

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 191 | DESEMBRE 2021



Gras i Magre

Innovació i sostenibilitat,
el futur dels envasos

1a Copa d'Europa de Carnisseria
Artesanal amb sabor català

Diplomes de Mestre
Artesà 2019 i 2020

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



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

El per què de l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya que hi ha encartat en aquesta revista



En aquest Gras i Magre us encartem l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya corresponent a l'any 2022. Aquest adhesiu és la identificació de la nostra professió, és la imatge amb la qual volem ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat. Un distintiu que se suma a la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

Amb la marca Carnissers Xarcuters Catalunya, que va dirigida al consumidor final a través de les nostres botigues i les nostres xarxes socials, vol aconseguir incrementar la visibilitat de la nostra oferta comercial de qualitat i proximitat.

Els gremis, a través de la Federació, estem apostant per augmentar la confiança del consumidor actual en la nostra proposta comercial. També volem que el nostre ofici arribi a un nou públic més jove que, quan agafi la responsabilitat de la compra alimentària, conegui la nostra proposta i la prefereixi per qualitat i varietat davant de models comercials més industrials i despersonalitzats.

És per totes aquestes raons que, a través de les campanyes que estem realitzant, mostrem la nostra marca, la de tots els professionals de la carnisseria xarcuteria de Catalunya. Al posar aquest adhesiu al nostre aparador, estem transmetent a la societat el nostre codi de valors, estem fent entendre als consumidors els atributs que ens són propis, i estem propiciant un entorn favorable a l'ofici i als nostres productes i serveis: confiança, proximitat i professionalitat.

En definitiva, es tracta de guanyar l'espai de la visibilitat i aconseguir posicionar els professionals del sector artesà carnisser-xarcuter com la primera opció de compra de carn i productes carnis de qualitat, propers i saludables.

És per això que us animem que enganxeu l'adhesiu a l'entrada del vostre establiment i així els vostres clients i veïns us relacionin amb totes aquelles accions publicitàries que es fan i es faran des de Carnissers Xarcuters Catalunya.

Codi de valors

1. Els carnisser i xarcuter de tot el territori català estem compromesos amb la qualitat i l'excel·lència del producte, **un producte bo, fresc i local**.
2. **La nostra oferta gastronòmica va més enllà del món de la carn:** oferim als nostres clients solucions nutritives, de qualitat, saludables i creatives.
3. Manifestem el nostre compromís amb el medi ambient i la sostenibilitat del planeta, i per això treballem per reduir al màxim l'impacte dels nostres envasos i embalatges.
4. Traslladem als nostres clients tota la **informació dels productes que elaborem i venem**.
5. **Ens comprometem amb els productors locals** per oferir una carn de qualitat i proximitat que compleix la normativa europea de benestar animal.
6. Som professionals escrupolosos en l'acompliment de les normatives higiènic-sanitàries que formen part del nostre treball.
7. La **formació continuada** és la senya de la nostra professionalitat: tenir un coneixement profund del nostre ofici ens permet fer uns millors elaborats, i ser innovadors i creatius.
8. Estem compromesos amb la comunitat on treballem.
9. Formem part del petit comerç de proximitat: l'entendem com un eix estratègic per unir i cohesionar els barris i pobles, per generar ocupació, per fer més sostenible la mobilitat de les persones i per fer rutil·lar l'economia del país.
10. **Defensem els productes carnis tradicionals d'elaboració artesana**, de la qual en som hereus, i que formen part de la cultura gastronòmica catalana.

sumari

07.

Orgull d'ofici

08.

**Innovació i sostenibilitat,
el futur dels envasos**

14.

**1a Copa d'Europa de
Carnisseria Artesanal
amb sabor català**

18.

**Lliurats els Diplomes de
Mestre Artesà 2019 i 2020**

22.

**La Fundació Oficis de la
Carn convidada en actes
de divulgació i promoció
dels embotits tradicionals**

26.

Escola de la Carn

26 | Cloenda curs Principis bàsics de
carnisseria i elaboració de productes
carnis

27 | Els cursos de l'Escola de la Carn
disponibles els 365 dies de l'any

28.

**Som salut, nutrició,
economia i sostenibilitat**

32.

**Obradors de portes
obertes del Gremi de
Carnissers de Girona,
Premi Nacional de
Comerç 2021**

34.

**Carnissers Xarcuters
Catalunya**

34 | Campanya de Nadal, Cap d'any i Reis

36.

Notícies destacades

36 | Reconeixement col·lectiu al Sector
del Comerç per la seva contribució
durant el confinament.

37 | Ja està disponible l'agenda d'autocontrol
higiènic i sanitari 2022

37 | Torna el Concurs Nacional de Botifarra
d'Ou Artesana

38 | Manifest del conjunt carni i ramader de
Catalunya

38 | Carnissers Xarcuters Catalunya presents
a Mercat de Mercats amb el Gremi de
Carnissers de Barcelona

40.

Gremis al dia

40 | Barcelona

42 | Girona

44 | Tarragona

47.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

Coordinació: Barcelona: Cristina Domènech,
Girona: Cristina Masgrau, 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

Dipòsit Legal: B-357-60

De les opinions que s'expressen en els articles
són responsables únicament els seus autors.
Gras i Magre respecta la libertad y forma de
expresión de todos sus colaboradores. Sus
artículos están escritos en catalán, idioma
próprio 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**



Que el Nadal no t'agafi per sorpresa!



Encarem la recta final d'aquest 2021 amb moltes ganes, i gana!

A Cuinats Jotri seguim cuinant per omplir els vostres taulells dels millors **plats de Nadal**.

Bones festes i feliç any 2022 ple de salut, somriures i felicitat!

Cuinats Jotri



Mousse d'escalivada



Mousse de carbassó



Mousse de peix de roca



Brou



Sopa de peix



Cargols



Pollastre farcit



Vedella amb bolets



Calamars farcits



Canelons de Carn



Confit i foie d'ànec amb beixamel de poma caramel·litzada



Salmó de noruega i espinacs amb beixamel d'espinacs saltats



Pollastre rostit amb beixamel de ceba rostida



De peix i marisc amb beixamel de peix



Canelons de verdures rostides amb beixamel de bròquil aptes per a persones veganes



De ceps i verdures amb beixamel de ceps



D'espinacs amb beixamel i formatge

191

Acabem el 2021, iniciem l'esperat any 2022 i amb ell us entreguem aquest nou número de la revista de Carnissers Xarcuters Catalunya. Iniciem les primeres pàgines recordant la jornada tècnica "Innovació i sostenibilitat, el futur dels envasos", destacant les intervencions dels seus ponents com ara Benet Fité de Mahou - San Miguel, o Santiago Olivares de Nestlé. A continuació gaudireu d'una crònica sobre el campionat 1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal al que van participar tres companys agremiats catalans i coneixereu els nous artesans alimentaris que se'ls va fer entrega del diploma el passat 10 de novembre.

En les pàgines interiors fem un repàs dels actes a què ha estat invitada la Fundació Oficis de la Carn, repassem els cursos realitzats durant el 2021 i destaquem el Premi Nacional de Comerç que ha rebut el projecte "Obradors de portes obertes" del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines. A més, sota el títol "som salut, som nutrició, som economia, som sostenibilitat" contrarestem amb dades objectives la criminalització que està rebent la nostra activitat en els últims anys.

En les últimes pàgines de la revista, fem un repàs de l'actualitat en els apartats Notícies destacades i Gremis al dia, i en l'Agenda, us portem les pròximes activitats, fires i mercats del sector.

A més, encartat a la revista, trobareu l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya per aquest 2022. Un adhesiu que us animem que enganxeu a l'entrada del vostre establiment.

Esperem que gaudiu de la revista de Carnissers Xarcuters catalunya!



Orgull d'ofici

Aquests últims anys hem pogut copsar que els esdeveniments es precipiten a una velocitat vertiginosa i que hi ha elements que canvien la vida de les persones.

Tot va molt de pressa, però hi ha coses que el seu valor intrínsec és simplement la tradició i l'estima pels valors apresos dels nostres avantpassats. Aquests valors posen al centre de les decisions les persones i no altres interessos, que res tenen a veure amb el benestar dels habitants de pobles i ciutats. Per què dic això? Perquè si hi ha una cosa que té una transmissió de generació en generació són els oficis, i el nostre entre ells.

Fa pocs dies hem pogut assistir a l'entrega dels diplomes dels Mestres artesans alimentaris i la tònica general ha sigut la demanda, quasi exigència, que les administracions públiques defensin l'artesanía i els oficis alimentaris. El motiu principal d'aquesta demanda és que cada vegada estem més preocupats per la supervivència dels nostres oficis artesans a causa de la manca de persones que s'hi integren, més que no pas pels problemes estrictament empresarials. Els nostres oficis, i la personalització de productes i serveis, fa que la nostra oferta sigui diversa, diferent i enriqueixi l'entorn en el qual es desenvolupa.

Les decisions que prenguem ara no són només pels que ara hi som, sinó que són, bàsicament, pels que voldrien perpetuar aquesta mestria d'ofici i traslladar-lo als seus successors.

Aquest mes de novembre també vam assistir a la 1^a Copa d'Europa de Carnisser-Xarcuters- Traiteur. Alguns dels participants van ser socis de gremis de la Federació Catalana. Tots van competir al més alt nivell, però això, tot i ser important, en realitat és accessori. Què ens vàrem emportar, doncs, d'aquest concurs? Doncs que tots i totes vam tenir la sensació que formem part d'un ofici magnífic. Parlem doncs, d'orgull de pertinença i reivindicació d'una manera de fer que a Europa importa i molt. I també ens vam emportar la importància que té saber treballar conjuntament. Sens dubte, que amb lideratge, formació, professionalitat i esperit d'equip, tot és més senzill.

"Sols anem més de pressa, però junts arribarem més lluny". Aquesta frase resumeix la importància del treball col·lectiu. Moltes vegades es pensa que són les infraestructures les que cohesionen els territoris. Però en realitat no és així, sinó que són les persones les que fan dels territoris la seva manera de viure i li donen una identitat pròpia. Casos paradigmàtics són per exemple que un poble es quedi sense una carnisseria o una fleca. Establiments que contribueixen, sens dubte, a la cohesió territorial. I si a sobre són empreses sostenibles, tant econòmicament

com socialment, aleshores es tracta d'un fracàs col·lectiu i de país.

“ ”

Sols anem més de pressa, però
junts arribarem més lluny.

Som cultura i tradició, som depositaris d'un llegat gastronòmic, som transmissors de coneixement, prescriptors, innovadors i transformadors de productes. Hem empoderat el talent femení, cohesionat el territori, hem fet la vida més divertida i amable als nostres veïns. Però no podem oblidar que també som empresaris i treballadors, creadors de riquesa i de llocs de treball. Fa dècades que fem de coixí social, inventors de l'economia circular, defensors dels productes de Km 0 i fa anys que d'aquesta realitat n'hem fet el nostre estil de vida i de negoci.

Fent la nostra feina honorem els nostres pares i avis, però ara ens toca prendre decisions de futur pels nostres fills. Tenim dificultats de relleu generacional però, sent això cert, també tenim molts joves que s'incorporen al nostre ofici, i hem d'exigir que tinguin la possibilitat de rebre una formació de qualitat que els permeti arribar a ser uns grans professionals.

Hem de posar en valor el fet de ser artesans, i amb lletres grans: MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS CARNISSERS-CANSALADERS-XARCUTERS. Però no només per un concurs de mèrits, sinó per una formació d'excel·lència que certifiquem, perquè no hi ha cap formació oficial, des del propi sector a través de les escoles gremials.

Un apunt final: els que ara ens desesperem per la persecució mediàtica i la criminalització de la carn, tenim memòria. Penseu un moment com ha canviat el relat sobre l'energia nuclear; hem passat de "Nuclears no, gràcies!" a ser considerada una energia neta i que minimitza la dependència energètica de països poc fiables. Com canvien les coses! A veure si passarà el mateix amb la carn, i els que tindrem raó serem nosaltres.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters



Innovació i sostenibilitat, el futur dels envasos

El passat 27 d'octubre, GremiCarn, i amb la col·laboració de Fundació Oficis de la Carn i Carnissers Xarcuters Catalunya, va celebrar la jornada tècnica anual a l'Hotel Barceló Sants amb una XX d'assistents presencials i online. Sota el nom "Innovació i sostenibilitat, el futur dels envasos", l'acte es va dividir en dues taules rodones en què experts del sector i de la innovació van debatre sobre el futur del sector i el paper dels envasos.

La jornada va iniciar amb la intervenció de Joan Bou, vicepresident de GremiCarn Barcelona, en què va destacar la importància d'anar junts, com a col·lectiu, per a assegurar la continuïtat de l'ofici de carnisser, xarcuter i can-salader davant el descens de punts de venda per jubilacions i els atacs constants sense fonaments cap al sector. És per això que, des del gremi, a més de treballar davant les administracions, està mostrant i publicitant l'ofici al consumidor: "Des de Carnissers Xarcuters Catalunya estem explicant al consumidor que som artesans amb molta his-

tòria, amb un bagatge professional i una innovació constant. Som gent que cuidem l'ofici, cuidem el producte i l'elaborem amb una acreditació professional. Un producte fresc, de proximitat i de qualitat que dia rere dia estem investigant i transformant per oferir uns elaborats al gust del consumidor." A més, també va fer palès als dos nous serveis per a agremiats: "Ja teniu a la vostra disposició l'assessoria de qualitat i seguretat alimentària des d'on us podrem resoldre tots els problemes sanitaris i de qualitat (inspeccions, etiquetatge, de noves tecnologies, d'adapta-

cions de nous decrets), i pròximament us presentarem el servei d'assessorament d'empresa. Volem que cada un dels nostres agremiats tingui eines per tirar endavant el negoci amb èxit.”

La innovació en la carnisseria - xarcuteria

Francesc Reguant, president de la Comissió d'Economia Agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya, va ser l'encarregat de moderar la primera taula rodona i va iniciar la seva presentació remarcant que tot i que estem en un moment de preocupació per part del sector a conseqüència de la pressió crítica que rep des de diferents actors, ara més que mai s'ha de treballar per la innovació. “Aquelles empreses que des d'un primer moment van destinar voluntat i uns pocs recursos a la recerca avui n'estan recollint de forma satisfactòria els fruits”, i afegia “Innovar és mirar endavant perseguint una il·lusió o fugint d'una adversitat, és contradir l'argument de què sempre s'ha fet de la mateixa manera”. Per a aconseguir-ho, afirmà que la

perseverança és clau: “Si sumem curiositat, coneixement i investigació, ens trobem amb la innovació”.

Núria Querol, vicepresidenta de GremiCarn i responsable de la Comissió d'Innovació i Sostenibilitat, va dir que “Som un col·lectiu que de per si ja som innovadors en els nostres obradors, però pensem que en aquests temps que corren avui en dia, que és temps de canvis culturals, socials i amb l'alimentació, hem d'actuar ràpidament i així capgirar els canvis que se'ns plantegin perquè ens afectin positivament.” Per aconseguir-ho, s'ha de tenir clar que la innovació no és només elaborar un producte nou ni només afecta la cadena de processos, sinó que afecta en tota la cadena de valor: “Hem de donar valor al nostre producte, vendre'l bé, oferir un bon envàs, comptar amb nous mètodes de pagament, brindar un bon servei i atenció al client, comunicar-nos amb ell... Tot el nostre treball ha d'evolucionar i adaptar-se al món en el qual vivim.” Davant la necessitat d'evolucionar i adaptar-se a les noves formes de consum i consumidors, des del 2018 GremiCarn ha creat un grup de treball d'innovació per així “impulsar la innovació entre els agremiats, compartir el coneixement que tenim entre nosaltres i donar suport



**Encarem el futur junts
elevant
qualitat i servei**



Us atenem a

Narcís Monturiol, 19
P.I. Salelles

08253 Sant Salvador de Guardiola

Comerç, 21
Barcelona



www.teixidor.com

[@especiasteixidor](https://www.instagram.com/especiasteixidor)

www.linkedin.com/company/teixidor



a totes aquelles empreses que estiguin treballant en la recerca de nous productes o processos”.

Benet Fité, director de qualitat, I+D+I, i medi ambient de l'empresa Mahou - San Miguel, va participar en l'acte per a explicar als assistents què està fent la seva empresa amb l'objectiu d'inspirar i motivar al sector carni: “Les empreses petites són molt àgils i heu d'aprofitar-ho. És cert que les grans tenim més recursos, però vosaltres podeu ser més ràpids”, va indicar. En aquest sentit, Fité va puntualitzar que dels 50 productes que té actualment en cartellera Mahou-San Miguel, 37 neixen de la innovació, “Avui dia la innovació de producte -considerant que són aquells que han estat llançats en els últims 5 anys- suposen un 7% de la facturació total de la companyia. I a escala de creixement, més d'un 50% del marge de contribució incre-

“ ”

Els diners que fan pròsper el nostre negoci venen del mercat i el mitjancer que ens els porta és el consumidor. Hem de guanyar-nos el seu cor, el seu cervell i també la seva butxaca.

Benet Fité, Director de Qualitat, I+D+I, i Medi ambient de l'empresa Mahou - San Miguel



mental anual ve dels productes dels últims 5 anys. Aquestes dades demostren que la innovació és clau per seguir traccionant el negoci cap endavant”. A més, va subratllar que la innovació no és una finalitat en si, sinó un mitjà per a conquerir el consumidor i, per tant, la importància d'escollir el client i crear productes que responguin a les seves necessitats reals: “Els diners que fan pròsper el nostre negoci venen del mercat i el mitjancer que ens porta els diners és el consumidor. Hem de guanyar-nos el seu cor, el seu cervell i també la seva butxaca.”

Fité també va recordar que “la població mundial continua creixent i no deixarà de fer-ho. És una cosa innegociable i innegable. La gent seguirà alimentant-se i vosaltres oferint aquesta alimentació. Segur que serà amb altres formats i aspectes i és per això que hem d'aprofitar aquesta oportunitat i adaptar els nostres negocis a la situació actual”. Com? “Mitjançant digitalització i accions sostenibles”. Així, va voler subratllar el risc que implica inno-

var, motiu pel qual és tan important fer-ho “quan les coses van bé, no quan el problema ja el tenim damunt”. Les seves claus per a minimitzar aquest risc passen per “sistematitzar els processos, mesurar totes les dades i col·laborar amb el màxim d'entitats possibles”.

L'últim ponent en participar en la primera taula rodona fou Narcís Grèbol, expert en innovació i tecnologia dels aliments i investigador associat de l'IRTA, que va explicar el context de mercat que travessem per a entendre què

podem fer per a generar negocis pròspers i sostenibles. Així, va assenyalar que “en els últims anys els canvis de consum s'estan accelerant en moltes direccions alhora i ens fan molt més difícil orientar-nos. Es difonen missatges orientats a grups concrets de consumidors que fan que les tendències es vegin influïdes per la capacitat de canviar en poc temps la percepció que tenen els consumidors sobre els aliments i les seves implicacions ètiques de salut i sostenibilitat.” Tots aquests canvis provoquen que s'hagi d'innovar de forma continuada i “adaptar-nos a les noves formes de consum, ja que si no aprofitem les oportunitats per vendre el que el consumidor vol comprar, ens quedarem fora del mercat.

Segons Grèbol, les tendències es generen per una mescla de necessitats socials, percepcions dels consumidors i interessos econòmics i polítics. Per això, va voler oferir alguns motius pels quals és necessari apostar per la innovació: “Hem de millorar l'experiència de compra i de

consum perquè actualment és molt important per al consumidor. Hem d'elaborar productes sostenibles i ètics, de conveniència, saludables –amb etiqueta neta– i amb valor afegit, evitant el desaprofita ment alimentari i centrant-nos en la seguretat alimentària. I, a més, hem de fer productes que reforcin el plaer, un dels factors de major èxit en el sector carni”.

L'investigador va indicar que la indústria càrnia ha viscut una evolució molt clara cap a la reformulació dels seus productes, apostant per estratègies com la reducció (de sodi, greixos saturats, sucres...), l'addició (aigua, fibres, proteïnes, ingredients funcionals...), l'eliminació (al·lergègens, antibiòtics, colorants...), la substitució (especialment per extractes naturals), la dilució (aliments híbrids vegetals i carnis, plats preparats, anàlegs carnis...) o la disrupció (agricultura cel·lular, fermentació de precisió...).

Per acabar, Grèbol va voler donar un missatge d'ànim “Fa uns anys, la carn era reconeguda com una font de salut i a més a més era una aspiració social. Aquest últim motiu és la raó per què la producció mundial de carn augmentarà en els pròxims 30 anys. Cada vegada hi haurà més consumidors de països en vies de desenvolupament, que estan millorant el nivell de vida i aspiraran, també, a incorporar més carn a la seva dieta.

Des d'aquí, el que no podem permetre és que les persones que no poden decidir per si mateixes (nens, gent gran i fins i tot fetus) no consumeixin carn, perquè els exposem a perills nutricionals molt greus. Hem d'apostar per dietes equilibrades i variades, no per l'eliminació extrema de cap mena d'aliment”.

Narcís Grèbol va ser l'últim ponent de la primera taula rodona i després d'un torn obert de preguntes, al que molts assistents van presentar dubtes sobre la innovació en el sector, i un *coffee break* va ser el torn d'iniciar la segona part.

El futur dels embalatges i la sostenibilitat

La segona part de la jornada tècnica es va centrar en els reptes de l'embalatge. Va obrir la sessió Fernando Ortega, coordinador de la Comissió d'Indústries Agroalimentàries

del Col·legi d'Enginyers Agrònoms, accentuant que “la sostenibilitat és el màxim motor de canvi actual, alguna cosa que afecta a tota la cadena de valor però especialment, al sector de l'envàs”. A més, afegia que davant aquest nou paradigma, el sector carni té dues fortaleeses que s'han de tenir molt presents: “El producte que tracteu és un producte amb unes característiques molt especials, de fet, l'envàs i els seus materials, mentre que en altres casos és un additiu marquetinià, té una funció molt primordial perquè està protegint el nostre producte i està fent perllongar la seva vida útil. Per altre costat, sou prescriptors directes del producte, doncs en el vostre discurs també heu d'incorporar les bondats que té la incorporació de l'envàs i les matèries que s'utilitzen en ell”.

Sebastià Garcia, responsable de la central de negociació



“ ”

La dificultat que afrontem en el sector alimentari és que hem de garantir la seguretat alimentària de cada producte, i això dificulta molt el procés de reciclatge. Solucions com el compostatge o la degradació són una opció, però els seus requisits són complexos i requereixen temps i diners.

Santiago Olivares, European Confectionery Packaging Cluster Lead de l'empresa Nestlé

- Club de compres de GremiCarn, va iniciar la seva intervenció explicant el motiu de la necessitat de tenir una central de negociació “Volem ser una eina per reforçar la supervivència i la capacitat professional i empresarial dels agremiats i en aquest sentit intentar donar-vos eines per ser més competitius. Però no només busquem la competitivitat en l'àmbit econòmic sinó que us volem assegurar una qualitat òptima del producte verificant la fiabilitat de les ofertes de productes que ens arriben, a oferir una visió sistemàtica del mercat, a facilitar la innovació i a analitzar les normatives i la seva aplicabilitat”. A més, assegurava que “les pimes són la base del teixit empresarial del país”, per la qual cosa és imprescindible que es mantinguin unides: “Les petites empreses soles no tenim força, però si ens unim som molt influents”.

En aquest sentit, Garcia es va mostrar crític amb les administracions i va animar a realitzar un debat objectiu sobre les normatives i les regulacions: “S'estan creant normes sense diagnòstics objectius i basades en judicis morals. Per descomptat que a tots ens preocupa el medi ambient, però no tot el planeta forma part del primer món i els recursos que ens ofereixen són limitats. Hem d'alimentar a milions de persones i necessitem normatives que ho facilitin, no que ho dificulti”. Per a Garcia, l'escalabilitat industrial és el principal problema de les alternatives als envasos plàstics: “No hi ha capacitat industrial per a produir envasos al nivell que permet fer-lo el plàstic, per la qual cosa és imprescindible continuar investigant perquè les solucions actuals no són factibles”, va sentenciar.

Santiago Olivares, European Confectionery Packaging Cluster Lead de l'empresa Nestlé, va seguir amb la línia de Sebastià Garcia i va afegir “Hi ha molta desinformació -tant en el mercat com en els mateixos consumidors- en tot el que té a veure amb l'embalatge. La gent no té dades, té opinions”. Amb això, va voler recalcar la importància del binomi producte-envàs, destacant que l'envàs és part integral del producte: “els vostres elaborats no es poden comprar ni transportar si aquests no contenen un envàs i és per això que ha de ser considerat amb la mateixa cura que qualsevol ingredient. Cal remarcar que l'envàs té cost, però agrega valor.” A més Olivares, va afegir que les funcions de l'embalatge són “contenir, comunicar i protegir”. En aquest últim punt va destacar que “els han de garantir la seguretat alimentària i les propietats organolèptiques, d'aquesta forma ens ajudaran a fer un millor ús dels productes, reduiran la pèrdua de les propietats; facilitaran la distribució, fent possible els negocis, i proveiran als consumidors dels beneficis dels productes alimentaris frescos i estables”. A més, tot el que es vulgui comunicar ha de fer-se de manera clara, sense excés d'informació que dificulti la transmissió del missatge. Així mateix, aquest

missatge ha de ser llegible (amb tipografies, grandàries i colors adequats) i, sobretot, ha d'atreure l'atenció del consumidor.

Després d'explicar les diferències entre l'envàs primari -és el que s'emporta el consumidor a casa-, el secundari -els embalatges d'agrupació- i el terciari -el que s'utilitza per al transport-, Olivares va destacar la importància de la reciclabilitat dels envasos i les seves legislacions: “Mentre que hi ha molt poca legislació amb materials com el paper, en els plàstics n'hi ha molta perquè propietats barrera del plàstic -especialment la permeabilitat a l'oxigen i al vapor d'aigua- són inigualables amb les de qualsevol altre material”. I seguia “La dificultat que afrontem en el sector alimentari és que hem de garantir la seguretat alimentària de cada producte, i això dificulta molt el procés de reciclatge. Solucions com el compostatge o la degradació són una opció, però els seus requisits són complexos i requereixen temps i diners”. Protegeixen millor la carn els envasos més cars? “Lamentablement sí”, va confirmar.

Per a tancar la taula, Victor Torondel, Fundador en Packme.eco, empresa d'embalatges, va subratllar la importància d'escollir bé el material del qual està elaborat cada envàs depenent de la seva utilitat i per a mantenir de forma òptima el producte, remarcant que “és molt necessari que abans d'adquirir un envàs se sàpiga bé quina en serà la seva utilitat i quines propietats ha de tenir. Actualment, teniu a la vostra disposició molts productes d'embalatge i moltes notícies sobre les futures legislacions d'aquests”. A més, afegia “Tot i que actualment el plàstic està demonitzat per una part de la societat, cal remarcar que hi ha solucions de plàstic de molt bona qualitat.” Fent referència a aquest aspecte, Torondel va explicar que molts productes nous estan fabricats amb plàstic reciclat: “Actualment, tenim dos tipus de plàstic reciclat, el material post-industrial, aquells que s'elabora a partir dels excedents de la seva fabricació, i el material post-consum, aquell que es transforma en un producte nou una vegada l'ha utilitzat el consumidor” sent aquest últim el més òptim.

Per a finalitzar la jornada, Pròsper Puig, president de GremiCarn Barcelona, va clausurar l'acte donant les gràcies als ponents, els assistents i les administracions públiques que han donat suport a l'acte i va recalcar que “una de les claus per a la supervivència del sector davant les noves corrents de consum és innovar i aprendre, i avui, després de les diferents ponències, crec que ens hem reforçat com a col·lectiu per a millorar i prosperar”.

Podeu veure tota la jornada completa a
gremicarn.cat/jornada



15 anys optimitzant els seus comerços



augustavitrinas.com
93 337 37 93

El Manchego
TOLEDO



1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal amb sabor català

El passat 6 de novembre, un grup d'agremiats dels diferents Gremis territorials de Carnissers Xarcuters Catalunya, iniciaven un viatge a Clermont-Ferrand de la regió d'Alvèrnia-Roine-Alps (França) per donar suport a l'equip espanyol que participava en la 1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal. I és que l'ocasió s'ho mereixia, dos companys de sector, l'Ana París de Balaguer i el Joan Alemany de Banyoles, eren dos dels cinc integrants de l'equip.

Els nostres participants

L'Ana París des de ben petita va començar a tenir contacte amb el món de la carn. Va començar a treballar a la carnisseria dels seus pares a l'edat de 17 anys i ben aviat és a quedar amb les regnes del negoci familiar. Actualment té 38 anys d'experiència en el món empresarial de la carn. La seva especialitat és l'elaboració d'embotits crus, curats i cuits de xarcuteria i la innovació de productes carnis.

Joan Alemany, de 18 anys, actualment treballa a Can Juandó de Girona i a Can Frigolar de Banyoles. Aquest any ha finalitzat el CFGM d'Elaboració de Productes Alimentaris en l'Institut la Garrotxa d'Olot, al que ha tractat la manipulació, conservació i emmagatzematge d'aliments, així com la normativa de seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals. Entre d'altres, les seves especialitats són l'especejament de carn i l'elaboració de productes de xarcuteria tant cuits com curats.

El campionat

Després d'un sopar de germanor celebrat el dissabte a la nit, el diumenge al matí va iniciar-se campionat organitzat per la Federació Francesa de Carnissers. Un campionat a què participaven els millors carnisser-xarcuters d'Europa i que, a més dels catalans, l'equip que representava Espanya també el formava Manuel Mesón (Salamanca), Eusebio Abascal (Cantàbria) i Adrián Lleonart (València).



A més, entre els integrants del jurat, al que hi havia grans experts europeus en l'elaboració de productes carnis, hi configurava el català Santi Prats de Palamós. Santi Prats és Mestre Artesà Cansalader Xarcuter des de l'any 1997 i durant 50 anys ha estat al capdavant de la Carnisseria i Xarcuteria Prats de Palamós fent elaboració de productes carnis artesans i especejament i tall de carn.

Durant la primera jornada, es van dur les proves de velocitat en què el nostre equip va sortir victoriós: especejament d'una vedella, especejament d'un boví i especejament d'un xai. D'altra banda, també va tenir lloc les proves corresponents a la tècnica d'especejament, desenvolupades entorn de quatre temàtiques i en el següent ordre: xai, vedella i boví, porcí i aus. Els equips van participar, bé conjuntament, o ben dividits en Júnior i Sènior, i van haver d'especejar les canals, deixant les peces preparades per a les diferents elaboracions que es realitzarien l'endemà, enfocat en l'elaboració i presentació.

En la segona jornada, el dilluns 8, va ser el torn d'elaboració en modalitat lliure en què es tenia en compte tant la tècnica dels concursants, com la presentació i la innovació. Aquesta prova va permetre posar en valor l'elaboració artesana que es duu a terme en les carnisseries-xarcuteries dels nostres territoris, amb receptes tradicionals, algunes d'elles traspassades de generació en generació, que s'han reinventat amb el pas del temps. A més, també es van avaluar la preparació en taulell dels elaborats de cadascun dels equips, que posteriorment van ser degustats pel jurat.

Els resultats

El dilluns a la tarda va ser el torn de la deliberació del jurat i durant la cerimònia de clausura es van nomenar els guanyadors. L'equip espanyol va quedar quart finalista de la 1a copa d'Europa de Carnisseria Artesanal i França va quedar en primera posició seguida d'Alemanya i d'Itàlia.

Des de la Federació catalana de carnisers, xarcuters i cansaladers, es valora positivament la participació en el campionat que ha servit com una via d'unió entre professionals de diferents països, un orgull de pertinença i reivindicació del nostre ofici tot posant el valor el treball artesanal i tradicional.

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya volem felicitar a tots els participants del concurs, especialment als representants de Catalunya, i volem agrair a la comitiva que els ha acompanyat i els ha transmès tota força des de les grades.



El campionat en imatges





tripnet
tripes naturals



Productes del territori, productes de confiança

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

Lliurats els Diplomes de Mestre Artesà 2019 i 2020

Onze companys de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters van rebre el diploma de Mestre Artesà i Agustí Porta, ha estat nomenat millor jove artesà alimentari innovador 2019

El passat dimecres 10 de novembre, a l'Auditori Axa, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural lliurava els diplomes d'Artesania Alimentària i els premis al millor Jove Artesà Alimentari Innovador corresponents als anys 2019 i 2020, que no se'ls va poder donar per culpa de la pandèmia.

La consellera Teresa Jordà, acompanyada del secretari d'Alimentació, Carmel Mòdol, van participar en l'acte que va tingué la presència de representants de diversos gremis i associacions professionals, entre ells Pròsper Puig, president de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i president de GremiCarn Barcelona, Xavier Gallifa, president de Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, Sílvia Aliu, presidenta de Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, i Vicenç Bardole, president de GremiCarn Tarragona.

En aquesta edició es van lliurar, 36 diplomes corresponents a l'any 2019 i 25 de l'any 2020, entre els quals onze van ser per a socis dels gremis territorials de la Federació catalana de carnissers, cansaladers i xarcuters.

Tots els Mestres artesans que van rebre el seu Diploma, van poder acreditar el seu domini tècnic de l'ofici, la seva llarga experiència professional, la seva formació i els seus mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.

Agustí Porta, millor jove artesà alimentari innovador 2019

Agustí Porta, carnisser-xarcuter de la Seu d'Urgell i agremiat de GremiCarn de Lleida, ha rebut la distinció del Premi al millor jove artesà alimentari innovador en la convocatòria de l'any 2019.

El Premi al millor jove artesà alimentari innovador té per finalitat fomentar actuacions innovadores que esdevinguin pautes per millorar la qualitat i la bona imatge dels productes artesans de Catalunya i guardonar l'esforç dels/de els joves artesans alimentaris en la recuperació, la in

Mestres artesans - edició 2019



Mestres artesans - edició 2020

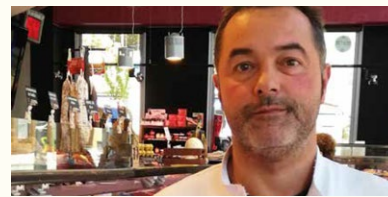
Els diplomats mestres artesans 2019 - 2020



Francesc Xavier Alemany
Carnisseria Alemany - Girona

Vaig començar com a aprenent de carnisser en un Maxor de Banyoles l'any 1990 als 18 anys. Després vaig estar treballant a altres carnisseries, com la Carnisseria Lluís de l'Estartit, Carnisseria Pere Roca de Banyoles, la carnisseria Frigola de Besalú, Carns Trias de Banyoles, etc., fins que a l'estiu del 1998 em vaig engrescar a crear la meva pròpia carnisseria, al mercat del Lleó de Girona. Al no venir directament de família de l'ofici, el meu desenvolupament professional va ser primer d'aprenent, després formant-me de forma continuada aprenent dels que saben i posteriorment d'autònom consolidant els coneixements.

Una de les fites més importants i de la qual estic més orgullós és treballar només amb productes de qualitat i proximitat.



Andreu Boher
Carns Boher SL - Vilassar de Mar

La meua història dins el món de la botiga ha estat des que em van parir. De ben petit, ja traguia amb ganivets, picava carn i embotia, tot com un joc. Professionalment, començo a treballar als 16 anys. El més bo que vaig tenir en començar és l'experiència que tenia sense haver treballat. M'explico: tardes a l'obra, quan ets petit vols ser com els grans, aprenent a desossar porc, vedella, anant a l'escorxador...

Els diferents cursos que he pogut fer al Gremi de Cansaladers, presentant-nos a concursos, aprendre d'altres companys d'ofici, treballar en diferents llocs relacionats amb la feina, és allò que, amb el temps, m'ha permès aconseguir arribar on soc ara.

La fita més important és haver arribat als cinquanta anys de negoci i seguir adaptant-nos a les noves necessitats i sumar.



Modest Genís
Carnisseria Can Modest - Vilabertran

Als 14 anys vaig fer d'aprenent a la Fridasa, perquè al seu pare, que llavors tenia ramat d'ovelles i xais, li interessava que el seu fill aprengués a sacrificar xais. Durant els 10 anys següents vaig treballar en 6 carnisseries diferents i en una sala d'especejament. En tots aquests negocis vaig anar aprenent diferents maneres de fer embotits, tallar, carn despatxar... en definitiva anar aprenent l'ofici i estimar la professió. Estic molt orgullós de seguir elaborant botifarres i embotits per preservar la tradició i a la vegada innovar. Faig 12 tipus diferents de botifarres entre elles una de poma de farcit.

La meua gran fita ha estat obrir el meu propi negoci fa 28 anys Fent la feina ben feta i cuidant tot el producte he arribat a l'actualitat a ser l'única carnisseria del poble donant feina a tres treballadors.



Natàlia Rodríguez
Ca la Cova - Vimodri i Poblet

La meua experiència professional en aquest gran ofici és de fa 30 anys en el negoci familiar iniciat pels meus avis el 1937. L'Àvia Ramona va ser qui em va ensenyar les primeres pautes, i la meua mare, que també és Mestra Artesana, em va continuar formant amb les diferents tasques d'obra i de botiga. Avui en dia la meua formació no para, continuament m'estic formant tant a l'escola del nostre Gremi com en altres centres de formació. Des del 2012 estic jo al capdavant de Ca la Cova, que avui en dia continua al mateix lloc. Personalment, estic molt orgullosa d'haver pogut donar continuïtat al negoci familiar.

Una de les meues fites més importants ha estat donar a conèixer productes tradicionals reinventats i noves creacions amb producte fresc i amb molta bona acceptació.



Jordi Vilarrasa
Carns i embotits Jordi Vilarrasa - Begudà

Fa 25 anys que vaig començar el meu repte: viure de pagès i fer un cercle tancat de porcí obrint un punt de venda de carnisseria a la plaça mercat d'Olot. Obrir el punt de venda ha permès oferir als clients tota l'elaboració de la nostra cria de porc de raça duroc del Mas Janric de Bergadà de forma tradicional amb el màxim benestar i obtenir una excel·lent carn sense afegir-hi lactosa ni gluten. A més a, també presentar tots els productes de forma creativa i assessorar el client de manera totalment personalitzada, pròxima i amb la màxima confiança.

La meua gran fita ha estat realitzar al mateix mas l'especejament dels porcs i l'elaboració d'embotits, obtenint una carn amb greix infiltrat molt gustosa i tendre gràcies a un porc alimentat sense pressos amb el màxim benestar.



Xavier Abel

Abel Artesans Xarcuters
Caldes de Montbui

Porto gairebé tota la vida aprenent, primer de la mà del meu avi i del meu pare i, quan vaig poder accedir a l'Escola dels Oficis de la Carn als anys 80, allà vaig continuar la formació. El meu pare va ser el millor mestre, company i amic que vaig poder tenir. Vaig poder anar a Barcelona a estudiar a l'escola del gremi amb els millors mestres, que em van donar els coneixements tècnics d'allò que ja sabia fer. L'any 2000 vaig agafar el relleu del negoci a on els productes tradicionals tenen un pes molt important en el taulell, seguint l'arrel marcada del pare, però adaptant-los a les necessitats actuals.

La fita més important per a mi és estimar aquest ofici des de fa més de 35 anys i no cansar-me d'aprendre.

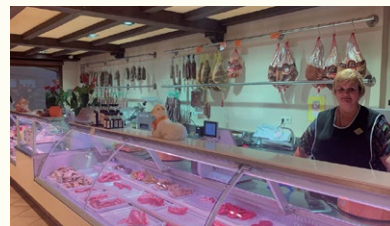


Olga Arroyo

Xarcuteria Arroyo
Calafell

Nascuda al Vendrell l'any 1965 en una família de xarcuters, vaig aprendre l'ofici des de petita a l'empresa familiar creada l'any 1960. El pare, Pau Arroyo també fou reconegut Mestre Artesà Xarcuter. Des de 1985 em podreu trobar al Mercat de Calafell, on seguint la tradició, compto amb la incorporació al negoci de la 3a generació, amb el meu fill. Els tres pilars de la nostra filosofia ha estat la qualitat, la tradició i la innovació, esdevenint el lema que ha guiat sempre la visió del negoci, que de ben segur s'adaptarà als canvis i reptes que vindran.

La meua fita i orgull ha estat el reconeixement com a Mestre Artesana Xarcutera pel fet de ser la primera dona de la família a rebre'l.



Maria Blanch

Can Blanch - Vilallonga de Ter

Quan tenia 16 anys vaig començar a treballar a la carnisseria que des del 1933 tenien els meus pares juntament amb els meus avis, i va ser allà on vaig aprendre l'ofici de carnisseria. Al cap d'uns anys vaig posar-me al capdavant del negoci, mantenint la mateixa essència de tota la vida, però amb un toc més modern. L'any 2012 vaig traslladar-me a l'actual botiga i s'hi van incorporar el meu fill i, més endavant, la meua filla, fets que ens han permès d'ampliar el negoci en tots els sentits.

Estic molt satisfeta de tot el que hem anat aconseguint al llarg dels anys, però una de les fites més importants segueix sent elaborar un embotit bo, deliciós i exquisit com el primer dia. Coses com aquestes donen un plus d'exclusivitat que, amb el pas dels anys, marca la diferència.



Jordi Burch

Can Raliu
Jafre (La Bisbal de l'Empordà)

Fa 20 anys vaig començar a fer de carnisser a l'empresa familiar, després d'haver estudiat el grau mitjà de carnisser i xarcuter a Monells, a l'Escola de Capacitació Agrària del Baix Empordà. Ja de ben jove vaig tenir clar que volia seguir el negoci familiar. Vaig créixer a la carnisseria de casa, la que havíem començat els meus avis, la Vicenteta i en miquel, i que els meus pares, en Josep i l'Imma i la meua tia, la Maria Burch, es varen encarregar de fer créixer. Vaig treballar 15 anys a l'obrador de Jafre, però ja fa cinc anys que porto la botiga de la plaça de l'església de La Bisbal.

La meua fita és seguir amb la mateixa motivació i empena que fins ara i seguir oferint el millor de mi al nostre negoci.



David Pusó

Can Rueda
Ribes de Freser

Des de fa 28 anys em dedico professionalment a fer de cansalader, si bé em vaig enamorar d'aquest ofici molt abans. Sempre em fixava en tot el que feia el meu pare i tenia claríssim que de gran volia ser com ell, des de ben petit que ajudava els meus pares en allò que podia. Sempre ha estat dur tirar un negoci endavant, avui dia ho fem en unes instal·lacions renovades i molt més adequades de les que disposàvem llavors.

La meua fita més gran és arribar a mestre sabent que tinc molt per aprendre, i saber que sense la meua família i l'equip de treball no hauria assolit tants reptes.



Neus Salat

Can Salat
L'Hospitalet de Llobregat

La meua experiència professional en aquest ofici començar de molt jove, quan estudiava, i donava un cop de mà a la botiga propietat del meu pare. Ja des d'aleshores, els meus pares em van transmetre la vocació per aquest ofici i la bona manera de fer les coses. Estic molt orgullosa d'aquesta distinció donat que el meu pare va esdevenir Mestre Artesà l'any 1992, i, per tant, que ho rebí jo ara és una mostra de què ens hem mantingut fidels a la nostra filosofia de servei i qualitat. Can Salat és una botiga quasi centenària.

Una de les fites més importants i de la qual estic més orgullosa és treballar només amb productes de qualitat i proximitat.



Agustí Porta

Xarcuteria Pagès
La Seu d'Urgell

Agustí Porta, de 31 anys, es va formar a l'Escola Agrària del Pirineu i actualment regenta la Xarcuteria Pagès de La Seu d'Urgell. Tot recollint la forma tradicional de treballar la carn al Baridà, des d'aquest establiment urgellenc treballa per oferir als clients, tant de la comarca com de fora, productes artesans i autòctons amb una clara aposta per posar en valor els aliments elaborats a l'Alt Urgell, amb accions com ara la venda de carn i embotits per internet.

A més a més, Agustí Porta també ha impulsat a la Seu amb el seu germà, el cuiner Adrià Porta, el restaurant El Rastell, que també es distingeix per prioritzar productes de la comarca i del Pirineu i que actualment ja compta amb el segell Km. 0 de l'associació Slow Food Catalunya. El restaurant en l'actualitat utilitza un 99%

de l'horticultura de producció pròpia, tot i que Porta comenta que comporta molt més temps, assegura que també aporta molts avantatges.

D'altra banda, també ha iniciat un projecte per tenir porcs ecològics amb els quals poder elaborar embotits.

Els productes que van presentar al premi van ser una llonganissa maridada amb lavanda de la plantació de Cal Margarit de Montant de Tost i uns rotllets de peus de porc amb tòfona.

Tota la maquinària 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

La Fundació Oficis de la Carn convidada en actes de divulgació i promoció dels embotits tradicionals



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

Afortunadament, tal com és notori a tot arreu, la recuperació de les activitats populars, socials i econòmiques avança. També en aquells àmbits que afecten la Fundació i a l'Escola de la Carn. És en aquest sentit, i segurament degut a la tasca que he manat duent a terme de forma seriosa en la promoció, difusió i defensa dels productes tradicionals, que en poc temps la Fundació ha estat convidada a participar en diferents tasts i Fires gastronòmiques, tant des del punt de vista divulgatiu com des del punt de vista de promoció econòmica.

Fins al moment d'escriure aquestes ratlles, i des del mes d'abril hem participat com a convidats en quatre esdeveniments gastronòmics, sempre relacionats amb els embotits i productes carnis en general.

Per començar, durant l'abril vàrem ser convidats a participar com a membres del jurat que havia de qualificar els productes presentats al tast de "Girona Excel·lent". Girona Excel·lent és el segell de qualitat agroalimentària de la Diputació de Girona que reconeix els millors productes de les comarques gironines. Els productes escollits s'elaboren al cent per cent a les comarques gironines i són seleccionats mitjançant tasts a cegues per cuiners, enòlegs, experts i crítics gastronòmics.

En l'edició del 2021, 79 productes de 51 empreses diferents van ser escollits en els diferents tasts, un per cada una de les 13 famílies de productes seleccionats: aigües minerals, arrossos, begudes locals, cafès i infusions, conserves, embotits, fruits secs, foie-gras, lactis, oli d'oliva, mel, peix, vins i vins generosos. En el cas concret dels embotits, varen ser seleccionats un total de 8 productes: llonganissa de pagès, baiona, bufa d'ou, botifarra de fetge, botifarra negra, botifarra del perol, fuet dolç i pernil cuit. Per més informació podeu anar a la pàgina www.gironaexcellent.cat



El jurat amb Josep Dolcet i Yolanda Presseguer, com a representants de la Fundació Oficis de la Carn, durant el tast de Girona Excel·lent.

Per ordre cronològic, el següent acte on vàrem participar va ser, per nosaltres tot un clàssic, la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. Tot i que en un format adaptat a les mesures covid, els responsables de la fira van voler comptar amb nosaltres una vegada més, i en van unes quantes. Cal recordar que la Fira del Porc i la Cervesa va ser l'embrió d'on va néixer el concurs nacional de Llonganissa Tradicional, i per nosaltres anar a la fira a Manlleu, és com anar a casa. Enguany vàrem oferir un Tast de Sobrassades de Mallorca, en un tàndem entre en Xesc Reina i Josep Dolcet. Davant un auditori d'aproximadament 50 persones els vàrem comentar, explicar, descobrir totes les característiques de les sobrassades en general i de les del porc negre de Mallorca en particular. Els assistents tastaren cinc tipus de sobrassades diferents amb el suport de Can Company de Mallorca i La Cinquena Gamma SL de Mataró.

A l'hora d'entrar a l'auditori on se celebrava l'acte, els assistents varen traslladar els seus sentits a Mallorca amb un petit tast d'Ànima de sobrassada, la darrera idea, feta realitat, per Xesc Reina, un oli o essència de sobrassada obtinguda a partir d'una sobrassada de nou mesos de curació. No cal dir la cara de sorpresa que posaren tots.

“ ”

Degut a la tasca que he manat duent a terme de forma seriosa en la promoció, difusió i defensa dels productes tradicionals, que en poc temps la Fundació ha estat convidada a participar en diferents tasts i Fires gastronòmiques.

Un cop començat el tast, en primer lloc, pogueren degustar una sobrassada de porc negre “reserva de la família”, de nou mesos de curació elaborada exclusivament amb porc negre de Mallorca i pebre vermell de la varietat “tap de corti” autòctona de l'Illa. Seguidament, es va tastar la sobrassada “Sa blava”, una sobrassada elaborada amb formatge blau “Molí de Ger”, la característica de la qual és la maduració paral·lela de la sobrassada amb el formatge en una simbiosi perfecta. L'altra sobrassada que es va tastar va ser una sobrassada amb “curri”, tot un conjunt de matisos i sabors que no varen deixar a ningú indiferent. Abans de passar a la traca final, els assistents tastaren una sobrassada amb xocolata, un homenatge a una de les tradicions mallorquines de combinar la sobrassada amb els dolços. El tast es va acabar amb un final apoteòsic, un bisbe (sobrassada embotida en ventre de porc) de dos anys i mig de curació i un pes inicial de més de 8 quilos. Un producte fora de sèrie, amb tots els matisos que poden aportar uns ingredients excepcionals, un procés molt cuidat i una maduració molt controlada. Un sabor, aroma i textura inoblidables. No cal dir que els assistents varen sortir contents, sorpresos i molt satisfets amb un petit present de la darrera sobrassada per emportar-se cap a casa.

La mateixa setmana vàrem ser convidats a participar com a jurat a la selecció de productes de “Fet a Osona, aliments excel·lents”. El concurs té per objectiu escollir i reconèixer els 10 aliments ambaixadors de la comarca d'Osona. La selecció es farà entre els productes presentats a les 10 categories del concurs, entre les que hi ha, lògicament, la categoria d'embotits. El conjunt seleccionat esdevindrà la cis-

Josep Dolcet i Xesc Reina Fira durant el Tast de Sobrassades de Mallorca a la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu.



El jurat amb Josep Dolcet i Yolanda Presseguer durant el tast dels concurs Fet a Osona, aliments excel·lents

tella agroalimentària que representarà la comarca d'Osona durant els pròxims 3 anys. Per part de la Fundació Oficis de la Carn hi vàrem ser convidats la Yolanda Presseguer, Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera de la Garriga i el que signa aquest article.

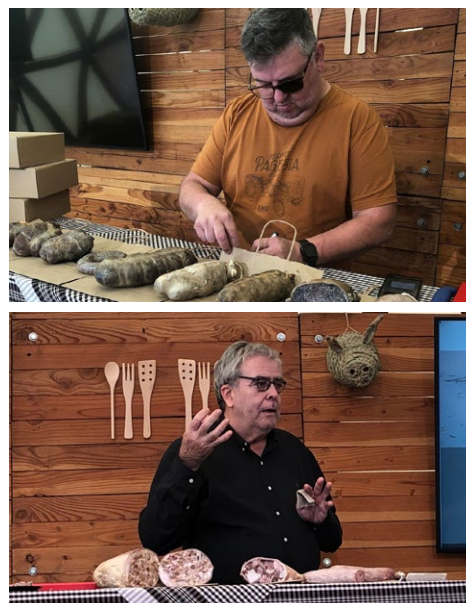
El concurs té tres etapes, una primera preselecció de productes basada en criteris més d'empresa i de producció, una segona fase de tast de producte per experts, i una ter-

cera fase de votació popular. Nosaltres vàrem ser-hi a la segona fase, juntament amb altres experts, tant en embotits com en altres productes corresponents a les 10 categories. Va ser un tast molt interessant, on se'ns presentaren productes cuits i productes curats que foren sotmesos a un debat molt intens. Al final se seleccionaren els productes considerats mereixedors d'estar a la cistella.

Per acabar, el primer cap de setmana d'octubre, els organitzadors de la Fira de St. Lluç a Olot, mitjançant el nostre amic Pep Nogué, ens convidarem a participar en les jornades, tasts i concursos relacionats amb el món del porc i els embotits.

“ ”

La divulgació del patrimoni cultural i gastronòmic que representen els nostres embotits i derivats del porc és immensa i, entre tots, ho hem de donar a conèixer.



Pep Nogué i Josep Dolcet durant el tast d'embotits singulars de Catalunya a la Fira de Sant Lluç d'Olot

En aquest sentit per al nostre tast vàrem proposar que girés sobre alguns dels embotits singulars de Catalunya, on s'hi comptava un Farcit de Carnaval del Pallars, un Ventre d'ossets del Vallès Oriental i una Botifarra cuïta de la llengua (tipus catalana) de l'Alta Ribagorça.

Val a dir que a més de destacar l'excel·lència i la singularitat dels productes, els assistents varen quedar sorpresos a l'hora de degustar uns productes, per molts desconeguts, i el que és més important, se'n van anar a casa seva havent pogut tastar i conèixer molts detalls sobre una petita part del nostre ric patrimoni gastronòmic.

Des de la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, entenem que aquesta feina és un dels grans objectius fixats pels nostres estatuts. La divulgació del patrimoni cultural i gastronòmic que representen els nostres embotits i derivats del porc és immensa i ho hem de donar a conèixer. Per això, des d'aquí animem a tots els professionals cansaladers-xarcuters que aprofitin qualsevol esdeveniment gastronòmic per participar-hi i explicar les virtuts i la història dels seus productes, nosaltres us podem donar tot el suport. Com han manifestat alguns dels companys, és una aposta segura, i una manera d'arribar directament a tots els amants dels bons productes.

La Fundació Oficis de la Carn i l'Escola de la Carn

- US DESITGEM -

U N F E L I Ç 2 0 2 2



**Als comerços verds
pots comprar
aliments ecològics**

Vine al teu mercat!

www.mercats.barcelona



Ajuntament de
Barcelona

**COMERC
VERD →**



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

ESCOLA
DE LA CARN

Cloenda curs Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

El passat dimarts 2 de novembre, es va celebrar l'acte de cloenda del curs Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis amb la presència de Joan Gòdia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat, Jordi Torrades, director general de Comerç de la Generalitat, i Pròsper Puig, president de GremiCarn.

Gòdia va iniciar els parlaments del lliurament dels diplomes als alumnes, encoratjant als alumnes a preservar el procés formatiu assegurant que "la formació és el pilar fonamental per a cuidar l'ofici viu i que perduri en el temps, a la vegada que dona les eines i habilitats pel desenvolupament personal i professional". A continuació, Torrades va agrair la gran tasca de la Fundació Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà per fer avançar el sector i va ressaltar que "és molt necessària la formació per estar al dia de les darreres novetats tecnològiques, normatives i d'organització". Pròsper Puig, que va manifestar la seva satisfacció per veure novament a joves professionals formant-se, va destacar la importància de la formació en els moments actuals.

Per acabar, els assistents a l'acte varen poder degustar els diferents productes elaborats durant el curs, i debatre sobre el futur del sector carni.

El curs

El curs, que en aquesta edició ha durat un total de 54 hores en format online i 38 de pràctica, ha estat seguit per una quinzena professionals xarcuters i xarcuteres provinents de petites empreses artesanes de Catalunya.

A l'hora de dissenyar aquest curs es va tenir en compte que els alumnes poguessin exercir la pràctica d'aquests processos als seus propis obradors de forma immediata i diària, amb l'avantatge de poder traslladar els seus dubtes i consultes, de forma directa als professors especialistes. Entre d'altres, els objectius del curs han estat: Proporcionar als alumnes un ampli coneixement de les caracterís-



tiques, propietats i qualitat de les carns de les diferents espècies dels animals de carnisseria; Proporcionar una visió moderna de l'espejament, l'obtenció de talls, la seva presentació, i el seu tractament culinari de les espècies d'animals de carnisseria; Donar a conèixer les bases tecnològiques de preparació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos; Actualitzar els coneixements tècnics i legals dels processos de treball i d'elaboració; Adaptar els processos de treball, preparació i presentació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos en petits establiments; Adequar els processos de producció i la composició dels productes a les tendències actuals; Divulgar i preservar el patrimoni gastronòmic i culinari dels productes tradicionals a Catalunya, i ampliar-ho amb altres productes i presentacions no autòctones; Establir les bases per la preparació i l'elaboració de productes de qualitat amb vocació diferencial dels productes de gran consum; Assentar les bases per l'estímul de la creativitat i la innovació en els petits establiments d'elaboració artesana com a eina de millora de la competitivitat i exclusivitat, i Fomentar la relació personal o professional entre els alumnes de diferents perfils i procedències, però amb la base artesana comuna.

Després de l'èxit d'aquesta edició, des de l'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà ja ens posem a treballar en el pròxim curs que es realitzarà en el pròxim any.



ESCOLA
DE LA CARN

Els cursos de l'Escola de la Carn disponibles els 365 dies de l'any

Fa poc més d'un any l'Escola Oficis de la Carn iniciava una nova etapa sota el nom Escola de la Carn oferint cursos presencials, *webinars* i cursos online a través del seu web www.escoladelacarn.com.

Per així facilitar l'aprenentatge i facilitar l'accés a les diferents propostes, des de la plataforma, l'alumne pot

consultar i pagar de forma directa els cursos i a la vegada accedir a les seves formacions a través del seu espai d'usuari. Actualment, l'Escola de la Carn té a la vostra disposició 8 vídeo-cursos online actius amb què podreu perfeccionar tècniques i obtenir consells i receptes de carnisseria i xarcuteria:

Manipulació d'aliments

S'ofereixen els coneixements adequats en relació amb els requisits d'higiene, els diferents agents i factors que poden contaminar i/o alterar els aliments i les repercussions, per tal de garantir que executen pràctiques segures i correctes.

No socis 30€ | Socis 20€

Marinats i adobs per a carns

Conceptes bàsics per a l'elaboració d'adobs i marinats càrnics; el seu procés; la utilització d'espècies, herbes aromàtiques i condiments per a mescles. A més, durant la sessió s'ensenyarà la preparació de Marinats temàtics per a carns de porc, boví, xai i aus.

No socis 75€ | Socis 50€

Botifarres crues

Principis bàsics per a l'elaboració de botifarres crues, el seu procés i la importància de la qualitat en la seva matèria prima. Durant la sessió també es presenten i s'explica l'elaboració de botifarres crues singulars.

No socis 75€ | Socis 50€

Tapes i entreteniments per a l'estiu

S'elaboraran diferents propostes com ara preparacions en base de pa en format mini o aperitiu, bombons de carn, enfilalls, variacions amb fruites seques, escabetxos...

No socis 75€ | Socis 50€

Xarcuteria Vegetal

Idees i tècniques per desenvolupar una oferta de productes elaborats a partir d'ingredients vegetals i així fomentar la creativitat i la innovació.

No socis 75€ | Socis 50€

El pla de control d'al·lèrgens i informació al consumidor

Programa de formació sanitària per operadors de les empreses de carnisseria i xarcuteria

No socis 35€ | Socis 70€

Elaboració de micuit d'ànec

Elaboració d'un *micuit entier* seguint totes les fases, des del desvenat fins a la cocció i el posterior refredat, contraposant-lo amb un foie gras ja desvenat. També s'elabora un bloc de *foie gras micuit*.

No socis 75€ | Socis 50€

Elaborats de base de confit d'ànec

Realització d'una base partint de la carn de les cuixes de l'ànec confitades que ens servirà per a l'elaboració de lasanya, croquetes, crestes i veurem altres receptes amb aquesta carn com a ingredient principal.

No socis 75€ | Socis 50€

SOM **SALUT**

SOM **NUTRICIÓ**

SOM **ECONOMIA**

SOM **SOSTENIBILITAT**

Malauradament, cada vegada són més freqüents els missatges de criminalització dirigits al nostre sector per part de certs col·lectius, sense cap base científica que els fonamenti. Uns missatges molt difícils de rebatre i combatre degut a la contundència i agressivitat de les comunicacions utilitzades, sumades al desconeixement i desarrelament de la societat vers la producció d'aliments i conceptes nutricionals. Una criminalització que no té res a veure amb la realitat de la nostra activitat:

El consum de carn, imprescindible pel desenvolupament i vital per mantenir una alimentació equilibrada.

Un estudi recent de la Universitat de Harvard, "Impact of meat and Lower Paleolithic food processing techniques on chewing in humans", ha demostrat que el ser humà és omnívor i que el seu desenvolupament fins a com se'l coneix actualment, sobre tot de la massa cerebral, està totalment vinculat al consum de carn.

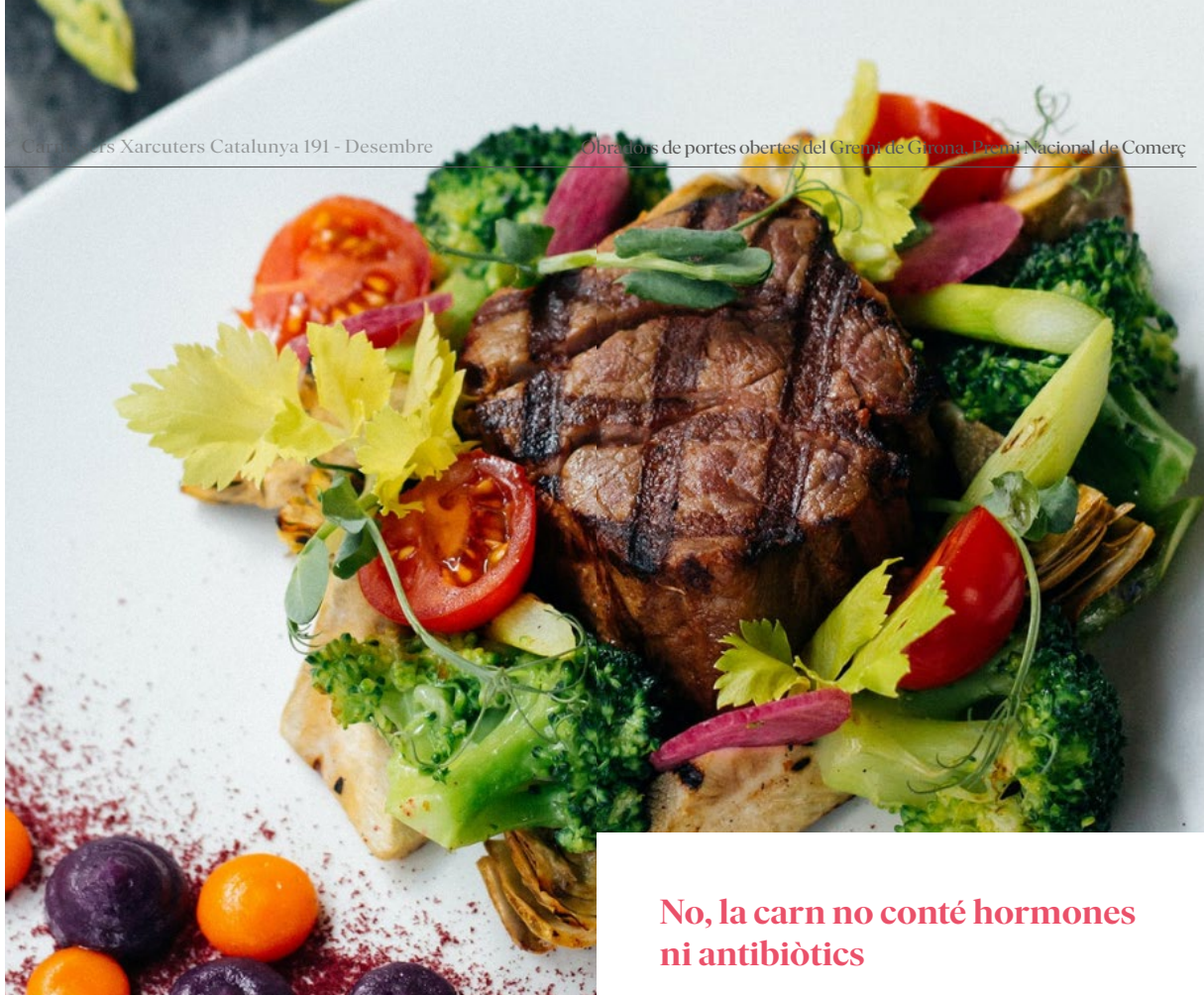
El consum de carn, ous o llet, aporta minerals, aminoàcids essencials i vitamines en quantitats suficients, com per exemple el grup de les vitamines B (tiamina, riboflavin, niacina, vitamina B6 o vitamina B12), totes necessàries per mantenir una dieta saludable i equilibrada.

La carn, per tant, és un producte del qual no es pot prescindir per mantenir un nivell de salut òptim, existint estudis que defineixen que les proteïnes d'origen animal són més adequades que les vegetals per mantenir la massa muscular esquelètica (Hartman et al. 2007; Van Vliet et al. 2015) o per guanyar massa muscular (Vliet et al. 2015). D'altra banda, no existeix cap estudi que demostrï la relació entre obesitat i consum de carn.

Sense anar més lluny, l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN) aconsella un consum de carn de 2-3 vegades per setmana, de forma moderada, al igual que amb qualsevol altre producte, mentre que, per contra, desconeixem la incidència a llarg termini dels anomenats aliments vegans processats substituïts de la carn en l'organisme humà, i que en realitat tampoc són una possible solució a l'escalfament global, sempre dependent de la implantació de les energies sostenibles, tal com s'exclou de les conclusions dels estudis fets per la Universitat d'Oxford, i publicats a Frontiers in Sustainable Food Systems, per part de l'autor, el Dr. John Lynch.

Eliminar la proteïna animal dels menús escolars és hipotecar la salut dels infants.

Iniciatives i projectes com el de l'Ajuntament de Barcelona, d'eliminar o reduir a mínims, per sota del recomanable la proteïna animal dels menús escolars, són irresponsables i molt perilloses pel normal creixement i desenvolupament dels infants, tenint en compte que, en



moltes famílies amb dificultats econòmiques, la proteïna animal només és consumida pels infants a les escoles.

Iniciatives que atenen a ideologies polítiques però que no atenen a conceptes tècnics d'estudis ni recomanacions sanitàries:

- Els països amb un menor consum de carn per càpita tenen les taxes de retard en el creixement infantil més altes (Agdevola et al. 2019).
- Els nens d'àrees en vies de desenvolupament que beuen llet i mengen carn de forma regular obtenen millors resultats en les proves cognitives i físiques, així com en el seu rendiment acadèmic (Neumann et al. 2014).
- Les necessitats de B6 i B12 en Espanya estan cobertes gràcies al consum de productes carnis (Celada et al. 2016).
- La Societat Espanyola de Pediatria Extrahospitalària i Atenció Primària (SEPEAP) cataloga de necessària la ingesta de carn pel desenvolupament dels nens, en especial durant la infància i l'adolescència, i defensa un consum de carn de entre 5 i 8 cops per setmana en racions de 30-120 grams, tal com indica en la seva guia "Importància de la carn de boví en l'alimentació dels espanyols".
- La Societat Espanyola de Metges d'Atenció Primària (SEMERGEN), defensa el consum de carn dintre d'una dieta equilibrada amb la validació de la guia "La Carn i la salut en nens i adolescents".

No, la carn no conté hormones ni antibiòtics

- L'ús d'antibiòtics com a promotors de creixement dels animals de granja està prohibit des de 2006 (Directiva 2001/82/CE). Només s'utilitzen sota supervisió veterinària per curar certes malalties i garantir el benestar dels animals.
- La normativa europea regula quins medicaments s'han d'utilitzar pel tractament dels animals i el seu ús.
- Segons l'Agència Espanyola del Medicament i Productes Sanitaris (AEMPS), a tot l'Estat es van reduir un 13,6% la venda d'antibiòtics veterinaris el 2019, i entre 2014 i 2019 un 58,8% (Pla Nacional de Resistència a Antibiòtics).
- L'Agència Europea de Seguretat alimentària (EFSA) només va detectar un 0,30% de no conformitats en productes d'origen animal el 2019.

La ramaderia no és la principal responsable del canvi climàtic

És important conèixer que, a Catalunya, segons les dades de l'Oficina del Canvi Climàtic, el sector agrari és responsable de la generació d'únicament l'11% del total dels Gasos Efecte Hivernacle (GEH) emesos a l'atmosfera, dels quals gairebé el 8% són atribuïbles a la ramaderia, sense tenir en compte ni la capacitat ni el potencial de segrest de carboni per part de les pastures i els cultius, contribuint així a la mitigació del canvi climàtic. Aquestes emissions, són molt inferiors a les d'altres sectors que a diferència del nostre, no són essencials. El 80% de les emissions mundials de GEH procedents de la ramaderia provenen de

països en vies de desenvolupament, així doncs que no són atribuïbles a la nostre realitat, on tant el sector primari com la indústria realitzen inversions importants per contribuir a una reducció de les emissions produïdes a casa nostra, posant èmfasi una vegada més en el fort compromís social del sector.

Aquestes dades es van posar en evidència durant les mesures el període que es van aplicar les mesures més estrictes provocades per la pandèmia de la COVID-19. Estudis realitzats per Greenpeace, van afirmar que només durant la primera setmana de confinament, ciutats com Madrid o Barcelona, només van arribar al 24,6% i 33%, respectivament, de valors mitjos emesos de diòxid de carboni, mentre que el conjunt del sector agroalimentari varem continuar treballant normalment.

L'alimentació animal no competeix amb l'alimentació humana

Un recent estudi de l'IRTA, el projecte GOTA, conclou que les explotacions catalanes utilitzen 1.500kg d'aigua per produir 1kg de carn, 10 vegades menys del que s'adjudica al sector, sent aquesta en gran part, aigua verda procedent de pluja.

Així mateix, un informe de la FAO conclou que el 90% de la dieta dels animals no seria aprofitable pels humans, tenint coneixement de que l'alimentació animal utilitza en gran mesura pastures o zones marginals.

No podem prescindir de la ramaderia, una activitat essencial pel territori

A Catalunya, el sector ramader és un sector lligat a la nostra tradició, essent clau i estratègic, constituint la principal activitat econòmica de moltes zones rurals.

Una activitat que és el pilar fonamental del desenvolupament econòmic, no tant sols dels nuclis rurals, si no de demarcacions amb densitats més altes, i que està vinculada de forma inherent a la vertebració del nostre territori, garanteix l'assentament de població i evita el despoblament.

Una ramaderia que genera el 64,44% de la Valoració de la Producció Final Agrària catalana, amb un valor a preus bàsics de 3.192,57 milions d'euros, sense oblidar el valor que poden tenir els cultius amb destinació alimentació animal i que, evidentment estan lligats a la nostra sector.

Una activitat que genera una gran quantitat de llocs de treball directes i indirectes, per part de les 25.706 explotacions ramaderes de Catalunya al 2020 segons les dades presentades del DACC.

La indústria càrnia és un dels motors de la economia catalana.

Com a resultat de l'activitat ramadera es genera un dels motors de l'economia catalana, la indústria càrnia.

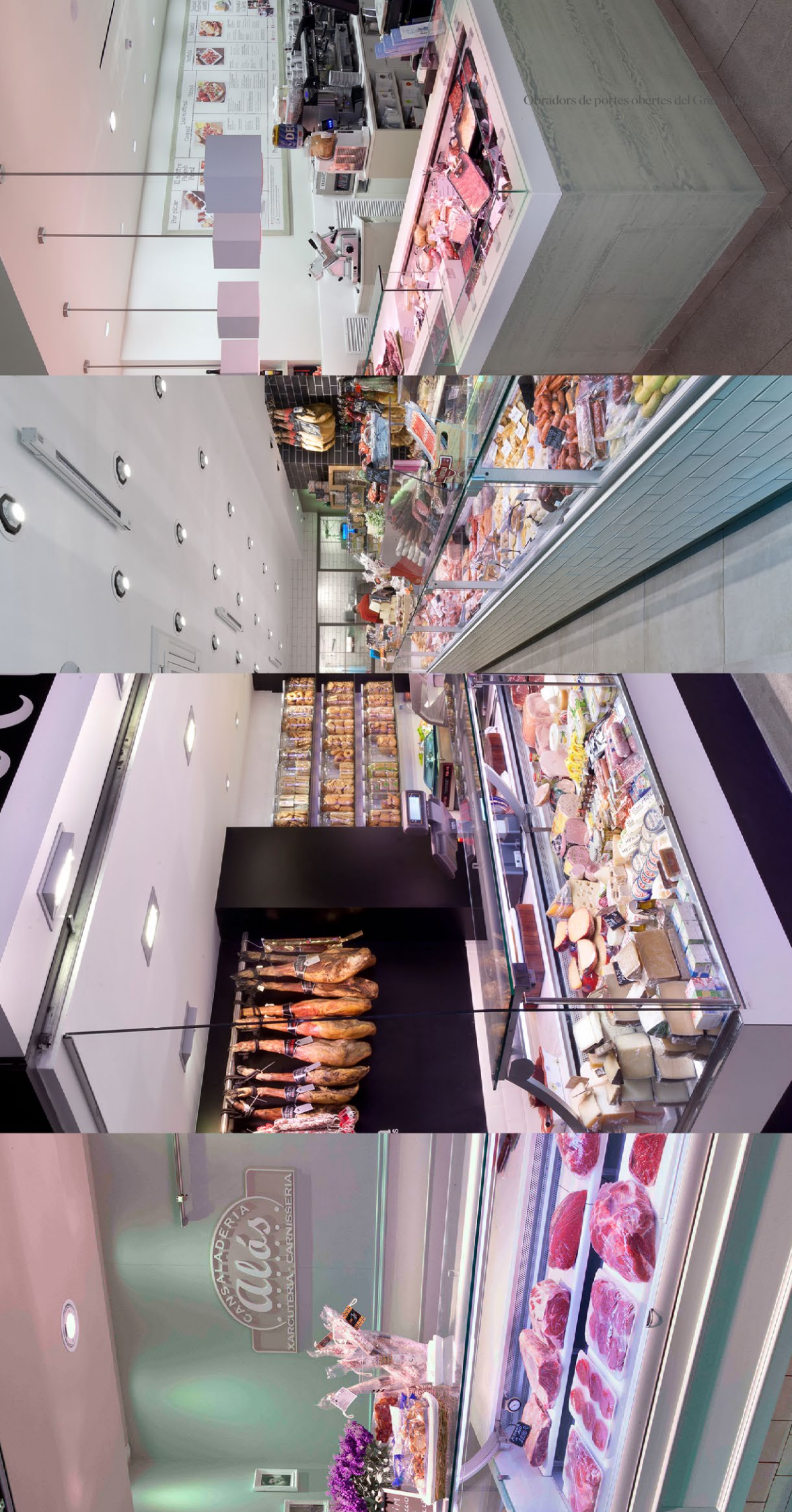
El sector carni és un dels sectors clau de l'economia del nostre territori, se situant com a quart sector industrial i com a principal sector agroalimentari de Catalunya. Representa el 21,6% del PIB industrial català i el 4% del PIB total de Catalunya, segons dades de Foment del Treball. No obstant, la indústria càrnia representa el 20% de les empreses de transformació alimentàries, genera el 40% dels llocs de treball del sector i, el 32% del volum de negoci alimentari.

Durant el 2020, el nostre sector carni va registrar unes exportacions de 4.592 milions d'euros, un 13,90% més que el 2019 en valor, i un 11,68% més en volum, assolint el total de 1.851.339,13 tones, segons dades de PRODECA i que mostren el gran prestigi internacional de la nostra indústria càrnia, aportant un saldo positiu a la balança comercial catalana de més del 1800%.

Complim amb els estàndards de sanitat i benestar animals més exigents

Tant els ramaders com els operadors de la indústria càrnia que treballen en contacte amb els animals, compleixen amb els estàndards de sanitat i benestar animal més exigents dels món, els de la Unió Europea, i que són supervisats per personal propi del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

Es manté el respecte pels animals en totes les fases de la cadena, i som els primers en denunciar les imatges d'animals en granges que poden procedir de tercers països. Al mateix temps, es permeten que entrin al nostre mercat productes d'origen animal procedents de països amb una legislació en matèria de benestar animal i mediambiental molt més permissiva. Aquests productes competeixen amb els nostres aliments produïts amb les condicions més estrictes del món i amb el sobrecost de producció que això comporta.



Obradors de portes obertes del Grup Mts. Premi Nacional de Comerç

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 |





Obradors de portes obertes del Gremi de Carnissers de Girona, Premi Nacional de Comerç 2021

Els “Obradors de portes obertes: transferència de coneixement de base col·laborativa” del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va ser premiat el passat 29 de novembre en la 20a edició dels Premis nacionals de comerç de la Generalitat de Catalunya amb la distinció a la Iniciativa Col·lectiva dins de la subcategoria Sectorial.

En un acte solemne al Palau de la Generalitat, Molt Honorable senyor Pere Aragonès, president de la Generalitat de Catalunya, i Roger Torrent, conseller d'Empresa i Treball, van fer entrega del guardó que premia aquelles entitats que hagin destacat per la seva iniciativa comercial i que, per la seva trajectòria, grau d'innovació i d'adaptabilitat, contribueixen de manera més rellevant al prestigi del comerç, particularment del comerç urbà de proximitat.

La Presidenta del Gremi, Sílvia Aliu, destaca que “és un premi de tot el col·lectiu i per a tots els que un elaborem, produïm, donem feina, fem comerç i obrim els nostres obradors per aprendre i seguir formant-nos per mantenir viu l'esperit de l'ofici de carnisser-xarcuter: el de virtuoses i el de mantenidors de productes d'alt valor gastronòmic, únics i diferenciats.”

En l'acte, a més d'Aliu també van assistir Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de carnisser, xarcu-

ters i cansaladers i president de GramiCarn Barcelona, i Xavier Gallifa, president del Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, que també va estar guardonat per la iniciativa “Som a primera línia per tu. Ajudà's a ajudar”.

El projecte

El projecte “Obradors de portes obertes: transferència de coneixement de base col·laborativa”, neix durant l'any 2019 partint de la idea que si no es comparteix el coneixement, amb el pas del temps acaba desapareixent.

La iniciativa consisteix en el fet que qualsevol agremiat obre el seu obrador, casa seva, a la resta de companys i companyes d'ofici, i presenta el seu mètode de treball mostrant d'una forma distesa com elabora un determinat producte. Així, s'afavoreix l'aprenentatge mutu entre iguals, l'intercanvi d'idees i coneixements. La finalitat és aprendre els uns dels altres i poder millorar processos i elaborats tot afavorint una sana competència entre els professionals de la carn i elaborats carnis. En definitiva, oferir més i millors productes.

Cada obrador mostra com treballa, com s'organitza i comparteix aquells coneixements que el distingeixen.

La prova pilot d'Obradors de Portes Obertes va tenir lloc a la Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí i va trobar a girar al voltant de la preparació de conserves i preparats en pots de vidre. Després de l'èxit d'aquesta, des del Gremi es va decidir seguir amb la iniciativa per a presentar i conèixer noves formes de fer i vendre.

Cal destacar que aquest projecte està obert a tots els carnisers-xarcuters de la federació, i així, per exemple va venir-hi el company carnisser de Vilaller, a l'Alta Ribagorça.

La segona edició, va ser a la carnisseria Pelai de Sant Climent Sescebes i es va tractar l'elaboració del bisbe de dos colors i de la gelatina d'allioli, reconeguda amb el segell Girona Excel·lent; la tercera va realitzar-se a la Xarcuteria Alba de Ribes de Freser, centrada en l'elaboració del carpaccio de peus de porc i el bull de fetge; i a partir d'aquí van venir quatre més: la carnisseria Can Raliu de Jafre, que va mostrar el procés d'elaboració de la seva botifarra de perol, premiada amb el segell Girona Excel·lent; Can Ginesta de Vidreres, on es va tractar el seu sistema de producció, costos i traçabilitat; Carns i embotits Jordi Vilarrasa d'Olot, que va mostrar el procés que segueix des de la seva granja fins a la botiga, i finalment, la Tocineria Mario de Palafrugell, que va ensenyar a cuinar a baixa temperatura amb el forn Rational.

Totes les sessions són de petit format, per tal que tothom hi pugui participar i es programen diversos dies en funció de la demanda, i cada sessió té una durada d'un matí. Les sessions es basen en allò que els pedagogs anomenen aprenentatge actiu, és a dir, s'aprèn escoltant i mirant com ho fan els altres, però sobretot preguntant i dialogant. Aquest fet produeix un intercanvi de coneixements que impulsa l'aparició de noves inquietuds. Com que cada carnisser-xarcuter comparteix voluntàriament allò en què destaca, d'allò en què s'ha especialitzat, transfeix de forma entenedora els seus aprenentatges i coneixements a la resta de companys d'ofici. D'aquesta manera incentivem la millora tant dels processos d'elaboració com de gestió i en la innovació de la gamma de productes.

Quan un agremiat assimila conceptes o processos de millora del producte, els aplica i els desenvolupa en el seu comerç, millora la seva l'oferta comercial, que s'amplia i guanya en profunditat; aquesta és el pilar del projecte.



“ ”

És un premi de tot el col·lectiu i per a tots els que un elaborem, produïm, donem feina, fem comerç i obrim els nostres obradors per aprendre i seguir formant-nos per mantenir viu l'esperit de l'ofici de carnisser-xarcuter.

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

L'excel·lència del producte va vinculada no només a la qualitat del producte d'origen sinó també al *savoir-faire* o *know-how* en el procés de manipulació i elaboració.

A més, des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines s'aposta pels objectius de desenvolupament sostenible, i en el projecte d'obradors de portes obertes, s'ha posat en relleu la importància de la col·laboració a l'hora de fomentar el creixement econòmic i la sostenibilitat dels agremiats. A més, també s'ha potenciat la producció i consum responsable, la reducció d'envasos de plàstic i s'ha fomentat l'aliança amb els petits productors de proximitat.

Carnissers Xarcuters Catalunya

Campanya de Nadal, Cap d'any i Reis



El passat dimecres 10 de novembre, a l'Auditori Axa, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural lliurava els diplomes d'Artesania Alimentària i els premis al millor Jove Artesà Alimentari Innovador corresponents als anys 2019 i 2020, que no se'ls va poder donar per culpa de la pandèmia.

La consellera Teresa Jordà, acompanyada del secretari d'Alimentació, Carmel Mòdol, van participar en l'acte que va tingué la presència de representants de diversos gremis i associacions professionals, entre ells Pròsper Puig, president de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i president de GremiCarn Barcelona, Xavier Gallifa, president de Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, Sílvia Aliu, presidenta de Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, i Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Tarragona.

En aquesta edició es van lliurar, 36 diplomes corresponents a l'any 2019 i 25 de l'any 2020, entre els quals onze van ser per a socis dels gremis territorials de la Federació catalana de carnissers, cansaladers i xarcuters.

Tots els Mestres artesans que van rebre el seu Diploma, van poder acreditar el seu domini tècnic de l'ofici, la seva

llarga experiència professional, la seva formació i els seus mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.

Agustí Porta, millor jove artesà alimentari innovador 2019

Agustí Porta, carnisser-xarcuter de la Seu d'Urgell i agremiat de GremiCarn de Lleida, ha rebut la distinció del Premi al millor jove artesà alimentari innovador en la convocatòria de l'any 2019.

El Premi al millor jove artesà alimentari innovador té per finalitat fomentar actuacions innovadores que esdevinguin pautes per millorar la qualitat i la bona imatge dels productes artesans de Catalunya i guardonar l'esforç dels/de els joves artesans alimentaris en la recuperació, la in

La teva tradició, la nostra manera de fer

Un any més, aprofitant el Nadal, des de Carnissers Xarcuters Catalunya volem fer palès de la nostra forma d'enten-



El manifest

S'acosta Nadal i és hora de treure les receptes de sempre, les nostres, les de casa.

Creacions úniques, clàssics que han passat de generació en generació fins arribar a les nostres mans.

Una manera de fer heretada de les nostres tradicions.

Receptes elaborades per aquells professionals que sempre estan al teu costat i que sempre trien el millor i més saludable per a tu.

Ingredients que ens acompanyen any rere any i plats que fan que t'invaeixi la nostàlgia.

Aquest Nadal, la tradició torna a les nostres taules a través de productes frescos, amb la qualitat de sempre, seleccionats pels nostres carnisers i xarcuters

Les receptes de tota la vida, elaborades artesanalment i amb la qualitat d'un producte bo, fresc i local.

La teva tradició, la nostra manera de fer.



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



Notícies destacades



Reconeixement col·lectiu al Sector del Comerç per la seva contribució durant el confinament.

El passat 29 de novembre, el sector carni juntament amb el comerç va rebre un reconeixement col·lectiu per la seva tasca i contribució durant els mesos més complicats de la pandèmia de la Covid-19 que va comportar el confinament de la població. Montse Esquiús, en nom de tot el comerç, va rebre el reconeixement de la mà del Molt Honorable Sr. Pere Aragonès, president de la Generalitat de Catalunya, i pel conseller de Treball i Empresa, Roger Torrent, durant la 21a edició dels Premis Nacionals de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

Per altre costat, el Gremi de Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques també va rebre un guardó per la iniciativa "Som a primera línia per tu. Ajuda'ns a ajudar", del Premi a la Iniciativa Col·lectiva dins de la subcategoria Sectorial. Aquesta iniciativa consisteix en una campanya solidària que es va iniciar l'abril del 2020 i que encara continua, per ajudar les famílies que pitjor ho estan passant per la crisi de la COVID-19. El repartiment es fa a través de diferents entitats solidàries, com la Fundació Pare Manel o Càritas, que són les que determinen



quines són les famílies més necessitades. Durant l'any 2020 es van entregar més de 10.000 kg de carn.

En el mateix acte, el projecte Obradors de portes obertes del Gremi de Carnissers de Girona, també va rebre un Premi Nacional de Comerç 2021 amb la distinció a la Iniciativa Col·lectiva dins de la subcategoria Sectorial [vegeu pàgina 32].



Ja està disponible l'agenda d'autocontrol higiènic i sanitari 2022

La normativa vigent exigeix que tots els establiments (botigues incloses), implantin un sistema d'autocontrol basat en la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC), en funció de la mida i de les manipulacions i procediments que es duguin a terme a l'establiment.

Edició impresa:

Tots aquells socis interessats a tenir un exemplar imprès de l'agenda, han de reservar-la a través de les oficines gremials.

Barcelona:

93 424 10 58 - info@gremicarn.cat

Lleida:

973 28 98 60 - info@gremicarnlleida.com

Tarragona:

977 225 359 - gremicarnisserstgn@gmail.com

Girona:

972 630 406 - info@gremicarn.com

Edició descarregable:

Totes aquelles persones que desitgin descarregar-se l'Agenda Autocontrol en format pdf a través del web del seu gremi.



Torna el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Des de la Confraria del Gras i el Magre juntament amb la Fundació Oficis de la Carn ja s'està treballant amb la pròxima edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana.

10 Febrer

Data límit per inscriure's al concurs.

14 - 15 Febrer

Recepció de les botifarres d'ou artesanes participants.

16 Febrer

Deliveració del jurat

17 Febrer

Entrega de premis: Es degustaran les botifarres guanyadores i es farà el lliurament de premis als guanyadors i els diplomes de participació. Depenent de les mesures sanitàries implantades durant el febrer, es podria modificar el format i parts de l'acte.

Notícies destacades



Manifest del conjunt carni i ramader de Catalunya davant els missatges de criminalització dirigits al nostre sector per part de certs col·lectius

El passat 26 d'octubre des de la Federació catalana de carnisers, xarcuters i cansaladers juntament amb dotze entitats més, es va enviar una carta Teresa Jordà, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, davant els missatges de criminalització dirigits al nostre sector per part de certs col·lectius, sense cap base científica que els fonamenti.

Uns missatges, sovint, difícils de rebatre i combatre a causa de la gran capacitat econòmica, i la contundència i agressivitat de les comunicacions utilitzades, sumades al desconeixement i desarrelament de la societat vers la producció d'aliments i conceptes nutricionals. Una criminalització que s'intensifica, que no té res a veure amb la realitat de la nostra activitat i que, en molts casos, compta amb la bel·ligerància de certs organismes públics.

Les peticions, a més, anaven acompanyades d'un manifest amb dades reals i objectives del sector que podeu trobar en les pàgines anteriors a aquest article.

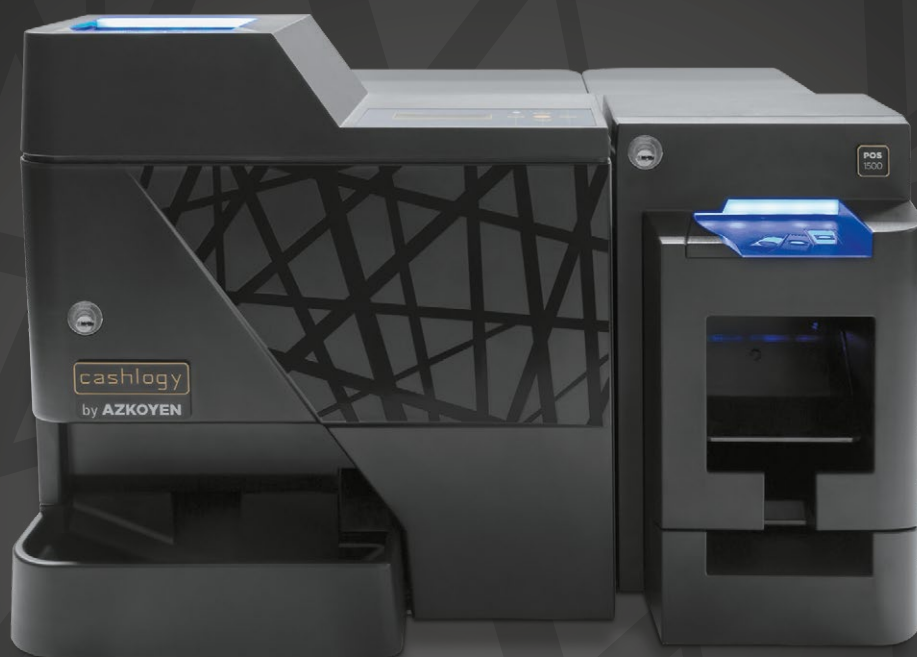


Carnissers Xarcuters Catalunya presents a Mercat de Mercats amb el Gremi de Carnissers de Barcelona

Els dies 22, 23 i 24 d'octubre es va celebrar Mercat de Mercats a Barcelona i el Gremi de Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques va participar amb una parada i diferents activitats pels assistents. Durant els dies, els visitants van poder comprar productes carnis que, posteriorment, preparaven a les barbacoes habilitades.

Diumenge 24 va tenir lloc el taller infantil d'hamburgueses, impartit per la Yolanda i la Cinta Casternado, al que van participar més de 100 nens i nenes. Els infants van gaudir molt preparant la seva pròpia hamburguesa, que després la podrien cuinar a les barbacoes o a casa. A més, també es va explicar la importància, per a la salut, de menjar bons productes i elaborats carnis comprats en els establiments de proximitat a Mercats o carrers.

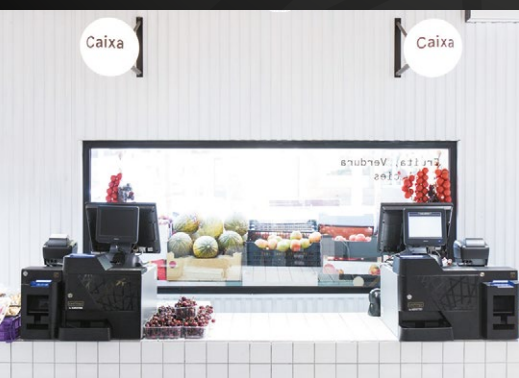
A la tarda vam gaudir de la ponència Carn i Salut impartida pel doctor Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia. Durant la ponència va quedar constància de la importància de portar una alimentació sana i equilibrada, on haurien d'haver-hi tots tipus d'aliments, en la seva mesura, i tots aquells que se substitueixin per qüestions ideològiques (diets veganes/vegetarianes) haurien de ser complementats amb suplementes alimentaris.



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



Nou servei d'Assessoria de qualitat i seguretat alimentària.

Des de GremiCarn Barcelona hem dissenyat un nou servei d'assessorament i acompanyament integral des de l'auditoria fins a la gestió o implementació en matèria de qualitat i seguretat alimentària per a

carnisseria-xarcuteria. D'aquesta forma, amb el nou departament, us ajudarem a trobar la millor solució personalitzada en el compliment a les exigències legals i dels vostres clients.

Implantació i actualització de l'Anàlisi de perills i punts control crítics.

Implantació i actualització dels Plans d'Autocontrol.

Assessorament i acompanyament d'inspeccions sanitàries.

Check-list de higiene (auditoria de diagnòstic) + informe.

Check-list de pre-inspeccions i de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (auditoria interna).

Auditoria de proveïdors.

Elaboració i revisió d'etiquetes.

Elaboració i revisió de fitxes tècniques.

Gestió d'al·lèrgens.

Tràmits administratius: Registre Sanitari i Autoritzacions.

Pla de cultura alimentària.

Assessorament i consultoria de projectes, proveïdors (agrònoms, manteniment, analítiques, plagues...), infraestructures, instal·lacions, analítiques...

Creació de documentació.

Medioambient: Ecoembes.

Formació personalitzada *in company*.

Per a més informació contactar amb mmartinez@gremicarn.cat o al telèfon 93 424 10 58

Presentació del servei d'Assessorament de Qualitat i seguretat alimentària

DILLUNS 24 DE GENER

Més info a www.gremicarn.cat/qualitat-i-seguretat-alimentaria

Els embotits socials de la Fundació Mas Albornà doblement premiats a la 5a edició B-value

La 5a edició de B-Value ha premiat doblement la iniciativa social en forma d'embotits artesanals que ha promogut la fundació penedesenca Mas Albornà sota el nom de Mallart Artesans Xarcuters. En un acte celebrat ahir a Barcelona, es van lliurar els premis d'aquest programa d'acceleració de projectes del tercer sector La Fundació Mas Albornà va rebre una dotació de 25.000 euros per a continuar fent créixer el projecte dels embotits Mallart Artesans Xarcuters, el qual necessita un impuls per arribar a assolir la seva fita: la creació i capacitat laboral de persones vulnerables a través de l'elaboració artesanal

d'embotits de gran qualitat.

“Un fuet que pot canviar el món”, va ser un dels projectes guardonats pel potencial transformador que té, tant en la creació de llocs de treball com en la incorporació al mercat dels primers embotits conscients i amb compromís social. El segon guardó va ser per “Els primers embotits conscients del mercat”, una proposta de creació de llocs de treball, de visibilització i de sensibilització cap a les persones amb discapacitat intel·lectual i trastorn mental i d'impacte social.

Cansaladeria Molist presenta la seva lloganissa a la Llotja Presidencial del Camp Nou

El passat 26 de setembre, els agremiats de Cansaladeria Molist van tenir l'honor de preparar un tast de la seva lloganissa, guanyadora del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2017 i 2021, a la Llotja Presidencial del Camp Nou, durant el partit del FC Barcelona i el Llevant.

Des de Gremicarn volem agrair que feu valdre els concursos que amb tant d'esforç i dedicació organitzem i que amb accions com la vostra ens encoratja a continuar treballant per millorar-los.



Cal Vivet guanya pel premi Àpat Digital durant la Fira Àpat de Barcelona

Els passats 16, 17 i 18 de juny, a la Cúpula de les Arenas de Barcelona, va celebrar-se la 6a edició de la Fira Àpat de Barcelona rebent més de 9.000 visitants al llarg dels tres dies i 80 expositors. Una fira orientada als professionals i als amants de la gastronomia catalana. Aquest any la fira ha girat entorn sota el lema de: gastronomia, ciència i sostenibilitat, coincidint amb les dates de celebració de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.

Com a novetat d'aquesta edició, es va fer el lliurament dels premis Àpat 2021 en què els agremiats de Cal Vivet van rebre una distinció en la categoria Àpat Digital. A més, els de Sentmenat van ser uns dels productors que van estar-hi presents, també, amb un estand al què oferien croquetes i altres elaboracions de xarcuteria.



Els nous productes emporarom amb la col·laboració del Gremi

Neixen dos nous productes de barreges d'espècies de la mà de l'empresa empordanesa emporarom amb la col·laboració amb el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines. Les barreges són espècies per a la carn blanca i espècies per a la carn vermella i pasta. Tan en format pel client final en pot de vidre com en format a granel per a que els carnisers facin les seves elaboracions finals pels seus clients.

La presentació oficial dels productes col·laboratius es van fer el dia 1 de novembre de 2021 a les 13 hores a la Fira de Mostres de Girona, concretament a l'estant de Girona Excel·lent. Els carnisers van donar a provar 2 plats dissenyats i innovats per la carnissera-instagrammer-influencer i fotògrafa gastronòmica @neus.foodie. A l'acte dedegustació vam tenir la sort de gaudir de les explicacions d'Emporarom, d'en Pep Nogué, dels carnisers i de la @neus.foodie. On també es van presentar les receptes en format paper per als clients de les carnisseries.

Emporarom neix el 2018 de la inquietud de quatre petits productors ecològics de plantes aromàtiques i medicinals amb la voluntat de posar en valor aquelles plantes autòctones que tradicionalment s'han utilitzat a l'Empordà tant per les seves propietats medicinals com pel seu ús a la cuina.

Conscients de que la societat demana cada vegada coses noves, nous gustos i formes diferents de cuinar, no es podien quedar només en els usos i espècies tradicionals, seguint fidels a la seva voluntat de promocionar allò que és propi del territori i que poden oferir en la qualitat màxima.

Inicialment, van crear cinc barreges d'herbes per infusió, per les quals han estat guardonats amb el segell de qualitat Girona Excel·lent.

De forma natural, el següent producte que havia de veure la llum eren les herbes per la cuina. Així doncs, el 2020 van iniciar la línia de condiments, amb nom genèric "HERBES DE L'EMPORDÀ", elaborant una barreja d'herbes comunament utilitzades a la cuina i que anomenem "Barreja mediterrània". Aquesta barreja és d'utilització en un ampli espectre de cuinats (carns, salses, pasta, amanides...) i també s'ofereix barrejada amb sal marina. Aquest 2021 han ampliat aquesta línia de condiments, presentant-ne dos de nous per a peix en col·laboració amb la Confraria de Pescadors de Palamós i el Museu de la Pesca.



Continuant amb la idea d'ampliar la línia de condiments amb barreges específiques per a determinats productes o plats, vam pensar que seria una bona opció fer una barreja d'herbes específiques per carn ja que podria tenir una acceptació al mercat que justifiqués el seu desenvolupament.

Les premisses que tenien per a aquestes noves barreges eren:

- Composició exclusiva de planta local.
- Plantes que s'hagin utilitzat comunament i tradicionalment per a cuinar carn, ja sigui per el seu consum fresc, com per maceracions.
- Que la barreja pugui ser utilitzada per l'elaboració de diversos plats, no a una única recepta.

A emporarom tenen el coneixement de cultivar i transformar planta aromàtica, medicinal i condi-

mentaria, però no son cuiners, ni tampoc son experts coneixedors dels usos de les plantes a la cuina de la carn. Per tant el seu objectiu era buscar una col·laboració externa que els ajudés a definir aquest producte.

Els carnisers artesans coneixem i treballem el producte aplicant el coneixement de generacions alhora que innoven constantment a la recerca de noves presentacions i evolucionant cada vegada més a productes pre-cuinats. I aposten pel compromís d'oferir als seus clients els productes dels productors locals propers del territori fent xarxa entre els productes de la zona i les comarques gironines.

La recuperació de les plantes "de tota la vida" en un format diferent i més assequible per al client final, de manera que li simplifiqui la seva utilització a la cuina, és un atractiu per a provar noves maneres de consumir carn.

Ambdues parts ens va semblar interessant desenvolupar un producte en col·laboració vinculat directament als productors/elaboradors.

Les barreges son el resultat de provar diferents tipus de carns i coccions amb diferents proporcions de plantes que o bé s'han utilitzat tradicionalment en la preparació de carn o bé hem cregut que poden aportar matisos que combinen bé amb les carns escollides.

S'ha arribat a definir quatre barreges que vam provar amb carns i coccions concretes, però possiblement també podrien lligar amb altres variacions. Finalment, de les quatre barreges plantejades, n'escollim dues que són les que presentem:

Per carn blanca

Barreja d'una selecció acurada de plantes i herbes mediterrànies per potenciar el sabor de la carn blanca. Ideal per a tot tipus de cocció (a la planxa, en maceracions o arrebossats). Ingredients: Menta, marduix, fonoll, mari-alluïsa i sàlvia. Tots productes ecològics.

Per carn i pasta

Barreja d'una selecció acurada de plantes i herbes mediterrànies per donar un toc especial a una carn vermella o a un plat de pasta. Es pot afegir al final de la cocció de la carn a la planxa, en un estofat, en la salsa d'un plat de pasta o a una amanida de pasta. Ingredients: Orega, alfàbrega, sàlvia i romaní. Tots productes ecològics.

Aquestes barreges es presenten en dos formats:

- El format pot de vidre pensat per la venda a clients finals.
- El format bossa a granel pensat per l'ús professional.

Èxit en la jornada de formes d'aprofitament del xai

El professor, Joan Gironell, Mestre artesà i especialista en la formació del Gremi i membre de junta del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines en la comissió de formació, va ser l'encarregat d'impartir la jornada que amb col·laboració amb PProductes del Ripollès i la Generalitat de Catalunya.

Conscients que l'oví i el cabrum ha perdut pes econòmic. L'objectiu del curs era el trobar sortides a aquestes carns de maneres diferents amb elaborats com carn picada, marinats, farcits..., tant amb carn d'ovella, cabra, moltó o crestó i no només amb el xai i el cabrit.

També explicar als assistents la importància de la procedència de la carn.

Així com lo essencial que és consumir una carn produïda a Catalunya i comprada a la carnisseria és el que li donarà la màxima seguretat.

L'objectiu d'aquesta jornada va ser el de promoure el consum de la carn de xai, conèixer les parts i la seva utilització, tot seguit es mostraran tècniques per preparar embotits, conserves i elaborats de carnisseria i xarcuteria.



Per Tots Sants: Carnellets!

Com ja és tradicional per aquestes dates, molts dels nostres agremiats han elaborat els panellets de carnisseria, mostra de la qual s'adjunten alguns. Són noves propostes per sorprendre els clients. Boletes de carn picada amb diferents ingredients que només caldrà posar al forn... i gaudir-los.



Fira del Vi i la Gastronomia de Cambrils

Un any més Tocineria Cal Silo va fer la seva parada de productes artesans a la VII Festa del Vidre Artesà de Vimbodí i Poblet Vitrum els dies 2 i 3 d'octubre.

Aquest any amb un marcat control d'aforament per la covid-19, la fira tenia un caire diferent i la parada de Cal Silo no es va ubicar al mercat d'artesanía com altres anys, sinó davant mateix de la botiga al carrer Major per poder complir amb les mesures sanitàries exigides.

Cal destacar en aquesta edició la distinció de Vidriera d'honor a la il·lustradora Roser Capdevila, creadora de Les Tres Bessones i també la presentació del nou vidrier, Rafa Abdon, en substitució de Paco Ramos que es va jubilar.

Encara que es van poder celebrar menys activitats a causa de la pandèmia, es va rebre la visita de força gent i aquesta afluència de persones van aconseguir amb tot i les restriccions, que les vendes fossin tot un èxit!



Fira del Vi i la Gastronomia de Cambrils

Del 8 al 12 d'octubre, va tenir lloc la celebració de la Fira del Vi i la Gastronomia de Cambril en un marc immillorable com és el Parc del Pescador de Cambrils, un magnífic parc integrat dins del barri mariner del municipi. Amb espais diferenciats i que tenen en comú la cuina i l'enologia.

Durant quatre dies es va gaudir d'aquest esperat esdeveniment enogastronòmic, cultural i lúdic en un ambient distès i festiu amb *showcookings*, maridatges, activitats educatives i gastronòmiques i un mercat artesanal.

En aquesta Fira es poden degustar una gran varietat d'excel·lents vins de les diferents denominacions d'origen del territori (D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant, D.O. Tarragona, D.O. Terra Alta, D.O. Conca de Barberà, D.O. Cava, D.O. Catalunya y D.O. Penedès), on bodegues mariden a la perfecció els seus millors caldos, les tapes i les degustacions que preparen els establiments gastronòmics cambrilencs, com ara en Daniel Salinas, un dels nostres agremiats participants (veure fotos).

Després que l'any passat no es pogués celebrar a conseqüència de les restriccions per la Covid-19, en aquesta edició han passat unes 40.000 persones que han gaudit de vins i gastronomia d'una quarantena de *casetes*.



La Generalitat de Catalunya, premia en la seva 20a edició, la trajectòria centenària de Casa Borrull, de Reus

Casa Borrull és un negoci familiar que ja penja, dels pares i tiets, els quals van ensenyar a treballar bé, a estimar la feina i sobretot a estimar als clients.

Aquest guardó tan guanyat i merescut per 100 anys d'ofici, arriba per fi a atorgar-se el dimecres 17 de novembre al Palau de la Generalitat, gràcies a la il·lusió, a l'esforç diari, a l'aprenentatge continu i a la confiança del públic.

En veritat i documentalment, va arribar al 2019 la data reial de la celebració del centenari, però amb tota la pandèmia pel mig, es pot fer visible i oficial la seva distinció, en aquest 2021.

És un orgull personal, professional i gremial celebrar esdeveniments com aquests.

Moltíssimes felicitats a aquest equip de mestres en l'elaboració artesana de productes carnis i alimentaris!



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, mancants 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 traspassa:**
Es ven o traspassa :
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:**
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
- ▶ **Es ven:**
Per motius de salut, carnisseria-xarcuteria a Figueres en ple funcionament.
Mòbil 644.40.89.06
Preguntar per Esther
- ▶ **Es ven:**
Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria de 25 m2 a Valls en ple funcionament i amb maquinaria.
Mòbil 679.76.42.81
Preguntar per Josep Maria

LOCALS LLOGUER

- ▶ **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
- ▶ **Es ven o traspassa o lloga :**
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 aflluència 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 màquina 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

LOCALS TRASPASSOS

- ▶ **Ocasión:**
Dos tiendas unidas de charcuteria, tocineria y especialidades, de 5 numeros. Reformada y moderna, con clientela de 50 años
Traspaso por jubilación en Mercado de la Merce de Barcelona
Financiado por el banco 15 años (500 euros mensuales aprox.)
Mòbil 659.51.07.42
Preguntar per Javi
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació.
Xarcuteria - Carnisseria al centre de Vic.
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador. Tots els permisos, per començar d'immediat.
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant.
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació 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

Petits anuncis

► **Es traspassa 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 traspassa:**

Cansaladeria -Xarcuteria- Carnisseria.

Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat).

Amb ple funcionament, totalment equipada.

Mòbil 691.764.568

Preguntar pel Leonardo

► **Es traspassa:**

Per no poder atendre Carnisseria – Xarcuteria i Queviures.

A Sant Miquel de Fluvià (Alt Empordà).

En ple funcionament, totalment equipada.

Telèfon 972.56.80.45

Preguntar per Sra. Assumpció

► **Es traspassa:**

Carnisseria, per no poder atendre de 40 m2, en ple funcionament, totalment equipada, inclòs forn de pollastres a l'ast.

Zona Casc Antic de Tarragona

Mòbil 679.74.42.23

Preguntar pel Sr Ramon

► **Es traspassa:**

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:**

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 traspassa:**

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

rostitidora per pollastres a l'ast i plats precuinats.

Telèfon 977.23.50.89

Preguntar per Jaume

► **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:**

Per jubilació.

Cansaladeria-Xarcuteria amb

precuinats al Mercat del Carrilet

de Reus, en ple funcionament,

totalment equipada

Mòbil 696.77.52.54

Preguntar per Aurora

► **Es traspassa:**

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, maquinària de carnisseria completa, despatx.

Botiga reformada fa 8 o 10 anys.

Interessats trucar al mòbil

660.60.63.59

Preguntar per Bartomeu.

► **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:**

Carnisseria-Xarcuteria al Mercat d'Amposta (2 números).

En ple funcionament, rendiment i

totalment equipada, per no poder

atendre, per motius personals.

Mòbil 615.32.39.96

Preguntar per Josep Miquel

► **Es traspassa:**

Carnisseria Xarcuteria zona Nou

Barris - Prosperitat, amb entrada

a dos carrers i una tercera entrada

directa per mercaderies i obrador.

Local de venda 39 m2 i obrador de

25 m2.

Totalment equipada.

Mòbil 687.73.81.47 Eric

Mòbil 677.04.59.06 Nuria

► **Es traspasa:**

Xarcuteria al Mercat Collblanc (2
numeros)
Mòbil 699.50.97.94
Preguntar per Jordi

► **Es traspasa:**

Carnisseria Xarcuteria amb obrador
a Santpedor.
Per jubilació.
Disposa de llicències, comptadors
donats d'alta i tota la maquinària.
Només cal fer canvi de nom.
Mòbil 636.97.00.11

VARIS VENDES

► **Es ven:**

Balança MICRA, amb bateria,
Balança DINA, Amassadora
Congelador CONSTAN, Màquina
d'embotir, Talladora d'ossos,
Telèfon 977.54.48.98
Mòbil 686.71.26.39
Preguntar pel Sr. Josep

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Per jubilació
Tot tipus de maquinària
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:**

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:**

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

► **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



Petits anuncis

► **Es ven:**

Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **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

► **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

► **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 3
filtres
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
Preguntar per Jordi

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Picadora, envasadora al buit,
maquina tallar fiambres,
retractiladora, mostrador 4 metres
per carn, mostrador 2 metres
per fiambres i formatges, mural
exterior per formatges, pizzas
ect., amassadora marca CATO
50 kgs., embotidora hidràulica
marca VIMAR 12,5 kgs, taula acer
inoxidable 2 x 1 metres., microones,
picadora, dos congeladors de arcon,
2 càmeres frigorífiques, rentamans
de inoxidable homologat, extracció
de fums totalment legalitzada.
Mòbil 687.73.81.17 Eric
Mòbil 677.04.59.06 Nuria

► **Es dona per no fer-ho servir:**

Caldera de 150 litres
Amassadora de 100 litres
Picadora
Per més informació preguntar per
Xavier 93.457.06.18

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)

Alex
Gassull

Elaboració Pròpia

Alex
Xarcuteria



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



Vitrines carnisseres a mida
Interiorisme comercial
Gestió de projectes

 cruzsl.net

