

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 193 | JULIOL 2022



Gras i Magre

5è Concurs Nacional de
Llonganissa Tradicional

La Botifarra Catalana: una
botifarra cuïta de carn

Entrevistem a Jordi Torrades,
director general de Comerç

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 Llonganissa Tradicional 2022

- 07 | El concurs
- 08 | Els guanyadors d'aquesta edició
- 09 | Dinàmica del concurs i jurat

12.

La Botifarra Catalana: una botifarra cuïta de carn

- 13 | Història i localització geogràfica
- 16 | Descripció
- 18 | Ingredients
- 19 | Elaboració i producció
- 20 | Distribució i Consum

22.

Escola de la Carn

- 22 | Nous cursos amb la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales
- 24 | Pròxims cursos

28.

Quines són les diferències entre les proteïnes animals i vegetals?

- 28 | Què són les proteïnes?
- 28 | I els aminoàcids?
- 29 | La qualitat de les proteïnes
- 30 | Aportació de proteïnes

32.

Entrevista a Jordi Torrades, director general de Comerç de la Generalitat de Catalunya

34.

Carnissers Xarcuters Catalunya

- 34 | Demanem a Laura Borràs que defensi la producció càrnia a Catalunya

36.

Sobre els ous, les idees clares

38.

Notícies destacades

- 38 | D.O.P. Jamón de Teruel i Cedecarne us inviten a la Fira del Pernil de Teruel
- 38 | El sector boví de carn dona a conèixer la seva fortalesa en una completa anàlisi
- 39 | En marxa la 3a edició del concurs de fotografia de Provacuno, "Objectivo vacuno"
- 39 | Concurs de portades
- 40 | Interporc celebra el VII Fòrum Porcí
- 40 | França prohibirà a partir d'octubre les denominacions càrnia en els productes vegetals

42.

Preguntes freqüents

- 42 | Hi ha l'obligació d'adherir-se a un sistema integrat o tenir un sistema de depòsit, devolució i retorn?

44.

Gremis al dia

- 44 | Lleida
- 45 | Barcelona
- 46 | Girona
- 50 | Tarragona

54.

Dossier

- 42 | La sostenibilitat en el sector agroalimentari

59.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

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

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

Disseny: Cake communications

Impressió: SPM

Dipòsit Legal: B-357-60

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



193

Ha tornat l'estiu. Ha tornat el bon temps, les barbacoes, els pícnic i els sopars a la fresca. És temps de plats preparats, safates d'embotit i formatges i de carn. Inmersos en una calor sufocant, us fem entrega d'un nou número de la revista dels Carnissers Xarcuters Catalunya.

En les primeres pàgines fem un repàs de la 5a edició del Concurs Nacional de Llonganissa celebrada el passat mes de maig que després d'una edició marcada per la pandèmica va tornar al seu format habitual amb una novetat, un nou espai de deliberació del jurat i de proclamació dels resultats: el Mercat de la Boqueria de Barcelona. I d'un concurs ja arrelat passem a un nou certamen que tindrà lloc el pròxim novembre: el Concurs Nacional de Botifarra Catalana. Aprofitant l'avinentsa, Josep Dolcet ens fa un recorregut per les Botifarres Cuites de Carn que s'elaboren a Catalunya.

En les pàgines interiors fem palès als nous cursos que l'Escola de la Carn realitza la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, descobrim quines són les diferències entre les proteïnes animals i vegetals, i ens aclarim les idees sobre els ous.

A més, en aquest número 193, entrevistem a Jordi Torrades, director general de Comerç de la Generalitat de Catalunya i fill d'una família amb tradició carnissera-xarcutera, i ens posem al dia sobre l'obligació d'adherir-se a un sistema integrat o tenir un sistema de dipòsit, devolució i retorn.

En l'apartat de Gremis al dia, recordem 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, ens parla sobre la sostenibilitat en el sector agroalimentari.

Molt bon estiu i molt bona lectura!

Micro-empresaris: herois o inconscients

És una evidència que estem en un context extremadament canviant. Si analitzem quins han sigut els canvis estratègics i d'adaptació a les noves realitats, veurem que la nostra activitat principal, que és el desenvolupament de l'ofici, la expertesa en les carns, la xarcuteria, la preparació de plats cuinats, la presentació dels nostres taulells, etc., passen a segon pla.

Si fem un repàs de les actuacions formatives des dels gremis, ens en adonarem que ens estem format en àmbits com la capacitat de lideratge i gestió d'equips, la resolució de conflictes, la millor manera de comunicar, tant interna com externa, compliment de normatives fiscals, laboral, medi-ambientals i altres ocurrències normatives. Ens estem convertint en uns experts en relacions laborals, comptabilitat, psicologia, etc. Això deixant de banda tota la dificultat de relacionar-nos tant amb les empreses subministradores com amb l'administració només per via digital, que moltes vegades ells no tenen resoltes i que ens traslladen el problema a nosaltres.

En els cursos de formació, la frase més recurrent no és la dificultat de tirar endavant el nostre negoci per la gestió d'ofici o empresarial, sinó que és, com va dir un company, "ELS PAPERS". Estem inundats de normatives de tot àmbit, que per inoperància de les administracions recauen en nosaltres. De fet, ara la paraula antagònica de teletreball és autogestió. És molt fàcil responsabilitzar als altres del compliment d'unes decisions que es prenen darrera d'una taula, sense pensar en la capacitat que tenen els administrats per aconseguir-les. Això pot arribar a fer inoperant i inviable un negoci. Després s'estranyen de la dificultat d'aconseguir relleu generacional, o de trobar gent que tingui ganes d'emprendre un negoci o que se'ls desperti la vocació empresarial.

Un exemple: el diari ARA va fer un estudi exhaustiu del es normes que es van aprovar només l'any passat. Resumint, en el àmbit empresarial:

- Normatives estatals: 851 noves normes, amb un increment del 7,3 %, i es consolida així la tendència al alça d'augment de les normatives de l'últim lustre.

- Normes catalanes: L'any passat es van aprovar 50 noves normes amb rang de llei, sent la comunitat que més normativa va produir.

1,08 milions de pàgines publicades al BOE i als butlletins de les diferents comunicats durant l'any passat, un volum que dificulta estar al cas de tots els canvis normatius.

Doncs això, unit a les dificultats de la conjuntura econòmica, no crec que ajudi a que cap il·lús vulgui ser empresari, micro-empresari o emprenedor. És millor ser funcionari, o assalariat per compta aliena.

És molt possible que en lloc de posar-nos cada dia la bata i el davantal, ens haurem de posar una capa de Superman i esperar que els nostres polítics, en comptes de fer-nos la vida més difícil, aterrin a la realitat en què vivim perquè tinguin consciència que tot això va cap a l'extermini d'unes classes mitjanes que sustenten tot aquest invent.

Segurament després de reduir la indústria a la mínima expressió, com a teixit econòmic només quedem els comerços, comerços que tots s'omplen la boca de defensar però on en realitat la persecució és implacable en cadascun dels seus actes. Només demanem una mica d'empatia i que ens deixin treballar. I que no elevin l'anècdota a categoria. Som els cooperadors necessaris perquè aquesta societat sigui més social i més justa, repartim riquesa, si podem, i cohesionem la societat fent veïnatge i comunitat.

Realment, moltes vegades, crec que som l'últim mur de contenció del tsunami neo-liberal que escombrarà tot el que no sigui especulació i gran beneficis. Pensem que si el triomf de la societat que ens ha tocat viure és que una parella, tots dos treballadors de l'empresa de distribució minorista més gran del món, Walmart, treballant jornada completa, estiguin al llindar de la pobresa, és que el món no gira rodó. Aquest món low cost ens està portant a una vida low-cost.

Però és la petita economia, que és la nostra, la més sostenible, i la defensarem i ens en sortirem.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Rècord de participació al Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2022



Sònia Freixas de Can Freixas (Tordera) (llonganissa tradicional tipus pagès), Josep Terradellas de Can Cerilles (Manlleu) (llonganissa tradicional tipus Plana de Vic) Jaume Badia de Casa Badia (Tremp) (llonganissa tradicional sense floridura) han estat els guanyadors de l'edició d'aquest any.

El passat 18 de maig al migdia es varen entregar els diplomes als guanyadors del V Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional a l'Espai Boqueria del Mercat de la Boqueria de Barcelona, un nou espai d'entrega on també es va realitzar la deliberació del jurat. Aquest certamen organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre vol reforçar la promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i a la vegada de vetllar per la qualitat i la millora dels elaborats tradicionals.

Aquesta edició va comptar amb 25 llonganisses inscrites procedents de les comarques d'Osona (8), del Pallars Jussà (2), la Selva (2), de l'Alt Empordà (2), del Berguedà (2), del Maresme (1), l'Anoia (1), la Cerdanya (1), del Bages (1), de la Conca de Barberà (1), del Moianès (1), del Baix Empordà (1), del Gironès (1) i de Figueres (1). Per altre costat, el nombre de les denominacions d'origen van ser: llonganissa (13), llanganissa (4), llonganissa de pagès (7), Xolís (2).

En cada edició, el concurs es convoca per distingir les millors llonganisses de cada una de les tipologies definides a les bases del concurs i que representen les diferents varietats que d'aquest producte. Com a novetat d'enguany, després de rebre aportacions i suggeriments tant dels concursants com del jurat, es van modificar alguns aspectes de les bases com ara la millora de la definició de les tipologies de les diferents llonganisses que s'elaboren a Catalunya. "Seguint la pauta de l'anterior edició del concurs és el nostre desig que tots petits elaboradors de llonganisses del nostre país puguin participar en el concurs en condicions d'igualtat. És per aquest motiu que s'han realitzat petites modificacions en les definicions de les tipologies." assenyala Josep Dolcet, secretari del jurat. Aquestes tipologies, i en la seva vinculació en la categorització dels premis són:

Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura (tipus Plana de Vic): Llonganissa de picat relativament gruixut. No premsada, arrodonida, més tendra. Amb tall d'aspecte brillant i color vermell-rosat. Amb floridura de procés i que és present al moment de la venda.

Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès": Llonganissa de picat gruixut. Més magra en general. Forma irregular o lleugerament aplanada. Tall d'aspecte brillant i color vermell fosc. Seca però melosa. Generalment amb floridura de procés que pot ser present o no en el moment de la venda.

Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xorís i altres: Llonganisses de picat més fi. Generalment molt magres.

El jurat, integrat per nou experts del sector carni, la comunicació gastronòmica i la cuina, juntament amb els tres guanyadors de l'edició del 2021, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell de les 25 llonganisses.

Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre, va destacar durant l'entrega de guardons que "les llonganisses presentades demostren la riquesa del nostre patrimoni gastronòmic a més de fer valdre la feina dels professionals de l'ofici que advoquen per la qualitat i l'artesanía".

“ ”

Totes les llonganisses han demostrat la riquesa del nostre patrimoni gastronòmic a més de fer valdre la feina dels professionals de l'ofici que advoquen per la qualitat i l'artesanía.

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

A més de les modificacions d'alguns aspectes de les bases, aquest any també s'ha estrenat un nou espai de deliberació i entrega de premis. A les 9 del matí, els integrants del jurat es varen citar al Mercat de la Boqueria, lloc on es faria la puntuació de les llonganisses participants i seguidament la proclamació pública dels resultats. A més, la col·locació del jurat també va canviar; es va passar de taules de quatre persones de les edicions anteriors a una taula llarga on s'assegueren tots els integrants. Aquest canvi va fomentar l'intercanvi de valoracions i observacions dels productes d'una forma més activa i amena. ▶

A la 1 del migdia del mateix dia, tots els participants van ser invitats a l'entrega de diplomes on, després d'un discurs inaugural de Pròsper Puig, Josep Dolcet, secretari del jurat i director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn, va anunciar el veredict de cada categoria.

Els guanyadors d'aquesta edició

En aquesta edició del concurs, les poblacions Tordera, Manlleu i Tremp han estat les capdavanteres i per primera vegada en els cinc anys de concurs, el talent femení s'ha imposat en una de les categories.

En la categoria llonganissa tradicional tipus pagès la guanyadora ha estat **Sònia Freixas de Can Freixas de Tordera (Maresme)**. La guardonada va presentar una llonganissa de pagès que "és el resultat d'un treball de millora constant. La forma d'elaborar-la ha passat de generació a generació d'ençà que el meu avi va començar. Aquest reconeixement és per ell i per fer valdre l'embotit de la costa". "Elaborem l'embotit de tal forma que en podem controlar totes les fases d'elaboració garantint un producte artesà de màxima qualitat" remarca Freixas.

La segona posició d'aquesta categoria va recaure a **Jordi Valls de la Carnisseria Valls de Sant Martí Sapresa (Selva)**, que remarca que "gràcies a tenir un escorxador propi i a tractar bé la carn, podem elaborar una llonganissa que cerca l'excel·lència". A més, Valls, tercera generació de la carnisseria, afegeix que "oferim un producte sense additiu ni res artificial, volem traslladar un gust natural al paladar del consumidor".

El guanyador en la categoria llonganissa tradicional tipus Plana de Vic ha estat **Josep Terradellas de Can Cerilles de Manlleu (Osona)** amb una llonganissa que "és el resultat del treball i la millora constant. Està elaborada a partir de la recepta familiar que any rere any anem polint per mirar d'aconseguir l'excel·lència", explica Josep Terradellas, actual titular d'aquest negoci centenari, que els últims anys ha fet una clara aposta "per la qualitat i la proximitat" dels seus productes.

La segona posició en la mateixa categoria ha estat per a **David Riera de Can Vilada de Vic (Osona)**. "Ens sentim molt orgullosos que dos productes elaborats a la comarca d'Osona estiguin en les primeres posicions del concurs. Això demostra que al nostre territori hi ha un producte d'alta qualitat", es felicita David Riera, cinquena generació del negoci.

En la categoria llonganissa sense floridura tipus xolís, xorís i altres, el primer premi ha estat per a **Jaume Badia Casa Badia de Tremp (Pallars Jussà)** que ha parti-

“ ”

Elaborem l'embotit de tal forma que en podem controlar totes les fases d'elaboració garantint un producte artesà de màxima qualitat.

Sònia Freixas,
Guanyadors Llonganissa tipus pagès

“ ”

Aquesta llonganissa està elaborada a partir de la recepta familiar que any rere any anem polint per mirar d'aconseguir l'excel·lència.

Josep Terradellas,
Guanyadors Llonganissa tipus plana de Vic

“ ”

Els joves han de veure que en els productes pallaressos hi ha un potencial que no s'ha de deixar perdre.

Jaume Badia,
Guanyadors Llonganissa sense floridura

cipat amb un xolís que el defineix com un "reservori de la cultura gastronòmica pallaressa". "Ho volem dedicar als productes de la comarca perquè perdurin en el temps. Els joves han de veure que en els productes pallaressos hi ha un potencial que no s'ha de deixar perdre. Per saber d'on venim també hem de saber que es menjava" explica Badia.

La segona posició d'aquesta última categoria l'ha obtingut **Josep Prió de Cansaladers Prió de La Pobla de Segur (Pallars Jussà)** amb un xolís "elaborat com es feien els meus pares, amb la màxima qualitat de la matèria prima i amb el clima adequat per l'assecatge natural". Josep Prió, titular d'aquest negoci fundat l'any 1958, afegeix, a més, que "tots els productes que elaborem estan fets amb estima per l'ofici tal com m'ho van ensenyar els meus pares. Només així s'aconsegueix un producte d'alta qualitat."

Llonganissa tradicional tipus pagès



Guanyadora
Sònia Freixas
Can Freixas
Tordera

Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic



Guanyador
Josep Terradellas
Can Cerilles
Manlleu

Llonganissa tradicional sense floridura



Guanyador
Jaume Badia
Casa Badia
Tremp



2n premi
Jordi Valls
Carnisseria Valls
Sant Martí Sapresa



2n premi
David Riera
Can Vilada
Vic



2n premi
Josep Prió
Cansaladers Prió
La Pobla de Segur

Dinamica del concurs i jurat

Les llonganisses participants han competit en les tres categories: Llonganissa tradicional tipus pagès, Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic i Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xoris i altres.

Els carnisers - xarcuters van aportar 4 unitats de llonganissa amb un pes superior als 600 g cada una degudament etiquetades de forma individual i amb totes les mencions obligatòries expressades segons la normativa vigent. A més, les llonganisses havien d'estar elaborades exclusiva-

ment amb carns de porc i amb els ingredients autoritzats que els són propis i no podien contenir cap mena de colorant, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, llet en pols, midons o dextrines i additius no autoritzats.

El dia 18 de maig, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els 6 guardonats (tres primers premis i tres segons). En aquesta cinquena edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre; Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom ►



i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic, fundador del Fòrum Gastronòmic; Jaume Mora, Cuiner, propietari de la Fonda Farré de Baro (Pallars Sobirà); Dolors Guàrdia, Dra. Enginyera Agrònoma, Investigadora del programa Tecnologia Alimentària IRTA-Monells; Anna Claret, Enginyera Tècnica Agrícola i Doctora en Tecnologia Alimentària i Investigadora de l'IRTA; Jordi Icart Portell, Director Comercial d'Espècies Teixidor SL, Yolanda Presseguer, Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera i Professora de l'Escola dels Oficis de la Carn; Dani Molist Mas i Josep Lluís Porté Estop, Artesans Cansaladers-Xarcuters, guanyadors del 4t concurs nacional de llonganissa tradicional en les diferents tipologies. Va actuar com a secretari, amb veu i sense vot Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Els experts van puntuar les llonganisses tenint en compte el seu aspecte extern i intern a més del gust, l'olor i el sabor. En tres rondes diferents, una per a cada categoria -llonganissa tradicional tipus pagès, llonganissa tradicional tipus plana de Vic i llonganissa sense floridura tipus xolis, xoris i altres- el secretari va oferir un tall a cada integrant per a fer el tast i un tros més gran per a avaluar el seu aspecte extern.

El jurat va valorar molt positivament la qualitat de les llonganisses i la labor de la Fundació en les accions de promoció dels productes tradicionals catalans, i van remarcar la importància de la definició de les característiques específiques de les llonganisses tradicionals, amb l'objectiu de la seva tipificació com a producte singular, específic i de qualitat del nostre patrimoni gastronòmic.

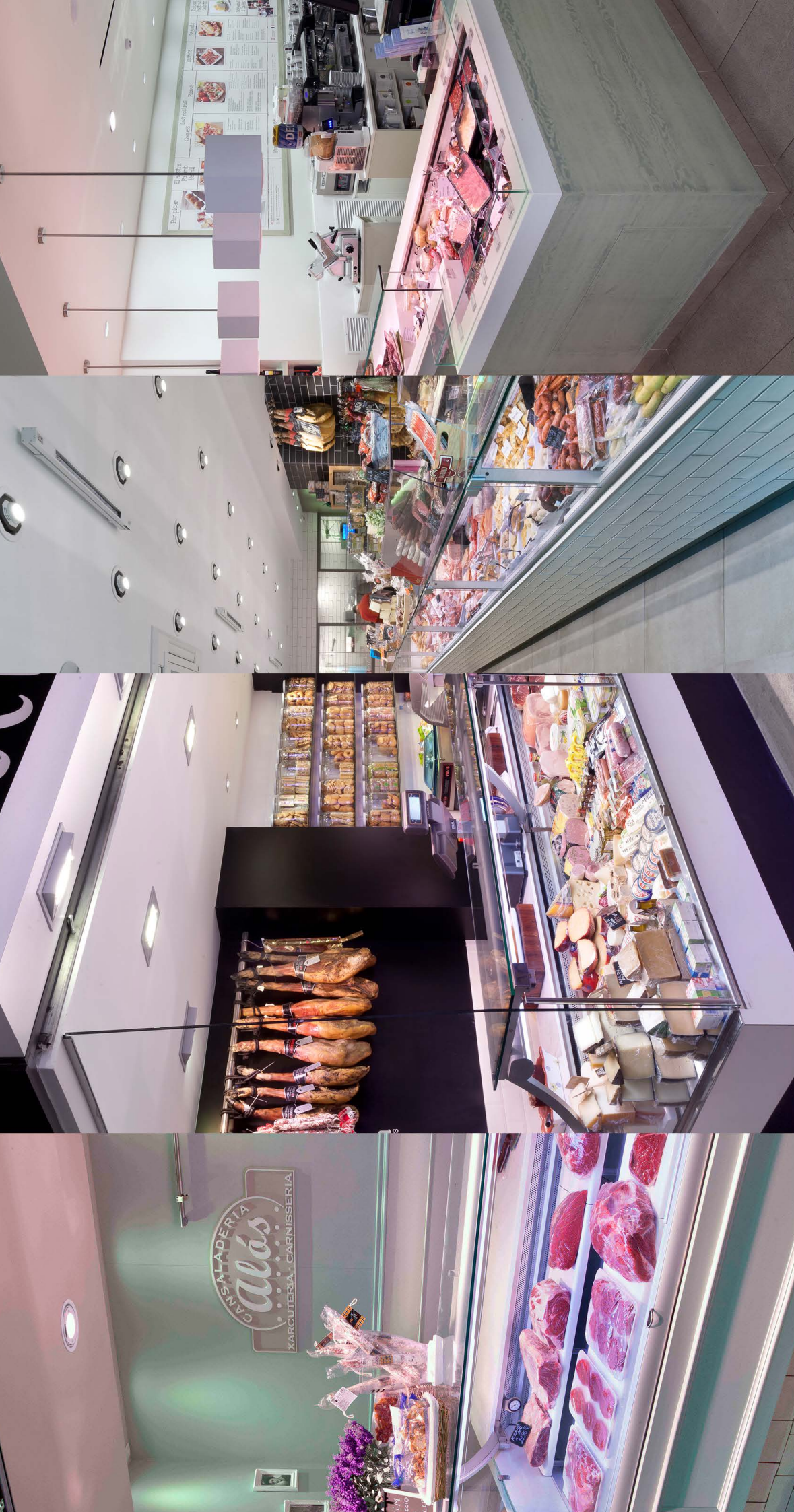
En aquest sentit, la Fundació Oficis de la Carn vol refermar-se en el compromís del foment d'aquesta millora de la qualitat i de la seva màxima difusió entre els professionals i els consumidors.

Gràcies participants i jurat

Des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn es vol agrair a tots els elaboradors que han participat la seva presència al concurs, i encoratjar-los a ells i a tota la resta de petits productors de llonganisses tradicionals a la participació en pròximes edicions.

També volen agrair als membres del jurat la seva participació en el tast. El seu debat, els seus comentaris, les seves propostes i sobretot la seva sinceritat en les opinions, són una valuosa ajuda per a la millora continuada del concurs i de les llonganisses tradicionals.

A més, fer una menció especial a l'equip humà del Mercat de la Boqueria per la seva dedicació i involucració amb el Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional.



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 BOTIFARRA CATALANA:

UNA BOTIFARRA CUITA DE CARN

Un recorregut per les Botifarres Cuites de
Carn que s'elaboren a Catalunya per
Josep Dolcet, veterinari.

Catalunya és una de les regions d'Europa més riques en embotits i derivats del porc en general. D'entre tots els embotits la gamma dels productes cuïts representada per les botifarres n'és la més variada i rica en formes, colors i composicions. No hi ha comarca, poble o ciutat sense un cansalader que hi elabori una botifarra cuïta.

Hem dit que n'hi ha moltes de varietats de botifarres cuïtes. D'entre elles destaquen les Botifarres Cuïtes de Carn i en especial la que anomenem la Botifarra Catalana. D'aquestes botifarres precisament, de la seva localització, de la seva composició i de les seves característiques us en voldria parlar en aquest recull fet amb recerca tant bibliogràfica com de camp, i especialment aquesta darrera en què gràcies als testimonis i a les aportacions d'artesans i de particulars he pogut donar contingut a aquest treball.



Història i localització geogràfica

La Botifarra Catalana pertany a la gran família de les botifarres cuïtes. A la bibliografia editada en espanyol ens hem trobat que sovint el nom de botifarra catalana és atorgat a l'embotit que a Catalunya en diem botifarra o llonganissa crua, de la mateixa manera que a l'embotit que nosaltres coneixem com botifarra catalana cuïta, ells li afegixen l'adjectiu de "trufada" o amb tòfona.

A casa nostra la Botifarra Catalana (amb aquest nom i com a tipologia més estesa) està inclosa a l'Inventari de Productes de la Terra del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, però en molt poques de les referències bibliogràfiques consultades s'hi troben mencions que la situïn com a embotit derivat directament de les matances casolanes d'arreu del país. Això podria portar-nos a pensar que, excepte en determinades zones i per alguns productes concrets, el seu origen podria ser de factura més moderna i molt possiblement relacionat amb l'elaboració amb finalitats comercials d'empreses de producció industrial, i per extensió també de petits xarcuters.

Al llarg de la recerca a Catalunya hem pogut comprovar

que amb el nom de Botifarra Catalana, o botifarra anomenada Catalana, s'hi elaboren dues varietats d'embotits ben diferenciats en la seva composició, aspecte intern, sabor i fins i tot en alguns detalls del procés d'elaboració. Això m'ha portat, en una apreciació molt personal relacionada amb la seva composició en ingredients i segons les zones d'elaboració, a anomenar-les Botifarra Catalana tradicional (aquelles més conegudes pel consumidor, sobretot a les zones més urbanes i de la Catalunya central), i Botifarra de Carns, cuïtes o no (aquelles botifarres localitzades en regions més perifèriques i no tan conegudes, però que en determinats casos utilitzen l'apel·latiu "catalana"). Per a totes elles podem definir un comú denominador: la utilització d'una elevada proporció de carn o altres parts magres de procedència anatòmica variable en la seva composició. En determinats productes concrets incorporen alguns menuts musculars com la llengua o retalls magres del cap. Els processos d'elaboració serien similars, amb una cocció prèvia de les carns en alguns casos, però posteriorment totes les botifarres acaben amb un procés de cocció final un cop embotides. Això ens podria portar ►

a unificar-les sota un mateix apel·latiu: Botifarres Cuites de Carn.

Des d'un punt de vista geogràfic seria possible definir unes àrees de producció diferenciada per cada una de les varietats esmentades.

En primer lloc, podríem delimitar una àrea que es correspondria a la Catalunya Central i Oriental, coincidint amb la zona més poblada i industrialitzada, on s'elabora una Botifarra Catalana a la que hem definit com a "tradicional", en ser la més comuna i reconeguda per l'imaginari de la gran majoria de consumidors. Una botifarra de qui la característica diferenciadora i principal seria el seu color rosat gairebé uniforme al tall i la seva composició, pràctica i exclusivament feta a partir de les millors carns magres del porc, crues, ben triades i seleccionades i que han estat sotmeses a l'acció de les sals de curat.

Tot i això, en algunes zones de la Catalunya Central, concretament a la comarca del Berguedà, hem pogut parlar amb un productor que elabora la seva Botifarra Catalana, amb composició i amb procés molt similars a l'anterior, però amb la diferència que no utilitza sals de curat, fet que li comporta un aspecte gris marronós al tall, però sense afectar a la resta de característiques organolèptiques.

Una segona àrea geogràfica on s'elabora l'altra varietat de Botifarra "tipus" Catalana que hem anomenat Botifarra "de Carns" o de "Carns Cuites", i on s'agruparien algunes botifarres descrites a la bibliografia tradicional, es correspondria a la zona dels dos Pallars, Jussà i Sobirà, l'Alta Ribagorça i altres zones de la Catalunya més nord-occidental, zones on com hem dit utilitzarien l'apel·latiu "Catalana" per la seva comercialització, i on hi ha petits productors que encara elaboren aquests embotits diferenciats.

Uns embotits dels quals es podria dir que es correspondrien a la família de les botifarres cuites que la bibliografia anomena també "bull de carn", botifarra del "budell culà" o "bull de la llengua", que serien lleugerament comparables a determinades botifarres blanques o bulls blancs d'altres zones del país, però molt més magres i d'una qualitat especial per la seva composició, aromatització, format de presentació i per determinades pautes en la seva producció. Només és una hipòtesi, però que encaixa perfectament amb aquests productes que podem trobar en aquelles contrades.

D'un temps ençà, sigui per raons comercials o sanitàries, alguns productors d'aquestes zones sotmeten a l'acció de les sals de curat les carns utilitzades per l'elaboració, per la qual cosa les botifarres adquireixen les tonalitats rosades al tall, més o menys intenses, pròpies dels embotits curats cuits. La resta del procés és molt semblant en totes les etapes i fins i tot en les formes i acabats finals que més endavant es descriuen.

Aquestes botifarres de carns crues i cuites utilitzen de vegades, com hem dit, l'apel·latiu de catalana (així està descrit en algunes publicacions de l'estat espanyol), però també el de Bull de carn o botifarra de la llengua. Presenten, en general, un color gris marronós al tall, i en la seva composició s'hi pot trobar, a més de carn magra de porc procedent de peces nobles del porc i cansalada viada, algun altre tipus de retall gras i magre, i fins i tot alguns menuts cuits com llengües i altres (cors, ventres...) que ens porten a recordar en algun moment a la tradicional Botifarra Traïdora. El que si és clar és que són productes relacionats amb la matança tradicional tal com ho assenyala la tradició oral o la bibliografia consultada. Val a dir que aquestes botifarres, un cop cuites, sovint es deixen assecar durant un curt període de temps, adquirint unes característiques que en fan d'elles uns productes excepcionals i únics.

Una coincidència en tots els tipus de botifarres de què estem parlant, és que en totes elles s'hi ha descrit, d'una forma o altra, la utilització de la tòfona, sobretot la tòfona negra (*tuber melanosporum*) com a element d'aromatització i de distinció d'un producte refinat i de qualitat. Això ens porta al fet que es tractaria d'embotits que s'elaboren en zones on aquest fong es troba amb relativa facilitat, com determinades zones de muntanya o de la plana central del país. Al mercat, però, sovint se'n poden trobar sense tòfona.

També seria coincident la seva forma d'elaboració tradicional, amb maduracions de les carns relativament llargues que actualment estan en desús degut normes sanitàries i als avenços tecnològics; normes i processos que potser no haurien sabut avaluar a fons tots els pros i contres dels antics processos d'elaboració. Efectivament, en tota la tradició oral i en la bibliografia consultada anterior als anys vuitanta, es parla de la maceració o repòs de la massa; una maceració a què era sotmesa la massa de carns després del seu trinxat, o trossejat a ganivet, salat amb sal i sals de curat o sense aquestes, i barrejat tot junt. En aquestes condicions el repòs es duia a terme en una cambra frigorífica o lloc fresc durant un període de 3 a 10 dies (fins a 12 segons algunes fonts), amb la massa embolicada en draps o coixineres de cotó que es penjaven o posaven en caixes de fusta ad hoc, i que permetien traspuar l'excés d'humitat. Passat aquest període eren embotides i cuites en processos molt similars als actuals. Certament, aquesta pràctica aportava unes característiques organolèptiques molt peculiars a aquells productes, difícilment reproduïbles avui en dia.

En el cas de la varietat de Botifarra Catalana més estesa al territori, especialment a les zones més poblades o industrialitzades, tot i el seu origen incert alguns autors situen el seu naixement a cavall de les comarques d'Osona i el Vallès Oriental, on es diu que aquesta Botifarra Catalana, com ►

CARNE DE LECHAL CORDERO Y CABRITO

Sabrosa y Sostenible

ELIGE EL ORIGEN EUROPEO



Autor: Rupérez 1961



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

#EUAgriPromo

canalcordero.com

MÁS DE 3.000 AÑOS OFRECIENDO LA CARNE MÁS SABROSA Y SOSTENIBLE



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

interovic

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



la coneixem actualment, sorgeix de les modificacions del procés d'un altre producte tradicional (la llonganissa) amb la mateixa composició en ingredients, i que a causa d'algunes dificultats i problemes en el seu procés d'elaboració, hauria estat sotmès a un procés de cocció per al seu aprofitament i comercialització posterior. Aquesta teoria ens l'avalua el testimoni d'en Valeri Salgot, que ens explica que sempre havia sentit parlar al seu pare de què la Botifarra Catalana hauria nascut a conseqüència d'un incident en el transport d'una partida de carns que viatjava d'Olot a Vic i que era destinada a l'elaboració de llonganisses. Aquestes carns haurien sofert un procés d'alteració que no les feien adequades per les llonganisses, i es va decidir, en un procés semblant, salar-les amb sals de curat i sotmetre-les després d'embotir-les a un procés de cocció per a una millor conservació. Això n'hauria fet d'aquest l'únic embotit cuit dels considerats tradicionals que és sotmès a l'acció de les sals de curat.

En referència a aquesta varietat de Botifarra Catalana, als

anys noranta, l'administració de la Generalitat, d'acord amb el sector carni industrial, va dictar una norma que establia una denominació de qualitat que en aquells moments deixava fora els petits productors artesans. Aquesta iniciativa no va reeixir en el temps, i la llavors anomenada Botifarra Catalana "Q" va desaparèixer.

La botifarra catalana és un embotit cuit elaborat exclusivament al nostre país però que té moltes semblances amb el "Saucisson a l'ail" parisenc o el mateix "Saucisson de Lyon", productes molt coneguts al país veí.

Com hem dit, es tracta d'un producte fet amb les carns més nobles del porc, que malgrat ser un embotit excel·lent i molt fi, la seva presència al mercat no és la mateixa que la d'altres productes tradicionals, tot i així els cansaladers del nostre país n'han fet un dels productes més senyors del seu ampli receptari i molt indicat per ser consumit de forma molt més habitual de la que ho és, i per consumidors de totes les edats.

Descripció

La botifarra catalana és un embotit gruixut, de forma més o menys cilíndrica i allargada. Es presenta en peces individuals de formes irregulars segons el tipus de tripa utilitzada. El seu calibre pot oscil·lar entre 35 i 70 mm de diàmetre cadascuna. La llargada varia entre els 25 i els 60 cm tot i que a vegades pot arribar als 90 i 100 cm. Si s'ha embotit en el budell cular sencer és espectacular adoptant la forma del budell, llisa i regular en bona part i ampla i bombada en un extrem. La seva mida és considerable, arribant a pesar, en alguns casos, més de quatre i cinc quilos. Si es presenta tallada, la seva forma és cilíndrica i els talls es fan amb un lleuger biaix.

Externament, el budell presenta una superfície llisa i sense fissures, amb un aspecte diferent segons el budell utilitzat a l'hora d'embotir. Embotida en un budell cular adopta la forma ja descrita i un color blanc marfil uniforme i opac, que esdevé grisós si s'asseca. Rarament s'entreveu l'interior. Ben agafat a la massa i eventualment amb petits relleus que poden deixar entreveure el gra si és el cas. El seu aspecte és lleugerament brillant. No sec. Sense regalims de greix. Sense olor a budell ni a ranci. No s'han d'apreciar fissures ni bosses d'aire. La seva consistència és ferma, però no dura.

La secció al tall és arrodonida (lleugerament ovalada si es talla al biaix), amb una superfície del tall llisa i brillant. La massa és compacta i ben lligada, sense forats. La secció deixa entreveure la capa externa corresponent a la tripa

gruixuda i visible que es desprèn fàcilment. Quan la botifarra és embotida en budell llis (semi-cular) adopta una forma més regular, allargada i amb un calibre força uniforme, amb un aspecte brillant i semitransparent que deixa entreveure el contingut si és acabada d'embotir. El tall és molt semblant a la culana tot i que la pell no es manifesta tan gruixuda. Si la botifarra es deixa assecar, perd l'aspecte brillant i augmenta l'opacitat a la vegada que també adopta una textura més compacta.

Un cop feta una descripció de caràcter general, és el moment de distingir entre les diferents característiques i la resta de paràmetres sensorials que es poden observar, entre els diferents tipus de botifarres cuites de carns que podem trobar a Catalunya: la Botifarra Catalana de les comarques de la Catalunya Central i Oriental de Catalunya, i les Botifarres de carn, que en alguns casos utilitzen l'apel·latiu "Catalana", i que s'elaboren a la zona dels Pallars i altres zones de la Catalunya més nord-occidental.

En el primer cas, el de la Botifarra Catalana procedent de la zona Central i Oriental de Catalunya, la massa ha d'estar ben lligada amb una distribució homogènia dels ingredients de la massa i amb el gra ben difuminat (en el cas de la picada). D'acord amb els canons d'elaboració predomina amplement color el rosat del magre (resultat de la utilització de sals de curat) amb uns molt discrets punts blancs dels greixos presents. En el cas d'una botifarra catalana elaborada amb trossos tallats a ganivet (no picada) s'hi poden

observar, de manera difusa, les formes dels diferents trossos. En ambdós casos sense bosses d'aire. Ocasionalment, hi ha presència de taques negres de la tòfona o ingredient substitutiu.

Com ja hem dit, la utilització de les sals de curat en la seva elaboració li donen al tall un color rosat homogeni agradable, lleugerament pàl·lid en alguns casos, on es poden entreveure les formes dels trossos de les carns que la componen, amb gairebé cap o poques notes blanquinoses o en tot cas molt escampades i difuminades, corresponents als greixos presents o afegits. Aquest color rosat ha de mantenir-se després del tall i de l'exposició a l'aire, més brillant en un tall recent, més sec en un tall més antic. Si s'escau s'hi poden observar petits daus o taques negres de la tòfona o substitutiu.

Es consideren defectes la presència de forats, el mal lligat de la massa o zones massa eixutes. I en aquestes botifarres es considerarà un defecte la pèrdua o absència de color o un color lleugerament grisós més o menys escampat pel tall. En canvi, alguns elaboradors de la zona han optat per prescindir de les sals de curat, llavors aquesta absència de color no pot ser considerada un defecte.

Un dels trets més destacats d'aquesta botifarra catalana és el seu aroma, molt fi i delicat, típic de carn curada cuïta i el seu perfum característic, agradable, que es reparteix per tota la boca. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany o a carns endarrerides o de porc mascle. Tampoc cap regust de budell o a ranci. Si és el cas s'apreciarà un lleu perfum de tòfona o algun vi sec. Altres condiments, com el punt de sal i pebre blanc també s'hi poden notar, com també i alguna espècie dolça tipus nou moscada, però molt dèbil en qualsevol cas i que mai ha de predominar.

A la mossegada s'hi aprecia una textura consistent, però tendra i melosa, sempre sense tendrums, tels o clapes notòries de greix. El conjunt de la massa s'ha de deixar mastegar amb facilitat i anar-se desfent a la boca, a la vegada que s'aprecia la textura d'una carn cuïta que li aporta el gust característic proporcionat per la cocció suau en brou a què ha estat sotmesa. Amb el punt d'equilibri de sal (poc salada).

El sabor final és fi i delicat. La boca queda neta, ha de recordar la carn cuïta ben condimentada i si s'escau amb el perfum de la tòfona. Amb un bon retro gust final de molt apreciat pels amants dels productes fins.

Les Botifarres Cuïtes de carns elaborades als Pallars i a l'Alta Ribagorça, tot i que externament poden compartir bona part dels paràmetres descrits amb les botifarres de la Catalunya Central i Oriental, presenten en general unes característiques d'aspecte, sabor o textura que les fan diferents, degut principalment a la composició en ingredients carnis o a determinats aspectes d'elaboració.



Si bé és cert, com s'ha dit, que poden coincidir en la descripció de l'aspecte del tall i el lligat, la separació de la tripa i l'absència de bosses d'aire, aquestes botifarres presenten al tall, una secció on s'aprecien, en major o menor intensitat, les formes i característiques dels ingredients utilitzats, retalls magres de diversa naturalesa crus o escaldats, i alguns menuts cuïts i amb una presència molt residual de greixos. Aquesta combinació d'ingredients li aporta diferents tonalitats de color més o menys intenses i granulometria variable segons el tall o picat d'aquests. També s'hi poden apreciar els colors de la tòfona si se n'ha usat. Tradicionalment, el color que s'hi observa és grisós o marronós, més o menys intens o pàl·lid d'acord amb els magres fets servir. Aquest color és el propi de les carns o embotits que no han estat sotmesos a l'acció de les sals de curat i als que s'ha aplicat una cocció intensa en un brou. En el cas, cada cop més freqüent, que siguin utilitzades aquestes sals el color és el rosat de les carns curades cuïtes on sovint es poden apreciar algunes tonalitats més fosques en els petits trossos que es correspondrien amb alguns dels ingredients carnis utilitzats. La tonalitat del tall, més o menys brillant en funció de la seva exposició a l'aire. No ha de presentar un tall ressec ni amb colors o tonalitats que indiquin envelliment o una excessiva exposició. També es consideren defectes la presència de forats i un mal lligat.

L'aroma i el sabor són més intensos fruits dels ingredients de composició i de la cocció prèvia d'alguns d'ells. Aroma i sabor que fins i tot es podrien confondre amb els d'algun tipus de bull blanc elaborat en altres comarques de Catalunya. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany, o a carns endarrerides, o de porc mascle. Lleu perfum de tòfona o algun vi sec si s'han utilitzat. Absència total de gust a budell o a ranci. En general amb un punt de sal més alt que les altres botifarres catalanes, amb el pebre blanc substituït ►

pel pebre negre. També algun vi sec o brandi i també alguna espècie dolça.

A la mossegada s'hi aprecia una textura més consistent, que requereix més esforç, però que es torna melosa a mesura que es va desfent en boca i la va omplint del gust i sabor que li aporten el procés i els ingredients de composició un cop cuïts. La textura tampoc ha de ser gomosa ni ha de trobar tendrums o tels sense coure o picar. A aquest sabor intens de carn cuïta li va força bé el punt més de sal i la intensitat del pebre. La sensació final és un sabor relativament rústic, però delicat a la vegada, amb matisos que li aporten més intensitat en el cas que s'hagi deixat assecar abans de la seva posada a la venda. La boca queda neta, no greixosa i ha de recordar les carns cuïtes ben condimentades i si s'escalfa amb el perfum de la tòfona. Amb un bon sabor final de boca que ens recorda els embotits de muntanya.

Ingredients

Els ingredients principals de les Botifarres Cuïtes de Carn, del tipus que hem anomenat Botifarra Catalana “tradicional”, són en general retalls magres d'espatlla o de cuixa de porc de la màxima qualitat. En alguns casos algun retall de cansalada virada o fins i tot papada, però en poca proporció. S'hi pot afegir aigua si les carns són massa eixutes. Com a ingredients no carnis s'hi inclouen la sal, sals de curat amb nitrit de sodi (utilitzades per la majoria d'elaboradors), sucres i antioxidants, i com a elements aromatitzants algun vi blanc sec, pebre, generalment blanc, i altres espècies com nou moscada, sempre segons la recepta de cada l'elaborador. En el cas de portar tòfona, aquest fong tan apreciat s'hi afegeix normalment en forma de petits trossos. S'emboteix sempre en tripa natural de porc, en buidell cular o llis.

Als Pallars i a l'Alta Ribagorça utilitzen carns procedents de diferents regions anatòmiques, principalment cuixa i espatlla, però també carns del cap i una proporció més important de cansalada virada o papada a qui, en algunes zones, se li sumen llengües i cors cuïts. Per regla general només ho amaneixen amb sal i pebre negre, encara que la utilització d'alguna espècie i de les sals de curat cada vegada és més freqüent.

En ambdós casos i en productes de qualitat superior s'hi afegeix tòfona negra (*tuber melanosporum*) coincidint amb les zones del territori on es pot trobar aquest preuat fong. S'hi afegeix tallada a petits daus, en molts casos prèviament macerada en algun vi sec o brandi de qualitat.



Un dels trets més destacats d'aquesta botifarra catalana és el seu aroma, molt fi i delicat, típic de carn curada cuïta i el seu perfum característic, agradable, que es reparteix per tota la boca.

A la mossegada s'hi aprecia una textura consistent però tendra i melosa, sempre sense tendrums, tels o clapes notòries de greix.

És precisament aquest darrer apartat el que ens portaria formular una hipòtesi sobre l'explicació de la utilització de la tòfona en l'elaboració de les botifarres, com una pràctica habitual entre els cansaladers que elaboren la catalana trufada. Si tenim en compte que tant les comarques pirinenques com les de la Catalunya central són productores de tòfona, la hipòtesi que es plantejaria seria la següent: a les zones citades, durant el temps de la tòfona (temps d'hivern) els cansaladers posarien a macerar les tòfonas negres senceres o partides en dos o tres trossos dins recipients, més o menys grans, plens d'un bon vi ranci sec. Aquest vi aromatitzat s'utilitzaria durant l'any per afegir-lo a les botifarres aportant-les un aroma particular. La reserva de vi macerat podria esgotar-se coincidint amb l'època de l'arribada de la nova tòfona negra silvestre a Catalunya, cap a mitjans o finals del mes de novembre. Seria en aquests moments quan el cansalader recuperaria les tòfonas impregnades de vi de la garrafa, les trossejaria a petits daus i les incorporaria a les massa de les botifarres, obtenint com a resultat el d'un producte molt més aromàtic i amb un contingut de tòfona negra destacable. Aquestes botifarres formarien part dels embotits fins destinats a ser consumits per les festes de Nadal. Insisteixo que és una hipòtesi, però aquí la deixo per qui vulgui avaluar-la.

En productes de qualitat inferior pot utilitzar-se la tòfona d'estiu (*tuber aestivum*) o fins i tot determinats ingredients substitutius tipus xampinyó tenyit, ingredients que caldrà indicar a l'etiqueta.

Elaboració i producció.

L'elaboració actual de la Botifarra Catalana difereix força de les formes d'elaboració que s'havien utilitzat fins fa uns anys. La raó no és altra que els canvis normatius introduïts per la Unió Europea en referència a alguns dels ingredients que es feien servir antigament, i podem pensar també en la poca atenció o pressió per part de les administracions i dels sectors de producció per a la defensa d'un producte singular, autòcton i tradicional, amb d'un procés d'elaboració que encaixaria perfectament dins les excepcions que ja es contemplen per productes tradicionals d'altres països europeus.

Així, d'acord amb aquests cànons tradicionals, la Botifarra Catalana de la Catalunya central i oriental s'elabora, com s'ha dit més amunt, amb carn magra, ben triada i polida de greixos, tendons i hematomes, procedent de cuixes i espatlles de porcs femelles o mascles castrats. En alguns casos se li afegeix una mica de papada o de cansalada viada per tal de conferir-li més melositat. La carn magra pot tallar-se amb el ganivet i passar-la per la placa de 2 o 3 forats (20 mm aprox.) o pot ser picada en placa de 8-10 mm. La cansalada o la papada es piquen en un gra més petit (5-6 mm). Un cop tot picat es barregen les carns i se sala amb sal comú i amb una sal curant de nitrit de sodi, també se li afegeixen els sucres corresponents i es deixa reposar un o dos dies (antigament salada amb salnitre es deixava una setmana o més) a la cambra frigorífica entre 3°C i 5°C. A la Catalunya Nord-Occidental, sovint les carns alternen el

tall de ganivet amb un picat més o menys gruixut, i en el cas de la presència d'algun tipus de menut, aquest ha de ser prèviament cuït (algunes carns també). En aquesta zona tradicionalment s'utilitzaven les sals de curat, tot i que avui en dia hi poden ser presents.

Passat aquest temps més o menys llarg de repòs, la massa es treu de la cambra frigorífica i es condimenta amb ingredients diversos: pebre blanc, nou moscada (opcionalment), vi sec, tòfona, etc. Aleshores es torna a pastar (si cal s'hi afegeix una mica d'aigua, a la que s'hi barregen els antioxidants si s'han utilitzat sals de curat) fins a una barreja homogènia. Posteriorment, s'emboteix en tripes culanes o llises de porc ben netes. Les botifarres es lliguen a mà pels dos extrems i es couen a la caldera en un brou (avui en dia en moderns forns de convecció-vapor) a temperatures no superiors als 85°C, fins a arribar al cor de la peça a 68°C. Una vegada cuïta es refreda en un bany d'aigua freda procurant que no es trenqui. Després es deixa escórrer un temps i s'emmagatzema a la cambra frigorífica fins al moment del seu envasament o venda al detall.

Especial menció cal fer a la qualitat dels budells utilitzats per aquestes botifarres. Han de ser budells de porc, culanes o llisos, de gran qualitat, molt ben nets i desgriats en el seu interior, però sobretot sense alterar les capes externes que han de donar cos a l'embotit. L'escrupolosa neteja i desodorització del budell són imprescindibles per un bon resultat final. ▶



Distribució i Consum

La Botifarra Catalana que en aquest recull hem anomenat “tradicional” és un embotit que, segons el que hem vist, no estaria vinculat a les matances casolanes. Aquesta és una botifarra que si bé es podria trobar habitualment a les xarcuteries de tot Catalunya, sobre tot en les de les comarques més poblades, la realitat ens mostra que la seva presència als taulells ha anat perdent protagonisme. És una habitual de les xarcuteries artesanes de la comarca d'Osona i fins i tot del Vallès, on es poden trobar les diferents variants d'elaboració pròpia. També en algunes cansaladeries-xarcuteries metropolitanes o no, que encara mantenen una clara oferta de productes tradicionals als seus taulells. Les Botifarres de producció més industrial tenen una distribució més present en establiments del tipus supermercats. Es pot vendre al tall i també envasada al buit a trossos o llescada, procés que permet organitzar les vendes, millorar el servei i allargar lleugerament la seva vida útil.

Les Botifarres dites de carn, de carn cuïta i també “Catalana”, elaborada a les zones del Pirineu i Prepirineu Occidental són poc conegudes fora del seu àmbit territorial,

tot i que poden ser molt apreciades pels amants dels bons embotits en el moment en què les descobreixen. Aquest és el repte dels productors i dels divulgadors gastronòmics, fer arribar uns productes tan exclusius, i tan bons, a molts més consumidors. No oblidem que són productes lligats a un territori i a una forma de viure, i que han arribat a nosaltres gràcies al treball de molta gent que ha heretat la saviesa i les tradicions de diverses generacions.

En ambdós casos es tracta d'un producte suau, tendre, melós, fàcilment digerible i adaptat a tots els gustos. Per aquestes característiques i perquè és un producte excel·lent, estan especialment indicades per ser consumides pels nens i els més grans de la casa en entrepans i pa amb tomàquet, entremesos i amanides de tota mena. Pot formar part de sandvitxos calents i en el farciment de llibrets i en qualsevol cas, per la seva finor, mereix ser present en els entrants dels àpats festius o reunions informals. A la cuina pot formar part d'amanides amb cítrics i altres fruites. També en tota classe d'amanides d'estiu o en les més selectes celebracions.

Bibliografia

- Escola Fundació Oficis de la Carn. Receptari. (no publicat)
- Alcover, Antoni Maria. Moll, Francesc de Borja. Diccionari Català-Valencià-Balear. IEC.
- Fàbrega, Jaume. El llibre del porc. Ed. La Magrana. Barcelona. 2000.
- Grup d'Estudis Alimentaris: Jesús Contreras, Juanjo Cáceres, Elena Espeitx. Productes de la Terra. Departament Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Barcelona. 2003.
- Castell Abella, Jaime. El Menjar en la història. Cossetània edicions. 2004.
- Dolcet, Josep. Pons, Ignasi. Els Embotits de Catalunya. Departament Agricultura, Alimentació i Acció Rural 1a edició. Barcelona. 2010.
- Torrado, Llorenç. Els Embotits a Catalunya. Federació Catalana d'Indústries de la Carn/Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Barcelona. 1985.
- Buxeda, Gerard. El llibre dels Embotits. Edicions Sidillà. La Bisbal d'Empordà. 2016.
- Fàbrega, Jaume. Bona Vida. <https://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega>
- Díaz Yubero, Ismael. Las excelencias del cerdo. Tradigan SA. Madrid. 2010.
- Amate, Pablo. Embutidos. Colección Alimentos de España. Ediciones El País/Aguilar. Madrid 1992.
- Genís, Joaquín. Manual Técnico-Práctico del Chacinero Conservero. Editado por el autor. Barcelona 1945.
- Garriga Bonjoch, Mateo. Manual del Chacinero. Editorial SINTES. Barcelona. 1950
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Catálogo de Embutidos y Jamones de España. Servicio de Publicaciones. Madrid. 1983.
- Gremio Provincial de Industriales Tocineros y Detallistas de Barcelona. Composició i forma d'elaboració de dos embutits típicament catalans. Estudi inèdit. Possiblement entre 1980 i 1985.
- Revista Agricultura i Ramaderia. Any XIX – núm. 3. Març de 1935. Pàg. 48 - 53. Dipòsit digital UAB.

Fonts d'Informació oral

- Pere Duran Torres (epd). Sant Sadurní d'Anoia. Alt Penedès.
- Eduard Escofet Martí. Barcelona. Barcelonès.
- Joan Estapé Mir. Barcelona. Barcelonès.
- Just Fosalta Torrent. Sant Just Desvern. Baix Llobregat.
- Josep Noguera Català (epd). Sant Fruitós de Bages. Bages.
- Josep Lluís Porté-Estop. Vilaller. L'Alta Ribagorça.
- Josep Prió. Cansaladeria Prió. La Pobla de Segur. Pallars Jussà.
- Pròsper Puig Brignardelli. Barcelona. Barcelonès.
- Joan Riera Capdevila. Vic. Osona.
- Alfons Rodríguez. Ainet de Cardós. Pallars Sobirà.
- Marc Rovira. Sagàs. Berguedà.
- Valeri Salgot. Aiguafreda. Vallès Oriental.

PRIMER
CONCURS
NACIONAL
BOTIFARRA
CATALANA

NOVEMBRE 2022

www.concursbotifarracatalana.oficisdelaarn.cat

ESCOLA
DE LA CARN

Nous cursos amb la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales

A finals del mes de juny es va iniciar el programa de programa formatiu de carnisseria avançada, que permet ampliar les habilitats professionals dels carnisser-xarcuters aprofundint en l'espejament, el tall de carn i preparacions culinàries càrnies. Aquest conjunt de cursos és possible gràcies a la signatura d'un conveni de col·laboració entre l'Escola de la Carn i la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales de Rivesaltes (França).

El primer curs va celebrar-se el 27 i 28 de juny i va tractar sobre l'optimització del quart del darrere del bou. Durant el primer dia, els alumnes van aprendre a realitzar els talls per optimitzar la seva rendibilitat, filetejar de forma correcta les peces i durant el segon, es realitzaren aplicacions culinàries dels talls realitzats com ara *pot au feu* o cocció de rosbif i a la brasa, entre d'altres.

El 4 i 5 de juliol es va realitzar el segon curs del programa amb preparacions culinàries fredes i calentes. Durant l'estada van aprendre a elaborar paté en crosta, gelatines d'ànec, ballotina de pintada amb farcit fi i ballotina al formatge.

La satisfacció per part dels alumnes ha estat alta pel que fa als dos cursos i remarquen la bona organització, la professionalitat dels instructors i les bones instal·lacions de l'entitat. «Les instal·lacions, l'escola, professors i el director que ens va guiar i ajudar en tot moment. Ens han acollit meravellosament tots. Diuen que la unitat fa la força i aquest curs ens ho ha demostrat. Això ens fa créixer com a col·lectiu.», remarca Xavier Alemany, un dels assistents. Un altre assistent, en Jose Perez, remarca «El programa del curs va estar molt ben organitzat i els instructors són molt bons. A més, ens va sorprendre les bones instal·lacions i la quantitat de gènere que vam tenir a la nostra disposició per tallar.»

Davant l'èxit dels dos primers cursos des de l'Escola de la Carn juntament amb la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales s'han programat 7 cursos més que se celebraran a partir del setembre. Les pròximes formacions tenen una durada de 3 dies cada una (7 hores / jornada) i es realitza a les instal·lacions de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales a Rivesaltes (França).





TRIPNET

Natural casings & offal

*El millor
embolcall per
la teva carn*

**TRIPES
NATURALS**

Tria qualitat!

Segueix-nos



Riudellots de la Selva (Girona)



638 818 714



www.tripnet.es

PRÒXIMS CURSOS

Escola de la Carn – Chambre de Métiers
et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales

Valoració d'una espatlla de bou

Optimització d'un tall d'una espatlla de bou i utilització de totes les peces obtingudes en aplicacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'un quart de davant de bou: desossar, separació muscular, tallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: tàrtar, rostits, *fondue bourguignonne*, *bourguignon* i terrina de bou amb condiments, entre d'altres



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valoració d'una bola de bou

Optimització d'un tall d'una bola de bou i utilització de totes les peces obtingudes en aplicacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'una bola de bou: desossar, separació muscular, tallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: tàrtar, bistecs, rostits, *fondue bourguignonne*, *bœuf Stroganov* i *pot au feu*, entre d'altres.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valorarió d'un quart de davant de bou

Optimització d'un tall d'un quart de davant de bou (AV5) i utilització del conjunt de les peces obtingudes en aplicacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'un quart de davant de bou: desossar, separació muscular, retallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: Tàrtar, bistecs, rostits, *fondue bourguignonne*, *bœuf Stroganov* i *pot au feu*.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valoració d'un quart de darrera de bou

Optimització d'un tall d'un quart de darrera de bou i utilització del conjunt de les peces obtingudes en destinacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'un quart de darrera de bou: desossar, separació muscular, tallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: tàrtar, carpaccio, rostits, bistecs, *fondue bourguignonne*, *bourguignon* i terrines de bou, entre d'altres.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valoració d'un canal de xai

Optimització d'untall d'un canal de xai i utilització del conjunt de les peces obtingudes en destinacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'un canal de xai: desossar, separació muscular, retallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: costelles amb os i petits trossos sense os per a la planxa, peces senceres en cocció lenta, *tajine*, *uscús* i *navarrin*.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valoració d'una mitja canal de vedella

Optimització d'un tall d'una mitja canal de vedella i la utilització de totes les peces obtingudes en aplicacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'una mitja canal de vedella: desossar, separació muscular, retallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: *paupiettes*, *façon grenadin*, rostits *orloff*, rostits *cocotte*, escalopes, *saltimbocca*, *blanquette* i *osso-bucco*.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Valoració d'una mitja canal de porc

Optimització d'un tall d'una mitja canal de porc i utilització de totes les peces obtingudes en aplicacions culinàries.

Tall de les diferents peces d'una mitja canal de porc: desossar, separació muscular, retallar, pelar, revestir, lligar i decorar.

Aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament: Pernil blanc *truffé*, paté de pagès, botifarra de fetge, estofat i paté amb crosta, entre d'altres.



Durada: 3 dies (dates a concretar)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

PRÒXIMS CURSOS

Escola de la Carn – IRTA

L'Escola de la Carn juntament amb l'IRTA ha organitzat per l'octubre i novembre dues jornades enfocades en la maduració de la carn i la qualitat de la carn de pollastre.

Les dues jornades es realitzaran en format online i s'obriran les inscripcions a partir del setembre al web de l'escola www.escoladelacarn.cat.

Com afecten les condicions ambientals a la maduració de la carn?

La maduració de la carn ofereix una oportunitat per millorar, entre altres aspectes, les característiques sensorials de la carn. Les condicions ambientals a les quals es sotmet la carn poden afectar a l'evolució del procés des del punt de vista d'eficiència energètica, rendiment econòmic o característiques sensorials, tot i que també poden comprometre la seguretat del procés. Recentment s'ha finalitzat un grup operatiu GO-MADURACIÓ que ha permès estudiar aquests aspectes.

Aquesta jornada es centrarà principalment en els paràmetres tècnics ambientals necessaris per produir carn madurada. Aportarà una visió general d'aspectes tècnics ambientals i presentarà resultats de com poden afectar les condicions ambientals a l'evolució de les peces durant la maduració. A més, es presentarà el grup operatiu OPTICARN que està treballant en la optimització de les condicions d'emmagatzematge de diferents espècies per millorar la qualitat sensorial i la vida útil.

10 d'octubre 2022 - Jornada tècnica en línia - Inscripcions a partir del setembre

Qualitat de la carn de pollastre i principals defectes emergents: les miopaties

El pollastre és l'espècie d'aviram més àmpliament criada a tot el món. Així mateix, la carn de pollastre és una de les carns fresques més consumides. La incidència de defectes de qualitat com són les miopaties en la carn ha augmentat considerablement durant l'última dècada i està comportant unes pèrdues econòmiques molt elevades pel sector avícola.

La jornada revisarà els aspectes claus de qualitat de carn de pollastre i donarà a conèixer els problemes emergents de qualitat com són les miopaties. A més, es presentaran possibles estratègies per minimitzar aquests defectes de qualitat i valoritzar aquesta carn.

14 de novembre 2022 - Jornada tècnica en línia - Inscripcions a partir del setembre

Ja arriba l'estiu!

A Cuinats Jotri, cada **temporada** utilitzem els ingredients més frescos per cuinar les receptes que més venen de gust!

A l'estiu, amanides **fresques**! L'amanida d'arròs thai gessamí, l'empedrat de mongetes o la tradicional ensaladilla russa.

Com a entrant refrescant, tenim el gaspatxo. I escalivats; la ceba, el pebrot i l'albergínia, boníssims i sobretot, molt versàtils per combinar amb altres ingredients.

També us oferim el braç de tonyina, amb puré de patata natural i farcit amb llom de tonyina.



Amanida d'arròs thai gessamí



Braç de tonyina



Esqueixada



Empedrat



Escalivada



Ensaladilla russa

Novetat!

Us presentem la nova línia que s'està coent a la nostra cuina; plats **100% vegetals**!

Noodles teriyaki amb verdures i tires de proteïna vegetal, Tikka Masala amb daus de proteïna vegetal i arròs thai i Espaguetis a bolonyesa de proteïna vegetal, cada un més deliciós que l'anterior!





Quines son les diferències entre les proteïnes animals i vegetals?

Carne y Salud

Què són les proteïnes?

Les proteïnes, juntament amb carbohidrats i grasses, constitueixen els anomenats macronutrients; substàncies contingudes en els aliments essencials per a la nostra supervivència. Les proteïnes intervien en nombrosos processos metabòlics i ens proporcionen energia (encara que la seva funció principal no sigui energètica), la qual cosa les fa indispensables per al creixement i per al correcte funcionament del nostre organisme. Una de les classificacions més acceptades és la divisió de les proteïnes en funció de la seva procedència sigui proteïna animal o vegetal.

Les protéines estan involucrades en nombroses funcions corporals. Són components essencials de les nostres cèl·

lules, s'encarreguen de la formació i reparació dels teixits (músculs, pell, ungles...), participen en rutes metabòliques actuant com a enzims, neurotransmissors, hormones i en processos de defensa (anticossos). També estan implicades en la correcta digestió dels nutrients i eliminació de substàncies tòxiques.

En definitiva, són components essencials per al correcte creixement del nostre cos i el normal funcionament de l'organisme.

I els aminoàcids?

Les proteïnes són biomolècules de gran grandària formades per cadenes d'aminoàcids. Aquests estan compostats d'un grup amino (NH_2) i un altre carboxil (COOH) i es mantenen units mitjançant el denominat enllaç peptídic. La combinació entre si dels aminoàcids en qualsevol ordre i de qualsevol manera dona lloc a aquestes macromolècu-



Seguir una dieta equilibrada que contingui tots els macro i micronutrients és sinònim de salut. Al seu torn, és essencial tenir en compte que tan important és que l'alimentació sigui variada com que els aliments que la componguin siguin de qualitat.

les. Amb l'alimentació ingerim les proteïnes, però necessitem trencar-les en partícules més petites absorbibles pel nostre aparell digestiu, és a dir, en els aminoàcids, la qual cosa s'aconsegueix gràcies al procés de digestió. En total es coneixen 20 aminoàcids que es classifiquen en essencials i no essencials:

- Els aminoàcids no essencials es denominen així perquè poden ser sintetitzats pel nostre organisme. Es coneixen onze i són: alanina, arginina, àcid aspàrtic, asparragina, cisteïna, àcid glutàmic, glutamina, glicina, prolina, serina i tirosina. En el cas de l'arginina convé assenyalar que pot ser essencial en els nounats, ja que la seva síntesi es troba disminuïda pel que és molt important la seva consideració sobretot en nens prematurs i el mateix ocorre en nens petits, ja que els seus requeriments són majors que la seva capacitat de sintetitzar-la.
- Els aminoàcids essencials són els indispensables que han de ser inclosos en la dieta perquè l'ésser humà no és capaç de sintetitzar-los. Aquests nou restants són: histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptòfan i valina.

Existeixen dos aminoàcids no essencials que es formen a partir d'altres essencials. És el cas de la cisteïna que es forma a partir de la metionina, i

la tirosina a partir de la fenilalanina. És important tenir en compte que si la dieta no aporta suficient quantitat d'aquests dos aminoàcids essencials es podrien presentar deficiències nutricionals importants.

La correcta ingesta de proteïnes no depèn de menjar una gran quantitat sinó per ingerir proteïnes de qualitat assegurant la correcta aportació de tots els aminoàcids. Així per exemple en les poblacions que tenen difícil accés al consum d'aliments d'origen animal és més fàcil trobar mancances nutricionals de triptòfan, lisina i metionina.

No cal dir que una equilibrada alimentació s'ha d'emportar en tots els estadis de la vida, però s'ha descrit que l'aportació insuficient d'aminoàcids essencials té un major efecte negatiu en nens que en adults.

La qualitat de les proteïnes

En la nostra alimentació consumim tantes proteïnes d'origen animal com d'origen vegetal. Les d'origen animal es troben en les carns, peixos, ous i lactis i són d'alt valor biològic. L'aportació proteica dels aliments d'origen vegetal prové dels llegums, cereals complets, llavors i fruita seca principalment. Independentment de l'origen, cada gram de proteïna aporta 4 kcal.



Les proteïnes d'origen animal, a diferència de les d'origen vegetal, són d'alta qualitat, ja que contenen el total dels aminoàcids essencials. Per contra, en els aliments d'origen vegetal sempre hi ha algun que no és present en les quantitats necessàries; per això, els vegetals s'han de combinar per a poder garantir l'aportació completa d'aminoàcids, consumint diverses fonts vegetals en el mateix menjar.

Com s'ha esmentat anteriorment les proteïnes d'aliments d'origen animal són de gran qualitat biològica, ja que aporten tots els aminoàcids necessaris per a l'organisme. La qualitat o valor biològic és major com més similar sigui la seva composició a les proteïnes del nostre cos. De fet, el patró amb el qual es compara el valor biològic de les proteïnes de la dieta és la proteïna de la llet materna i la proteïna de l'ou assenyalades per la FAO (Food and Agriculture Organization) com les «proteïnes de referència». En aquesta classificació li segueixen la carn i el peix com a proteïnes d'alt valor biològic.

Una altra de les característiques a tenir en compte a l'hora de determinar la qualitat de les proteïnes és la seva digestibilitat. En el cas de les proteïnes, les d'origen animal són més ben digerides que les que provenen dels vegetals, ja que aquestes són menys accessibles als enzims digestius i poden contenir inhibidors enzimàtics que dificultin el procés d'absorció dels aminoàcids.

Aportació de proteïnes

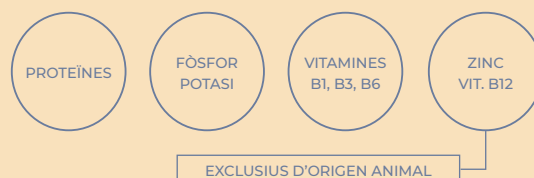
La ingesta recomanada de proteïnes en adults és de 0,8 g/kg/ dia, la qual cosa suposa entre el 10-15% de les kcal totals de la dieta. Aquest percentatge pot veure's modificat en funció de l'edat, sexe, activitat física, situacions fisiològiques especials, com la gestació o la lactància, o en unes certes patologies.

Ja hem vist la importància de la qualitat de les proteïnes, així, és molt important la inclusió d'aquestes proteïnes d'alt valor biològic a través d'aliments com la carn, ja que ens aportaran directament tots els aminoàcids que necessitem.

Seguir una dieta equilibrada que contingui tots els macro i micronutrients és sinònim de salut. Al seu torn, és essencial tenir en compte que tan important és que l'alimentació sigui variada com que els aliments que la componguin siguin de qualitat.

LA CARN EN QUATRE DESTACATS

És la principal font de nutrients tan necessaris com la vitamina B12. Eliminar-la de l'alimentació augmenta el risc de sofrir unes certes mancances nutricionals.



Les proteïnes d'origen animal, com la carn, contenen un major nombre d'aminoàcids essencials.



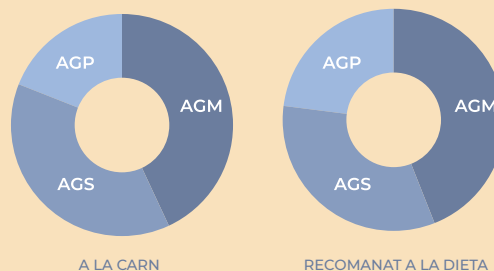
L'ideal és alternar el seu consum amb les d'origen vegetal (llegums, cereals, llavors, fruita seca).

Existeix una gran varietat d'espècies i corts que s'adapten a tots els gustos i necessitats.



Talls com el llom o el rellog de carns magres tenen poc greix.

PERFIL LIPÍDIC



A més, en general, el perfil lipídic de la carn s'ajusta al recomanat.



15 anys optimitzant els seus comerços



augustavitrinas.com
93 337 37 93

La Pata Negra
Perpignan FRANÇA

“És absolutament vital prestigiar l'ofici de carnisser-xarcuter a través de la formació i els mitjans de comunicació.”

Entrevistem a **Jordi Torrades**, director general de Comerç de la Generalitat de Catalunya aprofitant la seva visita a l'estand de Carnissers Xarcuters Catalunya durant l'Alimentaria.



Jordi Torrades i Aladrén és fill d'una família amb tradició carnissera-xarcutera i és llicenciat en Psicologia, especialitzat en psicologia social i en psicologia de les organitzacions i del treball (UAB). Des del juny del 2021 és director general de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

Hola Jordi, primer de tot moltes gràcies per atendre'ns. Vostè coneix molt bé el nostre sector, pel que sabem, ve d'una família carnissera.

La meva àvia va posar una carnisseria als anys cinquanta davant del Mercat de Galvany, al carrer Santaló. Al cap d'uns anys la meva mare va continuar el negoci fins que, fa pocs temps, es va jubilar. Han estat més de cinquanta anys de tradició familiar i, per tant, conec molt bé que és estar darrere el taulell, ajudar a l'obrador, tallar les peces de vedella...

Pel que ens ha dit, intuïm que la seva família ja no té la carnisseria.

No tinc germans i el negoci familiar no va tenir continuïtat. Aquesta problemàtica sobre el relleu generacional ho estem veient molt als mercats municipals i en altres llocs dels pobles i ciutats. Negocis alimentaris perfectament viables, amb un gran fons de comerç i que es guanyen molt bé la vida són substituïts per un altre tipus de comerç per no haver-hi una continuïtat familiar.

Per tant, és conscient de la problemàtica que estem patint. Molts volen jubilar-se i tancar la seva botiga...

És trist però és així. En el món del comerç és necessària una important dedicació -treballar en cap de setmana, jornades laborals llargues...- i aquest és un dels problemes per aconseguir persones que segueixin aquests negocis essencials per a la ciutadania.

Davant aquesta realitat, quines iniciatives s'haurien de prendre per fer forts aquests comerços?

S'ha d'impulsar el sector del comerç de proximitat, s'ha de prestigiar de tal manera que a través dels oficis, de la formació, de reconeixements, dels mitjans de comunicació, escoles... la ciutadania s'adoni que feu una feina importantíssima per al país. De la mateixa manera que s'ha aconseguit pel sector de la cuina, el mateix hauríem d'aconseguir pel sector carni.

El comerç presencial és absolutament vital i necessari per a les ciutats i pobles i es va demostrar molt bé durant el confinament per la Covid-19.



No només genereu una part econòmica important del país, sinó que a més a més doneu un element qualitatiu que moltes vegades és difícil de quantificar.

Sense vosaltres, sense el comerç de proximitat, no tindríem els barris, pobles i ciutats com els coneixem.

Per altre costat, és molt important la formació del sector i s'ha de potenciar l'aprenentatge. El client que cada dia és més exigent, té més coneixement i vol més informació sobre el producte.

Parlant de formació, des de fa molts anys reivindicuem una formació de carnisseria-xarcuteria reglada. Què pot fer el vostre departament sobre aquest tema?

Referent a la formació reglada en soc molt optimista i les bases estan bastant encaminades. El pròxim curs o l'altre podria iniciar-se. Seria tornar a aconseguir el grau de formació professional de carnisseria – xarcuteria o d'alimentació amb subespecialitats.

La finalitat de tot és prestigiar i potenciar al màxim el vostre ofici. Hem de fer-ho junts amb dignitat i qualitat. Només d'aquesta forma els joves veuran que el vostre ofici és una gran oportunitat.

Recordo que els nostres avis tenien la figura de l'aprenent, un jove a qui se li ensenyava l'ofici i amb el temps, obrien botigues generant nous negocis. Aquest no seria un bon mètode per a crear nous carnisers-xarcuters?

La formació dual és molt important per fer entrar als joves dins del món laboral. En les escoles d'oficis o fins i tot en tota mena d'ensenyament oficial hauria d'haver-hi unes hores obligatòries de formació i pràctica *in situ*. Unes estades en un negoci real que és on s'aprèn de veritat el dia a dia de la professió.

Com pot ajudar el seu departament en evitar la desertització comercial en pobles i ciutats? Què podem fer com a societat?

Des del nostre departament estem treballant amb dues lí-

nies econòmiques per a potenciar el comerç de proximitat i evitar la desertització comercial. Per un costat, oferim ajudes econòmiques als ajuntaments de poblacions petites per obrir locals tancats i per un altre, estem potenciant els Apeus, àrees de promoció econòmica, que ajudaran molt en què reconverteixin els locals tancats.

A més s'ha de fer prestigiar el sector, aconseguir oportunitats i també de regular el comerç electrònic de grans plataformes, que ja hi estem treballant. L'omnicanalitat és per a tots i al petit li has de donar eines per a transformar-se. I has de competir amb una certa igualtat de condicions.

En definitiva, s'ha de prestigiar el comerç de proximitat, aconseguir oportunitats i defensar-lo.

Com veu el futur del nostre sector?

Heu de recordar que sou importantíssims per a la societat, pobles i ciutats. No només genereu una part econòmica important del país, sinó que a més a més doneu un element qualitatiu que moltes vegades és difícil de quantificar. Sense vosaltres, sense el comerç de proximitat, no tindríem els barris, pobles i ciutats com els coneixem.

Per acabar, algun consell optimista per als comerciants que aixequem dia rere dia la persiana?

El vostre sector té reptes importants pels pròxims anys. La clientela cada vegada és més exigent en qüestions de sostenibilitat, traçabilitat... i això s'ha d'explicar bé a la societat, mirant al client, de tu a tu, com sempre heu fet. Heu de fer entendre que en la dieta mediterrània, una dieta sana i equilibrada, hi intervenen tota mena de carn -fins i tot la vermella-. El nostre cos necessita vitamines i aquestes ens les donen els productes carnis.

Carnissers Xarcuters Catalunya



Demanem a Laura Borràs que defensi la producció càrnia a Catalunya

Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladeria – Xarcuters, juntament amb Joan Carles Massot, president nacional de Jarc i Ricard Parés, director de PorCat es van reunir el passat 26 d'abril amb la presidenta del Parlament de Catalunya, Laura Borràs, per presentar-li l'informe En defensa pròpia, elaborat per tretze entitats del sector que desenvolupen la seva activitat a Catalunya, amb l'objectiu de demanar-li que defensi i posi en valor l'activitat productiva de la ramaderia i la indústria càrnia.

Les entitats signants del document són representatives de tota la cadena, des de la producció de pinso, de carn, les granges, les indústries i els elaboradors. El front comú d'organitzacions del sector carni i ramader va sorgir fa uns mesos arran de la proposta de l'Ajuntament de Barcelona de reduir el consum de carn en els menús escolars. Aquesta decisió contribuïa, segons els signants, a reforçar la imatge negativa de la carn, que sovint es difon, des de diferents àmbits i que ha calat en la societat.

Al marge de les opcions personals, que òbviament són sempre respectables, el sector considera un error que des de les institucions es promoguin dietes restrictives, que podrien tenir efectes en la salut dels infants, en comptes

d'apostar per la dieta mediterrània, lloada per ser una de les més equilibrades i saludables del món.

El sector ha demanat a Laura Borràs que, com a presidenta del Parlament, que té la funció de control dels mitjans audiovisuals públics de la Corporació Catalana de Radiotelevisió (CCRTV), que treballi perquè la Corporació dediqui més espais a parlar del sector carni i ramader, donant veu als seus representants.

Es tractaria de trencar la visió "urbanita" allunyada de la realitat, que té bona part de la societat sobre aquestes activitats agroalimentàries, i acostar-los no només al petit ramader i la imatge bucòlica del camp, sinó a la realitat de la producció d'aliments i diferents models de ramaderia. Per tant, la voluntat és que els mitjans difonguin una imatge més realista del sector i faci valdre l'activitat productiva catalana, que produeix aliments de gran qualitat, seguint les normatives més estrictes del món en matèria, sanitària, mediambiental i de benestar animal.

El front comú defensa que sanitat, educació i alimentació són tres pilars bàsics i, per tant, reclama que el Parlament dediqui un monogràfic al Parlament sobre el sector agroalimentari per definir polítiques que donin suport a aquestes activitats.



CARN DE XAI «TERNASCO DE ARAGÓN» LA CARN ROSA

LES VIRTUTS DE LES
CARNS VERMELLES



ELS BENEFICIS DE LES
CARNS BLANQUES



SOSTENIBLE - NUTRITIVA - EQUILIBRADA - I PLENA DE SABOR



Sobre els ous, les idees clares

Entre els consumidors existeix un interès creixent per estar informats sobre els aliments que hi ha al mercat. En general, ens interessa saber com es produeixen, d'on provenen, com manipular-los correctament, com preparar-los i quins beneficis aporten a la nostra dieta. Els aliments frescos són també objecte d'aquest interès, fins i tot els ous, que tot i ser un dels aliments més freqüents a la cistella de la compra, encara hi ha aspectes que se'n desconeixen i també conservem algunes idees que no es corresponen amb la realitat, i que val la pena revisar.

Des de la Federació Avícola Catalana us donem resposta algunes qüestions amb què podeu posar a prova els vostres coneixements sobre aquest aliment tan bàsic a la nostra alimentació:.

Per què hi ha ous que tenen dos rovells?

Els ous amb dos rovells provenen de gallines joves, que es troben a l'inici del període de posta. Com que encara no tenen el sistema hormonal plenament desenvolupat, a vegades poden fer dos òvuls alhora, que queden embolcallats dins una sola closca, i així es forma un ou amb dos rovells. Aquest fenomen no és freqüent i va desapareixent a mesura que la gallina madura. Els ous de dos rovells es poden trobar de vegades al mercat com un producte especial.

Per què es comercialitzen ous de diferents mides?

La mida de l'ou que pon una gallina varia al llarg de la seva vida. Quan és joveneta els fa, en general, més petits i tal com va madurant els fa més grossos. També hi ha variacions de mida entre els ous de les gallines de diferents races.

Per què hi ha ous de diferents colors? Hi ha cap diferència nutricional entre ells?

El color de la closca depèn de la raça de la gallina que pon l'ou. Les gallines de races amb plomatge blanc ponen els ous blancs i les de plomatge marró ponen els ous de color marró o rossos. També hi ha altres races de gallina que ponen ous de tonalitats blaves. Cal puntualitzar que no hi ha cap diferència en el contingut nutricional de l'ou en funció del color de la seva closca. És a dir, el color no té cap influència en el seu valor nutritiu.

Per què cal conservar els ous a la nevera si a l'establiment no hi són?

Als envasos dels ous figura de manera obligatòria la recomanació de conservar els ous a la nevera. Això genera sovint en el consumidor el dubte de per què cal refrigerar-los a casa si a la botiga o al mercat no hi són. El motiu és que els canvis sobtats de temperatura poden causar condensacions d'humitat a la superfície de l'ou, el que pot facilitar que entrin patògens a l'ou a través de la closca i afectar a la seva qualitat. En la cadena de distribució es procura mantenir una temperatura constant per evitar aquestes condensacions. Un cop a casa, es recomana desmar els ous a la nevera fins al moment de consumir-los, per protegir-los dels canvis de temperatura i garantir que mantenen les seves qualitats.

Per què el rovell pot variar de color d'un ou a un altre?

El color del rovell té a veure amb l'alimentació de la gallina. Alguns ingredients del pinso, com el blat de moro, tenen pigments que li aporten coloració. També, als pin-

sos de les gallines sovint s'incorporen pigments que estan autoritzats i avaluats per la normativa europea, per tal que el rovell prengui la coloració que demanden els consumidor.

Per què els esportistes consumeixen més clares que no pas rovells?

Aquesta pràctica respon a la idea errònia que les proteïnes de l'ou, que són importants per als esportistes, es troben a la clara, mentre que al rovell hi ha el colesterol. Basant-se en aquesta creença, algunes persones que fan una dieta alta en proteïnes consumeixen la clara i rebutgen el rovell.

De fet, no és així: està provat científicament que més del 40% de la proteïna de l'ou és al rovell. D'altra banda, el colesterol que conté el rovell no té cap influència en el nivell de colesterol en sang. A més, aquesta part de l'ou conté moltes de les vitamines i minerals de l'ou, en especial els que són liposolubles. En conclusió, el fet de consumir solament la clara significa perdre gran part de les proteïnes

i dels micronutrients de l'ou, que són molt importants en una dieta sana i equilibrada.

Quin ou és el de més qualitat?

La qualitat nutricional de l'ou no depèn ni del color de la closca, ni de la seva mida, ni del sistema de cria de la gallina, sinó de la seva frescor. Com menys temps té l'ou, millor conservarà totes les característiques del moment de la posta. Aquest és un dels arguments principals per consumir ous de proximitat, que permeten disposar d'ous frescos amb una distribució curta i ràpida. Els ous produïts a Catalunya els podem identificar fixant-nos en els dos dígitos del codi imprès a la closca que van després de les lletres del país productor (ES), i que són 08 per Barcelona, 17 per Girona, 25 per Lleida i 43 per Tarragona.

Federació Avícola Catalana

www.institutohuevo.com



Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

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

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

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



Notícies destacades



D.O.P. Jamón de Teruel i Cedecarne us inviten a la Fira del Pernil de Teruel

Des del dissabte 17 de setembre al dilluns 19 de setembre se celebrarà la Fira del Pernil de Teruel i a més, l'organització ha previst estada gratuïta i activitats exclusives per als socis dels gremis de Carnissers Xarcuters Catalunya. Aquestes activitats estaran relacionades amb Teruel i el seu pernil: visites a assecadors, tastos, turisme i activitats culturals, entre d'altres.

Durant el primer dia es visitarà al centre històric i se separa en diferents bars i restaurants participants en el Concurs de Tapes de Pernil de Teruel. Durant el segon dia es visitaran assecadors, se celebrarà un taller de tall a ganivet. Finalment, el tercer dia, s'assistirà a la fira a la que es podrà gaudir de diferents tallers, taules de treball i gaudir d'un tast a cegues dels millors pernils participants de l'esdeveniment.

Per a inscripcions, entreu a la notícia del web del vostre gremi i inscriviu-vos a través del formulari. La inscripció a la fira inclou estada gratuïta i els esmorzars i sopars detallats en el programa.



El sector boví de carn dona a conèixer la seva fortalesa en una completa anàlisi

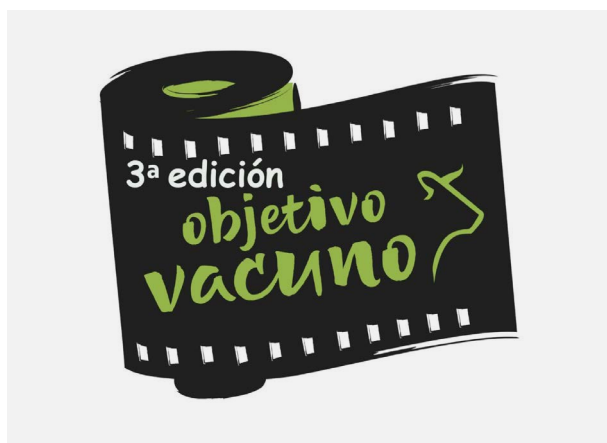
Provacuno ha publicat un informe que, sota el nom de "Anàlisi del sector boví de carn a Espanya", exposa com es troba el sector boví de carn actualment al nostre país.

L'informe destaca que la titularitat d'aquestes granges es reparteix en un 86% en persones físiques i 14% en persones jurídiques; la mitjana d'edat de les persones físiques oscil·la entre els 51 i 65 anys i la proporció de dones titulars de granges es troba en un 40%.

Quant a la grandària de les granges, en el 99% dels casos, no posseeixen més de 400 vaques, sent el grup més freqüent els que posseeixen entre 20 i 50 animals.

D'altra banda, en l'anàlisi s'assenyala que les granges, en la seva gran majoria, es localitzen en municipis rurals; dels quals, més d'un quart d'ells, es troben en zones de greu risc de despoblació. A més, el 74% d'elles compten amb pastures naturals, de devesa i mitja muntanya. Això és de gran importància perquè és la base principal de l'alimentació del bestiar, que després és complementada amb suplementos alimenticiosos com a palla, fenc i penso.

L'activitat ramadera de boví té un important impacte en l'economia local, pel fet que la majoria dels productors resideix en la mateixa comarca on es troba la granja i les seves despeses recauen en els proveïdors locals.



En marxa la 3a edició del concurs de fotografia de Provacuno, “Objetivo vacuno”

Per tercer any, Provacuno busca donar visibilitat a través de vida, les arrels, a l'entorn rural i a la carn de boví amb el seu concurs de fotografia 'Objetivo Vacuno'.

L'Organització Interprofessional de la Carn de Boví (Provacuno) ha llançat una nova edició de 'Objetivo Vacuno', amb la qual busca mostrar com la carn de boví acompanya a milions de persones en la seva vida diària i en els esdeveniments més importants.

En el certamen podran participar tant professionals com aficionats i comptarà amb premis que oscil·len entre els 100 i els 500 euros.

El concurs compta amb tres categories: Consum de carn de boví i oci; ramaderia, indústria i medi rural i *memes* (per a aquesta categoria és necessari seleccionar fotografies relacionades amb el sector boví i afegir-los frases divertides sobre la carn -com en els famosos memes d'*internet*-).

El concurs està obert fins al 23 d'agost (inclòs).

Les persones que vulguin participar han de pujar les seves creacions a www.provacuno.es/objetivovacuno.

carnissers xarcuters catalunya

LA REVISTA

CONCURS DE PORTADES

Busquem fotografies per a la portada de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya!



Fes una foto en vertical relacionada en el món de la carnisseria - xacuteria



Entra al web carnissersxarcuterscatalunya.cat/concurs-revista



Penja la foto al formulari que trobaràs al web



Participa al concurs de fotografia de Carnissers Xarcuters Catalunya

carnissers
xarcuters
catalunya

Notícies destacades



Interporc celebra el VII Fòrum Porcí

El passat 23 de juny de 2022 Interporc, la Interprofessional de la carn de porc de capa blanca, va celebrar el VII Fòrum Porcí titulat "Enamorant al consumidor" amb el qual es busca ressaltar la importància de la comunicació en el sector.

El responsable d'inaugurar la jornada va ser José Miguel Herrero, Director General de la Indústria Alimentària del MAPA. En la seva participació va ressaltar l'eficiència del sector porcí i la importància del porc en la gastronomia espanyola.

Després de l'obertura, el director d'Interporc va ressaltar que en l'ADN del sector es troba "la triple sostenibilitat, el lideratge mundial en benestar animal i els màxims estàndards en seguretat alimentària"; el que es tradueix en desenvolupament econòmic i social, benestar animal, protecció del medi ambient i seguretat alimentària.

Així mateix, el fòrum va comptar amb una taula rodona en la qual es va parlar sobre els mites, faules i notícies falses que envolten el sector porcí i la seva carn mostrant-se com amb dades científiques és possible contrarestar-los.

La clausura va ser responsabilitat de Luis Planas, Ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació. En la seva ponència va destacar que "la comunicació és creació de valor, que és en definitiva el que fa el sector porcí" i que aquest sector és el que compta amb les millors eines per arribar als consumidors, perquè saben que el que consumeixen és segur i produït sota les millors condicions.



França prohibirà a partir d'octubre les denominacions càrnies en els productes vegetals

A partir de l'1 d'octubre d'enguany denominar a un producte elaborat amb proteïnes vegetals amb un nom associat a un producte carni tipus 'hamburguesa', 'bistec' o 'salsitxa' estarà prohibit a França.

El país gal ha publicat en el seu Diari Oficial un decret en el qual s'estableixen una sèrie de normes relatives a l'ús de denominacions que designen productes d'origen animal i els productes alimentosos derivats d'ells. Així, a partir de l'entrada en vigor d'aquest nou decret, a França no serà possible utilitzar la terminologia pròpia dels sectors tradicionalment associats a la carn i el peix per a designar productes que no pertanyen al regne animal ja que, en essència, assenyala, no són comparables. Queden exempts d'aquesta prohibició els aliments d'origen animal que continguin proteïnes vegetals en una proporció determinada, i en aquest cas podran continuar usant les denominacions càrnies.

D'altra banda, els productes fabricats o comercialitzats legalment en un altre Estat membre de la Unió Europea o a Turquia, o fabricats legalment en un altre Estat part de l'acord sobre l'Espai Econòmic Europeu, no estan subjectes als requisits d'aquest decret.

Així mateix, la norma assenyala que els productes alimentosos fabricats o etiquetats abans de l'1 d'octubre de 2022 i que compleixin amb la normativa vigent en aquesta data podran comercialitzar-se fins a esgotar existències, i com a màxim fins al mes de desembre.

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.

PREGUNTES FREQUENTS

Hi ha l'obligació d'adherir-se a un sistema integrat o tenir un sistema de dipòsit, devolució i retorn?

**Maria Martínez**

Experta en qualitat i seguretat alimentària

Gestió de residus en el sector minorista

La "Ley 11/97 de 24 de abril, de envases y residuos de envases" té per objecte prevenir i reduir l'impacte sobre el medi ambient dels envasos i la gestió dels residus d'envasos al llarg de tot el seu cicle de vida. Per assolir aquest objectiu, estableix diferents mesures destinades, en primer lloc, a la prevenció de la producció de residus d'envasos i, en segon lloc, a la reutilització dels envasos, al reciclatge i altres formes de valorització de residus d'envasos, amb la finalitat d'evitar o reduir la seva eliminació.

Aquesta Llei aplica a tots els envasos i residus d'envasos posats en el mercat i generats al territori espanyol. Dins de la Llei, es defineixen de la següent manera el concepte de comerciant o distribuïdor:

- Agents econòmics dedicats a la distribució, majoristes o minoristes, d'envasos o productes envasats. A la mateixa vegada, dintre del concepte de comerciants, es distingeixen:
 - Comerciants o distribuïdors d'envasos: els que realitzen transaccions amb envasos buits.
 - Comerciants o distribuïdors de productes envasats: els que comercialitzen mercaderies envasades, en qualsevol de les fases de comercialització dels productes.

Per aconseguir els objectius, a més d'imposar als fabricants d'envasos l'obligació d'utilitzar en els seus processos de fabricació material procedent de residus d'envasos (excepte disposició legal en sentit contrari), regula dos procediments diferents:

- Sistemes de dipòsit, devolució i retorn.
- Sistema integrat de gestió de residus d'envasos i envasos utilitzats.

Sistemes de dipòsit, devolució i retorn (SDDR)

Els agents que participin en la cadena de comercialització d'un producte envasat (envasadors, importadors, majoristes i minoristes), han de cobrar als seus clients, fins al consumidor final, una quantitat per a cada producte objecte de transacció i retornar idèntica quantitat per la devolució de l'envàs buit.

Aquest sistema obliga als comerciants de productes envasats a:

- Cobrar als seus clients, fins al consumidor final i en concepte de dipòsit una quantitat individualitzada per cada envàs que sigui objecte de transacció. Aquesta quantitat no tindrà consideració de preu ni estarà subjecta, per tant, a tributació alguna.
- Acceptar la devolució o retorn dels residus d'envasos i envasos utilitzats el tipus del qual, format o marca que distribueixin, retornant la mateixa quantitat pagada. Els comerciants, només estaran obligats a acceptar la devolució i retorn dels residus d'envasos i envasos utilitzats dels productes que ells haguessin distribuït si els haguessin distingit o acreditat de forma que puguin ser clarament identificats.
- La quantitat a pagar serà establerta pel Ministeri de Medi Ambient.
- Els envasos als quals els sigui aplicable el que s'estableix en aquest article hauran de distingir-se d'aquells altres envasos acollits a qualsevol dels sistemes integrats de gestió de residus d'envasos i envasos utilitzats.
- Aquest sistema també pot ser aplicat als envasos comercialitzats mitjançant màquines expenedores automàtiques i venda online o a distància.



Sistemes integrats de gestió de residus d'envasos i envasos utilitzats

Els comerciants es podran eximir de les obligacions dels sistemes de dipòsit, devolució i retorn quan participin en un sistema integrat de gestió de residus d'envasos i envasos utilitzats derivats dels productes que comercialitzin.

- Aquests sistemes integrats tenen com a finalitat la recollida periòdica d'envasos utilitzats i residus d'envasos, complir amb els objectius de reciclatge i valorització fixats.
- Els envasos inclosos en un sistema integrat de gestió hauran d'identificar-se mitjançant símbols acreditatius, idèntics a tot el territori espanyol.

Per tant, **sobre la pregunta de si hi ha l'obligació o no d'adherir-se a un sistema integrat o tenir un sistema de dipòsit, devolució i retorn. La resposta és si: la Llei 11/97 obliga.**

Sobre el sistema de dipòsit, devolució i retorn, s'ha de tenir en compte que s'han de recuperar tots els envasos posats al mercat.

Quin sistema integrat existeix per la gestió d'envasos domèstics? Només Ecoembes.

Què és Ecoembes? Ecoembes és una organització sense ànim de lucre que coordina en reciclatge d'envasos domèstics de plàstic, paper, cartró, metall i brik, que ofereix un sistema integrat de gestió de residus i envasos utilitzats, ara anomenat Sistema Col·lectiu de Responsabilitat Ampliada del Productor.

Com et podem ajudar des dels Gremis? Hem signat un conveni a través de Cedecarne amb Ecoembes, només per al sector del comerç minorista càrnic, on:

- La responsabilitat amb relació a la quantitat màxima per posar al mercat és de 12tn.
- L'import de les quotes és molt inferior a les quotes que té Ecoembes; pels de la franja baixa (0-1tn), representa més del 85% d'estalvi.



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

Alcarràs s'uneix a la Xarxa Municipal Ramader-Càrnia i destaca a aquest sector com a motor econòmic fonamental per al progrés del municipi

L'Ajuntament d'Alcarràs s'ha unit a la Xarxa Municipal Ramader-Càrnia, una plataforma amb la qual les organitzacions interprofessionals de la cadena càrnia (Asici, Avianza, Intercun, Interovic, Interporc i proboví) volen agrair el paper vital que juguen els municipis per a facilitar el desenvolupament d'aquesta activitat en les zones rurals.

El Ple d'aquest municipi lleidatà va aprovar per unanimitat en la seva última sessió una declaració institucional en la qual l'Ajuntament es posiciona a favor de la cadena carni-ramadera i en la qual es destaca que «el municipi d'Alcarràs compta amb unes explotacions ramaderes amb una producció de les més importants d'Europa, i aquest sector és un motor econòmic fonamental per al progrés de la nostra comunitat i per a la generació d'ocupació en el municipi, la comarca del Segrià i la província de Lleida».

La declaració recorda l'interès del municipi per a formar part del projecte de la Xarxa perquè «com a ambaixadors de la cadena, els municipis participaran activament en la defensa d'un sector amb presència i rellevància en el territori; podran fomentar la difusió del treball de les ramaderies i empreses càrnies de la seva zona i la seva interrelació amb els seus homòlegs d'altres localitats; podran participar activament de la conversa política, defensant els interessos d'un sector que aporta positivament a l'economia, societat i demografia del seu territori; tindran veu a través d'una plataforma visible enfront de les autoritats, tindran visibilitat institucional i cap a l'opinió pública i el sector empresarial».

Per tot l'anterior, el Ple va aprovar l'adhesió a la Xarxa de municipis per la cadena carni-ramadera, reconeixent la rellevància econòmica, social i demogràfica de la cadena carni-ramadera a través del territori espanyol, amb èmfasi en el món rural.

La Xarxa Municipal Ramader-Càrnia a la qual s'ha sumat Alcarràs és una iniciativa que també aspira a convertir-se en una plataforma de diàleg entre el



sector privat i el públic a nivell municipal. L'objectiu és buscar sinergies per a fomentar les condicions que han permès a la cadena ramader-càrnia convertir-se en el principal motor econòmic de molts dels municipis i ciutats del país. La potència econòmica i social de la cadena també ha permès que la seva activitat s'hagi erigit com un dels principals elements vertebradors de l'Espanya Rural. El principal motiu és la capacitat que tenen les empreses ramaderes i càrnies per a crear ocupacions de qualitat en els municipis, la qual cosa permet a molts veïns continuar vivint en les mateixes localitats on van néixer i es mitiga la despoblació. Amb la permanència dels habitants, també s'eviten altres problemes relacionats amb la disminució de població com la pèrdua de serveis socials, d'alternatives d'oci, etc.

Els socis del Club de Compres de GremiCarn s'emporten un important estalvi en electricitat

Gràcies a l'acord del Gremi amb l'empresa d'energia elèctrica renovable Audax, tots els agremiats que han contractat l'electricitat a través del Club de Compres han obtingut uns preus fixos força interessants en uns moments de tanta incertesa.

Durant tota la pujada de preus que ha sofert el mercat de l'electricitat, els socis que estaven adherits a Audax han mantingut els preus signats, amb un gran estalvi que per ells està suposant encara avui. De fet, hi ha socis que gaudiran dels preus que varen signar el 2019 i 2020 fins a finals del 2024 i 2025.

Els socis al Club de Compres valoren molt positivament aquest servei: "Tenim la llum contractada mitjançant la central i tot i les pujades en les tarifes que hi ha hagut, tenim un estalvi d'entre un 15% i un 20%" remarquen des de la Xarcuteria Planas; "Dono fe que l'estalvi i la qualitat de servei del Club de Compres aporta molts avantatges que fem servir. És una gran eina al servei del soci." Asseguren des de Xarcuteries Bosch.

Productes que trobareu al Club de Compres de Gremicarn

Amanideres
Bosses block intermitges
Bosses de buit
Bosses de nances
Rotllos de film
Làmines separadores
Ovals per hamburguesa
Papers eixugamans
Safates d'alumini
Safates de loncheado
Safates termosellables
Safates de porex i plàstic pet
I molt més

Més informació sobre el Club de Compres a

689 17 03 57 - centralnegociacio@gremicarn.cat - www.gremicarn.cat/club-de-compres

Mig any del servei de Qualitat i Seguretat alimentària

A principis d'any GremiCarn va estrenar el nou servei de Qualitat i Seguretat alimentària amb Maria Martínez al capdavant (mmartinez@gremicarn.cat). Aquest servei d'assessorament i acompanyament integral des de l'auditoria fins a la gestió o implementació en matèria de qualitat i seguretat alimentària per a carnisseries i xarcuteries va néixer davant l'exigència de clients en quant a la qualitat dels productes que es consumeixen i a la seva elaboració.

Amb aquest servei us ajudarem a trobar la millor solució personalitzada a les vostres necessitats. A continuació detallem en què us podem ajudar:

- Implantació i actualització de
- l'Anàlisi de perills i punts control crítics.
- Implantació i actualització dels Plans d'Auto-control.
- Assessorament i acompanyament d'inspeccions

sanitàries.

- *Check-list* d'higiene + informe.
- *Check-list* de pre-inpeccions i de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.
- Auditoria de proveïdors.
- Elaboració i revisió de fitxes tècniques.
- Elaboració i revisió d'etiquetes.
- Gestió d'al·lèrgens.
- Tràmits administratius: Registre Sanitari i Autoritzacions.
- Assessorament i consultoria de projectes, proveïdors, infraestructures, instal·lacions, analítiques...
- Pla de cultura alimentària.
- Creació de documentació.
- Medioambient: Ecoembes.
- Formació personalitzada *in company*

Signem un acord exclusiu amb Glovo per a oferir als socis de GremiCarn els seus serveis a unes condicions més avantatjoses

Des de GremiCarn hem signat un acord exclusiu de col·laboració amb l'empresa Glovo per a oferir-vos els seus serveis a unes condicions més avantatjoses.

Glovo és una plataforma digital de vendes ultraràpides. En menys de 30 minuts, Glovo ven i lliura els vostres productes als vostres clients. És present en més de 300 ciutats a Espanya amb més de 3 milions d'usuaris. Avantatges de treballar amb GLOVO:

- Accés a un canal de vendes ultraràpides amb més de tres milions de potencials clients.
- No competeix amb els enviaments online de cada carnisseria-xarcuteria, ni tampoc amb els seus repartidors propis.
- Augmenteu les vendes sense necessitat d'invertir en tecnologia, repartidors, manteniment de l'app o web, o adquisició de nous clients. Tot això t'ho proporciona Glovo.
- No canvia la teva manera de treballar: Amb l'estructura de personal que teniu ara mateix, podreu cobrir la demanda de Glovo.
- Els productes carnis arriben sempre en perfectes condicions, ja que el disseny de les seves motxilles ha estat pensat perquè no es trenqui la cadena de fred.
- Productes ràpids de preparar: Pel fet que aquest canal és de vendes ràpides, no tots els productes són aptes per a la venda en Glovo. Han de ser productes que en uns 10 minuts es puguin tenir preparats.
- Catàleg senzill i ampli: Per a tenir èxit, és molt important que el catàleg sigui ampli i variat.
- No hi ha costos fixos. Si no es ven res, Glovo no et cobra i sempre s'estarà visible a la seva app. Quan es ven per Glovo, es cobra un % + IVA per les vendes que s'han fet.



Habitualment Glovo treballa amb un percentatge superior a l'acordat, però per als agremiats de GremiCarn hem acordat un percentatge menor de l'habitual, concretament de:

- Sense exclusivitat: un 20% + IVA.
- Amb exclusivitat amb Glovo: la comissió baixarà al 17% + IVA. L'exclusivitat afecta les empreses de vendes ràpides com JustEat, Deliveroo, UberEats entre altres.

Per a tots aquells agremiats interessats, durant el mes de setembre Glovo realitzarà webinars per a explicar-vos la forma en què treballa Glovo i els seus beneficis.

Per a unir-vos a l'acord i/o obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el Gremi a través del telèfon 93 424 10 58 o el correu electrònic info@gremicarn.cat

VOLS AMPLIAR EL TEU NEGOCI I NECESSITES UN/A PROFESSIONAL DEL SECTOR CARNI?

Des de GremiCarn t'aproparem aquells candidats que més s'ajunin a les vostres necessitats.

www.gremicarn.cat/borsa-de-treball

Els agremiats de Barcelona ciutat accedeixen a la reducció del 10% del preu del servei municipal de recollida de residus

A través del programa Barcelona Comerç + Sostenible de GremiCarn i l'Ajuntament de Barcelona els agremiats que ho han desitjat han pogut a la reducció de l'impost.

La nostra participació en aquest programa consisteix a elaborar un pla d'acció per millorar la sostenibilitat del nostre sector i amb la l'adhesió de l'agremiat han obtingut els següents beneficis fiscals durant l'any 2022:

- Reducció del 10% del preu públic del servei municipal de recollida de residus comercials i industrials assimilables a municipals del 2023.
- Si us cal, obtenció d'una Targeta d'usuari per utilitzar en els Punts Verds de Zona amb una bonificació del 50% sobre les tarifes per la prestació del servei de recollida en els Punts Verds de Zona.

El pla d'acció del gremi es basa en la reducció de bosses de 100% plàstic en els establiments agremiats a través del



**BARCELONA
+SOSTENIBLE**

Club de Compres i per altre costat, dotar als assistents del coneixement de les normes generals d'etiquetatge dels productes alimentaris, així com de la informació necessària sobre les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, relacionades amb els productes de xarcuteria.

Des de GremiCarn seguim treballant en la reducció del consum energètic i continuarem en la formació dels associats pel que fa al traspàs d'informació als seus clients envers els al·lèrgens alimentaris i l'etiquetatge nutricional.

Podeu consultar el pla d'acció, a la secció de notícies del web del gremi.



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

Truqui al 93 226 22 50

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

La Carnisseria N. Vicens de Salt: establiment històric

Un any més la Cambra de Comerç de Girona, fa un reconeixement a les empreses considerades com a establiments històrics.

Enguany, la carnisseria N. Vicens de Salt ha estat guardonada com a establiment històric.

Tot va començar el 1971 amb la carnisseria al carrer Major de Salt, un negoci impulsat per Narcís Vicens i Marta Fajol. El negoci es va expandir el 1982 quan s'inaugura el Mercat Municipal de Salt, on la carnisseria tindrà parada. Més endavant, l'any 1988, obren un nou establiment al carrer Francesc Macià, i al 1992 un altre establiment a Salt, juntament amb un obrador a Mas Aliu d'Aiguaviva.

Narcís Vicens rep la Carta de Mestre Artesà Alimentari l'any 1994.

Actualment la carnisseria la regenten en Narcís i la Marta, amb els seus dos fills, Narcís i Quim, els quals asseguren la renovada projecció al futur d'una tradició que es remunta a les antigues cases de pagès.

L'acte ha estat presidit pel sr. Jaume Fàbrega i Vilà, President de la Cambra de Comerç. I han fet entrega



del tallant del Gremi, la Sra. Sílvia Aliu, Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines.

També ha comptat amb unes boniques paraules de l'Alcalde de Salt. I d'en Narcís que emocionat ha celebrat el premi amb unes paraules d'agraïment i felicitat.

Enhorabona companys.

Nou acord de col·laboració: Comput i Laborex noves cases col·laboradores

El passat mes de maig es va formalitzar la col·laboració entre Comput i Laborex, que entren a formar part de la família Gremi. Comput i Laborex es sumen a Smart corredoria d'assegurances, que ja fa un any que participa com a casa col·laboradora i dona servei i tranquil·litat a molts dels nostres agremiats.

Qui és Comput?

Comput és la gestoria. Aquella que l'agremiat pot demanar assessorament fiscal, pot revisar i millorar la seva comptabilitat, pot estar al dia de tota la normativa fiscal ja que al darrera hi té a un equip de persones talentoses i amb vocació de servei.

Què ofereixen? Servei fiscal-tributari amb planificació, anàlisi de veritat, estudis sobre els resultats i assessorament en inspeccions; servei d'advocats per

a la redacció de contractes mercantils, constitució de societats i redacció protocols familiars, entre d'altres

Qui és Laborex?

Laborex és el servei integral de l'assessorament laboral.

Què ofereixen? rebuts de nòmines, enviament del tc1 i tc2, liquidació mensual a la seguretat social, altes i baixes de treballadors, contractació, IRPF...

Qui és Smart?

Smart és la corredoria d'assegurances que t'assessorarà, et recomana, t'ajuda a formular bé els sinistres, et busca el millor preu dins de les necessitats reals del negoci o de la teva persona. Smart t'avalua, et gestiona el risc, i et negocia preus.

El curs Ensenyar a Ensenyar tot un èxit!

El passat dia 27 d'abril de 2022, va tenir lloc a l'aula del Mercat del Lleó el curs Ensenyar a Ensenyar on companys agremiats han après les eines claus per a fer de professors ens cursos de carnisseria-xarcuteria on ells seran els professors.

Els alumnes van adquirir els objectius establerts, unes nocions bàsiques de com organitzar-vos les classes i adquirir unes tècniques en habilitats a l'hora d'impartir classes.

El curs es va organitzar desde la premissa que de diferents institucions locals, ajuntaments i consells comarcals, ens demanen currículums de carnisser i xarcuter que estiguin interessats en impartir classes de carnisseria-xarcuteria.



Obrador de portes obertes: Com portar els costos de la teva empresa

El passat 7 de juny, vam celebrar un nou obrador de portes obertes, iniciativa guardonada amb el Premi Nacional de Comerç 2019 a la iniciativa sectorial, a l'Aula de Pimec Girona. Durant la trobada, Sílvia Aliu, presidenta del Gremi, i Gerent de Can Juandó de Girona, ens ensenyà a portar els costos de l'empresa amb un excel.

Entre altres conceptes vam treballar l'excel com a eina de contractació de nous treballadors, nous costos i inversions, mantenir els marges actuals, com calcular l'augment del benefici, l'amputació dels costos interns (cuina, obrador), entre d'altres.

Va ser una trobada molt aprofitosa en què entre els agremiats vam compartir inquietuds i experiències.



Assemblea general i taller de Xesc Reina

El passat dia 22 de maig de 2022 va tenir lloc al Foodlab de Vidreres, l'Assemblea General del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines.

A l'assemblea es van repassar els temes importants del Gremi així com es va presentar a la nova junta directiva.

La seva Presidenta la Sra. Sílvia Aliu va explicar el projecte de futur a 4 anys. Que passa per a la creació de dos projectes transversals com és el d'escoles i el de botifarra dolça.

A l'acabar l'assemblea, el Mestre Artesà Xesc Reina, va ajudar-nos en processos creatius culinaris, utilitzant zero conservadors ni conservants i fent servir diferents productes naturals per a donar color als productes que es van elaborar. Flams de peus de porc amb tintia i sípia, Carpaccio de botifarra dolça, entre d'altres.



Taller de pernil de bodega

El passat dijous 26 de maig a la tarda al Mercat Central de Reus, davant la parada de Casa Borrull, va tenir lloc un taller, amb degustació final, d'un bon pernil de bodega.

Durant l'acte es van apropar unes 15 persones interessades a aprendre a com tallar-ho i inclòs alguns assistents van poder fer pràctiques *in situ* sota els consells del mestre formador. També s'observaven les ganes de rebre tota la informació del món d'aquest producte tan saludable i tan bo, però sobretot bavejant amb la il·lusió de poder-ho tastar a la cloenda de l'esdeveniment.

Actuacions com aquesta donen l'èxit que s'espera quant a la publicitat de venda del producte, però sobretot dignifiquen l'ofici i l'artesanía del sector.



El nostre estimat Antonio Duque Duque, sen's ha jubilat!

Es jubila el propietari de la grandiosa Carnisseria Duque d'Amposta junt amb la seva senyora, la nostra també estimada Júlia Huguet, han estat al capdavant del negoci familiar quasi quaranta anys.

Segona generació, socis sempre, Mestre Artesà des del 1989, ha estat vocal de la junta directiva d'aquest Gremi des de l'any 1996 i més endavant ha continuat sent membre d'aquesta, però amb el càrrec de tesorero des de l'any 2012. També Confrare de la Confraria del Gras i el Magre des de 2005.

Salsitxes, hamburgueses, bistecs i carn, embotits, plats preparats, farcits de Nadal, caldos i pernills, entre altres, omplien la botiga i donaven servei als joves i grans del poble que volien productes tradicionals d'elaboració artesanal. Tot això junt amb el de poder oferir una bona atenció a la clientela, personalitzada i excel·lent, és el que els ha diferenciat i ens diferencia a tot el col·lectiu de la resta de comerços que tenen a veure amb aquest sector.

Com bé diu l'Antonio, el meravellós ofici de carnisser i cansalader-xarcuter és una feina que requereix molta dedicació, esforç, sacrifici i ganes. T'ha d'apassionar! Felicitats per tota aquesta exemplar trajectòria professional i moltíssimes gràcies per tot el vostre suport incondicional en l'àmbit personal i en l'àmbit d'integració com a afiliats i membre de la Junta Directiva sempre amb la voluntat d'aportar



idees, ajuda, viatjant i col·laborant on i com fes falta dedicant hores en bé de tots i amb total implicació.

Ara a celebrar-ho i a gaudir de la nova etapa de les vostres vides, del costat, sobretot, dels vostres fills i nets.

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

Elaboracions de Sant Jordi

S'adjunten un recull de fotografies corresponents a les diferents elaboracions dels nostres artesans agremiats arreu de la província...

Un any més i ja amb un altre caire de normalitat, la nostra diada va ser celebrada amb molta il·lusió! Roses, cors, dracs i altres van sorprendre en les taules de molts clients, recordant la nostra llegenda i aquest dia especial de l'amor.



Taula rodona respecte a les botigues centenaries

El passat 18 de maig va tenir lloc a Amposta la celebració d'una taula rodona dels comerços centenaris de la ciutat amb els ponents Pepita Allepuz i Maria José Serret de la Joieria Salvadó, 1902; Pere Lafont de Carns Lafont, 1900; i Jon Iñurrategi i Ivan Prats de la pastisseria Dolços Alemany 1912. L'acte va estar moderat per Mari Carme Queralt del Museu de les Terres de l'Ebre.

El nostre agremiat Pere Lafont va fer palesa de la urgent necessitat de difusió i ensenyament de la nostra professió si no volem, que en un determinat temps aquesta desaparegui de les nostres ciutats, sent el nostre ofici i el sector carni en general, un bàsic necessari en l'alimentació diària de tots. També va parlar de la dificultat de tenir obert un establiment durant més de 120 anys i el sacrifici que a la gent jove li costa i no vol assumir. Tot així, remarcà que hauriem de poder-los traslladar el nostre llegat artesà, en el qual el tracte és personalitzat-familiar i els productes artesans que s'elaboren als obradors, d'excel·lent qualitat.

Finalitzant la seva xerrada, va explicar la trajectòria de la seva família durant les 5 generacions al capdavant de la carnisseria, narrant com anècdota la dificultat de trobar tots els papers des de 1897, ja que ha sigut molt laboriós per temes de mobilitat de ciutat i de canvis amb els carers, degut sobretot als diferents canvis de règims polítics al país.

L'endemà, s'inaugurà l'exposició "Comerç al servei de la ciutat. Amposta al tombant dels segles XIX i XX", organitzada conjuntament pel Museu, l'Ajuntament d'Amposta i el departament de Cultura.



Fira Àpat 2022

Per segon any consecutiu s'ha celebrat a Tarragona ciutat, la Fira Àpat 2022 entre els dies 7 i 9 de maig al recinte firal i de congressos.

Productes catalans, activitats, tendències, *showcookings* i altres van distreure als assistents i van amenitzar l'esdeveniment.

Alimentació i gastronomia de proximitat de camps de Tarragona i Terres de l'Ebre.

Ens vam trobar al nostre gran formador Xesc Reina i als nostres agremiats d'Alforja, Embotits Bondria.

Molta afluència de gent, uns 50 paradistes i tot un èxit!



Casa Pladevall rep el Premi "Reus Empresa 2021"

Els nostres afiliats Casa Pladevall de Reus i Tarragona, van rebre el Premi "Reus Empresa 2021" durant un acte el passat 16 de març a l'Auditori Antoni Gaudí de Reus. Organitzat per la Cambra de Comerç de Reus sota el nom anual GALA PREMIS CAMBRA, la família Pladevall van tenir el plaer de recollir aquest reconeixement tan merescut per tot el seu treball diari, esforç dins el teixit comercial del Baix Camp i Tarragonès des del 1961, donant treball a moltes persones i estant al dia actius dins les xarxes socials.

Aquests guardons volen subratllar diverses iniciatives empresarials de referència a la ciutat en àmbits estratègics com l'economia circular, la investigació i l'empresa comercial, premiant-se la tradició, la innovació i l'excel·lència empresarial.

L'esdeveniment celebrava també la celebració dels 135 de la Cambra. Un total de 45 premis van ser lliurats i presidits pel vicepresident del Govern de la Generalitat de Catalunya, l'Hble. Sr. Jordi Puigneró.

Casa Pladevall aposta pel producte artesà, de qualitat i proximitat i elaborat a casa. Hamburgueses, llon-

ganisses, botifarres i embotits formen part dels seus orígens familiars. La segona generació han observat un canvi d'infraestructura millorant cap als menjars cuinats i cada matí, encenen fogons per elaborar arrossos, amanides, canelons, croquetes i molts altres amb ingredients km0. Felicitats i Gràcies!



Formació i difusió al Baix Ebre

Soc Josep Forés, tècnic i gerent de Forés & Cid Cansaladers, empresa fundada l'any 1987 pel meu pare Josep Forés i que actualment la dirigim entre el meu germà, Dani Forés i jo.

Després de molt temps buscant treballadors per a la nostra empresa ens vam adonar que ens era molt difícil trobar gent que sabés del nostre ofici.

La nostra empresa va decidir fer accions, per formar tant als nostres clients com a tota persona que estigués interessada a saber de la nostra feina.

La primera de les accions la vam fer el passat 28 de març a l'Escola de cuina, que està a l'Institut Joaquim Bau de Tortosa, oferint una xerrada als futurs cuiners i restauradors dedicada a la vedella.

Els vam explicar totes les parts i peces de la vedella, fent èmfasi de les característiques de cadascuna d'elles i quina té les millors qualitats per a cada plat.

També vam ensenyar les diferents classes de vedella per a saber identificar-les, llegint el seu etiquetatge i la seva traçabilitat segons la normativa vigent.

Dins del programa de promoció del nostre ofici ens vam animar a exposar a la fira Expoebre, que es va celebrar la setmana del 28 d'abril al 01 de maig, on vam presentar la nostra botiga virtual, www.forescid.com, on oferim els embotits típics de les terres de l'Ebre.

Dins del context de la fira vam presentar el nostre producte més innovador "l'hamburguesa de baldana", una hamburguesa de vedella amb el gust tan característic que té de la nostra estimada baldana.

Dit producte va aconseguir el premi al producte innovador de la fira, cosa que ens va fer moltíssima il·lusió i ens dona força per continuar treballant i innovant.

Per la nostra part, animar a tota la resta de col·lectiu agremiat, a tots els companys i companyes d'ofici, a fer petites accions com aquesta i semblants, per tal de dignificar i conservar l'artesania dels productes que elaborem i el sector carni en general, que és molt bonic!



Dia internacional de l'hamburguesa

Aprofitant el Dia Internacional de l'Hamburguesa (28 de maig), al Mercat Central de Tarragona, igual que arreu de la província, s'ha fet Campanya promocional vers aquest producte tan demandat per grans i petits. Durant tota la setmana següent, es van cuinar de forma gratuïta les 500 primeres hamburgueses comprades, servides amb pa, salsa i ingredients. A més, es va celebrar un taller infantil d'hamburgueses que va ser un èxit donant a conèixer aquest producte artesà de qualitat i de proximitat.

També es va celebrar un vespre fantàstic (04 de juny de les 18 h a les 23 h) a la plaça Corsini, enmig de la Festa del Vi (del 3 al 5 de juny), donant tots els paradistes afiliats un acompanyament... i quin no de millor, que preparant tastos súpermegadeliciosos.



La sostenibilidad en el sector agroalimentario.

¿Quién le pone el cascabel al gato?



¿Cómo hacer que un concepto se convierta en algo aplicable y práctico? ¿Cómo introducir un concepto en mi estrategia, que no sea impuesto, y que además sea rentable o mejore mi margen?

Hace unas semanas empecé a leer un libro sobre la biografía de un importante directivo del sector de alimentación, en principio pensé que sería uno de tantos personajes que, llegada una época, deciden inmortalizar su vida dejando por escrito aquello que hicieron, preferentemente los éxitos.

La verdad es que me sorprendió y por ello me decidí a que fuera el encabezamiento de este artículo, el personaje en concreto era **Peter Brabeck-Letmathe y el libro "Ascensiones"**. He podido extraer interesantes conclusiones y aprendizajes del mismo y entre ellas, como, la palabra sostenibilidad ha tenido siempre un protagonismo en nuestro sector de forma que se instaló en su día y sigue perenne en las mesas de los centros de decisión de los elementos integrantes de la cadena de valor del sector agroalimentario.

Pero ¿cómo hacer que un concepto se convierta en algo aplicable y práctico? ¿Cómo introducir un concepto en mi estrategia, que no sea impuesto, y que además sea rentable o mejore mi margen?

La **agroalimentación es un ecosistema complejo propio** integrado por una gran cantidad de elementos que interaccionan y participan de multitud de relaciones, limitaciones, posturas, opiniones que aseguran que esté vivo y que evolucione desde la producción primaria, la industria de transformación, la comercializa-

ción y distribución hasta llegar al consumidor final. Y ahí, en todos esos eslabones debemos encajar la SOSTENIBILIDAD. En definitiva, quien le pone el cascabel al gato en cada momento y en cada posición con una visión integral y continua.

Seguro que esta pregunta se la habrán hecho muchos de los estrategas del sector, adoptando una postura como si viniera impuesto de fuera y sea como sea debo ser "sostenible" y además (o encima) demostrarlo, que sea vea. Ese, desde luego, no es el planteamiento, pero sí que está claro que la sostenibilidad es un concepto de tendremos en nuestra cabeza dando vueltas sin descanso.

Primero es de rigor entender que significa sostenibilidad y que **nuestro sector tiene en su ADN el ser sostenible, porque le va su supervivencia en ello y lo somos desde hace mucho** tiempo incluso antes que existiera el concepto y su definición. Un ejemplo claro ha sido, y es, la **valorización de los subproductos**.

En todo escandallo, sea de la transformación alimentaria que sea, siempre se ha intentado valorar aquello que en principio no era "comercial" intentando darle una salida (un valor) para que actuara en forma positiva en la valoración de otras componentes y en definitiva en el citado escandallo. Eso ya era sostenibilidad (cumplimos con la parte **medio ambiental** – no gene-



Fernando Ortega

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

ramos residuo—, con la **social** – damos alternativas de consumo – y **económica**— pues hacemos más asequibles las partes “nobles” del componente total y permite su venta). Otro ejemplo muy ligado es el de la **eficiencia energética**, retomemos la cuestión relativa a insumos que forman parte del coste final de un producto y que por tanto con un margen establecido determinan su precio. Pues bien, cuando en nuestra instalación eléctrica hacíamos inversión para mejorar el factor de potencia también estábamos aplicando sostenibilidad pues la instalación estaba menos penalizada en Potencia Reactiva y por tanto redundaba en un mejor funcionamiento del suministro eléctrico y por ende en el coste.

Seguramente podríamos continuar con multitud de ejemplos que argumentaran nuestra ya tradición en la sostenibilidad, pero los entornos evolucionan y es obvio que el ecosistema agroalimentario debe evolucionar con ellos. Este concepto que hace un tiempo permanecía solo en la cabeza de algún gurú, en la reunión de algún estamento u organización supranacional o no gubernamental sin embargo hoy en día ha incidido de forma muy directa y profunda en nuestra sociedad y por

“ ”

Nuestro sector tiene en su ADN el ser sostenible, porque le va su supervivencia en ello y lo somos desde hace mucho tiempo incluso antes que existiera el concepto y su definición

ende en nuestro principal objetivo: **nuestro consumidor**.

Según datos aportados por diferentes estudios el **60% de los consumidores tienen presente la sostenibilidad en el acto de compra**, un 52% decantaría su compra por un producto que tuviera certificado de sostenibilidad y un 53% dejaría de comprar un producto por aspectos relativos a la sostenibilidad. Son cifras importantes y que no hacen más que constatar que el concepto se ha interiorizado y ha pasado a formar parte de **nuestro lenguaje y actos casi de forma innata**.

Existen otros agentes (*stakeholders*) que también han incidido y presionado de forma muy directa en la penetración e incidencia, la financiación con el posicionamiento de diferentes fondos y entidades hacia priorizar sus políticas en empresas que aseguren y justifiquen sus inversiones y modelos dentro del paraguas de la sostenibilidad (bajo concepto “verde”) pues aminora riesgos y da continuidad y dimensión

(capitalismo responsable, sostenible e inclusivo).

Las normativas, regulaciones y en definitiva las estrategias de los gobiernos partiendo de acuerdos globales *Green deal* y su consecuencia más inmediata en la UE como es el

Farm to fork define, fija y establece objetivos muy concretos en cantidad y temporales que afectan tanto a las explotaciones agrícolas y ganaderas, como a la industria de transformación, así como a la distribución y comercio. Junto a ello todas las Directivas con posterior trasposición a los cuerpos legales de cada estado miembro que regulan vectores tan claros como los envases, el desperdicio alimentario, la energía y otros inputs que irán siendo normatizados. De todas formas, considero que la gran palanca de inclusión de la **sostenibilidad** en nuestro sector ha sido que su entrada y consideración en la definición del **modelo de negocio** se ha traducido en un impacto positivo en la rentabilidad de la compañía y por tanto se fija como un “pilar” validado e integrante del Plan Estratégico. Estará en la habilidad de cada uno la monetización del concepto y que precisamente pase de ser algo “impuesto” a ser un factor de transformación y cambio en positivo.



Es necesario expresar que las empresas no se están quietas y que han **diseñado toda una serie de acciones** y han focalizado sus esfuerzos en traducir en cuestiones tangibles y proyectos concretos:

- Cero emisiones netas
- Bienestar animal
- Reducción/eliminación anti-bióticos, plaguicidas, fertilizantes químicos...
- Formulación de productos
- Reducción de envases, bolsas, embalajes (reciclado, reutilización,...)
- Implantación de medidores de impacto como Huella hídrica, ecológica o ambiental
- Lucha contra el desperdicio alimentario (en sus distintas vertientes)
- Información y transparencia
- Colaboración entre eslabones de la cadena de valor
- Reaprovechamiento de residuos
- Seguridad Alimentaria y calidad
- Industria 4.0
- Modelos predictivos (IoT, BI,...)

- Gestión de la Energía
- Gestión del Agua
- Ecodiseño
- Logística 4.0 y cadenas cortas de suministro
- Educación y promoción al consumidor
- Certificaciones y auditorías

Estas acciones pueden llevarse a cabo tras conjugar y gestionar de la forma adecuada **4 importantes herramientas/variables** que son básicas en todo proceso de incorporación y gestión de la sostenibilidad. El éxito dependerá en gran medida de la buena fórmula que apliquemos entre ellas:

- **Tecnología:** aprovechar todo el universo que se abre en Agri tech y Food tech (con base start-up) con múltiples opciones y desarrollos de rápida evolución y resultado en temas concretos.
- **Innovación:** hacer nuestra actividad de una manera o forma diferente. Ante un cambio en nuestro entorno, cabe que nuestros planteamientos se abran (cultura) y mediante método podamos aportar soluciones nuevas.
- **Digitalización:** mucha información disponible, mucha información a gestionar, ayuda fundamental en la toma de decisiones.
- **Talento:** personas, equipos con la visión, capacidad, liderazgo

para gestionar proyectos transversales complejos con datos, procesos y sistemas.

Necesitamos **medir lo que hacemos y como progresamos** en nuestro empeño y en este sentido nos pueden servir, incluso para comunicar lo que hacemos, todo el esquema planteado por la ONU a través de los denominados **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** entre los que hay encontramos algunos que impactan directamente en el sector agroalimentario.

Según datos de la Red Española para el Pacto Mundial, casi el **50% de las empresas de nuestro sector tienen identificados las ODS prioritarias (5, 7, 8 y 12)** si bien solo el 21% las ha integrado en su estrategia. Es necesario un esfuerzo conjunto como sector que ponga en valor el impacto positivo de la aplicación sistemática de estas políticas en consonancia con el valor estratégico del mismo.

Llegado este punto parece que hemos ido poniendo, por lo menos en parte, el cascabel al gato y por tanto podemos decir que estamos avanzando en la forma adecuada. Los más exigentes seguramente pedirán que apliquemos una marcha más, si bien considero que para poder entrar en esa aceleración es necesario pasar a un estadio superior en iniciativas conjuntas como sector y ahí es donde tocamos con una clara debilidad.

“ ”

El 60% de los consumidores tienen presente la sostenibilidad en el acto de compra, un 52% decantaría su compra por un producto que tuviera certificado de sostenibilidad y un 53% dejaría de comprar un producto por aspectos relativos a la sostenibilidad

Al *Story Telling* debe seguirle de forma inmediata el *Story Doing*, existe una magnífica oportunidad a través de los Fondos Next Generation claramente enfocados y dirigidos hacia “lo verde” y “lo digital” con toda la amplitud que eso supone en medidas como:

- **Procesos de transformación más eficientes**, aprovechando en mayor grado los insumos con menor desperdicio y mayor predicción del impacto ambiental del proceso definido
- Dirección hacia la **economía circular**, con aplicación de biotecnología en todos los elementos constitutivos
- Una verdadera **Agricultura, Ganadería, Industria y Distribución 4.0** con una reducción de los residuos y emisiones, control detallado del proceso y previsión/ anticipación de la

demanda

- Comunicación y colaboración entre los eslabones de la cadena de valor, **proyectos transversales e integrales**
- Políticas comunicativas directas y educativas cara el **consumidor. Principal foco de nuestras acciones**

Poder **hacer compatible nuestro modelo económico con el medio ambiente**, que retorne a la **sociedad** y que sea **rentable** (en definitiva, ser sostenible) es un objetivo conjunto del sector, y por tanto afecta a todos y cada uno de los componentes del complejo ecosistema agroalimentario. Es un reto de vital importancia que generará, y está generando, importantes cambios en la cadena de valor, hemos avanzado y será necesario pasar a un estado de evolución superior.

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:**
Carnisseria -Xarcuteria en venda per jubilació, actualment en funcionament està ubicada al Barcelonès a una zona cèntrica. Clients fixos de tota la vida, 90 m2 d'instal·lacions, inclòs amb tot l'equipament material, instal·lacions: Botiga, obrador, càmeres frigorífiques, serveis i zona per les pertinències del personal . Interessats trucar a 621.14.74.33

- ▶ **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:**
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 o traspasa:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José

- ▶ **Es lloga o ven:**
Local totalment equipat de carnisseria - xarcuteria.
Al centre del poble de Malgrat de Mar.
Negoci amb més de cent anys d'història i amb molt bona clientela fins el seu tancament.
Molt bon preu.
Mòbil 606 616 556 (tardes)
Preguntar per : Lluís

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

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

Petits anuncis

► **Es traspassa:**

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

► **Es traspassa o lloga:**

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

► **Es traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

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 al costat del metro de Fontana.
Preu ajustat.
Mòbil 618.54.87.60
Preguntar per Ferran

► **Es traspassa:**

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

► **Es traspassa o compra:**

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

► **Es traspassa:**

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 traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

Cansaladeria en ple funcionament, vendes demostrables
Botiga centenària amb clientela de tota la vida i turisme.
Situada al centre de la població turística de Moià.
Consta de 2 obradors (un fred i un calent) 3 cambres frigorífiques, 1 assecador d'embotits, 1 congelador
Amb el traspàs de botiga, també es donen les fórmules per elaboració d'embotits.
Interessats trucar al 622.73.81.35
Preguntar per Guillem

► **Es traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

Per 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 traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

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:**

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

► **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:**

Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures
(llaunes, begudes, plats preparats).
Mercat Unió-Poble Nou (2 parades
números 38-39).
Al costat porta, passadís central
davant zona de peixateria, ben
situat.
Mòbil 649.74.38.36
Preguntar per Ramon

► **Es traspasa:**

Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num.
al mercat de la Mercè (Virrei Amat)
- Barcelona.
Ubicació immillorable al passadís
central. Reformada i amb molt bona
clientela. Rendibilitat des del primer
dia. Llista per arribar i moldre.
Anima't a trucar-me i segur que
arribem a un acord amb el preu.
Mòbil 687.51.17.92
Preguntar per Jordi

► **Es traspasa:**

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

► **Es traspasa:**

Per jubilació .
Carnisseria al Mercat de la Florida.
Ben situada, totalment reformada
parada i mercat.
Mòbil 677.40.04083
Preguntar per Maria José

► **Es traspasa o lloga:**

Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria
amb ple rendiment, totalment
equipada.
Amb obrador i magatzem, situada al
centre de la vila de Martorell.
Mòbil 618.14.13.49

► **Es traspasa:**

Xarcuteria - Plats preparats a Ponts.
Ben situada, Crta. Barcelona a
Andorra.
En ple rendiment.
Local 120 m2
Mòbil 628.43.92.03
Preguntar per Teresa

VARIS VENDES

► **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:**

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:**

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

► **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, Màquina
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:**

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

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:**

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

► **Es ven:**

Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19

► **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:**

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

► **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:**

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

► **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
Telèfon 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, MALLS, 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 -



CASTELLÓ

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

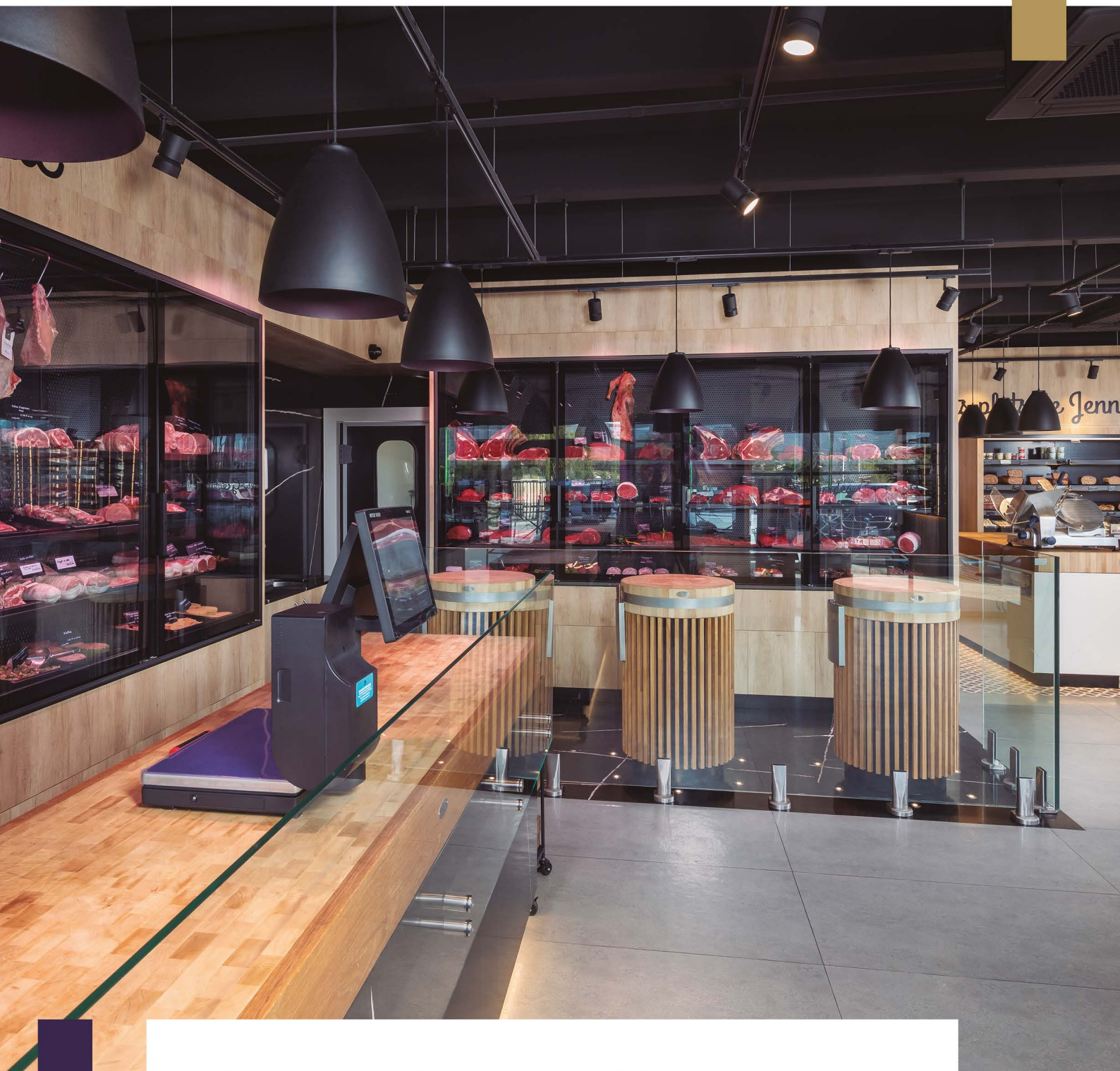
www.singularshop.es

f @ Segueix-nos



Negocis singulars que marquen
la diferència

CRUZ



Vitrines carnisseres a mida
Disseny retail
Gestió de projectes

🖱️ cruzsl.net 📞 93 465 00 65

