

gras i magre

Maig Juny Juliol 2012

Número 153



**ENTREVISTA AL SR. ANTONI
MATEU I SERRA, DIRECTOR DE
L'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE
CATALUNYA**

ASSEMBLEA DE PRIMAVERA CIBC



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












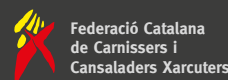
	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Entrevista a Antoni Mateu i Serra, director de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.....	7
	Assemblea de primavera de la CIBC	12
	Concurs fotogràfic	13
	Jornada sobre la classificació de canals porcines	13
	Elaborats carnis de qualitat	14
	Ca l'Estevet. Embotits d'autor.....	22
	Premi a la Millor Iniciativa Lingüística	25
	Entrevista a Joan Estapé President de Gremicarn i de la Federació Catalana de Carnissers publicada al diari ElPuntAvui.....	28
	Fundació Escola	30
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn.....	30
	Cursos 2n semestre 2012.....	31
	Alimentària 2012	32
	Confraria	35
	Gran taula de mestres de la Confraria del Gras i el Magre.....	35
	Gremis	36
	<i>Barcelona</i>	36
	Visita de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Perpignan	36
	<i>Girona</i>	38
	Especial Sant Jordi.....	38
	La conferència de la botifarra dolça a l'Alimentaria	39
	El fuet dolç per els esportistes	40
	Curs d'elaboració d'embotits crus, curats i cuits.....	41
	Hispack & BTA 2012	42
	Els carnisers de les comarques Gironines amb la Marató per la pobresa	44
	<i>Tarragona</i>	45
	Jornada gastronòmica a Amposta.....	45
	Establiments comercials centenaris	46
	Ponència "Traçabilitat i Al·lèrgens"	46
	XXVIII dia del Gremi.....	48
	Dossier	49
	Porque llamamos chorizos a los chorizos	49
	Els nostres herois particulars.....	50
	...m'ha fet, i em fa, molta mandra	52
	Meritocràcia + Talento	54
	Noícies del Sector	56
	Calendari	64
	Petits anuncis - Mòduls	71



FOTO PORTADA:
 Calendari Federació Juliol 2012
 NÚM. 153 Maig Juny Juliol 2012
 Dipòsit Legal B - 357 - 60

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

Empiezapori S.L.
 Tel 93 470 00 37

Impressió

Gràfiques Cuscó

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

Gras i Magre respecta la llibertat i forma de expressió 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.



Us proposem, en aquest darrer número de la revista Gras i Magre, l'entrevista del nou director de l'Agència Salut Pública de Catalunya (Sr. Antoni Mateu) a més d'altres informacions i activitats que el sector realitza en aquest període: Assemblea de la Confederació Internacional de Carnissers i Xarcuters, l'entrevista que el diari Avui va realitzar al Sr. Estapé, el reportatge del darrer premiat del Premi al Jove Innovador Artesà Alimentari i les activitats dels diferents gremis que formen la Federació Catalana.

Tot aquest conjunt és la prova de la intensa activitat que realitza la Federació i els Gremis que la componen, fruit d'un associacionisme fort d'un dels sectors més importants del comerç alimentari. Així queda demostrat, dia a dia, en el paper de representativitat que ens dona l'Administració dins dels diferents departaments, ja sigui per transmetre la informació als agremiats, com a interlocutor davant de qualsevol canvi normatiu que afecti el sector, fent les correspo-

Arribem a una època estival, alguns tindran dies per poder gaudir d'un descans, d'altres depenen de la zona a on estan ubicats els seus establiments, és època de forta activitat

nents al·legacions i esmenes als esborranys que ens fan arribar.

Arribem a una època estival, alguns tindran dies per poder gaudir d'un descans, d'altres depenen de la zona a on estan ubicats els seus establiments, és època de forta activitat, en tot cas, és un moment ideal per poder fer o dedicar-se a participar en el concurs fotogràfic que proposa la Federació, que servirà per il·lustrar el suport publicitari del proper any.

Us desitgem a tots un bon estiu!

Reservi's el proper dilluns 22 d'octubre i connecti el seu negoci al món



El convidem a l'esdeveniment que revolucionarà el seu negoci

 *Ateliet*
www.ateliet.net





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



Com sabeu, per d'altres escrits, sóc un gran aficionat a llegir LA CONTRA de La Vanguardia, una de les seccions que ha guanyat prestigi a l'entrevistar dia a dia a personatges rellevants del nostre país i de tot el món. Un d'aquest és l'entrevista realitzada a Finn Kydland, Nobel d'Economia i membre de la Reserva Federal dels EUA i amb la frase *"L'economia no ha d'estar a mercè del polític de torn"*.

Només començar l'entrevista ens comenta que, des de l'any 1998, l'economia espanyola estava malalta per els indicadors de productivitat que no augmentaven, i tot seguit una frase que deia el meu avi *"Si gastes més del què guanyes, al final, la realitat s'imposa: **l'arruïnes**"* i com que els mercats internacionals ens donaven tot el crèdit que necessitaven doncs vinga gastar. El final ja el veieu.

La pregunta immediata és per què es va deixar fer, sense que ningú, digués prou?
Tots ho sabíem i dèiem: al tanto!, ja veuràs quan arribi la crisi, ...etc. però el diner fàcil amb interès barat no parava, la bombolla immobiliària s'engrei-

xava sense control, perquè ningú exercia el paper de control i es on el Sr. Kydland ens planteja que, segurament, no hi havien les eines adequades de control per culpa de que els organismes oficials encarregats d'aplicar el control estaven sotmesos a les directrius dels polítics que guanyen les eleccions, sense cap independència. Un és el paper del Banc Espanya on s'ha demostrat que, malgrat tenir uns excel·lents tècnics, els polítics no els deixaven actuar.

El que finalment deixa entreveure és que els polítics a Espanya no han tocat de peus a terra i no han aplicat el sentit comú, que és necessària una reforma dels poders que ens tenen que governar, doncs l'economia no ha d'estar mai a mercè del polític de torn.

Tots ho sabíem i dèiem: al tanto!, ja veuràs quan arribi la crisi, ...etc



Entrevista a Antoni Mateu i Serra, director de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

“El contacte permanent amb els sectors és un element clau i ineludible”

El 30 de setembre de 2011 es va posar en marxa l'Agència de Salut Pública de Catalunya, un organisme que suposa la integració en un únic ens públic de tres organitzacions fins ara diferenciades: la Direcció General de Salut Pública, l'Agència de Protecció de la Salut i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Per conèixer de primera mà quines són les seves competències i les iniciatives que estan duent a terme, parlem amb Antoni Mateu i Serra, recentment nomenat director de l'Agència.

Quines són les competències o funcions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya? I més específicament en matèria de seguretat alimentària?

L'Agència de Salut Pública de Catalunya compleix les funcions orientades a executar les polítiques de promoció, prevenció i protecció de la salut de les persones a Catalunya. Entre les múltiples funcions a desenvolupar podem destacar la vigilància epidemiològica; la resposta a emergències, incloent-hi els brots, les epidèmies i les pandèmies; el desplegament dels programes de vacunacions sistemàtiques; la promoció i la protecció de la salut, així com la prevenció dels factors de risc derivats de l'aire, l'aigua, els aliments i el medi.

En matèria de seguretat alimentària hem de desta-



car la vigilància, la inspecció i control oficial de la producció i distribució alimentària en l'àmbit de la protecció de la salut, així com les funcions d'avaluació de riscos i recolzament a la planificació estratègica, la gestió i la comunicació dels riscos i beneficis dels aliments que duu a terme l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Aquesta agència és una àrea especialitzada de l'Agència de Salut Pública de Catalunya responsable d'impulsar una gestió integrada i relacional de la seguretat alimentària en col·laboració amb altres organismes de la Generalitat, les administracions locals, els operadors comercials i les associacions de consumidors.

Quines són les iniciatives que s'estan duent a terme per millorar la seguretat alimentària als establiments? I quines estan previstes?

La seguretat alimentària requereix un enfocament de gestió integral a tota la cadena alimentària des de la producció primària fins al consum. En aquest sentit, hem de destacar el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015, que estableix els eixos de la intervenció pública en seguretat alimentària a Catalunya. Aquesta intervenció s'ha de portar a terme en estreta col·laboració amb els operadors, que són els primers responsables de la seguretat dels productes. Aquest treball de caràcter estratègic i relacional ens permet també consolidar la nostra posició com a una de les primeres regions agroalimentàries europees que té, a més, una forta projecció exportadora.

Les millores en el compliment de les reglamentacions comunitàries, amb especial atenció a l'autocontrol per part de les empreses, junt amb tota una bateria de mesures a desenvolupar en avaluació de riscos, sensibilització i promoció de pràctiques correctes, vigilància i control, així com la permanent comunicació i col·laboració de totes les parts implicades ens han de permetre assolir cada vegada majors nivells de seguretat alimentària.

Treballem donant suport a les empreses preocupades per la seguretat dels aliments que posen a disposició de les persones. Volem posar al seu abast la millor informació i les eines que els permetin identificar, prevenir i, quan calgui, controlar els possibles riscos. Volem que trobin amb facilitat les normatives que els afecten i simplificar i racionalitzar el màxim possible els tràmits burocràtics.

La seguretat alimentària requereix un enfocament de gestió integral a tota la cadena alimentària des de la producció primària fins al consum

Quins són els requisits que han de complir els establiments relacionats amb la carn i els seus derivats en les diferents fases de la cadena alimentària?

L'activitat desenvolupada a la cadena alimentària és molt complexa i està fortament regulada. Pensem que la producció de carn comença ja en la producció de pinsos i en les matèries primeres que s'utilitzen per elaborar-los. La fase de producció a les granges, el sacrifici i el processat posterior constitueixen en el seu conjunt una complexa i llarga cadena de producció que es troba regulada per normatives que en la seva major part són aprovades per les institucions de la Unió Europea. La normativa bàsica està formada per l'anomenat paquet d'higiene, entre els que destaquen el Reglament 178/2002, que estableix els principis i requisits generals; el Reglament 852/2004 d'higiene dels productes alimentaris, i el Reglament 853/2004, que estableix normes específiques per als aliments d'origen animal.

A partir d'aquí es deriva un gran nombre de normes que regulen múltiples aspectes, com els límits màxims de residus de fitosanitaris i zoonosanitaris, utilització d'additius, materials d'envasament, etiquetatge o criteris microbiològics, entre altres qüestions. A la pàgina web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària està disponible una eina de consulta sobre normativa específica en seguretat alimentària que inclou actualment més de 1.700 documents normatius publicats.

Per què és tan important la traçabilitat dels productes?

La traçabilitat és una eina que permet conèixer totes les fases i processos pels quals passa un determinat producte des de la producció primària fins al consum. Permet identificar recol·lectors, productors, elaboradors i distribuïdors, així com identificar i investigar tots els elements i factors que han intervingut en la seva elaboració i comercialització (matèries primeres, additius, envasos, etc.). En cas d'incidèn-

cia, la informació que es deriva permet investigar l'origen, les circumstàncies i els llocs on ha estat produït, emmagatzemat i processat i portar a terme la seva recuperació i la d'altres productes que hagin estat sotmesos a les mateixes condicions per tal de retirar-los del mercat. Permet també conèixer les causes de la incidència i prendre mesures per evitar que es torni a repetir una situació similar.

La retirada efectiva dels productes del mercat, l'avís a la ciutadania en els casos necessaris, la delimitació de responsabilitats i la minimització dels efectes econòmics adversos en cas d'incidència aporten un important valor en termes de seguretat i confiança per a la ciutadania, així com en termes econòmics. La traçabilitat permet també informar els consumidors d'aquelles dades de composició, origen, tècniques de producció o altres factors que puguin ser del seu interès per tal de garantir els seus drets a una elecció conscient en base a informació fiable.

Al gener de 2012, va entrar en vigor un reglament europeu sobre la composició i etiquetatge dels productes alimentaris per a persones celíaques. En què consisteix exactament? Quines accions específiques s'estan portant a terme des de l'Agència per difondre aquest reglament i controlar el seu compliment?

El reglament estableix requisits de composició i etiquetatge dels productes apropiats per a celíacs. En funció del contingut en gluten en el producte, es preveuen dues mencions que poden figurar en l'etiqueta d'aquests aliments específics i en la dels de consum ordinari.

L'ACSA realitza activitats de divulgació i formació sobre els al·lèrgens alimentaris i el gluten per als operadors econòmics i ha posat a la seva disposició una "Guia per a la gestió dels al·lèrgens i gluten a la indústria alimentària" per ajudar els operadors a instaurar sistemes d'autocontrol.

L'ACSA realitza activitats de divulgació i formació sobre els al·lèrgens alimentaris i el gluten per als operadors econòmics i ha posat a la seva disposició una "Guia per a la gestió dels al·lèrgens i gluten a la indústria alimentària"

Pel que fa al control oficial, des de l'àmbit de Protecció de la salut es verifiquen els sistemes d'autocontrol implantats per les empreses per garantir el compliment dels nivells de gluten establerts i es verifica l'etiquetatge. També es recullen mostres de producte en el mercat per fer control analític.

No s'han previst reglaments per controlar els productes per a persones amb altres intoleràncies, com la lactosa?

No s'han establert condicions d'ús per a declaració com 'sense lactosa' o 'baix en lactosa', amb excepció dels preparats per a lactants. Alguns països europeus han establert condicions d'ús per aquestes declaracions, que difereixen bastant uns dels altres. Per unificar la legislació, la Comissió Europea va sol·licitar un informe a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) sobre les concentracions de lactosa que podrien ser acceptades en la intolerància a la lactosa. D'acord amb la informació recopilada per l'EFSA, els estudis realitzats fins ara no han pogut establir un llindar per sota del qual no es produeixin efectes adversos. Es tracta de qüestions sobre les que encara cal treballar intensament.

Creu que es pot millorar encara més l'etiquetatge dels productes? Com?

L'actual normativa estableix un marc prou clar, que recull la darrera evidència científica i permet al consumidor seleccionar els productes en funció de les seves necessitats i preferències. Les mencions obligatòries són suficients i s'actualitzen periòdicament seguint els procediments previstos en la Unió Europea.

Davant l'una alerta alimentària, les mesures a aplicar es posen en marxa de manera immediata des del moment en què es té coneixement d'un risc

L'etiquetatge es pot millorar també amb la inclusió de símbols que permetin una identificació ràpida dels productes i de les seves característiques. Així, per exemple, l'Agència Catalana del Consum promou l'adhesió de les empreses al "pacte per a la millora de l'etiquetatge dels productes alimentaris d'utilitat per a persones celíacs", que recentment ha estat renovat i, mitjançant el qual, les empreses adherides, un cop verificats els requisits establerts, poden utilitzar un distintiu en l'etiquetatge que permet la identificació del productes aptes/no aptes per a celíacs.

Quin és el protocol d'actuació de l'Agència davant una alerta alimentària?

Davant l'una alerta alimentària, les mesures a aplicar es posen en marxa de manera immediata des del moment en què es té coneixement d'un risc. Les mesures estan orientades a minimitzar els riscos per als consumidors i són proporcionals al risc detectat. Es basen en la identificació del producte implicat, el seguiment de la seva traçabilitat, l'anàlisi dels factors que han generat el risc, l'avaluació del risc per a la població, la retirada del mercat de tots els productes afectats i, en cas necessari, la comunicació a la població amb informació de les mesures que ha de prendre a nivell domèstic per identificar el producte i evitar riscos. Totes aquestes mesures es prenen en estreta col·laboració amb l'operador responsable i amb les autoritats competents estatals, comunitàries i d'altres països afectats segons les particularitats de cada cas.

Quan un productor o distribuïdor detecta que un producte no compleix els requisits en matèria alimentària, quins passos ha de seguir?

L'article 19 del Reglament 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de legislació alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, recull les responsabilitats dels operadors en aquesta matèria. Concretament, estableix que si un explotador d'empresa alimentària considera o té motius per pensar que algun dels aliments que ha importat, produït, transformat, fabricat o distribuït no compleix els requisits de seguretat dels aliments, portarà a terme immediatament a la seva retirada del mercat i informarà les autoritats competents. En cas que el producte pugui haver arribat als consumidors, l'operador els haurà d'informar de forma efectiva i precisa de les raons de la retirada i, si és necessari, recuperarà els productes que ja els hagin estat subministrats.

Es realitzen o està previst realitzar reunions periòdiques amb els gremis o associacions empresarials dels diferents sectors?

Sí. El contacte permanent amb els sectors és un element ineludible i clau en una política d'intervenció integrada i relacional basada en la col·laboració i la coordinació de totes les parts implicades. En aquest sentit, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària manté una línia de treball basada en la creació i manteniment de Comissions de treball específiques de cada sector de la cadena alimentària. En aquest moment existeixen set comissions de treball en actiu, tot i que l'objectiu a mig termini és crear-ne el nombre necessari per tal que es trobin inclosos tots els sectors que integren la cadena alimentària a Catalunya. Paral·lelament, l'ASPCAT, el DAAM, l'Agència Catalana del Consum (ACC) i les Administracions locals porten a terme les reunions i els contactes amb els gremis i associacions que són necessaris per donar resposta a les demandes i assumptes que cal resoldre i que sorgeixen de manera freqüent atesa la complexitat i les interrelacions de les activitats de la cadena alimentària.

Interiorisme comercial | Vitriues frigorífiques
Anys d'experiència dissenyant,
fabricant i construint xarcuteries

La Selecta

La Selecta

La Selecta
DE PROVENCALS

La Selecta de Provençals

“ Cambi d'imatge integral.
Solucions pràctiques als problemes d'espai.
Estudi de les necessitats. Fabricació a mida.

Les petites empreses ens enfrontem a reptes difícils. Busquem solucions innovadores.”



Assemblea de primavera de la CIBC

El passat 26 d'abril a Luxemburg, els membres de la CIBC van celebrar l'Assemblea de Primavera.

Dins de l'Ordre del Dia, es va presentar el Pla d'Acció de l'Estratègia 2012-2015, que entre les diferents accions que contempla, cal destacar:

- » El Pla d'Execució per al reglament sobre el sacrifici 1099/2009, previst per aquest any.
- » Les línies directrius europees per a la protecció dels porc d'engreix i l'estudi relatiu als mitjans d'informació al consumidor sobre els mètodes d'atordiment previstos per al 2013.

La directora de la secretaria general, va informar sobre la situació i les activitats del lobby de la CIBC relatives a la legislació europea actual, sobretot al que fa referència a l'etiquetatge dels productes alimentaris (informació dels consumidors sobre els productes alimentaris, etiquetatge d'origen, etiquetatge de la carn de vacu), higiene dels aliments, legislació sobre EET/EEB i clonació.

L'aprovació formal del nou reglament europeu 1169/2011 relatiu a la informació dels consumidors sobre els productes alimentaris, ha vist objectius importants del lobby del sector de la carnisseria-xarcuteria artesanal confirmats definitivament, dels quals cal destacar que per primera vegada en la història de la legislació europea, el sector de la carnisseria-xarcuteria artesanal s'ha beneficiat d'excepcions explícites en un text legal europeu.

Així, l'excepció pels "productes alimentaris de fabricació artesanal" de la informació nutricional obligatòria, exigida per la CIBC, ha obtingut el recolzament dels diputats europeus i dels estats membres. Els productes artesanals pre-envasats estan afectats per aquesta mesura, al mateix nivell que els productes a granel.

Al finalitzar l'Assemblea es va acordar que l'any següent es farà coincidir amb la fira IFFA a Frankfurt i el concurs de joves carnisers.

Taula Presidencial



Concurs Fotogràfic

De la darrera edició del concurs fotogràfic volem destacar la qualitat de les fotografies i la professionalitat demostrada dels socis participants, tant dels guanyadors com dels no guanyadors.

Davant d'això, la Federació Catalana torna a convocar un concurs fotogràfic, obert als socis i els seus familiars, col·laboradors, amics, etc., per escollir les fotografies que il·lustraran les faixes promocionals de l'any vinent.

Igual que l'any anterior, cada participant podrà fer-ho amb una o varies fotografies amb un màxim de 12 (una per mes) amb els

següents temes:

- » **Gener:** Escudella amb carn d'olla
- » **Febrer:** Botifarra d'Ou
- » **Març:** Productes tradicionals cuits
- » **Abril:** Llibrets
- » **Maig:** Barbacoa
- » **Juny:** Safates d'embotits i formatges
- » **Juliol:** Amanides
- » **Agost:** Pernil, fuet i llonganisses
- » **Setembre:** Entrepans
- » **Octubre:** Botifarres crues
- » **Novembre:** Sugeriments per Nadal
- » **Desembre:** Canelons i rostits

La resolució mínima de les imatges ha de ser **2.731 x 2.048 píxels**, en format digital o bé en paper fotogràfic **18 x 24 cm** o superior. S'haurà

d'adjuntar per a cada fotografia les dades personals (Nom i cognoms, adreça completa, codi postal, població, telèfon de contacte i correu electrònic) a més de la indicació del mes al que vol participar.

Els guanyadors tindran un reconeixement de part de la Federació Catalana i el seu nom apareixerà en la faixa corresponent a la seva fotografia. **Totes les fotografies rebudes es publicaran en la revista Gras i Magre.**

Les fotografies es poden enviar mitjançant correu electrònic a la Federació federaciocatalana@gremicarn.cat, per correu postal o personalment a la seu de la mateixa. **La data límit de recepció serà el 14 de setembre de 2012.**

Jornada sobre la classificació de canals porcines

El passat dia 17 de maig de 2012, dins de l'àmbit de la Fira BTA (Barcelona Tecnologies de la Alimentación) es va fer la jornada tècnica "El sistema de classificació de canals porcines a Catalunya. Explotació i valorització de les dades".

Aquesta jornada va organitzar-la el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, amb

la col·laboració de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC) i de la mateixa Fira BTA.

Dins els actes de la jornada, va tenir lloc una taula rodona, moderada per Joaquim Xifra, cap del Servei d'Ordre Ramadera del departament, i que va comptar amb la participació de representants de tots els sectors (el sector productor porcí, les indústries de la carn, l'alimentació animal, el sector minorista de la carn i el departament), a més dels ponents internacionals i de l'IRTA. La representació del sector minorista de la carn, va anar

a càrrec del Sr. Eduard Escofet, de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

Aquesta taula rodona va tractar sobre la posta en marxa del sistema de pesatge, classificació i marcatge de les canals porcines a Catalunya, així com de la creació de les bases de dades, les seves necessitats i les expectatives del sector.

Les persones assistents a l'acte varen tenir la ocasió d'intervenir fent aportacions i consultes als membres de la taula.



Elaborats carnis de qualitat



Des de fa molts anys, els productors carnis utilitzen les tècniques més variades per transformar la carn en embotits, ja siguin cuits, curats, frescos o adobats. A Espanya tenim una àmplia varietat d'elaborats carnis, alguns dels quals estan emparats per Indicacions Geogràfiques Protegides (I.G.P.) que certifiquen la seva qualitat.

Text: Celia López / Fotografies cedides pels Consells Reguladors

Segons l'Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anice), es produeixen anualment més de 1,2 milions de tones d'elaborats carnis a Espanya, una xifra que la situa a la quarta posició a la Unió Europea, per darrere d'Alemanya, Itàlia i França.

A més dels pernills i espatlles curats, dels quals ja vam parlar en el número anterior de la revista Gras i Magre, a Espanya es produeix una gran varietat d'elaborats carnis, alguns dels quals estan emparats per la Indicació Geogràfica Protegida (I.G.P.), un distintiu que certifica a nivell europeu la qualitat i l'origen dels productes.

I.G.P. Llonganissa de Vic

La comarca barcelonina d'Osona té a la seva esquena una llarga tradició en la indústria càrnia del sector porcí. Un dels productes amb més renom és la llonganissa, que antigament s'elaborava a les cases de pagès de la zona com a mètode per a la conservació de la carn, aprofitant les condicions climàtiques de la Plana de Vic. Des de fa uns anys, la seva qualitat està certificada per la I.G.P. Llonganissa de Vic, que només empara els productes elaborats en alguna de les 28 poblacions de la Plana de Vic.



La Llonganissa de Vic s'elabora amb carns de porcí (pernil, espatlla o magres de primera) picades, cansalada tallada a daus, sal i pebre negre, que se sotmeten a maceració durant, com a mínim, 48 hores a una temperatura d'entre 2 i 5°C. A continuació, s'emboteix la pasta en tripes naturals i es deixa curar en assecadors durant un període mínim de 45 dies.



Amb un greix màxim del 48% i una humitat que no pot superar el 40%, aquestes llonganisses han de tenir una distribució regular dels components dins de la massa càrnia, on s'han de veure perfectament la cansalada a daus i el pebre negre en gra, i la seva tripa s'ha de desprendre amb facilitat.

Consell Regulador de la I.G.P. Llonganissa de Vic
C/ Historiador Ramón d'Abadal i Vinyals, 5º - 2º · Edifici El Sucre · 08500 Vic (Barcelona)
Tel: 93 268 26 31 · Fax: 93 268 03 90
info@llonganissadevic.cat · www.llonganissadevic.cat

I.G.P. Sobrassada de Mallorca

A principis de 1996, la Unió Europea va atorgar la Indicació Geogràfica Protegida a la sobrassada de Mallorca, un embotit típic de l'illa que ja al segle XVI es va convertir en una de les formes de conservació alimentària més habituals entre els mallorquins.



La I.G.P. empara dos tipus de producte: la Sobrassada de Mallorca, elaborada amb carns seleccionades de ramat porcí, i la Sobrassada de Mallorca de Porc Negre, que prové de la raça porcina autòctona de l'illa, criada en llibertat i amb una alimentació basada en figues i garroves, que es complementa amb cereals i lleguminoses.

Aquest producte s'elabora amb carn de porc picada (magre i xulla o cansalada), que es mescla amb pebre vermell, sal i pebre, i després s'emboteix en budells de porc naturals. A continuació, té lloc la fase de curació, en què es produeix la fermentació de la pasta i es va perdent part de la humitat inicial. La Sobrassada de Mallorca es comercialitza en diferents formes: llonganissa (200-300 g), rissada (800 g i la més comuna), semirissada (400 g), culana



(2-3 kg), bufeta (1-1,5 kg, en forma de bola), poltrú (2-4 kg), bisbe (4-30 kg) i tarrines (200 g i envasat al buit). La Sobrassada de Mallorca de Porc Negre, per la seva banda, es presenta en peces de 500 g.

C. Regulador de la I.G.P. Sobrassada de Mallorca
 C/ Cuba, 2 baixos · 07006 Palma de Mallorca
 Tel: 971 256 184 · Fax: 971 256 134
 correo@sobrasadademallorca
 www.sobrasadademallorca.org

I.G.P. Cecina de León

Des de fa segles, la província de Lleó es dedica a l'elaboració artesanal de la 'cecina', un producte elaborat amb carn de boví i sal que ha trobat en aquesta zona d'elevada altitud les condicions òptimes per a una dessecació lenta i una curació al vent.



Segons estableix el reglament del Consell Regulador que l'empara, per a elaborar aquest producte s'han



de fer servir determinades parts dels quarts posteriors de bestiar boví, que ha de tenir com a mínim cinc anys i un pes viu de 400 kg, i pertànyer preferentment a races bovines autòctones de Castella i Lleó. Les parts que es poden utilitzar són la tapa (pes mínim de 8 kg), la contra (10 kg), el greixet (7 kg) i el maluc (6 kg).

Per a la seva elaboració, es poden utilitzar dos procediments: un considerat "artesanal", que es porta a terme mitjançant els sistemes tradicionals i que coincideix amb les èpoques més fredes de l'any (de novembre a març), i un altre "industrial" o "semi-industrial", que utilitza tècniques de curació més modernes i que es pot realitzar durant tot l'any.

Aquest procés té una durada mínima de set mesos des que comença la salaó i consta de sis fases: perfilat (donar forma a les parts), salat (posar sal comuna a la massa muscular), rentat (treure la sal adherida a la superfície), assentament (penjar a l'aire la peça i deixar uns 30-45 dies), fumat (entre 12 i 16 dies) i curació (penjar les peces en assecadors fins a completar la maduració, com a mínim set mesos).

Consejo Regulador de la I.G.P. Cecina de León
 P.P. Redentoristas, 26 · 24700 Astorga (León)
 Tel: 987 615 275
 consejo@cecinaleon.org
 www.cecinaleon.org

I.G.P. Chorizo de Cantimpalos

També a Castella i Lleó trobem un altre embotit amb una fama que ha traspassat les seves fronteres. Es tracta del Chorizo de Cantimpalos, que prové de porcs criats, sacrificats i especejats a tota la comunitat, però que només es pot elaborar a





determinats municipis de la província de Segòvia, a zones amb una altitud superior als 900 metres.

El Consell Regulador de la I.G.P. Chorizo de Cantimpalos

exigeix a les explotacions porcines la castració dels mascles, que l'animal tingui entre set i deu mesos de vida abans del sacrifici, i que durant els tres últims mesos s'hagi alimentat amb un 75% de cereals. Per la seva banda, als escorxadors i sales d'especeja-ment s'estableix que el pes de la canal oscil·li entre els 90 i els 140 kg, i que es faci una separació i identificació inequívoca de les canals i/o magres protegits i no protegits de la I.G.P.

La seva elaboració es fa a partir de carns fresques de porc gras, a les que s'afegeixen bàsicament sal i pebre vermell, tot i que també es poden mesclar amb all i orenga. Després, aquesta massa se sotmet a un procés d'asseccament-maduració. Segons el seu format, podem distingir entre tres tipus de xoriço: 'Sarta' (una sola peça amb un calibre d'entre 25 i 35 mm), 'Achorizado' (enfilall de diversos xoriços, amb un calibre de 30-50 mm) i 'Cular' (forma cilíndrica irregular i calibre superior als 35 mm). Els xoriços emparats per aquesta indicació es poden identificar gràcies al seu fil tricolor (blanc, vermell i negre) i a la contraetiqueta numerada, on figuren tant el logotip comunitari com el de la I.G.P. Chorizo de Cantimpalos.

Consejo Regulador de la I.G.P. Chorizo de Cantimpalos
Plaza Mayor, 1 - 40360 Cantimpalos (Segovia)
Tel: 921 43 20 01
igp@chorizodecantimpalos.org
www.chorizodecantimpalos.org

I.G.P. Botillo del Bierzo

A l'oest de la província de Lleó, en el seu límit amb Astúries i Galícia, es troba la comarca del Bierzo, on s'elabora un dels productes més emblemàtics de la seva gastronomia: el 'botillo'.

Van ser els monges eremites els qui van començar a produir aquest aliment típic de festes o celebracions de l'època hivernal, com el Nadal, el dia de San Blas o el Carnaval.

El Botillo del Bierzo emparat per la I.G.P., nascuda l'any 2000, s'elabora bàsicament amb costelles (entre 65 i 90%) i cues de porc (entre 10 i 20%), podent afegir, a criteri dels fabricants, llengua, galta, paleta i espinada, en un màxim del 20% del total. A tots els ingredients trossejats s'afegeixen sal, pebre vermell, all, additius autoritzats i altres espècies naturals. Aquesta mescla s'introdueix a la tripa, es realitza el procés de fumat amb llenya de roure o farigola durant, com a mínim, un dia, i es deixa assecar dos dies més per eliminar l'aigua i que el 'botillo' adquireixi una major consistència. Normalment, aquest producte es consumeix cuit.



Consejo Regulador de la I.G.P. Botillo del Bierzo
C/ Padre Santalla, 3, 2ª dcha - 24400 Ponferrada (León)
Tel: 987 41 19 73
info@botillodelbierzo.es - www.botillodelbierzo.es

I.G.P. Lacón Gallego

Un dels productes alimentaris amb més arrelament a Galícia és el "lacón", una paraula gallega sense traducció al català que fa referència al "brazuelo" o pota davantera del porc.



Aquest producte tan tradicional està emparat per la I.G.P. Lacón Gallego, que determina que només es podran utilitzar per a la seva elaboració porcs nascuts i criats a Galícia, que poden ser de les races Celta, Large White, Duroc i els seus encreuaments. També s'accepta l'encreuament amb les races Blanco Belga i Pietrain, sempre que intervinguin en una proporció inferior al 25%. Segons l'alimentació que hagin rebut, podem diferenciar entre Lacón Gallego Tradicional, que procedeix d'animals alimentats tradicionalment (cereals, gla, castanyes i tubercles) durant els tres últims mesos, i Lacón Gallego, quan han menjat pinsos autoritzats i controlats pel Consell Regulador.

El procés d'elaboració dura com a mínim 30 dies i es compon de diferents fases: salat (es posa sal comuna i sals nitrificants a la massa muscular), rentat (treure la sal adherida a la superfície), assentament (la sal es reparteix de forma homogènia durant set dies com a mínim) i assecament o curació (es realitza en locals condicionats durant un període mínim de 15 dies).



Consejo Regulador de la I.G.P. Lacón Gallego
 Recinto Ferial · El Palomar, s/n
 27004 Lugo
 Tel: 982 285 206 · Fax: 982 285 207
 info@crlacongallego.com · www.crlacongallego.com

I.G.P. Embutido de Requena

L'elaboració de productes derivats del porc és una de les principals activitats a Requena, un municipi valencià que presta el seu nom a la I.G.P. Embutidos de Requena.



Aquesta entitat empara set productes elaborats amb carn porcina de qualitat, provinents únicament de femelles o mascles castrats. Les parts magres s'utilitzen per produir la 'longaniza' fresca i el 'salchichón', mentre que les zones més saboroses van destinades a l'elaboració del xoriço, el 'perro' i la 'güeña'. Les parts més greixoses s'utilitzen per la sobrassada, mentre que el llard serveix per fer la 'morcilla' o botifarró, que incorpora com a ingredients destacats la ceba i l'arròs.

En l'elaboració d'aquests embotits es fan servir moltes espècies que es combinen en funció del producte, tot i que un dels trets comuns és la utilització del pebre. Les tripes són naturals i, en el cas de la 'morcilla' i el 'perro', resistents al bullit.



Consejo Regulador I.G.P. Embutido de Requena
 Avda. Arrabal, 9 (Edificio Mercado Municipal)
 46340 Requena (Valencia)
 Tel. 96 230 25 50 · Fax: 96 230 27 58
 embutido@embutidoderequena.es
 www.embutidoderequena.es

I.G.P. Chosco de Tineo

Un dels embotits més tradicionals del Principat d'Astúries és el Chosco de Tineo, un producte carni cru-curat i fumat procedent de talls selectes de la carn de porcí. Segons el Consell Regulador, s'elabora amb capçalera de llom (mínim, 80%) i llengua (mínim, 15%), adobats amb sal, pebre vermell i all. Aquesta massa es deixa a una càmera frigorífica durant 48-72 hores perquè es mesclin els ingredients i, un cop homogeneïtzada, s'emboteix de forma manual en cec de porc. A continuació, es porten a assecadors on es fumen amb llenya seca d'espècies autòctones durant, com a mínim, vuit dies. Després del fumat es deixen assecat perquè agafin el grau d'humitat adequat (mínim del 40%) durant altres vuit dies. Si els 'choscos' es couen, ha de fer-se lentament i a una temperatura d'entre 80 i 100°C per no trencar el budell.

El Chosco de Tineo es comercialitza en peces senceres, ja sigui cru o cuit, i es distingeix pel seu color vermell característic, la seva forma arrodonida i un pes d'entre 500 i 2.000 grams. Aquest embotit s'elabora a la zona occidental del Principat d'Astúries, i més concretament als municipis de Tineo, Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés i Villayón.



Consejo Regulador de la I.G.P. Chosco de Tineo
Pol. Industrial de Curiscada, parcela 311-312
33877 Tineo (Asturias)
Tel: 985 800 174 · Fax: 985 800 674
info@igpchoscode tineo.com



I.G.P. Chorizo Riojano

Un dels plats més típics de la gastronomia de La Rioja són les patates "a la riojana", que té el xoriço de la zona com un dels seus ingredients principals. I és que aquesta és una terra amb una gran tradició en l'elaboració d'embotits, entre els quals destaca per la seva qualitat el 'Chorizo Riojano'.

Distingit pel seu sabor intens i lleugerament picant, el xoriço emparat per la I.G.P. Chorizo Riojano es presenta en forma de d'enfilall o ferradura, amb un calibre de 30-40 mm, un pes mínim de 200 g i una consistència ferma i compacta.

Els ingredients utilitzats per a la seva elaboració són magre de porc sense nervis i cansalada, que es condimenten amb sal fina seca, pebre vermell 100% de categoria extra i all, tot això embotit en tripes naturals de porc. La seva elaboració té lloc a instal·lacions que controlen el procés d'elaboració, maduració i assecament, així com la qualitat i la manipulació de les matèries primeres.



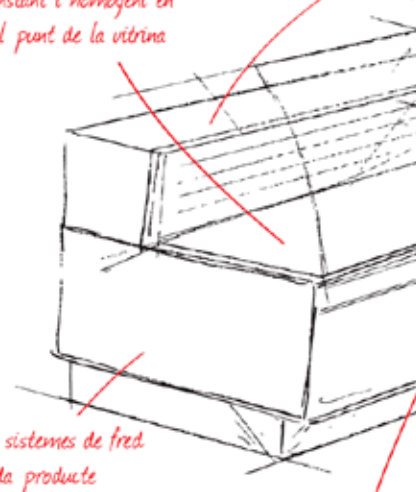
Consejo Regulador de la I.G.P. Chorizo Riojano
Crta. Nacional, 120, km 22,8
26315 Alesón (La Rioja)
Tel: 941 36 92 63 · Fax: 941 36 98 59
igp.chorizoriojano@ctic-larioja.es · www.ctic.info





Fred constant i homogeni en qualsevol punt de la vitrina

Decoració 100%



Diversos sistemes de fred per a cada producte

1,05 m reals d'exposició





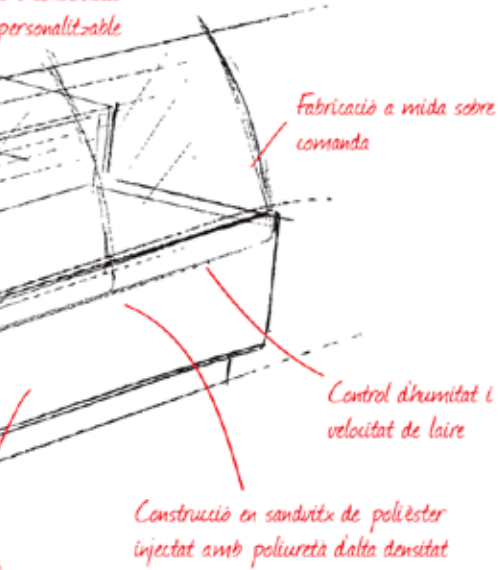
Projecte:

Instal·lació integral de parada de mercat de 33 metres d'aviram, carnisseria, menuts i menjars per emportar.

Ubicació:

Centre Comercial La Vaguada, Madrid

ò i construcció personalitzable



Ca l'Estevet

Embotits d'autor



A principis del segle XIX, es va inaugurar la carretera d'Ordal, una important via de comunicació que enllaçava Barcelona amb Tarragona. Aquest petit nucli del municipi barceloní de Subirats es va convertir llavors en un lloc molt freqüentat pels viatgers, fet que va propiciar l'obertura d'una sèrie de comerços per donar servei a la gent que anava de pas. Així, l'any 1895, naixia a peu de carretera Ca l'Estevet, una botiga que en els seus inicis es dedicava a la venda d'arengades.

Per atendre les demandes del poble i dels viatgers, aquest establiment va començar a diversificar la seva oferta i a comercialitzar els productes derivats de la matança del porc, que es feia setmanalment a l'època hivernal. Ca l'Estevet va anar evolucionant fins a convertir-se en una botiga de queviures, on es venia des de carn fresca i embotits, fins a botons, pinso per a animals o productes de neteja. El pas del temps i el canvi generacional van donar un altre cop de timó a l'estratègia de la botiga, que va centrar la seva oferta en la carn i els seus derivats. Ara són Montse Ros i el seu marit, Enric Rosell, membres

de la quarta generació de la família, qui porten les regnes de la botiga. La seva relació amb la filla d'un carnisser de l'Ordal va portar a Enric Rosell a introduir-se en el món de la carnisseria-xarcuteria. Ara porta amb la seva dona les regnes de Ca l'Estevet, on entre els seus embotits d'autor podem trobar una botifarra catalana que li ha valgut un accèssit al Premi Millor Jove Artesà Alimentari Innovador de Catalunya.

de la quarta generació de la família, qui porten les regnes de la botiga.

Enric va començar a l'ofici de carnisser-xarcuter l'any 1999 per ajudar a tirar endavant el negoci de la seva nova família. En aquell moment, treballava a Barcelona, però va demanar una excedència a la seva feina per provar durant un estiu a la botiga i veure si realment li agradava. Així, Enric va anar aprenent l'ofici que li ensenyava Esteve, el seu sogre, fins que ara fa cinc anys va decidir ampliar





la seva formació. Va anar al Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques, GremiCarn, i es va inscriure al mòdul de formació professional "Tècnic en Escorxador i Carnisseria-Xarcuteria", on va adquirir més coneixements sobre l'elaboració dels embotits, que era el vessant que més li agradava.

"La meva obsessió, potser degut a la influència d'un dels professors que teníem al Gremi, Pere Duran, era elaborar productes que fossin el més naturals possible, desmarcar-me una mica de la línia de les grans empreses i buscar un producte amb menys additius", assenyala Enric. I així és com va sorgir la catalana, un producte tradicional, però sense additius sintètics, que li va portar a ser distingit amb un accèssit al Premi Millor Jove Artesà Alimentari Innovador de Catalunya, a l'any 2010.

Aquesta botifarra catalana s'ha convertit en un dels productes estrella de Ca l'Estevet, juntament amb els peus de porc farcits i altres derivats del porc, tot i que darrerament està pujant molt la demanda de precuinats. Segons l'època de l'any, al seu obrador també s'elaboren productes amb els aliments típics de la temporada. Així, a la primavera es fa botifarra amb préssecs d'Ordal, ja siguin cuites o crues; per Sant Jordi s'elaboren botifarres amb pètals de rosa, o quan ve la verema es treballen els patés amb raïm.

Segons Enric, tots aquests productes s'elaboren buscant despertar unes sensacions que el seu professor Pere Duran sempre li explicava: "Quan et poses l'embotit a la boca has de tenir ganes de menjar-ne més i conservar aquell gust al paladar després d'una estona".

Per a aquest xarcuter, un altre camp per a explorar i innovar és el dels productes aptes per a persones amb intolerància al gluten o la lactosa. "Crec que els petits obradors com nosaltres o els petits comerços hem de posar més èmfasi en aquest camp. Així potser agafaríem més clientela de les grans superfícies", assenyala.





Però la innovació no es reserva només als aliments. Ca l'Estevet forma part d'Emprenjunt, una associació d'establiments familiars i independents especialitzats en alimentació, des d'on s'està treballant molt la presència de les botigues a Internet. En aquest sentit, Enric apunta que "a l'hora de fer màrqueting o de comunicar el producte, és molt important el tema d'internet i les xarxes socials". Efectivament, aquests mitjans es presenten com una bona plataforma per donar a conèixer la botiga i els seus productes, posant ofertes diàries, fent promocions o facilitant que la gent pugui fer la comanda des de casa i passar-hi després a recollir-la. I és que, tal i com apunta aquest xarcuter, "la manera en què la gent compra

ha anat canviant, i si volem que entrin al nostre establiment, hem de canviar el concepte de la botiga de barri i ens hem d'obrir".

Ca l'Estevet
Av. Barcelona, 18 · 98739 Ordal · Subirats (Barcelona)
Tel i fax: 93 817 92 24
E-mail: info@calestevet.com
www.calestevet.com

Premi a la Millor Iniciativa Lingüística

La **Confederació de Comerç de Catalunya** té, entre els seus objectius, el de contribuir a la promoció de l'ús de la llengua catalana en el sector del comerç, de serveis i de turisme de Catalunya. És per això que, a partir de la seva trajectòria a favor de la normalització lingüística del català en el sector socioeconòmic i en els marcs de les campanyes *Oberts al català*, vol premiar tant les entitats i associacions comercials com aquelles botigues, establiments o empreses comercials, de serveis i de turisme, que s'hagin destacat en la promoció de la llengua catalana.

Per això convoca el premi en **dos categories**: categoria entitats i categoria d'establiments comercials.

En la categoria d'Establiments, es premiaran els següents aspectes:

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

Forma de presentació

Per presentar una candidatura caldrà omplir l'imprès **Proposta de candidatura** que trobareu a la pàgina web de la CCC: www.confecomercat.es Es podrà presentar la pròpia candidatura o bé la d'altres que reuneixin els mèrits suficients per optar al premi. Cal

fer-hi constar les dades i el motiu pel qual es presenta al premi, juntament amb tota la documentació que es vulgui aportar.

Es valorarà, sempre que sigui possible, la presentació digital de la documentació (fotografies, documents, etc.), en un CD amb les proves documentals escanejades.

Termini

El termini de presentació de candidatures s'acaba el **28 de setembre de 2012**.

Guardó

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

Lliurament del premi

La concessió del premi es farà en un acte públic i conjunt de la Generalitat de Catalunya i la Confederació de Comerç de Catalunya, el mes de novembre de 2012.



3

La col·laboració es **UNA BONA FORMULA**: Li ajudarem a avaluar el seu model de negoci i definirem possibles línies d'actuació.

www.emprenjunt.com

**3 SOLUCIONS
ADAPTATS
ALS NOUS**

Singular Shop • OSsi



- 2** TPV de Doble Pantalla amb canal de publicitat propi per generar més oportunitats de venda.

www.ossistemes.com

ONS PER
AR-SE
S TEMPS

sistemes • Emprenjunt

S Singular Shop
Interiorismo comercial
Frío industrial
Fabricación propia

- 1** Rehabilitació parcial de la seva botiga. Quedarà com nova.

www.singularshop.es

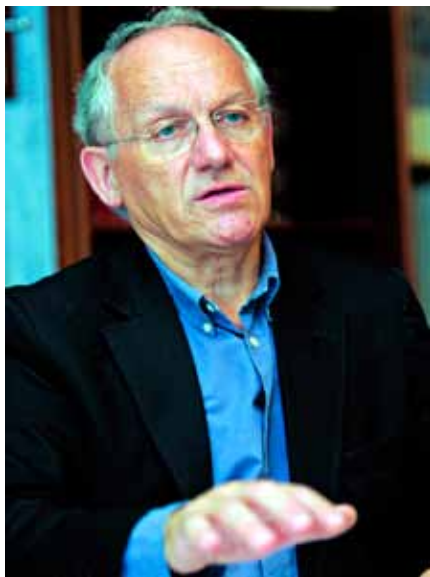
Joan Estapé President de Gremicarn i de la Federació Catalana de Carnissers

“Amb la crisi, els fills dels carnissers amb estudis tornen a l’ofici”

Joan Estapé és el president de Gremicarn i de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, que agrupa 3.400 empreses i té un total de 5.100 punts de venda. El sector dona feina a prop de 13.000 persones i l’any passat va facturar 1.021 milions d’euros.

Com està el sector?

Fins ara no havíem notat tant la baixada en vendes com en els dos últims mesos. Hem de tenir en compte que menjar és una necessitat, i el sector alimentari potser ha notat menys la davallada en vendes que altres sectors, però notem que ara el consumidor compra menys i que és més selectiu. Per la gent, cada cop és més difícil anar a un restaurant, però volen bon menjar per celebrar a casa els dies



El preu s’ha d’ajustar perquè el consumidor mira molt el que costa el producte

Entrevista publicada al diari ElPuntAvui

Text: Ariadna Matamoros | Foto: Juanma Ramos

especials. Per això els especialistes ens esforcem per donar resposta a aquesta necessitat i els oferim, per exemple, productes cuinats.

Quina baixada en vendes heu tingut?

En els últims dos mesos hem notat una caiguda del 10% al 15%, i com que ja havíem fet una baixa d’un altre 15% ens trobem amb una pèrdua acumulada del 30%. Al principi de la crisi el que vam fer en el gremi és aconsellar els nostres associats que no baixessin mai la qualitat del producte però que fossin curosos amb el preu. El preu s’ha d’ajustar perquè el consumidor mira més que mai el que costa cada producte.

Al súper, els preus són més barats?

Això és un mite, només cal comparar productes concrets amb els dels establiments especialitzats.

Temen que la baixada de vendes es tradueixi en el tancament de xarcuteries?

La crisi ja fa 30 anys que la notem. Abans havíem tingut fins a 10.000 punts de venda i ara en tenim 5.000. Els últims anys han sorgit altres tipus de comerç que han fet que molta gent hagi hagut de plegar i ara, malgrat que potser hi ha un degoteig de tancaments, no és significatiu i la majoria són per jubilacions.

Hi ha relleu generacional?

Amb la crisi, i a causa de la manca de feina, molts fills d’associats que amb bon criteri van estudiar i es van formar perquè volien altres sortides professionals, ara estan retornant a l’ofici. Una altra

Hem fet una proposta a Madrid per recuperar l'FP en carnisseria i xarcuteria

tendència que fa temps que notem és que molts immigrants s'estan quedant els negocis que tanquen per jubilacions. Saps quantes carnisseries halal hi ha, a Catalunya?

Quantes?

Un total de 2.000! No passaria res si no fos perquè no compleixen la normativa europea, que per a la resta de carnisser suposa un cost. La llei estipula que el bestiar, abans de sacrificar, s'ha de transportar bé i se l'ha d'atordir i degollar sense que s'estressi. Els carnisser halal no compleixen aquesta normativa i l'animal no s'atordeix. La llei és per tothom.

Quins altres canvis d'hàbits noten, en la gent?

Ha augmentat el nombre de vendes que es fan de divendres a dissabte, que ja suposen el 60% del total. I també ha augmentat el nombre de compres amb targeta. Tradicionalment l'alimentari és el sector en què el pagament amb targeta ha costat més, perquè és una compra més diària, però ara es fa i suposo que és per la necessitat d'ajornar una mica el pagament.

Quins productes tenen més sortida?

Ara es ven molt l'hamburguesa. Hi ha infinitat de varietats, gustos i mides. I per aquí hi hem d'apostar. També tenen molta sortida els productes saludables, amb baixos nivells de sal i greixos, i s'innova amb productes dirigits a clients amb problemes d'intoleràncies alimentàries (sense gluten, sense lactosa...).

Quin és el valor afegit de la botiga tradicional?

L'atenció personalitzada és el que diferencia la botiga tradicional del gran establiment, i en el gremi animem els nostres socis a diversificar la seva oferta incloent-hi plats cuinats a punt per ser escalfats i con-

sumits, promoure la degustació en l'establiment, tenir una zona d'autoservei que complementi la venda assistida, i potenciar els productes tradicionals i la seva cultura gastronòmica.

Què necessita el futur del petit comerç xarcuter?

La innovació i també la formació. Hem renovat l'escola del gremi de Barcelona Gremicarn i volem formar dependents perquè hem detectat que hi ha una demanda de personal especialitzat per a les carnisseries. Hi ha gent que té ganes d'aprendre i que no li fa res treballar un dissabte o algun festiu, quan abans costava molt trobar aquesta disponibilitat. En l'escola també fem formació teòrica i pràctica de cuina per emportar. Formem professionals del sector des de fa més de 10 anys i els resultats es noten. Avui dia les xarcuteries i carnisseries fan goig.

Per què és tant important, la formació en el sector?

Perquè és un producte molt especialitzat i se n'ha de saber. Per la nostra escola hi passen uns 400 professionals l'any, és formació continuada. Per a nous professionals, fins l'any passat col·laboràvem amb el Departament d'Educació en un grau mitjà per aprendre l'ofici. El gremi donava la pràctica i l'IES de Sant Andreu, la teòrica. Però ara, per una reforma a escala estatal, se'ns ha tret el mòdul de carnisseria i xarcuteria i s'ha integrat en un de plats cuinats i conserves. De tenir 300 hores l'any ja no en tenim cap. El Consell català de Formació Professional vol potenciar de nou aquests sectors artesans i a través d'aquests intentem fer una proposta a Madrid perquè acceptin un FP en carnisseria i xarcuteria. Si no ens espavilem, cada cop hi haurà menys professionals que sàpiguen tallar el pernil a mà.

En els últims tres mesos hem notat una baixada de vendes del 10% al 15%



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

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



ESPÈCIES TEIXIDOR

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

TECNOTRIP

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

BANC SABADELL

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

CRUZ, SL - Construcciones Frigoríficas

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

MAFRIGES

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

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

SISTEMAS DE ENVASADO ZERMAT, S.L.

C. Carrasco i Formiguera, 4
Pol. Ind. Can Llobet · 08192 Sant Quirze del Vallès
Barcelona (Spain)
Tel. (+34) 937 103 011 | Fax. (+34) 937 120 811
E-mail. zermat@zermat.net | www.zermat.es

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

ISS HIGIENE AMBIENTAL 3D, S.A.

Control Integrat de Plagues.
c/ Cobalt, 58
08907 Hospitalet de Llobregat
Tel. 93.340.72.00 / 900 811 600
www.iss.es

Cursos 2n semestre 2012



25-26 Setembre i 1-2-3 Octubre	15 - 16 Octubre	5 Novembre
Curs Introducció a l'Artesania Alimentària Professor: Josep Dolcet Llaveria De 16 a 20 h	Sushis, sashimis, makis..., peix o carn. Una explosió d'aromes, colors i textures per als sentits En preparació. De 16 a 19,30h	Plats de Nadal per emportar amb Roger Aubets Cuiner: Roger Aubets De 16,30 a 20,00h
1 Octubre	17 Octubre	6 o 7 Novembre
Seminari Arrebossats i Marinats. Cuiner: Roger Aubets De 16,30 a 20,00h	Seminari: Innovació i Creativitat en establiments de carnisseria i xarcuteria. Ponent: Jacint Arnau – IRTA Organització: ECA Empordà - Fundació Oficis de la Carn.	Idees per a lots i regals de Nadal (en preparació)
8 - 9 Octubre	22 - 23 - 24 Octubre	12 - 13 - 14 Novembre
Preparació i presentació de safates de formatges per degustació Ponent: Enric Canut. De 16 a 20h	Reserva	La Reducció de Sal i Greix als embotits i productes carnis Professors: Pere Duran i Josep Dolcet De 16,00 a 19,30

Els cursos proposats estan en fase de preparació, per tant el calendari previst es pot veure afectat per alguna modificació. La informació completa, així com la fitxa de cada curs, estaran disponibles a la pàgina web de GremiCarn, un cop tancat el programa previst.



Alimentària 2012

Enguany l'atracció de l'estand va ser l'exposició: **BOTIFARRES CRUES Innovació, Creativitat i Artesania per al vostre gust**, amb més de 75 varietats diferents d'aquest producte, elaborades pels artesans cansaladers-xarcuters d'arreu de Catalunya.

Dins els actes programats a la fira, hi va haver un "showroom" organitzat per PRODECA del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, a on es van presentar i degustar, sota la premissa *"Descobreix les botifarres tradicionals de la terra: suggeriments de consum per a la botifarra d'ou i la botifarra dolça"*, a càrrec del Dr. Jacint Arnau de l'IRTA i d'en Josep Dolcet de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

En una edició més d'Alimentària la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i la Fundació Oficis de la Carn, van estar presents de la mà de Construcciones Cruz, SL.





Una cosa és dir que treballem en PRO del seu negoci.
Una altra és fer-ho:

Compte Expansió Negocis PRO.

**Un compte que posa al seu abast
finançament a la mida del seu negoci.**

- **0** comissions d'administració i manteniment.
- **Rènting, lísing i préstecs** en unes condicions preferents.
- **TPV** en unes condicions preferents.
- Servei d'**assistència jurídica** telefònica inclòs.
- Targeta de crèdit i de dèbit **gratis**.
- I molts avantatges més. No en va el **Compte Expansió Negocis PRO** és el compte pensat per tal que despatxos professionals, autònoms, comerços i petites empreses es facin grans.

Truca'ns al **902 383 666**, organitzem una reunió i comencem a treballar.

Les excel·lents condicions esmentades anteriorment del Compte Expansió Negocis PRO es mantindran mentre es compleixi com a mínim un dels requisits següents: un càrrec en concepte d'emissió de nòmina, un càrrec en concepte d'assegurances socials, un càrrec en concepte d'impostos o dos càrrecs en concepte de rebuts. Si al tercer mes no es compleixen aquestes condicions, automàticament el Compte Expansió Negocis PRO passarà a ser un compte estàndard.

bancsabadell.com



Gran taula de mestres de la Confraria del Gras i el Magre

El passat 8 de maig es celebrà la Gran Taula de Mestres anual de la Confraria als locals de la Fundació Oficis de la Carn. En ella es feu una valoració de la Trobada a Lleida, sobre la que es destacà el seu èxit i la bona organització. El Gran Mestre va destacar l'esforç i el compromís dels companys del Gremi de Lleida i els ho va voler agrair en nom de la Confraria.

També es van liquidar els comptes del 2011 destacant-ne la bona salut econòmica de la Confraria.

Per acabar es va començar a parlar sobre la VIII Trobada de Confreres que se celebrarà el 18 de Novembre, en un lloc encara per determinar. També es varen fer les primeres propostes per als confreres de mèrit i d'honor.



Visita de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Perpignan

36

El passat mes de maig vàrem tenir una visita molt especial. Vuit alumnes i dos professors de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, de Perpignan, van poder conèixer el treball dels nostres artesans.

El grup acompanyat en tot moment per en Pere Duran, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i professor de la Fundació Oficis de la Carn, va visitar la nostra ciutat durant dos dies. El primer dia es va dedicar a la visita de tres establiments agremiats amb obrador. En aquests establiments van tenir una demostració de com desossar un pernil de diferents maneres, i com es pot fer un tall a mà. Van poder plantejar preguntes i curiositats que van ser respostes amb claredat, senzillesa i bon ànim pels nostres socis, alhora que van poder degustar productes de màxima tradició i qualitat.

El segon dia es va dedicar a la visita de mercats municipals amb la visita al Mercat de la Boqueria, al Mercat de Santa Caterina i la nova fórmula del Mercat del Centre Comercial l'illa, El Rebost.

Podem assegurar que aquestes visites va impactar molt al grup, i no tant pels establiments en sí, que també, sinó pel tracte, les explicacions i el bon fer dels nostres agremiats.

Volem agrair des d'aquestes pàgines de Gras i Magre la bona predisposició, el tracte i col·laboració dels nostres associats: Bragulat Cansaladers, Sicart Xarcuters, Xarcuteries Bosch, Mas Gourmets i al Sr. Òscar Ubide, gerent del Mercat de la Boqueria. Tanmateix, volem fer una menció especial al Sr. Pere Duran, com agraïment al temps dedicat, la bona acollida al grup i per compartir els seus coneixements.







Especial Sant Jordi

Tal com varem informar en el darrer Gremi Informació, fer coses divertides té premi. Us varem proposar que ens enviéssiu imatges dels vostres aparadors i dels vostres llibrets més innovadors, així ho heu fet alguns de vosaltres...

38

El guanyador del concurs a la **MILLOR INNOVACIÓ EN LLIBRETS** amb els llibrets de llom duroc farcits amb múrgoles i foie d'ànec ha sigut **Jordi Valls Muntadas de la Carnisseria Valls de Sant Martí Sapresa**. **MOLTES FELICITATS!!**

En Jordi ja gaudeix del premi proposat: 2 caixes del nou paper conjunt que s'ha fet des del Gremi.



LLIBRETS DE LLOM DUROC FARCITS AMB MÚRGOLES I FOIE D'ÀNEC

Ingredients:

- » llom duroc
- » múrgoles fresques o deshidratades o congelades
- » foie d'ànec
- » sal
- » ou
- » pa torrat



Elaboració:

Primer, es tallen els llibrets i es salen, tot seguit saltegem les múrgoles fresques (si són seques s'han de rehidratar primer), un cop saltejades, procedim a farcir els llibrets. Amb un tallet fi de foie d'ànec i una culleradeta de múrgola saltejada, tanquem els llibrets i els arrebossem amb ou i pa torrat, i llestos per posar al nostre mostrador!!

La conferència de la botifarra dolça a l'Alimentaria

La botifarra dolça cuita, un producte tant nostrat a les comarques gironines, es vol convertir en ambaixador arreu del món.

La botifarra dolça és un producte típic, autòcton i diferent de les comarques gironines. És un elaborat fresc o curat propi de les carnisseries artesanes elaborat amb espalla de porc, sucre, llimona i sal. Aquests ingredients li confereixen un gust sorprenent pel foraster, de joc pels més petits i molt identificat per la fent del territori i per la tradició dels anys molt apreciat de la gastronomia catalana. Darrerament practicants d'esports utilitzen el fuet dolç sec com a substitutiu de les barretes energètiques pels seus valors nutritius.

L'aposta per la investigació i la innovació que planteja el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines és el de preparar una botifarra dolça cuita, i que es presenti de forma còmode i atractiva per als consumidors. Es tracta d'adaptar un producte tradicional a les noves demandes dels consumidors del segle XXI ja que les formes de compra i de venda també han evolucionat.

El Sr. Ricard Josep, President del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, i el Director General de l'IRTA, Sr. Josep M. Monfort, han signat un contracte de col·laboració, investigació i recerca entre ambdues institucions, per a dur a terme aquest repte aprofitant el marc que ofereix la fira Alimentaria com a plataforma de presentació de novetats.



El fuet dolç per els esportistes

La carrera de ultrafons, Costa Brava Xtrem Running, té un recorregut de 135 quilòmetres en tres etapes per camins de ronda i quatre jardins botànics de la Costa Brava.

La cursa s'ha apuntat un nou èxit de participació i organització amb la celebració de la seva quarta edició que va finalitzar a Portbou després de tres intensos dies de dura carrera que ha portat als seus participants a recórrer 135 quilòmetres per l'ídil·lic paisatge de la Costa Brava.

En Joan Pacareu de la Carnisseria Valls de Llança i membre de la Junta directiva del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va preparar fuet dolç sec per als 388 corredors inscrits, perquè els seus valors nutritius son ideals per donar energia als esportistes.



Curs d'elaboració d'embotits crus, curats i cuits

Durant el mes de maig es va realitzar el curs d'elaboració d'embotits crus, curats i cuits impartit pel Sr. Josep Dolcet Llaveria de la Fundació Oficis de la Carn.

En el curs es varen revisar i actualitzar les pautes i els criteris d'elaboració d'embotits en un establiment de cansaladeria-xarcuteria.

Continguts que es varen tractar:

- » Famílies d'embotits. Característiques diferencials. Criteris de Classificació.
- » Els establiments. Requeriments tècnics i legals. Disseny i construcció.
- » Disseny i formulació d'embotits. La fitxa tècnica.
- » L'organització del treball. Fulls de producció.
- » Selecció, compra, recepció i emmagatzematge de matèries primeres.
- » Embotits frescos, curats i cuits. Diagrama de flux. Processos de treball. Anàlisi de les etapes del procés. Criteris de seguretat i qualitat.



- » Apunts sobre envasament i conservació dels embotits
- » Traçabilitat.

En agraïment a la implicació obtinguda pel professor, se li va fer entrega d'un diploma d'honor per la manera de transmetre la il·lusió del bon treballar i poder transmetre al públic el plaer de la degustació de l'embotit, en el qual varen signar tots els companys del curs.





Hispack & BTA 2012

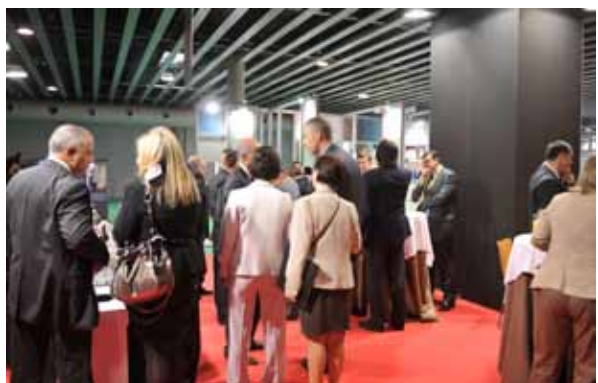
El passat 16 de maig van convidar al nostre president al Sr. Ricard Josep Llavallol amb representació del Gremi a la recepció de associacions sectorials vinculades amb la maquinària i tecnologies per la indústria alimentària i el sector de la alimentació que es va realitzar a la sala de protocol del Hall Europa de la Fira Hispack & BTA, en agraïment a la nostra col·laboració.

Aquesta trobada professional estava promoguda per els comitès organitzadors de ambdós salons, encapçalats per els seus respectius presidents, Sr. Javier Riera-Massà i Sr. Lluçia Casellas i va ser conduïda per el Director General de Fira Barcelona, Sr. Agustín Cordon.



Ens varen transmetre les expectatives i les perspectives que tenien i ens varen agrair la nostra implicació i col·laboració amb la seva convocatòria firal amb l'entrega d'un diploma com a col·lectiu referent del sector i fent-nos firmar el llibre d'honor.

El 17 de maig, el comitè organitzador de la Fira Hispack & BTA. i el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines varem participar a la recepció del Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Sr. Josep M. Pelegrí.



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?"

Els carnisseres de les comarques Gironines amb la Marató per la pobresa

No us quedeu fora de joc, entreu a una carnisseria agremiada del 14 al 23 de maig



Les carnisseries agremiades al Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines han col·laborat amb la Marató per la pobresa de TV3 que es va celebrar el 27 de maig fent una aportació de 5 cèntims per cada client que entrava a la botiga del 14 al 23 de maig en favor de la MARATÓ.

Els carnisseres han penjat un cartell per difondre entre els seus clients el projecte que s'ha engegat des de TV3 amb la Marató de la pobresa i un altre on explica l'acció conjunta de les carnisseries agremiades.

Per altra banda, tenen al taulell un pot amb monedes de 5 cèntims i una guardiola per que cada client pugui visualitzar l'aportació que el carnisser fa per cadascun d'ells.



Jornada gastronòmica a Amposta



El passat 25 de febrer més de 4.000 persones van acudir a la sessió inaugural de les IX Jornades Gastronòmiques de la Carxofa i la XVII Festa de la Carxofa que enguany com a novetat es va traslladar a un dissabte, promocionant, més enllà de la festa, la vessant comercial de la ciutat d'Amposta.

Es nostres agremiats de la zona participen d'aquest esdeveniment, que darrerament a pres una dimensió extraordinària, oferint als públic productes elaborats a base d'aquest ingredient, entre ells, la llonganissa de carxofa a la brasa i botifarra d'arròs.

A més de les receptes i productes preparats amb carxofa, enguany el tiquet incloïa també un tast popular de carxofa i botifarra proveït per la Carnisseria Miro, S.L. del Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de les Comarques Tarragonines.



Establiments comercials centenaris



La xarcuteria de l'Albert Ribot, ara "Albert Ribot Qualitat en Alimentació" és una xarcuteria de tota la vida de la ciutat de Tarragona, ell, l'Albert Ribot, és una persona entregada a la seva empresa, al comerç de Tarragona i molt especialment al mercat central on presideix es l'Associació de Venedors.

Al igual que l'Albert, el nostre agremiat Leopoldo Eugeni Pujol Mauri, de Móra d'Ebre, dirigeix un negoci càrnic que ja va per la quarta generació igual que l'Albert i també va ser reconegut, el passat 12 d'abril al Palau de la Generalitat, de mans del Honorable President de la Generalitat, Artur Mas i del Conseller d'Empresa i Ocupació, F. Xavier Mena amb el guardó d'Establiment Comercial Centenari.

Aquest premi vol distingir els establiments comercials que al llarg de més de cent anys han ofert ininterrompudament un servei de qualitat i personalitzat als seus clients, adaptant-se als canvis que la demanda ha experimentat al llarg d'aquest temps i acreditant tanmateix l'adaptació de les seves instal·lacions, de la seva gestió i de la seva oferta a cada moment. Així doncs, el guardó d'Establiment Comercial Centenari és un premi a l'empresa tradicional però també a la qualitat i a l'especialització, aptituds que ha sabut recollir l'Albert, el Leopoldo i els seus equips de treball, en una concepció moderna i competitiva de l'empresa familiar.

Enhorabona companys!



Ponència "Traçabilitat i Al·lèrgens"

El passat divendres 20 d'abril de 2012 el nostre agremiat i Mestre Artesà ArendBader Von Riegen, convidat pel professor de cuina de l'Escola d'Hosteleria de Cambrils, David Infantes, va exposar davant l'alumnat del centre la ponència denominada "Traçabilitat i Al·lèrgens"

La ponència, conduïda pel propi Arend i acompanyada d'il·lustracions i vídeos didàctics, es va centrar en explicar l'aplicació a la petita i mitjana empresa del nostre sector de dos dels 10 protocols exigits per l'Agència de Protecció de la Salut. Com a eina de treball, ArendBader va presentar la plantilla d'ordre de treball que ha

creat per la seva empresa i que està destinada a desenvolupar tant la traçabilitat i el seu control com la correcta aplicació del Plàd'Al.lergens.

L'èxit de la ponència es va manifestar al final de la mateixa, quan els assistents van poder formular les seves inquietuds i dubtes al respecte obrint el pas a un interessantíssim col·loqui.



• Productes curats • Especialitats de temporada • Productes cuits • Plats preparats • Productes frescos elaborats •



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

Fa molt de temps, molt, que els embotits del Berguedà demostren arreu, a cada tall i a cada mossegada, com l'essència de la tradició local pot esdevenir eina de gaudi universal.

Toni Massanés
Gastrònom



XXVIII dia del Gremi



El passat diumenge 29 d'abril en el tradicional dia del gremi varem celebrar una vegada més un dia de germanor, que en aquesta ocasió va ser de més germanor que mai, ja que els assistents no varem dinar en un restaurant convencional com de costum, sinó que reunits en les instal·lacions de la granja de bestiar "MAS D'EN MESTRE" situada a la població de Masos de Vespella i portant entre tots els diferents àpats i degustant un saborosíssim entrecot de vedella de la mateixa granja, varem passar una jornada inoblidable.

Els amfitrions, els germans Mestre, ens van fer una visita guiada per la seva empresa mostrant-nos les diferents instal·lacions on ubiquen el bestiar d'origen germànic i polonès, que segons ens van explicar arriben amb 20 dies de vida, quan son col·locades en uns bòxers individuals i son alimentades a base de llet.

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.

L'alimentació del bestiar, la raó de cada tipus de pinso que prenen al llarg de la seva vida, la identificació i origen de les vedelles, les diferències i similituds entre elles i la seva criança i etapes fins el sacrifici van ser la base de les explicacions que tots els assistents van trobar interessantíssimes i il·lustratives.

Com sempre des d'aquestes ratlles volem animar a tots aquells que no han assistit mai a aquesta diada per a que ens acompanyin en el proper Dia del Gremi i a tots els assistents, moltes gràcies, i fins l'any que ve.





Porque llamamos chorizos a los chorizos

A nadie se le llama jabugo y en cambio chorizo es un insulto. Lo es al extremo de que en nuestros días, tan agitados por una política desastrosa, la frase “no hay pan para tantos chorizos” resulta habitual. Como soy un gran defensor del chorizo, entendido como embutido de tripa, paso a recordar una definición del maestro de periodistas Manuel Ibáñez Escofet. Según este autor la palabra chori proviene del lenguaje gitano, asentado en la jerga marginal y quiere decir ladrón. En el Diccionario del Argot Español, de Luis Besses, consta esta acepción, en la que chori es ladrón. El salto de chori a chorizo para denominar a un ladrón se realizó durante la guerra civil, en la que las tropas tenían por costumbre chorizar todo lo que encontraban. El siempre fino intelectual que fue Néstor Luján aseguraba que chorizar era jerga posterior a 1929. Probablemente durante y tras la guerra del 36-39 la gente creyó que chori era el diminutivo de chorizar, y de esta manera se validaron las dos palabras como sinónimos, olvidando que chori es sinónimo de descuidero, de ratero. Con tan mala prensa, oculto tras el prestigio inmenso y bien fundado del jamón ibérico, resulta difícil declararse gran amigo del chorizo. Yo lo soy, como una inmensa mayoría de gastrónomos que saben del sabor increíble de un embutido que tiene infinitas versiones. A todos los que nos gusta el chorizo nos da vueltas la pregunta de cuando y quien fue el genio que utilizó el pimentón para darle el color, el aroma y el sabor característico. Los sabios dicen que en 1726 aun no se sazonaban los chorizos con pimentón, pero unos 50 años después, cuando el pintor Bayeu presenta un cartón llamado “El Choricero” para prepara un tapiz que se encuentra en el Escorial, los chorizos ya lucen un color rojo subido. Así, debemos pensar que sobre el 1770, este embutido genial toma su color que ahora nos parece natural, a partir de alguna experiencia sabia unos campesinos extremeños. Porque en esto si están de acuerdo los maestros, el chorizo

Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



nace en Extremadura. Lo dice el mismísimo Corominas, que es algo así como el dios en los diccionarios, porque tenia todas las palabras en su memoria. Dentro de la inmensa gama de chorizos, entiéndame la afirmación sin ironía, ahora que sabemos que hay chorizos con pantalones que nada tienen que ver con los comestibles, es cuestión de reivindicar un embutido genial, sencillo, que sabe a carne de cerdo ibérico, a ajo, a pimentón, a humo. Si son buenos, los chorizos definen un diccionario potente en el que encontraremos piezas humildes, casi desaparecidas, como los chorizos patateros, glorias del arte de chorizar en forma de embutidos andaluces y extremeños, piezas únicas debidas al cerdo celta, que dan sabor increíble a los cocidos gallegos, o chorizos difíciles de encontrar en las charcuterías de las grandes ciudades, siempre que se busca la máxima calidad, que tienen nombre propio: Cantimpalos.

Con todos ellos se puede hacer un rosario gustosísimo y porque no, una cofradía empeñada en el mantenimiento de unos gustos matizados que bien podrían ser patrimonio de la humanidad. Lo malo será decir en publico: soy de la Cofradía de los Chorizos, soy el chorizo mayor del reino, soy cofrade de merito de los chorizos, o en ultimo termino juro que me comprometo a dar cuenta del chorizo una vez por semana. No obstante, como la idea es buena, succulenta, propongo se establezca la Cofradía, que, por supuesto, tendría que ser de lo mas secreta, no fuera el caso de que acabáramos en manos de los juicios paralelos que están sacudiendo el mundo de los chorizos, con perdón.

Els nostres herois particulars

Pròsper Puig i Brignardelli

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



Aquest article, m'agradaria que fos un petit i modest homenatge a una generació de persones esforçades, exemple per generacions posteriors pels seus valors.

Ara fa uns mesos van morir el meu pare i meu oncle, germans bessons, que van deixar la Cerdanya de molt joves per venir a Barcelona a la botiga d'un tiet a aprendre l'ofici de cansaladers, amb la perspectiva de tenir un dia negoci propi i obrir-se camí en un context econòmic molt complicat. No m'agradaria personalitzar en ells aquest article. Aquest escrit va adreçat al reconeixement d'una generació de persones, que en el nostre ofici en trobaríem moltes. Casos que tenen molts elements en comú.

Una gent que normalment per les dificultats econòmiques derivades de la Guerra Civil espanyola, es van veure amb la obligació d'anar a buscar feina a fora de casa, i emigrar, sempre és dur.

Quants cansaladers varen venir a Barcelona, a l'àrea metropolitana o a ciutats de gran creixement, a mitjans i finals dels anys quaranta del segle passat.?. Doncs molts.

...segurament, nosaltres ens hem pogut divertir més perquè ells van ser més austers, per gust o per obligació.

Quan era petit i anava a l'escorxador, veia uns homes tots tallats pel mateix patró. Homes esforçats, amb un esperit de sacrifici il·limitat, i amb una única ambició, tirar endavant les seves famílies i els seus negocis, cosa gens fàcil en aquells moments. El seu ideari era clar, família, feina i treball.

Capítol a part era la funció de la dona en aquestes estructures mixtes entre negoci i família. Unes persones que no només aglutinaven al seu voltant tot el rol familiar sinó que a mes a mes feien funcionar tota la part comercial del negoci.

Ara, no pensem de repetir que ens manquen referents, que no tenim miralls a on emmirallar-nos, que tot és molt complicat. Doncs els que ja tenint una edat, si que tenim referents, el que segurament no tenim és memòria. Nosaltres si que hem tingut referents, però ens a costat molt transmetre aquestes vivències sense caure en el paternalisme fàcil, segurament perquè la societat està basada en un materialisme extrem que no ens ha ajudat gens.

Molts companys de la meva quinta, vàrem començar al costat dels nostres pares, amb ells vam aprendre què és la constància, l'esforç, la capacitat de servei i altres molts valors que després a la vida ens han fet millors com a persones i com a professionals.

Segurament aquelles persones, homes i dones, bàsicament amb pocs estudis, que es van incorporar a treballar molt joves, varen tenir un aprenentatge de

vida que nosaltres no hem tingut. La dedicació a la família i als fills, evidentment, no podia ser com és en els nostres dies. El primer era solucionar els problemes bàsics de subsistència, però la cohesió familiar, feia que tots remessin en la mateixa direcció, i tots acceptéssim quin paper havíem de jugar en aquest organigrama familiar.

Quantes vegades hem sentit la frase, "només saben treballar i no divertir-se" o "a la vida no tot és treball".. Evidentment que a la vida hi han altres coses; però es de justícia reconèixer que, segurament, nosaltres ens hem pogut divertir mes perquè ells van ser mes austers, per gust o per obligació. I aquests plantejaments serveixen igual per una família que per tota la societat , i segurament avui estem pagant les conseqüències .

Com a societat trobem a faltar, moltes vegades aquesta implicació en l'objectiu comú. Tots ens hem tornat molt egoistes, i així és difícil avançar.

Hauríem d'aprendre de les cultures orientals que senten autèntica veneració per les persones grans, per la seva riquesa d'experiències i per la perspectiva que els hi donen els anys viscuts.

Vivim en un món que es mou tant de pressa que no tenim temps d'escoltar a ningú, moltes vegades ni a nosaltres mateixos.

Aquest és el petit homenatge a unes persones que ens han transmès l'amor per un ofici i una sèrie de valors que ens han servit molt per transitar per la vida. Gràcies per tot el que heu fet per nosaltres.



Pebres, Espècies i herbes, Additius alimentaris, Ingredients, Complementos, Preparats Teifal, Productes Kerry,



...m'ha fet, i em fa, molta mandra

Desembre del 2009. Aquesta és la darrera data en que vaig escriure quelcom per a "Gras i Magre".

Crec que ho vaig fer en un to optimista perquè certes circumstàncies personals i gremials em permetien fer-ho malgrat que l'estat general del país i, especialment, la seva economia no era com per fer tocar campanes a no ser que el toc fos a sometent.

Deia, en aquella ocasió: *La crisi econòmica al món, particularment dura al nostre país, els fraus, malversacions, apropiacions indegudes, desviaments de fons, desfalcs i altres delictes, econòmics i d'altra mena, perpetrats per tota mena de personatges, des de polítics, en actiu o no, fins a prohoms del món cultural i l'aparent incapacitat del sistema per a controlar i redirigir cap d'aquests problemes i, d'altra banda, la capacitat de alguns polítics de generar mals rotllos i confusió amb temes com el de l'Estatut que, un cop aprovat per les institucions parlamentàries catalana i "espanyola" i ratificat pel poble en referèndum, resulta que el text definitiu l'han de decidir un grapat de jutges triats a dit que no són capaços de fer la seva feina i necessiten una eternitat per a decidir-se.*

Deia també: *Tot això, certament, m'ha fet, i em fa, molta mandra. Per tan deixem-ho córrer. Ja en parlen prou als mitjans.*

Dons bé, avui dos anys i mig després, si que en parlaré. No perquè m'hagi fugit la mandra però sí perquè em fa vergonya pertànyer al país que pertanyo o com diu un personatge de l'aplaudida obra de teatre "Agost" perquè ja se m'han inflat els...

Han passat dos anys i mig i tot segueix igual. Millor dit, el que ja sabíem que estava malament segueix igual o pitjor i a més, sabem de moltes més coses que, potser ens imaginàvem, però no sabíem.

Ricard Julià i Escobairó
Carnisser-Cansalader-Xarcuter

El carnisser rondinaire



Hem canviat de governs, manen partits diferents però les coses no han canviat gaire. Se segueix mentint descaradament (perdó, ara se'n diu no dir tota la veritat), manipulant i maquillant xifres, incomplint lleis, impagant deutes, carregant les culpes sempre a algú altre i no assumir-les mai com a pròpies.

Ara, mentre s'han de retallar serveis sanitaris i socials, sabem, per exemple, que s'han fet inversions absurdes, línies de tren de gran velocitat que no s'utilitzen i s'han de tancar, aeroports sense avions però amb controladors, bombers, personal de terra, etc., edificis per a serveis d'urgències que estan pràcticament buits, habitatges socials que no s'adjudiquen, etc. i ara també sabem que l'experiència amb totes aquestes inversions fallides no serveix de res perquè els polítics insisteixen a executar-ne d'altres que se sap que poden tenir la mateixa fi mentre que se n'aparquen definitivament o a temps indefinit algunes que, els tècnics, diuen que són imprescindibles per a poder aixecar la economia del país.

I des de que mana qui mana a Madrid hem estat sentint, insistentment, que tota la culpa del dèficit públic d'Espanya és dels governs autonòmics i ara que algú ha publicat unes xifres, sembla que força reals, resulta que la part important d'aquest dèficit, tres quartes parts, correspon a l'administració de l'estat i sols la quarta part restant correspon a les administra-

cions autonòmiques i als ajuntaments que, dit sigui de passada, són els que donen serveis directes als ciutadans més o menys contribuents: sanitat, educació, serveis socials i, en algunes comunitats, seguretat, és a dir serveis policials, i justícia.

Potser amb aquests números a la ma i amb l'ajut d'alguna institució de fora del país algú s'adoni que potser no cal mantenir certs ministeris que estan buits de contingut i que els que encara en tenen han de reduir despeses i millorar eficàcia.

I potser, algun dia, algú s'adoni que cal parlar clar i, encara que això li costi perdre les següents eleccions, expliqui als votants que "España no iba tan bien como decían" i que tal com hem viscut els darrers 15 anys era irreal i que per això el dèficit espanyol és el que és, que l'hem de reduir com sigui perquè un país no pot funcionar pagant cada any els milions d'euros d'interessos que España ha de pagar i que seran molts més si se segueix perdent credibilitat al ritme que s'està perdent gràcies a l'actuació de certs polítics cagadubtes que ningú té clar si venen o si van, si puguen o si baixen.

I parlant de cagadubtes, a Catalunya, també cal que ens ho fem mirar.

Fa dos anys i mig jo parlava de la capacitat d'alguns polítics de generar mals rotllos en temes com l'Estatut, rebentat per alguns després d'haver estat aprovat pels parlaments i ratificat pels votants.

Ha millorat la situació? No pas. Se segueix marejant la perdiu en temes lingüístics, d'educació, d'impagaments de partides,...

Ara parlem de pacte fiscal, d'hisenda pròpia, d'hisenda compartida. Alguns savis, experts, analistes del país diuen que cap de les opcions no serà bona

del tot ja que España no ho posarà fàcil en cap cas.

És clar que no ho posarà fàcil! De fet ja no ho està posant fàcil ara. Totes les maniobres que estan fent els governs d'Espanya (del color que siguin) en temes econòmics relacionats amb Catalunya van en la mateixa direcció: escanyar a Catalunya perquè si mai es decideix a fer el pas d'abandonar el vaixell ho faci amb els mínims avantatges possibles. No pagar comptes pendents, aprovats i signats o no executar obres, o part d'elles, pressupostades dins l'exercici o simplement fer-se el boig amb temes com el manipulatíssim corredor mediterrani que, ves a saber, si mai s'hi interessin els bascos, pot acabar passant pel Cantàbric.

Certament abandonar el vaixell pot sortir car, molt car, i molt complicat però, tal com van les coses, cada dia que passi serà més car i hi haurà menys possibilitats de poder cobrir el preu. Algun dia, no gaire llunyà, haurem de deixar de cagar dubtes.

Dos anys i mig i el tema Palau de la Música segueix sense resoldre's. Diuen que la Justícia és cega. La nostra, a més, deu ser coixa perquè va molt a poc a poc.

Potser trigaré dos anys i mig més a enviar una col·laboració a Gras i Magre. Espero que a les hores sapiguem quelcom del Palau i, fins i tot, espero que algun jutge, entre cap de setmana i cap de setmana a Marbella, s'hagi molestat a estudiar la possibilitat de que algun d'aquests personatges que han col·laborat a fondre la majoria de Caixes d'estalvis del país (cobrant uns sous i unes jubilacions com si en lloc d'enfonsar-les les haguessin convertit en entitats de primer ordre mundial) sigui digne de ser processat.

Ho espero però ho dubto. En parlarem.

Meritocràcia + Talento



Ya llevamos varios años lamentándonos de la coyuntura actual. De nada sirve seguir quejándose si no hacemos nada para remediarlo, y ya empieza a ser hora de entender que sin pro actividad los resultados no van a mejorar más bien todo lo contrario.

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



Posiblemente en algunos casos igual tenemos que hacer autocrítica y pensar que debemos todos de empezar hacer las cosas de forma diferente, luchar y tomar parte de la acción. Ya que normalmente recoges lo que siembras. Desafortunadamente igual ya nos ha llegado ese momento.

Todos estamos en el ojo del huracán y desafortunadamente podemos entrar en una etapa de abismo. Es hora de reflexionar y gestionar estratégicamente.

No tiene sentido que aquellas personas que hacen meritos y se esfuerzan día a día, no tengan su reconocimiento y valía en el mercado. En nuestro país, donde la "cultura del pelotazo" ha imperado durante unos años, ha influenciado a que el esfuerzo y la orientación al logro, pierdan valor.

De qué sirve que en las empresas haya gente dejándose la piel, si malos jefes no les dan reconocimiento y más bien lo ven como una amenaza a su puesto de trabajo.

Las personas que cada día quieren ser mejor, intentan gestionar su propio talento para aportar valor personal y a sus compañías. Si no se lo reconocemos, lo único que estaremos trasladando es el mensaje de que se busquen la vida, lo que acabará con una fuga de talento.



Si perdemos la esencia y el capital humano talentoso para salir adelante, ya nos podemos olvidar de recuperar en corto o medio plazo una nueva etapa de bonanza.

Debemos dar valor y reconocimiento a las personas que aún con pequeñas acciones emprenden cada día personalmente o profesionalmente por una mejora común, y disminuir aquellas noticias que lo único que hacen es reconocer lo que ya sabemos mediocridad. Al final la mejor influencia siempre es el dar ejemplo, ya ahora toca dar ejemplo crear en sociedad.

¿Qué es el Talento?

El talento es la capacidad para desarrollar o ejercer una actividad. Se puede considerar como un potencial. Lo es en el sentido que una persona dispone de una serie de características o aptitudes que pueden llegar a desarrollarse en función de varias variables que se pueda encontrar en su desempeño.

El talento es una manifestación de la inteligencia emocional y es una aptitud o conjunto de aptitudes o destrezas excelentes respecto de un grupo para realizar una tarea determinada de forma exitosa. El talento puede ser heredado o adquirido mediante el aprendizaje.

“La única manera de tener un trabajo genial es poner corazón en todo el que se hace”

Steve Jobs

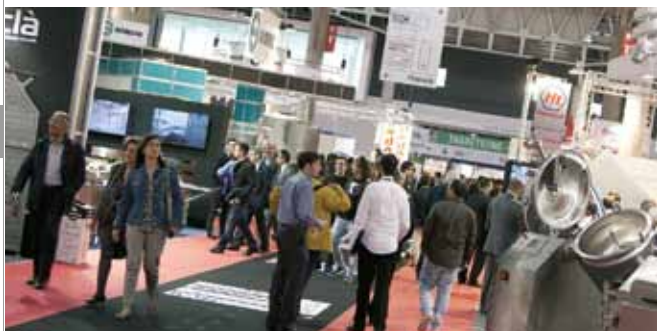
Debemos pasar de las CAPACIDAD + LAS COMPETENCIAS + LA APTITUD, a una situación de COMPROMISO + MOTIVACION + ACTITUD

Mientras la sociedad, las empresas, y nuestro entorno, no reconozcan la meritocracia, la fuga de talento y la necesidad por no esforzarse, siempre estará presente.

MERITOCRACIA = EXITO = SOCIEDAD DE PROGRESO = MEJORA CONTINUA = TALENTO

Notícies del Sector

Les fires BTA i Hispack reben la visita de més de 40.000 professionals



56

Els salons 'Bta - Barcelona tecnologies de l'alimentació' i 'Hispack - Saló Internacional de l'Embalatge' van rebre la visita de més de 40.000 professionals a les seves últimes edicions, que es van celebrar de forma conjunta entre el 15 i el 18 de maig al recinte Gran Via de Fira de Barcelona. Aquest any, els organitzadors han destacat el creixement de la seva

internacionalització, ja que un 8% dels visitants procedien de fora de les nostres fronteres, mentre que un 25% dels 1.400 expositors presents a tots dos salons eren empreses internacionals.

El director de Bta, Víctor Pascual, va destacar la satisfacció dels expositors, que "han tingut una activitat bastant intensa als seus estands durant aquests quatre dies, amb un visible i ampli increment dels contactes internacionals i amb la concreció d'importantes operacions comercials tant al mercat nacional com internacional". Per la seva banda, el director d'Hispack, Xavier Pascual, va assenyalar: "La millor manera de prendre el pols al saló és posar en valor el nivell dels visitants, que d'acord amb el que ens diuen els expositors, tenien un elevat poder de compra, i les més de 2.000 persones que han assistit a les jornades i conferències".

www.bta-bcn.com

La nova Cutter C-15 de Cruells talla i barreja en qüestió de segons

L'empresa Cruells ens presenta la Cutter C-15, una màquina que talla i barreja en només uns segons i en diferents graus de finor tota mena de carn, verdures, fruites, etc.

Aquest producte és ideal per a carnisseries, hotels, restaurants, grans cuines o laboratoris, entre d'altres, i les seves virtuts són la fiabilitat, la fàcil neteja i el mínim manteniment.



Construïda totalment en acer inoxidable, inclou totes les mesures de seguretat exigides, complint la Normativa de la Comunitat Europea.

www.cruells.net

Jofersa presenta noves embotidores, mescladores-escalfadores i talladores

Exclusivas Jofersa va presentar a Bta una sèrie de novetats en maquinària per al sector de l'alimentació. Un d'aquests nous productes és l'embotidora P10 Tipo 588 de Karl Schnell, que proporciona un porcionat precís i una embotició sense aire. Fàcil d'utilitzar, aquesta màquina ofereix una gran fiabilitat i un elevat rendiment. La seva capacitat d'embotició arriba fins als 10.000 kg/h, incorpora pantalla tàctil giratòria i té memòria per a més de 1.000 programes.



La mescladora-escaldadora HotCook-Swing de Alco va ser una altra de les novetats. Aquest model es presenta com la solució perfecta per cuinar, fregir i refredar una àmplia gama d'aliments amb una sola màquina. El HotCook-Swing està disponible en versions de 350, 500, 750 i 1.000 litres de capacitat.

Jofersa també va mostrar la talladora semi-automàtica Foodlogistik Comfort 112+, que permet produir 2 tones/hora, i la Foodlogistik Line 120, una màquina automàtica ideal per tallar barres o blocs de formatges o pernil cuit, i que pot arribar a produir 3 tones/hora. www.jofersa.com

Damnix llença la formadora d'hamburgueses Hollymatic HM Super

Amb la Hollymatic HM Super podrà fer hamburgueses d'una manera ràpida i senzilla. Aquesta nova màquina de Damnix és molt eficient, ja que permet produir fins a 2.100 hamburgueses per hora, amb un fiable sistema de control de producció. La seva velocitat de porcionat és de 35 cops per minut, mentre que la seva capacitat de porcionat arriba fins al 220 grams per cop. I això amb una màquina que té unes dimensions de només 60 x 70 x 90 cm.

El seu funcionament és fàcil i segur, i el seu desmuntatge per a realitzar les tasques de neteja és senzill, ja que només es necessita una eina. També resulta molt ràpid i fàcil el canvi de plaques de motlles, que estan disponibles en diverses formes sota comanda.

El sistema automàtic d'interfoliat de paper augmenta la capacitat de producció i elimina retalls de paper, que es pot afegir en el mecanisme-dispensador sense necessitat d'aturar la màquina.



Una taula auxiliar en acer inoxidable amb rodes permet col·locar la màquina a una alçada de treball còmoda i saludable. Opcionalment disposa d'una cinta de sortida amb comptador digital programable per a un apilat exacte. www.damnix.es

Nous ganivets d'Arcos per als professionals del sector carni

El fabricant de ganivets Arcos va mostrar a la fira Bta les últimes novetats en les seves línies de productes destinats al sector de la indústria càrnia i als seus professionals, que exigeixen una eina d'un ús prolongat.

Una d'aquestes novetats va ser l'ampliada sèrie 2900, que té un mànec ergonòmic, confortable i segur per a realitzar les accions d'una forma natural. Aquest mànec, que s'uneix amb la fulla gràcies a un procés d'injecció, està realitzat en polipropilè Copolímer (PP) injectat, un material plàstic higiènic amb una bona estabilitat als cops, antilliscant i resistent a altes temperatures (120-130 °C). Per tal de diferenciar els usos dels ganivets i aconseguir un millor control higiènic-sanitari, els mànecs es presenten en diferents colors.



Una altra sèrie és la Colour Prof, que destaca pel seu mànec ergonòmic, compost d'un nucli dur de Polipropilè (PP) i un recobriments tou de cautxú especial. Aquests materials atorguen una gran comoditat i adaptabilitat en l'ús, no absorbeixen líquids, són resistent a altes temperatures i antilliscants. Cada ganivet es pot identificar gràcies a uns taps de colors de polipropilè. www.arcos.com

Reysan Atlantic presenta l'exterminador de baix consum Ecozap

Reysan Atlantic, empresa amb una àmplia experiència en oferir solucions per al sector carni, va presentar a la fira Bta l'exterminador d'insectes EcoZap, que permet estalviar fins a un

70% d'electricitat. Aquest producte incorpora tubs d'UV d'estalvi energètic Ecolite, una làmpada ultraviolada de baix consum i una graella elèctrica triangular que augmenta la seva eficàcia. Es pot muntar tant a la paret com al sostre, està fabricat en acer inoxidable i és resistent a la corrosió. A més, incorpora una àmplia safata recol·lectora que es pot extreure amb facilitat, té un interruptor de seguretat i el seu cable és extraïble.

A més d'aquest exterminador, Reysan Atlantic posa a la disposició dels professionals del sector carni un ampli ventall de productes especialitzats de marques com Victorinox, Dick, 3 Claveles, Chainex, Niroflex, 3M, Vikan, Rubbermaid, etc. www.reysan.com



Filicor - Casa Sol exposa la seva àmplia gamma de cordilleria exclusiva per a la indústria càrnia

L'empresa Filicor, sota la seva marca comercial Casa Sol, va exposar a Bta la seva àmplia gamma de cordilleria i complements per al sector carni. Una de les novetats va ser el sistema de gestió de la qualitat, avalat pels més exigents reglaments de la UE en matèria de productes que estan en contacte amb els aliments. Així, tots els productes de la marca estan certificats per laboratoris independents i homologats.

També es van mostrar les noves cordes i cordons per a escorxadors, realitzats tant en ràfia com en polièster, que són idonis per penjar pernills frescos i el vacum. Aquest producte es pot tallar a mida i servir-lo amb el nus ja fet.



Filicor també ha incorporat a la seva oferta unes noves cordes de cotó per penjar pernills, que tenen un preu molt competitiu i que també es poden comercialitzar tallats a mida i amb el nus fet.

El catàleg es completa amb malles, fundes, cordills per a màquines lligadores en continu (Andher, Risco, Came), cordills per a màquines automàtiques (Tavil, Osnova), cordills especials per a la matança, cordills per lligar a mà, etc. www.filicor.com

Bizerba presenta innovadores solucions per a l'etiquetatge i pesatge



El fabricant Bizerba va presentar a Hispack algunes de les seves solucions més innovadores per a l'etiquetatge i pesatge.

Una de les principals novetats va ser un sistema que pesa i etiqueta els productes de forma automàtica, imprimeix i aplica el codi QR amb les dades de l'envàs, i comprova la qualitat visual dels productes mitjançant el processament d'imatges.

Bizerba també va mostrar les millores introduïdes a les etiquetadores de preus automàtics de la sèrie GLM-Imaxx, que disposen d'una CPU més potent, un processador gràfic més ràpid i una nova arquitectura de comunicació que pot suportar grans quantitats de dades. Així mateix, per als sistemes de marcatge de la sèrie GL-x s'ha desenvolupat una solució que imprimeix els codis QR a demanda i que disposa de connexió a Internet.

Una altra de les solucions de Bizerba és l'etiquetatge C-WRAP, que permet embolicar el producte en tres de les seves cares i optimitzar així la presentació de les dades. www.bizerba.com



Més de 142.000 persones visiten la 19^a edició de la fira Alimentaria

Barcelona va acollir entre el 26 i el 29 de març la 19^a edició d'Alimentaria, la fira del sector de l'alimentació i les begudes més important d'Espanya, que va reunir a més de 142.000 professionals.

Aquesta xifra, que suposa un augment de l'1,4% en relació a 2010, supera les previsions de l'organització Alimentaria Exhibitions, joint venture entre Fira de Barcelona i Reed Exhibitions. L'assistència de visitants forans també ha batut tots els rècords, amb 40.000 professionals procedents de 60 països, el 29% del total i un 11% més que a la darrera edició.

El president del saló, Josep Lluís Bonet, va assenyalar que aquestes xifres d'assistència confirmen la fortalesa del sector de l'alimentació, que "està plantant cara a la crisi amb dades positives i que té una transcendència econòmica en el present i futur del país". Per la seva banda, el director d'Alimentaria i director general adjunt d'Alimentaria Exhibitions, Josep Antoni Valls, va destacar que es tracta d'un sector "que vertebrava l'economia i el progrés, totalment compromès amb la salut, la sostenibilitat, l'ocupació, l'economia, la cohesió social, la cultura, la innovació, el món rural i la marca Espanya".

4.000 expositors

El recinte Gran Via de Fira de Barcelona va acollir gairebé 4.000 expositors, un 32% dels quals eren estrangers, procedents de 75 països. Com és habitual, aquests expositors estaven distribuïts en 12 salons

concebuts en funció del tipus de producte, als que cal afegir el Pavelló de les Autonomies, el Pavelló Internacional i l'espai Prèmium.

Intercarn, el saló dels productes carnis i els seus derivats, va comptar amb la participació de 400 expositors nacionals i internacionals, entre els quals hi havia una important representació catalana.

A l'estand de Construcciones Frigoríficas Cruz, SL, la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i la Fundació Oficis de la Carn van organitzar l'exposició "Botifarres crues. Innovació, creativitat i artesanía per al vostre gust", amb més de 75 botifarres elaborades per 25 xarcuters. Cal destacar també el showroom "Descobreix les botifarres tradicionals de la terra: suggeriments de consum per la botifarra d'ou i la botifarra dolça", impartit per Cinto Arnau, investigador de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya (IRTA), i Josep Dolcet, de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

www.alimentaria-bcn.com



Exentis, una nova línia d'embotits més sans i naturals de Can Duran

L'empresa Can Duran, nascuda l'any 1946 a Centelles (Osona), acaba de treure al mercat Exentis, una nova gamma de productes més sans i naturals. Un dels integrants d'aquesta nova família és el Fuet Extra Reserva Exentis, que s'elabora de manera industrial, però tenint en compte com es feien els fuets a les masies de pagès. Així, aquest producte té una lenta curació, per obtenir-ne així un producte final més natural i amb elevades qualitats organolèptiques, i està exempt de l'ús d'ingredients al·lèrgens com el gluten, la lactosa, els derivats làctics, els sulfits, la soja o els seus derivats, motiu pel qual és apte per a gairebé tothom.

A la nova línia també troben la llonganissa de Vic, que ha estat la base del seu desen-



volupament, i en futur s'aniran incorporant diversos productes. Tots aquests aliments es podran certificar com a lliures d'ingredients que puguin causar problemes a persones d'especial sensibilitat a diferents ingredients alimentaris, d'acord a la Directiva de la Comunitat Europea 2007/68/CE de la Comissió.

Can Duran elabora aquests productes a la seva fàbrica, inaugurada fa cinc anys, que té una superfície de 7.000 m² i està ubicada al municipi osonenc de Seva, a les portes del Parc Natural del Montseny. Les instal·lacions compten amb tecnologia punta per millorar la qualitat del producte final i assegurar la seguretat alimentària.

www.canduran.com

Casa Fígols promoció les seves llonganisses, llescats, elaborats i plats preparats

L'empresa berguedana Casa Fígols va participar per primer cop a Alimentaria, on a banda de promocionar el seu producte estrella, la llonganissa Celler, va presentar els seus llescats, elaborats i plats preparats. Aquests productes estan concebuts sota la consigna "Cuina saludable sense esforç", ja que la premissa de Casa Fígols és fer la vida més fàcil i còmoda al consumidor, i de la forma més sana possible.

Els responsables de la firma d'embotits artesanals van mostrar la seva satisfacció unes setmanes després d'Alimentaria, durant les quals han pogut tancar



alguns acords comercials importants amb nous clients i reforçar els contactes amb clients potencials arreu de l'estat espanyol. Així mateix, van valorar especialment el caràcter professional de la fira, ja que la seva estratègia va dirigida fonamentalment a titulars de botigues, cadenes comercials d'alimentació i el sector de la restauració. www.casafigols.com

El Cava Rosé Reserva Pinot Noir de Canals & Munné rep la Medalla d'Or al Concurs de Brussel·les

El Cava Rosé Reserva Pinot Noir, l'última novetat del celler Canals & Munné, ha estat distingida amb la Medalla d'Or al Concurs Mundial de Brussel·les, celebrat els passats dies 4, 5 i 6 de maig a Portugal.

Amb una criança de 20 mesos, aquest cava reserva es presenta en dues versions: Brut i Semisec. El seu cupatge 100% Pinot Noir li proporciona un color vermell robí, un fi i constant perlatge, un elegant perfum de roses i fons d'herbes, i un intens sabor afruitat (maduixes, cireres, mores), fresc, persistent i equilibrat.

Aquest cava, que es presenta amb una nova i elegant ampolla i amb una moderna, atrevida i original presentació, és ideal per a aperitius, postres, formatges, arrossos, carns blanques i peixos.

www.canalsimunne.com



Espècies Miracle llença productes per fer hamburguesa vegetal i botifarra d'escalivada



El grup MIRACLEglobal, sota la seva marca Espècies Miracle, acaba d'introduir al mercat dos nous productes per fer hamburguesa vegetal i botifarra escalivada.

En el cas de l'hamburguesa, es tracta d'una juliana de verdures deshidratada, mentre que l'escalivada és una barreja de pebrot verd i vermell, tomàquet, ceba i julivert deshidratats.

Tots dos productes es poden hidratar prèviament o posar directament a la picada de carn durant l'amassament i posterior elaboració de l'hamburguesa, salsitxa o botifarra. A més, aquests productes no contenen gluten, per la qual cosa són aptes per a persones celíacues.

www.miracle.cat

Obre a Vic Gustos, el primer establiment de Catalunya amb vending de carn fresca

El passat 4 d'abril, Gemma Prat, Josep Viladecàs i Toni Ylla-Català van obrir a la localitat barcelonina de Vic la botiga "Gustos, Menjar de la Terra", el primer establiment de Catalunya amb vending de carn fresca, embotits i plats preparats. Aquesta botiga, que té com a eslogan "T'ho posem en safata", ha instal·lat una màquina expendedora a peu de carrer, que, tal i com assenyala Ylla-Català, permetrà "donar servei les 24 hores del dia i els 365 dies de l'any" i satisfer així la demanda d'un públic que no té temps de cuinar o comprar, que "no voldrà esperar el torn a la botiga o que vindrà fora de l'horari comercial".

Segons els fundadors, a Gustos volen oferir productes amb una bona relació qualitat-preu, entre els que



no hi faltaran les carns de vedella, porc, pollastre, xai, cabrit i conill; elaborats carnis; embotits cuits i curats; formatges artesans; assortiments de patés i salmó; vi, cava, etc., amb la "filosofia km 0", és a dir, que procedeixin de productors de l'entorn, de la comarca o bé de zones pròximes, com, per exemple, l'empresa Fussimanya.

L'objectiu dels impulsors de Gustos, que també ha obert una botiga on-line (www.gustos.cat), és poder implantar aquest model de negoci en altres ciutats de Catalunya. www.gustos.cat

Mont-Soliu s'especialitza en la producció de ramaderia ecològica

L'agrupació de productors Mont-Soliu, ubicada al municipi gironí de Celrà, s'ha especialitzat en la producció de ramaderia ecològica. Així, a través de Mont-Soliu es pot comprar pollastre ecològic, vedella ecològica, xai ecològic, porc ecològic i ous ecològics, entre d'altres. Tots aquests productes són elaborats pels seus propis associats i certificats pel Consell Català de Producció Ecològica (CCPAE).

Mont-soliu, que va ser formada fa uns anys per un grup d'agricultors i artesans per comercialitzar la seva producció de forma conjunta i sense intermediaris, vol promocionar i fomentar el producte local i ecològic a través de l'assessorament en xerrades,

conferències o altres propostes. Actualment, col·labora amb el Gremi de Carnissers i Xarcuters de Girona, grups de restauració i cooperatives de consum. www.montsoliu.com.





Firagost. Fira-Exposició del Camp Català

Població: Vall - Tarragona
Dates: 31 Juliol - 1 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes del camp i derivats, herboristeria, jardineria, ceràmica, maquinària agrícola, ramaderia i aus, vehicles
C/e: valls@cabrescat.es
Web: www.cambravalls.com

Fira Multisectorial de Mont-roig del Camp

Població: Mont-roig del Camp -Tarragona
Dates: 3 - 5 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@mont-roig.com
Web: www.mont-roig.cat/fira

El Racó dels Artesans.

Població: Mas de Barberans - Tarragona
Dates: 4-5 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Fibres vegetals, productes gastronòmics, monogràfic anual sobre els Ports, Oci.
C/e: msbirats@mbarberans.altanet.org
Web: www.masdebarberans.net

Fira de Sant Llorenç

Població: Bellver de Cerdanya - Lleida
Dates: 9 - 10 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris artesans del Pirineu
C/e: cultura@bellver.org
Web: www.bellver.org

Mercat Medieval de Guimerà

Població: Guimerà - Lleida
Dates: 11 - 12 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesans de l'època medieval
C/e: medieval@guimera.info
Web: www.guimera.info

Fira d'Artesania

Població: Les - Lleida
Dates: 11 - 12 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesania alimentària, productes del país
C/e: heires@torismeles.com
Web: www.turismoles.com

Mostra de Productes Típics Locals

Població: Batea - Tarragona
Dates: 18 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Vi, pastisseria, conserves i xarcuteria
C/e: aj.batea@altanet.org
Web: www.batea.altanet.org

Mercat Medieval de Castell d'Aro

Població: Castell - Platja d'Aro - Girona
Dates: 25 - 26 Agost 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesania, artesanía alimentària.
C/e: dinamitzacio@platjadaro.com
Web: www.platjadaro.com

Besalú Medieval

Població: Besalú - Girona
Dates: 1 - 2 Setembre 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesanals
C/e: turisme@besalu.cat
Web: www.besalu.cat

Expocoloma

Població: Santa Coloma de Gramanet - Barcelona
Dates: 13 - 16 Setembre 2012
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: sierragma@gramemet.cat
Web: www.expocoloma.net

Fira d'indústria, comerç i turisme

Població: Bigues i Riells - Barcelona
 Dates: 14 - 16 Setembre 2012
 Periodicitat: biennal
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: promocioeconomica@biguesiriells.cat
 Web: www.biguesiriells.cat

Fira del Formatge de Lladó

Població: Lladó - Girona
 Dates: 16 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Formatges artesà
 C/e: llado@ddgi.es
 Web: www.webgipal.net/llado

Fira de Calella i l'Alt Maresme

Població: Calella - Barcelona
 Dates: 20 - 24 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra de productes, tradicions i costums catalanes, fira comercial.
 C/e: info@firadecalella.cat
 Web: www.firadecalella.cat

Festa del Porc i la Cervesa

Població: Manlleu - Barcelona
 Dates: 21 - 23 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Venda i degustació de productes elaborats del porc, plats preparats, marques de cervesa.
 C/e: ope@opemanlleu.cat
 Web: www.porcicervesa.cat

Fira de la Tardor

Població: Vilablareix - Girona
 Dates: 23 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania i alimentació. Exposició de productes agrícoles i mostra d'eines antigues. Demostració d'oficis antics.
 C/e: cultura@vilablareix.cat
 Web: www.vilablareix.cat

Fira de Setembre

Població: Igualada - Barcelona
 Dates: 27 - 30 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Industrial, comercial i agrícola en general, alimentació, informàtica i serveis.
 C/e: general@firaigualada.org
 Web: www.firaigualada.org

Mostra de Cuina

Població: Castelldefels - Barcelona
 Dates: 29 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Demostració i degustació gastronòmica
 C/e: info@gremihostaleria.cat
 Web: www.gremihostaleria.cat

Fira de Sant Miquel

Població: Hostalric - Girona
 Dates: 29 - 30 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesanals (alimentació, artesanía)
 C/e: turisme@hostalric.cat
 Web: www.hostalric.cat

Firamollet. Fira del Comerç, Indústria i Serveis

Població: Mollet del Vallès - Barcelona
 Dates: 5 - 7 Octubre 2012
 Periodicitat: biennal
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: mercamollet@molletvalles.cat
 Web: www.molletvalles.cat

Firapalau

Població: Palau-solità i Plegamans - Barcelona
 Dates: 5 - 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: info@comerciantspalau.com
 Web: www.comerciantspalau.com



Cavatast. Mostra de Caves i Gastronomia

Població: Sant Sadurní d'Anoia
 Dates: 5 - 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Cava, cuina, xarcuteria i pastisseria al cava
 C/e: turisme@santsadurni.cat
 Web: www.cavatast.cat

Fira del Comerç i la Indústria

Població: Vilanova del Camí - Barcelona
 Dates: 5 - 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comercial i industrial
 C/e: peconomica@vilanovadelcami.net
 Web: www.vilanovadelcami.cat

Fira de Les

Població: Les - Lleida
 Dates: 6 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, confecció, eines, artesanía, bestiar i material agrícola. Productes artesanals.
 C/e: heires@torismeles.com
 Web: www.turismoles.com

Expo Reus

Població: Reus - Tarragona
 Dates: 6 - 14 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: direccio.comercial@firareus.com
 Web: www.firareus.com

Firadespí

Població: Sant Joan Despí - Barcelona
 Dates: 6 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: promocio@sjdespi.net
 Web: www.sjdespi.net/promocio

Fira del Roser

Població: Martorell - Barcelona
 Dates: 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania, alimentació i tèxtil
 C/e: apascual@genial.com.es
 Web: www.martorell.cat

Festa del Bolet

Població: Ribes de Freser - Girona
 Dates: 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesans alimentaris de la Vall de Ribes
 C/e: turisme@vallderibes.cat
 Web: www.vallderibes.cat

Fira Tast del Bisaura

Població: Sant Quirze de Besora - Barcelona
 Dates: 7 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes del Bisaura: embotits, ratafia, flequers.
 C/e: comerç@gesbisaura.cat
 Web: www.bisaura.cat

Fira de Santa Teresa

Població: El Vendrell - Barcelona
 Dates: 11 - 14 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Habitatge, automoció, alimentació.
 Jornades gastronòmiques.
 C/e: cuson.promocio@elvendrell.net
 Web: www.mercatsifires.cat

Fira de Sant Lluc

Població: Olot - Girona
 Dates: 13 - 21 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes DOP i IGP, gastronomia, ramaderia i artesanía
 C/e: firolot@olot.cat
 Web: www.areadepromocio.olot.cat

Fira de Comerç

Població: Santa Perpètua de Mogoda - Barcelona
 Dates: 14 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: comerciants@staperpetua.cat

Fira de Sant Ermengol

Població: La Seu d'Urgell - Lleida
 Dates: 15 - 16 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesans del Pirineu: formatges artesans, productes alimentaris tradicionals, promoció comercial i artesanía.
 C/e: mferrer@aj-laseu.net
 Web: www.laseu.org

Fira de Santa Teresa

Població: Esterrí d'Àneu - Lleida
 Dates: 20 - 21 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: ajuntament@esterrianeueu.cat
 Web: www.esterrianeueu.cat

Fira de la Girella

Població: El Pont de Suert - Lleida
 Dates: 21 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Girella, velles tradicions a muntanya, productes agroalimentaris, artesanía i ramaderia
 C/e: imarin@elpontdesuert.cat
 Web: www.elpontdesuert.cat

Fira de Tardor

Població: Navàs - Barcelona
 Dates: 21 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesanía, productes alimentaris artesans i comerç
 C/e: navas@navas.cat
 Web: www.navas.cat

Fira Agrícola, Ramadera i Industrial de Móra la Nova

Població: Móra la Nova - Tarragona
 Dates: 25 - 28 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Maquinària agrícola i industrial, vehicles, equipaments domèstics, productes agrícoles i ramaders, bestiar i artesanía
 C/e: aj.moralanova@altanet.org
 Web: www.moralanova.cat

Fira Industrial, Agrícola i Comercial. Fira de Mostres

Població: Girona
 Dates: 27 Octubre - 1 Novembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Agricultura, ramaderia i comerç
 C/e: info@firagirona.com
 Web: www.firagirona.com

Fira de la Coca i el Mató

Població: Monistrol de Montserrat - Barcelona
 Dates: 27 - 28 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç, productes locals, coca i mató i gastronomia local
 C/e: sanchezgmt@diba.es
 Web: www.monistroldemontserrat.cat

Fira Tradicional Artesana

Població: Torrelles de Foix - Barcelona
 Dates: 27 - 28 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesans alimentaris, decoratius, industrials, medicinals, culturals i tèxtils
 C/e: torrellesf@diba.es
 Web: www.torrellesdefoix.cat

Fira de Sant Martí

Població: Montblanc - Tarragona
 Dates: 29 - 30 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes agroalimentaris
 C/e: turisme@montblancmedieval.org
 Web: www.montblancmedieval.org



FIDMA – Feria Internacional de Muestras de Asturias

Població: Gijón - Asturias
 Dates: 4 - 19 Agost 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 Web: www.feriasturias.es

Fermagourmet

Població: Barbastro - Huesca
 Dates: 24 – 26 Agost 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
 C/e: info@ifeba.es
 Web: www.ifeba.es

Feria General de Muestras

Població: Armilla - Granada
 Dates: 28, 29, 30 Agost i 5, 6, 7 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 Web: www.fermasa.org

Feria Internacional de Muestras

Població: Valladolid
 Dates: 1 – 9 Setembre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 Web: www.feriavalladolid.com/fim

Feria General

Població: Zaragoza
 Dates: 6 – 14 octubre 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 Web: www.feriazaragoza.com

Foccus Bilbao

Població: Bilbao
 Dates: 8 – 10 Octubre 2012
 Periodicitat: biennal
 Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
 C/e: bec@bec.eu
 Web: www.bec.eu

Hostelco

Població: L'Hospitalet de Llobregat - Barcelona
 Dates: 17 – 21 Octubre 2012
 Periodicitat: bianual
 Oferta a exposar: Equipament per a la restauració, hoteleria i col·lectivitats
 C/e: hostelco@firabcn.es
 Web: www.firabcn.es

Expo Palma

Població: Palma de Mallorca
 Dates: 18 – 21 octubre 2012
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: iamoros@idi.caib.es

Firalacant

Població: Elx - Alacant
 Dates: 26 – 28 Octubre 2012
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Bens de consum
 C/e: ifa@feria-alicante.com
 Web: www.feria-alicante.com

Expo Comida Latina 2012

Població: Anaheim – Estados Unidos

Dates: 12 - 14 agost 2012

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Feria Internacional que reúne la oferta Latinoamericana de Alimentos y Bebidas

Web: www.feriasalimentarias.com

Western Foodservice and Hospitality Expo 2012

Població : Anaheim – Estados Unidos

Dates: 12 - 14 agost 2012

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: alimentos y bebidas, foodservice, equipamiento y tecnología para restaurantes y hotelería.

Web: www.feriasalimentarias.com

Speciality & Fine Food Fair 2012

Població : Londres – Reino Unido

Dates: 2 – 4 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos y bebidas gourmet

Web: www.feriasalimentarias.com

Food & Hotel Thailand 2012

Població : Bangkok - Tailandia

Dates: 5 – 8 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos, Bebidas, Hotelería, Catering y Equipamiento

Web: www.feriasalimentarias.com

Gida Worldfood Istanbul 2012

Població : Estambul - Turquia

Dates: 6 – 9 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos, Bebidas y Tecnologías para su Procesamiento

Web: www.feriasalimentarias.com

Fine Food Australia 2012 conjuntamente con Supermarket 2012 & Hotel Australia 2012

Població : Melbourne - Australia

Dates: 10 – 13 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: bebidas, alimentos y equipamientos para el supermercadismo, foodservice

Web: www.feriasalimentarias.com

Fine Food India 2012

Població : Nueva Delhi - India

Dates: 17 – 19 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos, Bebidas, Industria de la Hospitalidad, Canal HoReCa y Retail

Web: www.feriasalimentarias.com

Worldfood Moscow 2012

Població : Moscú - Rusia

Dates: 17 – 20 setembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos y Bebidas

Web: www.feriasalimentarias.com

Interfood Novosibirsk 2012

Població : Novosibirsk - Rusia

Dates: 30 octubre – 2 novembre 2012

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentos, Bebidas, Equipamiento y Tecnologías para el procesamiento de Alimentos

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 PARALLEL AMB TAMARIT
TEL. 93. 325.29.40

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

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

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

ES LLOGA:
NAU INDUSTRIAL CENTRE BARCELONA
2 PLANTES - PLANTA BAIXA 375 M2. PLANTA 1º. 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:
CARNISSERIA - XARCUTERIA 70 M2
PER JUBILACIO
EN PLE FUNCIONAMENT
MERCAT CENTRAL DE TORREFORTA (TARRAGONA)
MOBIL 630.18.57.16

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

ES LLOGA O VENDA:
XARCUTERIA AL CENTRE COMERCIAL ODEON
PARADA 1 NUMERO
ZONA SANT ANDREU
A PROP DE L'ENTRADA
MOBIL 605.167.530

ES LLOGA:
CANSALADERIA AM POSSIBILITAT D'OBRADOR
ZONA GRACIA. EN PLE FUNCIONAMENT
TEL. 93. 284.51.43

ES LLOGA LOCAL
AMB PERMIS D'OBRADOR
ZONA SAGRADA FAMILIA
TEL . 620.640.1921

ES LLOGA:
OBRADOR DE XARCUTERIA A SABADELL
300 M2 DE PLANTA, AMB CONGELADOR, ASSECADOR,
DUES CÀMERES, SALA FREDA I CUINA.
MÒBIL. 674.728.045

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:
ASSECADORA D'OSSOS
TEL. 93 388.36.48

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

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

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

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

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

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

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

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

ES VEN:
EMBOTIDORA 20 LLITRES, 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:
2 MOSTRADORS FRIGORIFICS
MARCA COSTAN
5 METRES CADA UN
TEL. 93.803.59.06

ES VEN:
PICADORA ORTEGA
BOCA 22, TRIFÀSICA, AMB SERRA INCORPORADA
PER TALLAR OSSOS
BON PREU
TEL. 93. 825.01.17
MOBIL 665.63.66.23

ES VEN:
CAMARA FRIGORIFICA 3 METRES AMPLE 5.5 M. LLARG
MOBIL 620.84.90.66

TRASPASSOS

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

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

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

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

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

ES 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:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.95.02

ES TRASPASSA:
PARADA MERCAT MUNICIPAL EL PRAT DE LLOBREGAT
PASSADIS CENTRAL
TEL. 93 379.06.43

ES TRASPASSA:
XARCUTERIA – CANSALADERIA
MERCAT SUB - OEST BESOS
PASSADIS CENTRAL
MOBIL . 699.91.43.53

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA MERCAT SANT MARTI
TOTALMENT RESTAURADA
AMB AIGUA CORRENT FREDA I CALENTA
CLIENTELA FIXA I PLE RENDIMENT
MOBIL 659.21.40.65

ES TRASPASSA:
PER MOTIUS PERSONALS
CARNISSERIA – XARCUTERIA
ZONA EIXAMPLE
AMB CLIENTELA FIXA

DEMANDES

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

ES BUSCA:
BALANÇA MOSTRADOR
PER TALLAR FIAMBRES
MOBIL 606.76.93.95

OFERTES

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

S'OFEREIX:
MESTRE – ARTESA - ELABORADOR
ELABORACIO DE TOT TIPUS D'EMBOTITS I PREPARATS CAR-
NICIS
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
FRANCESC PONT

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

NECROLÒGQUES

PROSPERO PUIG I BOMBARDO
Mori el dia 30 de març, a l'edat de 82 anys.
Donem el nostre mes sentit condol a la seva esposa Elvira,
fill Pròsper, filla política Begoña, netes Marta i Júlia i demes
familiars.
Descansi en pau.

ISIDRE BERTRAN I CASALS
Mori el dia 26 de maig, a l'edat de 77 anys
Donem el nostre mes sentit condol a la seva esposa Mercè, fills
Jaume, Joan, Oriol i Salome , fills polítics i nets.
Descansi en pau.



OFERTES

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

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

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



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: milosacsi@yahoo.es - Mòbil 629 70 24 89

COMERCIAL INSA

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

DISTRIBUIDOR DE



MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO

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

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

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

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

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 📠 93 434 21 25

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

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

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

grasomagre

Petits Anuncis, grans resultats

truca i informa't **93 424 10 58**

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

**Fabricació pròpia en
Acer Inoxidable i Polièster**



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



Què em fa diferent?

COM POTENÇIO
ELS PRODUCTES
QUE
M'INTERESSEN?

Amb ill·luminació
puntual, retolació,
canvis decoratius...

COM PUC
FIDELITZAR ELS
MEUS CLIENTS?

Cursos de cuina.

Tastos i maridatges.

Amplia gamma de productes.
Venda creuada.
Formació dels dependents.

COM ACONSEGUIM
QUE EL MEU
CLIENT COMPRI
MÉS VARIETAT?



El nostre objectiu és augmentar les seves vendes i assegurar-li l'èxit.

Un grup d'assessors i dissenyadors es reunirà amb vostè per analitzar la seva idea de negoci, les característiques d'aquest i les tendències del sector. Aprendrem de la seva idea, de la seva experiència i de la seva professionalitat i li mostrarem quines opcions

de disseny, distribució comercial i equipament són les adients per presentar els seus productes i garantir l'èxit del seu negoci. Posem a la seva disposició la professionalitat d'un equip amb més de 35 anys d'experiència en el disseny i desenvolupament de botiques i negocis d'alimentació.

CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENT DE NEGOCIS



visita'ns a   www.cruzsl.net
Tel. 93 465 00 65
Aida Cordanya, s/n Hava 23-16
Polígon Ind. Poma de Dalt 08116
SADA D'HA Barcelona (Espanya)
Fax. 93 465 04 41
E-mail: cruzsl@cruzsl.net