

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 195 | DESEMBRE 2022



Gras i Magre

1r Concurs Nacional de
Botifarra Catalana

Diplomes de Mestre Artesà
2021 - 2022

Els abatedors: seguretat
alimentària, qualitat de producte
i sostenibilitat de negoci



TOT EL QUE NECESSITES PER A LA TEVA EMPRESA, HO TROBARÀS A GREMICARN

A GremiCarn us oferim un ampli equip propi de professionals especialitzat en el sector carni per assessorar-vos en el vostre dia a dia empresarial.

 Qualitat i Seguretat Alimentària

 Club de Compres

 Assegurances

 Laboral

 Fiscal i Comptable

 Assessoria Jurídica

 Gestió de subvencions

 Comunicació

GREMICARN

www.gremicarn.cat



L'ADHESIU CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

En aquest Gras i Magre us encartem l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya corresponent a l'any 2023. Aquest adhesiu és la identificació de la nostra professió, és la imatge amb la qual volem ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat. Un distintiu que se suma a la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

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

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

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

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

sumari

07.

Editorial

08.

1r Concurs Nacional de Botifarra Catalana

- 08 | El concurs
- 10 | Les províncies de Barcelona i Girona s'emporten els guardons
- 11 | Un jurat divers per escollir la botifarra guanyadora
- 12 | Un tast de les botifarres catalanes guanyadores per a tots els públics

14.

Onze carnisers - xarcuters obtenen el Diploma Mestre Artesà Alimentari 2021 - 2022

18.

Proteïna alternativa

22.

Sense llum no hi ha carn

- 22 | El sector carni s'atura per denunciar l'encariment del preu de l'energia
- 23 | La Direcció de Comerç es compromet a donar suport a la reducció de l'IVA dels aliments

26.

Proteïna animal: Conclusions del Fòrum Dieta Mediterrània

28.

Els abatedors: seguretat alimentària, qualitat de producte i sostenibilitat de negoci

30.

Fundació Oficis de la Carn

- 30 | Dinar de retrobament de la Confraria del Gras i el Magre a Olot
- 31 | Torna el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana
- 32 | Fira de tardor a Olot - Sant Lluç: un homenatge als productes del porc
- 34 | Reconeixement internacional per en Xesc Reina
- 35 | Pròxims cursos de l'Escola de la Carn

36.

Notícies destacades

- 36 | El 57% dels consumidors ha reduït el volum de compra de productes frescos per l'alça dels preus
- 36 | Obert el termini d'inscripció per als concursos 'Millor Jove Carnisser' i 'Millor Hamburguesa Artesana' que se celebraran a Madrid
- 37 | La CIBC celebra la seva assemblea de tardor a Bèlgica
- 37 | Ja està disponible l'Agenda d'Autocontrol Higienic i Sanitari 2023 en format pdf

38.

Gremis al dia

- 38 | Girona
- 40 | Barcelona
- 42 | Tarragona

44.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

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

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

Disseny: Cake communications

Impressió: SPM

Dipòsit Legal: B-357-60

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



Aquí 
hi ha per 
sucar-hi pa! 




Descobreix tots
els nostres plats

FAVETES AMB PÈSOLS A LA CATALANA

195

Finalitzem l'any 2022, iniciem el 2023 i amb ell us entreguem aquesta nova edició de la revista de Carnissers Xarcuters Catalunya. Un nou número al qual trobareu l'adhesiu de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya per aquest 2023. Us animem que enganxeu a l'entrada del vostre establiment per així que els vianants associïn la vostra empresa amb les campanyes de promoció i comunicació que durem a terme durant l'any.

En aquest número 195 iniciem les primeres pàgines amb un article de la primera edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana que es va celebrar el passat mes de novembre. En ell descobrireu la guanyadora, els finalistes i tota la crònica d'un concurs que, tot i ser el primer, va tenir una gran acollida per part d'elaboradors i públic en general.

A continuació us presentem els onze companys carnisers - xarcuters que van rebre el diploma de Mestre Artesà 2021 - 2022 pel seu domini tècnic de l'ofici, l'experiència professional i la seva formació. També parlem de proteïna alternativa, de proteïna animal i de les conclusions del Fòrum Dieta Mediterrània, dos articles que fan una anàlisi de la situació actual i futura de la carn.

En les pàgines interiors, repassem l'acció "sense carn no hi ha llum" i la reunió amb el departament d'Empresa i Treball; tractem la seguretat alimentària, la qualitat de producte i la sostenibilitat de negoci a través dels abatadors, i fem un repàs de les activitats en què ha participat la Fundació Oficis de la Carn i ha organitzat com ara la fira de tardor d'Olot o la trobada de la Confraria del Gras i el Magre.

Ja finalitzant la revista, fem un repàs de la campanya de Nadal de Carnissers Xarcuters Catalunya, posem data als pròxims cursos de l'Escola de la Carn i us expliquem l'actualitat dels gremis territorials catalans.

Esperem que gaudiu de la revista de Carnissers Xarcuters Catalunya!

De la tempesta perfecta al tsunami

Si ja fa temps que estem vivint en un ambient de tempesta perfecta, ara hem d'afegir el problema majúscul que representa per les nostres microempreses l'encariment del rebut de llum i el gas. Si analitzem el que hem hagut de viure els últims anys, veurem que el nivell de resistència dels nostres negocis és immens. Però tot té un límit. Aquesta última agressió als nostres comptes de resultats, amb una inflació desbocada, amb un increment de les matèries primes, un descens preocupant de les rendes disponibles de les famílies i, a sobre, un increment inesperat i injustificat dels rebuts de l'energia, fan que les nostres empreses siguin insostenibles.

Ara seré molt crític amb les administracions públiques, ja que si qualsevol política pública ha de posar al centre de les decisions les persones, en el nostre cas les empreses, i malauradament s'ha demostrat que no avui és així.

Les administracions, totes, s'han blindat davant del ciutadà amb l'agreujant que les administracions ja no es governen des de la política, sinó que els tècnics i funcionaris que han convertit les administracions tecnòcrates en un mur que fa incompetent el món empresarial.

Els que ja tenint una edat vàrem veure una sèrie anglesa que semblava còmica i era real com la vida mateixa, "Sí, senyor ministre"; una sèrie que el funcionari acabava fent veure al polític de torn que la seva idea no la podien dur a terme perquè perjudicaria la seva carrera política. Després, en la seva segona part, amb el títol "Sí, primer ministre"; volia fer explícit el seu missatge: no deixis que la teva ideologia i el bé comú faci malbé la teva carrera política.

Doncs això. En un món tan competitiu no pot ser que les decisions dels serveis tècnics de les administracions capin l'empenta d'empresaris i emprenedors que es juguen els seus diners i generen llocs de treball.

El món va a la velocitat que li requereix el segle XXI i les administracions, sent generosos, van a ritme del segle XX. Hem diluït tant la política i els polítics, que ara que estem en un moment d'emergència, com deia abans, això és un tsunami. Resulta que ara que demanem mesures urgents no hi ha capacitat de reacció. Fa un any estan discutint com fer front a aquesta pujada indiscriminada

“ ”

El món va a la velocitat que li requereix el segle XXI i les administracions, sent generosos, van a ritme del segle XX.

del preu de l'energia que comporta un seguit d'efectes col·laterals com la pujada de matèries primeres o l'encariment del transport. Aquest encariment "impossible" d'aturar, només té un guanyador: les empreses energètiques. És un drama que la viabilitat de les nostres empreses no depengui de la capa-

citat empresarial i professional dels comerciants, sinó que depengui d'altres aspectes que no haurien d'influir d'una manera decisiva. Que la pròpia inèrcia del mercat i la llei de l'oferta i la demanda ens expulsi són les regles del joc comercial. Ara bé, que quedis exclòs per l'excés de normatives o per imponderables que nosaltres no dominem és totalment injust.

La sort que tenim és que la realitat és molt tossuda. Ara ja es parla que els grans inversors que van apostar per la vella economia i per les empreses tradicionals són els que estan sortint més ben parats de la crisi financera. Apliquem-ho al nostre món, no podem viure en un món irreal i de fantasia mentre que sembla que els que han de solucionar els problemes només estiguin per crear-ne més. Ens hem de revelar en tots els àmbits. Hem de ser proactius en buscar les solucions que ells no ens aporten i ser imaginatius en predir el futur. Això pot ser un parèntesi o pot ser el final de moltes realitats comercials. Darrere de la crisi empresarial vindrà una crisi social. Fins ara aquesta crisi no ha tingut un peatge en l'àmbit laboral però quan una empresa hagi de decidir que fer, pagar els rebuts energètics o acomiadar personal, està clar a on està la vàlua més feble de la cadena.

Espero que aquestes reflexions serveixin perquè algú avaluï la magnitud de la tragèdia. Les empreses que estiguin sanejades i tinguin la possibilitat de mantenir les despeses controlades aguantaran i tindran viabilitat. Però, llamentosament, aquest no és el cas de moltes empreses petites. Podeu estar segurs que, en aquest entorn tan canviant, hi hauran empreses que segur es quedaran pel camí i això implicarà costos socials.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Elaboradors de tot el territori participen al primer Concurs Nacional de Botifarra Catalana



Yolanda Presseguer Blanco de la Carnisseria Cansaladeria La Perla de la Garriga (Vallès Oriental) ha guanyat el premi Millor Botifarra Catalana - Gastroteca 2022, i les mencions del jurat han estat per a Enric Rosell Gili de Ca l'Estevet d'Ordal (Alt Penedès) Josep Terradellas Delgar de Can Cerilles de Manlleu (Osona) i Antoni Vigo Pubill d'Antiga Casa Jaume de Bellver De Cerdanya (Cerdanya).

Catalunya ja té la primer guanyadora de la millor botifarra catalana: Yolanda Presseguer, elaboradora de la Carnisseria Cansaladeria La Perla, de la Garriga (Vallès Oriental), s'ha endut la distinció en aquesta primera edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana que es va celebrar en el marc de la Fira Orígens d'Olot durant cap de setmana del 19 i 20 de novembre. El concurs, impulsat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn i amb el suport de Gastroteca i Prodeca, vol promocionar, fomentar i fer ressò dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, així com vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

Aquesta primera edició s'ha obert a tots els professionals que treballen a les cansaladeries i xarcuteries o als petits establiments que disposessin de les corresponents autoritzacions o registres per l'elaboració de productes carnis i que fossin micro o petites empreses, i ha comptat amb la participació de 25 elaboradors de 18 comarques de Catalunya: Osona (6), Barcelonès (3), Alt Urgell, Priorat, la Selva, Osona, Vallès Oriental, Vallès Occidental, Bages, Alt Camp, Alt Penedès, Anoia, Pla de l'estany, Cerdanya, Alt Empordà, Tarragonès, Gironès, Garrotxa i Moianès. Aquest nombre de participació i la varietat de territoris d'on provenen, són una bona mostra de l'interès per part dels elaboradors catalans per seguir treballant per a la promoció dels embotits fets amb les carns més nobles del porc.

El dissabte 19 de novembre va reunir-se el jurat en un dels espais de la Fira Orígens d'Olot per a fer el tast de deliberació. Format per experts en embotits i en gastronomia i per mestres xarcuters que van valorar els atributs organolèptics i de qualitat puntuant-ne l'aspecte tant exterior com interior, la textura i la mossegada; i el gust i l'aroma amb un total de 100 punts. El portaveu del jurat Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn, va comentar una vegada finalitzada la degustació final, que els resultats del concurs han estat força ajustats, i que "la botifarra de Yolanda Presseguer ha superat la resta petits matisos sobretot relacionats amb l'aroma i sabor final de les botifarres, un fet que demostra que els nostres cansaladers-xarcuters cuiden molt el seu producte i ofereixen als seus clients uns productes d'alta qualitat."

L'endemà de la deliberació del jurat, el diumenge 20 de novembre, l'Aula Cuina d'Orígens va acollir la proclamació dels guanyadors d'aquesta primera edició. Amb la sala plena de gom a gom, Pep Palau, gastrònom i organitzador de

1



Millor Botifarra Catalana Gastroteca 2022

Yolanda Presseguer
Cansaladeria La Perla
La Garriga

“ ”

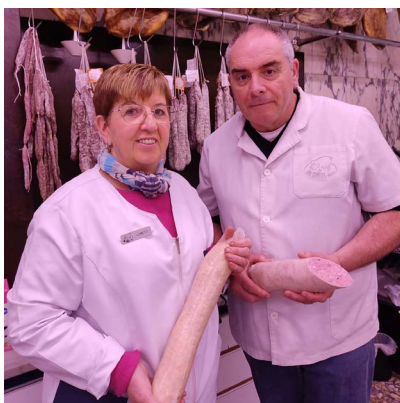
Elaboro aquesta botifarra catalana amb passió, juntament amb el meu equip de La Perla, des de fa 28 anys quan la primera mocadera em va ensenyar a fer-la.

És un orgull ser distingida amb aquest guardó i vull agrair tota la feina feta per l'equip.



Menció del jurat

Enric Rosell
Ca l'Estevet
Ordal



Menció del jurat

Josep Terradellas
Can Cerilles
Manlleu



Menció del jurat

Antoni Vigo
Antiga Casa Jaume
Bellver de Cerdanya

la fira, va donar la benvinguda als assistents remarcant que era tot un orgull poder col·laborar amb la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre per a la celebració d'aquest certamen "Concursos com aquests eleven a l'excel·lència el producte artesà de qualitat i fan prevaldre els oficis i les tradicions del nostre territori."

Pep Palau, acompanyat de Ramon Sentmartí, director gerent de Prodeca, i Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn i de la Federació catalana de carnisers - xarcuters - cansaladers, van ser els encarregats d'entregar els premis als guardonats d'aquesta primera edició.

Les províncies de Barcelona i Girona s'emporten els guardons

Yolanda Presseguer de La Perla de Manlleu (Osona), va recollir el guardó com a Millor Botifarra Catalana - Gastroteca 2022 amb una botifarra catalana elaborada amb toc d'espècies, nou moscada, canyella, llorer, un marinat amb licor de xerès i elaborada "amb passió des de fa 28 anys quan la primera mocadera em va ensenyar a fer-la". La guanyadora ha remarcat que "és un orgull ser distingida amb aquest guardó i espero que la ciutadania s'apropi a la cansaladeria per a degustar el nostre producte".

A continuació es van nomenar els elaboradors de les botifarres amb Menció del Jurat: Enric Rosell (Ca l'Estevet, embotits d'autor), Josep Terradellas (Can Cerilles) i Antoni

Vigo (Antiga Casa Jaume).

Enric Rosell de Ca l'Estevet, embotits d'autor d'Ordal (Alt Penedès) va presentar botifarra catalana que el jurat va destacar pel seu sabor suau, amb una olor característic a carn cuïta, molt equilibrada i amb un punt de pebre molt interessant. "La nostra botifarra catalana és el fruit d'anys d'estima a l'ofici fent elaborats que segueixen la recepta tradicional. Una recepta però que amb el pas del temps hem anat millorant per cercar l'excel·lència" remarca Rosell.

Ca l'Estevet es va fundar el 1895, i al llarg del temps, generació rere generació, recuperen antigues receptes i les milloren. La seva història és de tradicions, de quatre generacions de professionals que s'identifiquen per l'elaboració artesanal de la carn. Un mètode de treball propi que han mantingut a través del temps, la cura en la manipulació del producte i el propòsit ferm d'oferir la màxima qualitat al client. Tots els seus productes estan elaborats sense additius químics i a més, el seu obrador és "a la carta" o "de temporada", innovant amb cava, préssec d'Ordal, bolets i altres productes de la zona.

Josep Terradellas de Can Cerilles de Manlleu (Osona) va endur-se una altra menció especial per la seva botifarra hereva del receptari tradicional i de la que el jurat va destacar el seu sabor suau equilibrat entre la carn i les espècies utilitzades. "Estem molt contents d'aquest reconeixement, un reconeixement a la tradició del nostre l'ofici. L'èxit de la nostra botifarra catalana és l'aposta per la qualitat dels seus

ingredients”, remarca el guardonat.

Can Cerilles es va fundar fa més de cent anys i des de llavors fa una aposta per la qualitat i proximitat dels seus productes. És per això que crien els animals a la granja familiar i fan l'especejament a l'obraador per així garantir un bon producte artesanal i de tota confiança. Can Cerilles és una de les xarcuteries de referència a la plana de Vic i la seva especialitat és la llonganissa, el fuet i la somalla a més, d'altres elaboracions d'embotits curats i cuits.

L'altra menció del jurat va recaure a Antoni Vigo de la Cansaladeria - Xarcuteria Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya (Cerdanya) amb un embotit que el jurat va destacar per la seva melositat i el retrogust final, i per la perfecta combinació del pebre amb les carns i la resta de condiments utilitzats. Segons Vigo, la catalana “no és un producte molt típic de la nostra zona i que fa relativament poc que la faig. Quan vaig començar a elaborar-la vaig deixar-me aconsellar per companys de Barcelona.”

L'Antiga Casa Jaume és un establiment, situat a Bellver de la Cerdanya, que des del 1960 es dedica a la venda d'embotits artesans sense cap conservant ni colorants, tot un sortit de productes elaborats a mà i amb la màxima delicadesa. Dins de la seva gran varietat d'embotits hi podem trobar la botifarra d'ou amb cap, peu i alls, el pa de fetge o la botifarra blanca, tots d'elaboració pròpia seguint la tradició de les cases de pagès de la Cerdanya.

En acabar l'acte d'entrega de guardons, Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre, va mostrar-se molt satisfet tant del nombre de participants com de la qualitat del producte presentat. “Totes les botifarres que s'han presentat són la màxima expressió de la qualitat i el bon saber fer de l'artesà xarcuter - cansalader. Esperem que edició rere edició aquest embotit vagi fent-se un nom entre el nostre patrimoni gastronòmic i així fer valdre la feina dels professionals de l'ofici”, remarcava Puig.

Un jurat divers per escollir la botifarra guanyadora

Les vint-i-cinc botifarres catalanes participants que van passar pel minuciós tast per part del jurat, havien d'estar elaborades només amb carns de porc; no podien contenir



Les botifarres catalanes guanyadores i les valoracions del jurat

Yolanda Preseguer

«Ha superat la resta petits matisos sobretot relacionats amb l'aroma i sabor final de les botifarres.»

Enric Rosell

«Sabor suau, amb una olor característica a carn cuïta, molt equilibrada i amb un punt de pebre molt interessant.»

Josep Terradellas

«Sabor suau equilibrat entre la carn i les espècies utilitzades.»

Antoni Vigo

«Gran melositat i el retrogust final amb una perfecta combinació del pebre amb les carns i la resta de condiments.»



cap tipus de colorants, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, fècules, midons, dextrines, lactosa, ni altres additius no autoritzats, i havien d'estar embotides en budell natural de porc i lligades a mà pels dos extrems.

Durant els dies 15, 16 i 17 de novembre, els concursants van entregar a la seu de la Fundació Oficis de la Carn tres botifarres d'un mínim de 600 g i tres dies després, els integrants del jurat van reunir-se per a fer la deliberació.

El jurat va estar format per Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre, que actuava com a president del jurat; Jacint Arnau, Llicenciat en Ciències Químiques, Doctor en Veterinària i especialista en productes carnis; Xavi Baig, Propietari de la botiga especialitzada La Noucentista, de Girona; Judit Càlix, Periodista i directora de la Revista Cuina; Mercè Cobo, Departament comercial d'Especialitats Cobo SL; Enric Coderch, Director del Programa de Xef d'Alta Cuina del Culinary Institute of Barcelona; Victòria Esteban, Mestra artesana cansaladera-xarcutera i membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn; Salvador Garcia Arbós, Periodista, gastrònom i escriptor; Xavier Solés, Director de R+D+i de Joaquim Albertí S.A. Com a secretari del jurat, Josep Dolcet de l'Escola de la Carn.

Els experts van començar amb una primera ronda de tast i les 10 més puntuades van passar a una segona per proclamar la guanyadora i les mencions. Els productes van ser puntuats pel seu aspecte exterior -color, consistència, aspecte del budell i forma-, l'interior -el tall, el gra, el lligat, el color, la textura i la mossegada- i, finalment, el gust i l'aroma -els condiments, l'aroma i el sabor final-.

Un tast de les botifarres catalanes guanyadores per a tots els públics

Després de l'acte de proclamació dels guardonats va celebrar-se -com a activitat de la fira- un tast per a tots els públics de la botifarra catalana guanyadora i les tres mencions del jurat. Josep Dolcet i Pep Nogué, van presentar els diferents elaborats i les seves característiques davant un sala plena de gom a gom i al finalitzar, els guanyadors van rebre un càlid aplaudiment de tots el públic assistent.

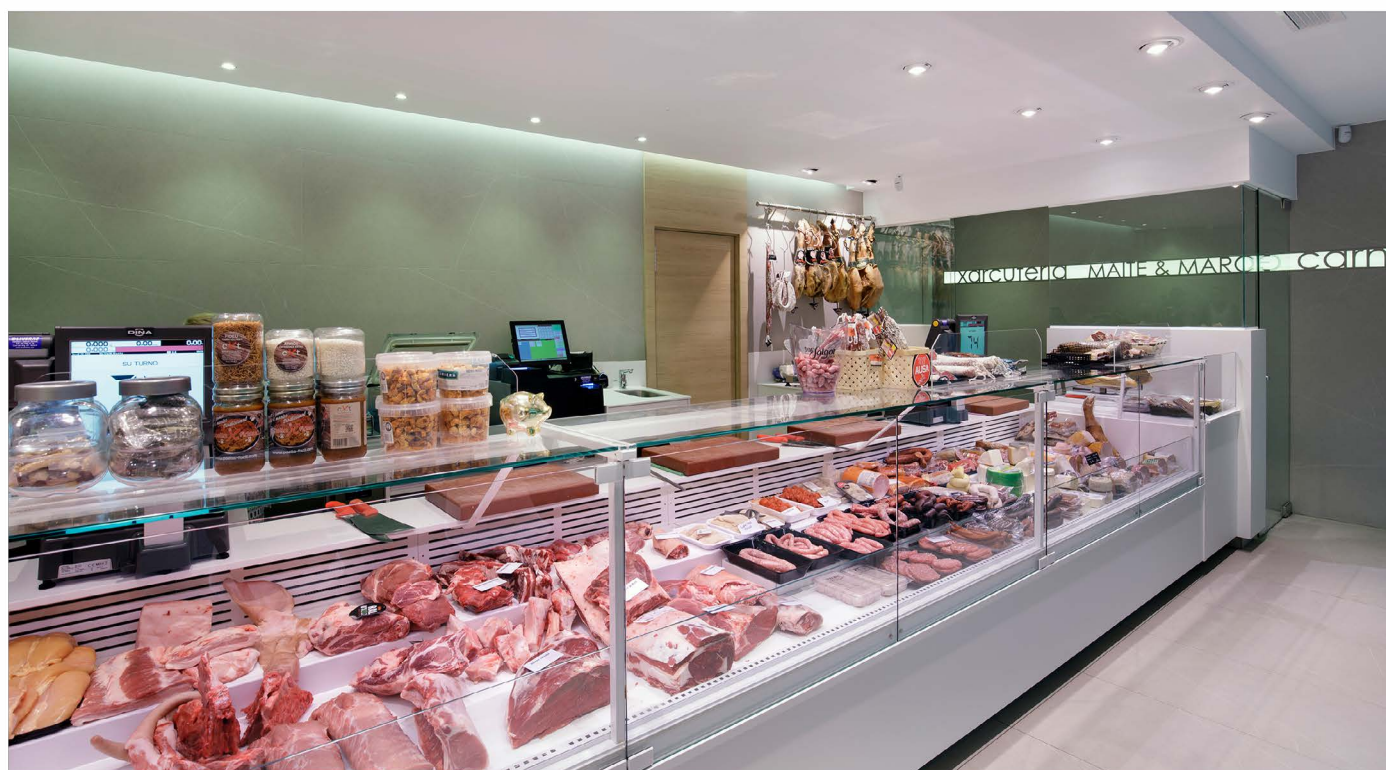


Tota la informació del concurs
a través d'aquest codi QR

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



Onze carnisers - xarcuters obtenen el Diploma Mestre Artesà Alimentari 2021 - 2022

Onze companys de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters van rebre el diploma de Mestre Artesà pel seu domini tècnic de l'ofici, l'experiència professional i la seva formació.



Mestres Artesans Alimentaris 2021



Mestres Artesans Alimentaris 2022

El passat dimarts 10 de novembre, a l'Auditori ONCE, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya va lliurar els diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2021 - 2022 a un total de 25 persones, de les quals sis són carnisers, cansaladers i xarcuters dels gremis territorials, en reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici.

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

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

El Departament atorga aquest Diploma a les persones artesanes alimentàries que acrediten mèrits excepcionals de creativitat i coneixements en el camp de l'artesanía

alimentària, que han exercit com a artesans alimentaris durant un període mínim de quinze anys, i disposen del carnet d'artesà alimentari. Aquest reconeixement s'atorga des de l'any 1987, i des d'aleshores s'ha lliurat més de 1.000 diplomes. Aquest reconeixement vol contribuir a fomentar els valors econòmics, culturals i socials d'aquesta activitat a Catalunya, i a la preservació i la revaloració de les petites empreses familiars que elaboren productes agroalimentaris.

A més dels sis carnisers-xarcuters, també es va entregar el diploma a deu flequers, sis pastissers, dos xurrers i un formatger.

Els elaborats guanyadors dels concursos de la Fundació, presents a l'acte d'entrega de diplomes

Enguany, en finalitzar l'acte d'entrega de diplomes, els assistents van poder gaudir d'una degustació de productes elaborats per Mestres Artesans entre els quals hi havia els guanyadors dels tres concursos que ha organitzat enguany la Fundació Oficis de la Carn: la botifarra catalana de Yolanda Presseguer de La Perla (la Garriga), la llonganissa tipus plana de Vic de Josep Terradellas de Can Cerilles (Manlleu) i la botifarra d'ou d'Enric Rosell de Ca l'Estevet (Ordal).

Els Mestres Artesans Alimentaris 2021 - 2022



Fermí Corominas Badosa
Porcs Casolans Corominas - Olot

Tinc 62 anys i un dels meus primers records és quan a casa feien la matança del porc. Al costat del matador i la budellera, vaig començar a aprendre com es feien els embotits de manera artesana. Fa més de 50 anys que em dedico a la cria de porcs i en fa més de 20 que els elaboro en una petita carnisseria a la plaça del Mercat d'Olot. Aquesta trajectòria resumeix la manera que tinc de viure aquest ofici. Del que estic més orgullós és de poder-me guanyar la vida fent allò que m'agrada, de la mateixa manera que ho vaig aprendre de petit veient treballar els grans de casa. Assiduament, obrim les portes de casa nostra perquè qui vulgui pugui veure com pasturen els nostres porcs pel bosc i conèixer com elaborem els nostres embotits de manera artesanal.



Jaume Colls Carreras
Can Ginesta - Vidreres

Pels volts de 1923, era comú que la gent dels pobles criés i sacrificés el bestiar a casa. El nostre besavi, que era tractant de bestiar, va veure l'oportunitat de negoci en obrir una botiga on vendre carn. Des de llavors, els meus avis, pares i posteriorment els meus germans i jo hem anat incorporant una gran varietat de productes i adaptant les instal·lacions a les necessitats del moment. Gràcies als cursos i les jornades de formació, majoritàriament promoguts pel Gremi de Carnissers, hem anat superant totes les problemàtiques que es generen en incorporar nous productes, sempre intentant millorar els ja existents.



Glòria Curto Galduch
La Carnisseria del Paulo -
Camarles i Deltebre

La meua experiència professional en aquest ofici és de 18 anys en el negoci familiar, que va començar l'any 1910 amb la meua rebesiaia Josefa. Tant jo com el meu germà Marc hem crescut a l'obra, i des de ben petits el nostre pare Armando ens ha estat ensenyant el que avui és el meu ofici. Ell, el meu pare, és també Mestre Artesà, i, fins a l'any passat que es va jubilar, he estat sempre al costat d'ell aprenent tant l'elaboració d'embotits artesans i l'art del treball de la carn al taulell amb els clients com l'especejament de tota mena d'animals dins l'obra, i també els precuinats i cuinats, i aquí afegiré l'ajuda i consell del meu germà Marc, cuiner professional.



Francisco Martí i Martí
Carnisseria Martí - El Perelló

Carnisser des dels 16 anys, continuo el comerç familiar iniciat pels meus besavis l'any 1897, juntament amb la meua família. Tenim el reconeixement de la Generalitat de Catalunya de comerç centenari i de la Cambra de Comerç de Tortosa de quarta generació. Actualment, tenim a l'empresa la cinquena generació en plantilla. A més de la botiga del Perelló, també en tenim una a l'Ampolla i una parada al Mercat Municipal de l'Ametlla de Mar. Els nostres elaborats tenen també el reconeixement de Terres de l'Ebre Reserva de la Biosfera, ja que ens agrada treballar en productes de proximitat, km 0 i de qualitat. La meua formació inicial i principal ha estat la que he rebut dels meus pares i avis, per a mi la més important, tant de tasques a l'obra com a la botiga. He anat continuant la formació amb cursos d'elaborats i cuinats fets al Gremi de Carnissers.



Ramon Oliver Valls
Can Rac - El Masnou

En Ramon va viure aquest ofici de nen amb els seus pares que eren cansaladers i fa 40 anys que s'hi dedica de ple. Se sent orgullós que Can Rac sigui el referent de qualitat al nostre poble des del primer dia. I el fa molt feliç l'estima que tenen els nostres clients per productes com ara el cap de porc, els llardons, la botifarra negra, la botifarra d'ou, el bull negre, les botifarres crues i les hamburgueses, que consideren únics. De jove, ajudava a casa en l'elaboració de botifarres i a vendre a la parada de la plaça del mercat. L'any 1981, als vint-i-tres anys, va muntar una segona cansaladeria-xarcuteria amb el seu germà Josep, al barri d'Ocata, que van anomenar Can Rac. Després, el seu germà ho va deixar per emprendre altres projectes.



Marc Ferran Serra

Carnisseria Can Ferran - Rupia

Juntament amb ma germana, som la tercera generació que regenta el negoci de caire tradicional, des de la seva creació l'any 1926 pel nostre avi Joan Ferran Fuselles. Des de llavors, la política d'empresa continua essent tant la qualitat de la matèria primera com del producte final, el tracte directe amb els nostres clients i el respecte màxim al producte de proximitat, km 0. Amb l'experiència acumulada a través de les generacions, ens hem anat especialitzant en l'elaboració artesanal, i encara molt manual, dels nostres productes: botifarres i salsitxes, xistorra, xoriç, canelons o croquetes... i, sobretot, d'embotits cuits al perol, incorporant de mica en mica petites innovacions en el producte final però intentant no perdre'n l'essència.



Josep Forés Cid

Forés & Cid Cansaladers, SL - Tortosa

Soc fill d'una família de carnisers de tres generacions treballant en aquest magnífic i apassionant ofici. La meua àvia Rosa "la Baldanera" era la carnissera de la família. En aquell temps, tots treballaven a casa, i, al cap dels anys, l'any 1987 va ser quan el meu pare Josep Forés i la meua mare Dolors Cid van fundar la nostra empresa. Jo m'hi vaig incorporar l'any 1992 quan tenia 16 anys amb el meu pare com a mestre a l'obrador i la meua mare a la botiga. Ells van ser els qui em van ensenyar a treballar i a estimar la nostra feina.

Estic molt orgullós d'haver pogut continuar el negoci familiar i lluitar per cada vegada donar un millor producte i servei. Una de les coses de què estic més content és continuar fent el nostre producte tradicional, la baldana, i poder donar-lo a conèixer arreu del nostre territori.



Marc Ibars Ormo

Carnisseria Ca la Pastora - Alcarra

Des de l'any 2005 (fa 17 anys), m'he dedicat a l'ofici de carnisser-xarcuter a la carnisseria de la meua família, Ca la Pastora, fundada pels meus besavis; en soc la quarta generació.

Vaig començar a treballar a la carnisseria ajudant la meua mare en tasques d'obrador a estones quan era jove. Em va ensenyar a fer embotits i a desfer les canals de vedella, porc, corder i pollastre. Al cap d'un temps, vaig continuar atenent el públic rere el taulell i sobretot coneixent els clients i els seus gustos i aprenent a partir com els tractava la meua mare. L'atenció personalitzada i saber què necessita cada client ens caracteritza. Al cap d'un temps d'estar a la botiga de manera continuada, vaig començar a fer cursos al Gremi de Lleida i també al Gremi de Barcelona, de manera que em vaig anar formant i creant les meues idees.



Antoni Planet Carnicé

Xarcuteria Planet - Lloret de Mar

De ben jove, com a fill de carnisers, ajudava a la botiga, ja en fa més de 50 anys. He viscut el desenvolupament del negoci familiar, primer amb els pares, després amb la meua dona i ara ja amb el nostre fill. Vaig començar als anys 70 la meua formació a l'estranger amb una llarga estada a les ciutats alemanyes Bruchsal i Mannheim (Baden Württemberg). Allà vaig participar en concursos internacionals d'embotits on vaig ser guardonat diversos anys. Actualment, per lligams familiars, també hem entrat al món dels productes dels Estats Units, en concret els de BBQ. Una de les coses que em fa sentir més orgullós és que gràcies a la meua perseverança hem aconseguit un llistat força respectable i hem cuidat del nostre ofici gaudint-lo cada dia.



Jordi Pratdesaba Codina

Carnisseria Xarcuteria Can Jordi - Santa Eugènia de Berga

La nostra història comença l'any 1972, quan el meu pare i la meua mare van obrir la xarcuteria Can Jordi a Santa Eugènia de Berga. Sempre he set autodidacta; arribava de l'escola i ja anava directe a ajudar el meu pare amb les llonganisses. Així va començar l'ofici pel món de la xarcuteria de Jordi Pratdesaba, la històrica xarcuteria que els meus pares van obrir a la plaça Nova de Santa Eugènia de Berga.

Fa uns anys, hem apostat per donar-nos a conèixer i promoure els nostres productes participant en fires i mercats de la nostra terra. Comercialitzem productes tradicionals i productes innovadors, i, en cada estació meteorològica, fem diversos embotits relacionats amb l'estació en què som. Aquest diploma representa una satisfacció personal molt gran.



Carles Saló Roig

Carnisseria-xarcuteria Germans Saló - Pals

Em vaig iniciar a l'ofici de ben petit ajudant a la carnisseria familiar d'Ullastret. Fa uns 40 anys que faig de carnisser. La meua gran il·lusió era tenir el meu negoci on poder vendre els productes d'elaboració pròpia. Als anys vuitanta, juntament amb el meu germà, vàrem muntar la carnisseria de Pals. Amb el temps, va quedar petita, i l'any 2002 ens vàrem traslladar a un local proper més gran, lloc on som en l'actualitat.

El nostre objectiu és intentar mantenir dia rere dia una qualitat màxima. Tant al nostre obrador com a la botiga, treballem per intentar anar-nos adequant a les demandes del mercat.

La nostra filosofia es basa a oferir els millors aliments, d'una bona qualitat, a un preu just, i donar el millor servei i assessorament als nostres clients.

TINGUES EL CONTROL TOTAL DEL TEU NEGOCI

A OS Sistemas i Comunicacions ens esforcem per tal que el teu negoci estigui al dia i amb els avenços tecnològics imprescindibles per estar al davant de la teva competència.

Les nostres eines t'ajudaran a controlar i gestionar el teu negoci de la manera més eficient possible: Amb **TotPes**, la teva eina interna per gestionar la teva facturació o estocs, amb **EDIKIO**, per presentar de la millor manera el teu producte o amb la nostra **Cashlogy**, la nova tecnologia per a pagaments en efectiu al punt de venda.



Totpes MySQL és una aplicació de gestió, control d'estocs, facturació, etiquetatge, traçabilitat, connexions amb balances i pantalles tàctils.



edikio
by EVOLIS

Targetes d'identificació originals i professionals

La marca Edikio ha desenvolupat una gamma de **solucions** que permeten crear targetes personalitzades maques i pràctiques sobre targetes de plàstic.





Proteïna alternativa

Som al bell mig de grans transformacions en l'oferta alimentària amb un ventall de nous productes 'plant based'



Francesc Reguant

Director de l'Observatori d'Economia
Agroalimentària del Col·legi d'Economistes

La proteïna alternativa és un concepte emergent en un món on la preocupació pel seu futur ha guanyat punts, on les pors estan sumant adeptes i on el canvi climàtic n'ésdevé el fantasma capaç de fer realitat els pitjors pronòstics.

Els informes de prospectiva ens indiquen, d'una banda, el sosteniment d'un important creixement demogràfic, proper als deu mil milions d'habitants al món l'any 2050 i, d'altra, una millora de les dietes als països en desenvolupament. En resum, una demanda alimentària creixent. Però, d'altra banda, s'observa un deteriorament creixent dels recursos de sòl, aigua i biodiversitat.

A més, el canvi climàtic és capaç de deteriorar tots els escenaris per produir aliments, ja sigui en forma de fenòmens meteorològics extrems, calor destructora, tensió sobre el recurs aigua, noves plagues, etc. Les crisis alimentàries s'estan succeint. Des de 2007 n'hem viscut quatre. En síntesi, cal produir més aliments sense afectar la sostenibilitat del planeta.

Aquest escenari preocupant impulsa noves tendències de

consum i dona ple sentit a la recerca d'alternatives alimentàries amb diverses finalitats encadenades i pretesament sinèrgiques:

- Donar resposta a les escassetats evidents de proteïna a amplis grups de població. Un fet, tanmateix, que contrasta amb els excessos en altres entorns. És una manifestació més de les conseqüències de la desigualtat econòmica i social. Tan sols a Espanya consumim pràcticament el doble de proteïnes de les que, segons la FAO, necessitem.
- Aportar noves fonts de proteïna fins ara no utilitzades, com a recurs alimentari que se suma als existents.
- Obtenir noves fonts de proteïna amb menor cost energètic i menor impacte ambiental en termes d'emissions de gasos efecte hivernacle (GEH).
- Obtenir noves fonts de proteïna amb menors requisits d'aigua i de sòl agrícola
- Aprofitar els aliments provinents de fonts no aptes directament pel consum humà al sí de processos de bioeconomia circular.
- Impulsar les aplicacions de biotecnologies per a l'obtenció de nous productes alternatius a la carn i altres productes d'origen animal.

De quines alternatives parlem?

De proteïna vegetal sense intervenció de processos de transformació biotecnològica. Que els vegetals contenen proteïna no és cap novetat, que els llegums són especialment proteics tampoc. Tanmateix, l'impuls actual de la proteïna vegetal respon a les noves tendències vers un major consum d'aliments plant based. En aquest sentit, una de les orientacions comercials n'és la producció d'aliments que imitin la textura i el sabor de la carn o d'altres productes d'origen animal. Es tracta de productes elaborats, amb tècniques física-químiques, per crear succedanis d'altres d'origen animal. Sovint es presenta en format competitiu amb la carn i, per tant, ha d'oferir unes qualitats dietètiques equivalents, un objectiu que li pot requerir complementar el producte vegetal amb aportacions suplementàries de proteïna i addició d'alguns nutrients. En qualsevol cas aquests productes tenen les seves pròpies característiques dietètiques, en alguns casos ben allunyades del que pretenen imitar. Els aliments de la marca Heura en serien un exemple representatiu.

De proteïna obtinguda a partir de processos biotecnològics. En aquest espai hi trobem la carn de laboratori o carn per cultiu cel·lular i productes provinents de processos de fermentació

Carn per cultiu cel·lular. En aquest cas estem parlant de carn obtinguda pel desenvolupament via cultiu cel·lular "in vitro" a partir de cèl·lules mare d'un animal. El desenvolupament tecnològic que ho ha permès compta ja amb una dilatada trajectòria des dels treballs de Willem Van Eelen els anys cinquanta. Avui el producte ja existeix i des de fa dos anys el restaurant 1880 de Singapur l'ofereix al seu menú. Al moment actual és un producte experimental si bé s'estan fent passes des de diferents empreses a la recerca del seu escalat industrial.

Productes fermentats a la recerca d'alternatives plant based a llet, formatges i ous. En aquest cas es tracta de nous productes amb vocació d'imitar els productes d'origen animal. La fermentació és un procés biotecnològic que transforma aliments per acció de bacteris. La fermentació és àmpliament coneguda i utilitzada, però ara, des de diversos laboratoris, s'està buscant la manera d'expandir les possibilitats dels processos fermentatius vers nous productes substitutius dels d'origen animal.

D'insectes. El consum d'insectes ha estat sempre present en determinades cultures. Tanmateix, ara es valora especialment per la virtuosa combinació d'eficiència, circularitat ja que s'alimenta de subproductes, proximitat als recursos i, conseqüentment, sostenibilitat. Segons Jordi Calvet (Iberinsect), la producció industrial de proteïna d'insectes requereix entre el 93% i el 99% menys aigua i superfície que altres alternatives convencionals. Tot i que en deter-

minats casos els insectes es poden consumir directament, el més probable en serà l'ús com a aliment pels animals o com a additiu a nous aliments elaborats.

De fongs. Els fongs han tingut un consum tradicional com a aliment però també pels seus usos medicinals. Catalunya no n'és una excepció i compta amb una destacada i tradicional cultura de la recol·lecció i consum de fongs. Ara, però, aquest interès es renova al sí de les tendències generals vers les alternatives alimentàries. Dels fongs se n'han descrit propietats nutricionals d'interès, però avui es valora la seva baixa aportació calòrica acompanyada d'una ben interessant aportació proteïmica que pot oscil·lar entre un 15 o un 35% del seu pes sec.

D'algues. El mar és el gran recurs alimentari encara en reserva on les algues en són el seu tresor alimentari. Des d'aquest punt de vista el mar és un immens hort de múltiples espècies d'algues. Des d'un punt de vista nutricional les algues són baixes en calories i són una interessant font de proteïnes, a més d'altres valors com la riquesa en fibra, minerals i vitamines.



La producció industrial de proteïna d'insectes requereix entre el 93% i el 99% menys aigua i superfície que altres alternatives convencionals.

Recuperació dels nutrients de subproductes o residus. La nova indústria de productes plant based, requereix reforçar el contingut proteic i complementar amb alguns nutrients els seus productes. D'aquí el possible interès en obtenir aquests additius d'algunes de les opcions descrites (fongs, cianobacteris, etc.) o bé extreure-ho dels residus

alimentaris. Es tracta d'una activitat amb potencialitats creixents dins del marc de la bioeconomia circular. Com a exemple proper que mereix esmentar-se n'és FERTIMANURE, l'objectiu del qual és desenvolupar noves estratègies de gestió de nutrients que permetin recuperar productes fertilitzants amb alt valor agronòmic (fertilitzants-BBF's minerals, esmenes orgàniques i bioestimulants) que puguin competir al mercat. En aquest projecte hi estan implicats 20 socis internacionals, entre ells, a Catalunya, la Cooperativa Plana de Vic.

El sector agroalimentari davant del nou escenari

Les noves tendències vers nous productes plant based han trobat ràpidament concreció empresarial. Per exemple, Vall Companys, tot i ser una empresa tradicionalment centrada en el sector carni, els seus accionistes han impulsat Zyrccular Foods destinada a oferir nous productes a partir de vegetals; Danone, una empresa bàsicament làctia, està apostant per obrir línies en la producció plant based. De fet, grans corporacions internacionals estan apostant per la proteïna alternativa amb una passió més pròpia d'una moda que d'una serena transformació alimentària.

Precisament, fruit d'aquesta frisança per guanyar posicions al mercat, els nous productes vegans han estat motiu, en alguns casos, de campanyes publicitàries molt agressives contra el producte d'origen animal i basades en serioses exageracions i desinformacions. Curiosament s'ataca el producte al qual pretenen semblar-se quant als seus continguts proteics i nutricionals. Caldria tornar a la serenitat i poder efectuar estudis i debats des de la més l'escrupolosa objectivitat. Llavors podrem posar a la balança tots els factors, entre altres, caldrà preguntar-nos perquè l'home porta un milió d'anys menjant carn. D'altra banda, el preu elevat comparativament d'aquests productes vegetals que imiten la carn pot estar amagant costos energètics que podrien posar en dubte els arguments mediambientals en que es basa la seva aposta comercial. Certament, els beneficis d'incrementar el consum vegetal són àmpliament reconeguts. Però, tal com afirma el consultor alimentari Antoni Garcia Gabarra, introduir processos més o menys elaborats amb voluntat d'imitar la carn és probablement un contrasentit ja que pot suposar uns costos afegits que situa el producte en un espai de consum selecte allunyat dels estrats socials amb recursos més limitats. Tot plegat quan el consum vegetal directe i sense processar és equivalent des d'un punt de vista nutricional.

Darrerament aquestes propostes imitadores de la carn han tingut una sobtada pèrdua d'interès a l'àmbit financer. L'espai comercial d'aquests productes han trobat bona acollida en la població vegana, però aquesta, ara per ara, és molt mi-



Les propostes imitadores de la carn han tingut una sobtada pèrdua d'interès a l'àmbit financer perquè no s'ha fidelitzat el consum de les persones no veganes.

noritària. Moltes persones no veganes han provat aquests productes però no s'han fidelitzat en aquest consum. Alhora la inflació ha incrementat les compres orientades a preu i com a resultat la bombolla de la carn plant based ha punxat. De fet, en el cost rau el principal problema a l'hora de guanyar consumidors. En resum, no s'acaba de trobar la via per a un escalat més competitiu.

Les accions de Beyond Meat, la principal empresa d'aquest nou sector, han passat de valdre 239.71 dòlars en el millor moment als 15,32 dòlars el passat primer de novembre. Aquests alts i baixos en la valoració de les noves alternatives a la carn explica que es tracta d'un procés incipient que busca un lloc i al que li calen desenvolupaments tecnològics en els que ja s'hi està treballant.

Un altre tema més disruptor és la carn per cultiu cel·lular. Una revolució com aquesta per la viabilitat de la carn per cultiu cel·lular, ha de contemplar múltiples aspectes: viabilitat tècnica (sembla ja assolida); viabilitat econòmica, amb uns costos assumibles; viabilitat sanitària sense efectes secundaris; viabilitat mediambiental, és a dir que efectivament sigui més eficaç en l'ús de recursos; viabilitat gastronòmica, en tant que tingui un gust agradable i, sens dubte, amb l'acceptació cultural per part del consumidor. Tanmateix, en el moment en què aquestes condicions poguessin ser factibles l'argument ètic guanyaria importància.

El conjunt d'alternatives alimentàries descrites pretenen donar resposta a la demanda alimentària del futur de manera eficient i sostenible. En moltes d'elles la seva viabilitat tant tècnica com econòmica està encara en estudi i desenvolupament. De fet, són alternatives encara joves que busquen un lloc en la demanda. Però, en general, són propostes que obren camins de futur. En qualsevol dels casos som al bell mig de grans transformacions en l'oferta alimentària. L'agricultura i ramaderia actual haurà de conviure i adaptar-se als canvis que s'aniran produint. Caldrà estar-hi atents i oberts a noves oportunitats. Pel contrari, negar aquestes tendències i aquestes opcions vers una alimentació més sostenible seria un error.

TRIPA NATURAL

*El millor
embolcall per
la teva carn*



Riudellots de la Selva (Girona)



638 818 714



www.tripnet.es

SENSE LLUM

carnissers
xarcuters
catalunya

NO HI HA CARN

El sector carni s'atura per denunciar l'encariment del preu de l'energia

Amb aquesta protesta es va fer un crit d'alerta davant la greu situació que està vivint el sector amb l'encariment desmesurat dels preus de l'energia.

Gran èxit de seguiment de l'acció "Sense llum no hi ha carn" que, de 12:00h a 12:15h del passat 27 de novembre va deixar les carnisseries i xarcuteries a les fosques per fer palesa la greu situació a què s'estan veient abocats per l'impacte del preu de l'energia als seus negocis, amb increments de factures de la llum que en molts casos, s'han triplicat.

Davant l'actual crisi energètica en què es veu immers el comerç urbà, marcada per uns preus de l'energia desbocats i que posen en risc la viabilitat de molts negocis, els gremis alimentaris de Catalunya van unir-se a aquesta iniciativa de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (Ceoppan) amb l'objectiu alertar del risc accelerat de desaparició del comerç de proximitat i instar a les administracions a prendre mesures immediates, reals i efectives per reduir els costos energètics, i garantir així la viabilitat del comerç tradicional i de proximitat. També van unir-se les entitats més representatives del comerç al detall i la restauració de Catalunya.

Una acció, de caràcter simbòlic, amb la que vam apel·lar a les administracions competents perquè prenguin mesures imminents, reals i efectives per reduir el preu de l'energia i la subsistència tant del sector alimentari com del comerç de proximitat. Una de les entitats convocants, Barcelona Comerç, reclamava:

- La reducció del tipus impositiu de l'IVA que s'aplica a la factura de l'electricitat, del 21% al 4%, com ja s'ha produït en el cas de la factura del gas.
- La bonificació del 50% de les quotes de la Seguretat Social, fins a la fi de la primavera, 31 de maig de 2023.
- La bonificació del 100% de les quotes del treball autònom fins a la fi de la primavera, 31 de maig de 2023.
- L'atorgament d'ajudes directes a totes les empreses que així ho sol·licitin per mitjà de la compensació del 100% del diferencial del cost en les factures de la llum en relació a les de l'any anterior, des de l'1 de gener de 2022 i fins al 31 de maig de 2023.
- La reducció del tipus impositiu de l'IVA que s'aplica a la factura de l'electricitat, del 21% al 4%, com ja s'ha



produït en el cas de la factura del gas.

- La bonificació del 50% de les quotes de la Seguretat Social, fins a la fi de la primavera, 31 de maig de 2023.
- La bonificació del 100% de les quotes del treball autònom fins a la fi de la primavera, 31 de maig de 2023.
- L'atorgament d'ajudes directes a totes les empreses que així ho sol·licitin per mitjà de la compensació del 100% del diferencial del cost en les factures de la llum en relació a les de l'any anterior, des de l'1 de gener de 2022 i fins al 31 de maig de 2023.

A més de l'èxit de participació, l'acció va tenir un gran poder de convocatòria als mitjans de comunicació comportant que la Direcció General de Comerç i la Secretaria d'Empresa i Competitivitat demanessin una reunió amb els representants del sector de l'alimentació i del comerç al detall i que trobareu a la pàgina següent d'aquesta revista.

Entitats procursores de la iniciativa:

Federació Catalana de Carnissers - Cansaladers - Xarcuters.
Federació Catalana d'Associacions dels Gremis de Flequers.
Gremi de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona.
Gremi de Detallistes del Bacallà i la Pesca Salada.
Gremi d'Herbolari, Apicultors i Alimentació Dietètica i Biològica de Catalunya.
Gremi de Pastisseria de Barcelona.
Gremi de Peixaters de Catalunya.



Mira el vídeo - resum de la jornada
a través d'aquest codi QR

SENSE LLUM

carnissers
xarcuters
catalunya

NO HI HA CARN

La Direcció de Comerç es compromet a donar suport a la reducció de l'IVA dels aliments

En una reunió amb el sector dels gremis alimentaris es va acordar, entre altres temes, estudiar com oferir ajuts per compensar l'increment de costos energètics.

El passat 23 de novembre, després de l'èxit de convocatòria de l'acció amb caràcter simbòlic de l'apagada de llums del comerç d'alimentació, la Federació catalana de carnisers – xarcuters – cansaladers va reunir-se, juntament amb les altres federacions de gremis d'alimentació de Catalunya, amb Albert Castellanos, secretari d'Empresa i Competitivitat i Jordi Torrades, director general de Comerç per tractar la problemàtica de l'increment dels costos de producció, especialment energètics i el risc de tancament definitiu de molts negocis si no es posen solucions.

Primerament, es van destacar els problemes més urgents i que el sector està patint en els últims mesos:

- Els costos de producció s'han incrementat enormement (energia, matèries primeres, inflació general) i això està posant en risc el present i futur de les petites i microempreses del sector del comerç d'alimentació especialitzat que representem.
- Mantenir el marge s'està fent molt difícil perquè no podem incrementar els preus al nivell de les despeses, ja que la renda disponible de les famílies no creix sinó que està baixant amb la inflació.

A continuació es van exposar els problemes estructurals i endèmics comuns a tots els sectors: la necessitat de defensar i promocionar el comerç de proximitat; la necessitat de defensar i promocionar els avantatges dels aliments que integren la dieta mediterrània; la necessitat d'incrementar recursos destinats a formació i prestigiar els oficis, i el rellieu generacional. Davant aquesta situació que està vivint el sector, des dels màxims representants del sector de l'alimentació i comerç, es va demanar:

- Ajuts directes a les empreses per compensar l'increment de costos energètics durant l'any 2022, en la mateixa línia del que acaba d'aprovar el govern de Navarra que dona el 100% del diferencial.
- Increment de les línies d'ajuts al comerç per l'any 2023
- Suport de la petició de reducció de l'IVA dels aliments al 4%.



Pel costat de la Generalitat, Albert Castellanos i Jordi Torrades van exposar que són coneixedors de les dificultats i problemes que té el comerç de l'alimentació i que:

- Es crearà abans de finals d'any, la taula sectorial amb els departaments d'empresa i d'agricultura per tractar els problemes urgents actuals i els estructurals. Els altres departaments serien convidats en funció dels temes a tractar: treball, salut, educació.
- Se subvencionaran les inversions en millorar l'eficiència dels elements que comporten més despesa d'energia: aires condicionats, motors de maquinària i càmeres, llums, panells solars, etc. S'hi destinaran 15M€ entre desembre 2022 i el primer trimestre 2023.
- S'estudiarà d'oferir un ajut per compensar l'increment de costos energètics.
- S'està estudiant la possibilitat de baixar l'IVA dels aliments al 4%.
- Estudiaran mesures per limitar els lloguers dels locals comercials.
- S'està estudiant que les licitacions de la Generalitat amb les empreses de càtering, com ara els dinars d'escola, hi afegeixin una part qualitativa, com ara treballar amb proveïdors de proximitat, més enllà de valorar únicament el preu.



CRUZ



PROTEÏNA ANIMAL:

Conclusions del Fòrum Dieta Mediterrània

El passat 2 de novembre de 2022, es va celebrar el Fòrum organitzat per la Fundació Dieta Mediterrània amb col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentari i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, amb l'objectiu de crear un relat d'una alimentació segura, saludable, sostenible i justa a través de la proteïna animal. A continuació trobareu les conclusions a què es van arribar després de les dues taules que es van dur a terme.

01 Importància del consum de carn en l'evolució de l'ésser humà

Des d'un punt de vista antropològic, els homínids, comencem a desenvolupar-nos com a humans tal com els coneixem, en començar a menjar carn. La ingesta de carn/peix va augmentar la ingesta de greix, nutrient energètic de preferència del cervell i això va permetre que es desenvolupés

encara més. A més, la ingesta de carn va augmentar les calories de l'alimentació permetent menjar menys aliment i poder utilitzar el temps sobrant per a altres tasques, com ara pensar. Des de llavors, el cervell es va anar desplegant cada cop més, fins a tenir les capacitats que tenim avui dia.

02 Mecanismes dels efectes protectors de la carn

La carn destaca sobre altres aliments com a font de proteïnes completes (alta qualitat), ferro i zenc més biodisponibles i sobre com a font de vitamina B12.

La vitamina B12 intervé en multitud de funcions essencials, entre elles, la formació normal de glòbuls vermells i el metabolisme normal de l'homocisteïna, compost necessari per al funcionament normal del sistema nerviós.

La carn proporciona una àmplia gamma de micronutrients necessaris per al bon funcionament de l'organisme. A més,

molts d'ells es troben en la forma en la qual el nostre cos els absorbeix més fàcilment (com en el cas del ferro i la vitamina D) i, en conseqüència, la seva utilització per part del cos és millor que en el cas de provenir d'altres fonts dietètiques. Tenint en compte que les proteïnes són necessàries per al creixement, manteniment i reparació dels teixits del cos humà, cobrir els requisits diaris de les mateixes (en les dietes occidentals omnívores s'aconsegueix fàcilment) és imprescindible per a mantenir un bon estat de salut.

03 Evidències científiques sobre la relació entre consum de carn, mortalitat i incidència en malalties

Si bé la carn sempre s'ha considerat un aliment saludable necessari per mantenir una dieta equilibrada, nombrosos estudis epidemiològics han conclòs que el consum de carn, tant processada com no processada, s'associa a un lleuger augment de la mortalitat total i la incidència de malalties cardiovasculars, diabetis i càncer. No obstant això, estudis més recents han assenyalat que molts d'aquests estudis podrien tenir errors metodològics, pel que s'haurien de replantejar i aplicar noves tecnologies d'anàlisi de les dades. Així ma-

teix, s'han de tenir en compte no només el tipus i quantitat de carn consumida, sinó posar l'accent en els sinergismes entre els aliments, com la importància de consumir la carn, per exemple, amb verdures i no altres aliments menys saludables.

També s'ha de tenir en compte el tipus de cuinat de la carn no processada i els conservants dels productes carnis processats com sal, nitrats i nitrats, com a responsables dels resultats negatius de molts estudis epidemiològics.

04 La carn dins de la dieta mediterrània

La carn i derivats carnis forma part de la dieta més saludable i sostenible com és la dieta mediterrània. La recomanació és consumir 3-4 racions setmanals de carn blanca (aviram i conills) i menys de 2 racions setmanals de carn vermella (vaca, xai i porc).

La dieta ha de ser variada i equilibrada, per a poder obtenir tots els nutrients necessaris i, per aconseguir que aquest

missatge arribi a la població, ha de ser senzill i adequat perquè tothom el compregui. La clau està en les sinèrgies que s'estableixen entre els aliments i tot depèn de la quantitat i freqüència amb el que els consumim.

Hem de crear un relat en què fem valdre tots els aspectes positius del consum de carn: des dels seus beneficis vers la salut fins a la seva importància en la gastronomia.

05 La carn i la sostenibilitat del medi ambient

El sector de la carn té un paper cabdal dins de l'economia catalana i ajuda a la preservació del medi rural, en fer-lo més sostenible, ajuda a la cohesió social i territorial.

Encara que calen revisar els càlculs sobre el tipus d'aigua consumida pel bestiar i l'efecte hivernacle, cal plantejar un desenvolupament d'una ramaderia més sostenible, tant extensiva com regenerativa.

06 La restauració per augmentar el valor dels productes carnis

Augmentar el valor dels plats de carn i proporcionar informació que els restauradors puguin transmetre als consumidors sobre els beneficis, composició nutricional, alimentació del bestiar, els diferents talls i els mètodes de cocció.

07 Educació a les escoles

Cal inculcar una alimentació variada des de la infància a escoles i a casa és indispensable per afavorir una vida més saludable a l'edat escolar. Potenciar l'educació sobre una correcta alimentació, especialment la Dieta Mediterrània, i els

beneficis per a la salut del consum de carn ha de començar a les escoles i a les cases. El consum de proteïnes d'alt valor biològic és fonamental en un desenvolupament general adequat en la infància i les diferents etapes de la vida.

08 Millor informació a la població

Cal desenvolupar un relat i un missatge complet, consensuat, senzill i que no es pugui rebatre entre totes les hèlixs per evitar proporcionar missatges incomplets i desinformació (fake news). Que tots els emissors diguin el mateix en tot

moment a l'hora de parlar sobre la carn, especialment la vermella. D'aquesta manera es pot evitar l'excés d'informació, la desinformació transversal i es connectarà el món urbà amb el rural.



ELS ABATEDORS:

seguretat alimentària, qualitat de producte i sostenibilitat de negoci

El sector de la carnisseria - xarcuteria cada dia està més pendent de factors com l'eficiència operativa, el compliment, la traçabilitat o la reducció de residus, que repercuteixen directament en la sostenibilitat del negoci. Comptar amb un abatedor tèrmic brinda beneficis a tots aquests nivells, per això la seva penetració creix cada dia. Per a analitzar en profunditat aquest fenomen, el passat XX de novembre, va celebrar-se la jornada "L'impacte de l'abatedor de temperatura sobre el negoci" amb Maria Martínez, experta en qualitat i seguretat alimentària de GremiCarn, Mario Saltor, *managing director* d'Horeca Global Solutions; Roselyn Oliva, xef, i Paolo Ton, Consultor de Desenvolupament de Negoci d'Ilsa,

Els experts es va debatre sobre l'obligatorietat o no d'utilitzar abatedors de temperatura per a garantir la seguretat alimentària i es van analitzar com impacten aquests equips en la qualitat dels productes i en la sostenibilitat del negoci.

L'únic equip que assegura un refredament òptim

A Europa, negocis com les xarcuteries, en els quals es manipulen aliments crus, estan obligats a reduir la temperatura dels aliments a temperatures de refrigeració (igual o inferior a +8 °C) en el menor temps possible per a prevenir o reduir riscos microbiològics, entre altres. No obstant això, cada país té normativa pròpia i no tots esmenten explícitament com aconseguir aquests resultats.

Encara que Espanya és un dels països membres en els quals la normativa no esmenta l'obligatorietat de comptar amb un abatedor tèrmic per a realitzar el refredament dels aliments, la Generalitat de Catalunya sí que recomana específicament el seu ús en el seu Guia de Bones Pràctiques per a Restauració i Menjars Preparats, indicant a més un període de temps concret per a realitzar-lo.

Segons Maria Martínez, "És cert que, al nostre país, en l'àmbit normatiu, comptar amb un abatedor es queda en una recomanació, però en la pràctica s'acaba convertint en una condició obligatòria per als establiments, ja que és l'única màquina que els assegura que el procés de refredament disposa de garanties higienicosanitàries segons l'estipulat en la legislació".



“ ”

A nivell normatiu, comptar amb un abatedor es queda en una recomanació però és l'única màquina que assegura que el procés de refredament disposa de garanties higienicosanitàries segons l'estipulat en la legislació.

Maria Martínez

Garantir la qualitat i la vida útil del producte

A més d'ajudar els establiments a complir la llei, els abatedors tèrmics són essencials per a assegurar la qualitat organolèptica i nutricional dels productes.

Segons Roselyn Oliva, "L'abatiment té un impacte tan important com la cocció, ja que determina que puguin mantenir-se les textures i sabors d'origen, garantint la qualitat del producte final desitjat. Sense oblidar que, quan un producte es refreda correctament abans d'introduir-lo en la cambra de fred (negatiu), estem assegurant la seva vida útil".

De fet, un estudi de l'Agència de Salut Pública de Barcelona sobre la vida útil dels productes en llesques, indica que existeix una diferència de 4-5 dies en funció de si la temperatura és de +9 °C o +4 °C.

Millorar l'eficiència operativa del negoci

Durant la taula rodona, els ponents també van analitzar els beneficis que els abatedors tèrmics en l'àmbit de processos i administració: afavoreixen la traçabilitat i la inspecció sanitària, redueixen el risc d'error humà, faciliten el treball i l'organització productiva de l'establiment, disminueixen la quantitat de personal necessari per a manipular els aliments, repercuteixen en la gestió de les compres i minimitzen les pèrdues de producte i les deixalles.

Així mateix, amb una emergència climàtica i una crisi energètica i de preus en marxa, les normatives relatives a l'eficiència s'empitjoren. A Espanya, per exemple, el mes de setembre passat, el Govern va posar en marxa un nou impost que grava les màquines que utilitzen gasos refrigerants tradicionals i que afecta a totes les importacions. Apostar per solucions que facin servir gasos ecològics no sols minimitza el seu impacte mediambiental, sinó que evita el sobrecost que aquest impost suposa.

Escollir l'abatedor que millor s'adeqüi a les necessitats del negoci

Per acabar la jornada es va tractar la importància d'escollir l'abatedor que millor s'adeqüi a les tasques de l'empresa.

Al mercat existeix una gran varietat d'abatedors de temperatura, "qualsevol carnisseria-xarcuteria, gran o petita, pot obtenir guanys invertint en un abatedor, però necessita un correcte assessorament per part de professionals experts per a trobar la solució més ajustada a les seves necessitats i, així, optimitzar la inversió. Els principals factors a valorar, l'espai disponible i el volum de producció," conclouia Mario Saltor.



Mira el vídeo de la taula rodona a través d'aquest codi QR



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



**carnissers
xarcuters
catalunya**

Dinar de retrobament de la Confraria del Gras i el Magre a Olot



Després d'un llarg parèntesi de les trobades anuals de la Confraria del Gras i el Magre degut a la pandèmia de la Covid-19, el passat 20 de novembre va celebrar-se de nou.

A les 10 del matí del diumenge 20, una seixantena de professionals dels diferents gremis territorials, confreres i acompanyants feien cita a la Fira Orígens d'Olot, punt de trobada de la jornada. L'elecció de la ubicació no era envà, sinó que aquell mateix dia se celebrava l'acte de proclamació dels guanyadors del primer Concurs Nacional de Botifarra Catalana.

Durant el matí, els participants van gaudir de la gastronomia que oferien els expositors formaven part de la fira i cap al migdia van assistir al lliurament dels premis del Concurs i posteriorment al tast de les botifarres guanyadores. Seguidament, els assistents a la trobada van dirigir-se al restaurant de cuina volcànica La Deu d'Olot per celebrar el dinar de retrobament.

Una trobada que va servir per gaudir junts, compartir moments i fer més estreta la relació entre professionals del sector, en plena companyonia.

Es moment de mentir, sentir enveja i deixar bocadats als nostres invitats

Aquest Nadal, menteix. Aquest Nadal, t'envejaran. Aquest Nadal, deixa'ls bocadats. Aquests són els tres eslògans han acompanyat la campanya de Nadal de Carnissers Xarcuters Catalunya, tres eslògans que van relacionats a tres tipus de producte que s'ofereixen des de les carnisseries - xarcuteries durant les festes nadalenques: els canelons, l'escudella, embotits i formatges, i productes frescos per elaborar els plats.

La campanya consta de sis cartells, tres vídeos i material per a xarxes socials.



**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

Torna el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn són dues entitats del sector que entre els seus objectius s'hi inclou la promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya. Per altra part, també s'esforcen a vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals en el marc del ric patrimoni gastronòmic català, i a la vegada fomenten la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país. En aquest marc convoquen per al pròxim mes de febrer de 2023, el setè concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou de Catalunya.

Un cop superats els difícils temps de pandèmia, des de la Fundació i la Confraria del Gras i el Magre entenem que la nostra feina de promoció i difusió dels nostres productes tradicionals volem continuar sent perseverants i potenciar, encara més, la presència dels nostres bons productes tradicionals de qualitat als mercats a l'abast de tots els consumidors, i en especial uns embotits de festa com són la Botifarra d'Ou i el Farcit de Carnaval que han d'erigir-se en protagonistes gastronòmics del Dijous Gras i el Carnaval. Heus ací raons contundents per una nova convocatòria.

Entre tots ens hem proposat que cada edició superi l'anterior, que les botifarres d'ou i farcits clàssics siguin els millors que mai s'hagin tastat, i les altres botifarres que

concursen en la categoria de singulars, siguin realment singulars, ben espectaculars, amb propostes noves, creatives i coherents i ben equilibrades des d'un punt de vista culinari i gastronòmic. Aquests són els criteris que seran traslladats al jurat, perquè ho tinguin en compte a l'hora d'emetre la seva opinió. Volem fer un salt qualitatiu important cercant l'excel·lència en les botifarres tradicionals, i les millors propostes gastronòmiques en les singulars.

Per això us animem a tots a treballar en la millora dels vostres productes tradicionals en la mesura que considereu en aquells aspectes que els fan únics i exclusius, i a aquells que feu noves propostes en botifarres singulars, us convidem a desenvolupar receptes coherents, equilibrades i que amb la base de la botifarra d'ou, sàpiguen mantenir i si cal millorar la personalitat, l'equilibri i l'harmonia entre els ingredients que l'haurien d'identificar.

L'objectiu és sempre anar a la recerca d'aquelles botifarres que aportin una experiència sensorial ben diferenciada i, que en realitat facin dels productes guanyadors uns embotits excel·lents, originals i únics, capaços de sorprendre a qui ho consumeixi i donar prestigi a qui els elabori i mantingui viu l'esperit del concurs.

Llarga vida a les Botifarres d'Ou i al Farcit de Carnaval.

**2 FEBRER**Data límit per
inscriure's al concurs**6 - 7 FEBRER**Recepció de les
botifarres d'ou i
farcits participants**9 FEBRER**Proclamació dels
guanyadorsconcursbotifarradou.oficisdelaacarn.cat

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

Fira de tardor a Olot - Sant Lluç: un homenatge als productes del porc

La Fundació Oficis de la Carn va ser convidada, a principis d'octubre, a la fira



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

Un any més hem estat convidats a participar i donar a conèixer els productes tradicionals de Catalunya a la Fira de Sant Lluç a Olot. En un programa multisectorial on destaca la Fira Ramadera amb una bona colla d'activitats que apropen els més petits al món animal i a la biodiversitat i amb xerrades tècniques sobre benestar animal a càrrec d'experts de l'IRTA, i a més, activitats gastronòmiques entre les quals destaquen les dedicades al món del porc i als embotits tradicionals.

De la mà d'en Pep Nogué, cuiner i divulgador gastronòmic, vàrem ser actors en un cap de setmana vertiginós relacionat a les activitats relacionades amb els embotits tradicionals. Nosaltres, com a Confraria del Gras i el Magre vàrem tenir el gust de participar en 4 de les activitats programades entre dissabte i diumenge.

La primera de les activitats va ser un tast divulgatiu sobre la Botifarra Catalana artesana on es va fer un recorregut per les botifarres de carns que reben el nom de catalana i que s'elaboren arreu del nostre país. De cada una d'elles vàrem comentar la seva procedència, la seva composició i forma de treballar-les i la seva relació amb l'entorn. Els assistents van tastar botifarres catalanes de la tipologia més coneguda elaborades a Barcelona i a Osona, però també botifarres de carns cuites, que en alguns casos els seus productors les anomenen catalanes, procedents de la Vall Fosca al Pallars Jussà i de la Vall de Cardós al Pallars Sobirà. Un plaer pels sentits i moltes sorpreses per part dels assistents, ja que van poder degustar productes que moltes vegades no estan a l'abast dels amants dels bons embotits.

Una altra de les altres activitats en què vàrem participar va ser a la que es presentava com a embotits de Festa. Aquesta activitat volia donar a conèixer i fer un homenatge a alguns productes tradicionals que, tot i ser prou coneguts en els seus respectius territoris de producció on es consumeixen en moments especials, a la resta de comarques del nostre país són força desconeguts. Es va començar per un Bisbe de Llengua, un embotit especial en el receptari tradicional i molt apreciat a les comarques de la Catalunya central. A



continuació es va presentar un dels pocs embotits que s'elaboren fora de la matança, única i exclusivament per celebrar el Carnaval: el Farcit o Facit de Carnaval. Una autèntica mostra de la riquesa gastronòmica i de manteniment de les tradicions a les comarques del Pallars que va sorprendre molts i que va convidar als presents a traslladar-se al Pirineu per poder-ho gaudir in situ. A continuació, vàrem seguir amb un producte genuí de la Garrotxa: la Bufa d'all i julivert. Va ser tot un plaer poder escoltar al seu elaborador, en Jordi Vilarrasa, que amb el seu saber fer i mesuratge ens va guiar pels saber fer dels cansaladers garrotxins al llarg del temps. Un gran producte del territori que cal conèixer i la millor manera de fer-ho és consumir-lo en el seu entorn natural: a la Garrotxa. El quart producte d'aquest tast va ser un Fuet dolç, una sorpresa per quasi tothom, de la que només calia veure les cares per saber que els havia semblat. De la botifarra dolça al fuet dolç, aquest era el relat. Els assistents varen poder marxar amb un sabor de boca que els traslladava a la més pura tradició gironina en matèria d'embotits.

La tercera de les activitats de tast de la fira en les que vàrem participar va ser l'anomenada Embotits de Premi, on els as-

sistents tastaren alguns dels embotits premiats en els darrers concursos de botifarra d'ou i llonganisses organitzats per la Confraria del Gras i el Magre. En aquesta ocasió es van donar a tastar les llonganisses de Can Cerilles de Manlleu, els Xolissos de Casa Badia de Tremp, la botifarra d'ou de Ca l'Estevet de l'Ordal i la botifarra d'ou amb mongetes del Collsacabra i allioli de Casa Colom-Vila de Manlleu. El públic assistent va poder comprovar el perquè es tractava d'embotits premiats, productes únics, elaborats artesanalment per petits productors de casa nostra.

Per rematar el dia encara vàrem tenir temps de participar com a jurat en el tradicional concurs de Peltrucs de Pagès, un concurs que organitza el Mercat d'Olot i Girona excel·lent i que sense l'ànima d'en Pep Nogué difícilment es faria. En aquesta ocasió eren dotze peltrucs elaborats per les cases de pagès de la Garrotxa segons els seus receptaris més propis i tradicionals. Un plaer poder-los tastar, però una satisfacció i una joia el saber que encara hi ha llocs on es mantenen les tradicions i la saviesa popular elaborant productes exquisits. Només cal encoratjar a continuar

mantenint aquestes tradicions que formen part del nostre patrimoni gastronòmic.

La resta d'activitats relacionades amb el món dels embotits i la carn que tingueren lloc els dies de la Fira foren: Tast vertical d'embotits curats -a càrrec d'Embotits Gori, Girona Excel·lent i Pep Nogué-; El pernil artesà de la Garrotxa -a càrrec de Pernils Mateu, Cal Diví i Pep Nogué-; Patès, terrines i cerveses -a càrrec de Carnisseria Planagumà, Girona Excel·lent i Pep Nogué-; Maridatge de botifarres i vins blancs -a càrrec de Can Fanera, Girona Excel·lent i Pep Nogué-, Les llonganisses de Can Coromines -a càrrec de Fermí Coromines i Pep Nogué-, i La bruna dels Pirineus -a càrrec d'IGP Vedella dels Pirineus i Pep Nogué-.

Només dir, per acabar, que totes aquestes activitats organitzades en el marc d'una Fira, podrien ser molt bé traslladades a moltes altres Fires que es fan arreu de Catalunya, fent que el ressò dels productes tradicionals arribi a tot-hom convidant-los a gaudir del nostre patrimoni gastronòmic allí on millor es pot fer, a cada poble o comarca on hi hagi un artesà que continuï elaborant bons productes.



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

Reconeixement internacional per en Xesc Reina

La seva sobrassada de porc negre a obtingut la distinció de millor producte curat no italià per part de la Guida Salumi d'Italia 2023



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

La Sobrassada de Porc Negre que Xesc Reina, professor i col·laborador de l'Escola de la Carn, elabora per Can Company (Mallorca) ha obtingut la distinció de millor producte curat no italià per part de la Guida Salumi d'Italia 2023.

Guida Salumi d'Italia 2023 és un projecte pioner capaç de catalogar i narrar un sector alimentari únic al món en varietat, qualitat i tipicitat. Dels 162 productors avaluats minuciosament amb fitxes tècniques i qualitatives, 46 d'ells aconseguixen l'excel·lència amb la concessió de les "Cinc Espigues" característiques. A més, hi ha 20 Premis Especials que destaquen transversalment diferents actors del sector. La Guia és un viatge, de nord a sud, que dona a conèixer amb detall les nombroses especialitats regionals que ofereix la xarcuteria italiana.

És una guia dedicada als embotits assecats i curats, en realitat un univers molt diferenciat, en primer lloc, per les matèries primeres utilitzades i, en segon lloc, pels diferents sistemes de producció, on es fa un recorregut per les seves característiques organolèptiques, de producte i de producció; descobrint els diferents talls i tipus, els detalls que distingeixen la cuina, el fumet, el condiment, però també els ingredients i la textura. En les avaluacions que es fan per promoure l'excel·lència de la xarcuteria, hi ha factors importants que avalen la qualitat intrínseca d'un embotit, com per exemple la història de l'empresa, la tipicitat, l'especificitat d'un producte i l'ètica. En aquesta edició, amb la mateixa pauta, el projecte ha traspassat les fronteres d'Itàlia estenent la investigació a altres realitats productives presents a Europa. Amb aquests criteris i amb una metodologia molt semblant a la Guia Michelin de la restauració els tastadors anònims de la guia s'acostaren a Can Company per tastar i emetre el seu veredict sobre els "bisbes" que allí elabora, bateja i mima en Xesc.

Així el bisbe batejat amb el nom d'Emília, ha viatjat a Itàlia on ha estat elegida com a millor embotit d'Europa en una gala que ha tingut lloc al Teatre Verdi de Busseto, a la ciutat de Parma.

En declaracions a la premsa Xesc Reina reclama que la



distinció que s'ha atorgat a la seva sobrassada, s'estengui al porc negre mallorquí: "No és just un reconeixement per a nosaltres, també a una raça d'animal excepcional de la qual els mallorquins n'hem d'estar orgullosos".

Moltes felicitats a en Xesc i a tot l'equip de Can Company per aquest premi que reconeix la feina ben feta i el treball minuciós.

ESCOLA
DE LA CARN

PRÒXIMS CURSOS

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

Optimització 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: 9, 10 i 11 gener (7 hores / jornada)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

Optimització 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: 20, 21, 22 febrer (7 hores / jornada)



Preu: 350€*



Ubicació: Rivesaltes (Perpinyà)

*El preu inclou els 3 dies de formació, 2 nits d'hotel (en habitació doble), 3 dinars i 2 sopars

L'Escola de la Carn en xifres

(DADES 2022)



034

Cursos realitzats



1.027

Alumnes presencials
i online



508

Hores lectives

www.escoladelacarn.com

Notícies destacades



El 57% dels consumidors ha reduït el volum de compra de productes frescos per l'alça dels preus

Segons l'informe 'El comprador de productes frescos', elaborat per Aecoc més de la meitat de consumidors ha reduït la seva compra de productes frescos, i a més un 77% dels consumidors confirma que ha canviat els seus hàbits i un 62% assegura que busca més ofertes i promocions en la categoria. D'altra banda, l'estudi mostra que l'aspecte i el preu són els motius més importants per als consumidors de productes frescos. Així, el 79% dels consumidors es fixa en l'aspecte dels productes en el taulell, mentre que el 76% valora també el preu abans de prendre la seva decisió de compra. A més, El 72% dels consumidors afirma que compra la carn al tall, mentre que un 60% també adquireix carn envasada refrigerada i un 15% envasada congelada.

L'informe també reflecteix que aspectes com la sostenibilitat continuen sent rellevants. El 52% dels consumidors busca productes frescos de proximitat, mentre que el 32% prioritza la compra d'aliments amb una producció respectuosa amb el medi ambient.

Una altra de les tendències que mostra l'informe és el consum de productes *premium* durant les festes de Nadal. Així, quatre de cada deu consumidors reconeixen que reduiran el volum de compra de carn i peix, però, a canvi la meitat comprarà productes carnis de qualitat superior i un 40% farà el mateix amb el peix.



Obert el termini d'inscripció per als concursos 'Millor Jove Carnisser' i 'Millor Hamburguesa Artesana' que se celebraran a Madrid

Ja està obert el termini d'inscripció per a participar en els concursos que EduCarne -l'Escola de carnisseria de Madrid-, durà a terme durant la pròxima Meat Attraction, que se celebrarà del 6 al 7 de març de 2023 a Ifema de Madrid.

El concurs Millor Jove Carnisser està obert a tots els professionals júnior de menys de 35 anys, a nivell nacional i serà el que obrirà la V edició de Meat Attraction, el 6 de març a les 10 h. Els tres finalistes, prèviament seleccionats per un jurat especialitzat, competiran en directe, especejant un quart davanter de porc ibèric i realitzant posteriorment un elaborat artesà innovador amb carn d'au.

Per a participar-hi s'ha d'enviar un vídeo que es mostri la tècnica d'especejament, un currículum i el model de sol·licitud que trobareu al web educarne.es. Tot s'ha d'enviar a comunicacion@educarne.es

En l'edició passada, la guanyadora va ser la barcelonina Janela Morante de la Carniseria Roser.

Al concurs de Millor Hamburguesa Artesana hi podrà participar qualsevol comerç carni especialitzat que realitzi una recepta autènticament artesanal. Després d'una preselecció, on es valorarà especialment el caràcter innovador, l'originalitat i la creativitat, arribaran a la final tres propostes els creadors de les quals hauran de defensar en directe, el 8 de març a les 12 h, per a aconseguir el primer lloc.



La CIBC celebra la seva assemblea de tardor a Bèlgica

El 17 de novembre, els delegats de les federacions membres de la Confederació Internacional de Carnissers (CIBC) es van reunir per a la seva sessió de tardor a Brussel·les, Bèlgica. En aquesta van ser presents delegats de les federacions de Dinamarca, Alemanya, França, Àustria, els Països Baixos, Itàlia i Espanya (Cedecarne - entitat de la qual la Federació catalana de carnisers - xarcuters - cansaladers en forma part).

Primerament, es va tractar l'informe detallat sobre l'«Estat de la carnisseria europea», assenyalant que el sector està sent afectat per diverses crisis alhora: l'energètica; la de les matèries primeres pel fet que l'aprovisionament està empitjorant i els seus preus també s'estan disparant; la crisi sanitària amb la grip aviària i la pesta porcina, per citar només alguns. A més, la creixent escassetat de treballadors qualificats i les preocupacions sobre la contractació de joves completen un panorama que és semblant en tota Europa.

Un altre gran bloc de la sessió es va dedicar a les activitats polítiques i legislatives europees, que també tenen un gran impacte en l'ofici de carnisser i sobre les quals la CIBC va discutir les seves estratègies addicionals, com ara la revisió del Reglament d'Informació Alimentària 1169/2011 (inclosos aspectes com ara com l'etiquetatge nutricional i d'origen, el marcat de dates, la protecció de les denominacions de la carn), els impactes de l'«estratègia de la granja a la taula», la imposició d'estàndards de la UE per als aliments importats, la revisió de la política de promoció de la UE o la higiene alimentària.

2023 AGENDA D'AUTOCONTROL HIGIÈNIC I SANITARI

Ja està disponible l'Agenda d'Autocontrol Higiènic i Sanitari 2023 en format pdf

Tots els establiments alimentaris sense excepció, han d'assegurar que els aliments que manipulen, transformen, elaboren, comercialitzen o subministren, tinguin les màximes garanties higièniques i sanitàries. En aquest aspecte, la normativa vigent exigeix que tots els establiments (botigues incloses), implantin un sistema d'autocontrol basat en la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC), en funció de la mida i de les manipulacions i procediments que es duguin a terme a l'establiment.

Tot i que ja s'ha acabat el termini de peticions de les agendes en format paper, des de la Fundació Oficis de la Carn es continuaran oferint sota demanda a tots aquells agremiats que ho desitgin. Aquelles persones interessades han d'enviar un correu electrònic a fundacio@oficisdelacarn.cat i se'ls enviarà a la direcció postal que ho desitgin.

L'agenda descarregable en format pdf la trobareu al web del vostre gremi.



Descarregar l'agenda d'autocontrol a través d'aquest codi QR

Carnisseria Planet rep el guardó d'establiment històric per la Cambra de Comerç de Girona

La Carnisseria Planet de Lloret ha estat guardonada com a establiment històric per la Cambra de Comerç de Girona.

El lliurament del guardó es va realitzar a l'emblemàtica carnisseria, situada al carrer Sant Pere, número 2, de Lloret. Hi va assistir el president de la Cambra, Jaume Fàbrega, i l'alcalde de Lloret de Mar, Jaume Dulsat.

En la seva intervenció, l'alcalde va destacar i agrair el compromís i la bona feina que fan a més de remarcar que tenen "una trajectòria excel·lent, amb un producte molt cuidat, diferent i molt especialitzat. El seu producte és un record que s'emporten molts dels turistes que ens visiten." El president de la Cambra va afegir que "Can Planet, amb les seves cinc gene-



racions, és sinònim d'història, de tradició i de capacitat d'innovació i d'adaptació". Per la seva banda, Antoni Plantet i Maribel Vives, de Can Planet, van agrair el distintiu i van assegurar que tota la feina es fruit de "la il·lusió de les cinc generacions que han passat per la botiga."

Des del Gremi us donem l'enhorabona!

Una carnisseria centenària que creix amb el turisme i s'adapta a la venda online

Diu Antoni Planet Carnicé: "Tot comença l'any 1877, quan el meu besavi Salvador Planet, d'Hostalric, va obrir la primera Carnisseria Planet a la plaça Piferrer de Lloret de Mar, al cantó de la botiga actual al carrer Sant Pere, 2". El seu fill petit, Antoni Planet Rosell, nascut l'any 1898, juntament amb la seva dona, Joana Gallart Sais, continuen l'ofici tenint el seu propi bestiar i passant uns anys molt difícils a causa de la Guerra Civil. El pare de l'Antoni, Joan Planet Gallart, amb la seva dona, Maria Carnicé Bigas, agafaren el relleu i amb l'arribada del turisme van obrir nous mercats

i un altre local al carrer

Venècia de Lloret de Mar. Antoni Planet Carnicé, nascut l'any 1954, amb la seva dona, Maribel Vives Mayans, reformen l'establiment l'any 2010 i amb el seu fill, Sergi Planet Vives (1994), s'adapten a les noves tendències del comerç i afronten nous reptes, com el foodtruck i la venda online.

L'establiment ha arribat a la quarta generació amb empenta i amb voluntat d'adaptar-se als nous temps i continuar amb el seu reconegut bon servei.



Participem a la fira TreballemGi buscant personal per a les carnisseries i xarcuteries agremiades

El passat novembre des del Gremi de Girona vam participar a la 8a edició de la Fira d'Ocupació Juvenil TreballemGi, una fira dedicada a la inserció laboral dels joves amb mig miler d'inscrits.

La nostra participació va ser per informar als assistents de la fira de la esabilitat laboral de la nostra professió i, a la vegada, cercar personal de dependència i obrador per als agremiats.

Jornada acadèmica per cuinar productes de Nadal

El passat dilluns 28 de novembre vam celebrar, a l'Aula General Hostelera de Cassà de la Selva, una jornada acadèmica per a millorar les tècniques i receptes dels cuinats de Nadal, que oferim als nostres clients. Durant la sessió, els assistents van aprendre a elaborar panxetes de Nadal a baixa temperatura, xavi farcit de botifarra, Galldindi a l'estil de Nadal i postres de "torrija" i tarta tatin, entre d'altres.

El curs, organitzat pel gremi i la casa col·laboradora General Hostelera amb col·laboració amb Rational, va ser tot un èxit de participació i els assistents el van valorar molt positivament.



Tota la informació del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines a www.gremicarn.com

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

Taller de safates i embotits a Terrassa

Aquest passat 14 de novembre a Terrassa -per iniciativa pròpia i alhora dels cansaladers i petits comerciants locals i amb el suport de GremiCarn- es va fer un curs de safates d'embotits i formatges.

Vàrem tenir la sort d'aconseguir que vingués una gran professional, que treballa a Xarcuteries Bosch. La sessió va tenir una gran acollida entre els botiguers i va reunir vint-i-quatre persones, dins d'un ambient de gran cordialitat i germanor.

Val a dir que tots els assistents van aprendre força de tot allò que se'ls explicà. També van prendre moltes ganes de posar-ho en pràctica..., de cara a les festes nadalenques que ja tenim a tocar.

olem expressar el nostre sentit agraïment a totes les persones que han fet possible aquest esdeveniment i esperem que no sigui el darrer. Per part nostra, farem tot el possible per tal que sigui el principi de més activitats en aquest entorn.

A més, volem remarcar el nostre profund reconeixement envers en Jordi, na Vanessa, en Simó i l'esforç inestimable de na Joana.

Dani del Tastet de la Cisqueta



GremiCarn participa al Fòrum Dieta Mediterrània

El passat dimecres 2 de novembre es va celebrar el Fòrum organitzat per la Fundació Dieta Mediterrània amb col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentari i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

Una jornada de taules de treball en què Oriol Tarats, Secretari General de GremiCarn, i Maria Martínez, responsable de Qualitat i Seguretat Alimentària, van participar juntament amb altres experts, empreses i representants d'entitats agroalimentàries d'arreu del país.

El Fòrum es va organitzar per defensar el consum de carn a través d'un relat comú des de tots els punts de vista: una alimentació segura, saludable, sostenible i justa a través de la proteïna animal.



La Fundació Dieta Mediterrània va ser creada el 1996 per realçar el valor fonamental que representa la dieta mediterrània i els seus productes per a l'alimentació i la seva indústria. L'entitat fomenta la col·laboració amb altres institucions, centres de recerca, universitats, empreses, productors, i entitats tant de l'àmbit nacional com internacional.

Tota la informació de GremiCarn a www.gremicarn.cat

L'escola de la Dona de la Diputació de Barcelona visita GremiCarn

El passat 17 de novembre, els alumnes del curs 'Els Ensenyaments de cuina i gastronomia' de l'Escola de la Dona de la Diputació de Barcelona, un any més, van tornar a visitarnos per explicar-los el món de la carn.

Durant la visita, el professor Ricart Julià va fer una sessió per situar-los en el món de la carnisseria - xarcuteria i a la vegada els va ensenyar noves formes de percebre els elaborats carnis i el nostre sector que de ben segur com a consumidors no coneixien.

Els assistents van valorar positivament la trobada i des del gremi esperem retrobar-nos l'any que ve per continuar ensenyant els valors del nostre sector.

L'Escola de la Dona és una escola per a adults on qual-



sevol persona major de 18 anys pot obtenir els coneixements teòrics i pràctics necessaris per l'exercici d'una professió, completar la seva formació o desenvolupar nous interessos i potencialitats.

GremiCarn, serveis empresarials per a l'agremiat

Des de GremiCarn us oferim diferents serveis empresarials per acompanyar-vos i assessorar-vos en el vostre dia a dia. La nostra experiència fa palès de l'especialització dels nostres serveis per cobrir les necessitats i problemàtiques dels carnisers i xarcuters. Assessorarem i gestionem totes les tramitacions que la teva empresa necessiti alhora que t'ajudem a planificar el creixement del teu negoci.

Amb el departament laboral desenvolupem de forma òptima les contractacions i nòmines tot permetent rendibilitzar els recursos de la teva empresa; per altre costat, des del departament fiscal i comptable assessorem i orientem en matèria d'impostos i recursos administratius perquè el vostre negoci optimitzi la seva rendibilitat i estigui al dia

amb el compliment de les obligacions tributàries.

Amb el departament de qualitat i seguretat alimentària us oferim un assessorament integral per donar compliment a les exigències legals i dels vostres clients i alhora trobar la millor solució personalitzada a les vostres necessitats.

Des de GremiCarn també us oferim el servei d'assegurances per cobrir tots els riscos de l'empresa i de l'empresari; el servei de tramitació de subvencions, el club de compres o l'assessoria jurídica.

Per a més informació sobre els nostres serveis contacteu amb GremiCarn a través del nostre correu gremi@gremi-carn.cat o al web gremicarn.cat/serveis.

GremiCarn en xifres

(DADES 2022)

FISCAL I LABORAL



576

Declaracions de la Renda



42%

Dels socis són clients



2.240

Tramitacions en serveis fiscals



945

Nòmines gestionades al mes

QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA



70

Consultes telefòniques, on-line i presencials



15

Assistència en inspeccions de sanitat, residus i consum



190

Hores de consultoria

Vitrum 2022: VIII Festa del Vidre Artesà

Els passats 1 i 2 d'octubre de 2022, a Vimbodí i Poblet, va celebrar-se, una vegada més i recuperant la dinàmica d'abans de la pandèmia, el Mercat d'Artesania de Vitrum, la festa del vidre artesà, en la que va participar la Tocineria Cal Silo.

En aquesta vuitena edició ha destacat la presència del vidrier d'honor Tomàs Molina, cap de meteorologia de Televisió de Catalunya.

Durant el cap de setmana, Cal Silo va muntar la seva parada de productes artesans a l'espai del mercat artesanal, on es troben artesans de diversos oficis, amb una gran afluència de clients, cosa que va fer pensar que es torna a la normalitat sense restriccions.

Amb Vitrum, Vimbodí i Poblet esdevé durant dos dies, referent dels municipis catalans que manté viva la tradició vidriera amb un ventall d'activitats destinades a tots els públics i amb demostracions en directe de diferents vidriers d'arreu de l'estat.

La festa inclou, així mateix, altres activitats relacionades amb la tradició vidriera, molt arrelada al municipi: tallers i jocs infantils, exposicions, conferències, visites guiades al museu, l'esmorzar popu-



lar, el concurs de beure amb porró... Una festa única pel seu contingut i per la varietat d'actes que inclou, adreçats a un públic eminentment familiar amb ganes de gaudir d'una festa única que barreja lleure, ciència i tradició a parts iguals.

Tocineria Cal Silo

XII edició de la Fira del Vi de Cambrils

El passat octubre va celebrar-se la XII edició de la Fira del Vi de Cambrils que va ser un èxit aclaparador.

L'esdeveniment va tornar al Parc del Pescador per promocionar vins del territori maridats amb la gastronomia cambrilena. La nova edició va superar totes les expectatives amb la participació de 35 cellers d'arreu de la província amb representació de totes les D.O Tarragonines, a més de productors cambrilencs com Daniel Salinas que oferien degustacions gastronòmiques.

Aquesta 18 edició que es va celebrar del 7 al 12 d'octubre, va augmentar en durada, espai i cellers participants i ha comptat amb una gran afluència de visitants. L'esdeveniment, organitzat pel Patronat Municipal de Turisme de Cambrils amb el suport de la Cambra de Comerç de Reus, pretén potenciar el vi i les Denominacions d'Origen catalanes com a binomi perfecte a la gastronomia cambrilena.



Foto: Diari de Tarragona

Presentació d'elaborats de Tardor - Nadal 2022

El passat 7 de novembre vam realitzar a la seu de Gremi-Carn Tarragona el curs "Presentació d'elaborats de Tardor - Nadal 2022" amb Yolanda Casternado.

Durant la sessió els assistents van aprendre a elaborar rotllets freds, donuts cànics, corones de cèrvol, safates d'embotits i formatages, a més de diferents plats de carnisseria al forn.

L'assistència per part dels agremiats va ser tot un èxit fent que la sala s'omplís de gom a gom i tothom va quedar molt satisfet dels resultats.



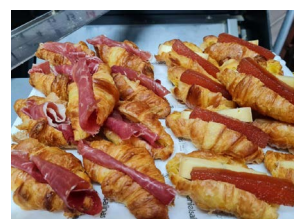
Daniel Salinas: 1982 - 2022

Aquest any fa 40 anys que vam obrir la primera botiga a Cambrils i durant aquestes quatre dècades hem anat creixent i especialitzant-nos en els millors productes donant el millor servei i qualitat als nostres clients. Daniel Salinas va començar el 1982 amb una petita carnisseria al port, que amb el temps es va ampliar a xarcuteria i més endavant a formatgeria. Sempre intentem donar el màxim servei i qualitat als nostres clients oferint tot tipus de carns i elaborats de tot tipus amb diferents presentacions i sabors. A més, del producte que es pot trobar durant tot l'any no podem oblidar-nos dels elaborats de temporada com les hamburgueses de mango a l'estiu o de calços que cada any són més populars.

Des d'aquí volem agrair a tots els que ens han acompanyat durant tot aquest temps i esperem que ens puguin continuar donant la seva confiança i fidelitat.

Moltes gràcies

Daniel Salinas



Petits anuncis

LOCALS VENDA

- **Es ven:**
Nau de 422 m2 a Santa Maria Palautordera amb planta baixa de 310 m2 i un altell de 112 m2 totalment equipada amb maquinària necessària per fer embotits. En perfecte estat i llesta per començar.
Mòbil 698.966.525
Preguntar per Sandra.

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
Preguntar per Silvia

LOCALS VENDA O LLOGUER

- **Es lloga o ven:**
Nau amb pati exterior a prop de Sant Celoni. Està equipada amb zona de cocció, zona d'obrador i zona d'expedició i amb tota la maquinària necessària complint la normativa vigent. Té una superfície total de 422m2 i inclou 2 places d'aparcament.
Telèfon 93.606.18.48
- **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 o traspasa:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José

- **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

LOCALS TRASPASSOS

- **Es traspasa:**
Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num. al mercat de la Mercè (Virrei Amat) Bcn.
Ubicació immillorable al passadís central. Reformada i amb molt bona clientela.
Rendibilitat des del primer dia.
Llesta 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:**
Cansaladeria en ple funcionament, vendes demostrables
Botiga centenària amb clientela de tota la vida i turisme
Situada al centre de la població turística de Mojà
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

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

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

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

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

- **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:**

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

► **Es traspasa:**

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

► **Es traspasa:**

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

► **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:**

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

► **Es traspasa:**

Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador
Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de Mercat i a prop del Metro.
Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza

► **Es traspasa:**

Per jubilació parada de Mercat en ple funcionament a Tarragona 14m2 amb llicència com pollastreria, devirats, aviram i ous.
Negoci rendible des de fa més 50 anys.
Mòbil 626.27.50.24
Preguntar Ignasi

► **Es traspasa o compra:**

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

► **Es traspasa:**

Carnisseria 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 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:**

Per jubilació
Parada d'aviram, totalment equipada i en ple funcionament a Tarragona ciutat.
Mòbil 686.44.64.76
Preguntar per Conxita

► **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

► **Es traspasa:**

Per motiu de salut
Carnisseria-Cansaladeria-Xarcuteria amb obrador a Sant Climent de Llobregat
Mòbil 647.70.94.91
Preguntar Cristina

► **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:**

Botiga de 70 m2
Carnisseria-Xarcuteria-Polleria sense obrador
Camara gran, 2 super mostradors, armari frigorífic 4 portes, 4 vitrines frigorífiques. Llicència Carnisseria-Xarcuteria i Polleria
Zona Poble Sec a prop Avda. Paral·lel
Mòbil 645.94.44.81
Preguntar per Rosa Maria

VARIS VENDES

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Termoselladora semi automàtica al buit amb atmosfera de gas alimentari.
S'ha fet poc us, Marca VC999
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi

► **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.
Trucar a mòbils 655.17.66.64 / 660.92.69.29
Preguntar per Antonieta o Josep

Petits anuncis

► **Es ven:**

Picadora, envasadora al buit, maquina tallar fiambres, retractiladora, mostrador 4 metres per carn, mostrador 2 metres per fiambres i 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 ven:**

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

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

2 piques amb taules acer inoxidable incorporades
1 taula acer inoxidable 1,5m amplada 2,5 m. Llargada
Campana extractora 1,50 x 60 3 filtres
Amassadora acer inoxidable
Prensa de llardons
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
Preguntar per Jordi

► **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:**

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

► **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:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19

► **Busco:**

Injectora manual en bon estat.
Mòbil 661.47.02.87
Preguntar per Lidia

► **Es ven:**

Injectora
Assecador d'embotits
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

1 caixa isotèrmica apta per furgonetes 122x115x115, FORD, VITO, TRANSPORTER 1 pastera 35 L RAMON, 1 renta peroles SILANOS, 1 serra tallar ossos MAINCA, 1 forn RATIONAL, 2 balances etiq. BIZERBA, 1 talladora embotits KOLOSSAL 1 talladora embotits MOBBA, 1 bascula de peu 150 Q, 1 congelador 10 m3, 1 assecador embotits 12 m3, estanteries càmera, taules, safates, utillatge, motllos per mortadel·les, embotidores, picadores, maquina d'envasar al buit, congeladors
Mòbil de contacte 654186747
preguntar per Antoni

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



EL PALMAR (MURCIA)



Singular Shop

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

Contacte comercial

T. 93 546 81 11
M. 661 93 24 88
info@singularshop.es
www.singularshop.es
f @ Segueix-nos



Negocis singulars que marquen
la diferència

CRUZ



Vitrines frigorífiques a mida
Disseny **retail**
Gestió de **projectes**

cruzsl.net
93 465 00 65
    