

# carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 199 | DESEMBRE 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 del president**
07.  
**2a edició Concurs Nacional de Botifarra Catalana**
12.  
**Trobada anual “Artesanos de la Carne” a Madrid**
14.  
**Catalunya terra de boscos, prats, camps i formatges**
18.  
**Entrevista a Pròsper Puig per parlar sobre el Meat Xperience**
21.  
**Trobada de la Confraria del Gras i el Magre a Olot**
22.  
**Les botifarres tradicionals van de fires**

26.  
**Diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2023**
30.  
**23a Fira de la Girella. El Pont de Suert, Alta Ribagorça.**
33.  
**Nou de cada deu persones té una imatge bona o molt bona de la carn de boví**
34.  
**IX Concurs Nacional de Botifarra d’Ou Artesana**
35.  
**El consultori**
38.  
**Actualitat gremial**
43.  
**Petits anuncis**

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

**Director:** Oriol Tarrats

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

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

**Disseny:** Cake communications

**Impressió:** SPM

**Dipòsit Legal:** B-357-60

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

**Col·laboren:**



# 199

Ja ens trobem plenament immersos en la campanya de Nadal i a les portes d'un nou any, amb l'entrega d'una nova edició de la revista dels Carnissers Xarcuters de Catalunya. Aquesta edició inclou l'adhesiu distintiu de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya per a l'any 2024.

En aquest 199è número, a les portes dels dos centenars, iniciem les primeres pàgines amb un resum de la segona edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, celebrat al novembre durant la Fira Orígens d'Olot. Aquest esdeveniment va ser guardonat amb el premi Millor Botifarra Catalana - Gastroteca 2023, atorgat a Valentí Fàbregas, de Barcelona. A continuació, recordem la primera trobada de carnissers d'Espanya, que va tenir lloc a principis d'octubre a Madrid, on es va distingir Eduard Escofet, estretament vinculat a GremiCarn Barcelona i la Fundació Oficis de la Carn, per la seva destacada trajectòria professional.

En les pàgines interiors, hem entrevistat a Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters - Cansaladers, per parlar sobre el Meat Xperience. A més, Josep Dolcet ens narra les diferents fires en què ha participat la Fundació Oficis de la Carn.

Aprofundim també en el món dels formatges artesans a través d'un reportatge realitzat per l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà. Presentem els nou companys carnissers - xarcuters que han rebut el diploma de Mestre Artesà 2023 pel seu domini tècnic de l'ofici, l'experiència professional i la seva formació.

Per acabar la revista, com ja és habitual, trobareu les últimes notícies d'actualitat gremial i del sector, així com els petits anuncis.

Esperem que gaudiu d'aquest número i que tingueu una molt bona entrada d'any!



## A VEGADES UNA IDEA ES FA REALITAT: LA CAPITALITAT DEL COMERÇ DE PROXIMITAT, UNA OPORTUNITAT PER TOTHOM



Una idea treballada en un entorn favorable pot esdevenir una gran oportunitat si tenim la perseverança i la sort de trobar les persones adequades que ens ajudin a tirar-la endavant. Posaré un exemple real d'una idea que ha acabat sent una realitat.

En una reunió de l'entitat d'associacionisme comercial, la Fundació Barcelona Comerç, que agrupa 22 eixos comercials de Barcelona, un membre de la junta va proposar una idea interessant: en lloc de potenciar el Black Friday, per què no potenciar un altre dia que ens identifiqui i que no contraprogrami les vendes de Nadal? Després de reflexionar sobre quin dia allunyat de rebaixes i de la campanya de Nadal podria ser, se'ns va ocórrer pensar en el 9 de maig, dia d'Europa.

La idea havia nascut, però encara no teníem clar com desenvolupar-la per aconseguir aliats al màxim nivell i que la proposta es consolidés.

El primer pas va ser identificar la porta d'entrada a la Unió Europea que tenim a Catalunya, l'oficina de la Comissió i del Parlament Europeu. Allà, vam presentar la idea en un acte senzill presidit pel delegat del Parlament Europeu a Barcelona.

La idea va començar a fructificar "gràcies" a la pandèmia, ja que tota Europa es va adonar de la importància del comerç de proximitat per fer arribar als nostres veïns béns i serveis. A aquest projecte li podien passar dues coses. Una: que romangués tancada en un calaix "in saecula saeculorum" i es convertís en l'enèsima magnífica idea que mai veïés la llum. O dues: que, com que les coses les fan les persones, la gent de l'oficina del Parlament i la Comissió hi posés interès i ens digués que "si veniu amb el vistriplau de l'Ajuntament de Barcelona, nosaltres la farem arribar a la Comissió de Peticions del Parlament Europeu".

Dit i fet, el 12 de maig del 2022 es va celebrar un acte solemne a l'Oficina de Barcelona, amb la presència de la presidenta de la Comissió de Peticions, el secretari del Departament d'Empresa, el director general del Departament de Comerç de la Generalitat, el tinent d'Alcalde de l'Ajuntament de Barcelona i els portaveus de tots els partits polítics presents al consistori barceloní. És evident que, per anar per Europa, havíem de tenir el suport del Govern d'Espanya i de la Representació Permanent del Ministeri d'Afers Exteriors a Brussel·les.

Continuem treballant amb força i convicció en el projecte, i

ens diuen que sí que ens veiem capaços de presentar-lo el dia 15 de juny de 2022 davant el comitè de peticions del Parlament Europeu, amb la participació de tots els partits polítics europeus. Tot i que el repte era majúscul, fins i tot descomunal per a una entitat que representa el petit comerç, vam decidir tirar endavant amb determinació.

Així, el dia 15 de juny, ens presentem al Parlament on estan representats tots els grups i fem l'exposició amb l'ànim de crear des de la societat civil "L'any de la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat". Per a la nostra sorpresa, després de les intervencions dels diputats portaveus, es vota favorablement al projecte per unanimitat, i s'interpel·la al Parlament per executar el mandat sorgit de la Comissió de Peticions.

Una vegada aprovat, el projecte passa al Parlament Europeu per estudiar-ne la viabilitat. A finals d'any, ens informen que si estem disposats a anar a Estrasburg el 16-17 de gener del 2023 per presentar-ho al Parlament Europeu. Acceptem el repte. En aquest cas, el projecte no és presentat pel peticionari, sinó per un Comissari europeu davant els eurodiputats.

El dia 16, en l'últim punt de l'ordre del dia, a les 11 de la nit, el comissari encarregat de presentar el projecte fa la seva exposició, i la sessió es suspèn fins al dia 17 al matí. A les 11 del matí del dia 17, es realitza la votació en el plenari del Parlament, i per unanimitat dels seus membres (705 eurodiputats), el vot és favorable.

No obstant això, el Parlament Europeu insta la Comissió de Pressupostos a incloure una partida per a l'any 2024 per fer efectiva la Capitalitat. Aquest esdeveniment és extraordinari, però va ocórrer perquè és una causa comuna europea.

On estem ara? En el plenari del mes de desembre es farà una exposició pública de les bases reguladores i, amb tota probabilitat, Barcelona serà la primera Capital del Comerç de Proximitat d'Europa.

La Generalitat de Catalunya està treballant per establir el dia 9 de maig com el Dia del Comerç de Proximitat a tot Catalunya. Aquesta iniciativa té com a objectiu posar en valor la importància del comerç local com a activitat econòmica creadora de riquesa, alhora que destaca el seu paper social en la dinamització de pobles i ciutats i en la unió de la ciutadania.

Ara ens trobem en un punt en què una petita idea s'ha convertit en una gran realitat. La lliçó apresada és clara: malgrat la distància aparent dels objectius, amb una bona idea i la trobada d'aliats disposats a ajudar, és possible fer realitat fins i tot els somnis que semblen inabastables.



2024  
carnissers  
xarcuters  
catalunya

Bo.Fresc.Local

# L'ADHESIU CARNISSEERS XARCUTERS CATALUNYA

# Bo Fresc Local

En aquesta revista us encartem l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya corresponent a l'any 2024. Aquest adhesiu és la identificació de la nostra professió, és la imatge amb la qual volem ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat. Un distintiu que se suma a la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

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

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

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

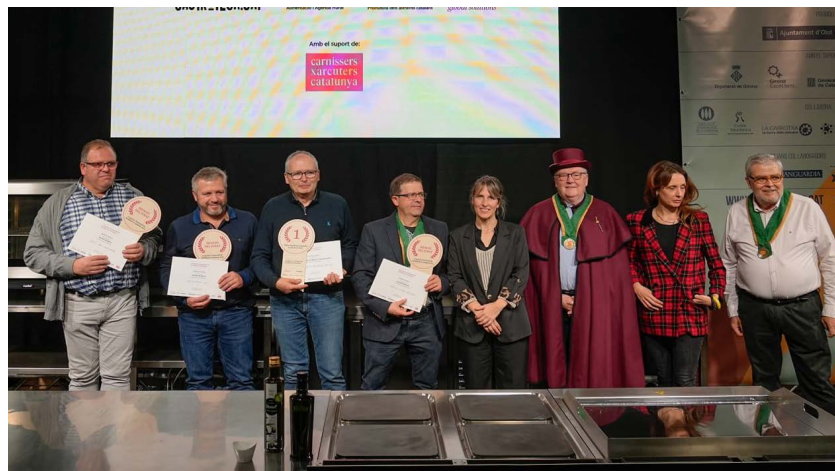
És per això que us animem que enganxeu l'adhesiu a l'entrada del vostre establiment i així els vostres clients i veïns us relacionin amb la marca que ens uneix a tots: Carnissers Xarcuters Catalunya.

# Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters, millor Botifarra Catalana 2023

El passat 18 i 19 de novembre va celebrar-se una nova edició de la Fira Orígens d'Olot i amb ella, va sorgir un nou guanyador del Concurs Nacional de Botifarra Catalana. **Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters de Barcelona**, es va endur la distinció de primer premi en aquesta segona edició. El concurs, impulsat per la Confraria del Gras i el Magre, la Fundació Oficis de la Carn, Fira Orígens i amb el suport de Gastroteca, Prodeca i Horeca, vol promocionar, fomentar i fer ressò dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, així com vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

El dissabte al matí, va reunir-se el jurat en un dels espais de la Fira Orígens d'Olot per a fer el tast de deliberació de finalistes i guanyador. Format per experts mestres xarcuters, professionals en embotits, crítics gastronòmics i la persona guanyadora de la primera edició, van valorar els atributs organolèptics i de qualitat puntuant-ne l'aspecte tant exterior com interior, la textura i la mossegada; i el gust i l'aroma.

Segons el jurat, les botifarres catalanes presentades aquest any han demostrat un notable saber fer i una tècnica molt acurada per part dels elaboradors, assolint un nivell envejable i superior a l'anterior edició. Tal com va remarcar Josep Dolcet després de finalitzar l'última ronda de tast, "la qualitat del producte ha experimentat un augment significatiu, indicant que hi ha una millora en el coneixement de la botifarra catalana de tota la vida".



Guanyador i finalistes juntament amb les autoritats durant l'entrega de guardons

En aquesta segona edició, s'han inscrit 24 elaboradors procedents de 15 comarques de Catalunya: Osona (6), Barcelonès (3), Vallès Occidental (2), Alt Urgell, Alt Penedès, Anoia, Pla de l'Estany, Maresme, Cerdanya, Alt Empordà, Baix Empordà, Conca de Barberà, Garrotxa, Priorat i Moianès. Aquest nombre de participants, que segueix la dinàmica de la primera edició, demostra que "els concursos organitzats pel sector són una oportunitat única per mostrar els productes tradicionals del nostre ofici, permetent que aquests productes més tradicionals es consolidin entre els cansaladers i xarcuters del nostre país", destaca Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn i la Federació Catalana de Carnis-

sers Cansaladers - Xarcuters.

L'endemà de la deliberació del jurat, el diumenge 19 de novembre, l'Aula Cuina d'Orígens va acollir la proclamació dels guanyadors d'aquesta segona edició en un acte presidit per Gemma Canalias, regidora d'empresa i turisme de l'Ajuntament d'Olot; Pep Palau, gastrònom i organitzador de la fira; Gemma Moliner, responsable de comunicació de Prodeca, i Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre i de la Fundació Oficis de la Carn.

Després d'una benvinguda de les autoritats, en la qual es va fer èmfasi en la gran tasca que realitza la Fundació Oficis de la Carn mitjançant els seus concursos per

MILLOR BOTIFARRA CATALANA - GASTROTECA 2023  
 VALENTÍ FÀBREGAS



“Enguany hem rebut quatre distincions i això ens emociona. És el fruit de l'esforç, de passió per l'ofici i de les ganes de fer bé les coses”

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

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

“ ”

La qualitat del producte ha experimentat un augment significatiu, indicant que hi ha una millora en el coneixement de la botifarra catalana de tota la vida.

JOSEP DOLCET,  
 SECRETARI DEL JURAT I PROFESSOR DE L'ESCOLA DE LA CARN

MENCIÓ DEL JURAT  
 AGUSTÍ VIVES



▼  
**Cal Vives**  
 Plaça Colom, 4 - Mojà

MENCIÓ DEL JURAT  
 ENRIC ROSELL



▼  
**Ca l'Estevet**  
 Avinguda Barcelona, 18 - Ordal

MENCIÓ DEL JURAT  
 LLUÍS BOU



▼  
**Cansaladeria - carnisseria Lluell**  
 Carrer del Mig, 7 - Castellterçol



preservar els oficis i les tradicions del nostre territori, Josep Dolcet, secretari del jurat, va procedir a llegir els requisits que havien de complir les botifarres catalanes presentades al concurs. Finalment, es van fer públics el guanyador i els finalistes d'aquesta segona edició.

### Els guanyadors del Concurs

**Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters** (Barcelona) va recollir el guardó com a Millor Botifarra Catalana - Gastroteca 2023 amb una botifarra catalana elaborada amb les carns més nobles del porc "seguint la recepta familiar que em va transmetre el meu pare i amb ingredients de primera qualitat". A més, Fàbregas no és la primera distinció que rep enguany, sinó que al passat Concurs Nacional de Botifarra d'Ou va obtenir el primer premi en la categoria de farcit de carnaval, la segona posició en la categoria de botifarra d'ou tradicional i una menció del jurat en la de singular. "Enguany hem rebut quatre distincions. És fruit de l'esforç, de passió per l'ofici i de les ganes de fer bé les coses.", remarca. Els Fàbregas són una nissaga familiar que va per la cinquena generació de xarcuters: ara ho porten un parell de germans, el Valentí, centrat a l'obrador i l'Agnès, a la part comercial, a la parada del mercat. La proximitat i la qualitat són la bandera de la seva feina, que s'han guanyat l'èxit i una filera de clientela fidel a base de bons productes, innovació i el tracte personalitzat.

A continuació es van nomenar els elaboradors de les botifarres amb Menció del Jurat: Agustí Vives de Xarcuteria Cal Vives (Moia), Enric Rosell de Ca l'Estevet (Ordal) i Lluís Bou de Cansaladeria Lluell (Castellterçol).

**Agustí Vives de Cal Vives de Moia** (Moianès) va presentar botifarra catalana hereva del receptari tradicional familiar i que, segons Vives el seu èxit "prové de la millora de la recepta familiar al llarg dels anys i una bona selecció d'ingredients de primera qualitat." L'Agustí és la quarta generació d'una família de cansaladers que des de 1901 elabora embotits artesans i casolans a Moia. "Comptem



El jurat de la segona edició del concurs.

amb més de cent anys d'història i encara continuem conservant l'elaboració tradicional dels productes del porc.", remarca el guardonat.

**Enric Rosell de Ca l'Estevet, embotits d'autor d'Ordal** (Alt Penedès) va endur-se una altra menció del jurat -guardó que ja va rebre a la primera edició- per la seva botifarra catalana que "està elaborada a partir de la recepta tradicional de la família. Una recepta, però que amb el pas del temps hem anat millorant, com ara disminuint les sals i els greixos, per així adaptar-la als gustos dels nous consumidors". Ca l'Estevet es va fundar el 1895, i al llarg del temps, generació rere generació, han anat recuperant antigues receptes i les han millorat. "La nostra és una història de tradicions, de quatre generacions que hem mantingut a través del temps, la cura en la manipulació del producte i el propòsit ferm d'oferir la màxima qualitat al client.", conclou Rosell.

Finalment, l'última menció del jurat va recaure a la botifarra catalana de **Lluís Bou de Carnisseria - Cansaladeria Lluell de Castellterçol** (Moianès). "Després de la

nostra participació en l'edició anterior hem millorat la nostra recepta a partir de les consideracions dels nostres clients i valoracions del jurat", remarca Bou. Lluell, és una carnisseria -cansaladeria familiar amb 30 anys d'experiència i amb una segona generació acabada d'estrenar que elabora embotits amb porcs que provenen directament de granges kilòmetre zero molt ben seleccionades. "Només escollint una bona matèria primera es poden fer bons elaborats carnis" remarca Bou.

### Els jurat d'aquesta segona edició

De totes les inscrites, 21 botifarres catalanes van passar pel minuciós tast per part del jurat, havien d'estar elaborades només amb carns de porc; no podien contenir cap mena de colorants, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, fècules, midons, dextrines, lactosa, ni altres additius no autoritzats, i havien d'estar embotides en budell natural de porc i lligades a mà pels dos extrems. Durant els dies 15, 16 i



Imatges de la deliberació del jurat, entrega de premis i tast de les botifarres catalanes guanyadores.

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

El jurat va estar format Pròsper Puig, Mestre artesà cansalader - xarcuter i Gran mestre de la Confraria del Gras i Magre; Jacint Arnau, llicenciat en ciències químiques, doctor en veterinària i especialista en productes carnis; David Sanglas, cuiner i divulgador gastronòmic; Judith Càlix, periodista i directora de la revista Cuina; Xavier Solés, director de R+D+i de Joaquim Albertí S.A. (La Selva); Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Enric Coderch, director del programa de xef d'alta cuina del Culinary Institute

of Barcelona; Teresa Collell, dinamitzadora del pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Ramon Roset, sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i Subdirector de la revista digital vade gust.cat, i Yolanda Presseguer, mestra artesana cansaladera-xarcutera de la cansaladeria La Perla Selecta i guanyadora de l'edició 2022. Els experts van començar amb una primera ronda de tast i les 10 més puntuades van passar a una segona per proclamar la guanyadora i les mencions. Els productes van ser puntuats pel seu aspecte exterior -color, consistència, aspecte del budell i forma-, l'interior -el tall, el gra, el lligat, el color, la textura i la mossegada- i, finalment, el gust i l'aroma.

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

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



Més informació del concurs a través d'aquest codi QR

**VEDELLA**

**30** €60  
/Kg

Pais d'origen: Espanya  
Raça: Rubia gallega



**≡ OPTICON**

We scan, connect and communicate

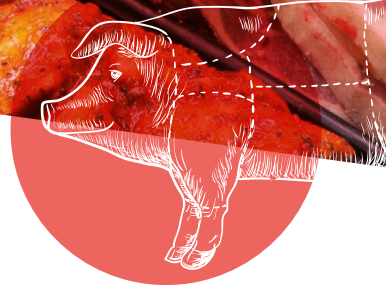
# ETIQUETES ELECTRÒNIQUES I SENYALITZACIÓ DIGITAL PER AL TEU COMERÇ

- \_ 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@ossistemes.com  
[www.ossistemes.com](http://www.ossistemes.com)



**OS** sistemes  
i comunicacions



# Se celebra la primera trobada de carnisseres i xarcuters d'Espanya a Madrid

La trobada, que es va celebrar el 30 de setembre i 1 d'octubre, va tenir un gran accent català. Àlex Castany, de Sanmartí 1850, va ser un dels ponents de les xarrades que es van realitzar; Eduard Escofet va ser distingit amb el Premi a la Trajectòria Professional, i Ana París i Toni Gillaumet van ser presentats dins la Selecció Espanyola de Carnissers i Xarcuters 2023 - 2024.

El passat cap de setmana del 30 de setembre i 1 d'octubre un grup nombrós d'agremiats catalans van donar-se cita a la primera Trobada Anual d'Artesans de la Carn que va celebrar-se a Madrid.

Durant els dos dies, els assistents van poder gaudir d'interessants ponències de la mà d'experts del món de la carnisseria -xarcuteria a través d'un programa dividit en tres blocs que van abastar tots i cadascun dels temes que preocupen i ocupen al sector: futur del comerç carni, reptes tecnològics i perspectives econòmiques.

Sota el lema "Construint un futur junts", durant el primer dia va tenir lloc un sopar de gala amb la presentació de la Selecció Espanyola de Carnissers -amb dos catalans que en formen part, **Ana París i Toni Gillaumet de Xarcuteria Carnisseria París de Balaguer**- i serà l'encarregada de representar als professionals d'Espanya en concursos i exhibicions nacionals i internacionals.

La jornada següent va començar amb la inauguració institucional i va estar dividida en diversos blocs. Durant el primer, es va comptar amb una taula rodona titulada "El futur del sector carni", en la qual van participar ponents experts del sector com el sabadellenc **Àlex Castany, de Sanmartí 1850**; Natalia Estellés, de Palanca Carnissers; Trinidad Gómez, de Sertina; i Juan Carlos Mañú, de Carnicerías Juan Carlos.

Durant el segon bloc es van tractar te-



Delegació catalana present a la trobada anual "Artesanos de la Carne"

mes com les "Noves alternatives de valor afegit". Per a això, es va comptar amb la presència de Rafael Cruz, de Cruz SL; i Carlos Catalá, de Carnicería Catalá.

El tercer bloc va tenir un caràcter econòmic i va començar amb una ponència titulada "Gestió econòmica i rendibilitat del punt de venda", de la mà de l'economista Emilio Ábalos.

A continuació, es va dur a terme una xerrada sobre "El relleu generacional a les botigues" entre Alberto Ederra, de Carnicería Ederra; i Patxi Goñi, carnisser jubilat. I és que per al sector resulta

fonamental que es vegi que aquesta professió també és atractiva per a les noves generacions. Durant la xerrada els participants van exposar les seves experiències perquè aquells que estan arribant a la jubilació coneguin que es poden mantenir o bé traspasar els seus negocis a professionals més joves, a més d'alguns consells sobre errors a evitar.

El programa va finalitzar amb la ponència "Carnissers influencers. Els professionals de la carn i els seus productes a les xarxes socials" a càrrec de Raquel Acosta, talladora de pernil; i Elma Fernández, Digital



Eduard Escofet amb la seva dona i fills durant l'entrega del premi.

Meat Manager en Rubiato Paredes, que va estar enfocada a l'ús de les xarxes socials com a noves opcions de mercat per al creixement del comerç carni.

Finalment, es va dur a terme el lliurament dels I Premis Artesans de la Carn. El Premi a la Trajectòria Professional va ser atorgat a **Eduard Escofet i Martí** per la seva llarga i destacable trajectòria en el sector de la carnisseria i xarcuteria i per la seva contribució a la promoció, innovació i coneixement del comerç especialitzat. L'encarregat de recollir el Premi a la Comunicació va ser Marcos Férez, de la carnisseria Cruddo instint Gurmet, per la seva imatge moderna i original i la seva capacitat a través del seu projecte comunicatiu d'arribar al públic més jove. A continuació, es va lliurar el Premi a la Innovació a Raquel Vañó, propietària de la Carnisseria El Gurmet en Banyares de Mariola, petita localitat d'Alacant, qui ha trencat amb alguns estereotips en haver ampliat al llarg de la seva jove trajectòria la gamma de productes elaborats. Finalment, es va fer lliurament del Premi Jove Artesà, concedit a Ismael Boluda per la seva capacitat d'adaptar un negoci de gairebé 100 anys a l'actualitat i seguir al capdavant d'aquest sense perdre la motivació i les ganes de continuar innovant i evolucionant.

## Eduard Escofet i Martí

### Premi a la trajectòria professional 2023

Eduard Escofet ha estat i és un dels màxims referents en el sector carni a Catalunya, una de les persones que ha dominat l'ofici i que ha volgut mostrar i compartir la seva mestria a l'Escola de la Carn, essent un dels professors de l'anomenat curs de Tecnologia General de la Carn. Aquesta tasca, reconeguda pels seus alumnes i companys d'ofici de diferents generacions, el va portar a obtenir el reconeixement de Mestre Artesà Cansalader Xarcuter l'any 1989, un dels primers Diplomes que lliurava la Generalitat de Catalunya a una persona del nostre ofici artesà.

Escofet ha estat un gran emprenedor des de molt jove, amb moltes inquietuds, sobretot amb molta visió de renovació i adaptació a les diferents circumstàncies, ja sigui a nivell de producció en la fàbrica d'embotits com en l'elaboració de plats cuinats. Avui dia ha deixat el seu llegat en mans dels seus cinc fills -cinc empreses i onze establiments a la ciutat de Barcelona, dos d'ells situats al Mercat del Ninot i Sant Antoni- tot i que encara el podem trobar treballant en algun dels establiments.

És una persona que sempre ha estat dedicada al sector i a la seva representació, va entrar a formar part de la Junta Directiva de GremiCarn Barcelona com a vicepresident, càrrec que va ocupar durant 36 anys. Patró fundador de la Fundació Oficis de la Carn, confrare fundador de la Confraria del Gras i el Magre, vicepresident del Mercat Carni Ramader i Avícola de Barcelona, participant en les taules de preus del mateix, president de la Federació de Mercats Municipals, membre de la Comissió Assessora de l'Institut Municipal de Mercats, president de l'Associació de Venedors del Mercat del Ninot i vicepresident de l'Associació de Venedors del Mercat de Sant Antoni. Gràcies a la seva implicació i perseverança ha posat en valor els Mercats Municipals de la ciutat, tasca que continua desenvolupant sense defallir.

És per aquesta defensa i visibilitat del nostre sector, que Eduard Escofet ha estat guardonat amb el premi a la trajectòria professional als I Premis Artesans de la Carn d'Espanya.

Enhorabona Eduard!

# Catalunya terra de boscos, prats, camps i formatges



**ACREFA**

[www.acrefa.cat](http://www.acrefa.cat)

Tenim la sort que Catalunya és un territori variat com n'hi ha pocs. Tenim muntanyes de més de 3.000 metres, costes escarpades i planes immenses. Aquesta orografia s'ha forjat a base de milers i milers d'anys i en aquesta diversitat l'home ha hagut d'aprendre a gestionar els recursos que li donava la terra per tal de poder alimentar-se. L'agricultura i la ramaderia formen part d'aquest relleu des de temps ancestrals i amb ell la producció de la llet, els fermentats i posteriorment els formatges. I és que Catalunya és terra de formatges.

La història del formatge català segurament no és la mateixa que la dels formatges francesos, suïssos o italians amb una gran tradició formatgera, però la història dels formatges de casa no es mereix menys reconeixement ja que s'elaboren des de l'Edat Mitjana tal i com es pot comprovar als receptaris del Llibre de Coch o al Llibre de Sent Soví. Aquí a casa nostra l'elaboració del formatge ha quedat durant anys en un pla més rural i familiar on s'emmagatzema la llet, sobretot d'ovella i cabra només per l'autoconsum. A principis del segle XX la llet de vaca, però, comença a tenir un paper molt important en l'alimentació de la població. I a casa nostra neixen algunes empreses que començaran a elaborar formatges de llet de vaca. Tot i això

aquesta saviesa popular d'elaboració de formatges artesans perdura durant els segles i els anys 80 seran precursors de la creació de diverses formatgeries artesanes al llarg del nostre territori. Formatgeries regentades per ramaders/es o per a novinguts/des van donar un nou impuls a la ramaderia tradicional i van acostar els formatges artesans a la població, que fins llavors només eren degustats a les masies. Degut aquesta nova aparició de productors de formatge artesà, el 1983 es crea ACREFA (Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà). Des de llavors i fins als nostres dies s'ha creat una àmplia xarxa de formatgeries artesanes a casa nostra, en total l'Associació està formada per unes 80.

—

Consumint formatges artesans de casa omplim les nostres panxes, delectem el nostre paladar, gestionem un espai importantíssim del nostre territori, apaguem focs i ajudem a arrelar les persones al món rural.



Aquestes petites formatgeries artesanes s'han dedicat des de la seva creació a utilitzar vells mètodes d'elaboració amb receptes antigues, passant per intentar elaborar formatges més comercials fins a arribar a innovar amb la producció de formatges d'autor i del tot exclusius.

Aquest renaixement del formatge artesà català arriba als nostres dies amb una gamma molt àmplia d'aquest exquisit aliment. Ens atreviríem a dir que a Catalunya podem trobar més de 50 varietats diferents de formatges i això és degut a tenir un sector formatger artesà amb uns coneixements molt elevats i amb unes ganes immenses de fer productes de gran qualitat. Tenim formatges que ens parlen de boscos, pastura, pagesia i tradició. Els formatges més tradicionals són el Garrotxa de cabra, el mató, o el Serrat d'ovella. Ens ells hi podrem trobar aquell gust únic que a molts i moltes ens transporta a la infantesa o a moments dolços de la nostra vida. També tenim formatges innovadors amb textures úniques: líquides, trencadisses o filamentosos.



Formatges sorprenents que no deixen a ningú indiferent i que són en si mateixos una explosió de sabors i aromes únics.

Els formatges ja no només són per posar entre dos llesques de pa o dins una baguet sinó que s'han guanyat un lloc a tots els plats de la nostra cuina; els podem utilitzar tant en primers plats com en segons o postres. Els formatges artesans han entrat a les cuines de la majoria de cases i també a les millors cuines dels restaurants més reconeguts del nostre territori i de l'estranger. I és que no exa-

gerem quan diem que som uns privilegiats ja que tenim un munt de formatges artesans d'aquí, reconeguts als millors concursos del món d'aquesta especialitat alimentària.

Però la funció del formatge va més enllà d'emplenar panxes i delir-se per textures i gustos sorprenents. Els formatges artesans de casa nostra tenen una funció social importantíssima que cal preservar: la subsistència de la pagesia familiar. Els formatges artesans són elaborats amb llet de proximitat, a vegades amb la llet



—

Els formatges artesans són elaborats amb llet de proximitat, a vegades amb la llet del propi ramat i altres amb llet comprada a petits ramaders propers. La funció d'aquestes ramaderies és essencial per la gestió i conservació del territori i per la seva funció d'arrelament de persones al món rural.

del propi ramat i altres amb llet comprada a petits ramaders propers. La funció d'aquestes ramaderies és essencial per la gestió i conservació del territori i per la seva funció d'arrelament de persones al món rural.

Consumint formatges artesans de casa omplim les nostres panxes, delectem el nostre paladar, gestionem un espai importantíssim del nostre territori, apaguem focs i ajudem a arrelar les perso-

nes al món rural. Consumir formatge artesà de casa és consciència social i tot un privilegi.

Ara bé, som artesans. I això significa una producció limitada de peces segons la llet dels ramats propis o dels propers a les formatgeries i segons l'estació de l'any. Hi ha formatges de temporada que només es troben en certes èpoques de l'any quan el bestiar ha parit i ens dona llet o formatges amb llet de pastura de primavera que, com el seu nom indica, només els podrem degustar els mesos més florits de l'any. Però també tenim formatges dels quals podem gaudir tot l'any.

I què cal fer per tenir aquestes joies al vostre mostrador? Doncs us podeu posar en contacte directament amb el formatger o formatgera que elabori els formatges que més us cridin l'atenció. Alguns dels socis duen a terme la comercialització dels seus propis formatges i altres fan la venda a través de distribuïdors locals. Segur que a prop de la vostra carnisseria o xarcuteria se'n amaga algun, busqueu-lo a la web d'ACREFA ([www.acrefa.cat](http://www.acrefa.cat)) i així podreu disposar d'un o més formatges artesans deliciosos i de proximitat.





## FAVETES I PÈSOLS

A la catalana



### Un clàssic de l'hivern

Un sofregit de ceba, all tendre i tomàquet que fa xup-xup durant hores. Les favetes super baby, tendres i de sabor suau i pèsols melosos, de sabor dolcenc. Li donem un sabor particular al guisat a través de dues herbes; la menta i el marduix. I el toc final? La botifarra negra!



### És temps de brou...

Cuinem el nostre brou amb una selecció d'**ingredients de qualitat** bullides a foc lent, durant hores. Podem fer-lo servir per cuinar una escudella tradicional, i com a base per a paelles, guisats o estofats.

# La fira Meat Xperience ens ha de servir d'altaveu per posar en valor el nostre sector i convertir-se en un fòrum de debat

Entrevistem a Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers, Xarcuters - Cansaladers, perquè ens expliqui l'esperit que planteja la primera edició de la fira Meat Xperience i quines són les seves reivindicacions.

Meat Xperience serà la fira especialitzada dedicada al sector carni, dissenyada per a carnisers, xarcuters i botigues gourmet de productes carnis que se celebrarà el 27 i 28 d'octubre de 2024. Constitueix una plataforma des de la qual es vol potenciar el coneixement compartit de professionals que marquin tendència en aquest àmbit.

## **Per què és necessària la fira Meat Xperience?**

Perquè justament és una fira feta a la nostra mida. Serà una fira amb una tipologia molt clara: la de comerços. I és una fira dirigida, precisament, al comerç minorista carni, a l'artesà, i es dirigeix directament al client.

## **Quines són les dades i els reptes que planteja el sector carni als petits establiments a Catalunya i a Espanya? Són els mateixos?**

No exactament. A Catalunya tenim un fet diferencial: l'elaboració. La majoria dels xarcuters i carnisers disposem d'obra-  
dor, cosa que no passa a Espanya. Pel que fa als reptes, principalment a Catalunya en tenim dos: Ser capaços de captar vo-

cacions, és a dir, a la gent jove; i en segon terme el relleu empresarial o generacional, que va molt lligat a la manca de formació professional. La formació professional d'oficis no està ben estructurada al país; per això no tenim un graner de joves formats que siguin capaços de tirar endavant un negoci com aquest.

## **Quines novetats planteja la fira per al sector?**

Bàsicament, novetats d'innovació de producte, i a més, malgrat que encara no sabem com serà la fira, també hi haurà innovacions en l'àmbit tecnològic i digital. La tecnologia va molt de pressa i la digitalització també. El nostre sector va ser dels primers a arribar a la digitalització dels comerços per necessitat, pel compliment de la normativa sanitària, de fer escandalls cada dia dels nostres productes... Però malgrat tot, la tecnologia ens ha d'ajudar a arribar al client i també a analitzar les dades per oferir els serveis i productes més adequats.

És molt important conèixer el nostre consumidor, encara que al sector tenim el que es diu "tenir olfacte" perquè estem

molt a prop del nostre client.

Però una vegada tenim les dades, algú ens hauria d'ensenyar quant de temps ha de passar entre tenir les dades, tenir-les analitzar i posar-nos en marxa perquè aquestes dades tinguin validesa. Si resulta que tenim les dades, però no les sabem interpretar, aleshores tenim un problema.

## **Quins són els organitzadors de la fira i quins són els objectius?**

Aquesta cita es fa des de la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters i, per tant, engloba tot el sector minorista carni. Per aquest motiu ens agradaria que tota aquella gent que creu que aquesta fira no va amb ells, no és així. Us animem a participar-hi.

Segurament tenim un problema al nostre col·lectiu: la participació en esdeveniments que els comporta un treball afegit, com és el desplaçament. Hem de ser conscients que fires com la que organitzem són molt interessants perquè compartim el coneixement i aquest intercanvi és molt important. La nostra fira ha de servir per a això: per compar-



“ ”

## TENIM EL REPTE DE CAPTAR VOCACIONS I FOMENTAR EL RELLEU GENERACIONAL, REIVINDICANT UNA FORMACIÓ PROFESSIONAL A LA MIDA DEL COMERÇ DE PROXIMITAT

tir experiències i veure cap a on van les tendències.

Meat Xperience és petit comerç. Hi ha una gran diferència entre la indústria i nosaltres. L'establiment al detall té un producte a mida i els nostres serveis també ho són. Estem molt propers al nostre client, per tant, Meat Xperience també és molt a prop del nostre client i d'altres associacions i federacions. Fa poc hem estat a Madrid a la primera trobada d'artesans de la carn i tothom posava Catalunya com un exemple a seguir. Per tant, entenem que des de Catalunya tenim molt per ensenyar.

### **Quines activitats tenen previst mostrar durant la fira?**

Evidentment es faran tallers de demostració. Però és molt important que hi hagi actors molt més transversals. Encara falta un any, però les activitats han de centrar-se a donar solucions no tant de producte, sinó de temàtiques que són accessòries però imprescindibles per portar el negoci. Parlem des d'envasos fins a programari de gestió.

El producte el dominem bé, i probable-

ment es faran tallers de demostració, però crec que és molt més important aquest complement tan necessari per als nostres comerços i posar-lo a l'abast dels professionals que vindran.

### **I sobretot pensant en la sostenibilitat?**

El nostre sector és molt sensible. La gent ve cada dia a les nostres botigues, per tant, hem de ser abanderats també en la sostenibilitat... i a KM 0, i en cuidar el territori... tot això ho podem fer nosaltres, cosa que la indústria no ho pot fer.

### **Vostès expliquen que la fira està destinada específicament per als establiments de carnisseria, xarcuteria i aus de corral. Per què?**

Perquè és el nostre sector. I és un sector molt ampli. L'alimentació és avui dia el gran pool d'atracció dels eixos comercials i dels mercats. El nostre sector ha estat força vilipendiat aquests últims anys de forma força injusta i crec que ho hem de posar en valor. Hem de defensar la qualitat del nostre producte. I a més estem defensant el sector primari, fonamental per al desenvolupament de la

societat.

Estem parlant de l'Espanya buida, de la Catalunya buida... amb la nostra acció de compra al sector primari, fem que el sector primari perduri en el temps.

### **Vostès ja han començat a fer els contactes dins del sector i estimen que la fira reunirà prop de 3.500 persones, entre proveïdors i visitants... també del relleu generacional?**

Evidentment. Penseu que el nostre sector és dels pocs en què les persones que s'hi incorporen tenen feina assegurada. La meua reivindicació va molt més enllà de si venen els estudiants a la nostra fira. És clar que volem que els estudiants vinguin a la fira i que vegin que som un sector on es poden llaurar el futur. Però crec que tenim un problema general de país: com estructurarem la formació professional cap a les microempreses i els oficis. Som un sector amb futur i per tant, les persones que s'hi incorporin també tenen futur.

És molt important que Meat Xperience es converteixi en un altaveu i un fòrum de debat. També és important implicar

## ENTREVISTA A PRÒSPER PUIG

PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ CATALANA DE  
CARNISSERS I XARCUTERS - CANSALADERS

l'administració, justament per tot això abans. No és perquè no sàpiguen, perquè els hem dit per activa i per passiva. Però pensem, que són ells, l'administració, qui ha de fer el salt endavant. Hem d'impli-car tot el sector públic perquè tinguem en compte quines són les demandes del privat.

### **Les persones interessades a tenir un estand a la fira, quins són els passos que han de fer?**

S'han de posar en contacte amb l'empresa que gestiona la fira, i que es pot veure a [www.meatxperience.com](http://www.meatxperience.com), o a qualsevol dels gremis. Serà molt més senzill adreçar-se als gremis que formen part de la Federació, 5 gremis en total. Qual-sevol proveïdor o persona que s'interesi per la fira tindrà la informació tant si vol ser expositor com si vol visitar-la, a través dels gremis i dels organitzadors dels estands de Meat Xperience.

Tot el que es fa de formació professional es pensa per a les grans empreses, com ara la formació dual. Per a les petites, caldria fer un currículum a mida. A Europa hi ha casos d'èxit i només hauríem d'in-

“ ”

## TINC UNA VISIÓ MOLT POSITIVA DEL SECTOR I DEL NEGOCI I VOLEM SER CAPAÇOS DE TRASLLADAR-HO A LA SOCIETAT.

tentar copiar-ho. Hi ha diners per fer-ho, només falta la voluntat política per fer-ho. És, doncs, un problema enquistat des de fa molts anys. Fa 30 anys que predico al desert. Estem idènticament igual que fa 30 anys.

Un lloc on podem buscar gent que s'incorpori al nostre sector és a la restauració: la gent fruïda del negoci de la res-

tauració. Persones que treballen molt, amb horaris de cap de setmana, i que es podien incorporar als nostres obradors, que cada cop s'assemblen més a una cuina. Amb millors horaris i sous, com a mínim iguals. Cal fer molta pedagogia a la gent jove. Som un sector creatiu. I a més a més podem estar en contacte amb la gent, darrere del taulell.



## MEATXPERIENCE

Organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya -la marca de la Federació catalana de carnisseres i xarcuters - cansaladers-, Meat Xperience serà la fira especialitzada dedicada al sector carni que se celebrarà els dies 27 i 28 d'octubre de 2024 a La Farga de l'Hospitalet de Llobregat.

Durant els dos dies, Meat Xperience propiciarà oportunitats per a l'intercanvi comercial i aportarà una autèntica experiència d'innovació amb valor afegit per al sector. La fira girarà entorn de diferents temes d'interès com a concursos i exhibicions, ponències

sobre carn i salut o el futur del sector, la tecnologia, la digitalització i la degustació en el punt de venda. Els visitants tindran l'oportunitat de submergir-se en un ambient on es mostraran les últimes novetats de productes i serveis de la indústria, amb l'objectiu de fomentar el desenvolupament dels vostres negocis.

A més, la fira també serà una plataforma de formació en noves tècniques d'elaboració de productes carnis. Mitjançant cursos i demostracions en viu, els visitants de Meat Xperience podran explorar noves propostes d'elaborats alineades amb les tendències de consum actual.

# Trobada de la Confraria del Gras i el Magre a Olot



El passat 19 de novembre coincidint amb la Fira Orígens d'Olot i per segon any consecutiu, Confreres, agremiats i amics van compartir junts un àpat en el Restaurant La Deu.

Durant el matí van poder passejar pels diferents estands dels professionals que es donaven cita a la Fira, gaudir de diversos tasts de productes i compartir experiències.

A mig matí va tenir lloc la proclamació

dels guanyadors del 2n Concurs Nacional de Botifarra Catalana i el tast comentat de les mostres guanyadores. Aquest tast sempre és seguit amb molta atenció, ja que les notes de tast, les pautes i consells, per part del jurat del concurs, ajuda que els professionals que elaboren aquest embotit puguin prendre nota per millorar, si cal, la seva botifarra catalana.

Un cop finalitzat el tast comentat, es van dirigir al restaurant per compartir una

altra estona de germanor entre companys i gaudir de l'àpat ofert.

Podem avançar-vos que la Confraria del Gras i el Magre està treballant per celebrar una Gran Trobada de Confreres a La Seu d'Urgell el proper any, en la que es proclamaran nous Confreres i Confrereses i Confreres d'Honor i Mèrit. Segur que serà una celebració en què la Confraria tornarà a lluir amb tot la seva esplendor.

RELAXAT.  
TENS L'EXIT  
ASSEGURAT.

Tenim els  
millors  
productes  
pels teus  
àpats  
de Nadal.

carnissers  
xarcuters  
catalunya



# LES BOTIFARRES TRADICIONALS VAN DE FIRES



**JOSEP DOLCET**  
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Amb l'arribada del fred, ha començat la intensa temporada de fires. Arreu de Catalunya s'hi celebren fires de tota mena algunes d'elles centenàries. És una mostra de l'activitat vital del sector comercial del nostre país. Moltes d'aquestes fires estan dedicades a l'alimentació o aquesta hi ocupa una secció important amb exposicions, parades de venda i diferents tipus de degustacions on el públic consumidor pot accedir a productes, sobretot locals, que difícilment ho podria fer per altres vies. Hi pot descobrir especialitats de la mà del productor amb qui pot compartir coneixements i singularitats sobre el producte, a la vegada que, potser sense adonar-se'n, contribueix al manteniment d'un patrimoni gastronòmic tant ric com és el de casa nostra.

I d'aquest patrimoni i d'aquests productors anirà aquest article. Vull deixar de costat molts aspectes negatius que podem trobar-nos en moltes d'aquestes fires: productes exposats sense cap mena de protecció, productes sense cap mena d'informació o etiqueta, productes sense cap preu a la vista, fins i tot productes venuts sota una denominació que no els

correspon. Segur que tots ho coneixeu, però aquest és un altre tema, ja denunciat, per cert, i que potser caldria abordar amb més profunditat en alguna altra ocasió.

Com us deia vull parlar amb positiu i sobretot fent referència a les fires populars on recentment hem estat convidats. Sí, sí, cada com més sovint la marca Carnissers-Xarcuters de Catalunya i els seus ambaixadors, la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre som requerits pels organismes que gestionen les fires per fer-hi actes de divulgació i coneixement dels excel·lents productes de cansaladeria que elaboren els nostres professionals. Ens demanen que hi fem degustacions i tasts comentats sobretot de les especialitats tradicionals, ja sigui les pròpies de la zona, ja sigui dels molts productes tradicionals del receptari català. I en això estem, en menys d'un mes haurem participat en quatre fires, fires locals sí, però que ens han permès donar a conèixer de forma molt directa i planera el nostre paper de guardians del patrimoni.



▼  
Josep Dolcet i Yolanda Presseguer, xarcutera de La Garriga, durant el "Tast d'embotits artesans de La Garriga"

## 42a Fira de Calella i Alt Maresme

La cosa ha estat variada, vàrem començar a la 42a Fira de Calella i Alt Maresme, on dins la secció Fira de Fires la Fira de la Botifarra de la Garriga (una de les fires convidades) ens va citar per fer-hi una presentació i degustació de productes sota l'empara de la marca "Botifarra de la Garriga", una iniciativa municipal i dels cansaladers per promocionar els productes locals i assegurar-ne uns estàndards de qualitat.

Amb el nom genèric de “tast d’embotits artesans de la Garriga” hi vàrem parlar de la botifarra crua i tastar la botifarra blanca, la botifarra catalana i el bull d’ossets. Vaig tenir el gust de conduir el tast amb la inestimable companyia de la **Yolanda Presseguer**, mestra artesana, ànima i propietària de la Cansaladeria “**La Perla Selecta**” de la Garriga, amb qui, un darrere l’altre vam posar en boca i orella tres de les exquisides especialitats que ella elabora. Els assistents van poder tastar pren primer lloc la Botifarra Blanca de la Garriga, un producte inclòs dins la marca col·lectiva “Botifarra de la Garriga”, fet que ens assegura que la botifarra està elaborada a partir de carns magres i ben seleccionades de porc i cansalada viada. Tots els ingredients s’hi incorporen en cru i un cop picats s’ameixeixen amb sal i pebre negre, s’emboteixen en tripa natural de porc de calibre 38-40. La botifarra un cop embotida es lliga en forma de collaret o ferradura i es cuita a la caldera.

Després va ser el torn de la Botifarra Catalana. La Yolanda ens va portar la seva Botifarra guanyadora del primer Concurs Nacional de Botifarra Catalana, una botifarra de la qual el jurat del concurs va destacar d’entre les rivals, totes d’una qualitat inqüestionable, els petits matisos sobretot relacionats amb l’aroma i sabor final del producte, i de la que la mateixa Yolanda ens hi afegia un comentari sobre el fet diferencial de la seva botifarra: un toc d’espècies, nou moscada, canyella, lloret, un marinat amb licor de xerès i elaborada “amb passió des de fa 28 anys quan la primera mocadera em va ensenyar a fer-la”.

Per acabar la sessió el públic va poder tastar un dels tresors gastronòmics del Vallès Oriental, el Bull d’Ossets o Ventre d’Ossos. Pel que no ho sàpiga, el Ventre d’Ossos és un embotit fet a partir de les puntes tendrumses de les costelles, ben amanides amb sal i pebre i embotides a mà dins d’un budell cec (bull) o dins un ventre de



▼ Xarcuters manlleuencs premiats en concursos de la Fundació Oficis de la Carn durant el tast “Manlleu embotits de premi” a la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu.

porc. Després cuita a la caldera i en alguns casos deixat assecat un curt període de temps. Precisament són els cansaladers de la comarca, i en concret a la Garriga els que s’han esforçat a recuperar i donar noves orientacions a un embotit que inicialment estava destinat als guisats i estofats. A Calella es va presentar tal qual, en fred, esbocinat per poder-lo rosegar i escurar, una bona forma de presentar noves idees per a aperitius i vermutos.

### Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu

La setmana següent teníem la cita de cita obligada des de fa uns anys: la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. Per nosaltres és una fira molt estimada, allí va néixer el Concurs Nacional de Llonganissa i és allí, on en les primeres edicions es feien els lliuraments de premis. Fa molts anys que hi anem a promocionar els derivats del porc i donar suport als productors locals. Des de l’organització es va considerar oportú que els cansaladers de Manlleu mereixerien ells sols un capítol a part: tres d’ells han guanyat premis en totes les edicions dels diferents concursos que organitza la Confraria del Gras i el Magre. Aquest va ser el fil conductor del tast d’enguany: “Manlleu embotits de premi”.

Tres cansaladers-xarcuters artesans que són l’exemple clar de l’excel·lència en

l’elaboració d’embotits a Manlleu. Tres perfils molt diferents que ens ofereixen uns productes de qualitat, en constant evolució i sempre respectant els fonaments de la més pura tradició xarcutera a Catalunya, a la comarca d’Osona i a Manlleu en concret. Així, de “**Can Cerilles**”, establiment centenari al capdavant del qual hi trobem en **Josep Terradellas** i la seva esposa, el públic assistent va poder tastar la seva botifarra d’ou amb alls tendres, botifarra guanyadora l’any 2017 del 2n concurs nacional de Botifarra d’ou en la categoria de singular, la seva llonganissa guanyadora l’any 2022 del 5è concurs Nacional de Llonganissa Tradicional dins la categoria: Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus “plana de Vic”, i per acabar la seva Botifarra Catalana mereixedora d’una menció del jurat en el 1r Concurs Nacional de Botifarra Catalana del 2022 a Olot.

De la **Cansaladeria - xarcuteria Molist** regentada pels Germans **Toni i Dani Molist**, segona generació del negoci, es va poder tastar la seva botifarra d’ou que obtingué la menció del jurat en el 5è Concurs Nacional de Botifarra d’Ou en la categoria de tradicional i la seva llonganissa, dues vegades guanyadora del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional en les edicions del 2017 i 2021.

Per acabar a Manlleu també vàrem poder tastar les botifarres i llonganisses de la

**Cansaladeria-xarcuteria Colom-Vila**, que liderada per un inquiet **Cesc Colom** ens va portar la seva botifarra d'ou amb mongetes de Collsabra i allioli guanyadora en la categoria botifarra singular l'any 2022. D'en Cesc també tastarem la seva llonganissa, guanyadora el 2019 del 1r premi en el 3r concurs nacional de llonganissa tradicional, i mereixedora de diferents mencions en concursos anteriors.

Tots els embotits varen ser acompanyats per una cervesa artesana local completament perfecte per un tast que posa en valor i fa un públic reconeixement al bon saber fer i a la qualitat dels embotits que elaboren les cansaladeries de Manlleu.



### Fira de Tardor - Sant Lluç d'Olot

Per acabar aquest article toca parlar, un any més, de la Fira de Tardor a Olot dita també de Sant Lluç, i dic una vegada més doncs ja en van més de cinc que hi som convidats a participar-hi. La Fira de Sant Lluç és la fira amb més història d'Olot! Fa més de 700 anys que es fa i té lloc cada tardor, durant el cap de setmana més proper a Sant Lluç, que és el 18 d'octubre. Actualment, Sant Lluç és una fira multisectorial que té lloc en diferents espais del centre d'Olot i en la que es pot gaudir de tretze mercats i propostes, i més de 80 activitats complementàries, des d'exposicions a xerrades i atraccions, entre altres. Una d'aquestes propostes té com a escenari l'espai tast, una acollidora cúpula geodèsica on durant dos dies, pràcticament de forma ininterrompuda, s'hi duen a terme tastos i activitats relacionades amb els productes de la Garrotxa i especialment amb els productes derivats del porc.

De la mà d'en Pep Nogué, mestre de cerimònies incansable, garrotxí de soca-rel i Confrare d'Honor de la Confraria del Gras i el Magre, varen anar desfilar productors i productes donant a conèixer les seves especialitats i sobretot fent les delícies de tots els allí presents. Croquetes, botifarres, embotits de tota mena, pernills, carns, formatges, patates farcides, tot de productors locals amb un denominador comú, la proximitat, la qualitat i l'artesania.

Bé, tot no van ser productors ni productes locals, i d'això va anar la nostra intervenció. Nosaltres, com a Fundació Oficis de la

▼ Josep Dolcet i Pep Nogué durant el tast d'embotits "singulars o poc coneguts" a la Fira de Tardor d'Olot

Carn – Confraria, en compliment dels objectius que ens marquen els estatuts, vam ser-hi convidats a fer un tast d'embotits de Catalunya que batejarem amb el qualificatiu de "singulars o poc coneguts", almenys en aquelles contrades. Així vàrem poder oferir als assistents 6 productes ben diferents procedents dels dos extrems del nostre país i d'Andorra i que representen el saber fer de petits artesans que podem considerar els guardians del nostre ric patrimoni derivat de l'aprofitament dels recursos que els ofereix el territori i que són hereus de la més pura tradició.

Precisament començarem per la Donja i la Bringuera, dos embotits que ens arribaren d'Andorra de la mà d'en **Jordi Planes**, un Artesà de Muntanya establert a Ransol, uns embotits que representen molt bé les tradicions Andorranes i també de l'Alt Urgell. A més de la donja tradicional elaborada amb la tira de cansalada procedent del collar del porc, també en vàrem poder tastar una d'especial, feta amb la mateixa cansalada però amb l'afegit de portar la llengua al mig. Dues delícies pràcticament desconegudes per tots el tast de les quals ens portà a descobrir una peça melosa i grassa, i amb una explosió del pebre a la boca. En calent les sensacions en boca són impressionants. El sabor final ens farà recordar-la per sempre.

També d'Andorra el Jordi ens feu arribar

la Bringuera, el següent embotit a tastar. La Bringuera, que és típica de l'Alt Urgell i Andorra, tradicionalment s'emboteix dins la bufeta del porc. També en budells cecs o mosses. Per elaborar-la se selecciona la carn dels caps ja cuits, les cotnes cuites, una mica de carn magra i cansalada grassa i freixures. Com a condiments: sal, pebre i algun ou perquè lligui la pasta i una mica de sang perquè agafi color. És un embotit noble. Es diu que, antigament, s'associava el nivell econòmic d'una casa amb la qualitat de la seva bringuera. Diuen que les cases bones es distingien per la bringuera que tenien. Així, si un fadrí era d'una família amb bona bringuera, era considerat un bon partit. Quan anaven a demanar la filla, miraven quina mena de bringuera els donaven. Llavors deien: casa-t'hi, tenen bona bringuera.

Tot seguit fou el torn de la botifarra dels mil noms, una expressió que vol referir-se a les moltes variacions de la Botifarra o Llonganissa Traïdora. Aquesta és una botifarra típica de totes les comarques de l'Alt Pirineu i Aran que s'elaborava durant la matança tradicional i que en cada comarca o poble n'hi diuen, l'elaboren o se la mengen de formes diferents. Nosaltres vàrem poder tastar un Botifarra Traïdora elaborada per l'**Alba Segarra**, de **Carns i Embotits del Pallars Sobirà** a Sort, un botifarra en aquest cas cuita, de sabor



intens i que podríem dir que s'assembla força a algunes botifarres de les anomenades en altres comarques botifarres del perol.

Una altra especialitat que es va tastar va ser la sorprenent Botifarra Catalana, però no la botifarra catalana com la tenim entesa els que la consumim a les comarques més metropolitanes, sinó la Botifarra Catalana que s'elabora a les comarques de muntanya com els dos Pallars i l'Alta Ribagorça. Precisament, d'aquesta darrera comarca, la **Dolors Toló de Ca d'Antema de la Plana de Monrós** a la Vall Fosca ens feu arribar unes peces d'aquesta botifarra que es correspondria a les típiques botifarres de carns cuites i crues molt pròpies dels Pirineus i que res tenen a veure amb les que molts hi estem acostumats. Són botifarres elaborades amb carn magra

de porc, cansalada viada i algun altre tipus de retall gras i magre, també fins i tot alguns menuts cuits com llengües i cors, molt semblants a determinades botifarres blanques o bulls blancs d'altres zones del país, però en aquest cas d'una qualitat especial per la seva composició, aromatització i format de presentació.

Seguint amb el tast ens traslladarem a l'extrem sud del país, al Baix Ebre des d'on l'**Angel Mulet, de Mulet&Hidalgo Carnissers** a Campredó ens portà unes baldanes d'arròs, un embotit de qui podríem dir-ne representa l'essència de pràcticament totes les Terres de l'Ebre. Elaborades amb sang de porc i arròs com a ingredients característics, a més del sagí, la cansalada, la ceba, el pebre, la sal, i en algunes ocasions pinyons, tot embotit en budell natural, les baldanes eren un

plat d'esmorzar típic de la gent que treballava al camp i necessitaven plats forts per aguantar el fred i el vent, molt predominant a les Terres de l'Ebre.

Ara s'han convertit en un plat típic de les Terres de l'Ebre i és menja tant per esmorzar, com per dinar, berenar o sopar, amb guarniments i plats molt diferents i variats i sobretot en les famoses baldanes, festes populars on és costum menjar-ne de tota mena.

Per acabar vam fer-ho amb un plat fort que ens traslladà de ple a les comarques dels Pallars i l'Alta Ribagorça: la Girella, l'embotit de corder que identifica la gastronomia d'aquestes comarques. Un producte que n'és mereixedor d'una fira que du el seu nom, la Fira de la Girella i que en parlarem en les pròximes pàgines.



## 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**



# Diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2023



El passat dimecres 15 de novembre, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya va lliurar els diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2023 a un total de 28 persones, de les quals vuit són carnisers, cansaladers i xarcuters dels gremis territorials, en reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici.

El conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort, acompanyat pel secretari d'Alimentació, Carmel Mòdol, van participar en l'acte que va tingué la presència de representants de diversos gremis i associacions professionals, entre ells Pròsper Puig, president de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i president de GremiCarn Barcelona, Xavier Gallifa, president de Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, Toni Vilà, president del Gremi de Carnis-

ers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, i Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Tarragona.

Aquest acte, en paraules del conseller, "té com a objectiu fomentar els valors econòmics, culturals i socials de l'activitat artesana a Catalunya, i vol contribuir a la preservació i la revaloració de les petites empreses familiars que elaboren productes agroalimentaris."

Per la seva part, des dels diferents gremis agroalimentaris van destacar que "la importància de l'artesanía alimentària rau en el fet que, a partir dels productes de la terra i del camp, és capaç d'elaborar productes alimentaris que serveixen no tan sols per alimentar els nostres conciutadans, sinó també perquè gaudeixin d'uns productes de qualitat i proximitat." Com cada any, en finalitzar l'acte, els assistents van poder gaudir d'una degustació de productes elaborats per Mestres Artesans entre els quals hi havia produc-

tes de Ramon Hernando i Valentí Fàbregas, tots dos recent nomenats la mateixa nit.

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

Tots els Mestres artesans que van rebre el seu Diploma, van poder acreditar el seu domini tècnic de l'ofici, la seva llarga experiència professional, la seva formació i els seus mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica. El Departament atorga aquest Diploma a les persones artesanes alimentàries que acrediten mèrits excepcionals de creativitat i coneixements en el camp de l'artesanía alimentària, que han exercit com a artesans alimentaris durant un període mínim de quinze anys, i disposen del carnet d'artesà alimentari.

Aquest reconeixement s'atorga des de l'any 1987, i des d'aleshores s'ha lliurat més de 1.000 diplomes.



**CARLES BORRULL**  
REUS (BAIX CAMP)

La meua trajectòria va començar fa 45 anys i vaig tenir la sort d'aprendre dels millors, el meu tiet Manuel Borrull i Toldrà (Mestre Artesà 1989), i el meu pare, Joaquim Borrull i Toldrà. Ara, represento la tercera generació de la meua família al capdavant de Casa Borrull, amb el meu germà, Quim Borrull i Llurba (Mestre Artesà 1998) i la meua dona, Cori Baraut i Caelles.

Sempre hem apostat per la formació dels nostres treballadors en l'ofici i, personalment, crec que és una fita no gaire coneguda però molt agraïda pels nostres clients. Amb voluntat divulgativa, fins i tot hem participat en xerrades, tallers i programes de mitjans de comunicació per donar a conèixer la nostra professió.



**Casa Borrull**  
Mercat Central, 26 - Reus



**MARTA BURGUET**  
BLANES (LA SELVA)

Fa trenta-cinc anys que em dedico a la carnisseria i a la xarcuteria, des de l'obrador, l'elaboració de preparats i de la cuina, fins a l'atenció al client. Ofereixo allò que he heretat amb orgull de la meua família. Això sempre ha sigut molt important per a mi, aconseguir remuntar i allargar la vida d'aquesta empresa gairebé bicentenària..

Des de ben petita, he crescut en aquest món i l'any 2000, vaig decidir seguir el que la família havia creat, vaig començar a participar en cursos que oferien al Gremi, xerrades, a parlar amb companys de l'ofici, i vaig intentar utilitzar totes les eines possibles per modernitzar la botiga.



**Can Burguet**  
Carrer de Mollet, 2 - Blanes



**VALENTÍ FÀBREGAS**  
REUS

La meua relació amb l'ofici ve de família. De ben jove, vaig començar a fer de reforç els dissabtes a les parades del mercat. Del que em sento més orgullós és d'haver portat l'empresa endavant, juntament amb la meua germana, després de 5 generacions des de l'any 1888.

Professionalment, treballo des de l'any 1985, en són 38 anys. Els primers anys, em vaig formar mitjançant el mestratge del meu pare, i després a l'escola professional del gremi de cansaladers, que em va ajudar a estructurar i comprendre aquests aprenentatges i a tenir-ne de nous.



**Fàbregas Xarcuters**  
Mercat Abaceria Central - Barcelona



**RAMON HERNANDO**  
BARCELONA (BARCELONÉS)

37 anys de perseverança i dedicació han fet de la meva feina una passió. Des del 1986 m'he dedicat a la carnisseria i la xarcuteria. El 1990 em vaig fer càrrec del negoci, i tot i que hi ha hagut moments bons i dolents, m'omple d'orgull pensar en els sis guardons rebuts per la meva botifarra d'ou, dos en primera posició.

Des de ben petit he crescut en un ambient de dedicació a l'ofici de la xarcuteria, i ha estat inevitable que pogués créixer dins meu la passió per aquest ofici. A partir de 1990, com a resultat de la meva inquietud, neix una "nova" xarcuteria i carnisseria que ha seguit un procés de canvi basat en les tendències del sector, les necessitats dels clients i, sens dubte, la meva devoció.

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



**DAVID LÓPEZ**  
SANT PRIVAT D'EN BAS  
(LA GARROTXA)

El febrer de 2005, vaig passar a gestionar el negoci a causa de la jubilació del seu pare. La gerència de l'empresa familiar va ser una de les fites més importants de la nostra trajectòria laboral, com també el seu reconeixement com a Artesà Alimentari. La curació dels nostres embotits és per asseccament natural durant tot l'any, fet que permet les característiques de la masia (orientada a llevant, amb unes parets de gruix suficient que mantenen la temperatura interior) que ajuden a conservar els aliments. No hem parat de treballar perquè els productes conservin el gust, l'aroma i la textura d'antigues generacions, i és per aquest motiu que és conegut a la Garrotxa per l'excel·lència en la fabricació dels seus productes.

▼  
**Embotits Artesans Gori**  
Plaça Major, s/n - Sant Privat d'en Bas



**JOSEP PIBERNAT**  
SANTA COLOMA DE FARNERS  
(LA SELVA)

Vaig néixer a Brunyola i vaig començar la meva carrera com a aprenent de carnisser a Santa Coloma de Farners. Durant 18 anys, vaig aprendre cada detall de l'ofici fins a convertir-me en encarregat.

Amb el meu esforç i la dedicació en l'elaboració dels embotits i cuinats variats, he aconseguit mantenir la botiga familiar i fidelitzar una clientela que ha crescut gràcies a l'excel·lència en el tracte i la qualitat dels productes.

Estic orgullós del camí que he recorregut i de la clientela que he guanyat gràcies a la feina honesta i el meu compromís amb els millors productes.

▼  
**Carnisseria Mas Vilà**  
Sant Jordi, 10 - Santa Coloma de Farners



**LAIA VALLS**  
ARGENTONA (MARESME)

Seguint els passos dels meus avis i dels meus pares, primer rere el taulell seguint les indicacions de la mare, vaig anar aprenent l'ofici, i al cap dels anys vaig entrar a l'obrador.

He après del pare com seleccionar les millors matèries primeres i a conèixer quines són les tècniques artesanes que hem utilitzat al llarg dels anys per poder elaborar un producte final de gran qualitat i molt apreciat per tots els nostres clients.

M'apassiona estar a l'obrador creant nous productes, amb noves combinacions i sabors, i innovant noves textures per arribar a obtenir una nova botifarra o hamburguesa ideal per a cada paladar.



**Can Valls**  
Carrer Gran, 39 - Barcelona



**ANTONI VIGO**  
BELLVER DE LA Cerdanya  
(LA CERDANYA)

A partir del setembre del 1989, vaig començar la meva activitat a l'empresa com a treballador a l'obrador fins al maig del 1992, moment en que vaig passar a exercir l'activitat com a autònom, fins a sumar un total 37 anys d'experiència professional.

Pel que fa al desenvolupament de la trajectòria professional, l'aprenentatge inicial el vaig fer a l'obrador familiar, amb els pares, on vaig adquirir els coneixements bàsics de l'ofici. Posteriorment, el perfeccionament el vaig anar incorporant amb l'experiència del dia a dia en el negoci i cursant diversos cursos professionals. Una de les fites que més valoro és el reconeixement dels meus clients.



**Antiga Casa Jaume**  
Carrer Sant Roc, 1 - Bellver de Cerdanya



**Vols saber més sobre els companys  
carnissers - xarcuters que han rebut  
la distinció de Mestre Artesà?**

Entra al Codi QR i coneix  
tota la seva història.

# 23a Fira de la Girella. El Pont de Suert, Alta Ribagorça.

A finals d'octubre va celebrar-se la 23a Fira de la Girella a Pont de Suert, l'Alta Ribagorça. Aquesta és una fira que s'organitza que se celebra cada any el tercer o quart diumenge del mes d'octubre, té per objecte la dinamització turística i comercial i la difusió de les tradicions i el llegat cultural del Pont de Suert i de la seva àrea d'influència.



visites a la població (fàbrica de mantes, església parroquial de Nostra Senyora de l'Assumpció, Centre de Recuperació i Reproducció de Llúdrigues).

Entre les activitats de la Fira, a més de les ja citades s'hi comptaven:

- El nomenament del Majoral dels Pirineus, el pastor encarregat de custodiar el bestiar gros, especialment els bous i cavalls. Aquest títol honorífic recau anualment en un personatge que simbòlicament vetllarà pel manteniment, recuperació i dignificació de la forma de vida a muntanya). Majoral dels Pirineus Josep Queralt, propietari de la casa museu Jaumot. Situat a Ca de Jaumot, és un dels únics exemples de casa-palau conservats gairebé intactes a la zona del Pirineu i que a partir d'ara es podrà visitar gràcies a l'acord entre l'Ajuntament i el propietari.
- Concurs "Els Xiulets dels Pastors"
- Espectacles itinerants. Concerts. Balls...
- Activitats infantils com la demostració



**JOSEP DOLCET**  
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

La Girella que dona nom a la Fira, és l'embotit que utilitza el corder com a base de la seva elaboració. Menuts, freixura i carns del cap es lliguen amb arròs, i segons l'artesà, s'hi afegeixen també ous, julivert, pa, cansalada de porc, pebre i sal. La Fira té lloc en el marc del nucli històric del Pont de Suert i que és un magnífic ex-

ponent de la vida a muntanya i dels antics oficis i tradicions vinculats al món agrícola i ramader. És un museu en viu on s'hi poden trobar, a més dels paradistes del Mercat de Productes Artesans dels Pirineus, sectors com la vida a muntanya, oficis de bosc, els gremis a la vila, el món dels ramats i de la vora del foc, velles tradicions a muntanya (Confraria de Sant Sebastià i les Falles del Pont de Suert), mostra de ramaderia: vaca bruna, crestons, bocs, cabres pirinenques, ovelles xisquetes, egües hispano-bretones..., i també fer



de falles de Pont de Suert i especialment el Taller vine a cosir la teva Girella a càrrec dels nostres associats del Gremi de Lleida, Jaume Badia de Casa Badia de Tremp i Josep Lluís Porté de Casa Porté-Estop de Vilaller.

Un dels actes centrals va ser la degustació popular de girella, preparada per les expertes cuineres i els membres de la Confraria de Sant Sebastià, on se serviren vora 3000 racions de girella cuinada com és tradició al Pont de Suert: enfarinada, passada per ou i fregida: DELICIOSA.

En aquesta edició de la Fira també s'hi inclogué com a actes previs un Tast d'embotits de l'Alta Ribagorça on la Confraria del Gras i el Magre hi va ser convidada com a conductora i coorganitzadora de l'acte, organitzat per l'Escola Agrària del Pallars sota el paraigua formatiu d'una jornada PATT i amb la col·laboració de l'Ajuntament del Pont de Suert i el suport de Carnissers-Xarcuters de Catalunya.

El tast destinat a donar a conèixer i posar en valor els embotits de la comarca de l'Al-

ta Ribagorça va tenir lloc als locals de la Confraria Nova i va consistir bàsicament en un repàs sobre la cultura de l'aprofitament dels recursos per l'elaboració d'embotits de corder, porc i vedella amb la descripció de la tipologia i característiques de cada un dels embotits a tastar.

Durant el tast poguérem degustar set productes típics elaborats per petits pro-

ductors de la comarca que vàrem maridar amb vins i sidra també del territori pirinenc.

Els productes a tastar foren, en primer lloc, una llonganissa (secallona) de corada i una girella de la **Carnisseria el Bon Rebost de Pont de Suert**. El primer un dels embotits procedents de la matança del porc que més identifiquen les comar-

---

La Girella és un embotit de corder que identifica la gastronomia de les comarques del Pallars i l'Alta Ribagorça. És un producte de reaprofitament del corder ja documentat des dels segles XV-XVI, tot i que no es pot descartar que provingui de receptes antigues de la tradició popular d'aquestes comarques molt vinculades a la cria del corder. Antigament a les cases de pagès de la zona, la majoria de les quals tenien ramats, quan en ocasions especials es matava un corder no es podia llençar res i per aprofitar-ne els menuts en feien girella, tradició que s'anà perdent a mesura que la població rural anava minvant. Avui en dia els carnissers d'aquestes comarques l'han sabuda recuperar i fer-ne un símbol gastronòmic del territori.

L'ingredient base de la girella són les carns i menuts de corder (carns del cap, cor i freixura. A aquestes carns s'hi afegeixen arròs, molla de pa (o pa ratllat), ous, petits daus de pernil o cansalada de porc (amb cotna o sense), all i julivert i sal i pebre per amanir-ho al gust. Tot plegat ben barrejat i embotit a mà o amb cullera dins l'estómac del corder que es cus amb fil i agulla a mà i es cou a la caldera. La Girella, en les moltes formes de cuinar-la i consumir-la és un producte que no deixa indiferent, que té els seus amants i els seus detractors, però que per ella sola n'és mereixedora d'una fira que du el seu nom, la Fira de la Girella.

ques pirinenques, molt semblant a la secallona que més coneix tothom, però que en aquest cas és molt més greixosa i porta el cor de l'animal com a ingredient. Del Bon Rebot també vàrem tastar la girella, tan passada per ou i arrebossada com a la planxa per així poder-la degustar en les dues formes més habituals. Boníssima.

També vàrem tenir l'oportunitat de tastar un Botifarra Catalana elaborada per la **Carnisseria Elena de Pont de Suert** també. Una Botifarra que si bé pels Ribagorçans i els Pallaresos no els sorprèn, doncs és un producte al qual ja estan acostumats, sí que podia causar curiositat als que habitualment consumeixen la Catalana a les comarques més urbanes o metropolitanes. Es tracta d'una molt bona botifarra de carns cuites, podríem dir molt semblant a alguns bulls blancs d'altres contrades.

La **Carnisseria Casa Cunilla de Barruera** ens sorprengué a tots amb la seva secallona de vedella, elaborada amb les carns de les seves vedelles de producció ecològica, un producte innovador i molt ben acabat que segons la seva elaboradora li fa la competència a la secallona tradicional i que posa en valor les carns produïdes al territori.

Una altra de les exquisideses que vàrem poder degustar fou el Pa de Fetge que ens portà **Xolís d'Adons**, un petit obrador situat a Adons, un petit llogarret situat a més de 1300 metres d'altura. El pa de fetge, tal com es feia antigament, amb uns ingredients sàviament triats i tractats, amb una cocció al forn, sec a poc a poc com mana la tradició per aquests productes, i amb un resultat final espectacular i deliciós.

Finalment, la **Carnisseria Porté-Estop de Vilaller** ens va presentar un Xoriç (tal com li diuen a la zona al xolís) i unes coquetes. El primer ja conegut per molts (guanyador en la categoria de Xolís de l'edició del 2021 del concurs nacional de llonganissa) va permetre'ns degustar un dels productes que més identifiquen la Ribagorça i l'Alt Pirineu en general. També vàrem poder tastar les coquetes, amb sang o sense, veritables representants del màxim aprofitament del porc. Sang, greix, farina, pa, anís, sal i pebre són els ingredients del que gosó a definir-les com unes

Jaume Badia de Casa Badia de Tremp i Josep Lluís Porté de Casa Porté-Estop de Vilaller, agremiats a GremiCarn Lleida



► Preparació de la "deliciosa": girella enfarinada, passada per ou i fregida

Tast d'embotits de l'Alta Ribagorça amb la col·laboració de Fundació Oficis de la Carn



galletes de porc que tot i que es recomana menjar-les calentes, no hi fa res tastar-les en fred. Una altra bona mostra dels productes de la zona.

Va ser una experiència molt enriquidora, sobretot per l'entusiasme de l'organització i la col·laboració dels productors amb els quals vaig tenir el plaer de poder parlar amb ells sobre els seus productes i sobre les tradicions de la comarca.

No voldria acabar sense parlar d'un fet que he d'agrair al bon amic José Luis Porté de Vilaller. Com sabeu molts de qui llegiu

aquest article, en José Luis és un entusiasta defensor dels productes i tradicions del territori, doncs bé de la seva mà vaig poder ser partícip d'una elaboració popular de coquetes, no una elaboració qualsevol sinó una "coquetada" en memòria d'en Pau Donés, celebració que li fan al seu poble de Montanui a la Ribagorça aragonesa. Un acte entranyable del qual en vaig poder viure una part en primera persona i que em va servir per conèixer molt més bé un producte, un territori i la seva gent. Gràcies José Luis.



# Nou de cada deu persones té una imatge bona o molt bona de la carn de boví

## PROVACUNO

[www.provacuno.es](http://www.provacuno.es)

Segons un estudi d'opinió sobre la carn de vacú elaborat per Sigma Dos per a Provacuno, el 89,9% dels espanyols enquestats afirma tenir una imatge bona o molt bona d'aquesta carn que consideren, en un percentatge gairebé idèntic, rica i saborosa, amb gran valor nutricional, que proporciona una alta aportació de proteïnes de qualitat i, en definitiva, necessària per a una alimentació completa i saludable.

Tot i que vivim un moment on preocupa la inflació, el 61,8% considera que la carn de boví és l'aliment que menys puja en dates nadalenes i gairebé la meitat (47,1%) considera que en el seu menú nadalenc no pot faltar algun plat de boví.

A més, pel 73,6% dels enquestats, la gran varietat de talls que hi ha de carn de boví no sols permet una gran varietat d'experiències gastronòmiques, sinó que afecta positivament la butxaca, afavorint opcions assequibles. En aquest sentit, són els majors de 65 anys els qui més destaquen la varietat de talls de boví.

Així mateix, comparant diferents tipus d'aliments frescos, els espanyols consideren que la carn de boví és el que menys desaprotaments genera en netejar-ho o preparar-ho per a poder ser consumit. Així ho estima el 45,7% dels espanyols, mentre que el 36,5% sosté que són les verdures i hortalisses la que produeixen menys desaprotaments i el 10,1%, la fruita. Inversament, els espanyols afirmen que els plats de boví són dels quals generen menys restes o sobres.



A l'hora de consumir carn de boví, l'opció preferida per a gairebé 4 de cada 10 espanyols (38,7%) és la planxa, seguida del guisat com a forma de preparació (opció favorita del 16,7%) i de la barbacoa (14%). A més, el filet de vedella resulta l'opció més fàcil i ràpida de preparar comparada amb altres tipus de plats: així ho

jutja el 31,5% dels espanyols enquestats, mentre que per al 25,9% ho seria l'amanida i per a 15,6%, la pasta.

Així mateix, per a 8 de cada 10 enquestats, la carn de boví forma part de la cuina mediterrània, i per al 71,8%, aquest tipus de carn té molta o bastant importància en la cuina moderna.

# IX Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn en compliment dels seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i de vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals alhora que la de fomentar la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoquen per al proper mes gener de 2024, el novè concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou de Catalunya.

Després de les 8 edicions anteriors, en les quals hem pogut gaudir de la confiança creixent dels professionals, ens refermem en el convenciment que la feina de promoció i difusió dels nostres productes tradicionals no s'ha d'aturar. Ans al contrari, hem de ser perseverants i potenciar, encara més, la seva presència als mercats posant-los a l'abast de tots els consumidors en especial la Botifarra d'Ou, una icona cansaladera que ens convida a poder celebrar el Dijous Gras amb alegria i posar una nota festiva i optimista en les disbauxes carnavalesques. D'ací aquesta nova convocatòria.

Al llarg dels anys entre tots ens hem proposat fer de cada edició una edició especial, on les botifarres d'ou tradicionals siguin cada vegada millors i les altres botifarres que concursen en la categoria de singulars siguin realment singulars, més originals, amb propostes noves, creatives i coherents i ben equilibrades des d'un punt de vista culinari i gastronòmic. Aquests són els criteris que es traslladen al jurat per què ho tinguin ben en compte a l'hora d'emetre la seva opinió. Hem estat exigents i ho serem molt més, perquè volem cercar l'excel·lència en les botifarres tradicionals i les millors propostes gastronòmiques en les singulars.

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

Les indicacions al jurat seran anar a la recerca d'aquelles botifarres que aportin una experiència sensorial ben diferenciada i que en realitat facin dels productes guanyadors uns embotits excel·lents i únics capaços de sorprendre a qui ho consumeixi, donant prestigi a qui els elabori, i visibilitat i promoció a tot el sector cansalader i xarcuter.

Per acabar com heu pogut veure en aquesta edició no està convocat el premi al millor Farcit de Carnaval. Creiem que la feina de difusió d'aquest embotit fora del seu territori natural ja està feta, pel que hem considerat més oportú i més coherent iniciar els treballs per traslladar als Pirineus la idea d'un concurs a les comarques d'elaboració tradicional amb l'objectiu d'ajudar a dinamitzar i mobilitzar els productors del territori, reforçant així la presència de productes de proximitat i la preservació del patrimoni gastronòmic en origen.

Ànims. Siguem feliços. Pensem, treballem, mengem, gaudim i vivim en groc per Carnaval.

Llarga vida a les Botifarres d'Ou!



**25 GENER**

Data límit per inscriure's al concurs



**29 - 30 GENER**

Recepció de les botifarres d'ou participants



**3 FEBRER**

Proclamació dels guanyadors

[concursbotifarradou.ofcisdelacarn.cat](https://concursbotifarradou.ofcisdelacarn.cat)



## Les preguntes més freqüents d'aquest trimestre

En els últims dies els gremis territorials han estat rebent diverses consultes sobre la nova normativa que afecta els animals de companyia amb les carnisseries – xarcuteries. A continuació us informem dels aspectes que més us afecten:

### Poden entrar gossos a la carnisseries-xarcuteria?

Segons el RD 1021/2022, de 13 de desembre, **està totalment prohibit l'accés dels animals als llocs de venda d'aliments**, excepte els gossos pigall ensinistrats per guiar persones cegues o amb una deficiència visual greu i els de les forces i cossos de seguretat de l'estat, en el compliment de les seves funcions i sota la supervisió del seu responsable.

### Es poden deixar els gossos lligats fora de la carnisseries-xarcuteria?

Segons l'article 13.d de Llei de Benestar Animal, queda expressament prohibit "Mantenir els animals de companyia lligats o deambulants per espais públics sense la supervisió presencial per part de la persona responsable de la seva cura i comportament."

Aquest punt pot ser confús i per així evitar interpretacions i malentesos, us recomanem eliminar l'element per lligar al gos que alguns teniu a l'exterior de l'establiment.

Estimem molt a les nostres mascotes, però estimem més la salut dels nostres consumidors.



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

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

# Europa, territori de grans productes de xarcuteria



El territori europeu és un dels millors espais de producció alimentària de tot el món. En aquest context, els aliments i begudes que gaudeixen d'una qualitat protegida pel seu origen són un plus. És per això que des de la Unió Europea s'ha iniciat el programa "A slice of Quality. Choose PDO and PGI Deli meats from Europe" -en català, Un tros de Qualitat. Trieu embotits DOP i IGP d'Europa- per a donar a conèixer alguns productes tradicionals que estan sota les etiquetes europees i que són uns grans desconeguts per als consumidors del nostre país. Des d'aquest article volem donar-vos a conèixer quatre productes de xarcuteria amb Denominacions d'Origen Protegides (DOP) i Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP), que poden ser de gran interès pels vostres clients.

Europa és referent com a model d'excel·lència alimentària i la seva cuina és

una constant en la restauració del nostre territori. Sota aquesta procedència arriben al nostre país quatre elaboracions xarcuteres que gaudeixen, a més, d'una alta qualitat reconeguda pels organismes europeus. El sistema de producció de les DOP i IGP està en constant creixement i respon a l'atenció cada vegada major dels consumidors en la cerca de la qualitat alimentària i el vincle entre el producte i el seu territori.

Quan parlem d'embotits protegits estem parlant de:

- Productes de qualitat superior i amb una cadena de subministrament controlada, des de les matèries primeres en totes les fases d'elaboració.
- Productes més sostenibles, amb tècniques de producció que tenen en compte els impactes sobre el medi

ambient, els territoris i les comunitats.

- Productes contemporanis, perquè responen a les noves exigències dels consumidors, sobretot en termes de valors nutricionals, entre d'altres tenen menys sal i grasses que en el passat.

Us presentem quatre elaborats que contenen IGP o DOP i que destaquen per la seva qualitat i tradició en l'hora de produir-se:

## Mortadella Bologna IGP

La Mortadella Bologna IGP és un embotit bullit amb una història centenària que és elaborat exclusivament amb carn de porc, de forma cilíndrica o ovalada, de color rosat i un aroma captivador. S'ela-

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

La Unión Europea respalda  
las campañas que promueven  
la calidad de los productos agrícolas

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



a SLICE of  
**QUALITY**  
choose PDO & PGI  
**DELIMEATS**  
FROM EUROPE

bora amb picada de carn de porc fins a obtenir una textura molt fina. A la barreja se li afegeix llard de porc, sal, pebre i altres espècies, segons la recepta de cada productor. La massa embotida se sotmet a una cocció prolongada en uns forns d'aire sec. Aquesta fase afina les característiques sensorials del producte acabat. L'aroma és inconfusible, lleugerament especiat, mentre que el sabor és ple i ben equilibrat, gràcies a la presència del llard que endolceix el sabor de la carn.

### Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

L'elaboració d'aquest producte comença amb una acurada selecció dels talls de carn més nobles, que es trituren amb cura, es barregen i s'aromatitzen amb espècies com sal, pebre i all. A continuació s'emboteix, es lliga i es deixa reposar. Aquest mètode d'elaboració garanteix un producte d'excel·lent qualitat, destacat per una aroma delicada, un sabor dolç i un intens color rubí.

### Zampone Modena IGP i Cotechino Modena IGP

Aquests dos productes, que continuen preparant-se segons la recepta tradicional de 1511, avui en dia es comercialitzen principalment en forma de precuinats i embossats per a una preparació més pràctica i ràpida. El Zampone Modena IGP s'obté a partir de carn de porc acuradament seleccionada i combinada. La carn picada pot aromatitzar-se delicadament amb pebre, nou moscada, canyella i vi. La barreja obtinguda s'emboteix en la pota davantera porc, lligat en l'extrem superior, com mana la tradició. El Cotechino Modena IGP s'elabora amb les parts nobles del porc. La carn es pica i s'aromatitza delicadament amb espècies i herbes (pebre, nou moscada, canyella i vi) i després s'emboteix en budells.



Més informació sobre els productes  
i la campanya a [asliceofquality.eu](http://asliceofquality.eu)



De dalt a baix: Cotechino Modena IGP, Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP i el Zampone Modena IGP.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

La Unión Europea respalda  
las campañas que promueven  
la calidad de los productos agrícolas

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Actualitat gremial

TARRAGONA

## 40 anys del Mercat del Carrilet de Reus

El passat 23 de setembre, el Mercat del Carrilet de Reus va obrir les portes a veïns i clients per commemorar el seu 40è aniversari. Als voltants i a l'interior del mercat, van celebrar-se diferents activats, entre elles una fideuada solidària que van aglutinar gairebé 400 persones.

Tot i que la fideuada era gratuïta, qui volia podia fer una aportació solidària en benefici de la Càtedra de Dolor Infantil de la URV, que va néixer per promoure i donar suport a la investigació especialitzada en dolor infantil.

Els agremiats de GremiCarn Tarragona juntament amb els seus clients van gaudir junts d'un dia molt especial i desitgem que el mercat gaudeixi de molts, molts i molts més anys.



GIRONA

## Èxit de participació a la formació sobre tipus de formatges

El passat setembre des del Gremi de Carnissers del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va organitzar-se una formació específica de formatges a l'obrador de La Noucentista de Girona.

De la mà d'en Xavier, especialista d'aquest producte i procedent d'una nissaga de formatgers de la ciutat, vam conèixer les singularitats i tècniques d'elaboració de les diferents tipologies segons el tipus de llet.



TARRAGONA

## Novena edició de Vitrum i Benvinguts a Pagès

Els dies 30 de setembre i 1 d'octubre, va tenir lloc la celebració com ja és un clàssic de la fira Vitrum, enguanyant coincidint amb la festa de Benvinguts a Pagès.

Enguany, a més de les paradetes exposades a la plaça del Mercat, es va incorporar la visita als obradors de les agremiades i Mestres artesanes Natàlia i M<sup>a</sup> Àngels, de Ca la Cova i de Cal Silo de Vimbodí i Poblet. Les dues van oferir visites guiades, demostracions d'alguns dels seus productes generacionals i, en especial, els seus productes estrella: el xoriç de l'Anselmo i la llonganissa particular, elaborada a partir el mètode tradicional mesclat amb la innovació.

Va ser tot un èxit rotund i esperant poder repetir-se l'any vinent!



BARCELONA

## Gran interès a la jornada sobre la prevenció i Control del Malbaratament Alimentari a carnisseries i xarcuteries



El passat 26 d'octubre, Maria Martínez, responsable del departament de qualitat i seguretat alimentària de GremiCarn va celebrar una jornada per tractar la importància sobre la prevenció del malbaratament alimentari.

Durant la jornada es va proporcionar una visió integral sobre la normativa vigent i les solucions que poden implementar per prevenir i gestionar el mal-

baratament d'aliments en les carnisseries – xarcuteries: El marc normatiu sobre la Prevenció de Pèrdues i Malbaratament Alimentari; la relació de la gestió del malbaratament alimentari amb els objectius de desenvolupament sostenible, i com elaborar un pla de prevenció contra les pèrdues i el malbaratament alimentari.

La jornada online la podeu trobar a la carta al web de gremicarn.cat



# Cuinem?

Construïm el futur  
junts

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



BARCELONA

## Representants de consumidors visiten un elaborador de xarcuteria per així conèixer millor el sector

El passat 23 d'octubre, des de GremiCarn Barcelona es va organitzar una visita per a representats de la Comissió Consumidors i Usuaris de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària a les instal·lacions de l'agremiat Xarcuteries Bosch.

De la mà de membres del gremi com de la família Bosch, el grup va poder conèixer en persona les tècniques d'elaboració de diferents productes carnis i plats preparats.

Al final de la visita, es va gaudir d'un tast amb diverses tipologies d'elaboracions pròpies on es van exposar les particularitats d'aquest sector i es van atendre i respondre els dubtes.

La Comissió de Consumidors i Usuaris de l'ACSA es reuneix periòdicament amb l'objectiu de comentar i debatre les preocupacions dels consumidors en matèria de seguretat alimentària i de proporcionar-los informació en relació a la seguretat alimentària. Les visites a instal·lacions alimentàries formen part d'aquesta tasca de difusió de coneixement del sector agroalimentari.

TARRAGONA

## Setmana cultural de les dones rurals

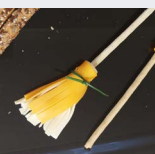
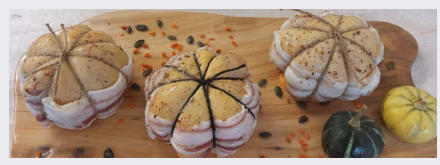
El dissabte 21 d'octubre, vam participar en un dels actes de la setmana cultural de les dones rurals a Vimbodí i Poblet, anomenat Dones de Pedrís.

L'esdeveniment va consistir en un bonic maridatge guiat de la mà de l'emprenedora Mariona Rendé, del celler Rendé Masdéu, on vam participar juntament amb diverses dones del Gremi i de la Conca de Barberà, com la Natàlia, propietària de Ca la Cova i l'Àngels, propietària de Cal Silo, totes dues de Vimbodí. També jo mateixa, la que signa l'article.

Cada una de nosaltres vam aportar un producte elaborat als nostres obradors. Així doncs, després d'una breu explicació als assistents sobre les qualitats dels nostres productes, la sommelier va oferir un vi adient per cadascún. En el nostre cas, els participants van poder degustar la nostra llonganissa seca.

Per acabar, ens agradaria remarcar que va ser un acte on totes vam gaudir i que esperem repetir l'any vinent.

▼  
**Gloria Curto**  
 Gloria Xarcuters - L'Espuga de Francolí





GIRONA

## Gran èxit al curs sobre receptes de patés

El passat 20 de novembre vam gaudir i aprendre al curs per a posar en pràctica les receptes de quatre patés analitzant tot el procés, inclòs el de cocció i fins tota la seva decoració.

Tot plegat, va realitzar-se de les mans expertes d'un equip excepcional: Josep M. Vila de Carnisseria Pons de Llívia, amb el pa de fetge que ha estat guardonat amb el segell de Girona Excel·lent 2023; Enric Torrent de la Carnisseria Pelai de Sant Climent Sescebes (guardonat el 2021); Eduard Gaviña de Tocineria Mario de Palafrugell amb un paté de pasta fina al pebre (guardonat en la categoria de conserves i semiconserves amb el sofregit de ceba i tomata); i en Toni Vila de Carnisseria Seli de Torroella (guardonat en la categoria d'embotits de fuet i botifarra negra 2023), amb un mi cuit de foie.

Molt agraïts a Collverd foie per proporcionar-nos el producte per aquesta jornada i a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà a Monells, per aquesta magnífica jornada formativa a les seves instal·lacions.



TARRAGONA

## Celebrem un nou taller amb Yolanda Casternado

A finals del mes d'octubre, a la seu de GremiCarn Tarragona, vam gaudir de nou de la visita de Yolanda Casternado amb noves elaboracions creatives per a la tardor - hivern. Amb la sala plena de gom a gom, els agrmemiats i agremiades van manifestar la seva satisfacció davant els plats presentats com ara productes per a la castanyada i halloween, pollas-

tre en flor, cabrit farcit, panattonets, carnallets i canapés entre d'altres. Aquests nous colors i sabors presentats i compartits, no van deixar de sorprendre de nou a totes les persones assistents, les quals van agrair tot l'après durant la formació i van quedar emplaçats a una nova tarda il·lustrativament professional per a uns taulells més vistosos i vendibles.

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

## TARIFES PUBLICITAT 2023

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

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

### DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any

Tiratge: **1.600** exemplars

Format: **210 x 270** mm

Impressió: Offset a **4+4 tintes**

Enquadernació: Llom americà

#### FORMATS:



**Pàgina sencera**  
210 x 270 mm.



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



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



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



**Mòdul**  
77 x 39 mm.

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

#### CONDICIONS GENERALS:

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

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

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

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

### TARIFES

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

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

**Consultar descomptes per programació anual**

#### CONDICIONS DE CONTRATACCIÓ:

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

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

En anunciar-se s'accepten implícitament aquestes condicions, 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

- ▶ **S'ofereix:**  
4 S'ofereix :  
Negoci de la botiga de cansaladeria per jubilació, a ple funcionament, totalment equipada, al centre de Granollers  
Preguntar per Maria Teresa  
669.54.51.59  
Jaume 620.23.94.91
- ▶ **Es ven:**  
Per jubilació  
Carnisseria en la Granja (Barri de Tarragona)  
En ple funcionament i totalment equipada, amb obrador, 70 m2  
Mòbil 615.02.11.79  
Interessats preguntar per Imma
- ▶ **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 o traspasa:**  
Per jubilació  
Obrador a Reus, totalment equipat i en ple funcionament, per carnisseria-xarcuteria amb 3 cambres d'obra, sala d'especejament i sala calenta, 150 m2  
Mòbil 660.52.49.76  
Interessats preguntar per Antoni
- ▶ **Es lloga o ven o traspasa:**  
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.  
Mòbil 608.52.42.44  
Preguntar per Maria José

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

### Locals Traspassos

- ▶ **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. de Igualada, a 17 km Martorell i 15 km. de Sant Sadurní d'Anoia.  
Telèfon 93.771.24.44  
Preguntar per Adelaida
- ▶ **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 o compra:**  
Xarcuteria-Rostisseria amb degustació en Cerdanyola del Vallés, totalment equipada amb terrassa, tancament per motius de salut  
Mòbil 649.90.23.92  
Preguntar per Lurdes
- ▶ **Es traspasa:**  
Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga  
Totalment equipada i en ple funcionament  
Mòbil 646.61.50.73  
Preguntar per Jordi
- ▶ **Es traspasa:**  
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà.  
Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria

## Petits anuncis

complerta, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys. Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59  
Preguntar per Bartomeu.

- ▶ **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 o lloga:**  
Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria amb ple rendiment, totalment equipada.  
Amb obrador i magatzem, situada al centre de la vila de Martorell.  
Mòbil 618.14.13.49  
Preguntar per Alfons
- ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures (l्लाunes, 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 - Plats preparats a Ponts  
Ben situada, Crta. Barcelona a Andorra  
En ple rendiment. Local 120 m2  
Mòbil 628.43.92.03  
Preguntar per Teresa
- ▶ **Es traspasa:**  
Xarcuteria - 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 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:**  
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:**  
Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de  
Mercat i a prop del Metro.  
Mòbil 681.07.84.80  
Preguntar per Esperanza
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació 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:**  
Xarcuteria-Carnisseria Zona Guinardó, a prop del Parc de les Aigües Barcelona  
Mòbil 678.46.66.88  
Preguntar per Dolors
- ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria i Xarcuteria 8 m2, al Mercat de Mollet del Vallés, molt bona ubicació i totalment equipada.  
Mòbil 630.62.31.24 Lluís  
Mòbil 656.73.67.50 Montse
- 4 Es traspasa:  
Per jubilació  
Xarcuteria, Carnisseria i Aviram Mercat Ciutat Meridiana (2 nums)  
Totalment nova des de fa 1 any, ple funcionament, al costat porta entrada.  
Mòbil 625.556.45.32  
Preguntar per Maria Dolores
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació  
Carnisseria, Xarcuteria amb productes gourmet i cuinats, ben situada, amb clientela habitual i de pas, bona facturació i amb possibilitats. Totalment equipada i ple funcionament,  
Mòbil 629.602.661  
Preguntar Sr. Joan

## PETITS ANUNCIS

### Varis Vendes

- ▶ **Busco:**  
Injectora manual en bon estat.  
Mòbil 661 47 02 87  
Preguntar per Lidia
- ▶ **Es ven:**  
Picadora marca MOBBA, Bascula de peu 150 quilos  
Venem les formules.  
Mòbil 676.01.13.90  
Preguntar per Aurora
- ▶ **Es ven:**  
GUARDIOLA, en bon estat  
Talladora marca COLOSAL,  
Picadora marca CATO  
Mòbil 629.88.22.40  
Preguntar per la Sra. Teresa
- ▶ **Es ven:**  
3 Congeladors tipus illa 518 litres.  
Telèfon 972.22.52.52  
Preguntar per Jordi o Roser

- ▶ **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:**  
Balança MICRA, amb bateria,  
Balança DINA, Amassadora,  
Congelador CONSTAN, Maquina d'embotir, Talladora d'ossos,  
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39  
Preguntar pel Sr. Josep
- ▶ **Es ven:**  
Termoselladora semi automàtica al buit amb atmosfera de gas alimentari. S'ha fet poc us, Marca VC999  
Premsa de llardons automàtica  
Batedor per remenar llar  
Mòbil 696.93.51.61  
Preguntar per Xevi.

- ▶ **Ocasió:**  
Gairebé per estrenar per canvi de disseny.  
Es ven Vitrina Mural refrigerada Mod.DG3 amb portes batents de vidre. Interior i exterior de color negre. Dotada de 4 nivells de prestatges de 510mm de profunditat regulables en alçada amb porta preus frontal i il·luminació led. Grup compressor incorporat a la part inferior. Evaporador de tiro forat amb control de temperatura mitjançant termòstat digitalitzat. Dimensions: 1935x897x2000mm altura. Instal·lat a la botiga al 12 de desembre de 2022 i s'hauria de treure aquest setembre per canvi de distribució de l'espai.  
Preu inicial 2022 = 6270€ (encara en garantia). Preu a setembre 2023 = 4500€.  
Mòbil 609717087 Gemma, Fussimanya.  
FUSSIMAYA

## 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:**

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

▶ **Es ven:**

Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats) Molt bon preu Mòbil 691.65.81.72 Preguntar per Daniel

▶ **Es ven:**

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

▶ **Es ven:**

Serra de cinta per ossos i carn Mainca trifàsica Màquina per fer hamburgueses manual Mainca Picadora de carn Mainca trifàsica Envassadora al buit Egarvac amb doble barra de soldadura Talladora d'embotits Berkel 800 S Mòbil 630.62.31.24 Lluís Mòbil 656.73.67.50 Montse

▶ **Es ven:**

Per jubilació. Embotidora continua al buit. 100 litres de capacitat. Marca Cato. Marmita/caldera industrial elèctrica programable. 200 litres de capacitat. Marca Cato. Hamburguesera semi-automàtica. Connectable a embotidora. Marca Gaser. Mòbil 679.40.80.05 Preguntar per Gabriel

▶ **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

## COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

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

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71

comercial\_insa@hotmail.es

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)





**Singular Shop**

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

**Contacte comercial**

T. 93 546 81 11

M. 661 93 24 88

info@singularshop.es

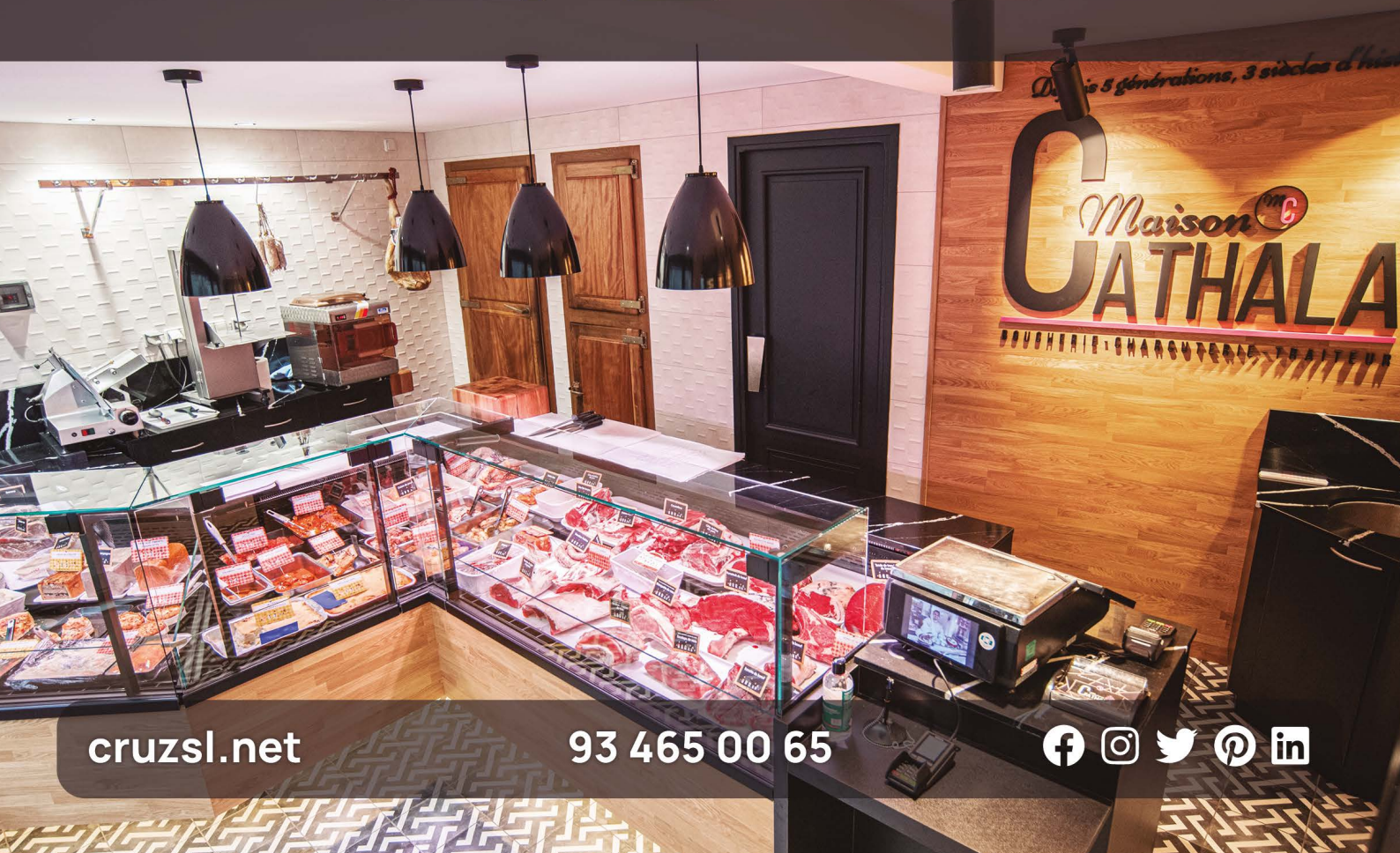
www.singularshop.es

f @ Segueix-nos





# CRUZ



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

93 465 00 65

