

gras i magre



**LA XI GRAN TROBADA
DELS CONFRARES A LA FINCA
MAS SOLERS, A SANT PERE DE RIBES**



Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats

Som especialistes en:

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



KikiriQuim
(Sant Cugat)



Visiti la nostra 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

SUMARI

4 [EDITORIAL

Una carrera
de fons

6 [CARTA OBERTA DEL PRESIDENT

7 [FEDERACIÓ

Enric

Entrevista a Miquel Valls, president de la Cambra de
Comerç de Barcelona

Can Pocurull: tres generacions aprenent
de pares a fills.

El món de l'Ou

Catalunya Regió Europea Gastronòmica 2016

Mónibèric; premi al Comerç més competitiu

Gairebé 50 establiments adherits a la Campanya de
Reducció de Sal i Greix

Fira de Sant Llorenç 2015

L'artesanía, el secret de l'èxit

Un dels nostres entre els millors del món

22 [CONFRARIA

XI Gran Trobada dels Confreres

24 [FUNDACIÓ ESCOLA

30 anys

Curs de Preparats de Carn amb continguts reduït en sal

El curs de les amanides del xarcuter

Sessió Informativa sobre Normativa Sanitària

Propers cursos

34 [GREMIS

Barcelona

Nova Jornada Tècnica a l'Hotel Porta Fira

Carnissers de Celrà on fire!!!

Girona

Jornada Carbó d'Ardenya i Gavarres...

el carbó que apaga incendis

www.puntdecarn.com

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les
comarques Gironines són rebuts pels investigadors
amb projectes de recerca finançats per la Fundació
de La Marató de TV3 de l'Hospital Josep Trueta.

Tarragona

Activitats realitzades

Excursió escolar a l'obrador

7ª Festa del mercat a la Plaça (Amposta)

44 [DOSSIER

Establiments amb ànima

La ITV sanitària

47 [CALENDARI DE FIRES NOVEMBRE- DESEMBRE 2015 - GENER 2016

55 [PETITS ANUNCIS - MÒDULS



Foto Portada:
Casino de Sitges, Finca Mas Solers

NÚM. 166

Agost, Setembre i Octubre 2015
Dipòsit Legal B - 357 - 60

EDITA

Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters

PRESIDENT

Joan Estapé i Mir

COORDINACIÓ

Cristina Domènech
Barcelona: Albert Pozo
Girona: Àngel Segarra
Tarragona: Sònia Castilla
Lleida: Josep Maria Tost

CONSELL DE REDACCIÓ

Jordi Mas Velasco
Ramon Hernando Martínez
Ricard Josep Llavallol
Ricard Julià i Escobairó
Pròsper Puig i Brignardelli
Josep Maria Dalmau
Miquel Herrero

DIRECTOR

Enric Pera i Lladó

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

Gráficas Cuscó S.A.

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

Gras i Magre respecta 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.





AMB TOTA SEURETAT
PODEM AFIRMAR
QUE LES CARNS I ELS
NOSTRES EMBOTITS RES
TENEN A ENVEJAR ALS
D'ALTRES PAÏSOS QUE
IGUALMENT, TAMBÉ LA
TREBALLEN BÉ.

No és cap novetat que el món de la cuina i els cuiners transgressors estan adoptant un paper protagonista i una notorietat gens menyspreable arreu del món, però especialment a casa nostra. La seva professió, digna com totes les altres, i sacrificada, clar està, és avui una professió valorada, reconeguda i amb un llarg recorregut per endavant. Per assolir aquest renom i aquest èxit actual, els cuiners han hagut d'innovar, readaptar-se i reinventar-se una i altra vegada per trobar aquell ens que esdevé com a reclam dels consumidors. I avui ser cuiner, és sinònim de categoria, de prestigi.

Rarament però, i tot i que també ens hem readaptat i reinventat i hem adaptat la nostra manera de treballar als nous hàbits de consum, els professionals de carnisseria-cansaladeria-xarcuteria, no tenim (de portes en fora és clar) aquest prestigi i aquest renom. Però a cas és la nostra una professió amb menys categoria? Tots sabem que no. El motiu rau en la notorietat mediàtica que ha adquirit la cuina en els darrers anys. El brillant paper que han desenvolupat en els seus negocis i també lluny dels seus fogons, alguns cuiners de casa nostra com els germans Roca, el Pepe Cruz, o tants d'altres, els ha catapultat a un escenari mundial i ha dignificat una professió que abans no tenia tant ressò.

Els carnisers-cansaladers-xarcuters però, no hem de considerar que aquest fet derogui la nostra professió a un nivell més baix sinó que ho hem de percebre com enllaç per posicionar-nos al primer esglaó mundial. Amb tota seguretat podem afirmar que les carns i els nostres embotits res tenen a envejar als d'altres països que igualment, també la treballen bé. La elaboració artesana d'una matèria prima de qualitat i la transformació d'aquesta amb coneixements i dedicació, tal i com la treballem nosaltres, implica si o sí una feina de categoria i prestigi. Som detallistes de la carn i els embotits, especialistes que oferim productes únics i exclusius als nostres consumidors, als nostres clients, a la nostra raó de ser.

Donem-li doncs un impuls més gran als nostres productes, a la nostra professió, a la nostra feina. Posem en escena totes les nostres virtuts, les nostres eines i sobretot les nostres mans per ensenyar al món com en pot ser de rellevant i d'important el nostre ofici. Val a dir, a més a més, que aquests cuiners de primera línia treballen amb productes de qualitat, amb els millors, i que per tant molts d'ells surten de casa nostra.

L'especialització i la professionalització són dos elements clau de la nostra professió i un punt de partida perquè aquella llonganissa, aquella hamburguesa, aquell xai o aquell producte preparat es mostri al món com el que és: un producte de màxima qualitat, elaborat amb la millor de les matèries primes, un producte que sí o sí ha de tenir prestigi i notorietat. Cuiners sí, però carnisers-cansaladers-xarcuters, també.

"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





UNA CARRERA DE FONS

Sr. Joan Estapé

PRESIDENT Federació
Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



Tots sabeu l'estret vincle que existeix entre la Fundació dels Oficis de la Carn i la formació. La Fundació, hereva de la labor docent de l'antiga Escola del Gremi de Cansaladers, sempre ha estat pionera en la formació especialitzada dirigida als professionals de la carnisseria i la cansaladeria. Quan a finals del segle passat va iniciar-se la Formació Professional especialitzada (FP en endavant) en el sistema educatiu del país, a l'Escola de la Fundació ja feia més de 25 anys que treballàvem per formar als professionals del sector. Tant és així i tanta l'experiència acumulada, que poc temps després, un cop acabat el primer any del Cicle de Carnisseria i Xarcuteria, des de l'Escola ja presentàvem propostes de millora que permetien un ensenyament molt més a mida per als carnisers-cansaladers-xarcuters. En aquelles èpoques el marc formatiu del sistema contemplava dos tipus de FP, la reglada i la FP ocupacional, la primera depenia del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, mentre que la segona depenia del Departament de Treball. Això suposava ja d'entrada un entramat difícil de gestionar. Els continguts d'una i altra modalitat de la FP eren similars en el fons però dispersos en la forma, i en tot cas insuficients i poc adaptats a les necessitats del sector.

Les 1500 hores d'especialització previstes inicialment en el cicle de grau mitjà de la FP reglada, van quedar diluïdes a poc més d'un crèdit dins d'un cicle de 3000 hores dedicat a tot tipus d'aliments. Per la seva part, la FP dita ocupacional reduïa els continguts a 400 hores i alguna pràctica a empreses, però en especialitats separades: escorxador i especejament, i elaboració de productes. Sense dubte és una formació que no forma carnisers-cansaladers-xarcuters sinó operaris poc especialitzats.

Com sabeu des de la Fundació i mitjançant l'Escola, fa molts anys que denunciem la situació, a la vegada i com a alternativa, oferim cursos, molt pràctics, especialitzats

i adaptats a la matèria que ocupa als professionals del sector. Des dels inicis, hem intentat teixir una línia d'acció paral·lela als ensenyaments reglats per dotar als nostres professionals d'una ensenyança millor. I és que encara ara, no hi ha en el sistema "oficial" una formació específica per a carnisers-cansaladers-xarcuters.

La lluita de la Fundació per aconseguir una formació adient per als nostres professionals és una carrera de fons. Una carrera en la que per una banda es dona formació pròpia, específica i amb els millors professors del país, els més qualificats i una carrera en la que per altra banda mirem de convèncer i conscienciar a Patronals i Administració Pública de que s'han de reformar els currículums perquè aquests siguin més específics. Ara en aquests moments, la FP de nivell inicial està encaminada a elaboració i especejament industrial i no es contempla la part comercial que tenim els minoristes. En definitiva, és un altre itinerari totalment diferent.

És cert que pot professionalitzar-se el sector via l'acreditació de competències que ofereix la nova normativa, però això només és un pedaç i que a més ha de superar un conjunt d'entrebancs burocràtics i administratius que ho fan poc atractiu. També cal pensar en el futur de l'ofici, en cercar els camins perquè els joves que vulguin puguin rebre una formació especialitzada de qualitat, i reclamar a les administracions que ho tinguin en compte.

I mentre la Formació Professional no s'adequa a les necessitats del sector carnisseria-cansaladeria-xarcuteria (com no ho fa amb molts altres) des de la Fundació i des de l'Escola seguirem amb aquesta carrera de fons per formar i dignificar les competències d'aquesta, la nostra professió, amb uns itineraris formatius propis.

Totes les carreres de fons representen un repte. Aquest és el nostre.



FEDERACIÓ

GRÀCIES ENRIC

Per motius de salut, l'Enric Pera ha deixat de treballar al Gremi. En aquests moments, volem agrair; en la màxima plenitud de la paraula, la seva dedicació i entrega al col·lectiu.

Gràcies Enric; gràcies per la teva inqüestionable i meritòria professionalitat però també per la teva implicació personal al Gremi durant aquestes quasi tres dècades. Junts, hem construït un Gremi fort que defensa els interessos dels professionals del sector de la carnisseria-cansaladeria-xarcuteria. Junts seguirem, perquè aquesta és casa teva i perquè més enllà de la tasca al capdavant del Gremi, has establert vincles emocionals amb tots i cada un de nosaltres; i junts seguirem, perquè aquesta és la nostra i també la teva voluntat.



Hem campejat moments difícils i hem gaudit de moments bons. Però sempre ho hem fet amb ganes, amb força i junts. I ens en hem sortit, més que bé.

Gràcies Enric! Moltíssimes Gràcies.
Tots els socis i treballadors de GremiCarn.



XI GRAN TROBADA DELS CONFRARES

Finca Mas Solers, Sant Pere De Ribes

Diumenge 22 de novembre

ENTREVISTA A MIQUEL VALLS, PRESIDENT DE LA CAMBRA DE COMERÇ DE BARCELONA PER A LA REVISTA GRAS I MAGRE



comercial. Aquests han estat cabdals en el desenvolupament de les nostres ciutats i eixos comercials, especialment en el comerç de proximitat. En aquest línia, l'any 2004 vam crear el Gabinet Tècnic de Comerç de la Cambra, amb el que hem donat suport, tant a les associacions de comerciants com als comerciants directament, amb programes adreçats a la millora dels seus comerços.

Com valora l'activitat del comerç tradicional, el comerç minorista en la conjuntura econòmica actual? Considera que els empresaris del petit comerç estan fent les coses bé?

Les petites i mitjanes empreses comercials que configuren i vertebreren les nostres ciutats no són tan sols font de llocs de treball i distribuïdores de la riquesa, sinó que també configuren un estil de vida mediterrani que ens identifica.

Després d'uns anys de crisi econòmica on molts comerciants han hagut de replantejar-se els seus negocis, des de la Cambra hem pogut ajudar amb el programa del Gabinet Tècnic a molts comerciants a tenir negocis més sòlids i competitius, o si més no, a passar aquests anys durs de l'economia.

Com actua la Cambra per fomentar el comerç de la ciutat?

La Cambra de Comerç de Barcelona sempre ha tingut una relació molt estreta amb el sector del comerç. Des de finals dels anys 90 que col·laborem amb les administracions, així com amb les associacions de comerciants, en els projectes de dinamització

Parlem de formació. Considera que és important per als comerciants? Per què? I per als carnisers-xarcuters?

La formació és una línia estratègia dins de la Cambra, és un factor fonamental per tenir una economia més competitiva. En un món canviant i global, la formació ha de ser constant a tots els

nivells, tant dels propietaris com dels treballadors, però també s'ha d'adaptar a allò que consumidor ens hi reclama, en tots els sectors i a tots els nivells.

En quina mesura considera que la innovació és necessària en les empreses per seguir prosperant?

Des de la Cambra creiem que és necessari que les pimes de comerç tinguin cada cop més elements de gestió, de comunicació, de fidelització, que els ajudi a ser més millors i més competitius.

Quin referent té o ha de tenir Barcelona com a model comercial d'èxit? Alguna ciutat estrangera? Alguna ciutat catalana?

Barcelona ja és una ciutat de referència a nivell internacional, això no vol dir, que no haguem d'estar contínuament mirant el que està passant en altres ciutats comercials de referència com són Londres, Berlín, París, Nova York o Tòquio. Per aquest motiu, la Cambra de Comerç de Barcelona organitza cada any un viatge per a comerciants a alguna d'aquestes ciutats per aprendre i importar coneixements innovadors del que està passant en el sector.

Veu perillar el petit comerç de la ciutat a mig o llarg termini? Per què? Com se l'imagina d'aquí a vint anys?

Des de la Cambra hem vist els darrers anys com al sector del comerç s'han anat incorporant nous competidors, com s'han reformulat models de negocis i com els negocis s'han anat adaptant als nous temps. El comerç sempre serà un element important de les nostres ciutats, continuaran evolucionant els negocis, en funció dels consumidors, també apareixeran nous competidors,... però la distribució sempre serà un sector cabdal de l'economia.

Quina recomanació faria a una persona que vol obrir un establiment comercial però té por a endeutar-se, a que no surti bé?

Sobretot que s'assessori bé, que abans de prendre una decisió demani ajuda tant al Gremi com a la Cambra. Per la Cambra l'emprenedoria és una línia estratègica per a la nostra economia, i és per aquest motiu que comptem amb un servei tècnic que pot ser de molta utilitat alhora de prendre decisions correctes en un moment crític però fonamental com és el moment de la creació de l'empresa.

Creu que a nivell d'inspeccions el comerç càrnic està especialment vigilant? Hi ha dades que ho corroborin o bé o desmenteixin respecte les inspeccions que hi ha a altres tipus d'establiments?

El sector és el primer interessat en donar a conèixer als seus clients els productes de qualitat que hi ha en els nostres comerços.

Hem de tenir en compte, a més, que hi ha cada cop un perfil de consumidor que valora altres coses, a part del producte, com la salut, la sostenibilitat, l'ecologisme,... són

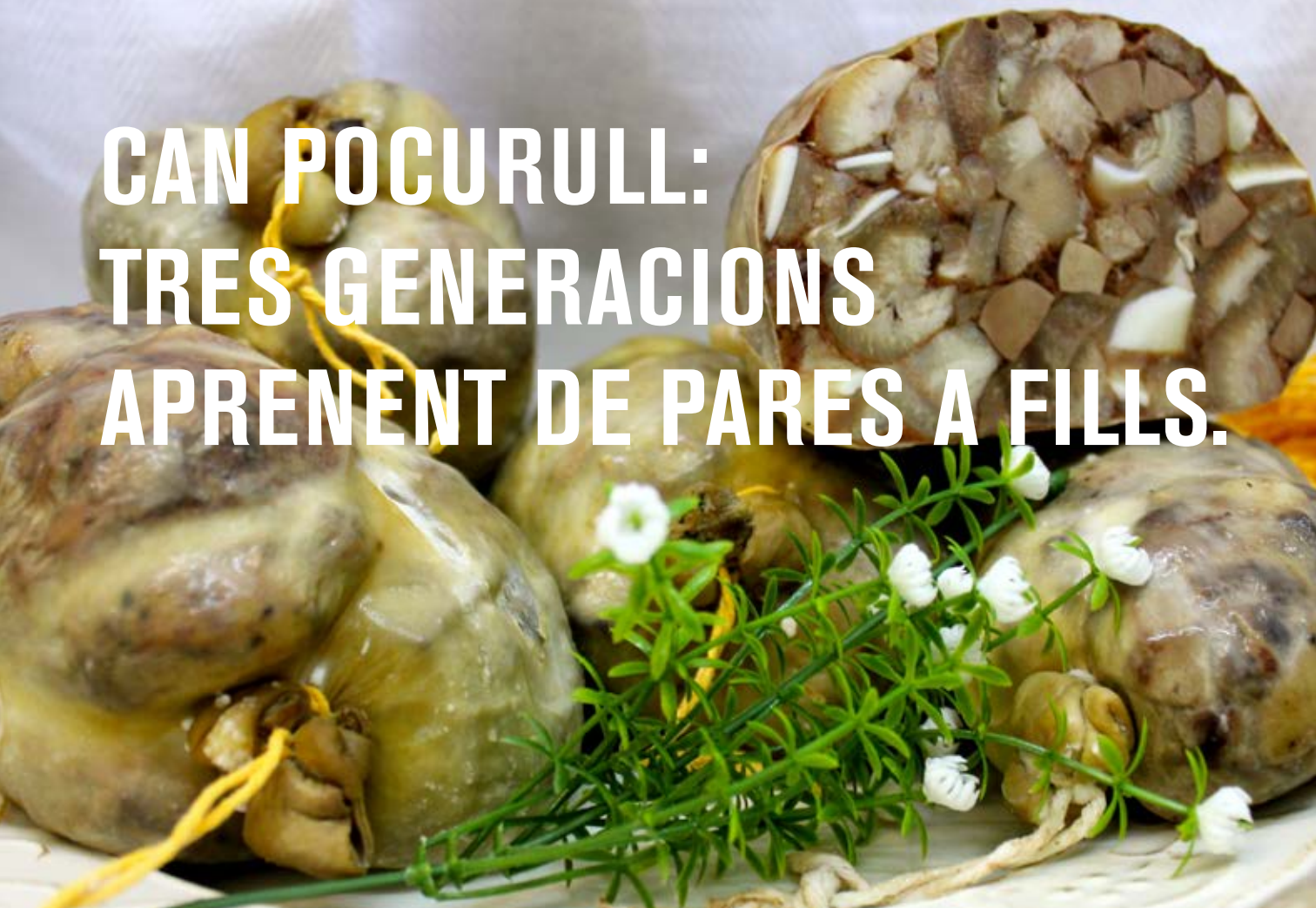
factors que cada cop prenen més protagonisme. En els propers anys un consumidor menys preocupat pels preus, buscarà empreses que els hi ofereixi aquests valors. Sens dubte això revertirà positivament en el comerç amb alta especialització i qualitat, com ho és sector el de les carnisseries i les xarcuteries.

I per acabar: un missatge als comerciants de la ciutat. I un altre per als carnisseres-xarcuters.

Des de la Cambra continuarem defensant i donant suport als comerços tant a nivell col·lectiu com individual, amb l'objectiu tant de garantir un desenvolupament sostenible del territori, com d'ajudar a les empreses a ser més competitives.

EN UN MÓN CANVIANT I GLOBAL, LA FORMACIÓ HA DE SER CONSTANT A TOTS ELS NIVELLS, TANT DELS PROPIETARIS COM DELS TREBALLADORS, PERÒ TAMBÉ S'HA D'ADAPTAR A ALLÒ QUE CONSUMIDOR ENS HI RECLAMA, EN TOTS ELS SECTORS I A TOTS ELS NIVELLS.

CAN POCURULL: TRES GENERACIONS APRESENT DE PARES A FILLS.



Quan en Joan Pocurull i la Conxita Ganduxer van comprar l'antic "Can Costa" a Vilassar de Mar, pocs s'imaginaven que setanta anys després la néta d'aquell matrimoni seguiria al capdavant d'un negoci, especialitzat ara en productes de xarcuteria i gourmet. En els seus inicis, l'avui Can Pocurull, era una botiga de queviures on s'hi feien llegums cuits i ja es treballava el porc a l'obra-dor, que encara avui conserven. Va ser l'any 1985 quan la Maria Pocurull, filla d'en Joan i la Conxita, va agafar el negoci i va iniciar així el primer relleu generacional de Can Pocurull. "Jo sempre ajudava a la mare, feia aparadors perquè m'agradava i estava a la cuina" ens explica la Núria Querol, propietària avui d'aquest establiment de referència a Vilassar.

CAN POCURULL, COM TOTS ELS ESTABLIMENTS DEL SECTOR, S'HA HAGUT D'ADAPTAR ALS NOUS CANVIS, I ÉS PER AIXÒ QUE MÉS ENLLÀ D'EMBOTITS DE PRIMERA QUALITAT I DE PRODUCTES GOURMET QUE DONEN UN VALOR DIFERENCIAL AL NEGOCI.

Ella va estudiar biologia i va estar treballant en una empresa multinacional com a biòloga però aviat se'n va adonar que el camí que ella volia seguir era lluny d'aquelles oficines. "Com a casa

no estaré enlloc" pensava mentre dedicava el seu temps a treballar per a tercers. De tornada cap a casa va haver de dedicar-s'hi amb cos i ànima per tirar el negoci endavant, realitzant cursos i formant-se per aconseguir

seguir mantenir el nivell que a Can Pocurull hi havien deixat els seus antecessors. Ara porta la botiga ella sola i s'encarrega de l'obra-dor, amb l'ajuda d'una treballadora, i de la cuina, el seu espai preferit, allà on més l'hi agrada estar.

Can Pocurull, com tots els establiments del sector, s'ha hagut d'adaptar als nous canvis, i és per això que més enllà d'embotits de primera qualitat i de productes gourmet que donen un valor diferencial al negoci, hi trobem també plats cuinats, llestos per ser menjats. És una línia de productes que ha esdevingut important en tant que els clients d'avui valoren molt l'optimització del temps; volen menjar bo i casolà. Per sort, a Can Pocurull, aquest tipus de plats hi són presents des dels inicis de la botiga. "El meu avi ja feia llenties estofades amb els retalls dels embotits" ens comenta la Núria.

La mare de la Núria va fer cursos a l'Escola dels Oficis de la Carn d'on en va aprendre, entre d'altres, a fer les botifarres farcides i els patés. Per a ella, igual que aleshores per la seva mare, la formació dins del sector és molt important. "És una font de coneixement imprescindible. Miro de fer tants cursos com puc a l'Escola al llarg de l'any" ens explica perquè entenguem el valor que l'hi dóna a tenir la possibilitat de formar-se en un camp en el qual no existeix la formació reglada.

Però les ganes de no deixar d'aprendre, de fer, i de millorar de Can Pocurull, no acaben aquí. Formen part de la Xarxa de Productes de la Terra, assisteixen a Fires com la Mostra Gastronòmica de Cabrils o la Fira de Mercat de Mercats, a través del Consell Comarcal del Maresme, i es mouen per conèixer totes les novetats que pugui haver en el camp de la xarcuteria. Treballen per seguir sent competitius, per ser cada dia millors. I ho fan contents i orgullosos d'un ofici que sempre han estimat. "Proven d'innovar i facilitar la compra als clients fent una cistella mensual, perquè la gent pugui optimitzar recursos. Fem pacs d'embotits, promocions i "treballem per tirar el negoci endavant" comenta la Núria en ser preguntada per aquesta inestable conjuntura econòmica actual.

**TREBALLEN PER SEGUIR SENT
COMPETITIVUS, PER SER CADA DIA
MILLORS. I HO FAN CONTENTS I
ORGULLOSOS D'UN OFICI QUE SEMPRE
HAN ESTIMAT.**



La gent va a comprar a Can Pocurull per la gran varietat de productes i per la qualitat que tenen aquests, però especialment la gent va a comprar les botifarres, les safates de formatges i el ventre, un producte exclusiu que molt poca gent fa. A més a més hi tenen una gamma de productes gourmet que ja van instaurar la seva mare per vendre productes de qualitat amb l'objectiu de diferenciar-se d'altres establiments.

El pròxim mes d'octubre la Núria rebrà el Diploma de “Mestra Artesana Cansaladera”, una distinció que premia la feina feta a Can Pocurull i que ella mateixa defineix com a “reconeixement als anys de formació”. En l'àmbit laboral és molt important perquè reconeix un ofici que no està degudament reconegut. “Per mi és un orgull ser Mestra Artesana” conclou amb satisfacció.

El treball, l'esforç, i l'estima de l'ofici són els principals elements que defineixen de forma clara i acurada la feina que la Núria fa a Can Pocurull. Una feina que va voler desenvolupar sempre i de la que ara en recull el que un dia va sembrar. La

Núria és una xarcutera apassionada del seu ofici i ferma defensora de la formació. El seu sentiment de col·lectiu l'ha portat darrerament a formar part de la Junta Directiva del Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Província i de la Comissió de Formació de l'Escola Oficis de la Carn.

Un exemple clar que amb esforç i constància, un establiment de carnisseria-xarcuteria no només pot tirar endavant sinó que es pot convertir en un ens necessari i vital, per una població i per a un ofici artesà que com ella mateixa apunta, hauria d'estar molt més ben valorat.





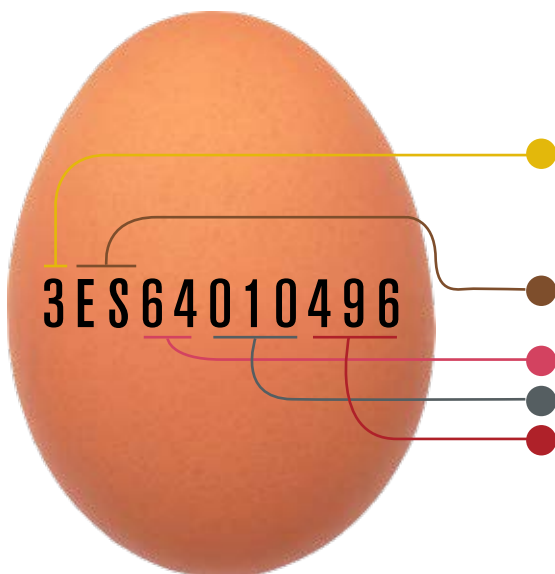
EL MÓN DE L'OU

Què en sabem del món de l'ou? De la informació de la seva etiqueta, de qui el fa, de com es produeix, dels tipus d'ous que hi ha al mercat o del codi marcat a la closca? Avui, gràcies a l'Organització Interprofessional de l'ou i els seus productes (INPROVO en endavant) en sabem una mica més.

Sabem que el color de la closca depèn de la raça de la gallina (no influeix en la qualitat ni en el gust), sabem que les petites taques vermelles que poden aparèixer dins l'ou no tenen cap importància i es poden retirar amb la punta d'un ganivet net, sabem que els “núvols” de la clara són indicis de frescor, i també sabem que conservar els ous a la nevera i respectar la data de consum preferent garanteix la frescor de l'ou, que és recomanable rentar els ous abans de la seva utilització a la cuina, no abans de guardar-los a la nevera i que la closca és la protecció natural de l'ou, que el conserva sa i amb totes les seves propietats.

INPROVO du a terme la campanya d'informació “L'ou, d'etiqueta”, confinada per LA Unió Europea i el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient per explicar el Model Europeu de Producció d'ous, el seu marcat i etiqueta. Es tracta d'una campanya que respon a l'interès del ciutadà per conèixer millor els aspectes de sanitat i benestar animal, seguretat alimentària i respecte al medi ambient en la producció i comercialització d'ous.

Però, **qui fa els ous que mengem?** Doncs els productors i els professionals del sector que vetllen perquè els consumidors mengin ous de qualitat, tot



El huevo producido en la Unión Europea lleva un código impreso en su cáscara que identifica la granja de origen.

El primer dígito indica el sistema de producción:

- 0 Huevo de producción ecológica
- 1 Huevo de gallinas camperas
- 2 Huevo de gallinas criadas en el suelo
- 3 Huevo de gallinas criadas en jaula

El resto del código te informa sobre...

El Estado de la UE. Si la granja de producción está en España, verás impreso ES seguido de:

La provincia

El municipio

El código que identifica la granja en el municipio

aplicant el Model Europeu de Producció a les granges d'arreu del territori. Aquest Model Europeu de Producció compleix la normativa més exigent del món basada en els pilars de: respecte al medi ambient, benestar animal, seguretat alimentària i sanitat animal. A més el model promou la sostenibilitat de la producció i dona resposta a la voluntat dels ciutadans europeus d'implantar un model de producció d'aliments sostenibles que implica majors inversions en l'equipament de les granges, la cura de les aus i en la contractació de professionals qualificats.

I quins tipus d'ous hi ha al mercat? Doncs a més de blancs i rossos, grans i partits, a Europa hi ha quatre tipus d'ous segons el seu sistema de producció:

L'ou de producció ecològica: les gallines accedeixen a closes a l'aire lliure durant el dia. La forma de producció i l'alimentació estan regulades per una normativa específica certificada pels consells reguladors

de l'agricultura ecològica. A l'envàs hi ha el segell de la producció ecològica comunitària.

L'ou de gallines a l'aire lliure: tenen accés permanent a closes a l'aire lliure durant el dia, on picotegen, graten i es fan banys de sorra.

L'ou de gallines al terra: es mouen lliurement per dins d'un galliner cobert, el que fa que puguin interactuar entre elles i amb el seu entorn.

L'ou de gallines en gàbia: allotjades en grups reduïts, disposen de jocs o perxes, nius i material per gratar i picotejar.

Tots quatre sistemes garanteixen el compliment del Model Europeu de Producció. Per poder escollir els ous que millor s'adaptin a les nostres necessitats i preferències, cal conèixer els tipus d'ous que hi ha.



I el codi que apareix marcat a l'ou, què ens indica? L'ou produït a la Unió Europea porta un codi imprès a la seva closca que identifica la granja d'origen. Així doncs **el primer dígit** identifica el **sistema de producció**:

- Ou de producció ecològica
- Ou de gallina a l'aire lliure
- Ou de gallina al terra
- Ou de gallina en gàbia

La resta del codi marcat, informa, per aquest ordre, de **l'Estat de la UE** (Si la granja de producció està a Espanya hi haurà imprès ES), i seguit de **la província**, **el municipi** i el **codi que identifica la granja** al municipi.

Per altra banda l'etiqueta dels ous ens parla de: la data de consum preferent, la classificació segons el pes, la identificació de l'empresa que ha envasat o comercialitzat els ous, el codi del centre d'embalatge (excepte els ous a granel), la forma de cria de les gallines (en gàbia, al terra, a l'aire lliure o ecològiques), l'explicació del codi marcat

a la closca, la categoria de qualitat ("Categoria A" o la lletra "A", combinades o no amb la paraula "frescos"), el nombre d'ous envasats (no obligatori si es poden comptar des de fora) i el consell de conservació. A l'etiqueta pot afegir-se informació no detallada sobre el sistema de producció, la data de posta, l'alimentació de la gallina o la composició nutritiva de l'ou.

I finalment, hi tenim la traçabilitat, que permet seguir el recorregut de l'ou des de la granja de producció fins el punt de venda, i des de la nevera fins l'origen, garantint el control i la seguretat alimentària. D'aquesta forma, pot actuar ràpidament davant qualsevol incidència.

És un fet que el consumidor vol la màxima informació dels productes que adquireix. És una pràctica recomanable per a tothom perquè mostra compromís i claredat. Gràcies a INPROVO doncs i a la bona praxis de tots els actors participants en la vida de l'ou, avui el consumidor està perfectament informat.



CATALUNYA REGIÓ EUROPEA GASTRONÒMICA 2016

Catalunya és ja, a tots els efectes, Regió Europea de la Gastronomia 2016. Durant l'any vinent compartirà títol amb la regió de Miño, a Portugal, i tindrà l'oportunitat de promocionar tots els valors dels territoris en matèria de gastronomia i també de turisme. Es tracta d'una ocasió única per posar en escena la potència gastronòmica del país, reconèixer i posar en valor el patrimoni culinari i "premiar la feina feta de tots els professionals de l'univers de la gastronomia" tal i com explicava Pep Palau en l'acte de presentació que va tenir lloc a la Pedrera de Barcelona.

La designació de Regió Europea Gastronòmica 2016 neix de la iniciativa de l'IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism), una xarxa de professionals dels sectors de la gastronomia, l'art i la cultura que opten per donar visibilitat a les regions assignades així com a fomentar possibles inversions, en aquest cas és clar, a Catalunya. Diana Dodd, representant de l'IGCAT, accentuava que els experts d'IGCAT són internacionals i que això dóna més credibilitat al projecte.

Durant l'acte de presentació, que va concloure amb l'entrega del títol a l'Honorable Conseller d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya, Felip Puig, diferents professionals del món de l'agricultura, la ramaderia, l'elaboració artesanal d'embotits i de la cuina van coincidir a destacar l'estat d'alegria que suposa el nomenament i les ganes de fer feina conjunta perquè Catalunya sigui reconeguda a tot el món (més si cap) per la seva qualitat culinària. En aquest context, Mireia Font, de casa Leonardo (Casa Rural de la Vall Fosca), donava rellevància al fet de fomentar els productes



locals i recuperar plats tradicionals, una pràctica que realitza en el seu entorn laboral i que considera ha de ser estesa arreu del país. I en aquesta mateixa línia i defensant també els productes de proximitat, en Jordi Rovira, de Cal Rovira (Segàs) va manifestar la posada en valor del binomi agricultura i ramaderia i molt especialment el petit comerç de Catalunya del qui diu que pateix i que s'ha de protegir perquè “representa els valors de casa nostra, de la nostra terra, de Catalunya”.

Catalunya ha estat designada com a Regió Europea Gastronòmica 2016 per la qualitat de la seva gastronomia, del seu turisme, de la seva cultura. “L'excel·lència regalima per a tots els porus” comentava en aquest sentit el Pere Torres, Secretari d'Empresa i Competitivitat del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya.

Per altra banda, Carme Rusalleda, Xef del Restaurant Sant Pau, que serà l'ambaixadora de Catalunya en aquest projecte va parlar en l'acte d'inauguració del component de la sort en la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia. “La sort existeix, però s'ha de mimar i treballar”. A més a més afegia que “el món ens observa i és moment

de posar en escena i en pràctica les receptes burgeses, receptes les pageses, les marineres”. Rusalleda va voler destacar també el paper referent de Ferran Adrià i els germans Roca.

És el moment doncs per enfortir el posicionament de Catalunya com a referent internacional en cultura, turisme, però sobretot en alimentació, en gastronomia, en productes de proximitat, en elaboració artesanal. I és el moment també per impulsar la formació culinària i gastronòmica del nostre país, per impulsar la innovació i la competitivitat dels sectors involucrats en la gastronomia i per a la “generació i transferència de coneixement a través de la recerca aplicada a cuina i gastronomia”, com bé deia Maria Abellanet, Consellera Delegada del Campus CETT Barcelona.

En definitiva doncs, que Catalunya sigui Regió Europea de la Gastronomia 2016 no ens ha de servir sinó per posar en escena la feina que els professionals gastronòmics heu vingut fent durant tants i tants anys i en especial els artesans carnisers-xarcuters. Es tracta d'explicar al món que la qualitat dels nostres productes esdevé dels bons animals però també de les vostres mans. I el repte és gran, però l'assolirem.



MÓNIBÈRIC; PREMI AL COMERÇ MÉS COMPETITIU

L'empresa Mónibèric va guanyar el premi al Comerç més competitiu dins del marc dels premis Pimes 2015, en el que el president de PIMEC, Josep González en va ser l'amfitrió. Durant els vint-i-vuit anys que s'han celebrat aquests premis s'han anat incorporant diferents categories que premien la implicació d'organismes, administracions i mitjans de comunicació en el seu suport a les pimes.

Engany, s'han lliurat deu premis a les categories: Reconeixement en el comerç ("Collita Pròpia"), Diplomàcia Empresarial Catalana (Moritz), Premi a la col·laboració Empresa-formació professional (Consellera d'Ensenyament i Conseller d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya), Premi al millor treball Periodístic en temes econòmics (Valor Afegit), Premi Fundació PIMEC als valors d'empresa (La Granja), Premi a la Qualitat Lingüística al Món Empresarial (Llagurt), Premi a la Microempresa més competitiva (Manufactures Arpe), Premi a la Petita Empresa més competitiva (Solid Engineering), Premi a la Mitjana Empresa més competitiva (Torrons Vicens) i Premi al Comerç més competitiu (Mónibèric).

Mónibèric és una societat nascuda l'any 2002 de la sinergia d'anys d'experiència dedicats al món de la xarcuteria i de l'adaptació de les continues

evolucions del mercat. Centrats en el producte ibèric, s'esforcen cada dia per oferir el millor producte i servei al seu client. Mónibèric té representació a Barcelona, Madrid, Castelló, Mallorca, Eivissa i Montpeller. A més a més ha iniciat diversos projectes per establir punts de venda en diferents ciutats espanyoles i europees, i actualment està duent a terme estudis de mercat per distribuir el producte ibèric al Sud-est asiàtic i a Amèrica.

Aquests socis del Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Província han marcat la línia a seguir en el camp de l'excel·lència de producte, d'expansió de negoci i són un referent al sector. Al premi al Comerç més competitiu és fruit d'un treball insaciable de portar el món de la xarcuteria al primer nivell mundial i de visió de negoci i esperit competitiu. L'enhorabona.

GAIREBÉ 50 ESTABLIMENTS ADHERITS A LA CAMPANYA DE REDUCCIÓ DE SAL I GREIX



Molts són els socis de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters que en els darrers mesos s'han interessat per formar part de la Campanya de Reducció de Sal i Greix que la pròpia Federació va impulsar. Com recordareu es tracta d'una Campanya que pretén reduir un 5% de sal i un 10% de greix de determinats productes, a fi i efecte de demostrar que els professionals del sector carnisseria-cansaladeria-xarcuteria són professionals compromesos amb la salut dels consumidors.

Sota aquests paràmetres i amb la intenció d'afavorir els interessos saludables dels consumidors, molts han estat els que han dedicat temps a reformular, fer anàlisis, i tornar a formular fins a aconseguir els percentatges de sal i greix que marca la ja citada campanya. Catalunya ha estat de llarg, la Comunitat Autònoma amb més participants i els principals productes adherits han estat la Botifarra Fresca (Llonganissa depèn de la població de Catalunya) i l'Hamburguesa de Vedella (Burger Meat). Tanmateix també s'han adherit productes com l'Hamburguesa Mixta de Vedella i Porc, la Botifarra Blanca, la Negra, la Xistorra o la Salsitxa Fresca.

Fins al moment, doncs recordem que aquesta Campanya no té data de finalització i els professionals sempre s'hi poden adherir, les empreses i/o establiments que formen part d'aquesta Campanya de Reducció de Sal i Greix d'abast Nacional són:

- Can Maureta
- Can Vilada
- Casa Leonila
- Carnisseria-Xarcuteria Esquius
- Cal Colom
- Germans Saló, S.L
- Cansaladeria Guitart
- La Carnisseria d'en Pep
- Can Geroni
- Carnisseries Mercader
- Embotits Artesanals Can Suriol
- Cansaladeria Molist
- Carnisseria-Xarcuteria Pelai
- Procarela "La Botiga"
- Carnisseria Arnall
- Cansaladeria Coronas
- Xarcuteries Bosch
- Carnisseria-Xarcuteria Gironell
- Carns J&J
- El Rebot de la Victòria
- Xarcuteria Serra-Vilarrubla
- Cansaladeria Cal Vives
- Cal Rafilat
- Cansaladeria Espinosa
- Can Alfons, S.L
- Xarcuteria Planet
- Cal Prat
- Cal Janet
- Mercacarn
- Traflesh
- Carns Boher
- Can Bas
- Cansaladeria Fornell
- Embotits Oliveras
- Carns Esteve
- Carnisseria Romagós
- Xarcuteria Casa Coll
- Casa Alfonso
- Embotits J.Bassó
- Can Suriol
- Estapé Cansaladers

Des de la Federació us agraïm la participació en aquesta cursa per a demostrar fins a quin punt és important la salut del consumidor per al professional del sector carnisseria-cansaladeria-xarcuteria i encoratgem a tots els socis que encara no hi formeu part a fer-ho.

FIRA DE SANT LLORENÇ 2015

Va ser l'any 1982 que es va engegar la Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya. Es volia donar a conèixer la riquesa artesanal del Pirineu, i aprofitant el marc incomparable de la plaça Major de Bellver, es va organitzar el Mercat de Productes Artesanals del Pirineu. En aquesta fira s'hi trobar tota mena de productes elaborats d'una manera natural en obradors artesanals i conèixer així la gran varietat de formatges, embotits, iogurts, melmelades, geles, coques, etc.

Enguany la Fira de Sant Llorenç va tenir un nivell d'assistència molt alt, segurament un dels més alts des de la seva primera edició. El bon clima i l'època estival van acompanyar a que així fos. Els productors de la zona coincideixen a comentar que el nivell de vendes va ser molt bo i en destaquen la qualitat dels productes. Aquesta qualitat es deu, és clar, a que a la Fira de Sant Llorenç no s'hi accepten revenedors, tots els presents elaboren els seus propis productes.

Cal destacar l'acte central de la Fira d'enguany, amb el tast del porc com a protagonista. Hi van assistir diferents autoritats de la zona així com empresaris carnisers-cansaladers-xarcuters d'arreu de Catalunya i el president del Gremi de Barcelona Sr. Joan Estapé.



En el tast del porc, on hi van participar dos cuiners, el gelater Stefano Orsini i el carnisser-xarcuter Antoni Vigo, d'entre d'altres, s'hi va tastar una amanida cruixent de ventre de porc, pernil agredolç, gelat de pernil, caneló de rostit de porc farcit, botifarra amb foie i tupina de confitat.

Així doncs la Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya va ser un èxit total i un homenatge al porc i a la carn de qualitat. La conclusió general dels assistents ho diu tot: ja queda menys per la de l'any vinent.



L'ARTESANIA, EL SECRET DE L'ÈXIT

Prats Vilà Cansaladers és sinònim de vocació, passió i il·lusió. D'ençà que començaren l'any 83, amb una petita botiga de lloguer, n'Isidre i la seva senyora, la Maria Mercè, no han parat de treballar, reinventar-se i sobretot créixer. Com diu l'Isidre "el nostre secret és fer-ho tot artesà i com a nosaltres i als nostres clients els hi agrada".

és que ell ve de família artesana, fill de pastisser, tota la vida ha vist al seu pare treballar amb les mans i creu fermament en què l'artesania és el camí per diferenciar-se de les grans cadenes "Nosaltres no podem competir amb els preus de les grans distribuïdores però tenim capacitat per fer un producte de millor qualitat". De fet, està convençut que comprar el material ja fet no és competitiu en el sector i fer-ho vol dir que "a la llarga estàs condemnat al fracàs perquè mai podràs abaixar els preus tant com una gran marca".

La passió amb la que aquesta parella viu la seva feina fa que sovint assisteixen als cursos del gremi per actualitzar coneixements "cada dia surten coses noves que has d'aprendre per poder donar el millor servei i estar a l'última". Aquesta mateixa passió és la que ha portat a un dels seus tres fills a apostar pel negoci familiar.

Tan és així que acaben d'obrir la seva segona botiga, amb l'objectiu futur de seguir ampliant després de l'èxit que han tingut durant la inauguració "El primer dia vam fer ple i després de tres mesos seguim venent al mateix ritme". La idea d'aquesta segona botiga era

"fer un espai amb encant on la gent es sentís com a casa" per això van confiar en Singular Shop, qui ha sabut explotar els trets diferencials d'aquest nou concepte de cansaladeria. La botiga està lliure de barreres i el treballador està al mateix nivell que el client. L'espai és obert i diàfan, "si volguessin, podrien entrar al taulell els clients i això m'encanta", diu rient. Però el que sí té clar és que el més important és tenir un bon obrador on tot estigui net, endreçat i que el client, si vol, pugui veure com es treballa la carn.

El que més sorprèn és la localització d'aquesta botiga, ja que es troba en ple centre comercial envoltada de grans hipermercats, però la seva superioritat en qualitat de producte així com d'atenció al client fan d'aquesta botiga un èxit.

Entre els seus productes estrella destaquen la botifarra crua i cuïta, que són els productes més significatius de la comarca a la Conca del Barberà. També la catalana, els xoriços andalusos o els Frankfurts. "Amb un obrador i ganes de treballar es pot fer qualsevol producte, i el millor, que tots són sota la nostra marca Prats Vilà Prats Vilà Cansaladers".

Un altre dels productes més buscats pels clients de Prats i Vilà és el pernil. Va ser l'any 2000 quan van decidir començar a fer els seus propis pernils seguint el sistema Maquila, es a dir, es compren els pernils frescos i es porten a un "secader". Per seguir el procés de curació que caracteritza els productes de la seva tonineria, Prats Vilà Prats Vilà Cansaladers.



UN DELS NOSTRES ENTRE ELS MILLORS DEL MÓN

En Xavier Manresa de EL TALL PRODUCTES SELECTES, va ser seleccionat per representar a la Diputació de Girona i al Patronat Girona Costa Brava – Pirineus a la GALA 2015 de la revista RESTAURANT, que es va celebrar a l'Hotel Mandarin de Londres. Anualment en aquesta gala s'escull el millor restaurant del món.



Xavier Manresa del Tall Productes Selectes

Un marc incomparable, amb quadros magnífics de la Costa Brava, Pirineus, Dalí, Girona,... unes taules farcides d'embotits de l'Empordà, anxoves de l'Escala, formatges de Girona, vins i caves de l'Empordà, pa de la Tramuntana elaborat amb Ès Farina de Girona ... i malgrat el perrill curat no es un producte diferencial de la nostra terra, no hi podia faltar.

“Que contin amb tu per anar a tallar perrill a un lloc tant emblemàtic, precisament el dia que escullen el millor restaurant del món, i a més, quan el restaurant escollit és el dels Germans Roca, va ser molt gratificant!” ha expressat en Xavier Manresa.

Xavier Manresa, per els amics en “Xavi del Tall”, nascut a Tordera, va començar en el món de les carns als catorze anys en una carnisseria de Tordera. També es va introduir en el món de la cuina i els càterings durant una temporada, i finalment va arribar al món dels productes selectes, formatges, ibèrics i sobretot perrills.

L'any 2005, va obrir la seva primera botiga, al centre de Calella de la Costa, on hi havien embotits artesans d'arreu de Catalunya, productes ibèrics, delicadeses, vins, formatges i perrills ibèrics de la màxima categoria. “Hem arribat a tenir 1.000 perrills ibèrics penjats” diu en Xavi del Tall. Més tard varen obrir una altra botiga a Blanes i a Plaça Catalunya de Girona. A partir d'aquell moment, van provar sort en altres varietats del mateix món, però sempre treballant amb productes d'alta gama i a preus molt ajustats.



Joan Roca confrere d'honor de la Confraria del Gras i Magre

Es quan van decidir crear la marca “PORCUS”, que els ha portat a obrir establiments amb degustació a Lloret de Mar, a Calella, Tordera i Girona.

La seva última aventura a Calella de la Costa ha estat una botiga que es bar o un bar que es botiga. L'han anomenat GOO!! (Gastronòmic), a on pots degustar i comprar tots els seus millors productes.

Des de fa un parell d'anys, a part de la seva marca de productes seleccionats, EL TALL, han creat una marca de productes de mitja-alta gama, anomenat ANDARES DEL SUR. Aquesta marca exclusiva, amb més de 30 referències de productes curats, on va introduint el producte de Hinojosa del Duque a tot Europa.





XI GRAN TROBADA DELS CONFRARES

Aquest any, la XI Gran Trobada dels Confrares, l'acte anual per excel·lència de la Confraria del Gras i Magre, tindrà lloc a la Finca Mas Solers, a Sant Pere de Ribes. Es tracta d'un emblemàtic edifici del segle XIII, lloc on hi vivien els monges Agustins. L'evolució més representativa de la Finca Mas Solers es va produir a finals del segle XIX una vegada adquirida i reformada per el banquer Manel Girona. Fou el 1918 quan va passar a mans de l'Eduard Maristany (Marquès d'Argentera), que va dur a terme l'ampliació i reforma del majestuós palauet que coneixem avui en dia.

Durant la Guerra Civil, la Finca Mas Solers va ser confiscada i convertida en hospital de "carabineros" i civils. Una vegada finalitzat el conflicte armat, la finca va tornar a mans del marquès i, amb la seva mort, a mans del seu fill i net, fins que al 1977 va ser adquirida per acollir el Gran Casino de Barcelona. Va ser en aquest moment quan va entrar en al seva època daurada, amb el glamur com a protagonista. Rememorant doncs aquest espai únic, i amb l'esperit de germanor dels Confrares s'ha decidit que aquest any sigui la Finca Mas Solers qui aculli un dels actes més importants de l'any per a tot el col·lectiu.

La XI Gran Trobada dels Confrares serà el proper diumenge 22 de novembre i es celebrarà a la Finca Mas Solers en la seva totalitat. L'acte central i el dinar aniran precedits d'una visita prèvia per la Finca on s'explicarà la història d'aquest emblemàtic espai. Naturalment com cada any s'investirà un o dos Confrare/s de Mèrit i un o dos Confrare/s d'Honor.

Tot i les diverses opcions contemplades per a la celebració de la XI Gran Trobada dels Confrares s'ha considerat que aquesta era la millor. Amb el gran sabor de boca que va deixar el Saló de Cent de

l'Ajuntament de Barcelona l'any passat, l'obligació era la de buscar un espai igualment únic i exclusiu.

Properament i, des dels diferents canals de comunicació, s'informarà de dades més específiques sobre aquesta XI Gran Trobada dels Confrares a la Finca Mas Solers que ja és una realitat.



"Proyectos a su medida"

De principio a fin.

En Singular Shop nos implicamos de principio a fin, ofreciéndole todos los servicios para la creación o reforma de su establecimiento. Empezamos por visitar su local, para crear posteriormente un proyecto y llevarlo a cabo de manera integral. Para ello, contamos con una fabricación propia a medida, tanto de vitrinas frigoríficas como de los distintos elementos y así darle la solución perfecta. Contacte con nosotros sin compromiso y le mostraremos todo lo que podemos hacer para mejorar su comercio.

Telf. 661 932 488
www.singularshop.es





30 ANYS.

30 anys en són uns quants d'anys. Si a més ha estat un període sense interrupció, com ho ha estat aquest, i ha coincidit amb el desenvolupament d'un projecte al servei d'un col·lectiu, la dimensió encara adquireix majors proporcions.

El mes de maig passat va fer 30 anys que vaig iniciar la meva relació amb el llavors Gremi Provincial de Cansaladers i Xarcuters de Barcelona i la seva Escola. Va ser a ran de la mort del Dr. Antonio Amo, el meu amic, mestre i tutor professional. Fou llavors quan la jove junta del Gremi va pensar en la meva persona per tirar endavant els projectes que tenien en relació amb la continuïtat de l'Escola gremial fundada l'any 1973.

Durant els dos primers anys es va establir un període d'aprenentatge i de rodatge sota la direcció de la Dra. M. Teresa Mora, que amb un equip de joves professionals varen tirar endavant els primers cursos de Tecnologia General de la Carn. Durant aquest període es va anar configurant el que seria l'orientació de la formació per al col·lectiu dels cansaladers i xarcuters en general, i del full de ruta de l'Escola en particular amb una fita molt concreta: modernitzar la professió, adaptar-la als temps d'aquell moment i sobre tot, preparar-la per a un futur molt més competitiu, a la vegada que calia preservar els valors de la petita empresa familiar, de la tradició i la qualitat dels productes i de la vocació de servei envers el consumidor.

Fou llavors quan varen començar a definir-se les línies del que hauria de ser l'Escola i quina seria la seva orientació, els seus valors i la seva missió, que encara

avui són plenament vigents: formació tecnològica de base, orientació sobre tendències, innovació, manteniment del patrimoni gastronòmic, foment dels valors de la petita empresa càrnia, modernització de la gestió, modernització i adaptació d'obradors i botigues i, sobre tot, la relació i l'intercanvi de coneixements i experiències entre professionals. Tot plegat ho podem resumir en la següent afirmació: Enfortir al col·lectiu i aplanar-li el camí per encarar amb garanties els reptes del segle XXI.

Des d'aquesta perspectiva, i tenint en compte les circumstàncies del moment, ens vàrem proposar unes accions molt concretes com a revulsiu: oferir solucions i marcar tendències. Així, amb el curs de Tecnologia General de la Carn vàrem harmonitzar coneixements i actualitzar processos. Posteriorment, durant la segona meitat dels 80, amb la cuina i menjars preparats vàrem fixar les bases sobre cap on s'havia de dirigir el sector (quin encert!). Poc a poc vàrem aprofundir en els productes organitzant cursos monogràfics, vàrem abordar la difusió i actualització del receptor tradicional. Vàrem iniciar la millora de la gestió de les empreses, la renovació de les botigues i negocis. Vàrem iniciar una revolució en la creació

Josep Dolcet Llaveria

Coordinador de
l'Escola dels Oficis de la Carn

Barcelona, juliol del 2015

**HEM CONTRIBUÏT A MILLORAR LES
CONDICIONS TÈCNIQUES, HIGIÈNIQUES
I ORGANITZATIVES DELS OBRADORS I
BOTIGUES. HEM ADAPTAT ELS PRODUCTES
A LES NOVES NECESSITATS NUTRICIONALS
I NORMATIVES.**

de nous productes amb les noves botifarres i nous preparats, malgrat les reticències i dubtes inicials, però que vist el moment actual, aquella gosadia ens ha situat com a capdavaners en innovació i creativitat, i hem estat exemple per a molts altres col·lectius i experiències empresarials. Hem sabut trobar un camí, i per això hem pogut adaptar-nos als nous hàbits alimentaris (catering, menjars per emportar...). Hem contribuït a millorar les condicions tècniques, higièniques i organitzatives dels obradors i botigues. Hem adaptat els productes a les noves necessitats nutricionals i normatives. I podria anar seguint, però tot això no ens ho discuteix ningú, ha estat una obra de tots per arribar on som ara.

Tot plegat ha significat un esforç brutal. Les xifres (si sumem el període 1973-2015, des de la fundació

de l'Escola fins avui) parlen per si soles: vora 16.000 alumnes, més de 350 professionals col·laboradors docents, gairebé 1.000 accions formatives amb més de 22.000 hores lectives i amb una facturació en formació que ratlla la xifra de 1.250.000€ (més de 205 milions de les antigues pessetes). Heus ací la seva magnitud expressada en xifres.

Però el més important de tot no són les xifres, si no el fet que l'Escola ha estat un lloc de trobada, de discussió, d'experimentació, de recursos i solucions, de dubtes, d'imaginació, i sobre tot un lloc on els cansaladers i xarcuters han pogut compartir experiències i conèixer altres companys d'arreu del nostre país, ben bé que podem dir: "hem fet Gremi". Un projecte pensat per aportar il·lusió i coneixements sempre adaptats i dirigits al nostre col·lectiu.



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



Per a mi personalment ha estat una experiència indescriptible amb unes poques paraules. Si des de la vessant professional m'ha permès adquirir uns coneixements i unes experiències vinculades al món de la carnisseria, i en particular de l'ofici de cansalader que cada dia van creixent i millorant, és des de l'àmbit personal en que aquesta experiència ha estat més enriquidora.

Durant tots aquests anys he tingut la sort de poder comptar amb la col·laboració docent d'un grup de professionals impressionant. Professionals, cansaladers o no, coneixedors del seu ofici, que s'han fet seu l'esperit de l'Escola, creatius i innovadors, entregats i generosos, i que han posat a disposició dels alumnes els seus coneixements i comparir-los sense embuts. Aquesta generositat i voluntat de compartir han estat algunes de les claus essencials de la gran obra de l'Escola, i així ho cal reconèixer.

També, en tot aquest període, he pogut conèixer, gairebé personalment, a pràcticament tots els alumnes que han passat per l'Escola, i això us asseguro que és quelcom que no es pot descriure i no té preu. Tanta gent, tants amics, tantes estones compartides, amb les seves vivències, els seus problemes empresarials i personals, els seus consells i aportacions, els seus coneixements i experiències. Tot plegat és molt difícil expressar-ho en paraules, però com a mi m'agrada repetir des de ja fa temps, em considero un privilegiat, doncs he tingut la sort d'aprendre un ofici de la mà dels mateixos professionals, de conèixer i gaudir del nostre patrimoni gastronòmic i cultural, i sobretot de conèixer una mica més la bona gent del nostre estimat país, Catalunya. A tots, els que hi són i els que ens han deixat, a tot el personal de la casa que sempre ha col·laborat amb entusiasme fins i tot en moments difícils, a tots els membres de

les juntes dels gremis de la Federació per la vostra dedicació, moltíssimes gràcies, sou un estímul per seguir treballant.

Fer memòria dels temps passats pot indicar que un ja es fa vell, i malgrat l'edat és la que és, a mi m'agrada més pensar que el que faig no és res més que una recapitulació d'experiències que al llarg dels anys he anat acumulant en una motxilla, que de tant en tant vaig remenant per treure'n noves idees que m'ajudaran a dibuixar un camí de futur. Estem en uns moments difícils però il·lusionants. El col·lectiu dels carnisseros i cansaladers xarcuters està canviant. Des de la talaia que ens ofereix l'Escola podem apreciar un rejuveniment de la professió, i malgrat molts puguin pensar que en som menys, el que sí us puc dir és que aquests menys pugen molt forts.

Joves professionals molt ben formats i preparats, amb noves idees i il·lusions. I heus aquí un dels grans reptes, donar resposta a les seves necessitats. No podem defraudar-los. Ells són el futur.

Però en tenim altres de reptes: enfortir el col·lectiu, preservar el patrimoni, vetllar pel reconeixement social de l'ofici. Reptes que haurem d'assolir amb esforç i voluntat ferma d'avançar.

I en aquests reptes l'Escola ha de jugar un paper destacat. En això estem treballant, per assegurar i millorar el futur dels joves que un dia hauran d'agafar el relleu. Però necessitem l'ajuda de tots. Necessitem la vostra participació, les vostres aportacions, les vostres crítiques, els vostres coneixements i la vostra experiència per tirar-ho endavant. Ajudeu a millorar i a fer més gran l'Escola. Us esperem amb els braços oberts.

Moltes gràcies a tots i fins sempre.
No ens deixeu sols.

EM CONSIDERO UN PRIVILEGIAT, DONCS HE TINGUT LA SORT D'APRENDRE UN OFICI DE LA MÀ DELS MATEIXOS PROFESSIONALS, DE CONÈIXER I GAUDIR DEL NOSTRE PATRIMONI GASTRONÒMIC I CULTURAL, I SOBRETOT DE CONÈIXER UNA MICA MÉS LA BONA GENT DEL NOSTRE ESTIMAT PAÍS, CATALUNYA.



CURS DE PREPARATS DE CARN AMB CONTINGUTS REDUÏTS EN SAL

A l'Escola Oficis de la Carn, gràcies a la tasca de professors i tècnics, es dissenyen cursos orientats a donar noves eines i continguts, als professionals del sector carnisseria-cansaladeria-xarcuteria perquè puguin desenvolupar amb major índex d'èxit la seva activitat laboral. En aquest sentit i, davant de la creixent demanda dels consumidors sobre productes baixos en sal, va tenir lloc el passat mes de maig el curs de Preparats de Carn amb continguts reduïts en sal. Una sessió monogràfica impartida per el professor Xesc Reina i el veterinari Josep Dolcet.

És un curs que promou la línia de xarcuteria i salut, un curs que suposa un pas endavant en la proposta de la reducció de sal i greix, impulsada ja fa un any per la Federació i és un curs que permet augmentar la oferta de producte dels establiments dels professionals del sector. Una oportunitat de negoci, sense dubte.

Partint de la base de la transformació més elemental de la carn de totes les espècies d'animals domèstics de consum i amb l'objectiu últim d'eleva el percentatge de les vendes dels professionals del sector i que



esdevinguin així més competitius en el mercat, l'Escola va acollir aquest curs en el que es van ensenyar tècniques de preparació i elaboració de productes, emfatitzant en la importància del sabor. Es van elaborar hamburgueses, pilotilles, salsitxes, xoricets, enfilats i brotxetes. A més a més els alumnes van adquirir nocions sobre les declaracions nutricionals, el càlcul nutricional i el maneig de les taules nutricionals. Tot això va permetre que els alumnes i professionals del sector se'n adonessin de la importància

dels valors nutricionals en la societat i de com això modifica els hàbits de consum del consumidor final.

Els alumnes van poder degustar productes elaborats sense sal afegida i van fer una valoració molt positiva del curs, lloant especialment la figura del professor, el Xesc Reina, el grau de participació dels alumnes, així com també la possibilitat d'aplicar, els coneixements adquirits i els consells rebuts, en els seus llocs de treball.



EL CURS DE LES AMANIDES DEL XARCUTER

30 anys en són uns quants d'anys. Si a més ha estat un període sense interrupció, com ho ha estat aquest, i ha coincidit amb el desenvolupament d'un projecte al servei d'un col·lectiu, la dimensió encara adquireix majors proporcions.

El propassat dimarts 9 de juny va tenir lloc a, l'Escola Oficis de la Carn, el curs d'amanides del xarcuter, una sessió monogràfica que va comptar amb vint alumnes arribats d'arreu de Catalunya i que va ser impartida pel professor Juan Fernando Micó i la seva dona Tere.

El curs va ser dissenyat i elaborat en el marc de l'evolució de la xarcuteria cap al servei de menjars, ja sigui per consumir a la llar, o com a plats ràpids per a un menú de treball o fins i tot de bufets freds. Això fa que les amanides fredes, més o menys sofisticades, encaixin perfectament com a una especialitat més en els taulells de les botigues especialitzades.

Cal recordar que la seva preparació requereix de la màxima atenció: han de ser d'una qualitat perfecta per tal de despertar l'apetit i el desig per la seva presentació, lleugeresa, varietat de colors i frescor dels productes, i com no per la seva facilitat per emportar.

Així doncs en aquest curs es van fixar els conceptes per l'elaboració i manipulació d'aquests productes, es van facilitar noves idees per ampliar el ventall de productes al taulell de xarcuteria i es van establir criteris

de tria de les amanides més indicades segons l'època de l'any, tipus de consumidor i moment de consum.

Els alumnes van aprendre a elaborar i presentar amanides de vegetals, de pasta, amb salsa, d'embotits, de carns fredes, i amb altres ingredients no carnis com formatges. També van aprendre com fer el procés de treball: la selecció d'ingredients, la tria dels farcits, el tall i la presentació i d'altres aspectes no menys importants com els acompanyaments i les presentacions finals, l'envasament i la conversació, les precaucions higièniques i la preparació, presentació en diferents formats i degustació d'amanides.

En les valoracions posteriors dels alumnes, que en general van ser molt positives, es va ressaltar el nivell del professorat i la gran possibilitat de poder aplicar els coneixements adquirits en el lloc de treball de l'alumne.

El curs d'amanides del xarcuter va escenificar la línia d'acció de l'Escola en la que es persegueix l'objectiu de dotar als alumnes i professionals del sector d'eines perquè esdevinguin el màxim de competitius possibles. A fer amanides, s'ha dit!

SESSIÓ INFORMATIVA SOBRE NORMATIVA SANITÀRIA

Davant de les canviants normatives i com a resultes d'un interès, gairebé obligatori per part dels professionals del sector, el Coordinador de l'Escola Oficis de la Carn, Josep Dolcet, va impartir una sessió informativa en el marc de la nova normativa sanitària, que es va celebrar a Barcelona, Tarragona, i Terres de l'Ebre, precisament, per informar als socis i empresaris del sector sobre les novetats de les normes entrants i per donar-los consells.

En aquest sentit va ressaltar que etiquetar és obligatori, que convé fer-ho per donar informació al client però també com a exercici d'honestedat del propi professional. La nova normativa afecta especialment als productes envasats, i als productes que es venen a distància. També es va fer referència a la

informació nutricional, que és voluntària i als al·lèrgens, dels que la norma en permet informar de forma oral.

L'interès i l'assistència va ser especialment notòria a la sessió que es va fer a Tarragona on més de seixanta persones, totes elles professionals del sector carnisseria-cansaladeria i xarcuteria de Tarragona i comarques hi van assistir. Davant l'interès despertat entre els professionals tarragonins del sector, la sessió es va haver de celebrar a la seu social de Cepta, la Confederació Empresarial de la Província de Tarragona. En la mateixa línia que en la sessió informativa que es va fer a les altres capitals de província, Dolcet va explicar als assistents les novetats en matèria d'etiquetatge i va donar-los alguns consells.



PROPERES CURSOS

MONOGRÀFIC: CANELONS

Objectiu

Sessió Monogràfica dedicada a l'elaboració i presentació de diferents propostes de canelons en vistes a ser inclosos en àpats festius i a la vegada en esdeveniments més especials o singulars i fins i tot formar part dels àpats diaris de tot l'any.

Els canelons tradicionalment han format part dels àpats de les grans ocasions al nostre país. Les xarcuteries se n'han fet ressò i a hores d'ara hi són omnipresents en la seva oferta, no només durant les festes de Nadal si no també al llarg de l'any. Són productes ben acceptats per als consumidors i sobre tot pràctics i nutritius, i que agraden molt als consumidors de totes les edats.

Com tots els productes de xarcuteria, partint d'una excel·lent base tradicional, estan oberts a noves propostes i innovacions que poden fer que l'oferta de canelons sigui present al llarg de l'any i s'adapti a qualsevol tipus d'àpat o esdeveniment.

Conceptes a desenvolupar. Programa.

Continguts, receptes i presentacions de canelons.

Treball i preparació de farses i beixamels.

Treballarem també amb les mides, formes, volums, textures i colors.

Coneixement dels ingredients, additius i condiments i les tècniques de conservació, presentació per a la venda i propostes culinàries.

Elaboració, presentació i degustació de diferents propostes de canelons i lasanyes, des de els més clàssics: els canelons de Sant Esteve, més sofisticats: canelons trufats o d'ànec amb ceps, fins a més agosarats: amb torró, i com no, altres propostes per aprofitar els productes de xarcuteria, o propostes més creatives per ocasions singulars. També farem alguna proposta amb vegetals

Procediments

La sessió es desenvoluparà en forma de demostració pràctica per part d'un professor especialista en les que es procedirà al treball dels diferents ingredients, per acabar presentant els productes, fomentant a la vegada, la innovació i el desenvolupament de noves formes de presentació, conservació i consum.

Cada alumne disposarà d'un dossier per al seguiment del curs i de les fitxes tècniques dels diferents productes a elaborar. També es fomentarà la participació directa en l'elaboració i sobre tot les intervencions i el diàleg entre professor i alumnes.

Destinataris

El curs va destinat als professionals de la carnisseria i xarcuteria amb autorització sanitària d'elaboració.

Data: 20/10/2015 (dimarts).

Lloc: Aula Cuina. Escola de la Fundació Oficis de la Carn

Horari: de 16:00 a 20:00 h

Francesc Reina i Bosch. Mestre Cansalader-Xarcuter.
Professor de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Núm. Alumnes: 20

Drets d'inscripció: Socis Gremis Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters 110,00 €.

No socis: 150,00 €

Inscripcions: Escola de la Fundació Oficis de la Carn.
Tel. 934241058. E-mail fundacio@gremicarn.cat



**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

EL MÓN DEL FOIE. UN MÓN DE DELICADESES DES DE LA GRANJA FINS AL TAULELL

Presentació

A l'Escola hem cregut oportú plantejar, en una sessió única, els coneixements sobre la varietat i la qualitat d'aquestes carns i les tècniques encaminades a donar-les a conèixer, presentar-les i preparar-les, a la vegada que poder treballar els derivats d'aquests ànecs i oques, que sens dubte reforçaran l'oferta especialitzada i diferenciada dels establiments. També hem considerat molt important fer una introducció en la preparació i elaboració del Foie.

MODALITAT	PRESENCIAL
Num Alumnes	21
Durada	4 hores
Dates	10 de novembre
Horari	de 16:00 a 20:00 h
Lloc	Escola Fundació Oficis de la Carn - Sala d'actes
Professor	Mercè Capdevila. Responsable d'Avinova Mercè. Mercat de la Concepció.
Drets d'inscripció	Socis Gremis Federació Catalana Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

PREUS	
Socis:	A DETERMINAR
No Socis:	A DETERMINAR

En què consisteix?

Bàsicament és tracta d'una sessió on és porta als professionals a un recorregut exhaustiu, pràctic i complet pel món del Foie, des de la cria dels ànecs i les oques, les seves varietats, la preparació i presentació de les carns i derivats i l'obtenció i cura del fetge. Amb un repàs de les diferents varietats, les característiques específiques de cada una d'elles, en especial les de qualitat, i, fins al seu millor aprofitament comercial, des de l'especejament fins a la preparació i presentació de les diferents parts, peces i preparats i elaboracions, sense oblidar-nos dels

consells més adequats per al seu cuinat i consum. La sessió finalitza amb un taller pràctic on cada alumne podrà preparar-se la seva terrina de Foie

Què farem?

La sessió la dividirem en tres parts:

La primera part estarà destinada a la introducció al món de l'ànec i les oques. A presentar les espècies i les característiques més importants. També al seu especejament, presentació i preparació de productes amb diferents opcions crues o cuites (magrets, filets, confits, rillettes...). Parlarem de les diferents opcions culinàries com a informació a donar als consumidors.

La segona part estarà dedicada al món del foie. En ella s'expliquen les seves característiques i les seves varietats, això com els criteris de qualitat (extra, primera, segona...). Les seves presentacions (escalopat, puré...) i les seves formes de treballar-lo i preparar-lo per obtenir els productes elaborats: entier, mi-cuit, bloc, mousse, paté...

La tercera part serà eminentment pràctica. Cada alumne podrà elaborar dues preparacions amb foie. Dues petites terrines que hauran de servir per familiaritzar-se amb les tècniques de treball del producte..

Al final es podran degustar algunes especialitats per conèixer les propietats i característiques de cada una d'elles.

Destinatari

El curs va destinat als professionals de la cansaladeria-xarcuteria i detallistes d'aviram amb un mínim d'experiència i coneixements del tema a tractar.

ELS GRANS PLATS DE CARN PER LES TAULES NADALENQUES. “EL TEU XARCUTER CUINA PER TU”

Es tradició que en les taules de les festes de Nadal es consumeixi un plat principal a base de carns. Efectivament, en totes les cultures no hi falta un gran rostit, ja sigui de porc, vedella, xai o aviram, cuinat de forma extraordinària i amb formats o peces que no son de consum habitual. Aquests productes requereixen de preparacions i coccions llargues i en molts casos acurades fets pels quals molts consumidors prefereixen anar-los a buscar al seu xarcuter o rostiteria habituals.

Per això hem plantejat aquest curs sota un missatge molt clar dirigit als clients: **“Tu convida a la família, nosaltres els Xarcuters cuinem per tu”.**

Objectius

- Presentar grans plats de carn pensats especialment per a taules nadalenques per incloure en una carta de productes.
- Definir els conceptes bàsics d'aquests tipus de preparacions.
- Fer un repàs als rostits tradicionals incorporant noves peces de carn i noves idees adaptades a qualsevol tipus d'àpat de caire especial.
- Proporcionar idees de treball i presentacions tant en peces destinades a ser cuinades a cas com en altres ja cuinades llestes per consumir.
- Proporcionar idees de complements i acompanyaments per aquests plats.
- Orientar sobre les millors formes de presentació i transport
- Associar la creativitat i diversitat tot seguit les tendències del moment.

Destinat a

Professionals d'establiments de xarcuteria que vulguin actualitzar o ampliar la seva oferta per la temporada de Nadal.

Continguts

- Selecció de carns i ingredients per als plats.
- Preparació prèvia de les peces i els ingredients i complements.
- Preparació de salmorres i elements de condimentació
- El treball d'elaboració, farcits, precocció...
- Les coccions, refredaments, conservació, reescalfament i servei.
- Consells de presentació i consum.

Què farem

Treballarem amb peces per a Roast beef, Pernil de Nadal, Aviram especial de Nadal. Rostits i farcits de pollastre i gall dindi, de porc, de xai... Grans peces i racions individuals. Els acompanyaments i muntatge per a la venda o consum
Ho presentarem en cru i cuinat i farem una degustació final.

Professor: FRANCESC REINA. Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter.

Durada: 4 h

Núm. Places: 20

Dates: 3-4 de novembre de 2015

Horari: de 16,00 a 20,00 h

Lloc: Aula de Cuina de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Carrer Consell de Cent, 80. Barcelona

Drets d'inscripció:

Socis Gremis Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters: **198,00 €**

No Socis: **275,00 €**



NOVA JORNADA TÈCNICA A L'HOTEL PORTA FIRA (DIUMENGE 25 D'OCTUBRE)

Amb el convenciment de la fortalesa del nostre col·lectiu, amb la voluntat de donar una visió diferent del context econòmic actual i amb la il·lusió de compartir una jornada de germanor, el Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques organitza un any més, una Jornada Tècnica per a tots els agremiats. Aquesta Jornada tindrà lloc el diumenge 25 d'octubre a l'Hotel Porta Fira de Barcelona. Es tracta d'un emplaçament situat a l'Hospitalet de Llobregat i a escassos metres de la Fira de Barcelona dissenyat per al japonès Toyo Ito. És un dels hotels més singulars de la ciutat de Barcelona i és guanyador del prestigiós premi d'arquitectura "Emporis Awards" que l'hi fou atorgat l'any 2010.

L'estructura de la Jornada Tècnica de GremiCarn segueix sempre un mateix patró. Inicialment el president, Sr. Joan Estapé, fa un discurs de benvinguda i

a continuació s'inicia ja una primera ponència que acostuma a tenir una durada d'una hora o hora i mitja. Finalitzada aquesta primera ponència els agremiats gaudeixen d'un esmorzar al mateix hall de l'hotel amb l'objectiu de compartir opinions i mantenir converses afables i properes amb els companys de professió. Després del "coffee break" hi ha una segona ponència on, algú de renom, ofereix una sessió dinàmica i participativa amb una durada semblant a la primera. La Jornada Tècnica finalitza novament amb la cloenda per part del president, Sr Joan Estapé.

En el primer any que la Jornada Tècnica es va fer a l'Hotel Porta Fira, l'any 2013, els ponents van ser el Joan Elias i el Jordi Rosàs. El primer, va oferir una xerrada orientada a les noves idees que aporten les noves generacions, la importància de ser valent en la vida personal i també en el negoci i la situació que a mig i llarg termini deixarà la crisi. El segon, va





focalitzar la seva ponència en com fer més atractiva la imatge d'empresa i i va mostrar, a tall d'exemple, campanyes que la seva pròpia entitat havia fet per a diferents marques.

L'any passat, els ponents van ser la Montserrat Peñaroya, especialista en màrqueting digital, i l'economista José Maria Gay de Liébana. La primera va explicar la necessitat imperial de qualsevol comerç, independentment del tipus que sigui, de tenir una pàgina web. Ho va associar al fet que hi ha una generació sencera que ho fa absolutament tot per internet i va deixar clar que introduir-se a internet i crear una pàgina web suposa una inversió mínima amb la possibilitat d'obtenir un gran retorn. Ja després de l'esmorzar, el Sr. Gay de Liébana va oferir una xerrada en la que inicialment va destacar que Espanya és un dels països que més creix en l'actual context de crisi, tot i el pobre creixement que hi ha a l'Eurozona. Així mateix va explicar que Catalunya i Espanya tenen els impostos és alts del món, la seguretat social més alta del món i això fa que no es creïn indústries. La seva ponència va finalitzar amb una dada molt significativa; a l'any 2008 les famílies gastaven 1.117€ anuals en car i al 2014 aquest consum cau fins als 986€ anuals.

Enguany, tenim l'orgull d'anunciar que els dos ponents de la Jornada Tècnica del 2015 seran el Sr. Jordi Mas i el Sr. Gonzalo Bernardos. Jordi Mas és fundador i CEO de Crearmas, Conseller Delegat de Mas Gourmets i professor de l'Escola de Comerç i Distribució de Terrassa (ESCODI), d'entre d'altres. El Jordi Mas oferirà una xerrada en la que explicarà les claus de l'èxit en el Retail



i el tractament al servei. El Sr. Gonzalo Bernardos, per la seva banda, és professor d'economia de la Universitat de Barcelona, i tertulià en diversos mitjans com Rac1 i La Sexta i ha dirigit diversos màsters d'assessoria immobiliària, gestió de franquícies i desenvolupament de personal i lideratge. La seva ponència estarà dividida en dues parts: una primera sobre el context econòmic i una segona molt focalitzada a què poden fer els socis en els seus negocis per a fer-los millors.

Dit això considerem que ambdues ponències així com la Jornada Tècnica en general poden ser d'interès per a tots els socis, que naturalment, podeu assistir sense cost algun. Us encoratgem doncs a compartir amb tots els companys de professió el matí del diumenge 25 d'octubre a l'Hotel Porta Fira i gaudir dels consells de dos entesos del sector així com de la companyia dels vostre amics carnisers-cansaladers-xarcuters.



Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques

GremiCarn

C/ Consell de Cent, 80 08015 Barcelona

Tel. 934241058 Fax. 934241861

C/e. gremi@gremicarn.cat

Amb el suport:



CARNISSERS DE CELRÀ ON FIRE!!!

Els dies 9, 10 i 11 de juliol va tenir lloc la 1a edició de la Fira de la Brasa a Celrà (Gironès), la fira va oferir una espectacular graellada a l'aire lliure. S'hi va poder degustar productes cuits a la brasa com: carn, verdures, sardines, torrades, botifarres, ... i a més embotits, pernil, escalivada i allioli.

Celrà va crear un espai gastronòmic on gaudir de les nits a la fresca amb familiars i amics, fent gaudir el paladar de productes autòctons cuits a la brasa. L'espai de tast es va ubicar en una àrea voltada d'arbres i va disposar de taules i cadires per poder degustar còmodament els productes amenitzat amb música ambient.

El funcionament era fàcil i atractiu. El visitant podia adquirir tiquets de tast a 1€ cada tiquet i llavors intercanviar-los pels productes i tasts que volgués provar.

Cal destacar la implicació i participació de tots els comerços i establiments de restauració de Celrà a la fira de l'estiu. Especial transcendència van tenir els carnisers de la vila, que tots tres fent pinya, varen treballar de valent per poder oferir els millors productes als clients i visitants. Així en Josep i la Carmen de Carnisseria Joscarm, el Josep i en Carles de Carnisseria Germans Soler i en Sergi de la Carnisseria Sergi, així com familiars, amics, parents, ... que van creure en el projecte van sumar esforços obtenint una matrícula d'honor en : qualitat en el producte, en servei i en companyerisme.





JORNADA CARBÓ D'ARDENYA I GAVARRES... EL CARBÓ QUE APAGA INCENDIS

El Carbó d'Ardenya i Gavarres es un projecte impulsat per la Cooperativa de treball i d'inscripció IDÀRIA SCCL és una empresa d'economia social, sense ànim de lucre, que pretén impulsar, des de Llagostera Solidària amb la col·laboració de les institucions públiques i les entitats centrades en l'àmbit social, la integració sociolaboral de persones en risc d'exclusió.

El Carbó d'Ardenya i Gavarres és fet de llenya de bruc, arboç i alzina. Llenya que obtenen en estassades selectives i podes baixes en zones estratègiques per a la prevenció d'incendis als massissos d'Ardenya-Cadiretes i de les Gavarres.

El passat 9 de maig, varen fer una Jornada a Llagostera, amb una visita a les instal·lacions del Carbó d'Ardenya i Gavarres, tot seguit una visita a Can Caciues i presentació d'un vídeo que recull l'evolució del projecte durant el 2014. Per acabar els assistents varen poder gaudir d'un tastet de carn cuïta dins un forn de carbó.

La Jornada va ser tot un èxit!

WWW.PUNTDECARN.COM

EL NOU WEB/BLOC DEL GREMI DE CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES JA ÉS UNA REALITAT

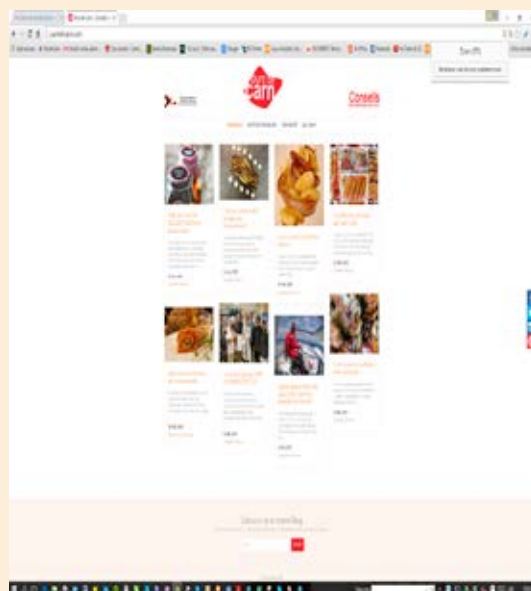
Girona a 5 d'agost de 2015

El nou web/bloc del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les Comarques Gironines ja és una realitat. Es tracta d'un nou format net, entenedor i encarat, no només a l'agremiat, sinó també als clients i clientes de les nostres carnisseries.

El nom d'aquest nou format web és Punt de Carn, www.puntdecarn.com.

L'objectiu de la creació d'aquest nou portal a internet és informar i també formar al públic final. Els carnisers són prescriptors de receptes, de productes, de maneres de cuinar i com a tals són capaços de crear confiança i mantenir-la amb els seus savis consells. Per això el logotip de punt de carn diu "Consells dels carnisers per a tu".

Una novetat és que cada carnisser es pot imprimir les notícies que cregui que pot donar als seus clients i ho pot fer amb un format adequat pel punt de venda. En definitiva es pretén transmetre el coneixement del nostre col·lectiu no només darrera al taulell sinó al web i de retruc a les xarxes socials que administra el Gremi.





Companys carnisers en representació del Gremi, amb els investigadors mèdics amb projectes finançats per la Fundació de la Marató de TV3, mostrant la Porra del Gremi de Carnissers. Dr. Gallardo i Dr. Ramió al laboratori de l'IdiBGI

EL GREMI DE CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES SÓN REBUTS PELS INVESTIGADORS AMB PROJECTES DE RECERCA FINANÇATS PER LA FUNDACIÓ DE LA MARATÓ DE TV3 DE L'HOSPITAL JOSEP TRUETA.

El dilluns dia 6 de juliol de 2015 el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines van poder tenir l'honor de poder veure en primera persona a què es destinen els fons recaptats per la Marató de Tv3. Concretament van visitar a l'Institut d'Investigació Biomèdica de Girona Dr. Josep Trueta dos projectes finançats per la solidaritat de les Maratons passades.

El Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines és una entitat sense ànim de lucre que representa més del 80% de les carnisseries artesanes del territori gironí i té entre les seves funcions: informar, promoure i compartir tot allò relacionat amb les carnisseries i xarcuteries artesanes. Des de fa més de 15 anys organitza una PORRA SOLIDÀRIA PER LA MARATÓ a cadascun dels més de 300 punts de venda repartits per les comarques gironines.

Cada carnisseria agremiada que hi participa, sorteja un lot de regals o productes artesans entre els seus clients. El guanyador és el que encerti la terminació del sorteig de loteria del dia anterior a la Marató. Cada client pot triar un número entre el 00 al 99, cada terminació s'hi col·labora en 2€. La feina feta des del Gremi permet expandir cada any els diners recollits per La Marató de Tv3 gràcies a la participació de les carnisseries associades i a tots els seus 20000 clients que poden arribar a omplir totes les porres del Gremi.



Companyes carnisseres en representació del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines visitant les instal·lacions de Radiologia amb el Dr. Pedraza i el Dr. Vilanova.

El primer dels projectes, liderat pel Dr. Gallardo, està dedicat a la millora de la detecció de la compatibilitat del transplantament de medul·la òssia en malalts amb **Leucèmia**.

El segon projecte, liderat pel Dr. Ramió, consisteix en la creació d'un programa informàtic per a la obtenció de marcadors automàtics en les ressonàncies magnètiques per tal de poder fer un seguiment quantificat i objectiu de l'evolució de l'**Esclerosi Múltiple**.

També es va visitar el Departament liderat pel Dr. Pedraza i Dr. Vilanova, els quals van coincidir en qualificar els programes de recerca del Dr. Josep

Trueta d'excel·lents, coordinats i amb un gran equip professional que permeten estar al capdavant del servei assistencial, sempre pensat amb la milloria del pacient.

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans es suma any rere any a poder ajudar a la necessitat de la recerca mèdica i potencia l'esperit solidari dels carnisseres. El proper any amb la Marató de TV3 dedicada a la Diabetis i Obesitat, els carnisseres també hi seran.

Sílvia Aliu Gifre

Comunicació del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines

Entitat distingida per:



**Premis
Medi Ambient**



**PREMI A LA QUALITAT[®]
EN LA FORMACIÓ 2006**
Cambra de Comerç de Girona

ACTIVITATS REALITZADES



4/5/2015

VISITA PER PART D'UNA REPRESENTACIÓ DEL GREMI DE TARRAGONA A LES INSTAL·LACIONS DE L'ESCORXADOR D'AVINYÓ.

13/5/2015 | 8/6/2015

XERRADES INFORMATIVES A CÀRREC D'EN JOSEP DOLCET SOBRE NORMATIVA HIGIÈNICA-SANITÀRIA A TARRAGONA I AMPOSTA.



21/06/2015

XXXI DIA DEL GREMI A SANT CARLES DE LA RÀPITA.



EXCURSIÓ ESCOLAR A L'OBRAJOR

El s nens i nenes de la Llar d'Infants les Orenetes de Vimbodí i Poblet han visitats els obradors de les carnisseries “Cal Silo” i “Ca La Cova” dirigides per les nostres estimades agremiades Maria Àngels Fusté i Natàlia Rodríguez i han pogut participar activament en l'elaboració dels productes.

Maria Àngels Fusté ha escrit: “El grup va visitar les instal·lacions, va escoltar sorpresos les explicacions i va poder veure com es fa la llonganissa en aquest obrador recentment reformat.

Aquesta experiència va resultar extraordinària i anima a repetir-la en el futur per a altres grups d'altres edats.

Una bona iniciativa veient la cara d'encuriosits i fascinats i una bona idea que aquests menuts i futurs joves puguin veure com es fa aquesta tasca i pugui ser compartida de manera més didàctica al mon educatiu en general.

Per acabar unes quantes fotos i un trosset de llonganissa per cadascun com a record, tot agraït a la professora Júlia el seu interès en aquesta activitat.”

7ª FESTA DEL MERCAT A LA PLAÇA (AMPOSTA)

El nostre agremiat, Antonio Duque, va participar activament en la Festa del Mercat a la Plaça celebrada a Amposta, oferint als assistents la seva creació: botifarra d'arròs i llonganissa seca.

La Festa del Mercat a la Plaça que enguany es va celebrar el cap de setmana del 16 i 17 de maig en la seva setena edició, reuiu amb activitats i espectacles de l'època, l'ambient del mercat a la primera del segle XX, distribuint per les places i carrers del casc antic, parades d'artesans, oficis tradicionals i queviures que fan viatjar al visitant a un altre temps.

Juntament amb el també afiliat, Joan Navarro, van aprofitar l'avinentesa per col·laborar i donar suport a un grup de pastors que van organitzar les I Jornades Gastronòmiques del Corder de la Serra del Montsià celebrades entre el 1 i el 31 de maig. Les carnisseries col·laboradores de l'esdeveniment van oferir patés elaborats amb aquest gustós ingredient, com el Paté de Corder amb Clementina d'Alcanar, el de Corder amb Calmant d'Ulldecona, el de Corder amb Mel de Frenginals, el de Cabrit en Flor de Sal de les Salines de la Ràpita o el de Bou Brau amb Licor d'Arròs d'Amposta.





PROgressar: Financem fins al 100% dels teus projectes professionals.

Vols progressar? Nosaltres t'ajudem a fer-ho. Financem fins al 100% dels teus projectes professionals amb unes condicions exclusives, un tipus d'interès preferent i unes comissions reduïdes.

Si ets membre del **Gremi de Carnissers Cansaladers Xarcuters de Barcelona i Comarques** i vols promoure la teva feina, protegir els teus interessos o els teus valors professionals, amb **Banc Sabadell** ho pots fer. Et beneficiaràs de les solucions financeres d'un banc que treballa en PRO dels professionals.

Al cap i a la fi, som el banc de les millors empreses.
O el que és el mateix, **el banc dels millors professionals: el teu.**

Truca'ns al 902 383 666, identifiqui's com a membre del seu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

bancsabadell.com



Captura el codi QR i
coneix la nostra news
'Professional Informa'

El banc de les millors empreses. I el teu.

RÈNTING PER A PROFESSIONALS I PARTICULARS

Fins ara, només les grans empreses gaudien del servei de *rènting* i es beneficiaven de tots els seus avantatges. A Banc Sabadell ens hem proposat fer arribar a tots els professionals i particulars els beneficis d'aquesta fórmula, així que si està pensant de renovar el seu vehicle o adquirir-ne un de nou, segur que aquesta informació li interessarà.

Bàsicament, es tracta d'un model en el qual no es paga per la propietat d'un bé que sabem que es deprecia molt ràpidament, sinó pel seu ús. El *rènting* consisteix en el gaudi d'un vehicle a mitjà termini a canvi d'una quota mensual que inclou tot allò necessari per utilitzar-lo (excepte el combustible). En funció del termini i quilometratge que vulgui, es calcula una quota fixa que li dona dret d'ús del vehicle que triï amb **tot inclòs**:

- Lloguer del vehicle
- Manteniments en qualsevol servei oficial
- Assegurança a tot risc
- Impost de circulació
- Substitució de pneumàtics
- Assistència en carretera 24 hores
- Vehicle de substitució 20 dies l'any
- Notificació de multes
- ...

I quan s'acaba el contracte, què passa?

Vostè tria. Abans del venciment ens posarem en contacte amb vostè per saber si vol substituir el vehicle per un altre de nou o adquirir el vehicle que actualment està utilitzant.

I quins beneficis li comporta?

- No li suposarà cap desemborsament inicial, tan sols una quota al mes
- No destina els seus estalvis a l'adquisició d'un bé perible, pot mantenir les seves posicions d'estalvi o fer qualsevol altra inversió
- No es desinverteix, manté la seva liquiditat
- Sense costos de comissions d'obertura ni d'estudi
- Es beneficia de millors tarifes generades per les nostres economies d'escala
- Transforma costos incerts en costos fixos
- Li permet fer projeccions de despesa a mitjà termini
- Sense despeses imprevistes
- Estalvia temps de gestió ja que ens ocupem de tots els tràmits, les gestions i la paperassa (renovació de l'assegurança, pagament d'impostos...)
- Millora la seva imatge i seguretat, li permet anar sempre amb un vehicle nou amb l'última tecnologia i seguretat

I tot això amb un servei d'atenció personalitzada 24 hores.

En temps de contenció de la despesa, és raonable valorar modalitats com el *rènting*.

Faci números... Davant de qualsevol inversió important, cal tenir en compte, a més del vehicle, els costos associats d'assegurança a tot risc durant tots els anys, els manteniments, les revisions, les avaries, els sinistres, els impostos anuals, els pneumàtics..., i sabrà per què cada vegada hi ha més gent que aposta per la despreocupació de sèrie.

Disposem d'un ventall d'ofertes que recull tots els segments del mercat (vehicle urbà, compacte, berlina, totterreny, furgoneta industrial...) i que pot trobar a l'espai **AutoRenting** del nostre web: www.bancsabadell.com. Gaudeixi del seu vehicle des de 260 euros al mes¹ amb **tot inclòs**.

Si li cal més informació o assessorament financer, es pot adreçar a qualsevol oficina de Banc Sabadell o posar-se en contacte amb nosaltres al telèfon 902 120 504 o a través del correu electrònic bsautorenting@bancsabadell.com.

¹ Quota per a Ford Fiesta 1.5 Dièsel Trend per a 48 mesos i 15.000 km amb l'IVA inclòs i tots els serveis especificats.



ESTABLIMENTS AMB ÀNIMA

Que fa que uns establiments, aportin un valor ÚNIC, respecte a altres?

Hi ha establiments que t'enamoren de tal manera que et traslladen un estat emocional de satisfacció que t'agradaria romandre-hi de per vida.

Són els que jo anomeno establiments amb ànima, amb sentiment, que lliuren al client el seu cor.

Quan en la teva professió et dones amb passió i la teva única missió simplement és traslladar i influenciar el teu amor cap al client, això es nota des de l'entrada de l'establiment.

Aquest sentiment el podem compartir tant a les Botigues com als Restaurants.

Personalment m'agrada comparar l'ànima d'un negoci amb l'ànima de la teva pròpia casa.

Quan convidem a amics o persones estimades a la nostra casa, la nostra missió és traslladar no només bona impressió sinó que se sentin a gust, en un entorn càlid. És quan comencen nostres perquè, una pregunta que ens va ajudar a construir llocs amb ànima.

- Per que volem convidar a aquestes persones?
- Per que volem fer-los gaudir?
- Per que volem que mengin bé?



Jordi Mas

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



- Per que volem que els agradi la nostra casa?
 - Per que volem que estiguin a gustos?
 - Per que volem que tornin?
 - I així podríem seguir amb alguns més per que ...
- Un cop fet aquest exercici, és quan s'activa el pla d'acció que respondrà a cada perquè.

Per que volem convidar a aquests amics? Perquè els estimem, ens importen i volem esforçar-nos perquè ens vulguin i fer-los entendre el nostre amor.

Per que volem que mengin bé? Perquè els agrada, llavors els vam preguntar pels seus gustos, els seus interessos, els seus plats preferits. Ens interessem per fer-los gaudir. Això farà que treballem per a ells, d'aquesta manera minimitzarem l'error.

Alhora volem causar-bona impressió i ordenem més del compte la casa, posem algun "atrezzo" nou i cuidem seu aspecte, perquè els agradi la nostra llar, acarant alguna cosa més que en el nostre dia a dia.





Quins són els gustos dels nostres convidats, que temes de conversa podem tractar, que música els agrada per ambientar, etc. La nostra missió és que entenguin que la nostra llar té ànima i els fa estar confortable.

En els establiments hauria de passar exactament igual, i en alguns t'adones des que creues la seva entrada. No vols agradar als teus clients? No vols que coneguin els teus gustos? El teu personalitat?

Personalment valoro molt en els restaurants com et canten la carta, és una forma de vendre't el seu establiment, l'entusiasme, l'entonació, com t'explica l'origen de cada plat.

És a dir el gran esforç i la influència que rau ja en els seus ulls al enamorar-amb la seva veu, visualitzes cada plat amb les seves paraules i et fa més fàcil la seva elecció, la seva influència és clau. Per contra altres restaurants et prenen nota del que posa a la carta.

Desapareix l'ànima, no hi ha sentiment. Podríem seguir per la carta, el seu paper, la taula, com aquesta posada, el seu coberts, la col·locació de les taules, el servei de sala, etc.

A les botigues podem observar el mateix, aquest esforç per part de tot l'equip per encantar als seus clients. Les propostes de producte, la decoració, el servei, etc.

A vegades et trobes un establiment amb una pissarra que et demanen que escriguis alguna frase de la teva experiència a la botiga, amb sentiment sense un protocol establert, t'expliquen la seva història, de l'establiment, volen agradar-te.

Algú pot rebutjar aquest interès tan sincer?

No es tracta de conceptes de negoci, es tracta de persones que busquen donar AMOR i influenciar amb la seva ànima als clients. I aquest sentiment és tan profund que aconsegueix calar fons en cada persona, fins al punt sobrepassa el concepte de ser fan.

Aquells establiments que tenen aquest carisma, aquesta personalitat, són únics, i han de ser perdurables en el temps, cosa que només és possible si les persones que treballen en el conserven i comparteixen l'ànima de l'establiment.

**COMPARTEIX EL TEU COR I PERSONALITAT
AMB EL TEU CLIENT I CREA ESTABLIMENTS
AMB ÀNIMA!**

LA ITV SANITÀRIA

Quan parlem de la importància de la higiene i del compliment de les normatives sanitàries als establiments de carnisseria-cansaladeria-xarcuteria no ho fem en va. Quan dissenyem cursos de seguretat alimentària, d'etiquetatge, d'higiene, de manipuladors d'aliments, no ho fem en va. Avui, igual que ahir, demà i d'aquí a vint anys, la sanitat té una magnitud a la alçada de qualsevol dels valors més representatius i transcendents dels vostres negocis.

Ens omplim la boca, i no és per menys, dient que tenim els productes de més qualitat, perquè els elaborem, perquè la matèria prima és immillorable i perquè la transformació artesanal que en fem d'aquesta dota els nostres productes d'un valor afegit, innegable, inqüestionable. Però també ens hem de poder omplir la boca parlant de la qualitat dels nostres establiments. Una qualitat que no és només de producte, que també, sinó de botiga, de parada, de neteja, de sanitat.

En ocasions quan es presenta un inspector a casa, de sanitat, o no, tendim a creure que fan una persecució clara als professionals del nostre sector. Són un Alberto Chicote, en els primers deu minuts de programa, quan treu a la llum totes les pegues d'un local i abans de que es posi a convertir-lo en alguna cosa millor. Als nostres establiments (els altres que facin el que vulguin) la higiene i la sanitat han de ser una obligació diària, pràcticament obsessiva, i una condició "*sine qua non*" perquè la nostra esdevingui una botiga/parada de referència.

Albert Pozo

Adjunt Secretari General de
Gremicarn



Mireu; darrerament amb la moda dels *food trucks*, molts han estat els que s'han apuntat al carro, o millor dit al camió i han vist en aquesta nova manera de vendre aliments. sota el paraigües del *street market*,

una línia de negoci important. Malauradament i tot i que el gruix de clients és important, aquesta moda no serà perenne, de fet, té data de caducitat. Cada vegada és més la gent que es queixa de la qualitat dels productes, de com els cuinen, d'una higiene més que qüesti-

onable. I això els porta cap a un únic camí, un camí sense tornada. I nosaltres, això, no ens ho podem permetre. No podem, senzillament perquè representem el contrari, l'antagonisme, perquè representem qualitat i sempre, sempre, sempre, representem higiene, i sanitat.

Tot i que aquesta darrera és una paraula que fa por, que és lletja i que acostumem a relacionar amb el Chicote de torn o amb problemes greus, és una paraula que convé preservar en les nostres ments, i fins i tot, anar repetint-nos-la per dins, interiorment.

I doncs, passem cadascú la seva pròpia ITV sanitària i ens evitem etiquetes i estigmes que no volem ni amb tot un desert de per mig?



COMARCALS

FIRA DE TOTS SANTS

Població: Ollana

Dates: 1 de novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial. Mostra ramadera. Mostra d'Artesania

C/e: ajuntament@ollana.cat

Web: www.ollana.cat

FIRA DE TOTS SANTS

Població: Bagà

Dates: 2 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Bestiar, maquinària, automoció, artesania i comerç en general.

C/e: baga@diba.cat

Web: www.baga.cat

FIRA D'OLOST. FIRA D'EN ROCAGUINARDA

Població: Olost

Dates: 7 - 8 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Fira artesanal i agrícola, maquinària agrícola i bestiar.

C/e: olost@diba.cat

Web: olost.cat

FIRA DE SANT MARTÍ

Població: Puig-reig

Dates: 7 - 8 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial.

C/e: ajuntament@puig-reig.cat

Web: www.puig-reig.cat

FIRA DE TARDOR

Població: Salàs de Pallars

Dates: 7 - 8 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Exposició d'equins. Productes agroalimentaris.

C/e: boer@salas.cat

Web: www.salas.cat



FIRA DE TARDOR

Població: Sort

Dates: 7 - 8 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesans, mostra gastronòmica, mostra ovella xisqueta.

C/e: ajuntament@sort.cat

Web: www.sortturisme.com

FIRA DE SANT MARTIRÀ

Població: Banyoles

Dates: 13 - 15 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial. Concurs morfològic de cavalls, mercat d'artesania, fira del dibuix.

C/e: promocio@ajbanyoles.org

Web: www.banyoles.cat

FIRA DE NOVEMBRE

Població: Vilanova i la Geltrú

Dates: 13 - 15 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial.

C/e: firadenovembre@vilanova.cat

Web: www.firadenovembre.com



FÒRUM GASTRONÒMIC

Població: Girona

Dates: 15 - 17 Novembre 2015

Periodicitat: biennal (senars)

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

C/e: info@forumgastronomic.com

Web: www.forumgastronomic.com



FIRA DE SANTA CATERINA

Població: Arbeka

Dates: 20 - 22 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial.

C/e: secretaria@arbeca.ddl.net

Web: www.arbeca.cat

ORÍGENS. FIRA AGROALIMENTÀRIA DE PRODUCTES DE QUALITAT

Població: Olot

Dates: 21 - 22 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes amb distintiu d'origen. Productes de la terra.

C/e: info@produccionsgastronomiques.com

Web: www.firaorigens.cat

FIRA ALIMENTABÒ. PROMOCIÓ DE PRODUCTES TÍPICS

Població: Sant Andreu de Llavaneres

Dates: 21 - 22 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania alimentària, bolets i productes de tardor típics del Maresme.

C/e: p.eco.llavaneres@santandreudellavaneres.cat

Web: www.santandreudellavaneres.cat

FIRA DE SANT ANDREU

Població: Falset

Dates: 28 - 29 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Agricultura, comerç, indústria, artesanía.

C/e: cultura@falset.org

Web: www.falset.org

FIRA DE SANT ANDREU

Població: Manresa

Dates: 28 - 29 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania i alimentació.

C/e: ubicmanresa@ubicmanresa.com

Web: www.ubicmanresa.com

FIRA DE SANT ANDREU

Població: Organyà

Dates: 28 - 29 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Bestiar oví, boví i equí. Mostra d'artesanía. Fira multisectorial.

C/e: ajuntament@organya.cat

Web: www.organya.cat

FIRA AGRÍCOLA, RAMADERA I COMERCIAL DE SANT ANDREU

Població: Torroella de Montgrí

Dates: 28 - 29 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Maquinària agrícola i productes agrícoles i ramaders; exhibició i concurs de bestiar; automoció, artesanía, fira comercial.

C/e: cpalles@torroella-estartit.cat

Web: www.torroella-estartit.cat



FIRA DEL BOSC I DE LA TERRA

Població: Vallgorguina

Dates: 28 - 29 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania, gastronomia tradicional catalana i demostracions d'oficis del bosc.

C/e: info@firavallgorguina.com

Web: www.firavallgorguina.com



FIRA DE MOSTRES D'AMPOSTA

Població: Amposta

Dates: 4 - 8 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial.

C/e: fira@amposta.cat

Web: www.firaamposta.cat

FESTA DE L'OLI. MOSTRA DE PRODUCTES ARTESANALS I TRADICIONALS

Població: la Fatarella

Dates: 5 - 6 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes del sector oleícola, alimentació, artesanía.

C/e: ajuntament@lafatarella.cat

Web: www.lafatarella.cat

FIRA DE NADAL

Població: la Pobla de Segur

Dates: 5 - 6 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes alimentaris locals i productes de l'Espai artesà. Degustació de Capricis de Nadal, tast de plats elaborats amb productes del Pallars.

C/e: promocioeconomica@pobladesegur.cat

Web: www.pobladesegur.cat



FIRA DE SANT NICOLAU. REMENÇA MEDIEVAL

Població: la Vall d'en Bas

Dates: 5 - 6 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania, productes agroalimentaris, exposició de bestiar. Demostració d'oficis antics.

C/e: turisme@vallbas.cat

Web: www.vallbas.cat

FIRA DE NADAL

Població: Sant Feliu de Guíxols

Dates: 5 - 7 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania, alimentació, avets i plantes nadalenques. Activitats culturals paral·leles i degustació de gastronomia local.

C/e: turisme@guixols.cat

Web: www.guixols.cat

FIRA D'HIVERN, MOSTRA DE COMERÇ I ARTESANIA

Població: Castellterçol

Dates: 6 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Comerç, artesanía, mostra gastronòmica i automoció.

C/e: culturacastell@castelltersol.cat

Web: www.castelltersol.cat

FIRA DE NADAL

Població: Ripoll

Dates: 6 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Aviram, pessebres, alimentació, artesanía.

C/e: cultura@ajripoll.cat

Web: www.ajripoll.cat

FIRA DE LA PURÍSSIMA

Població: Sant Boi de Llobregat

Dates: 6 - 8 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Bestiar i planter, maquinària agrícola, indústria, comerç i artesanía.

C/e: firapurissima@santboi.cat

Web: www.santboi.cat

FIRA DE LA TÒFONA DE CENTELLES

Població: Centelles

Dates: 10 - 20 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Tòfona fresca i incorporada a productes alimentaris, altres productes alimentaris artesanals.

C/e: centelles@diba.cat

Web: www.centelles.cat

FIRA AVÍCOLA DE LA RAÇA PRAT

Població: Prat de Llobregat

Dates: 11-13 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes dels sectors comercial, industrials, avícola, agrícola i artesanal

C/e: cpe@elprat.cat

Web: www.elprat.cat



FIRA DE SANTA LLÚCIA

Població: Sant Cugat del Vallès

Dates: 12 - 24 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes nadalencs artesans i alimentaris

C/e: bustiaciudadana@santcugat.cat

Web: www.santcugat.cat

MERCAT DE NADAL. FIRA DE CAPONS, AVIRAM I MOTIUS NADALENCES

Població: Valls

Dates: 12 - 13 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Articles nadalencs i aviram.

C/e: info@cambravalls.com

Web: www.cambravalls.com

FIRA – MERCAT DE SANTA LLÚCIA

Població: Sallent

Dates: 13 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania, comerç local, alimentació.

C/e: roquesalbes@gmail.com

Web: www.roquesalbes.cat



FIRA DEL GALL

Població: Vilafranca del Penedès

Dates: 19 - 20 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Aviram raça de gallines penedesenca, mostra gastronòmica, vins negres de la DO Penedès, artesanía del Penedès.

C/e: turisme@vilafranca.org

Web: www.vilafranca.cat

MERCAT DE NADAL

Població: Martorell

Dates: 20 Desembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Artesania, alimentació, tèxtil.

C/e: apascual@genial.com.es

Web: www.martorell.cat

NACIONALS

FERIA DEL PINTXO DE BILBAO

Població: Bilbao

Dates: 5- 8 Novembre 2015

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Alimentación, gastronomía, restauración.

Web: www.bilbaoexhibitioncentre.com/

GASTRÓNOMA 2015

Població: Valencia

Dates: 14 - 16 Novembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a exposar: Restauración, hostelería, alimentación y comercio especializado

Web: www.gastronoma.feriavalencia.com/

FERIA DEL VINO Y ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

Població: Torremolinos, España.

Dates: 28 - 30 Novembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a exposar: Alimentación y bebidas

Web: www.feriadelvinoydo.com



Servei integral per al professional de la carn



Mescles
d'espècies i
preparats

Marinades i
adobats

Ingredients i
additius

Estris
i petita
maquinària

Tripes
artificials i
naturals

Equipament
professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)

Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



INTERNACIONALS

FLEIFOOD LEIPZIG FERIA DE CARNICERÍA LEIPZIG 2015

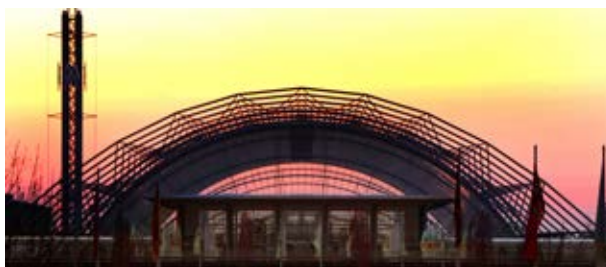
Població : Leipzig, Alemania.

Dates: 1 – 3 Noviembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación y gastronomía.

Web: www.fleifood-messe.de/



FHC CHINA 2015 SHANGHAI

Població : Shanghai, China.

Dates: 11 – 13 Noviembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación, bebidas y servicios para hostelería.

Web: www.fhcchina.com/

ALIMENTARIA HOREXPO LISBOA 2015

Població : Lisboa, Portugal.

Dates: 22 – 24 Noviembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación y bebidas

Web: www.alimentariahorexpo.fil.pt/

FOOD AND LIFE 2015 MUNICH

Població : Munich, Alemania.

Dates: 25 – 29 Noviembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación, delicatessen, gastronomía.

Web: www.food-life.de/



FI - FOOD INGREDIENTS EUROPE 2015

Població : Paris, Francia.

Dates: 1 – 3 Diciembre 2015

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación, gastronomía, aditivos.

Web: www.figlobal.com/fieurope/home

WINTER FANCY FOOD SHOWS 2016 USA

Població : San Francisco, Estados Unidos - USA.

Dates: 17 – 19 Enero 2016

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentación y bebidas

Web: www.moscone.com

FOOD EXPO HERNING 2016

Població : Herning, Dinamarca.

Dates: 24 – 26 Enero 2016

Periodicitat: Bienal

Oferta a Exposar: Alimentación y bebidas

Web: www.foodexpo.dk





VENDES

LOCALS

► **Es lloga:**

Fabrica d'embotir al pol. Ind. 4 Montferrer (Lleida)
A 10 kms d'andorra
Sala d'embotir 150 m². Sala de desfer 108 m², punt de
venta 151 m²
Amb les corresponents camares
Mòbil 657.63.58.00

► **Es lloga:**

Carnisseria xarcuteria i plats cuinats per jubilacio
Bona situacio a 100 m. Del mercat,
Estacio de tren i autobusos.
140 m² de botiga amb obrador i camera
Interessats trucar al 972 50 49 11
Mòbil 675 042 615 - Preguntar per Josep

► **Es ven:**

Nau industrial frigorifica al P.ind. a prop de la Bisbal
d'Emporda.
Instal.lacions en molt bon estat, utilitzades com a
fabrica d'embotits, pero adaptables altres activitats.
Disposa de 4 equips de refrigeracio i secadero 340 m²
(planta i altell) preu 350.000Eur.
Mobil 638.86.11.41 Preguntar per Pere

► **Es ven:**

Nau industrial de fabricacio d'embotits
Maquinaria inclosa
253 m² Nau 613 m² Terreny
Crta. Santa Eulalia, Km 4
Santa Eulalia Del Rio (Eivissa)
Tel. 971.33.82.29

► **Es ven:**

Doble cinta motoritzada
Encoladora/rebossadora
Bona producció
Preu a convenir
Mobil 609.31.53.30 Artur

► **Es ven:**

Embotidora 20 litres,
Maquina al buit (sobre mostrador) tecnotrip
Ralladora de formatges
2 Balances penjades electròniques
Tel. 93 751.32.54

► **Es ven:**

Amassadora 50 litres
Picadora marca mobba
Talladora bizerba
Bascula de peu 150 kgs.
Mòbil. 676.01.13.90

► **Es ven:**

Per jubilacio
Serradora de carn marca guardiola en bon estat
Talladora de fiambres marca colossal
Picadora cato
Mòbil 629.88.22.40

► **Es ven:**

Evaporador per obrador i sales de desfer
Mòbil 653.79.34.38
Tel. 977.838257

VARIS

► **Es ven:**

Màquina de pasta fresca marca pat man
Preu a convenir
Tel. 93.869.81.86

► **Es ven:**

Maquina empaquetadora waldisa automatica
Amb molt bon estat
Tel. 93.735.63.56

► **Es ven:**

Balança micra, amb bateria
Balança dina
Congelador constan
Tel. 977.544.898
Mòbil 686.712.639

► **Es ven:**

Embotidora ramon de 40 l.
Tel. 972.57.01.51 - Pilar o Jaume

► **Es ven:**

Forn eurast – convaccio
Mòbil 667.41.69.17

► **Es ven:**

Maquina de bistecs Bicerba
Maquina de tallar ossos Guardiola
Maquina talladora d'embotits
Mobil. 629.76.20.47 Jose Luis

► **Es ven:**

Tunel de rentat safates marca Dincox
Injectora Roler
Maquina de compactar Cartro
Cutter de 80 litres marca Talsa
Tel. 93 783.00.81
Preguntar per Sr. Miquel o Sr. Llorens

► **Es ven:**

Maquina automatica formadora hamburgueses
Marca gase mod. V-3000, amb taula suport i cinta transportadora
Embolcar una o dos cares amb qualsevol paper (blanc o celofan), pot treballar sense paper
Preu 3800 euros
Mobil. 651.89.37.36 Preguntar per Albert

► **Es ven:**

Forn panda marca Lizondo
Bon estat, cocció en sec i humit, porta fumadora
Mobil 661.30.04.22 Preguntar per Jaume

► **Es ven:**

Mostradors, balances, moble de caixa , vitrina frigorifica
De tot tenim diferents mides
Tel. 972.22.52.52
Preguntar per Jordi o Roser

TRASPASSOS

► **Es traspasa:**

Xarcuteria – cansaladeria
Mercat sub - Oest Besos
Passadis central
Mòbil . 699.91.43.53

► **Es traspasa:**

Per enfermetat
Cansaladeria-Xarcuteria-Formatgeria
Mercat Collblanc (3 numeros)
Clientela fixa – en ple rendiment
A prop porta
Mobil 667.70.05.93

► **Es traspasa o lloguer:**

Per jubilacio
Carnisseria amb obrador centre de Figueres
En ple funcionament
Reformada fa 9 anys, amb taulell de 8 metres
Obrador equipat amb maquinaria industrial i cambra per 700 kgs diaris. (A prop de mercat i estacio d'autobusos i tren)
Telefon 972.50.49.11 - Josep

► **Es traspasa:**

Parada mercat Maignon (centre Badalona)
En ple rendiment i equipada
Preu: 50.000 Euros
Cal anar a l'ajuntament de Badalona per arreglar papers
Telefon 93.389.11.10

► **Es traspasa:**

Per jubilacio xarcuteria-cansaladeria
Mercat provençals (2 numeros)
I magatzem amb cambra frigorifica.
Mòbil 610.74.24.01

► **Es traspasa:**

Per jubilacio de carnisseria en ple funcionament
Al mercat maignon 23 de Badalona
Opcio a canviar d'activitat previ permis de l'ajuntament
Per mes informacio trucar matins de dimarts a dissabte
Tel. 93 384.60.58

► **Es traspasa:**

Per no poder atendre
Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures
Amb obrador – cambra
Mercat municipal de Rubi
Ben situada
Tel. 93.697.18.61

► **Es traspassa:**

Per jubilacio parades Mercat Merçe
De cinc numeros (80-81-82-83-84) en ple rendiment
Amb denominacio de xarcuteria-cansaladeria-
queviures
(Especialitats amb pasta fresca, postres, dolços,
bomboneria ect)
Mobil 659.51.07.42 Preguntar Sr. Javier (tardes i nits)

► **Es traspassa:**

Botiga per jubilacio de carnisseria-xarcuteria
En ple funcionament des de fa 40 anys
Molt bona situacio comercial a Vilanova i Geltru
Tel. 93.815.29.52 / Mobil 637.73.54.93
Preguntar per Paqui i Jaume

DEMANDES

► **Es compra:**

Bombo de 2ona mà
Inyectora 2ona mà
Un forn de vapor i fumador de 2ona mà
Tel. 93.769.00.18 - Preguntar per sr. Pere

OFERTES

► **S'ofereix:**

Carnisser xarcuter i elaborador d'embotits artesans
e-mail perepuig1@hotmail.es

NECROLÒGIQUES

LLUIS FONTUCUBERTA I GEL

Mori el dia 6 d'abril, a l'edat de 74 anys,
Donem el nostre més sentit condol, a la seva esposa
Maria Rosa, fills Roger, Marcel, Laura i Maider, néts
Guillem, Iker i Emma i demes família. .
Descansi en pau

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 📠 93 434 21 25

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

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

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

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

grasomagre
Petits Anuncis, grans resultats
truca i informa't 93 424 10 58

STORAGE SOLUTIONS!
We provide complete Property Management, Leasing and Real Estate Services for Residential and Commercial Properties.

HOUSE F
2 bed/2 bath op
condo comes with
charming living ro
Now olny Sale

★ CALL M

★ ★ ★ ★ ★
EXCELLENT INVESTMENT
2 Family (DUPLEX)- Both units
have 2 bedrooms and 1 bath
Property has



FÀCIL & RÀPID

Dissenya i imprimeix els teus porta preus de PVC personalitzats en només uns segons.

ELEGANTS & HIGIÈNIQUES

Reforça la teva imatge de marca amb les targetes porta preus i manté la higiene dels teus expositors.



Certificat 100% per a ús alimentari

www.porta-precios.com

evolis



TOT A PUNT

CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENT
DE NEGOCIS D'ALIMENTACIÓ

Des de la concepció de la idea, el desenvolupament i l'obra del local, la fabricació de les vitrines, el màrqueting i fins a l'últim detall perquè tot sigui a punt quan vostè ho ha previst.

A **Cruz** dissenyem la millor estratègia perquè el seu negoci funcioni des del primer dia.

ATENCIÓ AL CLIENTE (+34) 93 465 00 65

