

gras i magre

Febrer Març Abril 2013

Número 156

**ENTREVISTA SR. JOSEP M. RECASENS,
DIRECTOR GENERAL DE COMERÇ DE LA
GENERALITAT DE CATALUNYA**

ARTICLE TRIPA NATURAL



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters



Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats

Som especialistes en:

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



Esquius (Igualada)



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

Contenido

	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Entrevista a Sr. Josep M. Recasens, director general de Comerç.....	7
	Tripa natural, sinònim d'embotit tradicional i de qualitat.....	12
	Entrevista a Daniel Céspedes, president de l'Associació Española de Tripa Natural (AETRIN)	18
	Carn ecològica, una aposta per la salut i el medi ambient.....	22
	Entrevista Daniel Valls, president del CCPAE	28
	Assemblea de Cedecarne.....	30
	La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters donarà suport a la Candidatura 2014 per declarar la cuina catalana Patrimoni de la Humanitat ...	31
	Informació laboral	32
	Nova Normativa d'additius.....	33
	Fundació	35
	L'Escola Professional dels Oficis de la Carn celebra enguany el seu 40è aniversari	35
	Direcció d'establiments comercials del sector carni: un curs exitós.....	37
	Conveni de col·laboració entre la Fundació d'Oficis de la Carn i l'ACREFA.....	39
	La Fundació participa en programa Reincorpora de l'Obra Social "la Caixa" ...	40
	Fira Agroporcina i l'Espai Ermengol; un cicle dedicat als embotits	42
	Neix KREAS, el nou centre de referència en matèria de formació	43
	Confraria	44
	Tres Tombs	44
	Gremis	45
	<i>Barcelona</i>	45
	Botifarrada d'ou 2013.....	45
	<i>Girona</i>	46
	El Gremi celebra l'Assemblea General en el Fòrum Gastronòmic	46
	El Gremi de Girona col·labora amb el Banc d'Aliments.....	48
	L'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès guanya el PREMIS LÍDERS	50
	Que millor per acompanyar la presentació d'un llibre: un bon embotit!	50
	<i>Tarragona</i>	51
	Carnaval de Tarragona	51
	Formació Continua	52
	Dossier	54
	Marchando una de fraudes.....	54
	Street Food	56
	"El 2014 hi podria haver llum al final del túnel"	59
	El repte d'un mercat del futur	60
	Notícies del Sector	62
	Calendari	68
	Petits anuncis - Mòduls	75



NÚM. 156 Febrer Març Abril 2013
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



**Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters**

President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Jordi Mas Velasco
Ramon Hernando Martínez
Ricard Josep Llavallol
Ricard Julià i Escobairó
Pròsper Puig i Brignardelli

Director

Enric Pera i Lladó

Coordinació

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



En qualsevol camp del sector de l'alimentació el producte natural té una connotació més positiva que el producte artificial. Normalment relacionem un producte natural amb un producte de qualitat, més sa i amb elements que resulten més beneficiosos per al cos humà. I amb les tripes (budells en català) passa exactament el mateix. La tripa natural esdevé del tracte digestiu de vacu, porcí i oví i es caracteritza per la seva propietat endotèrmica que fa que els embotits estiguin protegits i resultin més sucosos i atractius per al consumidor.

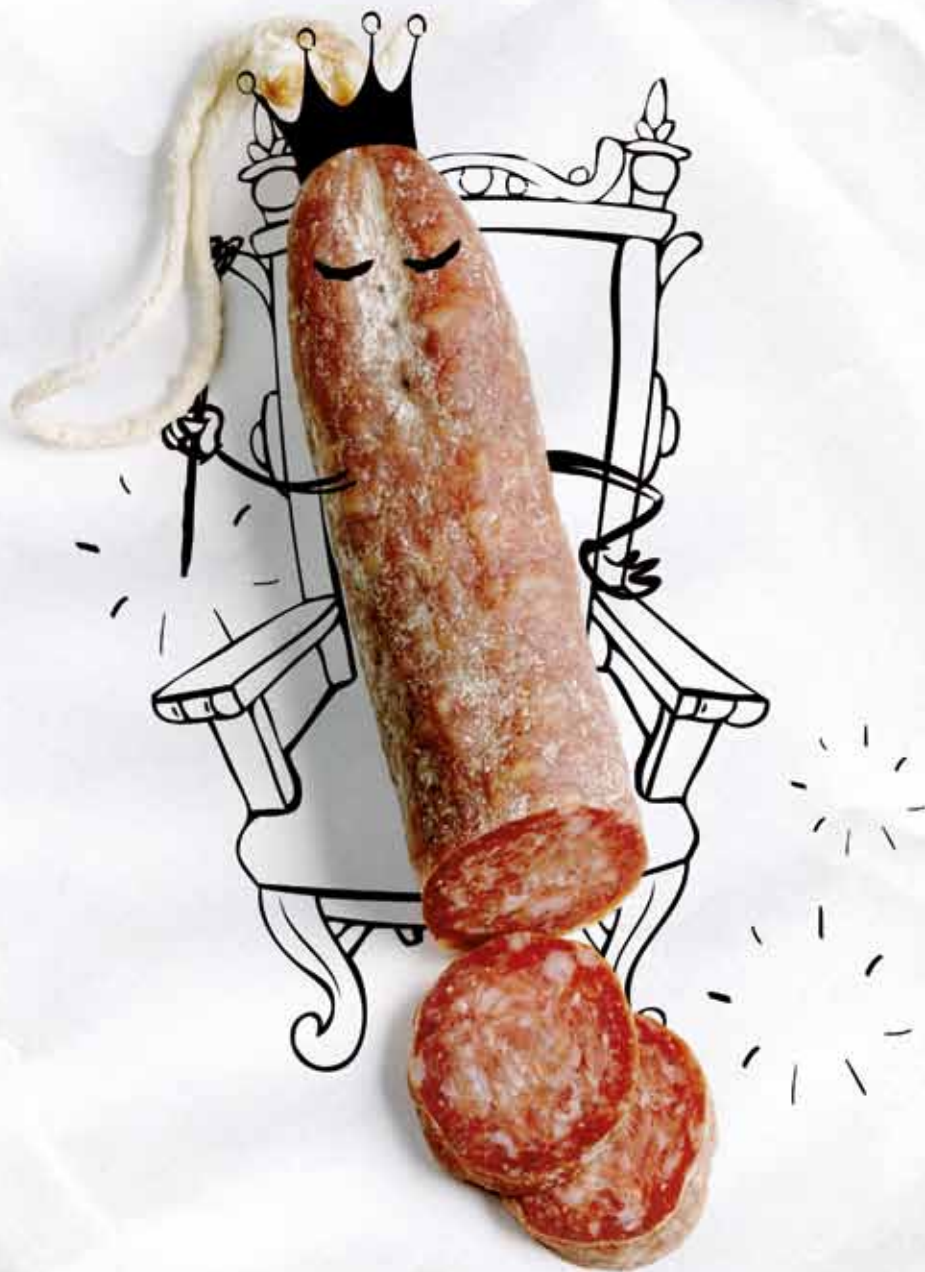
És per això, que la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters s'afegeix a la campanya que promou l'Associació Espanyola de Tripa Natural (AETRIN) per a la promoció, precisament del budell natural, i ho fa amb la difusió i distribució d'un seguit de cartells amb l'objectiu de fomentar aquest producte natural, que s'ha utilitzat tradicionalment per a l'elaboració d'embotits artesanals.

La tripa natural és, per tant, sinònim d'embotit tradicional i de qualitat, i n'hi ha és clar, de diferents tipus segons l'animal del que provingui. L'explicació de les diferents tripes naturals, porcines, bovines i ovines així com els avantatges que té la utilització de la mateixa per als elaboradors d'embotits i també per als consumidors seran alguns temes a tractar en aquesta edició.

A més a més també hi trobareu una entrevista amb el Daniel Céspedes, President de l'Associació Espanyola de Tripa Natural que ens explica, entre d'altres coses, en què consisteix l'AETRIN, les iniciatives que es duen a terme per promocionar la tripa natural i com afecta als elaboradors la normativa d'etiquetatge.

La tripa natural esdevé del tracte digestiu de vacu, porcí i oví i es caracteritza per la seva propietat endotèrmica que fa que els embotits estiguin protegits i resultin més sucosos i atractius per al consumidor.

se les subirá a la cabeza.



Estar en una de nuestras tiendas hace que hasta el género más humilde se crea una **estrella**. Y es que en Singular Shop hacemos del **diseño**, la **temperatura** y la **iluminación** de su establecimiento, una cuestión de estado. Tanto, que contamos con **fabricación propia** para ofrecerle la solución perfecta.

Contacte con nosotros sin compromiso y le mostraremos todo lo que podemos hacer para mejorar su comercio.

661 932 488 / WWW.SINGULARSHOP.ES



Singular Shop

Interiorismo comercial
Frio Industrial
Fabricación propia



Confiança. Aquesta és la paraula clau i el detonant que ens permet entendre la relació entre el consumidor i el professional del sector carni minorista. Desafortunadament en aquest inici d'any hem presenciat com les Autoritats Sanitàries advertien d'una mala praxis en la venda d'hamburgueses de vedella que contenien carn de cavall. Val a dir però, i això ho podeu consultar en totes i cada una de les informacions que han esdevingut sobre aquest tema que aquest engany al consumidor, materialitzat en un etiquetatge equívoc i mancat d'informació, ha estat en grans cadenes de supermercats i en cap cas en el petit comerç, en el comerç de tota la vida, en aquell que com he dit al principi dóna confiança al consumidor.

I a la confiança hi hem de sumar proximitat i sobre tot, professionalitat. I la professionalitat és un dels elements vitals i necessaris perquè el sector carni minorista segueixi gaudint d'una bona salut, fins ara intacte i molt allunyada de la problemàtica amb la carn de cavall. Tots sabeu que és molt diferent comprar, posem per cas, unes hamburgueses en mitjanes i grans superfícies que a qualsevol mercat o establiment de les nostres ciutats. Amb el professional de tota la vida que ens mostra el producte que anem a comprar, sempre fresc i d'una alta qualitat i que el treballa davant del client és molt fàcil confiar, amb tots els altres, no tant.

Això sí; hem de vigilar i saber interpretar la lectura de les informacions. Hem de procurar no caure en

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



La professionalitat és un dels elements vitals i necessaris perquè el sector carni minorista segueixi gaudint d'una bona salut.

l'entramat de pensar que hi ha carns de mala qualitat o que unes són inferiors a les altres. Els nostres empresaris, independentment de la carn que treballin, desenvolupen la seva tasca amb professionalitat, garantint una qualitat de producte pròpia només, com ja he citat abans, dels professionals del sector carni minorista.

Per tot això i perquè el sector té suficient història, tradició, empena i professionalització -no només per mantenir-se al marge d'aquest tipus de problemes sinó també per seguir creixent- cal ser conscients que tota la problemàtica de la carn ens ha de servir, només, per prevenir possibles inspeccions que de ben segur augmentaran d'ara a endavant i etiquetar (incideixo en la importància d'aquest fet) els nostres productes del taulell segons indica la normativa vigent. Per totes les altres confabulacions que en deriven, vull transmetre un missatge de tranquil·litat i recordar-vos que amb la confiança i el nivell de professionalització del sector seguirem endavant, lluitant per ser diferents, per ser millors.



Entrevista a Josep Maria Recasens, director general de Comerç

“Bona part de l'èxit comercial dependrà de la seva capacitat de sorprendre al consumidor”

Josep Maria Recasens, director general de Comerç i del Consorci de Comerç Artesania i Moda de Catalunya (CCAM), ens explica quines iniciatives s'estan duent a terme per potenciar el comerç al detall al territori català i més específicament al sector carni.

Quines actuacions s'estan duent a terme des de la Direcció General de Comerç per impulsar el comerç al detall de Catalunya?

Des de la direcció general de Comerç i des del Consorci de Comerç Artesania i Moda de Catalunya (CCAM) estem al costat de les empreses i per això impulsem actuacions que volen contribuir a incrementar la seva competitivitat, i impulsar el desenvolupament empresarial en els àmbits del comerç i dels serveis, de l'artesania i la moda. Ara més que mai, som conscients de la necessitat de les empreses i també de les dificultats que existeixen per accedir al finançament i materialitzar noves inversions. En aquest sentit, s'han activat línies de crèdit en col·laboració amb l'Institut Català de Finances (ICF), per tal de garantir el finançament empresarial de projectes d'inversió i circulant de les petites i mitjanes empreses comercials.

Des de la Generalitat treballem per potenciar i projectar el model de comerç urbà que és propi de Catalunya. Com apuntava abans, la nostra prioritat és incrementar la competitivitat d'un sector format



majoritàriament per petites i mitjanes empreses, que exerceix un gran efecte dinamitzador en altres àmbits econòmics, i això el situa com un sector estratègic pel conjunt de l'economia catalana.

Som conscients de la forta davallada del consum i de la disminució de renda i despesa de les famílies, uns fets que repercuteixen de forma molt directa en el comerç. Malgrat tot, el nostre model ha demostrat ser més resistent a la conjuntura actual que el comerç d'altres Comunitats Autònomes, gràcies a l'aposta que duen a terme les empreses en innovació i formació, dos instruments indispensables en aquests moments, i que atorguen valor afegit als nostres productes i negocis.

Es fan iniciatives específiques per potenciar el sector de la carnisseria-xarcuteria?

Donem suport a les associacions i sempre prioritzem el suport a les entitats com a principals coneixedores de la realitat del sector. Des de la Generalitat hi donem suport a través dels diferents programes d'incentius. Hem donat suport a la implementació d'eines de millora i d'ús de les TIC en els establiments, tant pel que fa a gestió empresarial com per accions de promoció en el punt de venda, o en sectors com l'hostaleria o els equipaments. També hem donat suport a les accions dels associats, a nivell individual, per als seus projectes de renovació dels establiments, accions de promoció, i d'altres iniciatives que ben segur que posen de manifest l'esforç d'un sector atractiu i competitiu.

Es modificarà la normativa que regula la degustació als establiments comercials de Catalunya per permetre el consum de productes també a les carnisseries-xarcuteries?

En la futura Llei de Comerç, Serveis i Fires està previst acotar els criteris que hauran de complir les zones de degustació per tal de ser considerades una

Des del Departament d'Empresa i Ocupació, mitjançant la direcció general de Comerç i el CCAM, i en col·laboració amb les entitats del sector, seguirem aportant dedicació, esforç i eines que facilitin a les nostres empreses superar aquest entorn especialment difícil.

activitat estrictament complementària a la comercial principal, o en el seu cas, una activitat amb entitat pròpia que hagi de complir amb tots i cadascun dels requisits legals exigibles per als establiments dedicats a la restauració.

Com valora la situació actual del sector carni? I quins creu que són els reptes que haurà d'enfrontar en un futur?

És un sector amb una clara voluntat de renovació, que ha sabut adaptar-se a les noves necessitats del mercat i als nous hàbits de consum, apostant per noves fórmules de comercialització i aportant valor afegit. Cal continuar treballant en aquest sentit, identificant noves oportunitats i apostant per la diferenciació. Bona part de l'èxit comercial dependrà de la seva capacitat de sorprendre al consumidor.

En una situació difícil com la que estem vivint actualment, què creu que s'ha de potenciar? Quines són les línies que han de seguir els comerciants?

Des del Departament d'Empresa i Ocupació, mitjançant la direcció general de Comerç i el CCAM, i en col·laboració amb les entitats del sector, seguirem aportant dedicació, esforç i eines que facilitin a les nostres empreses superar aquest entorn especialment difícil. Hem d'acompanyar els comerciants en un moment en què hauran de prendre decisions i incrementar la seva competitivitat. Hem de ser capaços d'estimular el consum amb iniciatives innovadores, tant a nivell individual, com col·lectiu.

Bona part de l'èxit comercial dependrà de la seva capacitat de sorprendre al consumidor.

Com valora la feina que estan fent els gremis o associacions comercials vinculades amb el sector de la carnisseria-xarcuteria?

Els gremis són el pal de pallar del sector; contribueixen a forjar el sentiment de pertinença al col·lectiu, i realitzen una importantíssima tasca de divulgació i de professionalització del sector, trobant la millor manera de mantenir viu l'ofici, i també la qualitat de la formació. La tasca que desenvolupa el gremi és excel·lent.

Quin paper representen els mercats en les ciutats catalanes actualment?

Des de la Generalitat som conscients de la importància estratègica dels mercats municipals per a la dinamització del comerç urbà. Són la columna vertebral del comerç de proximitat, i autèntiques catedrals de la comercialització de producte fresc. Els mercats van donar lloc en el seu moment a la creació de les primeres estructures comercials que es vertebraven al voltant del carrer major o plaça dels municipis, i han exercit al llarg dels anys una funció social molt important, tant pel que fa a l'abastiment de la població, com per esdevenir un punt de trobada.

Quines iniciatives s'estan fent per potenciar els mercats i millorar el seu funcionament?

Des de la Generalitat hi donem suport a través de les associacions dels mercats municipals i paradistes, col·laborant en les seves accions de promoció i dinamització. Els mercats han anat adaptant-se als nous hàbits de consum i estils de vida. Aquesta és sens dubte la clau de la seva competitivitat; apostar per incrementar els serveis al client i aprofitar l'ús i l'impuls de les noves tecnologies a favor de la qualitat en el servei.

Els gremis són el pal de pallar del sector; contribueixen a forjar el sentiment de pertinença al col·lectiu, i realitzen una importantíssima tasca de divulgació i de professionalització del sector.







CRUZ

Disseny i desenvolupament de negocis

TELÈFON D'ATENCIÓ AL CLIENT (+34) 93 465 00 65

Pol. Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona Barcelona
F. 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.net



cruzsl.net

Tripa natural, sinònim d'embotit tradicional i de qualitat

Des de temps immemorials, els intestins de porcs, vaques i ovelles s'han utilitzat com a embolcall natural dels embotits carnis. Permeabilitat, resistència i elasticitat són algunes característiques de les tripes naturals, que ens donen botifarres, llonganisses, fuets, xoriços o salsitxes que destaquen pel seu sabor, aroma i qualitat.

Fotos cedides per l'Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN)

Tradicionalment, les tripes naturals de porcs, vaques i ovelles s'han utilitzat en l'elaboració d'embotits artesanals. D'aquests budells s'aprofita la seva capa de col·lagen, que després d'un meticulós procés de preparació, ens dona tripes aptes per al consum humà, d'alta qualitat, rendiment i resistència.

Però no tots els embotits carnis tenen les mateixes característiques ni segueixen els mateixos processos de maduració i conservació, i per això els elaboradors tenen al seu abast tripes naturals en gran varietat de mides, qualitats i presentacions. Les que tenen un major diàmetre són les tripes procedents dels bovins i les de porcí són les més utilitzades en l'elaboració dels productes tradicionals, mentre que les de xai es caracteritzen per ser les més fines i tendres, cosa que les fa especialment indicades per l'elaboració de salsitxes.

Quant a la seva presentació, trobem tripes deshidratades i salades (s'han de remullar abans del seu ús); tripes hidratades i conservades en salmorra, i tripes pre-entubades (estalvien temps, feina i mà d'obra).

TRIPES UTILITZADES

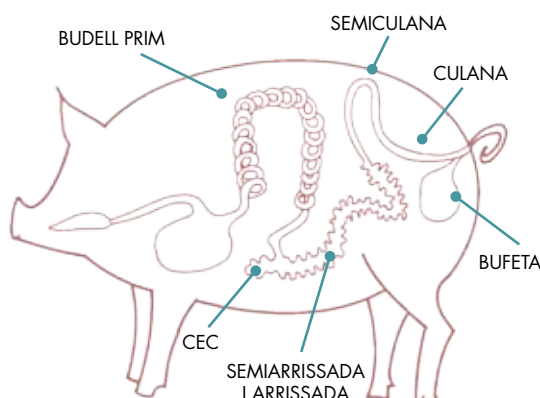
Com ja hem assenyalat anteriorment, les tripes més comuns són les porcines, bovines i ovines, tot i que en determinats productes també s'utilitzen les equines. Totes aquestes espècies tenen una estructura intestinal similar, que es divideix en intestí prim (format per duodè, jejú i ili) i gruixut (composat per cec, colòn i recte). A més, també es poden utilitzar altres parts d'aquests animals, com l'estómac (cas del porc i xai), l'esòfag o la bufeta.



A continuació us presentem quines són les parts del tracte intestinal de les diferents espècies que s'utilitzen com a tripes d'embotir per al sector carni.

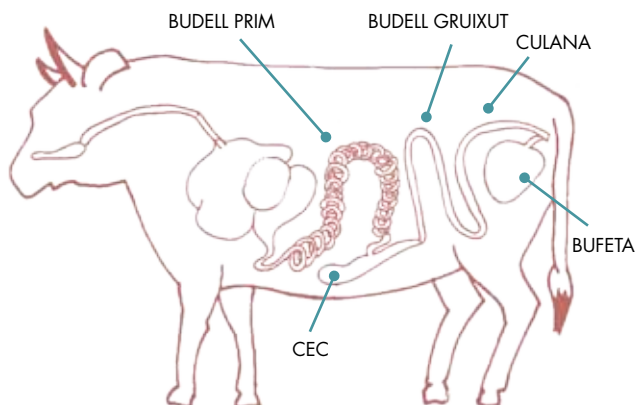
Tripes porcines

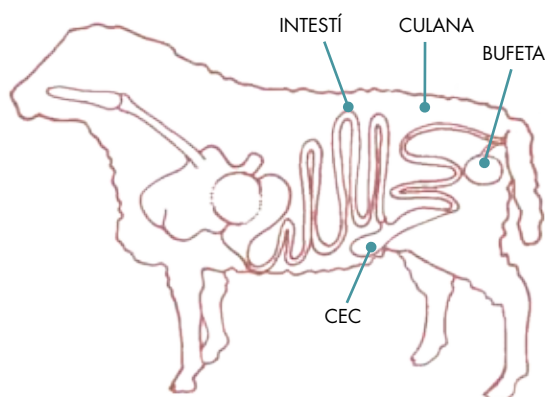
Són molt apreciades en xarcuteria per la seva qualitat. D'aquest animal s'aprofiteu el budell prim, el cec o bisbe, la semiculana, la culana (el recte) i fins i tot l'estomac i la bufeta urinària.



Tripes bovines

Dels exemplars més joves provinents de països lliures de l'Encefalopatia Espongiforme Bovina s'utilitzen habitualment els budells prim i gruixut, inclosos el cec i la culana, a més de la bufeta urinària. L'esòfag rarament és utilitzat.





Tripes ovines

Dels ovins s'empren les parts intestinals del duodè i el jejú, també conegudes amb el nom de corda o cordilla, el cec i, en determinats productes tradicionals, la part de l'estómac corresponent a la primera de les seves quatre cavitats. La bufeta s'utilitza en algunes preparacions, però rarament al nostre país.

AVANTATGES

Segons l'Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN), la utilització de la tripa natural té una sèrie d'avantatges per als elaboradors d'embotits:

- Excel·lent permeabilitat de l'embotit durant les primeres etapes de producció.
- Protecció davant floridures i bacteris durant l'assecat.
- Maduració més lenta del producte, el que porta a la producció d'un embotit de més qualitat amb un millor sabor i aroma.
- Els embotits farcits en tripes naturals perden menys pes. Gràcies a les característiques de gruix i la composició del teixit natural, són capaços de frenar la transpiració del producte i, per tant, la seva pèrdua constant d'humitat i pes.
- Per a la producció d'embotits artesanals, l'ús de les tripes naturals permet "personalitzar" el producte.
- La qualitat osmòtica de les tripes naturals permet





cuinar de forma excel·lent i el correcte assecat (curat) dels embotits, gràcies a la seva porositat.

- Permet una profunda penetració del fum.
- Té característiques excel·lents d'elasticitat i de força de tensió que permet una alta eficiència de producció i expansió durant el farciment. La força de tensió superior permet un màxim estirament.
- Té una molt bona aparença un cop farcida.
- El producte té una varietat de formes que contribueix a una aparença molt atractiva.

Però això no ho és tot, ja que la tripa natural també té avantatges per al consumidor:

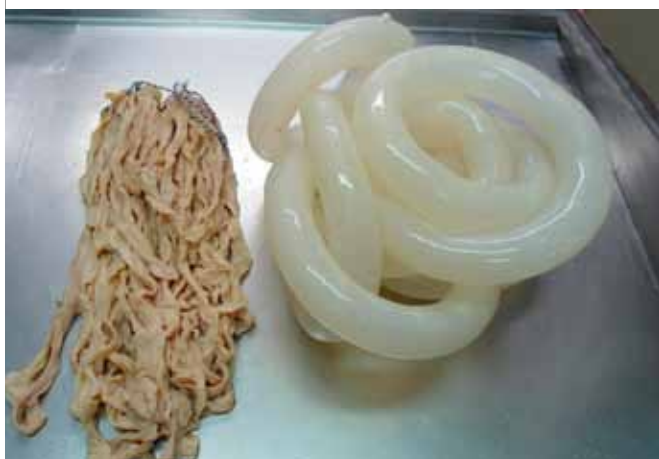
- » -Totes les tripes naturals són comestibles.
- » La tripa natural per embotit ofereix aquesta sensació especial al "mossegar" i és tan tendra que no es pot comparar amb cap altre producte fabricat per l'home.
- » Protegeix el refinat gust de l'embotit sense aportar sabors propis conflictius.
- » Millora i complementa els succhs naturals i la qualitat de la carn i espècies.
- » Es manté tendra i sucosa.
- » La qualitat osmòtica de la tripa natural permet una cocción esplèndida i una bona aroma.
- » Dóna millor sabor i aparença al producte final.

- » És el millor camp per al creixement de les floridures nobles que afegeixen el condiment natural i sabor als embotits.
- » És biodegradable i no té un impacte negatiu sobre el medi ambient.

PROCESSAMENT DE LA TRIPA NATURAL

Per a obtenir tripes d'una bona qualitat tecnològica i aptes per al consum humà, aquestes se sotmeten a un meticulós procés de preparació que comença ja a l'escorxador, immediatament després del sacrifici dels animals. En el tractament de les tripes es poden distingir diversos passos:

- » Raspat: Normalment es realitza fora de la triperia (a l'escorxador), mitjançant el premsat de la tripa natural en presència d'aigua clorada (en circuit tancat). Generalment, la màquina de raspat disposa d'un eliminador de greixos. Com subproductes d'aquesta operació s'obtenen el greix (emmagatzemat en petits contenidors) i la mucosa (emmagatzemada en dipòsits de grans dimensions). Tots dos subproductes són comercialitzats directament sense tractar.
- » Recepció de matèria primera: La tripa arriba en contenidors directament des del seu escorxador de procedència. Aquesta pot arribar salada o



refrigerada en funció del procés posterior al que se sotmetrà.

- » Emmagatzematge: Les tripes s'emmagatzemen en bidons o contenidors en zones especialment habilitades i, si es requereix, en cambres frigorífiques.
- » Calibratge: És un procés de classificació que, mitjançant la introducció d'aire comprimit o aigua dins de la tripa natural, fa que aquesta s'infla fins a obtenir un màxim volum. Immediatament després es posa la tripa en un calibrador (estri mesurador amb escalat en mil·límetres) per mesurar el diàmetre mitjà de la tripa natural, separant els diferents diàmetres obtinguts. A continuació es mesuren els diferents diàmetres (madeixes).
- » Mesurat i Salat: Un cop calibrades, les tripes arriben als llocs de mesurat, on se desalen i mesuren

per comptabilitzar la producció. Després se salen de nou, conservant els paràmetres sanitaris. El dessalat també es realitza amb aigua.

- » Entubat: En algunes ocasions, les tripes calibrades i mesurades són entubades per expedir. A continuació

AGRIMARES, S.L.



desde / since 1984

TRIPA NATURAL PARA LA FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS

GRAN VIA CARLOS III, 65, ENTLO. 3ª
08028 - BARCELONA
TEL 934 908 350 - FAX 934 909 971

PLADEVALL, S/N
17165 - LA CELLERA DE TER (GIRONA)
TEL 972 423 733 - FAX 972 422 152

info@agrimares.net
www.agrimares.net

s'emmagatzemen en caixes, a les quals també cal afegir sal. La salmorra que es desprèn es regenera amb salmorra, necessària per a la seva conservació final.

- » Envasat: Les madeixes són envasades dins de bidons de plàstic, llistes per al seu enviament a la indústria alimentària.

- » Emmagatzematge i expedició de producte acabat: La tripa en caixes, ja amb la salmorra regenerada, es guarda fins a la seva expedició com a producte acabat.
- » Transport de producte acabat: Un cop processat el producte es condueix al seu destí final amb un mitjà que garanteixi el transport en les condicions adequades.

Una tripa per a cada embotit

En aquest quadre es pot veure quines són les tripes més utilitzades amb els principals embotits que s'elaboren a Catalunya.

EMBOTITS CURATS	
PRODUCTES	TRIPES UTILITZADES
Botifarra crua (llonganissa a Tarragona i a Lleida)	Budell prim de porc de diferents calibres
Salsitxa	Budell prim de xai
Xistorra	Budell prim de xai
Xoriço fresc	Budell prim de porc
COL·LECTIU	
PRODUCTES	TRIPES UTILITZADES
Fuet, secallona, somalla	Budell prim de porc de diferents calibres
Llonganissa, xolis, xoriç, xoriço i llong embotit	Culana de porc o de vedella Semicular de porc
EMBOTITS CUITS	
PRODUCTES	TRIPES UTILITZADES
Botifarra blanca i negra, morcilles (botifarrons)	Budell prim de porc
Morcilles (de ceba o arròs)	Budell prim i gruixut de vedella Gruixut de porc o semicircular
Botifarra catalana	Culana de porc Arrissada o semiarrissada de porc
Bulls i bisbes	Cec de porc, culana de porc, semiculana de porc, arrissada i semiarrissada de porc, bufeta de porc i fins i tot estómac

Entrevista a Daniel Céspedes, president de l'Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN)

“Amb la normativa actual el consumidor ja hauria de poder diferenciar entre un producte amb tripa natural i un altre amb cobertura artificial”

Per saber una mica més sobre les tripes naturals, parlem amb Daniel Céspedes, president de l'Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN)

En què consisteix l'AETRIN?

És una associació que va néixer l'any 1984 gràcies a la inquietud de diversos industrials de la indústria càrnia amb l'objectiu de garantir que les tripes naturals de les empreses associades complien amb el màxim rigor les condicions sanitàries professionals. A més, a AETRIN treballem per promoure la tripa natural i defensar els seus avantatges, demostrant que és un sector competitiu, molt productiu i especialitzat.

Quines iniciatives s'estan duent a terme per promoció les tripes naturals?

Estem fent diverses campanyes de publicitat per conscienciar al consumidor final. Per exemple, hem dissenyat un cartell que estem distribuint entre els diferents punts de venda d'embotits. Però ens trobem amb el problema que el consumidor no pot diferenciar entre un producte amb tripa natural i un altre amb cobertura artificial, ja que a l'etiqueta no es posa.

La normativa d'etiquetatge no obliga als elaboradors a posar tots els components d'un producte?

La normativa diu que a l'etiqueta s'ha d'indicar com a ingredient tot component present en el producte final. I la tripa natural o les cobertures artificials ho són, per la qual cosa considerem que haurien de figurar. Des de l'associació portem anys parlant amb l'Administració i demanant que es compleixi la normativa.



A nivell europeu, a finals de 2011 es va aconseguir que el Reglament N° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell sobre la informació alimentària facilitada al consumidor inclogués l'esmena "Si un embolcall d'embotit no és comestible, haurà d'indicar-se aquesta característica", però aquesta menció no serà efectiva fins al desembre de 2014. En relació amb aquest tema, des d'AETRIN ens hem reunit amb el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i amb l'Institut Nacional de Consum per demanar l'obligatorietat d'especificar a l'etiqueta no només si un embolcall

no és comestible, sinó també si és natural o artificial. També hem estat treballant amb el Ministeri en l'elaboració de la Norma de Qualitat dels Productes Carnis i hem aconseguit que es mantingui un article on s'aprova que les tripes naturals són un ingredient essencial i que certs productes s'hagin d'elaborar exclusivament amb tripa natural (productes tradicionals esmentats a l'Annex II de la Norma de Qualitat).

Com ha evolucionat el mercat de la tripa natural?

L'evolució del sector ha estat bastant lenta, però en els últims anys ha avançat bastant, sobretot pressionats pels nous "invents" de les tripes artificials. Abans es venia bàsicament la típica madeixa de tripa fina de porc o de boví, però amb el temps ha anat evolucio-

nant cap a altres estàndards, com és la tripa entubada, que ja ve prisada i preparada per farcir amb l'embotit. Així, tot i que continua sent un producte natural, s'ha evolucionat sobretot en els formats i en les qualitats.

I quant a nivell de consum?

A Europa és pràcticament estable, encara que també han aparegut molts productes diferents. Fora d'Europa, a països com Brasil, el consum augmenta, també pel fet que se centren en l'elaboració de només dos o tres productes, que sempre es fan amb tripa natural. Però amb la clarificació de les normatives i una campanya de publicitat seriosa esperem que aquest consum augmenti.

J. Bosch

Exportació i importació de tripes naturals

Des de fa 30 anys, J. Bosch S.L. està present en el sector de la indústria càrnia espanyola i al servei dels seus clients en el mercat nacional i europeu com a exportador i elaborador de budell natural de porc, xai i bou, prioritzant sempre l'adaptació de la producció a les noves exigències del mercat, tant en qualitat, com en higiene i seguretat alimentària.

Representant exclusiu de l'empresa Manufacturas Ceylan a les províncies de Lleida i Osca, distribueix espècies i preparats per a l'elaboració de tot tipus de productes carnis. A més, comercialitza maquinària (envasadores, embotidores, picadores, màquines de buit, etc.) i complements per a la indústria càrnia (ganivets, estris, bosses de buit, davantals, malles, etc.).

J. BOSCH

SOLUCIONS PER A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA
ELABORACIÓ DE TRIPES NATURALS



Oficina i magatzem:
Pol. Ind. Camí dels Frases
Carrer 1, Parc. 14, nau 6
25190 LLEIDA

Tel. 973 23 45 43
Fax 973 23 26 89
info@jbosch.info

VGallent Casings

Més de 30 anys
dedicada al món de
les tripes naturals



VGallent Casings és una empresa familiar referent en el mercat de la tripa natural, amb més de 30 anys d'experiència en aquest sector.

Amb empreses de calibratge a la Xina, Turquia i el Marroc, és importadora i exportadora de tripa natural d'un gran número de països, amb produccions regulars de qualitat i quantitat. Compta amb una àmplia xarxa de distribució nacional, amb venda directa i exportació a Europa i a tercers països.

Quins productes comercialitza?

VGallent Casings és una empresa especialitzada en la producció i comercialització de tripa de xai i de porc de diferents països d'origen. També és importadora directa de tripa de boví de Sud-amèrica.

Compta amb les últimes tecnologies en l'àmbit de la tripa entubada i ofereix una producció regular i amb garanties de qualitat, amb produccions especials per a carnisers.

Què diferencia a VGallent Casings?

VGallent Casings és la primera empresa espanyola de tripa natural a obtenir el certificat de seguretat alimentària IFS (International Food Standard v.5 Food) per a la producció i manipulació de tripes de xai, porc i cabra.

A més, és una empresa compromesa amb la qualitat dels seus productes i eficaç davant qualsevol imprevist.

VGallent Casings compta també amb un equip de R + D que està investigant nous mètodes de conservació i prolongació de la vida útil de la tripa natural, entre altres coses.

CONTACTE

C/ Artesanía, 36 Polínd. "El Cristo"
46930 Quart de Poblet (València)
Tel: +34 961 525 080
vgallent@vgallent.es
www.vgallent.es





1ª

EMPRESA ESPAÑOLA
DE TRIPA NATURAL
EN CERTIFICARSE

Orgullosos de nuestra calidad



*Siempre calidad
Vicente Gallent*

Tripa Natural

Síguenos en:



C/Artesanía 36 - Pol-Ind "El cristo" 46930 Quart de Poblet - Valencia (Spain) Tel: +34 961 525 080 - Fax: +34 961 525 320 vgallent@vgallent.es

Síguenos en: www.facebook.com/VGallentCasings



Carn ecològica, una aposta per la salut i el medi ambient

Saborosos, saludables, nutritius i segurs, a més de respectuosos amb els animals i el medi ambient. Amb aquesta carta de presentació, els aliments ecològics, biològics o orgànics lluiten per guanyar-se un espai a les nostres taules i cuines. Però sabem quins requisits han de complir i com s'identifiquen?

Fotos cedides pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

La producció agrària ecològica, també batejada com a biològica o orgànica, sembla estar capejant molt bé la crisi. En un context econòmic tan complicat com el que vivim ara, cada cop són més els que s'apunten a produir aliments lliures de residus i que minimitzen l'impacte de l'ésser humà sobre el medi ambient, contribuint a preservar la biodiversitat vegetal i animal, i apostant per impulsar el desenvolupament local sostenible de la zona.

De fet, segons l'últim estudi del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), l'autoritat pública de control que s'encarrega d'auditar i certificar els productes agroalimentaris ecològics d'origen vegetal o animal obtinguts a Catalunya, al 2011 hi havia a Catalunya 1.916 operadors (productors, elaboradors, importadors i comercialitzadors) inscrits en agricultura ecològica, un 16,9% més que un any abans.

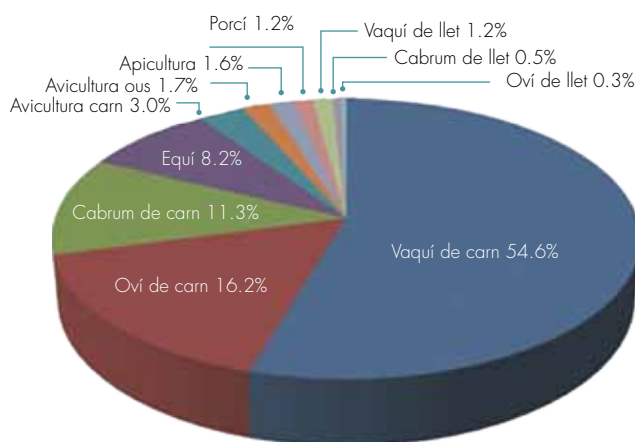
Ramaderia ecològica

El sector carni no es queda al marge i també segueix aquesta tendència alcista. Segons el CCPAE, l'any 2011 hi havia 573 explotacions ramaderes ecològiques a tot el territori català, un 16,7% més que al 2010. Aquesta xifra col·loca a Catalunya com la segona Comunitat Autònoma amb més unitats productives ramaderes ecològiques, només per sota d'Andalusia.

El 55% de les explotacions, concretament 313, eren de vaquí de carn, la principal activitat ramadera al territori català, que va registrar un creixement del 12,59% respecte a l'any anterior i en més de 300 explotacions si tenim en compte les xifres del 2000, quan només hi havia 11 inscrites. Lleida, amb diferència, era la província amb més explotacions de vaquí de carn, seguida de Girona, Barcelona i Tarragona.



El 16% (93) de les explotacions eren del sector ovi de carn, amb un increment del 19,23% en relació al 2010. Altres activitats que agafaven presència eren el cabrum de carn, amb un 11% del total i un augment del 12,07% en l'últim any (de 58 a 65), i l'equí, que al 2011 suposava el 8% de les explotacions ramaderes ecològiques de Catalunya, amb un creixement del 42,42% (de 33 a 47) en relació al 2010, tot i que encara se situava per sota de les 62 explotacions equines inscrites l'any 2004. L'avicultura de carn, amb només 17 explotacions, representava el 3% del total, mentre que es van comptabilitzar 10 d'avicultura d'ous, nou d'apicultura, set de porcí, set de vaquí de llet, tres de cabrum de llet i dues d'oví de llet.



Però perquè un sistema de producció ramadera sigui ecològic, s'han d'adoptar una sèrie de criteris i tècniques generals, tal i com especifica la normativa europea:

- » El bestiar ha de néixer i créixer en explotacions ecològiques, tot i que, a efectes de cria, podran portar-se animals no ecològics a una explotació, en condicions específiques. Aquests animals i els seus productes es podran considerar ecològics un cop superat un període de conversió adequat.
- » Els animals ecològics, en principi, romandran separats d'altres tipus de bestiar. A més, hauran de viure en un espai i amb unes condicions suficients per a la llibertat de moviments, amb renovació d'aire, il·luminació i temperatures adequades. El nombre d'animals serà limitat, tindran accés permanent a zones d'aire lliure i es reduirà al mínim el temps de transport dels animals, així com qualsevol tipus de patiment, inclosa la mutil·lació i el moment del sacrifici.
- » S'utilitzaran mètodes naturals per a la reproducció, tot i que es permet la inseminació artificial. No es poden fer tractament amb hormones o substàncies similars, ni utilitzar altres formes de reproducció, com la clonació o la transferència d'embrions.
- » L'alimentació serà equilibrada i s'ajustarà a les necessitats i al metabolisme de cada raça, així com a les diferents etapes de creixement. Els productes han de procedir de cultiu ecològic, preferentment de la pròpia finca, tot i que es poden introduir aliments en fase de conversió a l'agricultura ecològica en una part de la ració. Només es podran utilitzar additius o productes no ecològics que hagin estat autoritzats per al seu ús en producció ecològica. No es permet l'ús de factors de creixement ni aminoàcids, i els mamífers en fase de cria s'hauran d'alimentar amb llet natural, preferiblement materna.
- » La prevenció de malalties es basarà en la selecció de les races i les estirps, les pràctiques de gestió pecuària, els pinsos d'alta qualitat i l'exercici, càrregues ramaderes adequades i una estabulació apropiada en bones condicions higièniques. Les malalties es tractaran immediatament per evitar el sofriment dels animals. Es podran utilitzar medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi, inclosos els antibiòtics, quan sigui necessari i sota condicions estrictes, quan l'ús de productes fitoterapèutics, homeopàtics i d'altres tipus no resulti apropiat.



Indústries agroalimentàries ecològiques

Les indústries agroalimentàries ecològiques també han viscut un creixement sostingut des del 2000, quan hi havia 175 activitats industrials registrades, fins l'any 2011, quan es van assolir les 695 indústries, un 14,12% més que en 2010. El CCPAE destaca la gran diversificació d'activitats transformadores en el sector ecològic, que se centren especialment en l'elaboració i/o embotellament de vins, caves i escumosos (16%) i en la comercialització i/o distribució (14%). Un 6% (45) d'aquestes indústries eren escorxadors, sales d'especejament i elaboració de productes carnis; un 4% (25) es dedicaven a



l'elaboració de preparats alimentaris; un 2% (16) estaven relacionats amb l'elaboració de productes carnis i un altre 2% (12) eren elaboradors de llet, formatge i derivats làctics.

Perquè siguin ecològics, la preparació dels aliments transformats, entre els quals trobem els productes carnis, s'ha de mantenir separada en el temps o en l'espai dels aliments no ecològics i ha de complir les següents condicions:

- » El producte s'obtindrà principalment a partir d'ingredients d'origen agrari (no es tindran en compte l'aigua i la sal de taula).
- » Només es poden utilitzar additius, coadjuvants tecnològics, agents aromatitzants, aigua, sal, preparats de microorganismes i enzims, minerals, oligoelements, vitamines, aminoàcids i altres micronutrients als aliments per a usos nutricionals específics si han estat autoritzats per al seu ús a la producció ecològica.
- » Els ingredients agrícoles no ecològics només es poden utilitzar si han estat autoritzats per al seu ús a la producció ecològica de conformitat amb la normativa europea si han estat autoritzats provisionalment per un Estat membre.
- » No hi pot haver de forma simultània un ingredient

ecològic i el mateix ingredient obtingut de forma no ecològica o procedent d'una explotació en fase de conversió.

- » Els aliments produïts a partir de cultius que hagin estat objecte de conversió contindran únicament un ingredient vegetal d'origen agrari.
- » No s'utilitzaran substàncies o tècniques que reconstitueixin propietats que s'hagin perdut en la transformació i l'emmagatzemament d'aliments ecològics, que corregeixin les conseqüències d'una actuació negligent al transformar aquests productes o que fora d'això puguin induir a error sobre la verdadera naturalesa del producte.

Com identificar-los?

Perquè el consumidor pugui distingir fàcilment els productes ecològics, a més de les possibles mencions específiques de la marca, els aliments han d'incloure el segell de producció ecològica de la Unió Europea, obligatori a tot l'espai europeu, i normalment també portaran el distintiu de l'organisme o l'autoritat de control que ho certifica. Així, a Catalunya trobaríem els següents logotips:



- El segell europeu, conegut com l'eurofulla, vigent des de l'1 de juliol de 2010 i que identifica tots els productes ecològics europeus.



- El segell català que identifica els productes ecològics catalans certificats pel CCPAE, que és l'organisme únic i públic de control i certificació dels productes agraris i alimentaris ecològics a Catalunya.

Així mateix, cal tenir en compte que, per a l'etiquetatge i la publicitat de la producció ecològica, la normativa de la Unió Europa reserva únicament l'ús de les denominacions 'ecològic', 'biològic' i 'orgànic', així com dels prefixes 'eco' i 'bio'.

Els consumidors

Fins ara hem resumit quines són les característiques de la producció agrària ecològica i com podem identificar aquests aliments, però com els veu el consumidor?

Per fer-nos una idea dels seus hàbits, opinions i nivell de coneixement hem de recórrer a l'últim Baròmetre de Percepció i Consum dels Aliments Ecològics, realitzat per TNS Demoscopia al darrer trimestre del 2010. Segons aquest estudi, el 85% de la població catalana, un 6% més que al 2009, havia sentit a parlar dels aliments ecològics i, a més, els identificava de forma correcta com a "aliments de qualitat certificada i lliures de residus pesticides".

A l'hora de definir-los, el 84% de les associacions que feien eren positives, destacant entre elles que siguin aliments naturals (28%), sense productes químics (22%), sense insecticides ni pesticides (16%) i sans (16%). No obstant, també van sorgir un 23% de respostes negatives, en línia amb l'any anterior, i entre les que segueix destacant el preu excessiu (17%).

De l'estudi també es desprèn que un dels principals problemes a resoldre és la falta d'informació. Així, un 60,8% dels identificats com a coneixedors dels productes ecològics considerava que estava poc o gens informat, mentre que el 39,1% creia que estava bastant o molt informat.

Quant al nivell de consum, una mica més de la meitat dels entrevistats (51,2%) afirmava haver consumit almenys una vegada aliments ecològics; el 35% amb freqüència mensual; un 19,6% un cop a la setmana, i només un 3,4% de forma diària. El perfil d'aquest consumidor seria una persona de 35 a 49 anys, que treballa, amb estudis superiors i un estatus social mitjà-alt.

Si considerem el total de la població catalana, el 4% eren consumidors d'aliments ecològics amb menys d'un any d'antiguitat, el que significaria el 13% del total de consumidors d'aquest tipus de productes. Els consumidors d'aliments ecològics amb menys de tres anys d'antiguitat serien un 57%, el que suposa





un 20% de la població total. Les xifres es mantenen estables si tenim en compte els dos baròmetres precedents.

Els aliments ecològics més consumits són la fruita ecològica (70,8%), la verdura i llegums (70,6%), i la llet, iogurts i formatges (69,2%, un 6% menys que al 2009). Segueixen en importància els ous (56,5%); pa, cereals i pasta (46,3%, amb una caiguda del 6% respecte al 2009), la carn (38,7%) i l'oli ecològic (25,7%, 10 punts menys que a l'any anterior).

Centrant-nos en la carn ecològica, el baròmetre marca una disminució en el seu consum des de 2008, quan el 44,5% declarava consumir aquest producte. Aquesta xifra va baixar fins el 38,9% en 2009, dues dècimes més que en 2010. D'aquests consumidors de carn ecològica, un 4,2% ho feia menys d'un cop al mes; un 30,4% més d'un cop al mes; un 63,6% un cop per setmana, com a mínim, i un 0,7% tots els dies.

Pel que fa a l'oferta, els compradors d'aquest tipus de producte assenyalaven que l'aliment ecològic que més costa de trobar és la carn (20,6%), seguit de les verdures i els llegums (16,3%). L'estudi també diu que la immensa majoria (95%) dels compradors assumia que hi ha un sobrepreu en la compra d'aliments ecològics, però que els adquirien per motius de salut (59%), qualitat (31%) i sabor (26%).

Entre els coneixedors dels productes ecològics però que no els consumeixen, un 43,8% manifestava estar

disposat a pagar més per aquests tipus de productes. Entre els tipus d'aliments que estarien disposats a comprar encara que haguessin de pagar una mica més destaquen la verdura i els llegums (74,3%), la fruita (65,3%) i els productes carnis (43,4%).

Facturació a l'alça

Ja centrats en la facturació ecològica, el CCPAE destaca que, tot i la crisi, el pes econòmic del sector continua creixent i que, al 2010, fins i tot va batre rècords d'augment. Així, al citat any el volum de negoci va arribar als 105.637.765,42 €, un 23,53% més que l'any anterior, quan se situava sobre el 85 milions d'euros.

El 9% (9.127.949 €) correspon a l'elaboració, envasament i etiquetatge de preparats i productes alimentaris; el 4% (4.236.499,44 €) l'aporten escorxadors, sales d'especejament i/o elaboració de productes carnis; un altre 4% (4.186.215,59 €) és del subsector vaquí; l'avicultura, manipulació, elaboració i envasament de productes avícoles (1.114.385,61€) i l'oví (837.926,03 €) aporten un 1% cadascun, i amb menys d'un 1% de la facturació total tenim als subsectors porcí (289.142,93 €), equí (48.995,70 €) i cabrum (39.902,19 €).

Entrevista Daniel Valls, president del CCPAE

“Si inverteixes en alimentació ecològica, també estàs invertint en un factor proactiu de la salut i en la cura pel medi ambient”

Per saber una mica més sobre els aliments ecològics en general i els carnis en particular, hem parlat amb Daniel Valls, president del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

A grans trets, què diferencia la carn ecològica de la resta?

La carn ecològica s'obté de la ramaderia ecològica, que es diferencia en diversos aspectes de la convencional. Pel que fa al bestiar, els animals neixen i creixen en explotacions ecològiques, s'escullen les races adequades, es practica la ramaderia extensiva, es limita el nombre d'animals a l'explotació, s'utilitzen mètodes naturals per a la seva reproducció i es tracten les malalties preferiblement amb productes fitoterapèutics i homeopàtics, i mengen aliments procedents de cultiu ecològic.

A Catalunya, tots els productes ecològics han d'estar certificats pel CCPAE?

Sí, el CCPAE és l'única entitat de control i certificació a Catalunya, és pública, i qualsevol empresa agrària que vulgui utilitzar les indicacions protegides d'ecològic, biològic, orgànic, o els seus derivats o abreviatures, han d'estar sotmeses a aquesta autoritat de control, inclosa en el llistat oficial d'organismes de control de la Unió Europea.

En els últims anys, quina ha estat l'evolució de la carn ecològica?

Ha crescut sostingudament. Pel que fa a la producció ramadera, el sector ha crescut més d'un 50% en



els darrers 5 anys, i pel que fa a l'elaboració, és a dir, escorxadors, sales d'especejament, i elaboració de productes carnis, el sector representa un 8% de totes les activitats agroindustrials ecològiques a Catalunya, i ha crescut un 37% en els darrers 5 anys.

Què creu que motiva als productors a passar-se a l'àmbit ecològic? És més una qüestió de convicció personal o motius econòmics?

Poden ser ambdós factors. La qüestió de conscienciació està molt present en aquest sector, preocupat pel medi ambient i per obtenir uns productes en unes condicions de màxima qualitat i bons per a la salut,

respectant la biodiversitat de la terra i l'entorn rural. La qüestió econòmica s'ha notat en els darrers anys, a causa de la crisi mundial, ja que moltes empreses i pagesos i ramaders han vist en la producció ecològica una sortida per diferenciar el seu producte aconseguint alhora preus més justos.

Hi ha ajuts per passar de la producció convencional a l'ecològica?

No són ajuts tant per fer el pas sinó per impulsar el sector en general. Sí n'hi ha hagut, però ara tot està pendent bàsicament de la reforma de la política agrària comuna a Europa. A Catalunya s'han desenvolupat programes d'ajuts agroambientals específics a agricultors i ramaders per a la qualitat dels aliments, incentivant que donin el pas a la conversió a l'agricultura i la ramaderia ecològica.

Realment són més sans els productes carnis ecològics?

El producte carni ecològic s'obté mitjançant processos de producció i d'elaboració que no tenen res a veure amb els convencionals. Si abans parlàvem de com es practica la ramaderia ecològica, pel que fa a l'elaboració també la normativa regula que els ingredients dels aliments carnis han de tenir un origen ecològic i els additius estan molt restringits, només es poden utilitzar els autoritzats per al seu ús en producció ecològica. El resultat d'aquesta producció responsable i controlada és el d'un producte sa i de màxima qualitat.

Creu que la gent coneix els beneficis dels productes ecològics? Què cal fer per promocionar el seu consum?

La percepció dels consumidors és que el producte ecològic és un producte beneficiós en molts sentits, i cada cop més persones l'entenen com un producte

certificat, del qual se'n pot saber la traçabilitat, que respecta el medi ambient i que s'ha obtingut en unes condicions d'exigència molt alta. La promoció, però, s'ha de continuar fent, ja que aquí a Catalunya la producció ecològica representa a l'entorn del 5% de tota la producció agroalimentària però el seu consum no arriba a l'1%.

Un dels aspectes que fan que els consumidors no es decantin més pels productes ecològics és el preu. Què es pot fer per intentar canviar aquesta mentalitat?

Cal explicar sobretot que no són comparables els productes ecològics amb els convencionals. El preu respon a un procés de producció molt més costós, a un marge més just per al productor i a un marge de la comercialització que encareix el producte, ja que encara es tracta d'un sector molt petit. D'altra banda, cal considerar que si inverteixes en alimentació ecològica, també estàs invertint en un factor proactiu de la salut i en la cura pel medi ambient. Tot s'ha de considerar. Crec que ens hem de plantejar plegats fer una compra més conscient i responsable.

Com veu el futur dels aliments ecològics? I de la carn ecològica en particular?

Veiem un futur amb perspectives encara de creixement. El sector ecològic viu des de fa una dècada un procés d'augment. Ara els reptes estan en continuar donant suport a aquest sector, ajudar en la comercialització i en la investigació. Cal reforçar el sistema de control, per continuar oferint la màxima garantia i confiança als consumidors, davant aquest creixement del sector. El futur del sector de la carn ecològica, en concret, considero que passa per la qualitat i els canals curts de comercialització, és a dir models de proximitat que posen en contacte el productor amb el consumidor.



Assemblea de Cedecarne

El passat diumenge 10 de febrer es va celebrar a Madrid, l'Assemblea anual de Cedecarne. La trobada que va ser presidida per el Sr. Estapé va comptar per primera vegada amb la presència de Jose Amado Barriga, President del Gremi de Àlava.

El tema central de la jornada va ser la relació entre l'Organització i l'Administració i es va posar de manifest el gran esforç que s'està fent des de l'Organització per fomentar l'esmentada relació com així ho demostra la recent integració en dues Interprofessionals com la d'oví (Interovic) i la del porc (Interporc) en les que s'ha sol·licitat la presència de Cedecarne. En aquest context el President, Joan Estapé, va explicar el funcionament de les mateixes i va assegurar que *"la nostra participació permetrà a Cedecarne participar en les actuacions de promoció que es realitzin des de les mateixes així com disposar d'una partida pressupostària per a realitzar aquells projectes d'interès per el nostre sector, en el marc d'una Organització que engloba a tots els esglaons de la cadena, des de la producció a la distribució"*.

En el desenvolupament de l'Assemblea s'exposen també els continguts de la Memòria d'Activitats corresponent al 2012 ; una Memòria que s'ha vist enriquida per la incorporació de les actuacions que durant el 2012 han realitzat els diferents Gremis.

Així mateix es va plantejar l'extensió dels serveis que s'ofereixen des de l'Organització ajudant d'aquesta manera a les carnisseries-xarcuteries tenir més informació de tots els aspectes relacionats amb el sector i amb l'activitat. Amb una argumentació detallada i el consentiment dels assistents va quedar aprovada aquesta iniciativa i es modificarà, per tant, l'article 6 dels Estatuts, que amplia a les empreses del sector (i

no únicament als seus federats i associats) la representació, defensa i foment dels interessos econòmics i professionals.

Seguidament la Secretària de Cedecarne, Maria Sanchez, va explicar la situació actual respecte el conveni firmat amb AESAN (Agència Espanyola de Salut Alimentària i Nutrició) el juliol de 2012 per al llançament del projecte de reducció de sal i greix en els derivats carnis de carnisseria-xarcuteria, així com el pla d'actuacions previst per aconseguir l'objectiu establert; una reducció del 5% de greix i el 10% de sal, tenint en compte el marge existent de dos anys per aconseguir aquests objectius.

El Coordinador General, José Moya, informa als assistents de l'esforç que ha fet Cedecarne per reformar les lleis que d'una manera o altre han repercutit al nostre sector. En aquest context, després de diverses reunions amb el Ministeri s'ha aconseguit modificar la Llei de Qualitat Alimentària perquè la redacció d'alguns apartats no siguin d'aplicació. I en relació a la Llei de Metrologia que estableix la obligatorietat de realitzar verificacions periòdiques en els instruments de pesatge amb el pagament de la corresponent taxa, s'ha sol·licitat la derogació d'aquesta obligació atès que l'empresari és el responsable del manteniment dels seus equips i instal·lacions i no és necessari que l'administració cobri una taxa per un fet que ja realitzen les empreses periòdicament dins d'uns sistemes d'autocontrol, com és la verificació dels seus equipaments.



La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters donarà suport a la Candidatura 2014 per declarar la cuina catalana Patrimoni de la Humanitat

La Federació de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Catalunya donarà suport a la Candidatura per aconseguir que la UNESCO declari la cuina catalana Patrimoni Cultural Immateral de la Humanitat el 2014.

Així ha quedat recollit avui, dimecres, en l'acord de col·laboració subscrit entre la Federació de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Catalunya i la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, pel qual la Federació passa a ser amic de la candidatura en l'apartat del web www.cuinacatalana.eu.

D'aquesta manera, la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters incorporarà al seu web el logo i l'enllaç a la candidatura de la UNESCO. A més, la Federació informarà puntualment sobre la candidatura als seus agremiats, els quals disposaran d'un diploma de suport a la candidatura que situaran a un lloc visible del seu establiment.

Per la seva banda, la Fundació Institut Català de la Cuina publicarà al concurs de cuina catalana que organitza La Vanguardia digital preguntes relaciona-

des amb la carn i la xarcuteria. Així mateix, ambdues entitats col·laboraran per organitzar accions conjuntes per promoure el consum de la carn.



Informació laboral: Bonificacions

Les empreses que tinguin menys de 50 treballadors, en el moment de la contractació, podran concertar el contracte de treball de "Apoyo a los emprendedores".

Aquest contracte, es formalitzarà en el model que s'estableix, i per temps indefinit a jornada completa amb un període de prova d'1 any.

BONIFICACIONS EN LA QUOTA EMPRESARIAL A LA SEGURETAT SOCIAL:

La contractació feta amb persones inscrites en l'Oficina de Treball donaran dret al es següents bonificacions

COL·LECTIU	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
Aturats entre 16 i 30 anys	83,33€/mes (1.000€/any). Incrementat en 8,33€/mes (100€/any) en el cas de dones en sectors menys representades.	91,67€/mes (1.100€/any). Incrementat en 8,33€/mes (100€/any) en el cas de dones en sectors menys representades.	100€/mes (1.200€/any). Incrementat en 8,33€/mes (100€/any) en el cas de dones en sectors menys representades.
Majors de 45 anys, inscrits en l' Oficina de Treball al menys 12 mesos en els 18 mesos anteriors	108,33€/mes (1.300€/any) durant 3 anys. 125€/mes (1.500€/any) en el cas de dones en sectors menys representades.		

Aquestes bonificacions son compatibles amb altres subvencions, etc. públiques previstes amb la mateixa finalitat, sense que la suma de les bonificacions aplicables puguin superar el 100 por 100 de la quota empresarial a la Seguretat Social.

OBLIGACIÓ DE MANTENIMIENT DEL TREBALL:

L'empresari haurà mantenir al treballador, al menys, durant 3 anys, en cas d'incompliment d'aquesta obligació haurà de tornar l'import de la bonificació, excepte en els casos d'extinció per causes objectives,

disciplinaries declarades o reconegudes procedents, dimissió, mort, jubilació, o incapacitat permanent, total, absoluta o gran invalidesa dels treballadors.

EXCLUSIONS:

Les empreses que en els 6 mesos anteriors a la celebració del contracte, haguessin fet acomiadaments improcedents. La limitació afectarà únicament als acomiadaments improcedents fets amb posterioritat al 8 de Juliol de 2012, i per la cobertura d'aquells llocs de treball del mateix grup professional que els afectats per l' extinció o acomiadament.

Nova Normativa d'additius

El proper més de juny entra en vigor el Reglament (UE) núm. 1129/2011 que modifica alguns aspectes de la normativa d'additius.

El que fa realment és establir una llista d'additius comú per tota la Unió Europea i en certs aspectes clarificar-ne i modificar-ne el seu ús.

Tot i que aquesta normativa no suposa grans canvis en el conjunt de la utilització dels additius en la indústria alimentària en general, en el cas de la indústria càrnica i en el cas dels establiments minoristes, sí que hi ha certs aspectes a destacar que suposaran un canvi important, i per tant alguns problemes d'adaptació, sobre tot en l'elaboració de productes frescos com, botifarres, salsitxes, hamburgueses, etc.

Es tracta en concret de la retirada de la cotxinilla i els seus derivats (E-120) com a colorant autoritzat en aquest tipus de productes. Aquesta retirada pot comportar problemes de pèrdua de les propietats de coloració i d'estabilitat d'aquest color que li proporcionava la cotxinilla.

De moment no hi ha un substitutiu autoritzat al mercat i cal esperar que els proveïdors de preparats d'additius readaptin les seves fórmules d'acord amb l'esmentada normativa. Es per això que a la pràctica poden presentar-se nous problemes d'estabilitat del

color, en el sentit que no dura tant de temps. És molt important que es demanin als proveïdors les noves fitxes tècniques dels productes o preparats per elaborar, i seguir les instruccions d'ús.

Però com a mesures generals, el que recomanem és treballar aquests productes amb les carns de millor qualitat. Treballar-les a temperatures molt baixes (entre 0°C i +2°C). Extremar les mesures d'higiene tant en l'elaboració com en la neteja i desinfecció de materials i equipament, i sobre tot vigilar la temperatura d'emmagatzematge i d'exposició, que hauria de ser com a màxim de +3°C.

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@bancsabadel.com

CRUZ, SL - Construcciones Frigoríficas

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

MAFRIGES

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

SUMINISTROS PEMECE, S.L.

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

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 celebra enguany el seu 40è aniversari

Repassem amb el Coordinador i professor de l'Escola els quaranta anys de treball d'existència del Centre.

L'Escola Professional dels Oficis de la Carn, situada entre la planta baixa i l'entresol de la seu de la Fundació Oficis de la Carn, a Barcelona, celebra enguany el seu 40 aniversari com a escola. Més de 7.000 alumnes han rebut formació especialitzada en Carnisseria Xarcuteria i més de 5.000 han rebut formació en matèria d'higiene i manipulació d'aliments en el nostre centre. Va ser el 1973 quan l'Escola va obrir, per primera vegada, les portes del que avui és un centre de referència dins del sector carni. La formació impartida a l'Escola

ha influït, sense cap dubte, en l'evolució del sector minorista de la carn fins a arribar a la professionalització i especialització que avui en dia tenen els nostres establiments.

Durant la primera dècada d'existència de l'escola es va realitzar una labor formativa a molts joves del sector, vinculada a uns moments en què no hi havia cap formació en el nostre sector. A partir del 1984, explica el Coordinador i professor de l'Escola, Josep Dolcet, es va fer evident la necessitat emergent entre



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



els professionals del sector d'adquirir coneixements tècnics i metodològics ja que, fins aleshores, els coneixements que tenien eren de caire empíric i pràctic i ensenyat de pares a fills. Per això se'ls volia donar uns coneixements bàsics; l'objectiu no era altre que fer arribar l'especialització d'aquesta formació al nombre màxim de professionals i aconseguir que tots disposessin dels mateixos coneixements de base per poder accedir més tard a cursos d'especialització. L'objectiu es va complir i entre el 80 i el 90% dels titulars dels establiments d'elaboració de tot Catalunya van passar per l'Escola. Això va permetre que des d'ençà s'iniciessin els diferents cursos de reciclatge i innovació.

A finals dels 80, amb l'objectiu d'ampliar l'oferta dels nostres establiments, es va creure oportú començar a treballar en el món dels menjars preparats i es va obrir una línia de formació en aquest àmbit. A la vegada es va creure necessari que calia modernitzar les estructures dels establiments tradicionals de Cansaladeria i que aquests passessin de ser d'una simple botiga on es venien i elaboraven productes a una moderna empresa de Carnisseria i Xarcuteria.

Els anys noranta van ser anys de molta activitat dins de l'Escola. Al 1990 es va obrir l'aula de cuina. Aquest època coincideix amb un dels moments de màxima creativitat de l'escola i que ha marcat tendències que actualment encara són vigents; ens referim a la creació de totes les noves botifarres i altres preguntes que mengem encara avui.

Al 1997 es va iniciar l'aventura de la Formació Professional reglada i es va començar a impartir el Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Escorxador Carnisseria i Xarcuteria. Malgrat les dificultats es va seguir impartint fins al 2010. La reforma dels continguts d'aquest Cicle i la reducció dràstica per part del Ministeri d'Educació, a Madrid, va suposar reduir

el temps destinat a les matèries de Carnisseria i Xarcuteria a la mínima expressió. Des d'aleshores l'Escola s'ha dedicat a impartir cursos d'Especialització i Reciclatge amb formats molt diferents. El Josep Dolcet recollint les inquietuds de la Junta Directiva ha manifestat en diverses ocasions que hem d'estar presents en qualsevol iniciativa vinculada en la formació dels professionals del nostre sector i col·laborar amb tots aquells professionals, organismes i entitats que treballin en aquest sentit.

El funcionament de l'Escola en quan a cursos i continguts s'explica mitjançant la canalització de dues àrees. D'una banda trobem l'àrea de manipuladors d'aliments on s'imparteixen cursos de neteja i desinfecció, higiene del punt de venda i higiene del obrador. I on en l'actualitat s'està treballant amb el desenvolupament de més cursos.

D'altra banda hi ha l'àrea de formació especialitzada pel sector on hi trobem cursos com el que impartint actualment mitjançant la col·laboració d'ESCODI (Escola Superior de Comerç i Distribució), de Direcció d'Establiments Comercials del sector Carnisseria, Cansaladeria i Xarcuteria i, els que començaran a partir del mes d'abril destinats al Reciclatge Professional. En aquest sentit estem preparant nous cursos amb un contingut atractiu i innovador, la majoria dels quals es distribuïran en sessions curtes d'una o dues tardes de treball.

Després d'aquests 40 anys doncs, des de l'Escola es segueix treballant per a seguir donant formació especialitzada i adequada a les necessitats actuals del nostre sector i destinada a la professionalització dels nostres empresaris, treballadors i futurs treballadors, del sector minorista carni. Tan de bo que l'èxit aconseguit durant aquests anys continuï durant molt de temps.

Direcció d'establiments comercials del sector carni: un curs exitós

El curs de Direcció d'Establiments Comercials que s'està fent enguany, gràcies a una col·laboració entre la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i ESCODI (Escola Superior de Comerç i Distribució) està resultant un autèntic èxit. Cal recordar que el naixement del mateix respon a la necessitat de tenir una formació específica per als "responsables de punt de venda" del sector de la carnisseria, cansaladeria i xarcuteria, ja que en moltes ocasions els coneixements que aquestes persones, que es troben al capdavant de la botiga, tenen, han estat adquirits mitjançant la seva experiència i per tant manquen d'una formació específica que els prepari per assumir les noves responsabilitats. Tant ESCODI com la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters van saber captar aquesta necessitat i avui el curs és una eina fonamental per a molts professionals del sector carni. Tant és així que al marge dels 25 alumnes que completen el curs d'enguany, que té una durada de 80 hores, n'hi ha prop d'una desena que ja estan en llista d'espera de cara a cursar-lo l'any vinent.

L'objectiu és clar; donar els coneixements i les competències que ha de tenir el responsable d'un establiment comercial del sector de la carnisseria, cansaladeria i xarcuteria. Per fer-ho, el curs s'estructura en

tres mòduls que configuren les 80 hores de durada. El primer d'aquests mòduls (30 hores) engloba tot un seguit de coneixements necessaris al voltant del mercat, el client i la gestió comercial; tals com la comunicació, la venda i fidelització o el marxandatge visual, d'entre d'altres. El segon mòdul està enfocat a la gestió de les persones (20 hores) i emfatitza en les habilitats de direcció, la gestió del temps i la gestió de les persones pròpiament. I el tercer i darrer mòdul d'aquest curs fa referència a l'obrador, el producte i la innovació (30 hores) on es treballen aspectes relacionats amb el treball de l'obrador o el producte i les seves famílies, d'entre altres. Així doncs aquesta formació permet a l'alumne i alhora empresari adquirir més seguretat i conèixer noves eines de gestió per poder complir la seva feina amb millors resultats.

Sovint parlem que als mercats un dels valors afegits que s'ha de promocionar és la professionalització dels paradistes. Sense cap mena de dubte és un dels trets diferencials respecte altres tipus de comerços existents avui en el territori català. El curs de Direcció d'Establiments Comercials doncs, fomenta també aquest tret distintiu i per fer-ho compta amb la presència dels millors docents; Núria Beltran, llicenciada en Econòmiques i Directora-Gerent de l'ESCODI, María Callís, llicenciada en Filologia Àrab, Pere Portero, llicenciat en Psicologia i especialista en





Comunicació, Mercè Sáez, Psicoterapeuta Clínica, Mateu Farré, professional del l'àmbit del disseny, Xavier Badia, llicenciat en Ciències Empresarials, Josep Maria Llauredor, cap de l'Àrea d'Empreses Familiars de Barcelona Economia, Josep Dolcet, llicenciat en Veterinària i Coordinador de l'Escola Professional dels Oficis de la Carn, Jordi Mas, Diplomant en Ciències Empresarials i Conseller Delegat de Mas Gourmets, Enric Canut, especialista en ramaderia i formatgeria, Joan Martí Casanovas, Director Gastronòmic i Xef de Cuina de Casanovas Barcelona i Francisco Royo, propietari del negoci Xarcuteria de San Mauricio, són els encarregats d'impartir aquest curs que enguany es celebra per primera vegada.

Un cop finalitzat el curs i superats els coneixements pertinents els alumnes obtenen un certificat de titulació reconegut per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Naturalment per a l'obtenció d'aquest certificat, és necessari realitzar el programa complet juntament amb els diversos exercicis proposats al llarg de la formació.

Aquest programa d'especialització està adreçat a les persones que exerceixen la responsabilitat de director/a o responsable d'una o diverses botigues del sector de la carnisseria, cansaladeria i xarcuteria així com a aquelles que hagin de preparar-se per

exercir-la en un futur. Tanmateix no és necessari tenir cap titulació per poder seguir el programa, però sí que és necessari tenir experiència en el sector.

Així doncs aquest curs ha estat dissenyat per abastir de coneixements específics alhora que necessaris als professionals del sector que bé en l'actualitat o en un futur proper han de desenvolupar o desenvolupen tasques que requereixen una qualificació tècnica notòria. De la suma d'un professorat altament qualificat, la necessitat que tenen els professionals esmentats d'especialitzar-se com a Directors/es d'Establiments Comercials i superar amb tranquil·litat les responsabilitats pròpies del càrrec i dels continguts que s'imparteixen en el curs que ens ocupa, en resulta la confecció exitosa d'un programa que tot i iniciar-se aquest any l'hi augurem una llarga trajectòria.



ESCOLA
SUPERIOR de
COMERÇ i
DISTRIBUCIÓ

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



Conveni de col·laboració entre la Fundació d'Oficis de la Carn i l'ACREFA

El President de la Fundació Oficis de la Carn, Joan Estapé, i el President de l'Associació Catalana de Ramaders-Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA), Antoni Chueca, van signar el passat dimecres 27 de febrer, a la seu oficial de la Fundació, un conveni de col·laboració per a la realització d'un curs que tindrà com a finalitat obtenir el Carnet d'Artesà Alimentari en l'ofici de Formatger.

L'acord segellat per els presidents d'ambdues entitats sense ànim de lucre estipula que la Fundació Oficis de la Carn cedirà les seves instal·lacions a canvi d'un lloguer pactat prèviament. El curs que organitza ACREFA està destinat bàsicament als seus associats, però també està obert a d'altres interessats que tinguin les condicions prèvies per a optar a l'esmentada titulació.

Val a dir que una vegada realitzat aquest curs, la Fundació Oficis de la Carn tramitarà davant del departament corresponent de la Generalitat de Catalunya la sol·licitud del Carnet d'Artesà Alimentari-Formatger als participants del mateix que hi hagin assistit en l'horari establert, i acreditin les condicions legals per a la seva consecució.

Esmentar també que aquest conveni és un primer pas de cara a futures col·laboracions entre ambdues entitats, per tal d'aconseguir sinèrgies en al promoció i formació dels oficis que els hi pertoquen en l'àmbit de l'artesania alimentària.

L'Escola Oficis de la Carn segueix avançant en el seu compromís amb la formació especialitzada en el sector carni minoritari combinant tècniques formatives tradicionals amb innovació i creativitat per seguir esdevenint una institució referent en el sector.

La Fundació Oficis de la Carn participa en programa Reincorpora de l'Obra Social "la Caixa"

La Fundació Oficis de la Carn, a través de l'Escola Professional i amb la participació directa de l'Associació Trinitat Jove a més de la Obra Social "la Caixa" col·labora amb programes de reinserció de reclusos perquè aquests aprenguin un ofici i tinguin més facilitats per a introduir-se de nou en la societat, un cop finalitzada la seva condemna.

Per això l'Escola realitza des del dilluns 11 de març de 2013 un curs per a presos que s'allargarà fins a mitjans del mes de maig. L'objectiu d'aquesta formació no és altre que dotar als alumnes de les nocions bàsiques per a treballar com a aprenents en un obrador de Carnisseria-Xarcuteria. El projecte tindrà una durada de 250 hores de les quals 150 estaran destinades a una formació teòrico-pràctica, 50 a pràctiques formatives en empreses i 50 més a realitzar treball solidari. D'entre els continguts que engloben la part de formació teòrico-pràctica destaquen; la higiene en la manipulació i preparació de les carns, la classificació dels productes càrnics o les pràctiques d'elaboració de productes de picat frescos (el picat i pastat, l'embotició o el lligat i gratat).

Val a dir que durant el transcurs aquesta formació els alumnes reben un tracte personalitzat amb un assessorament i un seguiment durant el curs i després de la finalització del mateix, quan ja passen a la recerca activa de feina.

Com en tots els cursos que s'imparteixen a l'Escola els alumnes que superin aquest curs de formació obtindran un certificat de manipulador d'aliments, un certificat en prevenció de riscos laborals en el sector de la carnisseria i la xarcuteria i un certificat emès per la Fundació Oficis de la Carn com aprenent d'obrador de xarcuteria.

Pel que respecte a les pràctiques en empreses del sector, aquestes les realitzaran les persones que hagin superat el període formatiu i hagin obtingut els certificats necessaris. Les pràctiques tindran un seguiment rigorós per garantir el correcte desenvolupament de les mateixes.

A més a més es realitzarà un aprenentatge-servei, també anomenat servei solidari en el que els objectius generals seran donar coherència als aspectes adquirits durant el curs fent un servei solidari en el que s'aplicarà els coneixements obtinguts durant el curs, realitzant un treball necessari pels membres del barri on es realitzarà el servei: al Baró de Viver. També treballar les habilitats socials, saber desenvolupar el treball en grup i fomentar la cooperació, formar part de l'entorn compartint una activitat amb els membres del barri i fomentar la participació del barri i dels serveis i entitats que hi participin. Tenint en compte la importància d'integració d'aquestes persones en la societat, un treball amb el que poden participar aportant molt al barri on es desenvoluparà

l'acció, serà proposar dues accions dins del servei a definir amb el territori i amb els participants: en primer lloc la realització d'un taller pràctic de degustació de pinxos i broquetes elaborat pels participants de la formació per oferir al territori i d'altra banda la realització d'un taller formatiu teórico-pràctic en tècniques per elaborar productes frescos i els mètodes per a la conservació a una entitat del territori a escollir pels propis participants. Amb aquest treball solidari els alumnes podran posar en pràctica tan els coneixements adquirits com el poder participar en activitats del barri on es durà a terme el curs i amb els veïns amb els que prèviament hauran parlat i amb els que es posaran d'acord per tal de donar un bon servei a la comunitat.

Així doncs l'Escola Professional dels Oficis de la Carn protagonitzarà els cursos pertinents per a que aquests presos i fomentarà la seva reinserció en la societat mitjançant l'aprenentatge d'un ofici; el d'aprenent d'obrador de xarcuteria.

IFFA

La número 1 de la industria cárnica
Frankfurt am Main, del 4 al 9-5-2013

Primetime for Meat.

IFFA es el punto de encuentro nº 1 para la industria internacional de la carne. Aquí el sector al que Usted pertenece está en el centro de la atención. ¡Esté Usted presente cuando innovadoras tecnologías, productos y servicios hagan su salida a escena mundial!

www.iffa.com

info@spain.messefrankfurt.com

Tel. 91 533 76 45



¡Escanear ahora
el código QR
y obtener más
información!

**Novedad:
Pabellón 11**



messe frankfurt

Fira Agroporcina i l'Espai Ermengol; un cicle dedicat als embotits

El passat mes de febrer es va celebrar al Barri de Rocacorba de la localitat andorrana de Sant Julià de Lòria, la Fira Agroporcinalaurediana. Enguany era la primera edició que es feia una fira amb aquesta temàtica i va comptar amb prop d'una cinquantena d'expositors, la majoria dels quals eren de Sant Julià de Lòria. Les activitats més notòries es van celebrar el diumenge 10 de febrer i en va destacar, especialment, la ponència del **Sr. Josep Dolcet, director i veterinari de l'Escola Oficis de la Carn de Catalunya**. Precedit per les demostracions que van fer dues persones del sector de com farcir el porc, el Sr. Dolcet va impartir una xerrada sota el títol "Andorra i els embotits del Pirineu" on va fer un recorregut en el temps per explicar l'elaboració dels embotits des de temps antics.



A més a més l'Espai Ermengol-Museu de la Ciutat de la Seu d'Urgell va dur a terme al llarg del mes de març un cicle dedicat als embotits que es va iniciar amb l'exposició "Els embotits del Pirineu-productes de la terra", cedida per la Fundació Oficis de la Carn de Catalunya. A través d'aquesta exposició, es va poder visitar el celler de l'Espai Ermengol, on hi havia programades un seguit d'activitats que complementaven i s'endinsaven en el contingut de la mostra.



Neix KREAS, el nou centre de referència en matèria de formació

Després d'un acord segellat entre la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC) i la Fundació Universitària Balmes (òrgan titular de la UVic) neix Kreas, una fundació privada que vol ser el centre de referència en matèria de formació dual dins la indústria càrnia catalana.

Amb seu a la capital de la Garrotxa, Olot, KREAS promourà la formació continua i ocupacional on la cooperació entre empreses i centres docents serà fonamental. Aquest nou model dual d'aprenentatge busca permetre a l'estudiant compaginar els seus estudis de grau superior amb estades professionals a les empreses del sector. L'objectiu és aconseguir la qualificació dels treballadors del sector per millorar la competitivitat de les empreses càrnies catalanes. L'acord permet promoure entorns integrats entre l'empresa, la universitat i la formació professional per facilitar l'ús compartit de recursos humans, materials, serveis i infraestructures. Està previst que aquest any es despleguin fins a sis centres formatius a Catalunya per donar cobertura al teixit empresarial català. La UVic, com a entitat referent, vetllarà per la qualitat docent i l'excel·lència acadèmica de tota l'oferta formativa.

A la signatura de l'acord esmentat hi ha participat l'alcalde d'Olot, Josep M. Coromines, l'alcalde de Vic, Josep Maria Vila d'Abadal; el rector de la UVic, Jordi Montaña; el director general de la Fundació Universitària Balmes (FUB), Joan Turró, i el President de la FECIC, Jaume Blancafort. El Patronat d'aquesta nova Fundació KREAS estarà format per representants de la indústria càrnia i escorxadors catalans, la FECIC, la FUB, la UVic, l'Ajuntament d'Olot, l'IRTA i també per la Fundació Oficis de la Carn.



Tres Tombs

44



Per segon any, aquest 2013, i després de l'èxit de l'edició del any passat, la Confraria del Gras i Magre va participar en la festa dels Tres Tombs de Barcelona, en honor a Sant Antoni Abad.

Els confreres Pere Duran i Josep Oriol Trillas, engalanats amb vestuari oficial, es van preparar pel seguici en el punt de trobada a Montjuïc.

L'inici de la ruta va ser la cruïlla del carrer Calàbria cantonada Floridablanca, seguint pels carrers de Borrell, Parlament, Ronda Sant Pau, Urgell, Floridablanca, Ronda Sant Antoni, Plaça Universitat, Pelai,

La Rambla, Ferran, i arribada a la Plaça Sant Jaume. La comitiva va estar formada per més de 30 carruatges i colles de genets a cavall.

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





BARCELONA

GREMI CARN

45



Botifarrada d'ou 2013

Un any més, i ja en famés de vint, el Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Catalunya va celebrar, el darrer diumenge 3 de febrer, la tradicional cita gastronòmica de la botifarrada d'ou per donar el tret de sortida al Carnestoltes d'enguany. Com no podia ser d'una altra manera l'acte es va tenir lloc a les portes del Mercat de la Boqueria, un emblema històric de la ciutat de Barcelona. Per aquesta edició GremiCarn havia preparat 150 quilos de botifarra amb l'objectiu de superar les 6.000 racions que es van donar l'any passat. Una de les novetats d'enguany era que la botifarra venia ja muntada amb el pa i un palet i això, va agilitzar-ne la recollida. Amb una afluència de gent menys massiva però més constant que en altres anys es va aconseguir superar la xifra de l'any anterior i es van repartir un total de 6.500 racions de botifarra d'ou que es van exhaurir en poc més d'una hora i quinze minuts. Per a l'elaboració del producte s'hi van emprat 390 quilos de carn, 3.900 quilos d'ou (10 ous per quilo

de carn) i fins a 780 metres d'intestí. La música i els Cap Grossos van amenitzar una trobada que va citar centenars de veïns, curiosos i turistes, a més dels fidels de cada any, i que va resultar tot un èxit. Amb l'objectiu de promocionar el producte referent a Catalunya durant el Carnestoltes, mitjans de comunicació tan del sector audiovisual com de premsa escrita i també de ràdio van donar cobertura, una vegada més, a la tradicional botifarrada d'ou. A més a més l'acte va comptar amb la presència d'autoritats com Raimond Blasi, regidor de Consum, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona, Marià Morera, director de Serveis Territorials d'Agricultura de la Generalitat i Josep Zalacain, conseller del districte de Ciutat Vella, d'entre d'altres. Durant el Carnestoltes d'aquest any es van elaborar 480.000 quilos de botifarra d'ou (gairebé 5 tones) amb un total de 1.367.235 metres d'intestí, 3.172.164 ous, 115.652 quilos de carn, 115.652 quilos de papada, 33.043 quilos de cansalada, 6.859 quilos de sal i 1.376 quilos de pebre.



GIRONA



FÒRUM
GASTRONÒMIC
GIRONA'13

El Gremi celebra l'Assamblea General en el Fòrum Gastronòmic

El Gremi ha aprofitat espai de treball i innovació que es el Fòrum per posar al dia les darreres novetats del sector minorista carnic i conèixer de primera mà com estar el sector i quines accions cal prendre globalment.

En Cinto Arnau, director de Tecnologia Alimentària de l'IRTA que ens va l'evolució de l'estudi que està realitzant el Gremi sobre l'Innovació en la Botifarra Dolça Cuita. En Manel Anglada, ramader alt emporanès, ens va donar a conèixer el projecte de Bovins de les Closes dels Aiguamolls de l'Empordà per

disposar d'un projecte genuí i exclusiu pel carnisser. Finalment la Mireia Gallegos de Qnorm, Enginyeria energètica i en Joan Estela d'ITISA, d'instal·lacions frigorífiques ens van exposar com plantejar l'estalvi energètic a les nostres carnisseries i obradors.



... mentrestant en el Fòrum ... seguia corrent l'imaginació dels germans Roca



Reconeixement pòstum a: Enric Ventura de Salt i Jordi Comas de Platja d'Aro, que ens han deixat darremament. Fent entrega del insígnia del Gremi a les seves vídues, Sres. Quimeta Lidón i Carme Hospital, respectivament.

Reconeixement al carnisser jubilat: Pilar Coll d'Osor, Herminia Fabrega de Bordils, Jordi Pardo de Girona, Elvira Pelaez de Lladó, Josep Mir de Girona, Josep Marcó de Salt, M^aÀngels Heras de Pont de Molins i Josep Monells de Sant Joan de les Abadesses. Els entrega el pin del Gremi i diploma acreditatiu.



Distintiu als Mestres Artesans Cansalader-Xarcuter: Jaume III de Banyoles, Pere Vilanova de Tortellà, Antonio Pineda de Ripoll, Albert Planagumà d'Olot i Josep M^a Burch de Jafre. S'entrega pin del Gremi i diploma commemoratiu.



Distintiu al Jove en formació: Jonny Jaramillo, Martí Xifre, Toni Vera, Laia Rivero, Linda Velasco, Limbert Lazarte, Sandra Planas, Anna Hellin, Ferran Franch, Cristina Besalú i Albert Josep. S'entrega acreditatiu com a Carnet d'Ofici Certificat pel Gremi.

S'otorga el Tallant 2013, reconeixement especial, a Teresa Colell, defensora del sector minorista carnic, per la seva professionalitat demostrada en la docència de l'ofici de carnisser des del Monells.

El Gremi de Girona col·labora amb el Banc d'Aliments

Gràcies al conveni signat entre el Gremi i el Banc d'Aliments de Girona s'ha pogut aprofitar el gènere propi de l'estudi universitari sobre alimentació que ha realitzat el Servei de Nutrició i Benestar Animal (SNIiBA) del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona ubicada a Bellaterra, els animals han estat sacrificats en un escorxador artesanal de la província de Girona, especejat i transportat per gentilesa del Gremi a la seu del Banc d'Aliments de Girona.



Imatges un cop finalitzat el sacrifici en l'escorxador artesanal i l'entrega del producte al magatzem del Banc d'Aliments a Girona.



En Ricard Josep amb el Sr. Frederic Gómez, Director del Banc d'Aliments a les Comarques Gironines





**Conceptes autèntics & tecnologia funcional,
parlem d'espais de vida...**



Distribució Espanya:
Pau Claris 179, baixos dreta
08037 - Barcelona
Tel. 931 174 183
Mòbil. 678 653 610
jaume@4design.com.es
www.4design.cat

**FRESH
FOOD
EMOTIONS** *by*
AICHINGER

Fabrica:
Ostring 2
90530 - Wendelstein
Alemanya
www.aichinger.de



L'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès guanya el PREMIS LÍDERS

Aquest premi que organitza Comunicacions del Ripollès ha estat en la categoria de **GASTRONOMIA I TURISME** per l'activitat econòmica i social que s'han dut a terme durant l'any potenciant el producte de proximitat i donant valor afegit al turisme del Ripollès.

Moltes felicitats a Carnisseria Ca la Magda de Ripoll, Polleria i Cansaladeria Pineda de Ripoll, Carnisseria i Xarcuteria Constants de Ripoll, Carnisseria Carles i Mila de Ripoll i Carnisseria Eva i germanes de Sant Joan de les Abadesses.

Que millor per acompanyar la presentació d'un llibre: un bon embotit!

El carnisser gironí Lluís Comas va participar activament de la presentació del darrer llibre d'en Martí Gironell, "L'ÚLTIM ABAT" a la sala ONE de Girona. L'escriptor i periodista besaluenc, va escriure la novel·la mentre residia al monestir de Sant Benet.



Carnaval de Tarragona

Un any més, de la mà del mestre artesà tarragoní, Vicenç Bardolet, el carnaval de Tarragona va poder gaudir del carnaval gastronòmic i del tast popular de la botifarra d'ou, on, com diu el propi programa de festes, quilos i quilos de carn, centenars d'ous, metres i metres de budells i pebre carnestoltenc es van conjuntar per delectar als assistents amb aquest gustós embotit.

Aquest any el programa d'actes afegia en una addenda sobre menjars de Carnaval la recepta d'en Vicenç per si algú s'atrevia a portar-la a terme.

Com ja és tradició l'espai a on es van poder oferir més de 3.000 racions, va ser al Mercat Central de Tarragona, gràcies l'Associació de Venedors del Mercat Central i sota el Conveni de Col.laboració que es va signar per a poder portar a terme aquesta degustació!





Formació Continua

Perquè es tan important la formació continua?. Què vol dir el "lifelong learning?".

Hores d'ara tots els empresaris ja tenim assumit que, l'èxit del negoci i/o el manteniment del lloc de treball, no està garantit ni amb la titulació que habiliti per l'exercici d'una professió o d'un ofici, ni amb l'experiència professional, ni que sigui d'anys i anys.

L'entorn socioeconòmic que ens envolta evoluciona vertiginosament i això ens condueix cap un món en el que els coneixements del personal laboral s'han d'estar adaptant de forma continuada i permanent a les noves tecnologies, a la dinamització dels processos productius i a l'extrema competitivitat del mercat.

Ara ja no es prou amb la bona voluntat del treballador o la dedicació a la feina, ni tampoc hi ha prou amb que l'empresari inverteixi temps i temps en el seu negoci, tot i que aquests aspectes continuen sent molt importants, ara, a més, els treballadors, i també els empresaris, han de demostrar una capacitat per l'aprenentatge i una voluntat d'assumir nous reptes i desafiaments que comporten irremediament, a empresari i treballador, exigències formatives.

D'altra banda la normativa higiènica sanitària actual considera que la formació del personal és bàsica per la seguretat alimentària, atribuint aquesta responsabilitat a les empreses del sector. En aquest sentit les persones responsables dels establiments alimentaris han de garantir que el personal manipulador d'aliments disposi de la formació adequada en higiene dels aliments d'acord amb la seva activitat laboral, cosa que es portarà a terme mitjançant la implantació d'uns programes de formació que s'hauran de desenvolupar i, en el seu cas, impartir per la pròpia empresa o per una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent.



Per tant, d'una forma i d'altre, la formació, continuada, reglamentària o reglada, esdevé imprescindible per les empreses i pels empleats, per la qual cosa els recursos econòmics que es destinin a aquesta finalitat han de deixar de ser considerats com una despesa i sí com una inversió, doncs la formació es tradueix en capital humà, augmenta la productivitat i motivació dels treballadors, disminueix la sensació d'estancament professional i genera més confiança en la organització i en l'empresa, com supervisora de la normativa higiènica sanitària i garant de la protecció del personal en matèria de riscos higiènics-sanitaris i laborals.

En aquest sentit el nostre sector compta amb la Fundació d'Oficis de la Carn que te desenvolupat un Pla de Formació adaptat a les nostres necessitats per garantir el compliment de la normativa i proporcionar als nostres empleats la formació necessària per l'exercici del seu ofici.

De igual forma a les associacions gremials ens pertoca incentivar la realització de cursos productius per agremiats i el seu personal dirigits a aconseguir la formació continuada de tots nosaltres.

Aquests dies s'està portant a terme a l'escola de la Fundació d'Oficis de la Carn el curs d'especialització en Direcció d'Establiments Comercials. Aquest curs presenta un programa de 80 hores presencials per tal de impartir els coneixements i competències que ha de tenir el responsable d'un establiment comercial del sector de la carnisseria, cansaladeria i xarcuteria, estructurant-se entres mòduls: 1) el mercat, el client i la gestió comercial, 2) La gestió de les persones i 3) L'obrador, el producte i la innovació, tot això amb l'objectiu d'adquirir més seguretat i conèixer noves eines de gestió i per poder complir la feina amb millors resultats.

Dos agremiats tarragonins, En Albert Ribot i Na Maria Virgili son alumnes del curs i ambdós han fet arribar al gremi la seva satisfacció com alumnes del mateix, valorant el contingut com altament pràctic i profitós i recomanant la seva assistència, cosa que des d'aquí trasladem a tots els agremiats.

També a la seu gremial de Tarragona s'han impartit recentment els mòduls de "botiga", "obrador" i "neteja i desinfecció" dins del plade formació personalitzat que contempla la planificació de la formació en matèria higiènico-sanitària.





Marchando una de fraudes

Miquel Sen

Escritor

www.gastronomiaalternativa.com



Tras el salmón de granja, le ha tocado el turno al caballo como sujeto de prácticas fraudulentas. Es una historia que tiene un arranque de cine negro, cuando un inspector sanitario del condado de Newry, en Irlanda del Norte, constata el 17 de septiembre de 2012, un problema de etiquetaje en un stock de carne congelada. La carne proviene de una empresa de la República de Irlanda, Mc.Adams que está vendiendo carne de caballo como si fuera buey. Unos meses más tarde las autoridades sanitarias anuncian que los supermercados Tesco, Icelan y Lidl están vendiendo caballo procedente de Polonia en un tanto por ciento que llega hasta el 29% en las hamburguesas de vacuno.

Ante la alarma, o más exactamente, frente a los nuevos controles, aparece otra línea de corrupción financiero-alimentaria. La empresa francesa Comigel alerta a Findus: algunas partidas sus lasañas están elaboradas hasta en un 100% con carne de caballo. La investigación se complica porque detrás de la empresa elaboradora figura Spanghero, que ha vendido y cambiado el etiquetaje de una carne que ha sido comprada en Rumania por Draap Trading Ltd, una empresa chipriota con frigoríficos en Holanda y cuantas corrientes y empresa manipuladora en Luxemburgo. Otra vuelta a la tuerca: Spanghero forma parte del grupo francés Lur Berri, propietario también de Alfesca, que alberga marcas

como Labeyrie y Delpierre. En conjunto unos 6000 asalariados que elaboran desde maquinas para lavar patos pasando por blinis y precocinados a base de salmón. Solo en Spanghero se detectaron, según la agencia francesa antifraude, 750 toneladas de carne de buey que no lo era, de las que 550 toneladas se vendieron a Tavola, que a su vez cocinó 4,5 millones de raciones. Al resto de la carne se le ha perdido la pista.

El aspecto económico y moral del problema

Como sabemos, la carne de caballo y la de potro son saludables y sabrosas. Los ganaderos de La Cerdanya han conseguido un nivel muy alto cuidando unos potros que viven en libertad entre los pastos de altura. Sus entrecotes están en muchas carnicerías, a un precio próximo al de vacuno de primera. Suelo comprarlo en Barcelona en el mercado de Santa Eulalia y consigo unos rosbif notables. Como existen muchas personas que no tienen tabú ante la carne de caballo, vale la pena recordar que esta proteína forma parte del paisaje gastronómico del norte de Francia. En Lille existe una famosa carnicería especializada en la carne de caballo "pré salé". Proviene de Irlanda, donde comen la hierba humedecida por la brisa marina, al igual que lo hacen los corderos que en Francia han dado origen al concepto "pré sale". En este establecimiento elaboran con esta carne un embutido curado que recuerdo con satisfacción.

Es decir, el problema no está en el caballo, si no en dar caballo por liebre, a partir de equinos de ínfima calidad, un último problema que nos lleva directamente a Rumania. En este país se ha prohibido la circulación por las carreteras de carros tirados por caballos, al tiempo que se ha incentivado la compra de maquinaria agrícola. Como resultado los traficantes sin escrúpulos disponen de carne baratísima, muchas veces procedentes de animales atiborrados de antibióticos y analgésicos en cantidades no aptas para el consumo humano. Pero el precio, el margen, el beneficio, dirige nuestra vida y nuestra despensa. Nadie se pregunta como puede ser que un plato de espaguetis a la boloñesa cueste en los supermercados Tesco 1,20 euros la bolsa de 450gr. Como dice Erica Sheward, profesora de la Universidad de Greenwich "¿cómo pueden creer los consumidores que compran hamburguesas a 29 peniques (33 céntimos) que son de carne de buey?"

Enviar un caballo al incinerador cuesta dinero, en cambio hacer carne de él da unos buenos euros. Así se explica uno de los grandes fraudes de una historia de fraudes que comenzó con las vacas locas y que tiene pinta de no acabar, todo ello bajo los ojos cerrados de las distintas Comisiones Europeas, que han entregado la máquina de etiquetar, la trazabilidad, a la industria agroalimentaria, algo tan peligroso como regalar a un mico una navaja. Un obsequio que acabaremos pagando caro. No obstante no va a ser la parte del león de nuestros gastos, dado que ya se ha vuelto a aceptar el pienso animal para los animales. Las truchas volverán al régimen de la proteína roja mientras que algunos científicos poco escrupulosos y determinados cocineros pagados por la agroalimentación las bendicen y cocinan "como en casa" al tiempo que juran que en el tiempo de vida de una trucha no pueden formarse los priones

causantes de las encefalopatías espongiformes transmisibles que volvieron locas a las vacas.

Mientras escribo estas líneas Nestlé España retira del mercado unas pastas rellenas de carne de caballo, en Canarias descubren un camión cargado de hamburguesas tramposas y en Galicia, en Barbanza, dismantelan una red que introducía vieiras tóxicas en el mercado. Si no se establece un criterio científico y moral, potenciado por una información rigurosa, estricta, dada por periodistas que vivan al margen del reparto de dividendos, acabaremos oyendo la frase que encabeza este artículo.

Street Food

La gastronomía necesita aumentar su crecimiento, por ello cada vez son más necesarias de implantación las nuevas tendencias para reinventar-se, con éxito.

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



La coyuntura actual esta haciendo casi imprescindible, el poder reducir el coste en gastronomía, pero claro no por ello tener que renunciar a calidad y un buen disfrute organoléptico.

Para ello es muy importante el hecho de ofrecer un contenido en la oferta lo más informal posible. La tendencia "casual food", es una nueva cultura gastronómica que cada día va a coger más auge, y es que esta claro los nuevos hábitos de consumo y los nuevos

estilos de vida, hace que los parones de 2 horas para comer vayan a la baja entre la mayoría de la población; de esta forma poder tener cada día una mayor oferta de restaurantes en los que se puede comer rápido y bien.

España es un país que a pesar de su situación económica es rica en materia prima y en profesionalidad gastronómica, y gracias a ello hay un gran potencial de oportunidades, para seguir creciendo en este segmento económicamente.

Tenemos hoy dos mercados que marcan tendencia con un reconocimiento en todo el mundo, el Mercado de la Boqueria y El Mercado de San Miguel. Uno más tradicional y el otro ofrece en su contenido una oferta que fomenta el consumo.

Hoy lo que necesitamos son proyectos que fomenten el consumo y tengan éxito.

La verdad es que todavía esta todo por hacer y podemos importar muchos conceptos que triunfan en Europa y EEUU.

Por citar algunos, en EEUU, siempre nos ha llamado la el ver carritos, populares en la calle vendiendo Hot Dog, Carritos móviles que ya a principios del siglo XX, se popularizaron por las calles de NEW YORK, entre ellos uno de los pioneros fue el polaco Nathan Handwerker.





En Londres abren un nuevo lugar llamado BOXPARK, (www.boxpark.co.uk), donde se apilan contenedores de mercancías, y se tunean interiormente, ofreciendo en la planta inferior moda y en la planta superior "casual food", con propuestas de los más creativos. Mexicana, Clásica típica Inglesa, Americana, Vegetariana... un buen lugar con un concepto muy innovador.

En nuestro país, la normativa es un tanto estricta y queda a veces muy limitada a recintos de uso privado, lo que hace muy exclusivo y minoritario su disfrute y a la vez inversión, por ser excesivamente temporal.

Hoy estamos faltos de proyectos de bajo coste, diferenciados y que puedan aportar un gran valor al consumidor final, en síntesis es MÁS x MENOS. Hoy es necesario crear proyectos rentables y que potencien el consumo, y con el "STREET FOOD" es viable. Os imagináis como en New York u otras ciudades, calles pequeñas que las cerrasen temporalmente a la hora de comer para organizar un "Street food" organizado, o pequeños parques como el Retiro u otros, donde haya una zona de "Food Court" diferencial. Hoy con proyectos móviles de baja inversión podemos hacer proyectos gastronómicos, que pueden conquistar grandes paladares, la creatividad entre los expertos a este sector, no falta.

No obstante para ello es muy necesario tener la posibilidad de modificar normativas y ordenanzas municipales. Ya que sin una normativa que regule bien la degustación, el "STREET FOOD", también quedaría muy limitado.

Hemos de abrir horizontes y entender que los tiempos cambian y hay que adaptar las normativas a las nuevas necesidades, y es una lástima ahogar a un



sector con tanto potencial y tantas ganas de seguir innovando. Hasta cuando vamos a tener que esperar, para ver carritos de tex-mex, carritos de hamburguesas, carritos de hot dogs, carritos de sushi, carritos de patatas bravas, carritos de cocina mexicana, carritos de comida chifa....y así un sinfín de la gastronomía del mundo, para disfrutar en cualquier parte de la ciudad y sin renunciar a la informalidad de poder comer por las calles.

Todo esta aún por hacer en un país donde la gastronomía tiene mucho futuro.

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

El banc de les millors empreses. I el teu.

'Informe Econòmic ESADE 2013', patrocinat per Banc Sabadell

"El 2014 hi podria haver llum al final del túnel"

El 2013 serà un any més de recessió econòmica per a Espanya. La desacceleració se situarà en un -1% del PIB. La continuació de la caiguda en el ja sisè any de crisi també provocarà un augment de l'atur, que se situarà per sobre del 25%, un creixement de la inflació fins al 2% (algunes dècimes per sobre de la taxa mitjana de la zona euro) i el creixement negatiu del consum i la inversió privada. D'aquesta manera, no s'entreveuen indicis de creixement econòmic fins al 2014.

Pots consultar l'*Informe Econòmic ESADE 2013* complet a <http://itemsweb.esade.edu/biblioteca/archivo/informeeconomicoenero2013.pdf>

Aquestes són algunes de les principals conclusions de l'*Informe Econòmic ESADE 2013*, patrocinat per Banc Sabadell i dirigit per Josep Manel Comajuncosa, professor del Departament d'Economia de la Business School. L'informe preveu per a l'any que acaba de començar que la zona euro es mantindrà en una situació d'estancament econòmic amb un +0,3%.

Alemanya, França, Holanda, Bèlgica i Luxemburg creixeran, però no més de l'1%, un repte al qual sí que arribaran, però, Finlàndia, Àustria i Irlanda, i al costat d'Espanya, se sumaran al creixement negatiu Portugal, Eslovàquia, Xipre i, sobretot, Grècia.

Advertiment a la política de retallades

"L'austeritat a ultrança està resultant contraproduent: sense creixement no es pot tornar el deute." Així de categòrics es manifesten els autors de l'*Informe Econòmic ESADE*. L'informe considera que els programes d'ajuda a països com Portugal i Grècia no estan donant els resultats esperats i hi ha un risc d'expansió d'aquests problemes a països amb dificultats, com és el cas d'Espanya.

Així, l'*Informe Econòmic ESADE* adverteix molt clarament sobre la imperiosa necessitat de polítiques expansives propiciades des de la Unió Europea, com ara fer més graduals els objectius de dèficit, i per part d'aquells països en una situació més folgada: "Per aconseguir la tornada al creixement, els països del centre, amb uns comptes públics sostenibles, han d'impulsar les seves economies amb polítiques fiscals expansives o permetent augments salarials." Mentrestant, els països perifèrics han de continuar fent polítiques fiscals d'ajust, "però flexibilitzant els terminis. Cal evitar la repetició d'errors anteriors com en els casos esmentats de Grècia i Portugal".

En aquest sentit, el document es mostra una mica crític amb els pressupostos públics aprovats pel Govern espanyol per al 2013, ja que, d'una banda, són "poc realistes" (preveuen tan sols una caiguda del PIB del -0,5%) "en uns moments en què els governs necessiten guanyar credibilitat", i de l'altra, són "molt restrictius, i contribueixen així al fre del creixement".

El repte d'un mercat del futur

Ateses les circumstàncies econòmiques actuals, la expansió gradual i progressiva de les grans cadenes de supermercats estatals, l'optimització del temps i l'avanç incansable de les noves tecnologies, els mercats d'avui necessiten un canvi i un gir d'adaptació per a ser competents en el comerç de demà. L'objectiu és mantenir la mateixa essència i el mateix grau de professionalització però, adaptant-ho a les necessitats actuals.

Albert Pozo
Adjunt Secretari General Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters



Per tradició i ara també per esnobisme els clients que acudeixen al mercat ho fan perquè busquen productes de qualitat, un tracte proper i poder tenir una relació visual amb allò que volen comprar; poder escollir un o altre tros de vedella o aquelles olives que tenen millor presència. Dit d'una altra manera, els clients que acudeixen al mercat ho fan perquè premien el valor afegit dels paradistes. I aquest valor afegit, tal i com comentàvem, no és altra que el tall de la carn en la mida que vol el client o l'oferta de plats ja precuinats que faciliten l'optimització del temps a la qual ens hem referit abans. Podríem dir que per tant, els clients volen el producte de sempre en el món d'avui.

Cert és que la majoria dels mercats de Barcelona i Comarques han dut, o estan duent a terme reformes a nivell d'infraestructura per tal d'actualitzar-se però cal fer un pas més enllà i realitzar una reforma també, en el camp de la logística. Incrementar els serveis que s'ofereixen a la clientela tals com: una targeta de fidelització, servei a domicili, wifi, i pagament amb targeta electrònica d'entre d'altres

són exemples de prosperitat necessaris per a seguir avançant. Aquestes millores facilitaran, de ben segur, la rendibilitat de cada un dels paradistes i també la del mercat en conjunt.

Sovint cometem l'error de pensar que les grans cadenes de supermercats són un problema per a mercats i paradistes perquè venen més barat i això atrau a més clients, especialment en el context econòmic que ens engloba. Però la realitat és que el valor afegit d'un mercat no el trobarem mai en un supermercat i la diferència de cost que hi trobem respecte aquestes grans cadenes contrasta, i de quina manera, amb la qualitat dels productes del mercat. Els mercats a Catalunya tenen història, força i tradició suficient com perquè cap tipus de competència, per més de gran escala que sigui pugui acabar amb la figura de l'emblema per excel·lència del sector alimentari del nostre país. Això sí, convé fer un reciclatge, adaptar-se a les noves tecnologies i fer més fort el valor afegit que distingeix a qualsevol mercat. En ocasions el més gran dels impediments per a seguir prosperant i tirant endavant som nosaltres mateixos.

Per ser de la Federació
Catalana de Carnissers
i Cansaladers Xarcuters

Tens condicions excepcionals a MM Globalis

Assegurança de cotxe

fins a un
50%
de descompte

- Valor a nou els 2 primers anys del teu vehicle (Tot risc i Tercers Plus)
- Gestió de sancions i multes de trànsit.
- Assistència en viatge des del km 0 i repatriació del vehicle.
- Bonificació per no sinistralitat fins el 50%.
- Curs de recuperació de punts del carnet de conduir.
- Assessorament jurídic familiar.

**Amb la garantia de MM Globalis, una
companyia del Grup Mutua Madrileña.
Amb l'assessorament de General Broking
com a correduria d'assegurances**



**GENERAL
BROKING s.l.**
correduria de seguros

En assegurances, el servei i l'assessorament professional.

Identifica't com a col·legiat o amb el codi BB087001
trucant al 93 237 93 96
o per e-mail a gbroking@gbroking.com
per beneficiar-te dels descomptes de MM Globalis

Notícies del Sector

Agricultura signa un conveni per promoure els productes amb DOP i IGP



El passat mes de desembre, el conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, i el president de la Federació Catalana DOP-IGP, Antoni Torrent, van signar un conveni per promoure i difondre els productes agroalimentaris catalans amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP), i aconseguir així un

augment del coneixement sobre aquests distintius per part dels consumidors.

Amb aquest conveni, el departament d'Agricultura s'ha compromès a aportar 40.000 € per a la realització d'una campanya de promoció de les DOP i IGP a través dels mitjans de comunicació i la contractació d'un dinamitzador per gestionar i coordinar les accions d'aquesta campanya.

Per la seva banda, la Federació Catalana DOP-IGP es compromet a contractar aquest dinamitzador i a unificar criteris i ajudar a coordinar les accions de promoció dels diferents consells reguladors que participin en la campanya.

www.gencat.cat / www.alimentsdorigen.cat

Proliant Meat Ingredients ens porta la sang deshidratada aprosan

Proliant Meat Ingredients ens presenta la sang deshidratada aprosan, que manté totes les característiques pròpies de la sang fresca, com són el color, la textura, el sabor, els valors nutricionals i la capacitat de coagulació. Segons la companyia, aquest producte proporciona una sèrie d'avantatges: fàcil emmagatzematge, utilització de la quantitat estrictament necessària, no necessita refrigeració, té una bona qualitat microbiològica i ofereix una regularitat del producte.



Quant a la seva utilització, és un producte que no requereix ser hidratat abans i es pot afegir a la pastadora, juntament amb la sal, les espècies i l'aigua necessària per la seva hidratació directament sobre la pasta. La hidratació recomanada per reconstituir la sang és 1 part d'aprosan + 4 parts d'aigua. La cocció és la mateixa que s'utilitza per la sang fresca.

www.proliantmeatingredients.com

Pamplonica llença Mina Light, un nou paté amb menys calories

Pensant en els consumidors de conserves càrnies que volen cuidar la seva línia, Pamplonica ha introduït en el mercat el nou paté Mina Light.

Aquest producte té una important reducció del nivell de calories respecte a la mitjana del mercat (un 55% menys) i es presenta en un pack de color rosa amb tres unitats de 80 grams.

Aquest paté se suma a la cada cop més àmplia oferta de productes saludables que ens porta Pamplonica. Des de fa temps, l'empresa elabora tots els seus embotits sense gluten i evita al màxim la presència de possibles al·lèrgens en les seves formulacions. El passat any també va llançar el seu perrill cuit baix

en sal i fa uns mesos va donar a conèixer Corazonadas, el primer xoriço tipus Pamplona del mercat amb un 30% menys de greix.

www.pamplonica.es



SIA presenta la PIC-130, una picadora semiautomàtica ideal per a xarcuteries

El fabricant SIA, dedicat a la fabricació de maquinària per al sector carni des de l'any 1960, ens presenta la PIC-130, una picadora semiautomàtica ideal per a carnisseries i xarcuteries.

La boca de la màquina té un diàmetre de 130 mil·límetres, i incorpora un sistema de seguretat a la tremuja d'alimentació, així com un dispositiu de seguretat de desconnexió elèctrica a la boca de sortida.

La picadora ve equipada amb un quadre de comandaments per polsadors, tres plaques i tres ganivetes.



Ternasco de Aragón participa al V Fòrum d'Innovació en Biomedicina

El passat 28 de febrer, el Consell Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternasco de Aragón va participar al V Fòrum d'Innovació en Biomedicina "Salut Cardiovascular i Indústria Alimentària", organitzat per la Asociación Bio-Med Aragón.



Durant aquest fòrum, celebrat a Saragossa, es van presentar els resultats dels estudis coordinats pels doctors Luis Moreno i Fernando Civeira, que assenyalen que "el consum regular de Ternasco de Aragón pot formar part d'una dieta sana i equilibrada, ja que els seus efectes sobre el perfil lipídic són tan favorables com els observats amb el consum habitual de carn de pollastre".

A més, amb l'objectiu de subratllar la tasca informativa que ha dut a terme en anys anteriors, el Consell Regulador de la IGP Ternasco de Aragón estarà present durant 2013 en destacades cites especialitzades, com el Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició (SEN) i el Congrés Nacional de la Societat Espanyola de Metges d'Atenció Primària (SEMERGEN), entre d'altres.

www.ternascodearagon.es

Queso Perfecto del Delta llença al mercat el formatge de cabra de llaç



L'empresa Queso Perfecto del Delta ha introduït al mercat un nou formatge de cabra, anomenat Cabra de llaç, elaborat amb llet de cabra

pasteuritzada, ferment, quall i sal. Es tracta d'un producte 100% natural, sense conservants ni additius.

La companyia, fundada l'any 2000, es dedica des dels seus inicis a l'elaboració artesanal de formatges i derivats. Al 2007, Queso Perfecto va introduir a la seva oferta les pizzes artesanes, elaborades manualment i amb la utilització del formatge de la casa, així com d'ingredients 100% naturals i de primera qualitat. www.quesoperfecto.com

Nova gamma de detergents alcalins per a baixes temperatures de Betelgeux

Betelgeux, especialitzat en oferir solucions de neteja i higiene en la indústria alimentària, ha llençat una nova gamma de detergents alcalins formulats per romandre estables durant el seu emmagatzematge a temperatures baixes, mantenint unes òptimes propietats de neteja. Els productes de naturalesa alcalina són especialment sensibles a la baixada de temperatures, ja que poden arribar a solidificar a temperatures inferiors a 5 °C, dificultant la seva utilització posterior. No obstant, Betelgeux garanteix l'estabilitat dels seus productes durant el seu emmagatzematge a temperatures de fins a -5 °C, sense que presentin problemes de congelació.

Els productes que componen aquesta gamma són:

- » Desenfort NF: Detergent alcalí escumant per a la neteja de superfícies, adequat per al seu ús en aigües de duresa mitjana-alta.
- » Betelene DB 45: Detergent per utilitzar en la fase alcalina de neteja dels circuits CIP.



- » Betelene USP 20-10: Detergent alcalí de moderat poder segrestant, adequat per a neteges d'una sola passada en circuits CIP amb aigües dures.
- » Betelene USP 20-20: Detergent alcalí amb elevat poder segrestant, adequat per a neteges d'una sola passada en circuits CIP amb aigües dures.
- » Betelene USP +: Detergent alcalí d'alt poder segrestant, adequat per a neteges d'una sola passada en circuits CIP amb aigües molt dures.

www.betelgeux.es

Embotits Caus presenta una llonganissa sense lactosa ni proteïnes de la llet

Embotits Caus ens porta la seva llonganissa sense lactosa ni proteïnes de la llet, elaborada amb una selecció de les millors carns magres i tripa natural. Aquest embotit, que segueix la recepta tradicional de la llonganissa de pagès del Berguedà, té una lleugera capa de flora natural i un sabor intens, amb el pebre com a nota dominant, fruit del llarg procés de curació. Vermel·losa al tall, aquesta llonganissa tampoc conté gluten ni colorants.

L'empresa, amb seu al Berguedà, es dedica des de l'any 1916 a l'elaboració d'embotits. Fa uns tres anys, amb el canvi generacional, va assolir les regnes de la companyia Miquel Caus Fumanya.

www.embotitscaus.com



Alimentaria tornarà a Barcelona del 24 al 27 de març de 2014



Del 24 al 27 de març de 2014, el recinte Gran Via de Fira de Barcelona acollirà una nova edició d'Alimentaria, la fira del sector de l'alimentació i les begudes més important d'Espanya. Segons Alimentaria Exhibitions, s'està treballant sobre unes previsions d'ocupació de 60.000 m2 nets d'exposició comercial, als quals s'han de sumar més de 10.000 m2 destinats a activitats lúdiques i de dinamització comercial. El director del saló, Josep Antoni Valls, assegura que aquests objectius són "realistes" i "s'ajusten a la difícil conjuntura econòmica tant espanyola com europea". Des de l'organització també assenyalen que la comercialització inicial del saló ha obtingut una excel·lent resposta, ja que s'ha contractat ja el 34% de l'espai disponible.

Intervin, Restaurama, Intercarn i Multiproducto tornaran a ser els salons tractors d'aquesta edició d'Alimentaria, als quals cal afegir el Pavelló Internacional com a gran centre de confluència de professionals dels cinc continents. Per segon any se celebrarà The Alimentaria Hub i, com a novetat, cal destacar The Gastronomic Hub, que acollirà un congrés gastronòmic, la gran final del Concurs Cuiner de l'Any, 'Espanya, el país dels 100 formatges', la barra de tast i degustació d'olis Olive Oil Bar i el ja clàssic

Vinorum. www.alimentaria-bcn.com

"ELS DINERS
A LA
GUARDIOLA"

PER UNA CAIXA MÉS HIGIÈNICA, CÒMODA I SEMPRE QUADRADA.

Cashkeeper és el caixer de tornada de canvi automàtic que posarà fi als desquadraments diaris, petits robatoris i li ajudarà amb la detecció de bitllets falsos. Una solució tecnològica però també higiènica, ja que redueix el contacte amb els bitllets, normalment portadors de gèrmens.

I per gestionar el seu establiment, Totpes, el software especialitzat per botigues d'alimentació.

Demani'ns informació al 934 512 338 o a la nostra web www.ossistemas.com

OS
sistemes
i comunicacions

7
t totpes





FIRA DE MAIG

Població: Berga
Dates: 1 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Comerç, indústria, automoció, serveis, turisme, maquinària
C/e: promocioeconomica@ajberga.cat
Web: www.ajberga.cat

FIRA FONT-RUBÍ

Població: Guardiola de Font-rubí
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Vins i caves, embotits, oli, artesanía.
C/e: fontrubí@diba.cat
Web: www.font-rubi.org

FIRA D'ARTESANIA. FIRA D'ALIMENTACIÓ. FIRA MERCAT. FIRA DEL DIBUIX I LA PINTURA

Població: Figueres
Dates: 1 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Artesania, demostracions en viu d'artesans, alimentació artesana, objectes de regal manufacturats, dibuixos i pintures
C/e: info@casinomenestral.cat
Web: www.casinomenestral.cat

FIRA GASTRONÒMICA

Població: la Sénia
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris; productes D.O.P, especialment oli del Baix Ebre-Montsià.
C/e: turisme@lasenia.cat
Web: www.lasenia.cat

FIRA-MERCAT AL CARRER

Població: la Bisbal d'Empordà
Dates: 1 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@labisbal.cat
Web: www.labisbal.cat

FIRA-MERCAT DE SANT PONÇ

Població: Mataró
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Mel, confitura, formatges artesanals, arrop.
C/e: fires@ajmataro.cat
Web: www.mataro.cat

EXPO-EBRE. FIRA MULTISECTORIAL DE LES TERRES DE L'EBRE

Població: Tortosa
Dates: 1 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: firatortosa@tortosa.cat
Web: www.tortosa.cat

FIRA RAMADERA I D'ARTESANIA

Població: Rasquera
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Ramaderia (cabra blanca), artesanía, artesanía alimentària.
C/e: aj.rasquera@altanet.org
Web: www.rasquera.cat

FIRA COMERCIAL I GASTRONÒMICA

Població: el Masnou
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: info@comercmasnou.com
Web: www.comercmasnou.com

FIRA DE SANT ISIDRE

Població: Sant Joan de les Abadesses
Dates: 4 - 5 Maig 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Maquinària agrícola, mostra de bestiar autòcton, automoció, artesanía, concurs de munyida a mà, productes artesanals. Activitats de dinamització.
C/e: turisme@santjoandelesabadesses.com
Web: www.santjoandelesabadesses.cat

FIRA DE SANT PONÇ

Població: Prades de la Molsosa

Dates: 5 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals, alimentació, manualitats, demostració oficis artesans, música tradicional al carrer, activitats.

C/e: acprades@gmail.com

Web: acprades.wordpress.com

FIRESPLUGUES

Població: Esplugues de Llobregat

Dates: 11 - 12 Maig 2013

Periodicitat: biennal (senars)

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: pdomenech@esplugues.cat

Web: www.esplugues.cat

FIRA DE L'ASCENSIÓ

Població: Granollers

Dates: 9 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: ccorrea@ajuntament.granollers.cat

Web: www.firascensio.org

FIRA DE SANT PONÇ

Població: Sant Cugat del Vallès

Dates: 11 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Mels, herbes, productes alimentaris d'elaboració artesanal.

C/e: bustiaciudadana@santcugat.cat

Web: www.santcugat.cat

FIRA COMERCIAL I INDUSTRIAL DEL BAIX LLOBREGAT

Població: Sant Feliu de Llobregat

Dates: 10 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Comerç i serveis, artesanía. Entitats

C/e: oise@santfeliu.cat

Web: www.santfeliu.cat/ciutat

FIRACÓC

Població: Tàrraga

Dates: 11 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Coques de recapte, productes de fleca i altres artesanies alimentàries.

C/e: acastella@tarrega.cat

Web: www.tarrega.cat

FIRA DE SANT ISIDRE

Població: Solsona

Dates: 10 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: info@firadesolsona.com

Web: www.solsonesfires.cat

FIRA DE PRIMAVERA

Població: Tremp

Dates: 11 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Maquinària agrícola, ramadera i industrial, automoció, productes del país en general, serveis, comerç

C/e: turisme@ajuntamentdetremp.cat

Web: www.ajuntamentdetremp.cat

FIRA - MERCAT DE SANT PONÇ DE CÀNOVES I SAMALÚS

Població: Cànoves i Samalús

Dates: 11 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Mel autòctona i derivats, fruites confitades, formatges, herbes i terrissa. Mostra d'artesanía amb taller.

C/e: ramonfort@telefonica.net

FIRA DE TRACTORISTES

Població: Vidreres

Dates: 11 - 12 Maig 2013

Periodicitat: anual

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

C/e: fira@tractoristes.com

Web: www.tractoristes.com



COMARCALS

EXPO VILADECANS. FIRA DE SANT ISIDRE

Població: Viladecans
 Dates: 11 - 12 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç i serveis, fruits del camp, automoció, alimentació, entitats ciutadanes, espai infantil, degustació.
 C/e: cancalderon1@viladecans.cat
 Web: www.viladecans.cat

FIRES I FESTES DE MAIG O DELS ENAMORATS

Població: Vilafranca del Penedès
 Dates: 17 - 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Automoció, maquinària agrícola, comerç, serveis, gastronomia i enoturisme
 C/e: turisme@vilafranca.org
 Web: www.vilafranca.cat

**FIRA DE PRIMAVERA I DE L'OVELLA ARANESA
 POBLACIÓ: LES**

Dates: 12 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, confecció, eines, artesanía, animals de corral, flors, planter de l'hort i ovelles araneses. Concurs monogràfic de l'ovella aranesa.
 C/e: heires@torismeles.com
 Web: www.turismoles.com

MERCAT MEDIEVAL. MOSTRA D'ARTS I OFICIS

Població: Ascó
 Dates: 18 - 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania. Demostracions d'oficis artesanals
 C/e: turisme@asco.cat
 Web: www.asco.cat

FIRA DE SANT ISIDRE

Població: Cardedeu
 Dates: 17 - 20 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Bestiar (cavallí, boví, oví i cunícola); mostra artesanal, industrial, comercial i gastronòmica de la comarca, maquinària agrícola i automoció
 C/e: fira.cardedeu@gmail.com
 Web: www.cardedeu.cat

FIRA DE SANT ISIDRE

Població: Cervera
 Dates: 18 - 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Material i maquinària agrícola. Vehícles i productes industrials i comerç en general. Mercat del cargol
 C/e: promocioeconomica@cerverapaeria.cat
 Web: www.cerverapaeria.cat

FIRA INNOVA

Població: Corbera de Llobregat
 Dates: 17 - 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Jornades sobre innovació.
 C/e: firainnova@corberadellobregat.cat
 Web: www.corberainnova.cat

FIRA DEL JOVENT. FIRA DE LA FORJA

Població: Alpens
 Dates: 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç i serveis. Productes artesanals: ceràmica, orfebreria i alimentació artesana. Els anys parells es realitzen demostracions de l'ofici de la forja.
 C/e: alpens@diba.cat
 Web: www.alpens.cat

MEDIEVÀLIA SABADELL

Població: Sabadell
 Dates: 17 - 19 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes d'alimentació artesanal. Artesania: ceràmica, joieria i fusta.
 C/e: oruiz@latransversal.com

BIOCULTURA. FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS I CONSUM RESPONSABLE

Població: Barcelona. Dates: 23 - 26 Maig 2013
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Aliments biològics/ecològics, productes d'higiene i cosmètica, teràpies i medicines alternatives, turisme rural, materials de construcció ecològics, productes per a la llar, artesanía.
 C/e: biocultura@vidasana.org
 Web: www.biocultura.org

FESTA DE LA BATALLA

Població: Torredembarra

Dates: 25 - 26 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania i alimentació. Mercat del s. XVIII, demostració d'oficis antics i recreació històrica de la Festa de la Batalla

C/e: turisme@torredembarra.cat

Web: www.turismetorredembarra.cat

FIRAMOLLET. FIRA DEL COMERÇ, LA INDÚSTRIA I ELS SERVEIS DE MOLLET DEL VALLÈS POBLACIÓ: MOLLET DEL VALLÈS

Dates: 31 Maig - 2 Juny 2013

Periodicitat: biennal (senars)

Oferta a exposar: Comerç, indústria, serveis. Vehicles d'ocasió.

C/e: molletimpulsa@molletvalles.cat

Web: www.molletvalles.cat

FIRA DE L'ASCENSIÓ

Població: Manresa

Dates: 26 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania i alimentació

C/e: ubicmanresa@ubicmanresa.com

Web: www.ubicmanresa.com

CARDONA, FIRA MEDIEVAL. FESTA DE LA SAL POBLACIÓ: CARDONA

Dates: 1 - 2 Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania i productes medievals. Espectacles medievals.

C/e: cardona@cardona.cat

Web: www.cardona.cat

COMINART. MOSTRA DE COMERÇ, INDÚSTRIA I ARTESANIA

Població: Vilanova de Bellpuig

Dates: 26 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Comerç, indústria i artesanía local.

C/e: ajuntament@vilanovabellpuig.ddl.net

Web: vilanovabellpuig.ddl.net

FIRA DE LA RATAFIA I PRODUCTES DE LA TERRA DE CENTELLES

Població: Centelles

Dates: 1 - 2 Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris artesanals i ecològics, herbes i licors d'herbes

C/e: centelles@diba.cat

Web: www.centelles.cat

EXPOBAGES

Població: Manresa

Dates: 29 - 30 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: fira@firamanresa.com

Web: www.firamanresa.com

FIRA D'OFICIS I MENESTRALS DE RIALP

Població: Rialp

Dates: 1 - 2 Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris i artesanals.

C/e: ajuntament@rialp.cat

Web: www.rialp.cat

FIRA MULTISECTORIAL

Població: Cambrils

Dates: 31 Maig - 2 Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Automoció, alimentació, gastronomia, serveis, nàutica, maquinària agrícola, jardineria, comerç, mercat medieval.

C/e: pciutat@cambrils.org

Web: www.cambrils.org

FIRA DEL VAPOR

Població: Sant Vicenç de Castellet

Dates: 1 - 2 Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: svcastellet@santvi.cat

Web: www.santvi.cat



FIRA TOTS

Població: Amposta
Dates: 7 - 9 Juny 2013
Periodicitat: biennal (senars)
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: navarro@ampostasud.com
Web: www.fira-tots.cat

FIRA DE SANT JOAN I XOLLADA D'OVELLES

Població: Sort
Dates: 24 Juny 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesans i xollada d'ovelles amb tisora
C/e: ajuntament@sort.cat
Web: www.sort.cat

ECO-SÍ. FIRA DE LA CULTURA ECOLÒGICA

Població: Girona
Dates: 7 - 9 Juny 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Alimentació ecològica, teràpies naturals, energies renovables, bioconstrucció
C/e: info@firagirona.com
Web: www.firagirona.com

FIRA BAGÀ MEDIEVAL

Població: Bagà
Dates: 6 - 14 Juliol 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes agroalimentaris i artesanals propis de l'època medieval. Demostració d'oficis.
C/e: artesansbaga@gmail.com
Web: www.bagamedieval.com

FIREBRE. FIRA DE TURISME, NAVEGACIÓ FLUVIAL, GASTRONOMIA I VINS

Població: Benifallet
Dates: 15 - 16 Juny 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes alimentaris. Esports i material de pesca. Ceràmica
C/e: aj.benifallet@altanet.org
Web: www.benifallet.org

MERCAT MEDIEVAL

Població: Batea
Dates: 6 - 7 Juliol 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Oficis antics, artesanía, mostra gastronòmica.
C/e: latempladabatea@hotmail.com
Web: www.firesifestes.com/Fires/F-Medieval-Batea.htm

PROMOPALLARS

Població: la Pobla de Segur
Dates: 15 - 16 Juny 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Gastronomia, comerç, artesanía, turisme.
C/e: ajuntament@pobladesegur.cat
Web: www.pobladesegur.cat

MERCAT ROMÀ

Població: Guissona
Dates: 20 Juliol 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Degustacions gastronòmiques artesanes, comerç local, espectacles.
C/e: info@mercatroma.cat
Web: www.mercatroma.cat

FIRA DE SANT JOAN

Població: Esterrí d'Àneu
Dates: 22 Juny 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@esterrianeueu.cat
Web: www.esterrianeueu.cat

MERCAT DE SANT JAUME

Població: Reus
Dates: 26 - 28 Juliol 2013
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Alimentació i artesanía. Exhibició de cavalls
C/e: turisme@reus.cat
Web: www.reus.cat/turisme



COMARCALS	FIRA ARTESANA D'ESTIU Població: Gósol Dates: 27 Juliol 2013 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Artesania del Berguedà i l'Alt Urgell, productes gastronòmics, demostracions d'oficis antics C/e: ajuntament@gosol.ddl.net Web: www.gosol.cat	FIRA DE SANT JAUME Població: Prats de Lluçanès Dates: 28 Juliol 2013 Periodicitat: anual Oferta a exposar: Productes comercials, artesanals i artístics. C/e: ajuntament@pratsdellucanes.cat Web: www.pratsdellucanes.cat
NACIONALS	EXPOCONSUMO Població: Bilbao Dates: 2 - 5 Maig 2013 Periodicitat: Anual Oferta a exposar: Alimentación Arte Automóvil Mobiliario Moda Accesorios de moda Alimentaria Artesanías Automoción Web: www.expoconsumo.eu	EXPOFRANQUICIA Població: Madrid Dates: 9 - 11 Maig 2013 Periodicitat: Anual Oferta a exposar: Franquicias, Empresas, Licencias, Negocios, Restauración Web: www.ifema.es/ferias/expofranquicia
	FENAVIN 2013 Població: Ciudad Real Dates: 7- 9 Maig 2013 Periodicitat: Biennal Oferta a exposar: Vino, Bebidas alcohólicas, Bodega, Comercio, Hoteles, Restaurantes Web: www.fenavin.com	SALÓN EMPRENDEDOR Població: Barcelona Dates: 5 - 6 Juny 2013 Periodicitat: Anual Oferta a exposar: Servicios, Empresas, Emprendedor, Inversiones Web: www.saloemprenedor.com
	EXPOLIVA Població: Jaén Dates: 8 - 11 Maig 2013 Periodicitat: Bienal Oferta a exposar: Alimentación, Aceite, Maquinarias, Nuevas tecnologías Web: www.ifeja.org/expoliva	
INTERNACIONALS	FESTICULTURE 2013 Població : Lyon - Francia Dates: 3 - 5 Maig 2013 Periodicitat: anual Oferta a Exposar: gastronomía, comercio, Servicios, cultura, turismo... Web: www.festiculture.com	IFFA Població: Frankfurt - Alemania Dates: 4-9 Maig 2013 Periodicitat: Cada 3 anys Oferta a Exposar: Carne, Envases, Industria de la alimentación, Packaging de alimentos, Procesamiento de alimentos Web: www.iffa.messefrankfurt.com



APAS

Població: Sao Paulo – Brasil

Dates: 6– 9Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación Franquicias Logística Servicios Alimentos Comercio Negocios Venta minorista

Web: www.feriaapas.com.br

ALIMENTARIA MEXICO

Població: Mexico DF - Mexico

Dates: 4 -6Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación, Alimentaria, Bebidas Bebidas alcohólicas Bienes de consumo Enología Handling Maquinaria agrícola

Web: www.alimentaria-mexico.com

SIPAL 2013 – SALÓN INTERNACIONAL DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Població: Dakar – Senegal

Dates: 7– 10Maig 2013

Periodicitat: 1a edició

Oferta a Exposar: Alimentación, Biotecnología, Maquinaria Retail, y Mecánica, Transporte y Logística, comida rápida, productos lácteos, bebidas, té, café, hierbas y especias

Web: www.sisemisenegal.com

SIAL BRASIL

Població: Sao Paulo - Brasil

Dates: 25 -28Juny 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación, Hostelería, Logística, Servicios, Vino, Alimentos, Bebidas, Comida gourmet, Equipamiento hostelería, Industria alimentaria

Web: www.sialbrazil.com

TECNOALIMENTOS

Població: Fortaleza – Brasil

Dates: 8– 10Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentación Packaging Servicios Alimentos Bebidas Embalaje alimentos Lácteos

Web: www.feverton.com.br

INDIAMART FOOD & TECHNOLOGY EXPO

Població: Nueva Delhi - India

Dates: 26 -28Juliol 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Agrícola, Alimentación, Packaging, Alimentos, Embalaje alimentós, Maquinaria alimentaria, Maquinaria industrial, Procesamiento de alimentos

Web: www.foodandtechnologyexpo.com

AVESUI 2013

Població: Florianópolis – Brasil

Dates: 14– 16 Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Agrícola, Alimentación, Aves, Carne, Exposición animales, Ganadería, Industria alimentaria

Web: www.avesui.com

IFIA JAPAN

Població: Tokyo – Japón

Dates: 15– 17Maig 2013

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Agrícola, Alimentación, Aditivos, Alimentos orgánicos, Comida sana, Industria alimentaria, Procesamiento de alimentos

Web: www.ifiajapan.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 LLOGA:
CANSALADERIA AMB POSSIBILITAT D'OBRADOR
ZONA GRACIA. EN PLE FUNCIONAMENT
TEL. 93. 284.51.43

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

ES LLOGA:
PETIT OBRADOR A BADALONA AMB REGISTRE SANITARIES
AMB CLAU 26-PRECUINATS
AMB BOTIGA PETITA PER SI ES VOL OBRIR I POSSIBITAT DE
COMPARTIR
menutsanavarro@hotmail.com

ES LLOGA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA-CARNISSERIA AMB OBRADOR
2 CAMBRES I MAQUINARIA
ZONA HORTA
TEL. 93 429.04.90
PREGUNTAR SR. MARTIN

ES LLOGA O VENDA:
PER JUBILACIO
CARNISSERIA A PALAMOS
CENTRE DE LA VILA – ESTACIO D'AUTOBUSOS
PLE RENDIMENT
TEL. 972.31.60.23

VARIS

ES VEN:
MÀQUINA DE PASTA FRESCA MARCA PAT MAN
PREU A CONVENIR
TEL. 93.869.81.86

ES VEN:
PASTADORA D'ALUMINI MARCA VIVAR 50 L.
MÒBIL 639.10.52.00

ES VEN:
INJECTORA DE 12 AGULLES
BAIXA INTENSITAT PER PRODUCTE ARTESA
TEL. 972.21.34.15

ESVEN:
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

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

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

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

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

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

ES VEN:
MAQUINA LLIGADORA SEMIAUTOMICA MODEL 5T-70 MAR-
CA 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 DE FIAMBRES BERKEL
MODEL 834 SEMI NOVA PREU 6000 EUROS
MOBIL 615.21.32.97
TEL. 93 388.36.48

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:
EMBOTIDORA 40 KG ACER INOX.
PICADORA INDUSTRIAL AMB TOTS LES PLAQUES
PASTADORA
BASCULA 60 KGS. MARCA AARISO
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:
TALLADORA MARCA BERKEL ACER. INOX.
EN PERFECTE ESTAT
GARANTIA TOTAL
PREU 500 EUROS
TEL. 972.72.02.67

ES VEN:
PER JUBILACIO
SERRADORA DE CARN MARCA GUARDIOLA D'ACER EN BON
ESTAT
DOS MAQUINES DE TALLAR FIAMBRES (MARQUES BERKEL I
COLOSAL)
TRES BALANCES DE PENJAR MARCA MINERVA (INTERCOMU-
NICADES)
MOBIL. 629.88.22.40

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

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

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

ES TRASPASSA:
PARADA DE CANSALADERIA - XARCUTERIA
AL MERCAT MUNICIPAL DE PREMIA DE MAR
AMB TOT MUNTAT (MAQUINARIA, CAMBRA I MOSTRADOR)
TEL. 93 751.61.53

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.95.02

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

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

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

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA. XARCUTERIA I PETIT SUPERMERCAT
SITUADA A SANT PAU DE SEGURIES(GIRONA)
EN PLE RENDIMENT (VENDA A VEINS DEL POBLE, I DE 2N.
RESIDENCIA)
TOTALMENT RENOVADA.
TEL. 972.74.73.39

ES TRASPASSA:
MOLT INTERESSANT!!!!
NEGOCI DE MENJAR PER EMPORTAR A LA Cerdanya
MOBIL 629.13.73.59

DEMANDES

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

ES BUSCA:
BALANÇA MOSTRADOR
PER TALLAR FIAMBRES
MOBIL 606.76.93.95

OFERTES

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

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

S'OFEREIX:
PERSONA DE 41 ANYS, AMB EXPERIENCIA 22 ANYS, EN
ELABORACIO
I ESPECEJAMENT A OBRADOR TRADICIONAL, ZONA BARCE-
LONES,
MÒBIL. 680.61.12.19
PERE JOAN BATLLE

NECROLÒGQUES

MONTSERRAT MARTI I DOMINGO

Mori el dia 16 de març a l'edat de 94 anys.
Donem el nostre més sentit condol als seus fills, filles polítiques,
nets, besnèts 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*

COMERCIAL INSA

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

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

DISTRIBUIDOR DE



**MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO**

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

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

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

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 ☎ 93 434 21 25

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

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

**ASSESSORIA, FORMACIÓ,
AUDITORS I CONTROLS
ANALÍTICS**

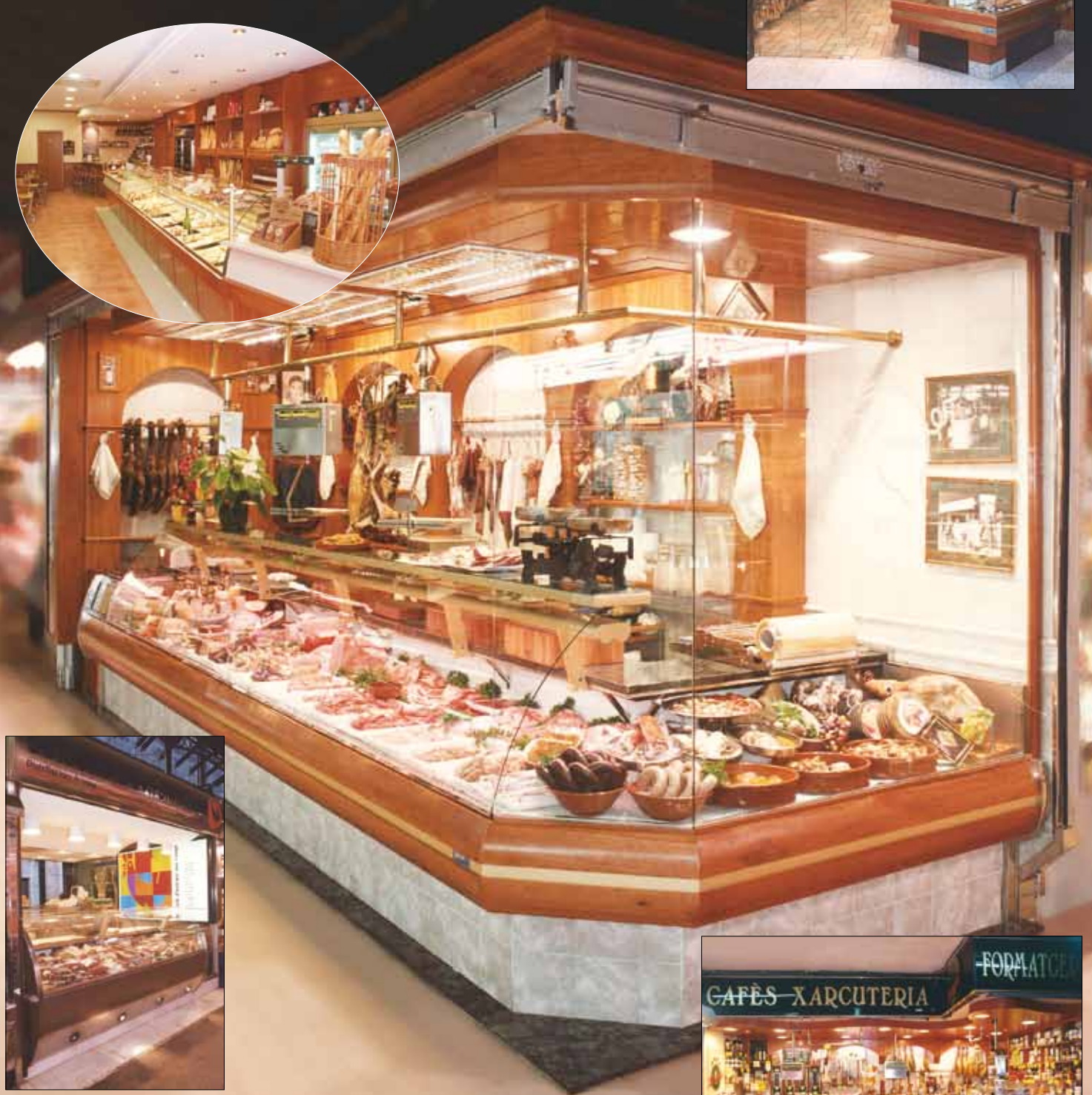
grasimagre

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

NO ET PERDIS
LES NOUVEAUX
DEL PORTAL!

Atelier
www.atelier.net

Rôtisserie
SAISONNIÈRE
BOUCHERIE
FAMILLE
Atelier
QUALITY TRADITION
CHARCUTERIE



MAISON FONDÉE EN 1822

CRUZ

Disseny i desenvolupament de negocis

TELÉFON D'ATENCIÓ AL CLIENT (+34) 93 465 00 65

Po. Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona Barcelona
F. 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.net



cruzsl.net