



carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 197 | JULIOL 2023

El sector ramader-carni és sinònim de sostenibilitat social, territorial i econòmica

Entrevista a Andreu i Josep Coll, segona millor hamburguesa d'espanya 2022 i 2023

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint
negocis atractius i funcionals

mts. Interiorisme + fred

mts@mts.cat M.647 975 675 T.937 522 054 www.mts.cat 



INTERIORISME COMERCIAL
FABRICACIÓ DE VITRINES FRIGORÍFIQUES A MIDA
REFORMES INTEGRALS



aviram
Martí
carnisseria
xarcuteria

SUMARI

05.

Editorial

06.

El sector ramader-carni és sinònim de sostenibilitat social, territorial i econòmica

12.

Entrevista a Andreu i Josep Coll, segona millor hamburguesa d'espànya 2022 i 2023

16.

Carnissers Xarcuters Catalunya i Fundació Oficis de la Carn a la fira "Pallars terra de corder"

18.

L'ovella Xisqueta, la raça ovina del Pallars

22.

Entrevista a Alison Meagher, *la butcher girl* d'Austràlia

24.

Alumnes francesos fan les seves pràctiques laborals a xarcuteries de Barcelona

26.

10 Consells per reduir el malbaratament a les carnisseries i xarcuteries

28.

L'origen de la carn

30.

Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

32.

L'actualitat de Carnissers Xarcuters Catalunya

33.

Notícies sectorials

36.

Actualitat gremial

40.

Dossier: El paper de la intel·ligència artificial en el futur de la compra al comerç de proximitat

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 llibertat i forma de expressió de tots els col·laboradors. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:



Generalitat de Catalunya





197

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

En les primeres pàgines fem un repàs de com el sector ramader-carni ha experimentat importants transformacions per adaptant-se a les demandes i desafiaments del segle XXI. A continuació, celebrem amb una entrevista la segona posició de Josep i Andreu Coll, guanyadors del segon premi del Concurs Millor Hamburguesa Artesana d'Espanya per segona vegada consecutiva i, en l'apartat de la Fundació Oficis de la Carn trobareu una crònica de la fira "Pallars terra de corder" celebrada a principis de maig a Tremp i on la fundació i Carnissers Xarcuters Catalunya hi van participar.

A més, en aquest número també parlem de l'ovella Xisqueta, la raça ovina del Pallars; entrevistem a Alison Meagher, una carnissera, consultora, formadora d'Australia; uns donem uns consells per reduir el malbaratament, i parlem amb els estudiants francesos que han vingut a Barcelona a fer pràctiques laborals a carnisseries i xarcuteries.

A més, María Martínez, experta en qualitat i seguretat alimentària, explica com s'ha d'etiquetar la carn per indicar l'origen o procedència; parlem de varietats, certificacions i falsos mites del pollastre; i, finalment, fem un repàs de tota l'actualitat gremial i del sector.

► FOTOGRAFIA DE LA PORTADA N. 197

Xarcuteria Hernando
Carrer Balmes, 296
Barcelona

COMERÇ ALIMENTARI: UN BÉ A PRESERVAR



L'altre dia vaig veure una publicació d'Instagram de l'escriptora Paloma Díaz-Mas que deia que l'havien invitat a una universitat americana a impartir una conferència i que, farta del menjar de l'hotel, va voler anar a comprar productes frescos per fer-se un entrepà. El problema va ser en constatar que ja no quedava comerç de proximitat alimentari a la ciutat i que els ciutadans havien de fer les seves compres d'aliments en grans establiments situats a quilòmetres de distància dels nuclis urbans.

Aquesta notícia ens hauria de fer pensar que el comerç alimentari de proximitat és un bé col·lectiu a protegir i preservar. És una riquesa que tenim algunes societats privilegiades i sembla que no se li donarà valor fins que desapareguin. Així, cal dir alt i clar que el comerç alimentari de proximitat ens fa la vida més fàcil i millora la nostra qualitat de vida com a ciutadans o veïns.

El passat dia 7 de juny vaig estar al Parlament Europeu presentant un document per a la protecció i valorització dels establiments emblemàtics i icònics d'Europa. Li vàrem presentar a la vicepresidenta del Parlament, Pina Picierno, i també, per sorpresa nostra, a la directora de l'oficina de la UNESCO a Brussel·les. En aquest llistat de les 4 ciutats signants - Barcelona, París, Lisboa i Roma- molts d'aquests establiments són alimentaris. La resolució final diu "Passos per avançar i protegir botigues, tallers creatius, bars, cafès, restaurants, botigues d'alimentació icòniques, però també cinemes, teatres, llibreries ...". Sí, comerç alimentari i cultura, junts.

Sobta que la Unió Europea hagi vist claríssim que els comerços alimentaris som un tipus de bé cultural que cal preservar per tal de mantenir una manera de viure, però no sé si els polítics locals, i els ciutadans en general, en som prou conscients d'aquesta realitat. Podem no fer res davant la desaparició de comerç alimentari en poblacions petites, i no tan petites? Podem continuar admetent d'anar collant administrativament a aquestes empreses fins a deixar sense carnisseries, xarcuteries, peixateries, pastisseries i forns a pobles, vil·les i ciutats? Els comerços alimentaris de proximitat són un bé material i al mateix temps immaterial. Aquest fet fa que els

nostres establiments haurien de tenir una preservació per l'activitat econòmica, però també pel valor aportat a la qualitat de vida totalment alineada amb totes les polítiques verdes, d'economia circular i de sostenibilitat de les polítiques comunes europees. I més encara, totalment alineades al Nou Bauhaus, concebudes per incloure una dimensió cultural al futur sostenible del nostre continent.

“ ”

El comerç alimentari de proximitat ens fa la vida més fàcil i millora la nostra qualitat de vida com a ciutadans o veïns

Per primera vegada sembla que ha quedat clara la necessitat de no replicar models de relació social i comercial que han portat de desertització de pobles i ciutats. Aquí, l'agenda rural Europea també juga un paper molt important. El futur de molts pobles, que avui tenen el perill de quedar-se sense comerç alimentari, està en la valorització del seu patrimoni gastronòmic i en la possibilitat de donar una oferta personalitzada i única dels seus productes.

Per què la cultura s'ha de fer en un museu, un teatre, un llibre o en un disc, en una escola o en una universitat? Cultura també és la transmissió dels costums que fan que les comunitats tinguin una identitat pròpia difícil de replicar. La globalització i la deslocalització han estat anant en contra la diversitat cultural i també contra l'especificitat dels comportaments socials i comunitaris que fan que nosaltres, com a fet diferencial de la cadena de subministraments d'aliments, quedem diluïts en una teranyina de conceptes i relats ficticis.

Nosaltres som els depositaris d'una tradició que se'ns ha d'ajudar a preservar, enriquir i a transmetre-la als nostres fills i nets. Avui es pot dir que som els notaris del futur d'una alimentació de qualitat basada en una tradició arrelada a cada territori i, si desapareixem, la gent s'empobrirà. **Penso que la innovació moltes vegades només és fer valdre aquesta realitat quotidiana.**

El sector ramader–carni
és sinònim de sostenibilitat
social, territorial i econòmica



EL SECTOR RAMADER-CARNI S'HA MARCAT COM A OBJECTIU PER AL 2050 TENIR UN IMPACTE CLIMÀTIC NEUTRE EN LES EMISSIONS DE GASOS D'EFECTE HIVERNACLE.

El sector ramader-carni ha experimentat importants transformacions en els últims anys, adaptant-se a les demandes i desafiaments del segle XXI. En aquest context, s'ha convertit en una prioritat per als actors de la indústria reafirmar el seu compromís amb la sostenibilitat, els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i la neutralitat ambiental.

La sostenibilitat s'ha convertit en un tema central en l'agenda global, i el sector ramader-carni no és una excepció. Conscients del seu impacte en el medi ambient, els productors i empreses del sector han emprès accions concretes per a minimitzar la seva petjada ecològica i promoure pràctiques més sostenibles.

Així mateix, el sector s'ha alineat amb els ODS establerts per les Nacions Unides. Aquests objectius, que abasten des de l'erradicació de la pobresa fins a l'acció pel clima, proporcionen un marc integral per a promoure un desenvolupament sostenible a escala mundial. La indústria ramadera reconeix la seva responsabilitat en la consecució d'aquests objectius i treballa en estreta col·laboració amb diversos actors, incloent-hi governs, organitzacions no governamentals i la societat civil, per a impulsar accions concretes. A més, el sector s'ha compromès amb la neutralitat ambiental, entesa com la compensació de les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle generades per la seva activitat. Això implica l'adopció de pràctiques i tecnologies que permetin reduir i eliminar les emissions de carboni, així com la implementació de projectes de reforestació i conservació del medi natural.

A més, les pràctiques ramaderes tradicionals s'han convertit en peces clau en l'eco-

nomia circular promovent la biodiversitat tot preservant la flora i la fauna autòctones dels espais naturals.

No podem oblidar que les explotacions ramaderes dinamitzen el medi rural, generen ocupació i promouen la cohesió comunitària fent que tinguin un impacte indirecte en altres sectors econòmics locals del nostre territori.

El sector ramader-carni i els desafiaments mediambientals

El sector és plenament conscient dels desafiaments mediambientals que enfronta la societat en totes les activitats, i per això que s'estan dedicant importants recursos per assolir els objectius de reducció de contaminació establerts per la Comissió Europea. L'objectiu és obtenir, per a l'any 2050, un impacte climàtic neutre de la seva activitat en termes d'emissions de gasos d'efecte d'hivernacle (GEI), així com en el seu impacte en sòls, aigua i aire.

Tot aquest esforç es reflecteix en iniciatives implementades en col·laboració amb centres científics i tecnològics, amb la fi-

nalitat d'assolir uns objectius específics i mesurables.

Un dels principals assoliments està sent la reducció de la petjada de carboni. Mitjançant la implementació de pràctiques més eficients, com l'optimització de l'alimentació i la gestió adequada dels residus, s'ha aconseguit una reducció del 15% en la petjada de carboni en el sector boví. A més, en el sector porcí, s'han fet avanços significatius, amb una disminució del 47% en les emissions d'amoniac i del 54% en les emissions de metà.

Un altre aspecte fonamental és la gestió responsable de l'aigua. La implementació de tecnologies més eficients i pràctiques de reg adequades ha permès un estalvi de fins a un 30% en l'ús d'aigua per cada quilogram de carn produït. Aquesta mesura contribueix a la conservació d'aquest recurs vital i, naturalment, a la mitigació dels efectes del canvi climàtic.

A més de la reducció d'emissions i l'estalvi d'aigua, el sector ramader ha impulsat la recerca i el desenvolupament d'aliments per al bestiar més eficients i amb una menor petjada mediambiental. Aquests

LA RAMADERIA EXTENSIVA ÉS MOLT MÉS QUE CARN DE QUALITAT. ÉS LA FERTILITZACIÓ DELS SÒLS, LA DISPERSIÓ DE LLAVORS, LA NETEJA DE MUNTANYES, LA PREVENCIÓ D'INCENDIS FORESTALS, EL CONTROL DEL FLUX DE L'AIGUA I L'EROSIÓ DEL SÒL.

avanços en l'alimentació animal no sols milloren l'eficiència de la producció, sinó que també redueixen la pressió sobre els recursos naturals i disminueixen els impactes ambientals associats.

La indústria càrnia també ha assumit l'objectiu d'implementar pràctiques d'economia circular i de reduir el desaprofitament d'aliments. S'han establert aliances amb altres actors de la cadena alimentària per a aprofitar al màxim els subproductes i residus generats en la producció ramadera, convertint-los en recursos valuosos en altres indústries, com la producció de biogàs o l'obtenció de productes fertilitzants orgànics.

Tots aquests esforços no només han portat millores significatives en la sostenibilitat ambiental, sinó que també han generat beneficis econòmics per al sector ramader i carni espanyol. La implementació de 2.377 mesures d'ecodissenys d'envasos en la indústria càrnia des de 2012 fins a 2022 ha resultat en un estalvi de més de 18 milions de quilograms de matèries primeres. A més, només entre l'any 2020 i 2021, es va aconseguir evitar l'emissió de 111.145 tones de CO₂ gràcies a aquestes mesures implantades.

La ramaderia catalana un model d'economia circular

La nostra ramaderia exerceix un paper fonamental a l'economia circular en aprofitar subproductes de produccions vegetals destinats al consum humà, així com en la gestió eficient de fems i purins, que es converteixen en valuosos fertilitzants orgànics per als cultius. Aquesta pràctica contribueix a reduir la dependència de fertilitzants químics, sent aproximadament el 50% dels fertilitzants utilitzats en cultius vegetals a nivell mundial d'origen animal, segons la FAO, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació.

La ramaderia de pastura no només ofereix un suport per als ecosistemes, com la conservació de la biodiversitat i el reciclatge de nutrients, sinó també serveix de regulació del medi natural. Entre aquests hi trobem el segrest de carboni, la fertilització dels sòls, la dispersió de llavors, la pol·linització, la neteja de muntanyes, la prevenció d'incendis forestals, el control del flux de l'aigua i l'erosió del sòl.

El sector ramader-carni exerceix un paper crucial en el manteniment d'ecosis-

temes importants que no serien viables sense la presència de bestiar. A Catalunya es destaca la pastura tradicional de ramats com ara la pastura d'ovelles, cabres i bestiar boví, sobretot, en algunes àrees de muntanya. Aquesta pràctica no sols són fonamentals per a la producció d'una carn saborosa i de qualitat, sinó que també té un impacte positiu en la conservació dels espais naturals i la promoció de la biodiversitat local. Aquests ecosistemes ramaders proporcionen hàbitats clau per a nombroses espècies de plantes i animals, contribuint a la preservació de la flora i la fauna autòctones. A més, la gestió sostenible d'aquestes àrees permet l'equilibri entre la producció ramadera i la conservació del medi ambient del nostre territori.

Així mateix, la ramaderia es beneficia de l'economia circular en aprofitar subproductes de la producció agrícola destinats al consum humà. Aquests productes, com ara les restes vegetals o subproductes de la indústria alimentària, poder acabar utilitzant-se com a aliment per al bestiar i així tancar el cicle d'aprofitament de recursos i reduir el desaprofitament alimentari.

La importància econòmica i social del sector ramader-carni

El sector ramader-carni exerceix un paper de vital importància a Catalunya, no sols des del punt de vista econòmic, sinó també des del social. Segons dades de la FAO, més de 2,5 milions de persones a Espanya depenen de la cadena que s'inicia en la ramaderia i finalitza en el taulell de la carnisseria - xarcuteria, un fet que destaca la seva transcendència en la societat.

L'activitat ramadera es desenvolupa en més de 350.000 explotacions ramaderes en tot l'estat -a Catalunya hi ha un total de 25.707-, generant una contribució significativa de 16.000 milions d'euros a la producció final agrària. A més, la indústria càrnica genera una activitat econòmica addicional de 31.727 milions d'euros.

Aquesta activitat ramadera i càrnia és especialment rellevant en el medi rural, ja que dinamitza social i laboralment nombroses àrees del territori que s'enfronten al risc de despoblació. El manteniment de l'activitat ramadera en aquestes zones rurals no sols garanteix la generació d'ocupació, sinó que també contribueix a la vitalitat de les comunitats locals. A més, els beneficis socials són evidents perquè fomenta el teixit social, preserva la tradició agrícola i promou la cohesió comunitària.

Les explotacions ramaderes, a més de generar llocs de treball directes, també tenen un impacte indirecte en altres sectors de l'economia local com el comerç, la indústria i el turisme rural. Aquestes activitats econòmiques complementàries són fonamentals per al desenvolupament integral de les àrees rurals i la diversificació de l'economia local.



Ramats de foc, un model d'economia circular per a cuidar l'entorn natural

La ramaderia extensiva és una pràctica tradicional que aporta importants beneficis a la societat però la presència de ramats cada vegada és més escassa i aquest fet comporta la formació de masses forestals més propenses als incendis i a la seva propagació. Per això, la presència de ramats en zones forestals ha esdevingut un interès compartit per propietaris, ramaders, cossos de bombers, agents rurals, i establiments que ofereixen productes agroalimentaris amb valor afegit; un fet que va motivar el projecte Ramats de Foc.

Ramats de Foc posa en comú tots els agents públic i privats interessats en la continuïtat de la pastura fent convergir les seves necessitats, articulant una cadena de producció i consum d'aliments procedents dels ramats participants que aporten com a valor afegit la prevenció d'incendis en àrees forestals estratègiques.

La idea base del projecte és que aquell ramader que contribueix amb la pastura del seu ramat a mantenir els espais que l'administració pública gestiona per l'extinció d'incendis, tingui un reconeixement en forma de visibilització de la seva tasca i la valorització del seu producte que li compensi l'esforç que fa, tant en el manteniment dels paisatges com en contribuir a que l'administració sigui més eficient en el manteniment d'aquestes infraestructures estratègiques contra els grans incendis forestals. Això es tradueix en un distintiu, "Ramats de foc", dels productes d'aquells ramats que mantenen els espais planificats des de l'administració com a interessants per gestionar els grans incendis forestals.

Els ODS en el sector carni: sostenibilitat, territori i salut



▶ Garantir una vida sana i promoure el benestar per a tots

Els aliments d'origen animal, rics en nutrients essencials com la vitamina A, vitamina B12, calci, ferro i zinc, són importants per a una dieta equilibrada i una bona salut, especialment en etapes clau com la infància i vellesa. El seu consum adequat contribueix el benestar de la salut de les persones.



▼ Gestió responsable de l'aigua

Gràcies a l'adopció de tecnologies més eficients i pràctiques de regadiu adequades, s'ha aconseguit reduir fins a un 30% el consum d'aigua per cada quilogram de carn produït. D'aquesta forma es millora la qualitat de l'aigua i augmentar-ne substancialment el reciclatge i la reutilització en condicions de seguretat, així com d'utilitzar de manera eficient els recursos hídrics.



▶ Promoció d'un sector inclusiu que fomenti la innovació

El sector ramader - carni promou un sector empresarial inclusiu i sostenible mitjançant tecnologies i processos nets, fent que es contribueixi a augmentar substancialment l'ocupació.



▼ Adoptar mesures per a combatre el canvi climàtic i els efectes d'aquest

Des del sector ramader ja s'estan prenent mesures per combatre el canvi climàtic com ara l'assoliment d'un impacte neutre en termes d'emissions de gasos d'efecte d'hivernacle el 2050.



▶ Treballar per aconseguir una reducció de contaminació

Tot i que ja s'ha assolit una disminució del 15% en la petjada de carboni en el sector boví i una disminució del 47% en les emissions d'amoniac i del 54% en les emissions de metà en el sector porcí, des del sector s'està treballant per assolir un impacte climàtic neutre en termes d'emissions de gasos d'efecte d'hivernacle per al 2050.



▶ Dinamització social i laboral de les zones rurals

L'activitat ramadera i càrnia és especialment rellevant en el medi rural, ja que dinamitza socialment i laboralment nombroses àrees del territori. A més també té un impacte indirecte en altres sectors de l'economia local com el comerç, la indústria i el turisme rural.



▶ Garantir modalitats de consum sostenibles i de quilòmetre zero

Des del sector carni, es treballa perquè els consumidors puguin gaudir d'opcions de consum sostenibles i de proximitat. Això es tradueix en l'oferta de productes de temporada i en la promoció de l'elaboració amb productes de proximitat. D'aquesta forma es promou la connexió entre els consumidors i els productors locals.



▶ Conservació de la biodiversitat i regulació del medi natural

La pastura té un impacte positiu en la conservació dels espais naturals i la promoció de la biodiversitat local. Entre altres, gràcies als ramats, es treballa la fertilització dels sòls, la dispersió de llavors, la pol·linització, la neteja de muntanyes, la prevenció d'incendis forestals, el control del flux de l'aigua i l'erosió del sòl.

Els plats més frescos per aquest estiu!



Amanida d'arròs thai gessamí
Amb arròs tailandès, saltejat amb bacó i truita.



Esqueixada de bacallà d'Islàndia
Dessalem i filetegem el bacallà i el preparam amb tomàquet natural pelat.



Braç de tonyina
Elaborem el puré amb patata natural i farcim el braç amb tonyina.



Amanida de pasta grega
Amb formatge estil grec, tomàquet xerri i amanit amb orenga i alfàbrega.



Pastís de tonyina
Pa de motlle tramezzino farcit amb tonyina, ou dur, olives i salsa rosa.



Amanida de pasta
Combinació de pasta macerada amb vinagreta de fruits secs.



Empedrat
Amb mongetes, verdures de temporada i bacallà d'Islàndia.



Gaspaxo
Un plat refrescant elaborat amb verdures fresques.



Truita de patates
Un dels plats més populars de la nostra gastronomia.

Totes les fotografies són suggeriments de presentació



▼
ANDREU I JOSEP COLL
Can Fanera
Plaça de la Vila, 6 - La Celler de Ter

—
L'Andreu i en Josep Coll són un astrofísic i un arquitecte que s'han reconvertit en xarcuters i actualment regenten l'empresa familiar Can Fanera. L'any passat i aquest 2023 han obtingut la segona posició al Concurs Millor Hamburguesa Artesana d'Espanya.

MASSA VEGADES VALOREM POC EL QUE TENIM AQUÍ QUAN HI HA PRODUCTES MOLT BONS I DE MOLTA QUALITAT

Andreu i Josep, primer de tot, enhorabona per elaborar la segona millor hamburguesa d'Espanya 2023 per segon any consecutiu.

Ja són dues edicions estant al podi. Com valoreu l'experiència de participar al Concurs Millor Hamburguesa Artesana d'Espanya?

La participació tant en el primer com en el segon, ha estat molt positiva. La primera vegada que vam presentar-nos-hi, l'any 2022, teníem unes expectatives molt baixes i en quedar segons van rebre una bona dosi de motivació. En aquesta segona participació, amb l'experiència que teníem de l'edició anterior vam anar més ben preparats i més segurs del producte que presentàvem. Sabíem que el nivell d'enguany seria molt més alt i això també ens va forçar a arriscar-nos innovant, però a la vegada mantenint la tradició de l'ofici. Aquest esforç constant per a trobar l'excel·lència ha fet que hàgim tornat a estar guardonats. A vegades ens falta confiar més en nosaltres i el nostre producte.

Per tant, podríem dir que el secret d'un bon producte és la mescla entre la tradició i la innovació?

La innovació sempre ha d'estar molt present en una carnisseria - xarcuteria. Nosaltres intentem treballar des del punt de partida del producte tradicional, que creiem que és molt important mantenir-lo, però a la vegada s'ha d'anar barrejant aquesta tradició de l'ofici amb la innovació. Els gustos canvien i els consumidors també. Ens hem d'anar adaptant als nous temps i a les noves formes de consumir.

En aquesta edició va presentar l'hamburguesa "Bruníssima". Quin va ser el procés fins a arribar tots els ingredients que conformen el producte?

L'any passat vam voler presentar una hamburguesa elaborada a partir de les carns d'un animal que fos criat prop de casa, però aquest any hem volgut anar més enllà. Vam marcar-nos no només que fos criada a prop sinó que, a més, fos una raça autòctona per així

donar-li un valor afegit al producte. Uns quants mesos abans del concurs vam començar a estudiar i mirar races de diferents tipus d'animals per així fer una selecció d'aquelles que creiem que podríem treballar-ho més bé. Finalment, vam escollir un bou de la raça Bruna dels Pirineus criat a 20 km de casa.

I una vegada escollida la base del producte?

A partir d'aquí va ser el torn de l'elecció d'aquells ingredients que millor lliguessin amb el seu sabor. Cal remarcar que la carn de bou té un sabor molt fort i, per tant, havíem de trobar productes potents de gust perquè contrastessin amb el de la carn. A partir d'aquí, molta prova - error fins a arribar a la versió que més ens agradava: xurrasco, calçots caramel·litzats amb mel, formatge d'ovella, ous i pa de pagès i espècies.

Segons heu comentat, va començar a treballar amb l'hamburguesa uns quants mesos abans del concurs, va posar-la a la venda abans de presentar-vos-hi?

Aquesta era la intenció. Volíem treure-la abans perquè els nostres clients la provessin i així conèixer les seves sensacions i valoracions. Finalment, vam aconseguir treure l'hamburguesa tres setmanes abans d'anar al concurs i vam decidir vendre-la després.

Imaginem que ha tingut molt bona rebuda.

Tot i ser una hamburguesa amb un gust molt fort, els nostres clients l'han rebut molt bé. Veníem de l'any passat que ja va tenir una rebuda espectacular i aquest any no ha estat menys..

Ara que comenteu que l'hamburguesa de l'any passat va tenir èxit entre els clients i veïns, ens podríem fer cinc cèntims sobre l'elaboració que va presentar el 2022?

Abans de parlar de l'hamburguesa de l'any passat, voldria remarcar que quan decidim sobre de què fer-la tirem molt dels nostres valors i intentem presentar-los

“ ”

VOLEM POSAR EN
VALOR EL TERRITORI
AMB PRODUCTES D'AQUÍ
I TREBALLANT-LOS EL
MÀXIM DE BÉ PERQUÈ
D'ALGUNA MANERA ENS
REPERCUTEIXI A TOTS.

dins d'ella. Amb això vull dir que nosaltres, amb els nostres productes, volem representar La Sellera o Girona i, per tant, han de portar ingredients que siguin significatius del nostre territori. Massa vegades valorem poc el que tenim aquí, quan hi ha productes molt bons i de molta qualitat. A més, no té gràcia presentar un producte que pugui fer un altre carnisser de l'altra punta d'Espanya..

La de l'any passat tenia com a nom "Hamburguesa de les Guilleries" -*les Guilleries és una serra que és troba ubicada al costat de la Celler de Ter*- i la base Vedella Angus Catalana acompanyada de ratafia, avellanes de Brunyola i foie. L'any passat també vam fer moltes proves. Primer vam cuinar la poma amb diferents tècniques, i les que més van agradar les vam barrejar amb la carn. I així amb cada ingredient, fins que vam trobar la recepta final.

Què ha suposat en l'àmbit personal i professional haver guanyat els dos guardons?

Quedar finalistes al concurs, independentment de les vendes, ens ha aportat per un costat confiança amb la feina ben feta, saber que les coses es fan bé, i per un altre, la imatge de cara al client. Haver quedat finalistes dues vegades transmet que treballes amb uns bons ingredients i que elabores productes de qualitat.

A més, durant la final, que es va celebrar a Madrid, vam conèixer a altres professionals del sector de diferents indrets de l'estat i vam poder intercanviar punts de vista, idees i maneres de treballar que ajuden a contrastar la feina que fem al dia a dia. Al final, sempre acabem estant vinculats amb gent de la nostra zona o del gremi



▼

ANDREU COLL

Elaborant l'hamburguesa presentada a l'edició de l'any passat del Concurs Millor Hamburguesa Artesana d'Espanya.

i conèixer professionals que estan més apartats, et fa aprendre i créixer professionalment.

Sou la quarta generació que regenta el negoci i, a més, sou un astrofísic i un arquitecte que fa uns anys va decidir continuar el llegat familiar. Com va ser això?

Els dos, tot i viure fora de Celler de Ter seguíem molt vinculats al poble. El primer vaig ser jo -remarca l'Andreu- cap a l'any 2015. Estava treballant a Barcelona, però amb el cap al poble, el trobava a faltar i cada cap de setmana anàvem a casa per viure el caliu que ens donen les nostres arrels. Finalment, juntament amb la meua parella vam decidir tornar i jo vaig entrar al negoci familiar dels pares.

Per altre costat -remarca en Josep- jo estava vivint a

ENTREVISTA A ANDREU I JOSEP COLL

SEGONA MILLOR HAMBURGUESA
D'ESPANYA 2023

Suïssa treballant d'arquitecte i parlant amb el meu germà ens vam anar engrescant i finalment també vam tornar. Des del dia que vam tornar els dos, tenim molt clar que des de Can Fanera volem posar en valor al territori treballant amb productes d'aquí i treballant-los el màxim de bé possible perquè d'alguna manera ens repercuteixi a tots.

Arribeu des de Barcelona i Suïssa i us endinseu en un sector totalment diferent al que estàveu acostumats.

Exacte. Va ser arribar i aprendre. Aprendre molt. El gran carnisser és el nostre pare, en Miquel, i a partir del seu coneixement ens hem anat formant. Paral·lelament, una de les primeres feines que vam fer va ser estudiar bé els valors de l'empresa que es remunten al 1928. Ha-

viem de fer valdre tot el que s'havia fet fins al moment i explicar-ho, crear un relat dels gairebé cent anys de l'empresa: la proximitat, el bon producte i la nostra feina de treballar i tractar el client.

A més, també hem volgut potenciar aquells productes que són el nostre punt fort: els elaborats càrnics i els plats preparats, que sempre hem venut des de la botiga i, des de fa uns anys, per internet. Actualment, oferim prop de 400 productes que van des de les carns i embotits d'elaboració pròpia fins a croquetes, canelons, peus de porc o vedella amb bolets.

Us arrepeniu d'aquest canvi de 180 graus?

Per suposat que no (riuen).



Servei integral per al professional de la carn



Mescles
d'espècies i
preparats

Marinades i
adobats

Ingredients i
additius

Estris
i petita
maquinària

Tripes
artificials i
naturals

Equipament
professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

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

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

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



Carnissers Xarcuters Catalunya i Fundació Oficis de la Carn a la fira “Pallars terra de corder”

El cap de setmana del 6 i el 7 de maig, Tremp va celebrar una nova edició de la Fira “Pallars Terra de Corder”, un esdeveniment que ha combinat la difusió del sector oví amb diverses propostes gastronòmiques i festives molt concorregudes.

La Fira ha esdevingut una cita important per valorar el corder del Pallars i promoure'n el consum de la seva carn. Amb aquesta fira, doncs, Tremp i la comarca del Pallars Jussà es volen posicionar com un territori autèntic, amb valors de sostenibilitat, excel·lència gastronòmica i de producció agroalimentària de qualitat. Durant el primer cap de setmana de maig, es van promoure un seguit d'actes i activitats que permeten als assistents apropar-se, conèixer, adquirir, degustar i gaudir de multitud de productes derivats del corder i a la vegada entendre la importància dels ramats en la cultura i el manteniment de la vida en els territoris rurals. Segons l'organització, la intenció del programa d'actes és englobar aquests valors i despertar en els participants en la fira, visitants i locals, l'interès per conèixer la cultura ramadera de l'oví, profundament lligada a l'orografia i el paisatge de la co-

marca així com als costums d'aquesta zona de Catalunya, i els productes que se'n deriven més enllà de la carn de corder. Dins els actes de la fira s'hi han donat múltiples activitats lúdic-festives destinades a un públic familiar que han fet les delícies de petits i grans cada un en el seu àmbit. L'èxit de les darreres edicions d'aquesta festa, ha portat l'Ajuntament a plantejar-se la seva ampliació, incorporant a la menjada popular, una jornada de fira de productes relacionats amb l'ovella i la ramaderia de l'oví i altres propostes lúdiques i gastronòmiques.

La fira, organitzada d'una forma excel·lent per l'Ajuntament de Tremp, l'Associació Al Teu Gust – Aliments del Pallars i per Pa-



llars Terra de Corder, ha comptat amb la col·laboració de moltes entitats i associacions, entre les quals destaquem l'Escola Agrària del Pallars, la Fundació Oficis de la Carn i la marca de la Federació catalana, Carnissers Xarcuters de Catalunya.

Com he dit la Fundació Oficis de la Carn, amb un treball conjunt amb l'Escola Agrària del Pallars, hi ha col·laborat en el marc d'una jornada PATT, organitzada dins la mateixa fira, anomenada: “Tast



“ ”

AMB EL “TAST GUIAT D’EMBOTITS TRADICIONALS DEL PALLARS”, ELS ASSISTENTS HAN POGUT ENDINSAR-SE I CONÈIXER EN ALGUNS DELS EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS MÉS SIGNIFICATIUS I EXCLUSIUS DE LES COMARQUES DEL PALLARS.

guiat d’embotits tradicionals del Pallars”, on els assistents han pogut endinsar-se i conèixer en alguns dels embotits i productes carnis més significatius i exclusius de les comarques del Pallars.

Els assistents varen poder gaudir, tastar i comentar productes exquisits procedents de productors locals, que amb la seva feina del dia a dia contribueixen al manteniment de la tradició i del patrimoni gastronòmic local i de país.

Així el tast guià, que incloïa una descripció genèrica de cada producte, una referència a cada un dels productors i uns comentaris que permetien tastar els productes amb millor detall, ens va permetre tastar un Xolís, elaborat per Cal Tomàs de la Pobla de Segur, un Bull de la Llengua Curat, elaborat per Embotits Casolans Vallcardós, d’Ainet de Cardós, un paté “Foie-Gras” de Ca d’Antema de la Plana de Monrós a la Vall Fosca, un Farcit de Carnaval elaborat per Badia Xarcuters de Tremp, un Gosset de Sang elaborat per Carnisseria Castillo de Tremp i una Girella elaborada per Carns Bastús de la Pobla de Segur.

Tots ells uns productes excepcionals, d’una qualitat contrastada i que representen el Pallars més genuí, que feren les delícies dels assistents al tast, alguns dels quals ja coneixedors dels productes, però altres que van descobrir un món nou de sabors i d’històries relacionades amb els productors i el territori.

Amb això, tots els organitzadors i col·laboradors volen engrescar i animar a descobrir tots aquests productes i molts altres, d’una forma més directa: venint al Pallars on trobareu una riquesa patrimonial, gastronòmica i humana increïble i sorprenent i sempre de la mà de la seva gent.

Vull agrair a l’Ajuntament de Tremp per haver-nos convidat, a l’Escola Agrària del Pallars per l’organització del Tast,

a tots els xarcuters que han col·laborat amb el producte i especialment al Jaume de Casa Badia i al Josep de Carnisseria Castillo per ajudar-nos a fer possible el funcionament del tast. També gràcies a tots els assistents per la seva atenció i entusiasme.

Per acabar la jornada, vàrem poder participar en un magnífic dinar popular organitzat per l’Ajuntament de Tremp on assistiren més de 800 persones, i on vàrem poder degustar una amanida amb formatges d’ovella i corder rostit al burduntzi. Realment deliciós.



JOSEP DOLCET
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

L'ovella Xisqueta, la raça ovina del Pallars

La Xisqueta és de color blanc i pigmentació centrífuga característica, resistent i activa, amb unes aptituds maternals molt desenvolupades que li permeten criar de forma òptima un corder o xai d'excel·lent qualitat. És molt resistent, i el morro petit li permet aprofitar fins a la base les pastures més dolentes, entre les pedres. El sistema de cria productiva més utilitzat continua essent l'extensiu tradicional.



Coneguda també amb el nom de Pallaresa –topònim de les comarques on majoritàriament s'ubica-, així com amb el de Chistavina o Benasquina en certes zones confrontants d'Osca, el seu procés regressiu ha anat paral·lel al despoblament rural i humà d'aquestes contrades, a l'escàs relleu generacional de la ramaderia en general i al canvi, cada cop més accentuat, de les activitats de tipus primari per altres dels sectors secundari i terciari, turisme principalment.

El nucli originari de la raça Xisqueta se

situa al nord de la comarca del Pallars Jussà, concretament a les Valls de Manyanet i la Vall Fosca, llocs a on, avui dia, hi trobem encara els animals més purs. D'aquí es varen disseminar per tot l'Alt Pirineu català, comarques centrals de Lleida i zones contigües d'Osca, encara que, i a causa de la progressiva tendència regressiva des de mitjans del s. XX, la seva àrea d'influència s'ha anat reduint progressivament cap a zones més muntanyoses, on d'altres races per la seva duresa no serien tan competitives.

L'any 1996 es creà l'associació de la raça, l'ACOXI (Associació Catalana de Criadors d'Oví de Raça Xisqueta), essent l'entitat col·laboradora que s'encarrega de la gestió del Llibre Genealògic, el qual es creà i reglamentà l'any 2008 –DOGC núm. 5122, de 30 d'abril- (DOGC: Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya). Així mateix, l'ARACOXI (Asociación Aragonesa de Criadores de Ovino de Raza Xisqueta) és l'associació que gestiona a les terres d'Aragó els animals d'aquesta raça. El Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España la inclou en el grup de Races Autòctones en Perill d'Extinció (Ordre APA/661/2006; BOE núm. 59 de 10 de març de 2006 – BOE: Boletín Oficial del Estado).

Distribució geogràfica i censos

La raça Xisqueta s'ubica, majoritàriament, a les comarques lleidatanes del Pallars Jussà, el Pallars Sobirà i l'Alta Ribagorça, així com en algunes valls de la Ribagorça d'Osca. No obstant això, po-

AQUESTA RAÇA ÉS UN ECOTIPUS LOCAL D'OVELLA ADAPTADA A LES VALLS I CAMINS DEL PIRINEU LLEIDATÀ QUE, TOT I QUE VA PATIR UNA RECESSIÓ MOLT IMPORTANT, S'HA INTENTAT RECUPERAR EN ELS DARRERS ANYS.



dem trobar, així mateix, nuclis dispersos a les comarques oscenses dels Mo-negres, Sobrarbe i Foia d'Osca, i en les comarques que configuren la Plana de Lleida, record, potser, de la seva transhumància ancestral.

Centrant-nos exclusivament, però, en les tres comarques base de la raça: Pallars Jussà, Pallars Sobirà i Alta Ribagorça, i en un estudi realitzat durant els períodes 2000-2003-2009, sobre evolució de censos i explotacions, en podem extreure conclusions força preocupants. De les 252 explotacions d'oví existents en aquestes tres comarques l'any 2000, 108 posseïen efectius significatius de raça Xisqueta, i amb elles es basà l'estudi. I encara que el Pallars Jussà fou la comarca amb un major volum censal (41%), l'Alta Ribagorça lleidatana fou la que presentà un major percentatge d'oví d'aquesta raça (67,6%), possiblement per les dures condicions climatològiques de la comarca. De les 108 explotacions de l'any 2000 amb efectius de la raça, l'any 2003

n'hi havia ja tan sols 90, i l'any 2009 en restaven tan sols 72. És a dir, en el període analitzat havien tancat un 33,3% de les explotacions. Quant al nombre d'efectius, lògicament, la davallada ha anat paral·lela; un 36,7% menys respecte a l'any 2000. Aquestes dades són congruents amb els percentatges de relleu generacional arguïts pels mateixos ramaders. Fent una estimació conjunta del període, el relleu garantit no supera el 20% de les explotacions. La resta ja han manifestat la no continuïtat o els seus dubtes seriosos en aquest sentit. Una altra dada important és que, dels actuals ramaders en actiu, un 67% ha reduït el cens del seu ramat. Dels actuals 72 ramaders de l'estudi, el 75% pertany a l'associació ACOXI. Quant a la transhumància, s'ha mantingut en uns percentatges semblants la d'estiu (62% l'any 2000 vs 67% l'any 2009), havent baixat significativament la d'hivern (20% l'any 2000 vs 11% l'any 2009).

Actualment, a l'ACOXI consten un total de 66 ramaders associats, amb animals

inscrits al Llibre Genealògic, havent-hi enregistrats al Registre Fundacional de la raça un total de 16.981 reproductors: 16.649 ovelles i 332 marrans.

Descripció de la raça

La raça Xisqueta posseeix les característiques típiques del tronc ibèric, del qual descendeix. Són animals de format eumètric, plàstica longilínia-mediolínia, i perfil frontonasal subconvex, una mica més accentuat en els mascles. Ambdós sexes sense banyes. El color de la capa és blanc uniforme, amb la pigmentació centrífuga típica del tronc ibèric, amb degradacions en negre o marró fosc al voltant dels ulls, orelles, morro i part distal de les extremitats. La llana és blanca i del tipus entrefí.

S'exploten, generalment, de forma extensiva tradicional per a la producció de xaïs, amb un pes viu aproximat de 22 a 24 kg. Els marrans solen pesar de 60 a 65 kg (amb una alçada mitjana a la creu de 77 cm) i les femelles de 45 a 50



Mostra d'Ovella Xisqueta ◀
Fira Tardor de Sort

kg (amb una alçada mitjana a la creu de 70 cm). Són ovelles molt rústegues i amb un instint maternal molt desenvolupat.

La seva comercialització i consum

La comercialització de la raça Xisqueta s'orienta a la producció de carn i se centra essencialment a Catalunya, amb una projecció decreixent a mesura que s'allunya del lloc de producció. Els seus usos gastronòmics s'adrecen al consum sota les formes tradicionals, particularment en preparacions ràpides a la graella, al forn o bé guisada.

Situació actual: programa de conservació i millora

El bestiar oví dels Pirineus està en franca regressió; però qui està realment en perill d'extinció són els propis ramaders. Als Pirineus catalans, la seva mitjana d'edat ronda els 54 anys, amb menys d'un 20% de relleu generacional garantit. Per això, s'han de cercar i avaluar altres alternatives socioeconòmiques-pro-

ductives, tant per part d'administracions i associacions de ramaders, com de centres d'investigació, que puguin ajudar a garantir el manteniment i la conservació de tot aquest patrimoni, tant genètic com cultural.

Els ajuts econòmics als ramaders "mantenedors" d'aquest patrimoni es fa imprescindible; ajuts que compensarien la menor producció –que no pas productivitat– d'aquestes races (la Xisqueta, en el nostre cas particular) en el medi advers que habiten, però que en garantirien la supervivència i la funció social que realitzen.

Els temps canvien i les necessitats lúdiques augmenten. La preservació, en les millors condicions possibles, de les pastures de muntanya en zones turístiques d'esquí –com és el cas de moltes comarques pirinenques–, en el manteniment de l'ecosistema i la prevenció d'incendis, i com a estampa turística i cultural per al cada cop més emergent turisme rural –agroturisme–, són activitats perfectament assumibles per aquestes races autòctones, que s'haurien de tenir en

compte per les administracions pertinenents per ajudar a la seva pròpia conservació.

Però la gent es va movent, i fa coses. Així, a finals de 2008, neix el "Projecte Grípi. Territori Ramader" amb la finalitat de garantir el relleu generacional de les explotacions ramaderes de muntanya mitjançant la incorporació de joves a l'activitat, la gestió sostenible de les explotacions i la dinamització del sector, fent-lo viable econòmicament.

Entre altres coses, l'Escola de Pastors, que cada any organitza, i l'Obrador Xisqueta, per a l'aprofitament artesanal i revalorització de la llana d'aquesta ovella, són dues activitats, amb gran empenta, per a la conservació, millora i foment d'aquesta raça.

I, finalment, anomenar també en aquesta tasca de recuperació i difusió de l'ovella Xisqueta, el Museu del Pastor, ubicat a Llessui, a la Vall d'Àssua, que des de l'any 2005 té obertes les portes a tot aquell que en vulgui saber més sobre aquesta raça, els seus pobles i pastors, i els antics oficis lligats a ella.

≡ OPTICON

We scan, connect and communicate



ETIQUETES ELECTRÒNIQUES I SENYALITZACIÓ DIGITAL PER AL TEU COMERÇ

PRECISIÓ I CONTROL CENTRALITZATS

ALTA FLEXIBILITAT EN LA VISUALITZACIÓ DE CONTINGUT

ÚS DE LLARGA DURADA

COMUNICACIÓ BIDIRECCIONAL D'ALTA VELOCITAT

INTEGRACIÓ AMB ELS SISTEMES EXISTENTS

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

www.ossistemas.com



 **sistemas
i comunicacions**

Entrevista a Alison Meagher

La *Butcher Girl* d'Austràlia

Viatjant pel món hem arribat fins a l'estat de Victoria, a Austràlia, i hem conegut a Alison Meagher, també coneguda com la *Butcher Girl*, qui es defineix a si mateixa com a carnissera, consultora, formadora i ambaixadora de marques. Ens parlarà del sector carni a Austràlia, la formació i el paper de la dona en la indústria càrnia al seu país.



En primer lloc, explica'ns una mica sobre tu i el teu treball. Qui és Butcher Girl?

Soc Alison Meagher, i vaig créixer en una família de criadors de carn de boví en un poble de Victoria, Austràlia. Tenim un ranxo amb vaques Black Angus, i encara que mai vam ser carnisseres, criàvem les vaques i les subhastàvem per a vendre-les a l'escorxador.

Vaig estudiar Ciències de l'Alimentació en la Universitat de Melbourne i treballava com a estilista d'aliments i creadora de receptes per a revistes (l'època anterior a Internet!) abans de viatjar un any a Europa i, per casualitat, vaig aconseguir un treball en una carnisseria a Londres. Allí em vaig enamorar de la carnisseria i vaig tornar a Austràlia per

a capacitar-me. Després d'acabar el meu aprenentatge de tres anys, vaig treballar en una carnisseria abans de tenir l'oportunitat de treballar a la Xina com a representant de marques de carn australiana, i va anar allí on vaig veure el potencial per a crear una empresa de consultoria de carnisseria.

Quan vaig tornar a Austràlia en 2019, vaig començar Butcher Girl Alison, un negoci de consultoria que va començar quan jo anava a les botigues, oferia formació, veia quins problemes tenien i brindava solucions perquè fossin rendibles o ajudava a dissenyar botigues i plantes de processament des de zero. Ara m'he convertit en un activista per a augmentar el reclutament en la indústria i obtenir més diversitat, millorar les habilitats dels carnisseres i retornar la carnisseria a la ment dels clients a través de la carnisseria d'esdeveniments i les xarxes socials.

A Austràlia hem depès massa del súper per a aconseguir la nostra carn, i això ha de canviar!

Pel que observem, has viatjat per tot el món i viscut en diferents països. Pots dir-nos en quin d'ells la cultura de la carn està més integrada en la

seva gastronomia o costums?

He tingut molta sort d'haver viatjat molt i haver viscut i treballat en alguns països diferents, com el Regne Unit, la Xina, Indonèsia, Tailàndia, Vietnam i els EUA

La cultura xinesa està molt relacionada amb el seu menjar, amb molts plats i ingredients que tenen un significat especial, especialment en l'època de l'Any Nou xinès. A les botigues de conveniència poden comprar entrepans d'orelles de porc o potes de pollastre, i en els restaurants d'estofat es pot demanar intestins, galledes de sang d'ànec, calls, llengua de boví o espinada de xai. Es malgasta molt poc de cada animal i em va agradar molt aquesta actitud de menjar carn perquè crec que a Austràlia hem perdut això, i la gent té massa por de menjar despulls o òrgans. La gent realment només s'inclina pels talls de primera qualitat i això és una pena, especialment per a la sostenibilitat. I també el Regne Unit; sé que no té la millor reputació quant a menjar, però molts britànics no consideren un menjar "de veritat" si no inclou carn.

Has estat al nostre país? Coneixes la nostra indústria càrnia o els productes carnis tradicionals?

He tingut la sort de visitar Barcelona i em vaig enamorar de la ciutat, especialment de la cultura gastronòmica, tan diferent d'Austràlia. M'encanta el veritable respecte pels ingredients i com se celebra l'estacionalitat. Tots els meus millors records de Barcelona tenen a veure amb el menjar! Esmorzars llargs, anar de bar en bar a la nit i admirar els productes frescos que s'ofereixen en els mercats.



“ ”

HE TINGUT LA SORT DE VISITAR BARCELONA I EM VAIG ENAMORAR DE LA CULTURA GASTRONÒMICA. M'ENCANTA EL VERITABLE RESPECTE PELS INGREDIENTS I ELS PRODUCTES FRESCOS QUE S'OFEREIXEN EN ELS MERCATS.

Record que a Barcelona vaig menjar un tros de porc rostit a la graella i sabia millor que molts filets de vedella que havia menjat. Era deliciosament tendre i molt saborós. Quan penses en carn espanyola, automàticament penses en qualitat. El que més m'interessa com a carnissera i amant del menjar és el porc ibèric. Els australians a més som coneguts per estimar el nostre xai, i sé que en algunes regions d'Espanya també és una carn molt volguda.

Tornant al teu país, quins són els talls de carn més consumits i els productes elaborats més típics que es poden comprar en les carnisseries australianes?

Austràlia és un dels principals països consumidors de carn en el món, i encara que tenim una enorme indústria de carn de boví i xai que és essencial per a l'economia, la carn que més mengem en realitat és pollastre. En una carnisseria es pot comprar productes marinats preparats com a kebabs, mandonguilles o saltats de pollastre, molt populars per la

competència de les carnisseries amb els supermercats. Quan els consumidors volen talls de carn de qualitat per a una ocasió especial, com a relom, T-Bone, sirloin o carn madurada, acudeixen a un bon carnisser on poden saber d'on ve la carn i si és d'alt benestar. Però no es pot parlar de

carn australiana sense esmentar les salsitxes! Cada vegada que una empresa vol atreure clients per a una promoció o celebració, treuen la barbacoa i tenen el que anomenem un 'espetarrego de salsitxes'. Tots els carnisseres d'Austràlia elaboren les seves pròpies salsitxes fresques i ofereixen moltes varietats, des de les senzilles i clàssiques de porc a l'estil anglès, fins a les italianes i alemanyes amb herbes, així com molts sabors nous, emocionants i globals usant condiments mexicans o coreans.

Tenint en compte que aquest mes de març estem celebrant el dia internacional de la dona, hi ha moltes dones carnisseres a Austràlia? Quin és el seu paper en la indústria càrnia?

Quan vaig començar com a carnissera fa gairebé 20 anys, vaig trobar a una sola dona en la indústria, i perquè la seva família havia tingut una carnisseria durant sis generacions. No hi ha estadístiques oficials, però s'estima que només el 5% dels carnisseres a Austràlia són dones, encara que està augmentant. Sovint soc

l'única dona que treballa en un equip de carnisseres, i encara em sorprenen algunes actituds realment antiquades que algunes persones tenen cap a les dones, com si fóssim incapaces de fer aquest treball. No hi ha absolutament cap raó per la qual una dona no pugui ser carnissera. Tendim a ser detallistes i millors comunicadores, així que a més de realitzar l'espejament de la canal amb facilitat, també posseïm habilitats per a ser les millors en la nostra professió a nivell estètic i en el nostre tracte amb el client.

I passem a l'última pregunta, a Espanya no tenim formació reglada per a ser carnisser i la majoria dels joves estan adquirint experiència en empreses. Existeix formació professional per als carnisseres a Austràlia, i si és així, en què consisteix?

Sí, existeix formació oficial per a ser carnisser. És un aprenentatge de tres anys, que es realitza a la botiga, per la qual cosa és una capacitació en el treball, i l'estudiant té un salari, però no és molt alt. Durant l'aprenentatge, un carnisser el guia a través dels mòduls de capacitació establerts abans de presentar-se als exàmens que consisteixen en cort de canals, preparació de corts de carn, gestió de la higiene/emmagatzematge i normes de presentació.

CEDECARNE

www.cedecarne.es

Alumnes francesos de carnisseria i xarcuteria fan les seves pràctiques laborals a empreses de Barcelona

Durant el primer trimestre d'aquest any, diferents alumnes de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Occitanie van celebrar les pràctiques a l'empresa a través d'Erasumus + a diferents establiments de carnisseries - xarcuteries agremiades a GremiCarn Barcelona.

Hem parlat amb ells sobre la seva estada i aquestes són les frases que ens han destacat.



“ ”

- ▶ Treballar a La Botifarrerria ha estat una gran experiència tan professional com personal. Experiència meravellosa i gratificant en una ciutat encantadora i inesgotablement interessant.

▼

THEO MURATET
La Botifarrerria de Santa Maria
Carrer de Santa Maria, 4 - Barcelona



▼

“ ”

Molt bona experiència, tant professional com personal. Va ser una experiència extraordinària, tant a nivell professional com personal, on vaig tenir l'oportunitat d'adquirir valuoses tècniques i coneixements, millorant la meua eficiència, velocitat i desenvolupant una gran confiança en mi mateix/a.

▼

JEAN-FRANCOIS BOYER
Fabregas Xarcuters
Carrer de les Guïlleries, 27 - Barcelona

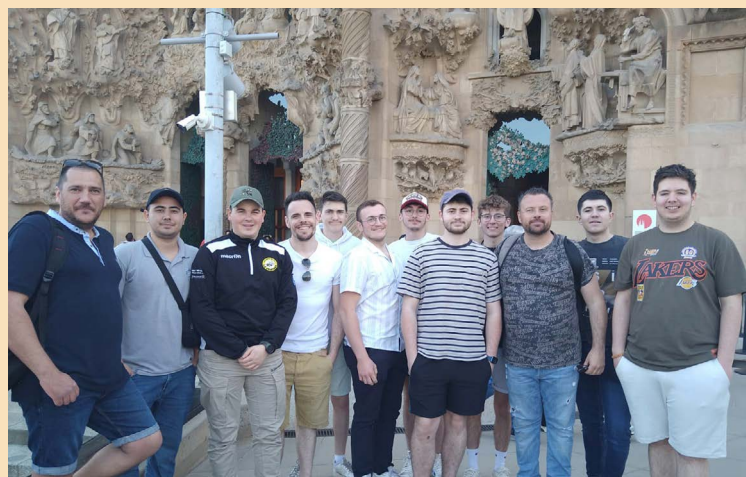


“ ”

- ▶ Ha estat una gran experiència, tant professional com personal. Vaig tenir una gran experiència en el camp de la xarcuteria treballant a Gasch Cansaladers. Vaig gaudir moltíssim del meu temps allà. A més a més, la ciutat és extremadament agradable i acollidora.

▼

GWENDAL PETIT
Gasch Cansaladers
Passeig Fabra i Puig, 90-92 - Barcelona



“ ”

► Una excel·lent experiència laboral en una destacada empresa que disposa d'un modern laboratori de producció i sis punts de venda.

Durant el meu temps a Xarcuteries Bosch, vaig adquirir valuosos coneixements sobre diverses tècniques de treball amb la carn i els seus productes carnis.

▼

JUSTIN CAVAILLES
Xarcuteries Bosch
Carrer de Mallorca, 558 - Barcelona

▼

“ ”

Vaig tenir una experiència excel·lent, tant a nivell professional com personal.

Durant aquest temps, vaig adquirir noves tècniques, vaig augmentar la meua velocitat i vaig guanyar confiança en els mètodes de treball de la carn.

▼

PIERRE-LOUIS SAINT-GUIRONS
Xarcuteries Bosch - Carrer Gran de Gràcia 111 - Barcelona



▼

“ ”

Ha estat una gran experiència molt gratificant.

Una experiència molt gratificant que m'ha permès desenvolupar-me tant professional com personalment. He guanyat autonomia i confiança en mi mateix/a laboralment.

▼

ENZO SCAPAGNINI
Can Pcurull
Carrer de Sant Joan, 30 - Vilassar de Mar

10 Consells per reduir el malbaratament a les carnisseries i xarcuteries

01.

Homologa els proveïdors, assegurant-te que compleixen tota la normativa necessària perquè les matèries primeres arribin als nostres establiments amb el màxim de vida útil.

02.

Planifica les comandes en relació a la previsió de vendes.

03.

Cuida l'estiba: un emmagatzematge inadequat de les nostres càmeres de refrigerat i expositors contribueixen a un deteriorament més ràpid dels aliments.

04.

Evita trencar la cadena del fred en totes les etapes de venda i elaboració.

05.

Estudia la mida dels envasos de les matèries primeres o auxiliars, ja que la mida dels mateixos s'ha d'adaptar en funció de l'ús que se li doni a cada aliment.

06.

Aprofita les matèries primeres, evitant el rebuig mitjançant un adequat trossejat, nous talls o usos culinàries recomanats als nostres consumidors, així com l'aprofitament en les nostres elaboracions.

07.

Promou la qualitat per davant de la quantitat: evita la sobrecàrrega de productes als taulells refrigerats. Alhora, mantenir una quantitat raonable de productes als taulells refrigerats ens permet tenir un control més precís de la rotació de l'estoc.

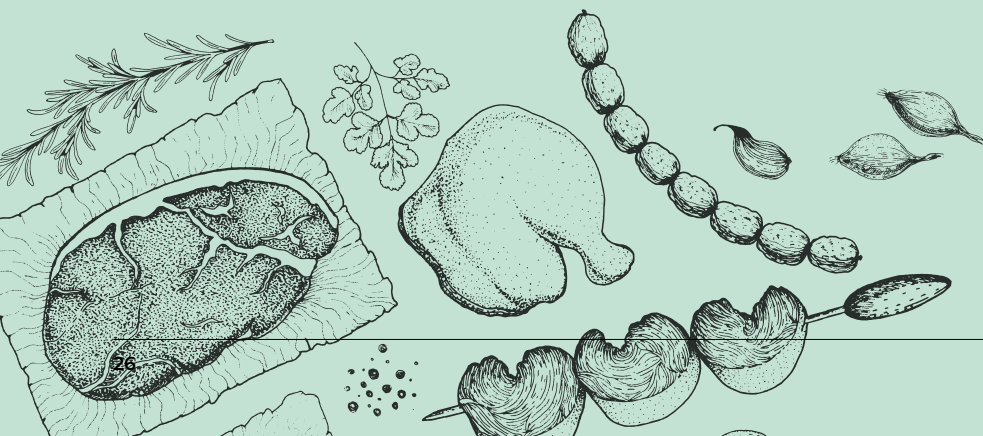
08.

Utilitza exclusivament el contenidor de "Rebuig" per l'eliminació de la matèria primera orgànica del teu establiment, separant del mateix els plàstics o altres tipus d'embalatges que dificultin l'aprofitament dels nostres subproductes en les plantes de tractament, evitant que se'ls hi puguin donar una segona vida.

09.

Forma i informa a l'equip de treballadors sobre la política de l'empresa en la reducció del malbaratament.

10. Assessorar els nostres consumidors sobre la temperatura adequada, mesures de conservació i vida útil dels aliments que compren en els nostres establiments, així com de les alternatives possibles.



Amb el suport de:



CARNE DE LECHAL CORDERO Y CABRITO

Sabrosa y Sostenible

ELIGE EL ORIGEN EUROPEO



Autor: H. Sanz 1964

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

#EUAgriPromo

canalcordero.com

MÁS DE 3.000 AÑOS OFRECIENDO LA CARNE MÁS SABROSA Y SOSTENIBLE



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

interovic

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



L'origen de la carn

El document que regula la indicació de l'origen de les carns és el Reglament d'Execució (UE) 1337/2013 de la Comissió de 13 de desembre de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per a la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aus de corral. Aquest Reglament és d'aplicació des de l'1 d'abril de 2015.

A l'article 26, apartat 2 del Reglament (UE) 1169/2011, s'estableix l'obligació d'indicar a l'etiqueta el país d'origen o el lloc de procedència de la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aus de corral.

En aquest article ens centrarem en com s'ha d'etiquetar la carn per indicar l'origen o procedència i que s'ha de tenir en compte.

S'ha d'informar al consumidor final o col·lectivitats amb les indicacions següents:

País de cria: Estat membre o tercer país on ha tingut lloc la cria d'acord amb els criteris de les taules remarcades en aquest article.

País de sacrifici: Estat membre o tercer país on ha tingut lloc el sacrifici.

Lot de la carn subministrada al consumidor o col·lectivitats.



MARÍA MARTÍNEZ

RESPONSABLE DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE GREMICARN

PAÍS DE CRIA **PORCÍ**

Animal sacrificat +6 mesos

Indicar estat membre o tercer país en què ha tingut lloc l'últim període de cria d'almenys 4 mesos.

Animal sacrificat -6 mesos i amb 80 kg de pes mínim en viu

Indicar estat membre o tercer país en què ha tingut lloc l'últim període de cria després dels 30 kg.

Animal sacrificat amb -6 mesos i un pes en viu inferior a 80 kg

Indicar estat membre o tercer país en què ha tingut lloc el període de cria complet.

PAÍS DE CRIA **AUS DE CORRAL**

Animal sacrificat +1 mes

Indicar estat membre o tercer país en què hagi tingut lloc l'últim període de cria d'almenys 1 mes.

Animal sacrificat -1 mes

Indicar estat membre o tercer país en què hagi tingut lloc tot el període de cria complet.

PAÍS DE CRIA **OVÍ I CAPRÍ**

Animal sacrificat amb +6 mesos

Indicar estat membre o tercer país en què hagi tingut lloc l'últim període de cria d'almenys 6 mesos.

Animal sacrificat amb -6 mesos

Indicar estat membre o tercer país en què hagi tingut lloc tot el període de cria complet.



Excepcions

De totes formes, hi ha aspectes i excepcions que s'han de tenir en compte.

En cas de no arribar al període de cria estipulat en cap dels estats membres o tercers països en el que s'hagi criat l'animal, la menció se substituirà per:

- País/os de cria: varis estats membres de la UE – en plural – o,
- País/os de cria: varis països fora de la UE, quan la carn hagi sigut importada a la Unió o,
- País/os de cria: caris estats membres de la UE i de fora de la UE.

En cas que en cap cas s'arribi al període de cria en cap dels estats membres o tercers països on s'ha criat l'animal, la menció es pot substituir per:

- País/os de cria: (llista dels estats membres o tercers països en què s'ha criat l'animal). Sempre que es pugui demostrar.

Les indicacions de país de cria i sacrifici es podran substituir per la menció Origen: (nom de l'estat membre o tercer país) si els animals han nascut, criats i sacrificats en un únic estat membre o tercer país.

En el cas que diversos trossos de carn, de la mateixa o diferents espècies es presentin en els mateixos envasos al consumidor o a les col·lectivitats, a l'etiqueta ha de constar:

- Llistat dels estats membres o de tercers països en funció de l'espècie i la seva casuística.
- El lot.

Excepció per a carn procedent de tercers països: En el cas que no es disposi de la informació de la carn importada de tercers països, s'haurà d'incloure la menció:

- País de cria: no UE.
- País de sacrifici: (nom del tercer país en què l'animal ha sigut sacrificat).

Excepció per a la carn picada i retalls de carn:

- Origen - UE: quan la carn picada o retalls s'hagin produït a partir de carn d'animals nascuts, criats i sacrificats en diferents estats membres.
- País/os de cria i sacrifici - UE: quan la carn picada o retalls s'hagin produït a partir de carn d'animals criats i sacrificats en diferents estats membres.
- País/os de cria i sacrifici - no UE: quan la carn picada o retalls s'hagin produït exclusivament a partir de carn importada a la Unió.
- País/os de cria: no UE i País/os de sacrifici - UE: quan la carn picada o retalls s'hagin produït exclusivament a partir de carn d'animals importats a la Unió i sacrificats en un o diferents estats membres.
- País/os de cria o sacrifici - UE i no UE; quan la carn picada o retalls de carns siguin:
- Carn d'animals criats i sacrificats en un o diferents estats membres i de carn importada a la Unió.
- Carn d'animals importats a la Unió i sacrificats en estats membres.

Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

El consumidor d'avui dia està sensibilitzat envers la qualitat i la procedència dels productes que consumeix i en vol estar informat. I per a fer-ho confia en el consell del seu carnisser o xarcuter per a triar d'acord amb les seves preferències.

Pollastre de pagès, campero o de corral, quina diferència hi ha?

El pollastre amb més demanda al mercat és el broiler, que és una estirp de creixement ràpid, se sacrifica cap als 40 dies i proporciona una canal d'uns 2,1 kg. Pel que fa a altres tipus de pollastres, la normativa distingeix entre quatre denominacions o mencions facultatives: l'Extensiu en interior, el Camperol, el Camperol tradicional i el Camperol criat en total llibertat.

La llei estableix uns criteris en les condicions de cria per a cadascuna d'aquestes denominacions, que cal complir si a l'etiquetatge del pollastre es fa referència a alguna d'elles. A totes quatre es fixa la densitat màxima d'aus als corrals i l'edat mínima de sacrifici. La principal diferència entre el pollastre Extensiu en interior i el Camperol és que el primer es cria a l'interior de granges, mentre que el segon, a més, té accés a l'aire lliure durant un temps determinat. Al mercat s'utilitzen denominacions molt diverses per a designar els pollastres amb alguna característica distintiva, ja sigui perquè són estirps de creixement lent i s'encreixen durant més temps, o per altres

motius. Sovint se'ls anomena "pollastre de pagès", o "de corral", tot i que solament la denominació Camperol està especificada per normativa.

Pollastre blanc vs pollastre groc

El pollastre blanc i el pollastre groc es distingeixen únicament per la coloració de la pell i del greix. Tenen les mateixes propietats nutritives i en tots dos casos s'utilitzen les mateixes estirps i tipus de cria. Entre un i l'altre només varia la composició de l'alimentació, que en el cas del pollastre groc inclou carotenoides, que estan presents de manera natural a diversos aliments i que aporten una coloració groga a la pell, al greix i també a la carn de l'au. Els carotenoides s'incorporen a la dieta de les aus afegint-hi blat de moro i/o pigments en proporció suficient.

Els pollastres de creixement lent, tant camperols com d'altres tipus, acostumen a ser de color groc a causa de les preferències dels consumidors, que associen el color amb una major rusticitat i amb la cria a l'aire lliure. El pollastre ecològic, només amb segell

El pollastre de producció ecològica es cria sota unes condicions molt determinades i les granges han de sotmetre's a un procés de certificació específic molt estricte i a auditories periòdiques.

A Catalunya, els productes avícoles de producció ecològica es distingeixen pel doble segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el segell europeu de color verd amb la silueta d'una fulla formada per dotze estrelles. Només els productes amb aquests distintius es poden considerar de producció ecològica.

Les certificacions del pollastre

A banda de la certificació ecològica, existeixen d'altres que s'utilitzen per a distingir diferents aspectes dels productes de carn d'aviram. Aquestes certificacions indiquen que els productes compleixen uns requisits especials que són controlats per empreses externes certificadores i que donen dret al segell control. Les més freqüents són les de Benestar Animal que garanteixen uns estàndards pel que fa al benestar dels animals superiors als requisits legals.



El pollastre no s'engreixa amb hormones ni antibiòtics

Ni l'ús d'hormones en pollastres, ni l'administració d'antibiòtics per a usos no mèdics estan permesos a la Unió Europea des de fa molts anys i, per tant, aquestes pràctiques no s'apliquen a les granges catalanes. La millora de la selecció genètica, l'alimentació i les condicions ambientals han permès assolir nivells de rendiment òptim en la producció de pollastre, sense necessitat d'utilitzar substàncies addicionals per engreixar-los. Els antibiòtics només s'administren quan cal tractar un problema patològic, per tal d'assegurar el bon estat sanitari de les aus, i es fa sota prescripció veterinària i amb uns controls molt estrictes.

El pinso no conté additius perjudicials per a la salut

L'alimentació dels pollastres, està regulada i conté únicament productes d'alta qualitat. L'ingredient principal dels pinsos són els cereals (blat, blat de moro i ordi), que amb les lleguminoses i proteaginoses en componen el 80%. L'altre 20% són greixos, aminoàcids, vitamines, minerals i correctors, tots ells necessaris per garantir un producte adequat a les necessitats dels animals. Tots els ingredients han d'estar autoritzats per la Unió Europea.

FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA
www.federacioavicola.org



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

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



Penja la foto al formulari que trobaràs al web



Participa al concurs de fotografia de la revista

FOTOGRAFIA DE LA PORTADA D'AQUESTA REVISTA:

Xarcuteria Hernando
Carrer Balmes, 296
Barcelona

**carnissers
xarcuters
catalunya**

CATALUNYA

Ja teniu a la vostra disposició la nova Guia de pràctiques correctes d'higiene per a carnisseria i xacuteria

En aquests darrers temps, els canvis normatius que han afectat el sector han estat constants i des de GremiCarn a través de la Fundació Oficis de la Carn hem treballat per a obtenir una normativa actualitzada d'acord amb els principis de la legislació europea.

Aquesta nova normativa, en conjunt, no ha suposat grans canvis amb relació a l'anterior, però ens ha permès enllestir, i posar a la vostra disposició un dels projectes més esperats: la nova Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Carnisseries, Cansaladeries i Xarcuteries.

Aquest document, aprovat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, ha d'ajudar a tots els professionals de l'ofici a complir amb els requisits de la normativa vigent en matèria d'implantació dels plans d'autocontrol segons el sistema APPCC, que és obligatori per a tots els establiments. La guia, entre d'altres, proporciona informació sobre les pràctiques correctes d'higiene, com ara la manipulació i el control de la qualitat dels productes carnis, la neteja i desinfecció dels equips i les instal·lacions, el control dels al·lèrgens o la gestió dels residus.

Després d'anys de reivindicacions i de treball, hem aconseguit un document que és referència obligada per totes les parts implicades en la seguretat alimentària.



Èxit d'assistents a les sessions informatives de la nova guia

El passat divendres 19 i dilluns 22 de maig, des de la Federació catalana de Carnissers Xarcuters - Cansaladers van celebrar-se dues sessions informatives online sobre la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Carnisseries, Cansaladeries i Xarcuteries amb l'objectiu de presentar el seu contingut i la seva estructura als socis dels diferents gremis territorials. Amb més de dos-cents assistents entre les dues, les sessions van ser presentades per la subdirectora general de seguretat alimentària Carme Chacón i Pròsper Puig, president de la Federació, i impartides per María Martínez, responsable de qualitat i seguretat alimentària i, Josep Dolcet, veterinari.



Descarrega't la guia en pdf a través d'aquest codi QR



Demana la guia en paper a través d'aquest codi QR

Notícies sectorials

30 de setembre i 1 d'octubre: Primera Trobada Anual d'Artesans de la Carn a Madrid

Cedecarne, entitat de qui forma part la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, organitzarà els pròxims 30 de setembre i 1 d'octubre la primera Trobada Anual d'Artesans de la Carn a Madrid, un esdeveniment que servirà per a fer valdre als professionals de la carnisseria, xarcuteria i cansaladeria.

Aquesta trobada vol convocar a tots els professionals del sector a nivell nacional, amb la finalitat de sumar voluntats per a continuar treballant tots junts per a un sector on la tradició i l'ofici són la seva identitat.

Aquesta trobada anual, que cada edició se celebrarà en una localització diferent, vol convertir-se en un esdeveniment de referència per a la indústria i neix amb dos objectius: En primer lloc, posar en valor als professionals especialitzats del sector, i en un segon, ampliar la formació en totes les matèries possibles, generant coneixement sobre les novetats i innovacions existents en cada pas de la cadena de valor. "Comptem amb diversos experts del sector carni que analitzaran els temes d'actualitat que més interessin als nostres professionals a través d'un component teòric, però també pràctic", assegura Ma-

ria Sánchez, secretària general de Cedecarne.

A més, per a l'ocasió s'ha creat una aplicació per a mòbil amb nom 'Artesanos de la Carne'. Aquesta conté tota la informació de la trobada de manera instantània, donant així a l'usuari la possibilitat d'estar informat sobre les últimes novetats de la trobada a temps real, realitzar les inscripcions, i descobrir informacions exclusives sobre l'esdeveniment.

Inscripcions

A l'hora de fer les inscripcions hi ha dues modalitats: per un costat la inscripció immediata mitjançant pagament amb targeta bancària i la preinscripció que s'haurà de formalitzar abans del 4 de setembre.

General Socis: 84,70 €

General no socis: 181,50 €

- Accés al congrés els 2 dies
- Borsa amb documentació del congrés
- Cafè, menjars i sopar

Allotjament Socis: 212,96€

Allotjament + acompanyant: 212,96€

DISSABTE 30

20:00h

Gala de benvinguda i sopar

Durant la gala es presentarà l'equip nacional de professionals de la carn i es farà una ponència per part de Josep Manuel Álvarez, coordinador del portal Carne y Salud. Al final del sopar hi haurà un espectacle.

DIUMENGE 1

09:30h

Inauguració institucional

10:00h

Taula rodona "El futur del sector carni"

Àlex Castany, gerent de Sanmarti 1850; Carnes Palanca; Trinidad Gómez i Juan Carlos Mañu.

11:00h

Ponència: "Tecnologia i la seva aplicació pràctica: Degustació en el punt de venda"

Rafael Cruz i Carlos Català.

12:00h

Ponències econòmiques

Gestió econòmica i rentabilitat del punt de venda amb Emilio Ábalos.

El relleu generacional en les botigues amb Alberto Ederra i Patxi Goñi

Carnissers influencers amb Raquel Aconsa i Elma Fernández.

13:30h

Entrega de premis i dinar

www.artesanoscarnes.com



Descarrega't l'app
a través d'aquest codi QR



Fes la teva inscripció
a través d'aquest codi QR

Notícies sectorials

Rational dona suport a SpainSKILLS i PortugalSkills, per a impulsar la formació professional en cuina amb la millor tecnologia de cocció possible.

Durant aquest any, Rational ha estat present en diverses competicions en comunitats autònomes com Canàries, Balears i Castella-la Manxa, a més de Skills Portugal, cedint equips iCombi Pro perquè tots els participants pueren realitzar les seves coccions en la competició de cuina. La competició a nivell Europeu Skills, que enguany se celebrarà a Polònia, és un gran aparador en l'àmbit internacional que reafirma la qualitat de l'ensenyament de la Formació Professional. Des de Rational, volem que els estudiants tinguin la millor formació possible, per això tenim equips iCombi Pro i iVario Pro repartits per nombroses escoles de Formació Professional perquè els seus alumnes puguin treballar amb la millor tecnologia de cocció del moment.

Seguint aquest propòsit, s'ha iniciat la col·laboració directa amb SpainSkills i PortugalSkill perquè les seves competicions comptin amb equips Rational a la disposició dels concursants. Per a Pablo



Torres, xef corporatiu de Rational, "Skills és una competició on es premia als millors en les seves modalitats, nosaltres volem brindar-los als futurs cuiners les millors eines perquè puguin seguir amb la seva formació i, més endavant, puguin preparar totes aquelles elaboracions que imaginem amb la millor tecnologia".



Interporc incorpora a la Queens League Oysho la targeta blanca per a reconèixer el joc net de les jugadores

La Interprofessional Interporc arriba a la Queens League Oysho i Kings League InfoJobs com a patrocinador i ho fa en gran: incorporant al reglament d'aquesta lliga una targeta blanca que servirà per a premiar durant els partits els moments de joc net entre les jugadores. Amb això, Interporc vol portar a aquesta nova competició "alguns dels valors que defineixen al sector porcí de capa blanca d'Espanya entre els quals preval aquest joc net, i traslladar-los-hi al públic més jove que veu aquests partits", ha explicat el seu director, Alberto Herranz.

La targeta blanca d'Interporc podrà ser utilitzada per l'àrbitre sota el seu criteri al llarg de totes les jornades per a premiar una acció de joc net entre les jugadores. Entre els missatges que es mostren s'inclou el següent: Targeta blanca al joc sa! Interporc dona els seus deus a la jugada mestra del joc net duta a terme per (nom de la jugadora). Ara ja saps que, tant en el futbol com en la teva alimentació, una jugada sana és possible.

Beef Battle: El programa de Provacuno a Twitch que fa estimar el beef

Provacuno va estrenar el passat mes de maig Beef Battle, un programa en directe de 45 minuts que s'emet en el canal de Twitch de Nil Ojeda, youtuber amb gairebé 4 milions de subscriptors, qui juga el paper de presentador i aviva la batalla. Beef Battle forma part d'una campanya de "Fans del vacuno" per a acostar el consum de carn de boví a la Generació Z. Beef Battle compta amb cinc programes,

emesos cada 15 dies i el seu objectiu és apropar el consum de carn de boví als joves facilitant informació veraç sobre el producte. Durant Beef Battle, es mostra la infinitat de talls que té el boví, les seves peces claus, la seva versatilitat i fàcil preparació, així com receptes per a no tirar absolutament res i divertir-se cuinant i compartint aquest aliment que forma part de la Dieta Mediterrània.

Es deroga la taxa Sandach fet que pot suposar un estalvi mig anual de 2.400€ per establiment

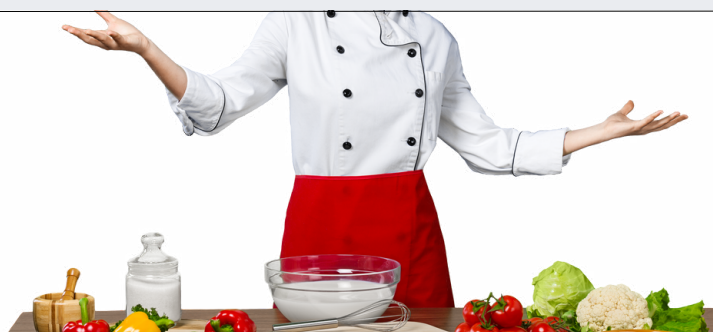
El passat 13 d'abril va publicar-se al BOE el Reial Decret 208/2023, de 28 de març que estableix el nou sistema de control del destí dels subproductes generats a la cadena alimentària càrnica (Sandach).

Aquest Reial Decret marca la derogació de la norma fent que qualsevol import inclòs en la factura per destrucció de Sandach i estigui referenciat a la norma, sigui im-procedent.

Aquesta derogació respon a una demanda històrica lluitada i defensada per la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, a través de la nostra patronal a nivell espanyol, Cedecarne, que posa fi a gairebé 20 anys als índexs de repercussió dels costos de destrucció de subproductes generats a la cadena alimentària càrnica i que s'han inclòs des de l'any 2002 en les factures dels proveïdors.

Aquest Reial Decret també estableix que des de l'1 de juliol les indústries alimentàries, escorxadors i sales de desfer estan obligats a donar-se d'alta al Registre de Moviments Sandach (RMS) i enregistrar els moviments de subproductes animals i productes derivats no destinats a consum humà.

Per a consultes, dubtes i més informació, contacteu amb el vostre gremi.



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

Actualitat gremial

CATALUNYA

per
Sant Joan
tu poses la taula
nosaltres el menjar



Carnissers Xarcuters Catalunya presenta la campanya de barbacoes, revetlles i sopars a la fresca

Després de l'èxit de la campanya per a promoció de la venda de productes de xarcuteria per a la revetlla de Sant Joan, la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters través de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya ha preparat diferents campanyes d'estiu per a promocionar els vostres productes durant les revetlles, sopars i barbacoes.



Descarrega't les campanyes a través d'aquest codi QR

GIRONA

Toni Vila agafa el relleu de Sílvia Aliu i és elegit nou president del Gremi de Girona

El passat dilluns 12 de juny va celebrar-se a Monells l'assemblea general ordinària del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines. Un dels punts principals de l'assemblea fou la proclamació de la nova Junta Directiva del Gremi, que tindrà com a president a Toni Vila de la Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí, i es va posar de manifest el suport i la confiança en la tasca que realitzarà el nou equip directiu.

A més, durant l'acte també es va presentar el projecte Gremi 2023, es van aprovar l'estat de comptes i es va agrair a Sílvia Aliu la seva disposició i bon fer durant aquests cinc anys de mandat que han fet del Gremi de Carnissers i Xarcuters de Girona una entitat referent en la producció i comercialització de productes carnis artesans de qualitat, contribuint a la preservació de les tradicions gastronòmiques de les comarques gironines.

Benvolguts companys i companyes del Gremi,

Aquesta és la meua última setmana com a presidenta d'aquest estimat Gremi. Nous reptes personals i professionals han picat a la meua porta i he decidit fer un canvi de rumb a la meua vida.

Han estat cinc anys fantàstics, de lluita constant per fer arribar les nostres demandes arreu i per intentar ajudar-vos sempre amb formacions, cursos i obradors de portes obertes. Per ser la vostra veu, sempre amb passió, escolta activa i sempre amb trempera.

Per mi ha estat un plaer representar-vos i ho he intentat fer-ho amb dignitat, orgull i bona comunicació del nostre saber fer. Sempre em trobareu com a confident, amiga i consellera. Tenim la gran sort de tenir una junta activa, unes grans companyes d'equip, com són la Sònia i la Cristina. I ara un nou president, en Toni Vila de la Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí. Li desitjo molta sort i encerts, que ben segur ho farà molt bé.

Moltes gràcies a tots,
Sílvia Aliu

BARCELONA

Vols saber tot el que ha fet GremiCarn Barcelona per als seus agremiats durant el 2022?

GremiCarn Barcelona ha editat un llibret amb el recull de totes les activitats i fites assolides des de l'entitat durant el 2022 fins a mitjans d'aquest. El document està format per les següents seccions: llobbie i relacions institucionals, serveis empresarials, formació, cultura gastronòmica i comunitat GremiCarn. Amb aquest es

vol posar de manifest la feina feta durant aquest període i a la vegada tenir informats als agremiats de l'actualitat anual.



Descarrega't el llibret a través d'aquest codi QR

BARCELONA

Bonificació del 10% del servei municipal de recollida de residus pels agremiats a Barcelona ciutat

Un any més, a través del programa Barcelona Comerç + Sostenible de GremiCarn i l'Ajuntament de Barcelona, tots aquells agremiats de la ciutat de Barcelona que ho han desitjat, gaudiran durant el 2024 d'una reducció del 10% del preu públic del servei municipal de recollida de residus comercials i industrials i d'un 50% sobre les tarifes per la prestació del servei de recollida en els Punts Verds.

Aquesta bonificació és definida per la participació de GremiCarn a Barcelona

+ Sostenible que consisteix a elaborar un pla d'acció per millorar la sostenibilitat del nostre sector i de la ciutat. Les actuacions que s'han presentat per part del gremi són:

Contribució a la millora de la sostenibilitat de la ciutat de Barcelona: prevenció de residus a través del Club de Compres de GremiCarn; consum i compra responsable, i exemplaritat i innovació a partir de les mesures de la guia de pràctiques correctes d'higiene.

TARRAGONA

Casa Borrull assisteix a la I trobada d'associacions de comerciants de Catalunya, es digitalitza i rep la visita del conseller de comerç, Roger Torrent

Des de Reus, el nostre agremiat Carles Borrull ens comenta respecte a la celebració de la I Trobada d'Associacions de Comerciants de Catalunya, que té lloc a la capital del Baix Camp, a la que són convocats més de 350 empresaris i a on són destacats significativament davant aquest acte públic, per la seva nova botiga dins el món d'internet, encara que ja és una empresa consolidada i amb molta feina diària.

Un nou repte a afrontar, el d'aquesta nova incorporació a l'espai virtual, negoci online que ha necessitat d'esforços durant la creació de la pàgina web corresponent, però que han sigut rebuts amb alegria. Dita menció dins la comunicació de l'acte organitzat, va causar ressò també el 06 de març, a TV3.

També casualment, el mateix dimarts



següent a la publicitat del reportatge en aquest mitjà, es va rebre la visita de cortesia i de felicitació per aquesta adaptació cap a la digitalització, del conseller de Comerç, Roger Torrent, el qual havia inaugurat la trobada que hem esmentat a l'inici de l'article.

GIRONA



Ja tenim els guanyadors dels productes de Girona Excel·lent 2023 - 2024

Aprovació de la relació de productes distingits a la 5a edició del concurs per a l'obtenció del Segell de Qualitat Agroalimentària Girona Excel·lent (2023-2024).

Fuet i botifarra negra:

Carnisseria Seli

Botifarra blanca:

Carnisseria Alemany

Botifarra dolça:

Carnisseria Gironell

Pernil dolç cuit:

Carnisseria Xarcuteria Laura

Pa de fetge:

Carnisseria Pons

Costelló sec:

Can Fanera

Sofregit de ceba i tomata:

Tocineria Mario

Samfaina i sobregit de ceba empordanès:

Carnisseria i Xarcuteria Quim Matas

Molts dels Segells de Qualitat Agroalimentària Girona Excel·lent son de companys del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines. Felicitats a tots!

Actualitat gremial

TARRAGONA

Ca la Cova participa a Trufforum de Vic

El passat 31 de gener dins l'entorn del Trufforum de Vic vam participar en el taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats.

Vàrem presentar diferents productes de xarcuteria del nostre obrador elaborats en diferents tècniques. Un producte utilitzant la tècnica dels cuïts va ser la culana blanca amb tòfona brumale i l'altre producte utilitzant la tècnica dels curats va ser la llonganissa seca amb tòfona melanosporum. Vam explicar el comportament de la tòfona dins les dues tècniques i les diferents sensacions que podem trobar tant olfactivas com gustatives, tant en cuït com en curat, fent diferents tastos del producte, es va deixar tastar el mateix producte amb tòfona i sense per a poder apreciar tots els matisos que ens aporta la tòfona ja sigui un tipus o un altre i poder gaudir de l'espectacle ja sigui gustatiu o olfatiu que ens brinda la tòfona dins la xarcuteria. Va ser un honor i una gran experiència gaudir del Trufforum de Vic i poder compartir aquest taller amb diferents companys del Gremi i artesans de diferents sectors on tots vam ensenyar i aprendre a la vegada.

Visca els Carnissers - Xarcuters de Catalunya som imparables!



Ca la Cova
Natalia



TARRAGONA



Fira Àpat 2023 a Tarragona

Un any més ha tingut lloc durant els dies 25,26 i 27 de març al Recinte Firal de Tarragona, una trobada dels productes de proximitat catalans i aliments de km 0, dirigida als professionals de botigues, restaurants i hotels de Catalunya.

Aquesta primavera 2023 té lloc la tercera edició amb la mateixa il·lusió i participació que les anteriors. També un dels quasi 60 expositors que repeteix èxit són els nostres agremiats d'Alforja i Reus, la família Von Riegen Bäder.

Va haver-hi molta afluència de gent i en el marc de les denominacions d'origen, es va celebrar monogràfics, masterclass, tallers i showcooking.

Els nostres companys d'ofici Arend i Uwe, van dirigir un taller d'embotits amb degustació de la llonganissa fresca d'Alforja i botifarra cuita Bondria, sense i amb pebre... i xistorra.

Tots els visitants, es van apropar a l'estand per demanar la corresponent degustació, valorant la qualitat, premiant el sabor i la gustositat i agraint el fet de poder celebrar moments com aquest.

Vols escriure un article per a la revista?

Envia'ns un correu electrònic amb el tema que tractaràs a federaciocatalana@gremicarn.cat

TARRAGONA

Sant Jordi 2023

A continuació trobareu un recull d'algunes de les creacions i elaboracions dels nostres agremiats i agremiades d'arreu de la província per a celebrar la diada de Sant Jordi d'enguany.

Han estat compartides entre companys la màgia de dissenyar roses de carn, llibrets, caixes-regal formades per lots especials amb una dedicatòria per al príncep, heroïna o drac de cadascú... en els que es poden trobar entre altres, un

llibre de pastís de formatge, una rosa de salsitxó, una selecció d'embotits curats, fruites, *cookies*, beguda, etc. Les flors que són un preparat de pasta de full, carabassó i carn picada marinada amb pebre, sal i formatge suau. Uns Sants Jordis preparats amb una base de blat de moro, carn picada marinada amb la salsa barbaçoa i pebre. Terrorífics dracs fets amb la base de pasta de blat, carn picada marinada i herbes.



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

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

El paper de la intel·ligència artificial en el futur de la compra al comerç de proximitat



L'aplicació de la intel·ligència artificial en el comerç de proximitat revolucionarà la forma en què els consumidors fan les seves compres, oferint experiències personalitzades, automatitzant tasques i millorant l'eficiència del servei al client.

En el món actual, la tecnologia ha avançat a passos de gegant, i un dels camps més prometedors és la intel·ligència artificial (IA). La IA ha demostrat, i encara ho està fent, ser un motor de canvi significatiu en diverses indústries, i el comerç minorista no en quedarà exempt. La seva aplicació en el comerç de proximitat acabarà revolucionant la forma en què els consumidors fan les seves compres i com perceben les seves experiències de consum.

La intel·ligència artificial es pot definir com la capacitat de les màquines per imitar la intel·ligència humana i executar tasques que normalment requeririen el pensament i la presa de decisions humanes.

Segons Juan Martínez, un dels màxims experts en intel·ligència artificial i comerç detallista de la Universitat Tecnològica de la República Dominicana, "La IA està canviant la manera en què els comerciants es poden relacionar amb els seus clients. La capacitat de recopilar i analitzar grans quantitats de dades permet personalitzar les ofertes i brindar una experiència de compra única per a cada client".

Anàlisi de dades per a recomanacions personalitzades

Un dels aspectes més destacats de la intel·ligència artificial en el comerç de proximitat serà l'ús de sistemes de recomanació personalitzats. Mitjançant l'anàlisi de dades sobre els hàbits de compra dels clients, la IA pot oferir recomanacions precises i rellevants, la qual cosa permet oferir productes adaptats a les preferències individuals de cada client. Això no només millora l'experiència del client, sinó que també augmenta les vendes en

oferir productes que satisfan les seves necessitats específiques.

Per exemple, imaginem que un client habitual visita una carnisseria - xarcuteria local i sol comprar talls de carn de vedella. La IA pot analitzar les dades de compres anteriors i les preferències del client, i suggerir aquells talls de vedella més adequats, basant-se en l'historial de compra i la disponibilitat de productes frescos en aquell moment. Aquestes recomanacions personalitzades permeten als professionals de la carn oferir productes específics i adaptats a les preferències de cada client, millorant així la satisfacció i fidelitat del client.

Automatització de tasques i gestió d'estocs

A més de les recomanacions personalitzades, la intel·ligència artificial també permetrà l'automatització de tasques rutinàries en el comerç d'una forma simple. Per exemple, en una xarcuteria, pot automatitzar la gestió d'estocs i el reabastiment de productes. Mitjançant l'ús de sensors i algorismes intel·ligents, pot monitorar els nivells d'estocs i fer comandes automàticament quan es detecta escassetat. D'aquesta forma es pot mantenir els prestatges ben proveïts i evitar pèrdues per falta d'estoc.

L'automatització de l'estoc ofereix una sèrie de beneficis que van més enllà de la simple gestió eficient dels productes. Amb un sistema automatitzat de gestió es poden optimitzar la quantitat de productes emmagatzemats, evitant l'excés d'estoc o l'escassetat de productes i millorant de l'eficiència operativa i de costos.



És important destacar que la intel·ligència artificial no substituirà completament les professions, sinó que els complementarà en executar tasques més rutinàries i permet-los centrar-se en activitats de major valor afegit, com l'atenció al client personalitzada i la selecció de productes d'alta qualitat.

Millora del servei al client i processos de pagament

Amb la intel·ligència artificial millorarà d'una forma molt significativa l'eficiència i precisió del servei al client gràcies a la IA. Els *chatbots* -xats intel·ligents com ara ChatGPT- impulsats per intel·ligència artificial poden respondre ràpidament les consultes dels clients, proporcionant informació sobre productes, preus, receptes i qualsevol altra pregunta relacionada amb la carn. Això no només estalvia temps als professionals, sinó que també ofereix un servei al client constant i fiable.

Imaginem que un client té una pregunta sobre una recepta específica per cuinar un tall de carn en particular. En lloc d'haver d'esperar que un empleat estigui disponible per respondre, el client pot interactuar amb un *chatbot* que utilitza IA. El *chatbot* pot proporcionar ràpidament la recepta, indicant els ingredients necessaris i els passos a seguir. Això millora l'experiència del client en proporcionar-li respostes instantànies i redueix la càrrega de treball del personal de la carnisseria.

A més, la IA també acabarà transformant el procés de pagament de qualsevol mena de comerç. Els sistemes de pagament amb reconeixement facial i de veu permetran als clients fer compres sense necessitat d'utilitzar efectiu, targetes físiques o telèfons mòbils.

Ana Torres, experta en seguretat de dades, adverteix que "Si bé aquestes tecnologies ofereixen comoditat, també és important garantir la seguretat de les dades personals dels clients i complir amb les regulacions de protecció de dades".

Preocupacions i desafiaments d'una intel·ligència artificial imparable

Tot i que la implementació de la intel·ligència artificial en el comerç presenta nombrosos beneficis, també planteja desafiaments. És fonamental garantir la seguretat de les dades personals dels clients i la privacitat en general. Les empreses hauran de ser transparents respecte a com s'utilitzen les dades recollides i assegurar-se de complir amb les regulacions de protecció de dades. A més, també pot generar preocupacions sobre la pèrdua d'ocupació a causa de l'automatització. Tanmateix, és important destacar que la intel·ligència artificial no substituirà completament les professions, sinó que els complementarà en dur a terme tasques més rutinàries i permet-los centrar-se en activitats de major valor afegit, com l'atenció al client personalitzada i la selecció de productes d'alta qualitat.

Davant tots aquests desafiaments, Europa vol posar obligacions a la intel·ligència artificial generativa com la de ChatGPT com ara que s'especifiqui quins continguts són creats per IA i que es prohibeixi l'ús de sistemes d'identificació biomètrica en espais públics.

La intel·ligència artificial, una revolució comercial imparable

En conclusió, la intel·ligència artificial està revolucionant la forma en què es fa la compra al comerç de proximitat. Els professionals de la carn poden aprofitar les capacitats de la IA per oferir una experiència de compra personalitzada, automatitzar tasques rutinàries, millorar el servei al client i agilitzar el procés de pagament. Tot i que existeixen desafiaments en termes de privacitat i seguretat de les dades, l'adopció de la intel·ligència artificial en el comerç de proximitat pot marcar la diferència per als professionals de la carn en proporcionar-los un avantatge competitiu en un mercat cada vegada més digitalitzat i orientat al client. La combinació de l'experiència i el coneixement dels carnisseros i xarcuters amb les capacitats de la intel·ligència artificial crea un escenari prometedori per al futur del comerç de proximitat.

Aquest article ha estat redactat en la seva totalitat per intel·ligència artificial

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

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

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

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

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

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

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

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

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

Petits anuncis

Locals Lloguer

- ▶ **Es lloga o ven:**
Carnisseria Xarcuteria a Figueres en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament, també es ven serradora i maquina d'envasar al buit
Mòbil 609.33.55.84
Preguntar per Pere
- ▶ **Es lloga o traspasa o ven:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José
- ▶ **Es lloga o traspasa o ven:**
Per jubilació
Obrador a Reus, totalment equipat i en ple funcionament, per carnisseria-xarcuteria amb 3 cambres d'obra, sala d'espejament i sala calenta, 150 m2
Mòbil 660.52.49.76
Interessats preguntar per Antoni
- ▶ **Es lloga o ven:**
Local totalment equipat de carnisseria - xarcuteria.
Al centre del poble de Malgrat de Mar.
Negoci amb més de cent anys d'història i amb molt bona clientela fins el seu tancament.
Molt bon preu
Mòbil 606 616 556. (tardes)
Preguntar per: Lluís

- ▶ **Es lloga:**
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 lloga o ven:**
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.
Mòbil 680 72 05 83
Preguntar per Carles
- ▶ **Es lloga o ven:**
Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, amb ple funcionament
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Arend
- ▶ **Es lloga o ven:**
Carnisseria-Xarcuteria amb ple funcionament per jubilació, totalment equipada en Tarragona ciutat, de 32 m2
Mòbil 629.98.41.29
Interessats preguntar per Dolors

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 m2.
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 Sadurní d'Anoia.
Telèfon 93 771 24 44
Preguntar per Adelaida
- ▶ **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

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLEs, MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER A LA INDÚSTRIA CÀRNIA

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71

comercial_insa@hotmail.es

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

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:**
Xarcuteria-Carnisseria
Zona Guinardó, a prop del Parc de les Aigües Barcelona
Mòbil 678.46.66.88
Preguntar per Dolors
- ▶ **Es traspasa:**
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà
Consta de punt de venda a mb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria complerta, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.
- ▶ **Es traspasa:**
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:**
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:**
Cansaladeria -Xarcuteria- Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament , totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonardo
- ▶ **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:**
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:**
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:**
Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num. al mercat de la Mercè (Virrei Amat) Bcn
Ubicació immillorable al passadís central. Reformada i amb molt bona clientela. Rendibilitat des del primer dia.
Llesta per arribar i moldre.
Anima't a trucar-me i segur que arribem a un acord amb el preu.
Mòbil 687.51.17.92
Preguntar per Jordi
- ▶ **Es traspasa:**
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 650.496.176
Preguntar per Manuel
- ▶ **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:**
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:**
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 Cansaladeria-Carnisseria-Xarcuteria amb obrador
Totalment equipada, a ple funcionament
Centre del poble Castellbisbal
Mòbil 629.35.26.40
Preguntar per Joan
- ▶ **Es traspasa:**
Per jubilació
Parada d'aviram, totalment equipada i en ple funcionament a Tarragona ciutat.
Mòbil 686.44.64.76
Preguntar per Conxita

PETITS ANUNCIS

- ▶ **Es traspasa:**
Cansaladeria i Xarcuteria 8 m2, al Mercat de Mollet del Vallés, molt bona ubicació i totalment equipada.
Mòbil 630.62.21.24 Lluís
Mòbil 656.73.67.50 Montse
- ▶ **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
- ▶ **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 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 de Mercat en ple funcionament a Tarragona 14m2 amb llicència com pollastreria, devirats, aviram i ous
Negoci rendible des de fa més 50 anys
Mòbil 626.27.50.24
Preguntar Ignasi
- ▶ **Es traspasa o 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:**
Per malaltia, Xarcuteria-Cansaladeria al Mercat de Sarrià (1 numero)
Clientela fixe, davant entrada mercat carrer Pere Tarres
Telèfon 93.203.03.74
Preguntar per Maribel

Varis Es ven i es busca

- ▶ **Es busca:**
Injectora manual en bon estat.
Mòbil 661 47 02 87
Preguntar per Lidia
- ▶ **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:**
Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA,
Bascula de peu 150 quilos
Venem les formules.
Mòbil 676 01 13 90
Preguntar per Aurora

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:**
2 piques amb taules acer inoxidable incorporades
1 taula acer inoxidable 1,5m amplada 2,5 m. Llargada
Campana extractora 1,50 x 60 i 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:**
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:**
Picadora, envasadora al buit, maquina tallar fiambres, retractiladora, mostrador 4 metres per carn, mostrador 2 metres per fiambres i formatges, mural exterior per formatges, pizzas ect., amassadora marca CATO 50 kgs. , embotidora hidràulica marca VIMAR 12,5 kgs , taula acer inoxidable 2 x 1 metres., microones, picadora, dos congeladors de arcon, 2 càmeres frigorífiques, rentamans de inoxidable homologat, extracció de fums totalment l legalitzada.
Mòbil 687.73.81.17 Eric bil 677.04.59.06 Nuria
- ▶ **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:**
1 caixa isotèrmica apta per furgonetes 122x115x115, FORD, VITO, TRANSPORTER, 1 pastera 35 L RAMON, 1 rentaperoles SILANOS, 1 serra tallar ossos MAINCA, 1 forn RATIONAL, 2 balances etiq. BIZERBA, 1 talladora embotits KOLOSSAL 1 talladora embotits MOBBA, 1 bascula de peu 150 Q, 1 congelador 10 m3, 1 assecador embotits 12 m3, estanteries càmera, taules, safates, utillatge, motllos per mortadel·les, embotidores, picadores, maquina d' envasar al buit, congeladors
Mòbil de contacte 654186747
preguntar per Antoni
- ▶ **Es ven:**
Maquinària i utillatge d' obrador i de botiga a Terrassa:
Talladores, taules d' acer, picadora MAINCA, congeladors tipus arcò bombo TECNOTRIP, termosegelladora TECNOTRIP, envasadora al buit, amassadora acer inoxidable, etc.
Mòbil 616.07.51.21
Preguntar per Miquel
- ▶ **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:**
Injectora
Assecador d' embotits
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel
- ▶ **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:**
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:**
Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19
- ▶ **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:**
1 serra de cinta per ossos i carn
Mainca trifàsica
1 màquina per fer hamburgueses manual Mainca
1 picadora de carn Mainca trifàsica
1 envasadora al buit Egarvac amb doble barra de soldadura
1 talladora d' embotits Berkel 800 S
Mòbil 630.62.31.24 Lluís
Mòbil 656.73.67.50 Montse



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

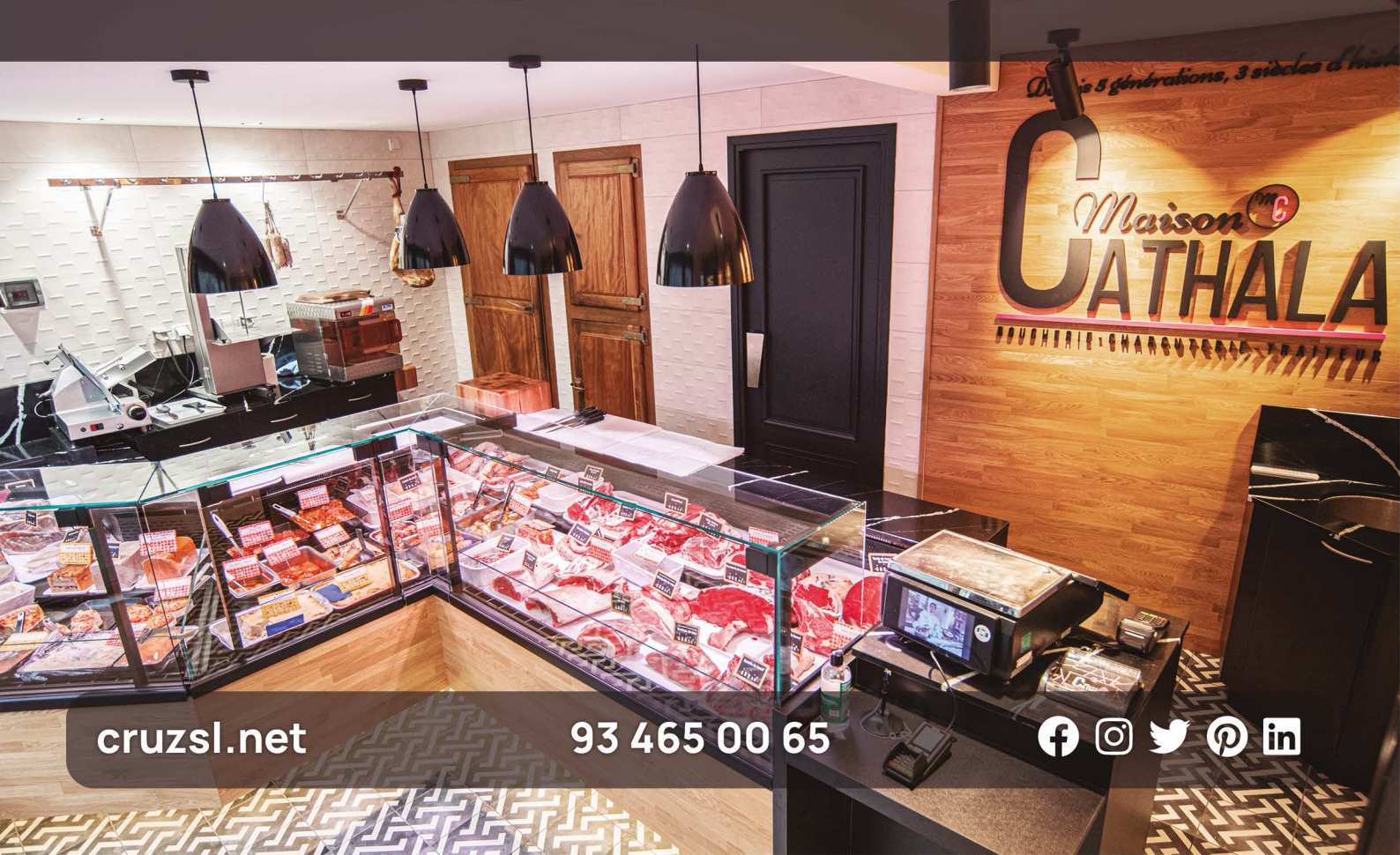
www.singularshop.es

f @ Segueix-nos





CRUZ



cruzsl.net

93 465 00 65

