

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 192 | ABRIL 2022



Gras i Magre

7è Concurs Nacional de
Botifarra d'Ou Artesana

El 75% de la població menja entre
1 i 4 racions de carn per setmana

Carnissers Xarcuters Catalunya
presenta a l'Alimentaria 2022

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



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

sumari

05.

Editorial

06.

Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2022

- 08 | Els guanyadors d'aquesta edició
- 08 | Segones posicions i mencions del jurat
- 09 | La dinàmica del concurs

12.

El facit (farcit) de carnaval a Sort - Pallars Sobirà

14.

El 75% de la població menja entre 1 i 4 racions de carn per setmana

16.

La dieta vegetariana i la seva implicació en la salut

34.

Carnissers Xarcuters Catalunya

- 18 | Carnissers Xarcuters Catalunya presents a l'Alimentaria 2022
- 21 | Presentem Xarcuteria al Plat a Innoval, la nova línia de productes de xarcuteria
- 22 | Seguim promocionant l'ofici de carnisser - xarcuter
- 22 | 17.000€, quantitat final recaptada per a La Marató de TV3

24.

Embotits i cervesa en bona sintonia: La Fundació Oficis de la Carn al Barcelona Beer Festival

26.

Catalunya gestiona molt eficientment l'aigua en la ramaderia

28.

Notícies destacades

- 28 | La Carnisseria Can Fanera elabora la 2a millor hamburguesa d'Espanya
- 30 | El sector porcí, orgullós dels seus ramaders i ramaderes
- 30 | Aprovada la limitació de productes que un comprador pot adquirir en un comerç
- 31 | Kit digital

32.

Gremis al dia

- 32 | Barcelona
- 35 | Girona
- 40 | Tarragona

42.

Dossier

- 42 | Por un sector agroalimentario saludable

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

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



192

Ens endinsem a un nou número de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya amb un repàs de la 7a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana celebrada el passat mes de febrer que després d'una edició marcada per la pandèmia va tornar al seu format habitual.

En les pàgines centrals fem èmfasi als resultats de l'enquesta IMOP-BERBES que conclou que el 75% de la població consumeix entre una i quatre racions de carn per setmana, i tractem la importància de dur una dieta variada i equilibrada a l'article "La dieta vegetariana i la seva implicació en la salut".

En aquest número 192, també trobareu una crònica-resum de la participació de Carnissers Xarcuters Catalunya a la Fira Alimentaria celebrada el passat mes d'abril i descobrireu Xarcuteria al Plat, la nova línia de productes de xarcuteria que es va presentar a Innoval.

A més, Josep Dolcet, de la Fundació Oficis de la Carn, ens relata, a través de dues cròniques, la festa del farcit de carnaval a Sort, un acte de recuperació i divulgació d'aquest producte tradicional, i la participació de la fundació al Barcelona Beer Festival 2021 amb un maridatge entre embotits i cerveses artesanes.

En l'apartat de Gremis al dia, viurem tot el que s'ha fet des dels Gremis territorials i en l'apartat de Dossier, Fernando Ortega, president de la comissió d'indústries agroalimentàries del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya, parla sobre les principals fortaleces del sector agroalimentari i la importància d'innovar a l'article "Por un sector agroalimentario saludable".

La innovació és estratègica: evolucionar o desaparèixer

La realitat que ens està tocat viure és d'acceleració de tots els referents de les nostres zones de confort, aquells referents que ens feien una vida amb certes, fàcil de gestionar, amb pocs sobresalts i amb un dia a dia plàcid. Som una societat que té tendència a la desmesura. Ara estem arribant a l'altre extrem i, si no ens reinventem cada dia, sembla que estem instal·lats en la decadència més absoluta. Com en tot, quedem-nos en un terme mig.

Crec que s'ha devaluat la paraula creativitat i, darrere d'ella, el concepte d'innovació. No tot s'hi val. La innovació necessita unes bases sòlides de coneixement i d'experimentació per fer evolucionar una idea, un procés o una creació. Sinó que estem davant d'ocurrències que segurament ens abocaran al fracàs amb la subsegüent frustració.

Nosaltres tenim el coneixement i no només dels processos productius i del producte sinó també dels serveis que hem d'oferir per ser innovadors, perquè estem molt a prop del receptor dels nostres missatges. I és que hi ha una línia molt fina entre el "postureig", el màrqueting i la innovació, i la nostra expertesa ha de fer que no ens confonguem i siguem molt escrupolós a l'hora de triar el camí de la innovació.

Jorge Wagensberg tenia una frase molt aclaridora sobre aquest fet: "Innovar és una activitat de risc, que el principal risc és no practicar-la". Ara, a mi m'agrada molt una de Carlos Fuentes: "Si vols ser creatiu has de ser conscient de les tradicions, però per mantenir-les has de crear alguna cosa nova". És per això que els professionals del món de la carn hem decidit que farem un pas més.

Després d'una fantàstica jornada d'innovació, que va sacsejar consciències i va despertar la certesa que tothom pot innovar, vam presentar a la Fira Innoval, dins de la Fira Alimentària, uns productes totalment disruptius en el món dels carnisers-xarcuters. Aquests productes han de posar a prova la capacitat del col·lectiu d'estar a l'altura de les noves propostes gastronòmiques per facilitar als nostres clients la possibilitat de menjar productes senzills d'altíssima gamma sense haver de dedicar més temps del necessari a cuinar.

Quan fa 25 anys vàrem ser els primers a introduir els precuinats als nostres taulells, també vàrem innovar; era trencador veure en un taulell de carnisseria canelons, croquetes, arrebossats o un fricandó. Després, també vàrem innovar quan vam incorporar gustos diversos en les botifarres de la mà del magnífic llibre de les botifarres d'en Josep Dolcet i en Francesc Reina, llibre que va obrir els ulls i va sacsejar mentalitats per perdre la por a fer proves

i descobrir gustos nous i atrevits.

Entre llavors i ara hi ha una diferència essencial: en aquells moments la innovació era causada per les ganes dels professionals del sector de donar un ventall més ampli de la nostra oferta i copar un nínxol de mercat que no estava ocupat per ningú. Era una innovació evolutiva clàssica. Avui, però, estem en un moment d'innovació 3.0, és a dir, en un moment en què tenim la necessitat vital de destacar aportant unes virtuts creatives que el consumidor accepta i agraeix. Però no només s'ha d'innovar en productes i serveis, sinó que també s'ha de fer en la gestió de dades i indicadors, en les preses de decisions empresarials. Per això ens cal tenir una visió panoràmica dels nostres negocis i obrir el focus per analitzar millor cap a on anem.

La innovació és risc, és prova-error, és aventurar-se a noves sensacions, nous horitzons, però també a noves estratègies de mercat que ens permetin consolidar el nostre espai comercial. No podem oblidar que el que presentar-em ha de ser comercialitzat i, per tant, haurà de passar els filtres d'originalitat i interès, de qualitat també en el sentit pràctic i organolèptic i, finalment, el filtre principal que és l'acceptació de la proposta per part dels nostres clients.

Tots estem més que capacitats per fer-ho. Tenim gent engrescada per dur-ho a terme i tenim visió de futur. Però hem de saber gestionar el present i per això, per començar aquest camí, calen empreses sòlides que no tinguin por d'explorar límits, i que no pensin que un fracàs és el final del projecte.

Som-hi, doncs, i que el sostre dels nostres somnis siguin l'infinit. L'avantatge que tenim ara és que el consumidor està obert i preparat per incorporar en el seu dia a dia productes que requereixen una certa dificultat d'interpretació. Aquella frase de "sota, cavall i rei" ha passat a millor vida i la gent està disposada a experimentar. A més, nosaltres tenim l'avantatge de la confiança dels nostres clients perquè tenim una solvència professional que fa que no desenganyem al consumidor.

Com diu l'Enric Jové, "cada consumidor pertany a una mitjana de 14 programes de fidelitat".

El nostre objectiu ha de ser un dels 14 programes, tant de manera individual com col·lectiva.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2022: les província de Barcelona encapçala els primers premis



Els guanyadors del 7è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana han estat Enric Rosell de Ca l'Estevet (Odal) en la categoria de botifarra d'ou tradicional; en la categoria de botifarra d'ou singular, Francesc Colom de Carnisseria Colom-Vila (Manlleu) i en la categoria de millor farcit de carnaval, el guanyador ha estat Xavi Bou de Xarcuteries Bosch (Barcelona). En la categoria de singular destaca la botifarra d'ou amb mongetes del Collsacabra i allioli.

El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana va distingir, per 7è any consecutiu, les millors botifarres d'ou i farcits de carnaval del país. Un certamen que vol reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular. I és que la història dels dos embotits està estretament relacionada amb la festa del Carnestoltes des de la democràcia, tot que durant el Barroc fins al XIX se solien celebrar àpats comunitaris o privats en què els ingredients bàsics eren el porc i els ous.

En aquesta edició, al concurs organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, i amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Can-saladers-Xarcuters, s'han presentat 71 botifarres d'ou i 7 farcits de carnaval. Pel que fa a les botifarres s'han premiat dos tipus: "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional" (41 botifarres participants) i "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular" (30 botifarres participants). Aquestes xifres de participació són les més altes de totes les edicions i amb més diversitat territorial fet que demostra que "els

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

El jurat, integrat per nou experts del sector carni, la comunicació gastronòmica i la cuina, juntament amb els tres guanyadors de l'edició anterior, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell dels embotits participants provinents de 44 empreses catalanes (33 cansaladeries - xarcuteries i 11 petits elaboradors amb registre industrial). Pel que fa al repartiment pel territori de les 71 botifarres d'ou i els 7 farcits de carnaval, 28 empreses són de la província de Barcelona, 8 de les comarques de Girona, 3 de les terres de Lleida i 5 de les comarques de Tarragona. Unes xifres percentuals molt semblants a les edicions dels anys anteriors.

Després d'un 2021 en què el concurs va estar marcat per la pandèmia de la Covid-19 i amb una entrega de premis en format online, en aquesta edició, el concurs va tornar

Millor Botifarra d'ou artesana



Enric Rosell
Ca l'Estevet
Odal

Millor Botifarra d'ou singular



Francesc Colom
Carnisseria Colom-Vila
Manlleu

Millor Farcit de carnaval



Xavi Bou
Xarcuteries Bosch
Barcelona

a la seva normalitat. El dia 16 de març a les 10 del matí es reunia el jurat a la sala d'actes de la Fundació Oficis de la Carn es va procedir a fer el tas puntuant els productes pel seu aspecte extern i intern. L'endemà, i una setmana abans de Dijous Gras, va celebrar-se l'entrega de premis del concurs.

Els guanyadors d'aquesta edició

Mentre que en la passada edició, els premiats van estar repartits per tot el territori català, enguany els guanyadors han estat concentrats a la província de Barcelona, sent els guanyadors de les poblacions d'Ordal (Alt Penedès), Manlleu (Osona) i Barcelona (Barcelonès).

El guanyador de la **categoria botifarra d'ou tradicional** ha estat **Enric Rosell Gili de Ca l'Estevet d'Ordal** que va presentar una botifarra “elaborada amb productes de qualitat, sense additius ni conservants i que segueix la recepta familiar que s'ha anat evolucionant sense perdre la seva essència inicial”. La botifarra d'ou de Ca L'Estevet procedeix d'una recepta antiga de la casa. El negoci data de 1.895, quan el rebesavi de la Montse, la seva dona, va obrir una petita adrogueria al poble. Amb el pas dels anys es va convertir en carnisseria i fa set anys, l'Enric, va trobar l'antiga recepta: “La vaig adaptar al paladar actual i utilitzem una base de matèries primeres de qualitat”, explica.

El guanyador de la **categoria botifarra singular**, **Francesc Colom Mola de Carnisseria Colom-Vila de Manlleu**. El manlleuenc va presentar una botifarra d'ou amb mongetes de Collsacabra i allioli “fruit d'anys de treball i minuciosa millora, que vol retre un homenatge a la gastronomia osonenca a través de la mescla dos productes típics de la comarca: la botifarra d'ou i les mongetes de Collsacabra.” A Colom-Vila es consideren gent de pagès de tota la vida i des del 2003 estan presents al Mercat Municipal de Manlleu “El nostre objectiu sempre ha sigut buscar la qualitat i la innovació del producte, així doncs, oferim aliments de proximitat i km0.” remarca en Francesc Colom.

El guanyador de la **categoria Farcit de Carnaval**, **Xavi Bou Bosch de Xarcuteries Bosch de Barcelona**, que va presentar un farcit de carnaval que “tot i no ser típic de la zona, és el resultat de la recerca de nous productes i sabors que ens ofereix la cultura gastronòmica catalana. Amb matisos dels ingredients molt compensats i intensos, el farcit vol traslladar l'essència pirinenca a través del seu sabor pronunciat i intens”. A més, afegeix “El prepa-



Enric Rosell, Francesc Colom i Xavi Bou durant l'acte de proclamació dels guanyadors del concurs

rem amb carn (orella, galta, papada, salsitxes...), arròs, pa, panses, ous, all, julivert, sal i pebre”. “I el producte sorpren molt pel seu gust: una barreja de dolç i salat”. Quan està tot preparat, es posa tot en un ventre molt net i s'ha de cosir bé. “Tot un art!”. “Justament, fa unes setmanes vam tenir entre nosaltres a uns estudiants francesos d'intercanvi fent pràctiques, i van poder practicar-ho, ja que allà també és comú”.

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

Segones posicions i mencions del jurat

El segon premi en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional va recaure a Xevi Codina Ricart de la Carnisseria - Cansaladeria Can Codina de Taradell, una elaboració herència dels seus antecessors, Bartomeu Codina i Ma. Teresa Ricart, que van endinsar-se al sector l'any 1989. En la categoria de Botifarra d'Ou Singular, Carlos Tarazaga Tardio de Los Extremeños Coses Bones de Pineda de Mar va obtenir la segona posició amb una botifarra d'ou amb calçots amb salsa romesco. Segons Tarazaga, la



2n - tradicional
Xevi Codina
 Carnisseria Can Codina
 Taradell



2n - singular
Carlos Tarazaga
 Los Extremeños
 Pineda de Mar



2n - farcit
Alejandro Jordan
 Carns i Elaborats Cerdanya
 La Seu d'Urgell

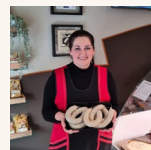
seva botifarra “representa tots els esforços en l'elaboració de productes d'elaboració pròpia, artesanals, de proximitat i sobretot saludables”. Finalment, Alejandro Jordan Montané de Carns i elaborats Cerdanya, La Seu d'Urgell, va aconseguir el segon premi en la categoria Farcit de Carnaval, “que tot i que és un embotit gairebé desconegut a la Cerdanya, l'elaborem tal com ho feien els padrins i així donar-lo a conèixer tal com havia estat en temps passats”.

Les tres mencions del jurat en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional van ser obtingudes per Glòria Curto Calduch de la Carnisseria del Paulo (Camarles); Enric Hernández Martín d'Embotits Mallart de la Fundació Privada Mas Albornà (Vilafranca del Penedès), i Francesc Colom Molas de la Carnisseria Colom-Vila (Manlleu). Les mencions en la categoria Botifarra d'Ou Singular van obtenir-les Laia Valls Vila de Can Valls (Argentona) amb una botifarra d'ou amb carxofa; Enric Rosell Gili de Ca l'Estevet, (Ordal) amb una botifarra d'ou amb croissant i pernil curat, i Xevi Codina Ricart de la Carnisseria - cansaladeria Can Codina (Taradell) amb una botifarra d'ou amb figues i pernil d'ànec.

La dinàmica del concurs

Els 7 farcits de carnaval i les 80 botifarres participants han competit en les dues categories: Botifarra d'Ou Artesana Tradicional (47 inscrites) i Botifarra d'Ou Artesana Singular (33 inscrites). Els Carnissers - Xarcuters han aportat 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, durant el dia 17 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats. En aquesta setena edició, el jurat ha estat format per: el

Mencions del jurat - tradicional



Glòria Curto
 Carnisseria del Paulo,
 Camarles



Enric Hernández
 Embotits Mallart,
 Vilafranca del Penedès

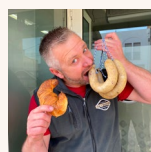


Francesc Colom
 Carnisseria Colom-Vila,
 Manlleu

Mencions del jurat - singular



Laia Valls
 Can Valls,
 Argentona



Enric Rosell
 Ca l'Estevet,
 Ordal



Xevi Codina
 Carnisseria - Cansaladeria
 Can Codina,
 Taradell



Sr. Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader i Gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre que actua com a president; el Sr. Salvador Garcia-Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic, fundador del Fòrum Gastronòmic; el Sr. Ramon Roset Morera, Sommelier especialitzat en vins i formatges, Director dels premis Vinari i Subdirector de la revista digital Vadegust.cat; el Sr. Jacint Arnau, Llicenciat en Ciències Químiques i Doctor en Veterinària, especialista en productes carnis; Pep Nogué, Cuiner, Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Teresa Colell, Llicenciada en Veterinària, Directora de l'Escola Agrària de l'Empordà; David Sanglas, Cuiner, Divulgador Gastronòmic i Professor a l'Aula Gastronòmica del Ripollès; Just Fosalva, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter, Professor de l'Escola de la Carn; Xavier Alemany Juanola, Jaume Badia Verdeny i Valentí Fàbregas Alier guanyadors respectivament de l'edició del concurs 2021 en les cate-

ries tradicional, singular i farcit de carnaval. Actua com a secretari, amb veu i sense vot el Sr. Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Els integrants del jurat han estat els encarregats de fer dues rondes de tast per cada categoria, així com les respectives mencions especials. Els experts han puntuat els productes pel seu aspecte extern i intern, i ha estat el president de cada taula que ha ofert un tall de 2- 3 cm de gruix a cada membre del jurat.

Els 10 productes més puntuats han estat les finalistes i van passar a la segona ronda, on es van escollir als 5 premiats per cada categoria de botifarra d'ou (un guanyador, un segon premi i tres mencions especials) i dos per a la categoria de farcit de carnaval (un guanyador i un segon premi).

El secretari del jurat, Josep Dolcet, ha explicat que "s'ha notat un augment en la qualitat de la botifarra d'ou tradicional i la millora del treball culinari i creativitat en la botifarra d'ou singular."

V CONCURS NACIONAL LLONGANISSA TRADICIONAL



12 MAIG

Data límit per inscriure's al concurs



16 - 17 MAIG

Recepció de les llonganisses participants



18 MAIG

Proclamació dels guanyadors

concursllonganissa.oficisdelaacarn.cat

BENVINGUT AL



COMERÇ SEGUR

cashlogy
by **AZKOYEN**



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 del quadrament. Coneix totes les nostres solucions tecnològiques pel comerç.



C/Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de Llobregat
T 934 512 338 | info@ossistemas.com
www.ossistemas.com



**sistemas
i comunicacions**

US ESPEREM A ALIMENTÀRIA: Recinte Gran Vía, Pavelló 3, Nivell 0, Carrer D, Stand 425.

El facit (farcit) de carnaval a Sort - Pallars Sobirà

A Sort, la capital del Pallars Sobirà, s'hi celebra un dels Carnavals més lluïts del Pirineu. Això, de per sí, potser no seria notícia si no fos que hi ha un parell de coses que hi destaquen. L'una és la participació popular especialment el dilluns i dimarts de Carnaval. Festa grossa on tot s'atura. Rues (la passa com n'hi diuen allà), disfresses, calderades i concursos i el que ens ocupa, els tallers, concursos i menjades de Facit de Carnaval. I d'això precisament és del que vull parlar en aquest article, del Facit de Carnaval tal com el viuen a la capital del Pallars Sobirà, amb menció especial a la seva gent més menuda.

Efectivament, els nens i les nenes hi són actors principals. Des de ja fa uns quants anys, se'ls ensenya a conèixer i a estimar el Facit, un dels productes més especials de la seva gastronomia. I com ho fan això?, doncs ben senzill: mitjançant tallers i concursos especialment dirigits a ells.

Enguany he tingut el privilegi i la satisfacció d'assistir en directe, com a convidat, a aquests tallers que han entrat a formar part de les activitats escolars per als alumnes de 4t, 5è i 6è de primària de l'Escola Angel Serafi Casanovas de Sort.

En condicions normals, abans de la Covid-19, aquests tallers es feien a la plaça Major amb la intervenció directa dels nens. En les dues darreres edicions s'han hagut de fer a porta tancada, en sessions demostratives dirigides per experts i cuiners de restaurants de la comarca pertanyents a l'agrupació gastronòmica "La Xicoia", una associació de professionals i d'amants de la gastronomia pallaresa que tenen l'objectiu de conservar les seves tradicions, recuperar receptes i difondre la cultura gastronòmica de la terra.

Aquest any, el taller ha estat conduït pel Jaume Mora, de la Fonda Farré de Baro, i per l'Aleix Aytés, del Cafè Pessets de Sort, tots dos cuiners pertanyents a la Xicoia i al moviment Slow Food del Pallars. Ells han explicat als nens tots els secrets del Facit: què és, d'on bé, per què s'elabora ara, com s'elabora, quins ingredients, i sobretot la relació amb el territori i els costums i tradicions pallareses. Els han dit que és un embotit que només s'elabora per carnaval. Que antigament la majoria de cases que havien fet la matança n'elaboraven, i que algunes encara ho fan (això ho vaig poder constatar pel testimoni directe d'algun dels nens que ens afirmaven que a casa seva



en feien). Amb molta paciència i entusiasme el Jaume i l'Aleix anaven descrivint els ingredients que de sempre s'han fet servir al Pallars Sobirà (cal recordar que el Facit s'elaborava des de la Ribagorça i els dos Pallars, fins a l'Alt Urgell, algunes zones del Solsonès, la Cerdanya i el nord del Berguedà). Així, al Sobirà, els ingredients utilitzats són el pa, els ous, les panses, la cansalada de l'esquena fresca i salada, una mica de cansalada de la panxa, una mica de pernil sec, all i julivert, i l'estómac del porc on es farceix. Amb alguna variació segons la casa que ho elaborava, els protagonistes principals podríem

dir que són el pa i els ous i les panses. Un cop ben pastat quan el pa ha absorbit tot l'ou, s'hi afegeixen les panses i la resta d'ingredients picats i es barreja fins que està tot ben repartit. Llavors és el moment de farcir l'estómac; es fa a mà, procurant no omplir-lo del tot, ja que sinó pot rebentar-se durant la cocció posterior. Fixeu-vos que no hi afegeixen sal doncs el pernil, la cansalada assecada i el pa ja en porten prou. Un cop farcit, es cus amb fil i agulla i ja queda llest per coure a la caldera durant una hora i mitja amb l'aigua bullint. Per tal de retirar l'aire es pot punxar amb compte. Després es deixa refredar i ja està llest per menjar-lo.

La veritat i el més important a destacar és l'atenció i l'interès dels nanos, que no paraven de fer preguntes o comentaris de com ho feien a casa seva. El bo del cas és que pràcticament tots coneixien el Facit, la majoria en menjaven quan tocava, i els agradava, i alguns d'ells encara n'elaboraven a casa seva. Una delícia escoltar-los.

Però la cosa no s'acaba aquí, els Facits elaborats amb els nens, i els que després s'elaboraven a plaça en un taller popular dirigit pel Jaume i l'Aleix, amb la valuosa col·laboració d'antigues mocaderes de la zona i dels alumnes

de l'Escola d'Hosteleria de Sort, serien consumits el dimarts de Carnaval en un dinar popular on la "Caldera-da" i el Facit serien els protagonistes per després donar lloc a la gran disbauxa de la "Passa" popular.

Val a dir també que als infants, i als no tan joves, se'ls convida a presentar els seus Facits a un concurs popular on poden presentar-s'hi individualment, en grup, en família..., i que fa dos anys el concurs va ser guanyat per dues alumnes de l'Escola.

Certament, ha estat una experiència fantàstica. Poder participar directament en un acte de recuperació i divulgació dels productes tradicionals com ha estat aquest. Vull agrair a la Direcció i a la Cap d'Estudis de l'Escola Àngel Serafi Casanovas que m'hagin permès assistir-hi, i també al Jaume i a l'Aleix pel seu mestratge i il·lusió. Moltes gràcies a tots i moltes felicitats per iniciatives com aquestes.



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

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



El 75% de la població consumeix entre una i quatre racions de carn per setmana

La major part dels espanyols assegura que consumeix entre una i quatre racions de carn per setmana, tal com s'observa en les respostes dels participants en l'enquesta 'IMOP-BERBES*', realitzat per IMOP Insights i Berbes sobre una mostra de 702 persones.

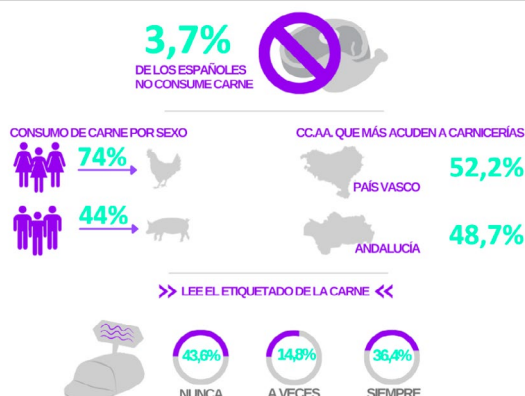
Aquest fet mostra un patró de consum en la gran majoria de la població espanyola perfectament alineat amb les recomanacions de les organitzacions i autoritats de nutrició i salut, com l'Agència Espanyola Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN), el comitè Científic de la qual recomana una ingesta d'entre 2 i 4 racions de carn a la setmana. Una informació recollida en el seu informe de "Recomanacions Dietètiques per a la població espanyola" publicat en 2020.

D'altra banda, en el costat oposat dels enquestats per la "pregunta IMOP-BERBES", es troba el 3,7% de la població que no consumeix carn, un percentatge que ascendeix al 8,8 dels espanyols en el tram comprès entre els 14 i 24 anys.

Quant al tipus de carn que es consumeix de manera habitual, el 68,3% ingereix majoritàriament aus, el 40% boví, el 35,9% porc, el 4,8% conill i l'1,3% carn d'oví-caprí. Per sexe, les dones són les que consumeixen més aus, un 74% davant del 62,2% dels homes i aquests solen preferir el porc, un 44%, comparat amb el 28,2% de les dones.

En relació al lloc preferit pels espanyols per a adquirir aquests productes, l'enquesta indica que el 42,1% ho fa en hipermercat o supermercat enfront del 39,1% que ho fa en una carnisseria de carrer i el 13,6% que acudeix al mercat tradicional. En aquest sentit, els grups d'edats

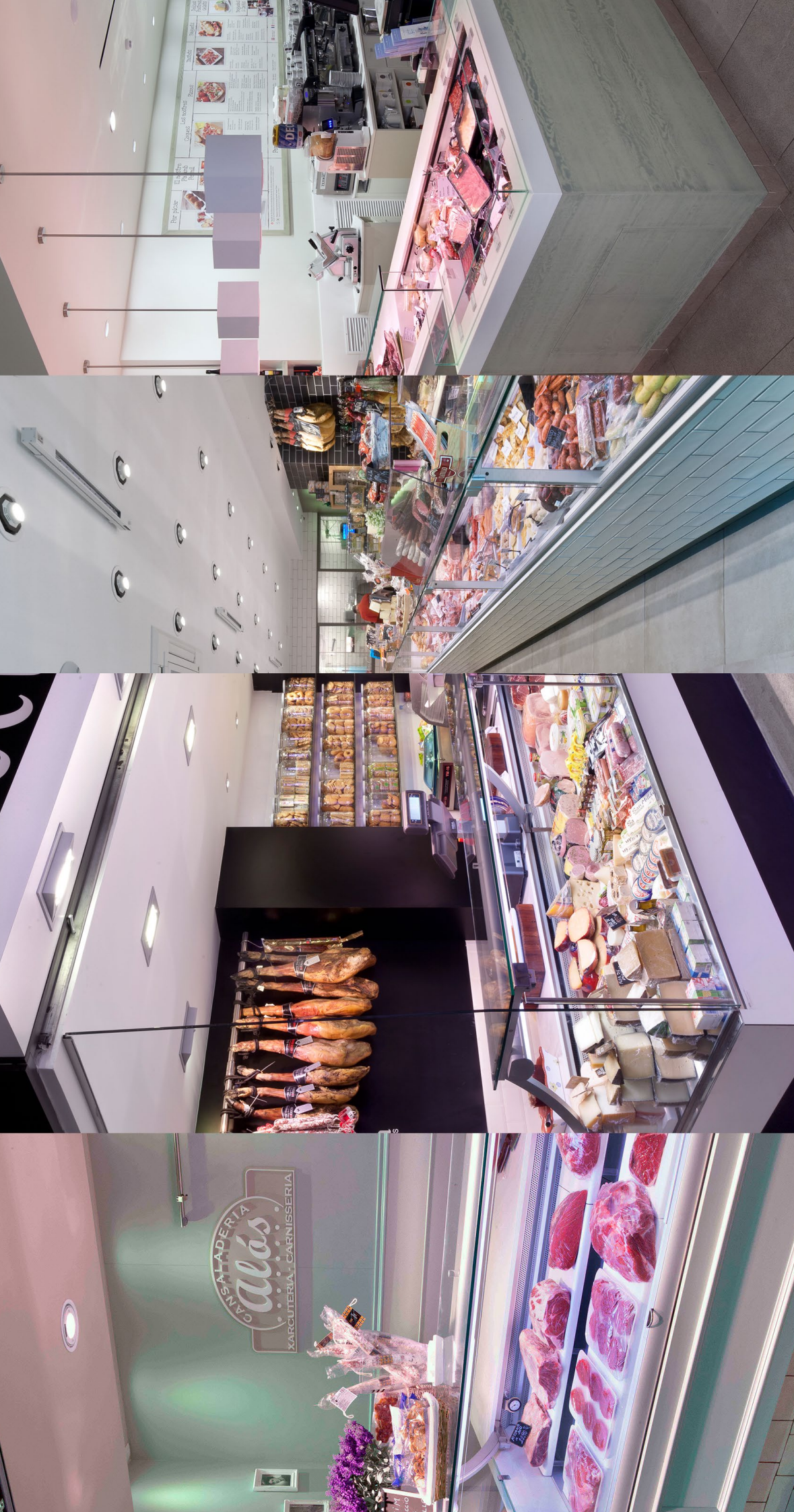
El 75% de la población consume entre 1-4 raciones de carne por semana



que compren més carn en supermercats són els compradors entre els 35 i 44 anys i els que ho fan menys els situats entre els 14 i 24 anys (39,6%) i els majors de 65 anys (33,9%) que prefereixen anar a la carnisseria.

Preguntats per si es fixen en l'etiquetatge abans d'adquirir el producte, el 43,6% no ho fa mai, davant del 36,4% que ho fa sempre i el 14,8% que només es fixa algunes vegades. Els que més miren l'etiquetatge són la població compresa entre els 45 i 54 anys (48,4%) i els que menys els d'entre 25 i 34 anys i els de més de 65 anys, amb un 47,6% en tots dos grups d'edat.

*La "pregunta IMOP-BERBES" és una iniciativa conjunta de IMOP Insights i BERBES per a proveir d'informació sobre la situació de l'opinió pública en relació amb temes d'actualitat vinculats a la salut.



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 |





La dieta vegetariana i la seva implicació en la salut

Seguir una dieta vegetariana s'ha convertit en un corrent molt popular en les societats occidentals. Al nostre país no existeixen dades oficials del nombre total de vegetarians, només l'estudi ENIDE (Enquesta Nacional d'Ingesta Dietètica Espanyola) realitzat per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) en 2001, va determinar que només el 1,5% dels enquestats no menjava carn ni peix.

De forma fàcilment accessible i ràpida es pot consultar informació en internet sobre la pràctica del vegetarianisme. No obstant això, aquesta no sempre és fiable ja que moltes webs divulgatives contenen informació de dubtosa veracitat al no aportar referències bibliogràfiques. Això, unit al fet que actualment no existeixen per part d'organismes oficials dades actuals sobre la pràctica vegetariana o vegana en la població espanyola ni guies exclusives d'aquesta mena d'alimentació a nivell nacional, fa que encara estiguem lluny de conèixer la completa magnitud de les conseqüències de les dietes restrictives en aliments d'origen animal en l'estat de salut dels qui les segueixen.

Les persones vegetarianes o veganes no consumeixen de manera parcial o total aliments d'origen animal com són la carn, peix, mariscos, ous o lactis ni productes derivats d'aquests.

Triar un d'aquests tipus de dieta comporta 'per se' l'elimi-

nació d'algun o diversos tipus d'aliments, la qual cosa pot suposar la restricció d'algun nutrient essencial per a l'organisme.

De fet, la pràctica vegetariana pot posar en risc els nivells adequats d'ingesta de macronutrients com les proteïnes, àcids grassos omega-3, micronutrients com ara el ferro, zinc, iode i vitamines com la vitamina D i la vitamina B12.

Repercussió dels nutrients en la salut mental i el desenvolupament cognitiu

Els estudis a nivell nutricional que parlen sobre els avantatges i les limitacions de seguir una dieta vegetariana o vegana són nombrosos i estesos dins de la comunitat científica. No obstant això, els efectes de les restriccions d'uns certs aliments i la seva relació amb les malalties mentals són encara escassos i amb resultats sovint contradictoris.

La mítica frase de "som el que mengem" cobra sentit tant si parlem del nostre benestar físic com del mental. La falta d'alguns nutrients (àcids grassos essencials, el ferro, el folat, la vitamina B12, el seleni o el calci) s'ha relacionat amb la depressió, la demència i la falta de concentració. Molts d'ells com el ferro, el seleni i la vitamina B12, són nutrients

que trobem en la carn i la seva exclusió de la dieta podria portar a la falta d'aquests.

Concretament, la vitamina B12 (o cobalamina) ha estat objecte de nombroses recerques pels símptomes neuropsiquiàtrics associats al seu dèficit. Aquest micronutrient és una vitamina hidrosoluble produïda per bacteris anaerobis que s'obté a través de la dieta en consumir aliments d'origen animal (carns, peixos, ous, llets i derivats).

La vitamina B12, entre altres funcions, forma part de les rutes metabòliques per a sintetitzar uns certs neurotransmissors que són els responsables de modular l'estat anímic. La hipovitaminosis de B12 i la seva relació amb la deterioració cognitiva ha estat font de nombrosos estudis i sembla existir associació entre nivells baix de vitamina B12 i la demència i el risc de depressió tardana en ancianos. Per tant, l'exclusió de la dieta de productes d'origen animal com la carn, pot suposar nivells baixos d'aquesta vitamina amb els riscos que això comporta.

Un altre dels nutrients relacionats amb el desenvolupament cognitiu és el pujol. És un nutrient essencial que forma part de les vitamines hidrosolubles del grup B i la seva ingesta és important en totes les etapes de la vida, especialment en l'etapa perinatal, ja que és necessària per al desenvolupament cognitiu i la prevenció de defecte del tub neural. També en adults majors i ancians on la seva ingesta s'ha associat a un millor rendiment en les funcions cognitives i menor incidència de demència. Malgrat la seva importància, la majoria de la població no compleix amb les ingestes adequades d'aquest nutrient. El pujol la podem trobar en les carns, ous i lactis, per la qual cosa disminuir o excloure aquests grups de la dieta afecta directament a la ingesta d'aquest nutrient.

Exclusió de la carn en la dieta i salut mental

Com ja hem comentat, la manera d'alimentar-nos sembla ser un dels determinants que afecta l'aparició de diverses malalties. Un exemple clar es posa de manifest en una recerca realitzada en 2015 en 40 països. Aquest estudi de cohorts va concloure que els individus que portaven dietes amb alt consum de vegetals i fruita seca, peix, moderat consum d'alcohol i baixes en carns vermelles comportava una disminució de deterioració cognitiva.

Altres recerques han anat encaminades a intentar relacionar la dieta vegetariana amb la depressió i l'ansietat. Un exemple d'això el van aportar Hibbeln i col., que en 2018 van dur a terme un estudi en adults de sexe masculí per a determinar si existia relació entre la dieta vegetariana i els símptomes depressius. Les conclusions van revelar que aquells que portaven una dieta vegetariana patien majors



La manera d'alimentar-nos sembla ser un dels determinants que afecta l'aparició de diverses malalties.

Algunes investigacions han anat encaminades a intentar relacionar la dieta vegetariana amb la depressió i l'ansietat.

símptomes depressius i que això podria deure's a les deficiències nutricionals del ferro i la vitamina B12.

En relació a això últim es va publicar a la fi d'abril de 2020 una revisió sistemàtica de 18 estudis que va analitzar la relació entre menjar i no menjar carn i la salut mental. La majoria dels estudis, i especialment els de major qualitat científica van demostrar que l'abstenció de carn estava associada amb un pitjor estat de salut mental i tenien taxes significativament més altes o risc de depressió, ansietat i/o conductes d'autolesió.

La importància d'una dieta variada i equilibrada

Cal no oblidar que a l'hora d'avaluar el contingut dels estudis s'ha de ser cautelós ja que a part de l'estat nutricional, s'ha de tenir en compte que els determinants psicològics i els aspectes sociodemogràfics podrien no ser iguals entre vegetarians i omnívors i que aquests podrien influir en el risc de l'aparició de malalties mentals.

Encara que fan falta més estudis que reforcin aquestes associacions entre la dieta vegetariana i la salut mental, es recomana seguir una dieta variada i equilibrada que inclogui tots els grups d'aliments, inclosa la carn ja que ens aportarà tots els nutrients que necessitem i així evitem deficiències amb els riscos que això suposa. En el cas d'optar per una dieta restrictiva, s'aconsella que es consulti amb un professional de la salut per a establir una dieta adequada i valorar la necessitat de suplementació de nutrients, i així prevenir les possibles deficiències nutricionals.



Carnissers Xarcuters Catalunya presents a l'Alimentaria 2022

Després del seu ajornament per partida doble en les edicions de 2020 i 2021, finalment, va tornar a obrir les portes el Saló Alimentaria de Fira de Barcelona gràcies a l'estabilització de la situació pandèmica i Carnissers Xarcuters Catalunya hi va estar present en un estand al pavelló InterCarn.

Celebrant-se de forma bianual des de 1976 i sent una de les fires d'alimentació més importants d'Europa, Alimentaria es va convertir entre el 4 i 7 d'abril el punt de trobada de tots el sector alimentari i del carni en especial. L'estand de Carnissers Xarcuters Catalunya volia retre un homenatge als professionals d'ofici i als productes i elaborats carnis. És per això, que diferents fotografies de socis dels gremis territorials presidien les parets de la parada i en un taulell s'exposaven productes innovadors i tradicionals que cridaven l'atenció de tota persona que passejava pels voltants.

L'obertura inaugural del dilluns 4, va estar presidida Jordi Torrades, director general de Comerç; María Sánchez, secretaria general de Cedecarne - confederación española de detallistas de la carne, i els presidents dels gremis que formen part de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

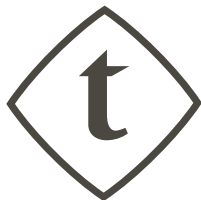
Durant els quatre dies, agremiats i visitants que van passar per l'estand van poder gaudir d'activitats, demostracions i entrevistes a personalitats del sector.

Un centenar d'entrades venudes des dels Carnissers Xarcuters Catalunya als agremiats

Unes setmanes abans de l'Alimentaria, des de Carnissers Xarcuters Catalunya oferim als associats als Gremis de la federació catalana de carnisers xarcuters cansaladers, entrades electròniques d'un dia a un preu molt reduït (10 euros). Gairebé un centenar d'agremiats van gaudir d'aquest descompte i van utilitzar les entrades gremials per visitar la fira.

Les activitats i demostracions, el gran reclam de l'estand

Durant el matí la primera jornada, la Yolanda i Cinta Casternado van impartir un taller d'elaboracions amb vedella i xai que revaloren les peces i ens ofereix una presentació que ens diferencia de la competència de grans operadors. Durant l'hora que va durar el taller, molts visitants van aturar-se davant el taulell per gaudir d'aquesta fusió d'innovació i tradició. A la tarda, va ser el torn de l'instagrammer gironina Neus Sala coneguda com a neus.foodie, elaborà receptes a base de carn de vedella i porc, fent valdre la importància de la presentació dels productes preparats: Tota una exquisidesa de presentació, elaboració i gust.



tripnet
tripes naturals



Productes del territori, productes de confiança

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

Durant la segona jornada, l'Olga Arroyo ens va ensenyar a elaborar diferents presentacions de safates de formatges i embotits ideals per a celebracions especials que donaran un valor afegit als nostres negocis. Les seves creacions van fer palès que a més d'oferir un producte de qualitat, la presentació és tant o més important.

Per finalitzar, el dimecres al matí, l'Ana París ens va ensenyar a preparar diferents elaborats realitzats amb aus i porc, i, a la tarda, de la mà d'experts en la DOP Teruel vam gaudir d'una cata de pernil i una masterclass per apreciar les seves característiques sensorials tot aprenent les particularitats de la seva elaboració.



El #SofaXou: Converses sobre xarcuteria i carnisseria

Una de les activitats estrelles que es van realitzar a l'estand de Carnissers Xarcuters Catalunya va ser el #SofaXou presentat per Silvia Aliu, presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques de Girona. Durant els 3 dies més d'una cinquantena d'autoritats, presidents gremials, professionals del sector, carnisers i xarcuters van seure al plató del #SofaXou i parlar, d'una manera distesa i propera, sobre el passat, present i futur del nostre ofici.

Entre les persones que van passar podem destacar els presidents i tècnics dels gremis que formen part de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters; agremiats i guanyadors dels últims concursos organitzats per la Fundació Oficis de la Carn, Xesc Reina, mestre xarcuter i col·laborador de l'Escola de la Carn, Jordi Torrades, director general de Comerç; Carme Mòdol, directora general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, o Montserrat Ballarín, Regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, entre molts d'altres.

Us animem a gaudir de la cinquantena d'entrevistes al Youtube de Carnissers Xarcuters Catalunya i molt aviat també estaran disponibles com a *podcast* a l'Spotify de la marca.



L'estand de Carnissers Xarcuters Catalunya s'ha convertit en el punt de trobada del sector. Aquest fet posa de manifest la fortalesa del nostre ofici.

Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters



Carnissers Xarcuters Catalunya

Presentem Xarcuteria al Plat a Innoval, la nova línia de productes de xarcuteria

El passat dilluns 4 d'abril, en el marc de la Fira Alimentària i els Premis Innoval, Carnissers Xarcuters Catalunya va presentar la nova línia de productes de xarcuteria que des del Comitè d'Innovació de GremiCarn s'ha treballat en els últims anys: Xarcuteria al Plat.

Xarcuteria al plat és una nova línia de productes per al sector carni que facilita l'elaboració de plats tradicionals que tenen en la seva base productes artesans de xarcuteria sense additius.

“Des dels punts de venda s'ha detectat l'interès dels clients més joves en l'elaboració de plats de cuina tradicional.” van remarcar Joan Bou i Núria Querol, membres de la Comissió d'Innovació de GremiCarn, propulsor de la iniciativa; i seguien “Havíem de donar una solució per a cobrir aquesta necessitat de manera que fos apetible, fàcil, ràpida i de màxima qualitat.” Així va ser com va néixer Xarcuteria al Plat, unes bases culinàries que estan pensades per a plats cuinats amb base de llegums (mongetes blanques, lleties, pèsols i faves), pasta i arròs.

La línia de xarcuteria al plat, actualment està formada per tres elaborats: base de sofregit de carn -elaborada amb carn picada, ceba i tomàquet-, base de botifarra de perol -elaborada amb ceba caramel·litzada i pedro ximenes- i Base de botifarra negra -elaborada amb xoriç, botifarra blanca i oli d'oliva.

Aquestes bases culinàries que van presentar a Innoval seran pròximament difoses i explicades -a través de formacions i en un article en profunditat al pròxim Gras i Magre. D'aquesta forma, tots els vostres clients podran disposar d'aquesta innovadora línia de productes.



JAUME GARCIA i SABATA

Morí el dia 16 de gener a l'edat de 59 anys.

Donem el més sentit condol a la seva esposa Sílvia,
fills Núria i Jaume i demás familiars

Carnissers Xarcuters Catalunya

Seguim promocionant l'ofici de carnisser - xarcuter

Per Carnaval, botifarra d'ou

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

Durant les dates prèvies a dijous gras, moltes carnisseries i xarcuteries s'omplen d'animació de carnaval i de color groc. És per aquest motiu, davant la gran participació dels agremiats en la festa, que des de Carnissers Xarcuters Catalunya, any rere any seguim apostant per la campanya de Dijous Gras.

Enguany vam voler donar-vos les eines perquè la campanya fos més vostra que mai creant un aplicatiu web des d'on es podia customitzar diferents ous. L'agremiat podia triar el color de fons (vermell o groc), la posició de l'ou (saltant, ballant, saludant, entre d'altres) i la disfressa (ulles, màscares, barrets... fins a 15 diferents). Una vegada feta la customització, es descarregava el cartell i les imatges per a xarxes i pantalles. A més, la campanya estava acompanyada per *stickers* per a Whatsapp i Stories d'Instagram, i retallables per a destacar el producte col·locat al lineal.



Èxit de participació en la campanya per al dia de la dona

Amb el lema "Cada dia és el nostre dia", Carnissers Xarcuters Catalunya, a través dels cinc gremis que componen la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, va estar fent difusió durant els dies previs al 8 de maig -Dia de la Dona- d'imatges de dones agremiades amb l'objectiu de visibilitzar la figura de la dona al sector. La campanya es fa dur a terme a través del web sites.google.com/view/donacarnissera, espai on apareixen les imatges amb una frase a destacada de la protagonista.

17.000€, quantitat final recaptada per a La Marató de TV3

En total, des dels 5 gremis catalans de carnisser - xarcuter, s'ha aportat la quantitat de 17.000€ a la Marató de TV3, enguany dedicada a la Salut Mental. Aquesta xifra ha superat al que es va recaptar l'any anterior, fet que demostra l'augment d'implicació dels agremiats a la causa.

La recaptació es realitza a través de les porres solidàries que els agremiats ofereixen als seus clients.

Moltes gràcies a tots!



APORTATS GRÀCIES A LES PORRES DELS
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA
PER LA MARATÓ DE TV3 2021




Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços



augustavitrinas.com
 93 337 37 93

Carnisseria TOMÁS
 León

Embotits i cervesa en bona sintonia: La Fundació Oficis de la Carn a Barcelona Beer Festival



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

Un any més la Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a participar al Barcelona Beer Festival 2021 amb un maridatge entre embotits i cerveses artesanes.

El Barcelona Beer Festival és la gran festa anual de la Cervesa artesana, al país. Durant tres dies, Barcelona esdevingué capital mundial de la cervesa amb un gran nombre d'activitats i més de 35.000 aficionats que es donen cita a La Farga de L'Hospitalet per degustar les darreres novetats del sector i brindar amb alguna de les més de 650 cerveses plenes de sabors i aromes sorprenents.

El BBF inclou també iniciatives com el BBF pro (on es reuneixen el conjunt de professionals del sector cerveser) o el Barcelona Beer Challenge, el concurs cerveser més gran on es premien les millors cerveses elaborades durant l'any. Per altra banda, disposa d'un variat programa d'activitats on s'encabeixen trobar maridatges, *showcookings*, trobades amb mestres cervesers, experiments sensorials i un llarg etcètera. I és aquí on es programa un maridatge entre cerveses artesanes catalanes i embotits tradicionals de muntanya de Catalunya.

En aquest maridatge es convidà als assistents, més de 50, a gaudir de la tradició xarcutera del país i de la millor cervesa artesana, dos mons que es troben i s'entenen a la perfecció, com va quedar demostrat al tast. L'activitat combinà les explicacions sobre elaboració, història i característiques dels embotits a Catalunya, amb diferents cerveses, cada una d'elles seleccionada per a cada tipus de producte.

Per al tast se seleccionaren quatre embotits ben diferenciats, tots ells provinents de petits productors artesans de muntanya, i cada un d'ells amb trets molt particulars i específics, relacionats amb la zona de producció.

El tast va ser conduït per Josep Dolcet per part de la Fundació i per Lorena Bazán, experta en cerveses de FdL Beer Project, amb la col·laboració del cuiner David Sanglas.

En primer lloc, es degustà un Xolís del Pallars Jussà de Casa Badia de Tremp, un embotit curat sense floridura. No àcid ni ranci, de perfum agradable i sabor delicat a carn



curada. Un producte magre, poc greixós, al punt de sal i amb un punt de pebre. Tendre i de mossegada fàcil. Sabor final prolongat. Retro gust intens i agradable. Per al Xolís es proposà una cervesa negra de Girona, la Moska negra, una cervesa de fermentació d'altura, tipus ALE, de color negre brillant, força intensa i poca transparència. Una cervesa refrescant, amb tons de regalèsia i petits tocs de fumats i cafè. Ideal per carns vermelles.

Vàrem seguir amb un bull de llengua curat d'Embotits Vallcardós, d'Ainet de Cardós al Pallars Sobirà, un embotit cuit i després assecat, elaborat a partir de llengües i carn magra i una part de greix i embotit en tripa de porc. Després cuit i assecat. De sabor intens a carn cuita i posteriorment assecat. Mossegada contundent lleugerament seca i poc greixosa. S'hi nota un punt de pebre. Sabor final

intens agradable. Per al bull es va proposar la cervesa As de Piques de Montornès del Vallès, una cervesa d'alta fermentació, d'estil IPA, de color taronja que deixa una escuma blanca i espessa. D'aroma subtil, amb tons de resines i aranja amarga i lleus tons torrats. Com totes les IPA és una cervesa amarga que combina molt bé amb la suavitat i la intensitat del bull de llengua curat.

En tercer lloc, vàrem proposar una donja del coll procedent de Cal Jordi, Artesà de Muntanya de Ransol (Andorra). La donja del coll és un producte cuit elaborat a partir d'una tira de cansalada de coll sencera, salada i empebrada, i embotida dins un budell de porc i cuita a la caldera. Després deixada assecar uns dies. És un producte greixós però delicat a la vegada. Té sabor a Carn cuita i a la mossegada es reparteix molt bé per la boca on explota el pebre. Amb un retro gust final agradable, el sabor s'intensifica si s'escalfa. Per maridar amb la donja l'experta ens va suggerir una cervesa elaborada a Sarrià de Ter, la Pirouette. Una cervesa inspirada en un dels estils més representatius de les abadies belgues. Una cervesa tipus Tripel, d'escuma blanca, cremosa i persistent que realça les aromes de fruita blanca madura, espècies i vainilla amb records de toffee. A la boca

et sorprèn una textura sedosa de cos mitjà i entrada dolça que evoluciona lentament cap a un matís sec perfecte per un producte com la donja.

Per acabar vàrem escollir un autèntic i excepcional pa de fetge procedent de Bellver de Cerdanya, elaborat per l'Antoni Vigo de l'Antiga Casa Jaume. Un pa de fetge cuinat a poc a poc al forn de llenya amb calor sec. Amb un aspecte marronós i torrat i una textura granelluda, és un producte greixós amb presència de fetge. Sabor cuit intens i contundent, lleugerament astringent a causa del punt de fetge, però amb un resultat molt equilibrat i amb les notes que li proporcionen l'all i el julivert. En aquest cas, la proposta va ser agosarada i contundent, a sabor intens, cervesa provocadora, una Madutxa de Castellfollit de la Roca. Una cervesa tipus berliner, envellida en bota de vi ranci i amb l'acidesa marcada però mesurada. Amb un final afruitat amb notes de vi ranci i maduixa. Una proposta que no deixà indiferent a ningú.

Els assistents intervingueren amplament amb preguntes i comentaris, mostrant la seva sorpresa per uns embotits tan espectaculars com desconeguts per la majoria, i varen sortir molt satisfets de l'experiència.



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



Narcís Monturiol, 19 p.i. Salelles
Sant Salvador de Guardiola
938741200



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

Catalunya gestiona molt eficientment l'aigua en la ramaderia

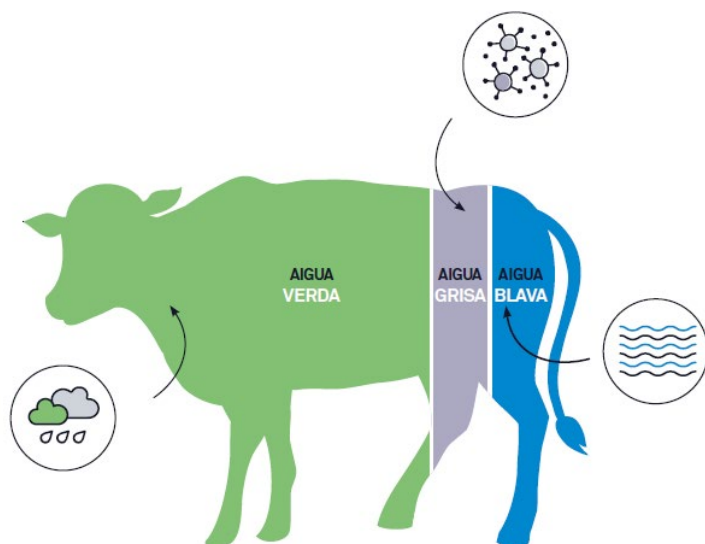


Per produir un quilo de carn de vedella a Catalunya es consumeix de dues a tres vegades menys aigua que la mitjana mundial

La gestió eficient de l'aigua en la ramaderia és clau perquè la producció sigui sostenible. Fins ara hi havia poques dades sobre el consum de l'aigua i això ha dificultat analitzar i dissenyar estratègies per optimitzar-lo en tota la cadena de producció de la carn. Aquest mes de març s'ha publicat per primera vegada el càlcul de la petjada hídrica del sistema de producció de vedells d'engreix a Catalunya. Es tracta de la Guia per a l'optimització de l'ús i el tractament de l'aigua de beguda en vedells d'engreix, que s'ha elaborat en el marc del grup operatiu GOTA, liderat per l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). La Guia, que fa una revisió extensa de l'ús de l'aigua en el

sistema productiu de vedells d'engreix per optimitzar-ne la gestió i millorar-ne la qualitat per al benestar i el creixement dels animals, s'adreça al sector ramader, a qui vol donar eines perquè la seva activitat sigui més sostenible.

L'aigua és un recurs bàsic distribuït de forma irregular pel territori, per la qual cosa «les xifres mitjanes mundials només ens serveixen per cridar l'atenció sobre un problema», afirma Maria Devant, cap del programa Producció de remugants de l'IRTA, que considera que «per prendre decisions concretes ens cal saber quanta aigua hi ha, quan i on es consumeix». Així, mentre que a nivell mundial el valor mitjà d'aigua per produir un quilo de carn de vedella és de 15.000 litres, segons els càlculs de la Guia a Catalunya el consum se situa al voltant dels 5.500 i 7.500 litres per cada quilo de carn, unes dades similars al consum d'aigua d'explotacions ramaderes de sistemes intensius holandesos. Aquest consum és menor gràcies a un sistema de producció «molt eficient» basat a «optimit-



Origen de l'aigua utilitzada en la producció de vedells d'engreix

zar la formulació dels pinsos» en què no només es tenen en compte criteris ambientals sinó també de benestar, apunta Devant. Per fer aquests càlculs s'ha comptabilitzat l'aigua gastada en granja i l'atribuïda a la producció de pinsos, seguint el Manual d'avaluació de la petjada hídrica (Water Footprint Network, 2010), que estableix un estàndard mundial per a avaluar la petjada hídrica de processos individuals i productes, així com per a consumidors, nacions i empreses.

De tota l'aigua que es consumeix, el 90% és aigua verda, és a dir, l'aigua de pluja que s'ha necessitat per produir els cereals i subproductes dels cereals i oleaginoses de què s'alimenten els vedells. El 10% restant és aigua blava, que prové de rius, llacs i aqüífers; d'aquesta, la majoria s'utilitza per produir el pinso i tan sols entre l'1,5 i el 7% és aigua de beguda els animals.

Garantir la qualitat de l'aigua que beuen els animals

Les femtes o les restes d'aliments poden contaminar l'aigua de beguda dels vedells d'engreix, de la qual se n'ha d'aprofitar el màxim i no malbaratar-la. És per això que s'apliquen sistemes per desinfectar-la. Fins ara, però, no se n'havien estudiat els riscos associats ni els beneficis. Si bé per als remugants sembla que l'aigua contaminada no els suposa un risc directe per a la salut, poden convertir-se en reservoris asimptomàtics de microorganismes com *Campylobacter* spp. i *Cryptosporidium* spp., que poden infectar els humans, s'adverteix a la Guia. Els productes que més s'utilitzen actualment són molt eficients, sobretot la cloració i el diòxid de clor, i no afecten la salut ni la capacitat digestiva dels vedells. En especial, la cloració combinada amb l'acidificació té un efecte desinfectant

tant més durador i inclús millora el creixement dels vedells. Per tant, l'únic factor que determina quin producte escollir és el cost d'implementació i de manteniment. D'altra banda, la Guia inclou un protocol de bones pràctiques per mostrejar l'aigua a les granges i fer-ne una anàlisi de qualitat periòdica.

En el cas dels nitrats presents en l'aigua, aquests s'associen, entre d'altres factors, amb l'ús excessiu de fertilitzants en l'agricultura. «Fins ara, la dosi màxima segura que podien tolerar els vedells era de 44 mg/l segons les recomanacions en bovins. Amb els nostres estudis hem documentat que els vedells poden tolerar una quantitat de nitrats més elevada sense que s'alteri la seva salut. A partir de 110mg/l, però, sembla que detecten un

gust diferent a l'aigua i, com a estratègia d'autoprotecció, en beuen menys quantitat, la qual cosa podria afectar el consum i la producció», explica Lourdes Llonch, investigadora del programa Producció de remugants de l'IRTA.

Escollir un bon tipus d'abeuradors evita el malbaratament de l'aigua

Actualment, a les granges de Catalunya s'utilitzen principalment abeuradors de tipus boia, que emmagatzemen una quantitat d'aigua constant. L'altre abeurador, menys utilitzat, és el de tipus xumet amb cassoleta, i en els estudis duts a terme en el projecte se'n va dissenyar una nova versió amb l'objectiu d'evitar el malbaratament d'aigua: així, només n'aporta quan el vedell fa pressió amb la boca sobre el xumet i la cassoleta recull el sobrant. «Tot i que el de tipus xumet amb cassoleta redueix una mica el malbaratament i manté els abeuradors més nets, impedeix que el vedell begui tota l'aigua que necessita, sobretot durant els mesos més calorosos, i això els pot afectar el creixement», explica Sònia Martí, investigadora del programa Producció de remugants de l'IRTA. Per tant, en aquestes condicions «seria recomanable augmentar el flux d'aigua, revisar amb més freqüència el funcionament dels abeuradors o, fins i tot, instal·lar-ne dos per corral», afegeix la investigadora. Les normatives de benestar animal recomanen que hi hagi com a mínim dos abeuradors per corral, tot i que, segons les investigadores de l'IRTA, un corral amb 18 vedells pot tenir un sol abeurador, sempre i quan es netegi i supervisi a diari.



La Carnisseria Can Fanera elabora la 2a millor hamburguesa d'Espanya

El passat 9 de març, es va disputar la final del Concurs Nacional per escollir la Millor Hamburguesa d'Espanya, organitzat per Educarne i la carnisseria de Can Fanera de la Celler de Ter va estar premiada amb un segon premi

Els cellerencs van presentar l'"Hamburguesa de les Guïlleries" de forma quadrada i elaborada amb vedella Angus, foie d'ànec de les Guïlleries, poma de Girona caramel·litzada amb licor de Ratafia, avellanes de Brunyola i pa de pagès ratllat.

"És una recepta que surt de trobades amb dinamitzadors locals de la zona. És una recepta nova, però tenint clar que volíem incorporar només productes de la zona. Cada vegada és més important el valor del productor i cada vegada més hi ha consciència. Vam fer moltes proves, sobretot amb la varietat de pomes i la ratafia." Remarca Andreu Coll de Can Fanera.

Cal remarcar que l'hamburguesa de procedència catalana

va obtenir només una diferència de mig punt respecte a la guanyadora fent que la competició fos certament renyida.

La primera posició va ser per a Francisco Martínez de la carnisseria Garrote per la seva "Hamburguesa de la muntanya d'Aragó". Un producte innovador, artesanal i fet a mà en el 80%, que conté *ternasco* d'Aragó a l'estil steak tartar, tòfona i porc marinat amb vermut.

Finalment, Alberto Pau, de Pollería Mariola, va quedar en tercera posició amb la seva "Hamburguesa italiana", de Pollería Mariola, una recepta elaborada juntament amb un nutricionista, elaborada a base de pit de pollastre Gran Cuk, tomàquet natural, formatge Eatlen, vinagre de brandi i sal de l'Himàlaia.

El jurat, format per la catalana Ana París entre d'altres, va tenir en compte aspectes com la dificultat en l'elaboració, la presentació, l'originalitat dels ingredients, la textura i el gust.

Benvinguda Primavera!

A Cuinats Jotri, donem la benvinguda a la **primavera** amb aquests plats de verdures tan vistosos, prova'ls tots i que no en falti cap al teu taulell! Et presentem tot un seguit de plats que **cuinem per a tu**, llestos tan sols amb un toc d'escalfor.

Comencem pels clàssics de la cuina catalana; les **mandonguilles** i les **favetes**, que ara cuinem amb pèsols extrafins. Seguim amb els icònics **canelons** i la **lasanya de verdures**. Fins arribar als imprescindibles en fred; l'**ensaladilla** i l'**esqueixada**, amb bacallà d'Islàndia.



Favetes amb pèsols



Esqueixada amb bacallà d'Islàndia



Mandonguilles amb verdures



Ensaladilla



Lasanya de verdures



Caneló de pollastre rostit



Novetat!

Properament tindrem disponible aquest merevellós **saltat de verdures** amb herbes aromàtiques. A part de ser tant bonic, és un plat **equilibrat** i **saludable**, apte per diètes veganes i té un gust increïble. No oblideu provar-les!



Notícies destacades



El sector porcí, orgullós dels seus ramaders i ramaderes

Interporc, la Interprofessional de la carn de porc de capa blanca va desplegar a principis d'any una pancarta de 254m2 per reivindicar la feina que realitzen diàriament desenes de milers de ramaders.

La pancarta, sota el lema “Orgullosos dels nostres ramaders i ramaderes”, pretén cridar l'atenció dels ciutadans de la ciutat per traslladar-li la realitat del medi rural i el paper dels professionals del sector. D'aquesta manera es trasllada a la ciutat la feina que els professionals de les granges de porcí de tot Espanya (més de 60.000) per preservar la salut del planeta; mitjançant la cura dels animals, complint amb les normes de benestar animal europees, les més exigents a nivell mundial, i abastint els ciutadans de productes i elaborats carnis de la millor qualitat.

A l'esdeveniment previ al desplegament de la pancarta, el President d'Interporc ha explicat que “el sector ramader rep alguns atacs injustos a causa del desconeixement sobre com treballen desenes de milers d'homes i dones en matèries com la sostenibilitat o el benestar animal, que som un referent a nivell internacional”.

La pancarta compta amb un codi QR des del qual s'accedeix a una pàgina orgullosos dels nostres des de la qual es reivindica el paper dels ramaders de carn de porcí.



Aprovada la limitació de productes que un comprador pot adquirir en un comerç

El BOE ha publicat la recent actualització de la Llei 7/1996 d'Ordenació del Comerç Minorista, permetent que els establiments puguin posar un límit a la quantitat de productes que poden adquirir els seus clients.

Així, tal com explica el document, “davant de circumstàncies extraordinàries o de força major que així aconsellin, els establiments comercials puguin suspendre amb caràcter temporal la prohibició prevista de limitar la quantitat d'articles que puguin ser adquirits per cada comprador”. D'aquesta manera, el Govern porta a terme una mesura que busca pal·liar els problemes derivats davant de la possibilitat de patir desproveïment.

No obstant això, la realitat és que, malgrat els problemes derivats de l'atur de transports la guerra d'Ucraïna i la seva crítica situació econòmica, el comerç especialitzat de la carn i derivats continua proveint la població sense problemes en el repartiment de subministraments.



Des del passat 15 de març ja poden sol·licitar el kit digital les empreses d'entre 10 i 49 treballadors i a partir del juny aquelles d'entre 1 i 9.

El Kit Digital és una iniciativa del Govern d'Espanya, que té com a objectiu subvencionar la implantació de solucions digitals disponibles al mercat per aconseguir un avanç significatiu al nivell de maduresa digital de les empreses beneficiàries a través de diferents solucions.+

Beneficiaris

Les solucions digitals que proporciona el Kit Digital estan orientades a les necessitats de les petites empreses, micro-empreses i treballadors autònoms. Si compleixes les condicions establertes a les bases de la convocatòria de l'ajuda del Kit Digital, podrà disposar d'un bo digital per accedir a les solucions de digitalització.

- Segment I. Petites empreses entre 10 i 49 empleats: 12.000€.
- Segment II. Petites empreses o Microempreses d'entre 3 i 9 empleats: 6.000 €.
- Segment III. Microempreses d'entre 1 i 2 empleats i persones en situació d'autoocupació: 2.000 €.

Tecnologies incloses

Lloc web i presència a internet, Comerç electrònic, Gestió de xarxes socials, Gestió de clients, Business intelligent i analítica, Gestió de processos, Factura electrònica, Serveis i eines d'oficina virtual, Comunicacions segures i Ciberseguretat.

Funcionament

En el moment de presentar la sol·licitud telemàticament, es farà una revisió automatitzada de la informació.

Un cop rebuda la concessió del Bo de Digitalització, l'empresa podrà realitzar el contracte amb l'Agent Digitalitzador escollit per bescanviar el bo kit digital segons el catàleg de solucions digitals. Podeu consultar el catàleg a: www.acelerapyme.gob.es/kit-digital/soluciones-digitales

Podran destinar-se aquestes ajudes a l'adopció de solucions de digitalització la fi de la qual sigui substituir a les solucions ja adoptades pel beneficiari, sempre que suposin una millora funcional. Per a considerar-se millora funcional, haurà de complir els següents requisits:

La solució ha de ser completament nova i complir tots els requisits mínims de la categoria a la qual pertany, conforme a l'Annex IV de les Bases Reguladores

Que la solució substituïda no complís amb algun dels requisits mínims exigits en la mateixa categoria de solució de digitalització corresponent.

No es considerarà millora funcional:

- Cap desenvolupament, progrés, augment o enriquiment dels serveis i funcionalitats de la solució existent.
- Actualització de versions de programari, això són, actualitzacions que el proveïdor tregui sobre una versió.
- Actualitzacions o millora de versions.

Cal tenir en compte que:

- És imprescindible que el/els vostre/es proveïdor/s hagi/n sol·licitat l'alta com a Agent Digitalitzador a Red.es, si voleu fer l'acció amb ells.
- Us podem posar en contacte amb proveïdors que coneixen el sector i les vostres necessitats i que ja estan donats d'alta.

Èxit d'assistents en la jornada tècnica sobre comunicació “Carnivores 3.0 – Crear marca (digital) o morir”

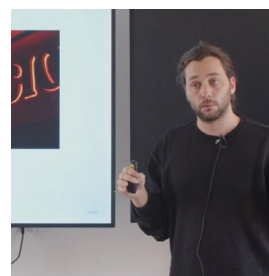
El passat 21 de març, a la seu de Tech Barcelona, GremiCarn va celebrar la seva jornada tècnica anual “Carnivores 3.0 – Crear marca (digital) o morir”. Amb una trentena d'assistents presencials i una quarantena online, la jornada va fer èmfasi en la transformació de la comunicació empresarial i de sector davant una nova societat anomenada 3.0 en què la marca i el relat són més importants que la pròpia realitat.

Després d'una benvinguda per part de Joan Bou, vicepresident de GremiCarn Barcelona, Mar Galtés Corporate development director Tech Barcelona, va situar-nos l'espai i el servei que ofereix Tech Barcelona com a connector d'*startups* i emprenedors amb corporacions, inversors i tots els agents de l'ecosistema.

Marc Amorós, periodista especialista en *fake news*, va ser el primer ponent de l'acte i va mostrar-nos una anàlisi, tant significativa com reveladora, de com es desenvolupa el cicle de les notícies falses, des de la seva producció –amb objectius definits i camins traçats prèviament-, fins al seu consum i distribució. A través d'un joc de preguntes on els assistents havien de descobrir si la notícia era verdadera o falsa, Amorós va concloure que els responsables inicials i finals som nosaltres mateixos els qui ens apropiem de les notícies com a fets reals i sentim plaer en què els altres comparteixin la nostra veritat.

A continuació, Albert Vilar, director creatiu de l'empresa d'hamburgueseries Vicio, va fer un repàs de la curta història -i amb gran èxit- d'aquest restaurant digital que és un fenomen entre els joves de 20 a 35 anys. Durant la presentació, Vilar va fer èmfasi en la importància d'oferir un bon producte a la vegada que se situa al client al centre: Hamburgueses que tornen als clàssics, que busquen la qualitat i una imatge cuidada per a connectar amb el seu públic. I és que la imatge cuidada i la comunicació d'aquesta ha fet que l'empresa facturés durant el seu primer any amb una sola botiga de carrer, el 2021, quatre milions d'euros i enguany preveu que siguin 16 milions.

Finalment, i després d'un *coffee break* en què els assistents van poder intercanviar opinions amb els ponents, Enric Jové, publicista i CEO de McCann Barcelona, va fer una *masterclass* sobre comunicació i publicitat en una època en què les persones ens enfrontem cada dia al dilema de quin producte comprar o quin servei triar. A través de grans idees pu-



blicitàries dels últims anys -que no vol dir que hagin de tenir un gran pressupost al darrere- Jové va mostrar la importància de dotar d'una identitat diferenciadora als productes i serveis. D'aquesta manera, a més de cobrir una necessitat bàsica, es genera una percepció en l'audiència a base d'experiències racionals i emocionals que fan més senzilla l'elecció per part de l'usuari. És a dir, una marca capaç de despertar emocions, és una marca que comporta venda.

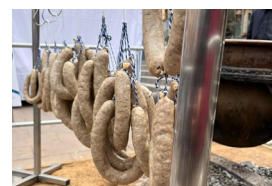
Pròsper Puig, president de GremiCarn, va ser l'encarregat de clausurar l'acte donant les gràcies als ponents i assistents.

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

GremiCarn i Carnissers Xarcuters Catalunya presents a la Fira de la Botifarra de la Garriga

Durant els dies 2 i 3 d'abril, la plaça de l'Església de la Garriga es va omplir de gastronomia local entorn al producte emblemàtic de la Garriga: la botifarra. Organitzat pel sector cansalader de la ciutat i GremiCarn, durant tot el cap de setmana els visitants van gaudir d'activitats, demostracions, tallers i degustacions

Entre les activitats que es van organitzar, destacar la cocció de botifarra amb aigua termal a la que Teresa Jordà, consellera d'Acció Climàtica, alimentació i agenda rural, Pròsper Puig, president de GremiCarn i Yolanda Presseguer, xarcutera de la Garriga i membre de la junta, entre d'altres, van ser els encarregats d'inaugurar l'activitat. Per altre costat, els visitants van poder conèixer els capgrossos del Gremi; van degustar embotits i cerveses artesanes de la mà de Josep Dolcet, coordinador de l'Escola Oficis de la Carn, i els més petits van aprendre a fer hamburgueses amb Vicenç Mor i Yolanda Presseguer.



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



Facilem que els nostres clients comprin amb elements reutilitzables.

Des de GremiCarn juntament amb altres agrupacions del sector, ens hem adherit a l'acord de Rezero per fomentar la reutilització d'envasos per així garantir el dret de les persones consumidores a comprar amb elements reutilitzables.

Tot i que des de fa anys que des del Gremi, i des de moltes carnisseries-xarcuteries associades, ja s'està potenciant l'ús dels envasos dels clients, aquest acord reconeix per primera vegada de forma oficial a les persones que demanen poder comprar sense endur-se envasos de plàstic d'un sol ús a casa.

Aquest acord consta d'un protocol per a la reutilització que pretén facilitar la incorporació de pràctiques que facin possible la compra a granel o l'envasat del producte en el punt de venda mitjançant envasos reutilitzables que aportin la persona consumidora -com bosses i carmanyoles. Més concretament els objectius perseguits són:

- Normalitzar la reutilització d'envasos entre les persones consumidores i les empreses de comerç i distribució.
- Fomentar i sensibilitzar el sector de la distribució i també la ciutadania a favor de la implantació de bones pràctiques de reutilització



sostenibles i segures en l'àmbit alimentari i de productes d'higiene i neteja.

- Difondre els beneficis ambientals de la reutilització i altres beneficis associats (econòmics, de salut, etc.).
- Donar informació i pautes als establiments comercials que permetin la reutilització d'envasos.

Des del gremi us animem a tots a sumar-vos a la iniciativa, que es preveu que en un futur sigui d'obligat compliment i accepteu els envasos dels clients.

A gremicarn.cat posem a la vostra disposició el protocol i una sèrie de materials de comunicació que podeu fer servir en els vostres establiments i compartir a les vostres xarxes socials per indicar que accepteu la compra amb envasos reutilitzables.

GremiCarn Barcelona en xifres - any 2022

Departament fiscal i laboral



+40%

Dels socis són clients dels serveis



558

Declaracions de la Renda



1.033

Nòmines gestionades al mes



767

Gestions laborals varies

Comunicació



22.631

Visites a gremicarn.cat



10.219

Usuaris han visitat gremicarn.cat



033

Newsletters enviats als agremiats



062

Notícies publicades al web

Entrevista a Sílvia Aliu, presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines.

La presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, Sílvia Aliu, lamenta que el sector no disposi de formació reglada i que hi hagi pocs joves que es plantegin ser carnisers. “Una de les funcions del gremi és trobar formació i nous relleus”, diu. És per això que els carnisers de tota la vida han decidit obrir els seus obradors i ensenyar a la resta de professionals com elaboren els seus productes estel·lars (paltruc de dos colors, botifarra d’ou, greixons...), un projecte que ha rebut recentment el Premi Nacional de Comerç. Entre els objectius del gremi també hi ha el de prestigiar i valorar l’ofici perquè les carnisseries “són una petita indústria artesana que treballen de manera excel·lent. — Entrevista realitzada per Imma Bosch i publicada a El Punt Avui.

Des de quan és presidenta del Gremi de Carnissers de les Comarques Gironines?

Fa quatre anys. Un dia vaig fer un curs a Barcelona i l’anterior president, en Ricard Josep, que jo ja coneixia perquè en el sector ens coneixem tots, em va preguntar si m’agradava l’associacionisme. Jo li vaig dir que m’encantava perquè tot el que es pugui fer en grup és millor que fer-ho sol i em va proposar formar part de la junta del gremi. I fa quatre anys em va dir que jo havia de ser la presidenta. Em vaig presentar formalment a les eleccions i aquí estem. La meua pretensió és ajudar el sector i el comerç i poder aportar el meu granet de sorra.

Vostè és carnissera de professió?

Jo vaig estudiar ciències polítiques a Barcelona i em vaig especialitzar en comunicació i màrqueting, però vaig entrar a treballar a la carnisseria de casa fa uns dotze o tretze anys. Per tant, soc carnissera i comerciant i alhora tinc una noció més empresarial del que és una carnisseria, que també és necessari perquè no tot és tallar un bistec sinó que cal saber què s’hi guanya, amb aquest bistec, i què hi guanyaries en transformar-lo. Vaig estudiar polítiques però el comerç el vaig mamar des de ben petita perquè jo estava darrere el taulell amb l’àvia i la mare. Jo de molt petita deia al meu pare: “No et preocupis, quan sigui gran jo em vestiré d’executiva i us manaré (de gestionar) com s’han de fer les coses.” I el pare reia. Però ja ho veus, les circumstàncies m’han portat a complir aquells desitjos.

Quins són els objectius del gremi?

És una responsabilitat i tota la junta intentem fer les coses amb passió i ganes de tirar endavant el projecte i pensar en maneres d’incrementar les vendes i el tiquet de les carnisseries agremiades, ajudar-los a tenir més seguretat alimentària, i fem cursos. Bé, tot



Foto de Quim Puig

el que s’esperaria d’un gremi. A la junta hi ha molta gent jove perquè és l’única manera de canviar les coses. Les persones grans et transmeten la saviesa i l’expertesa i els joves som els que hem de ser capaços d’actualitzar el sector i introduir-hi novetats.

Al novembre van rebre el Premi Nacional de Comerç de la Generalitat a la iniciativa col·lectiva sectorial?

Sí, pel tema dels obradors de portes obertes, una transferència de coneixement de base col·laborativa

del nostre gremi. Va ser un acte molt emotiu on es van reunir persones del món del comerç i autoritats d'aquest àmbit. I va ser un premi per a tot el col·lectiu que elabora, produeix, dona feina; fem comerç i obrim els nostres obradors.

En què consisteixen els obradors de portes obertes?

En el sector tenim un problema i és que no tenim formació reglada. Sí que és veritat que tenim una escola de la carn que forma carnisseries i que està situada a Barcelona, però no hi ha un curs d'aprenentatge bàsic, a part d'algun petit curs que fa algun institut o el Consell Comarcal. I, mentre no se solucioni tot això, com a gremi entenem que hem de trobar formació i nous relleus. I com que els carnisers tenim una cosa molt bona, i és que tenim un aprenentatge experimental de tota la vida, vam decidir que qui ho volgués obrís el seu obrador i ensenyés el que fa.

Els carnisers van als obradors dels altres carnisers i xarcuters?

Sí. I ensenyen a elaborar els seus productes estrella, els de més alt valor gastronòmic, únics i diferenciats. Entre nosaltres no hi ha competència. Partim de la idea que si no es comparteixen els coneixements és només per egoisme, i a la curta o a la llarga, s'hi perd. Amb els obradors de portes obertes, que també fan els flequers, s'afavoreix l'intercanvi d'idees i coneixements i l'aprenentatge mutu entre iguals a través de la participació en el procés de producció. La finalitat és aprendre els uns dels altres i poder millorar processos i productes, i afavorir una sana competència entre els professionals de la carn, que redundi en l'oferta de més i millors productes.

Quants obradors s'han obert?

La prova pilot va començar el 2018 i ja s'han fet uns vuit cursos, però la pandèmia ens ho va fer aturar tot. S'han fet xerrades sobre la preparació de conserves i preparats en pots de vidre, sobre l'elaboració de la gelatina d'all i oli, l'elaboració del carpaccio de peus de porc i el bull de fetge; es va mostrar el procés d'elaboració de la botifarra de perol i el paltruc de dos colors. I ara ja n'hi ha uns quants més de previstos, entre altres, un de greixons, i un carnisser que té cuina a la botiga explicarà com ho gestiona. A veure si les restriccions per la covid ens permeten fer-ho aviat. La idea és viure de primera mà el treball d'altres. Com a sector hem d'anar tots junts perquè

és l'única manera d'aprendre i donar valor afegit al producte de les carnisseries que no trobaràs en els supermercats.

I com s'ho han fet fins ara per ensenyar l'ofici si no hi ha formació reglada?

L'ofici s'ha transmès de pares a fills i els treballadors que tenim a les carnisseries els hem format nosaltres. I aquesta és la realitat de quasi tot el sector. Hi ha hagut molta autoformació. És veritat que s'ha de prestigiar i valorar l'ofici com han sabut fer els cuiners que es van posar de moda i que ho han sabut fer molt bé; nosaltres hem de voler fer com ells. Ara les escoles de cuina estan plenes. També és veritat que s'ha de buscar gent perquè aquest no és un ofici lleig ni desagradable. Tot al contrari, és polivalent, constantment hi aprens coses i sempre estàs innovant. A la carnisseria de casa tenim gent a qui hem format de zero i que fa vint anys que són a casa.



Som capaços de fer productes que la gran indústria no s'ha atrevit mai a fer, com és el cas de la botifarra dolça o els paltrucs, que són una tradició gastronòmica catalana.

Són competència, els supermercats?

No, perquè no tenim el mateix públic. A més, hi ha supermercats que tenen carnisers agremiats i que, igual que nosaltres, ofereixen al consumidor un tracte personalitzat, producte de qualitat, i de proximitat. Nosaltres sempre hem dit que som prescriptors del bon menjar perquè mantenim la cultura gastronòmica. Som capaços de fer productes que la gran indústria no s'ha atrevit mai a fer, com és el cas de la botifarra dolça o els paltrucs, que són una tradició gastronòmica catalana. Som una petita indústria artesana que sabem treballar de manera excel·lent.

I el tracte personalitzat els ha portat a elaborar i imprimir una sèrie de receptes, com per exemple l'escudella i carn d'olla, amb els productes que es necessi-

ten perquè tothom ho pugui fer?

Sí. Ens vam adonar que, sobretot clients joves, no sabien fer, per exemple, escudella i carn d'olla. Així, vam decidir imprimir els ingredients en papers que moltes carnisseries tenen a la vista. La iniciativa va agradar molt als clients i a partir d'aquí vam decidir fer més receptes. I com que un dels objectius del gremi és buscar talent intern, ens vam posar en contacte amb la Neus Sala, una carnissera instagramer (neus.foodie) de Banyoles que sap cuinar molt bé i fa unes fotos precioses, perquè ens fes receptes. Aquest any ja n'hem editat dotze, de receptes, com ara el bistec tàrtar de vedella, les croquetes de botifarra de perol i prunes, la quiche de tardor, l'arròs mar i muntanya o el turnedó de llom de porc. Són receptes que el client pot trobar a les botigues i agafar-les, però també les hem penjat a les xarxes socials i a la web del gremi. Algunes de les receptes les hem fet en col·laboració amb altres empreses. I com que han tingut molt d'èxit, aquest any preveiem fer dotze receptes més.



No tenim formació reglada i l'ofici s'ha transmès de pares a fills i els treballadors els hem format nosaltres.

I també han fet contes.

És cert. Vam fer uns contes dedicats a la botifarra dolça en català, castellà i anglès que no tenen cap certesa històrica però són molt bonics. La botifarra dolça és un producte que si els carnisseres desapareguessin es deixaria de fer perquè no en fa ningú més. Actualment es pot trobar a les carnisseries de Girona, l'Empordà i alguna zona de Banyoles. També tenim un conte de Sant Jordi. L'autor no és carnisser. Els contes, si es volen llegir, estan penjats a la web del gremi.

Les carnisseries cada vegada es dediquen més a l'elaboració de productes de la carn.

Sí, hi ha poques carnisseries que es dediquin únicament a vendre carn. Hi ha una evolució que no pots negar, i si t'hi negues acabaràs tancant. Tenim clar que d'aquí a cinc o sis anys perdrem algun punt de venda. Per això és tan necessari evolucionar i sobretot que ens facin una escola d'oficis alimentaris, perquè fa falta. En l'elaboració hi tenim un paper clau i és important captar noves tendències del món. Si no, ets mort. Quan el pare va començar a fer

les primeres hamburgueses per vendre-les, l'avi no ho va entendre. Per ell a la carnisseria s'havia de vendre carn i prou, però el pitjor va venir quan va veure que el seu fill comprava carn especial per fer les hamburgueses; aquí ja no hi va entendre res perquè a l'època de l'avi la transformació es feia amb carn aprofitada de la mateixa carnisseria. En canvi, ara el carnisser compra gènere per transformar. Actualment hi ha una evolució que no podem negar.

I igual que fan les fleques i pastisseries vostès també elaboren i promocionen producte de temporada?

És clar. Elaborem productes com ara els carnellets (panellets de carn) per Tots Sants, el xai i el cabrit per Setmana Santa o la botifarra d'ou per dijous gras. Anem estacionant el producte per guiar el client. N'hem de fer més.

Té un segell de qualitat, la carn de Girona?

La carn de Girona té molt bona fama i per algunes zones de Catalunya representa un segell de qualitat. Però hi ha bona carn a tot Catalunya, com ara el pollastre de pota blava del Prat de Llobregat, per posar un exemple. És cert que també hi ha molts temes de màrqueting i que hi ha qui els ha sabut aprofitar.

Les carnisseries van ser considerades essencials i van poder obrir en els moments més durs de la pandèmia. Com ho van viure?

Jo crec que pocs de nosaltres érem conscients del perill que corríem. No teníem cap mena de protecció. Ens van posar a les trinxeres. Es parlava dels sanitaris però tots nosaltres també estàvem en contacte amb la gent i corríem molt perill, tot i que és cert que molta gent va deixar de venir a comprar o bé perquè estaven malalts o perquè tenien por. Vam tenir molta sort que un mes abans vam iniciar una campanya de recollida d'informació per WhatsApp entre els nostres clients perquè poguéssim fer vendes per WhatsApp. Aquesta campanya la vam fer el febrer del 2020 i al març ens tancaven.

I va ser quan es van activar les comandes per internet?

Exactament. Ens va agafar preparats. Recordo que vaig fer alguna comanda en línia en algun supermercat i tardaven entre tres i quatre dies a portar-la a casa. En canvi, nosaltres en dues hores érem capaços de repartir i era un orgull molt gran. La feina que vam fer en aquell moment va ser important. El dia que vingui un inspector de treball li preguntaré: "On era vostè al març?" A nosaltres ens van dir els herois invisibles.

La xarcuteria Can Rueda de Ribes de Freser premiada com a comerç de l'any Ripollès

Els premis Ripollès Líders van arribar a la seva dotzena edició amb la gala que es va celebrar el passat dia 18 de febrer a l'església de Sant Pere de Ripoll.

Per segon any consecutiu, aquesta ha sigut la seu on s'han trobat finalistes, alcaldes i autoritats com el diputat provincial, Albert Piñeira, la presidenta de FGC, Marta Subirà o la Consellera d'Universitats de la Generalitat, Gemma Geis. Tots ells i la resta de convidats han gaudit d'una cerimònia d'entrega de premis màgica, amenitzada amb la música d'en Jordi Galan.

Com cada any, el disseny de l'estatueta ha anat a càrrec de l'artista ripollès Domènec Batalla que enguany es basa en l'entorn natural amb una figura feta a partir d'un còdol i un boix. Es tracta d'un tronc centenari que Batalla va trobar en el magatzem d'un dels seus proveïdors de material a Torelló i que l'ha inspirat per fer un premi que honori la natura.

Moltes felicitats companys per aquest premi.



Tres contes diferents per a la botifarra dolça (1/3)

Us fem entrega d'un dels 3 contes d'Oriol del Xinco que tracten la botifarra dolça. En els pròxims Gras i Magre us presentarem la versió en castellà i anglès.

LA BOTIFARRA DE L'AMOR

Autor: Oriol del Xinco

Temps era temps, quan els Capulet i els Montagut encara vivien a Girona, els uns feien de pastissers i els altres de carnissers. Ja per aquelles èpoques es feien la guitza a cor què vols, encaparrats com estaven a que en Cesc Pi (també conegut com Shakespeare més amunt dels Pirineus) els escrivís un llibre sobre les trastades que es feien mútuament.

Doncs bé, com no podia ser d'altra manera, en Romeu s'enamorà de la Julieta de torn. El pare de la Julieta, que era pastisser, li va dir a la seva filla que de carnissers no en volia a la família, que li farien malbé el negoci. Només li acceptaria un pastisser. La Julieta, desconsolada, li ho explicà al noi. En Romeu, en un arravatament d'amor, de primer es donà als dimonis, i maleí el pare Capulet. Més calmat,



començà a barrinar com s'ho faria per convèncer el sogre. Provà de fer pastissos, però no en sabia un borrall. Ja era a punt de donar el braç a tòrcer i plegar veles, quan se li acudí que podia provar de fer una botifarra canviant la sal pel sucre. Ho prova i, Déu n'hi dó! La seu mare li suggerí d'amorosir-ho amb pomes i pa untat amb sucre. I un cop ho tingué enllestit, va fer cap a can Capulet amb la botifarra amagada dins d'un pastís de pa de pessic i poma. El sogre tastà l'invent, quedà ben convençut de les aptituds i el determini del noi, i no tingué altre remei que deixar que el matrimoni d'en Romeu i la Julieta se celebrés.

I van menjar anissos, i palpissos, i –sobretot!- botifarres dolces.

“Es tracta d'ensenyar a la mainada els nostres productes i el nostre ofici”

El projecte ens mengem les Valls liderat per l'Associació Leader Ges Bisaura, aglutina a diferents productors de la R del Ripollès i els emplaça a anar a les escoles a acostar els productes a les escoles. L'objectiu: promocionar i divulgar els productes dels productors locals a la mainada ripollesa.

Els hi ensenyen el xai, els ous, el poltre... i depen de l'edat fan un o l'altre. En el cas dels Carnissers del Ripollès, van a totes les escoles de la Comaça del Ripollès a ensenyar a fer, a entendre i a degustar els embotits.

Aquest any els productors locals en embotits han sigut Carnisseria Ca la Magda i El Pont (Eva Solano), Ca la Magda i en Joan Moret (Ramaderia la Illa).

La Núria Sala, la propietària i carnissera d'una de les carnisseries participants en el projecte (Ca la Magda) ens explica com els alumnes i professors reaccionen a l'activitat:

Els hi porto carn fresca, tripa, carn picada i els embotits. Per a que vegin el producte d'on ve. També els hi porto els següents embotits:

Embotits frescos: llonganisseta, xoriç i salsitxa.

Embotits cuits: la bufa, els botifarrons i el bull.

Embotits curats: fuet, llonganissa, xoriç, cansalada i sobrassada.

La impressió és que no sabem el que mengem i els nens menys. Els hi expliquem tot el procés, els ingredients, els talls i el producte final. Serveix molt ja que quan érem petits a cada casa de pagès es feia la matança de porc. Ara això no passa i és important que els nens sàpiguen què és un porc, explicar la matança del porc,



que es feia a l'hivern per un tema de conservació... En surten contents i al final tenen un premi, que és un tall de fuet amb coca.

Hauria de ser un projecte no només del Ripollès sinó de tota Catalunya. Acostar els oficis alimentaris com el nostre a les escoles és urgent i necessari.

Normalment sempre els hi demana qui vol ser carnisser de gran i a la última classe molts van aixecar la mà... és una bona manera d'acostar el nostre ofici. Explicar la nostra feina d'elaborador, la part del desfet i la tradició.

L'Associació Leader Ges Bisaura de la qual el Gremi és soci, la seva representació actual és justament la Núria Sala, que és membre delegat d'aquesta associació per part del Gremi des de fa poc. La Núria que va agafar el relleu a la Magda Perramon, antiga delegada de l'associació i que des d'aquest canal volem agrair la seva dedicació i que en la última reunió li vam agrair amb un bonic ram de flors.

2a Edició del Vianda* El vi del Gremi

Enguany la recepta i la lletra estampada a l'etiqueta és del Sr. Joan Pacareu. Mestre Artesà, Carnisser-Xarcuter, Membre actiu de la Junta del Gremi des de fa anys i President d'honor del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines. Una persona clau pel bon fer en el Gremi, i que li hem volgut retre un homenatge demanant-li que fos el pensador i creador de la recepta i l'etiqueta d'enguany: Pollastre amb escamarlans. Vianda* va néixer de la necessitat de crear un vi Empordanès. maridat per fills de carnisser i exclusiu per al nostre col·lectiu. Des d'aquí volem agrair als companys de *la Vinyeta, el seu esforç per a fer d'aquest vi, quelcom únic i indispensable a totes les nostres carnisseries.



Primera Fira Forum Vinarium

Els dies 13 i 14 de novembre de 2021, va tenir lloc la celebració al Casc Antic de Tarragona, la I Fira organitzada conjuntament entre els diferents comerços d'aquest barri.

Units com sempre el beure i el menjar, en diferents carrers de la part alta es podien degustar vins, vermut, cerveses i moltes variades tapes locals.

Els nostres agremiats de la zona ens expliquen l'èxit aconseguit, que van tenir molta feina, que va assistir molta gent i que tot va agradar molt. Un esdeveniment amb molta bona acollida, amb molt d'ambient, que va deixar el bon gust, les ganes i la il·lusió, de repetir de nou, actes semblants!



Elaboracions de Sant Valentí

Adjunt unes representatives fotografies del dia de Sant Valentí, per si podeu fer un breu de les creacions compartides entre els companys d'ofici de la província de Tarragona... Són elaboracions força "artístiques i delicioses" per l'especial dia dels enamorats.



Fe d'errates: En la passada revista, en el segon article d'aquesta mateixa secció (pàg. 44) contenia el titular incorrecte. La fira en què va participar la Tocineria Cal Silo amb una parada de productes artesans era la VII Festa del Vidre Artesà de Vimbodí i Poblet Vitrum i no la Fira del Vi i la Gastronomia de Cambrils com mostrava el títol de l'article.

Jornades tècniques a calafell amb Miracle Global

Els passats dies 29 i 30 de novembre i 1 de desembre del 2021 al showroom de Miracle global es van organitzar les Jornades Tècniques per al Carnisser 2021 de la mà dels tècnics de Manufacturas Ceylan i amb la col·laboració de forns UNOX.

Es van realitzar 3 sessions on van assistir més de 60 professionals Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i es van elaborar, cuinar i degustar diferents productes carnis com: marinats, adobs, empanats, rotis i farcits amb pollastre, porc, vedella i xai.

Com a novetat es van presentar alguns productes vegans com la morcilla vegana, paté vegà i sobrassada vegana.

La valoració de les Jornades per part dels organitzadors és molt positiva, ja que durant tot el 2020 no es va poder fer cap taller d'aquestes característiques a causa de la situació sanitària i els professionals Carnissers i xarcuters han demostrat que volen estar a l'última de les tendències i novetats i amb una setmana vam omplir l'aforament les 3 sessions.

Miracle global és una empresa amb més de quaranta anys d'experiència al sector carni i alimentari, fa ja cinc anys que organitza aquestes jornades tècniques amb l'objectiu de posar a l'abast dels professionals Carnissers les últimes tendències i novetats per al sector carnisser.

Van assistir i quedar força contents, molts dels nostres agremiats d'arreu de la província!



Per Dijous Gras, botifarra d'Ou!

Com cada any, els agremiats celebren Dijous Llarder amb la Botifarra d'Ou i a Tarragona ciutat en concret, ja és tradició celebrar la seva promoció al Mercat Central. Sense perdre l'essència i sense voler perdre tampoc aquesta tradició, durant el matí de l'11 de febrer han estat entregades gratuïtament, per a la seva degustació, unes 600 racions de *montaditos* de botifarra d'ou.

És carnaval i amb aquest reclam es participa a la setmana més esborrajada del any!



Por un sector agroalimentario saludable



El sector agroalimentario presenta unas credenciales que permiten calificarlo como estratégico dentro de la economía española.

De un tiempo a esta parte nuestro sector agroalimentario ha conseguido hacerse un hueco en muchas agendas, portadas, informes e incluso en alguna mesa de despacho de centros de decisión importantes de nuestra sociedad. Y su relevancia no es fruto de una oportunidad o un día. De hecho, siempre, de forma puntual y fiel, está presente en nuestras mesas a la hora del desayuno, comida, cena e incluso en el aperitivo o la merienda. Se encuentra invariablemente en la cotidianeidad de nuestras vidas. Sin embargo, el efecto de lo rutinario hace que a veces no nos demos cuenta de su valor hasta que surge una crisis como la provocada por la Covid-19, que sirve para poner en relevancia o hacer aflorar realidades ocultas.

El sector agroalimentario supone el 12% de nuestro PIB y genera 2,4 millones de puestos de trabajo, es decir el 9,1% del empleo total. Además, representa el 20% de nuestra cesta de la compra. Como datos comparativos sirvan los siguientes: la industria agroalimentaria supone en valor siete veces más que la industria farmacéutica y más del doble que la industria de automoción. Sólo la cárnica es ya mayor que toda la industria química.

Si lo comparamos con el mismo sector del resto de Europa, en España somos un 34% más productivos y un 30% más competitivos que nuestros socios comunitarios, y nuestras exportaciones de productos agroalimentarios suponen un 17,6% del to-

tal de los bienes y servicios que vendemos al exterior. Esto se traduce en 52.530 millones de euros, lo que nos sitúa en cuarto lugar en el ranking europeo, con un aumento del 4,3% a pesar de la pandemia.

Si nos centramos en los datos de Catalunya, el volumen del sector supera los 38.000 millones de euros, un 16,25% del PIB, y llega a más del 22% si incluimos el canal HORECA (hoteles, restaurantes y catering). El sector agroalimentario es el primero dentro de la industria catalana (22,30% del total) con casi 4.000 empresas y cerca de 90.000 personas trabajando de forma directa. Y su dinamismo es claro: cuenta con más de 1.500 empresas calificadas como startups e importantes centros de investigación y desarrollo (por ejemplo, IRTA, Universidades, etc.), así como empresas privadas donde la apuesta por la innovación se centra en puntos clave del desarrollo del negocio como la sostenibilidad, la tecnología, los envases, la seguridad alimentaria o los nuevos productos. Todo ello tomando como base un elemento tradicional como es la dieta mediterránea, tan arraigada en nuestra sociedad.

Estabilidad y resiliencia

Una de las principales fortalezas del sector agroalimentario es su estabilidad y su capacidad de reacción ante las crisis, como quedó claro durante la pandemia con la rápida implementación de medidas excep-



Fernando Ortega

President de la comissió d'indústries agroalimentàries del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.

cionales que aseguraron el suministro a la población de los productos necesarios, en condiciones complejas y con una elevada incertidumbre. En otras ocasiones, acuerdos políticos o comerciales han afectado de forma muy directa

al sector y le han obligado a realizar cambios y adaptaciones, por ejemplo, cuando se produjo el cierre del mercado ruso, o con la imposición de nuevos aranceles en el mercado norteamericano. En definitiva, es un sector resiliente y flexible con una capacidad de respuesta dinámica y acorde al marco estratégico en el que se enclava.

Los productos agroalimentarios españoles son muy demandados y valorados en el exterior, lo que contribuye de una forma muy positiva a la mejora de la balanza comercial (el superávit agroalimentario es de 17.337 millones de euros), reduciendo la dependencia del consumo interno. En 2020 se alcanzó una tasa de cobertura del 136,2%, mientras que en 1995 era del 80,2%. La evolución de las exportaciones es un factor para tener muy presente, pues en el último quinquenio se ha quintuplicado su valor hasta los 19.559 millones de euros gracias fundamentalmente a las frutas y verduras, junto con el cárnico (9.842 millones de euros). Además, se ha producido



Los productos agroalimentarios españoles son muy demandados y valorados en el exterior, lo que contribuye de una forma muy positiva a la mejora de la balanza comercial, reduciendo la dependencia del consumo interno.

una diversificación de los países de destino de nuestros productos, que han pasado de pertenecer a la UE a ir ampliándose a otros mercados como el asiático y el americano.

Cabe destacar especialmente que la evolución y el crecimiento de este sector es debido en parte a lo que llamamos “capacidad de vertebración del territorio”, y que lo lleva a ocupar la denominada “España vaciada”, tanto con la implantación de explotaciones agrícolas y ganaderas como de industrias de transformación y comercialización de productos de alimentación. De buen seguro que al lector le vendrán a la cabeza importantes grupos agroalimentarios con sedes en poblaciones alejadas de las grandes urbes, y sin las cuales no hubiera sido posible cohesionar, mantener y aglutinar en su entorno un importante valor añadido que discurre por toda la cadena de valor. Junto a ello, están las diferentes formas de asociacionismo (por ejemplo, cooperativas) que han venido a enriquecer y generar un modelo con gran capacidad de agrupar y con

unas amplias líneas de evolución y mejora. La cadena agroalimentaria es un ente complejo, un ecosistema con muchos y variados eslabones que en muchas ocasiones actúan bajo intereses y acciones totalmente opues-

tos y en plena contradicción: por un lado, el sector primario/producción, agricultura y ganadería; por otro la transformación/industrialización, fábricas y unidades productivas; y en tercer lugar la comercialización, que se encuentra cerca del consumidor. Y ello se ve agravado por la diversa composición de las empresas constitutivas del sector, dado que más del 90% son pymes cuyo tamaño no permite llevar a cabo acciones o proyectos que necesitan contar con una “masa” que asegure la gestión, los niveles de inversión y riesgo, la operativa, la participación y la diversidad para tener éxito. Es decir, supone una debilidad manifiesta que requiere la realización de un planteamiento y una visión conjunta que haga aflorar las sinergias existentes en busca del tan ansiado win-win.

Para romper esta tendencia, son muy loables algunos proyectos surgidos a raíz de la llegada de los Fondos Next Generation, que han conseguido aglutinar diferentes partes de la cadena de valor propia (producción con transformación e inclu

so con industria auxiliar y centros de investigación). Esperemos que puedan cuajar y acaben ejecutándose, revertiendo de forma positiva en el territorio, las empresas y las entidades participantes, y por ende en nuestra economía.

La notoriedad, tantas veces anhelada por los diferentes elementos del ecosistema agroalimentario, va ganando progresividad para los agentes integrantes del entramado social y económico. El ejemplo lo tenemos en los Fondos de Inversión, que han virado sus estrategias para participar de los modelos de negocio planteados dentro del sistema, con importantes valoraciones de empresas como una fuente alternativa de financiación o participación en el negocio.

La innovación es clave

La transformación digital es uno de los grandes procesos en los que el sector agroalimentario necesita incrementar de forma ostensible su velocidad de introducción. Seguramente muchos de los factores y debilidades explicados hacen que no sea sencillo afrontar este desafío, que muchas veces se percibe más como una imposición que como una ventaja competitiva. El entorno, el cliente, el consumidor, la innovación, la información, la tecnología y la automatización, la industria 4.0, la optimización de recursos y hasta el desperdicio alimentario son razones

suficientes para considerar que se trata de un desafío prioritario. Acceder a las tecnologías, encontrar las fuentes necesarias de financiación, establecerlo como un proyecto propio de la empresa son factores que permitirán allanar el camino a esta necesidad y obligación dentro de la evolución propia del sector (primario, transformación y comercialización). Y para ello es imprescindible disponer del talento adecuado que sepa ejecutar las transformaciones que se exigen, profesionales formados en diferentes ámbitos con una visión clara, global y continua de la cadena de valor; equipos multidisciplinares con aportación de valor añadido al proyecto y capacidad de liderazgo frente a un entorno cambiante.

A pesar de ser una asignatura pendiente, la irrupción del concepto “sostenibilidad” en el sector ha acelerado de forma intensiva la introducción de la transformación digital. La traducción en políticas basadas en el green deal y farm to fork ha aumentado el grado de exigencia para que las empresas prioricen dentro de su

estrategia este proceso y que la implicación de la organización, y por tanto de las personas, sea máxima, siempre como una herramienta para conseguir los objetivos planteados. En este contexto, se hace imprescindible la gestión de la información, su tratamiento y transparencia dentro de la cadena de valor junto a su comunicación al consumidor. También la implementación de sistemas productivos que funcionen en base a previsiones de la demanda, con la consiguiente reducción del desperdicio y la eficiencia de los insumos (agua, energía, materiales, mano de obra, mermas, logística, mantenimiento, etc.).

La sostenibilidad entendida en sus tres acepciones, económica, medio ambiental y social, ha inundado de forma intensa nuestra sociedad y ha sacudido de manera contundente muchos criterios, formas de pensar y estrategias, generando e impactando muy directamente en el sector agroalimentario a través del denominado green deal y sobre todo el farm to fork impulsado por la UE, ambos comentados anteriormente.



La irrupción del concepto “sostenibilidad” en el sector agroalimentario ha acelerado de forma intensiva la introducción de la transformación digital.

Un primer efecto y de valor muy inmediato ha sido la incorporación de una forma u otra de medidas de sostenibilidad en las estrategias de las empresas de alimentación, que se han fijado objetivos como la reducción de emisiones, la descarbonización, la disminución de envases y la introducción de una economía circular, entre otros. Estas empresas han aceptado, interiorizado, asimilado e implementado medidas en favor y acción de los ODS, tanto desde el punto de vista energético como en sus proyectos de inversión. Se han empezado a acuñar términos como “alimentación sostenible”, reforzando todavía más la apuesta por hacer compatible nuestro sistema productivo alimentario con el entorno natural en busca de un importante objetivo adicional: llevar al consumidor hacia el foco de todas las acciones y que sea el verdadero protagonista.

En la evolución del sector la innovación es un factor clave, pues debe adaptarse a las nuevas normativas y tendencias de consumo, que tiene un alto grado de polarización y además se produce a través de diferentes canales (omnicanalidad). Como consecuencia, ya se trabaja para desarrollar procesos productivos eficientes, ofrecer alternativas a los alimentos actuales (diferentes orígenes de la proteína), se cuenta con la biotecnología para la nutrición de precisión, se trabaja también la comunicación y se están integrando tecnologías (agro-tech y food-tech).



Poco a poco se van adoptando nuevos modelos de negocio basados en la economía circular. Sin embargo, no hay que olvidar lo conseguido hasta ahora: seguridad alimentaria, calidad, trazabilidad y un muy alto nivel de las instalaciones.

Se trata de retos y realidades que hay que contemplar e incorporar en las estrategias y planes de acción. El entorno es propicio, pues los fondos Next Generation serán una palanca económica muy importante, constituirán la aportación monetaria mayor de los últimos tiempos con

una clara implicación hacia próximas generaciones, siendo necesario gestionarla de una manera adecuada.

Se hace imprescindible transformar las debilidades del sector en fortalezas, ganar en importancia, voz y peso en nuestra sociedad y, sobre todo, en el ámbito de las decisiones estratégicas de la economía. Ahora es la oportunidad porque tendremos el entorno y el marco idóneos para continuar afirmando que el sector agroalimentario es y será estratégico para nuestro país.

Gras i Magre

ANUNCIA'T A GRAS I MAGRE

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

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

DADES TÈCNIQUES

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

FORMATS:



Pàgina sencera
210 x 297 mm.



Mitja pàgina horitzontal
210 x 148,5 mm.



Mitja pàgina vertical
105 x 297 mm.



Mòdul
77 x 39 mm.

Gras i Magre imprimeix en color totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

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

TARIFES

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

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

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

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

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

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

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

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

Petits anuncis

LOCALS VENDES

- ▶ **Es ven:**
Fàbrica 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
- ▶ **Es ven:**
Per jubilació Carnisseria amb obrador, a Granollers
Gran taulell frigorífic d'uns 10 metres de llarg, càmera frigorífica i lavabo.
El local te 113 m² + pati interior cobert de 30m². A prop de l'estació Central de Renfe
Telèfon: 938 79 20 03
Preguntar per Jordi Maspons

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 lloga o traspasa o ven:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José
- ▶ **Es lloga o ven:**
Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, amb ple funcionament
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Arend
- ▶ **Es lloga:**
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig.
Clientela fixa i de barri.
Interessats trucar als matins
Mòbil 690.32.95.46
- ▶ **Es lloga o ven:**
Carnisseria Xarcuteria a Figueres en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament, també es ven serradora i 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 traspasa:**
Per jubilació
Xarcuteria - Carnisseria al centre de Vic
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador. Tots els permisos, per començat d'immediat
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas
- ▶ **Es traspasa:**
Cansaladeria -Xarcuteria- Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament , totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonardo

Petits anuncis

► Es traspasa o es lloga:

Per jubilació Carnisseria amb obrador situada centre de Figueres En ple funcionament, reformada fa 9 anys, taulell de 8 metres, Obrador equipat amb maquinaria industrial i cambra per 700 Quilos diaris.
A prop del Mercat, estació d'autobusos i tren.
Telèfon 972.50.49.11
Preguntar pel Sr. Josep

► Es traspasa:

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

► Es traspasa:

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

► Es traspasa:

Cansaladeria amb obrador, autoritzada per obrador de cansaladers i menjars
Preparats. Cuina i sortida de fums. Fons de comerç amb 77 anys de funcionament al barri de Gràcia de Barcelona a
Al costat del metro de Fontana.
Preu ajustat
Mòbil 618.54.87.60
Preguntar per Ferran

► Es traspasa:

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

► Es traspasa:

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 traspasa:

Xarcuteria al centre de Tarragona En ple funcionament per motius de salut. 60 m2 al públic i 55 m2 de rebost.
Totalment equipada, amb sortida de fums, cambra frigorífica de 10 m2 i aire condicionat
Mòbil 617.05.81.91
Preguntar per Sandra

► Es traspasa:

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

► Es traspasa o compra:

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

► Es traspasa:

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 maquinaria
Només cal fer canvi de nom
Mòbil 636.97.00.11

► Es traspasa:

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

► Es traspasa:

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

► Es traspasa:

Carnisseria-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 traspasa:

Per jubilació
Cansaladeria-Xarcuteria amb precuinats al Mercat del Carrilet de Reus, en ple funcionament, totalment equipada
Mòbil 679.15.97.40
Preguntar per Aurora

► **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 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:**

Botiga Carnisseria

Zona Sant Martí (Barcelona)

Clientela fixe

Mòbil 635.67.24.62

Preguntar per Javier

► **Es traspassa o lloga:**

Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria amb ple rendiment, totalment equipada

Amb obrador i magatzem, situada al centre de la vila de Martorell

Mòbil 618.54.87.60

► **Es ven:**

Per jubilació

Tot tipus de maquinaria

Mòbil 629.76.20.47

Preguntar per José Luis

► **Es ven:**

Serradora de carn Marca

GUARDIOLA, en bon estat

Talladora marca COLOSAL,

Picadora marca CATO

Mòbil 629.88.22.40

Preguntar per la Sra. Teresa

► **Es ven:**

Balança MICRA , amb bateria ,

Balança DINA, Amassadora

Congelador CONSTAN, Maquina

d'embotir , Talladora d'ossos,

Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil

686.71.26.39

Preguntar pel Sr. Josep

► **Es ven:**

Túnel de rentar safates marca

DINOX

Injectora marca ROLER, Màquina

de compactar cartró

Mòbil 667.439.255

Preguntar per Miquel o Llorens

► **Es ven:**

3 Congeladors tipus illa 518 litres.

Telèfon 972.22.52.52

Preguntar per Jordi o Roser

► **Es ven:**

Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)

Telèfon 93.731.29.09 / Mòbil

691.65.81.72

Preguntar per Daniel

► **Es ven:**

Per pre-jubilació

Un calaix intel·ligent Cashlogy de

Azkoyen amb etiquetadora Edikio

Acces, molt poc utilitzada i aparells

de taulell de carnisseria, a escollir

Trucar a mòbils 655.17.66.64 /

660.92.69.29

Preguntar per Antonieta o Josep

► **Es ven:**

Es ven envasadora semi automatica

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:**

Prensa de llardons automàtica

Batidor per remenar llar

Mòbil 696.93.51.61

Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

Injectora

Mòbil 620.35.41.42

Preguntar per Miquel

VARIS VENDES

► **Es ven:**

Picadora marca MOBBA, Talladora

BIZERBA, Bascula de peu 150

quilos

Venem les formules.

Mòbil 676.01.13.90

Preguntar per Aurora

► **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora

Mòbil 638.90.78.19



Petits anuncis

► **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:**

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

► **Es ven:**

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

► **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:**

Maquina formadora d'hamburgueses de segona mà
GASER R-2000
Funciona perfecte preu 2900 euros
Mòbil 665.90.10.29
preguntar per Jaume

► **Es ven:**

Picadora, envasadora al buit, maquina tallar fiambres, retractor, mostrador 4 metres per carn, mostrador 2 metres per fiambres i formatges, mural exterior per formatges, pizzes 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**

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

DISTRIBUIDOR DE
CATALINA
Food Solutions
EL PALMAR (MURCIA)

Gras i magre

PETITS ANUNCIS - GRANS RESULTATS

- 93 424 10 58 -



Singular Shop

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

Contacte comercial

T. 93 546 81 11

info@singularshop.es

www.singularshop.es

f @ Segueix-nos



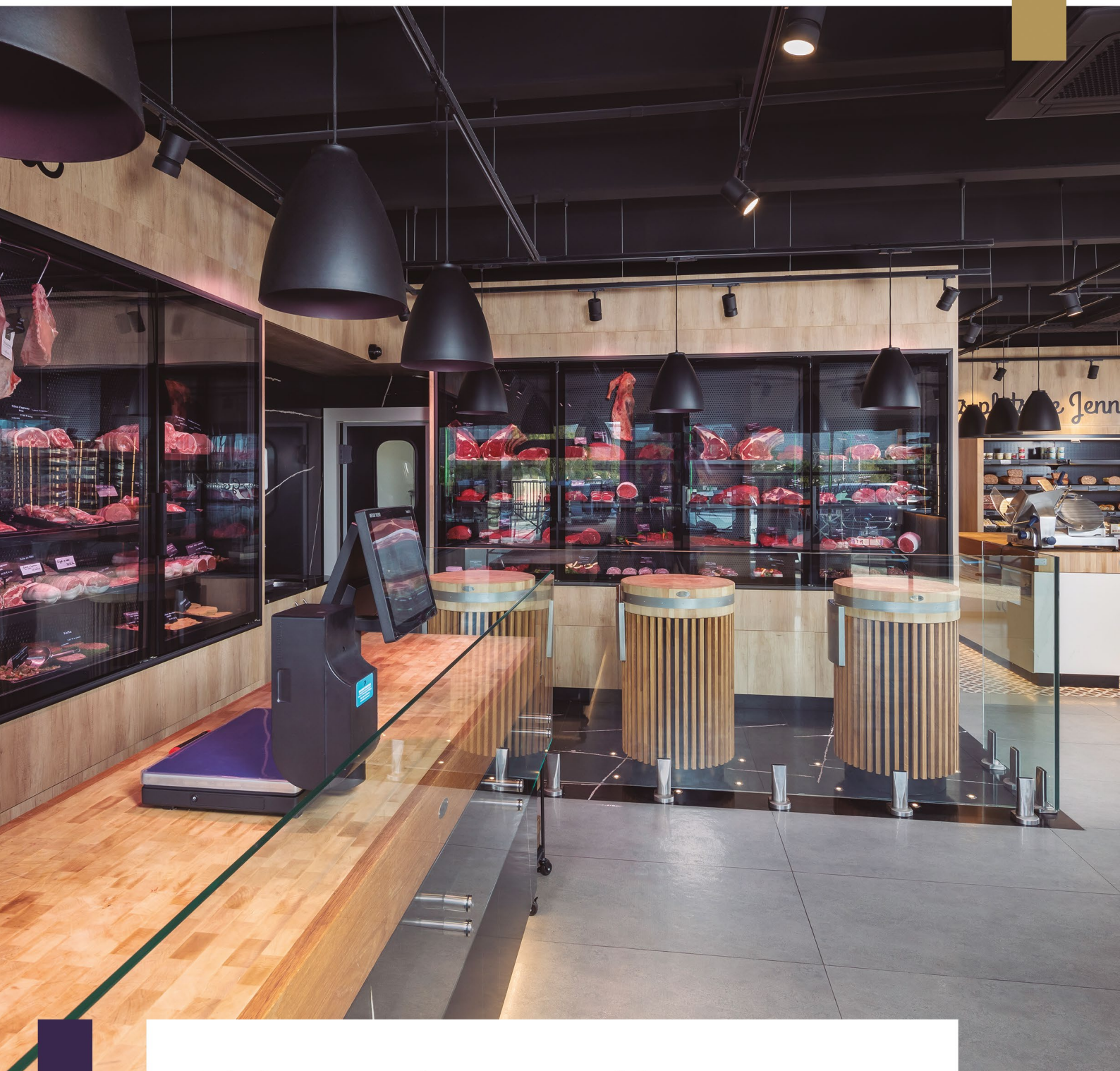
Negocis singulars que marquen
la diferència

Alimentaria

4 - 7 ABRIL 2022

BARCELONA - RECINTE GRAN VIA
PAVEL·LÓ P3 - CARRER D - STAND D425

CRUZ



Vitrines carnisseres a mida
Disseny retail
Gestió de projectes

🖱️ cruzsl.net 📞 93 465 00 65

