

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 200 | MARÇ 2024

**MEAT
XPERIENCE**
LA FIRA DEL SECTOR CARNI
27 - 28 OCTUBRE 2024



9è Concurs Nacional de
Botifarra d'Ou

El moviment veggie perd més
de mig milió d'adeptes

GremiCarn Barcelona celebra
el seu 125è aniversari

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

06.

9è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

07.

Discurs de Glòria Curto, guanyadors del Concurs de Botifarra d'Ou

16.

Sort, capital del facit de carnaval

18.

El moviment veggie perd més de mig milió d'adeptes en dos anys

24.

Entrevista a Toni Vilà per parlar sobre el Meat Xperience

26.

Festa del 125è aniversari de GremiCarn Barcelona

32.

Vic es converteix en la capital catalana del Dijous Llarder

34.

Productes de qualitat, productes IGP i DOP

36.

Notícies sectorials

38.

Actualitat gremial

40.

Dossier: El Bitcoin, un actiu refugi?

43.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

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

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

Disseny: Cake communications

Impressió: SPM

Dipòsit Legal: B-357-60

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

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



200

Edició número dos-cents. El número dos-cents de la Revista Carnissers Xarcuters Catalunya, anteriorment coneguda com a 'Gras i Magre', és el llegat de l'evolució i la persistència d'una publicació que ha estat i vol ser un mitjà de referència per a les empreses del nostre sector i els professionals de la carnisseria, xarcuteria i cansaladeria. Al llarg de les edicions anteriors, hem abordat un ampli ventall de temes que van des de les últimes tècniques i tendències fins a reflexions sobre la innovació, la sostenibilitat i el futur del nostre sector, però sobretot hem tractat la forma d'entendre el nostre ofici posant al centre els associats dels gremis territorials. Tu has estat el protagonista i volem que ho continuïs sent. Amb la mirada posada en el futur, volem continuar sent la teva revista, la revista en la qual et sentis reflectit i que vol ser el mirall del dia a dia de les entitats càrnies, xarcuteres i cansaladeres catalanes.

Tractant específicament aquest número, en les primeres pàgines de la revista, fem un repàs de la 9a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana i de l'acte de la proclamació pública dels guanyadors celebrat el passat mes de febrer; viatgem fins a Sort per assistir al seu carnestoltes i a les activitats que organitzen al voltant del fet de carnaval i, cap al final de la revista, gaudim de la festa de dijous gras a Vic, una cita gastronòmica on el porc és el protagonista.

En les pàgines centrals, analitzem el moviment *veggie* i les tendències de consum dels productes *plant-based*, aquells productes d'origen vegetal que, des de fa anys, pretenen substituir la carn (sense l'èxit esperat). També hem entrevistat a Toni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, per parlar sobre la fira Meat Xperience, la fira que estem organitzant des de la federació a través de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya.

Per acabar, a les últimes pàgines de la revista, revivim la festa del 125è aniversari de GremiCarn. Un sopar que es va celebrar a principis de febrer amb uns cent cinquanta agremiats i acompanyants i que va ser un reconeixement a totes aquelles persones que han format part de la història de l'entitat.

A més, com ja és habitual, també trobaràs les últimes notícies d'actualitat gremial i del sector, així com els petits anuncis.

► FOTOGRAFIA DE LA
PORTADA N. 200

Xarcuteria Hernando
Carrer Balmes, 296
Barcelona

ABANS LES EMPRESES MORIEN PER LA TRESORERIA



Sempre s'ha dit que les empreses moren per la tresoreria, però, malauradament, fa temps que tenim un altre front obert que no és merament econòmic: el compliment del desmesurat nombre de normatives que ens afecten. Cada dia es publiquen noves normes, lleis, decrets, fins al punt que la càrrega legislativa és tan desproporcionada per a les petites i mitjanes empreses que es

fa pràcticament impossible complir amb tot. De fet, per poder fer-ho, hauríem de contractar més personal o tenir més experts externs, i el cost de tot plegat no és assumible per la majoria de les pimes.

Estic convençut que la base del problema és que es legisla cada vegada més allunyada de l'administrat i, per tant, el legislador no valora la realitat empresarial ni la possibilitat d'adequació a la legislació. I si tot això va acompanyat de la inacció i lentitud de les administracions, encara s'agreuja més el problema generat.

L'altre dia, vaig poder intervenir en un taller organitzat per la Comissió Europea a Barcelona sobre els reptes del comerç detallista a Europa, i tots els presents vam coincidir que el principal problema és l'abundant normativa a complir. Europa legisla, l'Estat fa la seva transposició de la directiva, i la Generalitat la fa aplicar. La distància entre el legislador i la seva aplicació és enorme. Tenim un clar exemple amb la directiva de serveis, que no només ens perjudica, sinó que també lliga de mans i peus les administracions locals, que són les més properes als ciutadans i que, com a mínim, coneixen les problemàtiques que ens afecten.

Prèviament, vaig assistir a l'Assemblea Anual d'una organització comercial europea anomenada IRE (Independent Retail Europe), que agrupa grans centrals de compres i organitzacions comercials territorials. El discurs del president de l'entitat als comissaris europeus va ser el mateix: reduir la càrrega normativa per a les empreses. Per tant, anem tots alineats... excepte els governants. En aquest taller, que es va celebrar a la Cambra de Comerç de Barcelona, el mateix alcalde de Barcelona va alertar la Comissió i el Parlament Europeu que aquesta situació ens fa cada vegada menys competitius i posa en perill milions de micros i petites empreses a tot Europa, i, per tant, milions de llocs de treball.

Per a nosaltres, és molt més fàcil fer lobby davant els Ajuntaments i la Generalitat que quan el poder legislatiu s'allunya

de nosaltres. Per això, demanem més poder administratiu pels ens locals, ja que, a vegades, ens escolten i podem influir en algunes de les seves decisions.

Un altre problema greu, que també es legisla des d'Europa, és l'equitat fiscal. En concret, parlo de l'equitat fiscal amb les grans plataformes de vendes digitals. És una demanda que fem tant les grans empreses de distribució com les micro, petites o mitjanes empreses: la disparitat de contribució a l'erari públic per part d'aquest nou comerç al marge de la tributació normalitzada que fem totes les empreses, és una competència deslleial.

A Brussel·les es parla de fer-les contribuir amb un 15% dels beneficis. Ja ens agradaria a nosaltres aquest tipus d'impost! Repeteixo, tan sols demanem equitat fiscal. No demanem res més. I és urgent l'harmonització de la fiscalitat europea.

En qualsevol cas, el diagnòstic està fet. Ara falta que totes les administracions que diuen voler reduir la càrrega normativa prenguin nota, ja que cada dia en tenim més a complir, la qual cosa ens obliga a passar més hores al despatx que als nostres obradors i botigues. Les empreses són competitives i solvents si tenen cura de les despeses i, en el nostre cas, un cost addicional com aquest no és assumible per a la nostra activitat. I no, la resposta no és externalitzar tota aquesta feina perquè és una despesa més a pagar.

El temps que ens ha tocat viure és curiós: mentre el dia a dia va a velocitat ultrasònica, les administracions avancen a una velocitat inversament proporcional a la de la societat que han d'administrar. No pot ser que un empresari que vol engegar una activitat econòmica acabi descapitalitzat a l'hora d'obrir un negoci per la lentitud administrativa i l'exigència extrema del compliment de les ordenances.

Necessitem un canvi absolut en l'administració pública. Necessitem una administració empàtica que acompanyi la iniciativa privada en el desenvolupament de la seva activitat. Hem de tornar al moment en què el funcionari cregui que és un servidor públic, i que el polític, com a càrrec electe, es convenci que té un mandat democràtic per exercir-lo.

Al fil de l'exposat, vull fer un recordatori pels qui pensen que Europa està molt lluny i no els afecta: les directives aprovades al Parlament Europeu són d'obligat compliment pels 27 estats membres. El primer diumenge de juny tenim eleccions al Parlament Europeu. Pensem-hi. Ens juguem molt. Si estem d'acord que la política i les polítiques públiques han de ser una solució i no un problema, anem a votar.

La Carnisseria del Paulo de Camarles i Carnisseria Alemany de Girona guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2024



El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana va distingir per 9è any consecutiu les millors botifarres d'ou tradicionals i singulars del país. Celebrant-se la setmana anterior a dijous gras i carnaval, el certamen vol reforçar el valor dels productes artesanals i del comerç de proximitat i a més, millorar la qualitat d'uns dels productes tradicionals procedents del receptari popular. I és que la botifarra d'ou es un bé preuat d'abans de la Quaresma, amb un sabor únic i pronunciat, una textura granelluda i d'un valor imprescindible dins la cultura gastronòmica del país.

En aquesta edició no s'ha convocat el premi al millor Farcit de Carnaval. Des de l'organització s'ha cregut que la feina de difusió d'aquest embotit fora del seu territori natural ja s'ha fet, pel que es va considerar més oportú i més coherent iniciar els treballs per traslladar 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.

El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals del sector carni, periodistes, gastrònoms i els tres guanyadors de l'edició anterior, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell 34 botifarres a la categoria Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional, i 25 botifarres a la categoria de Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular de 40 elaboradors de 20 comarques de Catalunya. Aquesta varietat de territoris demostra que «durant les nou edicions s'ha aconseguit que la botifarra d'ou s'hagi anat consolidant com una icona gastronòmica del Carnaval fins i

tot en zones on no hi havia tanta tradició» remarca Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn. Per altre costat, Josep Dolcet, secretari del jurat, afegeix «Enguany les botifarres guanyadores estan relativament allunyades de l'àmbit metropolità fet que aporta la personalitat i la manera de fer de cada productor i de cada territori d'elaboració».

Les poblacions de Camarles i Girona guanyadores d'aquesta novena edició

A diferència d'anys anteriors, l'acte de proclamació dels guanyadors no va celebrar-se ni en dijous ni a la seu de la Fundació dels Oficis de la Carn. Aprofitant el sopar de celebració dels 125 anys de GremiCarn Barcelona, l'entrega de diplomes es va realitzar el dissabte 3 de febrer a l'Hotel Intercontinental de Barcelona davant d'un centenar i mig d'agremiats i acompanyants.

Després d'una benvinguda, el secretari del jurat, Josep Dolcet va presentar les conclusions i valoracions dels aspectes

principals dels productes presentats en aquesta edició. «Enguany les botifarres guanyadores estan relativament allunyades de l'àmbit metropolità fet que aporta la personalitat i la manera de fer de cada productor i de cada territori d'elaboració», va destacar Dolcet i va afegir, «les botifarres d'ou presentades han assolit un nivell de consolidació qualitatiu i pel que fa a les singulars, és notable el treball fet en molts dels casos, representant una evolució significativa en la imaginació i la recerca de nous sabors».

Tot seguit, va pujar Pròsper Puig a l'escenari, es va procedir a llegir l'acta i es feren públics les millors botifarres d'ou, les segones posicions i les mencions del jurat.

La guanyadora de la categoria Botifarra d'Ou Tradicional va ser Glòria Curto de **La Carnisseria del Paulo** de Camarles, que va presentar una botifarra «elaborada amb productes de qualitat que segueix la recepta familiar que em va ensenyar el meu pare i que amb els anys hem anat millorant sense perdre la seva essència inicial». A més, Curto afegeix «És molt il·lusionant guanyar aquest concurs perquè ▶



Guanyadors i finalistes que varen assistir a l'acte de la proclamació pública de les millors botifarres d'ou 2024. Els acompanyen Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn i Josep Dolcet, secretari del jurat.

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
GLÒRIA CURTO



“És molt il·lusionant guanyar aquest concurs perquè és un reconeixement a la feina ben feta. Estic molt orgullosa de tot el que hem fet des que es va obrir la nostra botiga”

La Carnisseria del Paulo va ser fundada l'any 1910 sent la primera carnisseria de Camarles. En els seus inicis van començar en aquest municipi del Baix Ebre on en l'actualitat, encara hi ha la carnisseria i l'obrador, tot i que també disposen d'un establiment a Deltebre. Actualment continuen elaborant-se els embotits amb el sabor d'abans, seguint el bon fer dels seus avantpassats i incorporant la maquinària i els utensilis d'avui.

▼
La Carnisseria del Paulo
Carrer Vint-i-set, 8 - Camarles

MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR
XAVIER ALEMANY



“Estem molt contents d'aquest reconeixement fruit de la formació i millora constant del nostre receptari, que se suma al primer premi que vam rebre l'edició de l'any 2021”

La Carnisseria Alemany es troba al Mercat del Lleó de Girona des del 1998. Des d'ençà, treballen per oferir productes de proximitat, elaborant embotits tradicionals amb un ferm compromís amb la qualitat i la tradició. A més, elaboren els seus propis productes, destacant-ne els embotits tradicionals, amb un treball respectuós amb els seus orígens i arrelats a la terra.

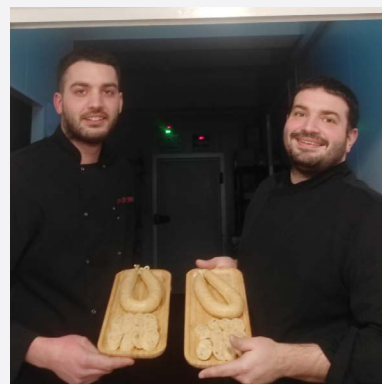
▼
Carnisseria Alemany
Mercat del Lleó, parades 141 i 142
Plaça Calvet i Rubalcaba - Girona

SEGONA BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
CARLES ESCOFET



▼
Escofet Oliver
C. Casanova 144 - Barcelona

SEGONA BOTIFARRA D'OU SINGULAR
MANEL I JOAN MARTÍN



▼
Sabors amb Origen
Carrer Sant Valentí, 18 - Móra d'Ebre

“ ”

és un reconeixement a la feina ben feta. Estic molt orgullosa de tot el que hem fet des que es va obrir el nostre obrador».

La Carnisseria del Paulo va ser fundada l'any 1910 sent la primera carnisseria de Camarles. En els seus inicis van començar en aquest municipi del Baix Ebre on en l'actualitat, encara hi ha la carnisseria i l'obrador; tot i que també disposen d'un establiment a Deltebre. Actualment, continuen elaborant-se els embotits amb el sabor d'abans, seguint el bon fer dels seus avantpassats i incorporant la maquinària i els utensilis d'avui. «Volem conservar el tracte personalitzat al client i garantir sempre la màxima qualitat de producte amb les millors carns pels nostres elaborats» remarca Curto.

La botifarra de Xavier Alemany de **Carnisseria Alemany** de Girona va obtenir un merescut primer premi en la categoria Millor Botifarra d'Ou Singular 2024. Alemany va presentar una botifarra d'ou amb salsaf de Girona i carxofa «dos productes de proximitat i de temporada que vol traslladar al consumidor l'essència dels plats tradicionals i dels productes del nostre territori més proper». A més afegeix «Estem molt contents d'aquest reconeixement fruit de la formació i millora constant del nostre receptari, que se suma al primer premi que vam rebre en la categoria singular de l'any 2021».

La Carnisseria Alemany es troba al Mercat del Lleó de Girona des del 1998. Des d'aleshores treballen per oferir productes de proximitat, elaborant embotits tradicionals amb un ferm compromís amb la qualitat i la tradició. A més, elaboren els seus propis productes, destacant-ne els embotits tradicionals, amb un treball respectuós amb els seus orígens i arrelats a la terra i destaquen per la seva innovació en la creació de productes baixos en greix i sal, reflectint el seu compromís amb la salut dels seus clients. Com remarca Xavier Alemany, «dins el nostre compromís per la recerca de la qualitat i amb l'aposta decidida que fem per les persones i pel treball ben fet, seleccionem productes d'excel·lència per tal de revertir en els nostres clients els beneficis de la nostra recerca».

DURANT LES NOU EDICIONS S'HA ACONSEGUIT QUE LA BOTIFARRA D'OU S'HAGI ANAT CONSOLIDANT COM UNA ICONA GASTRONÒMICA DEL CARNAVAL FINS I TOT EN ZONES ON NO HI HAVIA TANTA TRADICIÓ

PRÒSPER PUIG,
PRESIDENT FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Segons premis i mencions especials

El segon premi en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional va recaure a Carles Escofet de l'empresa **Escofet Oliver** de Barcelona. Una botifarra d'ou que, segons Escofet, «és el fruit de la tradició de la recepta familiar i la millora constant cercant les millors matèries primeres del mercat». La primera carnisseria Escofet Oliver va obrir fa més de 60 anys al carrer Villarroel de Barcelona i, des de llavors, compten amb una desena de botigues a diferents punts de Barcelona i a Mercats centenaris de Barcelona, com ara el del Ninot i el de Sant Antoni.

Per altre costat, la segona posició en la categoria Botifarra d'Ou Singular ha estat per als germans Manel i Joan Martín de **Sabors amb Origen** de Móra d'Ebre. Els morencs han presentat una botifarra d'ou de clotxa, un menjar tradicional de la comarca de la Ribera d'Ebre que consisteix en una mena d'entrepà fet amb un pa rodó buidat parcialment de molla i omplert principalment d'arengades i cebes, tomates i alls escalivats. «La clotxa és un plat típic que menjaven els pagesos

quan anaven al tros a treballar. Aquesta botifarra d'ou vol ser un homenatge a la feina que ells fan cada dia i a la gastronomia de la nostra terra».

Les tres mencions del jurat en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional van ser obtingudes per Josep Viladecàs de **Fussimanya**, Tavernoles; Jordi Vivet de **Cal Vivet**, Sentmenat, i Dani i Toni Molist de **Cansaladeria Molist**, Manlleu. Pel que fa a les mencions del jurat de la categoria Botifarra d'Ou Singular van ser per a Carlos Tarazaga de **Los Extremeños**, Pineda de Mar (Botifarra d'Ou amb Tortell de Sant Antoni); Mateu Vives de **Can Vives**, Calella (Botifarra d'Ou amb Pera i Formatge Roquefort), i Jaume Molas de **Can Molas**, Vic (Botifarra d'Ou amb Peus de Porc i Alls Tendres).

Tant els guanyadors com els finalistes, davant el prestigi obtingut per part dels proclamats en les edicions anteriors, asseguren que és un orgull ser distingit amb aquest guardó i esperen que la ciutadania s'apropi a les seves carnisseries/xarcuteries per a degustar la seva creació. ▶



“ ”

Les botifarres d'ou tradicionals s'han consolidat qualitativa-ment i en les singulars, és notable el treball fet en molts dels casos, re- presentant una evolució significativa en la recerca de nous sabors.

JOSEP DOLCET,
SECRETARI DEL JURAT

BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL MENCIÓ DEL JURAT



JOSEP VILADECÀS
Fussimanya
Ctra. Parador Km 7
Tàvèrnoles

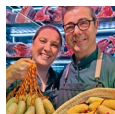


JORDI VIVET
Cal Vivet
C. Rec, 30 - Sentmenat.



DANI I TONI MOLIST
Cansaladeria Molist
C. Dr. Fleming, 20 - Manlleu

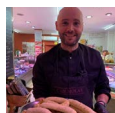
BOTIFARRA D'OU SINGULAR MENCIÓ DEL JURAT



CARLOS TARAZAGA
Los Extremeños
C. Jacint Verdaguer, 2
Pineda de Mar



MATEU VIVES
Can Vives
C. Sant Joan - Calella



JAUME MOLAS
Can Molas
C. Bisbe Morgades - Vic

La dinàmica del Concurs i el jurat de la novena edició

D'acord amb les bases del concurs i per a cada una de les tres categories a la qual optaven a premi, els Carnissers - Xarcuters van aportar 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la Carn per ser avaluades pel jurat en un tast celebrat el dia 31 de gener amb l'objectiu d'escollir els guardonats.

El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals en embotits i en gastronomia, ha valorat els productes pel seu aspecte extern i intern, la textura, els atributs organolèptics i de qualitat, a més del gust i l'aroma. En aquesta novena edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà cansalader-xarcuter i gran Mestre de la Confraria del Gras i Magre; Jacint Arnau, Llicenciat en ciències químiques i doctor en veterinària, especialista en productes carnis; Victòria Esteban, Mestra artesana

na cansaladera-xarcutera, membre del patronat de la Fundació Oficis de la Carn; Júlia Gamissans, periodista, publicitària i xef, especialitzada en temàtiques socials i crítiques gastronòmiques; Teresa Colell, Dinamitzadora del Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Pep Nogué, Cuiner i Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Ramon Roset, Sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Salvador Garcia Arbós, Periodista, gastrònom i escriptor; Francesc Reina, Mestre artesà cansalader-xarcuter, professor de l'Escola de la Carn; Judit Càlix, periodista i directora de la revista Cuina; Eva Santiago, Cap de sala del Restaurant 15 Ous de les Preses; Enric Coderch, Director del programa de xef d'alta cuina del Culinary Institute of Barcelona; Núria May, Cuine-

ra i tecnòloga dels aliments, dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agroprodutors locals d'Osona; Xevi Codina, Artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou tradicional 2023; Ramón Hernando, Artesà cansalader-xarcuter, guanyador botifarra d'ou singular 2023, Valentí Fàbregas, Mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador farcit carnaval 2023. Ha actuat com a secretari, amb veu i sense vot, Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Durant el tas de deliberació es van fer dues rondes de tast per les categories de Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular. Els experts, un cop tastats els productes, les van puntuar. De les dues categories els 6 productes amb major puntuació van passar a la ronda final, en la que es van es-

collir les premiades per cada categoria de botifarra d'ou (una guanyadora, un segon premi i tres mencions especials).

El jurat d'aquesta edició ha fet una valoració molt positiva dels productes presentats que remarquen que any rere any milloren qualitativament. Josep Dolcet, secretari del jurat, remarca que «les botifarres d'ou presentades han assolit un nivell de consolidació qualitatiu i pel que fa a les singulars, és notable el treball fet en molts dels casos, representant una evolució significativa en la imaginació i la recerca de nous sabors» i afegeix «Les botifarres d'ou tradicionals milloren any rere any i les altres botifarres que concursen en la categoria de singulars són realment innovadores, més originals, amb propostes noves, creatives i ben equilibrades des d'un punt de vista culinari i gastronòmic».

Moltes gràcies als participants i jurat

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

També es vol agrair a tots els membres del jurat seva participació en el tast d'aquesta novena edició. El seu debat, els seus comentaris, les seves propostes i sobretot la seva sinceritat en les opinions, són una valuosa ajuda per a la millora continuada del concurs i de les botifarres d'ou tan tradicionals com singulars.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

La deliberació del jurat en imatges



ENS HEM D'ESFORÇAR DIA A DIA EN INNOVAR I SORPRENDRE PERÒ SENSE MAI PERDRE LA NOSTRA ESSÈNCIA I LES NOSTRES ARRELS

Discurs de Glòria Curto realitzat durant l'entrega de premis de la 9a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Membres de la Fundació Oficis de la Carn, federació, companys de gremi i ofici... bona nit i benvinguts tots avui. Primer que res em presentaré: el meu nom és Glòria i soc la cinquena generació d'una saga de carnisers, "Los Paulos". Em faig càrrec de la nostra empresa, una empresa senzilla de Camarles i que amb orgull hi lluito dia a dia amb passió.

En un món amb un canvi continu, on cada dia neixen noves necessitats, tendències i modes, ens hem d'esforçar dia a dia en innovar i sorprendre però sense mai perdre la nostra essència i les nostres arrels. Sabem ben bé tots natros i vatros que l'important i la base del nostre ofici és "com ho fem", sempre donant la importància que es mereix a la qualitat de la matèria prima, al bon fer i al treballar amb seny. Hem de continuar creient en aquelles receptes i procediments de fa generacions; aquells sabors únics i cuidats, combinats sempre, això sí, en les noves tecnologies i els formats més actuals.

Estic aquí, som aquí al peu del canó donant prestigi a un sector ple d'artesania i tradició. Sigui per un concurs o sigui pel dia a dia de cadascú, aquesta lluita nostra és el que ens fa créixer com a persones, professionals i com a gremi.

-Vull obrir un parèntesi al meu discurs per agrair al gremi de carnisers i xarcuters i a la Fundació Oficis de la Carn per no fallar mai, per donar-nos sempre l'empenta que ens fa falta, i per tot aquell treball que sovint no es veu. Darrere de l'organització d'esdeveniments com el d'avui n'hi ha molta i sovint no és valorada. Moltes gràcies!-

Com a professional de l'ofici vull dir-vos que estic molt orgullosa d'aquest premi que se m'atorga avui. Estic



immensament agraïda. Amb treball i constància les coses surten, i si no és així, es torna a intentar fins que s'assoleixen!

Com a filla, germana, dona i mare, no puc deixar d'agrair-ho tot a la meua família: muns pares, mun germà, lo meu home i mun fill Martí. Sou els meus puntals, els meus mestres, la meua inspiració... Aquest premi també és vostre, i ho sabeu.

Per acabar, voldria dir que cada repte em motiva per continuar millorant. Us animo a tots a fer el mateix. Moltes gràcies a tots i passem tots una molt bona nit.

VI Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional

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 elaborats pels artesans del nostre país, convoquen per al pròxim mes maig de 2024, el sisè concurs per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya.

Després de les cinc 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 Llonganissa tradicional com a producte d'excel·lència fruit de la tradició elaboradora dels canyaladers de Catalunya.

Seguint la pauta de l'anterior edició del concurs és el nostre desig que tots petits elaboradors de llonganisses del nostre

país puguin participar en el concurs en condicions d'igualtat. A la vegada, i com anem fent a mesura que els concursos avancen i que rebem noves aportacions i suggeriments tant dels concursants com del jurat, anem fent petites modificacions a les bases. Us recomanem que llegiu atentament les bases i si teniu cap dubte ens ho demaneu.

Al llarg dels anys entre tots ens hem proposat fer de cada edició una edició especial, on les llonganisses tradicionals siguin cada vegada millors i més conegudes gràcies, en primer lloc, a l'esforç i la valentia dels professionals que porten les llonganisses a concurs, però també gràcies a les conclusions i consells que se n'extreuen de les aportacions dels membres del jurat i a les accions de formació associades al concurs.

Per això, animem a tots a treballar en la millora de les llonganisses en aquells aspectes que les fan úniques i exclusives. I a aquells que dubten o no gosen a portar-les a concurs per la raó que sigui dirlos que parlin amb els seus companys que sí que ho han fet.

Les indicacions al jurat seran anar a la recerca d'aquelles llonganisses que aportin una experiència sensorial ben diferenciada, una tècnica acurada i que es respecti l'essència de la tradició sense renunciar als avenços tecnològics perquè facin de les llonganisses 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 en aquesta edició no està convocat el premi al millor Xolís. Creiem que la feina de difusió d'aquest embotit fora del seu territori natural ja està feta, per la qual cosa hem considerat més oportú i més coherent iniciar els treballs per traslladar a les comarques Pirinenques la idea d'un concurs 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.

La llonganissa és sinònim de felicitat. Siguem feliços!



**VI CONCURS
NACIONAL
LLONGANISSA
TRADICIONAL**



2 MAIG

Data límit per
inscriure's a la sisena
edició del concurs



6 - 7 MAIG

Recepció de les
llonganisses
participants



9 MAIG

Proclamació
pública dels
guanyadors 2024

concursllonganissa.oficisdelacarn.cat



Jotri

Lasanyes

*Cuinades amb pasta fresca
d'elaboració pròpia*

*Lasanya
de verdures*

*Elaborada
amb verdures i
hortalisses fresques,
i xampinyons*

*La beixamel
més cremosa*

*Cuinada amb llet
fresca de Mas Eusebi,
que a més és de tipus
A2A2 i per tant, més
fàcil de digerir*

*Lasanya
de carn*

*Piquem i cuinem
lentament el magre de
porc perquè quedi ben
melós, amb un sofregit
de ceba de Figueres,
pastanaga i tomàquet
ben madur*

SORT, CAPITAL DEL FACIT DE CARNAVAL

Durant el carnaval Sort celebra tallers, xerrades al voltant del facit i un concurs molt especial, el “Concurs Mundial de Facit de Carnaval



JOSEP DOLCET

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

El dimarts de Carnaval és dia important a Sort, al Pallars Sobirà. Després d'uns dies intensos de disfresses, balls, gresca i afartaments, la festa s'acaba i arriba la traca final amb tres actes emblemàtics: el concurs de Facit de Carnaval, la gran Calderada Popular, la Passa de Carnaval i la crema del Requincua, un ninot que representa el rei carnestoltes.

De tots ells, que ja valdrien un reportatge per si mateixos, jo em centraré en el que des de fa temps ha despertat la meua curiositat, el Facit de Carnaval. Un embotit típic de les comarques del Pallars i algunes de veïnes, però que a Sort agafa una dimensió especial.

Molts de vosaltres ja el coneixeu o si més no recordareu la divulgació que des de la Fundació Oficis de la Can i la Confraria del Gras i el Magre n'havíem fet en anys anteriors en el marc del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana. Tot i que fa temps que conec aquest producte, després d'assistir a les activitats celebrades a Sort, puc assegurar que el facit no és només un embotit que es fa per Carnaval. És quelcom de més. És una tradició, és un producte representatiu d'una forma de viure, és un patrimoni gastronòmic, cultural i social que cal preservar i donar a conèixer pel seu arrelament i pel seu significat social.

Així és com m'ho ha transmès la Xicoia,

una associació que agrupa professionals de la restauració amb la missió de promoure els atractius i les característiques de la cuina del Pallars, recuperar els productes del territori, preservar les receptes tradicionals i donar-ho a conèixer a l'exterior. Des de fa uns anys, entre altres moltes activitats, els membres d'aquesta associació organitzen activitats populars entorn del facit com tallers, xerrades i un concurs molt especial: el Concurs Mundial de Facit de Carnaval. De tot això us en vull parlar.

Una setmana abans de començar les disbauxes de Carnaval, membres de La Xicoia es traslladen a l'Escola Àngel Serra i Casanovas per impartir un taller als alumnes dels darrers cursos d'infantil al que aprenen sobre aquest embotit tan especial. Per molts d'ells és un menjar tradicional que ja han vist per casa seva i per altres significa descobrir un embotit nou. Només cal veure com hi baden i hi participen per saber que des d'aquell moment passarà a formar part del nomenclàtor dels seus àpats de carnaval.

El dia de dijous gras, aquest taller es trasllada al carrer. Amb l'ajuda dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria del Pallars i de les àvies i padrines de la comarca, que amb la



▼
Membres de la Xicoia i Josep Dolcet fent de jurat durant el Concurs Mundial de Facit de Carnaval

seva experiència i paciència, petits i grans elaboren facits que el dimarts de carnaval es consumiran durant la Gran Calderada. El taller dura tot el matí i hi pot participar totes aquelles persones que tinguin ganes d'aprendre una forma de fer i d'elaborar. Enguany s'han fet 60 facits que, un cop embotits i cosits, són cuits i conservats fins al moment del seu consum.

El darrer acte relacionat amb el facit i del que us en volia parlar és precisament el Concurs Mundial de Facit de Carnaval, tal com allà l'anomenen. Aquest és un concurs popular, obert a tothom i es permet a qualsevol, professional o aficionat, presentar el seu facit per ser avaluat per un jurat d'experts.

Enguany s'han presentat sis facits procedents de diferents poblacions del Pallars Sobirà i del Pallars Jussà i produïts per professionals procedents de la carnisseria-xarcuteria i la restauració, però també de no professionals que encara elaboren els facits a casa com ho han fet sempre.

Els facits presentats a concurs són avaluats per un jurat d'experts que aquest any estava format per Amàlia Maranges, veïna d'Àreu, mestressa de casa i coneixedora del producte; Zoraida Cotonat, cuinera del restaurant Fogony de Sort; Mariano Gonzalvo, cuiner del restaurant Lo Paller de Coc de Surp; Dalmiro Mestre, cuiner professor de l'Escola d'Hoteleria del Pallars i jo mateix.

Sota la direcció i suport logístic dels membres de la Xicoia -Aleix Aytés, del Cafè Pessets de Sort; Jaume Mora, de la Fonda Farré de Baro, i Ramon Aytés, de l'Hotel Pessets de Sort- que preparaven, presentaven, passaven per la planxa i servien les llesques del facit, els membres del jurat fèiem la feina d'observar, olorar, tastar i emetre el nostre dictamen sobre els facits presentats. Primer, una observació visual que permet percebre els detalls d'aspecte extern com les típiques formes de l'estómac del porc on s'ha embotit -també en un budell cec-, el cosit per tancar-ho i altres aspectes menys destacats.

Després, a taula, l'observació del tall amb les característiques del repartiment d'ingredients i color per acabar amb la degustació del producte en calent per apreciar-ne la textura, sabor, aroma i, sobretot, el gust que queda al final, l'anomenat sabor residual.

Va ser un tast esplèndid que ens va permetre degustar l'essència del Pallars, on el veredict final del concurs fou el resultat del consens de tots els membres del jurat que va destacar les qualitats i particularitats de cada un dels facits presentats, des dels que representaven el receptari més clàssic fins als que gosaven a

avançar i innovar sobre un producte tan tradicional. Fou en aquest sentit que el jurat va decantar-se per la preservació del producte tradicional fent l'observació que ara era el que tocava i que quan el concurs estigués més consolidat seria el moment d'obrir nous camins i noves possibilitats. Un dels premiats d'enguany va ser el nen Gerber Clotet que, sàviament aconsellat per la seva àvia, va presentar un facit sobre el qual el jurat va reconèixer la fidelitat a la tradició i a l'elaboració popular. També van rebre premis els facits presentats per la carnisseria **Carns i Embotits del Pallars Sobirà** de Sort i la carnisseria **Cal Tomàs** de Pobla de Segur. Moltes felicitats a tots ells.

Per acabar el meu article, i per a tots aquells curiosos, m'agradaria explicar-vos els ingredients del facit del Pallars Sobirà. I és que no són altres que la cansalada i la papada del porc picades, petits retalls de cansalada salada o pernil salat a daus petits, pa, ous, panses, all, julivert, sal i pebre negre. Tot ben barrejat i embotit en un

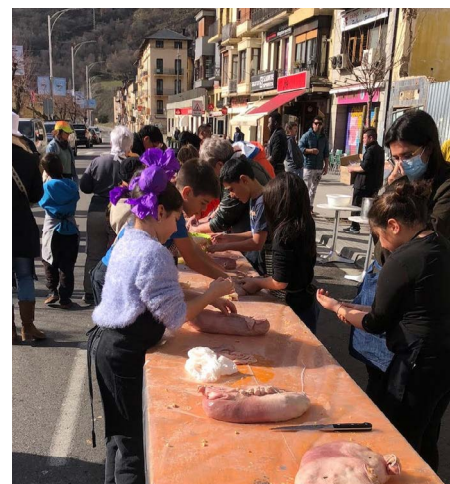
ventre o païdor de porc ben net i després tancat mitjançant un cosit a mà. El facit es cou a la caldera en un brou i un cop refredat es menja a llesques passades per la planxa o la brasa.

Us recomano passar per Sort durant la setmana de carnaval per degustar-ho directament als restaurants o cansaladeries. És una experiència que val la pena.



—

El facit de carnaval, és un producte representatiu d'una forma de viure, és un patrimoni gastronòmic, cultural i social que cal preservar pel seu arrelament i pel seu significat social.



EL MOVIMENT VEGGIE PERD MÉS DE MIG MILIÓ D'ADEPTES EN DOS ANYS

El fenomen *veggie* s'ha frenat. Aquesta és la principal conclusió que podem extreure de l'últim informe 'The Green Revolution', elaborat per la consultora Lantern per quart any consecutiu.

Però, què és un *veggie*? És la suma dels que segueixen una dieta vegetariana (no mengen ni carn ni peix), vegana (no s'alimenten de res que provingui de l'animal, inclòs làctics, ous i mel) o flexitariana (fan un consum de proteïna animal però de manera ocasional com a part habitual del menú).

En només dos anys, aquest moviment perdut més de mig milió d'adeptes, unes 600.000 persones que han tornat a consumir carn i han canviat la seva dieta. Aquesta dada contrasta amb els gairebé 1.300.000 nous *veggies* que confirmava l'estudi del 2021. Així, avui dia, els *veggies* representen el 11,4% de la població espanyola, uns 4,5 milions de persones, tot i que la majoria d'ells (3,5 milions) corresponen dins del perfil flexitarià en el que sí que es menja carn de tant en tant i només un milió no menja proteïna animal.

Si analitzem en profunditat les dades d'aquest 2023, a diferència del veganisme que cau lleugerament i segueix dins d'unes dades molt discretes, del 0,7% enfront de 0,8%, i dels flexitaris que han baixat lleugerament del 10,8% al 9%, el sector estrictament vegetarià ha augmentat en un baix 0,3 punts passant de l'1,4% a l'1,7%.

Aquest canvi de tendència implica un augment de persones omnívores. Sempre ha estat la dieta majoritària i per



EL 11,4% DE LA POBLACIÓ ESPANYOLA ADULTA S'IDENTIFICA COM VEGGIE: 670 MIL ES CONSIDEREN VEGETARIANS, 276 MIL SÓN VEGANS I 3,5 MILIONS SÓN FLEXITARIANS.

molt, però és que aquest 2023 creix 1,5 punts fins al 88,5% de la població. És a dir, ciutadans que abans es definien com flexitaris, han augmentat el consum de carn i peix de forma habitual.

Els motius del descens.

És complicat saber si aquest descens és el resultat de com defineix cada persona la mateixa dieta o, en efecte, el boom vegetal ha tocat sostre. Cal remarcar que, tot i el descens del moviment *veggie* que remarca l'estudi, el 44% dels espanyols que es defineixen com a omnívors asseguren que volen reduir el consum de carn vermella. Per altre costa, en l'extrem oposat, ens trobem amb un grup de consumidors, al qual la consultora Lantern ha denominat com a 'supercarnívors', que declaren que els encanta la carn i que la consumeixen gairebé cada dia de la setmana. Aquest subgrup suposa el 12% del total dels omnívors i està format per més homes que dones.

L'estudi assenyalava diverses raons darrere d'aquest canvi de paradigma. En primer lloc, la crisi que ha provocat un augment dels preus ha jugat un paper significatiu, ja que els productes d'origen vegetal. Aquests solen ser més cars que les opcions càrnies fent que molts consumidors reconsideressin les se-

ves opcions alimentàries per motius pressupostaris. Això ha provocat una revisió dels valors i prioritats a l'hora de seleccionar els aliments, on la conveniència i l'economia juguen un paper cada vegada més preponderant.

D'altra banda, hi ha hagut un ressorgiment en l'apreciació per la dieta mediterrània tradicional, la qual inclou carn i peix com a ingredients principals de molts dels seus plats més emblemàtics. Aquest retorn a les arrels culinàries s'ha vist impulsat per un creixent ▶

VEGETARIÀ

Persona que no consumeix ni carn ni peix en la seva dieta. Representen el 0,7% de la població

VEGÀ

Persona que elimina de la seva dieta tots els productes derivats d'animals, inclosos lactis, ous i mel. Representen el 1,7% de la població

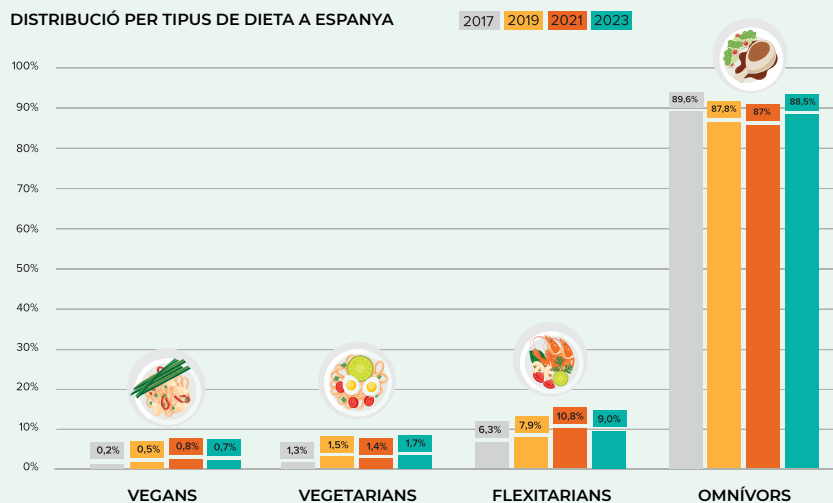
FLEXITARIÀ

Persona que menja principalment fruita i verdura, però que de tant en tant menja carn i peix o derivats d'aquests. Representen el 9,0% de la població.

OMNÍVOR

Persona que no segueix restriccions alimentàries i menja tan carn, peix, verdura i fruita en el seu dia a dia. Representen el 88,5% de la població.

DISTRIBUCIÓ PER TIPUS DE DIETA A ESPANYA



Nomas Gastrobar, el restaurant vegà que s'ha vist obligat a servir carn per falta de clients

El restaurant vegà -o millor dit exvegà- situat a la localitat londinenca de Macclesfield, anomenat Nomas Gastrobar, ha recorregut a la carn com a última estratègia per evitar el tancament degut a la manca de clients interessats en la seva oferta vegana.

Els propietaris, Adonis Norouznia i la seva esposa Fey, es van traslladar des del Grècia el 2018 i van obrir el restaurant amb l'esperança de tenir èxit amb una oferta exclusivament vegana. A tot això, la limitació del menú vegà ha acabat posant en risc la viabilitat del negoci.

Davant d'aquesta situació, el restaurant indica que ha considerat diferents estratègies, però cap ha resultat ser exitosa. "Hem arribat a aquesta decisió com un mitjà per assegurar la supervivència del nostre negoci familiar", expliquen des d'Instagram i afegeixen "De manera constant, veiem com els clients entren a Nomas Gastrobar, miren el menú vegà i decideixen marxar. Fins i tot pregunten: 'És tot vegà aquí?' i opten per anar-se'n".

Adonis Norouznia destaca que aquest tipus d'establiments centrats exclusivament en opcions vegetals "estan desapareixent". Tot i que admeten que incorporar carn al menú ha estat una decisió impactant tant per a ells com per a la seva clientela fidel, es veu com una mesura crucial per a la continuïtat de l'establiment.

Aquesta anècdota curiosa ens demostra que, més enllà de ser una font de nutrició, la carn és un component essencial de la cultura i la identitat culinàries, tot subratllant la demanda contínua per productes d'alta qualitat, sabor excepcional i l'experiència única que la carn aporta a la taula.

interès en la sostenibilitat i en el consum de productes locals, aspectes que la carn de producció local pot satisfer eficaçment. El vincle emocional amb les tradicions gastronòmiques també ha influït en aquest retorn, revalorant els plats que formen part de l'herència cultural gastronòmica. A més, l'interès creixent per la salut mental i física, especialment després de la pandèmia, ha fet que moltes persones reconsiderin els seus hàbits alimentaris, buscant dietes que els ofereixin no només beneficis nutricionals, sinó també una millora en el seu benestar general..

No obstant a aquest decreixament obtingut entre els anys 22 i 23, si observem l'evolució amb una major perspectiva, els *veggies* han passat de ser el 7,8% de la població espanyola el 2017 a l'11,4% l'any 2023. Haurem de veure com evoluciona en els pròxims anys, si la tendència ascendent continua o l'ona *veggie* ja ha arribat a la seva maduresa a Espanya.

El perfil del consumidor veggie

En el grup de les persones que no mengen res de carn ni peix, les dones lideren les dietes vegetarianes i veganes representant el 74% del tota. Aquest predomini s'atribueix, segons diversos estudis, a una major inclinació cap a la salut i el benestar com a motivacions principals per a adoptar aquestes dietes per part del sexe femení. Els joves menors de 24 anys són els que estan més inclinats cap a les dietes vegetarianes i veganes, tot i que només representen un 4,8% i un 1,9% respectivament dins d'aquesta franja d'edat.

Si ho diferenciem per sexes, les dones

lideren el moviment *veggie*, sobretot entre els vegetarians i els vegans. I és que, com explica l'informe, "la disminució en aquests últims dos anys de la pràctica de les dietes *veggies* s'ha donat principalment per part dels homes". De la mateixa manera, si bé aquest moviment està representat en totes les edats, sí que és cert que "les majors penetracions es troben en la població més jove, de fins a 25 anys, dels quals el 16% segueixen dietes *veggies*".

Contrastant amb els vegetarians i vegans, el perfil del consumidor flexitarià presenta una composició demogràfica

més equilibrada en termes de gènere, si bé encara amb una significativa inclinació femenina, representant el 59% d'aquest grup. Els flexitaris es distribueixen de manera més uniforme al llarg de les diferents franges d'edat, amb un notable 13% d'individus entre 55 i 64 anys que opten per aquesta modalitat dietètica, preferint una aproximació més moderada al consum de carn.

Per acabar, l'estudi assenyala que les persones d'una mateixa llar solen seguir la mateixa dieta, probablement perquè es comparteixen estils de vida, valors i perquè facilita la gestió de les compres

Els productes plant-based també perden adeptes. Les alternatives vegetals a la carn baixen un -7,8% en volum de vendes i un -4% en facturació.



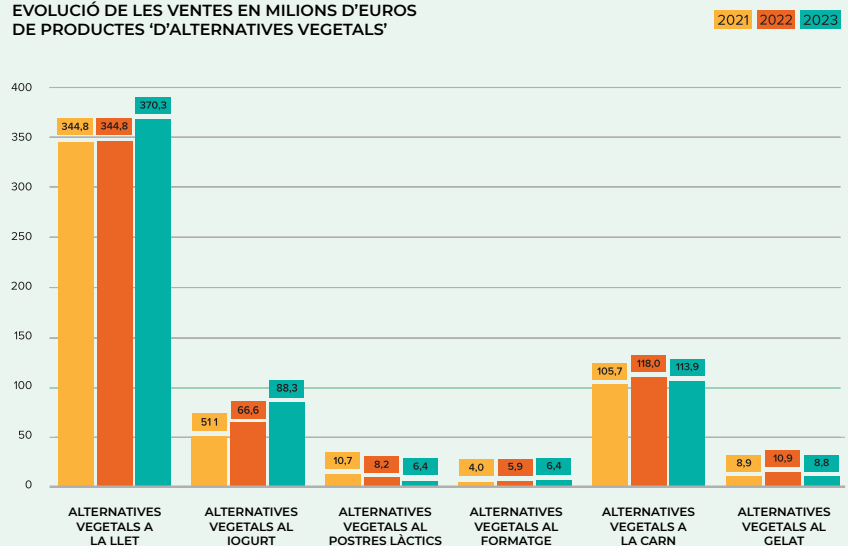
i la preparació dels menjars. Entre els flexitaris, el 39% viuen amb altres flexitaris i el 24% viuen amb omnívors que estan reduint la quantitat de carn o peix. En el cas dels vegans i els vegetarians, el 24% viuen en llars on més persones practiquen aquesta dieta i el 19% viuen amb persones que segueixen una dieta flexitariana.

Els productes que volen substituir la carn també sofreixen una caiguda tant en volum com en compres.

I què passa amb els productes amb base de proteïna vegetal? Fa uns anys semblava que seria un mercat molt a l'alça, però amb temps s'ha estancat. L'informe 'The Green Revolution 2023' també tracta la dinàmica de consum dels productes *plant-based* -productes elaborats únicament amb matèries primeres d'origen vegetal-.

La pèrdua d'inèrcia de la tendència en l'adopció de les dietes *veggies* s'ha vist reflectida també en les dades reals de vendes de productes específics destinats a substituir a la carn i el peix. Aquest fet posa sobre el paper una tema del qual ja fa un temps que es percep en mercats

EVOLUCIÓ DE LES VENTES EN MILIONS D'EUROS DE PRODUCTES 'D'ALTERNATIVES VEGETALS'



més consolidats com l'estatunidenc: la denominada carn vegetal ha perdut impuls. La marca de referència dels productes vegans, l'estatunidenca Beyond Meat, va tenir, durant el 2023, una caiguda dels ingressos del voltant del 18% representant unes pèrdues de fins a 343,4 milions de dòlars durant tot l'any.

Observant les tendències de totes les categories, les alternatives vegetals a la llet, iogurts i formatges continuen la seva trajectòria ascendent a diferència de la resta de les categories, incloent-hi les alternatives a la carn, al peix, als formatges, i als gelats, han vist caure els seus volums de vendes, segons dades de la consultora

EN L'ÚLTIM ANY, NOMÉS LES “SALSITXES” I TIRES VEGANES HAN AUGMENTAT EN VENTES MENTRE QUE LES HAMBURGUESES I LA RESTA DE PRODUCTES HAN BAIXAT CONSIDERABLEMENT.

Nielsen IQ a juny de l'any 2023. Les alternatives vegetals a la carn han sofert una caiguda del 3,4% en valor i un 7,8% en volum aquest últim any, situant-se en els 114 milions d'euros i 8.848 tones venudes respectivament”.

Si ens fixem en la categorització dels productes específicament que volen ser una alternativa a la carn, l'evolució és decreixent. Les 'hamburgueses', sent una de les subcategories més rellevants de les alternatives a la carn, ha tingut una caiguda del 18% tant en volum com en vendes i els filets vegans, producte que havia estat el segon amb més vendes, baixa 24% en volum i un 21% en vendes. A la baixada de vendes dels dos productes principals, s'ha de sumar la baixada en vendes de la picada vegana (-39%) i, en menor decreixement, les mandonguilles (-2,3) i els nuggets (-4%). Per contra, les 'tires veganes', amb 17 milions d'euros en vendes, han crescut durant dos anys consecutius a un ritme del 48% en volum i un 46% en valor i les 'salsitxes' obtenen un augment d'un 5% en facturació però baixen un 10% en volum venut.

En aquest sentit, cal tenir en compte que la resposta del mercat “s'ha centrat en el desenvolupament d'imitacions d'aliments d'origen animal com les 'hamburgueses', o 'salsitxes'. La motivació del consumidor mai ha estat la de menjar imitacions de carn, sinó menjar més vegetals. No oblidem que els flexitaris, el gruix del mercat, no tenen inconvenient a menjar carn o peix ocasionalment. Addicionalment, aquests nous productes, en aquests primers anys, no han complert amb les expectatives mínimes perquè tinguessin èxit”, expliquen des de la consultora Lantern en el seu informe.

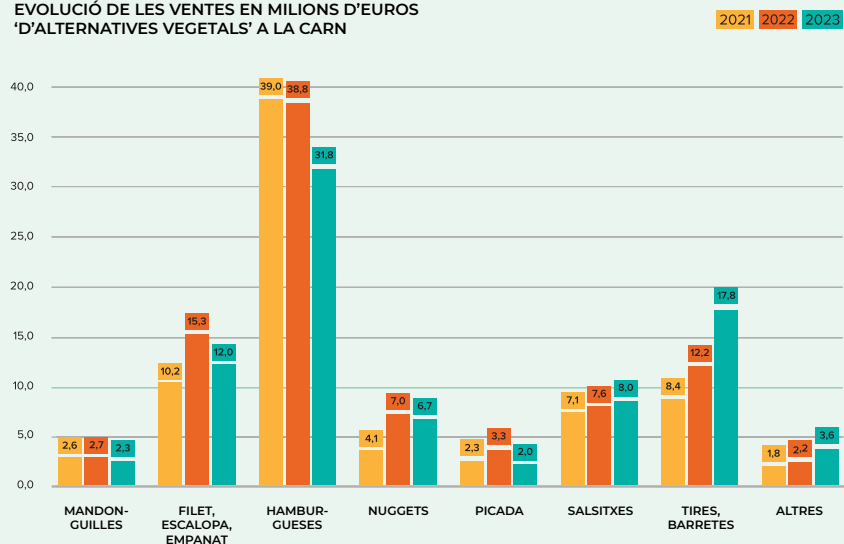
Aquest escenari planteja reflexions importants per al sector carni. Primer, evi-

dència que, malgrat el creixement de l'interès pels productes plant-based, la demanda per alternatives càrnies no està alineada amb les expectatives prèvies. Aquest fet s'interpreta com un senyal que els consumidors prefereixen, i preferiran, productes carnis tradicionals per sobre dels seus substituïts, especialment quan es tracta de replicar sabors i textures específiques que les alternatives plant-based encara lluiten per igualar.

A més, aquest fenomen podria indicar un límit en l'acceptació de productes de

proteïnes vegetals que intenten imitar a la carn suggerint que existeix una oportunitat perquè el sector carni reforci la seva posició en el mercat a través de la innovació en productes carnis que responguin a les preocupacions actuals sobre salut, benestar animal i sostenibilitat sense necessàriament haver de competir directament amb aquests productes.

EVOLUCIÓ DE LES VENTES EN MILIONS D'EUROS 'D'ALTERNATIVES VEGETALS' A LA CARN



REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

VEDELLA

30 €60
/Kg

Pais d'origen: Espanya
Raça: Rubia gallega



≡ OPTICON

We scan, connect and communicate

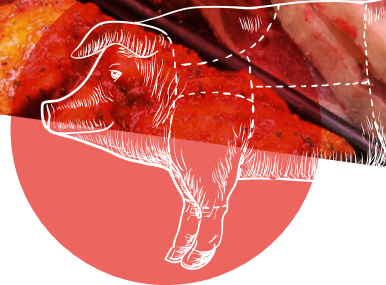
ETIQUETES ELECTRÒNIQUES I SENYALITZACIÓ DIGITAL PER AL TEU COMERÇ

- _ 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



OS sistemes
i comunicacions



A la fira Meat Xperience volem ensenyar als professionals les noves maneres de treballar i a on han d'anar els negocis de la carn

Entrevistem a Toni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de Girona, perquè ens expliqui en què consisteix la nova aposta de Meat Xperience, una cita “feta a la nostra mida per dignificar el nostre ofici”.

Organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya -la marca de la Federació catalana de carnissers i xarcuters - can-saladers-, 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

curios i demostracions en viu, els visitants de Meat Xperience podran explorar noves propostes d'elaborats alineades amb les tendències de consum actual.

Per què creu que cal una fira de xarcuters, carnissers i polleries?

Perquè hem de créixer al nostre ofici. Podem ensenyar i compartir les coses que fem i demostrar que som prescriptors del bon menjar i ho hem de creure. Per això, crec que és important organitzar una fira del nostre sector. En un format pensat per a carnissers, xarcuters i professionals de les aus de corral, on es poden adquirir noves idees per als negocis.

I què oferirà de diferent respecte a altres cites firals? És una cita més o és la cita per al sector del comerç de les carns de proximitat?

Quan anem a les grans fires del sector, com ara Alimentaria, estan enfocades per a la gran indústria o per a l'hostaleria. No hi ha cap fira per als professionals de l'ofici de la carn. A Meat Xperience es faran cursos i demostracions, entre al-

tres activitats. Està pensada pel petit comerç i els artesans.

Vostès són artesans i això és el que els diferencia de les grans empreses...

Al món del sector alimentari, els veritables artesans som els que elaborem dia a dia, som petits productors compromesos: la meticulositat, la dedicació i la passió pel nostre ofici.

Els artesans del sector treballem perquè tots els productes siguin frescos, i per això elaborem dia a dia, i així fem molt menys malbaratament d'aliments.

Parlar d'artesans és parlar d'il·lusió pel que fem: des de la selecció de la primera matèria, l'elaboració i fins al punt de venda. Aquest compromís total amb el procés de producció garanteix que cada producte porti el nostre propi segell.

El sector carni del comerç de proximitat ha patit molt les conseqüències de la pandèmia, però alhora s'ha adaptat. Amb les noves tendències del consum que rebaixen el consum de carn, com treballa el sector per donar resposta a aquestes noves tendències?



“ ”

EL SECTOR DE LES
CARNS HA DE VENDRE
EXPERIÈNCIES. SI
ENCOMANEM LA NOSTRA
MANERA DE FER OFICI,
TROBAREM EL RELLEU
GENERACIONAL

Com s'hi adapta?

Amb la pandèmia vivim un període de canvis. I ens vam haver d'adaptar i la manera de treballar i a les noves tendències de consum. Probablement, es vendrà menys carn, però els clients que venen a les carnisseries volen gaudir de la bona carn.

Estem parlant d'oferir experiències, per exemple?

Sí, per això penso que el petit comerç només tenim un camí i és el tracte personalitzat, les experiències de venir a comprar a les nostres botigues, donant a degustar els nostres productes i, de vegades, oferir tasts més especials en forma d'esdeveniments, similar al que fan altres sectors com el del vi.

El relleu generacional és vital per a la continuïtat de l'ofici i l'actualització del sector. Quins arguments facilitem als joves perquè vegin al sector carni no només com una opció de present, sinó de futur?

En aquests moments tinc dues persones

joves a l'obrador: amb 20 i 23 anys. Vaig posar un anunci a Tiktok buscant una persona que tingués ganes d'aprendre l'ofici i estic encantat amb el resultat. Hem de fer el mateix que els cuiners. Hem de saber vendre'ns. El nostre ofici és un ofici amb projecció. A Catalunya, tots els establiments o pràcticament tots tenim un obrador. Atenem els clients i elaborem. Si encomanem aquesta manera de fer ofici, trobarem el relleu.

Què espera de Meat Xperience?

Serà un punt de trobada de tots els carnisers, on intercanviarem opinions i idees. Es faran cursos i xerrades. Volem ensenyar què som capaços de fer i que els assistents puguin beneficiar-se del coneixement d'altres companys. Productors i carnisers compartint projectes, idees... tot el que sigui pel bé del nostre ofici.

Estem preparant l'agenda d'activitats, fins i tot contemplem que es puguin unir a altres professionals com formatgers, ramaders o botigues de plats cuinats, que formen part del nostre dia a dia.

Quins arguments facilitaria a aquests patrocinadors perquè participin a Meat Xperience?

Com a sector, tenim l'objectiu de reivindicar el nostre paper essencial en el món de la gastronomia i del comerç de proximitat. A través de la fira, oferim als patrocinadors l'oportunitat de ser part d'una iniciativa innovadora i enriquidora que promou la formació, el creixement i la interconnexió entre professionals del sector. A més, la presència a aquest esdeveniment els permetrà establir relacions importants amb altres actors clau del sector i reforçar la seva imatge de marca com a defensors de la qualitat i la tradició gastronòmica. En resum, Meat Xperience ofereix una plataforma única per a la promoció i el creixement dels patrocinadors en un context que valora i prioritza la qualitat, la proximitat i la innovació en el sector de la carn.



Tota la informació sobre
la fira Meat Xperience a
meatxperience.com

GremiCarn Barcelona celebra el seu 125è aniversari amb una festa-sopar

A l'acte, que va celebrar-se el passat dissabte 3 de febrer a l'Hotel Continental Barcelona, hi van assistir 150 agremiats i acompanyants.



Eren dos quarts de nou del vespre del passat dissabte 3 de febrer quan els primers assistents començaven a arribar a l'Hotel Intercontinental de Barcelona per celebrar el 125è aniversari de GremiCarn. Un dia de celebració, de retrobaments, de conèixer a altres companys de professió i, sobretot, de retre homenatge a totes aquelles persones que han contribuït a convertir GremiCarn en una entitat referent del sector.

Amb gairebé uns cent cinquanta assistents, l'acte s'iniciava amb un còctel de benvinguda a peu dret. A pocs minuts de les nou, els assistents van ocupar les seves taules i l'humorista Jordi LP, mestre de cerimònies, va donar la benvinguda als agremiats, als membres de juntes anteriors i als acompanyants.

Primerament, aprofitant l'avinantesa i abans d'iniciar formalment la celebració l'acte de celebració de l'aniversari, es va procedir a fer la proclamació pública dels resultats de la novena edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana. Josep Dolcet, secretari del jurat del concurs va presentar les conclusions i valoracions dels productes presentats i, juntament amb Pròsper Puig -com a president de la Fundació Oficis de la Carn- van reconèixer els guanyadors i finalistes amb la lliurament de diplomes.

Orgullosos tots els distingits i després del parlament de Glòria Curto, guanyadora en la categoria de tradicional, en que va destacar la importància de mantenir les arrels i la tradició i alhora adaptar-se a les noves tendències i

tecnologies; Pròsper Puig, president de GremiCarn Barcelona, va pujar de nou a l'escenari per oferir el discurs dels 125 anys de l'entitat.

Després dels reconeixements inicials, Pròsper Puig va captar l'atenció de tots els assistents amb un discurs que va ser tant una reflexió sobre el passat com una mirada cap al futur. Va començar retent homenatge a aquelles figures clau que han marcat la història de GremiCarn, destacant el paper fonamental de les dones en el sector, sovint invisibilitzades en el passat, però essencials en la construcció i el creixement de l'entitat.

El president de GremiCarn no només va mirar enrere, sinó que també va exposar els plans i les aspiracions de l'organització de cara al futur. Va parlar de l'adaptació

L'acte va voler ser un reconeixement a totes les persones que han fet de GremiCarn una entitat líder del sector.

tació als canvis en els hàbits de consum, de l'incorporació de nous serveis com el de qualitat i seguretat alimentària, i de la nova Escola de la Carn. Amb una visió clara del futur de l'ofici, va subratllar la importància de la formació per a la continuïtat de la qualitat i professionalitat de l'ofici.

En un moment especialment destacat i emotiu del seu discurs, Pròsper Puig va dedicar un moment per reconèixer la influència i el llegat deixat per Joan Estapé durant els anys de la seva presidència, afirmant: «No es pot entendre el gremi sense la contribució, la dedicació i la visió de futur del seu president Joan Estapé i de les seves juntes». Amb aquesta afirmació, Puig anunciava que faria la petició a l'assemblea general de nomenar-lo President d'Honor de l'entitat. Acte seguit, juntament amb Eduard Escofet, van fer-li entrega d'una placa com a mostra d'agraïment i homenatge per tots aquests anys dedicats a la defensa i els interessos del sector.

Cap a tres quarts de deu, els cambrers van començar a repartir el sopar i els assistents van poder gaudir d'una crema de carabassa a la taronja amb shiitake, ou escalfat i nous de macadàmia, com a primer plat. El plat principal va variar poden triar entre una galta de vedella cuinada al vi negre o un delicat llobarro al forn, i de postre, un patís Yuzu pie amb cruixent de festuc i merenga cremada.

Com que no hi ha aniversari sense espelmes, després del postre, tota la junta

actual va pujar sobre l'escenari per bufar les espelmes i van aixecar les copes en un brindis col·lectiu, desitjant èxit i prosperitat per a GremiCarn i per a tots els professionals de l'ofici i el sector.

La festa es va cloure amb una nota d'alegria i bon humor, gràcies a l'actuació de Jordi LP, que, amb el seu estil inconfusible, va aconseguir arrancar rialles i aplaudiments, posant així el punt final perfecte a una nit memorable.

Ja arribant a mitja nit, els assistents van començar a marxar després de despe-

dir-se uns amb els altres i amb la satisfacció d'haver gaudit de retrobaments amb companys d'ofici i d'una festa que ja forma part dels 125 anys de GremiCarn.

Des de GremiCarn Barcelona volem agrair a les empreses col·laboradores La Selva, General Broking, Espècies Teixidor i Cruz, pel seu compromís amb l'entitat i la seva col·laboració amb la festa d'aniversari de GremiCarn.



En la primera foto: Pròsper Puig, president de GremiCarn, durant el discurs de benvinguda
En la segona foto: Joan Estapé, Eduard Escofet i Pròsper Puig durant el reconeixement a Estapé.

DISCURS DE PRÒSPER PUIG, PRESIDENT DE GREMICARN, DURANT L'ACTE DELS 125 ANYS DE L'ENTITAT

Bona nit. President Estapé; President del Mercat Carni de Barcelona, Josep Barbany; presidents dels gremis de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters, Antonio, Toni, Vicenç i Marc; amics, companys...

En primer lloc, gràcies per la vostra presència a l'acte de celebració del 125è aniversari del Gremi. M'agradaria que aquest esdeveniment no fos només un acte de celebració de l'aniversari, sinó també un acte de reconeixement a la gent d'una generació, d'homes i dones, que van fer que el gremi fes un pas endavant i esdevingués l'entitat que és avui. Parafrasejant el president Estapé, "persones que actuaven més amb el cor que amb el cap". He dit una generació d'homes i dones. I és que vull tindre un record especial i sentit per les dones que durant una època han sigut invisibilitzades i que sense elles ni les nostres empreses ni les entitats serien el que són. Per tant, vull fer un homenatge sincer a aquelles dones que es van unir en el grup de mestresses xarcuterres per a fer valdre i dignificar el nostre ofici. Recordo a la Teresa Tarrason, la Montse Arnau, la Carme Solé, la Montse Codina i d'altres.

Abans de començar pròpiament amb el discurs m'agradaria agrair a les empreses col·laboradores tant de GremiCarn com de l'Escola de la Carn amb la seva participació en els diversos actes que fem des de l'entitat. Avui especialment vull nomenar a La Selva, General Broking, Espècies Teixidor i Cruz. També un agraïment especial a tot l'equip tècnic i professional del gremi, encapçalat pel seu secretari general.

La història d'aquest gremi comença el 4 de desembre de 1897, dia en què es constitueix amb el nom de "Centro General de Expendedores de Tocino de Barcelona", i segons consta l'acta fundacional, el primer president va ser en Joan Costa i Rius. Aquí va començar tot. Tenim una llarga història, però primer m'agradaria fer un salt en el temps, començar parlant de present i del futur, i

després tornarem als inicis i al passat més recent.

Si parlem del gremi, si parlem del present, hem de parlar de què fem actualment. Formem, aconsellem i facilitem mètodes i mitjans perquè els nostres associats puguin adaptar-se permanentment als canvis d'hàbits de consum. A més, oferim serveis de qualitat a preus molt per sota del mercat i, en l'últim any, hem incorporat un nou servei, el servei de qualitat i seguretat alimentària que més aviat que tard serà imprescindible per a totes les nostres empreses. Davant de tot això, podem assegurar que som fidels a la nostra missió: Formar, informar i oferir els millors serveis.

I que ens depararà el futur? Tots sabem que és incert, però està clar que les entitats no poden entrar en una inacció que les porti a la paràlisi i després la desaparició. Per sort, el nostre gremi -i gràcies a la generació que ens ha precedit- és una entitat econòmicament sanejada i això ens permet mirar el futur amb optimisme.

I parlant de futur, el proper repte és l'adequació de les instal·lacions a les necessitats dels socis i els nous mètodes de treball i ensenyament. El nostre plantejament com a junta és canviar les oficines gremials i l'escola d'ubicació i així optimitzar els espais i els costos que genera tindre les dependències actuals. Estem dissenyant un nou local amb la idea que la presencialitat cada vegada serà menys important per fer les gestions. Per tant, la gestió dels serveis serà molt més senzilla per tot el territori català. Tot i això, és evident que a les noves instal·lacions s'hi arribarà còmodament en transport -tant públic com privat- i que tindrem unes aules de formació amb l'última tecnologia i homologables per l'administració i pel mateix sector.

Si com a gremi som capaços de fer valdre el nostre fet diferencial de servei i coneixement de l'ofici el futur és nostre. És per aquest motiu que és imprescindible la formació tant d'ofici com de gestió empresarial i nosaltres estem preparats per donar-la.

Si pensem en el futur abans hem de gestionar el present

i pensar amb les persones que el gestionaran. Abans he parlat de la invisibilitat de les dones en l'àmbit associatiu durant molts anys i aquest és un tema que hem corregit. Avui dia podríem dir que la junta té paritat. Una paritat per visualitzar la realitat del sector. Aquesta paritat no s'ha fet per quota sinó pel fet que avui les dones del nostre col·lectiu han fet el pas endavant que les posa en l'avantguarda del sector i de l'ofici. La reparació d'aquest greuja de tants anys hauria de ser que la pròxima persona que lideri aquest gremi sigui una dona, per capacitat, per formació i per coneixement.

Ara que ja hem parlat del present i quina és la perspectiva de futur del gremi, ara que ja sabem on estem, és el moment de parlar del passat.

Avui, com ja he comentat a l'inici de la meva intervenció, és de justícia homenatjar a una generació d'homes i dones que han fet que el nostre gremi sigui com és actualment. Jo sempre dic que la gent de la meva generació varem tenir la sort que la generació anterior prengué una sèrie de decisions cabdals i que mai agraïrem prou el que van fer per nosaltres.

Aquí, molts som fills professionals d'aquella escola dels anys 1975-76, del senyor Aymerich i posteriors, aquells cursos del PPO -posteriorment els cursos de Tecnologia de la Carn-, aquells viatges formatius a Salzburg o a París, amb tota l'il·lusió d'uns joves que es volien obrir camí en l'ofici.

Més endavant cap al 1985 entra la junta dirigida pel president Joan Estapé que dona un impuls impressionant a l'escola, amb la incorporació d'en Josep Dolcet fent que la formació tingués un caire molt més professional i innovador, moltes vegades fent parella amb en Xesc Reina. El TGC ha estat la gran enciclopèdia de la xarcuteria de Catalunya i la llavor de la majoria dels mestres artesans del país. Una obsessió d'en Josep.

Les juntes successives des de 1985 van prendre decisions estratègiques que van fer que el gremi assegurés el seu patrimoni i la seva viabilitat econòmica. També

es va incorporar talent jove a l'entitat. Un càlid record per a tots aquells amics que avui ja no hi són: a en Carles Simó i en Jaume Garcia, que van treballar en aquelles juntes, i a en Pere Duran, que va obrir camins al nostre ofici fent de professor en l'època que vam tenir un grau mitjà de Formació Professional. També per les persones que van estar a les diverses juntes i que malauradament en van deixar. Aquest homenatge també va per ells. A més, i de forma especial, també vull fer un reconeixement a una persona que durant molts anys va ser el secretari general de la nostra entitat, en Enric Pera, una persona sempre implicada en l'entitat. Gràcies, Enric.

Des de la junta actual creiem que durant els mandats anteriors va haver-hi tres decisions cabdals pel futur del gremi. En primer lloc, l'impuls de l'escola i la formació, essencial pel futur de l'ofici. Tenim comptabilitzades que prop de 20.000 persones han passat per l'escola. En segon lloc, la creació de la Fundació Oficis de la Carn; una entitat per assegurar el patrimoni després que s'aconseguís que tots els cooperativistes fessin donació de les seves accions a la nova entitat. Finalment, en tercer lloc, l'aposta per interioritzar els serveis que avui ens asseguren la viabilitat econòmica del gremi -en aquell moment la majoria dels serveis estaven externalitzats-. Tres decisions d'uns visionaris que van apuntalar el futur de l'entitat. Uns visionaris que sempre els estarem agraïts que només podem fer que donar-l's'hi les gràcies.

En resum, no es pot entendre el gremi sense la contribució, la dedicació i la visió de futur del seu president Joan Estapé i de les seves juntes. És per aquest motiu que des de la junta s'ha acordat elevar a la pròxima assemblea general la petició que es nomeni el Sr. Joan Estapé Mir, President d'Honor de GremiCarn. Gràcies, gràcies i gràcies, president Estapé.

Llarga vida al gremi i a tots vosaltres.
Gràcies.

LA FESTA EN IMATGES



125 ANYS DE GREMICARN



Totes les fotos de la festa a
www.bit.ly/fotos-125

Vic es converteix en la capital catalana del Dijous Llarder amb una cita gastronòmica on el porc n'és el protagonista.

L'acte, celebrat el passat 8 de febrer a la plaça Major de la capital osonenca, va comptar amb la col·laboració de GremiCarn i Carnissers Xarcuters Catalunya.

JOSEP DOLCET

DIRECTOR ESCOLA DE LA CARN

Un any més, GremiCarn ha estat convidat a participar en els actes del Dijous Llarder celebrats el 8 de febrer a Vic. L'esdeveniment és una de les principals cites gastronòmiques de la capital d'Osona, on el porc és el protagonista principal des de la vigília fins a la mitjanit del dia que oficialment comença el carnaval. La plaça Major de Vic es converteix en l'escenari principal amb la tradicional rostida de porcs dirigida per Osona Cuina i tot un seguit d'activitats lúdiques i gastronòmiques que es desenvolupen al llarg del dia.

GremiCarn participa activament en un dels actes d'animació de la jornada, aportant el seu coneixement en un concurs temàtic sobre el dijous llarder i els embotits. Aquest concurs, presentat per la periodista Carme Gasull, inclou preguntes variades dirigides a uns concursants molt particulars tots personatges d'Osona com Pep Poblet, músic, Noemí Morral poetessa i il·lustradora i Godai Garcia (nom artístic de Galdric Plana) humorista.

El concurs està estructurat en cinc blocs temàtica matança del porc, el dijous llarder, els embotits cuits i els embotits curats, els embotits tradicionals de Catalunya i la tradició del porc a Osona. Una de les particularitats del concurs era que

en els tres blocs centrals es va convidar a un cansalader d'Osona a parlar-nos d'un producte i que ell fos qui fes una pregunta als concursants. Així hem d'agrair la presència dels agremiats Xevi Codina de la **Cansaladeria Codina** de Taradell i la seva botifarra d'ou; de Cesc Colom de

la **Cansaladeria Colom Vila** del Mercat Municipal de Manlleu amb la seva llonganissa, i de David Riera de la **Cansaladeria Can Vilada** de Vic amb la seva somalla. Tots ells van compartir el seu saber fer i van presentar les característiques dels seus elaborats permetent als concursants



▼
Josep Dolcet de GremiCarn i la periodista Carme Gasull juntament amb els participants al concurs temàtic sobre dijous llarder

DIJOUS LLARDER A VIC



Desquerra a dreta: Núria May i Carme Gasull;
els agremiats David Riera, Xevi Codina i Cesc Colom,
i Josep Dolcet.



i assistents degustar els seus productes.

Com era d'esperar, l'objectiu principal de divulgació i foment de les tradicions gastronòmiques del nostre país va ser superat amb escreix durant la festa de

Dijous Llarer a Vic, demostrant l'ampli coneixement que tant els concursants com el públic de la plaça tenien sobre la rica herència gastronòmica de Catalunya. A més, l'activitat organitzada per GremiCarn va ser una finestra oberta a la història i l'evolució de l'ofici cansalader i xarcuteres oferint una oportunitat única per aprofundir en els mètodes tradicionals i les innovacions del sector.

A més l'activitat organitzada per GremiCarn, la festa de Dijous Llarer de Vic va oferir un variat programa d'activitats, incloent-hi un concurs de truites, tallers didàctics per a nens i concerts. Una de les novetats va ser el Concurs del Dijous Llarer, un joc de preguntes sobre la tradició del porc i els embotits, amb la participació de figures conegudes de la comarca i mestres xarcuters locals.

A través d'aquesta col·laboració, des de GremiCarn volem reafirmar el nostre compromís amb la promoció de la cultura gastronòmica i les tradicions catalanes, aportant el nostre granet de sorra en les celebracions d'unes festes populars que reivindiquen el valor del producte local i l'ofici de xarcuter i cansalader



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

Productes de qualitat, productes IGP i DOP

Europa, de la mateixa manera que Catalunya, és un referent com a model d'excel·lència alimentària, sent una constant en la restauració del nostre territori.

Davant d'aquesta realitat, els DOP i IGP s'han convertit en uns símbols d'important rellevància per protegir els productes i la seva tipicitat davant d'imitacions i abusos. Europa gaudeix de molts productes de qualitat que permeten obtenir un producte únic i inimitable de cada zona específica de producció.

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 donar a conèixer alguns productes tradicionals que estan sota les etiquetes europees. Si al número anterior de la revista coneixíem quatre elaborats europeus que contenen IGP o DOP i que destaquen per la seva qualitat i tradició en el moment de produir-se, en aquesta edició aprofundirem més en les seves característiques i peculiaritats.

Mortadella Bologna IGP

La mortadella és un producte molt conegut a Catalunya. Tot i no tenir una història que li faci justícia - molts disbarats s'havien fet a la postguerra - la mortadella més comercial a Catalunya poc té a veure amb l'autèntica Mortadella Bologna IGP, que sempre s'ha apreciat com a producte gourmet. Avui, el fet d'estar sota el paraigua d'una IGP l'afavoreix per mantenir aquests estàndards de qualitat. L'aroma de la Mortadella Bologna IGP és lleugerament picant, mentre que el sabor és ple i ben equilibrat, gràcies a



la presència del llard de porc que endolceix el sabor de la carn.

Els catalans sabem apreciar la bona mortadella, que sovint es troba a les botigues de xarcuteria prestigioses del seu entorn. No és un producte per al consum diari, però sí que és força apreciat en ocasions especials. Nosaltres, els cansaladers, hem elaborat mortadelles, però sempre han sigut un altre tipus d'embotit; hem anomenat mortadella a un embotit que té un procés d'elaboració diferent de l'autèntica Mortadella Bologna IGP. Per això, és important saber assessorar correctament el client i oferir-li el millor producte per a cada ocasió.

Zampone Modena IGP i Cotechino Modena IGP

El Zampone Modena IGP i el Cotechino Modena IGP són dos embotits genuïns que comparteixen el mateix farcit, però es diferencien en la forma de l'embotcall en què s'emplenen: el primer es posa dins de la pell de la pota davantera del porc, conservant-ne l'extremitat i tancant-la a l'altre extrem, mentre que el segon, el Cotechino, s'emplena en una tripa de porc. Ambdós embotits són tradicionalment consumits en ocasions festives. De fet, el seu moment de consum més alt és durant les festes nadalenques,

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



especialment en algunes regions d'Itàlia on es solen menjar amb lleties per Cap d'Any. Malgrat això, aquests dos productes són relativament desconeguts pels consumidors catalans, així com per als mateixos xarcuters. És per això que esdevenen dues opcions molt interessants per descobrir i oferir a aquells clients que vulguin gaudir de la qualitat i dels nous sabors.

Si observem el nostre entorn més proper, podem notar que a Catalunya i les Illes Balears també tenim embotits que aprofiten les pells de les extremitats del porc: el garrillot de la Garrotxa -gairebé extingit- i el camaiot i el camot de Mallorca i Menorca -embotits ben presents en els tradicionals mandongos de les Illes-. En aquest sentit, potser aquests embotits no semblen tan estranys. De fet, això demostra que l'aprofitament del porc és molt similar als països de la riba nord del Mediterrani.

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.

Aquest podria ser l'embotit que més s'assembla a la nostra xarcuteria, sent la llonganissa la que conté unes característiques organolèptiques més sem-

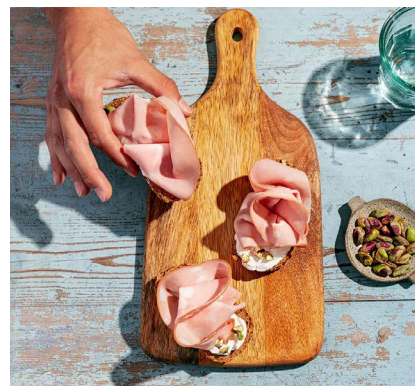
blants. De la mateixa forma que s'ha fet a la xarcuteria catalana, la recepta tradicional de l'embotit s'ha adaptat als nous temps. En els Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, el contingut de sal, greixos i colesterol s'ha reduït considerablement al llarg dels anys, mantenint la presència de valuosos àcids grassos monoinsaturats (els que s'anomenen com a «greixos bons»).

Davant tots aquests productes, hem de conèixer i saber apreciar els elaborats de xarcuteria europeus i, més encara, els que ens són tan propers com els elabo-

rats dels països mediterranis. És un fet que, cada dia més, els nostres clients que viatgen ens poden demanar productes de xarcuteria molt concrets. La millor manera de servir-los és gaudir de productes de qualitat reconeguts, com els que estan sota del paraigua IGP i DOP, tant catalans com europeus.



Més informació sobre els productes i la campanya a asliceofquality.eu



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

Notícies sectorials

La ramaderia de carn de boví d'Espanya emet un 66% menys de gasos d'efecte d'hivernacle i consumeix un 65% menys d'aigua que la mitjana mundial

Un estudi fet per científics de la Universitat Politècnica de València i que examina l'impacte mediambiental de la ramaderia de boví de carn a l'estat espanyol, assegura que la ramaderia bovina emet menys gasos d'efecte hivernacle que la mitjana mundial. L'informe destaca que, en comparació amb la resta del món, la petjada de carboni d'aquest sector a Espanya és un 66% menor, gràcies a l'eficiència dels seus sistemes de producció. Raisa Tinitana, coautora de l'estudi, subratlla la importància d'aquesta recerca per a avaluar el progrés d'Espanya cap a la neutralitat climàtica per a 2050, un objectiu de la Comissió Europea. A més, es va descobrir que la petjada hídrica del boví espanyol és només un terç de la mi-

tjana global.

L'estudi també ressalta aspectes com la captura de carboni per les pastures, no totalment considerada en els mesuraments actuals, que podria compensar fins al 60% de les emissions dels animals en pasturatge. S'assenyala que el 92% de l'alimentació del bestiar no competeix amb la humana, reduint la pressió sobre els recursos alimentaris.

A l'estudi també s'esmenta l'eficiència de la ramaderia de la península, que optimitza els recursos i contribueix a la biodiversitat, i es toca el tema de què succeiria si s'eliminen les vaques, suggerint que altres herbívors podrien emetre gasos d'efecte d'hivernacle sense aportar al subministrament alimentari humà.



França prohibeix per decret l'ús de determinades denominacions càrnies en productes d'origen vegetal

França ha donat un pas important en la regulació de l'etiquetatge dels aliments, establint una normativa clara sobre l'ús de determinades denominacions tradicionalment associades amb productes d'origen animal. Amb l'objectiu de proporcionar una informació més clara i precisa als consumidors, el govern francès ha prohibit l'ús de termes com a filet, rellom, entrecot, pernil, graellada o bistec en els productes que contenen proteïnes vegetals.

Aquesta iniciativa, concretada a través d'un decret publicat el passat febrer, té l'objectiu d'evitar la confusió en el consumidor i assegurar que les denominacions utilitzades en l'etiquetatge reflecteixin fidelment la naturalesa del producte. El decret, que entrarà en vigor en tres mesos, distingeix clarament entre els termes reservats per a productes d'origen animal o amb un contingut mínim de proteïna vegetal, i estableix les condicions sota les quals certs productes d'origen animal poden incloure proteïnes vegetals, sense superar un límit màxim establert.

La selecció espanyola de carnisers visita París, seu del world butchers' challenge 2025

La selecció espanyola de carnisers, formada per dos companys carnisers i xarcuters catalans, en Toni Gillaumet i l'Ana París, serà un dels divuit equips participants en el World Butchers Challenge, 'El Mundial de la Carnisseria' que se celebrarà al març de 2025.

És per aquest motiu que durant el mes de gener, l'equip va visitar la ciutat que serà seu del campionat, París (França), havent estat convidada per la Federació Francesa de Carnissers (Confederation

française de la boucherie charcuterie traiteur).

L'equip espanyol va poder realitzar una formació a la seva escola de carnisers, l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, una de les més antigues del món (va ser fundada en 1946). En la formació, els professionals espanyols van conèixer l'especejament francès de xai i de boví, les diferents tècniques que utilitzen en els obradors artesans francesos.

El sector avícola català experimenta un canvi de tendència després de tres anys difícils

El sector avícola català ha experimentat un gir positiu durant l'any 2023, marcant un canvi de tendència després d'enfrontar tres anys consecutius de desafiaments econòmics de tota mena.

Segons l'anàlisi realitzat per la Federació Avícola Catalana (FAC), l'any passat va ser crucial per a revertir la situació adversa dels anys anteriors. En els últims anys, les empreses avícoles s'han enfrontat a preus de venda per sota dels costos de

producció, la qual cosa estava impactant de manera negativa en els seus marges de benefici. No obstant això, en 2023, s'ha observat una moderació en els preus de l'aliment per a les aus i l'energia, la qual cosa ha permès a les empreses equilibrar els seus costos i contenir les despeses.

Un factor determinant per a aquesta millora va tenir a veure amb el control acurat de la producció per a ajustar-la a la demanda real i evitar la sobreoferta. La

recuperació de la demanda i del consum intern de productes avícoles, especialment carn de pollastre i ous, va ser impulsada per la plena recuperació del sector turístic i de congressos.

La FAC atribueix aquest augment de la demanda al fet que la carn d'ocell i els ous són aliments presents en la majoria de les llars catalanes i ofereixen una relació qualitat-preu atractiva, especialment en èpoques d'inflació elevada.



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



Actualitat gremial



GIRONA

Trobada Transfronterera Chambre de Métiers et de l'Artisanat Pyrénées-Orientales

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines hem participat gràcies a la iniciativa de la Cambra de Comerç de Girona a la Trobada transfronterera de Gremis del sector de la restauració i l'alimentació amb Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, juntament amb el Gremi de Flequers Artesans de les comarques gironines.

Durant la trobada es va compartir ofici i es va promoure sinèrgies que beneficien a tots els implicats. Aquesta jornada no hauria sigut possible sense l'experiència de l'Institut Escola Hostaleria i Turisme de Girona que ens va acollir a les seves instal·lacions.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales és un establiment públic de la zona del Pirineu Oriental gestionat per artesans electes i el seu objectiu és representar els interessos generals de l'artesania davant les administracions públiques.

TARRAGONA

Ensenyem a Fira Amposta!

El passat dimecres 6 de desembre, vam ser convidats per l'Ajuntament d'Amposta i per la Regidoria de Cultura i Fires, dins l'espai Ebrevents, a la Fira Amposta 2023.

Com a Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i cap de la botiga centenària Carns Lafont, junt amb la meua senyora, vam acceptar la proposta. Sota el marc de l'artesania, la nostra demostració als assistents va consistir en explicar algunes receptes dels nostres avantpassats en aquestes dates nadalenques, com vam poder ser canalons, farcits i altres.

Aprofitant aquest esdeveniment al que van fer acte de presència més de 300 persones i la súper cuina amb la que comptàvem, vam creure convenient exposar els logos del nostre Gremi de Carnissers de Tarragona i de la nostra marca Carnissers Xarcuters Catalunya, a la pantalla que ens van posar darrera el

taulell, els quals anaven apareixent, junt amb una pel·lícula de la nostra història i trajectòria familiar-professional, per tal de fer difusió del ofici i de la importància d'estar afiliat junt amb tot el màxim del col·lectiu, a les Associacions que defensen i representen el sector càrnic.

La nostra participació en aquest "show-cooking" va ser tota una experiència nova i molt gratificant, ja que vam gaudir mostrant els nostres secrets generacionals per a que la gent els pogués aprendre i fer a casa i tot un plaer veure disfrutar a tothom de la degustació final de tots els diferents productes creats, amb el sense fi de felicitacions rebudes!

▼
Pere Xavier Lafont i Bort

Mestre Artesà
Botiga Centenària Carns Lafont
Amposta



FE D'ERRATES:

En el passat número de la revista, el núm 199 corresponent al mes de desembre, l'article amb títol "Setmana cultural de les dones rurals" de GremiCarn Tarragona estava signat erròniament. Aquest article va estar redactat per Montse de Gloria Xarcuters de L'Espluga de Francolí.

BARCELONA

GremiCarn s'uneix a dos projectes de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles

Coordinats pel Clúster Food Retail, GremiCarn s'ha unit a empreses i entitats per treballar conjuntament en dos projectes de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles, en el marc del Pla estratègic de la PAC 2023- 2027 del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

El projecte **Connectem** té dos objectius principals: el desenvolupament de nous productes alimentaris innovadors amb qualitat nutricional i sensorial diferenciada, tot prioritzant la sostenibilitat del procés en tota la cadena i, l'increment de nous llocs de treball adaptant els processos tecnològics productius a persones amb discapacitat i/o risc d'exclusió social. Es pretén que aquest projecte pilot sigui reproducible per a altres empreses del sector alimentari català.

En aquest projecte hi participen l'empresa CET el Pla, com a líder del projecte i el Clúster Food Retail com a coordinador. També son socis beneficiaris la Fundació Mas Albornà i la Fundació Drissa. Els socis no beneficiaris son l'Hospital Sant

Joan de Déu, GremiCarn, Tea Garrotxa, Plusfresc, Casa Ametller, Farré Hortícoles, Eco La Morana i el Clúster de Salut Mental - We Mind. La Fundació Eurecat i la Fundació Alícia participen com a organismes d'investigació.

Per altre costat, el projecte **Novaferm** te com objectiu principal estudiar la valorització de subproductes d'origen vegetal, procedents de l'horta ecològica, mitjançant la fermentació en fase sòlida per l'obtenció de nous ingredients i/o productes de valor afegit. Es pretén que aquest projecte pilot sigui reproducible per a altres empreses del sector alimentari català.

En aquest projecte hi participen: l'empresa Sant Dalmai i com a líder del projecte, el Clúster Food Retail, com a coordinador. També son socis beneficiaris la Fundació Drissa i Embutidos Villamarin. Els socis no beneficiaris son Casa Ametller i GremiCarn. La Fundació Eurecat, participa com a organisme d'investigació, tal i com estableix l'article 3 de l'ordre ACC/253/2023, de 15 de novembre, en relació a les bases reguladores de l'ajut.

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

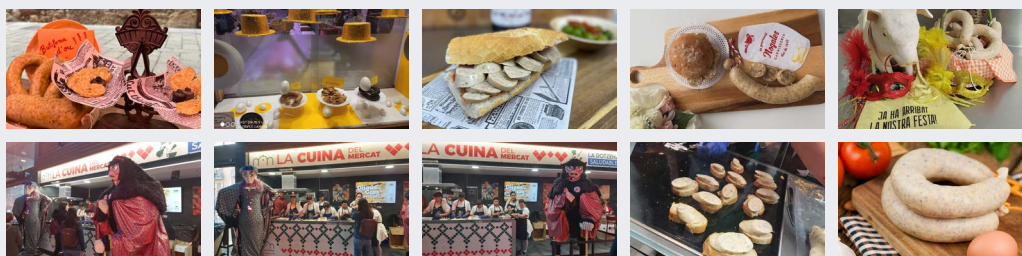
C. Pere Martell, 19 - Tarragona
977 22 53 59
gremicarnisserstgn@gmail.com
www.gremicarn.cat

LLEIDA

GremiCarn Lleida

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

Celebrem Dijous Gras a les comarques de Tarragona



El Bitcoin, un actiu refugi?



1 de novembre de 2008 quan Satoshi Nakamoto publica el seu whitepaper: Bitcoin: un sistema d'efectiu electrònic que s'envien directament d'una part a una altra sense haver de passar per una institució financera.

La pel·lícula *Ha nascut una estrella* de 1937, en la tercera adaptació, és protagonitzada per Bradley Cooper en el paper del músic Jackson Maine i Lady Gaga com a la famosa cantant Ally. Entre els dos neix una apassionada relació que es veu entebolida al llarg de la pel·lícula. Semblantment, entre Satoshi Nakamoto, el geni que va fer possible la creació de la moneda digital bitcoin, la primera criptomoneda, i la seva evolució des d'aleshores, deguda a la volatilitat registrada en els canvis històrics de cotització amb què s'ha comportat en alguns períodes curts de la seva trajectòria, amb pujades impressionants i baixades empinades, com una muntanya russa. Una elevada volatilitat indica un grau més alt de risc, però també més potència per a una recompensa més gran. Una baixa volatilitat, com la d'ara, és com un passeig tranquil en vaixell, lent, constant i amb menys sorpreses.

Tot va començar l'1 de novembre de 2008 quan Satoshi Nakamoto publica el seu whitepaper:

Bitcoin: un sistema d'efectiu electrònic usuari-a-usuari. Vaja, una versió de diner electrònic purament persona-a-persona (P2P) que permetria que els pagaments en línia s'enviïn directament d'una part a una altra sense haver de passar per una institució financera.

No existirien les criptomonedes si no hi hagués blockchain, una cadena de blocs en forma d'un registre públic de les transaccions efectuades en ordre cronològic que constitueixen una base de dades digital construïda amb criptografia. Gràcies a això, el 18 d'agost del 2008 es va registrar el domini bitcoin.org i el 31 d'octubre el pseudònim de Satoshi Nakamoto va donar a llum la primera criptomoneda:

bitcoin (símbol ₿, ticker o indicador BTC com a moneda).

El 26 d'abril del 2011 es va produir un esdeveniment històric per a Bitcoin: va desaparèixer el seu creador, Satoshi Nakamoto. L'última correspondència privada de Nakamoto va arribar el dia en què va enviar un correu electrònic a Gavin Andresen, que ja assumia el lideratge, com el seu successor, tot dient-li: "Voldria que no continuessis parlant de mi com una figura misteriosa a l'ombra, la premsa simplement ho tracta com una mena de moneda pirata. En canvi, podries incidir més en la idea que és un projecte de codi obert i

“ ”

El bitcoin ofereix una certesa monetària que cap banc central pot oferir. Això fa que la xarxa sigui deflacionària i els defensors argumenten que això n'augmentarà el valor amb el temps.

donar més èmfasi a les contribucions dels teus col·laboradors; cosa que ajudaria a motivar-los. Heu de llegir l'article de Forbes... Sí, tampoc estic content amb el to de 'diners pirata'. La retirada voluntària de Satoshi coincideix en el temps amb l'especulació de PC World sobre els vincles de Bitcoin i WikiLeaks, i la posterior invitació dirigida a Gavin Andresen —mà dreta de Satoshi en aquell moment— perquè expliqués què és Bitcoin a agències de seguretat dels EUA.

L'any 2015, Satoshi Nakamoto va ser el guanyador del Premi a la Innovació de The Economist en la seva categoria especial Sense límits per la seva invenció, "que podria alterar radicalment el siste-

ANTON GASOL

Consultor i analista econòmic-financer, ex-degà del Col·legi d'Economistes de Catalunya.

Article publicat a On Economia de elnacional.cat. Podeu veure l'article original a: www.bit.ly/bitcoin-un-actiu-refugi

ma financer internacional...". La proposta de nominació al Premi Nobel d'Economia del 2016 per a Satoshi Nakamoto fou rebutjada des de l'oficina de premsa de la Reial Acadèmia de les Ciències de Suècia perquè no s'atorga si el guardonat és "anònim o bé ha mort".

El 3 de gener de 2009 havia llançat la xarxa de Bitcoin, germen de tota una indústria que avui dia es coneix com a blockchain (cadena de blocs), la internet del valor. El 3 de gener es va crear el primer bloc que va generar 50 bitcoins en entrar en funcionament la xarxa P2P de Bitcoin, una xarxa punt a punt que funciona —gràcies a la connectivitat d'internet— mitjançant una sèrie de nodes que actuen simultàniament i permeten l'intercanvi d'informació entre els ordinadors connectats.

El 12 de gener de 2009 hi va haver la primera transacció entre Satoshi Nakamoto i el criptògraf Hal Finney. El preu del bitcoin fou de 0,00076 dòlars. El febrer del 2011, el bitcoin arriba a la paritat amb el dòlar. L'octubre del 2012, el Banc Central Europeu (BCE) relaciona l'expansió d'aquesta divisa virtual amb una possible amenaça per al sistema financer tradicional. El 27 de novembre de 2013, el bitcoin va superar els mil dòlars i va igualar el preu d'una unça d'or. I el desembre del mateix any, la Xina va prohibir el pagament amb aquesta moneda virtual a les transaccions de comerç electrònic.

El preu actual en temps real de Bitcoin és d'uns 39.000 € (BTC/EUR) amb una capitalització de mercat de més de tres quarts de bilió d'euros. El volum de trading diari és de prop de 31.000 milions EUR. Hi ha en circulació 19,6 milions de bitcoins, un 93% del total de 21 milions que hi haurà en circulació a principi de l'any 2140. Per tant, el 7% restant actual, 1,5 milions de bitcoins s'extrauran al llarg dels propers 117 anys. El novembre del 2025 s'assolirà el 95% en circulació i el 2035 el 99%.

I l'últim #Satoshi serà emès l'any 2039. Igualment que l'euro que és divisible en 100 cèntims, la fracció mínima d'un bitcoin és de 100 milions de cèntims, anomenada "satoshi". L'equivalència entre les unitats de mesura satoshi i bitcoin són 1 satoshi = 0,00000001 bitcoins; 1 bitcoin = 100,000,000 satoshis.

Durant els primers quatre anys d'existència del Bitcoin, la quantitat de nous bitcoins emesos cada 10 minuts va ser de 50. Cada quatre anys, aquest número es divideix en dos, és l'anomenat "halving", que és un element d'autoregulació de l'emissió de bitcoins.

Els halvings són un dels aspectes fonamentals dels models econòmics d'algunes de les criptomonedes, perquè garanteixen que les monedes seran emeses a un ritme constant, seguint una taxa decreixent previsible. Aquesta taxa d'inflació monetària controlada és una de les diferències principals entre les criptomonedes i les divises (monedes) fiat tradicionals, que, bàsicament, tenen una massa monetària infinita. Tot el procés de halving de bitcoin continuarà cada quatre anys fins al 2140, quan s'hauran produït 32 halvings i s'hagin assolit els 21 milions de BTC, xifra d'emissió màxima establerta des del principi. Una certa moneda que cap banc central pot oferir. Això fa que la xarxa sigui deflacionària, i els defensors argumenten que això augmentarà el valor del bitcoin amb el temps.

I de cara al futur com evolucionarà el preu del bitcoin? D'entrada cal dir que la possible aprovació per part de la Comissió de

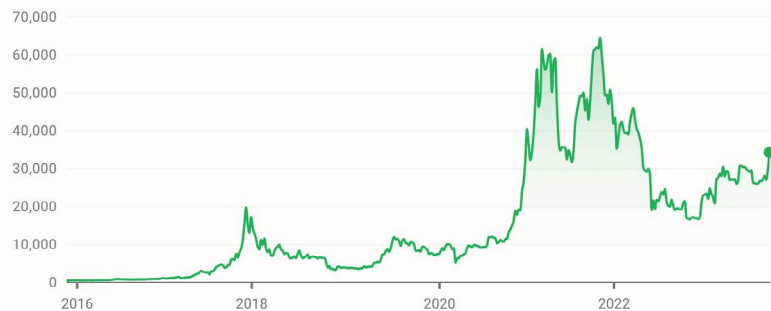
Borsa i Valors dels Estats Units (SEC) dels fons cotitzats (ETF) al comptat de Bitcoin està generant grans expectatives. En ser un EFT, un fons d'inversió que es compra i es ven com una acció, es vincula a un índex borsari i les seves pujades i baixades marcaran la rendibilitat dels fons. Per tant, es podrà invertir en bitcoins sense necessitat de comprar-los directament.

De previsions a futur del preu de bitcoin n'hi ha de tota mena, des de les més conservadores fins a les més optimistes. Hi ha qui espera que el 2030 el preu sigui de l'ordre de 63.000 USD, d'altres: 75.000, 227.000, 429.000, i fins i tot 628.000. En tot cas, cal tenir present que els tenidors a llarg termini de bitcoin controlen més del 76% de bitcoins emesos. Aquests tenidors, que oscil·len entre 50 i 25 mil inversionistes a llarg termini (entre 4 i 5 anys de permanència) fan pensar en la confiança que tenen de cara a augments futurs del seu valor, tot i que, un cop assolit el seu preu objectiu, poden fer vendes massives.

El domini actual del Bitcoin és del 54% del total de capitalització d'1,6 bilions d'USD del conjunt de més de 8.500 criptomonedes existents al mercat.

Pensem que Bitcoin és, pràcticament, l'única criptomoneda que té una emissió d'unitats programada en el temps que és minvant i limitada a 21 milions d'unitats. Entre les seves característiques destaca la seva escassetat, la descentralització, la seva divisibilitat i, podem afegir, seguretat, la qual cosa la converteix en una reserva de valor i un actiu refugi.

Tipus de canvi històric Bitcoin (BTC) – Dòlar (USD)



TARIFES PUBLICITAT 2024

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.

La revista imprimeix en color en totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

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

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

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

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

TARIFES

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

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

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

La revista 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 publicació.

El contingut dels anuncis serà de total responsabilitat de l'anunciant, la revista 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 Lloguers i vendres

- ▶ **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

- ▶ **Es ven:**
Nau de 500 metres quadrats aproximadament, amb activitat de magatzem frigorífic, sala d'especejament i elaboració d'embotits.
Consta de 4 cambres frigorífiques, congelador, sala d'especejament i sala de cocció.
Polígon Blancafort de Reus
Interessats demanar pel Salva al 609482295

- ▶ **Es ven:**
Carnisseria -xarcuteria amb obrador i tres cambres frigorífiques a Viladecans centre (barri antic) en ple funcionament des de 1920. Clients fixos. Casa amb local, obrador i habitatge de 318 m2.
Mòbil 68.85.73.76
Preguntar per Joan

- ▶ **Es lloga:**
Xarcuteria-Cansaladeria-Carnisseria. Botiga totalment reformada i equipada per obrir d'immediat. Molt bona ubicació, Avda. Catalunya (Gironella)
Mòbil 629.44.62.13
Preguntar per Rosa

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

Petits anuncis

- ▶ **Es traspasa:**
Xarcuteria-Carnisseria
Zona Guinardó, a prop del Parc de les Aigües Barcelona
Mòbil 678.46.66.88
Preguntar per Dolors

 - ▶ **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:**
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 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:**
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
Xarcuteria - Cansaladeria
Mercat Sant Antoni (4 parades)
Enn ple funcionament, a prop entrada - ben situada
Mòbil 615.12.83.93 - 93.424.61.93
Preguntar per Mari Laureano

 - ▶ **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

 - ▶ **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:**
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:**
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

- ▶ **Es traspasa:**
Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures (llaunes, begudes, plats preparats) Mercat Unió-Poble Nou (2 parades) . Al costat porta, passadís central davant zona de peixateria, ben situat.
Mòbil 649.74.38.36
Preguntar per Ramon
- ▶ **Es traspasa:**
Xarcuteria - 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:**
Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de Mercat i a prop del Metro.
Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza

- ▶ **Es traspasa:**
Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga Totalment equipada i en ple funcionament
Mòbil 646.61.50.73
Preguntar per Jordi

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

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

- | | | |
|---|---|--|
| <p>► Es ven:
 Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
 Molt bon preu
 Mòbil 691.65.81.72
 Preguntar per Daniel</p> <p>► 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</p> <p>► 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.</p> | <p>► 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</p> <p>► 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</p> | <p>► 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</p> <p>► Es ven:
 Balança electrònica 50€; Forn de convecció 1200€; Rentamans d'acer inoxidable 185€;
 Envasadora al buit 700€; Talladora fiambres 500€; 2 estanteries acer inoxidable 300€; 4 pilons de fusta, diferents grossors 60€; Retractiladora 25€; Ganxos 60€; 2 barres acer inoxidable per penjar pernils 200€; ganivets 50€; màquina de retractilar 40€; aigüera dos piques totalment acer inoxidable 300€.
 Total: 3435€. Si s'ho queda tot: 2800 €.
 Telèfon 93.457.06.18
 Preguntar per Xavier</p> |
|---|---|--|

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

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

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71
comercial_insa@hotmail.es

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)



LA REVISTA

PETITS ANUNCIS - GRANS RESULTATS

- 93 424 10 58 -



Singular Shop

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

Contacte comercial

T. 93 546 81 11

M. 661 93 24 88

info@singularshop.es

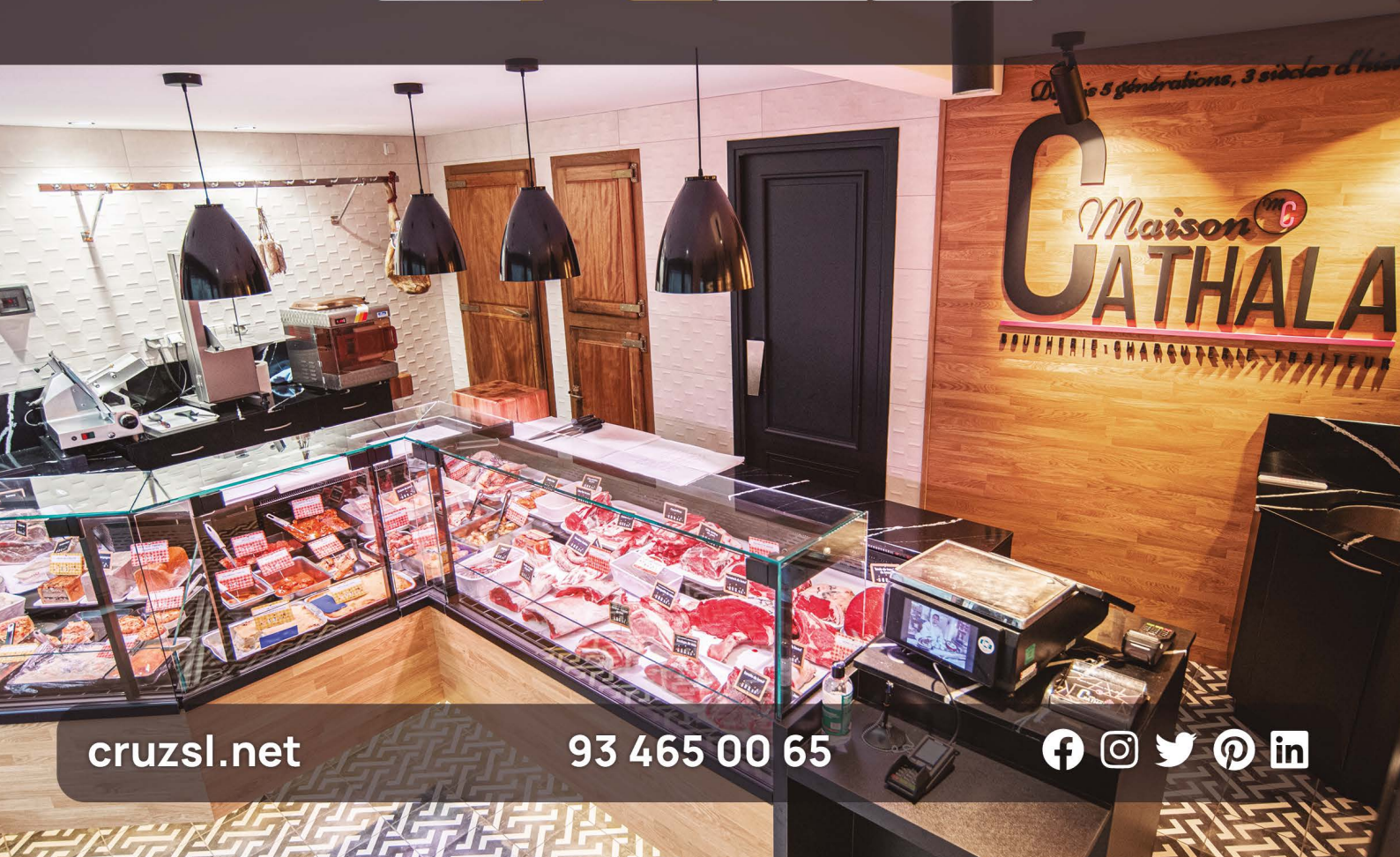
www.singularshop.es

f @ Segueix-nos





CRUZ



cruzsl.net

93 465 00 65

