
- » Enceboll: Identificats amb color vermell, aquests productes procedeixen de porcs ibèrics que completen la seva alimentació a base de gla i herba amb substàncies naturals de les deveses i pinsos naturals elaborats a base de cereals i lleguminoses.
- » Ibèric de Camp: L'alimentació dels animals es basa en pastures, substàncies naturals i pinsos naturals autoritzats i controlats pel Consell Regulador. Es reconeixen per l'etiqueta i el precinte grocs.

Consejo Regulador de la D.O.P. Los Pedroches

C/ Pozoblanco nº 3 - 14440
Villanueva de Córdoba (Còrdova)
Tel. y fax: 957 12 10 84
www.jamondolospedroches.es



D.O.P. Jamón de Huelva

La Denominació d'Origen Jamón de Huelva empara pernils i espatlles procedents de porcs ibèrics produïts a les deveses d'alzines, sureres i roures pertanyents a les províncies andaluses de Sevilla, Còrdova, Cadis, Màlaga i Huelva, i a Extremadura. Els animals han de ser sacrificats a la zona d'elaboració, limitada a 31 municipis de la comarca de La Sierra, al nord de la província de Huelva.

Els pernils ibèrics de la D.O.P. Jamón de Huelva es caracteritzen pel major predomini de la longitud sobre l'amplada. La cara externa presenta el cuir tallat en forma de V, i està recoberta per una gruixuda capa adiposa brillant. La cara interna, per la seva banda, està esquitxada per la flora micòtica, blanca o grisa blavosa, un tret inequívoc del seu lent i característic procés de maduració en celler.

La D.O.P. Jamón de Huelva certifica els pernils i les espatlles amb les següents designacions de qualitat:

- » Summum: Segons el Consell Regulador, són els productes que han assolit una harmonia en el conjunt de les seves qualitats organolèptiques, així com una riquesa aromàtica característica. Aquests trets s'aconsegueixen, d'una banda, gràcies a la major puresa racial dels porcs ibèrics, que s'alimenten durant l'engreix exclusivament amb glans i pastures naturals a la devesa i tenen una major



edat; d'altra banda, aquests productes es beneficien d'una elaboració molt lenta en les singulars condicions microclimàtiques naturals dels pobles de la Serra de Huelva. Es distingeixen per portar una etiqueta i un precinte de color vermell.

- » Excellens: Els porcs ibèrics utilitzats per a l'elaboració de pernills i espatlles, identificats amb etiqueta i precinte verds, també s'alimenten durant l'engreix amb glans i pastures naturals de la devesa.
- » Gran Selección: Són pernills i espatlles de porcs ibèrics que han estat engreixats complementant els recursos de la devesa. Es poden identificar fàcilment per l'etiqueta i el precinte de color blau.
- » Selección: Els animals són engreixats a la devesa i les peces porten un precinte groc.

D.O.P. Guijuelo

Consejo Regulador de la DOP Jamón de Huelva
C/ Pozoblanco nº 3 - 14440
Villanueva de Córdoba (Còrdova)
Tel. y fax: 957 12 10 84
www.jamondolospedroches.es



L'any 1984, va néixer la Denominació d'Origen Guijuelo, que empara pernills i espatlles de porc ibèric. La cria i engreix dels animals es concentra a deveses de determinades comarques de Castella i Lleó, Extremadura, Andalusia i Castella-La Manxa. La curació i maduració dels pernills, en canvi, queda delimitada a la zona de Guijuelo i els seus voltants, amb gairebé 80 indústries ubicades a poblacions com la mateixa Guijuelo, Ladrada, Sotoserrano, Miranda del Castañar, Béjar, Candelario, Frades de la Serra o Tamames, entre d'altres.

En funció de l'alimentació dels animals, el Consell Regulador distingeix tres tipus de producte:

- » Pernil i espatlla ibèrics de gla: Procedeixen de porcs engreixats en pastura de glans a base de



gla i herbes pròpies de l'ecosistema de la devesa. S'identifiquen amb un precinte inviolable i una etiqueta de Reserva amb indicació de l'anyada, tots dos de color vermell i numerats. La qualificació final individualitzada de les peces es realitza amb un mínim de 18 mesos per als pernills i 12 per a les espatlles, i es comercialitzen després d'un temps de curació d'entre dos i tres anys. Es distingeixen per la seva forma estilitzada i per tenir una considerable quantitat de greix infiltrat en els teixits.

- » Pernil i espatlla ibèrics d'enceball: Els animals s'engreixen exclusivament amb gla fins que arriben a un mínim de 2,5 arroves; posteriorment, es completa la seva alimentació amb pinsos, sobre tot cereals i lleguminoses, fins al seu sacrifici. El procés de qualificació de les peces, identificades amb precinte i etiqueta blaus i numerats, culmina quan els pernills i les espatlles tenen 18 i 12 mesos, respectivament.
- » Pernil i espatlla ibèrics d'engreix: Provenen de porcs engreixats utilitzant pinsos naturals, controlats pel Consell Regulador, com a complement de les glans o de forma exclusiva. Identificats amb precinte i etiqueta verds i numerats, tenen un procés de qualificació que culmina quan els pernills tenen com a mínim 18 mesos i les espatlles, 12.



Consell Regulador D.O. Guijuelo
C/ Filiberto Villalobos, 4
Apd. de Correos, 69
37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel: 923 58 15 14 - Fax: 923 58 00 97



I.G.P. Jamón de Trevélez

A la província andalusa de Granada, a la cara sud de Sierra Nevada, trobem la comarca de l'Alpujarrá, una regió coneguda pels seus paisatges abruptes i una orografia solcada de barrancs, gorges i valls. Aquest escenari, combinat amb el clima fred i sec a l'hivern i els estius lleugerament càlids, conformen el marc ideal per a l'elaboració i curació dels pernills emparats per la Indicació Geogràfica Protegida Jamón de Trevélez. L'àmbit d'actuació d'aquesta IGP, nascuda fa una vintena d'anys, es troba a partir d'una altitud superior als 1.200 m dels termes municipals de Busquístar, Pórtugos, La Tahá (Pitres), Bubión, Juviles, Capileira, Bérchules i Trevélez.

El Consell Regulador estableix que els pernills, caracteritzats per la seva baixa quantitat de sal, han de procedir de porcs obtinguts en els encreuaments de les races Landrace, Large-White i Duroc-Jersey. El reglament estableix tres classes:

- » Primera classe: El pes en fresc de les extremitats utilitzades ha de ser d'entre 11,3 i 12,3 kg, i el període d'elaboració és de, com a mínim, 14 mesos.
- » Segona classe: Les extremitats pesen entre 12,3 i 13,5 kg, i es requereix un temps d'elaboració del perril de més de 17 mesos.
- » Tercera classe: El pes en fresc de les extremitats és de més de 13,5 kg i el període per a la seva elaboració supera els 20 mesos.

Aquesta IGP s'ha adaptat als nous temps i, a través de la pàgina web www.interjamon.com, ofereix les

seves dues marques comercials:

- » Tradición 1862: És un perril d'alta qualitat amb un període de curació de més de 20 mesos, que arriba fins i tot als 24 mesos. El seu pes supera els 8,5 kg.
- » Sabor de Trevélez: Es tracta del perril amb una curació superior als 17 mesos. Es poden diferenciar dues categories: els que pesen entre 7,5 i 8 kg, i els que tenen un pes d'entre 8 i 8,5 kg.

Consejo Regulador de la IGP Jamón de Trévelez

Pol. Juncaril. Pl. Francisco Abellán, s/n -
18417 Trevélez (Granada)
Tel: 958 85 85 82 - Fax: 958 85 85 82
www.interjamon.com



D.O. Jamón de Teruel

A més d'Extremadura, Andalusia i Castella-La Manxa, també podem trobar pernills de qualitat a la comunitat aragonesa, emparats per la Denominación de Origen Jamón de Teruel. La zona de producció de porcs aptes per a l'elaboració d'aquests pernills està constituïda per l'àrea geogràfica de la província de Teruel, i els animals han de provenir dels encreuaments entre les races Landrace, Large White o l'encreuament d'ambdues, per part de la línia materna, i les races Landrace o Duroc, per la línia paterna. El pes viu del porc en el moment del sacrifici ha de ser d'entre 115 i 130 kg, i ha tenir, com a mínim,



vuit mesos de vida, dels quals un i mig seran de llet i els altres sis mesos i mig, d'engreix.

Quant a les extremitats utilitzades per fer els pernills, aquestes hauran de pesar, com a mínim, 11,5 kg. El procés de curació, que inclou salat, rentat, assentament i assecament dels pernills, tindrà una duració mínima de nou mesos, mentre que la maduració en naus o bodegues serà d'almenys 12 mesos. El pes dels pernills serà, preferentment, d'entre 8 i 9 kg, i mai inferior a 7 kg.

Consejo Regulador de la DOP Jamón de Teruel
Avda. Sagunto, 116 (Edificio CEEI Aragón)
44022 Teruel
Tel: 978 61 89 40
Fax: 978 61 89 41
www.jamondeteruel.com



L'art de tallar el pernil

Saber tallar el pernil és tot un art i en aquestes línies fem una ràpida introducció de les claus per fer-ho:

- » El més important és tenir els utensilis necessaris, que són el portapernils, que el posarem en una taula estable, i tres ganivets ben afilats: el coltell, un de serra i un especial pel pernil.
- » Primer s'agafa el ganivet de serra i es fa una incisió vertical a la canya, fins que arribi a l'os, i s'extreu la crosta i el greix superior.
- » Amb el ganivet especial pel pernil, es tallen llesques en horitzontal, com si estiguéssim tocant un violí, en direcció oposada a la peül·la i en perpendicular a la persona que talla.
- » Quan arribem a l'os, introduïrem el coltell al seu voltant per separar la carn i poder aprofitar millor la zona.

E.T.G. Jamón Serrano

L'Especialidad Tradicional Garantizada Jamón Serrano va sorgir com a resposta al desig manifestat pels empresaris del sector de protegir, tipificar i millorar la imatge del pernil serrà. Des de l'any 2000, la Fundación Jamón Serrano és l'òrgan de representació d'aquesta ETG, que integra a més de 120 indústries d'elaboració de pernil de 13 comunitats autònomes.

En funció de la seva qualitat i temps de curació, la Fundació distingeix entre dues categories:

- » Reserva: Són pernills serrans amb una curació d'entre 12 i 15 mesos, i porten una contraetiqueta groga.
- » Gran Reserva: Les peces tenen més de 15 mesos de curació i s'identifiquen amb una contraetiqueta de color negre.

A més, també hi ha contraetiquetes identificadores per a les presentacions inferiors a la peça (mitjans, terços, quarts, tacs i llescats) de tots els pernills serrans de la Fundació amb un mínim de 10 mesos de curació.

Fundación Jamón Serrano
General Rodrigo, 6
28003 Madrid
www.fundacionserrano.org



3 Col·laboració i professionalitat
Associació d'establiment familiars i
independents especialitzats en alimentació.

www.emprenjunt.com

3 SOLUCION

Ens trobaràs a la Fin
Gran Via - Palau 5 - Nivel
del 26 al 2

Escollirem a l'atzar
realitzats el guanya

BARÇA-MADRID



VOLS UNA ENTRA

Posa't en contacte a
farem arribar: victo
tlf. 661 9



IS DE CANVI

ra Alimentària 2012.
l 0 - Carrer D - Stand 175
9 de Març

entre els contactes
ador d'una entrada

A LA LLOTJA VIP!



DA PER LA FIRA?

amb nosaltres i te la
r@singularshop.es
932 488

- 2 Gestió tecnològica de la botiga**
Presentem la novetat del 2012:
Cashkeeper, un caixer de tornada
de canvi automàtic. Més higiènic,
més còmode i perfecte per tenir
una caixa sempre quadrada.

Software de gestió especialitzat
en botigues d'alimentació.

www.ossistemes.com

Singular Shop
Interiorismo comercial
Frío industrial
Fabricación propia

- 1 Renovació integral de la botiga**
A Singular Shop donem solucions
d'interiorisme comercial adaptades a
les necessitats de cada projecte:
Disseny avantguardista, fabrica-
ció de vitrines frigorífiques i fred
industrial.

www.singularshop.es



Casa Escala

El premi a una trajectòria



Text: Celia López | Fotos: Casa Escala i C.L.

Al bell mig de la localitat barcelonesa de Gavà, ja fa gairebé 70 anys que els seus habitants poden comprar productes de carnisseria, cansaladeria i xarcuteria a Casa Escala. Al llarg de tres generacions, el negoci familiar ha viscut una constant evolució, introduint noves tendències mereixedores d'un premi, però sense oblidar mai les arrels tradicionals i artesanals.

Corria l'any 1944 quan Joan Escala Milà va obrir a Gavà una botiga d'ultramarins, on no només es venia carn i els seus derivats, sinó també tot tipus de productes alimentaris i per a la llar. L'any 1972, el seu fill, Joan Salvador Escala Parellada, va començar a ajudar al seu pare en el negoci familiar, que passaria a dirigir cinc anys més tard. Aquest relleu generacional va significar un canvi en l'estratègia de Casa Escala, que es va anar especialitzant en la carnisseria i xarcuteria.

En aquella època, era habitual veure a la botiga al seu fill Jaume, qui anys més tard agafaria les regnes de Casa Escala. "Jo he anat a l'escorxador des que tenia 10 anys i m'ha apassionat sempre. Aquesta il·lusió la segueixo tenint, i això és important per a un negoci familiar", assevera Jaume.

A principis dels noranta, amb només setze anys, va començar a treballar de ple a Casa Escala i a formar-se en l'ofici. Així, l'any 1991 va viatjar a París per realitzar un curs especialitzat en l'elaboració de plats cuinats, amb els quals es donaria resposta a les noves tendències i necessitats de la clientela. "Allà

vaig aprendre moltes coses que en el futur vindrien cap aquí, ja que, en la meua opinió, els francesos són uns pioners quant a xarcuteria", assenyala.

Durant uns anys, mentre els pares seguien al front de la botiga, Jaume va ser jugador de futbol d'equips com el Nàstic de Tarragona, el Figueres o el Gavà, però no es va desvincular mai de la botiga, sinó que va aprofitar aquesta època per continuar la seva formació i estudiar gestió d'empreses.





No va ser fins l'any 2002 quan va assolir la direcció de Casa Escala i li va donar un altre cop de timó al negoci, combinant la tradició i l'elaboració artesanal amb les noves tendències de cuina. En aquells anys, Jaume li va donar un gir al sector de la botifarra, amb productes tan innovadors com les botifarres de calçots o d'escopinyes. Conscient de la valuosa feina que estava fent en el camp de la innovació, el Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques, GremiCarn, va encoratjar a Jaume perquè es presentés al Premi Millor Artesà Alimentari Innovador de Catalunya, que va guanyar l'any 2005. Per Jaume, aquell guardó és també un reconeixement a la feina feta pel seu avi i els seus pares des del naixement de Casa Escala: "El premi que a mi em van reconèixer no era un premi per mi, malgrat que jo vaig pujar a recollir-lo, sinó que estava dedicat a una trajectòria de molts anys, de moltes hores i de llevar-se ben d'hora al matí".

Des de llavors, no ha minvat el seu esperit innovador, malgrat que aquest carnisser-xarcuter subratlla que aquests nous productes o tendències han de ser una solució a les necessitats de la gent, que cada cop disposa de menys temps i reclama una àmplia gama de productes que siguin fàcils de cuinar. "El que pretenem a Casa Escala és escoltar la clientela, saber quines són les seves necessitats i les seves preocupacions", assenyala Jaume. I una de les problemàtiques

actuals en matèria d'alimentació són les al·lèrgies a productes com el gluten o la lactosa, que han portat a aquest xarcuter a crear un dels seus productes estrella: el pernil dolç sense gluten.

De renom són també les seves botifarres crues, blanques i negres, que Jaume elabora al més pur estil tradicional, tal i com ho feien el seu pare i el seu avi. "Hi ha productes que et permeten treballar-los molt artesanalment, i nosaltres encara fem productes sense conservants ni colorants, simplement amb sal i pebre, els ingredients de tota la vida".

Tota aquesta adequació als paladars i les necessitats dels clients és possible gràcies al fet que a





Casa Escala s'encarreguen de tot el procés d'elaboració. I així ho explica Jaume: "Des que el meu pare va agafar el negoci, ens ho fem pràcticament tot, des de les botifarres, fins als cuits, els curats o els plats cuinats". Cada dia arriba gènere fresc a l'obrador, on es preparen de manera artesanal els productes que es poden trobar a la botiga, com les reconegudes botifarres d'all tendres o d'espàrrecs de Gavà, quan n'és la temporada, el pernil dolç o el foie.

Des de fa uns anys, també es pot comprar vedella i pollastre, a més de tot un ampli assortiment de formatges, productes ibèrics, vins, olis, gelats,

conserves o productes delicatessen d'arreu del món. I és que un dels objectius de Casa Escala és que quan un client entri a la botiga li puguin aconsellar i recomanar tot el que necessita per gaudir d'un bon àpat.

Casa Escala
Sant Pere, 1 · 08850 Gavà (Barcelona)
Tel. 93 662 02 45
E-mail: jaume@casaescala.com
www.casaescala.com

CEC - Confederación Española de Comercio



El passat dia 22 de febrer va tenir lloc la Junta Directiva de la CEC i en ella va comparèixer el Secretari d'Estat, Sr. Jaime García-Legaz, qui va posar de manifest la delicada situació del treball en el sector del comerç minorista reconeixent, no només l'elevat nombre de treballadors que han perdut el seu lloc de treball, sinó la gran quantitat d'empresaris comerciants que han hagut de tancar els seus negocis.

En quant a la reforma laboral va destacar que ha tractat d'incorporar la gran majoria d'aportacions traslladades als agents socials, i en quant a la reforma financera va ressaltar el relleu amb caràcter immediat de les línies ICO.

Entre d'altres temes, va assenyalar l'avenç realitzat en matèria de supressió de les llicències d'obertura per al petit comerç, indicant que ja disposen d'un

esborrany del text que es presentarà en la Mesa de Directores Generales de Comercio.

Per altra banda, va comentar les converses pel desenvolupament de mesures en matèria fiscal, entre les que va destacar la rebaixa d'un 5% de la tributació per mòduls.

En el torn de preguntes i en relació la nova tendència que existeix en els mercats municipals, a on es tracta d'aglutinar la venda de productes frescos amb la degustació, el Sr. Joan Estapé, president de Cede-carne, demana sobre la postura del Govern Central al respecte, atesa la controvèrsia sorgida en matèria de seguretat alimentària. La resposta va ser a càrrec de la Directora General de Comerç, Sra. Carmen Cárdeno, qui li va dir que a la Comunitat de Madrid ja s'està permetent la degustació, amb bons resultats i què en aquest sentit, es compromet a estudiar el problema y en el seu cas, treballar amb totes les administracions implicades per fer-ho extensible a la resta del territori.

7º Encuentro de Mercados Municipales Minoristas

Durant els dies 27 i 28 de febrer a Zaragoza, es va celebrar el 7º Encuentro de Mercados Municipales Minoristas.

Dins els actes d'aquesta trobada ens van lliurar els Premis a les Millors Iniciatives en Mercats Municipals, atorgant un d'aquests premis a Cedecarne, en concret per "la vertebració sectorial dels comerciants dels Mercats Municipals i l'impuls que realitzen per millorar la formació, la professionalitat i la gestió d'empresaris i treballadors".



Aquest premi el va lliurar la Sra. Carmen Cárdeno, Directora General de Comerç Interior del Ministeri d'Economia i Competitivitat i el va recollir el Sr. Joan Estapé, com a President de Cedecarne, qui va agrair el premi, alhora que va destacar la continuïtat en la línia de treball de l'entitat.

Placsell®

www.placsell.com

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



Con Placsell la homologación es permanente



Calidad garantizada

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

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

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

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

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

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

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



Revestimientos **Coberplast sl.**

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

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



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

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

ELS PREREQUISITS

Pla de control dels subproductes i residus

Què cal fer per evitar que...
... els subproductes i residus suposin un risc de contaminació dels aliments?



34

1 El Programa de control dels subproductes

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Quins subproductes o residus heu de controlar?</i>	1. Descriuiu detalladament tots els subproductes i residus generats i la seva categorització. Per exemple: • Pell, pèls, cerres i plomes. • Sang, ossos, greixos, vísceres. • Devolucions, productes caducats. • Productes amb processament incorrecte. • Carn apta que surt del circuit de consum humà. • Plàstic, vidre, paper i cartró.
<i>Com genereu i manipuleu els subproductes o residus?</i>	2. Descriuiu totes les etapes on es generen subproductes i residus, les manipulacions que pateixen i el seu flux fins a l'emmagatzematge o retirada. • Especejament de canals. • Preparació de la matèria primera per al seu processat. • Envasament. • Emmagatzematge. • Expedició.
<i>Com emmagatzemeu els subproductes i residus?</i>	3. Descriuiu les condicions d'emmagatzematge. Cal que indiqueu els aspectes següents: • Tipus de contenidors, fent menció a llur exclusivitat, estancitat, manteniment, neteja i desinfecció. • Temperatura d'emmagatzematge, si s'escalfa. • Plànol de les instal·lacions on s'indiqui la ubicació dels contenidors i els circuits de retirada.
<i>Què feu per retirar els subproductes i residus?</i>	4. Descriuiu com es fa la retirada de residus i subproductes. Cal que indiqueu els aspectes següents: • Persona responsable. • Freqüència de retirada. • Establiment de destinació, si s'escalfa.

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Què feu per comprovar que la gestió dels subproductes i residus és adequada?</i>	5. Llisteu les activitats de comprovació. Permeten saber que els controls dels residus i subproductes: • Es fan com està previst. • Són eficaços. • Cal verificar si la manipulació, emmagatzematge i retirada són adequats, per evitar que siguin una font de contaminació, i per tant, no suposin un risc per a la seguretat dels aliments.

Descripció de cada activitat de comprovació

5a. Procediments:

Què es comprova?

L'aplicació dels sistemes de classificació, separació, emmagatzematge i retirada:

- El marcatge per distingir-los d'altres productes aptes.
- L'emmagatzematge separat dels productes aptes.
- La categorització correcta dels subproductes segons el risc.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes utilitzats per fer les comprovacions:

- Controls visuals de les activitats de classificació, separació, emmagatzematge i retirada.
- Revisió dels registres i de la documentació d'acompanyament.

On es comprova?

Definiu el lloc o la ubicació de la comprovació.

Les comprovacions poden fer-se per exemple a les zones de treball o a l'arxiu documental.

5b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de control dependent del tipus i volum generat, i de les incidències detectades.

5c. Persona encarregada:

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

5d. Com s'enregistren els resultats:

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

2 Els registres

- Són subproductes animals els cossos o parts d'animals, els productes d'origen animal o altres productes obtinguts d'animals, que no estiguin destinats al consum humà.
- Es considera un residu qualsevol material, la persona posseïdora del qual vulgui o s'hagi de desprendre.
- El terme subproductes es refereix a materials orgànics, i el de residus, a materials tant orgànics (subproductes d'origen animal que es poden eliminar com a residu) com inorgànics.

Dissenyem el registre on quedaran indicats els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació.

Cal que hi consti:

- Dades de l'establiment.
- Prerequisit al qual pertany.
- Objecte del registre.
- Data i hora de l'activitat de comprovació.
- Resultat de l'activitat de comprovació.
- Descripció d'incidències, si s'escau.
- Identificació del responsable de fer les comprovacions.
- Accions correctores si s'escau amb data i hora.
- El responsable de les accions correctores.

Exemples de registres:

- Registres de la supervisió de la classificació, separació i emmagatzematge.
- Registre de la comprovació de la sortida de subproductes i residus.

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemple:

Supervisió de l'emmagatzematge de subproductes

Procediment de comprovació	Què es comprova?	L'emmagatzematge dels subproductes en un local específic, evitant contaminacions encreuades.
	Com es comprova?	Visualment.
	On es comprova?	En el lloc destinat a l'emmagatzematge dels subproductes.
Freqüència	Quan es fa?	Diàriament.
Responsable	Qui ho fa?	La persona responsable de qualitat.
Sistema de registre	Com es registren?	El responsable ha d'omplir una fitxa de supervisió que inclogui els aspectes a comprovar, les incidències detectades i les accions correctores adoptades, si s'escau.

Supervisió d'emmagatzematge de subproductes

Responsable:

Data	C	I	Incidències	Mesures correctores



Per a més informació, consulteu:

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

www.gencat.cat/salut/acsa

Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95

Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

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

aps.salut@gencat.cat

 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

 Agència de
Protecció de la Salut

 www.gencat.cat/salut

Amb la participació de:

 **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

4design

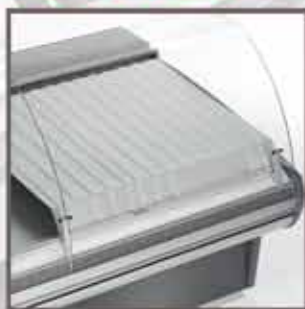
arquitectura de interiores • ejecución de obras

Ara, disseny amb tecnologia alemanya al seu abast



Jamonería Felipe Febrel, Centro comercial "La Vaguada", Madrid.

SIRIUS : Refrigeració perfecta per a tot el producte, durant el dia i la nit.



Tapes de nit



Sistema de neteja ARS



Llum esterilitzadora UVC



Filtres extraïbles

- Cubeta de la vitrina en acer inoxidable d'una sola peça, es neteja amb extrema facilitat.
- Base d'exposició regulable en alçada: fins a 25 cm. per apilar producte.
- Sistema automàtic de neteja i esterilització ARS: Reducció del nombre de gèrmens mitjançant lluminària UVC. Neteja de la cubeta de la vitrina 2 cops al dia.
- Sistema climatitzador nocturn NKS: les tapes de nit estalvien la col·locació al matí i el buidat a la nit de la majoria de productes.
- Filtres d'aire d'acer inoxidable, desmuntables i rentables.
- Més, una llarga llista d'accessoris que facilitaran la seva feina.

WWW.4DESIGN.CAT

Barcelona - Madrid - Oviedo - Tenerife
T +34 931 174 183 M +34 678 653 610
E jaume@4design.com.es

AICHINGER
AUTHORISED PARTNER



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

Circumvallació, 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
aciondicionaments2000@telefonica.net

BARNAPES

Sistemes de pesatge
C/ Floridablanca, 98
08015 Barcelona
Tel. 93.424.84.55
www.barnapes.es

WINTERHALTER IBÉRICA, S.L.U

Lavavajillas y Sistemas de Lavado Industrial
C/ Diderot, 28
Polígono Industrial Guadalhorce
29004 Málaga
Tel. 952.247.600
www.winterhalter.es



analitzem ► solucionem ► optimitzem



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



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

Telf. 93 724 31 10 Fax 93 724 31 11

acondicionaments2000@telefonica.net



Els Tres Tombs

Per primera vegada, el passat 21 de gener, la Confraria del Gras i el Magre va participar en la festa dels Tres Tombs de Barcelona, en honor a Sant Antoni Abat.



Els confreres Pere Duran i Josep Oriol Trillas, engalanats amb el vestuari oficial, es van preparar pel seguici en el punt de trobada a Montjuïc, al costat del Carro de la Carn de la Colla de Torrelles de Llobregat.

L'inici de la ruta va ser la cruïlla del carrer Calàbria cantonada Floridablanca, seguint pels carrers de Borrell, Parlament, Ronda Sant Pau, Urgell, Floridablanca, Ronda Sant Antoni, Plaça Universitat, Pelai, La Rambla, Ferran i arribada a la Plaça Sant Jaume.

La comitiva va estar formada per més de 30 carruatges i colles de genets a cavall.

La Confraria del Gras i Magre, vol fer públic l'agraïment als confreres Pere Duran i Josep Oriol Trillas, per la seva col·laboració desinteressada en la participació d'aquest acte.

Gran Botifarrada Popular 2012

Com cada any, abans de l'inici del Carnaval, GremiCarn celebra amb gran èxit la Gran Botifarrada d'Ou davant el Mercat de La Boqueria de Barcelona, repartint el diumenge 12 de febrer més de 6500 racions de botifarra d'ou.

A primera hora del matí tots els col·laboradors estaven situats per començar a preparar la infraestructura necessària per donar el tret de sortida a les 12 h., i com es pot veure per les imatges, amb una afluència massiva de gent esperant poder provar la botifarra d'enguany.

Aquesta diada va tenir com a convidats el Sr. Raimond Blasi, regidor de comerç de l'Ajuntament de Barcelona i el Sr. Marià Morera, director dels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural a Barcelona.

El Sr. Blasi amb el seu tarannà més proper no va tenir cap dubte en posar-se la bata i els guants i col·laborar en el repartiment de botifarrada d'ou als ciutadans de Barcelona

Mentre el "speaker" Fernando Collado no deixava d'entrevistar a les autoritats i als participants, al mateix temps els capgrossos de GremiCarn repartien xiulets entre la quitxalla, els companys i socis de GremiCarn no paraven de tallar botifarra per l'afluència de la gent.

GremiCarn vol agrair a tots els col·laboradors que voluntàriament van participar per aconseguir que aquesta data, diumenge anterior de Dijous Gras, sigui esperada per tots els ciutadans de Barcelona, que dona inici a les festes del Carnaval. Tot seguit podeu observar el resum respecte de l'impacte mediàtic d'aquest acte.







APROPEM EL NOSTRE OFICI A LA SOCIETAT

Com cada febrer, enguany hem tornat a celebrar amb gran èxit la GRAN BOTIFARRADA POPULAR davant el Mercat de La Boqueria repartint el diumenge 12 de febrer més de 6.500 racions de botifarra d'ou.

Amb aquesta trobada apropem a la societat la tradició i l'elaboració d'uns dels productes més singulars de la gastronomia catalana elaborat artesanalment pels mestres cansaladers-xarcuters, a més de contribuir a animar les vendes i el consum de la botifarra d'ou de cara al Dijous Gras.

ELS MITJANS ES LLEPEN ELS DITS

"Vés fent boca... Aquest diumenge: BotiFarra d'ou!". Aquest missatge va acompanyar la tradi-

cional capsa amb botifarra d'ou que enviem als mitjans de comunicació de referència de la ciutat per anunciar la GRAN BOTIFARRADA POPULAR. I és clar que van fer boca! Més d'un ens va felicitar per la qualitat, sabor i presentació del producte i ens va acompanyar durant la celebració de la botifarrada.

El contacte directe amb els periodistes va tenir com objectiu no només informar-los de l'acte sinó també transmetre'ls-hi l'experiència, l'assessorament i l'especialització en gastronomia de qualitat que caracteritzen el nostre ofici i el petit comerç.

Diferents programes de televisió i ràdio i més d'una capçalera de diari i revistes ens van fer un forat i van parlar de nosaltres.

GUAITA, ENS HEM COLAT A LA TELE, LA RÀDIO I LA PREMSA!

Els informatius de TV3, TVE Catalunya, BTV, 8TV i Com Ràdio es van desplaçar fins La Boqueria per informar de la GRAN BOTIFARRADA POPULAR però també els dies previs i posteriors a l'acte i el mateix Dijous Gras la botifarra d'ou i el nostre col·lectiu professional van tenir el seu temps i espai en diferents mitjans de comunicació.

Els Matins (TV3), Connexió Barcelona (BTV), El Periódico, La Vanguardia, Ara, Time Out, Guía del Ocio, La Cuina de Carbó (Com Ràdio), Matí a 4 bandes (Ràdio 4) i Així són els matins (COPE), entre altres mitjans, van fer difusió de la campanya de Dijous Gras.





Gremicarn visita el Maternoinfantil de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron per inaugurar la sala de jocs remodelada a través de la campanya Safates Solidàries

Gremicarn, el gremi de carnisers-cansaladers-xarcuters de Barcelona i comarques, ha visitat el Pavelló Maternoinfantil de l'Hospital Univesitari Vall d'Hebron per inaugurar la sala infantil de la 5ª planta, un espai que ha estat remodelat gràcies al donatiu econòmic que aquesta institució va recaptar a través de la participació dels seus professionals en la campanya "Safates Solidàries de Gremicarn".

La remodelació de la sala ha estat realitzada per la Fundació Ànima, una associació integrada per metges, empresaris i persones que provenen d'altres àmbits i que uneixen els seus esforços amb la finalitat de millorar la qualitat de vida dels nens amb malalties.

La nova sala compta amb un mobiliari modern i una decoració molt acollidora a més de televisió i joguines que contribueixen a fer més amenes les hores d'esbarjo dels nens hospitalitzats. Aquest espai també s'utilitza com aula per impartir les classes que

permeten als pacients continuar amb els seus cursos escolars durant la seva estada al centre sanitari.

En representació de Gremicarn han assistit a l'acte inaugural el Sr. Joan Estapé i el Sr. Ricard Julià, President i Tresorer respectivament, que han estat acompanyats per la Dra. Anna Ochoa, Directora de l'Àrea Maternoinfantil de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron, i per Marina San-Martín, Directora General de la Fundació Ànima. També s'han sumat personal sanitari del centre i pacients de la 5ª planta amb algun dels seus familiars.

De part de tot l'equip del Maternoinfantil, la Dra. Ochoa ha traslladat a Gremicarn l'agraïment per promoure aquest tipus d'iniciatives que contribueixen a la millora del benestar dels nens hospitalitzats. Per la seva banda, Joan Estapé ha manifestat que pel col·lectiu de professionals del sector carni ha estat una experiència molt gratificant.

Campanya Safates Solidàries

Aquesta iniciativa va convertir en benèfiques les safates d'embotits, formatges i carns que els establiments de Gremicarn van preparar per les revetlles de l'estiu de 2011. Des de la festivitat de Sant Joan la institució va donar 20 euros per cada 50 safates solidàries venudes.

La remodelació s'ha realitzat sota la coordinació de la Fundació Ànima, associació que treballa per millorar la qualitat de vida dels nens amb malalties

Aquest projecte ha permès crear un espai més acollidor i agradable perquè els nens hospitalitzats puguin gaudir millor de les seves hores d'esbarjo



Gremicarn, institució compromesa amb la societat i el seu entorn

Gremicarn treballa des de fa més de 150 anys per redescobrir la botiga tradicional oferint assessorament gastronòmic al consumidor perquè conegui els productes singulars d'aquests comerços especialitzats: productes gourmets i artesanals per gaudir de sabors autèntics i cuidar la nostra salut.

Els seus agremiats són professionals assessors en la cultura gastronòmica tradicional i de qualitat a més de portadors de noves idees en el consum i presentació dels productes que venen. Paral·lelament i en resposta al seu compromís amb la Responsabilitat Social, l'associació desenvolupa periòdicament accions diverses dins el marc de la gastronomia amb l'objectiu de contribuir a la millora del seu entorn i del benestar i salut de la societat.

Els carnisers de Girona han organitzat una degustació de botifarra d'ou i un taller de llangonisseta

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines amb els carnisers de la província de Girona ha organitzat una degustació de botifarra d'ou, el 16 de febrer que és Dijous Gras a la Plaça Salvador Espriu de Girona (al cantó del Mercat del Lleó) de 10 a 14h.

Ens han acompanyat els Caps Grossos de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters i el grup d'animació de l'IES Vallvera de Salt.



Els carnisers de Ripoll fan un taller de llangonisseta on expliquen a tota la ciutadania i a les mainades de les escoles, les diferents parts que componen el porc, al mateix temps han aprofitat per demostrar com s'elabora la botifarra crua anomenada llangonisseta del Ripollès. En aquesta demostració s'ha picat la carn, s'ha amanit, s'ha embotit, s'ha cuit i entre tots s'ha menjat.





Els carnisers de Girona organitzen una jornada sobre el "txuleton del norte"

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va organitzar una jornada/dinar sota el nom: **Jornada/dinar sobre carns vermelles de la gastronomia basca.**



A partir de la visita que varem fer el passat octubre a les terres basques, l'Imanol Jaca ens presenta les seves carns tenint en compte el procés de maduració de la carn i l'edat de matança de l'animal que dona un complement diferenciat a les carns de vedella de les nostres botigues.

En aquesta jornada hi juga un paper principal Txogitxu, empresa certificada per l'entitat i distribuïdora d'aquests productes.

La jornada-dinar es va realitzar al restaurant MOLÍ DE L'ESCALA, amb una degustació de carns vermelles de la gastronomia basca.

El Gremi dona suport a l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà a la FIRA EXPOJOVE 2012

Del 24 al 26 de Gener es va celebrar, al Palau de Fires de Girona, l'EXPOJOVE, fira de formació, ocupació i salut.

Des del Gremi, i amb la finalitat de difondre el nostre ofici entre els més joves, varem participar donant suport als cicles formatius que duen a terme a l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà (Monells).





Els carnisers de Girona organitzen una jornada sobre carns ecològiques

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines ha organitzat una jornada sota el nom: **Carns ecològiques a les nostres botigues? ... un nou futur** ha volgut donar a conèixer al col·lectiu com s'està treballant en aquest àmbit.

La finalitat no es que una carnisseria es converteixi al 100% en un establiment de productes ecològics sinó que com a cada poble o barri hi ha un nombre de potencials clients que poden estar interessats en aquest tipus de producte i les carnisseries pot ser el lloc més idoni per adquirir aquest tipus de carns.

En aquesta jornada hi ha jugat un paper principal Mont-Soliu, empresa certificada per l'entitat i distribuïdora d'aquests productes.

La jornada-degustació es va realitzar al restaurant CAN PONCELAS de Peralada de 13 a 18h, amb una degustació de productes durant tota la jornada.

Cal significar que segons dades del MARM (Ministerio de Agricultura, Ramaderia i Medio Natural) de 2012 la facturació de les carns ecològiques a Europa està augmentant entre un 5 i un 20%.



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?"*

És temps de carn i embotit!

Es temps de carn i embotit. Passat el Nadal, aprofitant que el dia es fa més llarg i que arriben aquells dies de sol i fred, el consumidor es prepara per gaudir del temps lliure assaborits menjars com la calçotada, la botifarrada o la costellada, on la carnisseria i la xarcuteria assoleixen el paper d'actors principals.

Es pot dir que estem en la nostra particular "temporada alta" i això vol dir, més en aquests temps tan difícils que vivim, que el nostre esforç s'ha de centrar en estimular aquesta predisposició popular per consumir els nostres productes. Incentivar la celebració d'aquests comportaments socials, promocionar tradicions i costums propis d'aquesta època, com la botifarra d'ou, que afavoreixen el consum d'aquests productes arrelant-los a una festivitat o a una tradició i treballar per aconseguir un increment del consum dels nostres productes i elaboracions, son tasques que ens hem de marcar de forma conjunta i sectorial com prioritàries.

Al fil d'aquestes reflexions i com ja es tradició a Tarragona, el dijous gras i el divendres de carnaval varem celebrar el tradicional tast popular de la botifarra d'ou.



Aquest any, amb molt bon encert, s'ha arribat a l'entesa amb l'Associació de Venedors del Mercat Central de Tarragona de dispensar al "Mercat Central", -espai emblemàtic de venda de producte alimentari de qualitat, on la nostra botifarra d'ou va quedar envoltada d'una gran oferta amplia, plena de color, colors i sabors-, un total de més de 4.000 raccions!.

Elaborades pel mestre artesà Vicenç Bardolet Penalba, els tarragonis van poder assaborir un any més aquest magnífic i saborós embotit, on com diu el propi programa de Carnaval de Tarragona, "quilos i quilos de carn, centenars d'ous, metres i metres de budells i pebre carnestoltenc" es varen conjuntar perquè tothom pugues celebrar el típic Carnaval gastronòmic.

Visita a "Catalana de Embutidos,S.A."

Com ja varem informar en una anterior edició, un grup representant del nostre Gremi va visitar la passada tardor les instal·lacions de l'escorxador d'Avinyó. Doncs bé, al mateix grup d'empresa -Grup Roma- pertany "Catalana de Embutidos", situada a Balsareny (i també Conservas Ausa,S.A. a la que estem pendent d'anar), la fàbrica on arriba la carn d'aquest escorxador per procedir a la elaboració de carnis, embotits cuits i semicuits i embotits de curta curació.

Novament els responsables d'aquest centre(en concret:Carme Roma,Òscar Rodríguez i Elies Manubens) el passat 22 de febrer de 2012,es van esmerar per mostrar-nos les seves moderníssimes instal·lacions, enorgullint-se especialment de la seva capacitat per elaborar industrialment els seus productes amb sistemes tradicionals, intentant produir artesanalment, però aplicant les més modernes tècniques en matèries com higiene, seguretat, medi ambient....

Els assistents varem poder visitar, de igual forma que en l'escorxador, totes les zones i sales de treball: sala de preparació de comandes, sala d'espècies, sala d'assecat o sala de calderes, on es cou i es fa el fumet de forma tradicional amb fusta de faig.



Sr. Vicenç Bardolet Penalba
Vice-President

Grup Roma neix en un obrador del Baiges quan un cansalader artesà decideix créixer però sense deixar de ser artesà. Aquesta manera de fer acurada i selecte amb el producte, fa que Catalana de Embutidos, la primera fàbrica que va inaugurar el Sr. Adjutori Roma, porti en essència tota la tradició artesanal d'aquell petit obrador. L'esforç de produir grans quantitats però amb espèrit d'artesà petit fa que el seu producte sigui apreciat en zones d'europa com França, Anglaterra, Dinamarca, Alemanya, ... fins i tot Japó i com no, Catalunya.

El procés dels curats tradicional amb secat natural fan que el mercat tingui tendència a créixer i això els fa sentir satisfets de la feina ben feta i orgullir-se del producte ofert.

Especial rellevància pren la predisposició i decisió de l'empresa per invertir esforços de forma continua en investigació i innovació, per exemple, recercant formules per aconseguir productes sense colorants o conservants, o de llarga duració o potenciant la sortida al mercat dels productes "omega 3", de productes ecològics, etc...

Per a qui li pugui interessar, la seva nova web és: www.gruproma.com



«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





A favor de la xarcuteria



Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



La desaparició del porc de les cartes dels restaurants d'elit, amb excepció del pernil ibèric, sembla que es va deure a una classificació de Raymond Oliver, Papà indiscutible de la gastronomia francesa, quan aquesta era el mirall en la qual es mirava tota Europa, Espanya inclosa. Eren els anys en els quals en els establiments de luxe i els que pretenien ser-ho, era obligada la presència d'un vol au vent, gairebé tant com l'absència de lloms i botifarres de porc.

Ara que el porc ibèric no guarit, en versió secret i presa, permet afirmar que aquest diví animal està en vies d'assentament en l'alta restauració, (ho ofereix en la seva carta, entre altres Via Veneto, en diverses elaboracions que van des de la croqueta al carpaccio), és curiós recordar que abans de la dictadura de Raymond Oliver, tot el que donava el saborós quadrúpede anava a missa culinària. Per exemple, els peus de porc que havia aconseguit un nivell Reial. M'explico, Quan Lluís XVI i la seva família escapaven del París revolucionari a la recerca de la fidelitat de l'exèrcit del Rin, el jove Drouet, un sans culotte de poble, va reconèixer el Rei al seu pas per Sainte-Menehould i va anar fins a Varennes per denunciar-ho. En lloc d'explicar aquest succès, a París, Camille Demoulins va escriure en els diaris que el Rei

havia estat arrestat perquè, com era un golut perdut, s'havia detingut en Sainte-Menehould per fer-se un tip de peus de porc farcits. El prestigi del plat era tan alt que a la gent no li va estranyar que el Rei perdés un bon número d'hores menjant, la qual cosa a la llarga li faria perdre el cap per culpa d'uns peus. Tan saborosos eren que alguns lectors van disculpar sa Majestat.

D'una manera figurada som molts els que podem perdre "la tête" per uns saborosos peus d'un porc del que s'ha escrit que és un animal enciclopèdic. Crec que, de realitzar-se una enquesta entre els amants de la cuina del marrà, gent disposada a provar el poc distingit, quan queda realçat per les habilitats d'un gran cuiner, gourmets que no volen caure en les cuines dietètiques i tiràniques, triomfarien els peus de porc trufats, de salsa melosa, textures d'una sensualitat perversa i aromes que recorden, si no el poble de Sainte-Menehould, sí la rica cuina popular del Périgord. Això sí, del poble on van detenir al Rei de França ens queden dues receptes, la dels peus farcits i la d'una salsa amb el mateix nom de la localitat, a força d'un fons de ceba, aromatitzada amb farigola, llorer, vi blanc i vinagre a la qual després s'afegeix mostassa i cogombrets. Tot ben reduït, just l'imprescindible per passar unes tres hores de banquet.

Fans del Retail

Son momentos en los que el retail esta de moda, y donde la innovación ha tomado una dimensión casi obligatoria en este sector

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



Algunas veces nos preguntamos porque hay lugares que siempre están llenos y otros siempre están vacíos. La respuesta esta en como gestionan las emociones de sus clientes. Los lugares que siempre están llenos no tienen clientes fans. Personas dispuestas a entregar casi su alma por su marca favorita, y no es para menos, la forma como se entregan estas marcas a sus fans es excelente. **Creación de experiencias vivenciales** en la tienda. Hacen de la experiencia de compra todo un divertimento, el cliente se lo pasa bien comprando. **Espacios trendy**, el lugar donde voy a comprar es acogedor y el cliente se siente a gusto durante mucho tiempo, **Información en tiempo real**, utilizan las nuevas tecnologías para tener informados continuamente a sus clientes, **Premiar la fidelidad**, **con originalidad**, tienen entre sus prioridades, tener atenciones privilegiadas con sus clientes, haciéndolos más fans. Los invitan a eventos, les dejan probar sus productos antes de su lanzamiento. Creación de Estatus, hacen sentir a sus clientes con gran satisfacción de enseñar sus productos a los demás con gran orgullo. **Renovación continua**. Estas marcas de éxito están continuamente reinventándose, haciendo que sus clientes se sientan atraídos por tener siempre la última novedad.

Todo esto y mucho más es lo que hace el retail actual que siempre tiene sus establecimientos llenos. Convierte a tus clientes en fans y tendrás un gran potencial de marca. El camino no es fácil, pero hay





Convierte a tus clientes en fans y tendrás un gran potencial de marca. El camino no es fácil, pero hay que empezar por lo más importante, entender que el cliente es “el jefe”

Las marcas deben trabajar en como hacer a sus clientes fans, hoy el fondo de comercio de sus empresas son sus Fans.

>FANS= >VENTAS

Hoy las empresas deben basar su estrategia en el retail en INNOVACIÓN y en crear FANS y no CLIENTES.

que empezar por lo más importante, entender que el cliente es “el jefe” y otra cosa todavía más importante, entender que tu target de cliente es tu mejor prescriptor.

Además de los atributos comentados anteriormente, las Emociones, los Sentidos, el Equipo, son otros atributos claves para empezar a desarrollar de forma eficaz, la creación de Fans.

Siempre se ha comentado en el sector retail que una queja es un regalo. Debemos ser conscientes que hoy el cliente no se queja deja de comprar y busca una alternativa. El fan te da oportunidades y te ayuda a mejorar. Los Fans no sólo te traen clientes te ayudan a mejorar tus defectos.

Ya sabes si quieres triunfar en el retail crea FANS y ESCUCHALOS.

Notícies del Sector

Compartir recursos i potenciar el desenvolupament tecnològic, grans reptes del sector *foodservice*

56

L'Associació Clúster Alimentari de Barcelona, que lidera Mercabarna, i ACCIÓ reuneixen empreses del negoci de l'alimentació fora de la llar per definir projectes de futur

Una quarantena d'empreses catalanes dedicades al negoci de l'alimentació fora de llar (*foodservice*) s'han reunit, el 21 i 22 de febrer, al Món Sant Benet (Bages), per definir els projectes de futur que ha d'encetar aquest sector per continuar sent competitiu.

Aquesta trobada empresarial s'emmarca dins de les primeres jornades d'immersió estratègica de clúster *foodservice*, una iniciativa que ha impulsat l'Associació Clúster Alimentari de Barcelona (entitat que lidera Mercabarna) i ACCIÓ, l'agència per a la competitivitat de l'empresa catalana del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat. Jornades que han servit de punt de trobada per a les companyies del *foodservice* i que han comptat amb la participació de destacats ponents d'institucions i empreses com ACCIÓ, Clúster del Sector Carni i Porcí INNOVACC, l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries), l'empresa de servei a l'hostaleria Unilever Food Solutions, l'Institut Cerdà, la consultora especialitzada en *retail* i innovació Martínez-Franch i l'ANTA (Associació de PIMES per al foment de l'ús de les noves tecnologies en l'alimentació fora de la llar).

Una de les principals conclusions de les jornades és el compromís per part de les empreses que proveeixen la restauració comercial (bars, restaurants, hotels i cadenes de restauració) i la col·lectiva (càterings per a menjadors d'escoles, presons, hospitals, empreses, etc.) de fomentar la col·laboració i l'aprofitament de sinergies a l'hora de compartir recursos, serveis i capacitats productives, amb l'objectiu d'optimitzar costos i tenir més capacitat de servei al client.

També, es va decidir apostar, encara més, per encetar projectes i iniciatives (estudis de mercat, jornades, visites, etc.) que permetin a les companyies proveïdores conèixer de forma més precisa les demandes i necessitats dels clients d'aquest sector.

Així mateix, les empreses del *foodservice* van acordar treballar conjuntament per millorar el desenvolupament tecnològic de tots els actors implicats en la cadena de subministrament. Això significa apostar per incorporar noves maquinàries per al desenvolupament de noves gammes de productes per a la restauració o que millorin els processos de presentació, conservació i manteniment dels productes alimentaris.

Finalment, també es va destacar la internacionalització i l'obertura de nous mercats com a grans opcions de futur per al sector. En aquest sentit, les empreses participants van determinar fer estudis de mercat conjunts per definir els països amb bones oportunitats per expandir els seus productes i serveis.

QUÈ ÉS L'ASSOCIACIÓ CLÚSTER ALIMENTARI DE BARCELONA

Aquesta Associació, creada per Mercabarna el 2009, està integrada per quatre socis fundadors –la mateixa Mercabarna, l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (ASSOCOME), el Consorci de la Zona Franca i el 22@Barcelona– i 26 empreses del sector alimentari.

El seu objectiu principal és ser una plataforma de col·laboració des de la qual els seus integrants puguin, conjuntament, reflexionar, posar en marxa i gestionar iniciatives que els permetin millorar la competitivitat dels seus negocis.

L'impuls d'iniciatives en l'àmbit del sector *foodservice* és una de les principals línies d'actuació d'aquesta Associació. De fet, al llarg de 2011, i també amb el suport d'ACC1Ó, va desenvolupar el Pla de Dinamització del Clúster *Foodservice* de Catalunya.

Aquest projecte va suposar la celebració, a Mercabarna, de tot un seguit de jornades, seminaris i cursos de formació, i va servir per crear un espai de diàleg per a les empreses dedicades al *foodservice* on es van analitzar els reptes del sector i es van definir línies d'actuació futures.

**SI ESTÁS PENSANDO EN COMPRAR UN SEMINUEVO,
UTILIZA TUS EUROS CON CABEZA**



RENAULT KANGOO ISOTERMO Km0 Furgón Confort dCi 70cv

Pack Confort - Aire Acondicionado - Radio CD MP3 - Faros antiniebla

12.500€

VISITA NUESTRO CENTRO PRO+ ESPECIALISTAS EN VEHÍCULOS COMERCIALES

www.renault.es / 902 333 500

**RENAULT
OCASIÓN**

PORQUE TÚ LO QUIERES TODO

Válido en Renault Ros Sant Boi hasta fin de existencias ó 31/03/2012. La versión del modelo visualizado no se corresponde con la oferta.



ROS SANT BOI

CTRA SANTA CREU DE CALAFELL, 1 · TEL. 93 652 20 51 · SANT BOI DE LLOBREGAT

www.renault.es/concesion/ros
www.renaultros.com

MERCABARNA ACOGE LA PRESENTACIÓN DE ESTA NUEVA PLATAFORMA DE COMERCIO ELECTRÓNICO

Mercachef: el mercado mayorista virtual de alimentos frescos, impulsado por Mercasa



Este proyecto ofrece nuevas oportunidades de negocio a los mayoristas de los mercados españoles.

La empresa nacional Mercasa ha presentado, hoy, en Mercabarna una iniciativa pionera para potenciar las ventas del sector mayorista. Se trata de Mercachef, una plataforma de comercio electrónico al por mayor para las empresas ubicadas en los 23 mercados mayoristas (mercados) de España, en la que podrán comercializar sus productos –frutas y hortalizas, pescados y carnes– a los profesionales del sector de la restauración y del comercio minorista.

Unos sesenta empresarios mayoristas de Mercabarna han asistido a la presentación de este nuevo mercado virtual que resuelve en una misma web la compra-venta de alimentos frescos, la entrega a domicilio del pedido y la operativa de los cobros y los pagos.

Mercachef pretende convertirse en un complemento a la actividad tradicional de los mercados mayo-

ristas, ofreciendo a las empresas que se sumen al proyecto un “puesto de venta” abierto las 24 horas del día, 365 días al año. De esta manera, tendrán una nueva herramienta para abrirse a nuevos clientes que, por diferentes razones, no compran en los mercados de abastos, y para ofrecer nuevos servicios a los clientes habituales.

“Ponemos al servicio de las 3.500 empresas mayoristas que conforman la red de mercados española una herramienta complementaria a su actividad habitual para ampliar sus servicios y para abrir nuevas oportunidades de negocio”, ha indicado Ángel Juste, director de Comunicación de Mercasa.

Los profesionales que apuesten por Mercachef podrán hacer sus compras de producto fresco de forma sencilla y cómoda, accediendo a una amplia oferta de diferentes proveedores mayoristas (frutas, pescados, carnes, etc.), a precios competitivos. Además,



recibirán los pedidos en su establecimiento en pocas horas y en una única entrega.

El objetivo es que esta plataforma online se implante en todos los Mercas a lo largo de 2012. De momento, y como prueba piloto, ya ha empezado a funcionar en Mercamadrid y Mercamálaga.

Un servicio con garantías

Esta plataforma de comercio electrónico no sólo cuenta con la garantía de estar impulsada por una empresa como Mercasa, sino que también está gestionada por dos empresas expertas en el comercio electrónico de reconocido prestigio. Por un lado, el BBVA, que se encarga de gestionar el sistema de cobros y pagos que se realicen a través de la web. Además, gracias a esta herramienta los usuarios conocerán en tiempo real la aprobación o denegación de sus operaciones. Y, por el otro, la empresa SEUR Frío que llevará a cabo la distribución de los pedidos mediante una flota especializada para productos que requieren temperatura controlada desde su recogida hasta la entrega en destino.

Además, la web de Mercachef cuenta con el sello de Confianza Online, que garantiza la credibilidad y transparencia de esta plataforma de comercio electrónico.

Premis PITA 2010

El passat mes de desembre, al Palau de Generalitat es va fer el lliurament dels Premis PITA 2010 (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària).

El departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural, va crear i convocar aquests premis, per tal de fomentar i incentivar en el sector agroalimentari actuacions innovadores i capdavanteres que signifiquin una novetat tecnològica per a l'empresa i que representin un nou producte o procés.

En la modalitat d'agroindústria el finalista ha estat Embotits Estamariu, SL, de la Seu d'Urgell (Alt Urgell), per la creació d'una empresa artesana que elabora productes originaris de muntanya, com ara donja i

bringuera. Aquesta empresa s'ha adequat als temps d'avui amb les **noves tecnologies** tot donant resposta a les noves necessitats gastronòmiques.

Des de Gras i Magre, volem felicitar la feina duta a terme per aquests associats i encoratjar-los perquè continuïn amb la línia engegada.



La firma artesana Casa Fígols aposta pel petit comerç i les seccions gourmet

L'empresa berguedana Casa Fígols, especialitzada en la producció artesanal d'embotits, ha reenfocat la seva estratègia de negoci i ha decidit apostar per un producte pensat per al petit comerç i les seccions gourmet. Aquest canvi estratègic inclou la modernització de la seva imatge, amb la renovació del logotip i del packaging, i la creació d'un nou web i d'un catàleg digital, entre altres suports.

De cara a 2012, la firma d'embotits s'ha marcat com a objectiu reforçar la xarxa comercial, potenciant les botigues, promocionant els productes i vetllant per la imatge dels establiments i l'exposició dels articles. En aquest sentit, Casa Fígols, que actualment ven en sis botigues pròpies i més de 300 establiments, espera assolir un creixement d'un 10%,



aproximadament, respecte a 2011. En aquesta nova etapa, els clients que busca l'empresa berguedana són parades de mercat municipal, xarcuteries gourmet i cadenes de xarcuteries, establiments de barri, petites cadenes de supermercats, o botigues de punts turístics i de zones privilegiades dels municipis. www.casafigols.com

Doscadesa llança una hamburguesa amb sabor a kebab i una base de carn picada amb cereals

L'oferta de productes de la firma Doscadesa acaba de créixer amb els nous Burger Meat Sabor Kebab i Base Burger Meat y Cereales.

El Burger Meat Sabor Kebab és una hamburguesa baixa en sal, amb un especiat a base de pebre, all, ceba i gíngebre. Incorpora una mescla d'additius que li proporcionen una gran estabilitat del color i del sabor en el temps, a més d'atorgar-li una elevada protecció vers l'oxidació i les contaminacions microbiològiques.

Per la seva banda, Base Burger Meat y Cereales és una base especialment indicada per a l'elaboració



de carns picades. Inclou un 4% de cereals, complint així amb la normativa d'etiquetatge per a Burger Meat (en base a soja i fibra vegetal). Inclou una quantitat molt baixa de colorant, que s'utilitza només per donar-li un to lleugerament rosat a la carn, i gràcies a l'addició de sulfits, presenta un temps major de conservació.

www.doscadesa.com

MIRACLEglobal reinventa Pollast, un condiment tradicional 100% natural

El grup MIRACLEglobal acaba de relançar Pollast, una mescla d'espècies amb més de 40 anys al mercat que ajuda a potenciar el sabor del pollastre i a donar-li un sabor tradicional.

Aquest producte 100% natural està elaborat a partir d'una barreja de sal, espècies i herbes aromàtiques, i obté uns bons resultats en la cocció de pollastres a l'ast, al grill, rostits, etc.

Ara, Pollast es presenta en dos nous formats: un destinat al canal Horeca i un altre més industrial. El primer d'ells està pensat per a carnisseries i polleries i consisteix en un envàs pet d'1,5 kg amb tap de seguretat i doble dosificador. El format industrial, per la seva banda, és una galleda de 10 kg de capacitat



i està dirigit especialment a rostisseries i escorxadors d'aviram.

www.miracle.cat

Grupo Miguel Vergara presenta les seves hamburgueses sense gluten

Pensant en el cada cop major número de persones que pateixen la celiaquia, Grupo Miguel Vergara ha llençat al mercat l'Hamburguesa Basic Sin Gluten. Aquest producte precuinat està elaborat amb pa sense gluten, formatge fos, ketchup i hamburguesa 100% boví. La seva preparació és fàcil i ràpida, ja que només cal escalfar-lo un minut al microones. Aquesta hamburguesa completa la V Gama Snacks i s'uneix a la resta de productes frescos del grup que, des de fa uns anys, formen part de la Llista Oficial d'Aliments Aptes per a Celíacs, publicada per la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).



Grupo Miguel Vergara també acaba de presentar nous formats d'hamburgueses 100% boví cuinades i ultracongelades per al canal Horeca. Segons l'empresa agroalimentària, aquests productes estan pensats per ajudar als professionals a estalviar temps i espai, així com per millorar la higiene.

www.miguelvergara.com

IPC España presenta Sanivap, un sistema d'esterilització mitjançant vapor saturat

Pensant en la importància de la desinfecció en el sector alimentari, IPC España ha creat Sanivap, un sistema d'esterilització certificat que respon als requisits d'higiene establerts en els protocols i procediments HACCP.

Sanivap està basat en la tecnologia del vapor saturat de subministrament constant, aprofitant així l'acció desinfectant de les altes temperatures per eliminar la brutícia i els microorganismes potencialment nocius de manera ràpida i segura.

Aquesta màquina té l'avantatge de combinar, en una sola operació de neteja, una capacitat detergent eficaç amb l'efecte desinfectant. Al incorporar la funció d'aspiració dels residus, amb Sanivap es pot esterili-

litzar i eliminar amb una única passada de vapor. A més, aquesta màquina permet estalviar en els costos d'adquisició i liquidació de productes químics, ja que, en la major part dels casos, la utilització de vapor permet no haver de recórrer a detergents o desinfectants químics. Així mateix, aquest sistema necessita una quantitat mínima d'aigua, contribuint així a un major estalvi i respecte al medi ambient.

Sanivap pot utilitzar-se per a la neteja de tots els utensilis i superfícies de les cuines, així com a l'àrea de preparació i magatzematge dels aliments.

www.ipcleaning.net



La marca de CarnsB 'Moixina, vedella de confiança' estrena lloc web

'Moixina, vedella de confiança', la marca de carn de vedella de qualitat certificada de CarnsB SA, acaba d'estrenar el lloc web www.moixina.com. En aquesta plataforma s'ofereix informació sobre les característiques de la carn Moixina, que ha de procedir de vedelles femella de menys de 12 mesos, criades en granges adherides a Provedella amb una alimentació d'origen estrictament vegetal.

El web també inclou un llistat dels establiments que comercialitzen la carn Moixina i, més endavant, podran participar en accions per potenciar el consum. Els detallistes del sector carni trobaran informació

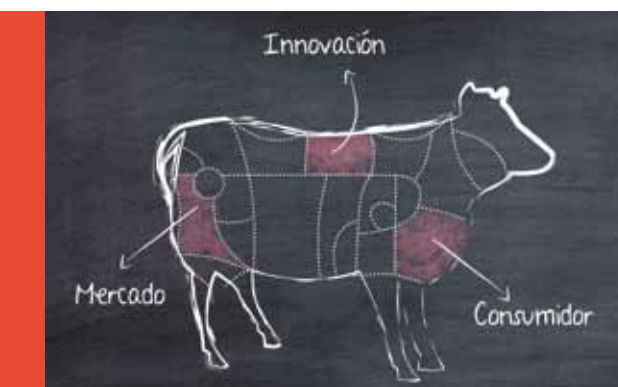


sobre el material promocional per al punt de venda, com identificadors per a les peces exposades, díptics i cartells informatius. www.moixina.com

Lleida acull el XII Congrés AECOC de Productes Carnis i Elaborats

El passats 21 i 22 de febrer, els principals responsables de les indústries c rnies van acudir al Palau de Congressos de Lleida per assistir al XII Congrés AECOC de Productes Carnis i Elaborats, que va ser inaugurat pel conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural, Josep Maria Pelegrí.

Durant la primera jornada, especialistes en la investigació de mercats van mostrar l'evolució del sector dels productes carnis i els seus derivats, i es van apuntar quines són les tendències i els reptes futurs. Altres focus d'interès van ser l'exportació, que es presenta com a principal estratègia de creixement, i el desenvolupament de nous models comercials. Ja a la nit, es va fer entrega dels premis "Carn, energia



natural", que reconeixen el comprom s dels distribuïdors i fabricants que participen en la iniciativa.

La segona jornada va començar amb una ponència sobre el valor nutritiu de les carns i va continuar amb les paraules de Tom s Fuertes, president del Grupo Corporativo Fuertes i ElPozo Alimentació, qui va explicar com va aconseguir crear la seva empresa. Al congrés també es va parlar de la integració vertical i de la importància de la innovació. www.aecoc.es

Casa Noguera combina la botifarra d'ou amb els productes de l'hort

L'empresa barcelonina Casa Noguera, dedicada a l'elaboració artesanal dels embotits des de fa més de 150 anys, ha reinventat la seva reeixida botifarra d'ou en afegir-hi tota una sèrie de productes de l'hort, com els espàrrecs verds, el pesto, l'escalivada, la patata, la ceba i els espinacs, sense oblidar el bacon.

A Casa Noguera, les botifarres s'elaboren diàriament amb matèria prima 100% natural. La carn, procedent de la part noble del porc, se separa artesanalment i es tria i poleix a m . Com es feia anys enrere, es fa servir el mètode artesanal de lligat amb cordill de cotó de set caps i tallat a 45 cm, que li dóna una imatge molt artesana. A més, les botifarres s'envasen en una safata, es treu l'oxigen i s'afegeix una atmosfera mo-

dificada que permet conservar intactes totes les seves propietats organolèptiques. www.casanoguera.cat



3 Claveles presenta la gama de ganivets Proflex, especialment pensada per al sector carni

Bueno Hermanos, SA, a través de la seva marca 3 Claveles, ens presenta la gama de ganivets Proflex, desenvolupada especialment per a usos intensius al sector carni.

Els mànecs de Proflex, un material termoplàstic d'alta qualitat, ofereixen una gran ergonomia i redueixen les sobrecàrregues en les articulacions dels professionals carnis. La seva superfície adherent permet la màxima subjecció i un notable control del ganivet, augmentant així la seguretat. A més de ser lleuger i resistent, aquest material no varia amb les temperatures ni es veu afectat per la humitat.

A més, la gama de ganivets Proflex està dotada amb Microban, una tecnologia antibacteriana desenvolupada per crear un elevat nivell de protecció contra els bacteris comuns, i que impedeix el desenvolupa-



ment de perillous bacteris, com Escherichia coli o Staphylococcus Aureus. La protecció Microban dura tota la vida útil del producte i ofereix una resistència total a les rentades, a l'ús intensiu i a l'esterilització.

La línia Proflex està composta per ganivets carnisers, desossadors, sagnadors, degolladors o pels budells, disponibles en diferents mides i en quatre colors: negre, groc, blau i vermell.

www.3claveles.com

Casa Riera Ordeix celebra el seu 160 aniversari



El 25 de gener de 1852, Josep Riera i Font obria a la localitat barcelonessa de Vic l'empresa Casa Riera Ordeix, que aquest any celebra el seu 160 aniversari. L'actual gerent de la firma d'embotits, Joaquim Cornella Riera,

representa a la sisena generació d'aquesta família, que continua veillant per mantenir l'essència de la llonganissa de Vic.

Malgrat el pas del temps, a Casa Riera Ordeix s'han respectat els orígens i encara s'utilitzen les antiquíssimes fórmules d'elaboració i els mateixos assecadors naturals ubicats al bell mig de la ciutat. A més de la tradicional Legítima Llonganissa de Vic, que es fa amb pernil i carn magra de porc, sal, pebre i tripa natural, a Casa Riera Ordeix també s'elaboren la llonganissa trufada, que inclou tòfona negra natural; la llonganissa de pagès, que es fa amb espatlla i cansalada de porc, sal, sucre, espècies, antioxidant i conservant, o el Legítim Fuet de Vic. www.cro.es

Betelgeux i la Universitat de La Rioja aborden les problemàtiques emergents en seguretat alimentària

Betelgeux SL, dedicada a la higiene industrial als sectors de l'alimentació, la cosmètica i la farmàcia, va organitzar a la Universitat de La Rioja una jornada tècnica centrada en els problemàtiques emergents en seguretat alimentària, que va comptar amb l'assistència de gairebé un centenar de professionals.

Després de la presentació oficial a càrrec del conseller delegat de Betelgeux, Enrique Orihuel, la Dra. M^a Elena González, catedràtica de Tecnologia dels Aliments de la Universitat de La Rioja, va parlar dels reptes actuals en seguretat alimentària. Acte seguit va tenir lloc la ponència "Detecció i Eliminació de biofilms en indústries alimentàries", a càrrec de Pedro Pozuelo, del Departament de Servei al Client de Betelgeux, qui va



presentar el test de detecció de Biofilms TBF 300. Per la seva banda, Laura Navarro, directora tècnica del Centre Tecnològic de la Indústria Càrnica de la Rioja (CTIC), va fer referència a l'adaptació de les indústries alimentàries a la nova estructura i legislació alimentària, mentre que Antonio Benlloch va exposar diversos arguments per al Control de Listeria monocytogenes en indústries alimentàries. A continuació, Orihuel va tornar a informar sobre les últimes innovacions en higiene, neteja i desinfecció al sector. L'acte va concloure amb una taula rodona formada pels cinc ponents.

www.betelgeux.es

Karely presenta cinc noves sèries d'envasos

Després d'anys utilitzant el porexpan, l'alumini i, en els últims temps, l'envàs de plàstic amb tapa, sembla que cada cop està prenent més força la personalització dels envasos i la diferenciació davant la competència. Tenint en consideració aquesta tendència, Karely Envasos Alimentaris ha creat cinc noves sèries d'envasos que intentaran satisfer les necessitats dels clients més exigents.

Les noves sèries Diamant, Fluid, Mozaik, Quartz i Vendome han nascut amb la vocació d'oferir un envàs exclusiu per a cada ocasió i de fer que els productes tinguin un paper destacat, distintiu i elegant a les vitrines. Aquestes línies estan compostes per una



àmplia varietat de safates, plats i tapes de diferents mides i colors, per satisfer els gustos de gairebé tots els clients.

www.karely.com



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

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

Agromercat

Població: Sant Pere de Ribes
Dates: Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris artesanals. Vins
C/e: promocioeconomica@santperederibes.cat
Web: www.santperederibes.cat

Fira de Maig

Població: Berga
Dates: 1 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Comerç, indústria, automoció, serveis, turisme, maquinària
C/e: promocioeconomica@ajberga.cat
Web: www.ajberga.cat

Fira-Mercat al Carrer

Població: la Bisbal d'Empordà
Dates: 1 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@labisbal.cat
Web: www.labisbal.cat

Lactium

Població: Vic
Dates: 4 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Formatge i productes derivats
C/e: fires@vic.cat
Web: www.vicfires.cat

Fira Innova

Població: Corbera de Llobregat
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial. Jornades sobre innovació.
C/e: firainnova@corberadellobregat.cat
Web: www.corberainnova.cat

Fira Gastronòmica

Població: la Sénia
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris; productes D.O.P. especialment oli del Baix Ebre-Montsià.
Sénia
C/e: turisme@lasenia.cat
Web: www.lasenia.cat

Fira Mercat de Sant Ponç

Població: Mataró
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Mel, confitura, formatges artesanals, arrop.
C/e: fires@ajmataro.cat
Web: www.mataro.cat

Fira Ramadera i d'Artesania

Població: Rasquera
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Ramadera (cabra blanca), artesania, artesania alimentària.
C/e: aj.rasquera@altanet.org
Web: www.rasquera.cat

Fira de Sant Isidre

Població: Sant Joan de les Abadesses
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Maquinària agrícola, mostra de bestiar autòcton, automoció, artesania, concurs de munyida a mà, productes artesanals.
C/e: turisme@santjoandeleabadesses.com
Web: www.santjoandeleabadesses.com

Fira de Primavera

Població: Tremp
Dates: 5 - 6 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Maquinària agrícola, ramadera i industrial, automoció, productes del país en general, serveis, comerç
C/e: turisme@ajuntamentdetremp.cat
Web: www.ajuntamentdetremp.cat

Firacoop

Població: Camarles
Dates: 11 - 13 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Cooperatives, comerç local, productes i serveis de les Terres de l'Ebre.
C/e: turismecamarles@tinet.cat

Fira Font-Rubí

Població: Guardiola de Font-rubí
 Dates: 11 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Vins i caves, embotits, oli, artesanía.
 C/e: fontrubí@diba.cat
 Web: www.font-rubí.org

Expobages

Població: Manresa
 Dates: 11 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: fira@firamanresa.com
 Web: www.firamanresa.com

Fira Comercial i Industrial del Baix Llobregat

Població: Sant Feliu de Llobregat
 Dates: 11 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç i serveis, artesanía. Entitats
 C/e: oise@santfeliu.cat
 Web: www.santfeliu.cat/ciutat

Fira de Sant Isidre

Població: Solsona
 Dates: 11 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Agricultura, ramaderia i silvicultura, indústria, artesanía i comerç en general
 C/e: info@firadesolsona.com
 Web: www.firadesolsona.com

Fira de Sant Ponç

Població: Sant Cugat del Vallès
 Dates: 12 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mels, herbes, productes alimentaris d'elaboració artesanal.
 C/e: bustiaciudadana@santcugat.cat
 Web: www.santcugat.cat

Firacóc

Població: Tàrraga
 Dates: 12 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Coques de recapte, productes de fleca i altres artesanies alimentàries.
 C/e: acastella@tarrega.cat
 Web: www.tarrega.cat

Expo Viladecans. Fira de Sant Isidre

Població: Viladecans
 Dates: 12 - 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç i serveis, fruits del camp, automoció, alimentació, entitats ciutadanes, espai infantil, degustació.
 C/e: cancalderon1@viladecans.cat
 Web: www.viladecans.cat

Fira de Primavera i de l'ovella aranesa

Població: Les
 Dates: 13 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, confecció, eines, artesanía, animals de corral, flors, planter de l'hort i ovelles araneses. Concurs monogràfic de l'ovella aranesa.
 C/e: heires@torismeles.com
 Web: www.turismoles.com

Fira de l'Ascensió

Població: Granollers
 Dates: 17 - 20 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: ccorrea@ajuntament.granollers.cat
 Web: www.firascensio.org

Fira i Festes de Maig

Població: Vilafranca del Penedès
 Dates: 18 - 20 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra de maquinària, productes per a l'agricultura, la indústria i el comerç
 C/e: turisme@vilafranca.org
 Web: www.vilafranca.cat

Fira de Sant Isidre

Població: Cervera
 Dates: 19 - 20 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Material i maquinària agrícola. Vehícles i productes industrials i comerç en general. Mercat del cargol
 C/e: promocioeconomica@cerverapaeria.cat
 Web: www.cerverapaeria.cat

Fira de Sant Isidre

Població: Cardedeu
 Dates: 25 - 28 Maig 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Bestiar (cavallí, boví, oví i cunícola); mostra artesanal, industrial, comercial i gastronòmica de la comarca, maquinària agrícola i automoció
 C/e: fira.cardedeu@gmail.com
 Web: www.cardedeu.cat



COMARCALS

Mercat del Mar

Població: Sant Feliu de Guíxols
Dates: 26 - 27 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesania. Gastronomia local.
C/e: turisme@guixols.cat
Web: www.guixols.cat

Fira Comercial i Gastronòmica

Població: el Masnou
Dates: 27 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: comercmasnou@comercmasnou.com
Web: www.comercmasnou.com

Cominart. Mostra de Comerç, Indústria i Artesania

Població: Vilanova de Bellpuig
Dates: 27 Maig 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Comerç, indústria i artesanía local.
C/e: ajuntament@vilanovabellpuig.ddl.net
Web: vilanovabellpuig.ddl.net

Fira Multisectorial de Cambrils

Població: Cambrils
Dates: 1 - 3 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Automoció, alimentació, gastronomia, serveis, nàutica, maquinària agrícola, jardineria, comerç, mercat medieval.
C/e: pciutat@cambrils.org
Web: www.cambrils.org

La Fira de Cunit

Població: Cunit
Dates: 1 - 3 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: proec@cunit.org
Web: www.cunit.org

Firebre. Fira de Turisme, Navegació Fluvial i d'Aventura

Població: Benifallet
Dates: 2 - 3 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris. Esports i material de pesca. Ceràmica
C/e: aj.benifallet@altanet.org
Web: www.benifallet.org

Fira ramadera i de productes del país

Població: Rialp
Dates: 2 - 3 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Ramaderia, productes alimentaris i artesanals.
C/e: ajuntament@rialp.cat
Web: www.rialp.cat

Fira del Vapor

Població: Sant Vicenç de Castellet
Dates: 2 - 3 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: svcastellet@santvi.cat
Web: www.santvi.cat

Fira Medieval. Festa de la Sal

Població: Cardona
Dates: 3 - 4 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesania i productes medievals. Espectacles medievals.
C/e: cardona@cardona.cat
Web: www.cardona.cat

Fira de l'Ou. Fira de Productes Artesans

Població: Sant Guim de Freixenet
Dates: 10 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Mostra d'ous, alimentació artesana, artesanía.
C/e: ajuntament@santguim.cat
Web: www.santguim.cat

Promopallars. Fira de la Poble de Segur

Població: la Poble de Segur
Dates: 16 - 17 Juny 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Gastronomia, comerç, artesanía, turisme.
C/e: ajuntament@pobladesegur.cat
Web: www.pobladesegur.cat

Fira Bagà Medieval

Població: Bagà
Dates: 16 - 22 Juliol 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes agroalimentaris i artesanals propis de l'època medieval. Demostració d'oficis.
C/e: artesansbaga@gmail.com
Web: www.bagamedieval.com

COMARCALS	Fira de Sant Jaume Població: Reus Dates: 20 - 22 Juliol 2012 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Alimentació i artesanía. Exhibició de cavalls C/e: turisme@reus.cat Web: www.reus.cat/turisme	Fira Artesana d'Estiu de Gósol Població: Gósol Dates: 28 Juliol 2012 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Artesania del Berguedà i l'Alt Urgell, productes gastronòmics, demostracions d'oficis antics C/e: ajuntament@gosol.ddl.net Web: www.gosol.cat
NACIONALS	España Original Població: Ciudad Real Dates: 8 - 10 Maig 2012 Periodicitat: bianual Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria. Web: www.espanaoriginal.com	Expoconsumo. Feria de los Bienes de Consumo y del Consumidor Població: Bilbao Dates: 10 - 13 Maig 2012 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Tot el relacionat amb el consum de la llar. Web: www.expoconsumo.com
	BTA. Barcelona Technologies De l'Alimentació Població: L'Hospitalet de Llobregat - Barcelona Dates: 15 - 18 Maig 2012 Periodicitat: trienal Oferta a exposar: Solucions tecnològiques, maquinària, equipament, serveis i producte alimentari intermedi (ingredients, additius, funcionals) per als diferents sectors de la indústria alimentària. Salons monogràfics que componen BTA: Tecnoalimentària, Tecnocàrnica i Ingretectno. C/e: bta@alimentaria.com Web: www.bta-bcn.com	BIZ Barcelona - Salón del Emprendedor Població: Barcelona Dates: 13 - 14 juny 2012 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Financiación, inversores y aseguradoras. franquicias y negocios asociados. empresas proveedoras de productos / servicios para emprendedores, pymes y autónomos. instituciones públicas, formación y redes sociales. Web: www.salonemprendedor.com
	FM&BS-Facility Management and Business Services Població: Barcelona Dates: 27 - 28 juny 2012 Periodicitat: Anual Oferta a exposar: Indústria, maquinària, comerç, serveis, ciència i tecnologia. Web: www.firabcn.es	Feira Internacional de Mostras Do Noroeste Població: Ferrol - La Coruña Dates: 10 - 15 juliol 2012 Periodicitat: Anual Oferta a exposar: Multisectorial Web: www.fimo-ferrol.org
INTERNACIONALS	Seoul Food & Hotel 2012 Població: Seul - Corea del Seu Dates: 8 - 11 maig 2012 Periodicitat: anual Oferta a Exposar: Alimentos, bebidas, panadería, restaurantes, foodservice y la industria del supermercado Web: www.feriasalimentarias.com	Worldfood Azerbaijan 2012 Població : Baku - Azerbaijón Dates: 15 - 17 maig 2012 Periodicitat: anual Oferta a Exposar: Alimentos, bebidas, tecnología y packaging Web: www.feriasalimentarias.com
	Alimentaria Mexico 2012 Població : Mexico DF - Mexico Dates: 5 - 7 juny 2012 Periodicitat: Anual Oferta a Exposar: Alimentos y bebidas Web: www.feriasalimentarias.com	

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



VENDES

LOCALS

ES VEN O LLOGUER:
CANSALADERIA - XARCUTERIA
EN PLE FUNCIONAMENT
68 M2 MES 10 M2 PATI
ZONA PARAL·LEL AMB TAMARIT
TEL. 93. 325.29.40

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

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

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

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

ES VEN 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 SENSE TRASPÀS:
CARNISSERIA EQUIPADA AL BARRI DE SANT NARCIS
MÒBIL. 685.92.23.29 TEL. 972.23.14.02
SRA. MERCE

ES LLOGA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA 70 M2
PER JUBILACIO
EN PLE FUNCIONAMENT
MERCAT CENTRAL DE TORREFORTA (TARRAGONA)
MOBIL 630.18.57.16
SR. MIQUEL

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

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

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

ES VEN:
DOBLE CINTA MOTORITZADA
ENCOLADORA/REBOSSADORA
BONA PRODUCCIÓ
TRINXADORA CASTELLVALL DE PEU MODEL PM 114 DIAMETRE
MOLT NOVA. PREU A CONVENIR
MOBIL 609.31.53.30 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
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
MARCA GASER
PREU 2900 EUROS.
MOBIL 665.90.10.29

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

ES VEN:
ASSECADORA D'OSSOS
TEL. 93 388.36.48

ES VEN VITRINA MURAL DE 2'50 X 2 MTS X 0'90 DE FONS,
CONSTRUÏDA L'ABRIL DEL 2011, PER CANVI D'ORIENTACIÓ
DEL NEGOCI, ENCARA AMB UN ANY DE GARANTIA
TEL. 935790678

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 LLOGA:
CANSALADERIA
MERCAT A L'HOSPITALET
MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLADORA (12 MESES)
1 TRINXADORA (3 MESES) 1 EMVASSADORA AL BUIT
1 CONGELADOR. MAGATZEM OPCIONAL 600,00 EUROS
OBERT TOTS ELS DIES
MOBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

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

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

ES TRASPASSA:
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:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.95.02

ES TRASPASSA PER JUBILACIO
PARADA MERCAT MUNICIPAL EL PRAT DE LL.
PASSADIS CENTRAL (2 NUMEROS)
TEL. 93 379 06 43

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

OFERTES

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

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

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

NECROLÒGQUES

JOSEP SERRET I GRAS

Mori el dia 19 de gener a l'edat de 42 anys,
Donem el nostre més sentit condol a la seva esposa, fills, pares,
germana i demes familiars.
Descansi en pau.

JOSEP PUIG I BOMBARDO

Mori el dia 17 de febrer a l'edat de 81 anys,
Donem el nostre més sentit condol al seu fill Jaume i demes
familiars.
Descansi en pau.

ANGEL BAQUE I BORDANOVA

Mori el dia 25 de febrer a l'edat de 84 anys,
Donem el nostre més sentit condol a la seva esposa Montser-
rat, fill Jordi, filla política Roxana, nets Albert i Jade, i demes
familiars.
Descansi en pau a la Cerdanya.



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**

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

DISTRIBUIDOR DE



MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO

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**

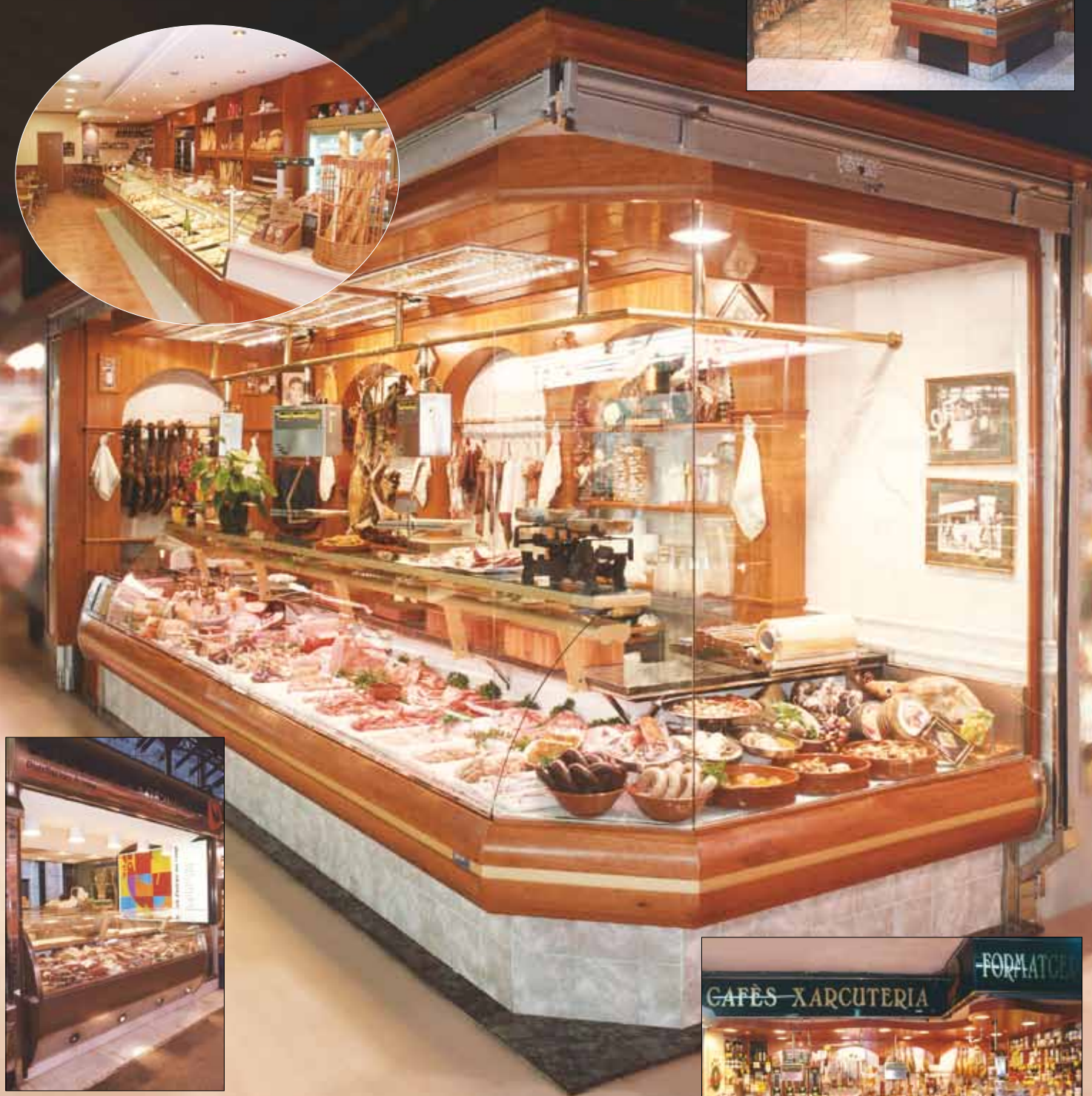
grasomagre

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

El nostre **objectiu** principal **construir** comerços **d'èxit**

La seguretat d'un **equip** especialitzat en la planificació i desenvolupament de **negocis** d'alimentació.

Estudi del
concepte del
negoci

Estudi de
la filosofia de
l'empresa

Anàlisi i
l'estratègia
del projecte

Execució,
implementació
i direcció
del projecte

Estudi de
distribució
comercial

Assessorament
tècnic per a
l'execució del
projecte

Fabricació de
fusteria i
metal·listeria

fabricació
a mida
de vitrines
frigorífiques



Tot projecte neix d'una idea



Vista'n en:
PAVELLÓ 5, STAND 5, 8 i 10

XXVI Saló de Gourmets
Fira Internacional d'Alimentació i Regalos de Qualitat
5, 6, 7 y 8 de Març de 2012

Alimentaria 2012

Estern en Recinte Firal Gran Via
BARCELONA (ESPANYA)
PAVELLÓ 5 | NIVELL 0 | STAND 8190
26-29 Març de 2012



CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENTS DE NEGOCIS

Vista'n en: www.cruzsl.net
Tel. 93 465 00 65
Av. Cerdanya, 17n Nave 23-26
Polígon Ind. Poma de Dal 08916
BADA LONA Barcelona (Espanya)
Fax: 93 465 04 41
E-mail: crus@crusl.net