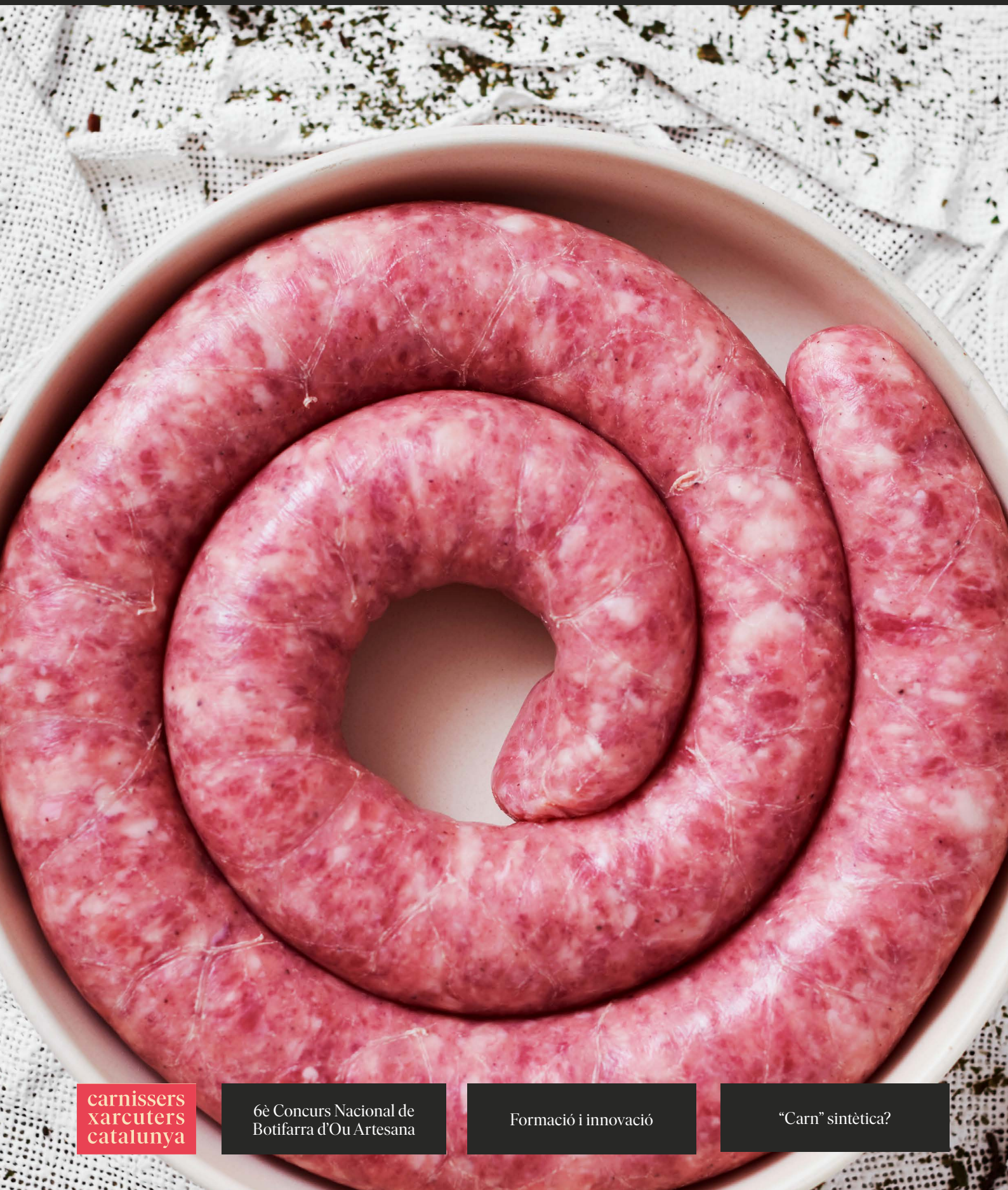


Gras i Magre

LA REVISTA DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA | MARÇ 2021 | N.188



**carnissers
xarcuters
catalunya**

6è Concurs Nacional de
Botifarra d'Ou Artesana

Formació i innovació

"Carn" sintètica?

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@languaconcept.com
www.languaconcept.com



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

sumari

05.

Editorial: Digitalització: oportunitat o obligació

06.

Concurs de Botifarra d'Ou Artesana 2021: l'edició més repartida territorialment

12.

Formació i innovació: Una xerrada entre Josep Dolcet i Xesc Reina

18.

Fundació Oficis de la Carn

- 18 | Èxit de participació i de valoracions en el 1r curs online en directe de l'Escola de la Carn
- 19 | Tot a punt pel curs de Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

20.

El Gremi de Girona obté el reconeixement Respon.cat al programa empresarial ambiental de col·laboració

24.

"Carn" sintètica?

29.

Carnissers Xarcuters Catalunya

- 29 | Més d'un centenar de dones participen a la campanya del dia de la dona
- 30 | Seguim apostant per promocionar el producte carni i l'ofici de carnisser - xarcuter
- 31 | Seguim reforçant la nostra identitat compromesa amb la qualitat i el benestar dels clients

32.

Notícies destacades

- 32 | La Federació dóna suport a Cedecarne en la sol·licitud que els professionals del sector siguin considerats essencials en el pla de vacunació
- 33 | La Fundació Mas Albornà a través dels seus embotits Mallart elabora el paté de Gall del Penedès IGP
- 33 | Es redueixen els ramaders alemanys a la meitat en una dècada
- 34 | S'aprova el Pla estratègic de l'alimentació de Catalunya

36.

Oportunitats per a la digitalització de les xarcuteries catalanes

- 36 | La botiga online

34.

Gremis al dia

- 40 | Barcelona
- 44 | Girona
- 45 | Tarragona

47.

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 y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



188

En aquest número repassem els millors moments de la 6a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou celebrada el passat mes de febrer, una edició amb els premis repartits territorialment i adaptada a les restriccions per la pandèmia de la Covid-19.

En les pàgines interiors, Josep Dolcet, veterinari i director de l'Escola de la Carn, i Xesc Reina, mestre xarcuter, conversen sobre els nous reptes del sector carni, d'innovació i de la importància de la formació per a elaborar un bon producte. A més, en l'apartat de la Fundació Oficis de la Carn, anunciem el IV Concurs Nacional de Llonganissa tradicional que se celebrarà durant el mes de maig i parlem sobre els nous cursos online en directe i del ja conegut "Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis" que realitza l'Escola de la Carn juntament amb l'IRTA.

En aquest Gras i Magre també tractem el reconeixement de Respon.cat que ha rebut el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines en la categoria "programa empresarial ambiental de col·laboració"; parlem sobre la carn sintètica, un producte que es troba en fase de desenvolupament i que planteja molts interrogants en àmbits tècnics i científics, i fem un repàs de les campanyes promocionals realitzades des de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya.

En l'apartat "Oportunitats per a la digitalització de les xarcuteries catalanes" us fem entrega de l'últim capítol que tracta sobre la importància de la botiga online, i arribant a les pàgines finals de la revista, fem un repàs de l'actualitat dels gremis territorials.

Esperem que gaudiu d'aquest Gras i Magre 188!



Digitalització: oportunitat o obligació

Si hem après alguna cosa en el transcurs de la pandèmia ha sigut que la nostra zona de confort ha patit una sacsejada, i sense adonar-nos-en, estem en un escenari totalment diferent i canviant.

Aquella frase feta, que de tant repetir-la fa ràbia, "això ha vingut per quedar-se", malauradament serà així en molts àmbits de la nostra vida.

I una cosa que ha vingut per quedar-se és, sens dubte, la digitalització. En el nostre sector, segurament perquè som forts en la venda presencial, havíem pensat que no ens afectaria tant. Però és evident que ha hagut una transformació del client, un client que en època de confinament ha optat per la compra digital i en la omnicanalitat per adquirir serveis i béns de consum. Erròniament havíem pensat que les compres on-line eren per una franja d'edat molt determinada, i amb la incorporació al món de les xarxes socials de gent de totes les edats i de la pèrdua de la por al món digital, han fet que inclús clients no habituats a les compres en plataformes de distribució, han fet el pas cap un nou sistema de compra que mai havien pensat que farien. Avui en dia ja no cal tenir competències digitals per poder fer una compra on-line.

És veritat que per a nosaltres també s'ha obert una nova manera de relacionar-nos amb el nostre client. Segurament a partir d'ara, haurem de seduir els nous compradors a les xarxes i fidelitzar-los a les botigues. Per tant, ens hem de prendre gairebé com una obligació estar presents a les xarxes i tenir d'aquest manera l'oportunitat d'arribar a nous clients per altres vies que no són les tradicionals i que s'havien fet servir fins ara.

Quines grans oportunitats tindrem a partir d'ara? Doncs moltes. Totes les administracions han detectat la baixa penetració de la digitalització, no només en el comerç, sinó també amb les pimes. Totes elles des de la UE fins l'Ajuntament dels pobles més petits, tenen plans d'ajut a la digitalització dels establiments comercials. És el moment,

doncs, de fer el pas endavant, segurament començant fent un estudi de maduresa digital del nostre negoci, i a partir d'aquesta radiografia de la nostra realitat digital prendre mesures per entrar en un nou camp de negoci.

La digitalització va més enllà d'un Marketplace, segurament la majoria de serveis que acabarem donant seran en context digital. Des de la geolocalització, les ofertes, el servei a domicili, click and collect, les targetes de fidelització, l'apropament als nostres clients, tot es farà en àmbit digital. Anem, doncs, vulguem o no, cap un binomi físic-digital.

Importantíssimes les dades que podem recopilar. Totes aquestes accions deixen rastre digital, les dades de fluxos, socio-econòmics, demogràfics, ens donaran la possibilitat de prendre decisions, no per percepcions, sinó amb dades. La gestió de les dades serà fonamental per prendre decisions empresarials encertades.

En aquest moment que tant es parla dels fons europeus, que arribaran al país per fer front a la recuperació de les economies, enfonsades per la crisi sanitària que estem patint, tots van lligats a la sostenibilitat i a la digitalització. El gran paquet d'ajudes destinades al programa "Next generation", seran ajudes directes de les administracions per fer aquest pas endavant. I nosaltres tindrem la gran oportunitat per pujar definitivament a la primera divisió de les empreses tecnològicament competents.

Està clar, doncs, que totes aquestes eines que tenim al món digital no substituiran la nostra fortalesa a la venda presencial en botiga, però segurament per assessorar i arribar als potencials nous clients d'edats compreses entre els 25 i 40 anys, necessitem aquesta presència en altres àmbits no analògics i presencials.

Per finalitzar, si hem de sintetitzar en una frase, la importància del pas digital del nostre sector, per mi seria aquesta: **els clients els seduirem a les xarxes i els fidelitzarem a les botigues.**



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2021: l'edició més repartida territorialment



Xavier Alemany de la Carnisseria Alemany - Girona (botifarra d'ou tradicional), Jaume Badia de Badia Xarcuters - Tremp (botifarra d'ou singular) i Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters - Barcelona (farcit de carnaval) han estat els guanyadors dels concurs d'aquest any.

El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana va distingir, per 6è any consecutiu, les millors botifarres d'ou i farcits de carnaval del país. Un certamen que vol reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular. I és que tant la botifarra d'ou com el farcit de carnaval, són dos béns preuats d'abans de la Quaresma, amb un sabor únic i pronunciat, una textura granelluda i d'un valor imprescindible dins la cultura gastronòmica del país.

El jurat, integrat per sis experts del sector carni, la comunicació gastronòmica i la cuina, juntament amb els tres guanyadors de l'edició anterior, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell de les 62 botifarres d'ou i els 5 farcits de carnaval participants provinents de 36 empreses d'arreu del territori -23 de les comarques de Barcelona, 5 de Barcelona ciutat, 2 de les comarques de Girona, 4 de les terres de Lleida i 2 de les comarques de Tarragona-.

Aquestes xifres de participació, molt semblants a l'edició anterior, demostren que "tot i estar en un moment excepcional a conseqüència de la Covid-19, els cansaladers

i xarcuters del nostre país segueixen treballant per a la promoció i difusió d'un producte hereu de receptes forjades al llarg de generacions" expressava el dia d'entrega de premis online Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre i membre del jurat.

Aquesta 6a edició no era una edició més sinó que se celebrava el concurs enmig de la pandèmia provocada per la Covid-19 i és per això que tant el tast del jurat com la proclamació dels guanyadors van ser totalment diferents que els anys anteriors. El dia 4 de març a les 10 del matí es reunia el jurat a la sala d'actes de la Fundació Oficis de la Carn i amb menys integrants que els anys anteriors i molta més separació entre persones i totes les mesures de seguretat decretades per les autoritats sanitàries es va procedir a fer el tast.

L'endemà de la deliberació del jurat, una setmana abans de Dijous Gras, va celebrar-se l'entrega de premis del concurs, aquest any en format online. Els finalistes van ser invitats a una trobada per videoconferència a la que Josep Dolcet, secretari del jurat i director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn, va anunciar en directe els

**Millor
Botifarra d'ou artesana**



Xavier Alemany
Carnisseria Alemany
Girona

**Millor
Botifarra d'ou singular**



Jaume Badia
Badia Xarcuters
Tremp

**Millor
Farcit de carnaval**



Valentí Fàbregas
Fàbregas Xarcuters
Barcelona

guanyadors, segons premis i mencions especials del jurat de cada categoria. Dolcet, en la seva presentació inicial i després d'agrair l'assistència dels finalistes i espectadors que ho podien seguir a través d'Instagram Live, va remarcar 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".

Durant l'entrega, els presidents de cada Gremi en què un associat havia obtingut el primer premi també van oferir la seva visió del concurs. En termes generals, tots van destacar la importància del concurs per fer valdre aquests embotits tradicionals i alhora estimular les seves versions més innovadores. I és que l'essència del concurs és que els participants poden presentar per una part les seves especialitats tradicionals hereves de receptes forjades al llarg de generacions, i a la vegada, mostrar la seva creativitat i capacitat d'innovació amb productes nous i sorprenents encaminats a satisfer i sorprendre els clients més exigents.

Els guanyadors d'aquesta edició

En aquesta sisena edició, els primers premis han estat repartits pel territori català, sent els guanyadors de les localitats de Tremp, Girona i Barcelona.

El guanyador de la **categoria botifarra d'ou tradicional** ha estat **Xavier Alemany de la Carnisseria Alemany de Girona**. El gironí va presentar una botifarra "fruit de la formació i millora constant de la recepta i que vol seguir l'essència de la tradició a partir de productes km 0". A més, Alemany remarca el secret del seu producte "El secret de la nostra botifarra d'ou és apostar per un producte artesà i elaborar-la amb estima al producte i al territori."

Alemany va obrir la seva carnisseria el 1998 al Mercat del Lleó i des d'ençà que treballen amb un procés productiu rigorós i amb constant control de la qualitat. Els seus productes reuneixen innovació i tradició: volen entendre el present i el futur a partir d'una mirada enrere als orígens.

Pel que fa a la **categoria de botifarra d'ou singular**, el guanyador ha estat **Jaume Badia de Badia Xarcuters de Tremp** que va presentar una botifarra d'ou amb girella. Segons Badia, aquesta creació vol "traslladar al paladar del consumidor la mescla de dos productes elaborats de forma tradicional i a la vegada, retre un homenatge a aquest producte [la Girella] tradicional del Pallars". I afegeix "Des del moment que vam decidir presentar-nos, teníem molt clar que volíem integrar un altre producte dins la botifarra d'ou i no havia un millor elaborat que la girella per fer aquesta fusió. La girella la portem molt

“ ”

Tot i estar en un moment excepcional a conseqüència de la Covid-19, els cansaladers i xarcuters del nostre país segueixen treballant per a la promoció i difusió d'un producte hereu de receptes forjades al llarg de generacions.

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

endins, és un producte que fa molts anys que s'elabora, és un producte que ens recorda d'on venim".

Badia Xarcuters van iniciar-se al sector càrnic com a pagesos i ramaders i, des de fa més de 25 anys, com a xarcuters. Segons Jaume Badia, "els professionals de Casa Badia hem recollit la millor tradició de l'embotit pallarès, representada pel xolís i la girella, juntament amb altres productes típics de la nostra comarca."

Finalment, el primer premi en la **categoria Farcit de Carnaval**, **Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters de Barcelona**. El barceloní va presentar un farcit de carnaval "que tot i no ser típic de la zona, vol traslladar l'essència del Pirineu a Barcelona a través del seu sabor pronunciat i intens".

En Valentí Fàbregas és cinquena generació de la seva família al Mercat de l'Abaceria de Barcelona, hi són des que el mercat es va inaugurar i actualment, hi treballen ell i la seva germana. Ell és l'encarregat de l'obrador i ens explica que estan "molt contents" d'haver rebut aquest premi. "En la nostra professió aquest tipus de premis són poc freqüents i quan n'aconseguim algun n'estem molt orgullosos", remarca Fàbregas.

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



2n - tradicional
Ramon Oliver
 Can Rac
 Masnou



2n - singular
Ramon Hernando
 Hernando Xarcuters
 Barcelona



2n - farcit
Xavi i Jordi Bou
 Xarcuteries Bosch
 Barcelona

Segones posicions i mencions del jurat

El segon premi en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional va recaure a Ramon Oliver de Can Rac de Masnou, que va presentar una "botifarra d'ou elaborada a partir de la recepta de la tradició familiar amb les millors matèries primeres del mercat". En la categoria de Botifarra d'Ou Singular, Ramon Hernando de Xarcuteria Hernando de Barcelona va obtenir la segona posició amb una botifarra d'ou amb formatge blau català, una elaboració "feta amb molta passió que mescla la tradició i innovació per convertir-se en una explosió de sabors al paladar". Finalment, Jordi i Xavier Bou de Xarcuteries Bosch de Barcelona van obtenir el segon premi en la categoria Farcit de Carnaval, herència de la història familiar que Jaume Cuxart i Mercè Serra van iniciar l'any 1863 quan van obrir la primera botiga.

Les tres mencions del jurat en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional van ser obtingudes per Mario Garcia de Mario Elaborats i Carns -Maelca- (Gavà); Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters (Barcelona), i M. José Sánchez de Los Extremeños (Pineda de Mar). Per altre costat, les mencions en la categoria Botifarra d'Ou Singular van obtenir-les Xevi Codina de la Cansaladeria Xarcuteria Codina (Taradell) amb una botifarra d'ou amb carxofa i pernil ibèric; Agustí Vives de la Cansaladeria Xarcuteria Cal Vives (Moià) amb una botifarra d'ou de bacallà, i Josep Farré de la Fundació Privada Mas Albornà -Mallart- (Vilafranca del Penedès) amb una botifarra d'ou amb paté rústic de gall del penedès IGP. ▶

Mencions del jurat - tradicional



Mario Garcia
 Mario Elaborats i Carns
 (Maelca), Gavà



Valentí Fàbregas
 Fàbregas Xarcuters,
 Barcelona



M. José Sánchez
 Los Extremeños,
 Pineda de Mar

Mencions del jurat - singular



Xevi Codina
 Cansaladeria Xarcuteria
 Codina, Taradell



Agustí Vives
 Cansaladeria Xarcuteria
 Cal Vives, Moià



Josep Farré
 Fundació Privada Mas
 Albornà (Mallart),
 Vilafranca del Penedès



La dinàmica del concurs

Els 5 farcits de carnaval i les 62 botifarres participants van competir 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 3 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats.

En aquesta sisena edició, el jurat ha estat format per: Joan Estapé, Mestre Artesà Cansalader- Xarcuter i President Fundació Oficis de la Carn; Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader- Xarcuter i Gran Mestre Confraria Gras i Magre; Salvador Garcia Arbós; periodista, gastrònom i escriptor; Xènia Roset, periodista i responsable del magazín Deixa'm tastar; Antoni Gálvez, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Vicepresident del Gremi de Carnissers de Barcelona; Vicenç Mor, carnisser i professor de l'Escola de la Carn; Núria Querol, Artesana Cansaladera- Xarcutera i guanyadora del concurs 2020 en la categoria millor botifarra d'ou singular; Yolanda Presseguer, Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera i guanyadora del concurs 2020 en la categoria millor farcit de carnaval; i Enric Rosell, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i guanyador del concurs 2020 millor botifarra d'ou tradicional. Va actuar com a secretari, amb veu i sense vot el Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Els integrants del jurat van ser els encarregats de fer dues rondes de tast per cada categoria, així com les respectives mencions especials. Els experts van puntuar els productes pel seu aspecte extern i intern, i va ser el president de cada taula qui va oferir un tall de 2- 3 cm de gruix a cada membre del jurat.

Els 10 productes més puntuades van ser finalistes i van



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

Josep Dolcet, secretari del jurat

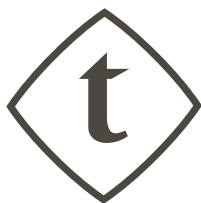
passar a la segona ronda, on es van escollir als 5 premiats per cada categoria de botifarra d'ou (1 guanyador, 1 finalista i 3 mencions especials) i dos per a la categoria de farcit de carnaval (1 guanyador i una menció especial).

El secretari del jurat, Josep Dolcet, explica 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".

El concurs present als mitjans de comunicació

Un any més, aquesta edició ha estat molt ben rebuda per part dels mitjans de comunicació locals i nacionals. Amb una setantena d'impactes, televisions, portals d'internet, ràdios i premsa va interessar-se pels guanyadors i, en el cas de la premsa local, els finalistes de la seva comarca.

Entre altres mitjans, destacar el programa Planta Baixa de TV3, La 1 de Televisió Espanyola, el Diari de Girona, l'Agència Catalana de Notícies, El Periódico, La Vanguardia... Podeu consultar el recull de premsa al web del concurs: concursbotifarradou.oficisdelacarn.cat



tripnet
tripes naturals



Productes del territori, productes de confiança

Producció i comercialització de tripes naturals per a
l'elaboració d'embotits

Formació i innovació:

Una xerrada entre Josep Dolcet i Xesc Reina

A principis d'any, l'Escola de la Carn va celebrar una tertúlia online oberta a tots els agremiats entre Josep Dolcet i Xesc Reina amb motiu de la presentació de la nova etapa de l'escola de la Fundació Oficis de la Carn. Durant la xerrada es va parlar dels nous reptes del sector carni, d'innovació i de la importància de la formació per a elaborar un bon producte.

Josep Dolcet: L'Escola Oficis de la Carn -ara Escola de la Carn- porta des de 1973 assolint nous reptes. Des dels inicis de la formació de la Fundació s'ha intentat anar una mica més lluny del que demana el sector i actualment entenem que hem d'obrir l'escola a nous professionals que no són del nostre sector que els pot interessar els nostres coneixements. Volem establir nous ponts de treball, de formació i col·laboració. I és que al final, l'objectiu de conèixer i d'aprendre és obtenir el saber per poder reinventar-nos. És per això, que vull presentar-vos a un exalumne de l'Escola que representa d'una manera molt clara el concepte de reinventar-se: Xesc Reina.

Com veus això de reinventar-se?

Xesc Reina: El sector s'ha de reinventar amb dignitat i respecte i aquest és l'únic camí que tenim. Quan vaig començar a l'Escola de Xarcuteria de Barcelona -actualment l'Escola de la Carn- de ben jove, la necessitat imperiosa que sempre ens havia arribat i que s'ensenyava a tothom era que la finalitat de la xarcuteria era conservar. La nostra principal funció era conservar perquè els productes duréssin el màxim temps. Així i tot, amb el temps m'he adonat que la xarcuteria com a eina de conservació de producte ha desaparegut i ens hem convertit a cuiners de cuina freda. Aquest procés és reinventar-nos. Ben poca gent vol el nostre producte perquè és durador a la nevera de casa. La percepció cap a les nostres elaboracions ha canviat i si no entenem aquest canvi, acabarem desapareixent. Podríem dir que som uns cuiners de segona trajectòria.

Des de l'Escola creiem que per a poder preparar aquests

productes de cuina freda, per a poder crear i innovar, és necessari conèixer els fonaments tècnics dels processos i precisament és això el que sempre hem implantat en les nostres accions de formació. Estàs d'acord en això? És a dir, estàs d'acord que són necessaris uns fonaments tècnics, un coneixement de la carn i del seu procés abans de començar a elaborar?

Més que estar d'acord en que són necessaris uns fonaments tècnics i un coneixement del producte, crec que és essencial per a fer una elaboració de qualitat. La tradició pura i dura, és a dir, l'elaboració de productes carnis de fa 200 anys, es realitzava de tal manera perquè s'havia marcat fer-ho així i no hi havia discussió possible. Ara, cada xarcuter elabora a la seva manera per a diferenciar-se dels altres, però cal remarcar que el coneixement és el que et permet fer coses. La formació és necessària i sense ella és com estar cec i donar cops sense saber on estàs. Ho torno a remarcar: la formació és el punt de partida i és essencial sempre.

Des de l'Escola hem entès des de la seva fundació, i així hem intentat fer-ho a través dels cursos, que quan tractem un producte parlem del perquè s'utilitza aquest en concret, perquè es treballa d'una determinada manera o quin és l'objectiu final d'aquest. Recordo que quan vaig iniciar la meua etapa com a director de l'escola durant un temps determinat volíem assemblar-nos a aquells que feien productes semblants als industrialitzats, però a poc a poc hem anat tornant a les arrels de l'ofici polint els processos i la manera d'elaborar-los. Ara què ens falta més?

De la mateixa manera que és molt complicat començar a fer cuina sense haver passat abans per una escola deter-



“ ”

Des de l'Escola de la Carn volem ser fidels a uns principis que es basen principalment en tres eixos: coneixement de procés, coneixement de producte i formulacions pròpies.

Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn

minada, amb el nostre ofici passa el mateix. És important tenir uns coneixements i una formació per a poder crear un producte més personal, més personalitzat. En el nostre sector encara hi ha molta gent que creu que no hi ha la necessitat d'aprendre i fins i tot hi ha alguns xarcuters que mai han passat a formar-se per l'Escola dels Oficis de la Carn.

Ara ens trobem en un nou fenomen i és que cada vegada més professionals es basen en el que fan altres persones del sector en els seus vídeos de les xarxes socials i acaben clonant un producte sense el coneixement d'aquest. I clar, sense conèixer bé el producte i els fonaments tècnics del seu procés, mai podràs començar a pensar a crear un producte propi. Per tant, clonant mètodes d'elaboració i productes d'altres persones i sense una formació prèvia mai podràs oferir un producte diferenciador.

Tot això ens ha portat a termes com ara innovació o creativitat. Tanta innovació i creativitat són necessàries? El producte tradicional, que és un dels nostres punts forts, li cal tot això?

La innovació és tan necessària com els temps la demanin, la innovació és l'evolució del producte al pas del temps i als gustos de la societat. Amb això vull dir que la innovació i la creativitat són necessàries dins de la velocitat que porta la tradició. La tradició es transforma i ens fa evolucionar.

Cal remarcar que innovació no ha d'anar lligat a productes químics o que no són naturals, sinó que de la millor manera en què la tradició evoluciona és fer-ho de la mà del producte de la terra. Per posar un exemple, actualment podem considerar que una botifarra de rovellons és innovació, però segurament que d'aquí a uns anys es convertirà en tradició. ▶



“ ”

Per a elaborar un producte de qualitat i diferenciar-se dels altres són necessaris uns fonaments tècnics i un coneixement del producte. Aquest principi és essencial.

Xesc Reina, mestre xarcuter

Però, amb tanta innovació i tant producte diferent no estarem confonent al consumidor? Ets d'aquells que pensa que tot si val?

Confondre al consumidor? L'avantatge que tenim a Catalunya és que el consumidor té claríssim el producte que vol. El problema rau quan el venedor no ho té tan clar. Hem d'entendre que en nom de la innovació no tot s'hi val i per tant, si el xarcuter crea productes que no són molt lògics acabaran sense vendre's i es quedaran al lineal de la botiga. No som nosaltres qui decidim el que la gent vol comprar sinó que és la gent qui té aquest poder de decisió. Nosaltres hem de ser intel·ligents, conèixer bé el nostre client -tant aquells molt ocasionals com els que venen dia rere dia- i elaborar a partir dels seus gustos i interessos. Fent aquest coneixement sabrem el que s'hi val i el que no. Al final, el que val acostuma a ser bastant coherent i fidel als nostres principis.

Aquesta fidelitat que comentes és precisament el que l'Escola sempre ha buscat amb els seus col·laboradors i hem intentat transmetre-ho als nostres alumnes. Volem ser fidels a uns principis que es basen principalment en tres eixos: coneixement de procés, coneixement de producte i formulacions pròpies. És a dir, a través del producte que elaborem en els diferents cursos volem visualitzar uns processos específics. Si es coneix un producte amb totes les seves característiques i el sabem valorar, el procés sortirà molt millor. Per altra banda, aquesta metodologia ens permet conèixer el nostre producte i formular-ho a la nostra manera. Aquest fet el vull lligar amb un dels altres objectius principals, arribar a fer productes "nets" no només perquè ens ho marca la llei sinó sobretot perquè ens ho està demanant el consumidor.

Anteriorment has dit que ens hem convertit en cuiners de cuina freda, cuiners de productes que es consumeixen en poc temps. Què li diries a un carnisser-xarcuter que vol formular un producte que el diferenciï dels altres?

Avui dia, el que ens fa diferents dels altres és la capacitat de fer un producte net. Per arribar a fer-ho necessites una formació prèvia i un coneixement que et durà a tenir unes bases que et permetrà elaborar de manera eficaç i de qualitat. Algunes vegades, molts carnisser-xarcuters es pensen que coneixen que estan elaborant, però quan els hi preguntes els ingredients que han afegit i el seu motiu, alguns no saben què respondre't. És el que comentàvem abans, si no coneixem bé el procés d'elaboració i entenem el perquè de cada pas, poc ens podrem diferenciar, ja que mai podrem elaborar un producte totalment propi.

Fa uns dies, estava veient per Facebook una persona que

“ ”

Hem d'entendre que en nom de la innovació no tot s'hi val i per tant, si el xarcuter crea productes que no són molt lògics acabaran sense vendre's. No som nosaltres qui decidim el que la gent vol comprar sinó que és la gent qui té aquest poder de decisió.

ensenyava a fer una saltxitxa. Explicava la seva elaboració, els ingredients i pas a pas la seva elaboració. Quan vaig fixar-me en els comentaris de la publicació, vaig adonar-me que molts d'ells eren crítiques perquè el procés que feia servir era molt semblant a la de la indústria.

Perquè una carnisseria-xarcuteria sigui diferent, primer de tot s'ha d'entendre que els productes no poden durar setmanes tal com fa la indústria. En realitat, com menys temps dura un producte al lineal, significa que més èxit ha tingut. Hem de tenir present, que quan utilitzem conservants perquè un producte duri d'una forma prolongada amb el temps, la qualitat gustativa a mesura que van passant les setmanes ja no és la mateixa. Per tant, és molt millor elaborar pel dia a dia -encara que això ens comporti més feina- i així oferir un producte amb la qualitat i el gust que desitgem.

Per anar acabant, tal com he comentat abans, un dels motius de la transformació de l'Escola de la Carn és per crear nous ponts de treball, de formació i col·laboració. Com veus el sector en un futur i la innovació en les seves elaboracions?

Som un ofici que tenim moltes opcions i que tant de bo d'aquí a dos anys allò que avui és una innovació, gràcies a la formació, es transformi en quelcom quotidià. I torno amb el mateix: nosaltres ja no som conservadors de productes, nosaltres som paridors de gustos freds i d'idees per a facilitar la cuina dels nostres clients. La nostra feina sempre ha estat aquesta: donar idees molt bàsiques. El nostre futur és tenir clar que hem d'oferir gastronomia freda per gaudir i no per conservar. Nosaltres hem de ser els amos de la 5a gamma en molt poc temps perquè la capacitat de poder vendre moltes opcions de productes a partir d'una matèria primera com ara és la carn picada: hamburgueses crues, hamburgueses cuites, botifarra crua, botifarra cuita, croquetes...

Paella o fideuà?



Aquest 2021 us presentem els nostres arrossos i fideuàs, una àmplia varietat per degustar i viure una bona experiència gastronòmica. Pots trobar els nostres productes en format ultracongelat i fresc; ambdues tècniques estan dissenyades per a conservar les propietats que adquireix el producte quan surt dels nostres fogons.

A Cuinats Jotri t'ofereix paelles que pots regenerar amb **6 o 15 minuts**. En el cas de les paelles de 6 minuts ultracongelades, el contingut està dividit en dos envasos. Per una banda, hi ha el fumet i la marca, i per l'altra, l'arròs i el marisc. Només caldrà que obris l'envàs del fumet i la marca, esperar que arrenqui el bull i afegir-hi l'arròs i el marisc, amb 6 minuts de cocció tindràs una paella amb ingredients de màxima qualitat. Així doncs, només caldrà que triïs què et ve de gust: **paella marinera, paella d'arròs negre, paella mixta o fideuà**.

També et volem oferir poder personalitzar els teus plats, en format ultracongelat pots escollir l'**arròs a banda** o la **fideuà a banda**. Aquests dos plats només necessiten 6 minuts de cocció i t'ofereixen la possibilitat de fer l'arròs i la fideuà a la teva manera, afegint els ingredients que prefereixis.

Seguidament, també tenim l'**arròs de 15 minuts**, el qual segueix el mètode tradicional de cocció de 15 minuts, però es presenta d'una manera innovadora. Pots triar entre la **paella d'arròs mixta** i la **paella d'arròs marinera**, tots els seus ingredients estan dins un envàs i només caldrà que hi afegeixis 350 ml d'aigua bullent i fer 15 minuts de cocció.

A continuació, no ens podem oblidar dels arrossos i fideuàs en format fresc. A Cuinats Jotri t'ofereix la **paella d'arròs amb verdures**, la **paella mixta** i la **paella d'arròs negre**, plats que no necessiten cocció i només amb un toc d'escalfor podràs gaudir.

Per últim, tasta el **preparat per paella**, una marca que t'assegurarà l'èxit de la teva recepta, ja que fem el sofregit amb ceba de Figueres, oli d'oliva verge i un gran sortit d'ingredients que donen sabor i personalitat a la paella: costelló de porc, magre de pollastre, sípia, calamars, cranc i tota classe de verdures. Aquest plat és perfecte per a poder personalitzar perquè pots afegir-hi gambes, escamarlans, musclos, bolets, carxofes, pèsols i els teus ingredients imprescindibles. El pots cuinar amb el nostre fumet o amb aigua.

Tu tries com cuines
el teu arròs i la teva fideuà!

Paella marinera 6 i 15 minuts



Paella mixta 6 i 15 minuts



Paella d'arròs negre 6 minuts



Arròs a banda 6 minuts



Fideuà i fideuà a banda 6 minuts



Fideuà



Paella d'arròs amb verdures



Preparat per paella



Paella mixta



Paella d'arròs negre



 Jotri ultracongelat

 Jotri fresc

IV CONCURS
NACIONAL
LLONGANISSA
TRADICIONAL

Concurs Nacional de Llonganissa tradicional

La quarta edició vé marcada de novetats, entre d'altres la data de celebració

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn, d'acord amb els seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i a la vegada de vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals, i del foment de la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoquen per al proper mes de maig de 2021, el quart concurs per escollir la millor Llonganissa tradicional de Catalunya.

Aquest és un concurs que s'organitza amb els objectius de promoció i difusió de les Llonganisses com a especialitats úniques i excepcionals del receptari gastronòmic tradicional de Catalunya. És en aquest sentit que l'organització ha fet un esforç important per recollir i ordenar els trets més destacats de totes les tipologies de Llonganisses que s'elaboren arreu de Catalunya, amb la finalitat que totes puguin accedir al concurs, i el jurat primer i els consumidors després puguin valorar-ne la singularitat i personalitat de cada una d'elles.

I així, després d'aquest treball d'anàlisi i reflexió sobre les conclusions de les anteriors edicions i d'escoltar les valuoses aportacions dels concursants i membres dels jurats, hem considerat oportú introduir alguns canvis per millorar diferents aspectes del concurs i sobretot, adaptar-lo millor a la realitat de les Llonganisses tradicionals.

La primera novetat és el canvi de dates del concurs, molt més adaptades al cicle de producció de les llonganisses tradicionals, tal com ho havien demanat la majoria de concursants de les edicions anteriors.

La segona novetat ho fou l'organització, el passat mes de novembre, de la Jornada sobre l'Elaboració artesana de Llonganisses tradicionals a Catalunya, fruit del compromís de la Fundació en la formació dels productors per la millora de la qualitat dels seus productes.

I per últim en aquesta edició del concurs volem que tots els petits elaboradors de llonganisses, de llonganisses de pagès, de llonganisses de muntanya, de xolís i d'aquells altres embotits que responen al concepte de llonganissa, puguin participar al concurs en condicions d'igualtat. Per aquest motiu les bases del concurs contemplen els elements descriptius i els paràmetres específics d'avaluació que identifiquen els trets diferencials de cada producte.

Des de la Confraria del Gras i el Magre estem convençuts que aquests canvis suposen una millora substancial dels concurs, i esperem que contribueixin a la millora de la qualitat de les nostres llonganisses i que aquesta millora pugui ser apreciada pel consumidor.

Animem a tots els productors a presentar el vostres productes al concurs, a la vegada que us desitgem molta sort.

Noms i varietats de la llonganissa tradicional i altres conceptes de producte.

Llonganissa: Nom que de forma genèrica s'atorga a un embotit assecat i curat amb les següents característiques: de 35 a 60 mm de diàmetre i de llargada variable (de 25 a 60 cm), de secció més o menys arrodonida o plana, de pell llisa amb o sense floridura, que en el cas de ser-hi present pot donar una tonalitat blanca o lleugerament grisosa, floridura que intervé en el seu procés de maduració. Presenta un tall rosat-vermellós intens, més fosc com més seca és la peça, amb punts de greix i, de vegades, grans sencers de pebre. S'elabora amb carn magra de porc, i greixos seleccionats que li aporten untuositat, amanida amb sal i pebre negre, sencer o molt. Un cop pastada la carn, es deixa reposar o s'emboteix directament en budell cular o altre budell gruixut de porc. Posteriorment és sotmesa a una maduració i assecatge durant un període de temps variable.

Llonganissa de pagès: nom que se li dona a la llonganissa en diferents àmbits geogràfics i que s'identifica amb una variant de llonganissa igualment allargassada però de formes més rugoses i una secció al tall més irregular que li

dóna un aspecte més rústic.

Xolí: Embotit assecat i curat de la família de les llonganisses que s'elabora a les Zones del Pallars i la Ribagorça característic per la seva forma aplanada i la secció en forma de 8.

Xoriç: nom que rep la llonganissa en algunes comarques de Ponent i de l'interior de Tarragona. En cap moment porta pebre vermell.

Languissa: nom que rep la llonganissa a la Val d'Aran.

Llongonissa: nom que rep la llonganissa a algunes comarques de Lleida i Tarragona.

Llonganissa de producció ecològica: qualsevol dels productes anteriors elaborats mitjançant procediments i en establiments amb l'acreditació del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Llonganissa artesana: qualsevol dels productes anteriors elaborat en una empresa artesana acreditada pel Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació.



Inscripcions al concurs

Fins el 14 de maig



Entrega de les llonganisses participants

17 i 18 de maig



Proclamació pública dels resultats

20 de maig



Èxit de participació i de valoracions en el 1r curs online en directe de l'Escola de la Carn

El passat 16 de febrer a les 15.30h es va celebrar el primer curs en directe 100% online de l'Escola de la Carn amb una cinquantena d'assistents. El professor de l'escola Josep Dolcet juntament amb Xesc Reina van presentar els principis bàsics per a elaboració de botifarres crues, el seu procés i la importància de la qualitat en la seva matèria primera. A més de la botifarra crua tradicional, durant la sessió també es van ensenyar els processos d'elaboració de botifarra sense sal, botifarra amb formatge blau de Cerdanya, botifarra crua amb bolets (rovellons i moixerons) i botifarra de bacallà amb hortalisses.

Aquesta nova modalitat va tenir una molt bona valoració pels assistents, puntuant amb un 9,4 les expectatives que es tenien del curs i el temps destinat segons els objectius i continguts. A més, els alumnes van remarcar que els conceptes que es van tractar els podran aplicar al seu lloc de treball valorant de manera molt satisfactòria la claredat en l'exposició. "Ha estat un curs molt clar, entenedor i ben estructurat. La possibilitat de fer-ho online és fantàstica per aquells que som fora de Barcelona." Remarca un dels assistents en el formulari de satisfacció que es va enviar una vegada finalitzada la jornada.

Aquest és el curs d'una sèrie de formacions que des de l'Escola es vol oferir als agremiats i així contribuir en el desenvolupament i potenciar la innovació del sector. Una formació renovada en un nou web escoladelacarn.com adaptat al futur i enfocada en les noves formes de consumir formació.

A més de cursos en directe també disponibles a la carta

Una de les novetats d'aquest any és la possibilitat de comprar els cursos realitzats a l'Escola de la Carn a través del nostre portal per així poder-los visualitzar quan ho requereixi l'usuari.

Els cursos online en directe de Josep Dolcet i Xesc Reina

Els cursos protagonitzats per Josep Dolcet i Xesc Reina que es realitzen en directe virtualment, es poden comprar des del portal de l'escola 48 hores després de la seva realització.

16 de febrer.

Botifarres crues

23 de març.

Marinats i adobs: Les receptes del xarcuter.

12 de maig.

Xarcuteria vegetal

30 de juny.

Propostes xarcuteres per a l'estiu
(capritxos de pasta, pizza i embotits).

Tot a punt pel curs de Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

L'Escola dels Oficis de la Carn juntament l'Escola Agrària de l'Empordà, hem sumat esforços un any més per oferir-vos un programa de formació que pugui donar resposta un sector en plena evolució i preparar professionals capaços d'afrontar els reptes d'innovació i competitivitat actuals.

Aquesta edició del curs s'ha hagut d'adaptar a les mesures sanitàries per la Covid-19 fent que es transformi en una formació en format de semipresencialitat. Les persones inscrites rebran formació de capacitació tècnica de forma online -tant en directe com en gravacions- amb correcció i *feedback* d'especialistes; mentre que les pràctiques seran

presencials a l'Escola de la carn en grups reduïts.

El curs, dirigit a professionals, principalment joves en actiu, que treballin o que hagin començat a treballar en petits establiments del sector carni, comença amb la part teòrica del curs comença el 7 d'abril. A continuació, la part pràctica s'iniciarà el 28 de juny sent els dilluns i dimarts els dies de les classes (en total 92 hores).

El curs, que finalitza el 3 de novembre, està conduït per investigadors de l'IRTA, tècnics en empreses alimentàries, professors especialistes de la Fundació Oficis de la Carn i altres experts en gestió i organització.



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





El Gremi de Girona obté el reconeixement Respon.cat al programa empresarial ambiental de col·laboració

L'acte es va fer el passat 13 de gener a Barcelona, en una entrega de guardons que celebrava la seva 5a edició i que reconeix la trajectòria del compromís en RSE per a entitats i empreses, tot fent un reconeixement a les bones pràctiques en diferents àmbits de la responsabilitat social empresarial. La iniciativa és impulsada per Respon.cat

Si el compromís responsable per part de les empreses ja era una tendència creixent en el que portem de segle, en els darrers anys ha agafat velocitat i es preveu que en els pròxims anys ja sigui imprescindible per estar en el mercat i merèixer la confiança dels públics.

En aquest context, les empreses catalanes més compromeses, agrupades en el marc de Respon.cat, una iniciativa privada per a desenvolupar models d'empresa responsable, han volgut reconèixer casos d'èxit, com fan anualment els premis de la responsabilitat social a Catalunya.

Sis organitzacions, una persona i un territori van estar reconegudes per les seves bones pràctiques i la seva trajectòria en matèria de Responsabilitat Social Empresarial en l'acte de lliurament de Premis Respon.cat que es va celebrar a principis mitjans del mes de gener i al que més d'un centenar de persones van assistir de manera telemàtica.

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines pel seu programa ambiental de col·laboració amb un enfocament compromès amb la sostenibilitat va ser mereixedor d'un dels guardons.

“ ”

Creiem que els somnis que heu premiat valen la pena perquè reflecteixen la vocació de treballar des d'un nosaltres ampli, inclusiu, que apel·la a reptes col·lectius a la responsabilitat social dels Gremis.

Sílvia Aliu, presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines

La presidenta del Gremi, Sílvia Aliu, va dir en recollir el premi: «Necessitem la mà i l'escolta activa de les administracions. Gràcies a entitats com Respon.cat que valoreu la feina ben feta amb guardons com el d'avui, que molt agraïts rebem». Amb tot, la presidenta va afegir: «Creiem que els somnis que heu premiat valen la pena perquè reflecteixen la vocació de treballar des d'un nosaltres ampli, inclusiu, que apel·la a reptes col·lectius a la responsabilitat social dels Gremis: la d'ajudar-nos i ajudar la societat amb un objectiu molt ambiciós: el de canviar el món».

El Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines van rebre el reconeixement gràcies al projecte Ramats de foc al que s'activa la presència del ramader per netejar el sota bosc amb el ramat, a partir d'uns punts crítics determinats per Bombers i que la carn d'aquest ramat es comercialitza a les carnisseries sota aquesta marca. En aquest projecte, bombers, ramaders i carnisseres actuen junts en un projecte per potenciar pastures en àrees amb risc d'incendis. La carn i els productes lactis obtinguts es comercialitzen amb el distintiu Ramats de Foc. Els Bombers de la Generalitat marquen i localitzen les zones estratègiques on els ramaders han de pasturar. El tercer actor del projecte són els carnisseres (a través del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines) i els restauradors, que s'encarreguen de la difusió dels productes (carn de xai, de cabrit, formatges, recuits i lactis, de moment) sota el distintiu Ramats de Foc. L'objectiu és múltiple: prevenir incendis, donar un valor afegit als productes del territori i conscienciar els consumidors que a través d'aquests productes contribueixen també al projecte. La coordinació entre els diferents actors del projecte és a càrrec de la Fundació Pau Costa. El conjunt de la iniciativa Ramats de Foc ha guanyat el guardó dels premis Emas, que premia la cocreació i el desenvolupament de projectes ambientals de manera conjunta.



El distintiu al programa empresarial ambiental de col·laboració, ha estat pel projecte Ramats de Foc.

En el decurs de l'acte es va projectar un vídeo de cada empresa reconeguda destacant les bones pràctiques de responsabilitat social i diferents personalitats d'entitats empresarials van reiterar l'orientació cap a la internacionalització, la sostenibilitat, el medi ambient i la gestió responsable que han de prendre les empreses generant models de gestió responsable en el teixit empresarial del país, com ara Joan Canadell, president de la Cambra de Comerç de Barcelona, va declarar que "s'ha tornat a constatar que aquests premis tenen tot el sentit perquè hem conegut casos de gran valor que cal ajudar a divulgar a la societat". Per la seva banda, Joaquim Ferrer, secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat de Catalunya, va afirmar que "tenim moltes petites empreses amb grans empresaris i empresàries que són un actiu molt potent de país".

A més del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines també es va premiar a l'Hospital Plató de Barcelona per a la trajectòria del compromís en RSE per a empresa gran; al Grup Alba de Tàrraga per la trajectòria del compromís en RSE per a empresa petita i mitjana i l'Ajuntament de Manlleu com a territori socialment responsables. ▶

Finalment, es va voler aprofitar l'acte per mostrar el suport empresarial i de la societat civil als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), que Nacions Unides va aprovar fa quatre anys, en el marc de la nova agenda "Transformar el nostre món: l'Agenda de 2030 per al Desenvolupament Sostenible". Els 17 ODS pretenen erradicar la pobresa, protegir el planeta i assegurar la prosperitat per a tothom, i per a assolir-los, cadascú ha de fer la seva part, tant els governs, com el sector privat, la societat civil i la ciutadania.

Els Premis Respon.cat tenen el suport del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya i la col·laboració de la Cambra de Comerç de Barcelona i del Consell de Cambres de Comerç de Catalunya.



“ ”

Partim del convenciment que un de sol no pot fer res que valgui realment la pena, junts, podem dur a terme els projectes més insospitats.

Sílvia Aliu, presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines

Podeu visualitzar el vídeo de l'entrega de la distinció a www.gremicarn.com

Discurs que va pronunciar la presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, Sílvia Aliu.

Honorable Conseller, autoritats, organització, Guardonats i públic virtual, benvolguts i benvolgudes totes.

Represento un col·lectiu que som comerç, proximitat, productors locals, petita indústria, intermediaris naturals de molts petits productors i escorxadors de baixa capacitat. Represento a més de 2.500 empresaris: carnisers, xarcuters, cansaladers, pollaires, homes i dones, que sabem transformar la matèria primera en productes de cultura gastronòmica.

Però no només això, som un col·lectiu que té idees i que treballem plegats per a portar-les a terme, donant oportunitats.

Partim del convenciment que un de sol no pot fer res que valgui realment la pena, junts, podem dur a terme els projectes més insospitats. Necessitem la mà i l'escolta activa de les administracions. Gràcies a entitats com Respon.cat que valoreu la feina ben feta amb guardons com el d'avui, que molt agraïts rebem.

Creiem que els somnis que heu premiat valen la pena perquè reflecteixen la vocació de treballar des d'un nosaltres ampli, inclusiu, que apel·la a

reptes col·lectius a la responsabilitat social dels Gremis: la d'ajudar-nos i ajudar a la societat amb un objectiu molt ambiciós: el de canviar el món.

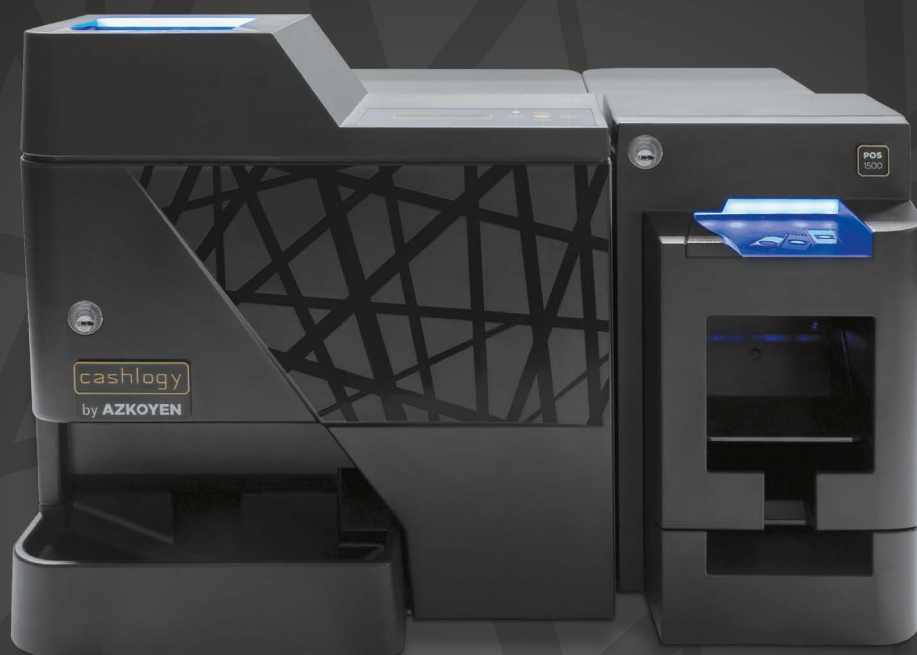
I així, el primer somni que avui reconeixeu és el de contribuir a reduir el risc que se'ns cremin els boscos. Aquest és el projecte Ramats de foc, amb Fundació Pau Costa com a intermediari. I pastors, ramaders, hostalers, bombers fent-lo possible.

I un segon: els cursos propis d'ajudants de carnisers-xarcuters de la mà de la Creu Roja Girona. Un projecte ja amb tres edicions finalitzades, amb l'objectiu de cobrir la necessitat urgent que tenim de donar feina i gestionar la falta d'una formació reglada de carnisseria-xarcuteria. Des d'aquí gràcies Joan i Vero per a fer-ho possible.

Tots són petits grans projectes, però algú els ha de començar i perseguir. El més important: ajuda, escolta i passió. Que els somnis no es quedin a les fosques i es facin realitat.

Seguim? Perquè ho farem.

Moltes gràcies



cashlogy λ^+
by AZKOYEN

Benvingut al comerç segur.

Cashlogy és la nova tecnologia per a pagaments en efectiu en el punt de venda que automatitza tots els processos de gestió de l'efectiu i simplifica la seva gestió.



OS sistemes
i comunicacions

C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de Llobregat Lat. 41,362943 Lon. 2,10777 T. 934 512 338
info@ossistemes.com www.ossistemes.com





”Carn” sintètica?

La mal anomenada “carn” sintètica o de laboratori s’està volent presentar com una alternativa a la carn real, prometent revolucionar la indústria al·ludint a un suposat baix impacte mediambiental. És un producte que únicament es troba en fase de desenvolupament i que ja planteja tots els interrogants en àmbits tècnics i científics.

Carne y Salud
www.carneysalud.com

L’anomenada “carn” sintètica o conreada, és un producte que es crea en laboratoris a partir de cèl·lules mare extretes de músculs d’animals (de vaca, pollastre o porc, per exemple) juntament amb altres elements com a sèrum fetal de boví*.

El 2013 es va presentar la primera hamburguesa produïda en un laboratori, en un multitudinari esdeveniment de màrqueting a Londres. Per a la seva obtenció, els científics van prendre cèl·lules mare del teixit muscular de la vaca, que van conrear promovent el seu creixement per a fer un

producte amb forma d’“hamburguesa”. Aquest producte sintètic havia trigat dos anys a produir-se i va costar uns 250.000 euros (per unitat)*. Tres anys més tard, el 2016, una companyia nord-americana va tornar a produir aquest producte sintètic però en aquesta ocasió per 1.800 euros.

Per tant, estem parlant d’un producte de laboratori, amb un preu desorbitat i que davant de la imatge que es vol transmetre, no està exempt d’elements d’origen animal ni d’impacte mediambiental i planteja dubtes sobre la seva seguretat i efectes per a la salut.

¿Com és fabrica?

Aquest producte s’aconsegueix a partir de cèl·lules mare musculars extretes d’animals. Aquestes cèl·lules es multi-

pliquen en un laboratori, col·locant-les en un medi de cultiu que ha de contenir uns certs elements necessaris per al seu creixement, aconseguint així que les cèl·lules es multipliquin.

Aquests elements, a més d'altres nutrients són principalment*: Sèrum fetal boví, Mioglobina, Vitamines, Aminoàcids, Greix i teixit connectiu.

Aquestes cèl·lules musculars en el seu medi de cultiu es col·loquen en un disc de creixement perquè prenguin la forma desitjada. Les cèl·lules necessiten adherir-se a alguna cosa per a créixer, per la qual cosa no sols és suficient amb les parets del recipient en el qual creixin, sinó que també cal col·locar "bastides" perquè les cèl·lules creixin i formin una estructura que recordi a la carn. El material del qual estiguin fets aquestes bastides també formarà part del producte final, com pot ser midó, pectines o altres. Per a aconseguir el to d'un múscul real, se li sotmet a una estimulació elèctrica.

Aquesta tecnologia ha d'afrontar temes com el desenvolupament de línies cel·lulars, selecció de nutrients que alimentin aquestes cèl·lules i en el seu cas bioreactors per a la producció a gran escala.

L'impacte mediambiental d'aquest producte sintètic

Els defensors d'aquest producte indiquen que un dels seus principals avantatges és que té un impacte mediambiental menor que la carn; no obstant això, fins que s'estableixin els mètodes de producció comercial i els productes finals, aquestes afirmacions positives sobre els impactes en el medi ambient, el benestar dels animals i la salut humana seguiran sense fonament, segons indica l'informe oficial recentment publicat per l'O.S. Government Accountability Office (GAO) del govern nord-americà*.

Estudis recents avaluen l'impacte mediambiental de la "carn" sintètica, i demostren que la seva producció té un impacte mediambiental igual o fins i tot major que la producció ramadera. Aquests estudis situen a la carn sintètica com més contaminant que la producció de pollastre i la carn de porc. I, per exemple, un estudi molt recent de la Universitat d'Oxford (el Regne Unit, 2019) en el qual es va analitzar l'impacte de gasos d'efecte d'hivernacle i la seva persistència en l'atmosfera a llarg termini tant de carn de boví com d'aquest producte sintètic, demostra que la producció de "carn" sintètica és més emissora d'aquests gasos.

Com és conegut, el sistema ramader té principalment emissions de metà, mentre que les emissions que genera l'anomenada carn sintètica són gairebé íntegrament CO₂ a causa de la generació d'energia. A llarg termini, la produc-

Estudis recents avaluen l'impacte mediambiental de la "carn" sintètica i demostren que la seva producció té un impacte mediambiental igual o fins i tot major que la producció ramadera.

Una incògnita és la seva repercussió en l'organisme humà, sobretot a mitjà i llarg termini, davant la ingesta d'un producte basat en la multiplicació cel·lular accelerada.

ció ramadera causa menys escalfament global que aquests productes sintètics, ja que les emissions de metà no s'acumulen en l'atmosfera, a diferència del CO₂. El metà té una vida útil de tan sols dotze anys, a diferència de la persistència mil·lenària en l'atmosfera del CO₂*.

La incògnita sobre la innocuïtat i seguretat del producte

Una altra important incògnita que es planteja és la seva seguretat i innocuïtat una vegada ingerit i digerit, la repercussió en l'organisme humà, sobretot a mitjà i llarg termini, davant la ingesta d'un producte basat en la multiplicació cel·lular accelerada.

Com interactuarà amb les nostres cèl·lules aquest teixit conreat que part de cèl·lules mare pluripotents amb capacitat tumoral?

Manuel Collado, un científic especialista en aquest camp i investigador del laboratori de Cèl·lules Mare en Càncer i Envel·liment de l'Hospital Clínic de Santiago, va qüestionar fa ja temps la seva seguretat alimentària: "cal tenir en compte que es tracta d'ingerir teixit boví que parteix de cèl·lules vives pluripotencials amb capacitat tumoral i mantingudes amb factors de creixement i agents amb capacitats no testades per al seu consum". ▶

Existeixen preocupacions sobre l'ús d'uns certs tipus de cèl·lules, com les cèl·lules mare embrionàries no humanes. Aquestes cèl·lules tenen un potencial regeneratiu il·limitat, podent acumular mutacions genètiques amb el temps, segons l'estudi publicat fa uns mesos pel Nuffield Council on Bioethics.

A més, el potencial de contaminació i creixement bacterià en diferents etapes del procés de cultiu podria portar amb si riscos per a la salut del consumidor, igual que l'addició de factors de creixement i additius. Aquest organisme d'ètica alimentària ha ressaltat la necessitat de recerca per a avaluar els riscos de la salut associats amb la carn conreada.

La tecnologia que s'utilitzarà per a produir carn sintètica a escala comercial encara es troba en fase de desenvolupament i encara no es coneix la informació sobre els mètodes que utilitzaran.



Qüestions establertes sobre la producció de la carn de cultiu

La tecnologia que s'utilitzarà per a produir carn sintètica a escala comercial encara es troba en fase de desenvolupament i encara no es coneix la informació sobre els mètodes que utilitzaran per a la producció comercial i la composició del producte final*.

Els experts de la FDA i el USDA (l'Agència d'Alimentació i Medicaments i el Departament d'Agricultura dels EUA) indiquen en l'informe del GAO citat anteriorment que es disposa d'informació limitada sobre els productes i mètodes de producció de la carn sintètica i posa de manifest tots els dubtes sobre aquests productes*:

- Es desconeix la informació específica sobre la tecnologia utilitzada, la composició exacta dels aliments finals i els sistemes de producció a gran escala.
- Amb quina freqüència aquestes empreses necessitaran recollir mostres a partir de biòpsies realitzades als animals i de quins animals es recolliran?
- En els mètodes de producció comercial, està involucrada la tecnologia de l'enginyeria genètica?
- S'utilitzaran antibiòtics en aquesta producció cel·lular i es detectaran residus dels fàrmacs en el producte final? S'indica que s'utilitzarien almenys en la fase d'emmagatzematge cel·lular.
- Quin mitjà s'utilitza per al creixement cel·lular i com podria afectar el producte final?
- També es pregunta sobre les bastides (suports o estructures temporals, on les cèl·lules poden créixer i formar teixits).

- Com es planteja la producció comercial a gran escala? Aquestes empreses necessiten bioreactors de major grandària del que estan actualment disponibles, la qual cosa obligaria al desenvolupament de nous sistemes dels quals no s'ha facilitat informació i que hauran d'estar subjectes a una regulació.
- Els riscos de seguretat en els mètodes de producció comercial, components i residus generats.

Quina serà la composició dels productes finals?

Sense això és impossible predir quins requisits de seguretat alimentària i etiquetatge s'aplicarien si escau.

- Quina serà la composició dels productes finals? Sense això és impossible predir quins requisits de seguretat alimentària i etiquetatge s'aplicarien si escau.
- Com impactarà la carn conreada en cèl·lules el medi ambient, el benestar animal o la salut humana? L'informe assenyala que fins que s'estableixin mètodes de producció comercial i els productes finals, les afirmacions positives sobre els impactes sobre el medi ambient, el benestar dels animals i la salut humana fetes per les empreses interessades, no tenen fonament.*

Acceptació del consumidor

Un altre dels components clau és l'opinió del consumidor sobre aquesta mena de producte.

En els últims anys s'han dut a terme diversos estudis per a avaluar l'acceptació d'aquesta "carn" per part dels consumidors. Els resultats mostren com el factor cultural és un paràmetre important en l'acceptació d'aquest producte, ►



**Unim experiències,
Encarem el futur**

US ATENDREM A
MANRESA
BORN, BARCELONA
C/ COMERÇ 21

I AVIAT, NOVES INSTAL·LACIONS
POLÍGON INDUSTRIAL DE SALELLES,
SANT SALVADOR DE GUARDIOLA



www.teixidor.com

 [especiesteixidor](https://www.instagram.com/especiesteixidor)



www.linkedin.com/company/teixidor

però en tot cas la raó principal recollida per a la reticència al seu consum és la percepció d'aquest producte* com una cosa "no natural", precisament en un moment en el qual les tendències de consum i les demandes de la població van en la direcció contrària.

L'aparença i el sabor d'aquests productes són més determinants que la sostenibilitat, per exemple, tenint una major importància a l'hora de consumir el producte d'una manera regular. En les enquestes s'ha expressat preocupació per l'assequibilitat, el sabor, la seguretat i els riscos per a la salut personal de la carn cultivada*.

Uns productes que no estan autoritzats a la Unió Europea

Així mateix, cal ressaltar que avui dia aquest tipus de productes no estan autoritzats en el marc regulador de la Unió Europea i existeixen tots els interrogants sobre la seva acceptació.

Tampoc està aprovat als Estats Units, on hauria de ser autoritzat per la FDA i el USDA, els equivalents nord-americans a l'Agència de Seguretat Alimentària i el Ministeri d'Agricultura).

Dins dels elements de la "carn" conreada que poden requerir regulació, es troben: el proveïment cel·lular, la seguretat de la ingestió de nous materials, els protocols per a prevenir i monitorar la contaminació, els requisits per al maneig de deixalles i la certificació i inspecció de les instal·lacions de producció*.

I tot això, malgrat els ingents recursos i accions de pressió que estan duent a terme els potents grups inversors i empresarials que estan promovent el seu desenvolupament i els lobbies anticarn als Estats Units i Europa per a canviar la normativa i aconseguir la seva aprovació.

En definitiva, aquesta iniciativa tecnològica no resol en realitat cap dels problemes que diu afrontar: ni l'impacte mediambiental, ni l'ús de recursos animals, ni els avantatges nutricionals, ni l'acceptació del consumidor i la disponibilitat assequible.

Sobretot, planteja importants dubtes sobre la seva idoneïtat, seguretat i efectes sobre l'organisme. I a més és un producte no autoritzat per a la seva comercialització.

*Aquest article s'ha realitzat a partir dels següents estudis i documentals: "Analysis of the process and drivers for cellular meat production", "World's first lab-grown burger is eaten in London", "Climate impacts of cultured meat and beef cattle", "Meat alternatives: An integrative comparison", "Nuffield Council on Bioethics", "Consumer acceptance of cultured meat: A systematic review".

La percepció d'aquest producte com una cosa "no natural" xoca quan precisament estem en un moment en què les tendències de consum i les demandes de la població van en la direcció contrària.

Cal ressaltar que avui dia aquest tipus de productes no estan autoritzats en el marc regulador de la Unió Europea i existeixen tots els interrogants sobre la seva acceptació.



Primera hamburguesa de la història generada en un laboratori per un equip de científics de la Universitat de Maastricht el 2013 amb un preu de 250.000 euros.

Carnisseres Xarcuteres Catalunya

Més d'un centenar de dones participen a la campanya del dia de la dona

Amb el lema “Cada dia és el nostre dia”, Carnissers Xarcuters Catalunya, a través dels cinc gremis que componen la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, va estar fent difusió durant els dies previs al 8 de maig -Dia de la Dona- d'imatges de dones agremiades amb l'objectiu de visibilitzar la figura de la dona al sector.

Amb un total de 117 fotografies rebudes i 160 dones a presentar, des del comte d'Instagram de la marca i dels diferents gremis, s'han publicat creativitats amb les fotografies de les protagonistes, una frase a destacar, el nom i cognoms i la carnisseria - xarcuteria.

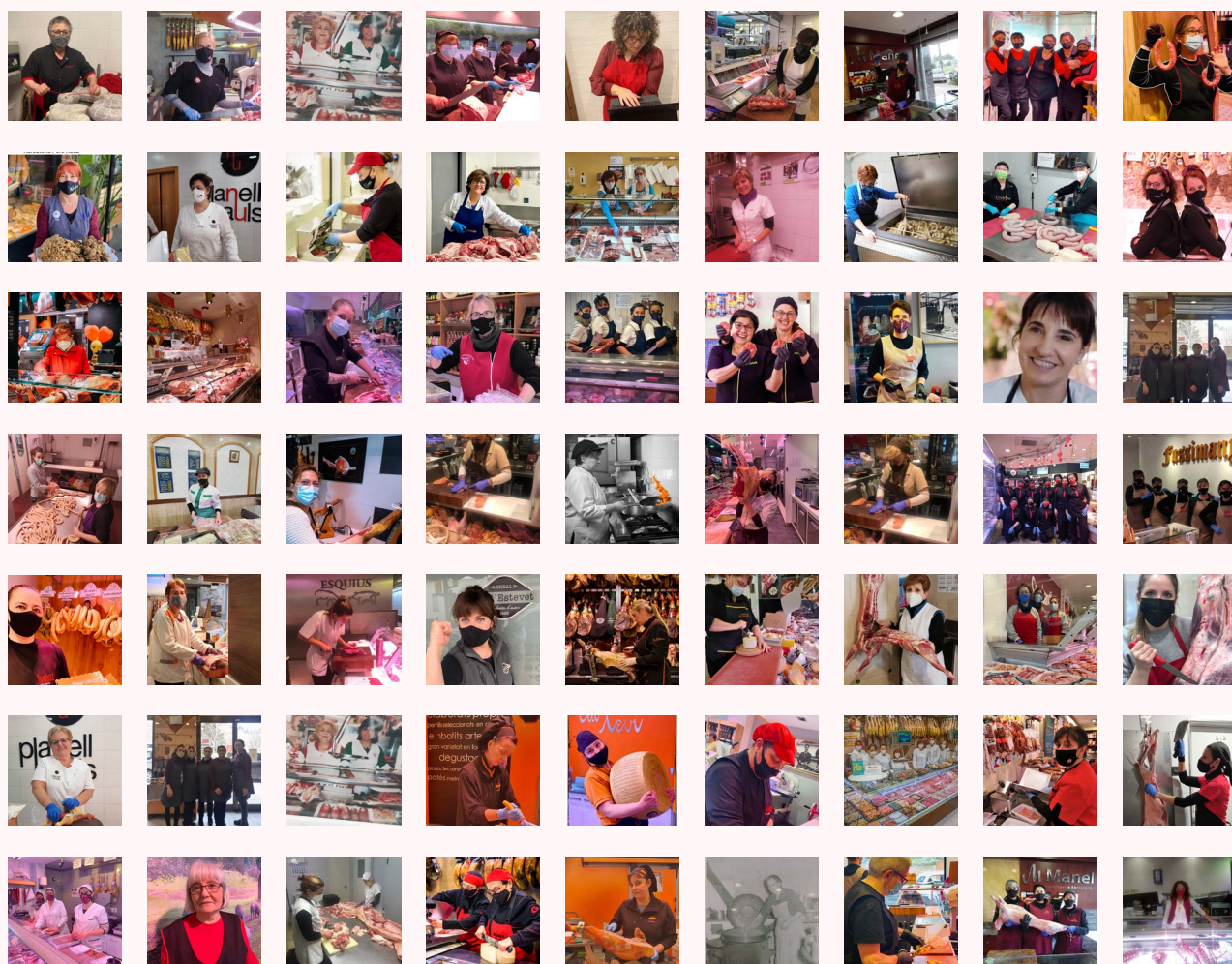
Entre els missatges que s'han compartit, destaquen “som un col·lectiu que amb esforç i constància, hem trencat

molts mites del passat”, “en honor a totes les generacions passades que han marcat a les noves generacions de dones carnisseres - xarcuteres, “som empresàries i carnisseres polivalents, amb força per tirar endavant grans negocis alimentaris” o “És il·lusionant gaudir de la nostra feina, del tracte de les persones i formar part dels bons àpats familiars”, entre d'altres.

A continuació us fem un recull d'algunes de les fotografies rebudes. Podeu trobar-les totes a:

www.carnissersxarcuterscatalunya.cat/diadeladona

Moltes gràcies a totes les participants!



Carnissers Xarcuters Catalunya

Seguim apostant per promocionar el producte carni i l'ofici de carnisser - xarcuter

Acabem el 2020 amb la campanya "Units pel sabor de Nadal"

Tot i que el denominador comú de tots els Nadals és reunir a la família al voltant d'una taula mentre es gaudeix dels tradicionals àpats, aquestes passades festes vam viure un Nadal atípic. Un Nadal en què el distanciament social va agafar protagonisme i moltes famílies van estar separades a causa de la Covid-19. Davant aquest fet, des de Carnissers Xarcuters Catalunya teníem molt clar que havíem de transmetre que hi ha moltes maneres de sentir-te al costat dels teus tot i la distància física.

Amb l'eslògan "Units pel sabor de Nadal", es va crear el material promocional amb l'objectiu de transmetre una imatge actual i autèntica del sector carni a través del valor del nostre producte. A la vegada també es va reforçar la nostra identitat compromesa amb la qualitat i amb el benestar dels nostres clients. L'espot publicitari i el material gràfic que es va crear per a la campanya, seguint el nexa de les campanyes d'anys anteriors, va posar com a element principal els plats cuinats i, a més, va reforçar la idea que encara que les famílies estiguessin separades, es poden sentir unides a través de la tradició, a través del sabor de Nadal.

La campanya va estar molt ben rebuda pels agremiats, amb més de 2.000 visites al web de descàrregues del material promocional. A més, per a mostrar la filosofia de Carnissers Xarcuters Catalunya a la societat, es va patrocinar el programa Cuines de TV3 durant la setmana del 14 de setembre.

Botifarra d'Ou: Celebrar la tradició és un gust

Ja forma part del passat aquells anys on la botifarra d'ou només penjava d'algunes carnisseries o xarcuteries de Catalunya. Aquest producte tradicional, tot i ser una elaboració que s'ha desestacionalitzat és, sens dubte, la reina de Carnestoltes.

Tot i que sabíem que aquest no seria un carnaval normal a causa de les restriccions per la Covid-19 i que el distanciament social diluirien la festa, des de Carnissers Xarcuters Catalunya vam confiar amb la tradició de la botifarra d'ou i és per això que vam unir esforços per a preparar una campanya dinàmica i que cridés l'atenció de la societat catalana. Sota l'eslògan "Celebrar la tradició és un gust", es van crear 6 *claims* diferents amb una imatge vinculada per a destacar la tradició i singularitat del producte. "Sabem com celebrar perquè sabem com compartir", "Autenticitat amb denominació d'origen", "Des de Salou fins a Portbou botifarra d'ou", "Tradició de primera Qualitat", "Carnestoltes no li dones voltes" i "Festa i tradició d'una sola peça", van ser les frases que acompanyaven les diferents creativitats que es van preparar per al punt de venda i xarxes socials. A més, la campanya estava acompanyada per una animació on apareixia un ou i una botifarra ballant; *stickers* per a Whatsapp i Stories d'Instagram, i retallables per a destacar el producte col·locat al lineal.

La campanya va estar molt compartida per a xarxes amb 1.746 visites en l'apartat de descàrrega del material promocional al web de Carnissers Xarcuters Catalunya.



Carnissers Xarcuters Catalunya

Seguim reforçant la nostra identitat compromesa amb la qualitat i el benestar dels clients

Celebrem el dia internacional de la Croqueta

El passat dijous 16 de gener de 2021 fou el dia Internacional de la Croqueta i com ja es tradició, carnisseries i xarcuteries de tot el país van celebrar-ho oferint promocions a clients i presentant les seves elaboracions tant tradicionals com innovadores.

Per a celebrar tal dia, des de Carnissers Xarcuters Catalunya vam preparar diferents creativitats per a xarxes perquè els agremiats poguessin fer difusió d'aquest producte tan preuat de la nostra gastronomia.

Un 2021 ple de campanyes promocionals

Ja tenim aquí la campanya de Barbacoes, però això no acaba aquí. Pròximament us farem arribar la de pícnic i revetlles, d'emotit a l'entrepà... I es que des de Carnissers Xarcuters Catalunya estem en constant treball per a oferir-vos material divers per a promocionar-vos entre els vostres veïns.

En tenim més d'una desena programades per anar-vos oferint durant el transcurs de l'any.

Esperem que us siguin d'utilitat!



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

Notícies destacades



La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters dóna suport a Cedecarne en la sol·licitud que els professionals del sector carni siguin considerats essencials en el pla de vacunació

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters ha donat suport a la sol·licitud per par de Cedecarne al Ministeri de Sanitat i, concretament, a la seva Ministra, la necessitat que el col·lectiu de carnisers - xarcuters - cansaladers, siguin considerats com a essencials i tinguts en compte en els plans de vacunació, que des del departament que dirigeix Carolina Darias s'estan establint.

En la carta enviada, Cedecarne destaca que els professionals han estat, i continuen fent-ho avui dia, oberts en totes les poblacions i sota totes les circumstàncies, donat el seu caràcter d'essencials, per a poder continuar proveint als ciutadans d'un dels productes bàsics de la cistella de la compra. Però que, en gran manera i durant molt de temps, s'han trobat amb difícils situacions per a poder continuar donant servei a la població, mantenint al mateix temps el compliment de les mesures sanitàries establertes.

A més, en moltes zones rurals la presència dels establiments especialitzats de venda de carn i derivats és im-

prescindible per al proveïment de col·lectius que no tenen possibilitats de desplaçar-se, fent, per tant, que el compromís per romandre oberts i poder brindar un servei de proximitat sigui encara major.

Cedecarne, juntament amb la Federació catalana, considerem, per tant, que l'enorme sacrifici i la professionalitat demostrats durant tots aquests mesos s'han de continuar garantint, amb un pla de vacunació que tingui en compte als professionals del sector en les primeres fases, perquè puguin continuar exercint la seva labor amb total seguretat per a l'autònom, els seus treballadors i els seus clients.

Segons Cedecarne, entitat de la qual forma part la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, continuarà treballant per a aconseguir que la vacunació sigui una realitat en el sector i per mantenir un contacte directe, tant amb el Ministeri de Sanitat com amb altres Administracions; així com a millorar les condicions laborals de tots els professionals del comerç especialitzat de carn i derivats en l'àmbit nacional.



La Fundació Mas Albornà a través dels seus embotits Mallart elabora el paté de Gall del Penedès IGP

A finals de l'any passat, la Fundació Mas Albornà va presentar dos nous productes que a través d'Embotits Mallart que ha comptat amb el suport de diferents institucions públiques.

A partir de l'actod entre el Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès i la marca d'embotits de Mas Albornà, Mallart Artesans Xarcuters, han elaborat el paté rústic de Gall del Penedès (IGP), el primer d'aquestes característiques que hi ha al mercat i està fet de manera artesanal. Per altre costat, també es va presentar el confit de gall, cuinat amb herbes aromàtiques i oli d'oliva verge extra, preparat al punt per a ser consumit, donant així noves sortides i formats al consum de gall del Penedès responnent a les noves demandes dels consumidors actuals.

Es tracta d'una iniciativa singular, única, inèdita i de territori. Destaca la singularitat de la iniciativa i el valor de la tasca feta entre les dues entitats, les quals han treballat plegades per a un objectiu comú i de territori. Això li aporta un doble valor al projecte: la recuperació de la raça Gall del Penedès i la seva singularitat i identitat, i la tasca social de Mas Albornà per la creació de llocs de treball a col·lectius vulnerables i la qualitat i la naturalitat de les elaboracions que es fan a Mallart Artesans Xarcuters.



Es redueixen els ramaders alemanys a la meitat en una dècada

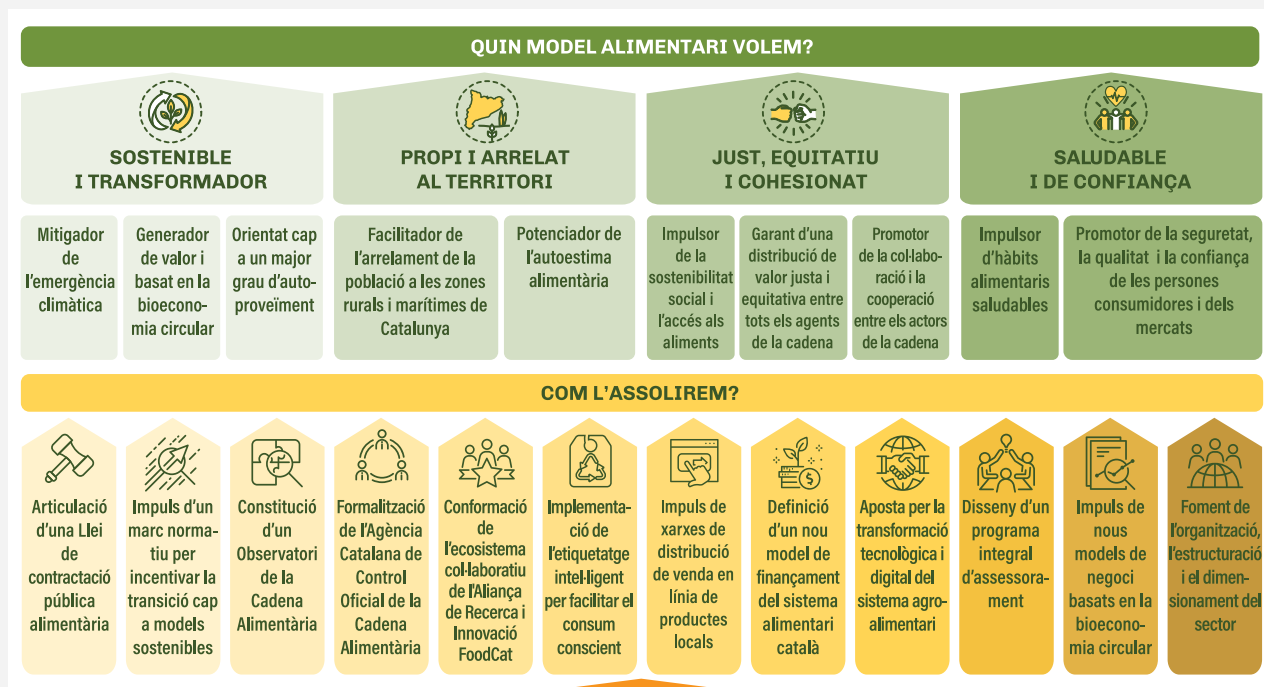
Segons les últimes estadístiques del Ministeri alemany d'Agricultura, de 2010 a 2020, el nombre de ramaders de porcí a Alemanya gairebé s'ha reduït a la meitat (- 47%). Durant el mateix període, el nombre de porcs també ha descendit, però ho ha fet a un ritme molt més lent, disminuint només en un 4%, d'acord amb les últimes estadístiques.

Aquestes reduccions a dos ritmes, com no podia ser d'altra manera, ha provocat una concentració de la producció. El 2010, cada explotació tenia una mitjana de 459 porcs mentre que el 2020 hi havia al voltant de 827 porcs per granja. El 2020 hi havia 14.200 explotacions que crien exclusivament porcs i que aglutinen el 72% del total del cens.

La reducció d'explotacions porcines s'ha observat durant anys, però ha augmentat dràsticament des del cens porcí de març de 2020, a causa de l'aparició de la Covid-19 i la pesta porcina africana (PPA), segons opinen molts ramaders de porcí. És previsible que en el pròxim cens de maig s'observi un descens encara més pronunciat, ja que el sacrifici de truges mares ha augmentat significativament des de l'estiu (un 20% més que l'any anterior).

Jesús Domingo

Notícies destacades



S'aprova el Pla estratègic de l'alimentació de Catalunya

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació ha donat llum verda al Pla estratègic de l'alimentació de Catalunya, un projecte que estarà vigent entre els anys 2021 i 2026 i que posa en relleu la necessitat de disposar d'una política alimentària de país única i compartida. El Pla és un full de ruta per a un sector estratègic de país, que vol construir un sistema alimentari sostenible, segur, resiliència, saludable i d'accés universal, que assenta les bases del Pacte nacional per a l'alimentació de Catalunya.

Segons la conselleria, el sistema alimentari és una peça clau per avançar cap a la sostenibilitat de la nostra societat, atès que aconsegueix generar un impacte directe en termes mediambientals, socials i econòmics al territori. És l'únic element que, a més de ser imprescindible per a la vida de les persones, estructura i vertebrada d'una manera molt important el territori i l'economia del país. Concretament, el sector agroalimentari representa un 14,1% del PIB català i genera 565.700 llocs de treball, el 15,5% de

l'ocupació catalana.

El document és fruit de tot un any de treball, d'un debat profund, del treball col·lectiu i del consens dels integrants de la cadena de valor alimentària, des de la producció primària fins a les persones consumidores, passant per les indústries d'elaboració, transformació, i distribució, el comerç i la restauració. En el procés d'elaboració han participat més de 350 experts en l'àmbit alimentari, més de 200 entitats i associacions del sector i, a través d'un procés participatiu obert, més de 450 ciutadans, garantint d'aquesta manera la multisectorialitat i transversalitat d'aquest instrument, i responen a les necessitats del sector, del territori i de la nostra societat.

Amb aquesta estratègia, des de la Generalitat es vol convertir Catalunya en un país de referència en termes d'excel·lència alimentària, reconegut i valorat com a tal per tots els agents de la cadena de valor alimentària, tant a escala catalana com estatal i internacional.

T'oferim les carns de primera qualitat i els millors embotits de proximitat.

Amb compromís, excel·lència i passió pel que fem.

El nostre obrador no s'atura. Seguim al teu costat.



Mestres del sabor des de 1926



SUBIRATS

EMBOTITS

Obrador Subirats
Carrer Reus, 1, Santa Perpètua de Mogoda
08130 La Florida, Barcelona
subiratsembotits.cat



5 / La botiga online

Les botigues online són una forma de comerç electrònic, també conegut com a e-commerce, a partir del qual es poden vendre productes o serveis a través d'una pàgina web. Les botigues online es caracteritzen per oferir una àmplia oferta de productes amb totes les seves característiques.

Un comerç pot crear la seva pròpia botiga, tot i que també disposa d'alternatives i variants a un comerç online propi.

Principals característiques

La inversió és alta.

Posar en marxa una botiga online implica una significativa inversió de recursos. Aquesta eina digital implica la construcció d'una pàgina web, un cost de manteniment i la posada en marxa d'estratègies de publicitat complementàries.

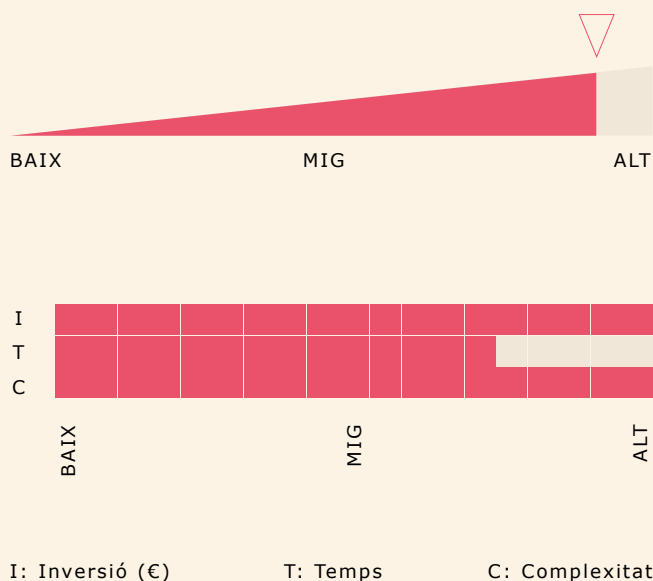
El temps de dedicació és mitjà-alt.

Un comerç electrònic propi pot requerir un cert temps de dedicació en la seva posada a punt.

La dificultat tècnica és baixa.

El conjunt d'elements que hi intervenen fa que sigui complex crear i mantenir una botiga online que ofereixi garanties de seguretat i viabilitat comercial.

Quin esforç implica?



Com et poden ajudar a vendre una botiga online pròpia?



Automatitzar continguts i facilitar la compra

Gràcies als processos automatitzats de les botigues online, la clientela pot escollir els productes que volen.



Millorar la visibilitat del negoci i la seva notorietat

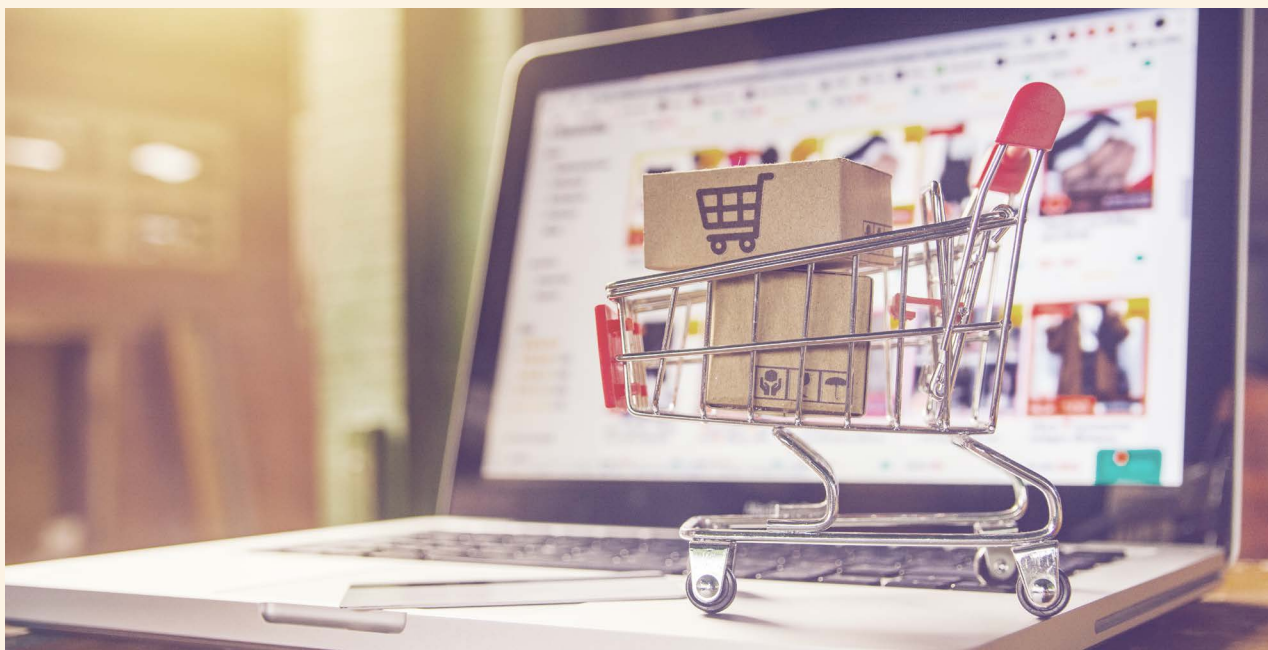
Una botiga en línia està disponible per a qualsevol persona les 24 hores del dia i durant 365 dies.



Promoure la comunicació a temps real

Les botigues online no només no tenen horaris sinó que tenen la capacitat d'arribar a molta més clientela que no pas la d'una botiga física.

Aquells comerços que vulguin vendre online sense disposar d'un comerç online propi, disposen d'alternatives menys costoses i amb menys dificultat tècnica.



Exemples per a oferir bon servei a través de la botiga online

Automatitzar: les botigues online són una bona oportunitat per ampliar la presència del vostre comerç en canals digitals. Aquesta eina us ofereix el servei a domicili, és més fàcil arribar a potencials persones consumidores. No cal que es desplacin fins al punt de venda.

Proximitat amb el client:: gràcies a les botigues online podeu compartir els productes i ampliar, així, les opcions de venda. És una bona oportunitat per arribar a més gent, els clients poden veure com s'ha manipulat i envasat cada embotit i comprar el que més els cridi l'atenció.

Diversificació: una botiga online és un bon sistema per vendre producte a noves zones geogràfiques i captar, així, nova clientela. A part podeu tenir un ventall de diferents productes carnis que potser en la botiga física no teniu.

Què et permet fer la botiga online?

- Les botigues online poden facilitar:
 - » La **comercialització de productes singulars** ja que disposen d'una major capacitat de diferenciar-se de la competència.
 - » La **simplificació de les compres repetitives de la clientela**.
- Les botigues online **t'ajudaran a entendre millor com és la clientela que et compra**. Aquest fet et permetrà refer el teu missatge comercial, quan sigui necessari.
- Una botiga online et permetrà **ser més eficient i millorar la teva presència digital**.

Recomanacions a l'hora de crear una botiga online

- De la mateixa que en la botiga física cal invertir un cert temps en la planificació dels detalls, en les botigues online és necessari treballar en aspectes com: nom del domini, servidor, eines tecnològiques, sistema de distribució, disseny gràfic i de l'experiència d'usuària, campanyes de publicitat o l'estratègia de presència a xarxes socials, entre d'altres.
- Les botigues online pròpies requereixen un cost de desenvolupament, manteniment i dedicació alt per part de l'impulsor del negoci. És convenient disposar d'assistència tècnica per facilitar el bon funcionament de la plataforma i respondre, de manera ràpida, a possibles incidències.

Els marketplace . Una alternativa a les botigues online pròpies.

Principals beneficis

Capacitat d'atracció. Els grans Marketplace són plataformes amb una gran capacitat d'atracció i de generació de visibilitat.

Solucions logístiques. Els Marketplace s'encarreguen de la gestió logística (emmagatzematge dels productes, venda, lliurament dels productes...)

Facilita el cobrament. Aquestes plataformes s'encarreguen de la gestió del cobrament a la clientela i del pagament als comerços.

Una gran botiga al servei d'un comerç. El seu avantatge competitiu rau en la varietat d'oferta que s'hi pot trobar. A diferència de les botigues online pròpies, un Marketplace aliè requereix coneixements tècnics més senzills.

Principals inconvenients

- Cal que tinguis en compte de quina manera les condicions i els termes del contracte amb un Marketplace poden condicionar la gestió òptima del teu comerç.
- Tingues present que en aquests espais hi pots trobar molta competència, fet que pot suposar una reducció de marges comercials i el desconeixement de qui compra els teus productes.

Passos principals

- Decideix què vols vendre.
- Selecciona la tarifa que més et convingui.
- Registra el teu comerç a la plataforma.
- Comença a publicar productes a la plataforma (descripció dels productes, les imatges d'aquests productes, etc.).

Exemple pràctic. Com planificar una botiga online

Una xarcuteria que s'obra una botiga online pot aprofitar per ampliar els seus productes i així també captar consumidors d'altres entorns geogràfics. A part pot anunciar les novetats de la seva botiga online a través de les xarxes socials o amb el boca-orella en la botiga física.

Quins elements cal preparar?

En primer lloc caldrà redissenyar el seu espai web i adaptar-lo per a realitzar la migració cap a una botiga online. En aquest sentit, caldrà analitzar si els continguts actuals són els més idonis o cal donar una volta al missatge que vol transmetre.

La botiga online haurà de tenir en compte un disseny de l'experiència d'usuari molt cuidat, que aporti seguretat al procés de compra, que detalli l'origen dels productes així com el sistema de comandes i de servei a domicili.

Per últim, caldrà fer promoció de la nostra botiga online i ser present en els diferents canals que utilitzin les nostres potencials consumidoros.

Quins beneficis pot suposar?



Facilita la fidelització de grups de clientela: amb la botiga online podem facilitar la compra a determinats grups de persones que no poden assistir de manera física..



Facilita la tramitació de comandes i el seu pagament: contribuirà, per tant, a agilitzar els processos de venda i a millorar la organització del negoci.



Ampliació de la clientela: la plataforma permetrà captar un col·lectiu de persones consumidoros a les quals fins ara era impossible accedir per falta de visibilitat.



Interiorisme comercial - Disseny integral - Fabricació de vitrines frigorífiques a mida

mts@mts.cat | M.647 975 675 | T.937 522 054 | www.mts.cat

mts. | Interiorisme + fred |



ELPORCHO
CARNES SELECTES

Nou Conveni col·lectiu de treball per als anys 2020-2022

Des de GremiCarn, com a entitat patronal, negociem el Conveni col·lectiu de treball del sector de comerç de cansaladers, xarcuters, carnisers, menuts comestibles i detallistes de volateria, ous i caça de la província de Barcelona.

Davant les noves modificacions, vam celebrar una trobada online a la que vam explicar quins són els canvis que ens afecten i tanmateix, vam donar resposta als dubtes i consultes dels assistents.

CONVENI COL·LECTIU

de treball del Sector de Comerç de Cansaladers, Xarcuters, Carnissers, Menuts Comestibles i Detallistes de Volateria, Ous i Caça de la província de Barcelona per als anys 2020-2022

Tots aquells agremiants que vulguin saber més sobre el nou conveni, poden recuperar el vídeo de la jornada al web del gremi i des d'allà podreu posar-vos en contacte amb el departament laboral.

Departament laboral de GremiCarn: laboral@gremicarn.cat - 93 424 10 58

Juntament amb l'Ajuntament de la Garriga presentem la marca col·lectiva "Botifarra de la Garriga"

GremiCarn va participar el passat 4 de març a la presentació de la marca col·lectiva "Botifarra de la Garriga", un distintiu que vol promoure el producte que es fa a les cansaladeries de La Garriga.

Yolanda Preseguer, cansaladera i membre de la junta de GremiCarn, assegura que "donarà valor al comerç local, que s'esforça cada dia per fer un producte millor".

Sota aquest paraigua de marca, es vol identificar el producte i disposar d'un mitjà per a la seva promoció, també més enllà de la Garriga. Així, la Botifarra de la Garriga és aquella elaborada al municipi, amb els ingredients i característiques estipulats i comercialitzada amb el logotip creat per a la marca.

La creació de la marca col·lectiva Botifarra de la Garriga s'ha fixat una sèrie d'objectius. Els principals són fomentar el consum d'aquest producte agroalimentari; promocionar la Garriga com a destinació comercial especialitzada; donar cobertura a totes les accions promocionals que es portin a terme en relació a la botifarra de la Garriga; i incrementar l'oferta turística del municipi, dissenyant rutes i activitats relacionades amb el producte.

L'esdeveniment principal de la marca serà la Fira de la Botifarra, que el 2021 celebrarà la seva desena edició, si la situació sanitària ho permet.



Club de Compres: el teu espai per a l'estalvi

El Club de Compres de GremiCarn ha ampliat la seva llista de productes que posa a la disposició de l'agremiat a un preu per sota del mercat.

En els pròxims mesos està previst anar ampliant la gamma de productes i serveis progressivament. Cal remarcar que a partir del mes de juliol d'aquest any, l'accés als preus que ofereix el web del Club de Compres només seran visibles pels socis que s'hagin donat d'alta del Club al web clubcompres.gremicarn.cat

Us recordem que ser soci del Club de Compres només té una aportació de 8,25 euros/mes en un pagament anual de 99 euros més IVA. Amb els alts estalvis que aconseguireu fent les vostres compres al Club, aquesta aportació econòmica s'amortitza immediatament.

Un exemple han estat els preus de les mascaretes i l'estalvi que han aconseguit els socis que n'estan comprant.

Per qualsevol consulta podeu contactar amb el Club de Compres a través de la seva web clubcompres.gremicarn.cat o bé al mail centralnegociacio@gremicarn.cat o al telèfon 689 170 357

Productes que trobareu a clubcompres.gremicarn.cat

Amanideres (18 models)

Bosses block intermitges (4 models)

Bosses de buit (20 models)

Bosses de nances (7 models)

Energia

Rotllos de film (7 models)

Làmines separadores (11 models)

Ovals per hamburguesa (6 models)

Papers eixugamans (6 models)

Safates d'alumini (13 models)

Safates de loncheado (5 models)

Safates termosellables (9 models)

Safates de porex i plàstic pet (19 models)

Els agremiats confien amb el Club de compres de GremiCarn per adquirir EPIS per als nous negocis

Amb la finalitat de promoure la seguretat i la salut dels treballadors del sector carni, des del Club de Compres de GremiCarn hem estat oferint des de mitjans de l'any passat mascaretes no reutilitzables (quirúrgiques i FFP2) i guants de vinils amb els preus més baixos del mercat.

Gràcies a la compra de grans paquets de producte sanitari, els agremiats han pogut comprar aquests EPIS a un preu immillorable: les mascaretes FFP2 a 0,73€ / unitat, les higièniques 0,14€ / unitat i els guants de vinil a 6,90€ / caixa de 100 unitats.

Aquestes ofertes realitzades des de l'equip del Club de Compres han tingut gran èxit entre els associats, fent que s'hagin distribuït fins a dia d'avui 26.800 mascaretes 33.300 guants.

Cal remarcar que actualment no tenim cap nova oferta d'EPIS. A la pròxima venda us informarem.



26.800

Mascaretes vendues als agremiats



33.300

Guants venuts als agremiats

Assemblea General de Gremicarn 2021

El passat 3 de març de 2021 a les 17.00h. en segona convocatòria, es va celebrar l'Assemblea General de GremiCarn, aquest any en format virtual i presencial. Durant l'acte es va aprovar la liquidació del Pressupost de 2020 i el Pressupost per aquest 2021. Entre els aspectes a destacar, remarcar que no s'han augmentat les quotes per aquest 2021.

“Tot i que el 2020 ha estat un any atípic, GremiCarn ha assolit els seus objectius marcats. Aquest fet posa de manifest la fortalesa de l'entitat i el sector”, remarcava Pròsper Puig, president del Gremi, durant l'informe de presidència. A més, també es va informar als assistents que des de GremiCarn estem tenint reunions amb partits polítics catalans per a tractar l'eliminació de la taxa Sandach i la venda entre minoristes. Aquesta última comença a veure la llum després del Reial Decret de petits escorxadors, però no serà una realitat fins que no es publiqui el futur Reial Decret del comerç carni.



“ ”

Tot i que el 2020 ha estat un any atípic, GremiCarn ha assolit els seus objectius marcats. Aquest fet posa de manifest la fortalesa de l'entitat i el sector.

Pròsper Puig,
president de GremiCarn Barcelona

GremiCarn en xifres - any 2020

Departament fiscal i laboral



+40%

Dels socis són clients dels serveis



560

Declaracions de la Renda



885

Nòmines gestionades al mes



2.070

Tramitacions en serveis fiscals

Comunicació



21.807

Visites a gremicarn.cat



11.067

Usuaris han visitat gremicarn.cat



067

Newsletters enviats als agremiats



071

Notícies publicades al web




Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços



Carnisseria NIETO
 Guadalajara



augustavitrinas.com
 93 337 37 93

Curs de Whatsapp Business als agremiats Gironins

El passat mes de desembre, des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines es va organitzar el primer curs virtual per als carnisers i xarcuters que volguessin aprendre a fer funcionar el Whatsapp business.

El Whatsapp business és una eina molt útil i cada vegada més necessària a fi d'arribar a més clients a través d'una simple app mòbil. I a més per part del Gremi hi ha hagut més



us d'aquesta app per a les comandes, gràcies a la campanya que s'ha fet des del Gremi per incentivar que tots els carnisers disposin d'aquesta eina a fi de recollir les comandes dels clients i clientes.

El curs forma part del projecte de píndoles formatives online, a fi de donar formació a tots aquelles persones del nostre sector que estiguin interessades en les noves aplicacions i tecnologia digital.

Trobada virtual de carnisers

El passat mes de novembre, els carnisers que van voler es van retrobar en una cita virtual per parlar de les inquietuds sobre el Nadal, les vendes i la pandèmia.

Aquesta última és la que ha condicionat les poques trobades de carnisers, que propiciaven les formacions presencials i els dinars i sopars de carnisers.

Des del Gremi de Girona es creu que les trobades informals són la clau de la unió i també aprenentatge del sector, ja que escoltant el que fan els companys també ens formem.



El Gremi participa a la cinquena edició de la Jornada de Transferència de Bones Pràctiques

Com a guanyadors dels Premis Respon.cat en la categoria "Programa empresarial ambiental de col·laboració", el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines va participar, a través de Sílvia Aliu, presidenta del Gremi, a la Jornada de Transferència de Bones Pràctiques organitzada per Respon.cat.

Durant la intervenció a la jornada, que es va realitzar de manera telemàtica a principis del mes de març, el Gremi va subratllar dos dels projectes amb més

impacte: la creació d'una formació reglada específica del sector i la col·laboració en els Ramats de foc amb la Fundació Pau Costa. També vam remarcar el plantejament de la Responsabilitat Social Empresarial que es desenvolupa de manera integrada en tota la gestió gremial.

La trobada va ser un molt bon espai per compartir bones pràctiques en els diversos vectors de la responsabilitat social i a l'estratègia corporativa i al propòsit del gremi.

Dijous Gras i la Botifarra d'Ou

Com cada any, els agremiats celebren Dijous Llarder amb la Botifarra d'Ou i a Tarragona ciutat en concret, ja és tradició celebrar la seva promoció al Mercat Central, enguany a la plaça d'aquest i amb distància de seguretat. Sense perdre l'essència i sense voler perdre tampoc aquesta tradició, durant el matí de l'11 de febrer han estat entregades gratuïtament, per a la seva degustació, quasi 1.000 racions de *montaditos* de botifarra d'ou. Com a novetat, s'ha entregat el tast de

manera individual en una caixeta de cartró biodegradable "per emportar".

Cada cop es manifesta més aquesta elaboració arreu de la província, oferint-se a totes les carnisseries-xarcuteries afiliades i cada any van en augment les diferents especialitats que elaboren.

S'adjunten fotografies dels diferents llocs a on els socis, han fet Campanya!



Dia internacional de la croqueta

El passat 16 de gener i allargant-se durant tota la setmana, els nostres agremiats arreu de la província van estar promocionant un producte molt demandat en el món de la xarcuteria, com és "la croqueta". L'activitat d'elaborar-les casolament i oferir-les de molts diferents tipus, esdevé ja un reclam anual per aquestes dates. Fotografies d'exemple mostren la diversitat de mides, formes i sabors, des de la tradicional de pollastre i rostit, passant per les de pernil, bacallà o xoriç i fins a les de cua de bou, de nous amb rocafort, de foie amb poma i de bolets entre moltes altres.



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 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:**
Per jubilació cansaladeria-Xarcuteria en ple funcionament a Molins de Rei, immillorable ubicació, 40 anys últims propietaris, possiblement centenària, totalment equipada i reformada l'any 2013 i obrador 2015.
Llicència per venda i fabricació d'embotits.
Mòbil 656.35.68.68
Telèfon 93.668.84.08
Preguntar per Vicens
- ▶ **Es ven:**
T'agradaria tenir una col·lecció de porquets per decorar la teva botiga i l'aparador?
Tinc una curiosa col·lecció de 1.000 figures de totes les mides i varietat de materials.
Figures de diferents països del món i algunes molt originals
Mòbil: 617.96.25.07
Preguntar per Núria

LOCALS LLOGUER

- ▶ **Es lloga o 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, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José
- ▶ **Es lloga o ven:**
Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, amb ple funcionament
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Arend
- ▶ **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 o ven:**
Carnisseria Xarcuteria a Figueres en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament, també es ven serradora i maquina d'envasar al buit.
Mòbil 609.33.55.84
Preguntar per Pere
- ▶ **Es lloga o ven:**
Local totalment equipat de carnisseria - xarcuteria.
Al centre del poble de Malgrat de Mar.
Negoci amb més de cent anys d'història i amb molt bona clientela fins el seu tancament.
Molt bon preu
Mòbil 606 616 556. (tardes)
Preguntar per Lluís

- ▶ **Es lloga o ven:**
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.
Mòbil 680.72.05.83
Preguntar per Carles

LOCALS TRASPASSOS

- ▶ **Es 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 de Barcelona
Financiado por el banco 15 años (500 euros mensuales aprox.)
Mòbil 659.51.07.42
Preguntar per Javi
- ▶ **Es traspasa:**
Per jubilació
Xarcuteria - Carnisseria al centre de Vic
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador. Tots els permisos, per començat d'immediat
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas
- ▶ **Es traspasa:**
Per jubilació Cansaladeria amb actiu a Torredembarra
De 50 m2 i obrador si es volgués, equipada i ple rendiment
Mòbil 649.24.66.90
Preguntar per Sra. Nati
- ▶ **Es traspasa:**
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

Petits anuncis

► Es traspasa o es lloga:

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 cambra per 700 Quilos diaris. A prop del Mercat, estació d'autobusos i tren. Telèfon 972.50.49.11. Preguntar pel Sr. Josep

► Es traspasa:

Per jubilació Carnisseria de 50 m2 i obrador per fresc, queviures a Tarragona ciutat centre. 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 traspasa:

Per jubilació Supermercat, xarcuteria, obrador i magatzem de 307 m2. Tot equipat i en ple funcionament. Cèntric, cantonada carrer major amb Església. Situat a 15 kilòmetres de Esparraguera, a 20 kilòmetres de Igualada, a 17 kilòmetres de Martorell i 15 kilòmetres de Sant Sadurní d'Anoia. Telèfon 93.771.24.44. Preguntar per Adelaida

► Es traspasa:

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 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 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 completa, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys. Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59. Preguntar per Bartomeu.

L'empresa La Charcutería Alemana SL. posa a disposició una planta de producció ubicada a Les Franqueses del Vallès (Llerona), en règim de lloguer, lloguer amb opció de compra o compra/venda.

La planta productiva que ofereixen està preparada per a la fabricació de productes:

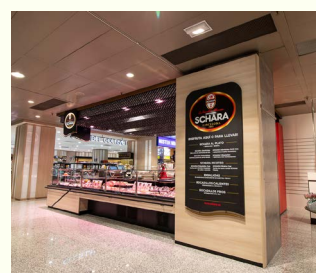
- Crus
- Cuits
- Fumats
- Curats
- Plats preparats



Ideal per a Carnissers-xarcuters que se'ls hagi quedat petit el seu obrador. Disposa d'un ampli pàrquing tant pel personal com per furgonetes de repartim. Si esteu interessats, demaneu-nos més fotografies i plànols a gremi@gremicarn.cat

L'empresa La Charcutería Alemana SL posa en venda el mobiliari modular de botiga de xarcuteria que tenia instal·lada en el centre comercial de Francesc Macià de Barcelona.

Disposem de més fotografies i plànols a gremi@gremicarn.cat



► **Es traspassa:**

Xarcuteria al centre de Tarragona
En ple funcionament per motius de salut. 60 m2 al públic 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 traspassa:**

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

► **Es traspassa 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 traspassa:**

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

► **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 traspassa:**

Per jubilació Xarcuteria- Degustació al carrer Clot, a 50 metres del mercat
Telèfon 93.143.72.45
Preguntar per Francisco

► **Es traspassa:**

Per jubilació
Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de les Corts.
2 numeros, amb magatzem i càmara frigorífica
Davant mateix de la vidrera amb vistes al carrer Les Corts
Telèfon 93.490.96.77
Mòbil 647.78.12.30
Preguntar per Joaquim

► **Es traspassa:**

Carnisseria-Xarcuteria al Mercat d'Amposta (2 numeros)
En ple funcionament, rendiment i totalment equipada, per no poder atendre, per motius personals
Mòbil 615.32.39.96
Preguntar per Josep Miquel

VARIS VENDES

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Per jubilació
Tot tipus de maquinaria
Mòbil 629.76.20.47
Preguntar per José Luis

► **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:**

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

► **Es ven:**

Balança MICRA, amb bateria,
Balança DINA, Amassadora
Congelador CONSTAN, Maquina d'embotir, Talladora d'ossos,
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39
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:**

3 Congeladors tipus illa 518 litres.
Telèfon 972.22.52.52
Preguntar per Jordi o Roser

► **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Motllos pernil dolç espatlla, motllos pernils dolç cuixa (acer, inox)
Pastera 30 litres
Mòbil 609.03.95.19
Preguntar pel Joan

► **Es ven:**

Prensa de llardons automàtica
Batidor per remenar llar
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

Camara frigorífica de 3x5 (15m2), en ple funcionament
Preu a convenir
Mòbil 678.96.98.65
Preguntar per Jaume

Petits anuncis

► **Es ven:**

Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

TERMOSELLADORA SEMI
AUTOMATICA AL BUIT
Es ven envasadora al buit amb
atmòsfera de gas alimentari. Se n'ha
fet poc us
Marca VC999
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi

► **Es ven:**

Embotidora Cato model E-S-G20
Picadora Mainca P-M-98
Per fer hamburgueses (100) 1-M-
H-100
Caldera rectangular 90x63x60 feta
mida Mecanicas Campillo
Campana extractora 1,50 x 60 i 3
filtres
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 /
93.777.13.93
Preguntar per Jordi

► **Oportunitat:**

Es ven Termoselladora VC99
Model TS500
Zero hores d'ús
Mòbil 680.44.89.92
Preguntar per l'Andreu

► **Es ven:**

Maquina esmoladora de ganivets
professionals, casi nova, esta intacta
de no haver-la fet servir molt
Mòbil 639.00.06.66
Preguntar per Angelines

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



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

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 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71

comercial_insa@hotmail.es



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

M. 661 93 24 88

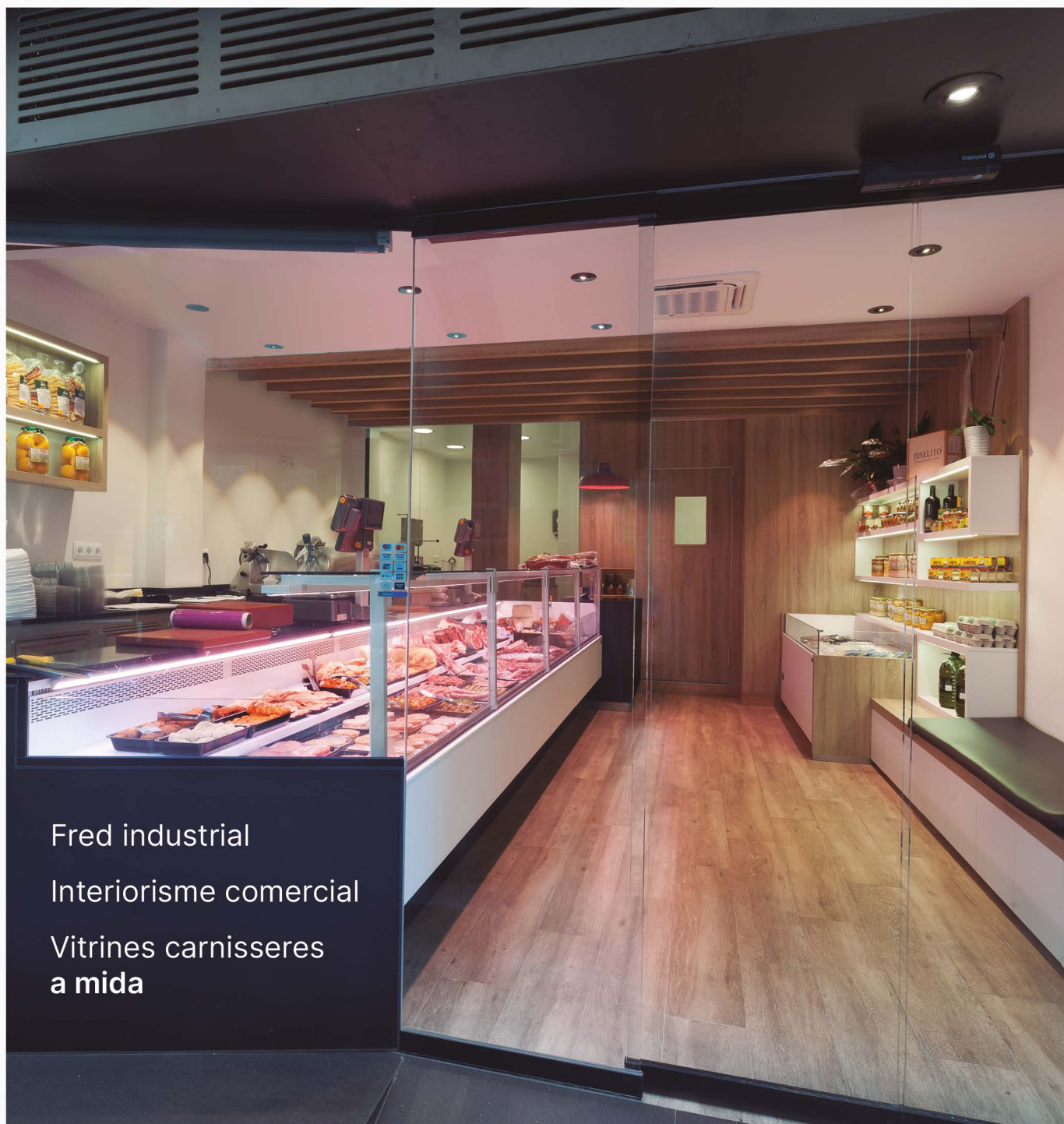
info@singularshop.es

www.singularshop.es

f @ Segueix-nos



CRUZ



Fred industrial
Interiorisme comercial
Vitrines carnisseres
a mida



cruzsl.net