



carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 201 | JULIOL 2024

MEAT
EXPERIENCE
GUÍA DEL SECTOR CARNI
2024
JULIOL 2024

6è Concurs Nacional de
Llonganissa Tradicional

| La ramaderia com a fals culpable

| El sector carni, un pilar essencial
de l'economia catalana que creix.

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



SUMARI

05.
Editorial del president

06.
6è Concurs Nacional de
Llonganissa Tradicional

12.
Entrevista a Jacint Arnau
membre del jurat del VI
Concurs Nacional de
Llonganissa Tradicional

14.
El talent català agafa força
a la Selecció Espanyola de
Carnissers

18.
La ramaderia com a
fals culpable

24.
Entrevista a Vicenç Bardolet
president de GremiCarn
Tarragona

26.
La fira Meat Xperience.

30.
El sector avícola millora
els resultats gràcies a la
moderació dels costos i el
control de la producció.

32.
El sector carni, un pilar
essencial de l'economia
catalana que creix.

34.
Actualitat gremial

38.
Notícies sectorials

40.
Dossier: La importància
de la narrativa en la
comunicació persuasiva des
del sector agroalimentari.

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**





201

Immersos enmig de l'estiu, us fem entrega d'un nou número de la revista dels Carnissers i Xarcuters de Catalunya. En les primeres pàgines fem un repàs de la 6a edició del Concurs Nacional de Llonganissa, celebrada el passat mes de maig, en la qual van obtenir els primers premis Ca d'Antema de La Plana de Mont-ros i Carnisseria i Cansaladeria Codina de Taradell. Aprofitant l'ocasió, entrevistem Jacint Arnau, membre del jurat, perquè ens expliqui la seva visió dels productes participants i dels concursos que organitza la Fundació Oficis de la Carn. A continuació, parlem de la Selecció Espanyola de Carnissers i dels dos membres catalans que la formen, Toni Guillaument i Ana París.

En les pàgines centrals, Francesc Reguant, economista i expert en estratègies de l'agroalimentació, ens explica la importància de la ramaderia com a peça principal del sistema alimentari català en el seu article "La ramaderia com a fals culpable". A més, també entrevistem Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Lleida, perquè ens expliqui la importància de la fira Meat Xperience i, a continuació, us mostrem les últimes novetats de l'esdeveniment.

En aquest número 201 també trobareu l'article "El sector carni, un pilar essencial de l'economia catalana que creix amb força", en el qual us mostrem les principals dades del sector, i l'article "El sector avícola millora els resultats gràcies a la moderació dels costos i el control de la producció", que destaca el canvi de tendència d'aquest sector. A l'apartat Dossier, Eva Güivas, consultora en comunicació, ens parla de la importància de la narrativa en la comunicació persuasiva des del sector agroalimentari. Finalment, a les últimes pàgines, fem un repàs de tota l'actualitat gremial i del sector.

PER TENIR RELLEUS EMPRESARIALS ÉS BÀSIC EL RECONeixEMENT SOCIAL DELS OFICIS



Preguntar-nos qui és el responsable de la falta de relleu empresarial a les petites empreses és una qüestió retòrica que té moltes respostes. Per això, hem d'analitzar què ha estat passant durant els darrers 40 anys i identificar quins errors s'han comès, tant des del sector privat com des de l'administració pública.

Comencem amb els errors que hem comès nosaltres mateixos, els propis damnificats del problema. Segurament hem transmès a la societat i als nostres familiars i treballadors una visió del nostre treball com a sacrificat i de poc retorn. No hem sabut posar en valor la riquesa del nostre ofici ni la importància de ser els amos del nostre destí. No hem sabut transmetre el valor d'un ofici extraordinari de tradició mil·lenària, del qual som depositaris i que se'ns ha transmès de pares a fills. Nosaltres, la generació del benestar post-franquista, ens hem professionalitzat, però no hem sabut fer de l'ofici un valor social. Quina és la realitat actual? Que no tenim persones que vulguin integrar-se als nostres negocis com a col·laboradors per construir equips, i encara tenim menys persones disposades a liderar aquests negocis que tenen un esplèndid present i un immillorable futur.

Aquí no s'acaben les nostres responsabilitats, però m'agradaria abordar la responsabilitat, o irresponsabilitat, de l'administració. La seva principal responsabilitat ha estat sempre la capacitat política, administrativa i econòmica de donar prestigi al sector, invertint en la formació professional de les persones que volien seguir o entrar en el món dels oficis alimentaris. Però ni els diferents governs de l'Estat, ni tampoc els de la Generalitat de Catalunya, han apostat mai per un ensenyament professional de qualitat dels oficis alimentaris. I el que és encara més greu: mai ens han proporcionat ni eines ni recursos al sector privat per fer el que ells no han estat capaços de fer. Cal dir-ho alt i clar, per vergonya de tota la classe política, que la poca formació de qualitat que s'ha donat a Catalunya en l'àmbit dels oficis artesans alimentaris ha estat gràcies a la rebel·lia, la perseverança, la responsabilitat, la generositat i la passió dels professionals dels diferents oficis que van apostar per les escoles gremials.

Personalment, sóc un defensor de la relació públic-privat, perquè permet abordar problemes que difícilment tenen solució si una de les dues parts vol actuar sola. Però el que passa massa sovint, i aquest és el cas que ens ocupa, és que la part pública, ja sigui per supèrbia, desinterès, desconeixement o abandonament de funcions i responsabilitats, no ha fet res ni ha donat suport perquè els privats féssim la feina que junts hauríem d'haver fet, com és el cas dels principals països europeus. Des del sector de la carnisseria-xarcuteria, hem reclamat des de fa molts anys que es posi en marxa el model que a Europa funciona amb èxit comprovat. Però, ja sigui per protagonismes absurds entre diferents departaments de la Generalitat o per relacions maldestres i poc eficients dels governs catalans amb els governs de l'Estat, el cas és que qui ha pagat el preu de la seva incapacitat hem estat nosaltres.

Portem anys en la discussió de si això és competència d'ensenyament o treball, i ningú parla de l'importància dels departaments d'empresa. La discussió continuada de les competències entre administracions i departaments ens ha portat a la incompetència.

Els governs han de definir el marc general, fer factible econòmicament el desenvolupament a través d'un finançament adequat, complementat amb finançament privat des del propi sector, encara que sigui a través d'una taxa obligatòria que després reverteixi en el propi sistema de formació. Era i és molt important ser capaços de casar el sector empresarial amb el formatiu, i què millor que buscar una corporació privada de dret públic que ho faciliti? A Europa, les Cambres de comerç o d'artesanat són les encarregades de donar aquesta formació.

Si entre tots haguéssim fet bé la feina, gràcies a la formació reglada de qualitat tindríem uns oficis amb prestigi i unes famílies que encoratjarien els seus fills i filles a treballar o a emprendre en el món dels oficis artesans alimentaris. Aquest viver de persones formades donaria continuïtat als oficis i facilitaria els relleus empresarials.

La quadratura del cercle és ajuntar oferta i demanda a través de la formació professional i la dignificació dels oficis. Però aquesta quadratura, per moltes raons, no s'ha volgut o pogut fer amb els oficis artesans alimentaris i per això ara tot són lamentacions.

Ca d'Antema de La Plana de Mont-ros i Cansaladeria Codina de Taradell, guanyadors del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2024



Després d'un any sense celebrar-se -aquest concurs és bianual- el passat mes de maig, el Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional va distingir les millors llonganisses artesanes del país. Aquest certamen, que ja s'ha convertit en una cita imprescindible per als amants de la gastronomia tradicional, busca destacar i promoure la riquesa culinària del territori. Aquest concurs és organitzat per la Confraria del Gras i el Magre juntament amb la Fundació Oficis de la Carn i té l'objectiu de fomentar i vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals elaborats pels artesans del nostre país.

La competició no només reconeix l'excel·lència en la producció de llonganisses, sinó que també impulsa la innovació i la preservació de les tècniques tradicionals. En aquesta edició s'han entregat guardons de les categories "Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus Plana de Vic" i "Llonganissa tradicional" al millor Xolís. Des de l'organització es considera que la difusió d'aquest embotit fora del seu territori natural ja està feta, per la qual cosa s'ha considerat més oportú 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.

Aquesta edició ha comptat amb 21 llonganisses inscrites procedents de les comarques d'Osona (9), La Selva, Alt Penedès, Alt Empordà, Moianès, Alt Urgell, Cerdanya, Garrotxa i Pallars Jussà. La diversitat

geogràfica dels participants demostra l'abast i la importància d'aquest concurs en el panorama gastronòmic català. El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals del sector carni, periodistes, gastrònoms i els tres guanyadors de l'edició anterior, ha estat l'encarregat de tastar i avaluar el nivell de 19 embotits -dos van ser desqualificats per no seguir les bases del concurs-. La rigorositat del procés de selecció assegura que només els millors productes arriben a ser premiats, mantenint així el prestigi del concurs.

El jurat ha destacat una millora notable de les característiques tècniques i sensorials dels productes presentats. «El nivell de les llonganisses ha estat molt alt i s'ha demostrat la recerca de l'excel·lència del producte i de l'autenticitat de cada elaborador», ha remarcat Ramon Roset, gastrònom i sommelier. A més, també s'ha destacat que «s'ha vist un gran nivell en l'assecatge del producte i una molt bona harmonia dels ingredients, aconseguint l'equilibri entre el greix i la carn en la majoria dels elaborats presentats», ha afirmat Jacint Arnau, doctor en veterinària i especialista en productes carnis.

D'altra banda, Josep Dolcet, secretari del jurat, ha afegit: «El jurat ha volgut destacar la feina que gira entorn al concurs, en especial totes les accions de formació relacionades amb les llonganisses dutes a terme per la Fundació i l'Escola de la Carn, i que ben segur han influït en la millora de les característiques tècniques i sensorials del conjunt de llonganisses presentades».

Ca d'Antema de La Plana de Mont-ros i Cansaladeria Codi-na de Taradell, guanyadors de l'edició d'enguany

Aquest any les poblacions La Plana de Mont-ros, del municipi de la Torre de Cabdella al Pallars Jussà, i Taradell, a la comarca d'Osona, han estat les capdavanteres i, igual que en l'edició anterior, el talent femení s'ha imposat en una de les categories.

El guanyador en la categoria Millor llonganissa tradicional tipus pagès ha estat Dolors Toló de **Ca d'Antema** (La Plana de Mont-ros - Pallars Jussà). La guardonada ha presentat un xolís elaborat artesanal-



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

“ ”

EL JURAT HA TINGUT UNANIMITAT EN LA VALORACIÓ DELS ATRIBUTS. AIXÒ S'HA VIST REFLECTIT EN UNES PUNTUACIONS MOLT AJUSTADES, INDICANT L'ALT NIVELL DE LES LLONGANISSES PRESENTADES.

JOSEP DOLCET,
SECRETARI DEL JURAT

ment, seguint el procés tradicional i utilitzant les carns més nobles del porc. «El nostre procés de curació es duu a terme en assecadors naturals que estan situats a la Vall Fosca a més de 900 metres d'altura, fet que li dona un sabor característic i intens», ha remarcat Dolors Toló. A més, explica que quan s'acabin les llonganisses, caldrà esperar. «Fins que no torni el fred no podem tornar a elaborar-la i assecar-les. Sempre serà una producció limitada». Així que els aficionats a les nostres llonganisses hauran d'afanyar-se. Ca d'Antema elabora, des de 1930, els productes tradicionals derivats del porc «seguint els mètodes i receptes familiars que s'han transmès al llarg dels anys».

El guanyador en la categoria Millor llonganissa tradicional tipus Plana de Vic ha estat Xevi Codina de **Carnisseria i Can-saladeria Codina** (Taradell - Osona), amb una llonganissa elaborada amb porc Duroc i amb les matèries primeres originàries de la comarca d'Osona. «Aquest premi és el resultat de la recerca d'un producte de gran qualitat utilitzant l'assecat mix», ha explicat Codina. La família Codina va començar la seva professió el 1989 i té el propòsit de «recuperar sistemes d'elaboració tradicionals seguint el receptari familiar que s'ha transmès de pares a fills per així garantir un producte artesà de qualitat». Xevi Codina ja va obtenir aquest mateix premi el 2018, i ara confessa estar sorprès per haver tornat a guanyar-lo. La recepta és la mateixa, però quin és el secret? «Cal acariciar molt la llonganissa. Des que l'emboteixes fins que la poses a la venda, cada dia has d'estar mirant-la, canviant-la a un lloc més sec o més humit, segons el clima, etc. I també la matèria primera: si les carns no són d'alta qualitat, no aconseguiràs aquesta llonganissa.»

Segons premis

El segon premi en la categoria Millor llonganissa tradicional tipus pagès ha estat per a Sergi Mas de **Embotits Vall del Ges** de (Sant Pere de Torelló - Osona) amb una llonganissa que és el resultat de la tradició familiar i les condicions climà-

tiques òptimes de la zona per a la seva elaboració. «L'elaborem amb les parts més nobles del porc, està curada amb assecadors naturals i amb una curació lenta. Respectem la tradició i incorporem noves tecnologies tenint en compte que no afectin la qualitat del producte final», ha remarcat en Sergi Mas. Embotits Vall del Ges va ser fundada l'any 2003, quan en Miquel i la Roser, pares de la generació actual, van decidir convertir la tradició familiar d'elaborar embotits per a consum propi en un negoci. «Ens enorgulleix seguir mètodes tradicionals, seleccionant acuradament les carns i controlant meticulosament el procés de curació» ha destacat Sergi Mas.

D'altra banda, la segona posició en la categoria Millor llonganissa tradicional tipus Plana de Vic ha estat per Albert Codina de **Embotits del Collsacabra** (Cantonigròs - Osona). Els osonencs han presentat una llonganissa «elaborada amb carns madures de porc Duroc, i li afegim daus de cansalada, sal i pebre». Embotits del Collsacabra és un negoci familiar especialitzat en l'elaboració artesanal d'embotits i carns curades sense conservants, utilitzant únicament sal i pebre, seguint les receptes de passades gene-

racions. «Treballem amb una matèria primera excepcional i sota processos que prioritzen la qualitat sobre la quantitat», ha remarcat Codina.

Tant els guanyadors com els finalistes han expressat la seva satisfacció i orgull per haver estat distingits amb aquests guardons. Asseguren que aquest reconeixement suposa un gran prestigi i esperen que la ciutadania visiti les seves carnisseries i xarcuteries per descobrir i degustar les seves creacions, resultat de l'esforç i la dedicació per mantenir la tradició i la qualitat en cada peça.

La dinàmica del Concurs i el jurat d'aquesta edició

D'acord amb les bases del concurs i per a cada una de les tres categories a les quals optaven a premi, els Carnissers - Xarcuters van aportar 4 unitats de llonganissa amb un pes superior als 600g cada una a la seu de la Fundació dels Oficis de la Carn per ser avaluades pel jurat en un tast celebrat el dia 8 de maig 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

**MILLOR LLONGANISSA
TIPUS PAGÈS
DOLORS TOLÓ**



“Aquest premi és un gran reconeixement al nostre treball i als mètodes i receptes familiars que s’han transmès al llarg dels anys”

Ca d'Antema elabora, des de 1930, els productes tradicionals derivats del porc, seguint els mètodes i receptes familiars que s’han transmès al llarg dels anys. Situats a la Vall Fosca, els seus assecadors naturals a més de 900 metres d’altura donen un sabor característic i intens als seus productes.



Ca d'Antema
Camí de la Vall 7 - La Plana de Mont-ros

**MILLOR LLONGANISSA
TIPUS PLANA DE VIC
XEVI CODINA**



“Guanyar per segona vegada aquest concurs és un reconeixement a la nostra feina, a la forma d’elaborar i a la millora constant del producte.”

La família Codina va començar la seva professió el 1989, i treballa per oferir productes de gran qualitat, elaborats artesanalment amb porc Duroc i matèries primeres de la comarca d’Osona. El seu compromís amb la qualitat i la tradició és evident en cadascuna de les seves creacions.



Carnisseria i Cansaladeria Codina
C. de Sant Sebastià, 28 - Taradell

**SEGONA LLONGANISSA
TIPUS PAGÈS
SERGI MAS**



Embotits Vall del Ges
C. Sant Feliu, 27 - Sant Pere de Torelló

**MILLOR LLONGANISSA
TIPUS PLANA DE VIC
ALBERT CODINA**



Embotits del Collsacabra
Camí Reial, 7 - Cantonigròs



El jurat d'aquesta edició durant la seva deliberació per a escollir les millors llonganisses del concurs

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 i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre que actua com a president; Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor, divulgador gastronòmic i fundador del Fòrum Gastronòmic; Jacint Arnau, llicenciat en ciències químiques, doctor en veterinària i especialista en productes carnis; Paula Molés, periodista, comunicadora gastronòmica i directora del programa Un restaurant caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio; Ramon Roset, sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels Premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Isaac Gelabert, productor del Fòrum Gastronòmic i director de la Fira Làctium; Yolanda Presseguer, mestra artesana cansaladera-xarcutera i professora de l'Escola de la Carn, i Sònia Freixas i Josep Terradellas, mestres artesans cansaladers-xarcuters i guanyadors de l'anterior edició del concurs. Cadascun dels membres del jurat aporta una perspectiva única que enriqueix la valoració global dels productes presentats. Ha actuat com a

secretari Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn. Ha actuat com a secretari Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn.

Durant el tast de deliberació es van fer dues rondes de tast per les categories de Llonganissa tradicional amb plec tipus pagès i Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus Plana de Vic. Els experts, un cop tastats els productes, els van puntuar. De les dues categories, els 6 productes amb major puntuació van passar a la ronda final, en la qual es van escollir les premiades per cada categoria.

El jurat d'aquesta edició ha fet una valoració molt positiva dels productes presentats, remarcant que any rere any milloren qualitativament. Josep Dolcet, secretari del jurat, ha remarcat que «Des del punt de vista del tast en sí, cal esmentar la pràctica unanimitat a l'hora de la valoració dels atributs de les diferents llonganisses fet que ha quedat reflectit en els resultats finals, amb unes puntuacions molt ajustades que indica el nivell de les llonganisses presentades.» i afegeix «Destacar sobretot la variabilitat en les llonganisses de la tipologia "amb plec tipus pagès", un fet que representa precisament la riquesa i les formes d'elaboració de les diferents comarques de procedència. En

aquest sentit, el jurat ha aconsellat aprofundir en una tipificació més exhaustiva dels diferents tipus de llonganisses amb l'objectiu final de quedar clars i definits quins són els trets característics de les llonganisses tradicionals de Catalunya, requisit indispensable per preservar la qualitat d'aquests productes».

Moltes gràcies als participants i jurat

Des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn es vol expressar el més sincer agraïment a tots els artesans que han participat part del concurs aquest any.

A més, es vol fer un reconeixement especial als membres del jurat per la seva valuosa col·laboració en aquest concurs. Les seves aportacions, deliberacions i comentaris són fonamentals per a la millora contínua del certamen i per assegurar la qualitat i autenticitat dels productes presentats. El seu compromís amb la qualitat ajuden a seguir millorant i a perfeccionar cada any el concurs.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

VEDELLA

30 €60
/Kg

Pais d'origen: Espanya
Raça: Rubia gallega



≡ OPTICON

We scan, connect and communicate

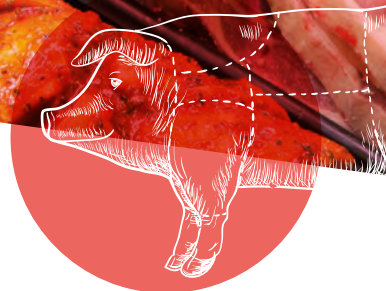
ETIQUETES ELECTRÒNIQUES I SENYALITZACIÓ DIGITAL PER AL TEU COMERÇ

- _ 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



SI ESTÀS CONVENÇUT QUE FAS LES COSES BÉ, PARTICIPA ALS CONCURSOS. T'AJUDARAN A PERFECCIONAR ELS TEUS PRODUCTES.

Jacint Arnau és llicenciat en ciències químiques, doctor en veterinària, especialista en productes carnis, i un assidu com a jurat dels diferents concursos que organitza la Fundació Oficis de la Carn. Després de l'entrega de guardons del Concurs Nacional de Llonganissa parlem amb ell perquè ens doni les seves valoracions de l'edició d'enguany.

Aquest any has estat jurat del concurs de llonganissa. Com has vist els diferents productes que hi han participat?

La veritat és que hi ha hagut una mica de tot. Hi ha una part important que està força bé i algunes llonganisses que destaquen i que demostren un nivell important. També hi ha algunes amb problemes particulars, però en general diria que la qualitat ha estat bona. És interessant veure la diversitat de productes que es presenten, i això demostra l'esforç i la dedicació dels participants. A més, es nota que hi ha un interès creixent per millorar i innovar, cosa que és molt positiva per al sector.

Quins aspectes destacades pel que fa a la qualitat de les llonganisses presentades?

Els participants estan començant a secar bé el producte, amb un color molt homogeni i una bona qualitat d'assecat. El punt de sal i pebre està ben equilibrat, i la relació greix-carn està ben aconseguida, fet que contribueix a una textura agradable. En el

tall, es veu una fermentació homogènia i un bon color. Les tripes utilitzades estan ben tractades i no deixen cap regust. Finalment, la carn utilitzada és de bona qualitat, cosa que es reflecteix en el resultat final del producte. En resum, m'he emportat una molt bona impressió de la qualitat general de les llonganisses presentades.

No és la primera vegada que participes com a jurat. Com has vist aquesta edició del concurs?

Enguany el concurs ha estat molt positiu. Estic molt content i felicito a Josep Dolcet i a GremiCarn per la feina que es fa tant abans, durant com després del concurs. És evident que hi ha un esforç constant per part de tots els implicats, i això es reflecteix tant en l'organització del concurs com en la qualitat dels productes presentats. Des de la primera edició, s'està mostrant una millora contínua del producte. Anem pel bon camí.

Podem deixar constància que els concursos de Fundació Oficis de la Carn, entitat que els organitza, fan que es millorin els embotits tradicionals?

Sí, són una plataforma crucial per a la seva millora. La possibilitat de rebre comentaris constructius de professionals del sector ajuda els participants a perfeccionar les seves tècniques i productes. Aquests concursos permeten identificar i corregir errors, així com adoptar noves pràctiques que poden millorar





▼
Jacint Arnau juntament amb altres membres del jurat durant l'edició d'enguany del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional.

significativament la qualitat dels embotits. Aquest intercanvi de coneixements i experiències és molt valuós per al desenvolupament del sector carni. A més, fomenten una competència saludable que impulsa els participants a innovar i a mantenir estàndards alts, beneficiant finalment als consumidors amb productes de millor qualitat.

Ets jurat dels tres concursos que es fan des de la Fundació. Amb la teva experiència, proposaries algún altre concurs?

Hi ha diversos productes que podrien ser interessants. Per exemple, en els cuits, els bulls i la botifarra negra són excel·lents quan es fan bé. També crec que podríem explorar més el món de les salaons, les baiones o els pernillets. Tots aquests productes, que costen de trobar, s'haurien de potenciar. També es podria organitzar un concurs de pernil cuit, un producte amb què sembla que estiguem acomplexats. Catalunya té una tradició

en aquest elaborat des de l'edat mitjana i fins i tot abans, en temps de l'Imperi Romà. Hi ha pocs professionals que l'elaborin perquè requereix un treball minuciós i molta vigilància, però crec que valdria la pena explorar-ho.

Per tant, parlem de realçar productes que potser són menys coneguts?

Exacte. Buscar aquells productes locals poc coneguts que tenen potencial i reforçar-los seria molt beneficiós per a la cultura gastronòmica del país. Això inclou tant els embotits tradicionals com altres productes que, per diverses raons, no tenen tanta presència al mercat. Un exemple d'èxit és el concurs del farcit de carnaval, que ha ajudat a preservar i donar visibilitat a aquest producte tradicional. Realçar aquests productes també pot ajudar a recuperar tècniques i receptes antigues que formen part del nostre patrimoni culinari, així com fomentar la innovació i la creativitat entre els professionals del sector.

“ ”

LA QUALITAT DE
LES LLONGANISSES
PRESENTADES
ENGUANY HA
ESTAT MOLT BONA.
HI HA PRODUCTES
QUE DEMOSTREN
UN ALT NIVELL
IMPORTANT.

Què diries a aquells professionals del sector que no estan convençuts de participar als concursos?

Si estàs convençut que fas les coses bé, ves a veure algú que hagi guanyat i pregunta-li per la seva experiència. Participar en un concurs et permet rebre comentaris constructius dels professionals del sector, que et poden ajudar a millorar. A vegades et penses que ho fas molt bé, però hi ha aspectes que es poden perfeccionar amb l'ajuda dels teus companys. És una gran oportunitat per aprendre i millorar.

Moltes gràcies per les teves paraules i per la teva participació com a jurat. Estem segurs que els teus comentaris seran molt valuosos per als nostres lectors i per als futurs participants del concurs.

El talent català agafa força a la Selecció Espanyola de Carnissers



Els membres de la Selecció Espanyola de Carnissers afilen els seus ganivets amb la vista posada al març de 2025, quan viatjaran a París per demostrar el seu mestratge amb col·legues d'altres 17 països en el World Butchers' Challenge. Superada la selecció que confirmava la seva presència en aquesta espècie de campionat mundial de l'especialitat, Espanya debutarà en l'esdeveniment amb un equip de nou professionals procedents de diferents punts del país, entre els quals figuren tres carnisers-xarcuters catalans: l'Anna París i el Toni Guillaumet de la Carnisseria París de Balaguer

Els requisits per entrar a formar part d'aquest equip eren clars: saber desossar i especejar amb precisió, donar valor a l'elaboració artesanal càrnia i, sobretot, ser capaç de treballar en equip, habilitats totes elles exigides en els concursos internacionals de l'ofici. La selecció es va crear amb el propòsit de reunir els millors professionals del sector càrnic de l'estat i, des de la seva presentació el passat octubre a la ciutat de Madrid, ha participat en nombrosos esdeveniments, destacant per la seva habilitat desossant i la seva creativitat en la preparació d'elaborats carnis.

Des de la seva creació, la SEC ha brillat en esdeveniments internacionals com Hostelco-Alimentaria i Madrid Fusión 2024, on ha mostrat la versatilitat de la carn de xai i altres especialitats. A FITUR 2024, l'equip va demostrar el seu nivell tècnic, i la seva participació en el Congrés de Productes Càrnics i Elaborats d'AECOC va subratllar el seu compromís amb l'excel·lència i la formació. A més, la SEC ha estat reconeguda amb mencions especials del jurat en premis com els SEP de Oro, que valoren el compromís amb la qualitat i l'excel·lència en l'art de la carnisseria, així com la promoció de la soste-

La Selecció Espanyola de Carnissers es troba en plena fase de preparació per al prestigiós World Butchers' Challenge 2025, conegut com els 'Jocs Olímpics de la Carnisseria'.



nibilitat i la innovació en el sector. Sota el lideratge del seu capità, José Luis Rodríguez, tot aquest rodatge els serveix per a entrenar en equip i preparar-se per a arribar al més alt nivell a París 2025, una competició que els marca les directrius sobre les quals han de treballar. "Ells et donen mitja carn de vedella, mig porc, un xai i cinc pollastres, i sobre això hem de treballar en tres hores i mitja. Cal fer el desossi, espedejament gruixut, espedejament fi, elaboració artesanal, embellir i presentació final en natura morta amb 50 elaboracions", explica Rodríguez

Exhibició de la selecció a l'Alimentaria amb Ana París al capdavant

La Fira Alimentaria, celebrada a Barcelona el passat mes de març, va ser l'escenari perfecte per a la primera gran exhibició de la Selecció Espanyola de Carnissers a Catalunya. Aquest esdeveniment, un dels més importants del sector alimentari a nivell mundial, va permetre als membres de la selecció mostrar el seu alt nivell de professionalitat i habilitat davant d'un públic format per experts de la indústria alimentària.

Els membres Daniel Herrero i Alberto



En la foto inferior, Ana París juntament amb Javier Caballero i en la foto superior, Alberto Ederra, durant Les dues són durant l'exhibició a l'Alimentaria

Ederra van oferir una demostració de tall i espedejament de xai, mentre que Ana París i Javier Caballero van realitzar una exhibició d'elaborats al costat de dos membres de la Selecció Francesa de Carnissers, Sebastien Coirier i Alexandre Senegas. Aquests intercanvis internacionals són essencials per a la millora contínua de les tècniques i pràctiques del

sector carnisser, fomentant la col·laboració i l'aprenentatge mutu

Entre les elaboracions presentades es van incloure plats com el goulash, la popite amb os, l'espatlla farcida i la corona, que van impressionar al públic assistent per la seva complexitat i presentació. Personalitats destacades del món de la cuina i de la carn, com Martín Berasate-



ELS CATALANS A DE LA SELECCIÓ

EL REPORTATGE



TONI GUILLAUMET

ESPECIALISTA EN DESOSSAT I ELABORACIÓ

El Toni porta pràcticament tota la vida en contacte amb el comerç carni. Quan la seva dona va prendre el relleu de la carnisseria dels seus pares, va començar a compaginar la gestió econòmica i de recursos de l'entitat amb l'elaboració de productes carnis artesans, distribució, especejament de carn i atenció al públic.

Les seves especialitats són l'especejament i l'elaboració d'embotits crus i bullits d'alta xarcuteria, alguna cosa que li ha portat a encarregar-se de formar professionals en aquesta matèria en tot el territori espanyol.



ANA PARÍS

ESPECIALISTA EN ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ

Va començar molt jove a treballar en la carnisseria dels seus pares, que més tard heretaria i que li serviria per a desenvolupar les seves habilitats amb els elaborats carnis. Gràcies a les seves ganes de créixer i introduir noves idees,

L'Ana s'ha convertit en la carnissera més reconeguda a nivell internacional en elaboració i presentació càrnia, sent tota una experta en la preparació d'embotits crus, curats i bullits d'alta xarcuteria, així com en productes carnis, tots ells amb un toc personal que els fan dignes d'exposició.

gui, xef amb tres Estrelles Michelin, Mic-kaël Chabanon, considerat un dels millors carnisers del món i Millor Artesà de França, i Miquel Antoja, propietari de Foodlona, van estar presents a l'esdeveniment.

La Preparació per al World Butchers' Challenge 2025

La Selecció Espanyola de Carnissers es troba en plena fase de preparació per al prestigiós World Butchers' Challenge (WBC) 2025, que se celebrarà a París del 30 al 31 de març. Aquest esdeveniment, conegut com els "Jocs Olímpics de la Carnisseria", reunirà equips de 18 països que competiran en diverses proves per

demostrar la seva habilitat i creativitat en el maneig de la carn.

Els equips nacionals, formats per sis membres cadascun, tindran tres hores i mitja per transformar una part de vedella, una part de porc, un xai sencer i cinc pollastres en una exhibició temàtica de talls de valor afegit. Aquesta competició no només posa a prova la tècnica i la precisió dels participants, sinó també la seva capacitat per crear productes innovadors que captin l'interès del públic i dels jutges

Els equips nacionals, formats per sis membres cadascun, tindran tres hores i mitja per transformar una part de vedella, una part de porc, un xai sencer i

cinc pollastres en una exhibició temàtica de talls de valor afegit. Aquesta competició no només posa a prova la tècnica i la precisió dels participants, sinó també la seva capacitat per crear productes innovadors que captin l'interès del públic i dels jutges.

Els dos catalans, l'Ana París i en Toni Guillaumet, destaquen la importància d'una preparació rigorosa i coordinada, que inclou tant la pràctica en desossament i especejament com la creativitat en l'elaboració de productes. Els entrenaments se centren en maximitzar l'ús de cada part de la carn, evitant el malbaratament i garantint una presentació impecable. Per aquest motiu, la selecció espanyola es prepara de manera intensiva, amb

sessions d'entrenament que abasten des de les tècniques més tradicionals fins a les més innovadores.

A més, treballen estretament amb experts en diferents àrees, incloent la nutrició, la presentació de plats i l'optimització del temps, per assegurar que cada membre de l'equip assoleixi un rendiment excel·lent. A més, intercanvien coneixements amb professionals d'altres països, com hem explicat d'Alimentaria, per mantenir-se al dia amb les millors tècniques.

Els membres catalans de la selecció

Els membres catalans de la Selecció Es-

panyola de Carnissers, l'Anna París i en Toni Guillaumet, no només són professionals altament qualificats, sinó també persones apassionades per la seva feina, amb històries personals que reflecteixen la seva dedicació i amor per l'ofici.

L'Anna París, de la Carnisseria París de Balaguer, explica que la seva passió per la carnisseria va començar a una edat molt jove, treballant al negoci familiar. "Veure com el meu avi transformava peces de carn en autèntiques obres d'art va inspirar-me a seguir els seus passos", diu. Per a ella, participar en el World Butchers' Challenge és una manera d'honorar el llegat de la seva família i portar la tradició carnissera a un nou nivell de reconeixement internacional.

En Toni Guillaumet destaca la importància de la innovació en la seva feina diària. "Sempre busco noves tècniques i formes creatives de treballar la carn per oferir als nostres clients productes únics i de qualitat", afirma. La seva participació en competicions com el WBC li permet aprendre dels millors carnisseros del món i portar aquestes noves idees al seu negoci. La seva participació en el World Butchers' Challenge 2025 no és només una competició, sinó una oportunitat per mostrar el nostre ofici a la resta de món.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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

LA RAMADERIA COM A FALS CULPABLE

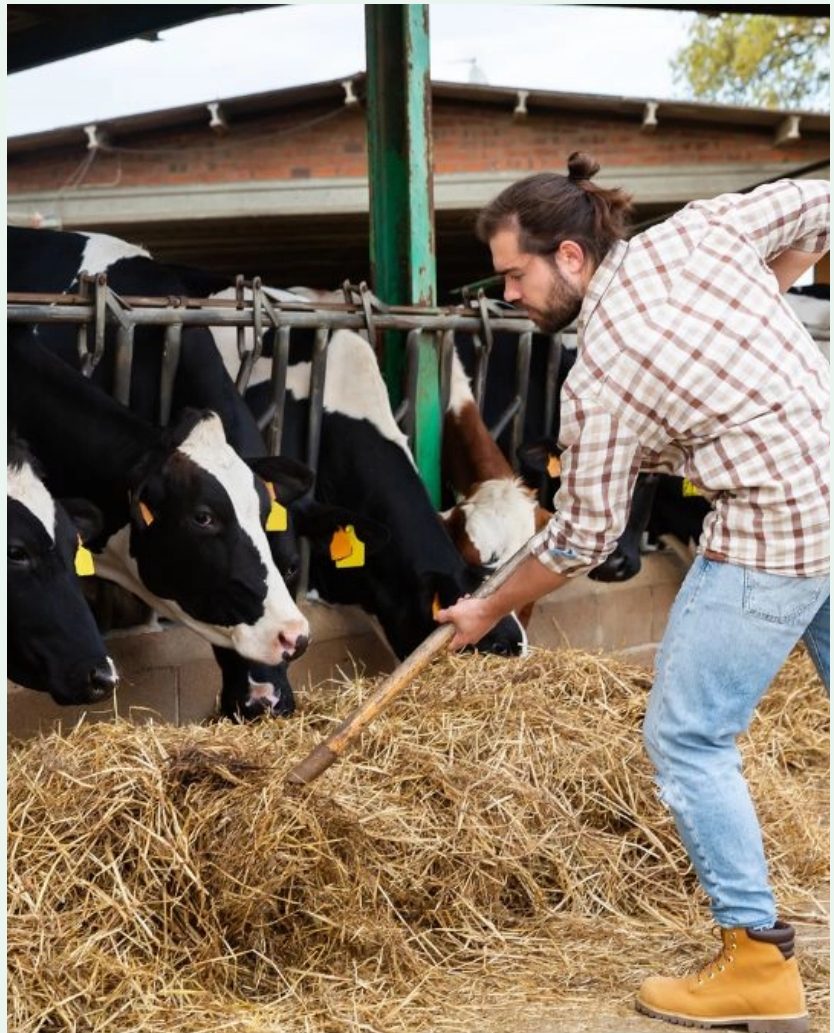
A Catalunya, la ramaderia és una peça principal del nostre sistema alimentari



FRANCESC REGUANT
ECONOMISTA, EXPERT EN ESTRATÈGIES DE L'AGROALIMENTACIÓ

La ramaderia i els seus productes derivats (carn, llet, ous) han estat identificats, des de l'ideologisme i, des de posicions interessades, per part dels promotors de la proteïna alternativa, com l'enemic a combatre des de diferents punts de vista amb una pluralitat d'arguments de signe mediambientalista. Amb el suport de poderosos mitjans de comunicació s'està consolidant una cultura de rebuig a la proteïna animal. En contrapartida es promou, legítimament, substituir la proteïna animal per aliments basats en plantes (plant based), aliments derivats de fermentació i, en el futur, carn cultivada, com a opció estalviadora d'emissions de gasos efecte hivernacle (GEH).

Tanmateix, sovint aquestes opinions es defensen amb dades que no responen a la realitat o que no consideren objectivament els diferents impactes, un fet que distorsiona el diàleg i allunya les solucions. A vegades es focalitza la necessària reducció d'emissions en reduir la proteïna animal oblidant que la mesura clau és l'imprescindible i urgent abandonament de la combustió de combustibles fòssils, la principal causa del canvi climàtic. En alguns casos sembla que abordant la substitució de la proteïna animal en realitat es desitgi guanyar temps per continuar cremant petroli



LA REDUCCIÓ DE PROTEÏNA ANIMAL SOVINT ES FOCALITZA COM A NECESSÀRIA PER A LA REDUCCIÓ D'EMISSIONS, PERÒ LA MESURA CLAU ÉS L'ABANDONAMENT URGENT DELS COMBUSTIBLES FÒSSILS.

amb la consciència tranquil·la. Entre els axiomes o “veritats evidents” preferits per aquests fòrums antiramaderia hi ha una exageració de les emissions de GEH, el rebuig quasi emocional de la paraula intensiu, la criminalització específica del sector porcí, la innocuïtat mediamambiental dels productes hiperprocessats de la proteïna alternativa, etc.

Davant d'aquesta allau de desinformació la FAO ha considerat que valia la pena aportar dades i propostes. Així la FAO acaba de publicar un document clarificador titulat Pathways towards lower emissions. Aquest document ens aporta informació que ens ha de permetre, d'una banda, objectivar i de l'altra, contradir opinions allunyades de la complexitat del fet alimentari i, per tant, de la realitat.

Dades sobre emissions de la producció de proteïna animal, un 12% del total emissions

Segons l'IPCC la principal font d'emissions de GEH prové del CO2, majoritàriament resultat de l'ús de combustibles fòssils, que provoca el 77% de les emissions. Al metà (CH4) li correspon el 14% i a l'òxid nitrós (N2O) el 8%. Avançar en la reducció dels tres gasos sembla necessari i oportú. Però en una escala de prioritats el CO2 és, clarament, la primera prioritat, la qual cosa no impedeix que cal actuar en totes les direccions.

La FAO, en el document de referència assenyalava que globalment la producció de proteïna animal està associada aproximadament amb un total de 6,2 Gt CO2 eq d'emissions, que constitueixen aproximadament el 12% del total de les emissions d'origen antropogènic. Per espècies, el boví és, de llarg, el primer contribuent a l'emissió de GEH amb un 62% en la producció de proteïna animal.

El porc hi té una contribució molt més reduïda amb un 14%, els pollastres amb un 9%, el búfal un 8%, les cabres un 4% i el 3% els corders. Per producte la carn és responsable del 67% de les emissions de la producció de proteïna animal, La llet el 30% i els ous el 3%. Els orígens de les emissions antropogèniques en la producció de proteïna animal són, segons la FAO els següents:

ORÍGENS DE LES EMISSIONS ANTROPOGÈNIQUES EN LA PRODUCCIÓ DE PROTEÏNA ANIMAL - FONT: FAO

ORIGEN D'EMISSIONS GEH	%	GAS	%
Fermentació entèrica	46,00	CH4	31,00
Gestió de fems	7,80	CH4	31,00
Aliment bestiar	0,32	CH4	31,00
Energia de la granja	3,20	CO2	54,00
Aliment bestiar	12,00	CO2	54,00
Canvis ús sòl per soja i oli de palma	1,60	CO2	54,00
Canvis ús sòl per expansió de les pastures	9,30	CO2	54,00
Postgranja	5,40	CO2	54,00
Aliment bestiar	9,80	N2O	15,00
Gestió de fems	5,00	N2O	15,00



El cas del metà: una oportunitat crucial per a la reducció ràpida i efectiva d'emissions

El gas de metà en conjunt té un efecte més limitat en el conjunt d'emissions, però té un interès singular en la reducció global d'emissions, ja que té un efecte multiplicador. L'efecte hivernacle del metà és 25 vegades superior que el CO2, reduir una determinada quantitat de metà equival a reduir 25 vegades de CO2. Però també cal saber que, al contrari del CO2, el metà desapareix en el termini aproximat de dotze anys.

Les emissions de metà provenen en part de la fermentació entèrica dels remugants (vaques, búfals, cabres i ovelles), però el metà el produeixen també altres processos de descomposició o putrefacció de matèria orgànica, en la gestió de residus orgànics urbans, agrícoles o ramaders, en els processos naturals als aiguamolls, o en el conreu de l'arròs. Alhora preocupen les emissions de metà derivades de fugues en l'explotació de petroli. Precisament l'administració Biden d'Estat Units acaba d'anunciar mesures per reduir milions de tones d'emissions de metà exigint als productors de petroli que detectin i reparin les fugues. Però la

principal preocupació sobre el metà és la seva existència massiva en el permafrost gelat. En la mesura que l'escalfament provoqui l'alliberament d'aquest gas, avui enterrat, les conseqüències poden ser molt greus. Per evitar-ho cal aturar el canvi climàtic ràpidament, però per obtenir aquest objectiu cal actuar, bàsicament, sobre la causa principal que són els combustibles fòssils. Oblidar posar aquest objectiu a primera línia seria equivocar-se.

La reducció de les emissions de metà de les granges és possible i és una font d'energia renovable. És a dir, el millor camí no és eliminar la ramaderia, el camí adequat és gestionar-la adequadament atenent els processos de bioeconomia circular. Xavier Flotats, doctor en enginyeria industrial, professor emèrit de la UPC i referent del tema del biogàs, ha fet un estudi sobre les emissions de GEH de granges de porcí de 1000 mares comparant 4 diferents sistemes de gestió de les dejeccions i estimant les emissions GEH de cada un d'ells. En síntesi aquests són els resultats:

EMISSIONS DE GEH DE GRANGES DE PORCÍ DE 1000 MARES COMPARANT 4 SISTEMES DE GESTIÓ DE LES DEJECCIONS - FONT: XAVIER FLOTATS

Granja de 1000 truges en cicle tancat (1 – 3), o 200 granges de 5 truges cu (4)	CH4 (Nm3/any)	CH4 (Nm3/any)	N2O (kg N2O/any)	GEH (t CO2 eq/any)	kg CO2 eq / truja-any	kg N perdut per truja i any
Magatzem sota animals (4 mesos)	260.928,00	20	475	5,39	54,00	169,00
Magatzem en bassa exterior (4 mesos)	118.233,00	39	506	2,52	25,00	322,00
Planta de biogàs (1 mes) i magatzem posterior cobert (3 mesos)	20.385,00	8	169	456,00	5,00	68,00
200 granges de 5 truges cu (jaç de palla compostatge)	255.645,00	33	4.649	6,39	64,00	296,00

Proteïna animal versus proteïna alternativa d'origen vegetal

La comparació entre les dues opcions de proteïna, animal versus vegetal, és complexa. La carn, la llet i els ous són productes amb alt contingut dietèti. 100 grams de carn de porc, no equivalen a 100 grams de cigrons. Per tant, no es pot realitzar aquesta equiparació de manera simple. Per equiparar-ho caldrà posar més cigrons (més proteïna vegetal) afegint altres nutrients i proteïnes d'origens diversos tals com algues, fongs, cianobacteris o altres. Tot plegat requerirà un processament més o menys costós en recursos i en emissions. Si, a més, desitgem que el producte s'assembli a un producte de proteïna animal, el processat serà superior i caldrà afegir-hi espècies de saboritzants, edulcorants, colorants, etc. Lògicament, per produir tot plegat caldran fertilitzants, probablement químics, ja que la font principal de fertilitzants orgànics (la ramaderia) l'haurem posat en qüestió. Els residus de la producció d'aquests aliments vegetals requerirà també un tractament i també generarà unes emissions. En fi, la proteïna vegetal no sortirà gratis.

Cal tenir també presents les emissions que es generen en la pre i postproducció (fabricació de fertilitzants, processament d'aliments, packaging, transport, deteriorament de sòls, malbaratament alimentari i consum de les llars). D'acord amb l'estudi de Francisco Tubiello a Earth System Science Data suposen de mitjana un 13,69% de les emissions globals. Aquestes emissions són compartides tant per la proteïna tradicional animal com per la proteïna alternativa vegetal, totes elles requereixen d'un transport, de conservació, de processos de distribució, etc. Finalment, no és intrascendent que els productes de proteïna alternativa hagin sortit al mercat a preus molt més alts que l'equivalent tradicional de proteïna animal. Es tracta encara d'un mercat molt jove, caldrà veure com evoluciona. Però sovint un preu més alt significa un ús més gran de recursos que acaben generant més emissions. Caldrà afinar els estudis per poder comparar millor. En qualsevol cas la proteïna alternativa tindrà un lloc creixent a la dieta del futur un lloc que compartirà amb les fonts tradicionals de proteïna.

Proteïna animal vs proteïna alternativa d'origen vegetal

La carn forma part de la dieta de l'home des de sempre, amb un rol molt important en la cultura gastronòmica dels diferents pobles. La ramaderia és una activitat amb una funció essencial en la fixació de la població al territori i en la defensa dels espais naturals. A Catalunya, la ramaderia és una peça principal del nostre sistema alimentari. Tanmateix, avui, al món desenvolupat, hi ha un consum excessiu de proteïnes i, en general, proteïna animal. En aquest sentit, advocar per una reducció d'aquest consum és una mesura sanitària i mediambientalment adequada. Una reducció que no ha de provenir de la imposició sinó de l'impuls cultural vers una alimentació dietèticament més equilibrada. No comparteixo les propostes que pretenen imposar per decret la reducció d'aquest consum. Si hem de centrar l'atenció sobre les emissions de GEH no és en el 12% de les emissions de la producció animal, sinó en el percentatge restant que és el que fa més mandra abordar. En aquest sentit, convindria no convertir la guerra contra la ramaderia en un green-washing que justifiqués dilatar l'eliminació de la combustió dels combustibles fòssils.

Aquest procés de reducció de la demanda de la proteïna animal ja s'està produint als països més desenvolupats d'una manera clarament sensible. A Catalunya des de 2010 fins a 2022 el consum de carn a la llar s'ha reduït un 38,6%, el de llet un 18,5% i el de derivats lactis un 3,8%. Tanmateix, aquest procés és invers als països menys desenvolupats. Així, s'espera un increment important de la demanda de carn a l'Àfrica i l'Amèrica Llatina. D'acord amb informacions de National Geographic, en els darrers quaranta anys la demanda de carn als països en vies de desenvolupament s'ha triplicat i el consum d'ous s'ha multiplicat per set. Un fet que exigirà més intensitat en les mesures per amortir les emissions de la proteïna animal.

Comparar proteïna animal i vegetal és complex. Tant la proteïna animal com la vegetal comparteixen emissions de pre i postproducció.



El camí de les solucions

La FAO proposa una bateria de camins i mesures que poden portar a l'equilibri en les emissions a 2050, fins i tot considerant l'increment de la demanda tal com està prevista:

Canvi a dieta més saludable: Diversificar les fonts de proteïna amb opcions sostenibles redueix l'impacte ambiental de la seva producció, mantenint una nutrició equilibrada per als consumidors i millorant la sostenibilitat a llarg termini.

Reducció del malbaratament alimentari: Millorar la cadena de subministrament, optimitzar la logística i educar els consumidors per disminuir les pèrdues i el malbaratament d'aliments, augmentant així l'eficiència del sistema alimentari.

Increment de la productivitat: La ramaderia intensiva, si es gestiona correctament en termes de sanitat i benestar, pot ser més eficient i generar menys emissions per unitat de producte, contribuint a una producció més sostenible.

Millora genètica: Desenvolupar races que requereixin menys recursos, produeixin menys emissions i siguin més resistent a malalties, millorant així la sostenibilitat i l'eficiència del sector ramader.

Manipulació del rumen: Utilitzar additius alimentaris i probiòtics que redueixin la producció de metà en els remugants, disminuint les emissions de gasos d'efecte hivernacle de manera significativa i millorant l'eficiència alimentària.

Millora de la gestió dels fems: Implementar tecnologies que converteixin el fem en biogàs i fertilitzants orgànics, reduint així les emissions de metà i òxid nitrós, i aprofitant els residus de manera eficient.

Millora en la nutrició animal: Utilitzar dietes balancejades i suplementes que augmentin l'eficiència alimentària, reduint així les emissions per unitat de producte animal i millorant el rendiment productiu.

Millora en el benestar animal: Millorar les condicions de vida dels animals pot augmentar la productivitat, reduir la mortalitat i millorar l'eficiència global del sistema ramader, contribuint a una producció més ètica i sostenible.

—

PER A L'EQUILIBRI DE LES EMISSIONS LA TECNOLOGIA ESTÀ CRIDADA A JUGAR-HI UN PAPER IMPORTANT, PERÒ EL CONEIXEMENT I L'ACCIÓ DELS RAMADERS EN SERÀ DECISIU.

Segrest de carboni: Implementar pràctiques com la silvopastura i l'agricultura regenerativa, que integren arbres i pastures per capturar carboni i millorar la qualitat del sòl, ajudant a mitigar el canvi climàtic.

Bioeconomia circular: Utilitzar el metà generat pels fems com a font d'energia renovable, tancant el cicle dels nutrients i reduint les emissions globals de manera efectiva, promovent l'ús eficient dels recursos.

Atenció a l'ús d'energia a la granja: Adoptar energies renovables, com l'energia solar i eòlica, i millorar l'eficiència energètica en les operacions ramaderes per reduir l'impacte ambiental de manera significativa, contribuint a una producció més sostenible.

Millora de la gestió dels fems: Implementar tecnologies que converteixin el fem en biogàs i fertilitzants orgànics, reduint així les emissions de metà i òxid nitrós, i aprofitant els residus de manera eficient.

En el cas de la proteïna animal les possibilitats de millora són moltes i aquest és el

camí que ens proposa la FAO contradient als precursors de camins "fàcils" de resultats improbables. Cal moderar el consum de carn, però l'estratègia prioritària és establir els processos que redueixin la petjada mediambiental de la seva producció.

En tot plegat, la tecnologia està cridada a jugar-hi un paper important, però el coneixement i l'acció dels ramaders en serà decisiu. En qualsevol cas, aquestes mesures s'hauran d'acompanyar d'incentius, d'una legislació facilitadora, d'orientacions, d'educació, de serveis d'extensió, de campanyes de conscienciació i d'un bon accés al mercat.

Les explicacions de les propostes de la FAO d'aquest últim apartat no figuren en l'article original. La redacció de la revista les ha afegit per així oferir una visió més a fons de les solucions.

Article publicat a Via Empresa.
Podeu llegir l'article original a:
www.bit.ly/ramaderia-fals-culpable

The Jotri logo is a red oval with a thin yellow border, containing the word "Jotri" in a white, stylized, sans-serif font.

Jotri

Fideuà

*El color fosc de la nostra fideuà
ens parla sobre les hores de cocció del sofregit*

*Amb fumet de peix,
i calamar!*

*El fideu, sempre
està al punt!*

Hi ha moltes fires del sector carni industrial, però cap no és específica per a nosaltres. Ara tenim Meat Xperience.

Entrevistem a Vicenç Bardolet, president del Gremi de Cansaladers, Carnissers, Xarcuters de les Comarques Tarragonines, perquè ens expliqui la importància de participar en una fira feta a la mesura dels professionals de l'ofici de la carn.

Organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya, Meat Xperience serà una fira especialitzada en el sector carni que tindrà lloc els dies 27 i 28 d'octubre de 2024 a La Farga de l'Hospitalet de Llobregat. Durant aquests dos dies, la fira oferirà oportunitats per a l'intercanvi comercial i una experiència d'innovació amb valor afegit per al sector. S'hi abordaran temes com concursos i exhibicions, ponències sobre carn i salut, futur del sector, tecnologia, digitalització i degustació en el punt de venda. Els visitants podran conèixer les últimes novetats de productes i serveis de la indústria, fomentant així el desenvolupament dels seus negocis. A més, la fira serà una plataforma de formació en noves tècniques d'elaboració de productes carnis amb cursos i demostracions en viu, alineades amb les tendències de consum actual.

Què representarà Meat Xperience per a l'ofici?

Aquesta fira ha de ser el punt de referència del sector artesà de la carn de tot Espanya. Aconseguir-ho dependrà de nosaltres, els carnissers i xarcuters cata-

lans. Hi ha moltes fires a Europa, fins i tot a Espanya, del sector carni industrial, però cap especificada per a nosaltres, i si Meat Xperience ho és, és perquè ho organitzem des de dins del sector a través dels gremis de la federació.

Aquesta cita és nova i dirigida als professionals de les carnisseries, xarcuteries i polleries. Per què les grans fires no han tingut en compte aquest sector professional?

Fins a finals dels anys noranta del segle passat, ens feien cas. Penseu que la Federació Catalana de Carnissers Xarcuters va estar als primers comitès organitzadors de les fires Alimentària i Intercarn. Però un bon dia va desaparèixer l'interès dels organitzadors perquè els detallistes opinéssim, perquè en aquells temps semblava que els xarcuters fèiem la competència a la petita indústria catalana. És l'època en què el nostre Reglament Tècnic Sanitari volia arraconar-nos a un trist paper dins del sector. Gràcies als gremis, que van continuar lluitant, avui som encara aquí.

Ara les fires de la indústria càrnia es fan, no només per atendre el públic intern,

sinó per atraure gent de fora del país. Si s'hi fixa, les empreses de maquinària o d'embalatges presenten molt poques novetats pensades per als petits elaboradors. A nosaltres ens agradaria comptar amb les indústries de maquinària càrnia que tenen línies pensades per a nosaltres.

L'objectiu de la fira és clar: posar en valor l'ofici de les carnisseries, xarcuteries i polleries. Quines activitats podran veure els visitants perquè sigui una fira experiencial?

Ho estem treballant, però és gairebé segur que trobarem tasts i maridatges comentats per experts que ens poden ajudar a defensar millor els nostres productes; hi haurà xerrades tècniques de diferents àmbits, tant professionals dels oficis carnis com de temes empresarials; i també podrem gaudir de les demostracions dels professionals de la nostra Seleccion Espanyola de Carnissers.

Meat Xperience és la unió de diverses associacions i federacions. És la unió la força de l'ofici?

Sí o sí, només la unió ens dóna força. En



“ ”

PERDRE ELS OFICIS ARTESANS D'ALIMENTACIÓ SIGNIFICARIA UNA PÈRDUA CULTURAL GASTRONÒMICA I DE LA CAPACITAT D'ELECCIÓ DE PRODUCTES DE QUALITAT.

un moment en què cada dia veiem menys persones interessades a seguir els nostres negocis o entrar a treballar als nostres establiments, els gremis volem que la societat entengui que perdre els oficis artesans d'alimentació representaria, no només una pèrdua cultural gastronòmica, sinó una pèrdua de la capacitat d'elecció de productes de qualitat. Perquè si alguna cosa és clara, és que la qualitat del producte carni és a les carnisseries i xarcuteries.

Segons el seu punt de vista, què necessita el professional de les carns per atraure un consumidor cada cop més exigent i que està obert a altres propostes basades en proteïnes no animals?

Crec que no és cert que tinguem un consumidor més exigent, sinó que allò que tenim és un consumidor cada dia menys entès en la compra de carns. Són les persones de més edat i alguns joves amb interès per la gastronomia els que ens continuen comprant. Aquests sí que són exigents i saben què compren, però la majoria dels nous compradors no són tan experts. Un exemple serien les

hamburgueses: en venem moltes i molt bones i diferents, però els talls que utilitzem per fer hamburgueses tenien altres sortides culinàries fa vint anys.

I pel que fa a la proteïna no animal, penso que parlar-ne no ens correspon a nosaltres. Si volen confrontació i publicitat, ja ho faran entre si. Nosaltres no podem ni volem estar en contra de cap tendència gastronòmica, sempre que sigui saludable. I en aquest sentit, els ultraprocessats que diuen que ens fan la competència no deixen de ser productes poc saludables que no resisteixen cap comparació amb un tall de carn natural o un embotit artesà.

La fira esdevindrà el punt de trobada dels professionals. Per tant, és el lloc perquè les empreses proveïdores mostrin les seves novetats. Ja hi ha bona part de la fira comercialitzada, però tots els proveïdors dels professionals carnis tenen cabuda en aquesta cita?

Per descomptat! De fet, part de l'èxit seria, no tant que s'omplís d'empreses exposidores, sinó que les empreses siguin representatives de tot l'entramat empre-

sarial que necessiten les carnisseries, xarcuteries i polleries.

Cal destacar que la fira s'ha adaptat als horaris dels professionals. Meat Xperience es fa diumenge i dilluns, és així?

Sí, els diumenges i els dilluns al matí són els dos dies en què, majoritàriament, tenim més lliures i, per tant, la majoria podrem anar a visitar la fira.

Per finalitzar, i com a resum: Per què s'ha d'exposar a Meat Xperience?

Les empreses de tots els sectors que són proveïdores, des de maquinària fins a serveis empresarials, des de les de productes carnis o carn, des de les d'envasos i embalatges a les espècies o budells, totes seran benvingudes. I des d'aquesta pàgina faig una crida: necessitem proveïdors que entenguin les nostres necessitats i sàpiguen satisfer-les. Som bons clients amb què poder fer negoci!



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

MEAT XPERIENCE

La fira dels professionals carnis impulsada per Carnissers Xarcuters Catalunya

La fira se celebrarà a La Farga de L'Hospitalet el 27 i 28 d'octubre de 2024

El pròxim 27 i 28 d'octubre de 2024, La Farga de L'Hospitalet de Llobregat es convertirà en l'epicentre del sector carni amb la celebració de Meat Xperience, la primera fira especialitzada destinada exclusivament a carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet. Organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya, aquesta fira compta amb el suport de nombroses associacions nacionals i locals, així com de mitjans de comunicació especialitzats. Entre els suports destacats es troben CedeCarne, Anafric, Associat i interprofessionals com Interovic. Aquesta col·laboració amb la fira, proveïdors i mitjans com Eurocarne, Revista Càrnica i TecnoCarne està convertint Meat Xperience en una cita ineludible per al sector.

Durant els dos dies de fira, Meat Xperience propiciarà oportunitats per a l'intercanvi comercial i aportarà una autèntica experiència d'innovació amb valor afegit per al sector. Al llarg de les dues jornades, la trobada 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. A Meat Xperience es descobriren les últimes tendències en talls, eines i condiments, s'aprendrà dels experts amb demostracions en viu i, a més, s'obtiniran consells pràctics a través de les conferències amb professionals que han destacat en el learning by doing i han

trobat maneres de destacar i posicionar-se en el negoci. Exemple d'això seran les ponències dedicades a identificar casos d'èxit en el comerç digital de productes frescos amb una visió més àmplia sobre els serveis de conveniència per als clients. A més, Meat Xperience contempla accions paral·leles abans i després de la fira amb jornades tècniques en tot el territori sobre temes d'interès sectorial.

L'espai d'exhibició ocuparà més de 5.000m², més un gran auditori per als actes de gran format i comptarà amb sales polivalents per a la celebració de les diferents ponències. La Farga és un recinte molt ben comunicat amb la xarxa de transport públic i disposa d'aparcament per a transport privat.

Els professionals que assisteixin a Meat Xperience tindran l'oportunitat de descobrir una àmplia gamma de productes i serveis de qualitat, així com les últimes novetats del mercat. La fira reunirà proveïdors de carns fresques, embotits,

formatges i altres productes gourmet, a més de fabricants i distribuïdors de maquinària especialitzada per al processament de carn. També es presentaran noves eines digitals i solucions innovadores per als comerços minoristes, amb un enfocament especial en la sostenibilitat i la reducció de l'impacte ambiental. I és que Meat Xperience es vol diferenciar per ser un esdeveniment dinàmic que ofereix molt més que una simple exposició. Les activitats programades inclouen panells de debat, tallers de demostració i conferències on els professionals podran



La fira MeatXperience és una oportunitat perquè els professionals de la carn puguin identificar les millors solucions a les seves necessitats a través de nous formats participatius.

compartir experiències i coneixements. Aquesta formació continua és essencial per millorar la qualitat dels productes, optimitzar processos i complir els estàndards de qualitat exigits pel mercat i les autoritats sanitàries.

Pròsper Puig, president de la federació catalana de carnisers, cansaladers - xarcuters remarca que la fira és imprescindible en un sector amb la necessitat d'adaptar-se als nous hàbits de consum i d'atraure a les noves generacions cap al sector. "És crucial captar vocacions i fomentar el relleu generacional per garantir el futur del comerç de proximitat", remarca Puig fent referència a què la fira inclourà conferències dedicades a la rendibilitat i el relleu generacional, dos dels principals reptes del sector davant la incorporació de perfils de la Generació Z i els nous hàbits de compra online. A més, des de l'organització es destaca la importància de la tecnologia i la digitalització en el sector carni. "La tecnologia ens ha d'ajudar a arribar al client i també a analitzar les dades per oferir els serveis i productes més adequats" volent reflectir en les activitats programades a Meat Xperience, que inclouen tallers de demostració i presentacions de noves eines digitals per als comerços minoristes. Segons Carmel Mòdol, secretari d'Ali-

mentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Meat Xperience també s'alinea amb els objectius de sostenibilitat i qualitat alimentària del govern. Mòdol destaca la importància de la innovació en la producció i distribució de productes carnis per millorar la competitivitat i sostenibilitat del sector. A més, subratlla la necessitat d'adoptar pràctiques més respectuoses amb el medi ambient i d'implementar tecnologies que redueixin l'impacte am-

biental de la indústria càrnia.

La fira Meat Xperience, la fira de tot el sector, representa una gran oportunitat perquè els professionals de la carn puguin identificar les millors solucions a les seves necessitats a través de nous formats participatius que converteixen aquesta cita en tota una experiència. Us esperem a tots el pròxim octubre!

PER QUÈ EXPOSAR A MEAT XPERIENCE?

Accés directe al públic objectiu

Els expositors poden connectar-se directament amb carnisers, xarcuters i botigues gourmet de productes carnis, promocionant els seus productes i generant vendes.

Networking i col·laboració

La fira brinda l'oportunitat d'establir contactes i col·laborar amb professionals de la indústria càrnia, cosa que pot conduir a aliances comercials i oportunitats de creixement.

Exposició de marca

Els expositors poden mostrar la seva marca i augmentar la seva visibilitat en la indústria, captant l'atenció dels visitants i diferenciant-se de la competència.

Llançament de nous productes

La fira ofereix suport en la promoció de nous productes o serveis entre el sector i la premsa.

Demostracions i degustacions:

S'ofereixen oportunitats per realitzar demostracions en viu i degustacions, permetent als expositors mostrar la qualitat i versatilitat dels seus productes i generar vendes directes.

Publicitat i promoció

Es destaca la participació dels expositors en l'esdeveniment a través de materials de màrqueting, el lloc web de la fira, canals digitals i xarxes socials, abans, durant i després de l'esdeveniment.

ELS EXPOSITORS PARLEN DE MEAT XPERIENCE



És una gran iniciativa destinada al detallista de proximitat i no podíem faltar-hi. Presentarem no només les vitrines, sinó també com podem ajudar el nostre públic objectiu a incrementar les vendes a través de l'interiorisme estratègic, on fem servir tècniques de retail màrqueting per dissenyar botigues que puguin continuar creixent. Hem portat a Barcelona un model de vitrina que només produïm a França i que es considera la Rolls-Royce de les vitrines.



Meat Xperience és una gran oportunitat per contactar amb clients potencials, com les carnisseries i xarcuteries. Per això, durant els dos dies de la fira, farem una degustació especial per a tots els visitants professionals dels nostres plats.



Meat Xperience és una fira que ens interessa molt, perquè venem tant a xarcuters i carnisers com a obradors d'embotits. Tenir a tots els clients en un únic lloc és un gran avantatge. Farem insistència que el procés de desgriat, neteja i salat es duu a terme al nostre es-corxador homologat. I el calibratge i l'envasament, en el nostre centre de calibratge. La nostra empresa és de les poques que fa el calibratge dels budells de manera manual i en les seves pròpies instal·lacions. Budells aptes tant pel mercat nacional com internacional.



Meat Xperience ens encaixa perfectament per la seva alta professionalitat i la interacció que pots establir amb els visitants, a diferència de formats més grans com Alimentaria. La fira ens permetrà presentar el nou programari Totpes 9, adaptat a la nova fiscalitat 2025 Verifactu. També presentarem les etiquetes electròniques Opticom i el model 2024 de Cashlogy.



Ca L'Esteve i Elaborats Miqueló estarem presents a Meat Xperience, una oportunitat perfecta per conèixer les nostres marques i productes. Som dues empreses familiars amb una llarga tradició que ens hem unit per oferir embotits artesans de qualitat, utilitzant processos naturals i amb la matèria primera provinent de porcs nascuts i criats a l'aire lliure. A Meat Xperience volem presentar-vos aquests nous productes exclusius amb un gust excepcional i que mantenen el valor artesanal.



Meat Xperience representa una oportunitat excepcional per establir un contacte directe amb professionals del sector carni i serà el moment perfecte per retrobar-nos amb clients de confiança i establir relacions amb nous contactes. Ens permetrà explorar col·laboracions i sinèrgies amb altres sectors participants, fomentant aliances comercials. A més, volem aprofitar l'esdeveniment per donar a conèixer els nostres productes i serveis, incrementant la nostra visibilitat.



Som una família de 8 generacions, amb la novena ja incorporant-se, que des del 1958 ens comprometem amb els carnisers, així com amb el client. Meat Xperience és sens dubte el nostre lloc per donar-nos a conèixer i viure l'experiència. Destaquem els nostres valors d'innovació i internacionalització de productes, a més de la promoció de la marca.

—
T'esperem el
27 i 28 d'octubre a
La Farga L'Hospitalet
—

—
Concix a més
expositors de la fira a
www.meatxperience.com
—

MEAT XPERIENCE

FIRA PROFESSIONAL
PER EL SECTOR CARNI

VINE A EXPOSAR!

**27 I 28 DE OCTUBRE
LA FARGA HOSPITALET
BARCELONA**

QUI EXPOSA:

- Proveïdors de Carnisseries, Xarcuteries, Botigues Gourmet

ÀREES D'EXPOSICIÓ I ACTIVITATS:

- Carns
- Derivats carnis i embotits
- Formatges, olis, conserves, begudes
- Espècies i condiments
- Matèries primeres per a elaborats
- Instal·lacions i equipament comercial
- Maquinària, estris i equips
- Envasat, packaging, pesatge, embalatge i etiquetatge
- Transport refrigerat
- Serveis de suport a la venda, màrqueting i comunicació
- Gestió i altres serveis



www.meatxperience.com
comercial@meatxperience.com

carnissers
xarcuters
catalunya

COL-LABORA:



eurocarne
interovic

TECNO
CARNE
Cárnica

Gras i
magre

Tall

cede
carne



EL SECTOR AVÍCOLA MILLORA ELS RESULTATS GRÀCIES A LA MODERACIÓ DELS COSTOS I EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓ.

FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA
www.federacioavicola.org

El 2023 ha marcat un canvi de tendència pel sector avícol català, que ha pogut obtenir uns resultats positius després d'enllaçar tres anys consecutius molt difícils per les empreses i productors, en què els preus de venda sempre van estar per sota dels costos de producció. Així es desprèn de l'anàlisi que ha fet de l'últim exercici la Federació Avícola Catalana (FAC), l'entitat que agrupa les empreses productores d'aviram i ous de Catalunya.

El control dels factors de producció ha estat una de les claus per superar l'exercici. Tot i que la moderació dels preus de l'aliment per les aus i de l'energia ha permès a les empreses reequilibrar els costos i contenir les despeses.

Un altre element important ha estat el control acurat de la producció per adequar-la a la demanda i evitar la sobreoferta. La recuperació de la demanda interna de carn de pollastre i ous, impulsada per la recuperació del sector turístic i de congressos, ha influït positivament. Des de la FAC s'atribueix aquest augment de la demanda al fet que la carn d'aviram i els ous són aliments presents a gairebé totes les llars catalanes i tenen un preu reduït en relació amb el seu valor nutritiu, fent-los especialment atractius en èpoques d'inflació elevada.

Pel que fa als resultats dels diferents subsectors, els productors d'ous han aconse-

guït normalitzar els seus marges i obtenir una retribució més justa que en anys anteriors, on arrossegaven un dèficit constant pels alts costos de producció. La reducció de l'oferta mundial d'ous, deguda a factors com la influència aviària i la transició cap a sistemes alternatius a la cria en gàbies, ha contribuït a la recuperació dels preus de venda per al productor.

Els productors de carn de pollastre, que tenien al davant el repte d'optimitzar el control d'uns costos de producció molt elevats i d'adequar la seva oferta a una demanda incerta fruit de la situació geopolítica inestable, en general han pogut gestionar adequadament aquests aspectes i tancar una etapa de pèrdues continuades per les dificultats per repercutir els increments de costos al preu dels seus productes. L'element clau per aquestes empreses ha estat el control dels volums de producció.

Per a l'actual exercici, es preveu que l'activitat del sector avícol continuarà molt condicionada per elements externs com la situació política global i les afectacions en el comerç internacional, així com pels efectes que la influència aviària altament patògena pot tenir tant directament pels productors i localment, com en la distorsió del comerç avícol mundial.

El sector avícol es veu afectat pels canvis previstos en les normatives de la UE per millorar el benestar animal. Les modificacions de la Comissió Europea, com la prohibició de les gàbies en la producció d'ous i la reducció de densitats a les granges, imposaran una forta transformació i re-

duiran la capacitat productiva, conduint a una disminució significativa de la producció avícol a la UE.

Des del sector avícol es veu amb molta preocupació aquest escenari. La FAC, treballa per transmetre tant a les autoritats comunitàries i a la societat en general que cal arribar a un equilibri entre la necessitat de mantenir el teixit productiu i els aliments produïts a casa nostra i una progressiva millora dels estàndards de benestar animal.

El president de la FAC, Joan Anton Rafeças, ha alertat de les conseqüències del plantejament actual de la Comissió Europea per als ciutadans: "Els resultats dels estudis de les organitzacions ramaderes de la UE són molt clars i la balança comercial europea queda afectada amb la necessitat d'augmentar les importacions, quan ara som netament exportadors. Creiem que hi ha alternatives i és possible avançar en benestar animal i sostenibilitat sense que impliqui una pèrdua ni de capacitat productiva ni de competitivitat de la indústria agroalimentària europea."

La sequera és un altre factor que pot afectar el sector avícol en el futur pròxim. Tot i que la producció avícol fa un ús molt eficient de l'aigua, utilitzant-la només per abeurar les aus i netejar amb aigua a pressió, les restriccions en el consum d'aigua impactaran directament les granges i podrien reduir la producció a mig termini. Amb l'emergència per sequera activada en bona part del territori, queda per veure com es materialitzaran les mesures restrictives i quin marge tindran les ex-

plotacions avícoles per aplicar-les. La FAC espera aclarir aquestes incògnites en una trobada amb la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia en els propers dies.

Producció de Carn d'Aviram

El sector avícola català va produir 355,8 milers de tones de carn d'aviram el 2022, un augment del 2% respecte al 2021. D'aquesta producció, el 75% era carn de pollastre i el 18% de gall dindi. La carn d'aviram representa el 14,1% de la producció càrnia a Catalunya, situant-se en segon lloc després del porcí (79,8%) i per davant del boví (5,3%). Catalunya és líder en producció d'aviram a Espanya, amb un 25% del total en nombre de caps i un 22% en volum, sent Andalusia la primera en volum. Catalunya exporta més carn d'aviram de la que importa, amb 63.813

tones exportades el 2021. Aquestes exportacions suposen el 25% del total en pes i el 28% en valor de les exportacions espanyoles.

Producció d'Ous

Catalunya té 4,2 milions de gallines ponedores que van produir 102,7 milions de dotzenes d'ous el 2022, un 5,9% més que el 2021 i un 12,5% més que el 2020. El 3,6% dels ous eren de gallines camperes i el 4,1% de producció ecològica, amb un augment significatiu del cens d'aquestes gallines els darrers dos anys. Catalunya és exportadora neta d'ous, amb 27.190 tones exportades el 2021, representant el 26% del pes i el 41% del valor de les exportacions d'Espanya. A nivell estatal, Catalunya és la cinquena productora d'ous amb un 8,6% de la producció total.

Consum de Productes Avícoles a Catalunya

Els productes avícoles són essencials en la dieta de les llars catalanes, amb una penetració del 98% per als ous i del 97% per a la carn fresca de pollastre. La carn fresca d'aviram és la més consumida, amb un 41,5% del total, seguida de la carn de porcí (30,9%) i la de vacu (14%). El consum anual per persona és de 12,6 kg de carn fresca d'aviram, dels quals 11 kg són de pollastre i 1,3 kg de gall dindi. També es consumeixen 76,3 milions de dotzenes d'ous de gallina a l'any, amb una mitjana de 129,7 ous per persona i una despesa de 25,6 euros per càpita. Aquest consum elevat reflecteix la importància dels productes avícoles en la dieta catalana.



Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

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

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

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



El sector carni, un pilar essencial de l'economia catalana que creix amb força.

El consum de productes carnis va tancar un bon 2023 creixent un 2,7%, suposant un canvi de tendència respecte al període anterior, un any en què el sector va registrar una caiguda en volum.

El 2023 ha estat un bon any pel sector carni, ja que amb un creixement del consum del 2,7% ha suposat un canvi de tendència que s'havia generat des de l'inici de la guerra d'Ucraïna. Totes les famílies d'elaborats carnis van créixer en volum durant l'any passat sent el pollastre, el porc i la vedella el 75% del volum de carn fresca facturada.

Aquesta tendència positiva demostra la confiança dels consumidors en la qualitat i seguretat dels productes carnis disponibles al mercat. Davant de l'ajustament que el consumidor ha fet en la despesa provocada per la inflació, s'ha notat també cert transvasament cap als ous com a substitutiu de la proteïna animal.

Segons l'informe NielsenIQ, aquest creixement del consum de carn ha estat impulsat per la baixada de preus que van experimentar les carns al llarg de 2023. Els consumidors van poder accedir a una major quantitat de carn fresca a preus més assequibles, la qual cosa va incentivar el consum. Aquest descens en els preus es va deure, en part, a la disponibilitat de cereals procedents d'Ucraïna, que va abaratir el cost del pinso per al bestiar. A més, les polítiques de suport al sector agrícola també han jugat un paper crucial en l'estabilització dels costos de producció, afavorint així la cadena de subministrament alimentari.



Producció i Exportació

Si ens fixem en la producció amb dades del 2022 -les de l'any passat encara no han estat publicades-, la carn de porc destaca com el principal producte del sector carni català. El 2022, Catalunya va produir 2 milions de tones de carn de porc, representant el 79,7% de la producció total de carn. Això inclou una cadena productiva que va des de la cria i engreix dels animals fins al sacrifici, processament i comercialització dels productes carnis.

Aquesta cadena productiva és un motor econòmic important per al país, generant nombrosos llocs de treball i oportunitats de negoci per als petits empresaris del sector.

En termes d'exportació, Catalunya és un referent mundial, amb el 62% del valor total exportat corresponent a la carn de porc. Els principals mercats d'exportació són la Xina, França i Japó. Aquesta capacitat exportadora ha permès al sector mantenir una presència global sòlida

fent que Catalunya batés batre d'exportacions agroalimentàries el 2023, consolidant-se com una potència exportadora amb el sector de la carn al capdavant. La demanda internacional ha estat clau per al creixement sostingut, especialment en mercats asiàtics on la carn de porc catalana és molt valorada per la seva qualitat. Aquest èxit exportador ha contribuït significativament a l'economia catalana, reforçant la seva competitivitat i innovació en la indústria agroalimentària.

Una Potència Econòmica

El sector carni a Catalunya és un pilar fonamental de l'economia, amb un volum de negoci anual que ascendeix als 10.000 milions d'euros. La indústria càrnia no només contribueix de manera significativa a l'economia, sinó que també genera més de 30.000 llocs de treball a tot el territori demostrant així la seva rellevància social i econòmica. La capacitat per crear ocupació estable és un factor clau en la cohesió social de les zones rurals, on moltes empreses ramaderes i carnisseries - xarcuteries tenen la seva activitat. La gran majoria d'aquestes empreses són petites i mitjanes, amb una forta presència de negocis familiars. Aquesta estructura empresarial fomenta una economia local robusta i diversificada, amb una gran capacitat de resiliència davant les fluctuacions del mercat.

Pel que fa a la carn de boví, Catalunya compta amb unes 550 explotacions ramaderes dedicades a la cria de vedells, amb una producció anual de més de 60.000 tones. La carn d'aviram també és molt important, amb unes 1.200 explotacions que produeixen més de 350.000 tones anuals. Aquestes xifres reflecteixen l'extensió i la diversificació del sector carni català, que inclou una àmplia gamma d'elaborats artesans adaptats a les preferències dels consumidors locals.

Mirant cap al futur, el sector carni català ha de continuar apostant per la innovació i la sostenibilitat, amb iniciatives que busquin millorar la qualitat dels productes, reduir l'impacte ambiental i adaptar-se a

les noves tendències del mercat. Els reptes, com la fluctuació dels preus dels cereals i els canvis en les preferències dels consumidors, seran afrontats amb la mateixa determinació que ha permès al sector mantenir la seva fortalesa al llarg dels anys. Amb una combinació de tradició i

innovació, el sector carni català està ben posicionat per continuar creixent i consolidant la seva importància econòmica i social en els anys vinents.

OCUPACIÓ

32.820 PERSONES

26,23% DEL SECTOR CATALÀ AGROALIMENTARI

35,81% DEL SECTOR CARNI A ESPANYA

6,79% DEL TOTAL DE LA INDÚSTRIA CATALANA

VOLUM DE NEGOCI

10.079 M€

34,92% DEL SECTOR CATALÀ AGROALIMENTARI

38,28% DEL SECTOR CARNI A ESPANYA

7,70% DEL TOTAL DE LA INDÚSTRIA CATALANA

EMPRESSES

702 EMPRESSES

16,51% DEL SECTOR CATALÀ AGROALIMENTARI

17,53% DEL SECTOR CARNI A ESPANYA

1,89% DEL TOTAL DE LA INDÚSTRIA CATALANA

DADES D'OCUPACIÓ, VOLUM DE NEGOCI I EMPRESSES (2020)
Font: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Actualitat gremial



CATALUNYA

Els gremis catalans s'adhereixen a la campanya El sentit de la carn

GremiCarn s'adhereix a la campanya "El sentit de la carn", una iniciativa conjunta del sector carni que va des del ramader fins als nostres punts de venda en què la que es vol traslladar al consumidor el valor de carn: Un producte que ens fa gaudir, amb bondats alimentoses i de gran importància per al desenvolupament rural del nostre país.

Durant aquest mes de maig, anirem compartint la campanya al nostre Instagram per així transmetre que els nostres productes formen part de la cultura gastronòmica i que contribueix en a una dieta variada i equilibrada en el marc de la Dieta Mediterrània.

No es pot entendre la cuina i la gastronomia tant a casa com fora de la llar sense la carn i els elaborats carnis. L'experiència sensorial de menjar carn és un satisfacció per als sentits, ja que no és només un aliment fonamental en la nostra dieta sinó que té també ofereix un important plaer per als sentits.

GIRONA

El Gremi de Carnissers i Xarcuters de Girona present en el I Fòrum del Formatge Artesà i Català.

El passat 3 de març, el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines va estar al I Fòrum del Formatge Artesà i Català que es va fer a Girona, un esdeveniment que va comptar amb 42 formatgeries artesanes amb més de 200 formatges diferents, organitzat per Acrefa, l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà, on el formatge artesà català esdevé el protagonista. Dins d'aquest Fòrum hi havia un espai de debats, on el nostre company Xavier Baig de La Noucentista va participar en la taula rodona: El formatge al petit comerç i a la restauració, on es va debatre sobre les excel·lències d'aquest producte en el nostre taulell.



TARRAGONA

Fira Àpat Tarragona 2024

Els passats dies 13 i 14 d'abril de 2024, al Palau Firal i de Congressos de Tarragona, va tenir lloc la tercera edició de la Fira Àpat, una fira amb productes de proximitat catalans i de km 0, dirigida als professionals de botigues i restauració. Com en les darreres edicions, van participar amb un estand mostrant la nostra gamma d'embotits i fent un tast al públic. Els nostres agremiats Bondria d'Alforja van oferir la seva llonganissa fresca i artesana, amb i sense pebre, a la planxa i amb pa, explicant la seva trajectòria generacional i professional. Van destacar els valors que els mantenen des del 1914: atenció de comandes diàries, qualitat, servei personalitzat, distribució arreu de la província i la mateixa il·lusió de sempre!



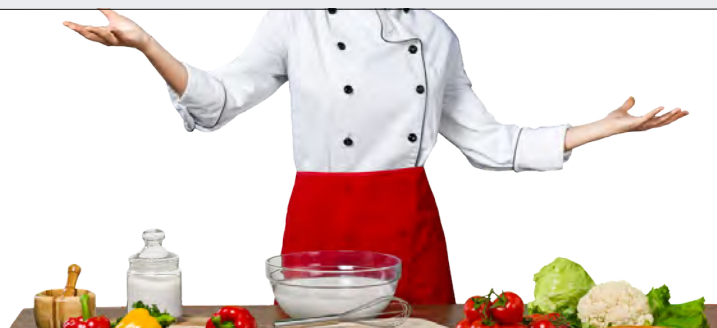


LLEIDA

Èxit de la Fira Pallars Terra de Corder de Tremp 2024

Els dies 4 i 5 de maig, Tremp va acollir la Fira Pallars Terra de Corder 2024, atraient milers de visitants. La fira va oferir degustacions de productes locals, demostracions culinàries i tallers, amb el corder com a protagonista, i amb una gran participació per part d'agremiats de GremiCarn Lleida. El plat fort de la fira, com sempre, és el dinar popular Pallars Terra de Corder, que se celebrarà el diumenge i que arriba a la seva 9a edició. L'àpat, del que es van servir unes 800 ra-

cions, va tenir com a plat principal el corder cuinat a la burduntzi amb guarnició i s'acompanyà d'un primer i unes postres. Els visitants també van poder gaudir de visites guiades a explotacions ramaderes locals, coneixent de prop el procés de cria del corder. Els comerciants locals van veure incrementades les seves vendes gràcies a la gran afluència de públic. La fira va deixar un excel·lent sabor de boca a tots els participants, consolidant-se com un referent gastronòmic dels pirineus.



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

Actualitat gremial



BARCELONA

GremiCarn Barcelona forja aliances a Alimentaria

GremiCarn va aprofitar la fira Alimentaria, celebrada del 18 al 21 de maig, per establir relacions col·laboratives amb altres entitats i empreses del sector carni. Durant els dies de la fira, membres del gremi es van reunir amb entitats públiques i empreses que ofereixen serveis d'interès per als associats.

A més, GremiCarn va estar present en dos actes: per una banda, a la presentació de la selecció espanyola, a la qual pertanyen els companys Anna París i Toni Guillaumet, qui van realitzar una demostració d'especejament i cuina de xai a l'estand de Cruz; i per l'altra, a la demostració del company Àlex Castany i del cuiner Pep Nogué a l'estand de Masia Tero.

També es va aprofitar l'esdeveniment per impulsar la fira Meat Xperience, cercant patrocinadors i expositors. Aquesta fira, organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya, se celebrarà el 27 i 28 d'octubre a la Farga de L'Hospitalet (més informació de la pàgina 30 a la 35).

TARRAGONA

Solidaritat a favor de l'Ela

El passat 27 d'abril de 2024, al Club Deportivo Somontes (al costat del Palacio de la Zarzuela) de Madrid, va tenir lloc l'organització i celebració d'un esdeveniment molt important a favor dels damnificats per l'ELA (esclerosi lateral amiotròfica).

Un any més, i en aquesta III edició, tot l'equip professional dels nostres agremiats Bondria d'Alforja no va dubtar a participar davant els fogons per atendre més de 750 persones. Gràcies a la bona organització de la cuina i a la resta de voluntaris servint a tots els assistents, es va poder tancar el sopar de la trobada amb

un èxit rotund. Aquest torneig de pàdel obert a nivell nacional, en benefici de l'Associació ADELA, va aconseguir recaptar 60.000 euros!

Cal dir que un dels malalts afectats és amic d'aquesta família solidària, en Carlos de Pablo, pel que el sentiment d'entrega davant les brases, amb les llonganisses de xai, panxeta i patates al forn amb ceba, all i romaní, tenia un afegit especial.

Estem encantats de poder formar part d'aquesta gran festa benèfica!

▼
Uwe Bader Von Riegen



VOLS AMPLIAR EL TEU NEGOCI I NECESSITES UN/A PROFESSIONAL DEL SECTOR CARNI?

Des de GremiCarn t'aproparem aquells candidats que més s'ajustin a les vostres necessitats.

www.gremicarn.cat/borsa-de-treball

BARCELONA

GremiCarn present a la trobada en suport a la candidatura de Barcelona com a capital europea del comerç de proximitat

El passat dijous 9 de maig, Prosper Puig, president de GremiCarn i Barcelona Comerç va participar de una trobada organitzada per Barcelona Comerç que va reunir a l'Ajuntament de Barcelona les principals institucions del país, entitats i organitzacions destacades del sector del comerç per celebrar el Dia Europeu del Comerç de Proximitat. La trobada ha servit, a més, per escenificar el suport que les administracions i el sector comercial donen a la candidatura de Barcelona com a primera Capital Europea del Comerç de Proximitat.

Durant l'acte, els participants han coincidit a destacar la importància del comerç de proximitat com a motor econòmic i social de Barcelona i dels municipis d'Europa, aplaudint la candidatura de Barcelona a Capital Europea del Comerç de Proximitat i el compromís, d'aquesta iniciativa impulsada per Barcelona Comerç, amb la ciutat i un model comercial sostenible i proper a la ciutadania.

La trobada ha estat presidida pel tinent



d'alcalde responsable d'Economia, Hisenda, Promoció Econòmica i Turisme, Sr. Jordi Valls ha comptat amb la participació del president de Barcelona Comerç i GremiCarn, Pròsper Puig, acompanyat de la regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, Sra. Raquel Gil, el director general de Comerç de la Generalitat de Catalunya, Sr. Jordi Torrades, i representats de la Diputació de Barcelona, l'Àrea Metropolitana de Barcelona, i de les entitats comercials, PIMEC, Barcelona Oberta, COMERTIA, Consell de Gremis, ANGED o la Cambra de Barcelona, entre d'altres.

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

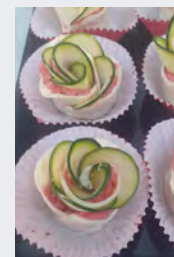
C. Pere Martell, 19 - Tarragona
977 22 53 59
gremicarnisserstgn@gmail.com
www.gremicarn.cat

LLEIDA

GremiCarn Lleida

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

Elaboracions
de Sant Jordi



Notícies sectorials

A través de CedeCarne, demanem al Ministeri de d'Agricultura, una major protecció contra productes vegans d'imitació.

L'Aliança de la Indústria Alimentària, que inclou CedeCarne, entitat de què forma part la Federació catalana de carnisers i cansaladers - xarcuters, ha demanat al Ministeri d'Agricultura una protecció més gran per als consumidors contra els productes vegans d'imitació. Aquesta petició, presentada al secretari general de Recursos Agraris i Seguretat Alimentària, Fernando Miranda, és part de la campanya #CadaCosaPorSuNombre, que busca evitar la desinformació i la confusió sobre aquests productes.

Des del sector carni es vol assegurar que els consumidors tinguin una comprensió clara dels valors nutricionals dels productes vegans, proposa revisar la legislació actual per evitar pràctiques publicitàries enganyoses i assegurar una diferenciació clara entre els productes d'origen animal i les seves imitacions veganes. L'Aliança subratlla la importància de mantenir la claredat i la transparèn-



cia en l'etiquetatge i la publicitat dels productes alimentaris per protegir els drets dels consumidors i assegurar que facin decisions informades. La campanya #CadaCosaPorSuNombre promou una major consciència i informació precisa sobre el contingut i les qualitats nutricionals de tots els productes alimentaris disponibles al mercat.

Els consumidors es mostren favorables a noves lleis per a millorar el benestar animal en la granja, segons una enquesta

Una recent enquesta realitzada per organitzacions del sector ha revelat que la majoria dels consumidors espanyols estan a favor de l'aplicació de lleis més estrictes per millorar el benestar animal a les granges. Els resultats mostren que els consumidors estan cada vegada més preocupats per les condicions en què es crien els animals destinats al consum

humà. Aquesta preocupació es reflecteix en les seves decisions de compra, amb una creixent preferència per productes que garanteixin estàndards més alts de benestar animal.

L'enquesta destaca que més del 80% dels enquestats considera important o molt important el benestar animal en les seves decisions de compra.



Tarragona acollirà del 2 al 4 d'octubre la 13a edició del Congrés Mundial de Cunicultura

La 13a edició del Congrés Mundial de Cunicultura, que cada quatre anys reuneix els principals actors del sector de la recerca i la producció de conill, se celebrarà aquest any del 2 al 4 d'octubre a Tarragona. L'esdeveniment, organitzat per l'Associació Espanyola de Cunicultura (ASESCU) i en col·laboració amb l'IRTA, reunirà professionals científics i de la indústria per a compartir els últims avanços en les principals àrees de la producció cunícola com són la nutrició i l'alimentació, la patologia, la higiene, l'etologia i el benestar animal, la reproducció i la genètica, els sistemes de cria, la qualitat de productes, la biologia i la fisiologia.

La inscripció al congrés, considerat de referència per al sector cunícola, ja està oberta, amb preus reduïts per a les inscripcions que es realitzin abans del 30 de juny. A més de les presentacions científiques, el congrés oferirà tallers pràctics i oportunitats de networking per als assistents, facilitant l'intercanvi de coneixements i experiències entre els professionals del sector.



Més informació i inscripcions a
www.wrc2024.com

L'Alimentaria més global constata la força e la indústria i la seva dinàmica innovadora

L'edició d'Alimentaria&Hostelco 2024, celebrada del 18 al 21 de març a Fira de Barcelona, ha reafirmat la seva posició com una de les fires més importants del sector alimentari i de l'hostaleria a nivell global. Amb la participació de més de 3.200 empreses expositores de 68 països i l'assistència de 107.000 professionals, un 25% dels quals eren internacionals, l'esdeveniment ha demostrat la fortaleza i la capacitat innovadora de la indústria.

Els visitants han tingut l'oportunitat de descobrir les últimes novetats en sostenibilitat, intel·ligència artificial i robòtica aplicades al sector. A més, més de 700 experts i xefs reconeguts han participat en més de 350 activitats, incloent demostracions culinàries, tallers i conferències, oferint una visió completa sobre les tendències i desafiaments actuals.

L'edició d'aquest any ha estat especialment significativa per l'increment de la presència internacional, amb empreses de països com Alemanya, França, Itàlia i els Estats Units, reflectint l'atractiu global de la fira. La col·laboració amb Hos-

telco ha permès una oferta més transversal, integrant sectors clau com la restauració, l'hostaleria i el food service.

Entre els salons destacats, s'han inclòs Inter Carn, Interlact, Expoconser, Restaurama, i Grocery Foods, a més de nous espais dedicats a productes vegans, orgànics i lliures d'al·lèrgens, responenent a les noves demandes del mercat i a les tendències de consum emergents. L'àrea d'Innovació ha estat un punt neuràlgic, on s'han presentat solucions avantguardistes per millorar l'eficiència i la sostenibilitat en la producció i distribució d'aliments.

El balanç de l'esdeveniment ha estat molt positiu, amb un impacte econòmic estimat de 200 milions d'euros per a la ciutat de Barcelona i una consolidació de la fira com a referent indiscutible per als professionals del sector. La propera edició d'Alimentaria&Hostelco ja té dates programades, del 23 al 26 de març de 2026, amb l'objectiu de seguir impulsant la innovació i la internacionalització de la indústria alimentària i hostalera.



La Trobada MX, el sopar dels professionals del sector, serà el 26 d'octubre dia previ al Meat Xperience

La Trobada MX, el sopar previ a la fira Meat Xperience, se celebrarà el dissabte 26 d'octubre a l'Hotel Catalonia Barcelona Plaza. Organitzat per Meat Xperience, aquest esdeveniment exclusiu està destinat a professionals de carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet. Amb més de 250 assistents, ofereix una oportunitat única per establir connexions abans de la fira, que tindrà lloc el 27 i 28 d'octubre a La Farga de l'Hospitalet.

El tribunal europeu de drets humans avala la prohibició del sacrifici d'animals segons els ritus halal i kosher

El Tribunal Europeu de Drets Humans ha dictaminat que la prohibició del sacrifici d'animals segons els rituals halal i kosher no viola la llibertat religiosa ni constitueix discriminació.

Aquesta decisió avala les lleis implementades a les regions belgues de Flandes i Valònia, que van eliminar l'exempció religiosa que permetia el sacrifici d'animals

sense atordiment previ, amb l'objectiu de protegir el benestar animal. La cort considera que la mesura és justificada i proporcionada, i que els governs no han excedit les seves competències en aquest àmbit.

Les comunitats musulmana i jueva de Bèlgica havien presentat una denúncia argumentant que aquesta prohibició vulnerava els seus drets religiosos. Tanmateix, el

TEDH ha determinat que la protecció del benestar animal és un objectiu legítim que pot justificar aquesta restricció.

Des de la Unió de Comunitats Islàmiques de Catalunya, defensen l'atordiment reversible com una possible solució que permetria respectar els rituals religiosos sense comprometre el benestar animal i així no prohibir el seus sacrificis.

La importància de la narrativa en la comunicació persuasiva des del sector agroalimentari.



Definir una narrativa i un relat que permetin a les empreses agroalimentàries i al món rural posicionar-se i diferenciar-se amb un discurs clar, fluid, dinàmic, concís, unificat i concret.

Explicar històries és la base de la comunicació persuasiva des de la perspectiva periodística. Definir una narrativa i un relat que permetin a les empreses agroalimentàries i al món rural posicionar-se i diferenciar-se amb un discurs clar, fluid, dinàmic, concís, unificat i concret. Històries verídiques i versàtils, que siguin capaces de transcendir les paraules i que aprofitin els nous formats, plataformes, rutines i dinàmiques comunicatives. Aquest enfocament permet crear vincles emocionals amb els consumidors, generant una major fidelització i una percepció positiva de la marca. A més, la narrativa ben estructurada ajuda a transmetre els valors de l'empresa, la seva missió i la seva visió, fet que pot ser determinant per diferenciar-se de la competència en un mercat saturat.

Motor comercial i motor corporatiu

Podem diferenciar dos vessants de comunicació, segons la finalitat principal. D'una banda, el motor comercial, la finalitat de comunicar i promocionar un producte agroalimentari; un tipus de comunicació persuasiva que es basa en un enfocament directe, de màrqueting, tàctic i puntual, ja que moltes vegades és estacional i associat a una campanya. Aquest tipus de comunicació es caracteritza per l'ús intensiu de tècniques de màrqueting digital, com ara les campanyes de publicitat en línia, el màrqueting a les xarxes socials i l'optimització dels motors de cerca (SEO), per aconseguir un impacte immediat i mesurable en les vendes. D'altra banda, el motor corporatiu, una mena de comunicació de projecte i corporativa, pausa-

da, contínua i més estratègica. Aquesta comunicació se centra en la construcció de la imatge de marca a llarg termini, mitjançant la creació de continguts de valor que reforcin la credibilitat i la reputació de l'empresa.

Són, doncs, dues visions diferents de la comunicació, però que comparteixen el mateix afany: persuadir i encantar els públics per arribar a aconseguir prescriptors. Aquestes dues línies fan variar els procediments de treball, el to, l'estil, el discurs, les estratègies i les accions; però sempre hi ha d'haver una convivència entre elles. Això vol dir que els departaments de màrqueting –que solen encarregar-se del motor comercial– i els departaments de comunicació –que treballen el motor corporatiu– han d'estar estretament alineats i han de treballar en coordinació. Aquesta alineació és crucial per assegurar que els missatges que es transmeten al mercat siguin coherents i reforcin els objectius estratègics de l'empresa. Una col·laboració eficaç entre aquests dos departaments pot resultar en campanyes més integrades i efectives, que maximitzin l'impacte de la comunicació corporativa i comercial.

La narrativa rural i agroalimentària

Des de i per al món rural i el sector agroalimentari. Si tenim aquesta mirada, si apliquem aquesta estratègia, serem capaços de representar els professionals i les empreses del món rural i el sector agroalimentari. Aquesta narrativa, malauradament invisibilitzada comunicativament, s'ha de germinar i propagar. La narrativa rural té el potencial de donar

EVA GÜIBAS

Periodista, consultora i fundadora d'Estudi Massala, especialitzat en el sector agroalimentari i el món rural.



Una narrativa ben construïda i executada no només augmenta la visibilitat i l'atractiu d'una marca, sinó que també pot contribuir a un canvi positiu en la percepció del públic envers el sector carni, generant confiança i fidelitat entre els consumidors gràcies a històries humanes, autèntiques i rellevants.

veu a les històries dels productors locals, destacant les seves pràctiques sostenibles i els esforços per mantenir la biodiversitat i la cultura rural. A més, pot ajudar a sensibilitzar els consumidors sobre la importància de la traçabilitat dels aliments i el suport a les economies locals.

Hi ha diverses accions que implementem perquè aquesta estratègia es pugui executar. En primer lloc, la definició del posicionament de marca mitjançant un relat uniforme i extrapolable a tots els empleats de l'empresa. També, l'elaboració de tècniques per construir la narrativa, com ara un mapa de calor per posicionar els actius tangibles i intangibles del projecte que ens permet identificar els valors i els atributs més importants del negoci, així com la definició d'eixos comunicatius que ajudaran a desgranar els missatges clau. Finament, l'establiment d'una dieta de continguts, en què definim tres grans grups a què atorguem un percentatge per equiparar i definir la proporció de temes que s'han de publicar. Aquestes accions ajuden a crear una estructura clara i coherent per a la comunicació, garantint que tots els aspectes del relat de la marca estiguin alineats amb els seus valors i objectius estratègics.

L'objectiu de tot això és utilitzar aquesta narrativa per persuadir els nostres públics mitjançant la divulgació i l'aproximació de les maneres de treballar, dels mètodes de producció agropecuàries o dels tipus de cultius, entre d'altres; o bé, fer pedagogia del món rural i el sector agroalimentari per a tots els públics i des d'un vessant educatiu. Aquesta pedagogia pot incloure la creació de continguts educatius com ara documentals, podcasts,

articles de blog i recursos interactius que expliquin les pràctiques agrícoles sostenibles, les tècniques de cultiu ecològic i la importància de la biodiversitat en els sistemes agroalimentaris. A més, es poden organitzar tallers i esdeveniments educatius per a comunitats locals, escoles i altres grups d'interès per promoure una comprensió més profunda i una apreciació dels processos i els esforços que hi ha darrere de la producció alimentària.

Alineació de l'"storytelling" i l'"storydoing"

Una de les estratègies de comunicació més evidents, però alhora més absent i necessària, és l'alineació entre l'storytelling (allò que diu l'empresa) i l'storydoing (allò que l'empresa fa). Aquesta sintonia impacta directament a la reputació empresarial. És essencial en el relat aplicar actius intangibles, com ara l'ètica empresarial i la transparència, que es configuren com un dels principals pilars per a la supervivència i el manteniment del negoci. L'ètica i la transparència són fonamentals per construir la confiança amb els consumidors, els quals cada vegada més demanden informació clara i precisa

sobre l'origen dels productes que consumeixen i les pràctiques de les empreses.

Com podem tenir la capacitat de plasmar un storytelling efectiu, notori i destacable? Mitjançant l'adaptació dels missatges als diferents formats trans mèdia i canals de comunicació, i amb una elecció idònia de les plataformes de difusió. La base és el periodisme de marca aplicat al sector agroalimentari, és a dir, utilitzar les rutines, dinàmiques i formats del periodisme per comunicar de manera persuasiva.

Una de les accions per excel·lència és la humanització del discurs, mitjançant entrevistes i contrastació de fonts. Entrevistes, per exemple, a públics interns com a ambaixadors de marca, que es poden difondre en formats molt diversos: articles, vídeos, microcàpsules per a xarxes socials, etc. Aquesta acció permet crear una marca propera i empàtica; i, el que és més important, personificar i projectar els professionals que hi ha darrere el projecte agroalimentari.

Aquesta tasca és fonamental en un món com l'actual, del qual la digitalització és el motor. Aquest món es caracteritza per ser volàtil, incert (uncertainty), complex i ambigu. L'acrònim VUCA defineix la realitat de la societat del segle XXI i del món

de la comunicació. Una comunicació que ha de donar resposta a un entorn volàtil: amb canvis constants i delirants, que provoquen una adaptació continuada de les estratègies de comunicació. Un món incert, sense predictibilitat, en què ressalten les sorpreses. Per això, és important que les empreses estiguin preparades per adaptar-se ràpidament als canvis i aprofitar les noves oportunitats que puguin sorgir. La capacitat de resposta i la flexibilitat són claus per mantenir una comunicació efectiva en aquest entorn canviant.

Un exemple clar d'aquests dos conceptes (volàtil i incert) va ser la crisi sanitària de la covid-19, en què la comunicació es va veure privada de la seva essència més bàsica: del tracte de tu a tu, de la presencialitat i d'una planificació que es va veure afectada per una nova realitat i després per una nova normalitat. Això va deixar pas a una nova fase: l'actualització estrictament necessària dels plans de comunicació, amb els professionals de la comunicació esprement totes les eines, els recursos i les idees que sorgien d'una situació totalment camaleònica. El principal afegit per al món agroalimentari va ser que, a més d'aquest canvi de rumb i de la naturalesa frenètica del mateix sector, els professionals estaven al peu de canó.

El nostre món també destaca per ser complex, per la multiplicitat d'actors i de casuístiques que entren en joc al món de la persuasió alimentària, i per l'ambigüitat, per una possible distorsió de la realitat. De tot això, ja en veiem les conseqüències: una societat inofocada, contaminada per tanta informació, que arriba per canals molt diversos. Captar l'atenció dels nostres públics en aquest context és un dels reptes més grans que tenim en comunicació.

Al sector agroalimentari i al món rural

entren en joc, a més, altres desafiaments importants: la desinformació o les notícies falses que proliferen de manera molt destacable en aquest àmbit; la necessitat de sensibilització del consumidor sobre la importància del consum de productes de proximitat i el valor que té la dieta mediterrània. I finalment, la importància de fer pedagogia sobre com es produeixen, elaboren i transformen els aliments, així com sobre la tasca dels nostres pagesos i pageses.

Comunicació experiencial o sensorial

Una altra estratègia persuasiva que ha pres especial importància al sector agroalimentari i al món rural durant l'última dècada ha estat el màrqueting experiencial o sensorial: el fet de poder viure en primera persona, que els nostres públics tinguin la capacitat de gaudir d'una experiència única, memorable i creativa. El màrqueting experiencial crea moments significatius i emocions positives associades a la marca, generant records duradors i un major compromís del consumidor.

Algunes accions per fer-ho possible són les visites a les empreses agropecuàries o alimentàries, una oportunitat d'obertura al públic, d'explicar què fa aquella empresa i quines persones la formen, com és el dia a dia, com és el sistema d'elaboració alimentària i, el més important, promocionar els seus productes i configurar aquesta acció com un canal de venda més. És, doncs, una bona estratègia per diversificar el negoci i de projectar marca (branding), a més de generar una connexió emocional i de transmetre confiança cap al públic. Aquest tipus d'experiències permet als consumidors comprendre millor els processos i els valors de l'em-

presa, augmentant així la seva apreciació i lleialtat cap a la marca. A més, aquestes experiències poden generar contingut visual atractiu per a les xarxes socials, amplificant l'impacte de la marca a través del màrqueting de boca-orella i les recomanacions personals.

La palanca dels mitjans de comunicació

Finalment, una altra estratègia que el sector agroalimentari i el món rural han d'implementar és la relació amb els mitjans de comunicació. El canvi de narrativa, que passa per deixar enrere el discurs urbanocèntric i impulsar el relat rural, també s'ha de fer des dels mitjans de comunicació.

Des del món de la comunicació, tenim diverses accions per treballar en la persuasió d'aquest discurs mediàtic: el seguiment de mitjans i relació amb periodistes per apropar-los l'agenda d'aquest sector, l'elaboració de materials de gabinet de premsa (notes de premsa, convocatòries, argumentaris, etc.).

Els mitjans i els periodistes són sens dubte uns grans aliats i uns líders d'opinió que ens permeten elevar el discurs mediàtic i augmentar la notorietat de marca.

Aquest article ha estat extret del projecte editorial Alimentació i Comunicació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya i l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF).

Aquest projecte pretén aportar a un públic ampli informació rellevant i opinions d'experts sobre temes de debat social relacionats amb l'alimentació i la comunicació.

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 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 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

- ▶ **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 ven:**
Parada de Carnisseria i Cansaladeria al Mercat de Sant Antoni (entrada Urgell / Tamarit), Barcelona per jubilació.
La Carnisseria i Cansaladeria Carme està activa desde l'any 1984, oferint productes de carnisseria, cansaladeria, Xarcuteria i embutits. Compte amb una clientela fidel. La parada té una superfície de 5 metres de llargada i consta de dos números. Està completament equipada amb neveres, vitrines, i utensilis necessaris per a l'activitat.
Inclou un petit obrador amb aire acondicionat i disposa d'una càmera general individual. Actualment el negoci està en funcionament. Preu: A convenir
Contacte: Carme
Telèfon: 695 673 958
(trucades a la tarda)
Email: anakinconde@gmail.com

Locals Traspassos

- ▶ **Es traspassa:**
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria completa, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.
- ▶ **Es traspassa:**
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 traspassa:**
Cansaladeria - Xarcuteria - Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament, totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonard
- ▶ **Es traspassa:**
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

PETITS ANUNCIS

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

Seguretat ambiental i alimentària

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

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



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics

Petits anuncis

- ▶ **Es traspasa:**
Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador
Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de Mercat i a prop del Metro.
Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza
- ▶ **Es traspasa:**
Per jubilació Cansaladeria - Aviram - Xarcuteria - Menuts al Mercat de la Llibertat (4 números), passadís centra, clientela fixe.
En ple funcionament
Mòbil 615.49.00.67
Preguntar per Jaume

Varis Vendes

- ▶ **Busco:**
Injectora manual en bon estat.
Mòbil 661 47 02 87
Preguntar per Lidia
- ▶ **Es ven:**
Es ven premsa de llardons amb safata de recollida de llar, de ferro, dels anys 60, en bon estat, 150 euros
Preguntar per Josep Maria
626.59.52.75
- ▶ **Es ven:**
Premsa de llardons automàtica
Batedor per remenar llar
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi
- ▶ **Es ven:**
GUARDIOLA, en bon estat
Talladora marca COLOSAL,
Picadora marca CATO
Mòbil 629.88.22.40
Preguntar per la Sra. Teresa

- ▶ **Es ven:**
Balança MICRA, amb bateria,
Balança DINA, Amassadora,
Congelador CONSTAN, Maquina d'embotir, Talladora d'ossos,
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39
Preguntar pel Sr. Josep
- ▶ **Es ven:**
Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
Molt bon preu
Mòbil 691.65.81.72
Preguntar per Daniel
- ▶ **Es ven:**
2 piques amb taules acer inoxidable incorporades.
1 taula acer inoxidable 1,5m amplada 2,5 m.
Llargada Campana extractora 1,50 x 60. 3 filtres
Amassadora acer inoxidable
Premsa de llardons
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
Preguntar per Jordi

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

COMERCIAL INSA

30 anys amb el professional de la indústria càrnia

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

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

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



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



THE
CRUZ
AGENCY
AGENCY
CRUZ
THE

thecruzagency.es

93 465 00 65

Marco

**"Reformar el negoci familiar
amb The Cruz Agency ha superat
totes les nostres expectatives.**

**El tiquet mitjà i les vendes
s'han vist incrementades
al voltant d'un 15% a més
d'aconseguir nous clients."**

📍 Supermercado Marco