carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 203 | DESEMBRE 2024

Concurs Nacional de Botifarra Catalana 2024 | Èxit de públic a la fira Meat Xperience | Els escorxadors petits de Catalunya | Carn de caça: Tradició i futur

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.
3r Concurs Nacional de Botifarra Catalana

12.
La Fira Meat Xperience tanca amb 4.000 visitants, 250 marques i 60 expositors

20.
Carn de caça: tradició i futur

24.
Els escorxadors petits de Catalunya, una eina clau per mantenir l'ofici de carnisser - xarcuter

26.
Diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2024

30.
Els beneficis de la carn per a la salut cerebral

32.
El consultori

34.
Actualitat gremial

44.
Notícies sectorials

46.
La transformació digital com a motor d'eficiència i creixement per al comerç de proximitat

48.
Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

Coordinació: Barcelona i LLeida: Cristina Domènech, Girona: Cristina Masgrau, Tarragona: Sònia Castilla.

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 respeta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma própio 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

203

Aquest número de la revista de Carnissers Xarcuters Catalunya no pot començar sense un record especial a totes famílies i empreses afectades per la DANA que ha sacsejat recentment València. Els episodis de fortes pluges i inundacions han deixat al darrere imatges colpidores, però també han posat de manifest la força, la solidaritat i la resiliència de les persones. Des de la Federació catalana de carnissers i cansaladers - xarcuters, volem expressar tot el nostre suport i afecte a aquelles persones que, en aquests moments difícils, lluiten per recuperar la normalitat. Al mateix temps, ens unim a les accions de suport impulsades per col·lectius i institucions, i animem tots els nostres agremiats a sumar-se a les iniciatives solidàries que s'han activat per ajudar els afectats.

Iniciem les pàgines d'aquest 203 amb un resum de la tercera edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, celebrat al novembre durant la Fira Orígens d'Olot. Enguany, La xarcuteria Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya ha estat coronada amb el premi Millor Botifarra Catalana 2024. A continuació us portem la crònica de la fira Meat Xperience i fem un repàs de totes les activitats i taules rodones que es van celebrar durant el diumenge i dilluns de fira, a més de la Trobada MX, el sopar inaugural de la fira.

A les pàgines centrals, podreu llegir un article sobre els escorxadors petits de Catalunya, escrit per Àngel Segarra, i un altre sobre la carn de caça i la seva aposta com a resposta sostenible a la gestió de la fauna salvatge i alhora com un producte de qualitat per al mercat local. A més, us presentem els nous Mestres Artesans Carnisser - Xarcuter - Cansalader que van rebre el seu diploma a finals del passat mes de novembre.

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

L'EDITORIAL DE PRÒSPER PUIG
PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ CATALANA
DE CARNISSERS - CANSALADERS XARCUTERS

ORGULL D'OFICI

Recentment, he tingut la possibilitat de ser jurat d'un dels concursos que fem des de la Fundació dels Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre. En aquesta ocasió, ha sigut el 3r Concurs Nacional de Botifarra Catalana.

La primera satisfacció ha sigut que el nombre de concursants cada vegada és més gran i de procedències més diverses. Això demostra l'interès creixent que tenen els professionals del nostre ofici en participar en concursos seriosos.

Segona cosa molt important: les valoracions del jurat. Un jurat crític, independent i de gran experiència, tant en concursos com en el món de l'alimentació, que, d'una manera unànime, han destacat la millora contínua del producte, la qual cosa també es fa palesa en altres concursos com el de la botifarra d'ou i el de la llonganissa. Aquí vull destacar la labor d'en Josep Dolcet, que, una vegada acabat el concurs, repassa amb els participants les recomanacions i crítiques del jurat i els anima a millorar.

Tercer motiu de satisfacció: el reconeixement del producte, dels productors i del territori. Si, per exemple, mirem els guanyadors del 3r Concurs de Botifarra Catalana, han estat companys d'una gran diversitat territorial – Cerdanya, Osona, Moianès, Alt Urgell i Baix Empordà – i amb una interpretació del producte molt diferent, però posant en valor el territori on s'elabora i la qualitat de les matèries primeres.

I és que nosaltres som dipositaris d'una tradició gastronòmica que només la podem salvaguardar nosaltres mateixos amb la nostra professionalitat i ofici. Si no som capaços de posar en valor aquesta riquesa dels embotits que tenim a Catalunya, segurament serem l'última generació de cansaladers-xarcuters. Però hem de creure que el futur és nostre, perquè l'excel·lència del producte no la pot fer la indústria, que fa moltes coses molt ben fetes, però no les que fem nosaltres, els artesans. I després tenim la passió per la feina ben feta: passió, orgull, formació i dedicació.

Per cert, hem de saber aprofitar la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia per fer valdre precisament les nostres carns i els nostres elaborats artesans, perquè nosaltres som gastronomia.

Tornant al 3r Concurs de Botifarra Catalana, en el moment de la proclamació dels guanyadors vaig veure uns ulls brillants d'emoció i d'alegria, que denotaven no només el fet de participar i guanyar, sinó també un amor immens per un ofici i una vocació que transcendeix l'activitat comercial i econòmica.

> Si no som capaços de posar en valor els embotits de Catalunya, serem l'última generació de cansaladers-xarcuters. Però el futur és nostre perquè l'excel·lència del producte la fem nosaltres, els artesans.

La mateixa il·lusió que vam veure en el moment de fer el tast de tots els productes guanyadors dels concursos de l'any 2024, quan els productors que estaven a la sala, un a un, rebien l'avaluació del producte i es feia un elogi de les virtuts del seu embotit i, tot seguit, es degustava. Experimentaven una sensació de ser els protagonistes d'una història única, de la feina ben feta i del resultat de tants esforços en l'àmbit formatiu i professional.

Resumint, si continuem apostant per fer veure a la societat que som un tresor a preservar, i que sense nosaltres la qualitat de vida dels nostres clients i ciutadans serà molt pitjor, segur que incrementem el valor social del nostre ofici i continuem sent un actor fonamental en el món de l'alimentació de qualitat i de la tradició gastronòmica catalana.

El nostre futur està en les nostres mans.

L'ADHESIU CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Bo Fresc Local

En aquesta revista us encartem l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya corresponent a l'any 2025. Aquest adhesiu és la identificació de la nostra professió, és la imatge amb la qual volem ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat. Un distintiu que se suma a la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

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

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

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

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

La millor botifarra catalana de Catalunya s'elabora a Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya

La producció de la botifarra catalana cada vegada va més en augment. Tot i que al principi, la botifarra havia esdevingut un producte de producció industrial, el petit productor ha tornat a incrementar la seva presència. Un fet que es va demostrar els passats 18 i 19 de novembre durant la celebració de la Fira Orígens d'Olot i amb ella, va sorgir un nou guanyador del Concurs Nacional de Botifarra Catalana. **Antoni Vigo, d'Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya**, es va endur la distinció de primer premi en aquesta segona edició. El concurs, impulsat per la Confraria del Gras i el Magre, la Fundació Oficis de la Carn i Fira Orígens, vol promocionar, fomentar i fer ressò dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, així com vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals.

Fotografia de família dels guardonats d'enguany

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

El certamen és obert a professionals de cansaladeries, xarcuteries i petits establiments que disposen de les autoritzacions pertinents per elaborar productes carnis, sempre que es tracti de micro o petites empreses. El jurat, format per experts mestres xarcuters, periodistes, gastrònoms i professionals del sector carni, ha destacat la millora en les característiques tècniques i sensorials dels productes presentats, així com una major representació territorial.

El concurs ha comptat amb la participació de 24 elaboradors provinents de 15 comarques catalanes: Osona (7), Vallès Oriental (2), Moianès (2), Barcelonés (2), Priorat, Pla de l'Estany, Maresme, Cerdanya, Alt Empordà, Alta Ribagorça, Conca de Barberà, Baix Llobregat, Alt Urgell, Vallès Occidental i Alt Penedès.

«Hi ha hagut un gran creixement del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que ha passat de la quinzena de participants en la primera edició, a gairebé la trentena de productors a la tercera.» ha destacat Josep Dolcet, secretari del jurat, i ha afegit «Enguany, les botifarres guanyadores i finalistes provenen de zones molt diverses, fet que aporta la personalitat de cada territori d'elaboració.»

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

MILLOR BOTIFARRA CATALANA 2024
ANTONI VIGO

«La nostra botifarra catalana és el resultat d'una millora constant i perfeccionament any rere any»

Antiga Casa Jaume, situada al centre de Bellver de Cerdanya, és una cansaladeria familiar dedicada a l'elaboració de productes típics de la comarca. Treballen de manera artesanal, seguint receptes tradicionals i els seus embotits es caracteritzen per l'ús d'ingredients de proximitat i per un procés d'elaboració cuidat i sense additius, garantint així productes naturals i de qualitat. Entre les seves especialitats es troben la botifarra d'ou, la botifarra blanca o el pa de fetge, entre d'altres.

▼

Antiga Casa Jaume
C. Sant Roc, 1- Bellver de Cerdanya

SEGONA POSICIÓ
DANI I TONI MOLIST

▼

Cansaladeria Molist
C. Dr. Fleming, 20 - Manlleu

MENCIÓ DEL JURAT
AGUSTÍ VIVES

▼

Cansaladeria – Xarcuteria Cal Vives
Pl. Colom, 4 - Moià

MENCIÓ DEL JURAT
ÀLEX JORDAN

▼

Carns i elaborats Cerdanya
Pol. Ind. Carrer B, 16 - La Seu d'Urgell

MENCIÓ DEL JURAT
FRANCESC MAYNAU

▼

Carnisseria – Xarcuteria Laura
C. Santa Anna, 78 - L'Estartit

Després d'una benvinguda de les autoritats, en la qual es va fer èmfasi en la gran tasca que realitza la Fundació Oficis de la Carn mitjançant els seus concursos per preservar els oficis i les tradicions del nostre territori, Josep Dolcet, secretari del jurat, va procedir a llegir els requisits que havien de complir les botifarres catalanes presentades al concurs. Finalment, es van fer públics el guanyador i els finalistes d'aquesta segona edició.

El jurat de la tercera edició del concurs

Els guanyadors del Concurs

Antoni Vigo d'Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya (Baixa Cerdanya) va recollir el guardó com a Millor Botifarra Catalana 2024 amb una botifarra catalana que, segons ell mateix, «és el resultat d'una millora constant any rere any». Tot i que no es tracta d'un embotit tradicional de la seva zona, Vigo ha demostrat una gran mestria en la seva elaboració. Aquesta no és la primera vegada que rep reconeixement, ja va obtenir una menció del jurat en la primera edició del concurs, l'any 2022.

Antiga Casa Jaume és una cansaladeria que es dedica a l'elaboració artesanal de productes típics de la zona, seguint receptes heretades de generació en generació. Els seus embotits es caracteritzen per l'ús d'ingredients de proximitat i per la cura en tot el procés d'elaboració. Entre les seves especialitats destaquen la botifarra d'ou, la botifarra blanca i el pa de fetge, elaborats sense additius, lactosa ni gluten, cosa que els fa accessibles per a tothom.

La segona posició va ser per als germans **Dani i Toni Molist de Cansaladeria Molist de Manlleu** (Osona) amb una botifarra catalana que «combina la millor carn de porc amb un procés artesanal que cuida cada detall, des de la selecció dels talls fins als seus condiments» destaquen els manlleuencs.

La Cansaladeria Molist és una empresa familiar artesana situada a Manlleu, dedicada a la venda i elaboració de productes derivats del porc des de 1977. Els germans Molist han heretat del llegat familiar, la seva filosofia de treball: elaboren un producte artesà, únic i diferent amb carn de gran qualitat. Ofereixen una àmplia varietat de productes d'elaboració pròpia, destacant per la seva qualitat i autenticitat. A més dels derivats del porc, també disposen de conill, aviram i els seus derivats, així com una selecció de productes de xarcuteria i formatgeria de les millors marques.

A continuació es van nomenar els elaboradors de les botifarres amb Menció del Jurat: Agustí Vives de Cansaladeria - Xarcuteria Cal Vives (Moià), Àlex Jordan de Carns i elaborats Cerdanya (La Seu d'Urgell), Francesc Maynau de la Carnisseria - Xarcuteria Laura (L'Estartit), .

Agustí Vives de Cal Vives de Moià (Moianès) va presentar botifarra catalana hereva del receptari tradicional del negoci familiar mereixedora d'una menció del jurat. L'Agustí és la quarta generació d'una família de cansaladers que des de 1901 elabora embotits artesans i casolans a Moià. L'empresa compta amb més de cent anys d'història i encara continuem conservant l'elaboració tradicional dels productes del porc.

Àlex Jordan de Carns i elaborats Cerdanya de La Seu d'Urgell (Alt Urgell) va endur-se una menció del jurat per la seva botifarra catalana elaborada amb les parts més nobles del porc. Carns i Elaborats Cerdanya són especialistes en embotits artesanals que són un reflex de les receptes tradicionals de la comarca, amb productes com la llonganissa, el fuet, la botifarra blanca, la botifarra negra i els bulls. Tots elaborats amb ingredients seleccionats i un procés acurat per mantenir el sabor i la tradició de la regió.

Finalment, l'última menció del jurat va recaure a la botifarra catalana de **Francesc Maynau de la Carnisseria - Xarcuteria Laura** de L'Estartit (Baix Empordà). Fundada el 1970 pels pares dels actuals propietaris, des dels seus inicis la Carnisseria - Xarcuteria Laura ha estat involucrada de ple en l'elaboració de botifarres, embotits i productes frescos, sempre respectant les tècniques tradicionals que han après al llarg dels anys. Els germans que avui dirigeixen la carnisseria expliquen amb orgull com, des de ben petits, van començar a treballar a l'obrador, convertint l'aprenentatge en una passió que els ha acompanyat tota la vida.

Imatges de la deliberació del jurat

Els jurat d'aquesta tercera edició

De totes les inscrites, 24 botifarres catalanes van passar pel minuciós tast per part del jurat, havien d'estar elaborades només amb carns de porc; no podien contenir cap mena de colorants, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, fècules, midons, dextrines, lactosa, ni altres additius no autoritzats, i havien d'estar embotides en budell natural de porc i lligades a mà pels dos extrems. Durant els dies 20 i 21 de novembre, els concursants van entregar a la seu de la Fundació Oficis de la Carn tres botifarres d'un mínim de 600 g i tres dies després, els integrants del jurat van reunir-se per a fer la deliberació.

El jurat ha estat format per Pròsper Puig, Mestre artesà cansalader – xarcuter i Gran mestre de la Confraria del Gras i Magre; Jacint Arnau, llicenciat en ciències químiques, doctor en veterinària i especialista en productes carnis; David Sanglas, cuiner i divulgador gastronòmic; Judith Càlix, periodista i directora de la revista Cuina; Paula Salvador, directora tècnica de Joaquim Albertí SA (La Selva); Jordi Icart, director comercial d'Espècies Teixidor; Enric Coderch, director del programa de xef d'alta cuina del Culinary Institute of Barcelona; Teresa Collell, dinamitzadora del pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Josep Terradellas, Mestre artesà cansalader – xarcuter i Valentí Fàbregas, Mestre artesà cansalader – xarcuter guanyador de l'edició 2023.

Els experts van començar amb una primera ronda de tast i les 10 més puntuades van passar a una segona per proclamar la guanyadora i les mencions. Els productes van ser puntuats pel seu aspecte exterior -color, consistència, aspecte del budell i forma-, l'interior -el tall, el gra, el lligat, el color, la textura i la mossegada- i, finalment, el gust i l'aroma.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

VERIFACTU

VERIFACTU SERÀ OBLIGATORI EL GENER DEL 2026, PREPARA'T AMB EL NOSTRE SOFTWARE TOTPES 9.

_ Compleix amb el reglament **VeriFactu** amb el nostre software **Totpes 9**.

_ No esperis a l'últim moment i planifica la gestió de la teva empresa amb el nostre Sistema informàtic de facturació **VeriFactu**, prepara't pel nou reglament.

C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat
T 934 512 338 | info@ossistemes.com
www.ossistemes.com

OS sistemes i comunicacions

La Fira Meat Xperience tanca amb 4.000 visitants, 250 marques i 60 expositors

La primera edició de Meat Xperience, celebrada a La Farga de l'Hospitalet, es consolida com un referent del sector carni i xarcuter gràcies a la gran afluència de visitants i l'alt nivell d'especialització, oferint un espai d'innovació, networking i promoció per a professionals i empreses del sector.

La Fira Meat Xperience, impulsada per la Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters-Cansaladers i organitzada per Impacta Grup, ha complert els seus objectius de dinamitzar el sector i fomentar la col·laboració entre professionals del comerç especialitzat en carns. Celebrada al centre d'activitats de La Farga, a l'Hospitalet de Llobregat, aquesta primera edició s'ha consolidat com una fira innovadora i de referència per al sector carni i de xarcuteria gràcies al seu enfocament en la proximitat i l'especialització.

Amb la participació de 60 expositors i 250 marques comercials, Meat Xperience ha atret més de 4.000 visitants professionals en només dos dies. L'esdeveniment ha creat un espai adaptat a les necessitats del sector, des de carnisseries i xarcuteries fins a proveïdors de tecnologia i serveis, combinant modernitat i eficiència.

La fira va ser inaugurada per Marta Angerri, directora general de Comerç del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, juntament amb Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i de GremiCarn Barcelona; Toni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de Girona; Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Tarragona; Marc Farràs, president de GremiCarn Lleida, i Antonio Gálvez, president del Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, i altres autoritats com José Antonio Alcaide Martín, regidor de Govern de l'Ajuntament de l'Hospitalet. Durant l'acte inaugural, Pròsper Puig va expressar la seva satisfacció: «Aquest tipus de trobades són essencials per mantenir la força i la qualitat del comerç de proximitat. Meat Xperience ha aconseguit crear un espai d'innovació i *networking* per a tothom qui forma part del nostre sector, des dels productors fins als comerços locals. Continuarem treballant per consolidar aquest projecte i donar suport a tots els professionals que contribueixen a fer-lo créixer.»

Els 4.000 visitants que han passat per La Farga representen una mostra del dinamisme del sector carni a Catalunya i Espanya. Aquesta diversitat ha enriquit les interaccions entre empresaris, professionals de la carn i la xarcuteria, i experts en tecnologia alimentària i distribució, convertint Meat Xperience en una plataforma única per a la col·laboració i el creixement.

Una de les característiques més destacades de Meat Xperience ha estat l'espai

> MEAT XPERIENCE HA ACONSEGUIT CREAR UN ESPAI D'INNOVACIÓ I NETWORKING PER A TOTHOM QUI FORMA PART DEL NOSTRE SECTOR, DES DELS PRODUCTORS FINS ALS COMERÇOS LOCALS.
>
> **PRÒSPER PUIG,**
> PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS, CANSALADERS I XARCUTERS

d'exposició, dissenyat amb criteris moderns i funcionals. Els estands han ofert demostracions en directe, tastos de productes i presentacions de novetats tecnològiques. Això ha permès als assistents descobrir les darreres tendències en producció, manipulació i comercialització de productes carnis, reforçant l'interès per un sector que combina tradició i innovació.

Segons Jorge Martín, director de la fira, «els expositors ens han transmès que estan molt satisfets amb el perfil del visitant, que ha estat molt concret i especialitzat. Això ha facilitat l'establiment de contactes comercials significatius, que era l'objectiu principal de la fira.»

També cal destacar el paper de les petites carnisseries i xarcuteries, que han trobat a Meat Xperience una oportunitat única per donar a conèixer els seus productes i serveis. Per molts d'ells, aquesta ha estat la seva primera experiència en una fira professional, i els resultats han estat molt encoratjadors. Alguns expositors han compartit que han establert contactes comercials que podrien traduir-se en col·laboracions a llarg termini, consolidant la fira com un motor de creixement empresarial.

Meat Xperience ha destacat per oferir una experiència única i personalitzada al visitant. Amb un disseny que combinava zones d'exposició, espais de *networking* i activitats interactives, l'esdeveniment ha sabut equilibrar l'àmbit professional amb un ambient acollidor i accessible. Els organitzadors ja han anunciat que estan treballant en la propera edició, prevista per d'aquí a dos anys, amb l'objectiu de superar les expectatives generades en aquesta primera convocatòria.

Acte inaugural d'autoritats de la Fira Meat Xperience

Les activitats més destacades de Meat Xperience

La primera edició de Meat Xperience no només ha destacat per la seva capacitat d'atreure professionals del sector carni, sinó també per l'ampli ventall d'activitats organitzades al llarg de la fira, pensades per oferir formació, inspiració i oportunitats de *networking* als assistents. Durant dos dies, els participants van gaudir d'una experiència immersiva amb demostracions en directe, ponències de referents del sector i activitats interactives.

Un dels moments més destacats va ser la presentació del llibre "Porca Miseria", del Mestre Artesà Xesc Reina. En aquesta obra, Reina explora la seva passió pels embotits artesans i ofereix una visió personal sobre l'elaboració de productes carnis de qualitat. El llibre posa en relleu la importància de la matèria primera i els processos acurats, revalorant l'artesania com a pilar essencial del sector.

A més, el mateix diumenge, els assistents també van poder gaudir d'una sessió de maridatge de vins i embotits tradicionals,

conduïda per Josep Dolcet, expert en elaborats carnis i col·laborador de la Fundació Oficis de la Carn, i Ramon Roset, gastrònom i sommelier. Aquesta activitat va ensenyar les claus per aconseguir combinacions perfectes entre vins seleccionats i embotits tradicionals catalans, oferint una experiència sensorial única que connecta gastronomia i cultura local.

La demostració en viu de la Selecció Espanyola de Carnissers, va ser un altre dels grans atractius de la fira, va captivar el públic amb un entrenament obert al qual van mostrar les seves habilitats en el desossat i la transformació de carn. Aquesta activitat va servir com a preparació per al World Butchers' Challenge 2025, que tindrà lloc a París, i va posar en relleu l'excel·lència i el compromís de l'equip.

Altres activitats destacades inclouen la ponència "Carn Madurada", impartida per Núria Panella, tècnica d'innovació de l'IRTA, que va explorar l'impacte de les normatives en la producció de carn madurada i les seves propietats sensorials. També es va celebrar una taula rodona sobre casos d'èxit en la innovació del sector carni, amb la participació de professionals que van compartir experiències pràctiques i solucions davant les noves demandes del mercat.

A més, la presentació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 va afegir un toc d'honor a la fira, posant de manifest l'impacte del sector carni dins de l'ecosistema gastronòmic català.

La trobada MX

La Trobada MX, el sopar previ a la fira Meat Xperience, va tenir lloc el 26 d'octubre a l'Hotel Catalonia Plaza. L'esdeveniment va reunir més de 250 professionals del sector carni, convertint-se en un espai únic de connexió i intercanvi d'idees en un ambient relaxat i distès.

La trobada MX, el sopar previ a la fira Meat Xperience

El sopar es va desenvolupar en dos ambients diferenciats. La prèvia va incloure un photocall que va estar marcat per una degustació de pernil i l'ambientació musical a càrrec de Carmen Porcar. Posteriorment, el sopar va ser conduït per la coneguda presentadora de televisió Elisabeth Carnicer, que va aportar dinamisme i professionalitat a l'acte.

A l'inici de l'acte, els presidents dels cinc gremis territorials catalans van intervenir en un discurs grupal on van destacar la importància de les relacions entre entitats per enfortir el sector. A més, la Selecció Espanyola de Carnissers també va ser present a la trobada i va avançar detalls sobre la seva participació al World Butchers' Challenge 2025, que se celebrarà a París. Van explicar com han treballat i entrenat durant tot l'any, demostrant un compromís ferm amb la innovació i l'excel·lència.

La vetllada va estar dinamitzada per Brigitta Lamoure, artista i estrella de la comèdia musical catalana, que va conduir amb entusiasme els diferents sortejos de la nit, organitzats gràcies al suport dels patrocinadors i col·laboradors de l'esdeveniment. Aquestes activitats van aportar un toc lúdic i van animar encara més l'ambient, fent de "La Trobada MX" una experiència memorable per a tots els participants.

Els assistents van valorar molt positivament aquesta iniciativa, destacant l'oportunitat d'establir contactes en un entorn personalitzat i proper, que complementava a la perfecció l'objectiu professional de la fira. La Trobada MX es consolida així com un pilar essencial de Meat Xperience, establint les bases per a futures edicions i reforçant els vincles entre els actors d'un sector tan estratègic com el carni.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Presentació del llibre Porca Miseria de Xesc Reina

El diumenge, com a primera conferència de la fira, va fer-se la presentació del llibre Porca Miseria, del Mestre Artesà Xarcuter, Xesc Reina. L'esdeveniment va aplegar un nombrós públic interessat a conèixer la particular visió del xarcuter sobre el passat, el present i el futur dels oficis de la carn. Durant la presentació, Reina va destacar la seva voluntat de reivindicar la importància de preservar les tradicions sense renunciar a la innovació.

Durant la seva intervenció, Reina va explicar que el llibre no és simplement un receptari, sinó un compendi que revalora els oficis carnissers a través de reflexions, anècdotes i processos detallats. «És un reflex de la meva trajectòria, des dels meus inicis en un obrador senzill, fins als projectes més creatius i trencadors que desenvolupo avui. Cada pàgina és un homenatge a la tradició i una invitació a anar més enllà», va afirmar.

Des de Col&Col, l'empresa editorial del llibre, es va destacar la singularitat del llibre amb una analogia molt il·lustrativa: «Les tripes, tan importants per conservar-hi el producte. Aquesta és una analogia molt bona del llibre, perquè conté dins aquest envàs tot el porc, des del morro fins a la cua. Això és quelcom que se'ns va ocórrer a Madrid Fusión parlant de com estructurar el llibre. Volíem que reflectís el principi d'aprofitament complet del porc, començant pel morro i acabant amb la cua.» L'editora també va subratllar que el llibre no gira exclusivament entorn de la sobrassada, sinó que explora totes les possibilitats culinàries de cada part del porc, fent referència a que el llibre ofereix un recorregut pel despiece del porc, amb receptes que rescaten productes gairebé oblidats i que reivindiquen els embotits tradicionals.

A més, Reina també va abordar la necessitat d'educar el consumidor actual, destacant la importància de fomentar un consum conscient i respectuós amb els recursos. «Hem de deixar de banda el 'sempre s'ha fet així' i buscar solucions creatives per adaptar-nos a les noves demandes», va apuntar durant la seva intervenció.

Toni Segarra, periodista i gran coneixedor de la gastronomia mallorquina, va elogiar la capacitat de Reina per portar la sobrassada i altres embotits a un nivell cultural i artístic. «Xesc és un mestre que redefineix límits, transformant productes tradicionals en veritables obres d'art», va assenyalar. Per la seva banda, Reina va subratllar que la seva intenció és preservar l'essència dels oficis de la carn, alhora que promou una nova mirada basada en la sostenibilitat i la innovació.

L'acte es va tancar amb un tast de la sobrassada «Gertrudis, una sobrassada molt especial que va néixer al mateix temps que el llibre.»

Sobre el llibre

Porca Miseria és una obra que transcendeix el simple receptari per convertir-se en un tractat complet sobre el passat, el present i el futur dels oficis de la carn. Xesc Reina, mestre xarcuter, comparteix la seva visió personal i professional de la xarcuteria a través d'un recorregut que parteix dels conceptes bàsics i evoluciona cap a tècniques innovadores i reflexions sobre la professió.

El llibre aborda temes fonamentals com l'especejament del porc, matèria primera central de la xarcuteria, i inclou receptes tradicionals i modernes. Reina rescata productes gairebé oblidats, com el fuet de l'amo, o curiositats com el chosco de Tineo, alhora que reflexiona sobre la necessitat de recuperar i dignificar embotits. Aquest llibre també qüestiona pràctiques establertes amb l'objectiu d'esperonar la creativitat i oferir noves perspectives al lector.

D'una forma desenfadada i personal, Reina combina la seva trajectòria personal, des dels seus inicis en un obrador artesanal fins als seus productes més avantguardistes i creatius, amb reflexions sobre els canvis en el consum i la importància de connectar amb les necessitats del consumidor actual. Porca Misèria no només ensenya tècniques, sinó que també busca inspirar, educar i fomentar un consum conscient i creatiu.

Maridatge de vins catalans i embotits tradicionals

> CADA EMBOTIT EXPLICA UNA HISTÒRIA: UNA COMARCA, UNA TRADICIÓ, UNA MANERA DE FER QUE HEM DE CONSERVAR I REIVINDICAR

JOSEP DOLCET,
EXPERT EN EMBOTITS TRADICIONALS
ESCOLA DE LA CARN

Faltaven pocs minuts per a les sis de la tarda del diumenge i totes les places de públic ja estaven ocupades per gaudir d'un maridatge de vins i embotits tradicionals, conduït per **Ramon Roset**, sommelier i director de Tasta Emocions, i **Josep Dolcet**, expert en embotits tradicionals. Una experiència que combinava gastronomia i xarcutera i maridatge i que els protagonistes serien quatre vins catalans maridats amb quatre embotits tradicionals, una selecció que reflecteix la diversitat d'elaborats carnis de tot el territori català.

Després d'una petita introducció sobre la importància de la cultura etnogastronòmica del país, els assistents van començar a fer el maridatge. El recorregut va començar amb la **botifarra negra**, maridada amb un **vi blanc de l'Empordà** elaborat amb garnatxa blanca. Segons Roset, aquest vi, fresc i amb bona acidesa, ajuda a equilibrar l'untuositat característica de la botifarra negra, netejant la boca i potenciant-ne les notes especiades. «Aquest vi és ideal per acompanyar productes amb certa intensitat perquè la seva acidesa refresca i prepara el paladar per a la següent mossegada», va comentar Roset durant la sessió. A continuació va ser el moment de la **botifarra d'ou**, un embotit de sabor suau i cremós que es va acompanyar amb un **vi rosat del Penedès**, elaborat, també, amb garnatxa. Aquest vi aporta notes de fruita vermella i una frescor que contrasta de manera subtil amb la textura untuosa de la botifarra, creant un equilibri perfecte. Dolcet va destacar que «la botifarra d'ou és un producte amb molta tradició a Catalunya i maridar-la amb un rosat li aporta una nova dimensió que sorprèn als qui no coneixen aquesta combinació.»

El següent tast es va centrar en el **bull de llengua**, un embotit singular del Pallars que combina una textura seca amb matisos especiats. El vi escollit va ser un **Abadal Mandó**, elaborat amb una varietat de raïm recuperada del Bages. Aquest vi, amb aromes de fruits vermells i espècies, destaca per la seva capacitat d'intensificar el sabor del bull sense sobrepassar-lo. Roset va remarcar que «aquest vi té la personalitat necessària per dialogar amb un embotit tan especial com el bull de llengua, on les espècies juguen un paper determinant».

Per tancar el maridatge, es va degustar una **llonganissa**, maridada amb un **Cava Carles Andreu** Brut Nature Reserva. Roset va descriure aquest cava com «l'acompanyament perfecte per a la textura ferma i el sabor intens de la llonganissa». Les bombolles del cava netegen la boca i preparen el paladar per a la següent mossegada, destacant els matisos de les espècies i la curació de l'embotit. «El cava és un aliat natural dels embotits curats; eleva la seva complexitat i en ressalta les aromes», va afegir el sommelier.

Durant l'activitat, Dolcet va posar en valor la importància de preservar els embotits tradicionals com un element clau del patrimoni gastronòmic català. «Cada embotit que tastem avui explica una història: una comarca, una tradició, una manera de fer que hem de conservar i reivindicar», va afirmar amb passió. Per la seva banda, Roset va subratllar que «el vi català no només és un producte de qualitat, sinó també una eina per connectar amb la nostra terra i potenciar la gastronomia local.»

Quan els assistents van aplaudir al final de la sessió, era evident que no només havien après sobre maridatges, sinó que s'havia complert amb l'objectiu: Posar en valor la rica tradició dels embotits i la versatilitat dels vins catalans, oferint una experiència que transcendia el simple tast per convertir-se en una celebració de la nostra gastronomia local.

Demostració en viu de la Selecció espanyola de carnissers

La Selecció espanyola de carnissers, va realitzar una demostració de quatre hores a Meat Xperience com a part del seu entrenament per al World Butchers Challenge 2025 a París. L'activitat va posar de manifest les habilitats dels seus membres en el desossat i l'elaboració de productes amb diferents tipus de carn: vedella, porc, pollastre i xai.

L'equip, format pels catalans Ana París i Toni Guillaumet, entre d'altres, van presentar una preparació de vedella, així com mitja canal de porc, quatre pollastres i un corder sencer. Els especialistes van mostrar tècniques precises per optimitzar cada tall, destacant la importància de la destresa i l'adaptació a diferents tipus de plats i preferències del consumidor.

Al final de la demostració, els assistents, que van valorar la qualitat i la cura en la presentació. Aquesta exhibició va ser un exemple del compromís de la Selecció amb l'excel·lència i la innovació dins del sector carni, reforçant la seva preparació per al campionat que se celebrarà a finals del pròxim mes de març.

Les taules rodones: Casos d'èxit al capdavant de carnisseries – xarcuteries

Les taules rodones organitzades en el marc de la fira Meat Xperience van ser un lloc de trobada per a compartir les experiències i visions sobre la transformació de l'ofici de carnisseria i xarcuteria. Un mosaic de reflexions sobre la tradició, la innovació i els reptes que afronten els negocis en un mercat en constant canvi.

Evolució i el futur dels petits artesans

El diumenge a la tarda, la taula rodona "Evolució i el futur dels petits artesans" va reunir a cinc professionals vinguts de bona part del territori català van sentar-se per debatre i compartir el procés d'evolució dels seus antics negocis, experiències, i la seva visió de futur del sector. A continuació detallarem les declaracions més destacades de cada ponent:

Natalia Rodríguez de Ca la Cova, carnisseria - xarcuteria ubicada a Vimbodí i Poblet, va exposar com ha transformat el negoci familiar en un poble de només 800 habitants, apostant per la creativitat i la col·laboració amb productors locals. Va presentar el fuet Vimbodí, elaborat amb trufa i vi de la zona, com un exemple de sinergia entre petits artesans. També va destacar l'ús de les xarxes socials per donar visibilitat als seus productes i atreure clients més enllà de la seva localitat.

Antoni Vila de Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí, va fer una defensa acèrrima dels embotits tradicionals, Vila va posar èmfasi en la importància de mantenir viva la identitat local a través dels noms i receptes autèntiques. Va parlar del seu treball amb la botifarra negra i el fuet, així com de les seves innovacions, com una butifarra dolça amb xocolata i pistatxo. Vila també va destacar la rellevància dels concursos i la col·laboració amb productors locals per potenciar el valor dels productes de proximitat.

Oriol Ribot, de Carnisseria Albert Ribot del Mercat Central de Tarragona, va oferir la seva visió de la carnisseria - xarcuteria actual. Sent representant de la cinquena generació d'una carnisseria històrica, va centrar la seva intervenció en la necessitat de connectar amb el públic més jove mitjançant les xarxes socials. Va compartir exemples d'èxit, com un vídeo amb més d'1,6 milions de visualitzacions, i va defensar la importància de comunicar el valor del producte natural i de qualitat. Segons Ribot, el futur dels petits negocis passa per adaptar-se a la realitat actual sense perdre l'essència de la tradició.

Yolanda García de Carns Cinta del Mercat de la Concepció de Barcelona, va explicar com Carns Cinta ha crescut adaptant-se als canvis de la clientela del Mercat de la Concepció a Barcelona. Va destacar la importància de combinar tradició i modernitat en la carnisseria, mantenint la qualitat artesanal però amb una aposta per noves elaboracions, com les seves hamburgueses creatives i les piruletes de corder. A més, va subratllar el paper de la formació contínua i el vincle amb els gremis com a eines fonamentals per a l'evolució del sector.

Per acabar, **Antoni Gálvez, de Cárnicas Merche** de Castellar del Vallès, va destacar l'aposta per l'elaboració pròpia per diferenciar-se en un mercat cada vegada més competitiu. Va parlar de l'ampli ventall de botifarres que ofereix la seva carnisseria i de com la formació l'ha ajudat a innovar amb productes com la botifarra del perol combinada amb la negra, un embotit que requereix quatre coccions. A més, va remarcar la importància de la col·laboració entre gremis per millorar tècniques i oferir millors serveis.

Models d'èxit en carnisseries i xarcuteries a Espanya

El dilluns al matí va celebrar-se la taula rodona "Models d'èxit en carnisseries a Espanya" que va reunir tres exemples destacats de professionals que han transformat els seus negocis gràcies a la seva innovació i la forma d'entendre l'ofici.

Pere Escofet d'Escofet Oliver de Barcelona, va explicar com la seva empresa familiar ha crescut amb un model vertical que integra tota la cadena de producció i venda. Amb dotze botigues i una divisió majorista, Escofet Oliver aposta per la venda assistida combinada amb un autoservei que destaca per la qualitat i l'atractiu del producte. «La diferenciació és clau», va afirmar, subratllant que el client percep el valor afegit en el tracte personal i en els productes exclusius preparats a les seves botigues. També va destacar la incorporació d'espais de degustació com una manera d'oferir una experiència més completa als seus clients, sense perdre l'essència del negoci.

Carlos Catalá de Carnicería Catalá, d'Aldaia, València, va compartir com ha transformat la seva petita carnisseria en un referent gràcies a les xarxes socials i la venda online. Amb només 60 metres quadrats, la seva botiga combina productes seleccionats amb experiències personalitzades per als clients. Catalá va destacar iniciatives com el projecte "Pas Zero", on involucra els clients en activitats com transhumàncies i elaboració de formatges per connectar-los amb l'origen dels aliments. «El secret és construir confiança amb el client i dedicar-li temps», va explicar, subratllant la importància d'adaptar-se als nous temps sense perdre el contacte humà.

Finalment, l'**Albert i l'Àlex Planagumà de la Carnisseria Planagumà** d'Olot, van explicar com han renovat la seva carnisseria familiar mantenint les arrels artesanals però afegint una atenció al client basada en l'experiència. Inspirats per viatges a països com Austràlia, han incorporat vitrines modernes i espais on el client pot escollir la carn i veure com es prepara davant seu. «Honrem el treball del productor i volem transmetre aquesta connexió amb la qualitat i el respecte per l'animal», van explicar. També van remarcar la importància de fer atractiu el local per atreure una clientela moderna, sense renunciar a la proximitat que defineix el negoci familiar.

Ajuda a les persones afectades per la DANA a València

Conscients de la magnitud del desastre i de la urgència d'actuar, us encoratgem a col·laborar per ajudar les persones afectades

Creu Roja

Bizum al número 33512
o al web de l'entitat

carnissers xarcuters catalunya

CARN DE CAÇA: TRADICIÓ I FUTUR

Catalunya aposta per la carn de caça com a resposta sostenible a la gestió de la fauna salvatge i alhora com un producte de qualitat per al mercat local

La carn de caça, un producte que ha estat històricament part de la gastronomia catalana, torna a agafar protagonisme en un moment on la sostenibilitat, la qualitat alimentària i la bioeconomia es troben al centre del debat. Amb la creixent preocupació pels danys als ecosistemes i els conreus causats per la fauna salvatge, institucions i professionals del sector impulsen una estratègia per recuperar el consum d'aquest recurs natural de gran valor. A Catalunya, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació lidera un pla ambiciós per promoure'l, tot resolent reptes ambientals i econòmics.

▸ Guatlles

La paradoxa de la producció i el consum de carn de caça a Catalunya

Segons dades de la Generalitat, durant la temporada 2022-2023 es van capturar gairebé 75.000 peces de caça major a Catalunya. D'aquestes, només 34.000 van arribar al mercat, i el 90% es van exportar fora del territori, principalment a països europeus com França, Alemanya i Bèlgica, on la demanda de carn de caça és molt més elevada. Aquesta realitat posa de manifest una gran paradoxa: mentre que la carn de caça podria ser una solució sostenible i econòmica per a la societat catalana, el seu consum intern continua sent marginal.

Aquest desfasament entre producció i consum, respon, en part, a la falta d'infraestructures de transformació i comercialització al territori català, que limita l'arribada del producte al consumidor final. A més, existeixen prejudicis culturals i desconeixement generalitzat sobre els beneficis i usos d'aquesta carn, factors que dificulten la seva popularització.

Segons el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, «El nostre objectiu és promoure el consum de carn de caça com una oportunitat per valoritzar aquest recurs i, alhora, contribuir a la gestió sostenible del medi.» Aquesta línia d'actuació busca sensibilitzar la població i fer accessible aquest producte, destacant-ne la qualitat i els beneficis per a la salut i el medi ambient.

Les conseqüències d'aquesta situació no només es tradueixen en una oportunitat perduda des del punt de vista alimentari, sinó també en un desequilibri ambiental i econòmic. Espècies com el senglar han

El 90% de peces de caça major que es van capturar entre el 2022 i 2023, es van exportar fora del territori.
Mentre que la carn de caça podria ser una solució sostenible i econòmica per a la societat catalana, el seu consum intern continua sent marginal.

A la foto superior, una manada de porcs senglars i en la foto inferior, dos talls de carn de cérvol

augmentat exponencialment en els darrers anys, provocant danys significatius als conreus i generant un cost elevat per al sector agrícola. Segons el Departament d'Agricultura, només el 2023 es van registrar més de 4.000 sol·licituds d'indemnització per danys als cultius causats per la fauna salvatge.

A aquest problema s'hi afegeix l'impacte en la seguretat viària. A Catalunya, es produeixen cada dia accidents amb animals, la majoria senglars, segons dades de la Direcció General de Trànsit. Aquesta realitat posa en evidència la necessitat urgent de gestionar adequadament les poblacions d'aquests animals, no només per mitigar els danys, sinó també per aprofitar millor els recursos que poden oferir.

Sandra Torras, directora general de Boscos i Gestió del Medi, durant la presentació del Pla de valorització de la carn de caça va remarcar que «La caça sostenible és una eina imprescindible per mantenir l'equilibri dels ecosistemes i garantir la convivència entre la fauna i l'activitat humana.» i afegeix «És essencial que el consumidor percebi la carn de caça com una opció responsable, sostenible i de qualitat.»

Un producte amb grans beneficis nutricionals

La carn de caça ofereix nombrosos beneficis tant per a la salut dels consumidors com per a l'equilibri dels ecosistemes. Des del punt de vista nutricional, es tracta d'un aliment amb un perfil altament saludable. «La carn de caça és rica en proteïnes d'alt valor biològic, baixa en greixos saturats i amb una alta concentració de vitamines i minerals com el ferro i el zinc,» explica Marta Rius, dietista i especialista en nutrició esportiva. Aquestes propietats fan que sigui especialment recomanable per a persones amb necessitats proteiques elevades, com esportistes o aquells que segueixen dietes hipocalòriques.

Un dels avantatges més destacats és el seu baix contingut en greixos, generalment inferior al 5%, i la seva aportació calòrica

▸ Costella de porc senglar

> La intensitat del sabor i la qualitat única fan de la carn de caça una opció gourmet cada cop més valorada en l'alta cuina.

moderada, amb una mitjana d'entre 100 i 120 quilocalories per cada 100 grams de producte. Aquestes característiques són resultat de la vida activa i l'alimentació natural dels animals en llibertat, que contrasten amb les condicions d'alguns sistemes de ramaderia intensiva. Aquest fet, combinat amb el seu sabor intens i únic, la converteix en una opció gourmet cada cop més valorada en l'alta cuina.

Pel que fa als beneficis ambientals, la caça sostenible juga un paper clau en la preservació dels ecosistemes. Espècies com el senglar o el cabirol han experimentat un augment desproporcionat de les seves poblacions a causa de la manca de depredadors naturals i l'abandonament de pràctiques agrícoles tradicionals. Aquest desequilibri ha generat problemes importants, com danys als conreus, competència per recursos amb altres espècies i alteració dels hàbitats naturals.

«La caça controlada permet mantenir l'equilibri poblacional i reduir l'impacte negatiu d'aquestes espècies sobre l'agricultura i el medi ambient,» afirma Anna Martínez, biòloga i especialista en gestió cinegètica. A més, les activitats de caça contribueixen a l'economia rural, generant ocupació en zones menys industrialitzades i fomentant pràctiques de consum local.

La gastronomia catalana i la carn de caça

La carn de caça ha estat tradicionalment una part essencial de la cuina catalana, especialment en zones rurals on les pràctiques cinegètiques formaven part de la cultura i l'economia locals. Plats com el civet de senglar, el cabirol guisat o la llebre amb xocolata són exemples de receptes que han perdurat generació rere generació i que reflecteixen la riquesa culinària del territori.

Un dels atractius de la carn de caça és la seva versatilitat a la cuina. Aquest tipus de carn té una intensitat de sabor única, que combina perfectament amb ingredients típics de la nostra terra, com les herbes aromàtiques, el vi o els bolets. Aquesta singularitat ha fet que la carn de caça sigui protagonista en nombroses jornades gastronòmiques i festes populars a Catalunya.

En l'alta cuina, cada vegada són més els restaurants que incorporen carn de caça a les seves cartes, apostant per un producte de proximitat amb gran valor afegit. Xefs com Nandu Jubany o Fina Puigdevall han destacat el seu compromís amb aquesta tradició, utilitzant carn de caça en creacions contemporànies que en ressalten la qualitat i la sostenibilitat.

No obstant això, la introducció de la carn de caça a les llars catalanes continua sent un repte. Per molts, es tracta d'un producte associat a preparacions complexes o a ocasions especials, però tot i això pot formar part del dia a dia. Es poden fer plats ràpids i saludables amb carn de caça, com unes mandonguilles de cabirol o un estofat de senglar que es preparen en menys d'una hora.

Les iniciatives per revitalitzar el consum de carn de caça a Catalunya

El futur de la carn de caça a Catalunya es presenta ple d'oportunitats gràcies a iniciatives que busquen augmentar el seu consum local i potenciar els seus beneficis. El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació està impulsant accions per millorar la comercialització del producte, posant un èmfasi especial

en les infraestructures de processament i distribució. Aquesta aposta inclou la incentivació d'implementació del producte en carnisseries i xarcuteries i la promoció de la carn de caça com un producte de proximitat i qualitat.

Entre les accions més destacades hi ha la col·laboració amb escoles d'hostaleria per incorporar la carn de caça als plans formatius dels futurs cuiners. Això permetrà als estudiants descobrir com treballar aquest tipus de carn i desenvolupar receptes innovadores que puguin atraure tant els consumidors tradicionals com les noves generacions.

D'altra banda, s'estan organitzant jornades gastronòmiques i tallers de divulgació per donar a conèixer la carn de caça entre el gran públic. Aquestes activitats inclouen tastos guiats, showcookings amb reconeguts xefs i xerrades sobre els beneficis nutricionals i ambientals d'aquest aliment.

Un altre pilar del futur d'aquest sector és la sensibilització mediambiental. La Generalitat treballa conjuntament amb federacions de caçadors per garantir que la gestió cinegètica sigui sostenible i que la caça contribueixi a l'equilibri ecològic. En aquest sentit, es promouen estudis científics per monitoritzar les poblacions d'espècies com el senglar i el cabirol, i s'estableixen quotes de captura responsables a tot el territori.

Finalment, es pretén reforçar el paper de la carn de caça en l'economia rural. «Aquest sector té un gran potencial per generar llocs de treball en zones rurals, no només en la caça pròpiament dita, sinó també en el processament, la distribució i la restauració,» apunta la directora general d'Agricultura i Ramaderia. Amb la mirada posada en la sostenibilitat i la dinamització del territori, la carn de caça té l'oportunitat de renéixer com un símbol de qualitat i tradició, preparat per ocupar un lloc destacat a les taules de Catalunya.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Cuinem?

Construïm el futur junts

www.teixidor.com ig: @especiesteixidor

IFS Food

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

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802

AJ ANGEL JOBAL

TEIFEL

Fem embotits?

ESPÈCIES TEIXIDOR

Els escorxadors petits de Catalunya, una eina clau per mantenir l'ofici de carnisser – xarcuter

Quan ens referim a escorxadors petits de Catalunya, ens referim al que es coneixia antigament com a escorxadors de baixa capacitat. No m'ha agradat mai el concepte baixa capacitat, ni en els escorxadors ni en les persones. M'agrada més parlar de petit, que realment és una de les nostres singularitats fonamentals, ja que som petits en l'espai que disposem per feinejar, sacrifiquem bestiar de petits ramaders, la nostra carn va a petits carnissers i les nostres distàncies són molt petites, garantint el quilòmetre zero i un petit impacte de la petjada de carboni.

Aquestes petites infraestructures de sacrifici estan distribuïdes arreu de Catalunya, principalment fora de les zones metropolitanes, és a dir, a prop on hi ha els ramats. Per tant, la ubicació és idònia i, a partir d'una distribució ordenada i coherent, es pot donar servei a les grans ciutats on radica gairebé el 90% de la població.

Un dels fets diferencials dels Petits Escorxadors de Catalunya és que poden garantir el quilòmetre zero i la traçabilitat de la petita granja a la carnisseria, respectant el benestar animal i el sacrifici personalitzat que garanteix una durabilitat d'aquestes carns a la carnisseria. Sense els petits escorxadors, els petits ramaders no tenen on anar a sacrificar i, sense aquests petits sacrificis, un petit carnisser no disposa d'un producte diferenciat de les altres opcions de distribució que només lluiten pel preu.

La carnisseria dels darrers trenta anys ha evolucionat molt i he estat un defensor i admirador de la capacitat d'adaptació del sector als hàbits del consumidor. Per simplificar-ho, s'ha passat a tenir peces senceres presentades al taulell, a la venda de plats cuinats i quinta gamma. Aquesta evolució, amb altres problemes del sector com pot ser la manca de personal qualificat, ha comportat el desistiment de determinades peces -de totes les espècies- i comprar aquelles més sol·licitades i de fàcil venda. Personalment, crec que això "desestimar determinades peces i comprar aquelles peces que tenen més demanda i més fàcil venda" és la clau, ja que s'ha passat de comprar canals a comprar especejament.

Aquells que compren canals tenen pros i contres, pel fet que per un cantó paguen la carn a un preu inferior, però per l'altra tenen una feina afegida (o no) de fer l'especejament i donar sortida a peces de poc valor al mercat. Aquesta és l'altra clau de l'ofici, perquè l'experiència, les tècniques i màquines actuals ens poden donar un valor afegit a aquelles peces amb menys sortida comercial. Permeteu-me un parell d'exemples, uns quants segles enrere després del sacrifici del porc algú va tenir l'encert de salar algunes peces del porc per allargar la seva durabilitat i altres van agafar els budells els van omplir de carn

Escorxador municipal de Cornudella de Montsant.
Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya

els van coure i van "inventar" els embotits segurament perquè si no era una carn que havien de llançar. Més recentment, ara fa uns trenta anys, uns cuiners van agafar les galtes de la vedella, que no eren gens valorades i van donar una cocció determinada i les van convertir en un producte exclusiu pels menús de casaments del seu restaurant; això va passar al Celler de Can Roca, amb el conegut "melós de vedella"... i, per tant, la història ens diu que davant la necessitat d'aprofitar una peça de carn que no sabíem que fer-ne van néixer els embotits de caldera, els embotits curats o determinats plats de cuina ... i això és l'evolució dels oficis. Doncs, la sortida en canal de l'escorxador no és un caprici sinó una necessitat per poder evolucionar.

Actualment, es mantenen uns 50 escorxadors petits actius que donen servei a prop de 900 ramaders i uns 400 carnissers. Tenint en compte que a Catalunya hi ha censats unes 2.000 carnisseries, això vol dir que com a màxim un 20% dels carnissers compren la carn en canals i la tendència cada dia va a menys.

Els petits escorxadors no treuen la feina a altres escorxadors mitjans o grans perquè en molts casos aquestes instal·lacions més industrials no donen el servei de màquila a petits ramaders ni a les sales de desfer, ja que per elaboracions d'embotits i/o plats cuinats sempre caldrà complementar les canals amb les peces... per tant, hi ha feina per tothom.

La recuperació de la compra en canals pel carnisser i la seva vinculació amb el petit ramader permet un augment (mai exagerat) de sacrificis en els petits escorxadors que fan viable l'explotació del petit ramader, el manteniment de les instal·lacions del petit escorxador i que el carnisser tingui un producte diferenciat.

Aquesta viabilitat no és fàcil perquè a part d'aquest augment (per petit que sigui) del número sacrificis també ens hem trobat altres barreres, com potser l'homogeneïtzació de la normativa sanitària i de benestar animal aplicant-se el mateix en un escorxador on maten a 10.000 porcs al dia com aquell que en sacrifica 4 a la setmana, que sembla que a poc a poc es va flexibilitzant, però encara queda molt camp per córrer. O les exigències en la recollida i gestió de residus o la desproporció de la burocràcia exigida, reivindicació amb altres actors liderats per la Revolta Pagesa.

> Els petits escorxadors són una peça clau per garantir el quilòmetre zero, el benestar animal i la traçabilitat de la petita granja a la carnisseria, preservant un model social, econòmic i sostenible per a les zones rurals de Catalunya.

A part del benefici estrictament comercial que li dona a un carnisser comprar les seves canals a un petit escorxador n'hi ha moltes altres que no es veuen, però que també són molt importants. Ser capaços de què en els 50 escorxadors petits actuals treballi una o dues persones més -a temps complet- és molt important per les zones rurals de Catalunya. Alhora aquestes contractacions comporten l'arrelament d'una família al poble, amb les conseqüències indirectes que això comporta: una família més, nens a una escola rural, més veïns al poble... Si aquell carnisser manté la botiga en una zona rural també comporta que a l'hivern hi ha més llum als carrers del poble i que la carnisseria es converteix un punt de trobada, de socialització i en molts de casos d'integració de persones nouvingudes al poble. La tasca social que fem tota la cadena és immensa i moltes vegades invisibilitzada.

La recuperació d'aquest model social, de vida i econòmicament rendible, és el que ens porta fins aquí: per això al juliol vàrem constituir l'associació d'Escorxadors Petits de Catalunya en la finalitat d'ajudar la viabilitat d'aquestes infraestructures distribuïdes pel territori i que els carnissers tradicionals en podeu ser els màxims beneficiaris.

En properes publicacions us explicarem les possibilitats de millora i com podem donar un valor afegit a les carnisseries tradicionals

ÀNGEL SEGARRA I RUIZ

Gerent al Gremi de Carnissers de les Comarques Gironines durant el 2003 - 2021.
Autor de l'informe Escorxadors Petits i (r)evo-ucionats 2022.
Creador de la Xarxa d'Escorxadors Petits de Catalunya i actual coordinador.

Diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2024

Foto de família dels carnissers - xarcuters que han obtingut el diploma de Mestre Artesà Alimentari 2024

El passat dimecres 27 de novembre, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya va lliurar els diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2024 a un total de 24 persones, de les quals vuit són carnissers, cansaladers i xarcuters dels gremis territorials, en reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici.

El reconeixement l'han rebut en una cerimònia presidida pel conseller Òscar Ordeig, i que ha tingut la presència de representants de diversos gremis i associacions professionals, entre ells Pròsper Puig, president de la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i president de GremiCarn Barcelona, Xavier Gallifa, president de Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, Toni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, i Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Tarragona.

Aquest acte, en paraules del conseller, «té com a objectiu fomentar els valors econòmics, culturals i socials de l'activitat artesana a Catalunya, i vol contribuir a la preservació i la revaloració de les petites empreses familiars que elaboren productes agroalimentaris.» A més dels vuit carnissers-xarcuters, també es va entregar el diploma a nou flequers, quatre pastissers, dos xurrers i un formatger.

Tots els Mestres artesans que van rebre el seu Diploma, van poder acreditar el seu domini tècnic de l'ofici, la seva llarga experiència professional, la seva formació i els seus mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica. El Departament atorga aquest Diploma a les persones artesanes alimentàries que acrediten mèrits excepcionals de creativitat i coneixements en el camp de l'artesania alimentària, que han exercit com a artesans alimentaris durant un període mínim de quinze anys, i disposen del carnet d'artesà alimentari. Aquest reconeixement s'atorga des de l'any 1987, i des d'aleshores s'ha lliurat més de 1.000 diplomes.

La conductora de l'acte, Carme Gasull, Periodista especialitzada en gastronomia i alimentació; va destacar que aquest any hi ha 10 dones entre les persones que reben el diploma i també ha fet menció de la importància que Catalunya serà Regió Mundial de la Gastronomia l'any vinent 2025.

Per la seva part, des dels diferents gremis agroalimentaris van destacar que «la importància de l'artesania alimentària rau en el fet que, a partir dels productes de la terra i del camp, és capaç d'elaborar productes alimentaris que serveixen no tan sols per alimentar els nostres conciutadans, sinó també perquè gaudeixin d'uns productes de qualitat i proximitat.»

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

TOMÀS ALDOMÀ NAVARRO
BARCELONA (Barcelonès)

De ben jove, em vaig adonar que m'apassionava elaborar amb el meu pare i anar a vendre al mercat amb la meva mare. El meu primer objectiu juntament amb el suport dels meus pares va ser canviar de dues parades petites a dues molt més àmplies i actuals. Posteriorment, vam ampliar i modernitzar l'obrador dels pares.

Atès que ja teníem més capacitat d'elaborar, vam incorporar una nova parada al mercat d'Hostafrancs. En quedar petita per la producció, vaig fer un pas més enllà agafant una nau a un polígon industrial per unificar l'obrador i la fàbrica en unes instal·lacions més grans i modernes. Actualment, som en fase d'expansió i he adquirit la nau del costat per ampliar l'actual.

▼

Cansaladeries Aldomà
Mercat d'Hostafrancs - Barcelona

XAVIER GALLIFA GIL
BARCELONA (Barcelonès)

Amb disset anys, vaig començar com a aprenent al negoci familiar al Mercat de Felip II. La mare i la tieta eren carnisseres, però ràpidament vaig buscar feina fora de casa per rebre una formació més espartana.

Amb vint-i-quatre anys, i una vegada ben après l'ofici de carnisser, vaig obrir la primera carnisseria al mercat del Clot, on vaig treballar durant nou anys.

Quan els pares van decidir retirar-se, vaig tornar al Mercat de Felip II, on encara exerceixo avui, acompanyat de la meva dona, l'Anna, i del meu fill, Àlex.

Gràcies a l'equip format per la meva família, hem aconseguit multiplicar per deu el petit negoci familiar.

▼

Carnisseria Gallifa
Mercat de Felip II - Barcelona

ANTONIO PAREDES FUSTÉ
SANTA COLOMA DE GRAMENET (Barcelonés)

Juntament amb el meu germà Víctor, som la tercera generació de Casa Paredes, fàbrica d'embotits artesans des de l'any 1957, i a la nostra empresa elaborem tota mena d'embotits tradicionals amb receptes artesanes de les de sempre i d'altres més actuals.

Vaig formar-me amb l'experiència dels meus pares i amb diversos cursos i formacions al gremi, on també he tingut l'oportunitat de fer grans amics.

Em sento especialment orgullós d'haver continuat el negoci familiar i aconseguir que els nostres clients continuïn confiant en els nostres productes d'elaboració pròpia.

▼

Casa Paredes
Av. Generalitat 68
Santa Coloma de Gramenet

ALEIX PLANAGUMÀ CASALS

OLOT (Garrotxa)

Vaig començar a la carnisseria als 16 anys. La meva mare i el meu germà em van ensenyar. Primer a l'obrador, on em van ensenyar totes les peces. Després de dominar la preparació de carns, elaboració de productes carnis i els embotits, em vaig dedicar a servir. Necessitàvem més, i és per això que vam decidir de cursar uns estudis de cuina, ja que dominàvem la manera de treballar la carn, però ens faltava aquest punt de poder aconsellar la nostra clientela. A més, ens obria portes per poder fer degustacions.

Gràcies a aquesta experiència, hem pogut organitzar un tast de les nostres carns per a més de 300 persones, cosa de la qual ens enorgullim molt, sobretot pel que representa per al nostre ofici.

▼

Carnisseria Planagumà
C. Francesc Montsalvatge, 2 - Olot

JORDI PRUJÀ MACH

SANT ANTONI DE CALONGE (Baix Empordà)

La meva vida professional està impregnada de la tradició i la passió que he heretat de la meva família en l'ofici de carnisser. Des dels meus inicis als 16 anys, quan treballava a la carnisseria familiar mentre estudiava, fins al moment en què vaig assumir el lideratge del negoci l'any 2007, he mantingut la fidelitat als nostres orígens.

Durant els anys, hem modernitzat l'obrador, hem incorporat noves tècniques i ens hem adaptat a les demandes del mercat sense sacrificar l'essència ni la tradició. La diversificació dels nostres productes ha estat clau per respondre a les necessitats canviants dels nostres clients, sempre amb el compromís i l'autenticitat que ens defineix.

▼

Carnisseria Can Prujà
Pl. Catalunya, 6 - Sant Antoni de Calonge

ÒSCAR PUIGPINÓS MAZUQUE

ALGUAIRE (El Segrià)

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

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

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

▼

Granés Meat Quality, SL
Avinguda Molí, 1 - Alguaire

ALBA SEGARRA PERET

SORT (Pallars Sobirà)

Ens dediquem al sector carni des de l'any 1990. Vam prendre el relleu d'una antiga carnisseria quan els propietaris tancaven per jubilació. Han estat anys de dedicació plena, amb una evolució i molts canvis en la manera de treballar.

A la nostra botiga, sempre hem tingut la fama de tindre el xolís i la secallona, que són embotits típics del Pallars, molt bons, i amb reconeixements per part d'algunes administracions com ara els ajuntaments de Sort i de Tremp. També treballem la girella tal com es feia antigament, i, com a novetat, ja fa un temps que treballem el porc Ral d'Avinyó que ha tingut molt bona acollida entre els clients. Pel que fa a la vedella, és de molt bona qualitat, ja que la criem nosaltres mateixos a la nostra explotació.

▼

Carns i Embotits Pallars Sobirà, SL
C. Major, 10 - Sort

M. DOLORS TOLÓ CIERCO

LA PLANA DE MONT-ROS
(Pallars Jussà)

L'any 1987, em vaig casar i vaig començar a treballar al negoci de carnisseria que tenien els pares del meu marit i el Josep, el meu home. Ho vaig aprendre des de zero, ja que només havia estudiat i res relacionat amb l'ofici de la carn i el comerç.

Cap a l'any 1999, per una població creixent en pobles de la Vall, vam decidir obrir una segona botiga en un poble del costat, la Pobleta de Bellveí. Va ser una decisió una mica dura, perquè van ser molts maldecaps de personal per poca experiència, però ens en vam sortir.. Al cap d'uns set anys, vam agafar una carnisseria que plegava a Llavorsí.

▼

Ca D'Antema
Camí la Plana de Mont Ros
La Plana de Mont-Ros

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

Entra al Codi QR i coneix tota la seva història.

Els beneficis de la carn per a la salut cerebral

La carn és un aliment amb un elevat valor nutricional, que aporta una gran varietat de nutrients essencials de fàcil absorció pel cos humà. És especialment rica en proteïnes d'alt valor biològic, vitamines del grup B, i minerals com el ferro hemo, el potassi, el seleni i el zinc. Aquests nutrients no sols contribueixen a mantenir una bona salut general, sinó que també juguen un paper fonamental en el bon funcionament del cervell.

La carn no és només un aliment apreciat a la cuina, sinó també un aliat important per a la salut cerebral. Gràcies al seu elevat contingut en proteïnes d'alt valor biològic, vitamines i minerals essencials, pot jugar un paper clau en la reducció del risc d'ictus.

La carn és un aliment amb un elevat valor nutricional, que aporta una gran varietat de nutrients essencials de fàcil absorció pel cos humà. És especialment rica en proteïnes d'alt valor biològic, vitamines del grup B, i minerals com el ferro hemo, el potassi, el seleni i el zinc. Aquests nutrients no sols contribueixen a mantenir una bona salut general, sinó que també juguen un paper fonamental en el bon funcionament del cervell, reduint el risc de patir accidents cerebrovasculars o ictus hemorràgics.

La carn contribueix al benestar general i a la salut cerebral

Els accidents cerebrovasculars

Un ictus, també conegut com a accident cerebrovascular, és un trastorn greu provocat per la interrupció del flux sanguini al cervell, ja sigui per un coàgul o per la ruptura d'un vas sanguini. Aquest problema de salut és una de les principals causes de mort al món desenvolupat, sent la primera causa en dones i la segona en homes a Espanya. A més, constitueix la principal causa de discapacitat i de demència vascular, afectant especialment la població major de 60 anys.

Un estudi de la Universitat d'Oxford ha posat en relleu la relació entre l'ictus i el tipus de dieta seguit per les persones. Durant 18 anys, es van analitzar 48.188 voluntaris dividits en tres grups: persones que consumeixen carn, persones que mengen peix però no carn, i vegetarians (incloent vegans). Els resultats van mostrar que els vegetarians tenien un risc un 20% més alt de patir un ictus, una dada que es va atribuir als nivells baixos de nutrients com la vitamina B12, la vitamina D, els aminoàcids essencials i els àcids grassos omega-3.

El paper de la carn en la prevenció de l'ictus hemorràgic

La carn és una excel·lent font de proteïnes d'alt valor biològic i aminoàcids essencials, necessaris per al bon funcionament del cos. Un dels aminoàcids clau, el triptòfan, present a la carn, té propietats antiinflamatòries que contribueixen a protegir el sistema nerviós central.

A més, la carn proporciona vitamines del grup B, imprescindibles per al metabolisme energètic i la salut cerebral.

Per exemple:

- Vitamina B1: Alt contingut en el filet de vedella.
- Vitamina B3: Abundant en la paleta de porc.
- Vitamina B6: Rica en la carn de conill.
- Vitamina B12: Exclusiva dels aliments d'origen animal, amb un alt contingut en el cabrit. Aquesta vitamina és essencial per a la formació de glòbuls vermells, el funcionament del sistema nerviós i la salut psicològica.

També cal destacar que minerals com el ferro hemo de la carn faciliten la correcta oxigenació dels teixits, incloent-hi el cervell, mentre que el zinc i el seleni actuen com a antioxidants que protegeixen les cèl·lules cerebrals. Aquestes propietats fan de la carn un element indispensable en la dieta per aquells que busquen mantenir una bona salut cerebral al llarg del temps.

La carn dins d'una dieta equilibrada

IIncorporar carn dins d'una dieta equilibrada, com la Dieta Mediterrània, pot ajudar a reduir el risc de patir ictus hemorràgics. Aquesta dieta, basada en aliments variats, tot tipus, i naturals, potencia els beneficis dels nutrients que la carn aporta per mantenir una bona salut cerebral i general.

És crucial consumir carn en les quantitats recomanades, combinant-la amb altres grups alimentaris com verdures, llegums i cereals integrals, per maximitzar els beneficis per a la salut. A més, el consum de carn fomenta un estil de vida més complet, assegurant-nos que les nostres eleccions alimentàries estiguin enfocades a prevenir malalties i a promoure un benestar global.

En conclusió, la carn posseeix nutrients beneficiosos que podrien ajudar a disminuir el risc de sofrir un accident cerebrovascular, amb la inclusió de la carn sempre dins del context de dieta variada i equilibrada en combinació amb la resta de grups d'aliments que conformen la Dieta Mediterrània i sempre dins de les quantitats recomanades.

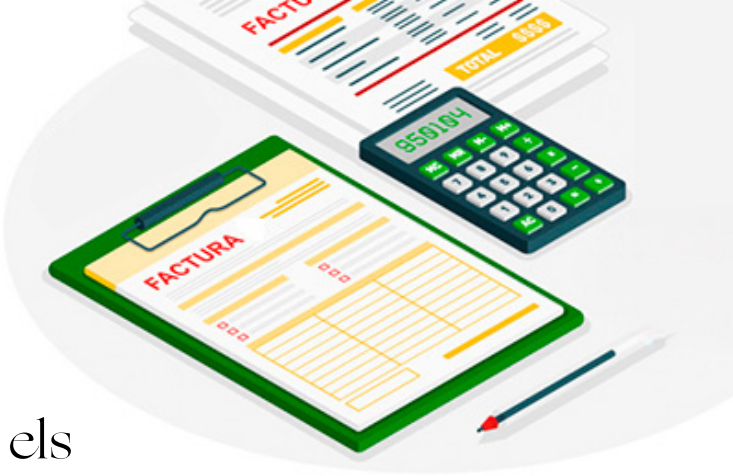
REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Pn PratsNadal

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 CONSULTORI

Canvis normatius que afecten els programes informàtics de facturació

JOSÉ ANTONIO PEINADO
RESPONSABLE DEL DEPARTAMENT
FISCAL I COMPTABLE DE GREMICARN

En els darrers mesos, han sorgit dos canvis normatius que afecten de manera significativa la facturació i la gestió dels programes informàtics utilitzats per a la facturació per les empreses. Tot i que tots dos tracten temes relacionats, és important comprendre les seves diferències per evitar confusions i assegurar-se de complir amb la nova legislació.

El Reial decret 1007/2023, derivat de la **Llei Antifrau**, exigeix que, a partir de juliol de 2025, el software de facturació estigui homologat. Aquests programes evitaran modificacions de factures i podran enviar els registres directament a Hisenda, ja sigui automàticament o a petició. Aquesta obligació s'aplica a totes les empreses i autònoms, excepte aquells que ja treballen amb el Subministrament Immediat d'Informació (SII) o que no estan obligats a expedir factures segons el Reglament de facturació.

Per altre costat, la **Llei "Crea i Crece"** introdueix l'obligació d'usar factura electrònica per impulsar la digitalització i combatre la morositat.

L'adopció serà gradual: les empreses que facturen més de 8 milions d'euros tindran un any per implementar-la després de l'aprovació del reglament, mentre que les altres disposaran de dos anys.

VeriFactu: Tot el que necessites saber per adaptar-te al futur de la facturació

SANTI ORTEGA
OS SISTEMES I COMUNICACIONS

Segur que ja has sentit a parlar de VeriFactu o, si més no, aviat ho faràs. És normal que, d'entrada, et sembli complicat, però tranquil: no és tan difícil com sembla. VeriFactu és el nou reglament que marcarà un abans i un després en la manera com gestionem les factures. Quin és el seu objectiu? Garantir que totes les transaccions siguin transparents i enviades directament a Hisenda.

Què exigeix VeriFactu?

La idea principal és que cada factura o tiquet que facis s'enviï automàticament a l'Agència Tributària (AEAT). Això elimina errors i garanteix que tot estigui controlat. Amb aquest sistema, Hisenda vol assegurar-se que ningú s'escapi de declarar i que tu puguis fer-ho de manera més fàcil i àgil.

El que pot preocupar més és si caldrà canviar tot el sistema de treball, sobretot si utilitzes balances o equips antics. I aquí és on et portem bones notícies.

Solucions adaptades: Totpes 9

Amb Totpes 9, pots adaptar-te a VeriFactu sense haver de renovar balances ni equips instal·lats. Aquesta solució permet que els tiquets generats per les balances es llegeixin des de la pantalla de cobrament i s'enviï automàticament la informació a l'AEAT. Això suposa menys maldecaps i menys despeses per complir la normativa. Una solució flexible tant per a negocis petits com per a gestors de múltiples punts de venda. Totpes 9 t'ajuda a fer la transició de forma àgil i sense complicacions.

Compliment normatiu garantit

A més de VeriFactu, el sistema Totpes 9 també està preparat per complir amb les dues lleis que s'han aprovat recentment:

- La Llei Antifrau: Per garantir que no s'escapi cap factura.
- La Llei Crea y Crece: Que farà obligatori l'ús de factures electròniques.

En resum, amb aquesta solució tindràs tot el necessari per estar al dia amb les normatives actuals i futures.

Per què escollir un sistema SaaS?

El model SaaS (Software as a Service) ofereix avantatges clau:

- Pagament per ús: Només pagues pel que necessites, sense grans inversions inicials.
- Actualitzacions automàtiques: El sistema es manté al dia amb les normatives vigents.
- Flexibilitat i accés remot: Gestiona el teu negoci des de qualsevol lloc amb seguretat i eficiència.

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

X Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn en compliment dels seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i de vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals alhora que la de fomentar la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoquen per al pròxim mes febrer de 2025, el desè concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou de Catalunya tant en el seu vessant tradicional, com en el vessant més singular i creatiu.

Per tots nosaltres ha de ser un orgull arribar a la desena edició. No és fàcil arribar fins aquí, però gràcies a la confiança creixent dels professionals, ens refermem en el convenciment que la feina de promoció i difusió dels nostres productes tradicionals no s'ha d'aturar. Ans al contrari, hem de ser més exigents i perseverants, i potenciar encara més la seva presència als mercats posant-los a l'abast de tots els consumidors en especial la Botifarra d'Ou, una icona cansaladera que ens convida a poder celebrar el Dijous Gras amb alegria posant una nota festiva i optimista en les disbauxes carnavalesques.

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

Amb aquests arguments us llencem el repte de fer d'aquesta edició una edició especial. Us animem a tots a treballar encara més en la millora de les vostres botifarres, en aquells aspectes que les fan exquisides, úniques i exclusives, tant les tradicionals com en les noves propostes de botifarres singulars. Llegiu bé les bases on trobareu les indicacions i requisits per a cada categoria.

Les indicacions al jurat seran, després de 9 edicions, d'exigència en l'avaluació, i d'anar a la recerca d'aquelles botifarres que aportin una experiència sensorial ben diferenciada, que en realitat facin dels productes guanyadors uns embotits excel·lents i únics en tots els sentits capaços de sorprendre a qui ho consumeixi, donant prestigi a qui els elabori, i visibilitat i promoció a tot el sector cansalader i xarcuter.

Llarga vida a les Botifarres d'Ou i feliç desè aniversari!

Actualitat gremial

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Jornada tècnica anual de GremiCarn: com impulsar les vendes i millorar la dinàmica interna de les empreses a través del lideratge i cohesió d'equips

El passat 30 de setembre, GremiCarn Barcelona - Lleida - Tarragona va celebrar la jornada tècnica anual al Centre de convencions de Port Aventura, centrada en el lideratge i la cohesió d'equips i amb l'objectiu d'impulsar les vendes i millorar la dinàmica interna de les empreses del sector. La trobada va dur-se amb Belén Badia, directora general de persones i cultura de Port Aventura World i que compta amb una llarga trajectòria en la direcció i estratègia de recursos humans.

Dinàmiques grupals per identificar els reptes comunicatius

L'agenda del dia es va estructurar amb una *masterclass*, treballs en equip i debats. Després de la benvinguda inicial, els participants es van endinsar en dinàmiques de treball en equip que van posar a prova la comunicació interna i mètodes de treball de les empreses participants. Separats en grups que es diferenciaven per unes gorres identificatives, en un primer moment, els assistents van debatre quins són aquells problemes comunicatius i de lideratge es trobaven en el dia a dia amb els seus equips. En aquesta primera part, van plantejar-se preguntes com "Com reaccionen els treballadors davant els canvis o les noves directrius?" o "Quins són els principals obstacles que has identificat per aconseguir una bona cohesió d'equip?", entre d'altres.

Una vegada identificats els problemes, va ser el torn de trobar-ne les solucions. Els grups van debatre com podien afrontar els reptes detectats i quines estratègies podien implementar per superar-los. La discussió es va centrar en aspectes pràctics, com l'optimització de la comunicació diària, la delegació efectiva de tasques i la creació d'un ambient de treball basat en la confiança i el suport mutu. Cada equip va compartir experiències i va reflexionar sobre situacions concretes de les seves empreses, promovent un intercanvi d'idees i bones pràctiques.

Després va ser el torn d'exposar els problemes i les solucions davant la resta de grups. Cada portaveu va presentar els dos llistats davant la resta d'assistents creant una participació activa que va ser clau per generar debats que van posar de manifest la importància de l'esforç col·lectiu per assolir objectius compartits. Els assistents van aprofitar aquest moment per fer preguntes i compartir les seves inquietuds amb la resta, creant un ambient col·laboratiu que va enriquir encara més els resultats de la jornada.

La jornada va permetre identificar els reptes més comuns que afronten les empreses agremiades: comunicació ineficaç, problemes de delegació, desmotivació i manca de reconeixement, confusió en les prioritats, falta de protocols clars, entre d'altres. Davant aquests reptes es van proposar diverses solucions com ara: establir protocols operatius clars; fomentar la comunicació diària amb reunions breus i estructurades; implementar un sistema de reconeixement regular per als treballadors, organitzar activitats de cohesió, com sortides socials o sessions formatives i desenvolupar plans d'acollida per integrar nous membres als equips.

La masterclass de Belén Badia

Després dels *focus groups*, la jornada va culminar amb una *masterclass* de Belén Badia. La seva intervenció es va centrar en la importància de la comunicació interna com a eina clau per a la cohesió i

la motivació dels equips. Va destacar que una bona comunicació permet mantenir la coordinació entre les diferents parts de l'organització i facilita la introducció de nous valors i pautes de gestió.

Badia va compartir estratègies concretes per reforçar la comunicació interna, com diferenciar entre informació i comunicació, garantir la coherència entre la comunicació interna i externa, i fomentar una actitud proactiva. També va posar èmfasi en els beneficis del treball en equip, destacant que les empreses que promouen relacions interpersonals cooperatives aconsegueixen millorar el clima laboral, augmentar la productivitat i reduir els conflictes interns. A més, va ressaltar que la manca de comunicació pot generar desmotivació i resultats negatius per a l'empresa. Per contrarestar-ho, Badia va recomanar establir protocols clars, crear espais de diàleg regulars i implementar eines com les enquestes de clima laboral per detectar i corregir problemes a temps.

La valoració de la jornada

La jornada va ser qualificada com un èxit rotund per part dels assistents, que van destacar tant la qualitat com la utilitat de les dinàmiques grupals. A més van valorar positivament les reflexions i eines compartides durant la jornada. Molts van posar de manifest que la sessió els va ajudar a entendre millor com gestionar conflictes interns, comunicar-se de manera més efectiva i motivar els seus equips per aconseguir objectius compartits.

Actualitat gremial

Consell de Gremis
de Comerç, Serveis i Turisme

BARCELONA

GremiCarn Barcelona entra com a membre del Consell de Gremis.

GremiCarn Barcelona ja forma part oficialment del Consell de Gremis, una institució que agrupa gremis professionals de diversos sectors a Catalunya. Aquesta adhesió permet a GremiCarn reforçar la col·laboració amb altres gremis i avançar en la defensa i promoció del sector carni i artesà. Ser membre del Consell de Gremis ens ofereix l'oportunitat de treballar conjuntament en iniciatives que promoguin la qualitat, la sostenibilitat i la innovació en els oficis artesanals. Així mateix, ens proporciona una plataforma per fer sentir la veu del sector carni en temes rellevants, contribuint a enfortir la posició dels nostres professionals en un context de constant evolució.

Amb aquesta incorporació, des de GremiCarn continuem compromesos amb el suport als nostres associats i la millora del sector carni en tots els àmbits, des de la formació fins a la defensa dels interessos dels nostres professionals.

Entre les principals funcions del Consell de Gremis, destaca la seva tasca en la formació professional, clau per assegurar que els oficis tradicionals s'adaptin als temps actuals sense perdre'n l'essència. A més, té un paper actiu en l'elaboració i seguiment de polítiques públiques, representant els interessos dels gremis davant les administracions.

TARRAGONA

Taller formatiu a GremiCarn Tarragona: creativitat i rendiment a la xarcuteria per Nadal

El passat dilluns, 18 de novembre, les instal·lacions de Gremicarn Tarragona van acollir un nou taller formatiu liderat per la companya d'ofici Yolanda Caternado.

Amb el títol "Rendiment i creativitat a la carnisseria", el taller es va centrar en propostes innovadores per a elaboracions de Nadal. Com sempre, l'activitat va comptar amb una gran assistència i va deixar tots els participants satisfets amb els coneixements adquirits. Durant la sessió, es van explorar diverses idees per sorprendre els clients durant les festes. Entre les elaboracions destacades, es va aprendre a preparar: steak tàrtar de xai, tataki de vaca vella, avets freds, farcellets de vedella i piruletes de pasta de full, entre d'altres.

L'experiència i la creativitat de Yolanda Caternado van ser protagonistes d'aquesta jornada formativa, que va demostrar un cop més la seva passió per l'ofici. Un plaer poder comptar amb el seu talent per impulsar la qualitat i l'originalitat a les carnisseries i xarcuteries.

Vols escriure un article per a la revista?

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

GIRONA

Taller de Cuina a l'Espai del Peix: Un Homenatge al Producte Artesà

El passat 21 d'octubre, hem tingut l'oportunitat de participar en un inspirador taller de cuina a l'Espai del Peix, on en Toni Vilà com a President del Gremi de Carnissers i propietari de Carnisseria Seli ha compartit amb passió la importància del producte artesà i el valor que representa l'artesania en el nostre ofici. En aquest context, es va destacar com l'artesania no és només una tècnica sinó una filosofia que posa en valor la qualitat, la proximitat i el respecte per la tradició.

Aquesta jornada va ser impulsada per Promoció Econòmica del Consell Comarcal del Baix Empordà, amb el suport de la Diputació de Girona, Girona Excel·lent i Visit Empordà, a les instal·lacions del Museu de la Pesca, un espai que preserva la cultura i els productes de la nostra terra i mar.

Amb la participació de Mooma i l'Antoni, el taller va permetre als consumidors finals connectar directament amb els productors i entendre millor l'origen i la cura darrere de cada producte. Aquesta proximitat facilita que els consumidors descobreixin de primera mà la qualitat i el compromís dels artesans.

Des del gremi, volem agrair als organitzadors per impulsar iniciatives com aquesta, que reforcen la connexió entre el productor i el consumidor final, posant en relleu el valor dels productes artesans i la nostra dedicació com a professionals.

GIRONA

Curs d'Etiquetatge Alimentari: Un Pas Endavant per a les Carnisseries Artesanes

El gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines , el passat 14 d'octubre va dur a terme el curs d'Etiquetatge Alimentari, impartit per l'equip de Saia Assessoria Alimentària. Aquesta sessió, integrada dins el pla de formació contínua del gremi, va proporcionar a les carnisseries les eines necessàries per assegurar una correcta identificació i presentació dels seus productes, ajustant-se a les normatives actuals.

Durant la sessió, els participants van aprofundir en aspectes clau de l'etiquetatge alimentari, incloent-hi la llista d'ingredients, les indicacions sobre al·lergògens. Els experts de Saia van fer èmfasi en la importància de la transparència en la informació que s'ofereix al consumidor, un element fonamental per generar confiança i diferenciació en el mercat. A més, el curs va ajudar als assistents a identificar possibles millores a les seves pròpies etiquetes, amb consells pràctics per aplicar en els seus negocis.

El gremi es manté ferm en la seva aposta per la formació contínua dels seus membres, proporcionant-los les eines que necessiten per adaptar-se als canvis normatius i als reptes del sector. Iniciatives com aquesta permeten als professionals del gremi millorar la qualitat i la transparència en els seus productes, garantint que es mantinguin en el més alt nivell d'excel·lència i respecte cap al consumidor.

Actualitat gremial

GIRONA

Jornada Girona Excel·lent amb el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines, Pep Nogué i Toni Vila: Un Viatge a la Qualitat Artesanal

El gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, en col·laboració amb Girona Excel·lent, ha organitzat una jornada formativa i de promoció per posar en relleu l'artesania i la qualitat dels embotits i productes carnis de la nostra terra.

Aquest esdeveniment, liderat pel reconegut cuiner Pep Nogué i el mestre artesà Toni Vila, ha estat una excel·lent oportunitat per als professionals del sector per explorar noves maneres de valorar i promoure el producte artesà.

Durant la jornada, Pep Nogué va compartir la seva visió de la importància del producte local i de qualitat, fent èmfasi en com els embotits artesans poden esdevenir veritables tresors gastronòmics en la cuina moderna. Al mateix temps, Toni Vila va aportar la seva experiència com a artesà, amb consells pràctics sobre com millorar i donar visibilitat a l'ofici de xarcuter, alhora que es mantenen les tècniques tradicionals.

Aquesta iniciativa, impulsada per Girona Excel·lent, va ser un espai de trobada on els assistents van poder intercanviar experiències, degustar productes. Les demostracions i tastos guiats van permetre als participants conèixer noves aplicacions culinàries dels embotits artesans, inspirant-los a apropar-se al consumidor final amb productes que ressalten els sabors autèntics de les comarques gironines.

El gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans, amb el suport de Girona Excel·lent, continua apostant per la formació i el creixement dels seus membres, fomentant una xarcuteria de qualitat que posa en valor el producte local i les tradicions. Gràcies a aquestes col·laboracions, els professionals del sector estan més preparats per transmetre als consumidors la passió i la cura que es posa en cada producte.

TARRAGONA

Per ser de GremiCarn Tarragona, tens avantatges exclusius amb els serveis de Banc Sabadell

Des de GremiCarn Tarragona hem signat un acord de col·laboració amb Banc Sabadell amb l'objectiu d'oferir als nostres agremiats una sèrie d'avantatges exclusius en la contractació de productes i serveis financers. Aquesta aliança neix amb la voluntat de posar a la vostra disposició solucions adaptades a les necessitats dels vostres negocis i facilitar-vos l'accés a nous beneficis en l'àmbit financer.

Tant si ja sou clients del Banc Sabadell com si hi accediu per primera vegada, per beneficiar-vos d'aquestes condicions exclusives, només cal que informeu el Banc Sabadell que sou socis de GremiCarn Tarragona en el moment de la contractació. Aquest reconeixement us permetrà accedir a totes les avantatges acordades entre el gremi i l'entitat bancària.

Per a qualsevol dubte o més informació, poseu-vos en contacte amb el gremi a través del mòbil 667 61 97 67 o del correu electrònic tarragona@gremicarn.cat.

TARRAGONA

20a jornada gastronòmica de la baldana d'arròs de camarles

Com és tradició, l'últim dissabte del mes d'agost, Camarles celebra la festa en homenatge a un producte tan típic de les Terres de l'Ebre: la baldana d'arròs.

A la Torre de Camarles, els comerços del poble es reuneixen per preparar tapes amb aquest embotit com a protagonista. La Carnisseria del Paulo hi va participar amb una àmplia varietat de propostes, entre les tapes destacades, es van presentar: coca amb escalivada i baldana, piruletes farcides de baldana, poma i mostassa, tartaletes de baldana amb pera i cruixent de formatge, i arròs de baldana amb allioli de figa, entre altres creacions originals.

La festa va reunir entre 2.000 i 2.500 persones procedents d'arreu de Catalunya, oferint un ambient de "tardeo" excel·lent. Tot plegat, una celebració espectacular que posa en valor aquest producte tan autèntic de la nostra gastronomia.

Mar Curto Calduch
La Carnisseria del Paulo

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Assessorament tècnic gratuït per a la implementació de la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene

Des del Departament de Qualitat i Seguretat Alimentària de GremiCarn, us oferim un servei d'assessorament tècnic i acompanyament, finançat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Aquest servei té com a objectiu oferir-vos les eines i coneixements necessaris per assegurar el compliment dels requisits higiènic-sanitaris que estableix la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Carnisseries, Cansaladeries i Xarcuteries, publicada l'any 2023.

Què oferim?

El nostre servei proporciona un assessorament integral durant totes les fases d'implantació de la guia, des de la interpretació de la normativa fins a l'aplicació pràctica en cada establiment. És important remarcar que aquest servei es limita a l'acompanyament tècnic: la implementació i execució efectiva de les mesures descrites en la guia són responsabilitat de cada empresa agremiada, que haurà d'assumir la iniciativa i garantir el compliment normatiu.

Com funciona el servei?

Visites tècniques: El servei inclou dues visites presencials. La primera visita té com a objectiu avaluar l'estat inicial de l'establiment i identificar les àrees de millora necessàries per al compliment de la guia. En aquesta primera visita es lliurarà un informe tècnic detallat que servirà de full de ruta per a la implementació. La segona visita es realitzarà un cop l'empresa hagi dut a terme les accions requerides, amb l'objectiu de verificar el compliment de la normativa i oferir suport en cas de dubtes o incidències. Aquesta visita final també inclourà un informe tècnic que reflectirà els resultats obtinguts.

Suport continuat: Durant tot el procés d'implantació, els agremiats tindran accés a un servei de consultoria online, on podran resoldre qualsevol dubte o consulta relacionada amb l'execució de les mesures.

Tot i que des de GremiCarn proporcionem l'assessorament i l'acompanyament tècnic, és responsabilitat de cada empresa agremiada dur a terme la implementació de les accions que es derivin de la guia. Cal tenir en compte que aquest servei està vinculat al Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026, i per tant, el nombre d'empreses participants és limitat. A més, hi ha terminis establerts per l'administració que cal seguir estrictament. Els agremiats interessats hauran d'escollir entre dos períodes per a la implementació de la guia: des d'inicis de 2025 a març de 2025, o d'abril de 2025 a març de 2026.

Apunta't al formulari de:
gremicarn.cat/assessorament-guia

Actualitat gremial

TARRAGONA

Taller infantil d'hamburgueses amb motiu del 75è aniversari del Mercat Central de Reus

El passat dijous, 3 d'octubre, el Mercat Central de Reus va acollir un taller de cuina infantil dins els actes del 75è aniversari del Mercat Central. Nens i nenes d'entre 7 i 12 anys, acompanyats pels seus pares, van aprendre a preparar hamburgueses al seu gust amb carns saludables com porc, vedella i pollastre, destacant el benestar animal i els beneficis nutricionals.

Durant el taller, dirigit per Casa Borrull, els participants van tenir l'oportunitat de veure com funcionava la màquina de trinxar carn, un moment que va despertar molt interès i que va servir per motivar-los a descobrir més sobre el sector, i sel's va implicar en afegir ingredients al com sal, ceba, formatge, poma, enciam i altres verdures. En el procés de creació, van escollir motlles amb formes de cors, flors i altres figures, afegint un toc divertit i creatiu al taller.

Finalment, cada nen i nena va poder coure la seva pròpia hamburguesa i, gràcies a la col·laboració de Cal Sistaré amb el seu bon pa, tots van menjar contents i satisfets.

Carles Borrull
Casa Borrull

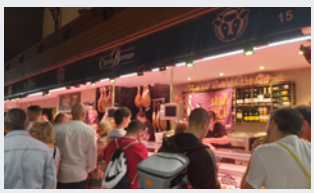
TARRAGONA

Nit Gastronòmica al Mercat Central de Tarragona

El passat dissabte 14 de setembre, durant la Festa Major de Tarragona, es va celebrar la nit gastronòmica al recinte del Mercat Central. De les 20h a mitjanit, una quinzena de parades van oferir més de 40 varietats de tapes i tastos.

Com a novetat, aquesta edició va comptar amb dues propostes convidades: M. Carmen i Diego del Mercat de Torreforta i OPP'92 Peix Blau de Tarragona. La vetllada va estar amenitzada amb diversos espectacles musicals dins i fora de l'edifici modernista. A més, també es va dur a terme una festa solidària pel Banc dels Aliments, aconseguint 15 tones de menjar.

Van participar els nostres agremiats: Bardolet, Carns Bertran, Carnisseria Virgili, Casa Pladevall, Carnisseria Meritxell, Albert Ribot i Pollastreria Ignasi i Tere. Algunes de les elaboracions que es van oferir van ser: broqueta de pollastre al curri amb quètxup de plàtan, enfilat de botifarres, mini burrito d'angus, hamburguesa de vedella gallega, arròs negre...



GIRONA

Curs d'Elaboració d'Embotits de Caldera: Tradició i Aprenentatge a Monells

El passat 23 de setembre, l'Escola Agrària de Monells va acollir un curs d'elaboració d'embotits de caldera, una tradició gastronòmica que continua despertant gran interès a les nostres comarques. La jornada va estar conduïda per dos mestres de l'ofici: Enric Torrent, de la Carnisseria Pelai, i Eduard Gaviña, de la Tocineria, que amb la seva experiència van guiar els assistents en la creació de diferents embotits tradicionals, com la botifarra blanca, negra, mixta i el perol.

Organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, el curs forma part del pla de formació contínua que el gremi ofereix als professionals del sector. L'objectiu de la sessió era preservar i transmetre les tècniques i receptes tradicionals de l'elaboració d'embotits de caldera, reafirmant el seu compromís per la formació i la transmissió del coneixement, garantint que les noves generacions d'artesans coneguin i respectin la tradició de l'elaboració d'embotits de caldera.

El curs va començar amb una introducció a les bases de cada tipus d'embotit, on els mestres van detallar els ingredients i els processos específics per a cada varietat. A través de demostracions pràctiques, Enric Torrent i Eduard Gaviña van compartir amb els assistents els secrets per aconseguir la textura i el sabor autèntic de cada especialitat, així com els diferents temps de cocció de cada embotit, per garantir la seguretat alimentaria dels productes.

Els participants van valorar molt positivament la sessió, destacant la importància de mantenir viu aquest llegat culinari. Aquest curs és un exemple de com el gremi aposta per la formació continuada dels seus membres, promovent l'aprenentatge i l'intercanvi d'experiències entre professionals.

BARCELONA

Èxit absolut en la formació en formatges: coneixements, tècniques, safates i maridatges

El passat mes de novembre, el Mercat de la Boqueria es va convertir en l'epicentre del coneixement formatger. GremiCarn, en col·laboració amb Montbrú, va organitzar un curs avançat que va captar l'atenció d'una quarantena d'agremiats. Aquesta iniciativa no només va enriquir els participants amb coneixements tècnics, sinó que també els va proporcionar eines pràctiques per impulsar l'oferta de formatges a les seves xarcuteries. Amb una durada aproximada de quatre hores, el curs va ser un èxit rotund. Els assistents van aprofundir en les principals tècniques i característiques del formatge, explorant-ne els diferents tipus i analitzant-ne els aspectes nutricionals. A més, també es van tractar els segells de qualitat i la pràctica de tècniques de tall adaptades a cada tipologia de formatge.

Els participants van valorar molt positivament la jornada, destacant-ne la qualitat dels continguts i l'oportunitat d'intercanviar experiències amb altres professionals.

Actualitat gremial

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Redueix el consum de llum i/o de la teva empresa amb el nou servei d'Energia i Transició Energètica de GremiCarn

En els darrers anys, la necessitat de reduir el consum d'energia ha crescut exponencialment en tots els sectors de la societat. Davant aquest escenari i amb l'objectiu de contribuir a unes millors condicions per a l'energia dels vostres establiments, tant de llum com de gas, hem creat el nou Departament d'Energia i Transició Energètica amb el que volem impulsar:

L'optimització dels costos: Aconseguir una reducció dels costos operatius gràcies a l'eficiència energètica i la implementació de tecnologies innovadores.

La reducció del consum d'energia: Optimització dels processos i la implementació de solucions energètiques netes.

Un futur sostenible: Construir un futur més sostenible per al sector carni assegurant la seva competitivitat a llarg termini.

Estudi gratuït per a la millora de les condicions per a l'energia

Si esteu interessats en un estudi gratuït per a la millora de les condicions per a l'energia dels vostres establiments heu d'enviar la vostra última factura de llum i/o gas a l'e-mail energia@gremicarn.cat i en la major brevetat possible ens posarem en contacte amb vosaltres.

Carns Boher

"L'assessorament ens ha permès estalviar molt i entendre millor els nostres consums energètics."

Han aconseguit un estalvi de 947€/mes en la factura de la llum. Això representa una reducció del 37%

Rosa M. Puntas Canti

"Amb petits canvis hem aconseguit una gran reducció en la factura. És un servei molt útil per a petites empreses."

Ha aconseguit una reducció del 32,6% en la factura de la llum. Això representa un estalvi de 76€/mes.

Més informació a:
gremicarn.cat/energia

BARCELONA

GremiCarn s'adhereix al Fòrum d'Entitats per a la Reforma de l'Administració

GremiCarn s'ha unit al Fòrum d'Entitats per a la Reforma de l'Administració (FERA), un moviment que compta amb més de 300 entitats de la societat civil catalana i que impulsa una reforma profunda de l'administració pública. Aquesta iniciativa busca transformar l'administració en un model més eficient, digitalitzat i transparent.

El Fòrum d'Entitats per a la Reforma de l'Administració denuncia que l'administració pública actual és burocratitzada, feixuga i rígida, fet que dificulta el desenvolupament econòmic i social del país. En aquest sentit, el fòrum proposa accions concretes per aconseguir una administració adaptada al segle XXI, com la simplificació de tràmits, la professionalització de la direcció pública i la implementació efectiva de processos de digitalització.

El passat 27 de novembre, a La Llotja de Mar de Barcelona, es va presentar l'Acord de la Societat Civil per la Reforma de l'Administració, un document que detalla les accions necessàries per dur a terme aquesta transformació. Entre els principals objectius hi ha establir una governança més àgil, fomentar la transparència i garantir una administració que treballi amb visió estratègica i compromís a llarg termini.

Amb aquesta adhesió, GremiCarn se suma a un moviment que busca no només millorar l'administració pública, sinó també garantir que aquesta esdevingui una eina eficaç al servei de les empreses, entitats i ciutadans de Catalunya.

GIRONA

Jornada sobre el Poltre de Raça Autòctona a Ripoll amb Joan Moret: Revaloritzant la Carn de Qualitat

El municipi de Ripoll va acollir el passat 7 de novembre, una jornada dedicada a la promoció i el coneixement del poltre de raça autòctona, una iniciativa que busca posar en valor aquesta carn de qualitat excepcional i fomentar la seva inclusió en les carnisseries i gastronomia locals. La jornada guiada per en Pep Nogué , va comptar amb la presència de Joan Moret, expert en la cria i conservació de les races autòctones, que va compartir els beneficis i la singularitat de la carn de poltre, un producte que destaca tant per les seves propietats nutricionals com pel seu sabor únic.

Durant l'esdeveniment, Joan Moret va aprofundir en les característiques d'aquestes races autòctones, criades en un entorn natural i amb pràctiques que respecten el benestar animal i el medi ambient. La carn de poltre, a més de ser una font rica en proteïnes i amb baixos nivells de greix, té una textura i gust característics que la fan especialment apreciada per als paladars més exigents.

La jornada va incloure una presentació sobre les tècniques d'elaboració de la mà del Cuiner Jordi Vila , Restaurant Can Jepet de Setcases, així com una demostració pràctica de com es pot treballar aquesta carn en el sector de la carnisseria i en la cuina moderna. Els assistents, majoritàriament professionals del gremi de carnisseria i restauració, van tenir l'oportunitat de degustar plats preparats amb carn de poltre, descobrint noves formes d'integrar-la en les seves propostes.

Aquesta jornada forma part d'un esforç continu per donar suport als productes de proximitat i de qualitat, impulsant la presència de la carn de poltre a les comarques gironines. Agraïm a Joan Moret i als organitzadors l'aposta per la conservació i difusió de la raça autòctona, que contribueix a una gastronomia més sostenible i amb arrels profundes al territori.

Tota l'actualitat del Gremi de Girona a:
www.gremicarn.com

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

Notícies sectorials

El Foie Gras nacional es promociona a Europa amb una campanya dirigida als joves

La campanya 'El Foie Gras', impulsada per la Interpalm, busca acostar aquest producte als joves d'entre 18 i 35 anys a Espanya, França i Bèlgica, amb el suport del xef Juanlu Fernández, guardonat amb una Estrella Michelin.

La gastronomia europea té un nou aliat per promocionar un dels seus productes més icònics: el Foie Gras. La campanya 'El Foie Gras', desenvolupada per la Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas de España (Interpalm), està dirigida al públic jove d'entre 18 i 35 anys i es durà a terme entre els anys 2024 i 2026 en tres països: Espanya, França i Bèlgica. Aquesta iniciativa compta amb el suport de la Unió Europea i té com a objectiu destacar les virtuts del Foie Gras com a patrimoni gastronòmic europeu, alhora que ofereix informació sobre el seu procés de producció i transformació.

El xef Juanlu Fernández, originari de Jerez de la Frontera i guardonat amb una Estrella Michelin, actua com a ambaixador de la campanya. La seva contribució inclou la creació de receptes i propostes culinàries amb el Foie Gras com a ingredient principal, buscant atreure els joves cap a aquest producte gourmet d'una manera innovadora i creativa.

Entre les altres accions desenvolupades en el marc de la campanya, Interpalm va organitzar un viatge de premsa a Navarra, una de les regions capdavanteres en la producció de Foie Gras. Periodistes i influencers van tenir l'oportunitat de conèixer de primera mà les granges de cria i ceba de patos a Lerín, així com una planta de transformació del producte. Aquesta activitat va posar de manifest la qualitat i tradició associades al Foie Gras.

Les exportacions de boví a Japó creixen un 25%

Les exportacions de carn de boví amb destinació al Japó han augmentat un 25% durant el 2024, amb un volum de 1.720 tones i un valor proper als 14 milions d'euros. Aquest increment situa el sector com el desè proveïdor global de carn de boví al Japó i el segon dins la Unió Europea. Des del 2020, quan es va autoritzar l'accés al mercat japonès, aquest país s'ha convertit en un destí prioritari gràcies a la seva elevada demanda, que arriba a les 700.000 tones anuals. Els consumidors japonesos valoren especialment el model de producció sostenible i de qualitat, basat en cereals i oleaginoses, que garanteix un producte premium adaptat als seus estàndards de benestar animal, traçabilitat i seguretat alimentària. Aquest creixement consolida el sector com un referent en qualitat i sostenibilitat al mercat internacional.

Mercolleida reuneix el sector porcí als Premis PronosPorc

Mercolleida va celebrar la XIV edició dels Premis PronosPorc al Palau de Congressos La Llotja de Lleida. Els premis van reconèixer Juan Pedro Florido com el millor analista de la categoria Porc Engreixat, Javier Nestares en la de Garrí, i Agustín Tomás en la de Truja.

L'acte va servir per posar en relleu la importància del sector porcí a Lleida i en el conjunt de l'economia agroalimentària. Les Juntes de Preus d'aquesta edició s'han celebrat, com a novetat, al recinte de la Seu Vella de Lleida, un espai emblemàtic que reforça el vincle entre l'activitat econòmica i el patrimoni local. A més dels premis principals, també s'ha lliurat el reconeixement PreviPorc, que distingeix els participants que van encertar la cotització mitjana anual de 2024 durant l'edició de l'any anterior.

Els Premis PronosPorc consoliden Mercolleida com una llotja de referència estatal, reconeguda pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i reforcen la seva posició com un element clau en el sector porcí, tant a nivell nacional com internacional. Aquesta edició ha destacat per l'alta participació i per l'aposta per posar en valor els professionals i la rellevància estratègica d'un sector que continua sent un motor econòmic fonamental.

Barcelona acull el tercer fòrum participatiu de l'Estratègia Nacional d'Alimentació

El 25 de novembre de 2024, Barcelona va acollir el tercer i últim fòrum participatiu sobre l'Estratègia Nacional d'Alimentació (ENA), impulsada pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. La trobada, celebrada a la Fundació Joan Miró, va comptar amb la presència del ministre Luis Planas i diverses personalitats del sector alimentari. L'objectiu era recollir aportacions per definir una estratègia que promogui una alimentació sostenible, saludable i competitiva a Espanya.

Durant l'acte, es van celebrar dues taules rodones. La primera, dedicada a les dietes Mediterrània i Atlàntica, va comptar amb experts com el Dr. Ramon Estruch, president del comitè científic de la Fundació Dieta Mediterrània, i María Rosaura Leis, vicepresidenta de la Fundació Dieta Atlàntica. Els participants van destacar els beneficis d'aquestes dietes tradicionals, no només com a models d'alimentació saludable, sinó també com a patrimoni cultural que cal preservar per a les futures generacions. També van subratllar la necessitat de promocionar-les com a referents de qualitat de vida.

La segona taula rodona es va centrar en els reptes i oportunitats de la indústria alimentària, amb la participació de figures com Joan Gòdia, director d'Empreses Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya, i Judith Viader, vicepresidenta de FIAB. Es va debatre sobre com impulsar el creixement i la innovació en el sector, posant èmfasi en les polítiques i eines necessàries per mantenir la competitivitat de les empreses espanyoles en un mercat global.

El ministre Luis Planas va destacar el paper clau de l'alimentació per garantir una qualitat de vida saludable i va posar en valor la capacitat innovadora de la indústria alimentària espanyola. Segons Planas, «l'Estratègia Nacional d'Alimentació té com a objectiu consolidar Espanya com una referència en alimentació saludable, sostenible i assequible.»

Aquest fòrum va ser l'últim d'una sèrie que també va incloure trobades a Còrdova i Lleó, centrades en la sostenibilitat rural i la producció primària. En total, el Ministeri ha recollit més de 80 aportacions ciutadanes i ha organitzat 40 reunions amb agents de la cadena alimentària. Es preveu que l'ENA es presenti al Consell Econòmic i Social i que més endavant s'elevi al Consell de Ministres.

Tortosa podria recuperar el seu excorxador al 2026 després de l'incendi del febrer

Tortosa podria recuperar el seu escorxador municipal durant el primer semestre de 2026, després de l'incendi que va deixar les instal·lacions inoperatives el passat 5 de febrer. Actualment, ja han començat els treballs de demolició de les parts afectades, incloent tant l'interior com l'exterior de l'edifici, situat al polígon industrial Baix Ebre de Campredó. La reconstrucció es finançarà íntegrament a través de la pòlissa d'assegurances, i el consistori treballa en la redacció del projecte i la licitació de les obres, amb l'objectiu de tenir les noves instal·lacions operatives durant el 2026. Els treballs preveuen una millora substancial en l'equipament, amb l'objectiu d'oferir un servei més eficient i modernitzat que beneficiï els productors locals.

La manca d'escorxadors propers amb capacitat per al sacrifici de porcí va representar un repte important inicialment, però es van aconseguir acords temporals amb els escorxadors de Morella i Borriana per garantir l'activitat. Aquests acords han permès mantenir l'activitat ramadera malgrat les dificultats logístiques i els sobrecostos derivats del transport i l'emmagatzematge de les canals. L'Ajuntament ha assumit aquestes despeses i ha gestionat les diferències normatives entre comunitats autònomes per facilitar el procés. Els ramaders confien que, amb la reobertura, es posi fi a una etapa complicada que ha exigit una gran adaptació al sector.

La transformació digital com a motor d'eficiència i creixement per al comerç de proximitat

Quan la transformació digital s'aplica de manera estratègica, reforça la capacitat d'oferir un servei de qualitat, alhora que optimitza la gestió del negoci.

EDUARD FALIP
Consultor en comunicació i estratègia digital

El comerç de proximitat ha estat -i continua sent- un pilar fonamental de la vida dels barris i les ciutats. Cada vegada que entrem en una botiga no només busquem un producte de qualitat, sinó també una relació de confiança i una atenció personalitzada que molt és difícil de trobar en grans cadenes. Tot i això, on la demanda de processos més eficients i la necessitat d'adaptació a les noves realitats del mercat són cada vegada més evidents, la transformació digital s'ha convertit en una oportunitat ineludible per al comerç de proximitat.

Si la transformació digital s'aplica de manera estratègica, reforça la capacitat d'oferir un servei de qualitat, alhora que optimitza la gestió del negoci. Amb les eines tecnològiques adequades, es poden automatitzar processos que abans requerien molt temps i esforç, alliberant recursos per concentrar-se en el que realment importa: l'atenció al client, la qualitat dels productes i la millora contínua dels productes i serveis.

Avui dia, moltes petites i mitjanes empreses estan adoptant eines de transformació digital que els permeten competir en un mercat cada vegada més exigent. Tot i això, encara hi ha una percepció errònia que la digitalització que va més enllà del web i les xarxes socials, només és útil per a grans empreses o per a comerços que es basen bona part de la seva facturació en la botiga online. En realitat, la transformació digital també ofereix múltiples avantatges per al comerç de proximitat, des de la gestió més eficient de l'estoc fins a l'optimització de la relació amb els proveïdors i clients.

Com hauràs vist, en cap moment he parlat de digitalització sinó de "transformació digital". Aquest fet és rellevant, ja que tot i que moltes vegades aquests dos conceptes s'utilitzen de forma intercanviable, però en realitat són dos processos diferents. Mentre que la digitalització consisteix a convertir informació o processos analògics en formats digitals per millorar l'eficiència en tasques concretes, la transformació digital implica una renovació profunda dels models de negoci, processos i cultura empresarial per aprofitar plenament les oportunitats que ofereix el món digital.

Són molts els beneficis que pot aportar la transformació digital en un negoci, però els més destacats són:

- Millora de l'eficiència operativa: l'automatització de processos redueix errors i optimitza la gestió interna del negoci.
- Personalització de l'atenció al client: Ofereix eines per a oferir servei adaptat a les necessitats i preferències de cada client.
- Fidelització dels clients: Facilita la creació de programes personalitzats que augmenten la lleialtat dels clients.
- Accés a dades en temps real: Proporciona informació actualitzada per a prendre decisions en més profunditat i amb menys temps.
- Reducció de costos: l'automatització i centralització dels processos empresarials disminueix els costos operatius i millora l'eficiència del negoci.

> En un món que està en constant evolució, on la demanda de processos més eficients i la necessitat d'adaptació a les noves realitats del mercat són cada vegada més evidents, la transformació digital s'ha convertit en una oportunitat ineludible per al comerç de proximitat.

Conèixer bé el client per a connectar de forma eficient

En el camí cap a la transformació digital, el CRM (Customer Relationship Management) és una de les eines més poderoses que pot adoptar el comerç de proximitat. A més de ser una eina per a gestionar contactes, el CRM pot ser útil per a redefinir les relacions amb els clients i optimitzar l'operativa diària. Aquest programari permet recollir, organitzar i analitzar dades dels clients en temps real. Això implica una millora significativa en la capacitat de prendre decisions informades, ja que es pot identificar patrons de compra, preferències individuals i el comportament dels clients.

Aquesta visió global no només ajuda a personalitzar l'oferta dels productes a oferir, sinó també a anticipar necessitats. A través d'aquesta eina, es poden establir campanyes de fidelització personalitzades, conèixer comportaments específics de cada client o fins i tot automatitzar el seguiment una vegada s'ha comprat el producte.

Automatització i millora en la presa de decisions

Els sistemes ERP (Enterprise Resource Planning) són unes plataformes per a automatitzar i donar suport als processos empresarials tant administratius com operatius: des de la gestió d'estocs i la logística fins a la facturació i la comptabilitat. A més, aquestes eines permeten controlar les comandes de proveïdors, gestionar el personal, establir objectius de vendes i fins i tot fer seguiments en temps real de l'evolució del negoci.

Aquests sistemes ajuden a tenir una visió general de totes les àrees del negoci, eliminant la necessitat de tenir un programa per a cada necessitat. A més, en tenir-ho tot en un mateix lloc, es redueixen els errors humans, es guanya temps i es millora la precisió. Quan s'implementen adequadament, poden convertir-se en la columna vertebral del flux de treball i dades de tota l'empresa, cosa que permet que les decisions més empresarials es basin en la informació exportada del sistema.

A més, amb eines com l'anàlisi de vendes i la planificació d'objectius, es poden identificar patrons de compra, ajustar les estratègies de preus o fins i tot optimitzar les comandes de productes segons la demanda. I és que optimitzant la logística i facilitant la traçabilitat dels productes no només garanteix que el producte arribi al consumidor final en les millors condicions, sinó que també permet un compliment més eficient de les normatives sanitàries i de seguretat alimentària, ja que cada moviment queda registrat i accessible de forma immediata. Això, al seu torn, ajuda a reforçar la confiança del consumidor i a consolidar la reputació del negoci en un mercat altament competitiu.

La transformació digital darrere la producció alimentària.

La transformació digital no només afecta la relació amb el client o la gestió del negoci; també està revolucionant la producció alimentària en el sector agroalimentari. Des de les granges fins als taulells de les carnisseries, l'ús de tecnologies avançades com la IoT (Internet of Things), el Big Data i la intel·ligència artificial està impulsant un canvi significatiu en la manera com es produeix, controla i distribueix el producte. Un exemple d'això és la traçabilitat alimentària digitalitzada, una eina molt útil per complir amb les exigències legals i les expectatives dels consumidors en termes de transparència i seguretat. Mitjançant sistemes avançats de seguiment, cada etapa del procés productiu queda registrada de manera automàtica, des de l'origen de la matèria primera fins al punt de venda. Això no només reforça la confiança del client, sinó que també permet a les empreses reaccionar ràpidament en cas d'incidències.

A més, la integració de sensors i dispositius connectats en la producció i emmagatzematge garanteix un control més precís de factors com la temperatura, la humitat i la qualitat del producte. Aquest tipus de tecnologies no només optimitzen la qualitat final, sinó que també redueixen els malbaratataments, ja que es poden anticipar possibles problemes abans que es converteixin en costos addicionals.

Petits anuncis

Locals
Lloguers i vendres

- **Es ven:**
  Parada de Carnisseria i Cansaladeria al Mercat de Sant Antoni (entrada Urgell / Tamarit), Barcelona per jubilació. La Carnisseria i Cansaladaria Carme està activa desde l'any 1984, oferint productes de carnisseria, cansaladería, 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 càmara 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

- **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 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:**
  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:**
  Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig.
  Clientela fixa i de barri.
  Interessats trucar als matins
  Mòbil 690.32.95.46
  Preguntar per Silvia

- **Es ven:**
  Nau de 500 metres cuadrats 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

Varis
Es busca

- **Busco:**
  Injectora manual en bon estat.
  Mòbil 661 47 02 87
  Preguntar per Lidia

Locals
Traspassos

- **Es ven o traspassa:**
  Parada de mercado en Collblanc por enfermedad del dueño.
  Parada de casquería en pleno rendimiento. La parada consta de todos los electrodomésticos y herramientas del oficio.
  Para más información: 647480956
  Adrián

- **Es traspassa:**
  Carnisseria-Xarcuteria al Mercat d'Amposta (2 numeros)
  En ple funcionament, rendiment i totalmente equipada, no poder atendre, per motius personals
  Mòbil 615.32.39.96
  Preguntar per Josep Miquel

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

- **Es traspassa:**
  Carnisseria, xarcuteria, formatgeria, degustació. Amb 104 d'història.
  Ubicada just davant de la porta principal del Mercat de Sants. Zona comercial immillorable.
  Local gran amb dues plantes, una de venda i l'altre d'elaboració.
  120 m^2 cadascuna.
  Telèfon: 650447115.
  Preguntar per Silvia

- **Es traspassa:**
  Per jubilació,Carnisseria, Xarcuteria a Tarragona 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 traspassa:**
  Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de Provençals
  En ple funcionament i clientela fixa
  Mòbil 637.845.092

- **Es traspassa:**
  Botiga de 70 m2
  Carnisseria-Xarcuteria-Polleria sense obrador
  Camara gran, 2 super mostradors, armari frigorífic 4 portes,
  4 vitrines frigorífiques. Llicencia 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, 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 traspassa:**
  Per jubilació parada de Mercat en ple funcionament a Tarragona
  14m2 amb llicencia com pollastreria, devirats, aviram i ous.
  Negoci rendible des de fa més 50 anys
  Mòbil 626.27.50.24
  Preguntar Ignasi

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

Seguretat ambiental i alimentària

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

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

Assessoria · Formació · Auditories · Controls analítics

aconsa®

Av. Pla del Vent 11, Local - 08970 Sant Joan Despí
93 434 21 24 comercial@aconsa-lab.com www.aconsa-lab.com

Petits anuncis

Varis
Vendes

- **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:**
  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:**
  Premsa de llardons automàtica
  Batedor per remenar llar
  Mòbil 696.93.51.61
  Preguntar per Xevi

- **Es ven:**
  Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
  Molt bon preu
  Mòbil 691.65.81.72 (Daniel)

- **Es ven:**
  Balança electrònica 50€; Forn de convecció 1200€; Rentamans d'acer inoxidable 185€; Envasadora al buit 700€; Talladora fiambres 500€; 2 estanteries acer inoxidable 300€; 4 pilons de fusta, diferents grossors 60€; Retractiladora 25€; Ganxos 60€; 2 barres acer inoxidable per penjar pernils 200€; ganivets 50€; màquina de retractilar 40€; aigüera dos piques totalment acer inoxidable 300€.
  Total: 3435€. Si s'ho queda tot: 2800 €.
  Telèfon 93 457 06 18 (Xavier)

- **Es ven:**
  Mostrador 6,03m De llarg model: Tiana-105 de la marca (Cruz), amb vidres corbats iris i Cupula Inox Superior, 3 Freds independents en exposició i reserva refrigerada inferior (4 Motors independents), Preperada per servei tradicional i servei lliure. També balances (Dina) i (Raffels) aquesta ultima pes fins a 150kg, talladora d'embotits, Serra (Mainca), Picadora (Barkel), Maquina d'esmolar ganivets, cuina (Fagor) 4 focs i forn, rostidor per pollastres alast + armari amb 4 barres.
  Mòbil: 620.274.441 (Dolors)

- **Es ven:**
  Cutter marca Mainca model PM21
  Preguntar per Mauri o Maria
  Mòbil 628.60.44.02

- **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:**
  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

COMERCIAL INSA
30 anys amb el professional de la indústria càrnia

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

DISTRIBUIDOR DE
CATALINA Food Solutions
EL PALMAR (MURCIA)

Singular Shop

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

Contacte comercial
T. 93 546 81 11
M. 661 93 24 88
info@singularshop.es
www.singularshop.es
Segueix-nos

Jotri

CUINEM PER A TU

Cuinats Jotri

La tradició i la innovació caminen de la mà

T 972 396 561 contacte@cuinatsjotri.cat www.cuinatsjotri.cat @cuinatsjotri