

gras i magre

Novembre Desembre Gener 2012/13

Número 155



ENTREVISTA A JAUME BLANCAFORT,
PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ
CATALANA D'INDÚSTRIES DE LA CARN
(FECIC)

LLIURAMENT DE DIPLOMES DE MESTRES
ARTESANS

VIII GRAN TROBADA DEL CONFRARES





Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats

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



Tutusaus - Barcelona



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

www.langaconcept.com

LANGA
concept



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

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com







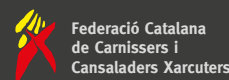
	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Entrevista a Jaume Blancafort, president de la FECIC.....	7
	El xai, una delícia a la taula.....	14
	Calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge.....	21
	Lliurament de diplomes de Mestres Artesans	23
	Xarcuteries Bosch	25
	Premis de normalització lingüística.....	28
	La Comissió de Publicitat de la Federació informa.....	28
	Jordi Mas presenta un nou llibre sobre retail	29
	Fira Ateliet	31
	Fundació Escola	34
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn.....	34
	L'Escola Professional dels Oficis de la Carn surt en el programa "Els Matins" de TV3.....	35
	Tast de vins i embotits tradicionals catalans, al Mercat de Mercats	36
	Cursos en preparació per al 2013.....	39
	Casa Boix apropa el seu projecte de cuina saludable, senzilla i apetitosa als professionals carnis de Barcelona.....	40
	Confraria	
	VIII Gran Trobada del Confreres.....	41
	Gremis	48
	<i>Barcelona</i>	48
	Dia de la Cambra - Empreses Centenaries	48
	Xarcuteries Bosch guanya el Premi de la 15ª Edició Barcelona La Millor Botiga del Món	49
	<i>Girona</i>	50
	Jornada de treball a Espècies Teixidor	50
	Els Carnissers de l'Alt Empordà amb la caminada solidaria del Camí Natural de la Muga	51
	Carnisseria Planagumà, Carnissers d'Excel·lència.....	52
	Carnisseria Can Navarra guardonada pels seus 50 anys de servei a Peralada	54
	La D.O. Empordà al Cim del Puigmal	55
	<i>Tarragona</i>	56
	Celebració Final "Programa Qualificat"	56
	Dossier	58
	La muy positiva evolución del cava	58
	La toma de decisiones en las empresas familiares, clave para garantizar su futuro ...	59
	Espanya sortirà de la situació actual amb esforç domèstic i una integració europea més gran.....	62
	Notícies del Sector	63
	Calendari	69
	Petits anuncis - Mòduls	75



FOTO PORTADA:
 Calendari Federació Octubre 2012
 Imatge: Júlia Puig - Cansaladeria Puig
 NÚM. 155 Novembre Desembre Gener
 2012/13
 Dipòsit Legal B - 357 - 60

Edita:



President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Jordi Mas Velasco
 Ramon Hernando Martínez
 Ricard Josep Llavalló
 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 expresi3n de todos sus colaboradores. Sus artculos est3n escritos en catal3n, idioma propio de Catalunya y de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por tener dificultad de comprensi3n, necesita una traducci3n de alguno de los artculos, gustosamente le ser3 remitida por nuestra redacci3n.



Una vegada més, tornarem a parlar de formació dins la nova estructura de l'Escola dels Oficis de la Carn, escola que pretén oferir seminaris, cursos i tallers, a tots els diferents oficis que formen el sector minorista carni: carnisseria, xarcuteria, cansaladeria, especialistes d'aviram, menuders, traiteurs, etc., amb la intenció de donar noves idees pel desenvolupament de cadascuna d'aquestes especialitats.

És per això, que la Fundació Oficis de la Carn ha canviat l'organització en la confecció del programa formatiu, una experiència pilot que pretén donar més eines per realitzar els cursos "a mida", és a dir, enlloc de presentar un programa tancat, dissenyat, escandallat, etc., la Fundació proposa un seguit de possibles cursos que s'aniran desenvolupant a mida de la demanda obtinguda. Per tant, en les pàgines corresponents a la Fundació, dins d'aquesta revista, trobareu una relació extensa de les propostes pel proper any 2013.

Amb aquesta prova pilot la Fundació vol copsar les necessitats reals de formació i aconseguir un programa realment desitjat, amb cursos tècnics amb objectius concrets.

Només ens resta desitjar a tots els socis, lectors, col·laboradors, anunciants i amics de Gras i Magre unes molt bones festes de Nadal i, com no, que el 2013 sigui millor que l'anterior, amb l'esperança de poder viure l'inici de la recuperació econòmica.

la Fundació Oficis de la Carn ha canviat l'organització en la confecció del programa formatiu, una experiència pilot que pretén donar més eines per realitzar els cursos "a mida"



Federeció Catalana
de **Carnissers i**
Cansaladers-Xarcuters

JORDI COMAS I MATAMALA

Mori a Platja d'Aro el dia 18 de novembre a l'edat de 67 anys
Donem el nostre més sentit condol a la seva família.
Descansi en pau

CARNICAS
**TXO
GI
TXU**
HARAKINAK

garantia de qualitat

GASTRONOMIA BASCA DIRECTA AL PALADAR

Txogitxu uneix el paladar Basc i les millors Carns Vermelles



Juan Mari Arzak





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



No fa gaires dies em va arribar un informe econòmic d'una entitat financera europea, sobre les particularitats i característiques de l'economia catalana en relació a Espanya i els punts forts i febles davant d'una possible separació.

Entre els punts forts, comenta l'informe, que l'economia catalana és respecte a les exportacions: del sector químic representa el 50% d'Espanya, màquina i equips el 33% i l'automobilístic el 50%, però en canvi el sector de l'alimentació no queda reflectit. Sector en el que Catalunya representa de les exportacions d'Espanya, per exemple, en porcí més del 70%, en menuts el 59% i d'elaboradors carnis el 53% de l'exportació d'Espanya, i d'oví i caprí el 45,3%.

Si ens fixem en la distribució de les nostres exportacions per països, es concentra en la UE en un 83%, encara que l'esforç de les nostres empreses s'està centrant en trobar nous mercats, en especial Rússia i Extrem Orient, exportacions que han augmentat un 61% respecte del 2010.

Exportacions que no només es concentra en animals sacrificats sinó també en animals vius (boví, oví i caprí). Cada setmana surten varis vaixells des de el port de Tarragona, apart del port Algeciras.

El sector de l'alimentació representa de les exportacions d'Espanya, en porcí més del 70%, en menuts el 59% i d'elaboradors carnis el 53% de l'exportació d'Espanya, i d'oví i caprí el 45,3%.

Com veieu el sector carni català és molt important per a la nostra economia, però sembla, com passa en aquest informe, no se li dona la importància que realment té, no només per l'alt grau d'ocupació que no té comparació, sinó per l'impacte de territorialitat, i sense menysprear que estem parlant d'empreses a on el capital és quasi el 100% català, a diferència d'altres sectors que comenta l'informe (químic, automobilístic, etc.).

Espero que els gran estudiosos de l'economia quan parlin de la catalana no s'oblidin d'aquest sector que pel seu rendiment és quantitativa, qualitativa i socialment superior que els anteriors.

Us desitjo Bones Festes i un Bon Any 2013.



Entrevista a Jaume Blancafort, president de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC)

“Crec que la importància econòmica i social no es veu reflectida en les polítiques de les Administracions a l’hora de fixar les prioritats”

L’any 1978, es va fundar la Federació Catalana d’Indústries de la Carn (FECIC), una organització que agrupa a unes 200 empreses dedicades al sacrifici d’animals, a l’especejament de les carns i a la seva transformació en productes carnis elaborats. Hem parlat amb el seu president, Jaume Blancafort, qui ens explica quins són els objectius i accions que està portant a terme la FECIC, i com veu la situació actual del sector carni.

Quins són els objectius de la FECIC?

FECIC és una de les organitzacions empresarials del sector carni més importants de l’Estat espanyol. Per tant, la primera missió de la FECIC és la defensa dels interessos d’aquest sector industrial, la seva representació davant l’Administració i estaments públics i privats, així com facilitar la millor informació possible, per contribuir a la presa de decisions dels seus empresaris.

No obstant, a dia d’avui, aquesta visió clàssica d’una organització empresarial és del tot insuficient, ja que cal facilitar a les empreses aquells serveis específics que contribueixin també a millorar la seva competitivitat. És en aquest sentit, que l’any 1997 varem constituir la Fundació Privada d’Indústries de la Carn (FIC), entitat que dona tota mena de serveis de valor afegit a les empreses càrnies catalanes.



Com veu la situació actual del sector carni català?

L’actual context econòmic i social afecta per un igual a totes les activitats econòmiques i, si bé en un principi la crisi econòmica incidia sobre valors prescindibles, a dia d’avui ja tots els béns i serveis es troben afectats per aquesta recessió del consum, trobant-se també les carns i els productes carnis en aquesta

tessitura. És possiblement l'enorme bossa d'atur que té el país un dels factors més negatius per al consum alimentari i, per tant, crec que la recuperació de la demanda seguirà un camí paral·lel a la millora de les dades de l'ocupació. D'altra banda, per a la indústria càrnia, la vàlvula d'escapament d'aquesta situació passa pels mercats exteriors, ja que si la situació de crisi econòmica és general, no tots els països la pateixen amb la mateixa intensitat, i això genera algunes oportunitats per continuar col·locant les nostres produccions.

Quines creu que són les línies d'actuació que s'haurien de seguir per millorar la situació?

Com deia anteriorment, tots els països estan immersos en una situació de crisi econòmica, però que no és igual en tots els casos. Per exemple, hi ha països que tenen un problema amb el deute públic que en determinats casos ja supera més del 100% del seu PIB. Òbviament, contra aquesta situació cal prendre tant mesures d'estalvi de la despesa pública com d'augment de la fiscalitat, a fi d'equilibrar els comptes públics. El cas espanyol, i català, presenta una major problemàtica en l'enorme bossa d'atur, amb unes recents previsions que la situen ja en el 27% de la població activa per a l'any 2013. Retallant prestacions i serveis no es genera ocupació, ja que aquesta la crea el sector privat. Per tant, caldrien mesures d'incentivació per reactivar l'economia i l'ocupació, enlloc d'augmentar la pressió fiscal, que deriva en l'actualitat, com estem comprovant, en una disminució del consum.

Si haguéssim de definir un factor diferencial de les empreses càrnies de Catalunya respecte a les de la resta de l'Estat, aquesta seria la seva clara orientació cap als mercats exteriors.

Quin és el pes que tenen les indústries càrnies tant en l'àmbit espanyol com en l'internacional?

Catalunya és una de les principals regions càrnies d'Europa. Així, tenim que els sacrificis de porcí a Catalunya són més importants que els d'Holanda, Bèlgica, Itàlia o Regne Unit, i quasi de tal magnitud com els de Dinamarca. A nivell de l'Estat espanyol, per exemple, Catalunya representa el 42% dels sacrificis de porcí d'Espanya. Si ens centrem en Catalunya, constatem que a dia d'avui la indústria càrnia esdevé el quart sector industrial, ja per sobre de la indústria farmacèutica i superada només per la química, l'energètica i l'automoció. Això suposa que la indústria càrnia representa el 21% del PIB industrial de Catalunya i el 3,5% del seu PIB total.

Què creu que diferencia a les empreses catalanes de les de la resta d'Espanya i de les d'altres països? Si haguéssim de definir un factor diferencial de les empreses càrnies de Catalunya respecte a les de la resta de l'Estat, aquesta seria la seva clara orientació cap als mercats exteriors. Això queda evidenciat quan comparem les xifres d'exportació; així tenim, per exemple, que en el cas del porcí, les empreses catalanes exporten el 70% de tot el territori espanyol.

Pel que respecta a la resta de països, avui dia les condicions de producció són tan bones o millors que les de qualsevol país capdavanter en el sector carni i si haguéssim de destacar algun fet diferencial, aquest seria el de la nostra dimensió empresarial, on la nostra mitjana se situa clarament per sota dels altres països europeus, com Alemanya, Dinamarca i Holanda.

Quines accions s'estan realitzant per potenciar l'exportació?

Quan va esclatar la crisi econòmica, des de FECIC varem confeccionar un Pla Estratègic per contribuir a la millora competitiva de les empreses. Entre aquestes mesures hi figurava una decidida aposta per la promoció internacional. En aquest sentit, varem crear un departament intern per promoure les exportacions



i ja l'any 2010 varem iniciar un seguit d'accions per afavorir les exportacions.

Per a l'any 2013 tenim previstes més d'una dotzena d'accions de promoció exterior, havent segmentat el nostre Pla d'Internacionalització en quatre grups per donar cobertura a les diferents activitats del sector. Així, tenim actuacions específiques per a les carns de porcí, productes carnis elaborats, carns de vacum i oví, així com per als productes halal.

Creu que des de l'administració es dóna el suport que necessita el sector?

Com ja hem indicat anteriorment, la indústria càrnia té un paper cabdal en l'economia catalana, però també en la seva part social, ja que les empreses són de capital familiar i autòcton, i les seves produccions primàries es generen a Catalunya, fet que contribueix a fixar la població en el món rural, distribuint així l'economia en el territori. Crec que aquesta

importància econòmica i social no es veu reflectida en les polítiques de les Administracions a l'hora de fixar les seves prioritats.

Quines demandes traslladaria als governs central i autonòmic?

Una de les qüestions que caldria afrontar és la dispersió de competències entre administracions Central i Autonòmica, i també entre els diferents ministeris i departaments: Agricultura, Sanitat, Consum, Medi ambient, Agències, etc. Seria interessant que, donada la importància d'aquest sector, es produís una simplificació administrativa que comportaria una unificació de criteris i polítiques, a la vegada que ens facilitaria la vida als empresaris.

Quines són les innovacions que s'estan aplicant en el sector de les indústries de la carn?

En línies generals, les innovacions més visibles del sector es focalitzen en adaptar les seves produccions

Si bé tenim una indústria capdavantera, força tecnificada i competitiva, encara ens queden alguns elements de millora que, sota la nostra opinió, hem de fer conjuntament amb els altres membres de la cadena de valor del sector.

a les demandes i necessitats dels consumidors. Així, productes anomenats de quarta i cinquena gamma, llescats en formats més petits, plats precuinats, preparacions alimentàries, etc., serien una de les línies més notòries.

D'altra banda, les millores en el camp de la nutrició són també evidents, amb una evolució notable en la disminució del contingut de sal dels productes, així com la millora dels perfils dels greixos dels productes, en línia amb les demandes socials.

Finalment, una altra faceta, en aquest cas menys visible, és l'automatització i robotització de les produccions de sacrifici i especejament i elaboració, de cara a millorar la nostra competitivitat.

Quines accions s'impulsen des de la FECIC per millorar la qualitat i la seguretat de les produccions càrnies al sector?

Si bé tenim una indústria capdavantera, força tecnificada i competitiva, encara ens queden alguns elements de millora que, sota la nostra opinió, hem de fer conjuntament amb els altres membres de la cadena de valor del sector. Així, la millora en la prevalença de salmonel·les en les nostres produccions s'hauria de fer conjuntament amb la producció primària, la indústria i la distribució, com també s'hauria de materialitzar un pla específic per a la millora de la prevalença de la listeria. De la mateixa manera, la millora en matèria de benestar animal

hauria de figurar entre aquestes línies de millora que hem proposat al Departament d'Agricultura.

Com valora l'actual nivell formatiu del sector. Què creu que s'hauria de millorar?

En els darrers anys el nivell de la formació en el sector ha millorat de manera substancial, tant en l'àrea de la gestió, com en les àrees de producció. Bàsicament, la formació ha contribuït de manera important a millorar els estàndards de seguretat alimentària de les nostres produccions, així com la salut laboral dels treballadors.

No obstant, aquest seria un clar camp de millora, i la recent reforma de la Formació Professional ens dóna unes noves possibilitats per entrar en la formació reglada dels treballadors, oferint-los des de les organitzacions una projecció professional fins ara inexistent.

Ara, juntament amb una Universitat catalana, estem dissenyant un projecte formatiu que pretén abastar en aquesta línia als diferents elements de sector, indústria i comercialització, el que el convertiria en un projecte nou de gran rellevància per al sector carni de Catalunya.

...la recent reforma de la Formació Professional ens dóna unes noves possibilitats per entrar en la formació reglada dels treballadors...



 Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xareuters

US DESITJA UN PRÒSPER ANY 2013



Collette et Manuel&Cruz.

El resultat del treball en equip!

CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENT DE NEGOCIS



cruzsl.net

T. 93 465 00 65
Pol. Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona
Barcelona (Spain)
F. 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.net





El xai, una delícia a la taula

Tendra, suau i saborosa, la carn de xai és una de les més apreciades a la nostra gastronomia. No en va, també s'ha fet un lloc a les nostres taules quan volem celebrar una data especial, com les festes de Nadal o les de Pasqua.

Fotografies cedides pels Consells Reguladors



La carn de xai és una de les més populars de la gastronomia tradicional espanyola i la principal protagonista d'una gran varietat de receptes i formes d'elaboració. Ja sigui rostida, guisada, a la brasa o estofada, aquesta carn és idònia per deixar amb un bon sabor de boca als nostres convidats, tot i que no tots els animals ni les seves peces tenen la mateixa qualitat ni serveixen per preparar tots els plats.

En primer lloc, cal diferenciar els diferents tipus de carn ovina que podem trobar en funció de l'edat, l'alimentació i el pes de les canals. Com a norma general, parlem de lletó quan el be s'ha alimentat només amb llet materna, té entre un mes i un mes i mig d'edat, i pesa com a màxim 8 kg. L'anyell (*ternasco*) o recental té menys de quatre mesos, s'alimenta de llet materna i pinso o pastura, i el seu pes és inferior als 13 kg. El xai pasqual s'alimenta amb pinso o pastura i té entre quatre mesos i un any. Finalment, l'oví major és l'animal amb més d'un any i el seu consum no és molt elevat al nostre país.

Fonamental és també la seva qualitat, i per sort a Espanya comptem amb set Indicacions Geogràfiques Protegides (I.G.P.) i amb la Marca Q a Catalunya que són garantia d'aquesta qualitat i que us presentem en les següents pàgines.

I.G.P. Ternasco de Aragón

Ternasco de Aragón, la primera carn que es va acceptar a Espanya com a Denominació Específica, gaudeix des de 1996 del segell d'Indicació Geogràfica Protegida. Per estar emparats per aquesta I.G.P., els animals han de pertànyer a la rasa aragonesa, ojinegra de Teruel o roya bilibilitana, totes elles races autòctones d'Aragó.

Des del seu naixement, els animals s'alimenten amb llet materna i cereals naturals. Se sacrificuen amb

menys de 90 dies i quan tenen un pes en canal d'entre 8 i 12,5 kg. El resultat és una carn tendra amb inici d'infiltració grassa a nivell intramuscular, gran suculència i textura suau.

Durant l'any 2011 es van comercialitzar 199.177 unitats (més de 2.200.000 kg.) amb el segell de la Indicació Geogràfica Protegida. Els principals mercats d'aquesta I.G.P. són Aragó i Catalunya, i s'exporta a països com França o els Emirats Àrabs Units.

En els últims anys ha anat creixent el número de punts de venda de Ternasco de Aragón, que era de 830 a 2010, de 1.300 a 2011 i de 1.661 a 2012. Actualment, el Consell Regulador té registrades 958 ramaderies, amb 503.394 ovelles productores, distribuïdes en més de 370 poblacions del medi rural enclavades a la Comunitat Autònoma d'Aragó.

Les empreses que comercialitzen Ternasco de Aragón són quatre: Carnes Oviaragón – Pastores Grupo Cooperativo, Casa de Ganaderos de Zaragoza, Franco y Navarro, i Jusber.

Consejo Regulador de la I.G.P. Ternasco de Aragón
Ctra. de Cogullada, s/n • Mercazaragoza
Edificio Centrorigen
50014 Zaragoza
Tel. 976 47 08 13
info@ternascodearagon.es
www.ternasco.com.es





I.G.P. Lechazo de Castilla y León

Abans que arribessin els romans, ja es criava i consumia a Castella i Lleó l'anyell de llet, la cria de l'ovella que encara mama. Conscients de que garantir l'origen del producte és essencial perquè el consumidor degusti carn d'autèntica qualitat, un grup de productors de lletó, comercialitzadors, majoristes, escorxadors, i carnisers de Castella i Lleó va iniciar l'any 1993 les gestions per protegir i identificar el lletó com un producte de qualitat reconeguda. Quatre anys després van aconseguir l'aprovació de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León, que no ha parat de créixer i consolidar-se, comptant actualment amb un miler de ramaderies inscrites.

La I.G.P. garanteix que el lletó que arriba al consumidor és de races autòctones de Castella i Lleó, no supera el mes de vida o els 12 quilos en viu, i és alimentat exclusivament amb llet de la mare, la qual ha de ser criada d'una manera completament tradicional, vigilant que tingui una alimentació el més natural possible.

El Consell Regulador de la IGP garanteix la traçabilitat del lletó de Castella i Lleó, i ho certifica amb

un etiquetatge que ha d'estar present en el producte quan arriba al consumidor. Aquestes etiquetes indiquen que es va a gaudir d'una carn molt tendra, de gran suculència i textura molt suau, amb color i proporcions harmòniques. Però, sobretot, que és un producte originari d'un territori, Castella i Lleó, on es cria de forma tradicional.

Des d'aquest any, al costat del segell de la I.G.P. trobem el de Terra de Sabor. I el consumidor podrà comprovar aquesta excel·lència quan degusti el lletó de Castella i Lleó en la seva versió més tradicional: rostit en forn de llenya, o en costelletes a la brasa. També són molt populars els peus guisats, els pedrers fregits, els ronyons a la planxa o els cervells arrebossats. Encara que estan proliferant entre les noves generacions de cuiners receptes més atrevides o sofisticades, com els bunyols, els raviolis o fins i tot l'escuma de lletó de Castella i Lleó.

Consejo Regulador de la I.G.P. Lechazo de Castilla y León

Calle de la Bajada del Molino,
s/n, Edificio El Molino
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel: 947 546 290
info@lechazodecastillayleon.es
www.lechazodecastillayleon.es



I.G.P. Cordero Manchego

A la comunitat veïna de Castella-La Manxa també trobem xais amb Indicación Geográfica Protegida: la I.G.P. Cordero Manchego. Els bens emparats per aquest segell de qualitat han de procedir exclusivament de la raça manxega, que s'explota i desenvolupa a determinades localitats de les províncies d'Albacete, Cuenca, Ciudad Real i Toledo. Els animals han de tenir un pes viu d'entre 22 i 30 kg en el moment del sacrifici, i entre 60 i 90 dies de vida. En cas que siguin lletons manxecs, el pes viu serà



d'entre vuit i 14 kg, mentre que l'edat de sacrifici no pot superar els 35 dies.

El període mínim de lactància natural ha de ser de trenta dies i, un cop deslletats, la seva alimentació es basa en palla blanca i concentrats ad libitum autoritzats pel Consell Regulador.

La I.G.P. Cordero Manchego empara les canals de les categories extra i primera, que han de tenir un pes d'entre 10 i 15 kg en el cas del xai, i d'entre 4,5 i 7 kg (1 kg més si es presenta amb cap i vísceres) si parlem del lletó. Les carns són magres o mitjanament greixes, cobertes per una fina pel·lícula de greix als músculs subjacents i una mica més espessa a la gropa, naixement de la cua, i regió dorsal i renal.

Fundación Consejo Regulador IGP Cordero Manchego

Carretera de Las Peñas, km 3,200

02049 Albacete

Tel: 967 22 40 20

correo@corderomanchego.org

www.corderomanchego.org



I.G.P. Cordero de Navarra

També al Nord d'Espanya podem gaudir de xais i lletons emparats per un segell de qualitat: la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra. A la Comunitat Foral es crien els bens de les races navarresa i latxa, les úniques acceptades per la I.G.P., tot i que la seva producció queda limitada a determinades comarques agràries.

Els animals es crien en un règim extensiu o semiextensiu, on l'alimentació de base són les pastures, els farratges i els cereals. En funció del pes i l'alimentació, es distingeixen dos tipus d'animals:

- *Cordero lechal* (lletó): Animal mascle o femella de raça 'latxa' o 'navarresa', alletat per l'ovella amb llet materna fins al moment del sacrifici, amb un pes de canal d'entre 5 i 8 kg per a la raça 'latxa' i d'entre 6 i 8 kg per a la raça 'navarresa' (amb cap i vísceres).



- *Cordero ternasco* (anyell): Animal mascle o femella de raça 'navarresa', alletat per l'ovella amb llet materna com a mínim 45 dies des del naixement. En l'etapa d'engreix, l'alimentació estarà constituïda per palla blanca de cereal i concentrat elaborat a base de cereals, lleguminoses, vitamines i minerals. Els bens que no hagin estat deslletats als 45 dies, a més del que assenyala l'etapa d'engreix, rebran llet materna. El pes en canal dels anyells se situarà entre 9 i 12 kg (sense cap ni vísceres).

INTIA Promoción Alimentaria

Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos

31610 Villava (Navarra)

Tel: 948 01 30 45

cordero@icannavarra.com

www.reynogourmet.com



I.G.P. Cordero de Extremadura

A les deveses extremenyes, neix i es cria l'ovella merina, una raça originària del sudoest peninsular que no només ens regala una llana de qualitat, sinó també una carn molt apreciada per la seva textura,

tendresa, aroma i suculència. Aquesta és la raça que empara la I.G.P. Cordero de Extremadura, juntament amb les races merina precoç, merino fleischschaf, Illa de França i berritxó de Cher, totes elles derivades de la raça merina.

Els bens romanen al costat de les mares i s'alimenten a base de llet materna fins al deslletament, tot i que a partir de les tres setmanes de vida poden ser suplementats amb pinsos d'iniciació especialment indicats per a ells. Un cop deslletats, la seva alimentació serà a base de concentrats elaborats principalment amb cereals, oleaginoses i proteaginoses i palla de cereals. En l'alimentació suplementària dels bens destinats a sacrifici s'utilitzaran exclusivament pinsos, compostos principalment per cereals, oleaginoses i proteaginoses.

Els animals se sacrifiquen abans d'arribar als cent dies de vida, i el pes de les canals és inferior als 14 kg en el cas de les femelles, i menor de 16 kg si parlem dels mascles.

La carn té un color entre rosa i rosa pàl·lid, i és poc greixosa, degut sobretot a l'edat de sacrifici dels bens, així com als mètodes de cria. Això fa també que el greix tingui un alt percentatge d'àcids grassos poliinsaturats, més elevat que el d'animals de major edat. Així, aquesta carn ajuda a reduir el nivell de colesterol dolent i, per tant, a prevenir problemes coronaris i d'arteriosclerosi.

Consejo Regulador de Cordero de Extremadura

Avda. Juan Carlos I, nº 47 (local)

06800. Mérida (Badajoz)

Tel: 924 31 03 06

924 38 70 86

corderex@corderex.com

www.corderex.com





I.G.P. Cordero Segureño

A les denominades Cordilleras Béticas Orientales, allà on convergeixen les províncies d'Albacete, Almeria, Granada, Jaén i Múrcia, trobem la zona de producció de la I.G.P. Cordero Segureño. En aquests abruptes terrenys, situats a una altitud mínima de 500 metres, les ovelles de la raça segurenya troben les condicions idònies de cria que permetran obtenir una carn distingida per la seva qualitat.

Aquests animals es mantenen en pasturatge durant tot l'any, pernactant en les pletes o, en alguns casos, directament al camp, aprofitant la vegetació espontània autòctona de la zona, així com pastures de rostolls de cereal i lleguminoses farratgeres.

Les canals que s'obtenen tenen un pes comprès entre els 9 i 13 kg, i la seva carn es caracteritza per l'escàs gust i olor de sèu, a més d'una gran tendresa i sucositat. Segons la I.G.P., es tracta d'un xai amb una quantitat òptima de greix, part de la qual està infiltrada en el múscul, fet que li atorguen la suculència i tendresa abans esmentades.

Òrgan de gestió de la I.G.P. Cordero Segureño

Pol. de la Encantada, 110
18830 Huéscar (Granada)

Tel.: 958 741316

ancos@ancos.org

ancosh@terra.es

www.ancos.org



Marca de Qualitat Xai Q

A Catalunya també tenim carn de xai emparada per la Marca Q de qualitat alimentària, propietat de la Generalitat de Catalunya. Aquest distintiu empara la carn procedent d'animals de les races ovines incloses en el catàleg oficial de races d'Espanya.

Si els animals han nascut a l'explotació on seran engreixats, s'indicarà a l'etiquetatge de la carn el terme "Xai Ramat". Si no han nascut a l'explotació d'engreix, s'indicarà "Xai d'Engreix". En aquest últim cas, l'entrada dels animals a l'explotació serà entre les quatre i set setmanes i hauran de tenir un període d'engreix superior als 30 dies. L'alimentació per al Xai Ramat es basarà en pinso i llet materna i en el cas del Xai d'Engreix, només serà amb pinso.

Les empreses inscrites a la Marca de Qualitat Xai Q són Carn i Bestiar Prat, SL i Sat Aproc (El nostre corder).



El xai, en peces

Costelles: Es treuen del llom. Les més apreciades són les de pal, situades a la ronyonada. Se solen preparar rostides, a la graella, a la planxa o fregides.

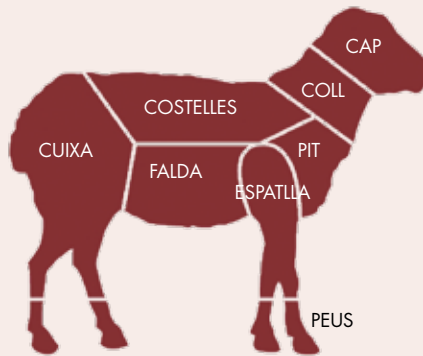
Cuixa: És la peça més utilitzada i s'acostuma a preparar rostida al forn sencera, desossada o trossejada.

Espatlla: Són les potes davanteres. Són més petites que la cuixa i contenen una mica més de greix, per la qual cosa tenen una carn molt sucosa i tendra. Se sol servir rostida sencera o trossejada en minestres o estofats.

Falda: És la carn que recobreix la paret abdominal. S'usa en guisats, estofats, ragús, calderetes o amb minestra.

Pit: Situat entre el coll i la falda, és una carn amb greix i molt saborosa. Ideal per a estofats i ragús.

Coll: És tota la regió cervical de la columna vertebral i els músculs. S'acostuma a preparar en guisats, estofats i sopes.



Cap: La major part del cap són despulles (cervell, llengua, etc.). Els cervells es poden prendre arrebossats o en truita, i la llengua sol consumir-se guisada.

Peus: Poden ser amb os o desossats. Es preparen amb tomàquet, amb salsa, arrebossats, etc.

Vísceres: Comprenen els pulmons, tràquea, fetge i cor. Es poden comprar per separat i se solen preparar fregits, guisats amb salses o encebats. També podem trobar ronyons, calls, turmes, etc.

Casa Boix presenta una espatlla ibèrica saborosa i senzilla de preparar

Casa Boix presenta l'espalla ibèrica rostida i adobada per gaudir d'un bon àpat aquestes festes de Nadal. Es tracta d'una espatlla ibèrica còmoda de preparar, tendra i melosa, que agrada tant als més grans com els més petits. Només cal seguir tres senzills passos per gaudir d'un producte saborós en un temps rècord: preescalfar el forn, introduir-hi l'espalla ibèrica regant-la amb una copa de vi blanc i deixar-la al forn durant dues hores. Es pot acompanyar d'una apetitosa guarnició de les que recomana la pròpia casa, per fer una presentació del plat envejable.

Casa Boix convida a gaudir d'un producte prèmium i de gust exquisit, ideal pels dinars i sopars amb

amics i família d'aquesta temporada sense necessitat de passar-se el dia dins la cuina.

Més informació a www.casaboix.es



Calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge

ORDRE: EMO/377/2012, de 16 de novembre, per la qual s'estableix el calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge i dies festius per als anys 2013, 2014 i 2015.

L'article 1.1.d) del Decret Llei 4/2012, de 30 d'octubre, de mesures en matèria d'horaris comercials i determinades activitats de promoció, determina que el nombre màxim de diumenges i festius que els establiments comercials poden romandre oberts durant l'any és de vuit.

L'article 3 del mateix Decret Llei preveu que mitjançant ordre del departament competent en matèria de comerç, amb la consulta prèvia al Consell Assessor en matèria de comerç de la Generalitat de Catalunya, s'establirà anualment el calendari dels festius amb obertura comercial autoritzada.

Així mateix es manté la facultat que s'ha vingut atorgant als ajuntaments des de l'any 1997 per tal que puguin acordar, si s'escau, la substitució de fins a dues dates del calendari d'obertures comercials autoritzades amb caràcter general per qualsevol diumenge o dia festiu, de caràcter general o local, llevat de les dates detallades a l'article 1.1.e), per tal d'aconseguir més flexibilitat i adequació del calendari a les necessitats concretes dels comerciants de les diferents poblacions.

Per això, escoltat el Consell Assessor en matèria de comerç de la Generalitat de Catalunya, en la sessió de 3 d'octubre de 2012, en la qual es va proposar elaborar una ordre en la que figuressin els calendaris anuals de festius amb obertura comercial autoritzada per als anys 2013, 2014 i 2015, per tal de facilitar més marge de planificació per a les empreses, tant des del punt de vista laboral com comercial, i en ús de les facultats que tinc legalment conferides,

ORDENO:

Article 1

Els vuit dies festius en que els establiments comercials de Catalunya poden romandre oberts al públic per als anys 2013, 2014 i 2015 d'acord amb el que estableix el Decret Llei 4/2012, de 30 d'octubre, de mesures en matèria d'horaris comercials i determinades activitats de promoció, són els següents:

Per a l'any 2013: 13 de gener, 7 de juliol, 12 d'octubre, 1 de novembre, 6, 8, 15 i 22 de desembre.

Per a l'any 2014: 5 i 12 de gener, 6 de juliol, 12 d'octubre, 1 de novembre, 6, 8 i 21 de desembre.

Per a l'any 2015: 4 i 11 de gener, 5 de juliol, 12 d'octubre, 1 de novembre, 6, 8 i 20 de desembre.

Article 2

Els ajuntaments, amb l'acord previ de l'òrgan competent, poden substituir fins a dues dates de cadascun dels calendaris anuals previstos a l'article 1 per qualsevol diumenge o dia festiu, de caràcter general o local, llevat de les dates detallades a l'article 1.1.e) del Decret Llei 4/2012.

Article 3

3.1. Els ajuntaments poden efectuar el canvi assenyalat a l'article 2, amb efectes a tot el seu terme municipal, sempre que presentin, abans de l'últim dia de febrer dels anys 2013, 2014 i 2015, una comunicació a la Direcció General de Comerç, en la qual detallin quins dies són els substituïts i per quins se substitueixen en cada anualitat. Una vegada admès aquest canvi, els ajuntaments l'hauran de fer públic adequadament, per tal que els establiments comercials situats al seu terme municipal en prenguin coneixement.

3.2. A instàncies del Departament d'Empresa i Ocupació, es publicarà al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya la relació dels ajuntaments

que hagin efectuat els canvis autoritzats en l'article 2, així com les dates corresponents a les respectives substitucions.

Article 4

Els establiments comercials situats en els termes municipals dels ajuntaments que no hagin presentat cap comunicació a la Direcció General de Comerç d'acord amb el que s'indica a l'article 3, no podran aplicar altre calendari que els generals que estableix l'article 1 d'aquesta Ordre per als anys 2013, 2014 i 2015.

Article 5

En els supòsits en què, superat l'últim dia del mes de febrer dels anys 2013, 2014 i 2015, hagi transcor-

regut també el termini atorgat a un ajuntament per esmenar possibles defectes detectats en la comunicació referida a l'article 3 per a la corresponent anualitat i no s'hagin corregit o s'hagi fet l'aclariment sol·licitat, els establiments comercials del seu terme municipal hauran d'aplicar igualment el calendari general que preveu l'article 1 d'aquesta Ordre per a l'anualitat corresponent.

DISPOSICIÓ FINAL

Aquesta Ordre entrarà en vigor el dia 1 de gener de 2013.

Barcelona, 16 de novembre de 2012

F. Xavier Mena
Conseller d'Empresa i Ocupació

Neix Búbulus, el primer refresc de poma i raïm 100% natural

Cal Valls introdueix al mercat un producte nou i diferenciat: suc de poma i raïm amb bombolles totalment ecològic

L'empresa productora de suc i conserves de cultiu ecològic Cal Valls ha llençat al mercat **Búbulus**, el primer refresc de poma amb bombolles 100% natural. Es tracta d'un producte totalment saludable, ja que no conté ni cafeïna ni sucres que no vinguin de la mateixa fruita. Aquesta beguda innovadora conté totes les vitamines i beneficis nutricionals d'un suc natural, i al mateix temps, genera la sensació refrescant d'una beguda amb gas.

Així, el consumidor pot triar entre dos sabors: **Búbulus de poma i Búbulus de poma amb raïm**. En tots dos casos, el suc està elaborat amb fruites cultivades amb mètodes ecològics que garanteixen una matèria primera exquisita i de gran qualitat. Per tant, **Búbulus**, no només és respectuós amb el medi ambient, sinó que el resultat és una beguda fresca, saludable i lliure de conservants i productes químics.

A diferència d'altres begudes amb gas, **Búbulus** conté quantiosos beneficis per l'organisme: contribueix a reduir el colesterol, millora els nivells de glucosa, és una gran font de vitamina C, el que ajuda a cobrir els refredats, actua com a antioxidant i, no menys important, ajuda a hidratar la pell i la manté sana.

Més informació a: www.calvalls.com





Lliurament de diplomes de Mestres Artesans

El passat 29 d'octubre en el Palau de la Generalitat es va procedir al lliurament de Diplomes de Mestres/ses artesans/es de la convocatòria 2011, amb la presència del Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Hble. Sr. Josep Maria Pelegrí, el Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries Sr. Domènec Vila

Per segon any s'ha fet l'acte en el Palau de la Generalitat, com en les primeres edicions, que fa que la cerimònia sigui més propera als guardonats i premiats, permeten més el contacte. En total es van lliurar 24 diplomes de Mestre, dels quals 5 eren cansaladers-xarcuters:

Senyor Josep M. Burch Bonany, Jafre (Baix Empordà)

Senyora M. Victoria Esteban Balagué, Barcelona (Barcelonès)

Senyor Antoni Pineda Riquelme, Ripoll (Ripollès)

Senyor Salvador Ruiz Jiménez, Montgat (Maresme)

Senyor Miquel Vivet Martínez, Sentmenat (Vallès Occidental)





Igualment es va fer entrega del Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador, al guanyador Sr. Marc Rodellas Fontiguell, pastisser de Sant Celoni.

Abans de finalitzar l'acte el Sr. Pelegrí va adreça unes paraules a tots els guardonats i premiats els va encoratjar a seguir i en aquest sentit, ha dit que "la cultura i grau de desenvolupament d'un país està molt relacionat amb la creativitat, la imaginació i la feina ben feta. Vosaltres sou una mostra que fan país".



Xarcuteries Bosch

Elaboració artesanal, qualitat, servei al client i productes saludables. Aquesta 'senzilla' fórmula és el llegat més important que ha anant passant generació rere generació fins a convertir a Xarcuteries Bosch en 'La millor botiga del món'

Text: Celia López Barrante
Fotos: C. L. i Xarcuteries Bosch



Fa només uns mesos, els germans Jordi i Xavier Bou Bosch van rebre el premi 'Barcelona, La millor botiga del món', un guardó amb el qual l'Ajuntament ha volgut reconèixer la singularitat dels establiments d'aquesta empresa familiar més que centenària, especialment de la botiga del carrer Mallorca 558, en ple Eix del Clot

Però aquesta no és la primera vegada que la família Bou Bosch rep aquest guardó. L'any 2010, va ser la parada que tenen al Mercat del Clot la que va exhibir al seu taulell el premi. Fa uns anys, van apostar per una completa renovació de la parada, amb un disseny innovador i de qualitat que trencava amb l'estètica habitual en aquests espais. "En veure el resultat del Mercat del Clot i gràcies a una bona estratègia professional, vam decidir que havíem de fer el canvi també a l'establiment del carrer Mallorca", assenyala en Jordi.

"Era una botiga tradicional i vam optar per tirar endavant amb força per fer un espai com el que tenim ara. Això va ser fa dos anys, quan ja estàvem

en plena crisi, i va haver-hi gent que fins i tot ens va tractar de bojos, dient que no era una bona època per fer-ho. Però nosaltres sí que pensàvem que era el moment idoni", afegeix aquest xarcuter.

Els germans Bou Bosch asseguren que tant aquests premis com el que són ara és el fruit d'una trajectòria i d'uns valors que s'han anat transmetent generació rere generació des de fa gairebé 150 anys. I és que les arrels de Xarcuteries Bosch les hem de buscar a 1863, quan els seus rebesavis Jaume Cuxart i Mercè Serra van posar la primera pedra d'aquest negoci.

L'any 1886, obrien una botiga al carrer del Clot nº 38, i uns anys després, es traslladaven al número 65, on no només tenien l'establiment comercial, sinó també l'obrador i l'habitatge. L'any 1908, es posava en marxa una parada al Mercat del Clot, que amb el temps s'ha ampliat fins a quatre vegades.

L'obertura d'una botiga al carrer Mallorca no es va produir fins l'any 1962, quan era la quarta generació de la família qui portava les regnes de



l'empresa. Els pares dels actuals gerents, Teresa Bosch Cuxart i Josep Bou Font, juntament amb el seu tiet Josep, van continuar amb l'expansió i van obrir uns anys més tard una nova parada al Mercat del Carmel.

L'any 2000, l'empresa es converteix en una S.L., i són el Jordi i el Xavi qui porten la gestió del negoci, amb el suport d'un equip de comunicació i gestió administrativa. Aquesta cinquena generació s'ha marcat el repte de modernitzar i adaptar les botigues a les necessitats actuals dels clients i a les noves tecnologies, però sense deixar mai de banda la qualitat i l'elaboració artesana. "Tots els productes que preparam segueixen les fórmules que ens van deixar els nostres avis, però millorades", assevera en Xavi.

Com sempre, a Xarcuteries Bosch podem trobar tots els productes derivats del porc, com les botifarres

o els embotits cuits més tradicionals, però amb el temps han apostat per l'ampliació i la diversificació de la gamma, oferint també pollastre i vedella. A la botiga del carrer Mallorca tampoc no hi falten els plats elaborats, els vins, els formatges ni els menús per emportar, tot amb l'objectiu que els clients puguin trobar tot el que necessiten en un mateix espai.

De fet, fins i tot pots aprendre i asseure't tranquil·lament per provar els seus productes de qualitat. I és que la botiga compta amb un espai de degustació on també s'organitzen les denominades Aules Gourmet, unes sessions on els clients poden conèixer a fons alguns dels productes comercialitzats a l'establiment, com el foie, el pernil ibèric, els formatges, etc.

Però l'elaboració artesanal i els productes de qualitat no serien suficients si no es donés un servei adequat. I a Xarcuteries Bosch, actualment amb una





plantilla de 33 treballadors, asseguren tenir la sort de comptar amb un equip de professionals. "Ens agrada que la gent que treballa amb nosaltres porti les seves experiències personals i que entre tots fem una tasca d'anar evolucionant cada dia", assenyala en Jordi. "Quan elaborem qualsevol producte, primer ens assurem que el personal el provi i li agradi, ja que són ells qui l'han de vendre. I només quan tots estem convençuts que el que fem és bo, el posem al taulell", afegeix en Xavi.

Fonamental és també escoltar a la clientela. "Nosaltres demanen a la gent que ens doni idees. I ja ens va bé tenir un públic exigent, tant en qualitat com en varietat, ja que així t'ajuden a millorar". Potser és per això que els clients de Xarcuteries Bosch també senten els guardons com a propis. I segur que amb aquesta filosofia i aquest esperit innovador, arribaran més premis.

PUNTS DE VENDA

Mercat del Clot

Tel: 93 245 23 15

08018 Barcelona

Dilluns: de 8 h a 14:30 h

Dimarts, dimecres i dijous: de 8 h a 14:30 h i de 17:30 h a 20:30 h

Divendres: de 7 h a 20:30 h

Dissabtes: de 7 h a 15 h

Carrer Mallorca, 558

Telèfon: 93 435 74 82

08024 Barcelona

De Dilluns a Divendres: de 8 h a 21 h (No tanquen al migdia)

Dissabte: 8 h a 20 h

Mercat del Carmel

Telèfon: 93 429 54 59

08032 Barcelona

De Dilluns a Dimecres: de 7:30 h a 14 h

Dijous: de 7:30 h a 14 h i de 17:30 h a 20:30 h

Divendres: de 7:30 h a 20:30 h

Dissabtes: de 7:30 a 15 h





Premis de normalització lingüística

En la VII Convenció del Comerç de Catalunya, celebrada el passat 9 de novembre en la sala d'actes de la Torre Agbar de Barcelona, a més del programa de conferències i col·loquis es



va fer el lliurament de premis i reconeixement en la novena edició del Premi Confederació Comerç de Catalunya a la millor iniciativa del sector comercial, Memorial Mercè Canal.

En aquesta edició va rebre un reconeixement un company del Gremi de Lleida el Sr. MARC FARRAS CASES d'Alcarràs.

La Comissió de Publicitat de la Federació informa

La Comissió de Publicitat de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, vol posar de manifest la seva decisió de no realitzar per a l'any 2013 el suport publicitari de promoció de productes mensuals, atesa la manca de participació en el concurs fotogràfic per il·lustrar les faixes.

Tanmateix, en la passada reunió es va acordar fer promocions puntuals de productes, com per exemple la Botifarra d'Ou.

Així mateix, i per decisió de la Comissió, en el web www.gremicarn.cat es publicaran, trimestralment, les faixes promocionals per productes dels darrers 5 anys, per aquells socis que vulguin descarregar-se-les.

Jordi Mas presenta un nou llibre sobre retail

Un cop més el Sr. Jordi Mas ens presenta un nou llibre compartit amb Luis Lara amb el títol "Por qué unas tiendas venden y otras no" claus de l'èxit en retail



En el llibre expliquen quin és el mètode a aplicar, anomenat les 7P, per gestionar tendes amb èxit, a on els autors aporten molts exemples il·lustratius, les històries i pensaments dels principals gurus del retail internacional.



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.
- **TPV** en unes condicions preferents.
- Targeta de crèdit i de dèbit **gratis**.
- **Rènting, lísing i préstecs** en unes condicions preferents.
- Servei d'**assistència jurídica** telefònica inclòs.
- 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



Fira Ateliet

El 21 d'octubre la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters va participar en la primera edició de la fira de degustació, de presentació del Portal Ateliet i trobada de comerciants amb productors, distribuïdors de serveis i material auxiliar.

La Fira es va fer en un marc ideal, en mig de la natura del Restaurant Masia Can Piqué de Montcada i Reixac i amb el vistiplau dels Deu per la pausa del temps (plujós i ventós).

En concret amb la presentació del Portal Ateliet es vol aconseguir

- » Potenciar el comerç d'alimentació detallista davant els grans supermercats i centres comercials.
- » Un comerç més just entre comerciants i productors, sense intermediaris

- » Aprofitar les noves tecnologies per promoure les relacions entre professionals del sector
- » Y satisfarà, amb garanties sanitàries i organolèptiques, la demanda dels consumidors d'una oferta alternativa, diferent i saludable de productes tradicionals.

Sembla ser, que degut a l'èxit d'aquesta edició els promotors es proposen per l'any que ve repetir l'experiència.

Us podeu inscriure, gratuïtament, a www.ateliet.net



Primera Trobada



El passat diumenge 21 d'octubre es va presentar en el Restaurant Masia Ca Piqué de Montcada i Reixac (Barcelona), la Primera Edició de la Fira Ateliet, destinada a professionals artesans i comerciants minoristes d'alimentació.

Al la fira de presentació d'Ateliet, van assistir més de 400 professionals del sector minorista alimentari espanyol, superant totes les previsions d'assistència.

Amb aquesta alta participació s'ha complert amb escreix l'objectiu de la fira, al llarg de la jornada diferents comerços d'alimentació minoristes van establir els primers contactes i negociacions amb productors d'alimentació artesans. D'aquesta forma es va poder practicar en viu la dinàmica interactiva del portal i al mateix temps iniciar acords i nous contactes.



Què és www.ateliet.net?

ATELIET és el primer portal professional del sector, una nova eina interactiva permet als professionals poder realitzar negociacions en un entorn virtual, de forma directa, sense intermediaris, amb l'objectiu de promoure un comerç més just i potenciar les relacions entre professionals del mateix sector, reduint costos entre transaccions, es tracta de -una cosa positiva en temps de crisi- poder fer front a la conjuntura econòmica actual mitjançant l'ús i la implementació de les noves tecnologies.



TXISTORRA
de Navarra



EMBUTITS artesans



CARNS





Com inscriure's a Ateliet?

Inscriure's a Ateliet és molt fàcil, n'hi ha prou amb entrar en la web www.ateliet.net, crear un nou compte i en menys de 48 hores verificaran que les dades siguin correctes, i si és així els respondran amb un e-mail d'acceptació i els codis per poder accedir gratuïtament.

Característiques i objectius d'Ateliet

- Potenciar el comerç d'alimentació minorista amb productes d'altíssima qualitat, enfront dels grans supermercats i centres comercials.

- Promoure i promocionar a productors artesans d'alimentació perquè puguin arribar a oferir els seus productes elaborats, que normalment són ecològics i d'elaboració artesanal, a carnisseries i xarcuteries de les grans concentracions urbanes, ja que aquests productors no tenen, per les característiques de la seva empresa, ni els mitjans ni els coneixements necessaris per poder arribar per si mateixos.

- D'altra banda també s'aconsegueix que en negocis d'alimentació de ciutats i grans ciutats, el client final trobi productes d'alimentació artesans i diferenciats que abans solament es trobaven en zones rurals per ser el lloc on en el qual es produeixen i els seus canals de distribució molt locals.

- A més s'impulsa un comerç més just, permetent contactar negocis d'alimentació minoristes directament amb petits productors artesans, sense intermediaris.

- Tot això mitjançant l'ús dels avanços tecnològics (avui a l'abast una gran majoria) per promoure les relacions entre professionals del mateix sector: Xarxes socials, fòrums, notícies del sector, organització de fires i cursos, etc.



El repte immediat d'Ateliet

Para www.ateliet.net, el repte immediat és implementar ràpidament aquest nou mitjà de relació entre professionals, ja que amb això s'ajudarà a la petita i mitja empresa a sobrepassar aquest moment econòmic tan complicat.

FORMATGES francesos



Gourmet Delicatessen



REPOSTERIA artesana



¡Inscriu-te ara mateix i gaudeix de tots els avantatges GRATIS!

www.ateliet.net





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

L'Escola Professional dels Oficis de la Carn surt en el programa "Els Matins" de TV3

De bon matí del dia 27 de novembre els equips de gravació de TV3 es van situar en les instal·lacions de l'escola per preparar la connexió en directe a partir de les 11:15, hora prevista per sortir en antena. Mentre tant la presentadora Raquel Mateos i els tècnics donaven les corresponents instruccions als nostres companys

i artistes, en Josep Dolcet, coordinador de l'escola, que va explicar els objectius de la formació així com el desenvolupament de nous productes i tècniques que l'escola Oficis de la Carn ofereix des de fa 40 anys i els alumnes Andrea Carmona i Carles Estapé que van respondre amb tot detall a les preguntes de la presentadora.



Tast de vins i embotits tradicionals catalans, al Mercat de Mercats

Dins el programa d'actes de la Fira *Mercat de Mercats*, que es va celebrar els dies 19, 20 i 21 d'octubre a Barcelona, vàrem gaudir d'una xerrada molt amena, parlant d'embotits i maridatge amb dos grans professionals en la matèria.

El divendres 19 d'octubre a la tarda a l'aula del Celler dels Sumillers, sota el títol: "Tast de vins i embotits tradicionals catalans", en Josep

Dolcet va intervenir en una xerrada sobre embotits i vins. Acudia en representació de la Confraria del Gras i el Magre-Fundació Oficis de la Carn i al seu costat Josep Roldan proposava diversos vins per fer maridatges.

Les explicacions de Dolcet van atreure l'interès del públic per saber una mica més sobre aquells embotits que oferia.

Bulls i bisbes blancs

Article publicat al blog: <http://mercatdemercats.wordpress.com/>

Josep Dolcet va intervenir divendres a la tarda a l'aula del Celler dels Sumillers en una xerrada sobre embotits i vins. Acudia en representació de la Confraria del Gras i el Magre-Fundació Oficis de la Carn i al seu costat Josep Roldan proposava diversos vins per fer maridatges. Les explicacions de Dolcet van atreure l'interès del públic per saber una mica més sobre aquells embotits que oferia, dels quals en vam fer un comentari en aquest bloc titulat "Armonia entre embotits i vins o un bon maridatge". Així, li vaig demanar que escrivís unes línies sobre els bulls i els bisbes. Aquí teniu el seu article que amablement ha escrit per aquest bloc.

En general, amb la mateixa pasta que les botifarres blanques, s'emboteixen els budells més gruixuts del porc –sacsoner o arrissat, culà o cular i cec o paltruc, peltruc, poltruc, poltrú, paltrot, poltrota, muleta– i en alguns casos la bufeta –bufa– o l'estómac –ventrell, bisbe, abat–. Estem doncs davant de múltiples noms d'un producte molt semblant, la composició del qual varia, a l'igual que la forma, segons la zona d'elaboració. En qualsevol cas la llista d'embotits, a cada un més exquisit, que respondrien a aquestes característiques és molt llarga per això per definir-los podem utilitzar les descripcions que en fa Jaume Fàbrega: "el bisbe seria una preparació de xarcuteria feta amb carn cuïta i greix, aromatitzada amb sal i pebre i embotida en un budell gruixut. El bull seria semblant, però en algunes comarques es fa de restes de la cuïta de les botifarres".

Les variacions en les carns de farciment són constants a llarg de tota la geografia catalana. Carns del cap i del coll, caretes, orelles, morrets, llengua, papada i cansalada viada, sal i pebre formen part de quasi bé totes les receptes d'embotits que reben els noms de bull blanc i bisbe blanc –a pràcticament tot Catalunya–, peltruc blanc –comarques gironines–, muleta blanca –Cerdanya, Garrotxa i Ripollès–, botifarra blanca gruixuda –comarques de Tarragona i Bages–, botifarra culera –baixa Segarra–, botifarra sacsonera –alt Maresme–; amb les carns sangonoses, cotnes, cansalada grassa, algunes vegades ous i pa –Pirineus– i embotides en sacsoner, cec o bufeta, a l'Alt Urgell i a Andorra fan la bringuera –brenquera, berenguera–, que antigament es deixava assecar per ser consumida a partir de l'estiu. Si la proporció de caretes, orella, carn de la galta i llen-



THE ORIGINAL
MULTIFUNCTIONAL
HEADWEAR

Since 1992

gua és més important se n'obté el bull del cap –Alt Urgell, Ripollès, Garrotxa i Cerdanya–.

Aquesta varietat de la que parlem arriba a la seva màxima expressió en aquestes comarques de muntanya amb la utilització dels menuts del porc com a ingredient definitori d'uns embotits estesos per tots els Pirineus i altres comarques de l'interior de Catalunya i que a Andorra, l'Alt Urgell i la Cerdanya en diuen "buls gormands" –els que es mengen primer doncs si s'assequen perden part de les seves qualitats–: bull de llengua –amb llengua cuïta ben empebrada, sencera o tallada–; bull de ronyó –amb el ronyó ben net de qualsevol resta d'orines, escaldat i tallat, amb sal, pebre i all i julivert–; bull de melsa –amb la melsa també neta i escaldada–; bull de carnetes –amb tots els retalls procedents de pelar els ossos, una mica de magre i ventresca–, i el bull de cervell –amb cervell, cansalada, all i julivert–; bull de fetge –amb el fetge remullat en aigua corrent o fins i tot escaldat per netejar-lo bé, barrejat amb cansalada viada o grassa, tot ben picat i amanit amb sal, pebre i en alguns casos ous, all i julivert (embotit en alguns casos en budell prim i elaborat també a totes les comarques Gironines)–. A la Cerdanya utilitzen el cor de l'animal per farcir-lo amb pasta de botifarra blanca i n'elaboren el bescor, que a Andorra rep el nom de brescor, biscort o bull lligat i el farcit és amb pasta de branguera. A la Val d'Aran afegeixen a les pastes dels buls les pells del porc ben cuites i trinxades i en fan el bolh de codenes.

A Andorra, l'Alt Urgell i la Cerdanya elaboren la donja –bull de donja o bull gras– amb la penca estreta del collar del porc, i més actualment tires de cansalada viada, ben fregades amb sal i pebre i embotides a mà en una porció de budell gruixut que no supera els 10 cm. Després es cou



Buff® is a registered trademark property of Original Buff, S.A. (Spain)

POLAR BUFF® manté la temperatura corporal en ambients freds.

POLAR BUFF® és el tubular fabricat amb Thermolite® cosit a una peça de folre polar Polartec®. Gràcies a la combinació d'aquests dos teixits, la peça manté la temperatura corporal i evita la pèrdua de calor durant activitats desenvolupades a baixes temperatures.

En cas de necessitat, es poden incorporar dues bandes reflectants 3M Scotchlite™ que aporten visibilitat quan la il·luminació és escassa.



Original BUFF, S.A. C/ França, 16 - 08700 Igualada, Barcelona (Spain)

Tel. (+34) 938 054 861 - Fax. (+34) 938 044 702 - buff@buff.eu - www.buff.eu

N.I.F.: A-58.034.000 R.I. 08/163.636 MADE IN SPAIN



i en alguns casos es deixa assecar uns dies. El seu nom es relaciona amb el de donegal i amb els presents que els pagesos donaven al senyor.

Les tradicions i costums socials també han deixat empremta en la composició i el nom d'aquests embotits. Així hi ha qui diu que el nom de bisbe ve de la costum de fer un present amb els millors productes quan es rebia a l'autoritat eclesiàstica o com a ofrena al senyor feudal com és el cas del donegal –Segarra, Pla d'Urgell i Solsonès–, paraula que ve del llatí “donnecale” o “dominicale”, que significa “del senyor”. A aquests embotits se'ls afegien les carns més nobles i en general la llengua, sencera o a trossos. S'apleguen sota el nom genèric de bisbe o bull de la llengua o de llengües –meitat nord de Catalunya–, bohl de la lengua –Val d'Aran–, Regina –Berguedà–, o Bisbessa –Vimbodí, Conca de Barberà–. Precisament de la Conca de Barberà hem recollit oralment una referència sobre un tipus de bisbe, que a Montblanc elaboraven els masovers per oferir-lo als senyors el dia de Nadal, i que a més de les carns bones i llengua, contenia ous sencers, prunes i fruits secs entre d'altres.

A les comarques del Ripollès, la Selva i Osona, farien amb carn bona els ventres de porc prèviament

nets i escaldats i n'hi deien Ventre de carn bona. A Andorra n'hi diuen Abat, en alguns llocs de la Noguera Abadessa, i al Pallars Jussà Bisbot –panxot–, tot i que aquest s'acostumava a omplir de pasta de botifarra negra. Com a raresa, Llorenç Torrado al llibre “Els Embotits de Catalunya”, fa referència a un bull de llengua curat que es fa a Gósol, a diferència de tots els altres bulls de llengua que són cuits.

Aquests productes extraordinàriament bons, adquireixen la forma del budell que els conté. El color extern va del beix al marró grisós, fins i tot en alguns casos més fosc degut a la sang amb que les mocaderes es mullaven la mà abans de pastar per donar-li una mica de color. Al tall tots presenten una textura granelluda més o menys marcada amb diferents tonalitats en funció de la seva composició. S'hi pot endevinar la forma d'alguns dels ingredients tallats a tall de ganivet o picats que els hi donen un aspecte característic. La textura en general és tendra, excepte en aquells que s'han deixat assecar. En boca són melosos i el greix, tot i ser-hi present, pot no deixar-s'hi notar massa. El seu sabor a carn cuïta permet apreciar també l'aroma dels menuts i de la sal i el pebre de l'amaniment.

Tot plegat els fa indicats per formar part d'amanides i entrants. Per berenar o esmorzar acompanyats de pa sol o amb tomàquet, però per formar part d'escudelles, fregits o escalfats a la planxa o al forn amb pa i formatge, o com a ingredients de les receptes més noves i sofisticades.

Josep Dolcet

Del llibre: **ELS EMBOTITS DE CATALUNYA**

Generalitat de Catalunya

Coordinació: Josep Dolcet Llaveria i Ignasi Pons i

Argimon

Edicions 62 SA. Barcelona 2010

Cursos en preparació per al 2013

SESSIONS CURTES D'UNA TARDA DE TREBALL

Salsitxes i Botifarres crues: les especialitats del xarcuter.

Preparats de carn: tot un món de sabor i color.

Aviram i conills: molt més que carn.

Tapes, un caprici o un plaer.

Croquetes i arrebossats per a tots els gustos.

La gestió dels plans d'autocontrol segons el sistema APPCC als petits establiments: El punt de venda.

La gestió dels plans d'autocontrol segons el sistema APPCC als petits establiments: L'obrador.

Amanides, la millor manera de començar.

Plats freds, la millor opció per un àpat informal.

Els formatges catalans. Un valor afegit al punt de venda.

Safates d'embotits: idees, presentacions, suggeriments.

Nadal a la xarcuteria: les millors propostes de plats per emportar.

SESSIONS DE DUES TARDES DE TREBALL

Patés: de sorpresa en sorpresa.

Botifarres cuites: la tradició més actual.

Galantines i farcits.

Additius i Ingredients. Actualització legislativa i d'utilització en productes de xarcuteria.

Etiquetatge i traçabilitat dels productes de xarcuteria.

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: que són i com gestionem la producció.

Formatges: idees per al tall i presentació en safates.

Noves perspectives en l'elaboració d'embotits 1:

Reducció de sal i greix.

Noves perspectives en l'elaboració d'embotits 2.

Reducció d'additius conservadors i colorants.



SESSIONS DE MÉS DE DUES TARDES DE TREBALL

Introducció a la Carnisseria-Cansaladeria-Xarcuteria Artesana.

ALTRES

L'envasament al buit dels productes de xarcuteria.

Per a més informació:

www.gremicarn.cat



Casa Boix apropa el seu projecte de cuina saludable, senzilla i apetitosa als professionals carnis de Barcelona



Aquest mes d'octubre Casa Boix ha volgut compartir amb socis de Gremicarn, gremi de carnisers-cansaladers-xarcuters de Barcelona i província, la seva aposta per crear cultura gastronòmica del pernil cuit i el gall dindi a través d'un taller i degustació de plats, amanides i entrepans saludables que es preparen en poc temps i que són una opció molt apetitosa per gaudir a taula a diari

Jaume Boix va estar acompanyat pel cuiner Marc Roca (Restaurant Blau, Barcelona), qui ha desenvolupat totes les propostes culinàries per Casa Boix.

En un ambient molt cordial i participatiu els assistents van traslladar les seves curiositats per intentar aportar als seus clients noves idees de consum pel pernil cuit i el gall dindi. A més de les quatre degustacions previstes al programa del taller, Marc Roca va suggerir altres combinacions gastronòmiques per convertir aquests productes en protagonistes dels menús de la setmana.



VIII Gran Trobada del Confreres

Diumenge 18 de novembre la Confraria del Gras i el Magre va celebrar la VIII Gran Trobada dels Confreres a Celler d'Espiells de les caves Juvé i Camps de Sant Sadurní d'Anoia.

Cap a les onze es van concentrar tots assistents a la plaça del Celler d'Espiells per tot seguit començar la visita a les Caves.



41



Després a les 2 de la tarda, va tenir lloc l'acte central de la trobada, amb la benvinguda de l'Il·lm. Sr. Alcalde de Sant Sadurní, Sr. Josep Maria Ribas, qui va agrair a la Confraria el seu encert de fer la trobada a la terra del Cava.





← Eleutori Galinsoga

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

↳ Josep Terradellas



Posteriorment, es va realitzar la investidura dels nous confreres d'enguany:

↳ Josep M^o Esquius

↓ Antoni Rosiñol





← Salvador Torras

Tot seguit, es va fer la distinció de Confrare de Mèrit que en aquesta trobada va recaure en el Sr. Joan Juvé i Santacana, president de les Caves Juvé i Camps.



Finalment, es van nomenar Confreres d'Honor 2012 al Sr. Abel Mariné Font, Professor emèrit de Nutrició i Bromatologia, Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona,...



... i a la Sra. Mercè Sampietro Marro, actriu.



Després els parlaments dels Confreres de Mèrit i d'Honor que volem ressaltar les darreres paraules de la Sra. Sampietro:

"Us vull felicitar perquè crec que vosaltres sou els autèntics sacerdots d'una religió que pretén, ni més ni menys, que conservar els secrets d'un ofici que ha transmès, de generació en generació, l'alegria, la satisfacció i sobre tot, la filosofia, d'agermanar-se i viure al voltant d'una bona taula."



Finalment el Gran Mestre, Sr. Pròsper Puig, va dirigir unes breus paraules als assistents, donant les gràcies a l'Ajuntament de Sant Sadurní, a les Caves Juvé i Camps, als espònsors, als amics Sr. Miquel Bargalló i Sr. Pere Duran i als col·laboradors de la Confraria, i va aprofitar per lliurar el record de la Confraria (la broca) a l'Il·lm. Sr. Alcalde de Sant Sadurní.



Després del dinar ofert per Fonda Neus, va tenir lloc el lliurament del Premi al Millor Expedient Acadèmic del grau superior de l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà de mans del Sr. Joan Estapé president de la Fundació Oficis de la Carn.





↑ Sr. Jordi Castellort Saper

I per finalitzar l'acte de lliurament, Sr. Joan Estopé va dirigir als assistents breus paraules de la importància que té la formació després d'anunciar que aquest any cap centre de Catalunya realitza el grau mig de Formació Professional de carnisseria-xarcuteria.

Finalment el Sr. Josep Dolcet, mestre de cerimònies, va donar la paraula al Sr. Josep M^o Ribas, Alcalde de l'Ajuntament de Sant Sadurní per fer la cloenda de la Gran Trobada dels Confreres 2012.





Dia de la Cambra - Empreses Centenaries



El passat 23 d'octubre en l'anomenat dia de la Cambra de Barcelona va rebre el reconeixement per superar el centenari l'establiment de Carme Bordanova Mundet del carrer Jocs Florals, 144.

Carme Bordanova és la tercera generació. Filla de Bartomeu Bordanova i Palau - Filomena Mundet i Ferrer i néta de Bartomeu Bordanova i Rosell – Ramona Palau i Samsó.

L'acte es va realitzar en el saló de contractacions de la Llotja de Mar. En la diada anual es reconeixen totes les empreses de la demarcació de la Cambra de Barcelona que hagin complert els 50/75/100/125/150/175

Xarcuteries Bosch guanya el Premi de la 15^a Edició Barcelona La Millor Botiga del Món

El passat 25 d'octubre en l'Auditori de Barcelona es va fer el lliurament dels premis de la 15a edició a la Millor Botiga del Món que convoca cada any l'Ajuntament de Barcelona.

Aquest any en la modalitat reina dels premis, aquest va recaure en l'establiment de Xarcuteries Bosch del carrer Mallorca, 558 de Barcelona. Establiment que incorpora en un mateix local un ampla exposició de tot tipus de carns, embotits d'elaboració pròpia, formatges de tot el món a més d'un espai, amb taules i cadires per seure, per poder degustar tots ells al moment.

L'acte va ser presentat pels actors Lloï Bertran i Joan Pera amb la presència de l'Excm. Sr. Xavier Trias Alcalde de Barcelona, la Il·lm. Sra. Sònia Recasens, Tinent d'alcaldia i Il·lm. Sr. Raimond Blasi regidor de comerç de Barcelona.

El premi va ser recollit pels germans Xavier i Jordi Bou Bosch.



GIRONA



Jornada de treball a Espècies Teixidor

Condiments per embotits tradicionals i la seva versió per al·lèrgics

Em realitzat una jornada a Manresa, a la seu d'Espècies Teixidor, per poder tenir més coneixement dels productes que elaborem i donar resposta a les necessitats dels nostres clients, millorant la nostra elaboració actual d'embotits tradicionals i en aquells casos en que es pugui poder oferir al client variants en funció si tenen al·lèrgies i/o intoleràncies.

La jornada va començar amb una visita a les instal·lacions d'Espècies Teixidor que va permetre als assistents conèixer el seu sistema de treball i poder

veure tota la dificultat que te la seva feina i que amb professionalitat tiren endavant.

El taller pràctic va consistir amb la presentació de diferents productes crus, cuits i curats i que a partir d'una fórmula bàsica, de l'experiència dels tècnics de l'empresa i de tots els carnisers participants es va obrir un debat de com millorar cada producte i que acabava amb una degustació del mateix.

Finalment varem visitar l'Escola d'Hostaleria de la Catalunya Central on varem poder veure el futur del sector i ens van sorprendre amb un dinar.

Per tot plegat, volem agrair especialment la col·laboració d'Espècies Teixidor amb tot el nostre sector.





Els Carnissers de l'Alt Empordà amb la caminada solidària del Camí Natural de la Muga

Un centenar de persones van participar el passat dia 13 d'octubre en la Caminada Solidària pel Camí Natural de la Muga, una acció que tenia com a objectiu recaptar fons per poder refer els trams que van quedar malmesos a causa dels incendis d'aquest estiu.

En aquesta acció organitzada pel Consell Comarcal, Alt Empordà Turisme, Easybikes i el Consell Esportiu de l'Alt Empordà, els carnissers de l'Alt Empordà amb l'organització del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, han col·laborat elaborant les

botifarres, els enfilalls i les xuies per a tots aquells que van participar en la Caminada.

Hi ha participat activament: Carnisseria Cal Pastor de Camallera, Carnisseria Miquel i Cati de Garigàs, Carnisseria Joan Costa, Carnisseria J. Vila Plana, Miquel Gironès, Salip i Puigmal Tubau de Figueres, Carnisseria Sart de l'Armentera, Carnisseria Valls de Llançà, Carnisseria Can Navarra de Peralada, Carnisseria Pelai de Sant Climent Sescebes, Carnisseria Grabalosa Martí de Roses, Carnisseria Can Modest de Vilabertran, Carnisseria Eva Crous de Vilamacolum i Carnisseria Plana Sagué de Roses.





Carnisseria Planagumà, Carnissers d'Excel·lència

Per segon any consecutiu la Carnisseria Planagumà d'Olot a organitzat una Jornada informativa pels seus clients en el marc immillorable del restaurant Ca l'Enric, on es van ajuntar més de 200 clients per conèixer els resultats de molts mesos de feina per millorar el producte del dia a dia.



2ONA JORNADA GASTRONÒMICA

DRY-AGED MEAT


calenric

carnisseriaplanagumà



Albert i l'Aleix Planagumà, dos germans carnissers i amants del seu ofici, lluiten dia a dia per millorar tot allò que venen al seu punt de venda, aquesta inquietud els a portat a viatjar per tot el mon per veure diferents models en el tracte de la carn (d'Olot a París, Londres, Nova York, Sidney) una de les línees que estan treballant i motiu d'aquesta segona jornada ha estat la maduració

de la carn, es a dir, allò que pot fer el carnisser per personalitzar el seu producte diferenciant-lo de tots els altres, tradicionalment la maduració s'està realitzant amb un sistema humit (envasat al buit, per peces...) la nova tècnica aplicada a Carnisseria Planagumà permet realitzar una maduració en sec (Dry-Aged Meat), es a dir, en cambres preparades, directament a la canal o a peces i que establert el període de maduració per cada peça, s'obté la millor tendresa possible per cada espècie i peça, a més ajuda a desenvolupar un aroma i sabor característic.

Es vol agrair molt especialment a la família Juncà, titulars del restaurant Ca l'Enric i al seu xef Jordi Juncà, distingit amb una estrella Michelin, al mateix temps l'equip d'investigació de l'IRTA de Monells i a la Núria Panella Riera en particular per l'exposició feta durant la jornada i com no, a la Conxita, mare dels dos organitzadors, pel suport i ànims que els dona cada dia.



Finalment la jornada va acabar amb una degustació de diferents tipus de carns de vacú, amb diferents tipus de maduracions que van ser de l'agrat dels comensals. Cal destacar entre aquestes carns la de Vaca Llemosina amb 50 dies de maduració, la Vaca Gallega amb 90 dies de maduració, Vedell castrat Llemosí amb 21 dies de maduració i el Bou Wagyu (criada per la gent de Nuestro Buey ,de Burgos) amb 120 dies de maduració.



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



Carnisseria Can Navarra guardonada pels seus 50 anys de servei a Peralada



La Cambra de Comerç de Girona, distingeix amb un reconeixement especial la trajectòria professional de la Carnisseria Can Navarra, situada al Carrer del Forn, núm. 1, de Peralada, pels més de 50 anys que porta al servei del seu municipi.



Carnisseria Can Navarra és una empresa familiar de segona generació, actualment gestionada pels germans Alfons i Pere Navarra, aquest últim "Mestre Artesà Carnisser-Cansalader-Xarcuter". L'obertura del negoci va tenir lloc el dia de Sant Miquel del 1961, quan es va sacrificar el primer porc. Joan Navarra es cuidava de l'obrador i el Ramat, mentre que la seva esposa, Francisca, despatxava a la botiga. La botiga ofereix productes d'elaboració pròpia, buscant qualitat i proximitat en tots els processos. Els xais són criats i sacrificats a Peralada, la vedella té la marca Q

de l'Empordà de qualitat ramadera i el porc és de pagès, d'explotacions de la comarca.

Estan adherits a la E-d'Empordà d'elaboració de productes tradicionals, com botifarra dolça. Com que creuen en aquesta filosofia de respecte pel territori, fins i tot supervisen el procés de creixement del bestiar i en fan la selecció, mantenint els coneixements propis d'una família amb Ramat propi durant més de 100 anys



El fuet dolç complement nutricional per esportistes

La D.O. Empordà al Cim del Puigmal



Més de 150 persones van participar en el tercer tast de vins al cim del Puigmal, una iniciativa de la Denominació d'Origen Empordà, amb una dotzena de cellers participants, que aquest any ha volgut simbolitzar la solidaritat amb els afectats pels incendis a l'Empordà i la fortalesa necessària per superar aquesta adversitat



Membres de la carnisseria Arnall de Palamós i l'Àngel Segarra van acompanyar l'expedició i van donar a degustar el fuet dolç sec alguns dels participants, ja que pel seu valor nutricional és ideal per donar energia als esportistes.

El Puigmal és una muntanya dels Pirineus Orientals de 2.909'80 metres d'alçada, situada entre les comarques de la Cerdanya i el Ripollès, es tracta del cim més alt de les comarques gironines.



MOLTES FELICITATS A LA D.O. DELS VINS DE L'EMPORDÀ



Celebracio Final "Programa Qualificat"

Ara fa dos anys, després de vàries trobades es va signar un conveni de col·laboració amb l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i el Departament d'Ensenyament de la Generalitat.

Sr. Vicenç Bardolet Penalba
Vice-President

56

Amb el conveni se'ns oferia la disposició de poder realitzar cursos a l'escola amb el seu professorat instal·lacions, i demanaven poder acollir els alumnes del cicle formatiu de grau mig en pràctiques en els nostres obradors, així com col·laborar com a tècnics en fer demostracions de productes pels alumnes (tant de Xarcuteria com de Cuina).

Però el millor va venir quan, des de l'escola i mitjançant el programa Qualifica't els agremiats que van

voler, podien accedir a la titulació oficial de grau mig en escorxador carnisseria i xarcuteria.

Una vintena d'agremiats estàvem decidits , i després del tribunal del Qualifica't i amb una predisposició admirable per part de l'Escola d'Hoteleria es van muntar unes classes a mida dels crèdits que tots nosaltres no disposàvem. Cal remarcar que la direcció de la Escola de Cambrils va estar sempre sota el paraigües del Departament d'Ensenyament.

El programa Qualifica't d'Ensenyament serveix per convalidar els coneixements adquirits en una vida professional, juntament amb cursets de especialitzacions realitzats , sense ser reconeguts pel Departament d'Ensenyament, per crèdits del cicle a realitzar.

Durant mesos es van impartir classes a la nostra seu social per tal d'adquirir els coneixements per superar els exàmens de cada crèdit.





I per fi, el passat 15 d'octubre de 2012, els agremiats ho vam celebrar, on millor que a l'Escola d'Hotelleria de Cambrils, amb la companyia del Coordinador del programa, Sr. David Infantes i l'actual equip directiu.

Tots plegats vam poder degustar les delícies elaborades pels joves cuiners i xarcuters que estudien en aquest centre els diferents Cicles Formatius que s'hi imparteixen (cuina, fleca, rebosteria i xarcuteria). Va ser un Bon Profit !!!.

Can Badal

Carn de Vedella Certificada

Engreix amb alimentació 100% vegetal

Som una explotació ramadera de la Segarra que ens dediquem a l'engreix de vedelles i a la seva comercialització, principalment en carnisseries.

Amb una alimentació 100% vegetal i unes granges on es prioritza el benestar de les vedelles, hem aconseguit una carn amb una bona infiltració de greix, la qual cosa fa que surti una carn de molt alta qualitat, molt tendra i sempre amb un excel·lent sabor.

Repartim les canals nosaltres mateixos i tenim un tracte personalitzat amb al client.

Truca'ns sense cap compromís.

JOSEP RUBÍ

686 242 290



Certificat de producte
Entitat de certificació de
producte acreditada per ENAC



La muy positiva evolución del cava

Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



Sin el estruendo mediático que ha acompañado la evolución de otros vinos, el cava ha cambiado tan positivamente que resulta sorprendente recordar como era este sector en aquellos años en los que una inmensa mayoría de consumidores descubrió que estas copas iban más allá del brindis navideño. Sobre 1988, un año en el que ya aparecen distintos libros sobre este vino de doble fermentación, algunos escritos en catalán, como los publicados por la editorial De Vecchi, el periodista Luis Bettonica hacia constar que en la gama alta del segmento existían los cavas brut. Representaban menos de un 10% de las botellas elaboradas, casi todas con una dosificación de licor de expedición que los haría dulces para cualquier paladar actual.

Lentamente y sin ruido los cavistas comenzaron a perfeccionar sus vinos, atendiendo a criterios estrictos. Se estudió el suelo, tal como se hacía con los vinos tranquilos. Cada variedad fue diseccionada para conocer cuales eran sus posibilidades. Se arriesgó en la introducción de nuevas variedades, primero chardonnay, luego pinot, valorando el riesgo que estas nuevas vendimias podían representar en el sabor básico, en las señas de identidad del cava. El resultado se dejó notar en el paladar, que amplió de una manera notable su paleta de referencias, al tiempo que los cavistas realizaban una labor pedagógica, casi un puerta a puerta, que enseñaba al aficionado las virtudes de unos vinos de estrellas que precisaban de este esfuerzo de introducción cultural. Paralelamente la investigación específica

permitía que el enólogo tuviera las herramientas necesarias para elaborar un producto tan complejo que se ha dicho de él que es dos veces vino. Es cierta la conclusión del XXIX Congreso Internacional del Cava, Tanto elaboradores como viticultores que trabajan el terroir del cava hacen que el producto sea imposible de deslocalizar, ya que tiene una zona, un paisaje que lo tipifica.

A lo largo del pasado año he realizado una sucesión de catas importantes, en las que me resulta difícil establecer una clasificación precisa, dado el alto nivel de las distintas bodegas. Tanto las más conocidas como aquellas que también tienen una antigua tradición, sin olvidar las de más reciente creación, permiten degustar unos cavas que me han obligado a reflexionar. No todo va mal en el mundo, o por lo menos no lo va en el mundo del placer cuando podemos disponer de una gama en la que encontraremos cavas directos, potentes, otros matizados por el paso de alguno de los vinos por barrica, todos con unos aromas que demuestran lo mucho que se ha trabajado un aspecto que incluye las levaduras. En conjunto ha sido una labor difícil, porque a diferencia de la gastronomía, de los platos que entran, que se venden con su imagen, el cava necesita un esfuerzo que va más allá de la etiqueta. De acuerdo que esta reclama y viste, pero en último término el quien es quien del cava se decide en el paladar. Un juicio que no admite literatura, por más que merecería la pena explicar literariamente lo muy bien que podemos beber ahora que los cavistas están volcados en sus territorios concretos.

La toma de decisiones en las empresas familiares, clave para garantizar su futuro

En la Unión Europea hay aproximadamente 17 millones de empresas familiares, representan el 75% de las empresas que hay en la UE y representan el 60% del PIB.

Jordi Mas
Conseller delegat MAS GOURMETS
Fundador y Director Ejecutivo CREARMAS
Profesor Graduat en Comerç i Distribució.
ESCODI - UAB



Las empresas familiares consiguen mejores resultados que las empresas no familiares, y el ciclo de vida de estas es mayor respecto a las no familiares.

La importancia de las empresas familiares cada vez se hace más visible, ya que son una excelente herramienta en la situación actual para generar empleo.

A pesar de estos datos bien es cierto que existen una serie de particularidades que hacen que las empresas familiares de vez en cuando se vuelvan poco competentes, haciendo que las grandes posibilidades de crecimiento y de éxito se desvanezcan.

La causa es debida a no querer hacer frente a las decisiones que implica hacer de la empresa familiar, una empresa competente y profesional, al interponer los motivos personales o familiares a las necesidades empresariales.

En las empresas familiares debemos diferenciar bien tres círculos:

1. EMPRESA
2. PROPIEDAD
3. FAMILIA

Cada decisión que se tome para mejorar la situación de cada círculo, puede ver seriamente afectado a los otros respectivamente. Por lo que hemos de saber priorizar nuestros objetivos.

Por ejemplo en el caso que una persona deba tomar la decisión de prescindir de los servicios de un familiar por el bien de la compañía, debe saber que seriamente va a perjudicar los intereses de la familia. No hacerlo puede evitar un conflicto a corto plazo, pero a bien seguro acabará perjudicando al círculo de la empresa, posteriormente al de la familia y posteriormente al de la propiedad.



Hoy estamos viviendo momentos coyunturales muy difíciles y las compañías deben tomar decisiones en base al círculo de la empresa, para garantizar su supervivencia, sabiendo que ello puede afectar especialmente al clima familiar. Hay que tener muy presente, que si la empresa entra en crisis y acaba cerrando los conflictos de familia y de propiedad no van a tardar en llegar.

Lo primero de todo para que una empresa sea competente y profesional debe cumplir lo siguiente:

1. Preservar los valores de familia y empresa

¿Todo tu equipo humano conoce los valores y los comparte?

Respeto, innovación, Orientación al logro, Empatía, Profesionalidad...etc

Muchas empresas, quieren unos valores que no son compartidos por los miembros de la organización y este aspecto acaba fracturando la unidad de las personas. Preocúpate por preservar los valores de la empresa y de las personas que la componen. Las personas son el motor de la empresa

2. Tener un perfil competente

Como de preparado esta tu equipo? Formación, experiencia,...etc,

Si quieres que tu empresa avance y sea profesional, prepara a tu equipo, fórmale, y haz que mejore día a día. Crea un job description en tu organización, sino lo tienes y responsabiliza a tu equipo directivo en base a su preparación.

"Imagina que eres el entrenador de un equipo de atletismo y debes escoger a un corredor para una maratón. Uno se ha preparado durante tres meses, ha corrido diferentes medias marathones y está cumpliendo con buenos registros, y otro no tiene preparación y su máxima distancia han sido 10 km. Está claro que escogeríamos al primero. No obstante, si de una empresa familiar se tratase y el segundo fuese el miembro

familiar, posiblemente la decisión no estaría tan clara. Pon sentido común a tus decisiones".

3. Trabajar por competencias

Si tu equipo no se quiere formar porque sus prioridades personales son otras, sus funciones en la empresa también deberán cambiar. Si las personas están preparadas de forma diferente, sus trabajos y responsabilidades también tienen que ser diferentes.

No des trabajo a los miembros de la familia simplemente por ser familia, dales trabajo porque se lo han ganado y lo valen.

4. Meritocracia

Es injusto no dar valor a las personas que hacen crecer tu organización. Frústralas y perjudicarás tu compañía. Es imposible que todos los miembros de una familia se comporten por igual, por eso hay que valorar sus diferencias, y cada miembro puede ser genial en diferentes áreas. Trátalos por igual y quemaras su talento.

5. Cuida tu propiedad

Tener a personas poco motivadas en tu organización, y mantenerlas en la empresa simplemente por ser familia, no solo va a perjudicar a la empresa sino que va a acabar enfrentando a los miembros de la familia y de tu equipo profesional, por la baja competencia compartida en la empresa.

No hay nada mejor que tener a un miembro de la familia desde fuera y darle seguridad económica con acciones y dividendos. No sólo conservarás la propiedad sino que la harás crecer y a demás mantendrás contentos a todos los miembros de la familia.

6. Tener bien identificada la Estrategia y los Objetivos

Las empresas deben tener escrito un buen guion para ir cumpliendo los objetivos. Sin un sueño y una causa la empresa no tendrá la línea recta bien trazada y los miembros que trabajan en ella no entenderán que meta deben alcanzar

7. Trabaja la comunicación y la cohesión

Las empresas familiares poco competentes, no trabajan correctamente la comunicación interna, la unión,



promoviendo un clima relajado y distendido donde todos los miembros pueden expresar sus opiniones sin temor y con el objetivo de construir

Si las empresas familiares gestionaran las competencias y los perfiles de sus directivos y su equipo igual que lo hacen las no familiares la ventaja frente a estas aumentaría mucho más y podríamos ver un aumento considerable en el ciclo de vida de las compañías familiares.

ERRORES HABITUALES QUE ACABAN ARRUINANDO A MEDIO PLAZO LAS EMPRESAS FAMILIARES

1. Valorar a los miembros por ser familia y no por su desempeño en la empresa
2. Dar entrada a los miembros de la familia simplemente por ser familia
3. Rodearse de gente incompetente para no perder poder
4. Rodearse de personas sin talento, que te dicen lo que quieres oír y no lo que necesitas para mejorar, aunque no guste
5. Delegar con autoridad y no con liderazgo
6. No compartir mismos valores entre los miembros de la familia
7. Confiar las decisiones en gente no preparada
8. No preparar una buena sucesión
9. No crear acciones de motivación
10. Proteger la reputación de todos los miembros por igual sin merecerlo.

Ahora más que nunca con la coyuntura económica que tenemos, es irresponsable no querer profesionalizar la empresa familiar, haciendo que la toma de decisiones sea en base a la preparación del candidato y sus competencias.

Muchos empresarios que han tenido éxito, se acomodan y pierden el hambre que los hizo grandes, pierden perspectiva y no quieren dejar el círculo de la seguridad, para saltar al círculo del cambio que les genera inseguridad, miedo y es más complejo.

Sólo TÚ tienes la llave para hacer de tu empresa, una empresa de futuro.

Evita tomar la decisión más cómoda, acabará pasándote factura.

Haz competente tu empresa familiar y ayuda a crear más puestos de trabajo haciéndola crecer.

La empresa familiar, es clave para liderar el progreso de la economía del siglo XXI

Espanya sortirà de la situació actual amb esforç domèstic i una integració europea més gran

L'economia espanyola continua en una conjuntura difícil, llastada pel caràcter restrictiu de la política fiscal, el procés de despallanquejament del sector privat i unes condicions de finançament exigents. La intensificació de la crisi del deute sobirà als mercats espanyols els mesos previs ha tornat l'economia a una situació recessiva que perdurarà els trimestres pròxims i que tan sols serà parcialment pal·liada pel comportament del sector exterior. En sentit positiu, podem destacar que s'ha avançat de manera notòria en la correcció d'alguns dels desequilibris acumulats durant l'etapa expansiva prèvia, com és el cas de la reducció del dèficit per compte corrent o l'important ajust de la inversió en construcció en relació amb el PIB.

Aquests últims mesos, l'atenció de la comunitat inversora s'ha focalitzat a Espanya, arran de factors com ara la delicada situació dels seus comptes públics i els dubtes sorgits al voltant del sistema financer domèstic. Les dificultats d'Europa fer passos fermes per tal de resoldre la crisi de deute al continent no han facilitat les coses. Així, el cost de finançament del Tresor espanyol va arribar a nivells màxims des de l'inici de la Unió Monetària Europea, insostenibles a mitjà termini i en el límit que va fer que altres països fossin intervinguts per les autoritats internacionals. A més a més, la fragmentació del mercat de capitals a la zona euro s'ha reflectit clarament en Espanya.

En aquest entorn tan difícil, cal emmarcar la sol·licitud d'Espanya d'ajuda financera internacional per reestructurar el sector financer. Tanmateix, no n'hi va haver

Daniel Carrasco Gómez
Direcció de Macroeconomia, Renda Fixa i Divises de Banc Sabadell

prou per tallar la inestabilitat amb la petició d'aquesta ajuda i l'establiment d'un full de ruta clar per sanejar el sector financer. Tan sols la decisió del Banc Central Europeu (BCE) d'iniciar un nou programa de compres de deute públic de països amb problemes de finançament ha permès reduir la prima de risc país. Si Espanya no demora la sol·licitud d'una línia de crèdit preventiva als mecanismes de rescat europeus, condició necessària per tal que el BCE activi les compres de deute, es posaran les bases per conviure amb uns costos de finançament més suportables. Això, a més de facilitar el procés d'ajust fiscal per la càrrega menor d'interessos, obrirà la porta del finançament per a altres agents econòmics, com s'ha pogut començar a veure en alguns casos. A canvi de tot això, les polítiques econòmiques d'Espanya es sotmetran a un control més gran per part d'Europa. Així mateix, en la mesura que es recuperi la confiança dels inversors estrangers, hi haurà una de les condicions per revertir la fragmentació dels mercats de capitals que afecta la zona euro.

Espanya necessita guanyar temps per posar ordre a les seves finances públiques i el BCE li dona l'oportunitat de tenir-ne. El camí serà llarg i no exempt d'obstacles. Espanya, sota l'atenta mirada de les autoritats europees, haurà de continuar corregint els seus desequilibris i avançar de manera decidida en reformes de tipus estructural que permetin posar les bases d'un creixement més equilibrat i elevat a mitjà termini que ens permeti encarar millor situacions de crisi futures. En qualsevol cas, el fet que Espanya s'hi impliqui totalment és una condició necessària però no suficient per recuperar, definitivament, l'estabilitat econòmica i financera. El nostre futur també dependrà, i molt, del que Europa decideixi fer amb Europa.

Notícies del Sector

Casa Riera Ordeix commemora els seus 160 anys amb una exclusiva llonganissa

L'any 1852, Josep Riera i Font va fundar a Vic (Barcelona) l'empresa Casa Riera Ordeix, dedicada a l'elaboració de llonganissa, que actualment està dirigida per Joaquim Comella Riera, membre de la sisena generació de la família.

Per commemorar aquests 160 anys d'història, Casa Riera Ordeix ha llençat una exclusiva llonganissa, elaborada amb la millor carn de pernil i panxeta de porc, especialment seleccionats i criats per l'ocasió, i macerats només amb sal i pebre. Després d'un llarg descans de més de sis mesos als assecadors històrics de l'empresa, es personalitzen amb un paper commemoratiu dels 160 anys i un etiquetatge de numeració limitada que certifica la seva exclusivitat

www.casarieraordeix.com



63

Més de 250.000 persones visiten la tercera edició de Mercat de Mercats

El centre de la ciutat de Barcelona es va omplir de productes alimentaris de mercat durant la celebració de la tercera edició de Mercat de Mercats, que va tancar amb un rècord de públic i un gran èxit de vendes. Del 19 al 21 d'octubre, més de 250.000 persones es van apropar a aquesta fira, un 10% més que l'any anterior, i es van vendre més de 55.000 tiquets degustació, el que suposa un increment del 15%. A més, es van registrar nombroses vendes a les 112 parades de producte i més de 6.000 persones van participar a les 50 ponències de l'Aula Gastronòmica, el Celler dels Sommeliers i el Bus Àlicia.

IMMB/Joan Massats



Raimond Blasi, regidor de Consum, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i president de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), va descriure la tercera edició de la fira com un "èxit del model de mercats de Barcelona: qualitat del producte i assessorament dels professionals". També van mostrar la seva satisfacció els comerciants que van participar en aquest esdeveniment.

www.bcn.cat

Qualiporc-Victoria de Vic guanya la tercera edició de Tastapork

El passat 8 de novembre, més de 200 persones van assistir a la tercera edició de Tastapork, una jornada organitzada pel Col·legi de Veterinaris de Lleida i el Grup de Sanejament de Porcí (GSP), i celebrada al Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida. Aquest tast de porc blanc va tenir un guanyador indiscutible, l'empresa Qualiporc-Victoria de Vic, que es va imposar en les tres categories que els assistents puntuaven: sabor, textura en boca i aroma. També es van presentar Gescaser, La Valleta i Plana de Vic.

La tercera edició de Tastapork va comptar amb la presència de Carmen López, presidenta del Col·legi de Veterinaris de Lleida; Vicens Enrique Tarancón, responsable de GSP; Àngel Ros, alcalde de Lleida; Miquel Molins, director general d'Agricultura i Ramaderia; Cristina Bosch, directora dels Serveis Territorials, i Oriol Oró, president de Global Lleida i Fira



de Lleida, entre altres. A més de valorar positivament aquesta iniciativa, van coincidir en la necessitat de seguir potenciant la carn de porc i van apostar per obrir el tast al públic en general i fer-la més popular. Els representants de Carnes Selectas Iglesias van ser els encarregats de coure els més de 50 quilos de carn de porc. Prèviament al tast, van tenir lloc dues ponències centrades en els beneficis nutricionals d'aquest tipus de carn. www.qualiporc.cat

Polar Buff White, el complement ideal per treballar en zones fredes

Per donar resposta a les peticions de diverses empreses del sector carni, Original Buff S.A, coneguda sobretot per la seva forta presència en el mercat de l'esport, ha llençat el Polar Buff White, un tubular especialment efectiu en zones fredes gràcies a la combinació de Thermolite® i Polartec®. El Thermolite® és una fibra extremadament lleugera que manté l'escalfor i s'assecarà un 20% més ràpid que el cotó. Per la seva banda, el Polartec® és un teixit molt calent, que a més transpira de forma molt eficaç, evitant l'acumulació d'humitat.

Els tubulars Buff han estat rentats amb èxit en condicions industrials i, tot i que només és recomanable rentar-lo quan sigui estrictament necessari, els resultats han estat molt satisfactoris. Aquest producte forma part de la línia Buff Professional, creada per cobrir les necessitats de sectors com la restauració, la construcció, emergències, aeroports, soldadura o jardineria. Des d'Original Buff S.A, s'anima a tothom relacionat amb el sector carni a posar-se en contacte amb l'empresa per tal de provar el producte. www.buff.eu



Reysan Atlantic ens porta la gamma de ganivets ExpertGrip2K de Dick



Reysan Atlantic, empresa amb una àmplia experiència en oferir solucions per al sector carni, ha incorporat al seu catàleg la gamma de ganivets ExpertGrip2K de la marca Dick.

Tenen la fulla polida i realitzada en aliatge d'acer d'alta qualitat, el tall durador i comprovat per làser. Gràcies a la duresa de la fulla, el material té poc desgast i resta afilat durant més temps.

El mànec és ergonòmic, per treballar d'una manera més natural i agradable, i reduir així el cansament. La superfície és antilliscant en mullat i amb greix, fins i tot amb guants.



La gamma està composta per ganivets carnisers, per filetejar peix, desossadors o degolladors, i alguns d'ells estan disponibles en diferents mides i en colors negre i blau.

www.reysan.com

Es constitueix el Clúster del Packaging d'Alimentació de Catalunya

El passat 26 d'octubre, un total de 25 empreses de tot el territori català van signar els estatuts del Clúster del Packaging d'Alimentació de Catalunya a l'emblemàtic edifici de la Casa Duran de Sabadell (Barcelona). Aquesta nova entitat, que té com a objectiu millorar la competitivitat del teixit productiu català, suma entre fabricants d'envasos i embalatges i maquinària de packaging 550 empreses, amb 11.000 treballadors i una facturació de més de 4.600 milions d'euros.

Després de la signatura dels estatuts, es va celebrar un acte que va comptar amb la presència de l'alcalde de Sabadell, Manuel Bustos; l'alcaldesa de Barberà del Vallès, Ana del Frago; el tinent d'alcalde de Promoció Econòmica i Innovació de Castellar del Vallès, Joan Creus; el regidor de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de Polinyà, Manuel Soto; el gerent de dinamització de clústers d'ACCIO –l'agència per a la competitivitat de l'empresa



catalana del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya–, Joan Martí; i responsables de més de 40 empreses.

www.clusterfoodpack.cat

Bodegas Luzón introdueix al mercat el vi negre Luzón Roble 2010

Bodegas Luzón, fundada el 1916, ens presenta Luzón Roble 2010, un vi negre de la Denominación de Origen Jumilla, elaborat amb raïm de la varietat Monastrell i amb un volum d'alcohol del 14%.

La fermentació i posterior maceració de 10-15 dies (en funció de la varietat) en contacte amb les pells es realitza en dipòsits d'inoxidable amb control de temperatura i de pujada programat, sense superar en tot el procés els 24/26°C. La criança és de quatre mesos en roure francès i americà.

Segons Bodegas Luzón, el resultat és un vi de color vermell granat amb la vora violàcia, que té una aroma llaminera, expressiva i intensa, amb tocs de fruita vermella, fruita madura, torrats i cremosos del roure. En boca és viu, afruitat i saborós, amb una bona estructura frutal, espècies dolces i tanins suaus i madurs.

Es recomana servir a una temperatura d'entre 16 i 18°C, i resulta ideal per acompanyar amanides suaus, minestra de verdura, rostits de vedella, carn de porc, pollastre i vedella a la brasa, peix blanc i blau, arrossos i pasta italiana, o formatges de curta i mitja curació. www.bodegasluzon.com



Armaris de congelació de Tucal



Tucal, empresa dedicada al disseny, fabricació i instal·lació d'equipament frigorífic industrial, ens presenta els seus armaris de congelació. Un dels equips amb més demanda a les indústries càrnies és l'armari de congelació per plaques de tipus vertical, per a la congelació a granel de

despulles, carn separada mecànicament, sang, etc. A més del model estàndard, amb càrrega manual, Tucal ofereix una versió amb descàrrega totalment automàtica.

D'altra banda, l'armari IQF presenta una alternativa més econòmica als tradicionals sistemes per aire forçat. S'utilitzen per a la congelació de producte pla de poc gruix (filetejats, plats preparats, etc.), obtenint tots els avantatges de la congelació per contacte directe, principalment una major rapidesa i qualitat en la congelació (el producte conserva les seves propietats intactes i no es produeixen pèrdues de pes ni d'humitat), i l'estalvi, tant en la pròpia inversió com en consum energètic. www.tucal.es

La Granja Castellets de Taradell guanya el Porc d'Or amb Diamant

El Palau de Congressos de Madrid va acollir el passat 23 de novembre la XIX Edició del Porc d'Or a l'excel·lència en la producció porcina, a la qual van assistir més de 500 persones, entre professionals i autoritats relacionades amb el sector.

La Granja Castellets, de Taradell (Barcelona), va aconseguir el 'Porc d'Or amb Diamant', el màxim guardó d'aquests premis, que ja va guanyar els anys 2009 i 2010. Per la seva banda, la Granja El Sas, de Candanos (Osca), es va endur el Premi Especial 'Porc d'Or a la Màxima Productivitat' per haver aconseguit un nou rècord: una mitjana de 33,26 garrins deslletats per truja productiva i any. Per primer cop en la seva història, el Premi Especial del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) a "Sanitat, Benestar Animal i Medi Ambient" va ser per a dues granges: Pechequín S.L., d'Albacete, i Ponte Coirós, de A Corunya.



Catalunya va ser un any més la comunitat autònoma més premiada, amb 23 estatuetses (19 per a Barcelona, dues per a Lleida i dues per a Girona), seguida d'Aragó, amb 11 distincions, i Castella i Lleó, amb sis estatuetses.

En aquesta ocasió, 77 explotacions de porcí de tota Espanya optaven als premis, que organitza l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, amb la col·laboració de Pfizer Salut Animal i l'Asociación Nacional de Porcinocultura Científica (Anaporc)

www.bdporc.irta.es

Tripes de col·lagen de Viscofan

Viscofan, empresa que ofereix una àmplia gamma de productes i solucions per a la indústria càrnia, ens presenta les tripes elaborades amb col·lagen. Aquesta proteïna prové de pells de bestiar boví i porcí, que mitjançant un complex tractament s'adeqüen per al seu processament posterior i formació del budell.

En funció del gruix de la paret del budell i del tractament rebut, podem diferenciar entre dos tipus: col·lagen de petit calibre (per a salsitxes fresques, bratwurst, etc.) i col·lagen de gran calibre (per a salami, bierwurst, etc.).

A més, Viscofan fabrica un film comestible de col·lagen que s'utilitza per embotir determinats productes carnis, com pernills, roulades, etc

www.viscofan.com



Zermat presenta RapVac, una gamma d'envasadores al buit de sobretaula



Zermat, empresa dedicada a l'envasat des de fa més de 30 anys, ha introduït al mercat la nova gamma d'envasadores al buit de sobretaula batejada amb el nom de RapVac.

Es tracta de màquines amb la cambra interior plana, pensades per a una màxima higiene i comoditat d'ús. A més, permeten la sincronització amb una impressora d'etiquetes, a les quals podem editar diferents paràmetres, com el nom del client i/o del producte, el nivell de buit realitzat a l'envàs, les dates d'envasat i caducitat, la temperatura ideal de conservació, i el tipus de gas injectat en cas de treballar en atmosfera modificada.

Aquesta gamma està disponible en models amb barra de segellat de 32 i 42 cm, i compten amb tres anys de garantia. Les màquines incorporen bomba de buit marca Busch; panell de control amb 10 programes; pantalla led a color amb indicador de processos, data, hora i programació, etc.

www.zermat.es

Barcelona acull el Congrés Internacional d'Autocontrol i Seguretat Alimentària de Catalunya

Uns 450 professionals van assistir a la cinquena edició del Congrés Internacional d'Autocontrol i Seguretat Alimentària KAUSAL, que es va celebrar a Barcelona del 17 al 19 d'octubre.

Sota el lema "Junts, aliments amb garantia", l'edició d'enguany tenia com a principal objectiu reflexionar sobre la importància que tots els integrants de la cadena alimentària treballin conjuntament per aconseguir oferir aliments segurs. En aquest sentit, la coordinació entre empreses, administracions públiques, centres d'investigació i ciutadans és fonamental per aconseguir aliments amb garantia, així com per a obtenir la confiança de mercats i consumidors



Al congrés es van tractar temes com la situació de l'autocontrol a la Unió Europea, el rol de l'autocontrol en el comerç internacional i la importància de l'exportació; la implantació de l'autocontrol en el sector primari i en les pimes, els últims avenços; la percepció dels consumidors, etc.

www.kausal.cat



FIRA DE LA CANDELERA

Població: Molins de Rei. Dates: 1 - 3 Febrer 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: candelera@molinsderei.cat

Web: www.candelera.cat

FIRA DE LA TÒFONA DEL BERGUEDÀ

Població: Olvan

Dates: 1 - 3 Febrer 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: olvan@diba.cat

Web: www.olvan.cat

FIRA DEL FARRO

Població: la Vall de Bianya

Dates: 2 - 3 Febrer 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes locals i artesans

C/e: info@valldebianya.cat

Web: www.valldebianya.cat

MERCAT DEL TRAGINER

Població: Balsareny

Dates: 3 Febrer 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: balsareny@balsareny.cat

Web: www.balsareny.cat

DIJOUS LLARDER

Població: Vic

Dates: 7 Febrer 2013

Periodicitat: anual

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

Cursos i exhibicions de cuina. Xerrades.

C/e: fires@vic.cat

Web: www.vicfires.cat

FIRA DE PRODUCTES ALIMENTARIS ARTESANALS

Població: Bagà

Dates: 10 Febrer 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris artesanals

C/e: бага@diba.cat

Web: www.baga.cat

FIRA DE LA QUARESMA

Població: Tortellà

Dates: 17 Febrer 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: ajuntament@tortella.cat

Web: www.ddgi.cat/tortella

FIRA DE L'OLI DE LES TERRES DE L'EBRE

Població: Jesús (Tortosa)

Dates: 22 - 24 Febrer 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Oli d'oliva, degustació, maquinària; alimentació.

C/e: emd.jesus@altanet.org

Web: www.emdjesus.cat

FIRA DE L'AIXADA. MERCAT MEDIEVAL

Població: Manresa. Dates: 23 - 24 Febrer 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals diversos

Entitat organitzadora: Ajuntament de Manresa

Adreça: Passeig Pere III, 27 08242 Manresa

Telèfon: 93 875 34 23

Fax: 93 875 34 19

C/e: yesteve@ajmanresa.org

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

FÒRUM GASTRONÒMIC

Població: Girona

Dates: 24 - 26 Febrer 2013

Periodicitat: biennal (senars)

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

C/e: info@forumgastronomic.com

Web: www.forumgastronomic.com



FESTAT

Població: Tortosa
 Dates: Març 2013
 Periodicitat: biennal (senars)
 Oferta a exposar: Alimentació i begudes
 C/e: firatortosa@tortosa.cat
 Web: www.festat.cat

BESALÚ CIUTAT JUEVA

Població: Besalú
 Dates: 2 - 3 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes artesanals i demostració d'oficis
 C/e: turisme@besalu.cat
 Web: www.besalu.cat

FIRA DEL TRUMFO I LA TÒFONA DE CATALUNYA

Població: Solsona
 Dates: 9 - 10 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Patates, alimentació i jornada gastronòmica
 C/e: info@firadesolsona.com
 Web: www.solsonafires.cat

FIRA DE LES 40 HORES

Població: Ripoll
 Dates: 15 - 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Estands comercials i industrials; maquinària i automoció sector agrícola; artesanía alimentària i altres.
 C/e: cultura@ajripoll.cat
 Web: www.ajripoll.cat

MERCAT DE L'OLLA I LA CALDERA I MERCAT D'ARTESANS

Població: Caldes de Montbui
 Dates: 16 - 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Ceràmica, fusta, terrissa i alimentació artesana, demostració d'oficis antics. Monogràfic dedicat a l'olla i la caldera.
 C/e: fires@caldesdemontbui.cat
 Web: www.visiteucaldes.cat

FIRA-MERCAT DE NAVARCLES. FIRA DE L'ABAT

Població: Navarcles
 Dates: 16 - 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Fira de l'Abat. Monacàlia.
 C/e: navarcles@diba.cat
 Web: www.navarcles.cat

FIRA DE L'EMBOTIT

Població: Olot
 Dates: 16 - 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Embotits i productes alimentaris típics.
 C/e: comerç@olot.cat
 Web: www.areadepromocio.olot.cat

FIRA DE L'EMBOTIT DE BESCANÓ

Població: Bescanó
 Dates: 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Embotit, formatges i altres productes alimentaris.
 C/e: ajuntament@bescano.cat
 Web: www.bescano.cat

FIRA OLI I PEDRA

Població: Vinaixa
 Dates: 17 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Oli, empreses de tall de pedra i comerç en general
 C/e: ajuntament@vinaixa.cat
 Web: www.vinaixa.cat

FIRA MERCAT DEL RAM

Població: Tordera
 Dates: 22 - 24 Març 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, indústria, comerç, artesanía, serveis, mostra agropecuària.
 C/e: fira@tordera.cat
 Web: www.tordera.cat

LACTIUM

Població: Vic
Dates: 22 - 24 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Formatge i productes derivats. Concurs de formatges artesans i fòrum Lactium. Carpa de degustació.
C/e: fires@vic.cat
Web: www.vicfires.cat

MERCAT DEL RAM

Població: Vic
Dates: 22 - 24 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Fira agroramadera; mostres d'alimentació, turisme, automòbils, ceràmica. Canals porcines i guarà català. Mostra de jardí i energies renovables.
C/e: fires@vic.cat
Web: www.vicfires.cat

FIRA DE SANT JOSEP

Població: Gironella
Dates: 23 - 24 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: gironella@diba.cat
Web: www.gironella.cat

TASTAVERD

Població: Riudecanyes
Dates: 23 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes agrícoles ecològics (principalment oli i vi) i artesanía. Mostra d'oficis antics del món rural
C/e: aj.riodecanyes@altanet.org
Web: www.riodecanyes.altanet.org

FIRA MEDIEVAL

Població: Hostalric
Dates: 29 - 31 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesanals (alimentació, artesanía)
C/e: turisme@hostalric.cat
Web: www.hostalric.cat

MERCAT MEDIEVAL

Població: Calonge
Dates: 30 - 31 Març 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesanía i alimentació; concerts; activitats culturals; demostració d'oficis artesanals.
C/e: cultura@calonge.cat
Web: www.calonge.cat

FIRA D'ARTÉS

Població: Artés
Dates: 6 - 7 Abril 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Automoció, maquinària agrícola i ramadera, productes comercials i industrials, construcció, artesanía. Multisectorial.
C/e: artes@artes.cat
Web: www.artes.cat

FIRA COMARCAL DE PRIMAVERA

Població: Campllong
Dates: 6 - 7 Abril 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Ramaderia, maquinària agrícola antiga, maquinària industrial, artesanía, fira comercial.
C/e: ajuntament@campllong.cat
Web: www.campllong.cat

FIRA DE LA PASQUËTA

Població: Esterrí d'Àneu
Dates: 7 Abril 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@esterrianeu.cat
Web: www.esterrianeu.cat

FIRA FORMATGERA DE LA VALL DE RIBES

Població: Ribes de Freser
Dates: 7 Abril 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesanals (embotits, formatges, mel) i elaboració de vins. Activitats complementàries
C/e: turisme@vallderibes.cat
Web: www.vallderibes.cat



COMARCALS

MOSTRA GASTRONÒMICA DEL CONILL I DE L'ARTESANIA

Població: Vilafant
 Dates: 7 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Mostra gastronòmica de conill. Productes i tallers d'artesanía.
 C/e: fira@vilafant.com
 Web: www.vilafant.com/firaconill.php

FIRA DE L'ARRÒS I EL COMERÇ

Població: l'Aldea
 Dates: 12 - 14 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Conreu i comercialització de l'arròs, comerç en general.
 C/e: eestorach@laldea.org
 Web: www.laldea.org

FIRA DE PRIMAVERA

Població: Navàs
 Dates: 13 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: navas@navas.cat
 Web: www.navas.cat

AGROMERCAT. PRODUCTES D'AQUESTES TERRES

Població: Sant Celoni
 Dates: 13 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes alimentaris artesanals
 C/e: promoeco@santceloni.cat
 Web: www.santceloni.cat

FIRA-MOSTRA DEL SANT CRIST DE PIERA

Població: Piera
 Dates: 20 - 21 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: piera@ajpiera.cat
 Web: www.viladepiera.cat

FIRA D'ESPÀRRECS DE GAVÀ

Població: Gavà
 Dates: 26 - 28 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comercial (26 - 28 abril), agrícola, gastronòmica i institucional (27 - 28 abril).
 C/e: impac@gava.cat
 Web: www.gavacutat.cat / www.compragava.cat

FIRA Q BALAGUER

Població: Balaguer
 Dates: 27 - 28 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes alimentaris, gastronomia, jornades d'apicultura, concurs de mels i jornades tècniques
 C/e: lafira@balaguer.net
 Web: www.impic.cat

FIRA DEL COMERÇ I LA INDÚSTRIA DE MARTORELL

Població: Martorell
 Dates: 27 - 28 Abril 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Fira d'artesanía, cotxes, mercat ramader.
 C/e: friera@martorell.cat
 Web: www.martorell.cat

NACIONALS

SEAL FERIA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Població: Zaragoza
 Dates: 12 - 14 Febrer 2013
 Periodicitat: Biennal
 Oferta a exposar: Seguridad alimentaria
 Web: www.feriazaragoza.com

RESTAURACIÓN MODERNA

El salón de la Alimentación Urbana, Colectividades, Catering y Vending-The Urban Food, Catering & vending Show.
 Població: Madrid
 Dates: 13 - 14 Febrer 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
 Web: www.easyfairs.com

QUALIMEN

Població: Zaragoza
Dates: 12 – 14 Març 2013
Periodicitat: Biennal
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.feriazaragoza.com

ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN

Població: Valladolid
Dates: 12 – 14 Març 2013
Periodicitat: Biennal
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.feriavalladolid.com/alimentaria

E-SHOW

Comercio y Negocios Online
Població: Barcelona
Dates: 13 – 14 Març 2013
Periodicitat: Anual
Oferta a exposar: Indústria , maquinaria, comercio, servicios , ciencia y tecnología.
Web: www.ecommretail.com

H & T

Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios, para Hostelería y Turismo. Població: Málaga
Dates: 17 – 19 Març 2013
Periodicitat: Biennal
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.fycma.com

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
Població: Madrid
Dates: 8 – 11 Abril 2013
Periodicitat: Anual
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.gourmets.net

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
Població: Madrid
Dates: 8 – 11 Abril 2013
Periodicitat: Anual
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.gourmets.net

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
Població: Madrid
Dates: 8 – 11 Abril 2013
Periodicitat: Anual
Oferta a exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria
Web: www.gourmets.net



PRODEXPO

Població : Moscú - Rusia
 Dates: 11 - 15 Febrer 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: productos alimenticios en la base de altas tecnologías: comida cómoda (convenient food), fast food de la clase premium, productos congelados y productos en embalaje al vacío.
 Web: www.prod-expo.ru/en

BIOFACH

Població : Nuremberg - Alemania
 Dates: 13 - 16 Febrer 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación, Bebidas, Biotecnología, Comida natural, Comida orgánica
 Web: www.biofach.de

INTERNATIONAL RESTAURANT & FOODSERVICE SHOW OF NY

Població : New York - Estats Units
 Dates: 3 - 5 Març 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación, Bebidas, Hostelería, Comida natural
 Web: www.internationalrestaurantny.com

CFIA METX 2013

Població : Bruz - França
 Dates: 12 - 14 Març 2013
 Periodicitat: Biental

Oferta a Exposar: Alimentos y Bebidas equipamientos y procesos, embalaje y acondicionamiento e ingredientes y PAI.
 Web: www.cfia.com

IFE LONDON 2013

Població : Londres - Regne Unit
 Dates: 17 - 20 Març 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentos y Bebidas, Carnes, Panadería y Confitería, Quesos y Lácteos, Packaging, Alimentos Congelados, Alimentos Orgánicos y de Especialidad
 Web: www.ife.co.uk

FIERA NAZIONALE SUD CON GUSTO

Població : Ariano Irpino - Itàlia
 Dates: 22 - 24 Març 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación y hostelería
 Web: www.sudcongusto.it

FOIRE INTERNATIONALE DE LYON 2013

Població : Lyon - França
 Dates: 22 Març - 1 Abril 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación, Hogar, Turismo, Agricultura, Alimentaria.
 Web: www.foiredelyon.com

ALIMENTARIA & HOREXPO LISBOA

Població : Lisboa - Portugal
 Dates: 14 - 17 Abril 2013
 Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Salón Internacional de la Alimentación, la Hostelería y la Tecnología para la Industria Alimentaria
 Web: www.alimentariahorexpo-lisboa.com



VENDES

LOCALS

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

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 . 620.640.192

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:
DESCONNEDORA MARCA FATOSA
AMB MOLT BON ESTAT
MAQUINA EMPAQUETADORA 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
(SR. ESTEVE)

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

ES VEN:
TALLADORA EMBOTITS MARCA SCHARFEN
ENVASSADORA AL BUIT DE SOBRETAULA MARCA ZERMAT
EN PERFECTE ESTAT.
TEL. 977.69.09.21
MOBIL 609.92.92.46

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

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

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

ES VEN:
SERRADORA D'OSSOS
TALLADORA FIAMBRES BERKEL (MODEL 834)
SEMI NOVA - PREU 6000 EUROS
TEL. 93 388.36.48
MOBIL 615.21.32.97

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:
TALLADORA MARCA BERKEL ACER. INOX.
EN PERFECTE ESTAT
GARANTIA TOTAL
PREU 500 EUROS
TEL. 972.72.02.67

ES VEN:
EMBOTIDORA 40 KG ACER INOX.
PICADORA INDUSTRIAL AMB TOTS LES PLAQUES
PASTADORA
BASCULA 60 KGS. MARCA ARISO
PREU A CONVENIR . EN BON ESTAT
MOBIL 659.12.26.53

ES VEN:
CUTTER – AMASSADORA – EMBOTIDORA
MARCA MOBBA
MÒBIL. 676.01.13.90

ES VEN:
TERMOSEGELLADORA TECNOTRIP
PREPARADA PER PRODUCTE FRESC, CUINAT, CUIT
BON PREU. INCLOU 2 SAFATES GRANS I PETITES
COMPRESOR PER AL CIRCUIT PNEUMATIC DE LA MAQUINA
MOBIL. 607.49.72.72

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 MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.95.02

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:
PARADA MERCAT MUNICIPAL EL PRAT DE LLOBREGAT
PASSIDIS CENTRAL
TEL. 93 379.06.43

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

ES TRASPASSA:
XARCUTERIA AMB OBRADOR
ZONA PEP VENTURA (BADALONA)
MÒBIL. 615.21.32.97

DEMANDES

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

ES BUSCA:
BALANÇA MOSTRADOR
PER TALLAR FIAMBRES
MOBIL 606.76.93.95

OFERTES

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

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

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

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

NECROLÒGUIQUES

JORDI COMAS I MATAMALA
Mori a Platja d'Aro el dia 18 de novembre a l'edat de 67 anys
Donem el nostre més sentit condol a la seva família.
Descansi en pau

JORDI ESTIVAL I SOLER
Mori a Barcelona, el dia 29 de novembre a l'edat de 83 anys
Donem el nostre més sentit condol a la seva esposa Pilar, fills
Jordi, Montserrat i Merçe i demes familiars.
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



Betty Fromagers & Cruz.

El resultat del treball en equip!

Betty Fromagers. Toulouse. França

COMPRÀ DIRECTAMENT
ELS FROMATGES DE
BETTY FROMAGERS A

Ateliè
www.ateliè.net

CRUZ

DISENY I DESENVOLUPAMENT DE NEGOCIS

T. 93 465 00 65
Pol. Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona
Barcelona (Spain)
F. 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.net



cruzsl.net