

Gras i Magre

LA REVISTA DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA | MARÇ 2020 | N.184



carnissers
xarcuters
catalunya

Concurs Nacional de
Botifarra d'Ou Tradicional

Carn sintètica.
Una quasi-realitat comercial

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



Can Miquel, Sant Feliu de Guíxols · Fotografia: Ramón Clemente

sumari

05.

Comerç alimentari, un actor secundari

06.

El talent femení s'imposa al 5è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

08 | Els guanyadors

09 | La dinàmica del concurs

11 | El farcit de carnaval: La novetat d'enguany del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

12 | El concurs en imatges

14.

Notícies destacades

14 | Es presenta l'Agenda Comerç 2020/21

14 | Fira Barcelona postposa l'Alimentaria 2020 al setembre

16.

Carne sintética. Una cuasi-realidad comercial

20.

El sector ganadero-cárnico comprometido con una producción sostenible y saludable

22.

Carne y prevención de accidente cerebrovascular o ictus

24.

Carnissers Xarcuters Catalunya

24 | Per carnestoltes, Botifarra d'Ou

25 | Els agremiats viuen el Carnestoltes i la Botifarra d'Ou

25 | Carnissers Xarcuters Catalunya 2019 en xifres

26.

Escola Oficis de la Carn

26 | S'inicia del mòdul 1 "el treball de la carn fresca" del curs Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

26 | L'Escola Oficis de la Carn 2019 en xifres

28.

Gremis al dia

28 | Barcelona

32 | Girona

36 | Tarragona

38.

Dossier

40 | Las pensiones de los autónomos

41.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

Coordinació: Barcelona: Cristina Domènech, Girona: Àngel Segarra, Tarragona: Sònia Castilla, Lleida: Josep Maria Tost

Administració i publicitat: Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 424 10 58

Disseny: Cake communications

Impressió: SPM

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la llibertat i forma de expressió de tots els col·laboradors. Els articles estan escrits en català, idioma pròpiu dels autors. Si alguna persona per residir fora de Catalunya o per dificultat de comprensió, necessita una traducció de algun dels articles, gustosament li serà remesa per la nostra redacció.

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



184

Degut a l'estat d'alarma decretat per a crisi de la Covid-19 us fem entrega d'un Gras i Magre digital. Un número que no rebreu a les vostres cases però que conté tot l'esperit d'un Gras i Magre en paper.

En aquest número repassem els millors moments de la 5a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou, celebrada el passat mes de febrer, una edició marcada pel talent femení i parlem amb els seus guanyadors i jurat.

Carlos Buxadé, expert en temes agraris i ramaders, financers i d'organització empresarial, ens apropa a la carn sintètica a l'article "Carne sintética. Una cuasi-realidad comercial", i els experts del portal Carne y Salud ens expliquen en dos articles el compromís del sector ramader i carni amb una producció sostenible i saludable, i la importància de la carn en la prevenció de l'ictus.

A les pàgines centrals de la revista fem un repàs de les campanyes realitzades des de Carnissers Xarcuters Catalunya i l'actualitat de l'Escola Oficis de la Carn.

En l'apartat de Gremis al dia, viurem tot el que s'ha fet des dels Gremis territorials i en l'apartat de Dossier, Jose Ángel Sebastián en parla sobre les pensions dels autònoms.

Esperem que gaudiu d'aquest Gras i Magre i recordeu que ben segur que junts, com a col·lectiu, superarem aquests moments difícils fent que aquesta experiència ens farà més forts com a persones, com a sector i com a societat.



Comerç alimentari, un actor secundari

M'agradaria fer una reflexió del paper del comerç alimentari en el món del comerç en general perquè, des de fa molt de temps, totes les receptes d'adaptació del comerç a la nova manera de comprar per part dels consumidors, sembla que no tinguin en compte al comerç alimentari, i encara menys el comerç alimentari especialitzat que necessita d'un ofici.

Sense anar més lluny, l'altra dia vaig poder assistir a la presentació de les conclusions d'un estudi sobre les raons que porten als joves a consumir d'una o altre manera. Les conclusions eren realment preocupants; per exemple, l'estudi conclouia que una de les claus del consum on-line és la mandra d'anar a comprar. Però tanmateix, no totes les conclusions podien ser aplicades al comerç alimentari, i en especial una que diu que únicament el client és el centre de tot procés de compra i no el producte. Segurament pel comerç no alimentari sigui una afirmació certa, però per a nosaltres no i m'agradaria reflexionar sobre aquest tema.

Els sectors del comerç que tenen productes indiferenciats i en els que el preu és un dels elements més rellevants de la decisió de compra dels seus clients, són els més perjudicats per l'estil de compra on-line. Però **si el teu producte és un producte alimentari diferenciat i de qualitat, com és el nostre cas, el producte es converteix en el centre de la relació amb el teu client**. Encara més, si hi afegeixes el relat del comerç alimentari de proximitat que col·labora en la defensa d'un model de sostenibilitat del medi ambient i del territori. Així, davant la evidència que som més competitius en front a la oferta d'altres operadors pel fet de defensar un producte diferent, personal, pròxim i de qualitat, la nostra recepta ha de ser la de seguir defensar aquesta avantatge competitiva.

Quan els especialistes parlen de la necessitat dels clients de tenir una bona experiència de compra, en els establiments alimentaris especialitzats els nostres clients hi troben un servei de venda assistida personalitzat on **la experiència de compra és la excel·lència del producte**. Estic convençut que el sector alimentari especialitzat encara té un nucli important de clients que valoren la qualitat del producte. Per això és important fer pedagogia i explicar que fomentar els productes low cost ens porta a tots a una vida low cost, però que hi han col·lectius que opten per productes de qualitat, amb sous dignes pels seus treballadors, amb marges suficients per poder reinvertir en la millora del servei, i que paguen els impostos aquí per finançar els serveis socials de la gent del seu entorn. Entre tots – pagesos, ramaders, artesans alimentaris i persones conscienciades de la necessitat de mantenir l'equilibri del medi ambient, però també de la societat - **hem de trencar el discurs únic que aposta pel preu baix; només la qualitat i proximitat dels productes milloren la vida de la gent**. I aquesta ha de ser la nostra aposta, l'aposta per la qualitat de vida de tots els nostres conciutadans.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de
Carnissers i Cansaladers Xarcuters

El talent femení s'imposa al 5è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana



Els guanyadors del 5è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana han estat Enric Rosell Gili d'Embotits d'Autor SL (Ordal-Subirats) en la categoria de botifarra d'ou tradicional; en la categoria de botifarra d'ou singular, Núria Querol Pocurull de Can Pocurull (Vilassar de Mar) i en la categoria de millor farcit de carnaval, la guanyadora ha estat Yolanda Preseguer Blanco de la Carnisseria-Cansaladeria La Perla (La Garriga). En la categoria de singular destaca la botifarra d'ou amb confit d'ànec, poma i ceba caramel·litzada.

El passat dijous 13 de febrer es van fer públics els guanyadors de la 5a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana, antesala de Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. Un certamen que vol “reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'un dels productes tradicionals i de festa procedents del receptari popular”, remarca Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre.

La novetat d'enguany, tenint en compte de que estem parlant dels embotits i productes artesans vinculats al temps de carnaval, el concurs també ha volgut incloure i fer difusió d'altres productes tradicionals molt arrelats a determinades zones de la Catalunya interior i de les comarques de muntanya, i que mereixen ser coneguts per tots, com és el cas del Farcit de Carnaval. Es per això que s'ha creat un premi especial del jurat al millor producte d'aquesta especialitat.

“ ”

La riquesa dels matisos i la varietat territorial demostren que la llonganissa tradicional segueix sent un producte de gran qualitat i viu en les carnisseries i xarcuteries.

Josep Dolcet, secretari del jurat

“Els farcits de carnaval han estat una gran troballa. Aquesta incorporació ha de servir com a estímul per recuperar un tipus de producte molt especial en alguns punts del territori” ha afegit Puig.

En aquesta edició, marcada pel talent femení i amb una qualitat del producte que va en augment, al concurs organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters s'han presentat 62 botifarres d'ou i 8 farcits de carnaval. Pel que fa les botifarres s'han premiat dos tipus: “Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional” (35 botifarres participants) i “Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular” (27 botifarres participants).

ELS GUANYADORS

Botifarra d'ou tradicional

Primera posició:

Enric Rosell - Embotits d'Autor SL, Ordal-Subirats.

Segona posició:

Eduard Escofet - Escofet Oliver, Barcelona.

Mencions del jurat:

Josep Moreno - Moreno Antolinos Cansaladers SL, Sabadell.

Josep Terradellas - Can Cerilles, Manlleu.

Dani Molist - Cansaladeria Molist SL, Manlleu.

Botifarra d'ou singular

Primera posició:

Núria Querol - Can Pocurull, Vilassar de Mar. (Botifarra d'ou amb confit d'ànec, poma i ceba caramel·litzada)

Segona posició:

Ramon Hernando Martínez - Hernando Xarcuter, Barcelona. (Botifarra d'ou amb formatge de Parma)

Mencions del jurat:

Josep Terradellas - Can Cerilles, Manlleu. (Botifarra d'ou amb rovellons)

Antoni Vigo - Antiga Casa Jaume, Bellver de Cerdanya. (Botifarra d'ou amb cap, peu i alls)

Valentí Fàbregas - Fàbregas Xarcuters, SL, Barcelona. (Botifarra d'ou amb sobrassada vella)

Farcit de carnaval

Primera posició:

Yolanda Preseguer - Carnisseria-Cansaladeria La Perla, La Garriga.

Segona posició:

Jaume Badia - Badia Xarcuters, SL, Tremp.

Menció del jurat:

Josep Prió - Cansaladeries Prió, La Pobla de Segur.



Els guanyadors de les tres categories del 5è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Els guanyadors

En aquesta edició de concurs, els guardonats han estat repartits per tot el territori i es primeres posicions han estat marcades pel talent femení fent que 2 dels 3 primers premis els hagin guanyat dues dones.

El guanyador de la categoria botifarra tradicional, Enric Rosell Gili d'Embotits d'Autor SL d'Ordal-Subirats, presenta una botifarra "amb un productes de qualitat i que segueix la recepta familiar de finals del s. XIX i que després de 5 generacions ha anat evolucionant sense perdre la seva essència inicial".

La guanyadora de la categoria botifarra singular, Núria Querol Pocurull de Can Pocurull de Vilassar de Mar, presenta una botifarra d'ou amb confit d'ànec, poma i ceba caramel·litzada que després de l'èxit de satisfacció entre els clients durant el carnestoltes l'any passat va decidir presentar-la al concurs. "La botifarra vol ser una explosió de sabors moderns amb ingredients de primera qualitat", remarca Núria Querol.

La guanyadora de la categoria Farcit de Carnaval, Yolanda Preseguer Blanco de la Carnisseria-Cansaladeria La Perla de La Garriga, presenta un farcit de carnaval "que

“ ”

Volem reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'un dels productes tradicionals i de festa procedents del receptari popular.

Pròsper Puig, president de la Confraria de Gras i el Magre

vol seguir l'essència d'aquest embotit del Pallars amb un sabor molt pronunciat i intens"

Els tres guanyadors, davant el prestigi obtingut per part dels dos proclamats en les edicions anteriors, asseguren que és un orgull ser distingit amb aquest guardó i esperen que la ciutadania de la regió s'apropin a les seves carnisseries/xarcuteries per a degustar la seva creació.



Em presentat una botifarra d'ou elaborada amb un productes de qualitat i que segueix la recepta familiar de finals del s. XIX i que després de 5 generacions ha anat evolucionant sense perdre la seva essència inicial.

Enric Rosell - Embotits d'Autor SL

Guanyador de la categoria botifarra d'ou tradicional



La nostra botifarra d'ou elaborada amb confit d'ànec, poma i ceba caramel·litzada vol ser una explosió de sabors moderns amb ingredients de primera qualitat.

Núria Querol - Can Pocurull

Guanyador de la categoria botifarra d'ou singular



El farcit de carnaval que hem presentat vol seguir l'essència d'aquest embotit del Pallars amb un sabor molt pronunciat i intens.

Yolanda Preseguer - Cansaladeria La Perla

Guanyador de la categoria farcit de carnaval

La dinàmica del concurs

Els 8 farcits de carnaval i les 62 botifarres participants han competit en les dues categories: Botifarra d'Ou Artesana Tradicional (35 inscrites) i Botifarra d'Ou Artesana Singular (27 inscrites). Els Carnissers - Xarcuters han aportat 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, durant el dia 12 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats.

En aquesta cinquena edició, el jurat ha estat format per: Sr. Joan Estapé, Mestre artesà, president de la Fundació Oficis de la Carn i membre de la Confraria del Gras i el Magre que actua com a president; la Sra. Ada Parellada, Cuinera i Confrare d'Honor de la Confraria del Gras i el Magre; el Sr. Jacint Arnau, Investigador de l'IRTA i Confrare de Mèrit de la Confraria del Gras i el Magre, Pep Nogué, Cuiner. Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona., el Sr. Salvador Garcia-Arbós. Periodista, gastrònom i escriptor. Girona, el Sr. Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader i Gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre, el Sr. David Sanglas, Cuiner. Divulgador Gastronòmic i Professor a l'Aula Gastronòmica del Ripollès i els Srs., Josep Grau, Josep M Dalmau, Mestres Artesans Cansaladers-Xarcuters i membres de la Confraria del Gras i el Magre, la Sra. Núria Sala Perramon. Artesana Cansaladera-Xarcutera. Ripoll. i Guillem Sala i David Riera, Artesans Cansaladers-Xarcuters, guanyadors de l'edició del concurs 2019 en les categories tradicional i singular respectivament. Actua com a secretari, amb veu i sense vot el Sr. Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn. Els integrants del jurat han estat els encarregats de fer dues rondes de tast per cada categoria, així com les respectives mencions especials. Els experts han puntuat els productes pel seu aspecte extern i intern, i ha estat el president de cada taula que ha ofert un tall de 2-3 cm de gruix a cada membre del jurat.

Els 10 productes més puntuades han estat les finalistes i van passar a la segona ronda, on es van escollir als 5 premiats per cada categoria: 1 guanyador, 1 finalista i 3 mencions especials.

El secretari del jurat, Josep Dolcet, ha explicat que "el nombre de participants demostra que els concursos s'ha consolidat. A més ha afegit que "la qualitat de la botifarra d'ou tradicional va en augment i la voluntat de creativitat i innovació creix any rere any amb la botifarra d'ou singular". "Després d'aquests 5 anys de concurs, esperem seguir moltes edicions més per així fomentar la millora de la qualitat del producte tradicional i demostrar la creativitat dels artesans del nostres artesans en un producte tan arrelat" afegeix Dolcet.

Un compte Pensat per tal que els autònoms, els comerços, els despatxos professionals i les petites empreses es facin grans.

Compte Expansió Negocis Plus PRO

Bonifiquem la seva quota d'associat

1 / 6

Aquest nombre és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

10%**+ 0****+ TPV****+ Gratis**

de la seva quota d'associat màxim 50 €/anuals.*

comissions d'administració i manteniment.¹

amb condicions preferents.

Servei Kelvin Retail, informació sobre el comportament del seu negoci.²

Truqui'ns al **900 500 170**, identifiqui's com a membre del seu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

* Bonificació del 10% de la quota d'associat amb un màxim de 50 euros per compte amb la quota domiciliada, per a nous clients de captació. La bonificació es realitzarà un únic any per a les quotes domiciliades durant els 12 primers mesos, comptant com a primer mes, el de l'obertura del compte. El pagament es realitzarà en compte el mes següent dels 12 primers mesos.

1. Rendibilitat 0% TAE.

2. Disposarà d'un servei periòdic d'informació actualitzada sobre el comportament del seu comerç, els seus clients i el seu sector per ajudar-lo en la presa de decisions.

Les excel·lents condicions esmentades del Compte Expansió Negocis Plus PRO es mantindran mentre es compleixi l'únic requisit d'ingressar un mínim de 3.000 euros/mensuals (se n'exclouen els ingressos procedents de comptes oberts en el grup Banc Sabadell a nom del mateix titular). Si el segon mes no es compleixen aquestes condicions, automàticament el Compte Expansió Negocis Plus PRO passarà a ser un Compte Professional. Oferta vàlida des del 24/03/2019 fins al 31/12/2019.

bancsabadell.com

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





El farcit de carnaval: La novetat d'enguany del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana.

El Farcit de Carnaval és un embotit tradicional del Pallars, tot i que sembla ser que també s'elaborava a la Ribagorça i les zones de muntanya properes a la Seu d'Urgell i Solsonès. En resum, probablement l'origen històric d'aquest embotit podria estendre's per bona part del Pirineu i algunes zones del Prepirineu central i occidental català.

El Farcit de Carnaval es feia només per aquest moment de l'any. És un dels pocs subproductes del porc que no resultava directament de la matança. Així, el Facit s'elabora durant les setmanes prèvies al Carnaval, al Pallars, amb ingredients provinents de la matança del porc ja en procés de curació al rebost. Els ingredients típics d'aquest embotit són productes que abundaven en aquell moment de l'any a la zona: els ous, el pa (sobretot sec), les panses (el Pallars ha estat històricament una regió altament vinícola), trossets d'orella i de morro de porc i algun tros de cansalada en procés de curació. Tots aquests ingredients es tallen a daus petits i es barregen. Inicialment, es creu que aquesta massa es compactava ben ferma, s'enfarinava i es bullia amb el brou de Carnaval del que es disposava. Algunes fonts ens parlen de que a l'Alt Urgell s'hi afegeix arròs bullit i en alguns llocs del Solsonès, all i julivert.

Com quasi bé tots els embotits, el Facit de Carnaval ha estat sotmès a un procés d'evolució al llarg dels segles. Inicialment es va començar a utilitzar l'estómac, el bisbe o la bufa per a embotir-hi (tradicionalment a mà o amb l'ajuda d'una cullera) la massa característica del Facit. Actualment s'elabora amb un farciment molt semblant a la de la botifarra d'ou, amb papada i alguna mica de carn del cap, on s'hi afegeixen les panses, els daus de cansalada curada i els daus de morro i d'orella. La seva elaboració depèn de la recepta i el saber fer de cada un dels productors, tot i que cada vegada hi ha menys gent que elabori aquest embotit per al consum propi.

Pel que fa al seu consum, concentrat a les setmanes de Carnaval, el Farcit o Facit al Pallars, es menja de diverses maneres a l'igual que altres embotits de la zona com la girella: tal qual acabat de fer, o bé deixat refredar i consumit com un embotit fred o, finalment, passat a la paella volta i volta. Per les dades de les que disposem, sembla ser que totes tres maneres de consumir aquest embotit són tradicionals



Josep Dolcet

Confraria del Gras i el Magre
Escola Oficials de la Carn

El concurs en imatges

El jurat fent el tast



Acte d'entrega de premis



Millor Farcit de Carnaval



Finalistes i guanyadors



Yolanda Preseguer
Cansaladeria La Perla de La Garriga
Guanyadora



Josep Prió
Cansaladeries Prió de La Pobla de Segur
Menció del jurat

Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional



Finalistes i guanyadors



Enric Rosell
Embotits d'Autor SL. d'Ordal-Subirats
Guanyador



Eduard Escofet
Escofet Oliver de Barcelona
Segona posició



Dani Molist
Canсалaderia Molist SL. de Manlleu
Menció del jurat



Josep Terradellas
Can Cerilles de Manlleu
Menció del jurat



Josep Moreno
Moreno Antolinols Canсалaders de Sabadell
Menció del jurat

Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular



Finalistes i guanyadors



Núria Querol
Can Pocurull de Vilassar de Mar
Guanyadora



Ramon Hernando
Hernando Xarcuter de Barcelona
Segona posició



Valentí Fàbregas
Fàbregas Xarcuters SL. de Barcelona
Menció del jurat



Antoni Vigo
Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya
Menció del jurat



Josep Terradellas
Can Cerilles de Manlleu
Menció del jurat

Notícies destacades

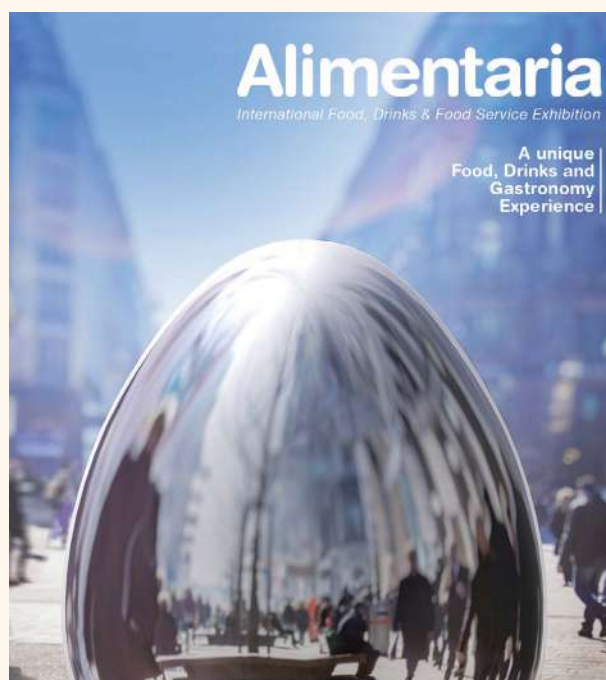


Es presenta l'Agenda Comerç 2020/21

El passat 20 de febrer Muntxa Vilalta, Directora General de Comerç i Directora del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de la Generalitat de Catalunya, va presentar l'Agenda Comerç 20/21 que és el document estratègic que recull els reptes del comerç català per als propers dos anys i les actuacions del Departament d'Empresa i Coneixement per a aquest sector.

Aquest full de ruta per al Comerç és el resultat d'un procés de reflexió en què han participat les entitats més representatives del sector, entre elles la Federació Catalana de Carnissers - Xarcuters - Cansaladers, i experts independents de diferents àmbits econòmics (la cultura, l'esport, la publicitat, el turisme o el món acadèmic). Les aportacions de tots plegats han generat un pla d'actuació estructurat en cinc blocs: Prestigi; formació i talent; transformació tecnològica; competitivitat, i territori i persones.

Aquest pla d'actuacions amb prop de 140 mesures concretes serà un document de capçalera àgil i inspirador per a les empreses del sector, per als representants del món associatiu i per al conjunt de les administracions públiques.



Fira Barcelona postposa l'Alimentaria 2020 al setembre

Fira de Barcelona ha decidit posposar a setembre Alimentària, un dels salons més importants dels que se celebren en la capital. El certamen s'anava a celebrar del 20 al 23 d'abril i ara es trasllada del 14 al 17 de setembre.

L'esdeveniment, en el que Carnissers Xarcuters Catalunya participava i la Fundació Oficis de la Carn presentava un nou producte, ha estat cancel·lat no tant per motius sanitaris sinó per a aconseguir que el saló "sigui un èxit". De fet, l'edició d'enguany comptava ja amb plena ocupació. "Davant l'actual situació internacional s'ha adoptat aquesta mesura amb l'objectiu de garantir una gran edició per als seus expositors i visitants, procedents de nombrosos països del món", segons un comunicat de la institució.

L'Alimentària, que és de caràcter biennal, rep uns 150.000 visitants. Ens hi veiem al setembre!

TOTPES 8

- ✓ Software de gestió
- ✓ Dissenyat per a botigues amb balances
- ✓ Múltiples possibilitats de connectivitat

Azkoyen CASHLOGY POS 1500

- ✓ Calaix automàtic de cobrament
- ✓ Quadra la caixa al final del dia
- ✓ Enllaçat amb el nostre Totpes

Impressora EDIKIO ACCESS

- ✓ Mostra la informació obligatòria
- ✓ PVC apte per alimentació
- ✓ Sigues original i diferent



Carne sintética. Una cuasi-realidad comercial



Carlos Buxadé

Universidad Complutense de Madrid
Experto en temas agrarios y ganaderos, financieros y de
organización empresarial

La carne sintética no es un capricho científico ni una razón empresarial de diferenciación; es una necesidad mundial destinada a ayudar a afrontar con garantías la hambruna de hoy y, sobre todo, la que habrá en nuestro planeta en un futuro. Lo dice Carlos Buxadé, catedrático jubilado, profesor emérito y experto en temas agrarios y ganaderos, quien advierte que el mercado va a disponer de ella en breve y que debería ser el propio sector cárnico el que lidere esta oportunidad, porque es quien más sabe de carnes, del mercado y del cliente. Llamada

carne sintética, de laboratorio, artificial o cultivada, no es una utopía; es ya casi una realidad técnica, pero no aún comercial. Ya está aquí, pero ¿de qué estamos hablando?

Los 3 retos del sector cárnico

1. Satisfacer una demanda global creciente que no es posible atender con los modelos actuales de producción ganadera.
2. Producir un tipo de carne que desacelere el impacto medioambiental generado por una superproducción cárnica en el mundo.
3. Dar respuesta a la exigencia de bienestar animal y sostenibilidad. Se evitará el sacrificio diario de mil-

lones de animales, se ahorrará consumo de energía, superficie agrícola útil, agua y tratamiento de subproductos y se eliminará la generación de residuos.

Los propósitos de la carne sintética

1. Ser amable con el medio ambiente.
2. Generar muy pocos subproductos.
3. Generar cero residuos (que no sean biodegradables).
4. Ser saludables (sin antibióticos y con aditivos que sean preceptivos, es decir, producción a la carta).
5. Legislativamente fácil de acotar y de fijar para este producto las reglas del juego.
6. Ser muy competitiva desde el punto de vista económico.

Carne sintética. No es un sucedáneo, es un producto distinto de la misma familia: proteína de origen animal. No sustituirá a la carne natural, pero sí la complementará y, con el tiempo, la superará cuantitativamente.

¿Por qué buscar otras formas de producir?

La población va en aumento. En 1960 éramos 3.000 millones de personas; en 2019 hemos alcanzado los 7.800, y la previsión para el 2050 es llegar a los 10.000 millones de personas. Además, se suman otros dos problemas: por un lado, la urbanización de las ciudades y la despoblación del medio rural y, por otro, el crecimiento sesgado e incontrolado de la población.

Así las cosas, en los próximos 25-35 años el mundo agrícola y ganadero tendrá que cambiar obligatoriamente. No se pueden poner puertas al campo. Recordemos aquel famoso estudio holandés de los años cuarenta que decía que el caballo era mucho mejor que el tractor para las labores agrícolas. O cuando el doctor Santiago Martín y Rillo y yo empezamos a con la inseminación artificial porcina allá por 1974 y nos decían que era imposible que se implementara masivamente. Hoy el 100% de las cerdas son inseminadas y, además, de una forma técnicamente muy avanzada. Lo mismo cuando comenzaron a introducirse las máquinas de ordeño o cuando hace 20 años decíamos que el pescado de piscifactoría superaría a la pesca y ya es una realidad. Será exactamente lo mismo.

En definitiva, aumentará la tecnificación en la producción de las materias primas y también en la alimentación humana y animal. Además, las coordenadas que regirán la producción animal serán muy distintas a las de hoy. Ni mejores ni peores, serán distintas. Un ejemplo: 2.500 millones de personas comen hoy 2.000 millones de insectos como complemento a su alimentación. En España ya hay granjas de moscas soldado destinadas a la producción de pienso animal.

Este nuevo contexto que se está dibujando generará retos pero también muchas oportunidades porque tenemos la obligación de dar de comer, con dignidad, a las personas si queremos conservar la paz social.

Las coordenadas que definirán el futuro de la humanidad

1. La población. Según datos de la FAO y la ONU, 1.100 millones de personas están hambrientas, 3.000 millones malnutridas, 1.400 millones obesas y 2.400 millones en condiciones de peso más o menos correctas. Es una situación geoeconómica insostenible. El hambre es el principal problema de las migraciones
2. Los recursos finitos. Un dato muy significativo y del que se habla muy poco: en 1970 había 0,38 hectáreas de superficie agrícola útil disponible por cada habitante; en 2050 serán tan sólo 0,15 ha/habitante. Será imposible generar el alimento suficiente.
3. El agua. El mayor problema al que tendremos que hacer frente es la escasez de agua dulce. Las guerras o los enfrentamientos van a ser por la superficie agrícola útil y por el agua, y no por el petróleo –un tema ya superado– ni por posicionamientos geopolíticos. El origen de esta crisis es que estamos gestionando muy mal los recursos hídricos.

Las 'otras carnes'

No hay que asustarse, sino abrir la mente y entender que todo cambia a una velocidad supersónica. Siempre en los cambios tecnológicos entran en juego otras consideraciones éticas y morales, pero hay que adaptarse.

La carne sintética, de laboratorio, artificial o cultivada no es una utopía; es una cuasi-realidad técnica (que todavía no comercial). Se trata de una "carne" producida a partir de la réplica de células madre, que contiene nutrientes naturales y sin productos químicos ni antibióticos.

Esta "carne" contendrá fibras musculares, tejido conjuntivo, grasa, arterias, venas, pero no hueso. No es un sucedáneo, es un producto distinto de la misma familia: proteína



de origen animal. Se mezcla con grasa animal sintética o ingredientes como la sal, jugo de remolacha, polvo de huevo, algún colorante, hierro –que es el elemento más escaso y que las carnes que más lo tienen son la vacuna y la caballar–. Lo que nos tiene que quedar claro es que es ‘carne carne’ (con sus defensores y detractores). En 2017 Emily Byrd del Good Food Institute probó la carne sintética y dijo: “He probado el futuro, la carne limpia. Es carne 100%. Sabe como lo que es, carne”.

Los 4 grandes desafíos

1. Asegurar el suministro correcto de alimentos a una población exponencialmente creciente. La información ha cambiado todas las reglas del juego. Lo que acontecía antes en el primer mundo era prácticamente desconocido en el cinturón subsahariano. Hoy no.
2. Proteger al planeta. Tenemos que reducir los riesgos medioambientales y hacer frente a la incertidumbre

de la escasez de recursos naturales.

3. Aplicar de forma racional y segura todos los avances científicos y tecnológicos que se van produciendo, como los organismos genéticamente modificados y las clonaciones. Y, sobre todo, evitar prejuicios y gestionar eficazmente la información.
4. Cambiar la mentalidad en la sociedad y poner en marcha posibles vías de actuación para controlar el crecimiento de la población, redistribuir los recursos y estructurar mejor el consumo en las zonas en vías de desarrollo.

El reto. Aplicar de forma racional y segura todos los avances científicos y tecnológicos y evitar prejuicios en la sociedad.

Tecnología punta para producir carne de laboratorio

La técnica para producir ‘carne sintética’ es parecida a la fabricación de yogur. El proceso implica tomar células musculares y aplicar una proteína que ayuda a esas células a crecer hasta formar grandes porciones de carne. Tras obtener las primeras células madre ya no se necesitan más animales. El proceso de creación está conseguido. Tenemos un argumento base, y ya no se distingue entre una carne natural y una artificial y tampoco en el sabor. Pero a día de hoy, todavía hay muchos obstáculos técnicos que superar para poder crear una economía de escala. Y para eso quedan unos 10 años, aunque con la velocidad a la que evoluciona la tecnología se puede acelerar. Así, en el futuro convivirán la granja tradicional y la fábrica de proteína.

En la actualidad, se está trabajando para saber qué células madre van a ser las más adecuadas a la hora de generar esta proteína. El gran reto es la identificación del tipo de célula madre. Una vez se tenga identificada será más fácil industrializar el proceso.

Hace poco se publicó que se había conseguido crear una hamburguesa de carne de ternera sintética a 10 dólares. La primera costó 345.000 dólares. Esto recuerda mucho a la evolución de los ordenadores. Las predicciones que hay en estos momentos es que una hamburguesa de vacuno pueda costar en torno a los 2 dólares. Esto ha hecho que

sea muy interesante para grandes inversores como Bill Gates y otras grandes fortunas norteamericanas que están apostando por esta tendencia y en Israel y Estados Unidos ya están avanzando mucho en este tema, entre otras cosas porque la NASA está muy interesada en el tema.

Producción industrial. Quedan unos 10 años de investigaciones, aunque con la velocidad a la que evoluciona la tecnología se puede acelerar.

Adelantarse a lo que viene

El mercado lo va a demandar y lo lógico es que sea el propio sector cárnico el que lidere esta oportunidad porque es quien sabe de carne, del mercado, del cliente, de la demanda, etc. Al final, lo importante será acertar

con las estrategias de comercialización en su introducción en el mercado, y evitar rechazo emocional. Para nosotros, los consumidores de hoy, esto queda bastante lejano, pero para los consumidores del futuro (los niños de hoy) esto será parte de su vida, igual que el móvil o el ordenador. Probablemente, nuestros biznietos preguntarán

¡qué es esto de las granjas de cerdos! En definitiva, hay que aplicar el marketing emocional a estos productos, dirigirlo al público objetivo, que es exactamente lo que están haciendo los veganos.

La carne sintética es una realidad a medio plazo. En 2021 podremos comer un pollo in vitro. Tiene unas ventajas claras, pero también problemas técnicos todavía por resolver. Su relación calidad-precio será también muy competitiva. La clave será cómo llegará a los mercados de aquí a 30 años, sobre todo a la juventud. Será una opción voluntaria para cada persona decidir si quiere comer animal de granja o carne sintética. No sustituirá a la carne natural, pero sí la complementará y la superará cuantitativamente.



Tota la maquinaria per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.
Venda i servei tècnic.

Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.
C/ Valencia 54
08015 Barcelona
Mail: mersat@mersat.com

El sector ganadero-cárnico comprometido con una producción sostenible y saludable

El sector ganadero representa solamente el 7% de las emisiones de gases de efecto invernadero, frente al 27% del transporte, el 19% de la industria, el 17% de la generación de electricidad o el 9% del consumo de combustibles.

Gracias al compromiso del sector ganadero-cárnico español con el medio ambiente, y a la mejora constante de instalaciones, técnicas y procesos, su actividad favorece la sostenibilidad en los territorios, ayudando además a consolidar el tejido socioeconómico de estas zonas.

Con motivo de la celebración en España de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP25), el sector cárnico español reafirma su compromiso con la sostenibilidad, la mejora del medio ambiente y la reducción de los gases de efecto invernadero (GEI).

La preocupación por el cambio climático, para conseguir una mitigación de las emisiones de GEI a la atmósfera, es una medida inexcusable y un reto mundial de todos los actores económicos y sociales para garantizar un futuro sostenible para nuestro planeta, en el que unos 1.000 millones de personas viven de la ganadería y la producción de carne, de ellos más de 2 millones en España.

En los últimos tiempos se han difundido numerosas noticias en las que se culpabiliza a la ganadería del calentamiento global y se plantea que hay que reducir drásticamente el consumo de carne para salvar el planeta. Pero los datos oficiales del Gobierno de España muestran que estas informaciones parciales o interesadas están muy alejadas de la realidad en lo que a nuestro país se refiere.

Según el “Inventario Nacional de Gases de Efecto Invernadero” del Ministerio de Transición Ecológica, en 2018 el transporte representó el 27% de las emisiones de gases de efecto invernadero en nuestro país, seguido por

la industria con un 19%, la generación de electricidad con el 17%, el consumo de combustibles con un 9%, los procesos industriales y uso de otros productos con el 8% y la gestión de los residuos, con un 4%.

En cuanto a la producción ganadera, los datos oficiales indican que el sector vacuno de carne aportó solo el 3,5% del total de esos gases, la producción de porcino el 1,9%, la de ovino el 1,1%, la avicultura un 0,05% y la cunicultura un casi inexistente 0,02%, lo que suma menos del 7% del total de emisiones de GEI de nuestro país.

Muchos otros datos avalan el compromiso del sector ganadero-cárnico con la sostenibilidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Así, el sector permite mantener importantes ecosistemas que no serían viables sin su utilización ganadera, como las dehesas en el caso del cerdo ibérico o el pastoreo tradicional del ovino y caprino y el de las vacas nodrizas en dehesas y zonas de montaña, que están unidos al fomento de la biodiversidad y la conservación de los espacios naturales.

Muchas de estas superficies no pueden ser utilizadas para la producción agrícola de uso alimentario humano. Pero el aprovechamiento ganadero de los pastos los convierte en sumideros de carbono, contribuye a la fertilización del terreno y la retención del agua de lluvia, reduciendo la erosión y la desertificación.

Por otra parte, el pastoreo es fundamental para la limpieza del monte y la prevención de los incendios forestales, así como para una mayor diseminación de nutrientes y el consiguiente aumento de la fertilidad del suelo.

La ganadería es igualmente un ejemplo de economía circular, con actividades como la reutilización para la alimentación del ganado de residuos y subproductos de producciones vegetales para uso humano, o la gestión eficiente de estiércoles y purines como subproductos con una importante utilidad agronómica como fertilizantes orgánicos de cultivos.

En cuanto al desperdicio alimentario, que supone alrededor de un 10% de las emisiones de GEI, tal y como indican las organizaciones internacionales, hay que destacar que en España, según el “Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares Españoles” del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, solo un 6,5% de carnes y elaborados se desperdician, frente a, por ejemplo, un 46,3% de frutas, verduras y hortalizas.

Gracias al compromiso de nuestro sector ganadero-

cárnico con el medio ambiente, y a la mejora constante de instalaciones y procesos, su actividad favorece la sostenibilidad en nuestros territorios, ayudando además a consolidar el tejido socioeconómico de estas zonas.

Para ello se están desarrollando sistemas de producción y nuevas técnicas con un menor impacto ambiental, para reducir progresivamente las emisiones de gases de efecto invernadero. Ejemplos de este compromiso son las acciones sectoriales para reducir un 15% la huella de carbono en el sector vacuno, la reducción de un 47% de las emisiones de amoníaco y un 54% las de metano en el sector porcino, el ahorro de hasta un 30% en el uso de agua por cada kilo de carne producido o el fomento de la producción sostenible de carne de conejo y cordero, así como la investigación en alimentos para el ganado más eficientes y con menor huella medioambiental o el hecho de que la industria cárnica evitó en 2018 la emisión de 48.810 toneladas de CO₂, gracias al reciclado de sus envases.

Carne y Salud

www.carneysalud.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





Carne y prevención de accidente cerebrovascular o ictus

La carne es un alimento que ofrece múltiples beneficios nutricionales, con una amplia variedad de nutrientes de fácil asimilación por el organismo humano. Representa una fuente importante de nutrientes como proteínas de alto valor biológico, vitaminas sobre todo del grupo B y minerales como el hierro hemo, potasio, selenio y zinc [1]. Muchos de los nutrientes presentes en la carne desempeñan un papel importante en la función cerebral, lo que podría influenciar a la disminución del riesgo de sufrir accidente cerebrovascular o ictus hemorrágico.

Accidente cerebrovascular

El accidente cerebrovascular o ictus es uno de los motivos más frecuentes de asistencia neurológica urgente, provocado por un trastorno de la circulación cerebral [2]. Es una interrupción de la llegada de la sangre a nuestro cerebro. Puede estar ocasionada por la presencia de un coágulo o por la ruptura de la pared de un vaso sanguíneo.

Las enfermedades neurovasculares o ictus son la tercera causa de muerte en el mundo desarrollado, la segunda en los hombres y la primera en mujeres en España. Se consideran la primera causa de discapacidad y de demen-

cia vascular y afectan a un 50% de la población mayor de 60 años, por lo que constituyen en la actualidad un problema de salud y una urgencia médica [4]. Un estudio reciente llevado a cabo por la Universidad de Oxford, ha evaluado la asociación entre el accidente cerebrovascular

“ ”

Muchos de los nutrientes presentes en la carne desempeñan un papel importante en la función cerebral, pudiendo disminuir el riesgo de sufrir accidente cerebrovascular o ictus hemorrágico.

y el vegetarianismo. Se evaluaron 48.188 voluntarios divididos en 3 grupos: (1) incluyó a los que comen carne y otros alimentos proteicos, (2) a los que comen pescado, pero no carne y (3) a los vegetarianos incluyendo veganos, durante 18 años [5].

Los resultados de la evaluación del riesgo de infarto cere-

brovascular mostraron que los vegetarianos tuvieron tasas de un 20% más altas de accidente cerebrovascular 5.

Los expertos apuntan a que esta asociación podría atribuirse a que este grupo presentaba niveles bajos de ciertos nutrientes (como, por ejemplo, vitamina B12, vitamina D, aminoácidos esenciales y ácidos grasos poliinsaturados omega-3) [5]. En este sentido, la carne juega un papel importante ya que posee unas características nutricionales excepcionales, que ayudan a satisfacer las necesidades de la población tanto en energía como en macro y micronutrientes y además ayuda a mantener la salud cerebral.

Carne y prevención del riesgo de ictus hemorrágico

La carne es fuente de proteínas de alto valor biológico y contiene aminoácidos esenciales, los cuales necesitamos ingerir a través de la dieta y son necesarios para el correcto funcionamiento del organismo. Por ejemplo, los metabolitos derivados del triptófano, aminoácido esencial encontrado en la carne, se relacionan con la capacidad

de limitar la inflamación del sistema nervioso central [6]. Además, la carne proporciona vitaminas del grupo B (B1, B3, B6 y B12). Por ejemplo, el solomillo de buey presenta alto contenido de vitamina B1, la paleta de cerdo es fuente de vitamina B3 y la carne de conejo es rica en vitamina B6 [7]. La vitamina B12 por ejemplo, se encuentra exclusivamente en alimentos de origen animal. El cabrito presenta alto contenido de vitamina B12 [7]. Esta vitamina, contribuye a la formación normal de los glóbulos rojos, al funcionamiento normal del sistema nervioso y a la función psicológica normal [8].

En conclusión, la carne posee nutrientes beneficiosos que podrían ayudar a disminuir el riesgo de sufrir un accidente cerebrovascular, con la inclusión de la carne siempre dentro del contexto de dieta variada y equilibrada en combinación con el resto de grupos de alimentos que conforman la Dieta Mediterránea y siempre dentro de las cantidades recomendadas.

Carne y Salud

www.carneysalud.com



Unim experiències. Encarem el futur



Carnissers Xarcuters Catalunya: seguim fent créixer la marca

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya seguim fent promoció del nostre ofici i XX

Per carnestoltes, Botifarra d'Ou

Disfresses, festa i botifarra d'ou. Ja és passat aquells anys on la botifarra d'ou només penjava d'algunes carnisseries o xarcuteries de Catalunya. La botifarra d'ou, tot i ser un producte que s'ha desestacionalitzat, és la reina de Carnestoltes.

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya va preparar una campanya sota l'eslògan 'Botifarra d'Ou - Denominació d'Origen Protegit' amb una imatge totalment renovada i amb nou material gràfic per a dinamitzar els punts de venda. La promoció va anar més enllà del establiment i els consumidors, fent-se lloc al mitjà de comunicació durant la setmana prèvia a la gran festa.

Una festa que les carnisseries - xarcuteries agremiades van convertir-se en llocs de festa i van treure, millor que mai, les seves botifarres d'ou, algunes d'elles reformulant la recepta original amb ingredients com els ceps o la ceba caramel·litzada.

DOUP: Denominació d'Origen Protegit: L'eslògan de la campanya

Amb la Denominació d'Origen Protegit (DOUP), Carnissers Xarcuters Catalunya ha volgut indentificar d'una manera divertida -i sota el lema 'Per Carnal tot s'hi val'- la botifarra d'ou que es fa a Catalunya per Carnestoltes com un producte de qualitat. El seu tret diferencial és la presència d'ou -d'aquí la variació del nom-, la qual cosa la distingeix d'altres tipus de botifarres que es fan durant la resta de l'any. Però, coneixem bé la his-



tòria d'aquest producte tant preuat durant les festes de carnaval?

La botifarra d'ou és originària del s. XVII, quan la població catalana va iniciar una recuperació demogràfica i una certa recuperació econòmica. Així, trobem tres focus d'irradiació pel territori català: la regió metropolitana de Barcelona, la zona dels Pirineus i Prepirineus i comarques de ponent. Per tant, segons l'indret, les receptes poden variar significativament.

Pel que fa als seus ingredients principals, conté retalls de cap de porc i d'espatlla, retalls de cansalada, papada sense pell, ous i sal.

El color de l'exterior és groguenc pàl·lid, i la intensitat del color depèn de cada productor i de la quantitat i qualitat dels ous utilitzats. Destaquem també que sol presentar-se tombada, lligada per ambdós extrems amb cordills i que té forma de ferradura.

La botifarra d'ou és, doncs, un embotit amb una llarga tradició que encara es manté. És un producte que va més enllà de la carn, ja que forma part de la nostra cultura gastronòmica i, sobretot, dels àpats festius durant tota la setmana de Carnestoltes.

Els agremiats viuen el Carnestoltes i la Botifarra d'Ou



Carnissers Xarcuters Catalunya 2019 en xifres



009

Campanyes realitzades



31.104

Visualitzacions dels videos de les campanyes



1.847

Entrades al web
www.vagadefogons.cat



009

Impactes a televisió



010

Impactes a ràdio



0025

Impactes a premsa



Segueix Carnissers Xarcuters Catalunya a les xarxes socials de Facebook i Instagram.
[@carnissersxarcuterscat](https://www.facebook.com/carnissersxarcuterscat)



S'inicia del mòdul 1 "el treball de la carn fresca" del curs Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

El passat 13 de gener es va iniciar el primer mòdul del curs de 'Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis', anomenat El treball de la carn fresca, organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i amb la col·laboració d'IRTA del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Durant les diferents classes que s'estan impartint cada dilluns i dimarts a la tarda, els participants afronten estant adquirint un ampli coneixement de les característiques, propietats i qualitat de les carns de les diferents espècies dels animals de carnisseria i la actualització dels coneixements tècnics i legals dels processos de treball i d'elaboració.

A més, el durant el curs s'està fomentant la relació personal o professional entre els alumnes de diferents perfils i procedències, però amb la base artesana comuna.

Les sessions monogràfiques i les jornades tècniques gratuïtes

Per així obrir el curs a tots aquells socis interessats en alguns dels temes tractats durant el curs, des de l'Escola Oficis de la Carn s'estan oferint diverses sessions monogràfiques i jornades tècniques individuals que formen part del curs.

L'Escola Oficis de la Carn 2019 en xifres



041

Cursos, tallers i conferències



538

Alumnes presencials



116

Alumnes online



377

Hores lectives



001

Jornada tècnica

Tots els cursos de l'Escola Oficis de la Carn els trobaràs a

escolaoficisdelacarn.cat



Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Disseny i fabricació de botigues d'alimentació



Som fabricants de vitrines frigorífiques de polièster i mobiliari d'acer inoxidable.
A la nostra fàbrica dissenyem, projectem i construïm integrament tot tipus de botigues d'alimentació.
El control exhaustiu de la logística i el muntatge ens permet ser competitiu econòmicament.

Ens reunim amb Ada Colau per expressar el nostre mal estar pel missatge negatiu que es dona de la carn en la seva Declaració d'emergència climàtica

El passat dimecres 5 de febrer, les principals organitzacions representants del sector carni ens vàrem reunir a petició nostre, amb tres Regidors de l'Ajuntament de Barcelona – de Comerç, de Salut i de Política alimentària – per expressar-los el nostre mal estar i preocupació pel missatge negatiu que es dona de la carn en la seva Declaració d'emergència climàtica i que deriva en una reducció de carn en els menús infantils de les escoles que depenen d'aquest Ajuntament, explicant que així s'ajuda a reduir emissions de gasos amb efecte hivernacle.

Des del sector vam argumentar que, tot i que som conscients de que el canvi climàtic és una amenaça real que ens preocupa, les Administracions públiques no poden usar aquest argument per atacar indiscriminadament un sector com el canic. És més, son elles les que han de ser les primeres en defensar el consum de carn en una dieta mediterrània equilibrada, i no tan sols per la qualitat i els nutrients fonamentals per als éssers humans, sinó també per la necessitat de mantenir l'activitat agrícola i ramadera del nostre territori.

Tanmateix, la nostra queixa també va ser per la nefasta actuació en la comunicació de les mesures preses, ja que va semblar que atacar la producció i consum de carn era el primer que cal fer per combatre el canvi climàtic. Aquestes actuacions tant cridaneres potser tenen ressò polític en alguns col·lectius, però en realitat l'únic que fan és mal a un sector que ja està prou atacat tot i ser un dels principals actors del PIB català.

Finalment es va demanar que els menús que s'oferixin no tan sols siguin equilibrats, sinó també de la màxima qualitat; en aquest sentit es va dir que el que sí caldria fer és una campanya de comunicació que expliqui les qualitats de la carn de proximitat en front a productes híper processats de cadenes de menjar ràpid o de productes pretresament saludables pel fet de no tenir proteïna d'origen animal.

Es va cloure la reunió amb l'acord de crear una taula de diàleg per treballar plegats a l'hora de prendre decisions que afectin al sector de la carn.

Assemblea General de Gremicarn 2020

El passat dimecres 26 de febrer de 2020 a les 18.00h. en segona convocatòria, s'ha convocat Assemblea General de GremiCarn. Durant l'Assemblea es va presentar un resum de la feina feta durant l'any 2019, així com els resultats dels comptes gremials:



669

Declaracions de la Renda



850

Establiments coberts per la pòlissa RC de GremiCarn



14.000

Nòmines gestionades



+40%

Dels socis són clients dels nostres serveis



2.700

Tramitacions en serveis fiscals



18.542

Visites a gremicarn.cat



11.067

Usuaris a gremicarn.cat



022

Newsletters enviats

Central de Negociació de Compres: Èxit en els resultats d'estalvi en l'energia elèctrica

El passat mes de novembre vàrem presentar un nou servei de la Central de Negociació de GremiCarn: la contractació de l'energia elèctrica.

Els resultats d'estalvi en l'energia elèctrica que ha aconseguit fins ara la nostra Central de Negociació, amb els socis que li han demanat un estudi previ, han estat espectaculars:

El 85% de les consultes rebudes han tingut una mitjana d'estalvi sobre els preus de l'energia que tenien contractats d'un 18,05%

Aquest estalvi va des d'un 6% a un 26%, molt per sobre de la mitjana d'estalvi de les empreses especialistes en eficiència energètica que és d'un 8%. A més, la nostra Central ha aconseguit que els preus d'energia es puguin mantenir fixes per 1 any, 3 anys o fins a 5 anys de subministrament, amb el que l'estalvi anual aconseguit respecte al 2019 es pot mantenir durant tot el període que esculli el soci.

Gràcies al seguiment del mercat elèctric que està fent la nostra Central, es mostra que en aquest moment estem en una situació conjuntural especialment favorable per contractar millores de preus substancials, però per la volatilitat pròpia del mercat elèctric més altres factors aliens com noves disposicions governamentals o ambientals, etc., no poden preveure fins quan tindrem aquesta situació tan favorable.

Si esteu interessats en que us fem l'estudi personalitzat i gratuït ens podeu fer arribar les darreres tres factures de la llum a través del correu electrònic energia@gremicarn.cat

En el menor termini possible us trametrem la millor proposta de contractació.



La Central de Negociació està preparant noves accions per altres despeses com Gas, Bosses de Plàstic, Paper, Telefonía, etc... i que tot aquest treball de millora només requereix de cada soci d'una quota anual de 99 euros (això és menys de 0,27 euros al dia). Però, a part de la millora de les condicions econòmiques de la contractació per les diferents despeses de la vostra activitat, la Central genera una força davant dels proveïdors i subministradors que els hi obliga a mantenir els nivells de qualitat i de servei, ja que cada un dels nostres agremiats té la consideració de Gran Client per l'efecte d'unir el seu potencial de contractació al de tot el col·lectiu.

Us recomanem que demaneu el vostre estudi de potencial d'estalvi d'energia elèctrica a la Central de Negociació, gratuït i sense cap compromís.

L'equip de la Central vol demostrar-vos la seva eficàcia amb un estudi gratuït del vostre consum energètic: envieu-nos les tres últimes factures d'electricitat de la vostra empresa – botiga i/o obrador – i en pocs dies us informarem de l'estalvi que podeu aconseguir si us apunteu a la Central de Negociació de GremiCarn.

Beques Mercabarna, ara també per a agremiats

Mercabarna ha ampliat les seves beques per a la contractació d'estudiants titulats o persones en situació d'atur i des d'aquest any els agremiats de GremiCarn també poden beneficiar-se, gràcies a l'acord assolit entre les dues entitats.

L'ajut de la Beca consisteix a atorgar a la carnisseria-xarcuteria 5.700€ per a la contractació, durant 6 mesos, d'un jove recent titulat o d'una persona desocupada, perquè pugui fer front a les despeses del seu salari i contractació.

Pel que fa a les persones a l'atur, es podrà oferir ocupació a persones que hagin superat els cursos ocupacionals que imparteix Mercabarna.

En quant als titulats, es podrà contractar joves professionals, menors de 30 anys, de l'especialitat que requereixin, ja siguin universitaris, procedents de cicles formatius, etc., mentre hagin estudiat en un centre públic.

Per al 2020, Mercabarna ha previst un pressupost de 100.000€ per a les 'Beques Mercabarna', el que permetrà atorgar-ne, 17 Beques.

Si esteu interessats en presentar-vos a les beques, poseu-vos en contacte amb el gremi a través del correu electrònic laboral@gremicarn.cat o el telèfon 93 424 10 58.

Alumnes en pràctiques per a socis de GremiCarn

En total són 21 alumnes que pertanyen a Barcelona, L'Hospitalet, Cornellà i Sant Feliu de Llobregat.

Els alumnes d'aquest curs han realitzat 175 hores lectives que s'han de complimentar amb 100 hores de pràctiques a la botiga que es distribuïran del 17 d'abril al 15 de maig, en horari de matins, màxim 5 hores diàries i 5 dies setmanals, entre dilluns i dissabte.

Al ser un conveni de pràctiques a l'empresa no li suposa cap cost, ni ha de fer cap gestió de contractació ni d'alta a la seguretat social. Els alumnes estan coberts mitjançant l'assegurança que tenen amb el centre de formació.

Per a més info: info@escolaoficisdelaacarn.cat o bé al tel. 93 424 10 58.

Josep Maria Ravell i Mateu

Morí el dia 7 de febrer, a l'edat de 61 anys

Donem el més sentit condol a la família i
els seus companys del Penedès

Descansi en pau

Josep Margarit i Mallafre

Morí el dia 3 de febrer, a l'edat de 57 anys

Donem el més sentit condol a la seva esposa,
fills i demés familiars.

Descansi en pau

Joan Tous i Elias

Morí el dia 12 de febrer, a l'edat de 94 anys

Donem el més sentit condol a la seva esposa
Rosa, fills Joan i Marta, néts i demés familiars.

Descansi en pau

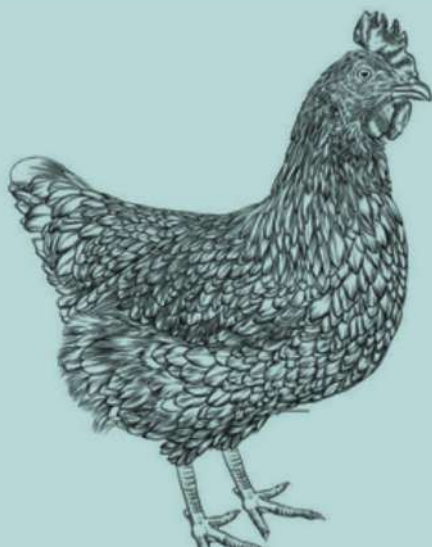
Andreu Llorens i Tous

Vidu de Maria Pont

Morí el dia 17 de febrer, a l'edat de 87 anys

Donem el més sentit condol els seus fills Josefina i
Andreu, netes i demés familiars.

Descansi en pau



A la vida ens podem trobar amb molts *pollastres*.

Estàs realment cobert amb les teves assegurances?

El Gremi analitza els teus possibles imprevistos per oferir-te la millor opció en Seguretat i Protecció.

El Gremi, amb la intenció d'oferir-te sempre el millor servei, ha iniciat una campanya per evitar imprevistos a tots els nostres Associats, tant a nivell professional com personal.

Darrerament hem comprovat que no sempre les proteccions existents són les més adients i, lamentablement, ens hem trobat amb casos on, per culpa d'una mala protecció, l'Associat ha hagut d'assumir, de la seva butxaca, despeses de molta importància.

És per això que, des del Gremi, hem arribat a un acord amb la nostra Corredoria General Broking perquè, sense cap compromís per la teva part, puguin analitzar la teva protecció actual en les assegurances que tinguis contractades, tant a nivell d'empresa com a nivell personal, i que emetin un informe per a tu, on veuràs si la teva protecció és òptima i, si no ho és, tro-

bar fòrmules per poder millorar-les, i evitar-te problemes en el present / futur.

General Broking és la Corredoria amb la que el Gremi treballa des de fa més de 25 anys, amb total satisfacció tant per la nostra part com per la dels Associats que ja hi confien. Possiblement ja els coneixis, i en cas negatiu, dir-te que són especialistes en tot tipus d'assegurança, i en especial en el producte de Xarcuteries.

Si ho consideres del teu interès, ens agradaria concertar amb tu una visita amb una persona de l'equip de General Broking perquè et puguin elaborar l'informe i com a mínim, que tinguis la seguretat de que la teva protecció és la correcta.

Si no és possible concertar una visita personal, en tindriem prou amb que ens escanegis la teva actual pòlissa (que no el rebut) i ens l'enviïs per correu electrònic.

Més info a: assegurances@gremicarn.cat - 93 424 10 58 - gremicarn.cat/assegurances

Nous missatges al paper conjunt del Grem

Ja fa 4 anys que des del Gremi es centralitzen les compres del paper conjunt.

Enguany hem actualitzat el disseny per fer-lo més atractiu i aprofitar tots els impactes possibles a fi de fer arribar tres missatges claus:

- Les 5 bones raons per menjar carn
- Els valors del comerç de proximitat
- Qui som nosaltres?

El paper del Gremi és reciclable i pot anar a la papelera blava.



Arrossa't: Una nova manera d'aprendre a fer arrossos

En què va consistir l'ARROSSA'T?

- 4 dies amb 4 arrossos diferents
- 4 dies amb 4 cuiners diferents
- 4 dies amb 4 maridatges de productes de Girona Excel·lent diferent
- 4 dies amb 4 arrossa't diferents
- 4 dies amb 4 receptes d'arròs per a les teves carnisseries diferents

L'arrossa't van ser 4 jornades gratuïtes per aprendre a vendre tots els productes de l'arròs a les carnisseries. Vam veure cuinar la recepta, la vam degustar i la maridar amb productes Girona Excel·lent en un espai únic de les comarques gironines.

Les jornades van ser un espai de creació, preparació, cuina i degustació de l'arròs que va fer el cuiner de Girona Excel·lent.

La nova acció pel 2020 serà la de fer les receptes pels carnisseres i clients amb tots els productes a fi que sigui fàcil per al client poder fer un molt bon arròs.



Ramats de Foc

Ramats de Foc és un projecte català, amb prova pilot a l'Empordà i actualment ja més extesa al territori. Ramats de Foc És un projecte social. Ramats de Foc té varis objectius, dos importants són:

- Disminuir el risc d'incendi forestal de les zones marcades com a estratègiques per part de Bombers. La prevenció es fa a través de la Ramaderia forestal dels ramaders que participen en el projecte amb els seus Ramats de Foc. I que amb els productes que deriven d'aquests Ramats en puguin treure productes amb un valor social.
- Connectar a tots els actors necessaris de la cadena alimentària de proximitat: ramader-escorxador petit-carnisser-(restaurador)-client i garantir que la cadena natural de venda es mantingui amb aquest projecte social.



Què és Ramats de Foc?

El projecte Ramats de Foc es va començar a explicar l'any 2018 en algunes de les carnisseries agremiades que van participat en la prova pilot liderada per la Fundació Pau Costa i executada per molts actors tots i cada un d'ells necessaris per a la realització d'aquest gran actual i futur projecte.

Actors que participen en el projecte

Els carnisserers

el nostre Gremi, el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines som una part activa de l'oferta de proximitat d'aliments de qualitat. Assessorem als nostres clients sobre quins productes comprar: carns, embotits, formatges, plats cuinats i elaborats de carn, molts d'ells creats de forma artesanal pels professionals del nostre gremi.

Ramats de Foc encara afegeix més valor als nostres productes, ja d'alta qualitat. Carn de xai, de boví, de cabrit, productes elaborats amb la carn d'aquests xais, bovins, recuits, formatges i iogurts... amb valor social. Productes procedents de pastures que contribueixen a la prevenció d'incendis en zones marcades pels bombers.

I el carnisser és la persona que comercialitza els productes Ramats de Foc i també explica la campanya al consumidor final. És una gran acció, amb un alt valor social, ja que la contribució d'aquests ramats a l'acció directa de la prevenció d'incendis, garanteix els ecosistemes de proximitat i el perill que comporta per a la gent.



Els bombers de la Generalitat

el sotsinspector de Bombers i tècnic dels GRAF Edgar Nebot explica que el projecte té com a elements principals tres aspectes: la prevenció d'incendis, l'activitat ramadera i el consum responsable com a societat. Per això, s'han escollit quatre zones dels Baix Empordà –als municipis de Jafre, Verges, Colomers i Vilopriu- per formar part de la fase pilot.

Es tracta de zones que o bé han patit un incendi forestal o que són, a parer dels experts, àrees on el pasturatge pot fer una funció que permeti fer una bona gestió del risc d'incendi o que en cas d'un foc faciliti la feina dels Bombers. Per fer-ho possible, diu Nebot, han hagut d'arribar a acords amb els propietaris dels terrenys i amb els pastors, i s'ha hagut de planificar amb enginyers forestals de la comarca i altres agents la gestió del medi.

La Fundació Pau Costa

es tracta de l'impulsor del projecte i del responsable de la coordinació de tots els actors. La Fundació és la responsable de gestar la marca i fer que el projecte segueixi endavant gràcies a l'empenta de la seva gent i del seu objectiu: la prevenció dels incendis forestals.

Els ramaders

la ramaderia extensiva va lligada a la figura del pastor, una professió que les noves generacions estan deixant de banda. Els pastors a qui han pogut convèncer se'ls ha adjudicat una zona on pasturar i a canvi, diu Nebot, havien de rebre alguna cosa. En aquest cas, a través de la iniciativa es revalorava la seva tasca. A més, els objectius són evitar que els pastors actuals pleguin i mantenir el paisatge.

Els restauradors

a la prova pilot de moment només hi ha un restaurant que ha introduït la marca en la seva carta. El resultat ha estat motivador i ha fet que de cara a l'ampliació hi hauran més restaurants que tindran la marca de Ramats de Foc.



Ramats de Foc

RAMATS DE FOC:
Aquest projecte potencia la contribució dels ramats a la gestió del risc d'incendis, mitjançant el pasturatge en zones forestals. El segell de Ramats de Foc afavorirà la continuïtat de l'activitat ramadera al territori, per la seva doble tasca alimentària i paisatgística. La gestió del territori permetrà evitar grans incendis i amb això, tan simple com consumir productes de ramats propers, estarem contribuint a crear i mantenir aquests paisatges adaptats al foc. Gràcies per fer-ho possible.

LÀCTICS PAUET (Mas Sagué)
Situat a Jofra, els ramats de cabra de llet i ovella de com de capa ripollès, són el bàrbar protegit i la base dels seus productes. La seva ramaderia és responsable: no utilitzen antibiòtics, pesticides ni herbicides per al cultiu i recolliscó dels seus productes. Els ramats d'aquesta empresa familiar s'alimenten de les pastures properes i per a l'elaboració dels llaics només utilitzen llet 100% natural i herbes.

Per a Ramats de Foc, set cents capes pasturen expressament en un hacedor mixt de pi blanc i alzina per tal d'impedir la propagació i entornament del foc, i a més, facilitar l'accés a peu en tasques d'extinció.

www.lacticspauet.com



Ramats de Foc

RAMATS DE FOC:
Aquest projecte potencia la contribució dels ramats a la gestió del risc d'incendis, mitjançant el pasturatge en zones forestals. El segell de Ramats de Foc afavorirà la continuïtat de l'activitat ramadera al territori, per la seva doble tasca alimentària i paisatgística. La gestió del territori permetrà evitar grans incendis i amb això, tan simple com consumir productes de ramats propers, estarem contribuint a crear i mantenir aquests paisatges adaptats al foc. Gràcies per fer-ho possible.

PASTURABOSC:
Situat a Oleson, Vilapriu, està format per un ramat de Cabra Blanca de Rosquers i Ovelles Ripollès (ambdues autòctones). És una empresa familiar que pastura de manera tradicional, contribuint a la prevenció d'incendis forestals i de la qual s'obté carn de primera qualitat amb certificació ecològica.

Cent vint capes de Pasturabosc pasturen expressament entre Vilapriu i Colomers. Per una banda, en un bosc jove on s'havia produït un incendi recentment per tal de mantenir accessos per a operacions d'extinció i, per a l'altra, a la riba nord del riu Ter per evitar la possible propagació en direcció a les Oleson.

www.pasturabosc.cat



Ramats de Foc

RAMATS DE FOC:
Aquest projecte potencia la contribució dels ramats a la gestió del risc d'incendis, mitjançant el pasturatge en zones forestals. El segell de Ramats de Foc afavorirà la continuïtat de l'activitat ramadera al territori, per la seva doble tasca alimentària i paisatgística. La gestió del territori permetrà evitar grans incendis i amb això, tan simple com consumir productes de ramats propers, estarem contribuint a crear i mantenir aquests paisatges adaptats al foc. Gràcies per fer-ho possible.

EUDEMI (Mas Sagué)
Situat a Verges, al cor del Baix Empordà, l'Eugeni Darnocultera pastura un ramat de mig miler d'ovelles que passen habitualment per l'ombra d'un sotabosc acedossat i delimitat al perímetre d'aquest bosc, seguint així una mesura d'autoprotecció per a una zona habitada i de masses aïllats.

www.pascostafoundation.org



A data 12 de febrer:

18 ramaders/es pasturant en unes 500ha.

14 carnisseries

10 restaurants

Suma't a Ramats de foc!

Mercat de Nit

El passat dissabte 14 de setembre de 2019 de les 20 h a les 01 h i amb un accés gratuït al Mercat Central de Tarragona, va tenir lloc la celebració de la segona edició d'aquest esdeveniment, amb més de 18.000 degustacions servides.

L'èxit de públic d'aquesta edició consolida la cita gastronòmica dins del calendari d'actes del programa de Santa Tecla. En aquesta ocasió, es va augmentar la seva oferta amb un total de dinou paradistes i 70 tastos diferents.

Es van col·locar un total de 160 taules a l'exterior, es van reforçar les mesures de seguretat, van tenir molt bona acollida, tant la copa reutilitzable de polícarbonat com la safata de cartró gratuïta, els preus populars estaven entre 2 i 6 Amparitus, 8 cellers de la Denominació d'Origen Tarragona i música ambient amb Dijeila i Elturtel.

Es mostren a continuació, algunes de les meravelloses creacions elaborades per part dels nostres carnisers agremiats:



Per tots sants... Carnellets!

Les castanyes, els moniatos, el porró de moscatell i els panellets, sempre formaran la Castanyada i serà sempre nostra, però no podem obviar que cada any i cada cop més, les nostres tradicions mensuals i trimestrals, es fusionen amb les d'arreu del món...

Així és com al novembre, es poden degustar a través de les nostres carnisseries afiliades, uns bons "carnellets" (boleta rodona de carn arrebossada amb altres productes, amb el contrast dolç-salat, d'ametlla, de xocolata...) i altres elaboracions amb motiu de la nit de "Halloween" que també vénen de gust.

Aquí teniu algunes de les originals creacions dels nostres agremiats d'arreu de la província!



Els comerços tenyeixen de rosa els seus aparadors

Enguany per primer cop i arreu de tota la nostra província, s'ha col·laborat amb l'AECC Catalunya contra el Càncer (Associació Espanyola contra el càncer), en la seva Campanya anual contra el càncer de mama, a través de la Junta provincial a Tarragona. Va tenir lloc en concret el 19 d'octubre, dia establert com el "Mundial contra el càncer de mama", es va fer extensiva durant tot el mes d'octubre i la participació voluntària per part de molts carnisseros afiliats, va estar prou representativa pel sector. Tal i com mostren algunes de les fotografies, es tractava de tenir un racó solidari amb material a disposició de la gent i es donava gratuïtament (pòs-

ters i díptics informatius, globus i llacets roses,...).

La divulgació informativa desinteressada per part dels comerços participants, va estar molt significativa i dita difusió ha donat també una important notorietat per l'ofici davant els vianants i clients!

L'Associació Espanyola contra el Càncer treballa per defensar a les persones davant el càncer lluitant contra la malaltia des de tres àmbits: la prevenció, el suport al pacient i familiar i l'impuls de la investigació. Ofereix atenció 24 hores els 365 dies de l'any, per que ninguna persona afectada per càncer pugui sentir-se sola a través del telèfon 900 100 036.





Sessió sobre Listeriosi

Arran del brot de listeriosi originat a Andalusia, el passat dimecres 6 de novembre vam celebrar una Sessió informativa sobre listeriosi: el compromís de conèixer per poder preveure. Consells de seguretat alimentària, a càrrec de Josep Dolcet Llaveria, veterinari i professor de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Aquesta sessió va posar a la disposició dels associats les claus per aclarir qualsevol dubte que sobre la listeriosi, com prevenir la listeriosi, quins són els grups de risc, quins aliments tenen més risc, etc.



Demostració de la mà de Carns Milà

De la mà de Carns Milà, va tenir lloc a la seu social del nostre Gremi, una demostració de Järvi Soikkeli, respecte al seu salmó fumat estil finlandès, el qual en les seves diferents versions de peces, mides i degustació, manté la recepta tradicional dels seus avis! (injecció de fum lent durant 10 hores, amb llenya i herbes de la zona, a una temperatura concreta i amb un procés secret artesà).

Tots els assistents que al final van poder venir en aquesta tarda del 5 de novembre, van poder informar-se també, quant a la truita del Pirineu de Lleida i pel que fa a l'esturió de la Vall d'Aran... Que aquesta marca paral·lelament ofereix.

En general, una sessió diferent, molt il·lustrativa pel que fa a que queden clares les propietats de greix sa, omega 3 i altres...a favor del consumidor i molt exquisit, pel que fa al tast final de productes.



Las pensiones de los autónomos



Los autónomos, como ciudadanos, tenemos que reaccionar lo antes posible y empezar a ahorrar.

Pensiones futuras: ¿qué podemos esperar?

Los medios de comunicación, políticos y economistas de reconocido prestigio, están hablando del sistema de pensiones en nuestro país. Que si se tiene que hacer un nuevo Pacto de Toledo. Que si hay que crear una nueva Ley que proteja las pensiones. Que si se tiene que crear un nuevo impuesto. Que si hay que cambiar de sistema... Todo ello nos lleva a concluir que en España tenemos un problema gravísimo con las pensiones.

Por si fuera poco hace unos días, La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) apremia al gobierno de nuestro país a subir las cotizaciones de los trabajadores autónomos, no solo para mejorar su jubilación sino para contribuir a la sostenibilidad del sistema.

En el análisis de la situación española que figura en el informe sobre las pensiones presentado, el organismo con sede en París opina que mejorar el sistema «requiere que todos los ingresos se traten de la misma forma». En concreto, reclama que los trabajadores por cuenta propia paguen sus contribuciones a la Seguridad Social «basándose en los ingresos reales y no en los declarados». Como los autónomos pueden elegir libremente su base de cotización, el resultado es que más del 70% aportan una contribución «mínima» y se «generaliza» la costumbre de declarar menos de lo que realmente se

ingresa. «Un autónomo que trabaje a tiempo completo gana un 69% de lo que gana un trabajador por cuenta ajena, cuando este porcentaje en la OCDE es de una media del 84%», indica el análisis

El presidente de la federación de autónomos ATA, Lorenzo Amor, defendió que cada autónomo pueda cotizar en cada momento lo que quiera sin topes, si bien subrayó la conveniencia de informar de las consecuencias de cada decisión.

Con datos de noviembre, la pensión media del régimen especial de trabajadores autónomos (RETA) se sitúa en unos 763,39 euros al mes, y la del régimen general se cifra en 1.286,87 euros.

Muy probablemente, la pensión futura que podamos percibir NO será suficiente para mantener nuestro bienestar presente.

Analicemos los siguientes datos:

1. Somos el séptimo país más longevo del mundo con una esperanza de vida de 83,2 años; en los hombres la media es 80,5 años y en las mujeres 85,8 años. Se espera que en el año 2040 seamos el país más longevo del mundo con una esperanza de vida de 85,8 años.
2. Para que una población se mantenga estable la media debería ser de 2,1 hijos aproximadamente. En el año 1975 dicha ratio era de 2,77 pero hoy en día el número medio de hi-



Jose Ángel Sebastián

General Broking correduría de seguros
www.gbroking.com

jos por mujer se encuentra en España en 1,31.

3. Cada vez hay más pensionistas y menos gente que cotiza por ellos, y aunque la tasa de paro ha disminuido, los nuevos cotizantes cobran sueldos bajos y cotizan poca cantidad a la seguridad social.
4. La tasa de sustitución en España actualmente es de casi un 80%. Esto quiere decir que de media, una persona que se jubila percibe de pensión un 80% de su último salario (la más alta de Europa). Pero las previsiones que realiza la UE indican que lo más probable es que la evolución en España sea la siguiente: 60% en 2030 i 50% en 2050.

Teniendo en cuenta los siguientes datos, parece que queda claro que habrá que conseguir un complemento a la pensión si queremos mantener nuestro poder adquisitivo.

¿Con este panorama que se puede hacer?

La Administración tiene claro pues que no será fácil mantener las pensiones actuales. Por ello a partir del año 2019 se quiso activar el denominado factor de sostenibilidad, donde la pensión inicial de cualquier nuevo pensionista estaría vinculada al incremento de la esperanza de vida. A mayor esperanza de vida menos pensión y con una actualización mí-

“ ”

Muy probablemente, la pensión futura que podamos percibir no será suficiente para mantener nuestro bienestar presente.

nima del 0,25% de la pensión que quede (con la más que posible pérdida de poder adquisitivo). Pero este factor ha quedado retrasado hasta una fecha máxima que será el 1-1-2023.

Además, cuando empiece a jubilarse la generación del baby boom, (1958 a 1974) a partir del año 2023, va a tensionar todavía más las pensiones. Posiblemente la edad de jubilación para algunos sectores en España podría verse obligada a aumentar hasta los 70 años y para el cálculo de dicha pensión coger toda la vida laboral y no los últimos 25 años establecidos en la reforma.

“ ”

Queda claro que hay que conseguir un complemento a la pensión si queremos mantener nuestro poder adquisitivo.

Pero nosotros, como ciudadanos, tenemos que reaccionar lo antes posible y empezar a ahorrar. Una opción posible sería un plan de pensiones o plan de previsión asegurado (PPA).

Aportar a planes de pensiones que, además de ahorro, conceden al partícipe ventajas fiscales para disminuir el pago en la declaración de la renta o que la cantidad a devolver sea mayor. Recordemos que hay unos topes máximos: el límite queda en un máximo de 8.000€, pero nunca superior al 30% de tus rendimientos netos del trabajo o actividades económicas; puedes aportar al cónyuge sin ingresos o ingresos inferiores a 8.000€ hasta 2.500€; además los planes de pensiones están exentos en el Impuesto del Patrimonio.

Para fomentar dichas aportaciones se ha aprobado la posibilidad de rescatar derechos consolidados con una antigüedad de más de 10 años a partir del año 2025 (en el País Vasco ya existe). Y ya se está hablando de que el rescate no tribute como rendimiento del trabajo sino como si fuera base del ahorro, con un máximo hoy del 23%, aunque no hay ninguna certeza al respecto.

Evidentemente hay otras posibilidades de ahorro: fondos de inversión, acciones u otros productos financieros, así como el mercado inmobiliario (alquiler, inversión). En cualquier caso, queda claro que hay que conseguir un complemento a la pensión si queremos mantener nuestro poder adquisitivo.

General Broking correduría de seguros está asesorando desde hace más de 25 años a los profesionales de Gre-miCarn. Consúltanos y estudiaremos juntos la mejor opción para ti y tu familia.

Gras i Magre

ANUNCIA'T A GRAS I MAGRE

Gras i Magre és una publicació tècnica i especialitzada, de difusió gratuïta als professionals del sector carni associats als gremis de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

Imprescindible per a tots aquells empresaris i treballadors preocupats per l'opinió, l'actualitat, la legislació i l'evolució d'un important sector dins de la nostra economia.

DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any
Tiratge: **1.600** exemplars
Format: **210 x 297** mm
Impressió: Offset a **4+4 tintes**
Enquadernació: Llom americana

FORMATS:



Pàgina sencera
210 x 297 mm.



Mitja pàgina horitzontal
210 x 148,5 mm.



Mitja pàgina vertical
105 x 297 mm.



Mòdul
77 x 39 mm.

Gras i Magre imprimeix en color totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

- 1. Contratació.** Les ordres de publicitat tindran sempre caràcter ferm i irreversible tret que es comuniqui per escrit com a mínim amb un mes d'antelació a la seva publicació.
- 2. Despeses.** Seran a càrrec de l'anunciant l'IVA i les despeses de realització d'originals i proves.
- 1. Recepció i devolució del material.** Les insercions hauran d'obrar en poder de la revista **15 dies** abans de la sortida del nombre. Els originals no reclamats es mantindran a la disposició de l'anunciant durant **6 mesos** a partir de la data última d'inserció.
- 2. Elecció de l'espai.** Recàrrec del 15%. Publireportatges i altres espais mitjançant pressupost previ.

TARIFES

Contraportada	710,00€
Interiors portada i contraportada	625,00€
Pàgina dreta	595,00€
Pàgina esquerra	540,00€
Mitja pàgina horitzontal dreta	465,00€
Mitja pàgina horitzontal esquerra	410,00€
Mitja pàgina vertical dreta	525,00€
Mitja pàgina vertical esquerra	440,00€
Mòduls	100,00€

Encartament **1.800€**
Pes màxim 50 gr.

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

Gras i Magre es reserva el dret de denegar la publicació de qualsevol anunci si es considera que per la seva forma o contingut, pugues no ser adequat a la política de la seva revista.

El contingut dels anuncis serà de total responsabilitat de l'anunciant, Gras i Magre declinarà qualsevol reclamació sobre drets d'autor i el contingut dels mateixos.

En anunciar-se s'accepten implícitament aquestes condicions, mancant de validesa qualsevol condició al·legada amb posterioritat si no ha estat consignada expressament.

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters
C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92
federaciocatalana@gremicarn.cat

Petits anuncis

LOCALS VENDES

- ▶ **Es ven:**
Per jubilació
Botiga de cansaladeria, totalment equipada
Centre de La Garriga
Mòbil 679.31.99.52
- ▶ **Es ven o traspasa:**
Per jubilació
Botiga de carnisseria- xarcuteria, cansaladeria, totalment equipada a Cerdanyola V.
Telèfon 93.594.51.41
Preguntar Sr. Peña
- ▶ **Es ven:**
Fabrica d'embotits a Vic de 322 m2, instal·lacions, maquinaria, fons de comerç
Mòbil 665.27.39.27
Preguntar per Joan
- ▶ **Es ven o traspasa:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José

LOCALS LLOGUER

- ▶ **Es lloga o es ven:**
Carnisseria Xarcuteria en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament a Figueres. Maquines a l'obrador : maquina de picar, embotidora, maquina serradora i maquina d'envasar al buit
Mòbil 609.33.55.84
Preguntar per Pere

- ▶ **Es lloga:**
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.
Mòbil 680.72.05.83
Preguntar per Carles
- ▶ **Es lloga:**
Per jubilació
Botiga de Carnisseria-Cansaladeria-Aviram a Bellvitge costat Mercat Vell, en ple funcionament i bon rendiment.
Telèfon 93.263.31.86 / Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza
- ▶ **Es lloga:**
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig. Clientela fixa i de barri.
Interessats trucar als matins
Mòbil 690.32.95.46
- ▶ **Es lloga:**
Botiga amb obrador 80 m2 a la Travessera de Gràcia (Barcelona). Nomes cal arreglar mostrador pel demés tot a punt per vendre.
Mòbil 698.40.10.55
Interessats trucar al Sr. Xavier
- ▶ **Es lloga o traspasa:**
Per jubilació
Carnisseria amb obrador situada centre de Figueres
En ple funcionament, reformada fa 9 anys, taulell de 8 metres, Obrador equipat amb maquinaria industrial i càmera per 700 Quilos diaris
A prop del Mercat, estació d'autobusos i tren
Telèfon 972.50.49.11
Preguntar pel Sr. Josep

- ▶ **Es lloga o ven:**
Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, ple funcionament
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Arend

LOCALS TRASPASSOS

- ▶ **Ocasión:**
Dos tiendas unidas de charcuteria, tocineria y especialidades, de 5 numeros.
Reformada y moderna, con clientela de 50 años
Traspaso por jubilación en Mercado de la Merce
Mòbil 659.51.07.42
Preguntar per Xavi
- ▶ **Es traspasa:**
Xarcuteria al centre de Tarragona. En ple funcionament per motius de salut. 60 m2 al públic i 55 m2 de rebost.
Totalment equipada, amb sortida de fums, cambra frigorífica de 10 m2 i aire condicionat.
Mòbil 617.05.81.91
Preguntar per Sandra
- ▶ **Es traspasa:**
Per no poder atendre
Cansaladeria - Xarcuteria - Queviures amb obrador- cambra Mercat de Rubí ben situada
Telèfon 93.697.18.61
Preguntar per José Luis
- ▶ **Es traspasa:**
Xarcuteria - Cansaladeria
Mercat Sant Martí (3 números), magatzem i obrador, ple funcionament
Mòbil 669.71.06.22
Preguntar per Carlos

Petits anuncis

► Es traspassa:

Per jubilació
Xarcuteria – Carnisseria al centre de Vic.
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador.
Tots els permisos, per començar d'immediat.
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant.
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas

► Es traspassa:

Per jubilació Supermercat, xarcuteria, obrador i magatzem de 307 m2.
Tot equipat i en ple funcionament. Cèntric, cantonada carrer major amb Eslésia.
Situat a 15 kilòmetres de Esparraguera, a 20 kilòmetres de Igualada, a 17 kilòmetres de Martorell i 15 kilòmetres de Sant Sadurní d'Anoia.
Mòbil 649.47.72.06 preguntar pel Sr. Carles

► Es traspassa:

Per no poder atendre
Carnisseria – Xarcuteria i Queviures A Sant Miquel de Fluvià (Alt Empordà)
En ple funcionament, totalment equipada
Telèfon 972.56.80.45
Preguntar per Sra. Assumpció

► Es traspassa:

Per jubilació
Carnisseria de 50 m2 i obrador per fresc, queviures a Tarragona ciutat cèntric
En ple funcionament, totalment equipada, amb cambra, taulell frigorífic, expositor, nevera i rostidora per pollastres a l'ast i plats precuinats.
Telèfon 977.23.50.89
Preguntar per Jaume

► Es traspassa:

Xarcuteria a Cardona
Centre de la Vil·la Caps de setmana obert, molt turisme ,lloguer petit
Tel. 93 869.26.48
Mòbil 674.49.57.24
Preguntar per Josep

► Es traspassa:

Carnisseria , per no poder atendre de 40 m2 , en ple funcionament, totalment equipada inclòs forn de pollastres a l'ast.
Zona Casc Antic de Tarragona
Mòbil 679.74.42.23
Preguntar pel Sr Ramon

► Es traspassa:

Per jubilació Cansaladeria amb actiu a Torredembarra.
De 50 m2 i obrador si es volgués, equipada i ple rendiment.
Preguntar per Sra. Nati
Mòbil 649.24.66.90

► Es traspassa:

Cansaladeria - Xarcuteria - Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament, totalment equipada
Preguntar pel Leonardo
Mòbil 691.764.568

► Es traspassa:

Cansaladeria -Xarcuteria Mercat de la Florida
L'Hospitalet Llobregat
Amb ple funcionament, a prop de la porta
Preguntar pel Miquel
Mòbil 680.645.284

► Es traspassa:

Botiga de carns i de menjar preparat amb obrador i cuina 90 m2, amb totes les llicències actualitzades a l'exemple dret de Barcelona.
Interessats trucar de 15 a 17 hores
Mòbil 673.08.80.30
Preguntar per Natalia

► Es traspassa:

Per motius de salut
Carnisseria en ple funcionament al Mercat de la Sínia (Sant Pere de Ribes)
Carnisseria al Mercat Central de Vilanova Geltrú (entrada principal)
Mòbil 626.94.68.44
Preguntar per Encarna

► Es traspassa:

Per jubilació
Botiga de Xarcuteria
En ple funcionament des de fa 35 anys
Ben situada zona l'esquerra de l'exemple
Mòbil 648.18.99.02
Preguntar per Bàrbara

► Es traspassa:

Carnicería y Charcutería con obrador por jubilación.
En pleno funcionamiento y totalmente equipada
Propuesta interesante por la próxima renovación del mercado Zona Maresme
Interesados llamar al 93.751.32.54 tardes
Móvil 666.32.12.21

► Es traspassa:

Carnisseria a Tarragona Ciutat per jubilació
En ple rendiment i funcionament, de 45 m2, amb obrador i maquinaria d'elaborar fresc, cambra frigorífica, vitrina, aire a condicionat i altres.
Mòbil 677.48.73.39.
Preguntar per Ramon

► Es traspassa:

Xarcuteria-Cansaladeria
Es una illa de 4 números, amb obrador i magatzem amb cambra frigorífica.
En ple funcionament, inversió amortitzable ràpidament
Mercat municipal Molins de Rei
Mòbil 633.73.05.72
Preguntar per Javier

► **Es traspasa:**

Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria complerta i despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.

► **Es traspasa o compra:**

Xarcuteria-Rostisseria amb degustació en Cerdanyola del Vallés, totalment equipada i amb terrassa, tancament per motius de salut, Mòbil 649.90.23.92
Preguntar per Lurdes

► **Es traspasa:**

Carnisseria Xarcuteria a Malgrat, al centre del poble
Botiga de tota la vida, amb molta i bona clientela
Mòbil 606.61.65.56
Preguntar per Lluís

► **Es traspasa:**

Xarcuteria Mercat Collblanc (2 numeros)
Al costat de la porta, totatment equipada
Interessats trucar al mòbil 616.54.10.64
Preguntar per Rosa Maria

► **Es traspasa:**

Carnisseria del Mercat del Centre Gavà per jubilació
Disposa de 25 anys de concessió. En ple funcionament des de fa més de 50 anys
Clientela fixa. Espai de 13,77m2, totalment equipat per continuar el negoci
Mercat reformat des de fa 10 anys i situat al centre de la ciutat
Mòbil 699.03.58.61
Preguntar per Maria

► **Es traspasa:**

Per jubilació Xarcuteria-Carnisseria amb obrador a centre de Manresa. Totalment equipada amb dues càmeres frigorífiques i cuina
En ple funcionament i rendiment de vendes demostrables.
Preu a convenir
Mòbil 608.79.86.65
Preguntar per Francesc

► **Es traspasa:**

Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga
Totalment equipada i en ple funcionament
Mòbil 646.61.50.73
Preguntar per Jordi

VARIS VENDES

► **Es ven:**

Màquina de pasta fresca Marca PAT MAN
Preu a convenir
Telèfon 93.869.81.86
Preguntar pel Sr. Miquel

► **Es ven:**

Vitrina frigorífica CRUZ, model Alaska, de 5 metres x 2,50 metres vidres ovals
Màquina d'envasar al buit TECNOTRIP de 80 x 40 x 85
Picadora, talladora fiambres i serra.
Bon preu
Telèfon 93.871.44.74
Preguntar per Sra. Antònia

► **Es ven:**

Prensa centre pernil, motllos pernil dolç espatlla (acer inox), motllos pernils dolç cuixa (acer, inox)
Pastera 30 litres
Furgoneta isotèrmica NISSAN any 2013 menys 25000 kms.
Mòbil 609.03.95.19
Preguntar pel Joan

► **Es ven:**

Serradora de carn Marca GUARDIOLA, en bon estat
Talladora marca COLOSAL, Picadora marca CATO
Mòbil 629.88.22.40
Preguntar per la Sra. Teresa

► **Es ven:**

Balança MICRA, amb bateria,
Balança DINA
Congelador CONSTAN
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39
Preguntar pel Sr. Josep

► **Es ven:**

Talladora de fiambres OMAS (Trifàsica)
Mòbil 678.90.41.04
Preguntar pel Sr. Josep

► **Es ven:**

Túnel de rentar safates marca DINOX
Injectora marca ROLER, màquina de compactar cartró
Mòbil 667.439.255
Preguntar per Miquel o Llorens

► **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19



Petits anuncis

► **Es ven:**

Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA, Bascula de peu 150 quilos
Mòbil 676.01.13.90
Preguntar per Aurora

► **Es ven:**

Moble de caixa
Caixa automàtica per cobrament
Congelador tipus illa 518 litres.
Telèfon 972.22.52.52
Preguntar per Jordi o Roser

► **Es ven:**

Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
Telèfon 93.731.29.09 / Mòbil 691.65.81.72
Preguntar per Daniel

► **Es ven:**

2 taulells de 3,6 m. de carnisseria més una càmera per 4000 euros, per haver de buidar local
Telèfon 93.812.06.47
Preguntar per Josep o Gemma

► **Es ven:**

Caldera 200 litres elèctrica
Tallers Serra
Mòbil 619.74.57.94
Preguntar Pau

► **Es ven:**

Maquina envasadora ULMA model EXTRAPLUS de 30 safates minut I dues amplades de fil.
Telèfon . 973.15.00.60 / 973.15.07.09
Preguntar per Sr. Josep

► **Es ven:**

Talladora d'embotits automàtica marca GRAEF model VA-80 H.
Telèfon 93.414.60.61
Preguntar per Santi

► **Es ven:**

Rostidor de gas per 40 pollastres, amb 8 espases (700 €)
Mòbil 619 18.78.36
Preguntar per David

► **Es ven:**

Maquina d'embotir, Cutter
Mòbil 636.11.21.84
Preguntar per Santi Prats

► **Es ven:**

Caldera, Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

TERMOSELLADORA SEMI AUTOMÀTICA AL BUIT
Envasadora al buit amb atmosfera de gas alimentari. se n'ha fet molt poc ús
Marca VC999
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

Màquina de tallar ossos
GUARDIOLA
Màquina talladora d'embotits.
Mòbil 629.76.20.47
Preguntar per José Luis

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA

aconsa
Avenida del Pla del Vent, 11 local
08970, Sant Joan Despí. Barcelona
T. 93 434 21 24
www.aconsa-lab.com

ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA, S.L.

Mail: aconsa@aconsa-lab.com

**Laboratori, assessoria, formació,
auditories 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

ESTMENT
(X)- Both units
and 1 bath.
n completely
s currently
enants are
each unit is
nd \$450.

and Commercial Properties.

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

Gras i magre

PETITS ANUNCIS - GRANS RESULTATS

- 93 424 10 58 -

★ CALL I

★ EXCELLENT IN

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL
DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLES,
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER A LA
INDÚSTRIA CÀRNIA

C/ GIRALDA, Nº 57 08060 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71
comercial_insa@hotmail.es

DISTRIBUIDOR DE
CATALINA
Food Solutions
EL PALMAR (MURCIA)

Negocis singulars que marquen
la diferència

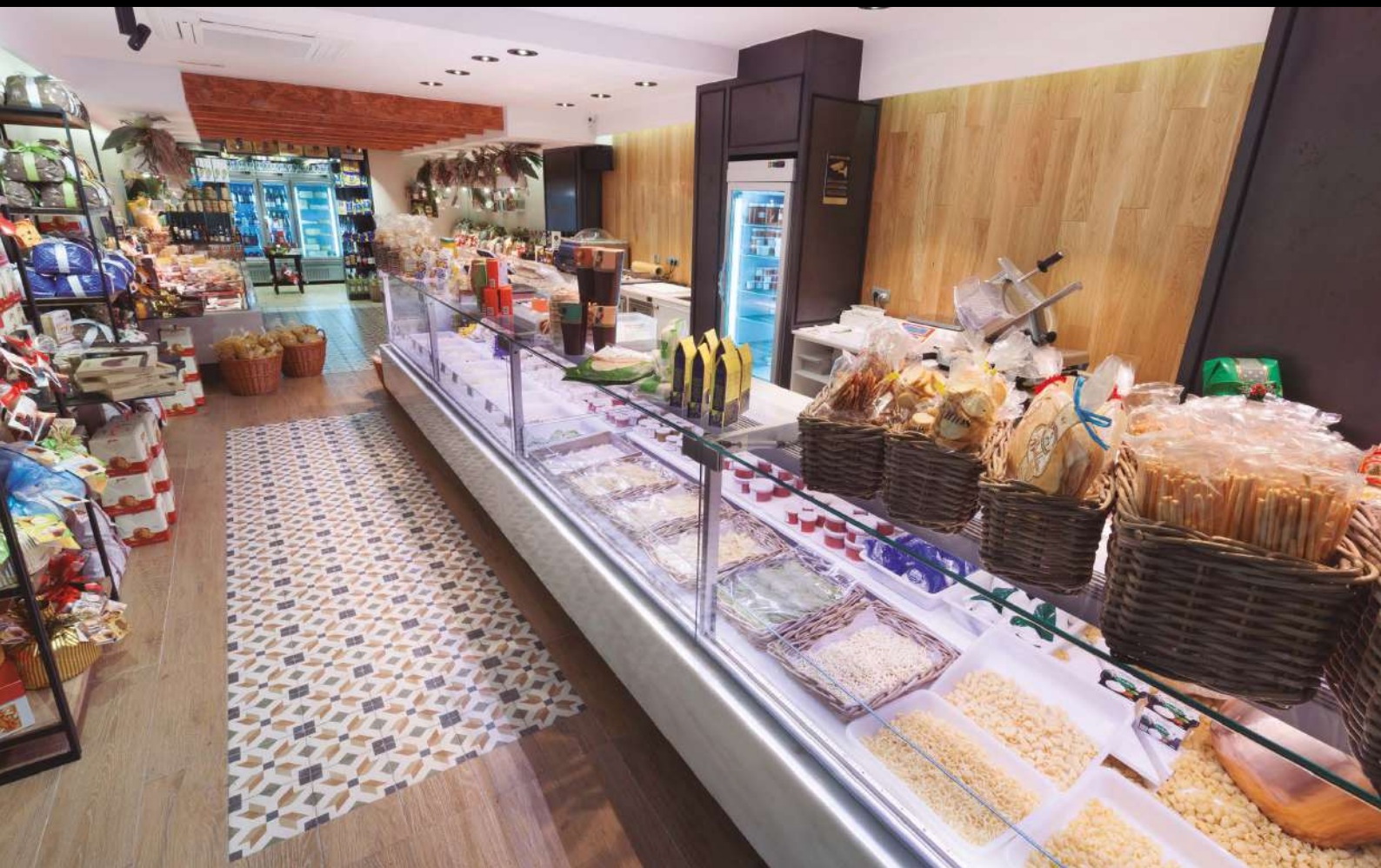


Singular Shop

Disseny i interiorisme
Reforma integral de locals comercials
Fabricació de vitrines frigorífiques a mida
Muntatge d'instal·lacions frigorífiques

Contacte comercial

T. 93 546 81 11
info@singularshop.es
www.singularshop.es
f ⓘ Segueix-nos





Cruzsl
Diseño y desarrollo de negocios

Disseny
Interiorisme
Projectes
Gestió
Fred industrial



93 465 00 65
cruzsl.net

