

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 204 | MAIG 2025



10a edició del Concurs Nacional
de Botifarra d'Ou 2025

| La carn de Wagyu |

XVI Gran Trobada de la Confraria
del Gras i el Magre a la Garriga

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



INTERIORISME COMERCIAL

FABRICACIÓ DE VITRINES FRIGORÍFIQUES A MIDA

REFORMES INTEGRALS



aviram
Martí
carnisseria
xarcuteria

SUMARI

05.

Editorial del president

06.

10è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

14.

Entrevista als guanyadors del concurs de Botifarra d'Ou 2025

16.

Carn de Wagyu

20.

XVI Gran Trobada de la Confraria del Gras i el Magre

25.

Embotits tradicionals a la Fira de la Botifarra de la Garriga

26.

Vic celebra la festa de dijous llarder

28.

Sort reivindica el Facit com a símbol de tradició i gastronomia popular

30.

El consum de carn fresca creix un 2,4% durant el 2024

32.

Demanem frenar la reducció de jornada per protegir el comerç de proximitat

33.

Regió Mundial de la Gastronomia 2025

34.

El Consultori: Plans de pensions

36.

Actualitat gremial i sectorial

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 respecta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:

 **Generalitat de Catalunya**



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



204

En aquest número 204 repassem tot el que ha donat de si la desena edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana, un certamen consolidat que reconeix l'excel·lència i la innovació sense perdre de vista la tradició. A banda de descobrir les botifarres guanyadores, coneixem de prop els seus autors, Ramon Hernando i Josep Viladecàs, que ens expliquen la seva trajectòria i la visió que tenen sobre el futur d'aquest producte tan emblemàtic.

A més, us proposem submergir-vos en l'univers de la carn de wagyu, una icona d'exclusivitat que s'obre pas a les carnisseries i xarcuteries.. Descobrim què fa única aquesta carn d'origen japonès i com es pot apropar al consumidor explicant-ne la història, les característiques i la millor manera de gaudir-la.

No falta tampoc en aquest exemplar la crònica de la XVI Gran Trobada de la Confraria del Gras i el Magre, celebrada a la Garriga en el marc de la Fira de la Botifarra. Una jornada festiva i de reconeixement, amb la investidura dels nous Confreres d'Honor i de Mèrit, que va posar en valor la cultura cansaladera i la seva vinculació amb el territori.

La tradició també es viu a llocs com Vic, amb la celebració del Dijous Llarder, i a Sort, on es reivindica el Facit com a símbol de tradició i gastronomia popular, mantenint viva una cultura pròpia que es transmet de generació en generació.

A les pàgines finals abordem qüestions d'actualitat com l'increment del consum de carn fresca durant el 2024, la preocupació per la proposta de reducció de jornada laboral i les oportunitats que ofereix ser Regió Mundial de la Gastronomia 2025. I com sempre, tanquem amb les seccions habituals: El Consultori, amb recomanacions sobre plans de pensions; l'Actualitat gremial i sectorial, i la secció de Petits anuncis.

LA REDUCCIÓ DE L'HORARI LABORAL



Més enllà del fet que la reducció de l'horari laboral tingui un impacte molt important en els comptes d'explotació de les nostres empreses, igual de greu és el missatge que es transmet als treballadors. Estem dient que no hi ha incentiu per a l'esforç i que l'única opció és repartir

la misèria, renunciant a repartir riquesa. Estem desincentivant el treball ben fet, i això, a la llarga, tindrà conseqüències molt negatives per a tots.

M'agradaria compartir amb vosaltres algunes de les preocupacions que genera aquesta mesura, tant per als nostres negocis com pel comerç local de proximitat i pels nostres clients.

En primer lloc, si la reducció de jornada s'aplica tal com està plantejada, podríem tenir menys hores d'obertura, i això vol dir, automàticament, una pèrdua de vendes. En un sector com el nostre, on la competència és altíssima i cada detall marca la diferència, cada hora compta. No podem competir en igualtat de condicions amb grans superfícies ni amb el comerç en línia, que disposen de recursos molt superiors i d'horaris més amplis i flexibles. Si la facturació baixa, serà inevitable que alguns establiments es vegin obligats a reduir plantilla o hores laborals, cosa que encara agreujarà més la situació i dificultarà la sostenibilitat de molts negocis.

També hem de pensar en els nostres clients. Si ens veiem obligats a reduir els horaris d'atenció, estarem limitant la seva capacitat d'organitzar-se per fer la compra en el seu dia a dia. Menys hores disponibles vol dir més concentració de gent en menys temps, i això farà que l'experiència de compra perdi qualitat i comoditat. Tot plegat pot acabar allunyant encara més el client del petit comerç, que és qui més esforç fa per oferir un tracte personalitzat i un producte de qualitat.

I com a conseqüència d'això, l'impacte sobre l'economia local serà evident. Hi haurà un desincentiu clar cap al comerç de proximitat, que acabarà afectant la vida als barris i als pobles. I si l'activitat baixa i les despeses no es redueixen, és probable que molts comerços es vegin obligats a apujar preus, no perquè ho vulguin, sinó per pura necessitat de supervivència, posant encara més traves al consum local.

Amb la reducció de l'horari laboral, estem dient que no hi ha incentiu per a l'esforç i que l'única opció és repartir la misèria, renunciant a repartir riquesa.

No estariem parlant d'un problema greu si només fos aquest fet aïllat, però la realitat és que s'afegeix a altres dificultats que ja patim en les relacions laborals. L'altíssim nivell d'absentisme, la diferència enorme entre el cost real que assumim les empreses i el sou net que acaba rebent el treballador, o unes lleis laborals que, massa sovint, acaben premiant els mals treballadors en lloc de protegir i reconèixer aquells que fan de la seva feina un compromís diari, són realitats que no podem seguir obviants.

El nostre sector ha demostrat, any rere any, la seva resiliència, la seva capacitat de superar obstacles i la seva voluntat de servei a la societat. Però per poder continuar sent un pilar fonamental del comerç i de la vida local, necessitem un marc legislatiu que entengui les nostres necessitats i que valori el que representem.

Xarcuteria Hernando de Barcelona i Fussimanya de Tavèrnoles guanyadors del 10è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana



El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana ha celebrat enguany la seva desena edició reafirmant-se com una cita indispensable per als professionals de la xarcuteria catalana. Deu anys després de la seva creació, aquest certamen impulsat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre ha esdevingut un dels principals referents per reconèixer i posar en valor l'ofici dels elaboradors artesans, la qualitat dels seus productes i el compromís del sector amb la tradició i la innovació.

Com ja és habitual, el concurs s'ha celebrat pocs dies abans del Dijous Gras, moment de màxima visibilitat per a la botifarra d'ou dins del calendari gastronòmic català. Aquest embotit, estretament vinculat a la celebració del Carnaval i a l'inici del període de Quaresma, ha estat objecte d'un procés de millora continuada gràcies a la implicació dels professionals participants i a la tasca de promoció i formació impulsada des del gremi. Any rere any, el concurs ha contribuït a reforçar l'orgull d'ofici i a dignificar un producte emblemàtic del receptari popular.

En aquesta desena edició s'hi han presentat 41 empreses de 19 comarques catalanes, amb un total de 38 botifarres d'ou tradicionals i 27 botifarres singulars sotmeses a valoració. Hi han participat elaboradors procedents de: Osona (8), Barcelonès (6), Baix Llobregat (3), Vallès Oriental (3), Maresme (2), Moianès (2), Bages (2), La Selva (2), Vallès Occidental, Anoia, Alt Penedès, Alt Camp, Conca de Barberà, Priorat, Ribera d'Ebre, Alt Urgell, La Cerdanya, La Segarra i Solsonès. Una representació territorial diversa que reafirma l'arrelament creixent de la botifarra

d'ou, fins i tot en zones on la seva presència ha estat més recent.

«El concurs reflecteix fidelment l'estat de la xarcuteria catalana: amb elaboracions que transmeten territori, tradició i sensibilitat per la innovació», ha destacat Pròsper Puig. Per la seva banda, Josep Dolcet ha subratllat que «la qualitat assolida en aquesta desena edició és excepcional. Ens trobem davant d'un col·lectiu que cuida el detall, perfecciona la tècnica i respecta el producte com mai abans».

Enguany, l'acte de proclamació dels guanyadors va tenir lloc una setmana abans del Dijous Gras, a la sala polivalent del Mercat del Ninot de Barcelona, en un acte presidit per Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn, acompanyat de Rosa Maria Cubel, secretària d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i de Joan Godia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.

Després d'una benvinguda per part de Pròsper Puig, en què va remarcar l'experiència acumulada durant els deu anys de concurs i el seu paper fonamental per

reforçar la identitat de la botifarra d'ou dins la xarcuteria catalana, el secretari del jurat, Josep Dolcet, va presentar les conclusions i valoracions dels productes d'aquesta edició. «Ens ha sorprès el nivell general. En moltes ocasions, les diferències entre les botifarres eren tan petites que tot es decidia en detalls molt concrets, gairebé imperceptibles per a un consumidor no entrenat», va destacar Dolcet.

Tot seguit, es va procedir a llegir l'acta i es feren públics els noms dels guanyadors de la Millor Botifarra d'Ou Tradicional i de la Millor Botifarra d'Ou Singular, així com els segons classificats i les mencions especials.

Les botifarres d'ou elaborades a Barcelona i Tavèrnoles, guanyadores d'aquesta novena edició

El premi a la Millor Botifarra d'Ou Tradicional de Catalunya - Som Gastronomia 2025 ha estat per a Ramon Hernando, de **Xarcuteria Hernando** de Barcelona, gràcies a una recepta que porta més de dues dècades perfeccionant. Aquesta ►



Guanyadors i finalistes que varen assistir a l'acte de la proclamació pública de les millors botifarres d'ou 2025 celebrat al Mercat del Ninot.

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
RAMON HERNANDO



“He tornat als orígens, i ha estat un encert. És una recepta que el meu pare va aprendre dels seus mestres i que jo he respectat, actualitzant-ne només detalls més tècnics.”

La Xarcuteria Hernando va ser fundada l'any 1964 al barri de la Teixonera de Barcelona. Amb més de mig segle d'història, s'ha consolidat com una referència en l'elaboració d'embotits artesans de qualitat de la zona. Disposen d'un obrador propi on preparen productes com botifarres, salsitxes, catalana i bull, combinant la tradició artesana amb la innovació tecnològica. A més, ofereixen una àmplia gamma de carns formatges, patés i plats precuinats.

▼
Xarcuteria Hernando
Carrer de Balmes, 296 - Barcelona

MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR
JOSEP VILADECÀS



“La idea va sorgir al restaurant, en plena temporada de carxofes, La combinació de sabors funcionava perfectament i mantenia l'esperit tradicional del producte.”

Fussimanya és un projecte gastronòmic i familiar fundat l'any 1971 a Tavèrnoles. Inicialment centrat en la restauració de cuina catalana tradicional, ha evolucionat fins a convertir-se en un referent en l'elaboració d'embotits artesans, la venda de productes de proximitat i el turisme rural. Disposen d'un obrador propi, set botigues a la comarca d'Osona i un allotjament rural, el Mas Sabaters, on combinen gastronomia i experiències de territori.

▼
Fussimanya
Ctra. Parador Km 7 - Tavèrnoles

SEGONA BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
JOSEP M. SABORIT



▼
Carnisseria - Xarcuteria Saborit
Carrer Gran, 14 - Calldetenes

SEGONA BOTIFARRA D'OU SINGULAR
RAMON HERNANDO



▼
Xarcuteria Hernando
Carrer de Balmes, 296 - Barcelona

mateixa elaboració ja li va valer el primer premi l'any 2016, i enguany l'ha tornat a presentar amb lleugeres adaptacions. "És una recepta que prové del meu pare i que, amb els anys, hem anat polint: ajustant el punt de sal, el tipus de carn i, sobretot, perfeccionant la cocció. La clau d'una bona botifarra d'ou és l'equilibri i la textura", explica Hernando i afegeix "La botifarra d'ou és complexa del que sembla, tot i tenir pocs ingredients si falles en un paràmetre, es nota"

Xarcuteria Hernando és un establiment familiar fundat l'any 1964 al barri de la Teixonera de Barcelona. Amb més de mig segle d'història, s'ha consolidat com una referència en l'elaboració d'embotits artesans de qualitat. Disposen d'un obrador propi on preparen productes com botifarres, salsitxes, catalana i bull, combinant la tradició artesana amb la innovació tecnològica. A més, ofereixen una àmplia gamma de carns, aviram, formatges, patés i plats precuinats, amb servei d'atenció personalitzada i repartiment a domicili.

En la categoria de Botifarra d'Ou Singular, el premi ha estat per a Josep Viladecàs, de **Fussimanya** de Tavèrnoles, amb una proposta original de botifarra d'ou amb carxofes i ceba. Aquesta combinació singular prové directament del seu restaurant, on una de les especialitats de temporada és un arròs caldós amb carxofes i sofregit. "Aquest any volíem presentar una proposta diferent —explica Viladecàs—, i la inspiració ens va venir d'un plat molt nostre. En provar la botifarra, vam veure que la combinació de sabors funcionava perfectament i mantenia l'esperit del producte".

Fussimanya és un projecte gastronòmic i familiar fundat l'any 1971 a Tavèrnoles. Inicialment centrat en la restauració de cuina catalana tradicional, ha evolucionat fins a convertir-se en un referent en l'elaboració d'embotits artesans, la venda de productes de proximitat i el turisme rural. Actualment, disposen d'un obrador propi, set botigues a la comarca d'Osona, una botiga en línia i un allotjament rural, el Mas Sabaters, on combinen gastronomia i experiències de territori.



“ ”

El concurs reflecteix fidelment l'estat actual de la xarcuteria catalana, amb elaboracions que transmeten l'essència del territori, el respecte per la tradició i una sensibilitat creixent per la innovació i l'adaptació als nous temps.

PRÒSPER PUIG,
PRESIDENT FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Segons premis i mencions especials

El segon premi de la categoria de Botifarra d'Ou Tradicional ha estat per a Josep Maria Saborit, de la **Carnisseria - Xarcuteria Saborit** de Calldetenes, un negoci familiar amb una llarga trajectòria. Coneguts per la seva fidelitat a les tècniques tradicionals i per l'elaboració pròpia de tots els seus embotits, assegura que "És un orgull que se'ns reconegui en un concurs com aquest, que posa el focus en el que fem cada dia amb rigor i passió".

En la categoria de Botifarra d'Ou Singular, el segon premi ha estat, novament, per a Ramon Hernando de **Xarcuteria Hernando**, amb una botifarra d'ou amb formatge tendre de cabra i ceba caramel·litzada. "A l'hora de buscar el tipus de formatge vaig tenir clar que havia de ser un tendre perquè aguantés bé la cocció i combinés amb la dolçor de la ceba caramel·litzada", explica Hernando.

Les tres mencions del jurat en la categoria Botifarra d'Ou Tradicional van ser obtingudes per Mercè Aloy, **Carnisseria Xarcuteria Mercè Aloy** de Manresa; Jordi Pujol, **Carnisseria Jordi Pujol** de Tossa de Mar; i Daniel Marquez, **Cal Noc**, de Moià. Pel que fa a les mencions del jurat de la categoria Botifarra d'Ou Singular van ser per a Enric Rosell, **Ca l'Estevet** d'Ordal (Botifarra d'ou amb rostit d'ànec mut del Penedès); Cesc Colom, **Carnisseria Colom Vila** de Manlleu (Botifarra d'ou amb pop a la gallega), i David Riera, **Can Vilada** de Vic (Botifarra d'ou amb entrebancs dolços).

Els guanyadors i finalistes d'aquesta edició coincideixen a valorar el reconeixement com un motiu d'orgull, que premia la dedicació, la constància i l'esforç diari que exigeix l'elaboració artesana. Rebre aquest guardó suposa, per a tots ells, un estímul per continuar treballant en la millora constant dels seus productes i en la defensa de l'ofici. ▶



“ ”

La botifarra d'ou és molt més que un embotit vinculat a una data del calendari; és una mostra viva del patrimoni gastronòmic

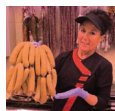
JOAN GÒDIA,
DIRECTOR GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES, QUALITAT I GASTRONOMIA

“ ”

L'ofici de carnisser i xarcuter té molt a aportar a la projecció internacional del nostre model alimentari

ROSA MARIA CUBEL,
SECRETÀRIA D'ALIMENTACIÓ DE LA
GENERALITAT DE CATALUNYA

BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL MENCIÓ DEL JURAT



MERCÈ ALOY
Xarcuteria Mercè Aloy
C. Barcelona, 38
Manresa



JORDI PUJOL
Carnisseria Jordi Pujol
C. Escultor Mares 7
Tossa de Mar

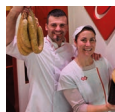


DANIEL MARQUEZ
Cal Noc
Av. de la Vila, 10
Moià

BOTIFARRA D'OU SINGULAR MENCIÓ DEL JURAT



Enric Rosell
Ca l'Estevet
Av. Barcelona, 28
Ordal



CESC COLOM
Carnisseria Colom Vila
C. del Mercat, 20
Manlleu



DAVID RIERA
Can Vilada
Plaça Major 34
Vic

El Mercat del Ninot acull l'acte de proclamació dels guanyadors de la desena edició

Com s'ha comentat a l'inici de l'article, en motiu de la desena edició, l'acte de proclamació dels resultats es va traslladar a un nou escenari: la sala polivalent del Mercat del Ninot de Barcelona. La nova ubicació va posar en relleu el caràcter especial d'aquesta convocatòria i va comptar amb l'assistència institucional de Rosa Maria Cubel, secretària d'Alimentació de la Generalitat i Joan Godia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.

En el seu parlament, Rosa Maria Cubel va posar en valor la tasca del sector: «La botifarra d'ou és molt més que un embotit vinculat a una data del calendari; és una mostra viva del patrimoni gastronòmic i cultural que hem de preservar i difondre.»

Per la seva banda, Joan Godia va referir-se al reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia que s'està celebrant durant aquest any, afirmant que «aquest tipus d'iniciatives demostren que la gastronomia catalana s'alimenta també de l'ofici, la constància i la saviesa dels mestres artesans. L'ofici de carnisser i xarcuter té molt a aportar a la projecció internacional del nostre model alimentari.»

L'acte va finalitzar amb un tast de les botifarres d'ou guanyadores i finalistes, on participants, assistents i representants institucionals van poder degustar les elaboracions presentades i intercanviar impressions i compartir experiències entre professionals.

La dinàmica del Concurs i el jurat de la novena edició

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

El jurat, format per experts mestres xarcuters, professionals en embotits i en gastronomia, ha valorat els productes pel seu aspecte extern i intern, la textura, els atributs organolèptics i de qualitat, a més del gust i l'aroma. En aquesta desena edició, el jurat ha estat format per: ic-tòria Esteban, Mestre artesana cansaladera-xarcutera, membre del patronat de la Fundació Oficis de la Carn; Teresa Colell, Dinamitzadora del Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya; Pep Nogué, Cuiner i Director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona; Ramon Roset, Sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i subdirector de la revista digital Vadegust.cat; Salvador Garcia Arbós, Periodista, gastrònom i escriptor; Judit Càlix, periodista i directora de la revista Cuina; Núria May, Cuinera i tecnòlo-

ga dels aliments, dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agropductors locals d'Osona; Carme Gasull, periodista i comunicadora, especialitzada en gastronomia i alimentació; Marc Curto, cuiner i carnisser – xarcuter; Jordi Icart, director comercial d'Espècies Teixidor; Ricard Josep, mestre artesà cansalader-xarcuter i membre de la Confraria del Gras i el Magre; Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic, fundador del Fòrum Gastronòmic; Josep Terradellas, mestre artesà cansalader-xarcuter; Mireia Sellarés, mestra artesana cansaladera-xarcutera i membre de la junta de Gremicarn Barcelona, Vicenç Bardolet, mestre artesà cansalader-xarcuter i president de Gremicarn Tarragona; Xavier Alemany, mestre artesà cansalader-xarcuter, guanyador de l'abotifarra d'ou singular 2024, Glòria Curto, mestra artesana cansaladera-xarcutera, guanyadora de la botifarra d'ou tradicional 2024. Ha actuat com a secretari, amb veu i sense vot, Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn..

Durant el tas de deliberació es van fer dues rondes de tast per les categories de Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular. Els experts, un cop tastats els productes, les van puntuar. De les dues categories els 6

productes amb major puntuació van passar a la ronda final, en la que es van escollir les premiades per cada categoria de botifarra d'ou (una guanyadora, un segon premi i tres mencions especials).

La sessió es va allargar durant diverses hores. Les puntuacions van ser recollides individualment i contrastades en grup, i les decisions finals es van prendre per consens. El nivell d'exigència es va notar des del primer moment i, tal com reconeixien molts dels jurats, el salt qualitatiu respecte a les primeres edicions és evident.

Des de la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre es vol agrair a tots els membres del jurat seva participació en el tast d'aquesta novena edició. El seu debat, els seus comentaris, les seves propostes i sobretot la seva sinceritat en les opinions, són una valuosa ajuda per a la millora continuada del concurs i de les botifarres d'ou tan tradicionals com singulars. També es vol agrair a tots els elaboradors que han participat amb la seva presència al concurs, i encoratjar-los a ells i a tota la resta a la participació en pròximes edicions.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Deu anys premiant les millors botifarres d'ou del país

La desena edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana ha marcat un punt d'inflexió en la consolidació d'un model de promoció, reconeixement i millora contínua dels productes carnis tradicionals. Nascut amb l'objectiu de dignificar la botifarra d'ou i reforçar la presència dels oficis de la carn a Catalunya, el certamen s'ha convertit, al llarg d'una dècada, en un instrument de prestigi per al sector.

Edició rere edició, s'ha cercat l'excel·lència tant en la categoria tradicional, estimulando la recuperació i perfeccionament de les receptes clàssiques, com en la categoria singular, obrint camí a propostes originals i gastronòmicament equilibrades.

Arribar a la desena edició no ha estat una fita fàcil. Ha estat possible gràcies a la confiança creixent dels professionals i a la convicció que la promoció i difusió dels productes tradicionals no s'ha d'aturar.

L'interès creixent de participants, ha demostrat l'interès per reivindicar un producte que forma part de la nostra identitat alimentària i festiva. La botifarra d'ou, icona del Dijous Gras i símbol de celebració, ha estat revaloritzada gràcies a l'esforç conjunt del sector per assolir un alt nivell de qualitat i per posar-la a l'abast de tots els consumidors.

Al llarg d'aquest camí, s'ha consolidat una xarxa d'elaboradors compromesos amb la qualitat, la tradició i la recerca constant de la millora. La recuperació de receptes familiars, l'aposta per ingredients de primera qualitat i la capacitat d'adaptar-se als gustos actuals sense renunciar a l'essència del producte han estat factors clau per a l'èxit i la continuïtat del concurs.

Amb una dècada de trajectòria, el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana inicia una nova etapa plenament consolidada, amb

la voluntat de seguir promovent la millora contínua del producte, incentivar la creativitat dels elaboradors i contribuir a prestigiar l'ofici carni. La missió és clara: continuar potenciant la presència de la botifarra d'ou als mercats, enfortir el vincle amb els consumidors i fer valdre el patrimoni alimentari que representa aquest producte únic dins de la gastronomia catalana.

Des de l'organització es vol posar en valor la implicació de totes les empreses participants, el treball de l'equip tècnic, el rigor del jurat i en especial a Josep Dolcet, que han fet possible, any rere any, una convocatòria oberta al territori i amb gran èxit de participació.

Moltes gràcies a tots!

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

ELS GUARDONATS

2016 — 1a edició

Ramon Hernando
Xarcuteria Hernando, Barcelona
David Roig
L'Avi David, Barcelona

2017 — 2a edició

Valentí Fàbregas
Fàbregas Xarcuters, Barcelona
Josep Terradellas
Can Cerilles, Manlleu

2018 — 3a edició

Josep M. Saborit
Carnisseria Saborit, Calldetenes
Agustí Vives
Cal Vives, Moià

2019 — 4a edició

Guillem Sala
Cansaladeria Cal Noc, Moià
David Riera
Xarcuteria Can Vilada, Vic

2020 — 5a edició

Enric Rosell Gili
Ca l'Estevet, Ordal-Subirats
Núria Querol
Can Pocurull, Vilassar de Mar
Yolanda Preseguer
Carnisseria La Perla, La Garriga

2021 — 6a edició

Xavier Alemany
Carnisseria Alemany, Girona
Jaume Badia
Badia Xarcuters, Tremp
Valentí Fàbregas
Fàbregas Xarcuters, Barcelona

2022 — 7a edició

Enric Rosell
Ca l'Estevet, Ordal
Francesc Colom
Carnisseria Colom-Vila, Manlleu
Xavi Bou
Xarcuteries Bosch, Barcelona

2023 — 8a edició

Xevi Codina
Cansaladeria Codina, Taradell.
Ramon Hernando
Xarcuteria Hernando, Barcelona
Valentí Fàbregas
Fàbregas Xarcuters, Barcelona.

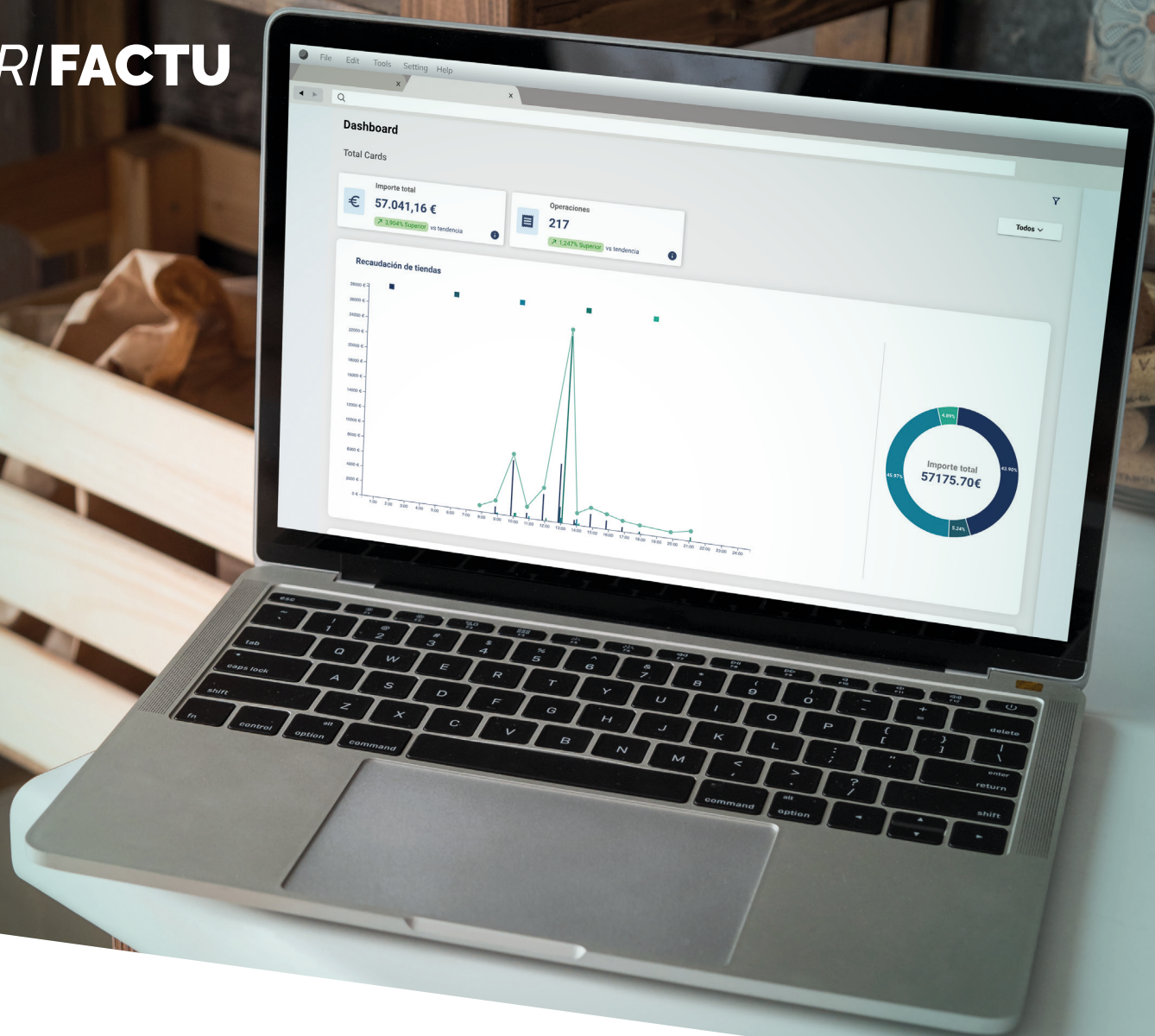
2024 — 9a edició

Ramon Hernando
Xarcuteria Hernando, Barcelona
Josep Viladecàs
Fussimanya, Tavèrnoles

2025 — 10a edició

Glòria Curto
La Carnisseria del Paulo, Camarles
Xavier Alemany
Xarcuteria Alemany, Girona

Ordre de posició: Categoria tradicional, categoria singular / innovadora i farcit de carnaval (anys entre 2020 - 2023)



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.

Xarcuteria Hernando i Fussimanya: dues trajectòries familiars que mantenen viva l'essència de la botifarra d'ou artesana

Entrevistem a Ramon Henando i Josep Viladecàs, guanyadors del 10è Concurs Nacional de Botifarra Artesana perquè ens conèixer com han viscut aquest reconeixement i quina visió tenen sobre el present i el futur d'aquest producte tradicional.

Després de l'anunci dels premis, com valoreu aquest reconeixement?

Josep Viladecàs — Ens va fer molta il·lusió. La veritat és que aquesta botifarra no l'havíem fet mai. La idea va sorgir parlant amb tot l'equip, vam fer una pluja d'idees i vaig acabar pujant a la cuina del restaurant. Allà, en plena temporada de carxofes, vaig pensar: "I si fem alguna cosa amb això?". Va sortir natural. És una satisfacció molt gran que una prova com aquesta acabi essent reconeguda.

Ramon Hernando — Tot i que no és la primera vegada que ens emportem una distinció, estem molt molt contents. La recepta que ha guanyat és la mateixa amb què ja vam obtenir el primer premi el 2016. L'he anat mantenint pràcticament igual. A vegades quan intentes fer alguns canvis et perds i ja no és la mateixa. Quan toques un punt la carn, el temps de cocció o la sal, a vegades, es converteix en un producte totalment diferent. Aquesta vegada he tornat als orígens, i ha estat un encert. És una recepta que va aprendre el meu pare dels seus mestres i que jo he respectat, actualitzant-ne només detalls tècnics.

Parlem de receptes. Josep, com bé has dit, la teva botifarra singular neix del restaurant...

Josep Viladecàs — Exacte. Al restaurant, per aquestes dates, fem un arròs caldós amb carxofes i sofregit. És un plat molt nostre i arrelat a la temporada. Un dia, mentre preparàvem el plat, vaig pensar que aquells sabors podien funcionar molt bé dins una botifarra d'ou, donar-li un toc especial. Ho vam comentar amb l'equip de qualitat i administració, vam fer algunes proves i de seguida vam veure que tenia sentit. L'escarxofa hi aportava un gust fi i agradable, i el tall quedava molt bé. Ens va convèncer i vam decidir presentar-la. Ha estat un encert.

En el teu cas, Ramon, la teva botifarra singular ha s'ha guanyat un segon premi...

Ramon Hernando — Sí, a més de guanyar el primer premi en la tradicional, la nostra botifarra d'ou amb formatge tendre de cabra i ceba caramel·litzada ha quedat segona. La idea surt de fer prova i error i estudiar quins productes llig molt

bé amb l'ou. Finalment vaig buscar un formatge tendre que aguantés la cocció i vaig escollir la ceba caramel·litzada per donar dolçor.

Ramon, d'on et ve la passió per l'ofici? Com t'hi vas endinsar?

Ramon Hernando — Als inicis no tenia previst ser xarcuter tot i que el meu pare ho fos. Vaig estudiar COU i vaig començar Enginyeria Tècnica, però no vaig ni trepitjar la facultat. Després de fer la mili, em vaig apuntar a un curs del gremi i ho vaig trobar molt interessant. Tot i que des de ben petit havia estat voltant per dins la canirreria - xarcuteria, diria que aquest curs va fer-me decidir seguir el llegat familiar i posar-me a treballar amb el meu pare a la carnisseria.

I tu, Josep?

Josep Viladecàs — A casa ja hi havia tradició. Els meus pares, Rossend Viladecàs i Dolors Pascual, van fundar Fussimanya el 1971 després d'iniciar-se a Can Janot i al restaurant familiar de Folgueroles. Van començar amb cuina tradicional i



“ ”

Respectar la recepta original és clau: qualsevol canvi pot fer que ja no sigui la mateixa botifarra d'ou.

RAMON HERNANDO

Innovar des del respecte i la coherència ajuda a mantenir viu i valorat el producte tradicional.

JOSEP VILADECÀS

embotits fets a casa. Jo vaig créixer entre fogons i obrador, i de mica en mica em vaig anar implicant. Amb la meva germana vam agafar el relleu, consolidant la marca, ampliant la producció i mantenint l'essència de sempre. Amb esforç i passió, hem fet créixer l'empresa i ara som referent a la comarca.

Creieu que la botifarra d'ou tradicional té encara recorregut per créixer o evolucionar?

Ramon Hernando — Té recorregut, però s'ha de vigilar molt. Qualsevol canvi pot fer perdre l'essència. El que crec que cal és defensar-la bé: treballar amb les millors carns, fer una bona cocció i mantenir l'equilibri. És una botifarra molt més complexa del que sembla. Té pocs ingredients, però si falles un paràmetre —com el tipus de carn o la cocció— es nota molt. Fer-la ben feta i no relaxar-se és clau perquè continuï tenint valor.

Josep Viladecàs — Totalment d'acord. En la tradicional, la clau és fer-la molt ben feta. I això no és fàcil. El marge d'error és petit i tothom la coneix, per

tant és molt exigent. Però també penso que pot guanyar protagonisme si som capaços d'explicar-la millor al consumidor, de fer-ne divulgació. És important que la gent valori la feina i la qualitat que hi ha darrere. La tradició no ha de ser sinònim d'estancament: ben comunicada, pot tenir encara molt recorregut.

Quin paper juga el concurs en tot això?

Josep Viladecàs — És fonamental. Dóna visibilitat, exigeix qualitat i genera una cultura de millora constant. I també et connecta amb altres companys: comparteixes, t'observes, aprens. Ens fa créixer com a col·lectiu. A més, fa que no baixis la guàrdia i t'obliga a estar al dia i a innovar cada any.

Ramon Hernando — Coincideixo. El consumidor potser no sap els detalls, però nota quan una cosa està ben feta. I si veu que una botifarra ha estat reconeguda, se'n refia. A mi sempre m'ha anat bé la campanya de botifarra d'ou, però després d'un premi com aquest, el ressò és encara més gran. S'hauria de portar també a les escoles, com es feia abans,

per transmetre cultura gastronòmica des de petits.

Una última paraula per als companys del sector?

Josep Viladecàs — Dir-los que el concurs és molt positiu. Ens obliga a no abaixar la guàrdia, a innovar i a millorar any rere any. Compartir, observar i aprendre dels altres companys ens fa créixer com a col·lectiu. És una manera de posar-nos a prova i veure on som. I alhora ajuda a donar valor a la feina que fem cada dia, que sovint no és prou visible per al gran públic.

Ramon Hernando — Que seguim treballant amb passió i que no abaixem la guàrdia. El concurs ajuda molt en això: ens obliga a innovar, a millorar i a mantenir viu l'ofici cada any. A més, és un estímul que fa que aprendem d'altres companys. Això ens enriqueix molt com a col·lectiu i fa que el sector de carnisser i xarcuter es mantingui fort.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



CARN DE WAGYU

l'excel·lència japonesa per a la
carnisseria i xarcuteria

La carn de wagyu, originària del Japó, s'ha consolidat com una icona mundial d'excel·lència gastronòmica. El seu intens marbrat, la seva textura melosa i el seu sabor suau són el resultat d'una cria lenta i respectuosa, que posa l'animal al centre de tot el procés productiu.

Al Japó, la cria de wagyu és molt més que una activitat econòmica: és una tradició cultural que combina paciència, dedicació i una obsessió constant pel detall. Aquest llegat ha travessat fronteres, i avui la carn de wagyu no només brilla als grans restaurants, sinó també en carnisseries i xarcuteries artesanes que aposten per oferir productes d'una qualitat extraordinària.

Per al carnisser i xarcuter actual, incorporar wagyu significa molt més que afegir un producte exclusiu a l'oferta. És l'oportunitat de connectar amb una clientela exigent, d'explicar una història d'excel·lència i d'enaltir l'ofici posant en valor una de les carns més apreciades del món.

L'origen: entre tradició i llegenda

El wagyu, que significa "vedella japonesa", té el seu origen en quatre races autòctones desenvolupades al Japó durant segles. Inicialment criades com a bestiar de treball agrícola, aquestes vaques van evolucionar de manera natural fins a presentar una musculatura densa travessada per un marbrat de greix únic, que es fon a baixa temperatura i proporciona una textura i un sabor excepcionals.

La revolució va arribar durant el període Meiji (finals del segle XIX), quan el Japó va obrir-se a la influència occidental i el consum de carn va passar a formar part de la cultura alimentària. A partir d'aquell moment, els ramaders van començar a perfeccionar la cria de wagyu, prioritzant la qualitat organolèptica per damunt del creixement ràpid o la mida de l'animal.

Amb el temps, regions com Kobe, Matsusaka o Kagoshima van establir els pri-

mers estàndards de qualitat estrictes, creant les bases del que avui entenem com les grans denominacions d'origen japoneses. Més enllà de les llegendes que parlen de massatges o cervesa per als animals, el que defineix realment el wagyu és una obsessió històrica pel benestar del bestiar i per la paciència necessària per assolir la perfecció.

La producció actual: de Kobe al món

Fora del Japó, la demanda creixent de carn de wagyu va portar a l'exportació de genètica —embrions i semen— a països com Austràlia, els Estats Units o més recentment a Europa. Així va néixer el conegut "wagyu cross" (creuaments entre wagyu i altres races com l'angus) i, en alguns casos, projectes de wagyu pur criat en territoris forans.

Tot i així, hi ha una diferència important entre el wagyu japonès original i les pro-

EL SEU MARBREJAT DE GREIX INFILTRAT ENTRE EL MÚSCUL CONVERTEIX LES PECES D'AQUESTA RAÇA BOVINA EN UN PRODUCTE MOLT PREUAT I EXCLUSIU ENTRE ELS AMANTS DE LA CARN VERMELLA.

duccions internacionals. L'estil de criaça, l'alimentació, el clima i la filosofia de maneig ramader poden afectar substancialment el resultat final. Mentre que el wagyu japonès conserva una extraordinària subtileza en sabor, una textura sedosa i una proporció de marbrat que pot assolir nivells extraordinaris, el wagyu criat fora del Japó tendeix a tenir perfils lleugerament diferents, sovint més intensos de gust però amb menor finesa de greix.

Avui, Austràlia és un dels principals productors mundials de wagyu fora del Japó, amb programes que combinen el respecte per la tradició japonesa amb l'adaptació a les condicions climàtiques i ramaderes locals. Els Estats Units, per la seva banda, han desenvolupat una indústria pròspera entorn del "American Wagyu", amb resultats molt valorats en determinats segments del mercat.

A Europa, la producció de wagyu encara és incipient però creixent. Diverses explotacions a Espanya, França i el Regne Unit han apostat per la criaça de wagyu pur o creuat, sempre amb l'objectiu d'oferir al consumidor europeu una carn d'alt nivell sense dependre exclusivament de les importacions japoneses.

Com explica Àlex Castany, de Carns Sanmartí, al digital On Economia, un dels importadors pioners de wagyu japonès a Catalunya, «Tenir accés a carn de wagyu 100% certificada, com la de Kobe, és una garantia de qualitat extrema, però també una responsabilitat: cal saber transmetre al client tot el que hi ha darrere d'aquest producte, no només el preu sinó el valor real que representa.»



La criaça del wagyu: una filosofia de respecte

El cicle vital d'una vedella wagyu és considerablement més llarg que el d'altres races destinades al consum. Mentre que una vedella convencional pot ser sacrificada al voltant dels 18-24 mesos, els animals wagyu acostumen a arribar als 30-36 mesos abans d'arribar al mercat. Aquesta criaça pausada permet que el marbrat de greix intramuscular es desenvolupi lentament i amb una distribució

fina i equilibrada, sense saturar la carn ni fer-la pesada.

L'alimentació és un altre dels pilars fonamentals. Les vedelles reben una dieta cuidada, sovint composta de cereals naturals —arròs, ordi, blat de moro—, farratges d'alta qualitat i, en alguns casos, suplementos especials que fomenten una maduració òptima. El control sobre l'alimentació és exhaustiu i adaptat a cada fase de creixement, amb l'objectiu de minimitzar l'estrès de l'animal i optimitzar el desenvolupament del greix. ▶

Les principals característiques organolèptiques que defineixen la singularitat de la carn de wagyu.

ASPECTE

Carn amb alta infiltració de greix intramuscular, brillant, homogènia i amb un aspecte marmolat molt característic.

COLOR DE LA CARN

Color vermell viu i intens, amb un contrast marcat amb el greix blanc i pur, que indica frescor i qualitat.

MARBRAT

Marbrat extremadament abundant, amb vetes fines de greix perfectament repartides que garanteixen textura i sabor únics.

TEXTURA

Textura molt suau i sedosa, de tacte oliós natural, que es fon literalment amb el mínim contacte amb la calor.

SABOR

Sabor profund i elegant, amb notes dolces, làctiques i lleugerament torrades, de persistència llarga i sensació de plenitud en boca.

AROMA

Aroma subtil amb matisos de fruits secs i lactis, que es potencien lleugerament en cocccions curtes.

SUCCULÈNCIA

Succulència molt alta; el greix intramuscular es fon a temperatures baixes, aportant humitat i untuositat a cada mossegada.

TENDRESA

Les seves fibres extremadament fines es desfan fàcilment sense necessitat d'exercir força en la masticació.

El benestar animal no és un concepte merament teòric: és un requisit indispensable. Els ramaders que crien wagyu mantenen entorns tranquils, sense sorolls agressius ni manipulacions brusques. En moltes explotacions tradicionals, els animals viuen en espais amplis i reben atencions individuals constants. Cada moviment, cada canvi en l'alimentació, cada petita alteració és seguida amb cura, com si es tractés d'un orfebre treballant una joia viva. Aquesta forma de cria, que requereix inversions elevades en temps, diners i coneixement, és la raó per la qual la carn de wagyu presenta preus superiors a la resta. Però també és la raó per la qual, quan un client prova un autèntic tall de wagyu, experimenta una textura untuosa, un sabor persistent i una sensació de melositat impossible d'aconseguir amb altres tipus de carn.

Tal com afirma Àlex Castany, «La cria del wagyu és un art de la paciència. No pots tenir pressa si vols que l'animal desenvolupi tot el seu potencial. Cada dia que

passa suma en qualitat, en sabor i en respecte cap a l'ofici.»

És aquesta paciència, aquest saber fer ancestral i aquest respecte cap a la naturalesa del bestiar el que ha convertit el wagyu en molt més que una carn: en una autèntica obra d'art gastronòmica.

El wagyu a Catalunya i Espanya

A Europa, la presència de wagyu ha anat guanyant protagonisme durant els darrers anys. Diverses explotacions a Espanya, França o el Regne Unit han apostat per la cria de wagyu pur o creuat, adaptant els mètodes tradicionals japonesos a les condicions locals amb l'objectiu d'oferir al consumidor europeu una experiència gastronòmica d'alt nivell.

A Espanya, i especialment a Catalunya, la demanda creixent ha impulsat tant la producció pròpia com la importació de wagyu certificat procedent del Japó. La cria local aposta per sistemes de benestar animal rigorosos i una alimentació

controlada, respectant la filosofia de paciència i qualitat que caracteritza l'autèntic wagyu. Malgrat això, el mercat encara presenta una gran diversitat d'ofertes, i no tot el wagyu disponible respon als mateixos estàndards. Per això, la traçabilitat, la certificació d'origen i el coneixement profund del producte són elements clau per garantir al client final una experiència gastronòmica autèntica i de la màxima qualitat.

Un producte per entendre'l, no només per vendre'l

El wagyu no és només una carn exquisida; és una experiència sensorial que exigeix ser compresa i valorada tant pel professional com pel client final. No n'hi ha prou amb exhibir-ne el nom a l'etiqueta o destacar-ne el preu: la clau per vendre wagyu amb èxit rau a explicar la seva història, fer entendre la seva singularitat i educar en la cultura del respecte per la qualitat.

Una de les primeres qüestions a comuni-

LA CARN DE WAGYU

car és la importància del marbrat. El marbrat no és un simple adorn: és el cor del wagyu. La infiltració de greix en el teixit muscular, en forma de fines vetes blanquinoses, aporta una textura sedosa que es fon a baixa temperatura i omple la boca d'una sensació de suavitat i sabor profundament ric. A diferència d'altres carns on el greix es concentra a la perifèria del tall, al wagyu està repartit homogèniament, creant una experiència de sabor que evoluciona amb cada mossegada.

Aquest perfil organolèptic tan especial requereix també una cocció diferent. Sovint, amb un breu pas per la graella o la planxa és suficient per permetre que la carn expressi tota la seva complexitat. Per al carnisser - xarcuter que vol introduir el wagyu a la seva oferta, és fonamental transmetre aquests conceptes de manera

clara i apassionada. Explicar al client per què el preu del wagyu no es pot comparar amb el d'altres carns, quin és el recorregut de cria que hi ha darrere, com es recomana preparar-lo a casa i, fins i tot, suggerir maridatges o guarnicions que en potenciïn el gust.

Tal com resumeix Àlex Castany, «El wagyu no es pot vendre com una simple peça de carn. És una història, un procés de vida i una manera d'entendre l'alimentació. Qui ho entén, ho valora i ho recorda.»

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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



XVI GRAN TROBADA DE LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE

La trobada, celebrada a la Garriga i amb la participació del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, va distingir Pep Palau, gastrònom, i Salvador Garcia-Arbós, periodista, com a Confreres d'Honor, i Meritxell Budó, alcaldessa de la població, com a Confrare de Mèrit.



Cap a quarts de dotze del matí, la plaça de Can Dachs de la Garriga començava a rebre l'arribada escalonada dels confreres, vestits amb la capa, el barret i la medalla que els distingien com a membres de la Confraria del Gras i el Magre. Al seu voltant, familiars, amics i simpatitzants del món de la carn s'hi anaven sumant en una plaça que presentava un ambient plenament festiu. Les diverses activitats programades dins la Fira de la Botifarra de la Garriga omplien d'activitat i moviment el centre de la vila, convertint-lo en un veritable punt neuràlgic. Enguany, la trobada de la Confraria s'emmarcava precisament en aquesta cita ja consolidada, que cada any reuneix parades de productes de proximitat, tastos i activitats culturals i familiars. L'escenari, per tant, no podia ser més adient per donar inici a una jornada que combina gastronomia, ofici i tradició arrelada al territori.

Paral·lelament a l'arribada dels assistents, alguns membres de la confraria es trobaven ja immersos en els preparatius d'un dels actes de la fira més característics del dia: la cuita de botifarres a l'olla tradicional. Seguint el mètode clàssic de cocció amb aigua, el propòsit es mantenir intacta l'autenticitat i el sabor del producte, sense afegits ni artificis. Aquest gest senzill i alhora carregat de simbolisme ret homenatge a la cultura cansaladera del municipi i, alhora, impregna la plaça d'una aroma inconfusible que convida tothom a participar de la festa.

La jornada avançava i la plaça, plena de gom a gom, esdevenia escenari també d'altres activitats pensades per a tots els públics. Entre elles, el taller d'hamburgueses per a nens, organitzat per les cansaladeries de la fira i amb el suport de Carnissers Xarcuters Catalunya, atreia als més petits, mentre que a tocar de l'espai central, es podien veure exposats els cap-

grossos de GremiCarn i que tothom qui ho desitjava podia acostar-s'hi i posar-se'ls per fer-se una fotografia. Poc abans de la una del migdia, i un cop les botifarres van estar al punt, es va donar inici al seu repartiment entre els assistents a la trobada i a la resta de visitants de la fira i veïns de la Garriga.

Un cop finalitzat el tast, confreres i acompanyants van reprendre la jornada amb un recorregut guiat per l'illa Raspall, un dels conjunts més singulars del modernisme a la Garriga. Obra de l'arquitecte Manuel Joaquim Raspall, aquest sector residencial il·lustra el canvi que va viure el municipi amb l'arribada d'estiuejants a

finals del segle XIX i inicis del XX. La visita va servir per posar en valor tant la riquesa arquitectònica del conjunt com el seu paper en la transformació de la vila.

En acabar l'itinerari, els participants es van dirigir caminant cap a l'Hotel Termes La Garriga, escenari previst per acollir el moment central de la jornada, la cerimònia d'investidura dels Confreres d'Honor i de Mèrit. Aquesta part de la trobada, amb un marcat valor simbòlic, suposa el reconeixement a trajectòries personals que, des de diferents àmbits, contribueixen a enfortir, prestigiar i donar visibilitat als oficis relacionats amb la carn i els seus productes.



Assistents a l'itinerari guiat "Microvisita al Modernisme" i confreres durant la cuita de botifarres a l'olla tradicional



Amb la sala plena i un ambient solemne, el Mestre de Cerimònies, Josep Dolcet, va donar la benvinguda als assistents i va obrir l'acte posant en relleu el sentit i els valors que defineixen la Confraria del Gras i el Magre. En nom del Gran Mestre i de la Taula de Mestres, va adreçar-se als confreres i convidats recordant que es trobaven a la "festa de la gran taula de les carns", un acte concebut per estrènyer llaços entre professionals i fer participants tots aquells que comparteixen la passió per la carn, els embotits i la gastronomia del país.

L'acte va comptar amb la participació institucional de l'Ajuntament de la Garriga, amb la intervenció d'Àlex Valiente, regidor de Promoció Econòmica, que va destacar la importància de lligar la tradició cansaladera amb el dinamisme del municipi i es va mostrar agraït per haver escollit la Garriga com a seu de la trobada.

Enguany, la Confraria va voler distingir tres figures molt vinculades, cadascuna des del seu àmbit, a la promoció de la gastronomia, la cultura i l'ofici de la carn.

Salvador Garcia-Arbós, periodista i escriptor, és una figura imprescindible per entendre la divulgació gastronòmica a Catalunya. Nascut a Besalú i establert a Girona, Garcia-Arbós combina una sòlida formació tècnica amb una llarga trajectòria als mitjans de comunicació. Ha estat redactor en capçaleres com El Punt, on es va especialitzar en informació agropecuària i gastronòmica, i col·laborador



Acte d'Investidura de Confreres d'Honor i de Mèrit de la Confraria del Gras i el Magre

habitual en ràdio i premsa escrita. Actualment, participa al programa Un restaurant Canfbal a Berlín de Catalunya Ràdio, on aporta una visió crítica i irònica sobre el món gastronòmic. Autor de diversos llibres i activista cultural, ha estat sempre un gran defensor de la carnisseria com a element clau de la gastronomia quotidiana.

Ell mateix ho recordava amb una de les seves frases més celebrades: "D'embotits, se'n fan molts i de bons, però no han estat prou explotats gastronòmicament. Les carnisseries són les cèl·lules elementals de la producció gastronòmica al país." Amb aquest esperit, va recordar algunes anècdotes com a jurat dels concursos or-

ganitzats per la Fundació Oficis de la Carn i va agrair la distinció i va reiterar el seu compromís amb el sector.

El segon nomenament com a Confrare d'Honor va recaure a **Pep Palau**, gastrònom, divulgador i agitador gastronòmic, va ser el primer dels homenatjats com a Confrare d'Honor. La seva trajectòria és dilatada i diversa, sempre vinculada al món de la cuina i del producte. Fill i net de forners, la seva infantesa i joventut a Osona van marcar un vincle molt especial amb la gastronomia de proximitat i, en concret, amb els embotits. Amb el temps, Palau ha esdevingut un dels grans referents en l'organització i promoció d'esdeveniments gastronòmics arreu del país. És creador del Fòrum Gastronòmic de Vic —primer gran congrés culinari que avui té rèplica a Barcelona i Galícia— i ha

estat impulsor de fires tan rellevants com Orígens, a Olot, on se celebra el Concurs Nacional de Botifarra Catalana, organitzat per la Fundació Oficis de la Carn. El seu compromís amb el sector també s'ha fet visible en la seva participació activa en altres concursos o en l'organització de la rostida del porc a Vic. Durant l'acte, Palau va expressar el seu agraïment subratllant la importància de seguir defensant els productes artesans i l'ofici. "Estar avui aquí és molt més que rebre un reconeixement; és reafirmar el nostre deure amb el producte i amb les persones que el fan possible", va dir.

Finalment, es va investir com a Confrare de Mèrit l'alcalde de la Garriga, **Meritxell Budó**, en reconeixement a la seva implicació directa en la promoció i consolidació de la Fira de la Botifarra de la Ga-

rriga. Llicenciada en farmàcia i amb una llarga trajectòria política —que inclou haver estat Consellera de la Presidència i portaveu del Govern de la Generalitat— Budó ha estat una peça clau per situar la botifarra com a element identitari del municipi. La seva aposta decidida per dotar la fira de continguts i protegir la marca Botifarra de la Garriga ha estat fonamental perquè aquesta cita s'hagi consolidat com un referent dins el calendari de fires gastronòmiques catalanes.

En el seu parlament, l'alcalde va voler compartir l'homenatge amb tots aquells que ho han fet possible, subratllant que darrere l'èxit de la fira hi ha la feina i la implicació de moltes persones i entitats. "Aquest reconeixement no és només per a mi —va dir—, sinó per a tot el poble. Com a alcalde, és un orgull que la Garriga ►



Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor

Cuinem?



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR



“ ”

La carn i els seus oficis són part del nostre patrimoni gastronòmic i cultural, i cal seguir reconeixent i defensant aquesta realitat com un element clau de la nostra identitat com a país

ÒSCAR ORDEIG,
CONSELLER D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I
ALIMENTACIÓ DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

sigui l'escenari d'aquesta trobada de la Confraria, i vull agrair la col·laboració de tots els que any rere any fan créixer la Fira de la Botifarra".

Un cop finalitzada la cerimònia d'investidura, es va donar pas al tradicional dinar de germanor, un espai distès que va permetre als confreres, autoritats i convidats compartir taula i conversa en un ambient més informal. L'àpat va esdevenir, com ja és tradició, un moment clau per reforçar els vincles entre els professionals del sector i per posar en valor la importància de trobades com aquesta dins el calendari anual de la Confraria.

En acabar el dinar, la jornada va recuperar el to institucional amb el parlament de Pròsper Puig, Gran Confrare i president de la Fundació Oficis de la Carn. En la seva intervenció, Puig va voler destacar el paper fonamental que desenvolupa la Confraria en la defensa i promoció dels oficis carnis. "Actes com el d'avui posen de manifest la nostra voluntat col·lectiva de fer visible i reconèixer l'esforç de tots aquells que mantenen viu l'ofici", va assenyalar, tot posant èmfasi en la importància de seguir treballant plegats per garantir-ne el futur. La cloenda de la jornada va anar a càrrec de l'Honorable Sr. Òscar Ordeig i Molist,

conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. En la seva intervenció final, el conseller va felicitar la Confraria pel seu paper dinamitzador i va reconèixer el sector carni com a estratègic per al país, tant des del punt de vista econòmic com cultural. "La carn i els seus oficis són part del nostre patrimoni gastronòmic i cultural, i cal seguir reconeixent i defensant aquesta realitat com un element clau de la nostra identitat com a país", va destacar el conseller, que va voler emmarcar la trobada en el context actual. "Enguany, amb Catalunya reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia, actes com aquest adquireixen encara més sentit, ja que posen en valor la tradició, l'ofici i el producte de proximitat davant la societat", va afegir.

La XVI Gran Trobada de la Confraria del Gras i el Magre va concloure, així, amb la sensació d'haver complert, un any més, amb el seu propòsit essencial: posar en valor l'ofici carni, reconèixer les persones i institucions que l'impulsen i reforçar els vincles que uneixen el sector. En un entorn immillorable com la Garriga i sota el paraigua de la Fira de la Botifarra, la jornada va esdevenir un fidel reflex d'allò que defineix la confraria: tradició, compromís i una vocació compartida per preservar i projectar la cultura gastronòmica del país.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Visualitzeu les fotografies de la trobada en aquest Codi QR

Embotits tradicionals a la Fira de la Botifarra de la Garriga

Josep Dolcet, de la Fundació Oficis de la Carn, juntament amb la Mestra Cansaladera-Xarcutera Yolanda Presseguer, van oferir un tast comentat per posar en valor els embotits tradicionals catalans i la tasca dels artesans.

Un any més, la Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a participar a la Fira de la Botifarra de la Garriga, un esdeveniment ja consolidat que posa en valor els productes tradicionals i el treball dels artesans del país. En aquesta ocasió, la Fundació va conduir un tast d'embotits conjuntament amb la Mestra Cansaladera-Xarcutera Yolanda Presseguer, propietària de la reconeguda Cansaladeria-Xarcuteria La Perla Selecta, establerta a la mateixa localitat.

Per al tast es van escollir alguns productes emblemàtics del receptari tradicional de Catalunya, especialment arrelats a la Garriga i a les comarques centrals: la botifarra blanca de la Garriga, la botifarra d'ou i el bull de llengua. D'aquest darrer embotit, es van presentar diferents variants representatives de la diversitat gastronòmica catalana: un bull de llengua elaborat amb la peça sencera, un altre amb la llengua tallada a trossos de ganivet, típics de les comarques centrals i del Pirineu Occidental, i un tercer bull amb la llengua picada i deixat assecar, elaboració pròpia de les zones més occidentals del Pirineu.

L'objectiu principal del tast era apropar aquests embotits al públic, explicant-ne no només la seva elaboració artesanal, sinó també els seus orígens, la seva evolució històrica i la seva distribució geogràfica arreu del territori. A través d'aquesta activitat es volia posar en relleu la feina rigurosa i perseverant de tots els petits productors artesans de Catalunya, que amb el

seu esforç contribueixen a preservar la riquesa del nostre patrimoni gastronòmic. A la vegada, es va destacar com aquestes tradicions, lluny de quedar ancorades en el passat, esdevenen una font d'innovació per adaptar-se als nous gustos i exigències dels consumidors actuals.

El tast va ser tot un èxit de participació. La sala va omplir-se de gom a gom, i els assistents van poder gaudir d'una experiència sensorial completa, degustant els productes presentats mentre escoltaven les explicacions sobre la història, elaboració i particularitats de cada elaborat artesà. La dinàmica de l'acte va afavorir la participació activa del públic, que va intervenir amb preguntes i comentaris que van enriquir notablement la sessió, convertint-la en un veritable espai de diàleg entre productors, experts i consumidors.

Aquest tipus d'activitats demostren la importància d'organitzar tastos, xerrades i jornades divulgatives per fer arribar al públic la qualitat i la singularitat dels productes artesans. No només serveixen per promocionar el treball dels professionals, sinó també per sensibilitzar sobre la necessitat de preservar una tradició que forma part indissoluble de la nostra cultura i identitat.



Yolanda Presseguer i Josep Dolcet durant el tast d'embotits

Des de la Fundació Oficis de la Carn, animem tots els xarcuters i artesans catalans a organitzar o participar en actes com aquest, ja que són una eina molt efectiva i necessària per donar visibilitat als seus productes, acostar la seva feina a la ciutadania i enfortir el reconeixement social del sector. Aquest tipus d'iniciatives permeten no només promocionar la qualitat dels elaborats artesans, sinó també sensibilitzar el públic sobre el valor cultural i gastronòmic que representa mantenir viva l'elaboració tradicional. Cada tast, cada xerrada o cada jornada divulgativa és una oportunitat per explicar la història, el treball i la passió que hi ha darrere de cada peça. Nosaltres, des de Fundació Oficis de la Carn, us podem ajudar.

Vic celebra una festa de dijous llarder plena de tradició i elaborats carnis artesans

La plaça Major de Vic i diferents espais de la ciutat es van omplir d'activitats gastronòmiques, tastos i reconeixements als productes artesans amb motiu del Dijous Llarde, un dels esdeveniments més esperats de l'any.



JOSEP DOLCET
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Un any més, la Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a participar en els actes del Dijous Llarde de Vic, una de les cites gastronòmiques més emblemàtiques del calendari festiu català. El Dijous Llarde, també conegut com a Dijous Gras, és una jornada de gran tradició a la capital d'Osona, on el porc esdevé el protagonista principal des de la vigília fins a la mitjanit, marcant així l'inici oficial del Carnaval i reafirmant la connexió entre gastronomia i cultura popular.

La plaça Major de Vic ha estat, una vegada més, l'escenari central de la festa, presidida per la tradicional rostida de tres porcs sencers, dirigida pel col·lectiu Osona Cuina, que s'han rostit de manera continuada durant tota una nit i un matí. Al llarg de la jornada, s'han succeït nombrosos actes lúdics i gastronòmics oberts a tot el públic: el concurs de truites, els esmorzars a base d'entrepans de botifarra crua o negra i cansalada a la brasa, el tast d'arengades salades, i els dinars populars, on la carn rostida s'ha servit esmicolada en entrepans acompanyats d'una salsa per llepar-se'n els dits. Tot plegat, una celebració plena de sabor que ha permès seguir degustant productes Fets a Osona fins al sopar, moment en què es posava punt fi-

nal a la jornada festiva.

La implicació de les entitats locals, de col·lectius com Osona Cuina i de nombrosos professionals del sector ha estat clau per mantenir viu l'esperit d'aquesta festa, que combina gastronomia, tradició i promoció del producte local. El Dijous Llarde de Vic s'ha consolidat així com una cita de referència que any rere any atrau més visitants d'arreu de Catalunya, reforçant el vincle entre territori, cultura i alimentació.

Enguany, els actes del Dijous Llarde s'han estès fins al cap de setmana, amb una programació que ha inclòs diferents tastos, demostracions i activitats centrades en el món del porc i els embotits artesans.

Entre els actes més destacats, cal esmentar dos moments especialment vinculats al nostre ofici: d'una banda, el lliurament dels premis de la segona edició del concurs "Fet a Osona: Aliments excel·lents", que posa en valor la qualitat dels productors d'Osona i del Lluçanès; i de l'altra, una taula rodona de presentació dels actes de cap de setmana, amb la participació



Taula rodona amb Isaac Gelabert, Carme Gasull, Josep Dolcet, Joan Solà, Pep Fornell i Santi Masallera.

de diversos cansaladers de Vic.

Pel que fa al concurs "Fet a Osona: Aliments excel·lents", tant els guanyadors com els finalistes de les diferents categories d'embotits han estat cansaladers i socis de Gremicarn, reconeixent així la seva excel·lència i compromís amb la qualitat artesana. En la categoria de llonganissa, la guanyadora va ser la Llonganissa Cular de Truja de la Carnisseria Colom Vila de Manlleu, mentre que el finalista va ser

El Dijous Llarder de Vic reivindica la força del producte local i l'ofici artesà, amb la rostida tradicional, concursos, tastos i reconeixements.



Embotits Fussimanya de Roda de Ter. En la categoria d'embotits cuits, el premi va ser per al Bull Blanc de la Carnisseria Codina de Taradell, i el finalista, novament, la Carnisseria Colom Vila de Manlleu. Finalment, en la categoria d'embotits curats, el primer premi va ser per al Somalla de la Carnisseria Colom Vila de Manlleu, amb la Carnisseria Codina de Taradell com a finalista.

Des de la Fundació Oficis de la Carn felicitem aquests professionals per la qualitat dels seus productes, que són un reflex de la riquesa i la vitalitat del patrimoni gastronòmic de la comarca. Aquestes distincions no només premien el resultat final, sinó que reconeixen també l'esforç quotidià, la passió i la dedicació de totes les persones que mantenen viva la tradició xarcutera d'Osona. Gràcies a ells, el territori preserva una identitat culinària pròpia, basada en el respecte per la matèria primera i l'elaboració artesanal.

Cap al tard es va fer la presentació dels actes del cap de setmana inclosos dins la celebració del Dijous Llarder. Després de les paraules d'Isaac Gelabert, ànima i responsable de l'organització, es va celebrar una petita taula rodona moderada per la periodista especialitzada en gastronomia Carme Gasull, amb la participació de Josep Dolcet, Joan Solà de Cansaladeria Solà, Pep Fornell de Cansaladeria Fornell i Santi Masallera de Cansaladeria Ca la Teresona, tots ells de Vic. Durant la taula rodona es van tractar aspectes d'actualitat, com la situació actual del sector, els



A la primera fotografia, Yolanda Presseguer durant el tast d'Embotits d'Or Catalans. A la segona i tercera, els guardonats del concurs "Fet a Osona: Aliments excel·lents", Carnisseria Colom Vila, Carnisseria Codina i Embotits Fussimanya

reptes que afronten els petits establiments i les oportunitats de futur. També es van presentar i tastar productes elaborats pels propis participants, mostrant el nivell d'excel·lència de la xarcuteria de proximitat.

La participació activa de cansaladers i professionals del sector en aquests espais de debat reforça la importància de preservar l'artesania alimentària local. Les seves aportacions, tant en reflexions com en tastos, demostren el dinamisme d'un sector que sap conjugar tradició i innovació, mantenint viva l'essència dels productes d'elaboració pròpia i adaptant-se als nous temps i a les exigències d'un consumidor cada cop més conscient.

La celebració va continuar dissabte i

diumenge amb diverses activitats relacionades amb els embotits, entre les quals van destacar el tast d'Embotits d'Or Catalans, on Yolanda Presseguer va comentar alguns dels embotits premiats en els darrers concursos de la Fundació; un tast-maridatge de bombolles naturals i embotits, conduït pel cuiner i divulgador gastronòmic David Sanglas; i un tast comentat sobre farcits tradicionals dels Països Catalans, a càrrec del reconegut gastrònom Pep Nogué. A més, els tallers de Petits Xefs van apropar la tradició als més joves, ensenyant-los a preparar pa amb tomàquet amb llonganissa i introduint-los en la cultura gastronòmica local. Tot plegat, una programació viva i diversa que va dinamitzar la ciutat de Vic i va posar en valor la seva tradició gastronòmica.

Sort reivindica el Facit com a símbol de tradició i gastronomia popular



JOSEP DOLCET

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Un any més, he tingut el plaer de ser convidat als actes més gastronòmics del Carnaval de Sort, al Pallars Sobirà. Ho dic així, "més gastronòmics", perquè durant uns dies Sort ha esdevingut la capital mundial del Facit (Facit, com l'anomenen al Pallars) de Carnaval, un embotit autòcton, tradicional i popular, molt apreciat per la gent d'aquelles contrades i encara força desconegut a la resta del país.

Al Pallars Sobirà, i especialment a Sort, el Facit representa un signe d'identitat molt arrelat a la tradició gastronòmica i carnavalesca. Nens i nenes, pares i mares, padrins i padrines són participants d'una festa que no s'entendria sense el Facit i la calderada. Podríem afirmar perfectament que ha esdevingut un patrimoni gastronòmic en majúscules, que cal preservar i assegurar per a les futures generacions.

La capitalitat guanyada a pols gràcies a l'esforç, la dedicació i la participació popular no es redueix només al concurs o a la calderada —que ja són prou importants—, sinó també a la feina pacient, didàctica i precisa dels membres de l'Associació La Xicoia. Aquesta associació, juntament amb l'Escola d'Hoteleria del Pallars i diversos voluntaris particulars, treballa intensament durant els dies —i setmanes— previs al Carnaval. S'hi organitzen sessions de demostració a l'alumnat de l'Escola Àngel Serafi de Sort, tallers a l'Escola d'Hoteleria, tallers populars oberts a nens, joves i grans, així com xerrades als mitjans de comunicació. També es duen a terme activitats de difusió al ca-



▼ A l'esquerra, elaboració del facit de carnaval i a la dreta, el jurat del concurs.

rrer, implicant botigues, mercats i espais públics per fer arribar a tothom la importància d'aquesta tradició. Per damunt de tot, destaca l'esforç i la il·lusió d'un poble que es resisteix a perdre les seves arrels, posant en valor la seva gastronomia com un element clau de la seva identitat cultural.

A conseqüència d'aquest esforç col·lectiu, que va molt més enllà dels dies de festa, la tradició d'elaborar i menjar Facit es redescobreix i arrela cada cop més entre la gent de Sort i de tot el Pallars, assegurant-ne la continuïtat.

Un any més, els actes gastronòmics del Carnaval han culminat el dimarts amb el tradicional concurs de Facit i la calderada popular, on es van poder degustar els 58

Facits elaborats durant el taller popular.

Pel que fa al concurs, cal dir que la participació va en augment any rere any. En aquesta edició es van presentar vuit Facits, la majoria elaborats per particulars, ja que només un provenia d'una carnisseria i un altre d'un restaurant.

Els Facits presentats a concurs van ser avaluats per un jurat d'experts, format enguany per la Sra. Amàlia Maranges, veïna d'Àreu; la Sra. Lourdes, veïna de Sort; ambdues mestresses de casa i grans coneixedores del producte; Zoraida Cotonat, cuinera del restaurant Fogony de Sort; Mariano Gonzalvo, cuiner del restaurant Lo Paller de Coc de Surp; Dalmiro Mestre, cuiner i professor de l'Escola d'Hoteleria del Pallars; i jo mateix.

SORT I EL FACIT DE CARNAVAL



▼
En Jep i en Roc, guanyadors del concurs d'enguany

Sota la direcció i el suport logístic dels membres de La Xicoia —Aleix Aytés (Cafè Pessets, Sort), Jaume Mora (Fonda Farré, Baro) i Ramon Aytés (Hotel Pessets, Sort)—, que preparaven, presentaven, passaven per la planxa i servien les llesques de Facit, els membres del jurat vam dur a terme la tasca d'observar, olorar, tastar i emetre el nostre veredict.

Els guanyadors d'enguany han estat els joves veïns de Sort, en Jep i en Roc, que van presentar conjuntament un Facit sobre el qual el jurat va destacar la fidelitat a la tradició i a l'elaboració popular. També van ser premiats els Facits presentats per la Mònica i l'Esteve, també veïns de Sort. Tots ells podran gaudir d'un àpat per a dues persones en un dels restaurants de

La Xicoia que escullin. Enhorabona a tots! Aquest concurs, amb molts anys d'història i un format renovat, té com a objectiu principal preservar el llegat del Facit, encomanar als més joves la passió per aquest producte local i donar-lo a conèixer millor entre la població del Pallars, així com descobrir-lo als visitants forans, tot mantenint l'essència d'un receptari i un saber fer popular que són un veritable signe d'identitat.

Per tot això, us recomano visitar Sort —o qualsevol dels pobles del Pallars— durant el Carnaval per degustar aquest embotit únic directament als restaurants o a les carnisseries de la zona. És una experiència gastronòmica i cultural que sens dubte val molt la pena.

**TU
IRRENUNCIABLE
PLACER
DIARIO**



Para más
información
escanea
este código


CARRASCO
IBÉRICOS

Montse Soto
Delegada Comercial Cataluña
+34 680 43 00 05
montse.soto@carrascoibericos.com

EL CONSUM DE CARN FRESCA CREIX UN 2,4% DURANT EL 2024

El consum de carn fresca a Espanya va experimentar un increment del 2,4% durant el 2024, segons les dades presentades per Kantar en el marc del 25è Congrés AECOC de Productes Càrnics i Elaborats, celebrat a Lleida el febrer de 2025. Aquest creixement reflecteix que la carn fresca continua formant part dels hàbits d'alimentació de la població espanyola. Aquest creixement situa la carn fresca com un dels aliments que manté una demanda estable dins dels hàbits de compra dels consumidors espanyols.

La recuperació en el consum de carn fresca s'ha produït en un context marcat per l'interès creixent dels consumidors per la qualitat dels aliments, el seu origen i el seu valor nutricional. L'informe de Kantar apunta que aquests factors són determinants a l'hora d'escollir productes carnis, especialment en les compres realitzades en establiments especialitzats. Aquestes dades confirmen que la carn fresca continua ocupant un lloc central a la dieta de la major part de la població, en un mercat on la confiança en el producte i la traçabilitat són aspectes valorats de manera creixent.

Els productes que impulsen el creixement

L'anàlisi de Kantar presentada al 25è Congrés AECOC de Productes Càrnics i Elaborats identifica quins tipus de carn fresca han contribuït de manera més destacada a l'augment global del consum registrat durant el 2024.

Els productes que han experimentat increments més importants són el pit de pollastre sencer, amb un creixement del 32%



Els productes que han registrat increments més importants han estat: el pit de pollastre sencer (32%), la costella de porc (27%) i el cap de llom (12%).

El 52,5% de la població afirma consumir carn entre dues i tres vegades per setmana, mentre que un 28,5% declara fer-ho amb una freqüència superior.

respecte a l'any anterior; la costella de porc, amb un increment del 27%; i el cap de llom, amb una pujada del 12%.

Aquestes dades confirmen que les peces de carn fresca més accessibles i versàtils continuen essent les preferides pels consumidors, tant per les seves característiques culinàries com pel seu preu més assequible en comparació amb altres opcions disponibles al mercat. La facilitat de preparació i la possibilitat d'adaptar-se a diferents receptes expliquen també l'increment de la demanda d'aquestes varietats.

A més d'aquestes peces concretes, l'informe assenyala que productes com el pollastre, el bacó, el xoriço i el fuet són els únics que han mantingut una tendència de creixement sostingut tant a curt com a llarg termini.

Finalment, l'informe de Kantar també destaca que, dins les diferents categories de carn fresca, el pollastre continua sent el producte de referència per volum de compra, seguit de prop per la carn de porc. Aquesta jerarquia es manté estable i confirma el predomini d'aquestes varietats a les llars espanyoles.

La presència de la carn dins la dieta de la població es manté elevada i estable.

Els hàbits de consum de carn a Espanya continuen mostrant una forta implantació entre la població.

Els hàbits de consum de carn a Espanya continuen mostrant una forta implantació entre la població. Segons l'estudi elaborat per Sigma Dos per al Foro Ganadero-Cárnico, presentat a Madrid el 5 de març de 2025, el 52,5% de la població afirma consumir carn entre dues i tres vegades per setmana, mentre que un 28,5% declara fer-ho amb una freqüència superior.

El mateix estudi assenyala que un 12,6% de la població en consumeix almenys una vegada a la setmana, mentre que només un 1,5% manifesta no consumir carn.

Aquestes xifres evidencien que la carn fresca forma part de l'alimentació habitual de la gran majoria de ciutadans, mantenint un nivell de consum similar al d'anys anteriors.

La importància de l'origen del producte també es reflecteix en els resultats de l'en-

questa: el 78,3% dels enquestats assegura que dona molta o bastant importància al fet que la carn que adquireix sigui d'origen nacional o local. Aquesta preferència per productes de proximitat s'inscriu en una tendència general cap a la valoració de la traçabilitat i les condicions de producció dels aliments.

La importància de l'origen i la proximitat

La procedència de la carn és un factor cada vegada més decisiu en el moment de compra per a la major part dels consumidors espanyols.

Segons dades de l'estudi elaborat per Sigma Dos per al Foro Ganadero-Cárnico, un 78,3% dels enquestats considera molt o bastant important que la carn que adquireixen sigui d'origen nacional o local.

Aquesta preferència s'explica per diversos motius. En primer lloc, la percepció de qualitat vinculada a la producció nacional continua sent elevada. Els consumidors associen la carn d'origen local a un major control sanitari, a condicions de producció més estrictes i a una millor traçabilitat. En segon lloc, la proximitat geogràfica es relaciona amb criteris de sostenibilitat, ja que redueix els desplaçaments i, per tant, l'impacte ambiental del transport.

L'interès creixent per conèixer l'origen dels aliments s'emmarca dins una tendència més àmplia cap al consum conscient. Cada vegada més, el comprador vol saber d'on prové el que menja, com s'ha produït i sota quines condicions. En aquest context, la carn fresca d'origen nacional es percep com una opció fiable i alineada amb aquestes noves demandes.

Aquestes preferències fan que la informació disponible al punt de venda -sobre l'origen i la qualitat del producte- tingui un paper cada vegada més rellevant a l'hora de decidir la compra.

Demanem frenar la reducció de jornada per protegir el comerç de proximitat

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters i altres gremis del comerç alimentari català ens reunim amb el grup parlamentari de Junts per alertar que la mesura plantejada pel Govern espanyol suposaria un fort impacte per a negocis com les carnisseries i xarcuteries.

Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, treballem cada dia per defensar el nostre sector davant les mesures que poden posar en risc la viabilitat de les nostres empreses. Les carnisseries i xarcuteries són comerços essencials de proximitat que requereixen personal format i un servei atent i constant. És per aquest motiu, i com bé mostra el l'editorial del nostre president, Pròsper Puig, en les primeres pàgines de la revista, veiem amb preocupació l'impacte que pot tenir la Llei de reducció de jornada que s'està plantejant des del Govern espanyol.

En un context marcat per l'encariment de les matèries primeres, l'energia, els lloguers i els costos laborals, aquesta proposta suposa una pressió afegida per a les petites i mitjanes empreses. Fa anys que el nostre sector afronta dificultats, i l'experiència ens demostra que reduir hores sense una planificació realista pot tenir conseqüències greus: manca de professionals, dificultat per cobrir horaris i pèrdua de competitivitat.

Per tot plegat, els gremis que formen part de la federació i altres gremis del comerç alimentari català, hem traslladat aquesta preocupació a diferents institucions del nostre país i el passat mes de març, vam reunir-nos amb Junts per Catalunya per expressar de primera mà les dificultats que comportaria la mesura. Fruit d'aques-

ta trobada, hem fet arribar una carta conjunta a aquest grup parlamentari i properament també a la resta de formacions amb representació al Congrés.

En aquesta carta manifestem el nostre rebuig a la reforma legislativa. Considerem que s'ha impulsat sense tenir en compte l'impacte que pot tenir sobre les persones autònomes i les petites empreses, sense valorar les particularitats de cada sector i menystenint la lliure empresa i la negociació col·lectiva. També assenyalam que el mercat laboral té mancances greus i urgents que caldria prioritzar, com l'elevat absentisme, la gestió de les baixes, la manca de professionals qualificats i la necessitat d'impulsar la productivitat i la formació.

A més, creiem que la reducció de jornada no és una demanda prioritària del mercat laboral. En sectors on ha estat viable, ja s'ha negociat i recollit en convenis col·lectius. La proposta actual, en canvi, no té en compte criteris econòmics ni socials i



Representants dels gremis d'alimentació i del grup parlamentari de Junts durant la reunió.

tindria un fort impacte negatiu sobre autònoms, pimes i sectors com el nostre.

Des de la federació juntament amb la resta de gremis d'alimentació estem convençuts que aquesta mesura afectarà especialment els negocis més petits, que són precisament els que sostenen el model de país i de societat que volem preservar. Per tot això, demanem als partits polítics que s'oposin a l'aprovació d'aquesta llei.



Podem llegir la carta als partits parlamentaris en aquest Codi QR

Carnissers Xarcuters Catalunya amb la Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Catalunya ha estat reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, un títol que posa en relleu l'excel·lència culinària, la diversitat cultural i el compromís amb la sostenibilitat i la producció local. Aquesta distinció internacional, atorgada per l'Institut Internacional de la Gastronomia, la Cultura, les Arts i el Turisme (IGCAT), ofereix una oportunitat única per projectar el potencial gastronòmic del territori i donar visibilitat als seus actors més arrelats.

En aquest context, des de Carnissers Xarcuters Catalunya, la marca de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, hem decidit sumar-nos activament a aquesta celebració per posar en valor l'ofici de carnisser i xarcuter i el paper que juguem dins la cuina catalana.

El nostre sector forma part essencial de la gastronomia del país. Amb una llarga trajectòria que combina tradició, tècnica i respecte pel producte, som artesans que aportem valor a la taula catalana amb productes carnis frescos i elaborats que connecten territori i cultura.

Per reforçar aquest missatge, hem llançat l'eslògan "Som artesans, som gastronomia" que acompanyarà durant aquest any totes les campanyes promocionals de Carnissers Xarcuters Catalunya i dels gremis territorials, i que vol transmetre la importància de la feina acurada i apassionada dels professionals del sector. L'objectiu és reivindicar que, darrere de cada tall de

carn o de cada elaborat, hi ha un ofici que cuida cada detall per oferir productes de qualitat que formen part del nostre patrimoni gastronòmic.

A més, amb el bon temps, impulsem "La ruta dels Sabors Catalans", una campanya de comunicació que recorrerà una vintena destinacions de tot el territori. Amb aquesta ruta es vol descobrir i compartir les carns i elaborats carnis més representatius de cada zona, posant en valor la diversitat i la riquesa gastronòmica catalana. Volem que sigui una finestra per donar a conèixer la feina dels carnisers i xarcuters de tot Catalunya i reforçar la connexió entre territori, artesanía i gastronomia.

Amb aquestes accions, des de la Federació no només volem visibilitzar el nostre sector, sinó també reivindicar que som part fonamental d'un model de producció i consum que aposta per la proximitat, la sostenibilitat i la qualitat. Tot i que els nostres productes s'elaboren seguint receptes tradicionals, hem sabut adaptar-nos a les demandes actuals sense perdre l'essència ni el valor que la tradició ens aporta. Aprofitar l'aparador de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025 és, per a nosaltres, una oportunitat per enfortir la identitat del sector, donar suport als nostres agremiats i seguir defensant el patrimoni gastronòmic que entre tots construïm i preservem cada dia.



DESCOBREIX EL MÓN DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA AL NOSTRE INSTAGRAM
@carnissersxarcuterscat

Plans de pensions: quan contractar-ne i com aprofitar-ne els avantatges fiscals

Parlem amb José Ángel, responsable del departament d'Assegurances de Gremi-Carn, per entendre com funcionen els plans de pensions, quan és interessant contractar-ne i com aprofitar-ne tots els avantatges fiscals. Una guia imprescindible per planificar el demà amb seguretat.

José Ángel, què són exactament els plans de pensions?

Els plans de pensions són un sistema d'estalvi previsional dissenyat per constituir un fons que complementi els ingressos de la jubilació. L'objectiu principal és acumular un capital mitjançant aportacions periòdiques o puntuals, que permetin mantenir el nivell de vida en el moment de retirar-se de la vida laboral activa. Aquests productes estan supervisats per la Direcció General d'Assegurances i Fons de Pensions, organisme que en garanteix el correcte funcionament i protegeix els drets dels participants.

Tot i que la finalitat principal és l'estalvi per a la jubilació, la normativa també contempla altres contingències cobertes, com la incapacitat laboral o la dependència, i supòsits excepcionals de liquiditat, com ara la malaltia greu o l'atur de llarga durada. Aquesta flexibilitat permet que els plans de pensions s'adaptin a diferents situacions personals, oferint seguretat econòmica en moments de necessitat

Quan consideres que val la pena contractar un pla de pensions?

Els plans de pensions permeten deduir fiscalment les aportacions fins a un cert límit. Sense tenir en compte la rendibilitat financera —que hi és—, són especialment atractius per a rendes mitjanes o mitjanes-altes. En aquests trams, les retencions a la renda poden arribar fins al 45% en algunes comunitats autònomes, i els plans ajuden a reduir aquestes càrregues sobre els rendiments del treball, cosa que pot suposar un estalvi molt significatiu a mitjà i llarg termini.

I aquest motiu és suficient per contractar-ne un? Hi ha qui diu que, per la seva tributació final, no val la pena. Què en penses?

Crec que sí, que és un motiu suficient. Avui dia no hi ha cap altre sistema que permeti reduir la base imposable amb aquestes xifres tan favorables. Aquest estalvi fiscal es pot aprofitar de manera immediata, i, si tenim la previsió d'estalviar aquesta quantitat any rere any, podríem aconseguir una xifra acumulada realment important.

A més, cal no oblidar la rendibilitat financera que ofereixen molts plans. Per exemple, el pla mixt de Santalucía ha assolit una rendibilitat mitjana propera al 5% en més de 20 anys, amb menys d'un 30% d'inversió en renda variable, cosa que reflecteix una gestió conservadora però efectiva. Treballem únicament amb gestores de primera línia; Santalucía, per exemple, gestiona 4.200 milions d'euros, dels quals un 63% en plans de pensions, i ha obtingut nombrosos premis i reconeixements pel seu bon fer.

Pel que fa a la tributació final, és cert que els plans tributen com a rendiments del treball, però amb un bon assessorament fiscal es poden trobar les millors estratègies de cobrament. Es tracta de planificar el rescat en el moment en què el nostre tipus impositiu sigui inferior al de l'etapa activa, cosa que pot suposar un estalvi considerable. També cal destacar que els plans de pensions són vitalicis: no estem obligats a rescatar-los, i fins i tot es poden transmetre als beneficiaris o hereus, sempre tributant de manera favorable.

Finalment, el cobrament es pot fer en forma de capital, de renda periòdica o bé



d'una combinació de totes dues opcions, adaptant-se sempre a les necessitats personals de cada estalviador.

Quins són els límits d'aportació als plans de pensions?

Actualment, la quantitat màxima anual que es pot aportar a un pla de pensions del sistema individual és de 1.500 euros, amb el corresponent dret a deducció en la declaració de la renda. No obstant això, per als treballadors autònoms s'han creat plans específics que permeten aportar 4.250 euros addicionals, sempre que es compleixin determinats requisits, de manera que poden arribar a desgravar fins a 5.750 euros anuals.

Aquesta diferència suposa una oportunitat important per maximitzar l'estalvi fiscal, especialment per a aquells professionals que vulguin complementar la seva futura pensió pública. És fonamental donar a conèixer aquestes possibilitats, ja que molts treballadors desconeixen els avantatges que ofereixen els plans de pensions adaptats a la seva situació laboral.

Es pot desgravar tot el que aportem als plans de pensions?

Sí, sempre que no se superi el límit del 30% dels rendiments nets del treball i de les activitats econòmiques. Aquesta limitació busca garantir que les aportacions siguin proporcionals als ingressos del participant.

En cas que es faci una aportació superior a aquest percentatge, la normativa actual permet traslladar l'excés pendent de deduir als cinc exercicis fiscals següents. D'aquesta manera, es preserva el dret a la desgravació i s'evita la pèrdua dels avantatges fiscals associats a les aportacions, sempre que es compleixin les condicions establertes en cada període impositiu.

Es pot ser partícip de diversos plans de pensions alhora?

Sí, no hi ha cap limitació pel que fa al nombre de plans que es poden contractar. L'única restricció és que la suma de totes les aportacions anuals no pot superar el límit màxim permès. Diversificar entre diversos plans pot ser molt útil per combinar diferents estratègies d'inversió i reduir riscos.

Abans ens comentaves que existeixen altres situacions que permeten rescatar el pla abans de la jubilació. Ens les pots recordar?

A part de la jubilació, els plans de pensions permeten rescatar el capital en ca-

sos d'incapacitat permanent, dependència severa o gran dependència. També es pot rescatar en cas de defunció del titular, passant els drets als beneficiaris o hereus legals.

La normativa també contempla supòsits excepcionals de liquiditat, com la malaltia greu o l'atur de llarga durada. A més, des de l'1 de gener de 2025, es permetrà rescatar aportacions amb una antiguitat mínima de deu anys, ampliant així les opcions d'accés als estalvis abans de la jubilació.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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

Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.
C/ Valencia 54
08015 Barcelona
Mail: mersat@mersat.com

Actualitat gremial



BARCELONA

Pròsper Puig, president de GremiCarn, participa a Brussel·les en la trobada sobre la competitivitat del comerç europeu

Pròsper Puig, president de GremiCarn i Barcelona Comerç, va assistir a la reunió organitzada per l'Institut de Retail Europeu (IRE) i el Parlament Europeu per avaluar la situació del comerç de proximitat a Europa i traslladar les principals demandes del sector.

La trobada, celebrada a la seu del Parlament Europeu a Brussel·les, va comptar amb la participació de parlamentaris de l'intergrup SME Connect, encarregat de canalitzar les peticions de les pimes en el marc legislatiu de la UE, així com de representants de diverses cooperatives i associacions de comerç independent europeu.

En resposta, els parlamentaris presents es van comprometre a treballar per reduir i simplificar les normatives europees amb l'objectiu de fomentar la competitivitat del comerç de proximitat.

A més, durant la trobada es va destacar la importància de promoure mecanismes que facilitin el relleu generacional en el comerç local, una demanda que tant les entitats Barcelona Comerç i GremiCarn han defensat com a fonamental per garantir la continuïtat del comerç local.

GIRONA

Participació dels gremis d'artesanía a la Taula Rodona sobre productes artesans al Fòrum del Formatge artesà i català.

El passat 16 de març, en el marc del Fòrum Formatge, es va celebrar una Taula Rodona dedicada als productes artesans catalans i als gremis que els representen. L'esdeveniment va comptar amb la participació activa de diversos sectors de l'artesanía, posant en relleu la importància de preservar, potenciar i dignificar aquestes produccions tradicionals, que formen part del patrimoni cultural i gastronòmic català.

La trobada va reunir representants de diferents gremis, productors i professionals vinculats al món artesà, en un espai de debat on es van analitzar els reptes actuals i les oportunitats de futur. Es va destacar la necessitat d'adaptar-se a les noves demandes del consumidor sense perdre l'essència i l'autenticitat que caracteritzen aquests productes.

En representació de la Federació de Carnissers, el president del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines, Toni Vila, va intervenir per posar de manifest diversos aspectes clau. Vila va destacar la qualitat dels productes carnis actuals, la professionalització del sector en l'elaboració d'embotits i altres especialitats i les grans expectatives de futur gràcies a la demanda creixent de productes de proximitat i de confiança. També va insistir en la importància de defensar l'autenticitat de cada producte i de mantenir una relació directa amb el consumidor, com a factor diferenciador



davant la producció industrial.

Un altre dels temes centrals de la jornada va ser la reivindicació de l'origen de la matèria primera. Es va posar en valor la necessitat de preservar la ramaderia local com a garantia de qualitat i sostenibilitat, així com element fonamental per mantenir la vitalitat econòmica i social del territori. La col·laboració entre gremis artesans també es va destacar com un element essencial per enfortir el sector i assegurar la seva pervivència en el futur.

Iniciatives com aquesta, contribueixen a reforçar la connexió entre productors, gremis i consumidors, consolidant el compromís amb la qualitat, la tradició i el futur de l'artesanía alimentària catalana.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

GremiCarn present a la Fira de la Botifarra de la Garriga

Els dies 15 i 16 de març, la Garriga es va tornar a convertir en l'epicentre de la gastronomia amb motiu de la Fira de la Botifarra, un esdeveniment que any rere any posa en valor la riquesa artesanal d'aquest producte emblemàtic del municipi. GremiCarn hi va participar activament coorganitzant diverses activitats al costat de les carnisseries i xarcuteries locals.

Durant tot el cap de setmana, centenars de visitants van passejar entre parades, tastos i activitats pensades per a totes les edats, reafirmant la fira com una cita imprescindible del calendari gastronòmic català. Un dels moments més destacats va ser la tradicional cocció de botifarra amb aigua termal, que enguany va comptar amb la presència institucional d'Òscar Ordeig, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; Meritxell Budó, alcaldessa de la Garriga; Pròsper Puig, president de GremiCarn; Cristina Masot, secretària general del Departament d'Agricultura i Alimentació; Àlex Valiente, regidor de Promoció Econòmica, Comerç,



Mobilitat i Acció Climàtica, i Yolanda Presseguer, xarcutera de la Garriga i membre de la junta del gremi.

Al llarg del cap de setmana, els visitants també van tenir l'oportunitat de descobrir els capgrossos de GremiCarn, unes figures emblemàtiques que simbolitzen la història i els valors del nostre ofici. Aquesta activitat va conviure amb propostes pensades per als més petits, com el taller d'elaboració d'hamburgueses, conduït per Yolanda Presseguer juntament amb altres professionals de la població,



que va despertar molta curiositat i participació. Paral·lelament, es va dur a terme un tast comentat d'embotits tradicionals, liderat per Josep Dolcet, de la Fundació Oficis de la Carn, i la mateixa Presseguer, que van aprofitar l'ocasió per compartir coneixements, divulgar l'ofici i posar en valor l'expertesa del sector.

Des de GremiCarn valorem molt positivament l'interès mostrat per la ciutadania tant en la fira com en les activitats organitzades, i reiterem el nostre compromís de continuar treballant en aquesta.

TARRAGONA

Ca la Cova és premiada amb la millor Botifarra Trufada de Catalunya 2025



El passat 8 de febrer, la carnisseria-xarcuteria Ca la Cova, de Vimbodí i Poblet, va aconseguir un important reconeixement en ser guardonada amb el premi a la Millor Producte Trufat de Catalunya 2025. El certamen va tenir lloc en el marc del TrufforumVic, que enguany es va celebrar al recinte firal El Sucre de Vic.

La proposta de Ca la Cova va destacar per la seva originalitat i per l'harmonia aconseguida entre la tradició i l'alta gastronomia. El jurat va valorar especialment la combinació de la recepta clàssica de la botifarra blanca del perol, amb més de

vuitanta anys d'història a la casa, i la tòfona negra *Tuber Melanosporum*, que li aporta un toc aromàtic i distintiu sense perdre l'essència del producte.

Aquest és el primer any que el TrufforumVic acull el concurs del millor producte trufat de Catalunya, una iniciativa que busca promoure i posar en valor l'excel·lència i la creativitat en l'elaboració amb tòfona negra. La cita va reunir diverses propostes gastronòmiques que van ser avaluades per un jurat format per professionals del món gastronòmic i periodistes especialitzats.

Actualitat gremial

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

L'advocat Tomàs Segura nou responsable del Departament Jurídic de GremiCarn

Des d'inicis d'aquest any, el servei d'assistència jurídica de GremiCarn es prestat per l'advocat Tomàs Segura, qui ha assumit les funcions d'assessor jurídic de GremiCarn. Aquest servei continua oferint atenció presencial a les oficines del Gremi.

L'advocat Miquel Pregonas ha deixat de prestar serveis per a GremiCarn però aquells socis que tinguin gestions en tràmit amb ell, poden posar-se en contacte amb el Gremi, on se'ls facilitarà les seves dades de contacte.

El lletrat Tomàs Segura, advocat col·le-

giat als Col·legis d'Advocats de Barcelona i de Mataró, compta amb més de 25 anys d'experiència en dret mercantil, civil, administratiu i contractació pública. És un professional especialitzat en l'assessorament integral a societats mercantils, corporacions de dret públic, associacions i fundacions.

També destaca per la seva experiència en l'assessorament i assistència jurídica en la defensa de drets i interessos de ciutadans i entitats privades i del sector públic, especialment en l'àmbit contenciós administratiu i civil.

TARRAGONA

Taller de cuina a Ulledecona

Divendres 25 d'octubre es va celebrar un taller de cuina de Nadal a Ulledecona, a l'obrador de la pastisseria Xocolat, a càrrec del nostre mestre artesà cansalader-xarcuter Pere Xavier Lafont i Bort, d'Amposta. Durant la sessió, va ensenyar

a elaborar canelons de Nadal amb diferents carns i foies, farcits nadalencs i, tot mostrant l'ofici, també sobrassades i botifarres típiques del nostre país. La formació va ser tot un èxit i l'experiència viscuda, un plaer compartit!



TARRAGONA

Sessió formativa a l'Escola d'Hostaleria de Sitges

El passat 14 de gener vaig tenir el plaer d'impartir una sessió formativa sobre xarcuteria i carnisseria als alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Sitges.

Amb l'objectiu de fomentar l'ofici i animar el jovent a apropar-se al sector, vaig acceptar la convidada d'aquest institut, on molts joves cursen el mòdul de cuina, per aportar coneixements bàsics sobre la carn i reforçar-ne el respecte dins el seu programa de formació.

Les instal·lacions, molt ben equipades, van acollir una cinquantena d'alumnes. Vaig portar xai, pernil dolç, botifarra i salsitxó per fer una demostració pràctica de l'especejament de l'animal i explicar les diferents elaboracions dels productes.

No era la primera vegada que col·laborava en aquest tipus d'iniciatives, ja que en anteriors ocasions havia participat també a l'Escola d'Hostaleria de Cambrils. La reacció a les xarxes va ser d'una felicitació constant cap al seu esforç i bon treball diari.

▼
Josep Maria
Xarcuteria Llorens, Falset

GIRONA

Carnisseria Can Prujà: 50 anys d'història i un guardó merescut



La Carnisseria Can Prujà de Sant Antoni de Calonge ha estat recentment guardonada amb el distintiu d'Establiment Històric per la Cambra de Comerç i el Tallant del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines. Aquest reconeixement arriba en el marc de la celebració del seu 50è aniversari, un esdeveniment que posa en valor mig segle de dedicació i passió per l'ofici.

En Jordi Prujà Mach, actual responsable de l'establiment, va rebre aquest guardó amb gran emoció, destacant que el projecte iniciat pels seus pares als anys 70 ha arribat als nostres dies consolidat i amb una gran projecció de futur. "Que avui dia puguem continuar al capdavant del negoci, elaborant cada dia productes per

als nostres clients, és un èxit no només personal, sinó també pel municipi", va afirmar.

Durant l'acte de lliurament del distintiu, en Jordi va voler posar en relleu l'esforç i la implicació de la seva dona, la Mar, qui juntament amb ell lidera el dia a dia de Can Prujà. A més, va destacar que aquest èxit no seria possible sense la dedicació, la bona actitud i el somriure de tot l'equip de la carnisseria, qui treballa incansablement per oferir la millor qualitat i servei als seus clients.

Aquest guardó representa un merescut reconeixement a una trajectòria de cinquanta anys d'esforç, compromís i estima per la professió, consolidant Can Prujà com un referent indiscutible en el sector.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

GremiCarn i Amec sumem esforços per fer créixer el sector detallista de la carn

A GremiCarn hem establert un acord de col·laboració amb Amec, l'Associació Multisectorial d'Empreses, una entitat que agrupa empreses industrials internacionalitzades i que treballa per la seva competitivitat i innovació.

Aquest acord té com a objectiu reforçar la relació entre la indústria de la maquinària per a l'alimentació i el sector carni, dos àmbits que sempre han estat estretament vinculats. A través d'aquesta col·laboració, apropiarem als nostres agremiats coneixement clau i eines innovadores que poden ser determinants per al futur del sector.

L'acord preveu organitzar jornades conjuntes, explorar projectes d'alt impacte i facilitar la participació en activitats d'ambdues entitats. Això permetrà que els nostres associats estiguin en contac-

te amb les últimes tendències i novetats tecnològiques que poden ajudar-los a millorar la seva competitivitat. A més, es crearà un comitè de treball format per representants de GremiCarn i Amec, que es reunirà com a mínim dues vegades l'any per fer un seguiment de l'acord, avaluar-ne els resultats i definir noves línies d'acció conjuntes. També s'ha establert un compromís de difusió mútua d'activitats i serveis per tal que els membres de cada entitat puguin beneficiar-se del coneixement i les oportunitats que ofereixen conjuntament. Amb aquest acord, des de GremiCarn fem un pas més en el nostre compromís de dotar els nostres agremiats d'eines i con-



nexions que els permetin créixer i adaptar-se a un sector en constant evolució. Seguirem treballant per oferir més espais de trobada, formació i col·laboració que ajudin a potenciar les carnisseries i xarcuteries del nostre territori.

Actualitat gremial

TARRAGONA

M. Àngels Fusté, de la Tocineria Cal Silo, escollida pregonera de la Festa Major de Vimbodí i Poblet coincidint amb el centenari de la botiga

A petició de l'Ajuntament de Vimbodí i Poblet, la Tocineria Cal Silo va tenir l'honor de fer el pregó de la Festa Major el passat 5 d'agost, en motiu de la celebració del seu centenari. M. Àngels Fusté Coch, quarta generació de l'establiment, va ser l'encarregada d'explicar la història de la botiga davant de tots els assistents.

En els seus inicis, Cal Silo venia embotits, pesca salada, llegums, verdures, productes d'adrogueria i perfumeria, i fins i tot cistells, eines de pagès i espartenyas.

Durant el pregó, M. Àngels també va recordar anècdotes com la de quan anaven a peu a buscar el porc a l'estació del poble per sacrificar-lo, i com el "mondongo" durava tot el dia perquè no hi havia màquines per embotir ni per picar la carn. Una de les històries més curioses va ser la de la mula de la casa, anomenada Castanya, que entrava fins a l'estable situat al fons de la botiga. Quan això passava, les clientes ja sabien que s'havien d'apartar per deixar-la passar, i l'animal aprofitava per menjar-se alguna cosa del que trobava al seu pas.

Quan els avis de M. Àngels portaven el negoci, la botiga era completament de fusta: les estanteries, les portes, la cam-

bra frigorífica... fins i tot el taulell, ja que el seu padrí era fuster. Més endavant, la seva mare, Angelina, va continuar amb la botiga l'any 1982, dedicant-s'hi uns 25 anys. L'any 1995 es va fer una gran reforma: es van enrajolar els espais, instal·lar nova maquinària i renovar el taulell, aprofitant que el pare de M. Àngels era paleta. La seva pròpia etapa va començar el 2008, heretant un llegat que tres generacions anteriors havien treballat amb esforç i dedicació. Un ofici iniciat pel seu besavi, Josep Mestres Plassa, que s'ha mantingut viu dins la família, amb una manera d'entendre la vida tan arrelada que els budells es rentaven a la cuina i el porró es guardava a la cambra.

M. Àngels també va voler agrair a totes les dones que han format part d'aquesta història: clientes que ja no hi són, però que van ser tan importants com les que han estat darrere el taulell; i també totes aquelles que ajudaven amb les feines del "mondongo" o en les tasques de neteja.

Finalment, es va posar en valor la importància de les petites botigues de poble, que no només donen servei als veïns, sinó que també són espais de comunitat i convivència als petits municipis.



Dijous Gras



CATALUNYA

Ca la Cova és premiada amb la millor Botifarra Trufada de Catalunya 2025

Catalunya ha estat reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, un títol que posa en relleu l'excel·lència culinària, la diversitat cultural i el compromís amb la sostenibilitat i la producció local. Aquesta distinció internacional, atorgada per l'Institut Internacional de la Gastronomia, la Cultura, les Arts i el Turisme (IGCAT), ofereix una oportunitat única per projectar el potencial gastronòmic del territori i donar visibilitat als seus actors més arrelats.

En aquest context, des de Carnissers Xarcuters Catalunya, la marca de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, hem decidit sumar-nos activament a aquesta celebració per posar en valor l'ofici de carnisser i xarcuter i el paper que juguem dins la cuina catalana. Per reforçar aquest missatge, hem llançat l'eslògan "Som artesans, som gastronomia" que acompanyarà durant aquest any totes les campanyes promocionals de Carnissers Xarcuters Catalunya i dels gremis territorials, i que vol transmetre la importància de la feina acurada i apassionada dels professionals del sector. L'objectiu és reivindicar que, darrere de

cada tall de carn o de cada elaborat, hi ha un ofici que cuida cada detall per oferir productes de qualitat que formen part del nostre patrimoni gastronòmic.

A més, amb el bon temps, impulem "La ruta dels Sabors Catalans", una campanya de comunicació que recorrerà una vintena destinacions de tot el territori. Amb aquesta ruta es vol descobrir i compartir les carns i elaborats carnis més representatius de cada zona, posant en valor la diversitat i la riquesa gastronòmica catalana. Volem que sigui una finestra per donar a conèixer la feina dels carnisers i xarcuters de tot Catalunya i reforçar la connexió entre territori, artesanía i gastronomia.

Amb aquestes accions, des de la Federació no només volem visibilitzar el nostre sector, sinó també reivindicar que som part fonamental d'un model de producció i consum que aposta per la proximitat, la sostenibilitat i la qualitat. Tot i que els nostres productes s'elaboren seguint receptes tradicionals, hem sabut adaptar-nos a les demandes actuals sense perdre l'essència ni el valor que la tradició ens aporta.

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.cat
www.gremicarn.cat

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

Espanya lidera la producció ecològica europea, però el consum és inferior a altres mercats de la UE

Espanya és ja el primer productor ecològic europeu, amb gairebé 3 milions d'hectàrees certificades i més de 58.500 productors, molts dels quals vinculats a la ramaderia ecològica. Tot i això, el consum intern encara és baix, amb una quota del 3,5%, molt per sota de països com França o Alemanya.

Per impulsar aquest mercat, Ecovalia i Asobio han presentat el primer Decàleg del sector ecològic, que recull més de 20 mesures per garantir el futur del sector i

reduir la seva petjada de carboni fins a un 60%. L'objectiu és que, el 2030, un de cada deu productes consumits sigui ecològic.

Entre les propostes destaquen la reducció de l'IVA als productes ecològics, incentius fiscals als punts de venda amb més oferta eco i campanyes per combatre el greenwashing i posar en valor la certificació oficial europea. També es reclama un pla nacional per promoure el consum intern, amb mesures com la inclusió d'aliments eco en menjadors escolars i hospitals.

El sector també aposta per fomentar l'economia local i el relleu generacional. El 87% dels llocs de treball ecològics es creen en municipis petits i es volen potenciar amb formació i digitalització per atraure nous professionals.

Malgrat que el consum ecològic ha crescut en els darrers anys, encara hi ha molt recorregut. El sector assegura que està preparat per créixer i consolidar-se com un pilar de la producció i consum responsable de l'estat.

La fira Meat Attraction 2025, tanca la seva sisena edició amb un increment del 16,7% en visitants respecte a l'any anterior

La fira internacional Meat Attraction 2025, celebrada a IFEMA Madrid i coordinada per ANICE, va tancar la seva sisena edició amb un increment del 16,7% en visitants professionals respecte a l'any anterior. L'esdeveniment va reunir compradors de 64 països i gairebé 300 empreses expositores, fet que va reforçar el seu paper clau dins del sector càrnic.

L'espai expositiu es va organitzar en dues àrees destacades: l'Àrea de Producte, amb el 70% de l'oferta, i la d'Indústria Auxiliar, amb el 30%. La presència internacional va ser molt notable, amb assistents procedents de mercats estratègics com Portugal, Itàlia, Regne Unit, Alemanya o França.

Un dels grans protagonistes va ser el programa B2Meat, que, amb el suport de

l'ICEX, va facilitar més de 1.000 reunions de negoci entre compradors internacionals i empreses espanyoles. Aquestes trobades van impulsar l'estratègia d'internacionalització del sector.

Meat Attraction 2025 també va esdevenir un espai per al coneixement. Jornades com #Distrimeat, sobre els canvis globals en la comercialització, o MeaTIC, dedicada a la intel·ligència artificial en la cadena càrnia, van tenir molt bona acollida.

L'àmbit gastronòmic també va tenir protagonisme a Factoría Chef, amb demostracions en viu de productes com xai, cabrit, embotits, ibèrics o aus. A més, la innovació va ser reconeguda amb els Premis Innovation Hub, que van destacar empreses capdavanteres tant en producte com en indústria auxiliar.

Catalunya simplifica tràmits per afavorir el sector ramader

El Govern ha aprovat un pla per simplificar la burocràcia en la ramaderia i l'agricultura, amb especial atenció a les petites explotacions familiars, que tindran ara una categoria pròpia i ajuts específics per reforçar-ne la viabilitat i afavorir el relleu generacional.

Entre les mesures destaquen l'eliminació de traves com la declaració anual de gestió de deyeccions, l'exempció del llibre de fertilitzants amb quaderns digitals i la digitalització del Registre d'Explotacions. També es facilitarà l'ús agrícola dels residus ramaders.

Aquesta aposta per reduir la càrrega administrativa vol protegir el model agrari familiar i assegurar la sostenibilitat d'una activitat clau per a la cadena càrnia i el territori.

Interovic aposta per acostar el consum de corder al dia a dia amb una nova campanya

La Interprofessional Agroalimentària de l'Oví i el Cabrum, Interovic, ha presentat la seva nova campanya 'Celebra el quotidià amb corder sostenible', amb l'objectiu de trencar tòpics i promoure el consum habitual de la carn de corder i cabrit, tradicionalment reservada a festes i dates assenyalades.

La iniciativa, que tindrà tres anys de durada, busca fer visible la sostenibilitat i versatilitat d'aquestes carns, produïdes de manera respectuosa amb el medi ambient i arrelades al territori. Per arribar a nous públics, Interovic desplegarà un ampli ventall d'accions. Entre les més destacades hi ha la col·laboració amb el conegut cuiner Alberto Chicote, que ha creat receptes innovadores amb corder per introduir-lo en el consum diari. També tornarà la ja consolidada Ruta del Paquito, el famós entrepà de corder que triomfa cada any en més bars i restaurants.



Una altra línia de treball serà la introducció de plats preparats amb corder per facilitar-ne la disponibilitat a la distribució i apropar el producte al consumidor quotidià. A més, la campanya preveu la presència en esdeveniments com el Salón de Gourmets, festivals gastronòmics amb food trucks, o esdeveniments esportius com la Eurocopa femenina, on el corder es presentarà com una opció saborosa i informal per a dies de partit.

Interporc impulsa una alimentació equilibrada als GenZ Awards

La Interprofessional Agroalimentària del Porcí de Capa Blanca (Interporc) ha reforçat el seu compromís amb la promoció d'hàbits saludables entre la joventut participant en els GenZ Awards, on ha patrocinat la categoria 'Health & Sport'.

El guardó, adreçat a creadors de contingut que inspiren hàbits saludables, ha estat per a Cocó Constans, una de les veus més influents entre els joves per promoure un estil de vida actiu i equilibrat. També han estat finalistes altres influencers per apostar per la salut i l'esport.

La presència d'Interporc en aquest esdeveniment —amb més de 500 assistents i gran ressò mediàtic, inclosa l'emissió en directe per Divinity i en diferit per Telecinco— ha estat clau per apropar el sector porcí al públic jove, que cada cop valora més la nutrició i el benestar.

Seguretat ambiental i alimentària

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

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



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics

Petits anuncis

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

► **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 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 ven o traspasa**

Per jubilació carnisseria-xarcuteria a Figueres, local totalment equipat i en ple funcionament.
Interessats contactar amb el Sr. Quim al mòbil 607 544 547 de les 19h en endavant.

► **Es ven:**

Nau industrial del Castellar del Vallés
Ubicación estratégica.
Instalaciones listas para uso.
Alta eficiencia energética.
Superficie total de 471,44 m² (distribuidos en dos plantas).
Precio: 375.000 € (condiciones de pago negociables).
Registro Sanitario y autorización para actividad industrial alimentaria vigentes.
Distribución del espacio:
Planta baja (272,42 m²): zona de carga y descarga, obrador, cámaras frigoríficas, congelador, sala de cocción, vestuarios y patio.
Planta superior (199,02 m²): oficinas, almacén, sala de envasado, archivo y cámara frigorífica para producto acabado.
Ubicada en un polígono industrial consolidado, con fácil acceso para transporte y distribución.
Gran oportunidad para empresas del sector alimentario o industriales que buscan una nave lista para operar con eficiencia energética y permisos en vigor.
Preguntar per Anna
annasamsov@gmail.com
Mòbil 619 740 061

► **Es ven o traspasa**

per jubilació carnisseria a Figueres, un establiment amb anys d'història i clients fidelitzats. Busca relleu que vulgui continuar el seu negoci, aquesta és una excel·lent oportunitat per a professionals del sector que vulguin continuar amb un negoci consolidat, o algun emprenedor que vulgui iniciar-se sota la seva tutela. Si estàs interessat contactar amb el Sr. Joan Vila al 696 69 45 57.

► **Es ven:**

Per jubilació de la encarregada i jo estic fora de Catalunya.
Negoci en Mercat privat Ciutat Cooperativa Sant Boi Llobregat Llicència per carns de porc, en ple funcionament, es ven tota la maquinària (picadores, talladores, balances, maquina al buit, etc.)
Rentable des de el primer dia
Preguntar per José Antonio
Mòbil 630.40.10.99

► **Es ven:**

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

Locals Traspassos

- ▶ **Es traspassa:**
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria completa, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys. Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.

- ▶ **Es traspassa:**
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 m² 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 - Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament, totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonard

- ▶ **Es traspassa:**
Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de Provençals
En ple funcionament i clientela fixa
Mòbil 637.845.092

- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació, en Lluís Comas ofereix el traspàs de la seva carnisseria, un establiment amb anys d'història i clientela fidel a Girona. Situada al barri de German Sabat, busca relleu que vulgui continuar el seu negoci, aquesta és una excel·lent oportunitat per a professionals del sector que vulguin continuar amb un negoci consolidat, o algun emprenedor que vulgui iniciar-se sota la seva tutela.
Si estàs interessat o vols més informació, truca al 629 40 12 02.

- ▶ **Es traspassa:**
Botiga de 70 m2
Carnisseria-Xarcuteria-Polleria sense obrador
Camara gran, 2 super mostradors, armari frigorífic 4 portes, 4 vitrines frigorífiques. Llicència Carnisseria-Xarcuteria i Polleria
Zona Poble Sec a prop Avda. Paral·lel
Mòbil 645.94.44.81
Preguntar per Rosa Maria

- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació
Xarcuteria, Carnisseria i Aviram
Mercat Ciutat Meridiana (2 num) 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
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:**
Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de Provençals
En ple funcionament i clientela fixa
Mòbil 637.845.092

Varis Es busca

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

NECROLÒGICA

Rossend Martell i Grau

Morí 25 de març a l'edat de 91 anys
Donem el nostre més sentit condol a les filles Anna
Maria i Montserrat i demes familiars.
Descansi en Pau

Petits anuncis

Varis Vendes

- ▶ **Es ven:**
Per canvi d'activitat es venen Arcons d'autoservei per congelats, tapa corredera transparent. En molt bon estat.
170 cm. x 90cm., 5 unitats: 400€
220 cm. x 90 cm., 8 unitats: 600€
Mes informació al tel. 977236313
Preguntar per Fernanda
- ▶ **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, Maquina d'esmolgar ganivets, cuina (Fagor) 4 focs i forn, rostidor per pollastres alast + armari amb 4 barres.
Mòbil: 620.274.441 (Dolors)

- ▶ **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:**
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:**
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
- ▶ **Es ven:**
Talladores d'embotits i bistecs,
Embotidora, Serra Guardiola,
Carros Inox., Aigüera, Lligadora de Ferradura, Rentadora d'estris, Màquina al buit gran, Motllos, Ganxos, Taula de desossar pernil i altres.
Mòbil 609.48.22.95
Preguntar per Salvador

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



EL PALMAR (MURCIA)



Cansaladeria
Xarcuteria
Plats cuinats

Cati

Elaboració pròpia artesanal
des de 1977



Singular Shop

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

Contacte comercial

T. 93 546 81 11

M. 661 93 24 88

info@singularshop.es

www.singularshop.es

f @ Segueix-nos





Cuinats Jotri

Les receptes de sempre, en un tres i no res

