

# carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 196 | MARÇ 2023



NOU FORMAT · NOU DISSENY ·  
carnissers  
xarcuters  
catalunya

8è Concurs Nacional de  
Botifarra d'Ou Artesana

El programa formatiu de carnisseria i  
xarcuteria avançada de l'Escola a França

Mallart Artesans Xarcuters:  
elaborats amb compromís social





Disseny de vitrines frigorífiques a mida



INTERIORISME COMERCIAL

# SUMARI

05.

## Editorial

06.

## 8è Concurs Nacional Botifarra d'Ou Artesana

06 | El concurs

12 | La deliberació del jurat en imatges

13 | Tres invitats molt especials al jurat

15 | Les botifarres premiades d'Osona a la festa de Vic

15 | El Concurs als mitjans de comunicació

16.

## Entrevista a Yolanda Presseguer, Millor Botifarra Catalana de Catalunya 2022

18.

## Escola de la Carn

18 | El programa formatiu de carnisseria i xarcuteria avançada de l'Escola de la Carn a França

20 | Pròxims cursos

22 | Els alumnes de l'Escola de la Carn valoren la formació a França

26.

## Mallart Artesans Xarcuters: elaborats amb compromís social

30.

## El consum de productes carnis és essencial per a evitar manques nutricionals

32.

## Tendències de packaging per aquest any

33.

## Què fer amb els tupperes dels nostres clients?

34.

## L'actualitat de Carnissers Xarcuters Catalunya

36.

## Notícies sectorials

38.

## Actualitat gremial

43.

## Petits anuncis

**Edita:** Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

**Director:** Oriol Tarrats

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

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

**Disseny:** Cake communications

**Impressió:** SPM

**Dipòsit Legal:** B-357-60

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

**Col·laboren:**







# 196

Ens endinsem a un nou exemplar de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya amb un nou disseny i nous apartats.

En aquest número 196 fem un repàs de la 8a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana celebrada el passat mes de febrer i parlem amb els guanyadors de l'any passat perquè ens expliquin la seva experiència com a membres del jurat. A continuació, entrevistem a Yolanda Presseguer, guanyadora del Concurs de Botifarra Catalana.

En les pàgines centrals trobareu un article sobre el programa formatiu de carnisseria i xarcuteria avançada de l'Escola de la Carn a França al que els assistents ens expliquen la seva experiència als cursos i Monique Sicre, responsable de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales ens mostra com és la formació reglada del país.

En aquest número 196, també trobareu un reportatge sobre l'empresa Mallart Artesans Xarcuters, una iniciativa social que aporta valor i compromís als productes que elabora. A més, tractem la importància de consumir productes carnis, parlem de les tendències de packaging per aquest any i us aconsellem què fer amb els tupperes dels vostres clients. Per acabar, a les últimes pàgines de la revista, a més dels petits anuncis, trobareu tota l'actualitat gremial i del sector.

► FOTOGRAFIA DE LA PORTADA N. 196

**Los Extremeños Coses Bones**

Avinguda de la Hispanitat, 17  
Pineda de Mar



Los Extremeños volen compartir la idea que han tingut d'oferir als seus clients una safata amb varietat de botifarres d'ou. Tot un èxit!



# LA IMPORTÀNCIA DEL COMERÇ ALIMENTARI DE PROXIMITAT



Crec que és necessari posar en valor la importància que té el comerç alimentari de proximitat per generar fluxos de visitants als eixos comercials. El comerç alimentari és una tipologia de comerç recurrent que fa que les compres dels nostres consumidors siguin rutinàries i que formem part del seu passeig diari.

Cada vegada més els veïns del comerç de proximitat són la gran majoria dels seus clients i, probablement, sigui degut als problemes de mobilitat que es generen dins de les ciutats i pobles. Els pobles i les ciutats que viuen del turisme, o de població flotant estacional, segurament tindran alguns problemes i solucions diferents, però la dificultat per desplaçar-se és la mateixa, tant si el nucli és petit, ja que la gentrificació fa que sigui difícil moure's, com si és gran, ja que la concentració de gent crea greus problemes de convivència.

I a les ciutats més grans encara s'agreuja aquest problema. De fet, a Europa ja es parla que per fer sostenibles les ciutats hem d'anar al model de "ciutat dels 15 minuts". Això vol dir que hauríem de tenir tots els serveis i poder fer totes les compres a 15 minuts caminant.

Aquí rau la importància del comerç i del comerç alimentari, en la concentració d'oferta i la continuïtat comercial. El nostre model és el més sostenible, per no dir l'únic, ja que està totalment alineat amb la preservació del medi ambient. És una paradoxa, però allò que nosaltres hem fet tota la vida ara li han posat noms com economia circular, resiliència, o comerç comunitari.

Els Eixos Comercials i els mercats sempre han viscut dels fluxos de gent que s'han generat al voltant de l'alimentació. L'alimentació, que ara l'han convertit en un escenari de guerra política entre partits per veure qui és més saludable i sostenible, sempre l'hem gestionat des del coneixement dels hàbits de compra dels veïns i clients. Hem sigut garants de la bona alimentació dels nostres conciutadans fins que altres interessos inconfessables han distorsionat la realitat, per interès propi, i sense pensar en el bé comú, ni en salut dels consumi-

dors. Només per modes molt més que discutibles.

Les ciutats cada vegada seran més policèntriques i això és una nova oportunitat per créixer i desenvolupar nous negocis. La descentralització, o la creació de noves polaritats, ens afavoreix perquè hi ha altres formats empresarials que no els interessa aquesta oferta; per a ells és marginal però per nosaltres suficient per tirar endavant les nostres empreses. La nostra especialització fa que en alguns aspectes siguem imbatibles i ho hem de saber aprofitar.

“ ”

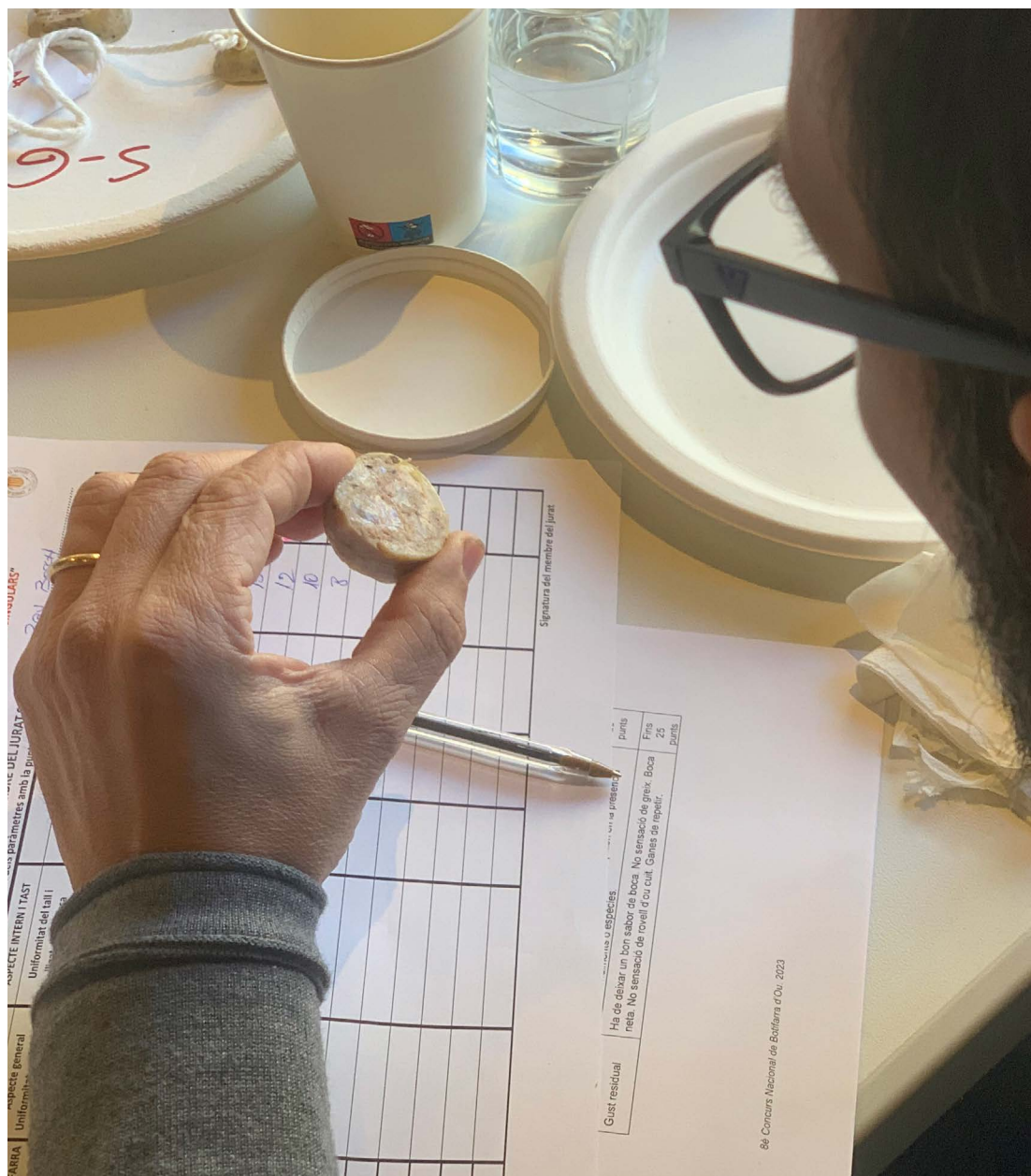
Nosaltres som com els pagesos, ells ordenen el territori i nosaltres els pobles i ciutats.

Ara fa unes setmanes, al Parlament Europeu va decidir crear la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat. Una capitalitat que ens iguala a les capitalitats, per exemple, de la cultura o de l'arquitectura. Aquesta capitalitat no ha sorgit per ciència infusa. Darrere hi ha una feina del sector comercial molt intensa. És una idea que surt des de baix. Per primera vegada el Parlament Europeu es troba que, per unanimitat, aprova la creació d'un esdeveniment que no surt ni del Parlament, ni de cap comissió, ni dels estats, ni de les regions, sinó que surt de la gent, d'un col·lectiu que veu una oportunitat de creixement i de modernització en un esdeveniment com aquest. És la força de la gent quan creu que els somnis i les grans fites es poden aconseguir.

Moltes vegades no som capaços de calibrar la força que tenim. Per això és tan important sumar, estar associats i compartir més que competir.

Ens hem de creure que som capaços de jugar a primera divisió i que, segurament, haurem d'adaptar-nos a noves formes de relació amb el client, però segur que serem capaços de fer-ho bé i d'assolir èxits empresarials i socials.

# El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana es consolida amb un gran èxit de participació





Carnestoltes és sinònim a Botifarra d'Ou i farcit de carnaval i per vuitè any consecutiu, els catalans vam donar la benvinguda a la setmana amb més disbauxa de l'any amb la celebració del Concurs Nacional de Botifarra d'ou. Un certamen que vol reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular. I és que tant la botifarra d'ou com el farcit de carnaval, són dos béns preuats d'abans de la Quaresma, amb un sabor únic i pronunciat, una textura granelluda i d'un valor imprescindible dins la cultura gastronòmica del país.

El jurat, compost per experts mestres xarcuters, professionals en embotits i en gastronomia, i els tres guanyadors de l'edició anterior, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell de les 42 botifarres de la categoria "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional", les 30 botifarres a la categoria de "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular" i els 9 farcits de carnaval participats. Aquestes xifres de participació són lleugerament més altes que les edicions i amb més diversitat territorial, amb 45 empreses de 19 comarques d'arreu de Catalunya: 31 de les comarques de Barcelona, 6 de les comarques de Girona, 4 de les comarques de Tarragona i 3 de les comarques Lleida. Aquesta participació que va en augment any rere any, demostra que "els cansaladers i xarcuters del nostre país segueixen treballant per a la promoció i difusió d'un producte hereu de receptes forjades al llarg de generacions" remarca Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn, entitat que, juntament amb la Confraria del Gras i el Magre, és organitzadora del concurs.



### La província de Barcelona s'endú els tres primers premis

El dijous 9 de febrer, una setmana exacta abans del Dijous Gras, va celebrar-se l'acte de proclamació dels guanyadors d'aquesta vuitena edició. Amb la sala d'actes de la Fundació Oficis de la Carn plena de gom a gom, Josep Dolcet, secretari del jurat, i Pròsper Puig, van presidir l'acte davant dels concursants i mitjans de comunicació.

Després de la benvinguda per part del president de l'entitat, Josep Dolcet, va llegir l'acta signada per tot el jurat i va valorar el concurs remarquant que "el creixement de participants està fent que la botifarra d'ou cada vegada estigui més consolidada i que els productes que s'han presentat en aquesta edició tenen una qualitat força interessant." Tot seguit, es feren públics les millors botifarres d'ou i farcits de carnaval, les segones posicions i les mencions del jurat.

La botifarra de Xevi Codina de **Carnisseria Cansaladeria Codina** de Taradell va obtenir un merescut primer premi en la categoria Millor Botifarra d'Ou Tradicio-

nal 2023. Codina va presentar una botifarra "fruit de l'esforç per les coses ben fetes i de la tradició i aprenentatge constant". A més, juntament amb l'Anna, segona generació que encapçala la carnisseria, mostren la seva il·lusió i compromís amb l'esforç i la qualitat: "Estem molt contents pel reconeixement al dia a dia, a peu de canó. Il·lusionant perquè en els diferents concursos, cada any una menció o un altre hem guanyat. Això t'anima i és un reconeixement a la feina ben feta."

En la categoria Millor Botifarra d'Ou Singular 2023, Ramon Hernando de **Xarcuteria Hernando** de Barcelona va endur-se el primer premi amb una botifarra d'ou de Kimchi, una col fermentada d'origen coreà. Una fusió de sabors tradicionals de la cultura catalana i la coreana, que prové del seu interès pels sabors de la cuina oriental i dels seus ingredients. "Després de conèixer la cuina oriental, em vaig interessar pel kimchi. Vaig anar a una fira i vaig conèixer un home que en fermentava i vaig lligar caps. He tastat diferents kimchis fins a donar amb el que volia." A més, Hernando afegeix que "l'any passat ja tenia la botifarra preparada, però al ►

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL  
XEVI CODINA



MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR  
RAMON HERNANDO



“Guanyar el primer premi ha estat un reconeixement a la tasca contínua, a l’evolució i sobretot a l’esforç.”

Xarcuteria Hernando va començar al 1964 amb el seu fundador, en Ramon Hernando. L’any 1990 el seu fill Ramon Hernando es fa càrrec del negoci. Fruit de les inquietuds culinàries d’en Ramon Hernando, la tradicional «Tocineria» entra en un procés de transformació, introduint nous productes i passant a ser xarcuteria, carnisseria sent un procés de canvi basat en la tendència del sector i en les necessitats dels nous clients.

▼  
**Xarcuteria Hernando**  
Carrer de Balmes, 296 - Barcelona

“Obtenir aquest guardó t’anima a continuar elaborant. És un reconeixement a la feina ben feta.”

La família Codina va començar la seva professió el 1989 quan Bartomeu Codina i Ma Teresa Ricart van endinsar-se dins el sector a la seva casa del Taradell. Amb els anys, generació a generació, han portat l’ofici de cansalader a l’excel·lència. L’empresa té el propòsit de recuperar sistemes d’elaboració tradicionals utilitzant les matèries primeres originàries de la comarca d’Osona.

▼  
**Cansaladeria Codina**  
Carrer de Sant Sebastià, 28 - Taradell

MILLOR FARCIT DE CARNAVAL  
VALENTÍ FÀBREGAS



“Gràcies a aquest concurs s’ha aconseguit que tinguem el farcit de carnaval a la venda tot l’any.”

Els Fàbregas són una nissaga familiar que va per la cinquena generació de xarcuters: ara ho porten un parell de germans, el Valentí, centrat a l’obrador i l’Agnès, a la part comercial, a la parada del mercat. La proximitat i la qualitat són la bandera de la seva feina, que s’han guanyat l’èxit i una filera de clientela fidel a base de bons productes, innovació i el tracte personalitzat.

▼  
**Fàbregas Xarcuters**  
Mercat Abaceria Central, Parada 21  
Carrer de les Guilleries, 27 - Barcelona



final vaig presentar-ne una altra i vaig continuar evolucionat la fórmula amb algues fermentades amb soja i al final vaig donar amb la versió d'aquest any”.

Finalment, el farcit de carnaval de Valentí Fàbregas de **Fàbregas Xarcuters** de Barcelona, va obtenir la distinció de Millor Farcit de Carnaval 2023 amb un elaborat que “és el fruit de l'esforç i de les ganes de fer bé les coses. Amb el farcit de carnaval hem aconseguit tenir-lo tot l'any a la venda i d'aquesta donar a conèixer aquest producte que al no ser un producte amb tradició arrelada té una compra puntual”. A més de guanyar aquest premi, en Valentí va recollir també el 2n premi en la categoria de Botifarra d'Ou Tradicional i la menció del jurat per la seva botiga singular feta amb pernil ibèric i figues. “Tenim certa experiència i sabem que a partir d'ara hem de preparar bastant producte perquè guanyar el concurs és un reclam. I aquest any que ha sigut més sonat encara més”, conclou Valentí Fàbregas.

Els tres guanyadors, davant el prestigi obtingut per part dels proclamats en tots els concursos de la Fundació Oficis de la Carn, remarquen que és un orgull ser distingit amb aquest guardó i esperen que

la ciutadania de la regió s'apropin a les seves carnisseries/xarcuteries per a degustar la seva creació.

### Segons premis i mencions especials

El segon premi en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional va recaure a Valentí Fàbregas de **Fàbregas Xarcuters**, Barcelona. En la categoria de Botifarra d'Ou Singular, Guillem Sala de **Cal Noc**, Moià va obtenir la segona posició amb una botifarra d'ou Mar i muntanya, un elaborat maridat amb fumet de peix, gambes, alls tendres i cansalada ibèrica. En la categoria de Farcit de Carnaval, el segon premi va recaure a María José Sánchez de **Los Extremeños Coses Bones**, Pineda de Mar, que han recuperat i adaptat la recepta original per presentar-lo al concurs.

Les tres mencions del jurat en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional van ser obtingudes per David Riera de **Can Vilada**, Vic; Ramon Hernando de Xarcuteria Hernando, Barcelona, i Agustí Vives de Cansaladeria Xarcuteria **Cal Vives**, Moià. Per altre costat, les mencions en la categoria Botifarra d'Ou Singular van acon-

seguir-les David Riera de Can Vilada, Vic (Botifarra d'ou Vigatana - pa de peixic i llonganissa), María José Sánchez de **Los Extremeños Coses Bones**, Pineda de Mar (Botifarra d'Ou amb peus de porc, foie i tòfona), i Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters, Barcelona (Botifarra d'ou amb pernil ibèric i figues seques).

### La dinàmica del Concurs i el jurat de la vuitena edició

D'acord amb les bases del concurs i per a cada una de les tres categories a la qual optaven a premi, els carnisseries - xarcuters van aportar 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la Carn per ser avaluades pel jurat en un tast obert celebrat el dia 8 de febrer amb l'objectiu d'escollir els guardonats.

El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals en embotits i en gastronomia, ha valorat els productes pel seu aspecte extern i intern, la textura, els atributs organolèptics i de qualitat, a més del gust i l'aroma. En aquesta vuitena edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà xansalader-xarcuter i ran Mestre de la Confraria del Gras i ▶

SEGONA BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL  
VALENTÍ FÀBREGAS



▼  
**Fàbregas Xarcuters**  
Mercat Abaceria Central, p. 21  
Carrer de les Guilleries, 27- Barcelona

SEGONA BOTIFARRA D'OU SINGULAR  
GUILLEM SALA



▼  
**Cal Noc**  
Avinguda de la Vila, 10 - Moià

SEGON FARCIT DE CARNAVAL  
MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ



▼  
**Los Extremeños Coses Bones**  
Avinguda de la Hispanitat, 17  
Pineda de Mar



## ELS CANSALADERS I XARCUTERS DEL NOSTRE PAÍS SEGUEIXEN TREBALLANT PER A LA PROMOCIÓ I DIFUSIÓ D'UN PRODUCTE HEREU DE RECEPTES FORJADES AL LLARG DE GENERACIONS.

PRÒSPER PUIG,  
PRESIDENT FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

### BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL MENCIÓ DEL JURAT



**DAVID RIEDA**  
**Can Vilada**  
Plaça Major, 34 - Vic



**RAMON HERNANDO**  
**Xarcuteria Hernando**  
C. Balmes 296 - Barcelona

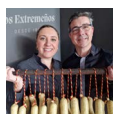


**AGUSTÍ VIVES**  
**Cal Vives**  
Pl. Colom, 4 - Moia

### BOTIFARRA D'OU SINGULAR MENCIÓ DEL JURAT



**DAVID RIEDA**  
**Can Vilada**  
Plaça Major, 34 - Vic



**MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ**  
**Los Extremeños Coses Bones**  
Av. Hispanitat, 17  
Pineda de Mar



**VALENTÍ FÀBREGAS**  
**Fàbregas Xarcuters**  
Mercat Abaceria Central, P21  
C. Guillerries, 27 - Bacerlona

Magre; Just Fosalva, Mestre artesà cansalader-xarcuter i professor de l'Escola de la Carn; Marc Puig Pey, Cuiner i responsable de cuina de la Fundació Alicia; Jacint Arnau, Llicenciat en ciències químiques i doctor en veterinària, especialista en productes carnis; Pep Palau, Gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic i fundador del Fòrum Gastronòmic; Carme Gasull, Periodista i comunicadora, especialitzada en gastronomia i alimentació; Marc Casanovas, Escriptor i comunicador gastronòmic; Teresa Colell, Dinamitzadora del Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Emma Pla, Investigadora i directora de màster en Innovació de la gestió turística del patrimoni gastronòmic del CETT; Pep Nogué, Cuiner i Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Núria May, Cuinera, tecnòloga dels aliments i dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agroproductors locals d'Osona; Silvia Aliu, Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines; Ramon Roset, Sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Salvador Garcia Arbós, Periodista, gastrònom i escriptor; Enric Rosell Gili, Mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou tradicional 2022; Francesc Colom Moles, artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou singular 2022; i Xavi Bou Bosch, mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador farcit carnaval 2022. Ha

actuat com a secretari, amb veu i sense vot, Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Durant el tas de deliberació s'han fet dues rondes de tast per les categories de Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular i una ronda pel Farcit de Carnaval. Els experts, un cop tastats els productes, els han puntuat. De les dues primeres categories els 6 productes amb major puntuació han passat a la ronda final, en la que es van escollir als premiats per cada categoria de botifarra d'ou (un guanyador, un segon premi i tres mencions especials) i dos per a la categoria de farcit de carnaval (un guanyador i un segon premi).

### Gràcies participants i jurat

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

També es vol agrair als membres del jurat la seva participació en el tast. El seu debat, els seus comentaris, les seves propostes i sobretot la seva sinceritat en les opinions, són una valuosa ajuda per a la millora continuada del concurs i de les botifarres d'ou i farcits de carnaval.



# 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.



**t** mobile  
**totpes**

**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.





# La deliberació del jurat en imatges





# Tres invitats molt especials al jurat

Seguint les bases del concurs en aquesta 8a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana, els guanyadors de l'edició anterior passen a ser part del jurat, fent que no es puguin presentar com a participants. D'aquesta manera s'estableix un dels propòsits que des del primer any s'ha tingut molt clar: la transparència a l'hora d'elegir els elaborats guanyadors. Així, els professionals poden accedir a saber com es valoren els productes participants i a més, dona l'oportunitat a altres concursants a ser guanyadors. Vols conèixer com han viscut aquesta experiència els guanyadors de l'any passat? Parlem amb tots tres després de 3 llargues hores de deliberació.

## Enric Rosell de Ca l'Estevet, Millor Botifarra Tradicional 2022

### No és la primera vegada que formes part del jurat, com has viscut el concurs des de dins?

He guanyat dues vegades en la categoria de botifarra d'ou tradicional i amb la singular he tingut mencions, és el segon any que faig de jurat. Cada vegada que he vingut m'ha sorprès la capacitat d'imaginació que tenim per elaborar les botifarres d'ou singular. Diu molt de les ganes d'innovar que tenim en el sector.

### Primers premis, mencions del jurat... En què s'han traduït aquests guardons?

Per mi, cada premi obtingut és un reconeixement a l'esforç de l'equip de Ca l'Estevet i les ganes de millorar constantment. A més, gràcies a la difusió que se'n fa als mitjans de comunicació suposa un augment de vendes important.

### Elaboreu botifarra d'ou tot l'any?

Pel que fa a la botifarra d'ou tradicional, n'elaborem durant tot l'any, mentre que

la singular només el mes de febrer.

### I ara què, teniu pensat presentar-vos en la pròxima edició?

Sí, en la propera edició ens volem presentar. A més, ja tenim alguna idea de proposta en la botifarra d'ou singular, però encara no he fet cap prova. Tot i això, no tardarem gaire!

### Si haguessis d'escollir un altre producte per a fer un concurs, quina seria la teva recomanació?

Un concurs de perrill cuit.

### Animaries als que encara no s'han presentat a cap concurs a fer-ho?

Animaria a tothom a concursar, ja que t'ajuda a millorar com a elaborador i aprens a ser millor amb el que elabores. Del concurs pots extreure moltes conclusions que després pots aplicar.



▼ ENRIC ROSELL  
Ca l'Estevet

Avinguda de Barcelona, 18 - Ordal

## Cesc Colom de Carnisseria Colom Vila, Millor Botifarra Singular 2022

### Has format part del jurat en dos concursos diferents. Com els has viscut?

Tot i que ja vaig ser jurat a un concurs de Llonganissa, m'esperava amb igual o més il·lusió ser jurat del concurs de Botifarra d'Ou. És l'embotit que m'ha costat més d'elaborar i he posat tanta fe en millorar-ho que poder ser aquí m'ha fet il·lusió. Durant la deliberació es fa un molt bon exercici sent molt crítics amb tots els elaborats participants. Criticar les botifarres dels altres és divertidíssim.

### Què et va fer decidir a presentar-te l'any passat?

Guanyar el concurs la llonganissa em va provocar una motivació extra per participar-hi, sempre es viu amb la il·lusió d'aconseguir-ho. També vaig presentar-me per la crítica i la valoració dels membres del jurat. Volia saber què feia bé, en què havia de millorar i així atacar en els punts on rebés menys puntuació i millorar-ho.

### Vas presentar-te amb una botifarra d'ou amb mongetes i allioli. Quan temps vas trigar a trobar la recepta definitiva?

Nosaltres fem elaboració un cop per setmana i aquest és el moment en què em puc permetre fer canvis en els elaborats. Més que canvis millor parlar de "canvi", en singular, ja que si en fas dos i millores no saps quin és el responsable de la millora. Per tant, com que treballem cinquanta setmanes l'any, són cinquanta canvis que puc fer. De l'any que em vaig presentar fins al següent vaig tenir uns intents mínims.

### Guanyar concursos t'ha repercutit pel que fa a les vendes?

Indiscutiblement sí. Sobretot els primers dies després guanyar el premi, va venir ▶

a comprar gent de tot Catalunya i vam enviar botifarres d'ou a tota Espanya, sense exagerar. Vam entregar paquets a Extremadura, País Basc, Galícia, Madrid... Aquest èxit ha fet que durant tot l'any elabori botifarra tradicional i la singular l'elaboro cada 15 dies en temporades de calor i en temporades de temperatures més estables l'elaboro cada setmana.

**Tens intenció de tornar-te a presentar al concurs?**

Què si em tornaré a presentar? (Riu) Això no es pregunta. Clar que sí! La proposta de botifarra singular que vaig presentar l'any passat em vaig inspirar a la setmana següent d'haver-me presentat al concurs. Encara no l'he elaborat, però la tinc molt clara.

**Si haguessis d'escollir un altre producte per a fer un concurs, quina seria la teva recomanació?**

Hi ha molt tipus d'embotit tradicional nostre, la famosa botifarra negra que tan la pots menjar freda amb pa amb tomàquet, passada per la planxa, sobre d'un trinxat, mongetes esparracades amb botifarra negra, a la brasa, es tira al caldo...

**Animaries a la resta de companys a presentar-se al concurs?**

De fet, amb el concurs de llonganissa



▼  
CESC COLOM  
**Carnisseria Colom Vila**  
Carrer del Mercat, 20 - Manlleu

vaig animar a molta gent a presentar-se. L'any que vaig tenir la sort de guanyar el concurs, un dels companys que vaig insistir a què es presentés, va fer una segona posició. Vaig pensar, la Mare de Déu! Anar insistint que es presentés i una mica més i em guanya. Tot i això, no deixaré d'empènyer a la gent a què participi en els concursos.

**Xavier Bou de Xarcuteries Bosch, Millor Farcit de Carnaval 2022**

**Per primera vegada, has estat membre del jurat. Què tal ha anat?**

Ha estat una experiència molt enriquidora. M'ha sorprès molt gratament l'organització i serietat de l'acte. També valoro molt positivament el fet d'estar entre gent de diversos àmbits: botiguers, escriptors, gastrònoms, tècnics alimentaris, etc., tots imparcials i amb criteris molt diferents a l'hora de valorar. El fet que les guanyadores tinguessin menció per unanimitat, demostra que és just el premi i no hi ha trampa, ja que, entre tantes botifarres com hi havia, totes molt bones i comestibles i quasi totes mereixedores de premi, el fet que coincidís tothom a mencionar especialment aquestes, vol dir que tenien alguna cosa més.

També vull fer valdre i fer menció a la gran feina que hi ha al darrere del concurs, la Fundació Oficis de la Carn fa una gran tasca.

**T'ho esperaves així?**

És molt bo veure com i que opinen els qui estan tot el dia parlant, tastant i criticant productes diferents i tenim la sort gràcies a l'organització de tenir-los com a crítics, tant per veure les coses bones com per aprendre de les que podem millorar. Acostumem a fer crítica sobre el que creiem o ens agrada a nosaltres, i la visió de la majoria del jurat és una visió més oberta al públic diferent en general.

**D'aquells concursos en què heu obtingut algun guardó, se us han traduït en increment de vendes?**

En general sí, però encara que no es guanyi gràcies als concursos es fa valdre



▼  
XAVIER BOU  
**Xarcuteries Bosch**  
Carrer de Mallorca, 558 - Barcelona

el producte i se'n fa més difusió. Aquest fet comporta que mom més se'n parla més es ven.

**Com vas arribar a elaborar Farcit de Carnaval? Com el vas conèixer?**

Arran del concurs em va cridar l'atenció i vaig decidir fer-ho. El farcit em recorda quan el meu germà i jo vàrem fer la mili a Mallorca. A l'hora d'elaborar-lo vam fer algun invent amb ventres cosits que volen imitar un embotit que feien en matança un bon amic d'Artà a Mallorca i ho recordo com una època molt bona. A més, gràcies a una companya que va guanyar el primer any i li vaig demanar consells.

**Si haguessis d'escollir un altre producte per a fer un concurs, quina seria la teva recomanació?**

Com algú va dir el dia del tast del concurs, potser seria bo fer-ne un amb embotit de sang com per exemple, la botifarra negra.

**Animaries als que encara no s'han presentat a cap concurs a fer-ho?**

De totes, totes. Després de l'experiència de participar, guanyar i ser membre del jurat, els animo sense cap dubte. L'any que ve ens trobem de nou al concurs!



# El Concurs als mitjans de comunicació

03

Televisions nacionals

12

Ràdios nacionals i comarcals

27

Prensa online

04

Prensa en paper



Planta Baixa - TV3



Tot es mou - TV3



El Circ - 8tv



## Cuinem?

Construïm el futur  
junts

[www.teixidor.com](http://www.teixidor.com)

ig: @especiesteixidor



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



TEIFEL

El Born  
Comerç, 21  
Barcelona  
933197802



## Fem embotits?

ESPÈCIES  
TEIXIDOR



▼  
YOLANDA PRESSEGUER  
Carnisseria La Perla  
Carrer Calàbria, 82 - La Garriga

—  
Yolanda Presseguer, regenta la Carnisseria La Perla de la Garriga des de fa 28 anys. El 2015 va ser reconeguda com a Mestra Artesana en l'ofici de Carnissera, Cansaladera i Xarcutera i l'any passat guanyà la primera edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, organitzat per la Fundació Oficis de la Carn.



# GUANYAR EL CONCURS HA SUPOSAT ELABORAR MOLTES MÉS BOTIFARRES QUE MAI

**Yolanda, primer de tot, enhorabona per elaborar la Millor Botifarra Catalana de Catalunya 2022. Amb les valoracions, el jurat del concurs va destacar l'alta qualitat dels productes que es van presentar. Quin és el secret de la teva Catalana?**

Fer els productes amb molta cura, una bona selecció de les carns, mantenint els tempos que es necessiten per la seva elaboració.

**Què en destacaries?**

El seu gust particular, i haver sabut conservar el gust tradicional al llarg dels anys. Molts clients que no l'havien tastat, i ja tenen una edat, ens han dit que en menjar-la han recordat el gust de la infància.

**Comentes que molts clients encara no l'havien tastat. Des de quan elabores botifarra catalana a La Perla?**

Cada setmana, tots els dijous des de fa 28 anys. El mateix que estic al cap davant de la Perla, una de les cansaladeries més antigues del municipi, i des del primer dia que me la va ensenyar a fer la Rosa, una persona especial per mi per tots els anys que vàrem treballar juntes i el que em va ensenyar.

**Què ha suposat en l'àmbit personal i professional haver guanyat la primera edició del concurs?**

Una satisfacció per al reconeixement de la feina ben feta. Tot l'equip de La Perla estem emocionats. Aquest Nadal moltes persones han regalat catalanes i això ha fet que elaboréssim molts més quilos. Molta gent s'ha desplaçat fins a La Garriga per provar el nostre producte gràcies a la gran difusió que hi ha hagut a premsa, a les xarxes i la comunicació de totes les parts implicades del concurs.

**Pensaves que el fet d'haver guanyat el concurs tindria tanta repercussió?**

La veritat és que no. Ja havíem guanyat el primer premi amb el farcit de carnaval el 2020, però just després va arribar la pandèmia i va quedar sense cap ressò, per això aquest any estem molt sorpresos i molt contents. Actualment, la catalana s'ha convertit en el producte estrella en vendes! (riu).

**A La Perla, amb quin altre producte competeix?**

Amb la botifarra d'ou, que nosaltres elaborem tot l'any, tant la tradicional com les singulars i amb la botifarra cuita, ja que la Garriga és coneguda per les botifarres des de fa molts anys, entre altres coses.

**Creus que els concursos que organitza la Fundació Oficis de la Carn és un incentiu per elaborar productes càrnics tradicionals i la seva millora?**

Totalment. Amb aquests concursos tots hi guanyem. És una visibilitat pel territori i afavoreix el comerç local i de proximitat. Tots ens esforcem constantment per fer un bon producte, i amb els concursos el que fem és intentar millorar-los encara més.

Amb el concurs de la botifarra d'ou singular ens esforcem per combinar els ingredients i fer una botifarra diferent.

Amb el farcit de carnaval treballem per poder recuperar embotits catalans, que en són molts i que no elaboràvem abans del concurs, si més no a la Perla, i fer-los arribar a tothom fora de la seva zona originària d'elaboració i tradició.

**Des del 2015 ets Mestra Artesana en l'ofici de Carnissera Cansaladera i Xarcutera. Com definiries el que representa?**

El reconeixement a molts anys d'ofici, a la feina ben feta, a l'esforç d'aprendre i millorar cada dia, de fet és el que continuem fent al nostre dia a dia tots els professionals del nostre sector.

**Què significa per a tu La Perla?**

És com un fill, després de tant de temps hem passat per molts moments, bons i no tan bons, però hem après, hem millorat i crescut juntes. De petita jugava a l'escala de la llitera de la meva habitació a botiguetes, li deia a la meva mare que em recollís els tiquets de la botiga on comprava, els que es feien a mà en paper d'estrassa, i me'ls portés per poder jugar i ara ja fa anys que jugo de veritat. És el somni de petita fet realitat, i amb un gran equip de persones que m'ajuden a què aquest somni continuï cada dia.

# El programa formatiu de carnisseria i xarcuteria avançada de l'Escola de la Carn a França

Des de la Fundació Oficis de la Carn sempre s'ha considerat que el sistema europeu dels oficis, en aquest cas, la formació i la seva titulació, posen en valor l'ofici i prepara als joves per ser bons professionals amb una formació reglada de qualitat.

Des del seu naixement, la Fundació Oficis de la Carn a través de la seva Escola s'ha interessat per conèixer el sistema francès d'estudis reglats de carnisseria i la seva forma de treballar amb la matèria prima i en la seva transformació a nivell culinari. Des de iavors, la junta de la Fundació ha fet varies visites seguint de prop l'evolució de la formació reglada francesa a través de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, ubicada a Perpinyà, una escola que es va fundar el 1973 i que cada any forma a 1.350 estudiants. L'oferta d'ensenyament públic que presenten atorga a tots els estudiants una altíssima qualitat i una formació amplia en carnisseria- xarcuteria. A part del contingut propi de la matèria, també els ensenyen gestió empresarial, el que fa una combinació d'èxit en molts dels casos.

És per això que, a principis de l'any passat

va signar-se un conveni de col·laboració per unir esforços i que, tots aquells canirissers i xarcuters de Catalunya poguessin formar-se en aquesta escola francesa d'alta qualitat.

## **El programa formatiu de carnisseria i xarcuteria avançada de l'Escola de la Carn**

A finals del mes de juny es va iniciar el programa formatiu de carnisseria avançada, que permet ampliar les habilitats professionals dels carnisser-xarcuters aprofundint en l'especejament, el tall de carn i preparacions culinàries càrnies amb diferents cursos en què es tractaren els talls de la vedella, el xai, el porc i el bou, i les aplicacions culinàries de les peces obtingudes. La satisfacció per part dels alumnes fou alta pel que fa als dos cursos i van remarcar la bona organització, la professionalitat dels instructors i les bones instal·lacions de l'entitat.

Després de l'èxit obtingut en aquestes primeres formacions, aquest març s'han iniciat noves formacions enfocades als elaborats de xarcuteria i plats preparats

que permetran ampliar les habilitats professionals dels assistents i així incorporar noves innovacions al taulell de la carnisseria - xarcuteria: L'ànec i les seves aplicacions culinàries -20 i 21 de març-, Aus i variacions d'aus farcides -15 i 16 de maig, Plats freds de Festa Major -26 i 27 de juny- i Productes festius -dates a concretar.

## **El programa formatiu de carnisseria i xarcuteria avançada de l'Escola de la Carn**

Durant una de les estades a la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, ubicada a Perpinyà, conversem amb Monique Sicre, responsable de l'Escola, perquè ens expliqui com treballen des de l'entitat i coneixer millor com és la formació reglada de carnisseria i xarcuteria.

Sicre ens explica que en carnisseria i xarcuteria, França disposa de dues titulacions oficials que formen part del "Registre National de Certification Professionnelle", eina de referència formativa a nivell nacional i europeu: «Com a titulació bàsica tenim el el Certificat d'Aptitud





Alumnes durant el curs d'optimització de mitja canal de vedella

Professional, més conegut com a CAP, de dos anys de durada, i per aquells que vulguin continuar amb una formació més extensa, tenim el Brevet Professionna, de dos anys més. A més, també tenim el "Brevet de Maîtrise", un títol del sector professional dels oficis, regulat per les institucions nacionals de la "Chambre de Métiers".»

Per altre costat, Monique Sicre en assegura que aquest model educatiu fa que l'ofici de carnisser - xarcuter estigui molt ben valorat gràcies al gremi professional. «Alguns anys enrere hi va haver una disminució en l'aprenentatge de l'ofici i dificultats de contractació perquè pocs joves es van sentir atrets per aquesta professió. En canvi, ara mateix hi ha un ressorgiment en l'atractiu d'aquestes professions perquè s'ha mostrat com aquesta professió permet bons nivells d'ingressos.»

Segons ens explica, un treballador amb un títol CAP percep entre 1.800 € i 2.000 € nets cada mes i un amb un BP, des de 2.200 € a 2.300 €. «Un dels avantatges de tenir professionals qualificats és que permet optimitzar tota la carn a partir

“ ”

## ELS PROFESSIONALS TENEN UNA GRAN CURIOSITAT A VEURE COM LES TÈCNIQUES FRANCESES PODEN DIFERIR DE LES TÈCNIQUES UTILITZADES A CATALUNYA.

MONIQUE SICRE,  
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

dels talls o en preparacions culinàries. No hi ha cap pèrdua de material i tot és venut, fent que l'empresa sigui més rendible.» afegeix Sicre.

Totes aquestes paraules ens fan ser conscients de la importància de seguir insistint en l'exigència a l'administració d'una formació reglada per al sector que asseguri la professionalització del nostre sector i el seu atractiu per als joves.

Monique Sicre ens assegura que la formació reglada francesa és un dels aspectes que més els crida l'atenció als alumnes del programa formatiu que està fent l'Escola de la Carn amb la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, però que també els

sorprenen les noves aules de l'escola; la quantitat de carn que es posa a disposició per a la formació -cada aprenent pot treballar les seves pròpies peces-; l'acollida i l'ambient molt agradable que regna en les formacions, i les tècniques de treball. En aquest últim punt, Sicre remarca que «Els professionals tenen una gran curiositat a veure com les tècniques franceses poden diferir de les tècniques utilitzades a Catalunya. En el cas francès des de l'especejament de la carn s'obtenen molts més trossos i per tant, menys producte anirà a ser carn picada. També els hi crida l'atenció les nostres destinacions culinàries i com es pot optimitzar la carn de la canal.»

# PRÒXIMS CURSOS

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

15 i 16 de maig

## Aus i variacions d'aus farcides

Formació de plats preparats i xarcuteria avançada que us permetrà aprendre noves formes de treballar les aus a través de diferents tipus de coccions.

Durant la primera part es prepararan de manera pràctica les aus per així treballar-les en la següent sessió. Durant la segona part, a partir dels mateixos productes es proposaran un ventall de destinacions culinàries a través de diferents mètodes de cocció. Per exemple, es presentaran diversos mètodes de cocció per a la

preparació de guatlles, el colomí s'oferirà en suprem, es treballarà en galatina i ballotina o s'elaboraran diversos farcits de ballotines al gust de tots els paladars. Alguns dels plats que s'elaboraran són creacions de la gastronomia francesa que us serviran per ampliar la vostra oferta d'elaborats.

26 i 27 de juny

## Plats freds de Festa Major

Formació de plats preparats i xarcuteria avançada que us permetrà aprendre a preparar plats freds per oferir als vostres clients.

Durant el primer dia es farà la preparació i la cocció dels plats i durant el segon, els acabats i la degustació. Durant la formació s'aprendrà a preparar de forma

pràctica l'elaboració de carns fredes, rerrines de verdures, verdures en gelatina, rotllets de bou amb verdures cruixents, tàrtar de bou i tàrtar d'orada amb mango.

Dates a concretar

## Productes festius

Formació de plats preparats i xarcuteria avançada que us permetrà aprendre a elaborar productes nous i innovadors per oferir als vostres clients.

Durant el primer dia es farà la preparació i la cocció dels plats i durant el segon, els acabats i la degustació. Durant la formació s'aprendrà a preparar de forma

pràctica l'elaboració de variacions de galantines, paté en crosta, paté pantin, salmó fumat i/o gravlax (marinat), magret d'ànec sec farcit de foie gras, entre d'altres.



# Tenim el teu dinar de diumenge!

Els nostres arrossos frescos,  
escalfar i llestos!



Paella d'arròs mixta



Paella d'arròs amb verdures

La part més laboriosa de l'arròs,  
ja preparada!



Preparat per a paella mixta

Al nostre **preparat**, només hi hauràs d'afegir l'arròs, l'aigua i els toppings al gust! Llest en 15 minuts!



# Els alumnes de l'Escola de la Carn valoren la formació a França



“ ”

► Gràcies a aquesta formació he tret idees noves de preparats i aplicacions culinàries que puc aplicar a la meua parada del mercat.

Les instal·lacions són espectaculars i l'oferta formativa que tenen de cara a la preparació dels futurs professionals del nostre ofici és molt àmplia i molt treballada. Poder compartir la meua experiència amb companys d'ofici que no ens coneixíem ha estat molt enriquidor. Hem intercanviat opinions, procediments i hem compartit experiència i ofici.

▼

**M. DOLORES ÁLVAREZ**  
**Ca la Mari**  
Mercat Ciutat Meridiana, p. 20 - Barcelona



“ ”

► He après molt més xerrant amb ells i gaudint del curs que estant tancat en un obrador.

L'estada ha estat molt positiva i hem pogut conèixer maneres de treballar i una cuina diferents de la nostra. La formació està orientada sobretot a la cuina, deixant en segon terme la carn, donant una visió global del producte i com es treballa. Tots els coneixements apresos els podré aplicar al meu comerç i oferir un producte innovador i diferent. L'escola és una passada, és espectacular, tant de bo la tinguéssim aquí amb molt bons professionals.

El grup de carnisers xarcuters que vàrem anar seguirem estant en contacte, he après molt més xerrant amb ells que a l'obrador. Estic content de tenir un ofici potent.

▼

**ALBERT MORERA**  
**Albert Morera, Mestre artesà**  
Carrer de Gutenberg, 26 - Terrassa



▼

“ ”

Sempre és interessant aprendre. Aprendre el que no es vol fer o no s'ha de fer.

Ja tinc molta experiència en l'ofici, però volia veure diferents maneres de desossar perquè sempre treus alguna conclusió nova. Sobretot acabes veient el que no has de fer: aquest camí no vull seguir o aquest camí no encaixa amb el que has de fer.

Les seves aplicacions culinàries són diferents de les nostres i això ha fet que aprenguéssim nous plats cuinats que ja estic posant en pràctica adaptats al meu client, al meu producte i funciona. A més, la seva forma d'especejament, fa que s'optimitzi al màxim el producte i es treguin peces de vedella que aquí no utilitzem i que podríem fer. La vedella quedava totalment polida!

Les instal·lacions són perfectes i els professors també. Hem estat còmodes entre tots els companys, intercanviant opinions, formes de treballar i maneres de fer.

▼

**ENRIC TORRENT**  
**Carnisseria - Xarcuteria Pelai**  
Carrer Espolla, 14 - Sant Climent Sescebes

## ESCOLA DE LA CARN

---



“ ”

- ▶ Diuen que la unitat fa la força i aquest curs ens ho ha demostrat. Això ens fa créixer com a col·lectiu.

Les instal·lacions, els professors i el director que ens va guiar i ajudar en tot moment. Ens han acollit meravellosament tots.

▼

**XAVIER ALEMANY**  
**Carnisseria Alemany**  
Mercat del Lleó, p. 141 i 142 - Girona



▼

“ ”

En aquests cursos sempre s'aprèn, veus també costums i altres formes de treballar l'ofici.

L'Escola m'ha sorprès molt, és molt bona, estan molt preparats. Em feien enveja i tot. Els polítics o alguna persona de l'administració hauria d'anar a veure aquesta escola, les seves instal·lacions i el sistema d'ensenyament. Allà, la joventut té l'oportunitat d'aprendre oficis.

Aquest curs m'ha donat l'oportunitat d'aprendre com es tracta l'ofici fora de casa i fixar-me on realment estem. He extret idees que podré aplicar al meu negoci. A més, els professors han estat molt bé, molt professionals i molt propers.

Amb els companys sempre comparteixen maneres de fer, de pensar, intercanviar d'idees.

Animo a tothom a participar en els pròxims cursos, és una experiència molt positiva.

▼

**FRANCISCO BLANQUET**  
**Carnisseria Blanquet**  
Mercat Central, p. 42, 43, 44 i 45 - Tortosa



“ ”

- ▶ Em va sobtar positivament que desfessin la carn de forma molt polida, tenen una altra manera de treballar.

L'atenció de l'escola i els seus professionals super bé. Tant de bo tinguéssim uns estudis reglats com allà, seria un bon reclam per promocionar l'ofici i trobar gent.

Al curs t'ensenyen coses que pots aplicar al teu comerç i crec que, amb el que vaig aprendre, a l'estiu podré vendre peces de carn que fins ara no feia. Amb els companys que vàrem anar ens hem comunicat molt bé.

▼

**MARIA JOSÉ LLOBET**  
**Lo Cistell**  
Carrer de la Ciutadella, 16 - Tortosa



“ ”

- ▶ El programa del curs va estar molt ben organitzat i els instructors són molt bons.

Ens va sorprendre les bones instal·lacions i la quantitat de gènere que vam tenir a la nostra disposició per a tallar.

▼

**JOSEP PEREZ**  
**Carns Salvador**  
Mercat de l'Estrella, p. 12, 14 i 16 - Barcelona



# Por qué montar una carnicería o pastelería

Si estás pensando en montar un negocio en el sector de la alimentación, tanto una carnicería como una pastelería pueden ser buenas opciones para el año 2023. A continuación, te presentamos algunos de los motivos por los que estas dos opciones pueden ser interesantes para emprender este año.

En primer lugar, cabe destacar que ambas opciones cuentan con una alta demanda en el mercado. La carne y los productos cárnicos son muy consumidos en la mayoría de los países, y es un producto que siempre tendrá una demanda estable. Por otro lado, la pastelería también goza de una gran popularidad, ya que las personas suelen consumir dulces y postres tanto a nivel individual como en ocasiones especiales.

## Las carnes y los pasteles siempre tienen una demanda estable.

Otro motivo por el que montar una carnicería o una pastelería en 2023 puede ser una buena idea es que se trata de negocios que pueden adaptarse a distintos tamaños y modelos de negocio. Puedes optar por montar una carnicería a gran escala, con una amplia gama de productos y una gran capacidad de producción, o bien, puedes optar por un modelo más pequeño y especializado en algunos tipos de carne o productos cárnicos concretos. Lo mismo ocurre con la pastelería, donde puedes optar por una panadería con una amplia oferta de productos o por una pastelería especializada en algunos tipos de postres o dulces concretos.

Otra ventaja de montar una carnicería o una pastelería en 2023 es que, en general, se trata de negocios que pueden generar **buenas ganancias**. Los márgenes de beneficio en este sector pueden ser bastante altos, especialmente si consigues ofrecer productos de alta calidad a precios competitivos. Además, al tratarse de productos perecederos, es importante tener una buena rotación de stock para aprovechar al máximo las ganancias.

Por último, cabe destacar que montar una carnicería o una pastelería puede ser una buena opción para aquellas personas que disfrutan de la **alimentación** y tienen habilidades culinarias. En ambos casos, es importante tener un conocimiento profundo del producto y saber cómo prepararlo de manera adecuada para ofrecer a los clientes lo mejor de cada uno.

En conclusión, montar una carnicería o una pastelería puede ser una buena opción para el año 2023.







# Mallart Artesans Xarcuters: elaborats amb compromís social



Al llarg de més de 100 anys, cinc generacions d'una família de xarcuters s'han dedicat en cos i ànima a elaborar de forma artesanal embotits i altres productes de xarcuteria des del seu obrador de La Llacuna. Estem parlant dels orígens de Mallart, una empresa centenària amb orígens i sabor de tradició.

Actualment, Mallart forma part de la Fundació Mas Albornà, una entitat per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió oferint-los serveis i atenció integral a l'Alt Penedès.

## L'origen de Mallart

Tot comença el 1916 quan Jaume Estalella Solé i Emília Vivó Pujadó, de cal Mateu de la carretera d'Igualada, inicien el negoci obrint una botiga de gra, pinsos, moresc, faves, garrofes i segó a La Llacuna que, amb el pas del temps, es transforma en una botiga de queviures. El negoci s'ubica a la part baixa de la casa familiar. També hi venen els porcs que ells mateixos crien

i engreixen a la part del darrere. Quan els porcs baixen de preu, decideixen fer-ne botifarres i vendre-les a la botiga. Tenen un camió Ford amb el què van a buscar les mercaderies a Vilafranca. És a partir del 1922 que es comencen a repartir botifarres a Vilafranca, Barcelona i Sant Martí. Més endavant, durant l'època de l'estraperlo i després de la Guerra Civil, s'amplia el repartiment a altres productes de primera necessitat com ara el pa i la carn.

Cinc generacions després, l'Ernest, el fill dels últims propietaris, no podia fer-se càrrec del negoci perquè tenia discapacitat intel·lectual i van decidir traspasar el negoci a la Fundació Mas Albornà, que treballa amb persones amb discapacitat. L'objectiu era créixer i aportar valor social als seus embotits.

## La història de l'Ernest

Als anys 90, Maria Lurdes Mallart i Ignasi Fernández prenen el relleu fins al 2018. A les portes de la jubilació, la família Mallart es troba amb què la continuïtat del seu llegat no està resolta. L'Ernest, el re-

lleu generacional del negoci amb ofici de xarcuter i format a l'obrador de la família, és una persona amb discapacitat intel·lectual. Gestionar tot sol l'empresa resulta complicat i per això decideixen contactar amb la Fundació Mas Albornà. La finalitat és doble: garantir l'estabilitat i la qualitat del lloc de treball del seu fill així com preservar la continuïtat de l'empresa familiar evitant la seva desaparició.

Tal com explica el director general de la fundació a [viaempresa.cat](http://viaempresa.cat), Joan Clotet, "Els pares es trobaven amb la disjuntiva de què fer amb el negoci: o s'ho venien, i llavors què passaria amb el seu fill, o buscar una fundació. I ens venen a veure i ens varen explicar el projecte". I és així com es fan càrrec de Mallart: "L'Ernest és el protagonista per qui estem aquí".

D'aquesta manera, el gener de 2018 Mallart reneix i pren un nou impuls de la mà de la Fundació Mas Albornà convertint-se així també en una iniciativa social que aporta valor i compromís als productes que elabora. S'inicia una nova etapa, però es manté la mateixa essència dels orígens



—

# LA INTEGRACIÓ SOCIAL DE PERSONES AMB DISCAPACITAT HA TRANSFORMAT UNA EMPRESA CENTENÀRIA D'EMBOTITS I HA ASSEGURAT LA PROTECCIÓ DEL GALL DEL PENEDÈS.



i el sabor de la tradició. Des de llavors, la recepta del caràcter únic dels productes Mallart és ben senzilla: combina a parts iguals territori, artesania, qualitat i tradició, ho condimenta amb l'aroma del saber fer i s'hi afegeix un grapat de compromís.

## La Llacuna: els secret de l'embotit

L'escenari on té lloc l'activitat de Mallart és a La Llacuna, allà tant hi podem trobar l'obrador com l'assegador. Situada a la comarca de l'Anoia, és una població amb una llarga tradició, de molts segles, en l'elaboració d'embotits curats. Amb una superfície majoritàriament boscosa de pins, roures i alzinars, aquesta vegetació refresca el clima calorós de l'estiu i l'altitud mitjana sobre el nivell del mar agreuja moderadament el fred sec de l'hivern convertint la zona en un enclavament ideal per a l'elaboració i assecatge d'embotits.

La Llacuna és una vila amb una gran tradició de segles en l'art d'elaborar embo-



Primeres matances del porc de Cal Mateu

tits gràcies a la seva proximitat al Camí Ral (via de circulació de persones i mercaderies protegit pel rei) i a la celebració anual de la Fira de Sant Andreu, un reconegut punt de trobada de venedors de bestiar i altres productes. Això fa que els llacunencs s'iniciessin en la cria de porcs i l'elaboració d'embotits des de fa molts segles. Primer, a les masies i en l'àmbit domèstic i, després, subministrant a les poblacions properes i a les carnisseries. Aquesta tradició ha fet que els seus embotits siguin reconeguts i valorats per les característiques que els diferencien:

les condicions climàtiques de la zona (el fred i la frescor) i la qualitat de la seva matèria primera.

Joan Clotet, remarca que els embotits de Mallart "combinen a parts iguals territori, artesania, qualitat i tradició, ho condimenta amb l'aroma del saber fer i s'hi afegeix un grapat de compromís." I és que les botifarres, bulls, fuets, patés... tots els productes són elaborats amb ingredients naturals i selectes i s'elaboren a mà embotint-los amb tripes naturals perquè cada producte sigui únic. ▶



## LA FUNDACIÓ MAS ALBORNÀ DONA FEINA A 325 PERSONES, DE LES QUALS 225 AMB ALGUNA MENA DE DISCAPACITAT.



### La protecció i continuïtat del Gall del Penedès

A més d'embotits, des de Mallart també s'elaboren especialitats locals i s'innova amb nous productes per així enriquir el patrimoni gastronòmic i preservar-ne la continuïtat.

Els criadors de la IGP de Gall del Penedès es trobaven en una situació de consum molt estacional d'aquesta carn vinculada sempre a les dates nadalenques. A més, veien una problemàtica de viabilitat de producció de la seva carn i és per això que van decidir contactar amb Mallart per a utilitzar el seu obrador i així elaborar nous productes amb aquesta raça de gall per tal preservar-ne la continuïtat i trobar-ne noves formes de consum.

Aquesta aliança entre Mallart i la IGP Gall del Penedès va fer que el projecte fos únic gràcies a combinar la recuperació de la raça del gall (i la seva singularitat i identitat) amb la tasca social de Mas Albornà per la creació de llocs de treball a col·lectius vulnerables.

Aquesta iniciativa singular, inèdita, de proximitat i de territori que aconsegueix enriquir el patrimoni gastronòmic, comp-

ta amb el naixement d'una nova manera de menjar gall amb el Paté rústic de Gall del Penedès i el Confit de Gall del Penedès, dos productes de base tradicional en una nova presentació. El paté de gall és el primer d'aquestes característiques que hi ha al mercat i està fet de manera artesanal. Cuiinat a la catalana, amb orellanes, panses i pinyons, el seu sabor recorda als rostits de festa i la seva textura és melosa però amb cos, concentrant l'essència del Penedès en un pot. El confit de gall està cuiinat amb herbes aromàtiques i oli d'oliva verge extra, preparat al punt per a ser consumit, donant així noves sortides i formats al consum de gall del Penedès (IGP) responent a les noves demandes dels consumidors actuals.

### El paté de La Llacuna, una recepta antiga amb tecnologia alimentària

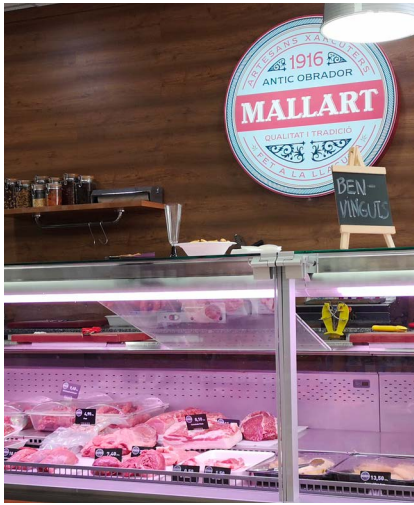
Amb la mateixa filosofia que la protecció i continuïtat del Gall del Penedès, i després d'un any de treball conjunt i assessorament tecnològic amb l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària), a finals de l'any passat, Mallart va presentar

un renovat Paté de La Llacuna: pa de fetge que manté l'essència, el sabor i la tradició d'una recepta centenària, tot innovant el producte i adaptant-lo als requisits dels consumidors del segle XXI, presentant-lo en un nou format. Els ingredients són els de la recepta tradicional: carn magra, papada i fetge de porc, sal, conyac, pebre blanc, nou moscada i midó de blat de moro.

Aquest producte s'havia anat perdent a poc a poc, a conseqüència de la pèrdua de la matança en les cases, fins que en els darrers anys, alguns elaboradors de la zona com Mallart Artesans Xarcuters en varen recuperar la recepta i l'elaboració artesanal fent un exercici de memòria històrica local. Actualment, el Paté de La Llacuna és un producte amb personalitat pròpia, catalogat al reconegut al Llibre dels embotits de Catalunya, dintre del capítol dels patés i pans de fetge. A més, s'ha incorporat al receptari d'embotits tradicionals.

### Present i futur de Mallart Artesans Xarcuters

Avui en dia, Mallart ja factura més de 280.000 euros i ven el seu producte a



▼ **Mallart Artesans Xarcuters**  
Carrer de Vilademàger, 51 - La Llacuna

comerços i supermercats locals. L'obrador compta amb vuit persones, tres de les quals amb discapacitat, a més d'altres treballadors de la Fundació Mas Albornà que de manera indirecta elaboren tasques d'empaquetatge.

Des de Mallart volen, que en un futur, se'ls conegui pels seus embotits i productes frescos, cuits, curats i els plats preparats, però sobretot volen que se'ls conegui com a l'obra social que té forma d'embotit.

Tal com comenta Cristina Barbacil, directora de Comunicació de la Fundació Mas Albornà, en una entrevista a Penedès Econòmic "Voldríem que Mallart fos un projecte locomotor, que ens obrís noves portes i que això generés riquesa. Tant de bo l'obrador se'ns faci petit i puguem donar feina a més persones."

### La Fundació Oficis de la Carn, membre del patronat de la Fundació Mas Albornà

La Fundació Mas Albornà és una entitat històrica molt arrelada a la comarca de l'Alt Penedès i de la qual la Fundació Oficis de la Carn forma part del seu patronat. Va néixer l'any 1969 arran de la necessitat de diverses famílies que volien escolaritzar els seus fills amb discapacitat. Actualment, compta amb un centre de dia, el servei de llar-residència i l'atenció a domicili. A més, ofereix diferents tipus de serveis empresarials per a la indústria, serveis mediambientals i de gestió cultural que dona feina a 325 persones, de les quals 225 amb alguna mena de discapacitat. Factura 9,5 milions d'euros, 5 milions dels quals procedents de la venda de productes i serveis.



## Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



**C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.**  
**Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)**  
Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients  
**Tel: 93 360 09 70**  
**pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com**





# El consum de productes carnis és essencial per a evitar manques nutricionals, sobretot en la tercera edat

CARNE Y SALUD  
www.carneysalud.com

## El problema de la sarcopenia

A partir de la tercera dècada de vida, el sistema muscular comença a sofrir una pèrdua gradual de massa i força que s'accelera a partir dels 60-65 anys. Aquesta patologia rep el nom de sarcopenia; un trastorn freqüent en la tercera edat que implica conseqüències com la pèrdua d'agilitat i l'augment de greix. Aquests efectes solen desembocar en anomalies lligades a l'obesitat o l'osteoporosi, entre altres. Les proteïnes d'alt valor biològic presents en la carn tenen un impacte molt beneficiós en la salut dels nostres ossos i en el manteniment de la massa muscular. El consum de productes carnis contribueix per tant a reduir la possibilitat d'aparició de sarcopenia en les persones grans.

## Proteïnes, vitamines i minerals

Quan ens endinsem en la tercera edat, cal reforçar uns certs hàbits alimentaris. En línies generals, és recomanable portar una dieta equilibrada en la qual es redueixin calories buides i es potenciï el consum de proteïnes. Les proteïnes d'alt valor biològic són aquelles que compten amb els aminoàcids essencials i que la carn posseeix. El consum de productes carnis ens aporta aquestes proteïnes que el cos humà no és capaç de produir per si mateix.

Per a evitar o retardar l'aparició d'unes certes patologies durant la vellesa, és

important tenir present les vitamines i minerals que ens aporten els aliments, ja que molts d'aquests micronutrients col·laboren a un millor rendiment del nostre sistema immunitari.

La carn aporta sobretot vitamines com la B12, i minerals com a ferro, potassi, fòsfor i zinc. La vitamina B12 que conté la carn

afavoreix la creació de glòbuls vermells i el correcte funcionament del sistema nerviós, redueix el cansament i la fatiga i a més es tracta d'una vitamina que únicament es troba en aliments de procedència animal, com les carnis.

En el cas del ferro és important distingir entre dos tipus: hemo i no hemo. La



# PER QUÈ ÉS TAN BENEFICIÓS MENJAR CARN DURANT LA TERCERA EDAT?

## PROTEÏNES

L'alimentació de les persones grans ha de prioritzar la presència de nutrients. Les proteïnes d'alt valor biològic de la carn contribueixen juntament amb la resta de nutrients de la dieta a evitar un risc freqüent en la tercera edat, el de la desnutrició. A més, les proteïnes de la carn contribueixen al manteniment dels ossos i els músculs, la qual cosa permetrà augmentar la possibilitat d'incloure en el seu dia a dia la pràctica d'exercici moderat, molt important a mesura que ens fem majors.

## MÉS AMINOÀCIDS

La carn està principalment composta per proteïnes, apreciades pel seu alt valor biològic a causa de la seva alta proporció en aminoàcids essencials, en comparació amb altres proteïnes d'origen vegetal. Aquests aminoàcids presents en la carn es troben en proporcions equilibrades segons les necessitats nutricionals de l'individu. Entre ells trobem la valina, leucina, isoleucina, fenilalanina, triptòfan, treonina, metionina i lisina.

## EL PODER DELS MINERALS

La carn aporta minerals com el zinc i el ferro. Com beneficien a les persones majors? El zinc és molt important per a mantenir la salut cognitiva, mentre que el ferro contribueix de manera essencial a reduir el cansament i la fatiga. A més, tots dos contribueixen a l'òptim funcionament del sistema immunològic. A més la carn aporta un tipus de ferro que més fàcil d'absorbir per l'organisme que el ferro dels vegetals. La carn també aporta fòsfor, que contribueix al correcte transport d'oxigen en el cos.

## FORMATS VERSÀTILS

Per a incloure la carn en dietes per a persones grans, són aconsellables preparacions que permetin una millor assimilació de l'aliment i siguin fàcils de mastegar. Cal subratllar que és imprescindible seguir una dieta equilibrada adaptada als gustos i necessitats de cada persona. La varietat i barrejar i combinar els diferents tipus d'aliments són les pautes que han de regir la planificació alimentària en persones grans.

diferència principal entre ells és que el ferro hemo, que es troba en els aliments d'origen animal com la carn i els seus elaborats i és absorbit pel nostre organisme en major quantitat (20-25%). El ferro no hemo es troba principalment en productes vegetals i té una taxa d'absorció molt més baixa.

A més, es veu influït per la composició de la dieta, ja que determinats nutrients i compostos limiten o potencien la seva absorció a nivell gastrointestinal. Aquest micronutrient ajuda a prevenir possibles problemes d'anèmia i exerceix funcions indispensables en l'ésser humà, destacant el seu paper en el transport i magatzem d'oxigen i com a element principal de nombrosos enzims.

El potassi s'encarrega de mantenir i regular la tensió arterial, a més de vetllar per un correcte funcionament del nostre sistema nerviós i dels músculs.

El fòsfor contribueix al manteniment i adequat funcionament del metabolisme ossi i energètic, així com a l'activitat duta a terme per les membranes cel·lulars.

Un altre mineral que fa tan interessant el consum de productes carnis en la tercera edat és el zinc, que, a més d'ajudar al funcionament del sistema endocrí, té efectes beneficiosos sobre la vista i l'olfacte, contribuint a reduir la deterioració que sofreixen aquests sentits amb el pas dels anys.

A més contribueix a la funció normal del sistema immunitari i a la protecció de les

cel·lules enfront del mal oxidatiu.

El consum adequat de carn recomanat en la tercera edat se sol situar en una ració de 100-150 grams, 2-3 vegades per setmana, depenent dels nivells de massa muscular.

Si bé cada situació és diferent i ha de regir-se sempre per les pautes que marqui en cada cas el metge, en general el consum de carn és un gran aliat de la salut en la tercera edat, permetent una gran varietat de preparacions culinàries per a aconseguir que el producte s'adapti a les necessitats de manera individual.

El seu contingut en proteïnes, vitamines i minerals contribueix a millorar el bon estat del nostre organisme i a enfortir les nostres defenses, reduint així el risc de contagi de malalties.





TENDÈNCIES

# Tendències de packaging per aquest any

VICTOR TORONDEL  
FUNDADOR DE PACKME.ECO

El 2023 ha estat l'any en què hem començat a aprendre a conviure amb la Covid-19. Després d'un confinament total que ha posat del revés molts models de negoci, hem hagut d'adaptar-nos als nous patrons de consum, però també ens hem vist obligats a replantejar-nos la nostra manera de vida. La sostenibilitat i la cura del medi ambient s'han convertit en els eslògans de moltes marques perquè tenim la necessitat de canviar els nostres patrons si volem conservar el món en el qual vivim. Per això, l'embalatge del 2023 té com a focus la cura del nostre planeta. El reciclatge i l'ús de materials sostenibles són prioritats per a una indústria que ha abusat del plàstic i els recursos del planeta. Enguany és el moment de començar a plantar unes arrels ben fortes que sostinguin una producció més ecològica i sostenible per a la indústria dels embalatges.

## Quin serà el material més demandat pel 2023?

L'augment de les compres en línia ha incrementat la demanda d'embalatges de cartó. D'una banda, aquesta és una bona notícia, ja que aquest material, a diferència de molts tipus de plàstics, pot ser reciclat. No obstant això, davant l'augment de l'ús del cartó apareixen els reptes ecològics de la millora de gestió dels boscos i els processos de reciclatge perquè la producció de caixes i envasos de cartó afecti el menys possible al medi ambient.

## Quin és el futur del plàstic?

Gràcies a les noves normatives i a una major consciència ambiental, la tendència dels envasos de plàstic en els pròxims anys seguirà en descens. No obstant això, hi ha sectors com el químic, l'industrial i el de l'alimentació que, de moment, no poden permetre's deixar d'usar aquest material. És per això que, aquest any, la indústria dels embalatges continuarà apostant per la recerca en nous materials plàstics derivats de productes vegetals (bioplàstic) que puguin oferir alternatives més sostenibles i igual d'eficients per a aquests sectors.

## Materials en tendència per aquest any 2023

La clau de l'embalatge per a enguany es resumeix en dues paraules: bioplàstics i monomaterials. La voluntat del nostre sector és invertir temps i recursos en la recerca de materials que siguin fàcils de reciclar, amb baixos costos de producció i que no requereixin l'ús de grans recursos i energia per a la seva fabricació. Per a aconseguir-ho és necessari apostar per materials del món vegetal i per embalatges produïts amb un sol material.

En general, les perspectives per a l'any vinent són positives en el món de l'embalatge i la voluntat de canviar les coses és present des de fa uns quants anys. Ara toca continuar posant de la nostra part perquè la voluntat es converteixi en fets i resultats.



# Què fer amb els tupperes dels nostres clients?



**MARÍA MARTÍNEZ**

RESPONSABLE DE QUALITAT I SEGURETAT  
ALIMENTÀRIA DE GREMICARN

Amb l'arribada dels popularment dits "tupperes" a les carnisseries i xarcuteries s'ha obert un escenari amb noves preguntes que ens heu fet arribar al departament de Qualitat i Seguretat alimentària. A continuació us ho detallo:

## Que fer davant un envàs aportat pel client que no es apte?

Dins de les mesures de reutilització de l'article 9 del Reial decret 1055/2022 aprovat el passat 27 de desembre queda constància que els clients poden portar els seus envasos/tupperes a tots els establiments que vinguin productes a granel.

Aquesta mesura, publicada al BOE el 28 de desembre, dicta que "Tots els establiments d'alimentació que vinguin a granel aliments i begudes, hauran d'acceptar l'ús de recipients reutilitzables adequats per a la naturalesa del producte adquirit i degudament higienitzats, sent els consumidors els responsables del seu condicionament i neteja".

## Ara bé, tots els envasos son vàlids?

La llei recull també que en cas que un tupper estigui brut o no sigui adequat per al producte el comerciant el podrà rebutjar. " Aquests recipients podran ser re-

butjats per al servei si estan manifestament bruts o no són adequats. En aquest cas, el punt de venda haurà d'informar al consumidor final sobre les condicions de neteja i idoneïtat dels recipients reutilitzables, quedant exempts de la responsabilitat per els problemes de seguretat alimentària que poguessin sorgir de l'ús de recipients aportats pels consumidors.

Per tant, queda clar que en cas de reclamació o incidència la responsabilitat final és del consumidor.

## Les meves recomanacions:

**Qualitat:** Tot i que la llei és clara i entenedora la nostra recomanació és indicar al tiquet Envàs aportat pel client. Així davant de qualsevol incidència tindreu el comprovant de manera fàcil i serà una prova irrefutable.

**Comunicació:** De vegades hi ha clients que demanen si els hi podeu posar diferents productes en un sol envàs: L'argumentari seria dir "Recomanem sempre portar tants envasos com productes es volen comprar per evitar contaminació creuada i assegurar la qualitat del producte".

## Què posar al cartell informatiu?

La responsabilitat dels envasos aportats és del consumidor així com de la seva higiene.

L'empresa té el dret de rebutjar els envasos aportats pels consumidors si no compleixen els criteris establerts

(Article 9 del Reial decret 1055/2022)



# L'actualitat de Carnissers Xarcuters Catalunya

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



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



Entra al web  
[bit.ly/concurs-revista-cxc](http://bit.ly/concurs-revista-cxc)



Penja la foto al formulari que trobaràs al web



Participa al concurs de fotografia de la revista

FOTOGRAFIA DE LA PORTADA D'AQUESTA REVISTA:

**Los Extremeños Coses Bones**  
Avinguda de la Hispanitat, 17  
Pineda de Mar

**carnissers  
xarcuters  
catalunya**

## Els guanyadors d'Osona dels Concursos de Botifarra d'Ou participen a la festa de Dijous Llarder de Vic

El mateix dia de Dijous Gras, Vic va acollir una nova edició de la festa de Dijous Llarder. Un any més, la iniciativa, organitzada per Osona Cuina, amb la col·laboració de la Fundació Oficis de la Carn i el suport de Carnissers Xarcuters Catalunya, va omplir de tradició i bona gastronomia la Plaça Major de la capital osonenca.



Entre totes les activitats, que varen durar des de primera hora del matí fins al vespre, n'hi ha una que va tenir una gran expectació: "El Dijous Llarder i les botifarres d'ou premiades de la comarca d'Osona". Durant l'acte, Josep Dolcet va explicar la tradició de la botifarra d'ou vinculada a les dates de carnaval i es van presentar les botifarres d'ou guardonades de la comarca d'Osona a les últimes

cinc edicions del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana. Els elaborats van estar presentats pels seus creadors i en finalitzar es van poder degustar. Els assistents van gaudir de les botifarres d'ou tradicionals i singulars de Can Vilada de Vic, Carnisseria Xacuteria Saborit de Calldetenes, Can Codina de Taradell i Can Cerilles i Carnisseria Colom Vila de Manlleu.

## 10.268€, quantitat final recaptada a través de La Porra per a La Marató de TV3

En total, des dels 5 gremis que formen part de Carnissers Xarcuters Catalunya, s'ha aportat la quantitat de 10.268€ a la Marató de TV3, enguany dedicada a la salut cardiovascular. Unes malalties que són la primera causa de mort als països desenvolupats. A Catalunya, una de cada quatre persones mor per problemes al cor o les artèries.

Aquesta xifra ha estat possible gràcies a la implicació dels agremiats a la causa penjant les porres solidàries als seus punts de venda i oferint un premi al guanyador. Moltes gràcies a tots!



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

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya sabem la importància de promocionar la carn, els elaborats carnis i el nostre ofici. És per això que a través de les xarxes socials de la marca publiquem periòdicament publicacions molt acurades que potencien els nostres valors d'identitat i aquelles accions que prenem per millorar l'entorn i el producte que oferim. L'estil és visualment reconegut perquè el client el detecti fàcilment. Tot el contingut és in-

formacional, aspiracional i pedagògic. Fa referència al nostre producte i valora tant la feina dels nostres associats (o la vostra feina) com el comerç local i de proximitat. A més, també teniu al vostre abast les campanyes que es duen a terme en moments puntuals de l'any. Com ja sabeu, el Nadal passat va llançar-se la campanya "Aquest Nadal menteix, t'envejaran i deixa'ls bocabadats" a la que volíem fer

èmfasi a la gran oferta de producte -des dels plats preparats fins a tota mena de carn- que oferiu per aquestes dates tan assenyalades. A inicis d'aquest any, a més de la campanya de la croqueta, també us hem ofert la campanya per a promocionar la botifarra d'ou i amenitzar els vostres punts de venda. Ara tocarà la campanya de primavera i de l'hamburguesa. I ben aviat, moltes més.



Tota la maquinaria per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.  
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.  
Venda i servei tècnic.  
Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.  
C/ Valencia 54  
08015 Barcelona  
Mail: [mersat@mersat.com](mailto:mersat@mersat.com)



# Notícies sectorials

## Presentació a Barcelona del Projecte Go Cavale: Desenvolupament d'estratègies innovadores per a la producció de carn de poltre de qualitat

El passat 20 de febrer, a la seu de la Federació catalana de Carnissers - Cansalers Xarcuters va acollir la trobada sobre el Desenvolupament d'estratègies innovadores per a la producció de carn de poltre de qualitat organitzada per Go Cavale. La inauguració de la jornada va estar presidida per Oriol Tarrats, secretari general de la federació, i a continuació Sergio Serrano, tècnic de projectes d'innovació d'Asincar, va presentar el projecte, i David Sanglas, cuiner i professor Escola d'Hosteleria de Ripoll, va parlar sobre la carn de poltre i el seu aprofitament culinari. Al final de l'acte es va fer una degustació de productes elaborats amb carn de poltre.

Go Cavale, coordinat per ASINCAR, Associació de Investigació de Industrials de la Carne del Principado de Asturias, busca la millora de la cadena de valor de la carn de poltre de qualitat per a incrementar la seva demanda i consum, a més de desenvolupar estratègies que millorin la productivitat i rendibilitat de les seves explotacions ramaderes. Es tracta de posar en valor la carn de poltre i les seves bondats mitjançant la millora del coneixement de les característiques nutricionals de la carn i els seus productes.

### Freqüència del consum de carn

El consum de la carn de pollastre, porc i boví és universal a totes les llars. Aquests tres tipus de carns són les més consumides. Segons recull l'estudi de Go Cavale, el consum setmanal de la carn de pollastre està present en el 93% de les llars espanyoles, la de porc en un 78% i la de boví un 71%. La carn de poltre no està dins del ventall de carns consumides, ni tan sol ocasionalment. Els que poden consumir

aquesta carn de manera més freqüent, principalment van començar a fer-ho per motius de salut, concretament per prescripció mèdica.

Per què no es consumeix més carn de poltre? De les persones enquestades, un 70% verbalitzen com a obstacle, principalment, una combinació de falta de costum (59%) i falta de cobertura en un 36%. EL 21% dels no consumidors assegura que no consumeix carn de poltre pel sentiment cap a l'animal.





**Proyecto GO CAVALE: Desarrollo de estrategias innovadoras para la producción de carne de poto de calidad**

Actuación cofinanciada por la Unión Europea	
 <b>Unión Europea</b> Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural	<b>Europa invierte en zonas rurales</b> INVERSIÓN: Total <b>379.343,61 €</b> Cofinanciación europea <b>80 %</b>
Montante total de la ayuda: <b>377.417,61 euros</b> Organismo responsable del contenido: <b>CEDECARNE</b> Autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda FEADER y Nacional: Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGRIFA)	

ORGANISME RESPONSABLE DEL CONTINGUT: CEDECARNE

## Les empreses avícoles superen un 2022 especialment difícil per la conjuntura adversa

FEDERACIÓ AVÍCOLA DE CATALUNYA

El 2022 ha estat un exercici marcat per la incertesa i les dificultats per al sector avícola de Catalunya. Les empreses catalanes productores d'aviram i ous han hagut d'enfrontar-se a un gran nombre d'externalitats com la volatilitat dels preus de l'energia i l'increment generalitzat dels costos de producció, que ha estat molt acusat en els preus de l'alimentació animal a causa de l'escassetat de cereal i altres matèries primeres per a l'elaboració de pinsos, derivada de la guerra d'Ucraïna. A aquesta situació s'ha afegit la dificultat de traslladar els increments en els costos a les següents baules de la cadena de subministrament, sobre la que també ha influït la pressió social sobre la pujada de preus a causa de la inflació generalitzada.

L'encariment dels preus dels pinsos és especialment rellevant per a les empreses avícoles, ja que l'alimentació de les aus representa aproximadament el 70% dels costos de la producció.

Concretament, els preus dels pinsos per a l'engreix de pollastre van augmentar una mitjana del 31,2% el 2022 respecte del 2021 i acumulen una pujada mitja del 61,5% en dos anys. Els pinsos per a ponedores es van encarir un 27,3% respecte del 2021 i un 60,6% també de mitjana en relació amb el 2020.

### Previsió per aquest 2023

La previsió és que es mantindrà la incertesa derivada de la situació geopolítica, que fa molt difícil preveure l'evolució en els costos de producció, així com l'elevada incidència de la influència aviària tant a Europa com a escala internacional, que manté el nivell de risc alt i podria suposar una dificultat afegida per a les granges catalanes, en cas de produir-se algun focus al territori. A aquests elements externs s'afegeixen les negociacions dels contractes de les integracions, que és un model d'organització majoritari en el sector avícola de carn, i que fan preveure un increment afegit en els costos.

## El sector carni se cita en la fira Meat Attraction, amb 50 països convidats

Els passats 6, 7 i 8 de març, Madrid es va convertir, amb Meat Attraction, en l'epicentre del negoci del sector ramader-carni i indústries auxiliars i comparà amb una programació diversa.

Durant els dies de la fira es van celebrar trobades B2Meat entre grans compradors o la celebració de Distrimeat: una aposta per les empreses de distribució de la indústria càrnia en una trobada

amb les cadenes locals i regionals de tot l'àmbit nacional.

També va tenir lloc el The Butcher's Shop: una àrea expositiva de solucions i novetats al servei de l'especialització dels carnisers i els xarcuters, o la Innovation Hub, que és l'espai que acull els millors productes o serveis dels expositors participants les propostes guanyadores.



## La inflació es 'menja' el benefici de la carn vegana de Beyond Meat

Les elevades taxes d'inflació que afecten el consum de productes bàsics com els aliments, han consolidat l'aposta dels consumidors per aquells amb costos unitaris més baixos, per sobre d'uns altres que, per la seva complexitat de fabricació i innovació, repercuteixen en un augment de la factura. És el cas dels productes plant-based, coneguts per ser elaborats amb proteïnes vegetals que imiten en sabor i textura a la carn, i que en els últims anys s'havien consagrat, per alguns, com el 'boom' de l'alimentació.

Així ho confirmen dades de la consultora IRI publicats pel diari Expansión, que mostren una caiguda del 10,5% en les vendes de productes substitutius de la carn. Això es deu al fet que els consumidors comencen a tenir dubtes que realment la carn vegetal sigui substancialment millor que l'animal per al medi ambient i per a la salut, segons una enquesta de Deloitte.

Davant aquests fets, l'empresa més important de carn vegana, l'estatunidenca Beyond Meat, no li estan sortint els números i ha començat a fer acomiadaments massius en les seves factories.



# Actualitat gremial

BARCELONA

## GremiCan Barcelona en xifres - 2022

### Serveis fiscals i laborals



576

Declaracions de la Renda



2.240

Tramitacions en serveis fiscals



42%

Dels socis són clients



945

Nòmines gestionades al mes

### Tramitació de subvencions



052

Subvencions tramitades



287.385 €

Tramitats en subvencions

### Qualitat i seguretat alimentària



190

Hores de consultoria



015

Assistència en inspeccions

BARCELONA TARRAGONA LLEIDA

## GremiCarn celebra trobades formatives sobre el Nou Reial Decret amb un total d'uns 150 assistents

El passat mes de febrer es va celebrar a GremiCarn Tarragona, GremiCarn Lleida i GremiCarn Barcelona quatre sessions formatives presencials sobre l'abast del Nou Reial Decret 1021/2022 d'obligat compliment entre minoristes, carnisseries i xarcuteries. A més, també es va celebrar una sessió online per explicar els punts més importants del Reial Decret a aquells que no havien pogut assistir a les trobades.

Les presentacions, dutes a terme per la Responsable de Qualitat i Seguretat Alimentària de GremiCarn, María Martínez, es van explicar totes les novetats d'aquest Nou Reial Decret que té com a finalitat establir una normativa bàsica en matèria de requisits d'higiene en la producció, l'elaboració, el transport, emmagatzemar i comercialitzador dels productes alimentaris. Gairebé cent cinquanta agremiats van assistir a les trobades presencials i sessió online, tots interessats per l'afectació del Reial Decret als seus establiments i com adequar els processos per seguir la normativa vigent.

El Nou Reial Decret, que va entrar en vigor el passat 13 de desembre, incideix entre altres aspectes, les temperatures dels aliments, classifica les tipologies de botigues atorgant permisos d'elaboració diferents i regula les zones de degustació. D'aquesta manera, a les jornades també es va explicar com ha de ser el subministrament d'aliments de producció pròpia i productes d'origen animal entre establiments de comerç minorista:

**Marginal:** No es podrà vendre més del 25% del volum anual dels productes comercialitzats. Es podrà comercialitzar un màxim 500kg a la setmana incloent el subministre a consumidor final.



**Localitzat:** es pot vendre a altres dins la mateixa unitat sanitària.

**Restringit:** només es pot vendre entre comerços que tinguin la categoria d'autorització sanitària no amb Registre sanitari. Alerta si es ven a Restaurants o Catering.

Les jornades del Reial Decret han sigut un punt de trobada on els assistents han pogut plantejar les seves consultes a la responsable de Qualitat i Seguretat de GremiCarn i explicar la casuística particular per tal de tenir resposta de forma immediata.



Pots veure la sessió online a través d'aquest codi QR

BARCELONA TARRAGONA LLEIDA

## GremiCarn signa un acord exclusiu amb el SOC per cobrir la demanda laboral de les botigues

GremiCarn ha signat un acord amb el SOC, Servei Públic d'Ocupació de Catalunya, per a la recerca de personal per cobrir les necessitats laborals de les botigues i parades de mercat.

L'acord, que ajudarà a cobrir la demanda laboral dels establiments, té efecte sobre les províncies de Barcelona, Tarragona i Lleida. Amb aquesta recerca segmentada segons la zona geogràfica de l'empresa que busca personal es fomentarà una bona cohesió.

En un primer moment, l'agremiat haurà d'indicar les característiques de perfil de la persona buscada i la descripció del lloc de treball i des de GremiCarn, mitjançant el SOC, gestionarem la recerca i la selecció de personal si es necessita.



Amb aquesta iniciativa volem donar resposta a la necessitat dels agremiats tant en recerca de personal com en la mateixa selecció i en la gestió de la contractació.

Per a més informació:

Barcelona i Lleida: [angels@gremicarn.cat](mailto:angels@gremicarn.cat)  
Tarragona: [gremicarnisserstgn@gmail.com](mailto:gremicarnisserstgn@gmail.com)

BARCELONA

## GremiCarn Barcelona rep la medalla centenària

L'Ajuntament de Barcelona ha atorgat a GremiCarn la medalla com a entitat centenària,enguany celebrem els 125 anys, en un acte presidit per l'alcadessa Ada Colau que es va celebrar aquest passat 8 de febrer a l'Ajuntament de Barcelona. Pròsper Puig, president de GremiCarn, va recollir la placa commemorativa com a reconeixement a la trajectòria de la nostra institució centenària que porta lluitant pels interessos dels carnisers, cansaladers i xarcuters de Barcelona i comarques des del 1897. Durant l'acte, Colau va destacar que no es tracta només d'un reconeixement a la trajectòria històrica sinó que "Reconeixem la fortalesa,



la constància i la capacitat d'adaptació als canvis socials, econòmics i polítics viscuts al llarg de tots els anys". Durant l'acte també ha participat el periodista Enric Calpena, qui ha fet una glossa de les entitats i institucions centenàries de la ciutat.

GIRONA



## L'agenda del Gremi de Girona a través del seu web per visibilitzar tota la feina feta

Des de meitats de l'any 2022 el web del gremi: [www.gremicarn.com](http://www.gremicarn.com) té un nou apartat. Es tracta de l'agenda del Gremi. Un lloc a on es pot veure totes les reunions, actes, entrevistes, juntes que el Gremi fa al llarg dels dies i mesos a fi de garantir la representativitat del sector, la seva promoció i divulgació, tant dels productes com de l'ofici.

L'agenda és una necessitat de cara a la visibilització al col·lectiu de tota la feina que es fa des del Gremi.



Accedeix a l'agenda a través d'aquest codi QR



# Actualitat gremial

GIRONA

## Noves receptes de @neus.foodie de l'any 2022 i acord pel 2023 tancat

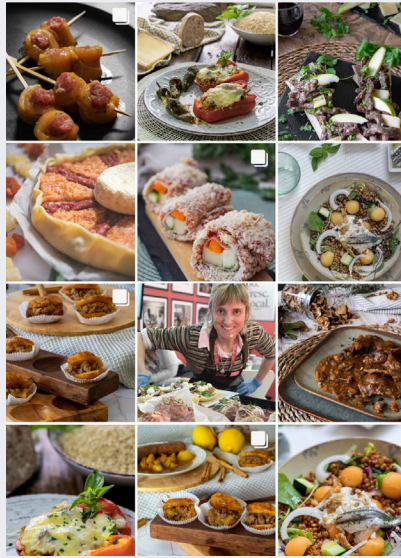
La influencer-instagramer i carnissera @neus.foodie ens ha proporcionat al Gremi l'any 2022 noves receptes, que es poden trobar al web del gremi ([www.gremicarn.com/receptes](http://www.gremicarn.com/receptes)) o a les carnisseries-xarcuteries agremiades.

L'any 2022 s'han fet 12 receptes noves i ja hem tancat un acord de renovació per a incorporar 12 receptes més pel nou any 2023.

Entre les receptes podeu trobar-hi: Fricandó de vedella, Bunyols de vent amb botifarra dolça i poma o Gotets de crema de foie amb mermelada de tomàquet i crumble d'avellana, entre d'altres.



Accedeix a les receptes a través d'aquest codi QR



TARRAGONA



## Els oficis a vista de nen

El passat dia 8 de febrer, 37 alumnes del cicle inicial de l'ESO de l'Escola Eladi Homs de Valls, van visitar l'obrador de Tocineria Cal Silo a Vimbodí per veure com s'elaboren diferents embotits.

Els alumnes, dividits en dos grups, van veure en primera persona com s'elabora la llonganissa a l'obrador de Cal Sili i van gaudir de valent.

Durant la pandèmia aquestes visites s'havien anul·lat i ara s'han pogut recuperar i tornar a la normalitat de la mà de l'empresa Juga i Aprèn, que segueix organitzant una sèrie de visites a diferents empreses del poble de Vimbodí i Poblet.

Els alumnes també han pogut visitar i conèixer més de prop altres oficis com el de fusteria, un ferrer, una carnisseria i el Museu del Vidre.

▼  
**Tocineria Cal Silo**  
Vimbodí

GIRONA

## El Gremi Carnissers de Girona, organitza una jornada online sobre el Nou Reial Decret amb Ferran Ribas

El passat dimecres 15 de febrer a les 15h va celebrar-se la sessió informativa sobre el nou Reial Decret que regula noves condicions sanitàries de les carns fresques i els seus derivats. Ferran Ribas, consultor tècnic i formador per al sector alimentari, va ser l'encarregat d'explicar la nova reglamentació estableix les mesures d'aplicació dels reglaments dels paquets d'higiene i que contribueixen a una correcta aplicació a tot el territori espanyol de la normativa europea, fent

ús de les disposicions de flexibilitat que els reglaments permeten desenvolupar als estats membres.

Els assistents de la jornada van valorar molt positivament el contingut i la claredat en les explicacions, fet que ens anima a continuar oferint-vos noves sessions.



Pots veure la presentació a través d'aquest codi QR

TARRAGONA

## GremiCarn Tarragona amb Dijous Gras

Un any més, tal com marca la tradició, el Mercat Central de Reus va viure la festa de Dijous Gras amb botifarra d'ou per a tothom. El dijous 16 de febrer, a partir de la 10h, i amb la col·laboració de la Fundació Estela i amb l'ajuda de GremiCarn Tarragona, es va repartir 600 racions de botifarra d'ou a tothom que s'apropés al Mercat.

El mateix dia també, al Mercat de Reus i al Mercat de Torreforta es van repartir, amb la col·laboració del Gremi, 30 kg. i 200 racions respectivament, d'aquest embotit tradicional de carnaval.



BARCELONA

### GremiCarn Barcelona

C. Consell de Cent, 80 - Barcelona  
93 424 10 58  
gremi@gremicarn.cat  
www.gremicarn.cat

GIRONA

### Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques Gironines

Finca Camps i Armets, s/n - Monells  
972 63 04 06  
info@gremicarn.com  
www.gremicarn.com

TARRAGONA

## Casa Borrull promociona l'ofici a Televisió de Reus

El passat dimarts 14 de febrer en Carles de Casa Borrull va ser convocat a la Televisió de Reus per a promocionar el mandongo i la botifarra d'ou. L'entrevista va ser al programa Vacomva que presenta en Jordi Cartanyà.

Casa Borrull - Reus



TARRAGONA

### GremiCarn Tarragona

C. Pere Martell, 19 - Tarragona  
977 22 53 59  
gremicarnisserstgn@gmail.com  
www.gremicarn.cat

LLEIDA

### GremiCarn Lleida

Av. Blondel, 11 - Lleida  
973 28 98 60  
lleida@gremicarn.cat  
www.gremicarn.cat

TARRAGONA

## La pastisseria Velvet estrena un nou croissant de botifarra d'ou de Bardolet Cansaladers

Amb motiu de Dijous Gras Bardolet Cansaladers i la pastisseria Velvet han unit forces per crear el primer croissant de botifarra d'ou. "Lliga moltíssim el sabor de la botifarra amb el del croissant. La veritat és que està molt bona", indica Vicenç Bardolet.



## TARIFES PUBLICITAT 2023

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

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

### DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any

Tiratge: **1.600** exemplars

Format: **210 x 270** mm

Impressió: Offset a **4+4 tintes**

Enquadernació: Llom americà

#### FORMATS:



**Pàgina sencera**  
210 x 270 mm.



**Mitja pàgina horitzontal**  
210 x 135 mm.



**Mitja pàgina vertical**  
105 x 270 mm.



**Quart de pàgina horitzontal**  
210 x 90 mm.



**Mòdul**  
77 x 39 mm.

*Gras i Magre imprimeix en color totes les seves pàgines.*

#### CONDICIONS GENERALS:

**Contratació.** Les ordres de publicitat tindran sempre caràcter ferm i irreversible tret que es comuniqui per escrit com a mínim amb un mes d'antelació a la seva publicació.

**Despeses.** Seran a càrrec de l'anunciant l'IVA i les despeses de realització d'originals i proves.

**Recepció i devolució del material.** Les insercions hauran d'obrar en poder de la revista 15 dies abans de la sortida del nombre. Els originals no reclamats es mantindran a la disposició de l'anunciant durant 6 mesos a partir de la data última d'inserció.

**Elecció de l'espai.** Recàrrec del 15%. Publireportatges i altres espais mitjançant pressupost previ.

### TARIFES

Contraportada	<b>710 €</b>
Interiors portada i contraportada	<b>625 €</b>
Pàgina dreta	<b>595 €</b>
Pàgina esquerra	<b>540 €</b>
Mitja pàgina horitzontal dreta	<b>465 €</b>
Mitja pàgina horitzontal esquerra	<b>410 €</b>
Mitja pàgina vertical dreta	<b>525 €</b>
Mitja pàgina vertical esquerra	<b>440 €</b>
Quart de pàgina horitzontal	<b>250 €</b>
Mòduls	<b>100 €</b>

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

**Consultar descomptes per programació anual**

#### CONDICIONS DE CONTRATACCIÓ:

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

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

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

**Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.**

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

**Federació Catalana de Carnissers i  
Cansaladers - Xarcuters**

C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona  
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92  
federaciocatalana@gremicarn.cat



# Petits anuncis

## Locals Lloguer

- ▶ **Es lloga o ven:**  
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.  
Mòbil 680 72 05 83  
Preguntar per Carles
- ▶ **Es ves o traspasa o lloga:**  
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m<sup>2</sup>) 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 m<sup>2</sup> totalment equipada, amb ple funcionament.  
Mòbil 620 87 67 00  
Preguntar per Arend
- ▶ **Es lloga:**  
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig.  
Clientela fixa i de barri.  
Interessats trucar als matins  
Mòbil 690 32 95 46  
Preguntar per Silvia
- ▶ **Es ven o lloga:**  
Carnisseria Xarcuteria a Figueres en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m<sup>2</sup> aproximadament, també es ven serradora i maquina d'envasar al buit.  
Mòbil 609 33 55 84  
Preguntar per Pere

- ▶ **Es ven o lloga:**  
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 61 65 56 (tardes)  
Preguntar per: Lluís
- ▶ **Es ven o lloga:**  
Carnisseria-Xarcuteria amb ple funcionament per jubilació, totalment equipada en Tarragona ciutat, de 32 m<sup>2</sup>.  
Mòbil 629 98 41 29  
Interessats preguntar per Dolors
- ▶ **Es ven o lloga:**  
Botiga de 75 m<sup>2</sup> en el barri Les Corts (Barcelona). Xarcuteria-Cansaladeria amb llicència A2.2. Reformada fa 8 anys, totalment equipada amb maquinària.  
Rendibilitat des del primer dia.  
Molt bones condicions de traspàs.  
Molt bon negoci.  
Mòbil: 617 46 65 85  
Preguntar per Cristina

## Locals Traspassos

- ▶ **Ocasión:**  
Dos tiendas unidas de charcuteria, tocineria y especialidades, de 5 numeros. Reformada y moderna, con clientela de 50 años traspaso por jubilación en Mercado de la Merce de Barcelona financiado por el banco 15 años (500 euros mensuales aprox.)  
Mòbil 659 51 07 42  
Preguntar por Javi.
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació.  
Supermercat, xarcuteria, obrador i magatzem de 307 m<sup>2</sup>.  
Tot equipat i en ple funcionament.  
Cèntric, cantonada carrer Major amb Església. Situat a 15 km. de Esparraguera, a 20 km. d'Igualada, a 17 km. de Martorell i 15 km. de Sant Sadurn d'Anoia.  
Telèfon 93 771 24 44  
Preguntar per Adelaida
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació Cansaladeria-Carnisseria-Xarcuteria amb obrador.  
Totalment equipada, a ple funcionament.  
Centre del poble Castellbisbal  
Mòbil 629 35 26 40  
Preguntar per Joan
- ▶ **Es traspasa:**  
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m<sup>2</sup>, 25 m<sup>2</sup> d'obrador, 2 càmeres de 10 m<sup>2</sup>, cuina, maquinaria de carnisseria complerta, despatx.  
Botiga reformada fa 8 o 10 anys.  
Interessats trucar al mòbil:  
660 60 63 59  
Preguntar per Bartomeu.

## Petits anuncis

- ▶ **Es traspasa:**  
Per no poder atendre  
Carnisseria - Xarcuteria i  
Queviures.  
A Sant Miquel de Fluvià  
(Alt Empordà)  
En ple funcionament, totalment  
equipada.  
Telèfon 972.56.80.45  
Preguntar per Sra. Assumpció
  
  - ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació Cansaladeria amb  
actiu a Torredembarra de 50 m2 i  
obrador si es volgués, equipada i  
ple rendiment.  
Mòbil 649 24 66 90  
Preguntar per Sra. Nati
  
  - ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria - Xarcuteria -  
Carnisseria.  
Mercat de la Marina (L'Hospitalet  
Llobregat).  
Amb ple funcionament i totalment  
equipada.  
Mòbil 691 76 45 68  
Preguntar pel Leonardo
  
  - ▶ **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:**  
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
- 
- ▶ **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 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:**  
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:**  
Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num.  
al mercat de la Mercè (Virrei Amat)  
Barcelona.  
Ubicació immillorable al passadís  
central. Reformada i amb molt  
bona clientela. Rendibilitat des del  
primer dia.  
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 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  
Preguntar per Alfons
  
  - ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures  
(llaunes, begudes, plats preparats)  
Mercat Unió-Poble Nou (2  
parades). Al costat porta, passadís  
central davant zona de peixateria,  
ben situat.  
Mòbil 649 74 38 36  
Preguntar per Ramon
  
  - ▶ **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:**  
Per jubilació  
Carnisseria al Mercat de la Florida  
Ben situada, totalment reformada  
parada i mercat  
Mòbil 677 40 04 83  
Preguntar per Maria José
  
  - ▶ **Se traspasa:**  
Por jubilación.  
Parada de aviram en el mercat  
Galvany totalment reformada y  
equipada, en funcionamiento. Cartera  
de clientes activa situada en el  
pasillo central del mercado horario  
de lunes a sábado de 7h a 15h.  
No abre por la tarde. Animaros y  
hablamos del precio. Interesados  
al movil 659 31 69 51 preguntar  
por Vicky o al móvil 680 14 27 80  
preguntar por Rebeca.

## PETITS ANUNCIS

- ▶ **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:**  
Carnisseria xarcuteria a Valldoreix (Sant Cugat V.) en ple rendiment.  
Local totalment reformat amb obrador i despatx.  
Tota la maquinària.  
Per entrar a treballar. Clientela fidel  
Mòbil 638 71 46 76  
Preguntar per Bernat
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació Xarcuteria-formatgeria, vins i caves al centre de Barcelona.  
Botiga amb molts anys d'història que treballa amb ple rendiment.  
Molt bona clientela de pas i turistes, nombrosa per la seva ubicació privilegiada i fidel.  
Mòbil 650 49 61 76  
Preguntar per Manuel

- ▶ **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:**  
Xarcuteria - Carnisseria  
Zona Guinardó, a prop del Parc de les Aigües Barcelona  
Mòbil 678 46 66 88  
Preguntar per Dolors
- ▶ **Es traspasa:**  
Carnisseria històrica amb punt de venda, obrador i cuina al centre de Blanes, amb clientela fixa i la maquinària per començar a treballar.  
Mòbil 600 43 73 45
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació  
Parada d'aviram, totalment equipada i en ple funcionament a Tarragona ciutat.  
Mòbil 686 44 64 76  
Preguntar per Conxita

## Varis Vendes

- ▶ **Busco:**  
Injectora manual en bon estat.  
Mòbil 661 47 02 87  
Preguntar per Lidia
- ▶ **Es ven:**  
Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA,  
Bascula de peu 150 quilos  
Venem les formules.  
Mòbil 676 01 13 90  
Preguntar per Aurora
- ▶ **Es ven:**  
Serradora de carn Marca GUARDIOLA, en bon estat  
Talladora marca COLOSAL,  
Picadora marca CATO  
Mòbil 629 88 22 40  
Preguntar per la Sra. Teresa
- ▶ **Es ven:**  
Injectora  
Assecador d'embotits  
Mòbil 620 35 41 42  
Preguntar per Miquel

## Seguretat ambiental i alimentària

Salmonel·la, E. coli, Listèria... garanteixes la seguretat alimentària del teu producte?

Servei d'acompanyament integral per a empreses relacionades amb l'alimentació i l'aigua que comprèn des de l'auditoria fins a la prevenció en matèria de seguretat alimentària.



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics



# Petits anuncis

- ▶ **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:**  
 3 Congeladors tipus illa 518 litres.  
 Telèfon 972 22 52 52  
 Preguntar per Jordi o Roser
  
  - ▶ **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 eti. 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, utilatge, motllos  
 per mortadel·les, embotidores,  
 picadores, maquina d' envasar al  
 buit, congeladors  
 Mòbil de contacte: 654 18 67 47  
 Preguntar per Antoni
  
  - ▶ **Es ven:**  
 Premsa de llardons automàtica  
 Batidor per remenar llar  
 Mòbil 696 93 51 61  
 Preguntar per Xevi.
- 
- ▶ **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:**  
 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:**  
 2 piques amb taules acer  
 inoxidable incorporades.  
 1 taula acer inoxidable de 1,5m  
 amplada i 2,5 m. de llargada.  
 Campana extractora de 1,50 x 60  
 amb 3 filtres.  
 Amassadora acer inoxidable.  
 Premsa de llardons.  
 Mòbil 627 53 41 67  
 Telèfon 93 777 17 08 /  
 93 777 13 93  
 Preguntar per Jordi
  
  - ▶ **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:**  
 Picadora, envasadora al buit,  
 maquina tallar fiambres,  
 retractiladora, mostrador 4 m. per  
 carn, mostrador 2 m. per fiambres  
 i formatges, mural exterior per  
 formatges, pizzes ect., amassadora  
 marca CATO 50 kg., embotidora  
 hidràulica marca VIMAR 12,5 kg.,  
 taula acer inoxidable 2 x 1 m.,  
 microones, picadora, 2 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:**  
 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
  
  - ▶ **Es ven:**  
 Mostrador de 7 metres forma L,  
 balances DINA, Envasadora al Buit,  
 Talladora d'embotits, talladora de  
 carn.  
 Mòbil 677 73 87 49  
 Preguntar per Antonia
  
  - ▶ **Es ven:**  
 Trinxadora de carn, embotidora  
 Mòbil 638 90 78 19

**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





# CRUZ



[cruzsl.net](http://cruzsl.net)

93 465 00 65

