



carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 205 | AGOST 2025

La Selecció Espanyola
de Carnissers al World
Butchers' Challenge

El paper dels embotits
en la nostra cultura
alimentària

Entrevista a David
Sanglas, cuiner i
gastrònom

L'elaboració pròpia,
un valor clau en la
carnisseria - xarcuteria

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

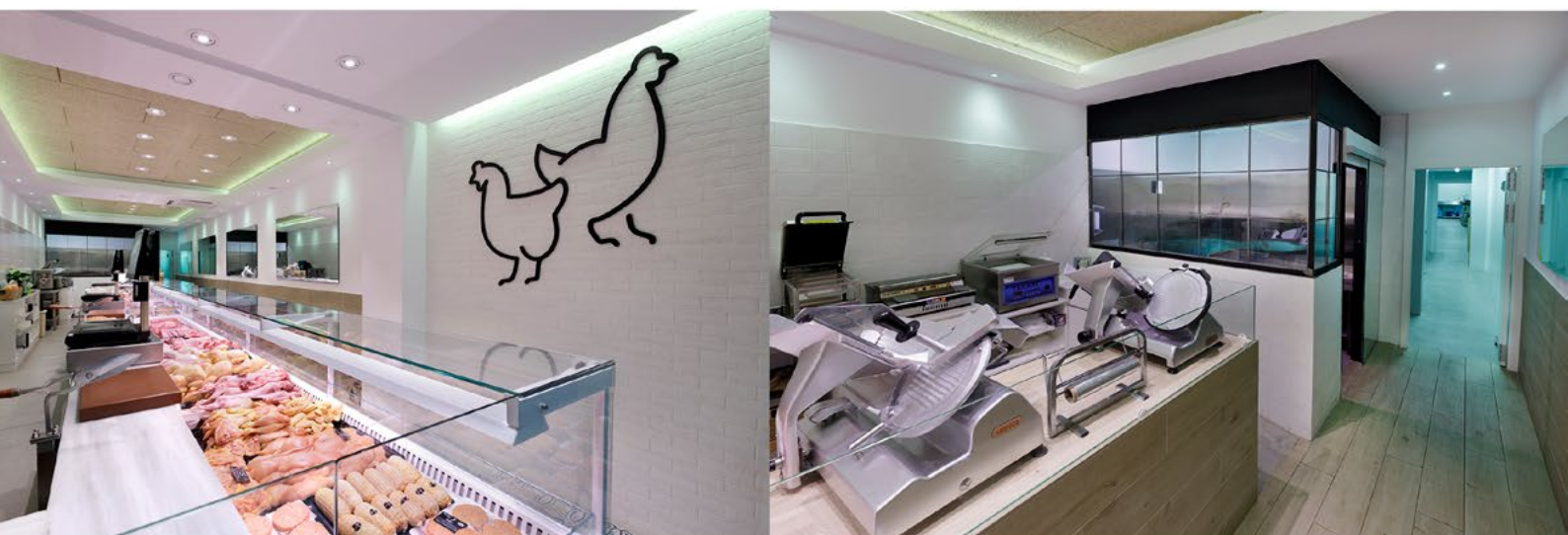
mts. Interiorisme + fred

mts@mts.cat

M.647 975 675

T.937 522 054

www.mts.cat



INTERIORISME COMERCIAL

FABRICACIÓ DE VITRINES FRIGORÍFIQUES A MIDA

REFORMES INTEGRALS



aviram
Martí
carnisseria
xarcuteria

SUMARI

05.

Editorial del president

06.

La Selecció Espanyola de Carnissers, amb Anna París i Toni Guillaumet de Balaguer, s'endú dos premis al World Butchers' Challenge de París

10.

Entrevista a Anna París i Toni Guillaumet

12.

L'elaboració pròpia, un valor clau en la carnisseria - xarcuteria

16.

El paper dels embotits en la nostra cultura alimentària

18.

Entrevista al gastrònom i cuiner, David Sanglas

22.

La importància de l'etiquetatge en els productes carnis

24.

Sostenibilitat i salut en el sector salut en el sector carni català

26.

Els efectes positius de la carn de porc en paraules de la Dra. Reina García

28.

Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

30.

El Consultori: Hisenda vigilarà els Bizum

32.

Actualitat gremial i sectorial

44.

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: Hazgraf18

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

Us presentem un nou número de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya, amb un recull dels principals continguts d'actualitat, reportatges i articles tècnics que han marcat les darreres setmanes del nostre sector.

Iniciem aquestes pàgines amb el paper extraordinari de la Selecció Espanyola de Carnissers al World Butchers' Challenge de París, una participació marcada per l'excel·lent tasca dels agremiats de Balaguer, Anna París i Toni Guillaumet, que han contribuït a obtenir dos premis en la competició internacional més exigent del nostre ofici; tot seguit, aprofundim en la seva experiència a través d'una entrevista on expliquen com han viscut la preparació, les proves i els aprenentatges que deixa un campionat d'aquesta magnitud.

Continuem amb un article dedicat a la importància de l'elaboració pròpia a les carnisseries – xarcuteries, un valor essencial que combina tradició, criteri i proximitat. A les pàgines centrals, hi trobareu també un repàs del paper dels embotits dins la nostra cultura alimentària de la mà de Josep Dolcet, així com una conversa amb el gastrònom i cuiner David Sanglas, que ens presenta el seu llibre Embotits i reflexiona sobre l'estat actual dels elaborats artesans.

Completant l'apartat tècnic, us oferim continguts dedicats a l'etiquetatge, la sostenibilitat i la salut en el sector carni, juntament amb l'anàlisi de la Dra. Reina García sobre els efectes positius de la carn de porc.

Finalment, trobareu les seccions habituals d'actualitat gremial i sectorial, amb les principals iniciatives formatives, jornades i projectes territorials, així como la secció dels petits anuncis.

L'ALTRA CARA DEL COMERÇ DE PROXIMITAT



Fa anys que sentim dir que les petites empreses són el motor del país. Però la realitat que vivim darrere del tauler és una altra: cada vegada som més els que funcionem amb l'aigua al coll mentre l'administració continua fent veure que tot va bé. I no, no va bé. Els costos pugen, les

exigències també, i la resposta sempre és la mateixa: més obligacions, més paperassa i més càrrega sobre els mateixos de sempre.

A qualsevol carnisseria o xarcuteria, una baixa laboral o un retard en un pagament pot capgirar tota l'organització. Som microempreses que treballem amb equips reduïts; una incidència que una gran companyia pot absorbir, a nosaltres ens pot trasllucar tota la setmana. I, malgrat això, se'ns exigeix complir com si fóssim multinacionals. Qui legisla sap què vol dir atendre clients, fer comandes, portar l'obrador, complir normatives i, a més, assumir costos que no han parat de créixer?

Cada vegada que s'aprova una nova norma o que s'anuncia algun canvi laboral, fiscal o burocràtic, penso que ningú ha fet l'exercici de posar-se al nostre lloc. No s'adonen que una càrrega més, per petita que sembli, és una pedra al damunt d'un sector que ja funciona al límit. Ens demanen imposats que moltes pimes no estan en condicions d'avançar; i per postres els terminis de cobrament sovint són eterns. Mentrestant, nosaltres hem de pagar-ho tot al dia i sense excuses.

I és que, sovint, hi ha una idea equivocada sobre el que som. No som negocis improvisats ni botigues que funcionen per inèrcia. Som empresaris, artesans i comerciants que sostenim el territori i el vincle amb els productors locals. Formem part del teixit que dona vida a barris i pobles, garantim un producte segur i de qualitat, i preservem un ofici que ha passat de generació en generació. Però

tot això costa molt de mantenir quan la balança sempre es decanta cap al mateix costat: el del petit comerciant.

Aquesta realitat no és nova. Fa anys que ho expliquem i fa anys que demanem que s'escolti la nostra veu. No volem privilegis; volem que es tingui en compte la dimensió real del nostre sector. No és just que es legisli pensant només en grans estructures. Necessitem polítiques valentes que re-

Si nosaltres caiem, no cau
només un negoci: cau una
manera d'entendre l'alimentació,
la proximitat i la vida comuni-
tària que s'ha construït
durant generacions.

dueixin la càrrega administrativa, que simplifiquin processos i que no ens penalitzin per ser petits. La nostra mida no és un defecte: és un valor afegit, és el que ens permet mantenir la qualitat, el tracte personal i la proximitat.

No podem continuar acceptant que s'ofegui la petita empresa amb més càrregues de les que pot assumir. Necessitem que es legisli amb sentit comú, tenint en compte la nostra realitat i la nostra dimensió. Necessitem que es respecti el que aportem al país. I necessitem que es deixi de confondre "regular" amb "complicar".

El futur del comerç de proximitat, del nostre ofici i del servei que oferim als barris depèn, en gran part, que se'ns deixi treballar amb condicions dignes. Ho he dit moltes vegades i ho torno a repetir: si nosaltres caiem, no només cau un negoci; cau una manera d'entendre l'alimentació i la vida comunitària.

La Selecció Espanyola de Carnissers, amb Anna París i Toni Guillaumet de Balaguer, s'endú dos premis al World Butchers' Challenge de París

El campionat mundial de carnisseria va reunir a principis d'abril a París quinze equips d'arreu del món i en aquesta novena edició, el podi va estar liderat per França, seguida d'Alemanya i Austràlia, totes elles seleccions amb una llarga trajectòria en la competició.



Del 30 de març a l'1 d'abril, París va acollir el World Butchers' Challenge, el campionat mundial de carnisseria, que enguany ha reunit quinze equips d'arreu del món, inclosa la Selecció Espanyola de Carnissers, amb la participació destacada dels agremiats de Balaguer, Anna París i Toni Guillaumet. Durant tres hores i mitja, els participants es van enfrontar a proves de desossar canals de vedella, porc, xai i pollastre, per transformar-les en elaborats artesans i presentar-los en un mostrador final, amb l'objectiu de pujar al podi del concurs més prestigiós del sector, conegut com el "Mundial de la Carnisseria".

Es tracta de la primera vegada que Espanya hi participa de manera oficial. La iniciativa ha estat impulsada per Cedecarne, entitat de la que la Federació catalana de Carnissers, Cansaladers - Xarcuters en forma part, i ha treballat durant més d'un any i mig per consolidar l'equip i coordinar-ne els entrenaments. Segons declaracions de Maria Sánchez, secretària general de l'entitat, «el projecte ha requerit un gran esforç tècnic, logístic i humà, però els resultats han superat totes les expectatives».

Durant la prova principal, de tres hores i mitja de durada, els equips van haver de desossar canals senceres de vedella, porc, xai i pollastre, transformar-les en elaborats artesans i exposar-ho tot en un mostrador final de venda, cuidant tant el rendiment i la seguretat alimentària com la imatge comercial. El jurat va avaluar la precisió del tall, la netedat, l'aprofitament de les peces, la creativitat dels elaborats i la presentació general, així com aspectes com la sostenibilitat i la coordinació d'equip. Es tracta d'un repte exigent que combina ofici tradicional amb tècnica moderna, pensament estratègic i capacitat d'innovació.

Daniel Herrero, coordinador de la selecció, destacava abans de la prova: «Sabem que altres països tenen més experiència en aquest campionat, però nosaltres hi arribem amb moltes ganes i un gran equip. Hem entrenat de manera constant i volem demostrar la qualitat dels nostres professionals.»

Més enllà de la prova principal per equips, el World Butchers' Challenge també inclou altres categories com la competició de joves carnisers (Young Butcher) i la d'aprenents (Butcher Apprentice), pensades per fomentar el relleu generacional dins l'ofici. A més, dins mateix de l'equip, cada participant assumeix un rol especí-

fic, desossador, elaborador, presentació o muntatge, per tal d'abastar totes les fases del procés. L'organització també atorga diversos premis específics segons el tipus de carn (vedella, porc, aviram...), la sostenibilitat, l'aprofitament o la presentació, cosa que converteix el campionat en una mostra àmplia del talent i la versatilitat del sector.

Tot i ser la seva primera participació, la Selecció Espanyola va assolir un paper molt destacat, amb dos guardons que van posar en valor la seva aportació: el Premi al Millor Elaborat de Porc, gràcies a la creació dels pinxos multicolor, i el Premi a la Responsabilitat Social Corporativa.



La Selecció Espanyola de carnisers durant el World Butchers' Challenge. A la fotografia en vertical, Anna París i Toni Guillaumet en finalitzar la prova

Aquestes distincions van ser rebudes com una fita col·lectiva, però també com un reconeixement directe a la feina d'Anna París i Toni Guillaumet, responsables de diverses elaboracions premiades.

El pinxo multicolor, elaborat amb magre de pernil, espinacs i pebrot, va destacar per la seva presentació atractiva i pel bon equilibri entre sabor, textura i proposta visual. Es tracta d'un elaborat que combina simplicitat amb creativitat, i que mostra com es pot dignificar un producte quotidià mitjançant l'ofici, el criteri i el gust estètic. Aquest premi no només reconeix la tècnica, sinó també la capacitat de connectar amb el consumidor final i oferir opcions modernes dins del marc de la xarcuteria tradicional.

El Premi a la Responsabilitat Social Corporativa es va atorgar per la implementació de bones pràctiques ambientals durant tot el procés: aprofitament integral del producte, gestió eficient de residus,

ús de materials reciclables i compostables i compromís amb el reaprofitament alimentari (tota la carn utilitzada durant els entrenaments es va destinar a entitats socials). Aquest guardó subratlla la importància de l'ètica i la sostenibilitat en l'exercici professional dels carnisers.

Segons Carlos Rodríguez, president de Cedecarne, aquests reconeixements demostren «el gran potencial que té el sector carni detallista espanyol quan treballa amb professionalitat, passió i visió de futur».

La Selecció Espanyola de Carnissers ha estat impulsada per Cedecarne, la Confederació Espanyola de Detallistes de la Carn, i ha comptat amb el suport actiu de la Federació Catalana de Carnissers i Can-saladers - Xarcuters, que ha donat suport institucional a l'equip. La coordinació de l'equip, la preparació tècnica i la implicació voluntària de tots els membres han estat claus per assolir una posició sòlida en

un campionat de nivell altíssim, on moltes seleccions compten amb anys d'experiència i estructures consolidades.

Els equips guanyadors del podi van ser, en aquesta ocasió, França (1r lloc), Alemanya (2n) i Austràlia (3r), totes elles seleccions habituals en el campionat i amb una gran trajectòria internacional. La valoració global dels jutges i de l'organització ha estat molt positiva envers l'equip espanyol, tant pel nivell tècnic com pel plantejament de presentació i compromís.

«Som molt creatius i artístics i treballem amb carn de manera diferent a altres països. Així doncs, aportarem un punt de diferència a l'àmbit», explicaven des de l'equip espanyol abans de començar la prova, en una declaració recollida al web oficial del campionat. I així va ser.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



ELS CATALANS A
DE LA SELECCIÓ



TONI GUILLAUMET
ESPECIALISTA EN DESOSSAT I ELABORACIÓ

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

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



ANA PARÍS
ESPECIALISTA EN ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ

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

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

**TIC TAC
TIC TAC...**

JA NO QUEDA RES
PER A L'1 DE GENER,
DATA D'OBLIGATORIETAT
DE VERIFACTU.



Prepara't amb el nostre **software Tot Pes 9**

Empreses 01/01/2026

Persones físiques 01/07/2026

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

www.ossistemes.com



“El nostre ofici no és només tallar bé. És entendre el producte, cuidar-lo i saber què espera el client”

Entrevistem Anna París i Toni Guillaumet, carnisers a Balaguer que han format part de la selecció espanyola en el World Butchers' Challenge, el campionat mundial de carnisseria, perquè comparteixin amb nosaltres tot allò que han viscut.

L'Anna i el Toni han entrenat durant dos anys per preparar-se per una prova que exigeix el màxim nivell de tècnica, precisió i creativitat. Després d'una experiència intensa i amb diversos reconeixements sota el braç, comparteixen amb nosaltres tot allò que han viscut.

Com va sorgir l'oportunitat de formar part de la selecció espanyola?

Va ser un procés obert, amb diversos candidats d'arreu de l'Estat. Ens hi vam presentar amb ganes de viure una experiència nova i de portar la nostra manera de treballar a un escenari internacional. Vam passar diverses proves i entrevistes, i finalment ens van escollir per formar part de l'equip. Era tot un repte.

Què significa formar part d'una selecció nacional com aquesta?

És una gran responsabilitat i, alhora, una oportunitat per reivindicar la feina ben feta que es fa a moltes carnisseries del país. Representes un ofici, una cultura i també una manera d'entendre la gastronomia. I si a més pots fer-ho des

del territori i amb arrels pròpies, encara té més valor. Quan surts a competir, no només portes el teu nom, sinó tot allò que t'ha fet créixer com a professional: l'experiència, els mestres, el dia a dia al taulell.

Com es prepara una competició com el World Butchers' Challenge?

Amb moltes hores. Durant gairebé dos anys hem entrenat de manera constant, com si fóssim esportistes professionals. Cada sessió era una simulació real i teníem un temps límit per desossar i transformar les peces, preparar els elaborats i presentar-ho tot amb criteri i estètica. A més, ho compaginàvem amb el dia a dia a la botiga, així que l'esforç ha estat gran.

Quines peces de carn havíeu de treballar durant la prova?

Mitja vedella, mig porc i cinc pollastres. Tot s'havia de desossar, transformar en elaborats i posar-ho en un mostrador atractiu, pràctic i ben presentat, com si fos per vendre-ho en una carnisseria - xarcuteria real. No es tractava només de

demostrar tècnica, sinó també de pensar el producte, donar-li sentit i saber comunicar una idea o un concepte a través de cada elaborat. Havíem de fer que tot tingués coherència, bon gust i una estètica que cridés l'atenció.

Quin paper heu tingut dins l'equip?

Som parella i ens complementem molt bé. Un de nosaltres se centrava més en la part tècnica (desossat, talls i organització del producte) i l'altre assumia la part més creativa (composició, elaborats, decoració i presentació final). Ens entenem amb una mirada, i això ens ha ajudat molt a l'hora de coordinar-nos en moments de màxima tensió.

Hi ha pressió real durant la prova?

Molta, molta pressió. Tens tres hores i mitja per fer tota la feina i no et pots permetre cap error. Qualsevol errada, per petita que sigui, et pot fer perdre minuts molt valuosos. Però també és una adrenalina positiva, que et manté absolutament concentrat i ajuda a treure el millor de cada membre de l'equip.



“ ”

Més enllà dels premis, el gran repte era poder demostrar com entenem nosaltres aquest ofici: amb respecte pel producte, passió pel detall i orgull per la feina ben feta.

Com es valora la sostenibilitat en una competició així?

És fonamental. Tant durant els entrenaments com a la competició, tota la carn que preparem es destina a entitats socials. No es llença res. A més, també es té en compte l'eficiència amb què aprofites cada peça i la manera com treballes els subproductes. Ens enorgulleix molt haver rebut un reconeixement específic en aquest àmbit.

Heu obtingut diversos premis. Quins us han fet més il·lusió?

Tots tenen un valor especial, però el premi al millor elaborat de porc amb el nostre pinxo multicolor ens va emocionar. Era una proposta pròpia, que combina tècnica i imaginació, i veure que el jurat internacional la valorava tan positivament va ser un gran moment.

Què us ha sorprès del nivell dels altres equips?

El nivell és altíssim. Cada país aporta la seva manera de treballar i la seva cultura

gastronòmica. És molt enriquidor veure com es planteja la carnisseria en altres llocs del món. Alhora, et fa adonar que aquí també estem molt ben preparats.

Amb què us quedeu d'aquesta experiència?

Amb tot el que hem après, amb el vincle que hem reforçat entre nosaltres i amb l'orgull d'haver representat el nostre ofici i el nostre país. També amb l'energia que ens ha donat per seguir millorant i innovant.

Ha tingut repercussió a la vostra carnisseria - xarcuteria?

Sí, i molt positiva. Els clients ho han viscut com una fita compartida. Ens feliciten, ens pregunten per l'experiència i ens animen a seguir. També ens ha ajudat a introduir nous productes i a explicar millor què hi ha darrere de cada elaborat.

Sentiu que aquest reconeixement pot inspirar altres professionals?

Esperem que sí. Sovint es desconeix el

grau d'exigència i d'especialització que hi ha a la carnisseria moderna. Aquest tipus de competicions ajuden a fer visible la professió i a dignificar-la. Si amb el nostre exemple podem motivar a joves a formar-se o a agafar relleu generacional, ens donem per satisfets.

Com veieu el futur de l'ofici?

Amb optimisme. És un sector que té molt a aportar en àmbits com la sostenibilitat, la salut o la gastronomia de proximitat. Però cal apostar per la formació, per la innovació i per fer xarxa entre professionals.

Quins són els vostres propers reptes?

Seguir aprenent, oferint el millor als nostres clients i contribuint a posar en valor la carnisseria artesana. Ara que hem viscut una experiència internacional, tenim més ganes que mai de compartir coneixements i ajudar a fer créixer el sector.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

L'ELABORACIÓ PRÒPIA, UN VALOR CLAU EN LA CARNISSERIA-XARCUTERIA

Per què l'elaboració pròpia continua sent la millor eina de diferenciació, identitat i rendibilitat en un sector en constant transformació.

A les carnisseries - xarcuteries hi ha una frontera invisible que separa els establiments que simplement venen producte dels que realment elaboren producte. L'elaboració pròpia, amb les seves tècniques, receptes i manera d'entendre l'ofici, permet transformar la carn en una experiència gastronòmica amb identitat pròpia. En un moment en què la indústria alimentària tendeix a l'estandardització i la competència és intensa, mantenir la producció feta a l'obrador continua sent un dels pilars que donen valor i personalitat al comerç de proximitat. L'elaboració no és només un procés tècnic, és una declaració de principis.

Cada llonganissa, cada hamburguesa o cada botifarra elaborada a l'obrador, reflecteix el criteri, l'ofici i la sensibilitat de qui la fa. Aquest vincle entre saber fer i identitat converteix el producte en alguna cosa més que un aliment; el transforma en algo que explica qui som, com treballem i què volem oferir als nostres clients.

L'elaboració com a ofici: entre la tècnica i la personalitat

L'elaboració pròpia no és simplement una fase del procés productiu; és una expressió directa de l'ofici de carnisser-xarcuter. Darrere de cada recepta hi ha decisions que no són aleatòries: la selecció del tall adequat, el punt de picat, la proporció



Col·locació i ordenació de les peces d'embotit a l'expositor de la botiga (foto: Can Codina)

entre carn i greix, la manera de pastar, el temps de repòs o la combinació exacta d'espècies. Aquests detalls, que el jurat dels diferents concursos que organitza la Fundació Oficis de la Carn considera essencials, poden passar desapercebuts per al consumidor, però són els que donen personalitat al producte i diferencien cada carnisseries - xarcuteria.

En una mateixa família de productes hi pot haver infinites variacions segons qui les elabori. Hi influeixen factors tan diver-

sos com l'origen de la carn, la sensibilitat del professional, la formació acumulada al llarg dels anys o les receptes que passen de generació en generació. Per això, dues elaboracions aparentment iguals mai són exactament idèntiques, ja que cada professional treballa amb el seu propi segell.

Aquesta singularitat converteix l'elaboració en una peça central del valor del negoci, un equilibri entre tècnica i intuïció, entre el que s'ha après i el que s'ha perfeccionat amb l'experiència.

El que diferencia una carnisseria – xarcuteria no és només el producte que ven, sinó el producte que elabora. Quan el procés es controla des de l'obrador, neixen elaboracions úniques, adaptades al client i impossibles de replicar industrialment.

Frescor, qualitat i control: avantatges que parlen per si sols

Un dels grans valors de l'elaboració pròpia és el control total sobre tot el procés, des de l'arribada de la matèria primera fins que el producte arriba al taulell. Aquest control repercuteix directament en la qualitat i en la seguretat alimentària, i permet assegurar un producte molt superior al que es pot obtenir a través de circuits industrials.

Ingredients sota control: El professional tria la carn que entrarà a l'obrador: peces fresques, de confiança i amb una traçabilitat clara. Això garanteix una qualitat constant i evita l'ús d'ingredients que no aporten valor, com additius innecessaris o carn de procedències que no es poden verificar amb precisió.

Procés ajustat al criteri professional: Picar, pastar, salar, marinar o coure són accions que requereixen temps, calma i criteri tècnic. Treballar a l'obrador permet adaptar els processos a la textura, a la humitat o a la temperatura ideals per a cada producte, sense la pressió de grans

produccions que obliden el detall per guanyar velocitat.

Seguretat alimentària reforçada: En una carnisseria - xarcuteria, els controls d'higiene, temperatures, neteja, manipulació i conservació són constants. El professional sap exactament què ha passat amb cada lot i pot reaccionar amb rapidesa davant de qualsevol incidència. Aquesta traçabilitat interna és una garantia difícil d'igualar per la indústria.

Ús responsable de sal, espècies i additius: L'elaboració pròpia permet ajustar la quantitat d'additius a les necessitats reals del producte. Moltes botigues treballen avui amb receptes que redueixen la sal, eliminen conservants innecessaris i utilitzen espècies naturals per potenciar el sabor. Aquest és un aspecte molt valorat pels consumidors que busquen productes més naturals i menys processats.



Preparació de la barreja de carn picada a l'obrador.

Aquest control integral converteix l'elaboració pròpia en un argument sòlid de qualitat i confiança. El client sap què compra, d'on surt i com s'ha fet; i el professional sap exactament què està oferint. Un equilibri perfecte entre seguretat, màxima frescor i criteri professional.

Diferenciació: el factor que no es pot copiar

En un mercat ple d'opcions aparentment similars, el que realment diferencia una carnisseria - xarcuteria artesana no és el preu ni el format, sinó el criteri del professional que hi ha al darrere. Un supermercat pot abaixar preus i una gran marca pot llançar novetats, però cap pot replicar el sabor, la textura i la personalitat d'un producte fet a l'obrador. Aquest caràcter únic forma part de l'ADN de cada botiga.



L'elaboració pròpia permet adaptar-se al que demana cada client, ajustar receptes i crear productes que responen de manera directa a les seves preferències reals.

L'elaboració pròpia permet treballar amb receptes pròpies i adaptables, un avantatge que la indústria no pot oferir. Conèixer els clients i els seus gustos, preferències, intoleràncies o necessitats, permet ajustar-los el producte d'una manera directa i immediata. Hamburgueses més suaus per als infants, botifarres amb menys sal per a qui ho demana, receptes més condimentades per a clients habituals o formats específics per a famílies concretes. Aquesta flexibilitat és una forma de servei que crea vincle, fidelitat i una relació de confiança difícil d'igualar.

Quan un establiment reforça l'elaboració pròpia, consolida també la seva singularitat al territori. A més, fidelitza clients que valoren el producte fet a casa, genera recomanació boca-orella, ofereix un producte exclusiu que no es pot trobar enlloc més, i aconsegueix que el client valori no només el que compra, sinó on ho compra. El producte elaborat a la botiga és patrimoni de l'establiment; és el que converteix una carnisseria - xarcuteria en alguna cosa més que un punt de venda i la transforma en una referència gastronòmica amb identitat pròpia.

Rendibilitat: elaborar producte també fa marca

Quan es parla d'elaboració pròpia, sovint

es posa el focus en la qualitat o en la identitat del producte. Però hi ha un aspecte igualment rellevant per al dia a dia de la botiga: la rendibilitat. Treballar amb elaboracions pròpies permet optimitzar recursos, millorar marges i aprofitar al màxim cada peça que entra a l'obrador.

Els productes artesans elaborats a la botiga acostumen a oferir un marge superior al de la carn fresca, especialment en categories com mandonguilles, hamburgueses, botifarres, arrebossats o plats preparats. A més, generen menys pèrdua de matèries primeres i permeten donar sortida a talls ique, venuts tal qual, tindrien molta menys rotació. Transformar-los en elaborats de qualitat és un dels camins més eficients per reforçar la salut econòmica de l'establiment.

La carn fresca de porc presenta naturalment diferències de sortida entre peces; algunes es venen de manera immediata, mentre que d'altres tenen menys demanda. L'elaboració pròpia converteix aquesta realitat en una oportunitat. Talls de llom o espatlla poden esdevenir mandonguilles o hamburgueses molt apreciades; peces menys sol·licitades poden transformar-se en botifarres fresques de gran rotació; i un simple tall de cap de llom pot donar vida a un marinat o a un arrebossat que funciona cada setmana.

A més, disposar d'una línia pròpia d'ela-

borats dóna flexibilitat a l'hora de planificar la producció. Permet ajustar quantitats segons la demanda, organitzar millor la feina a l'obrador i aprofitar moments de menor afluència per transformar producte. És una manera intel·ligent de gestionar el temps i els recursos.

Relació amb el client: pedagogia, confiança i adaptació

L'elaboració pròpia no només aporta un producte diferent, sinó que obre la porta a una relació amb el client molt més estreta i directa. A la carnisseria - xarcuteria, el professional pot explicar com s'ha fet un producte, quins ingredients porta, per què té aquella textura o aquell punt de sal. Aquesta transparència genera confiança i afegeix un valor que va més enllà del que es veu al taulell.

El consumidor actual valora, cada vegada més, la informació i la proximitat. Quan el carnisser diu "aquesta botifarra l'hem fet aquest matí" o "aquest marinat el preparam amb espècies naturals", el client percep bon tracte. Sap que no està comprant un producte industrial, sinó una elaboració pensada i treballada per algú amb experiència i responsabilitat.

A més, conèixer de prop els clients permet adaptar els productes a les seves necessitats reals. Hi ha botigues que ajusten el

punt de sal per a famílies concretes, que preparen hamburgueses més suaus per als infants, o que creen variants sense gluten, sense picant o amb ingredients específics per a clients habituals. Aquesta flexibilitat és un avantatge que només pot oferir qui elabora a casa i que té contacte diari amb qui compra.

Aquesta relació directa també permet detectar tendències locals amb molta més precisió que qualsevol estudi de mercat. Si una recepta agrada, el professional ho sap de seguida; si alguna cosa no funciona, pot corregir-la amb rapidesa. Aquest feedback immediat és una eina molt potent per perfeccionar productes, ajustar-ne els detalls i reforçar l'oferta global

de la botiga, millorant així la resposta a les necessitats reals dels clients.

Ofici i futur: la responsabilitat de preservar un patrimoni

Els professionals que avui entren al sector aprenen tècniques que tenen dècades, i fins i tot segles, d'història.

En molts països, la desaparició progressiva de l'elaboració artesana ha comportat una pèrdua de varietat, de sabor i de cultura alimentària. Aquí, en canvi, el fet que tants establiments continuïn treballant producte propi és una manera de protegir i reivindicar un patrimoni que ens defineix com a país.

La distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia ha posat en valor que la nostra gastronomia no s'entén només a través dels grans restaurants, sinó també gràcies als oficis i a les elaboracions artesanes que donen identitat i continuïtat al nostre model alimentari.

Aquest reconeixement internacional reforça la importància de preservar l'elaboració pròpia i de continuar transmetent aquest saber fer que tenim tots dins del nostre ofici i que forma part del paisatge culinari i cultural de Catalunya.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

El paper dels embotits en la nostra cultura alimentària

En el marc de la XIX Trobada Gastronòmica del CETT, Josep Dolcet reflexiona sobre el paper dels embotits en la cuina catalana, el seu valor històric i cultural, i la seva relació, massa sovint simplificada, amb la salut.



JOSEP DOLCET

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Quan em van convidar al CETT a parlar d'embotits en una jornada dedicada a la cuina catalana i la salut, vaig tenir una primera sensació curiosa ja que em tocava el paper de l'aneguet lleig del conte. Parlar d'embotits i salut pot semblar, d'entrada, un terreny incòmode. Però de seguida vaig tenir clar que valia la pena fer-ho amb naturalitat i honestat, deixant els prejudicis a la porta i mirant el tema amb una perspectiva més àmplia, més cultural i més humana.

Fa més de 65 anys que menjo embotits de manera habitual i més de 40 que ensenyo a elaborar-los. Seria lògic pensar que en soc un defensor convençut; i sí, ho soc, però no només perquè m'agradin. Aquest vincle llarg i profund amb el producte m'ha permès descobrir un món molt més ric del que sovint imaginem, un món on l'elaboració d'embotits es relaciona amb el benestar, amb la salut en un sentit ampli i amb una gastronomia arrelada al territori i a la nostra identitat.

La salut: més que nutrients, també és plaer i cultura

És cert que alguns associen embotits amb discussions interminables sobre sal, greixos, aminoàcids, processats, probiòtics o substituïts. I és cert també que la literatura científica –i la pseudo-ciència– en va

plena. Però no era aquest l'objectiu del meu discurs. Parlar d'embotits i salut només des del punt de vista nutricional és reduir-ne la importància cultural i gastronòmica, i ignorar un aspecte que tots coneixem: el plaer de menjar també forma part del benestar.

Gaudir d'un bon producte, compartir-lo, integrar-lo en una cuina casolana, sentir que tenim recursos i aliments al rebost... tot això també contribueix a la salut mental, a reduir angoixes i a reforçar vincles. L'alimentació no és només bioquímica, és memòria, és entorn, és societat.

Un patrimoni gastronòmic immens

Potser costa de creure, però a Catalunya tenim fins a 46 embotits o famílies d'embotits tradicionals catalogats, i si hi afegim les investigacions més recents, podríem acostar-nos a la seixantena. I encara més, cada elaborador, cada comarca i cada vall hi aporta variacions pròpies, personalitat, matisos. La riquesa és immensa.

Aquest patrimoni no neix perquè sí; neix d'una història alimentària marcada per la necessitat, per la sostenibilitat abans que



Embotit tradicional català

fos un concepte, i per una manera d'entendre el porc com un recurs valuós, complet i imprescindible.

El porc i la dieta mediterrània: una relació antiga i profunda

La nostra relació amb el porc és tan antiga com la nostra gastronomia. Ja fa més de dos mil·lennis que se'n documenten usos culinaris i de conservació, i els romans ja apreciaven els nostres productes. Virgili, Juvenal, Gal·lè... tots ells parlaven del porc en relació a l'alimentació i la salut. El poe-

Els embotits no han estat mai un caprici: són el resultat d'una necessitat que s'ha transformat en patrimoni gastronòmic i una de les expressions més genuïnes del nostre territori.

ta Marcial citava els pernills de Cerdanya i les llonganisses com productes preuats, i reconeixia també la qualitat dels pernills de Tarraco.

Els grecs ho tenien igual de clar. Plató mateix recomanava el pernil com a teràpia per a malalts. Més endavant, Arnau de Vilanova i els tractats medievals continuaven fent referència a conserves i elaboracions en un context on la cuina era, sobretot, aprofitament. Tot plegat ens mostra que el porc i els seus derivats no han estat mai un caprici, sinó una part fonamental de la dieta mediterrània tal com la coneixem.

Quan el porc garantia la supervivència

Per entendre per què els embotits han tingut un paper tan important, cal situar-se en una societat rural, dispersa i amb recursos limitats. Quines fonts de proteïna hi havia? Ous, llet i porc. I molt ocasionalment boví, xai o aviram.

La matança del porc era, literalment, la garantia d'un rebost per tot l'any. I aquest rebost era la base de molts plats:

- Cansalades i ossos salats donaven cos als brous i a les escudelles.
- Botifarres cuites i eixutes, afegides a llegums o hortalisses, aportaven sabor i energia.
- Llonganisses, lloms i baiones es reservaven per dies de feina al camp o celebracions.
- Carns de perol i menuts es consumien

en períodes immediatament posteriors a la matança.

- Costelles, bulls d'ossos, piumocs... completaven una cuina rica, variada i sorprenentment equilibrada.

L'embotit no era el protagonista del plat sinó que era l'ingredient que feia possible una alimentació completa en temps de penúries. I això explica per què la nostra cuina tradicional, la del xup-xup, la de l'olla, la de l'equilibri, ha estat sempre més sàvia del que hem volgut reconèixer, fins i tot avui dia.

El present: abundància, varietat i nous reptes

Avui, per sort, no tenim aquesta necessitat. Baixem a la botiga i ho trobem tot. Però aquesta abundància també ha portat canvis: hem oblidat part del receptari tradicional, consumim més productes processats i sovint menys verdures i llegums. Les dietes són més monòtones i el producte artesà, local i de temporada queda desplaçat per formats pràctics i campanyes agressives. Aquesta amplitud d'oferta, paradoxalment, fa que moltes persones ja no sàpiguen com estructurar una alimentació equilibrada ni com integrar-hi productes de sempre. També es difonen discursos simplistes que fragmenten la dieta en "bons" i "dolents", sense tenir en compte el conjunt.

I això ens porta a un missatge important. Com diu el Dr. Abel Mariné, «no hi ha aliments bons o dolents: hi ha dietes equi-

librades o no equilibrades». Els embotits artesans han evolucionat, molts elaboradors han reduït greix i sal, i el consum moderat s'integra perfectament en una dieta variada, amb molta fruita i verdura i un equilibri sensat de proteïnes i calories. El sector ha fet esforços notables per adaptar-se a les necessitats actuals sense renunciar a la qualitat ni a la identitat del producte. L'objectiu no és eliminar res, l'important és saber combinar.

Un patrimoni que hem de preservar

Els embotits i derivats del porc formen part de la nostra identitat, i això és irrefutable. Són patrimoni gastronòmic; receptari i memòria culinària; territori i cultura; tradició i transmissió d'ofici; sostenibilitat i aprofitament, i, sobretot, plaer compartit a taula i en família, un plaer honest i profundament arrelat. I el plaer, ho dic convençut, també és salut.

Per acabar, deixeu-me recuperar unes paraules del meu amic i mestre xarcuter Xesc Reina. Resumeixen, millor que jo, el que representen els embotits:

Els embotits són fills del cel, que neixen per la necessitat de ser consumits.

Embotir és un dels actes més perfectes de la conservació i l'aprofitament.

Embotir és conservar felicitat per gaudir-la més endavant.

I és que, al capdavant... ser feliç també contribueix a la salut.



“ ”

Els embotits expliquen qui som: cultura, territori i artesania compartida

Entrevistem David Sanglas, gastrònom, cuiner i autor del llibre Embotits.

El gastrònom i cuiner David Sanglas acaba de publicar Embotits (La Rosa dels Vents - Penguin Random House), un llibre que combina receptes, reflexions i mirades contemporànies sobre un dels productes més identitaris de la nostra gastronomia. Format en el món de la cuina i vinculat des de fa anys a l'ofici xarcuter, Sanglas reivindica el paper dels artesans i la necessitat de preservar un patrimoni que va molt més enllà de l'alimentació. Parlem amb ell sobre el llibre, sobre la cuina que vindrà i sobre el futur dels embotits.

Com neix la idea d'escriure un llibre sobre embotits?

Va ser una proposta de l'editorial. Arriba

a través d'una empresa de comunicació amb qui col·laboro i que té relació amb la editora, que és de Vic. Inicialment volien que fos un projecte col·lectiu amb cuiners d'Osona, però no va acabar de tirar endavant. A mi, en canvi, la idea m'encaixava molt: era juliol, tenia una mica menys de feina i vaig pensar que era una oportunitat per endinsar-me en un món que m'havia acompanyat sempre. Ràpid vaig dir que sí.

Coneixies bé l'univers dels embotits?

Sí, sobretot per dos motius: per amistats i per territori. A través de vosaltres, dels concursos, i per la relació amb persones com en Josep Dolcet o en Francesc Colom,

sempre he estat molt a prop del sector. I, evidentment, viure a Osona fa que els embotits formin part del paisatge quotidià. També he viscut alguna matança a casa, però tampoc venia d'una família que matés porc cada any; ha estat una relació més cultural que vivencial.

Tens formació en xarcuteria?

No. No he estat alumne de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn però sí he anat com a docent. La meua formació en xarcuteria és totalment autodidacta i, en aquest procés, el suport d'en Josep Dolcet ha estat clau; m'ha ajudat molt en tota la part de fórmules i en entendre les bases tècniques de l'elaboració.

“ ”

TENIR UN XARCUTER AL COSTAT DE CASA ÉS UN PRIVILEGI QUE SOVINT NO VALOREM PROU. ALLÒ QUE MENGEM I TRANSMETEM ALS NOSTRES FILLS TAMBÉ ÉS CULTURA.

Per fer el llibre, vas comptar amb més assessors?

Principalment amb en Josep. Vaig fer alguna consulta puntual a altres carnisers i xarcuters que conec, però el gruix de la feina l'he fet jo, intentant entendre, respectar i transmetre el producte amb criteri.

Moltes de les receptes del llibre van més enllà del pa amb tomàquet. La cuina està redescobrint els embotits?

Totalment. Crec que la xarcuteria i la cuina cada vegada es toquen més. Per mi, un punt d'inflexió és el carpaccio de peus de porc de Joan Roca, de finals dels vuitanta. Era un plat que ja demostrava que les fronteres entre cuinar i embotir són molt més fines del que pensem.

Ara ho estem veient també amb el retorn a tècniques tradicionals que combinen cuina i xarcuteria. Fins i tot amb productes de mar com ara l'Àngel León que està investigant embotits elaborats amb productes marins. La cuina contemporània s'emmiralla en la xarcuteria, i la xarcuteria també mira cap als cuiners.

Vols dir que cada vegada veurem més cuiners fent elaborats carnis?

Exacte. I serà positiu mentre es faci amb respecte. Quan un restaurant decideix elaborar un embotit propi o quan s'inspira en tècniques xarcuteres per crear un producte nou, és valor afegit. És una manera d'innovar sense perdre l'essència.

Al llibre presentes receptes molt variades. Estem parlant de cuina complexa?

No, gens. El llibre està pensat per acom-

panyar-te en qualsevol moment. Es poden trobar des de receptes per fer un sopar ràpid mirant una pel·lícula, fins a plats més treballats per quan tens convidats o vols lluir-te. Hi conviuen opcions molt senzilles, com ara una truita vaga amb bull blanc, amb receptes de referents com del restaurant Disfrutar o del cuiner Jordi Vilà. La idea és mostrar que l'embotit pot ser un ingredient més, no només un final

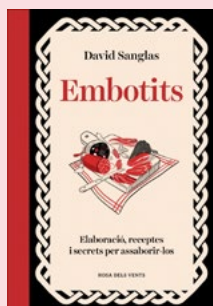
de plat. I que pot substituir la carn en moltes elaboracions sense perdre identitat.

Com veus la cuina que farem els propers anys? Hi ha qui diu que desapareixeran de les cases i se substituiran només per microones...

Crec que aquí tardarem molt a veure-ho. En altres països potser sí, però a casa nos-



▼
A la primera pàgina i a l'esquerra, David Sanglas en una demostració a Trufforum (foto de @trufforum_vic); a la dreta, durant el Concurs Nacional de Botifarra Catalana 2023.



Embotits

Tots els secrets per triar, cuinar i fer lluir un bon embotit

Aquest receptari és un viatge per la història dels embotits de la nostra terra, els oblidats i els de sempre, i un recorregut que ens farà descobrir la infinitat d'usos que podem donar-los a la cuina, més enllà de gaudir-los amb una bona llesca de pa amb tomàquet.

A través de receptes pràctiques, aprendrem com preparar a casa i des de zero els nostres embotits preferits, com conservar-los millor i com integrar-los en plats on llueixin de manera original: des d'uns bunyols amb botifarra negra i garoines fins a un fals risotto de llonganissa de Vic amb ceps o els icònics macarrons a la carbonara de l'aclamat restaurant Disfrutar.

Un compendi de receptes d'ara i abans per gaudir dels productes més emblemàtics de la nostra terra.

Podeu comprar-lo a través de la Fundació Oficis de la Carn
93 424 10 58 - fundacio@oficisdelacarn.cat

“ ”

EL LLIBRE ESTÀ
PENSAT PER
ACOMPANYAR-TE
EN QUALESVOL
MOMENT: DES DE
RECEPTES PER FER
UN SOPAR RÀPID
FINS A PLATS MÉS
TREBALLATS.

tra el menjar té un component social molt fort. Ara bé, també crec que hem mitificat la idea que “cuinar” és passar hores als fogons. Fer una truita, unes mongetes amb botifarra o un sofregit ràpid també és cuinar. El que creixerà molt és l'ús de productes intermedis com ara sofregits, brous o picades, elaborats artesanalment. És una manera de fer la cuina casolana més fàcil i més accessible. I aquí hi ha una oportunitat enorme per als artesans i no podem deixar tot aquest espai en mans de la gran indústria.

Has participat sovint com a jurat als concursos de la Fundació. Quin paper creus que tenen en la promoció i millora dels embotits tradicionals?

I tant. Els concursos de la Fundació com els de botifarra d'ou, llonganissa o botifarra catalana, són una eina important per posar el focus en productes tradicionals i ajudar a millorar-los. Generen debat, comparació i criteri, i això sempre fa créixer el nivell.

Després hi ha altres productes, com la botifarra del perol, que tenen una personalitat enorme i molt arrelada al territori, i que podrien guanyar encara més visibilitat al conjunt del país. Tot i que és més difícil amb aquelles elaboracions que presenten molta diversitat segons la zona, crec que la del perol té molt recorregut i potencial.

Com veus el futur dels embotits elaborats de forma artesanalment?

Des d'Osona, la sensació és positiva. La gent continua comprant embotits a diverses carnisseries, buscant allò que cada una fa millor. Però el gran repte no és el producte, sinó l'ofici.

Si van desapareixent artesans, els embotits seran cada vegada més singulars... però també més escassos. El que cal és garantir que arribin al públic. Quan la gent veu, tasta i compara, valora clarament l'embotit artesà. El problema no és la demanda, sinó assegurar que la gent hi tingui accés.

Ets crític amb la situació actual de l'ofici. Què et preocupa més?

Com passa amb molts oficis artesans, és una feina exigent. Son anys d'aprenentatge, caps de setmana ocupats i temporades molt fortes. Això fa que costi trobar relleu, sobretot en perfils intermedis d'elaboració, igual que passa a les cuines. Tot i així, qui s'hi vulgui dedicar i ho faci bé té un futur brillant. És un producte que la gent continua demanant i que pot créixer molt si s'aposta per singularitat, qualitat i proximitat, perquè quan el consumidor el prova i el té a l'abast, el valora de seguida.

I parlant de futur, creus que el sector necessita una transformació?

Pel que fa a les carnisseries i xarcuteries que no provenen de grans indústries, s'està treballant bé i el camí és clar: singularitat, qualitat i proximitat. Però si mirem en macro, la indústria porcina sí que necessita una transformació profunda. El model actual, molt concentrat en grans

ENTREVISTA A DAVID SANGLAS



Fira del porc de Riudellots - @ajriudellots

grups que controlen tota la cadena, no serà sostenible a llarg termini. Ja hem vist amb la vedella com els models extensius i de qualitat han acabat arribant al taulell; amb el porc hauria de passar el mateix. Caldrà un sistema més sostenible, més divers i més arrelat al territori, lluny de la dependència de macrogrups i integradors.

Què t'agradaria que s'endugués el lector després de llegir "Embotits"?

Sobretot, consciència. Que entengui la importància de les petites coses que passen al nostre voltant en relació amb l'alimentació. I que sigui més conscient del valor dels artesans que tenim a tocar de

casa, que són tots aquells que fan possible una cultura gastronòmica pròpia. Que quan algú tingui un xarcuter al costat de casa no el deixi de banda per mandra i no acabi comprant sempre al supermercat.

El que mengem i el que transmetem als nostres fills és cultura. I la cultura també es protegeix comprant a qui manté viu l'ofici. M'agradaria que el llibre ajudés a mirar els embotits amb uns altres ulls, a entendre tot el que hi ha darrere d'una recepta aparentment senzilla i a donar valor a una manera de fer que forma part de la nostra identitat.

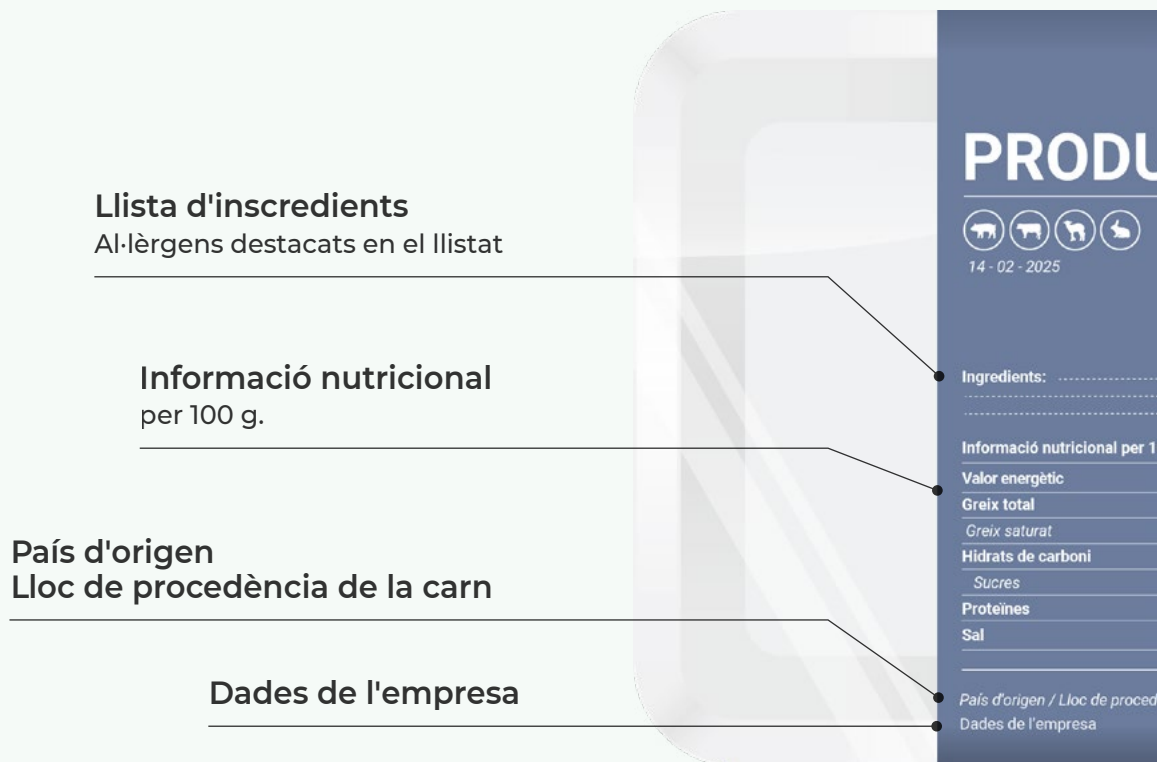
REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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

Truqui al 93 226 22 50

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



LA IMPORTÀNCIA DE L'ETIQUETATGE EN ELS PRODUCTES CARNIS

En una carnisseria - xarcuteria, cada producte que passa per l'obrador forma part d'un recorregut que es pot explicar pas a pas. Aquest recorregut, la traçabilitat, recull totes les etapes que viu l'aliment, des de l'origen fins al moment en què arriba al lineal, i permet garantir que el que s'ofereix al client és segur, identificable i coherent amb allò que s'anuncia.

Perquè aquesta traçabilitat sigui real i fiable, cal que la informació que acompanya el producte sigui precisa i accessible. Aquí és on l'etiquetatge esdevé una peça central: és l'eina que sintetitza l'origen, la

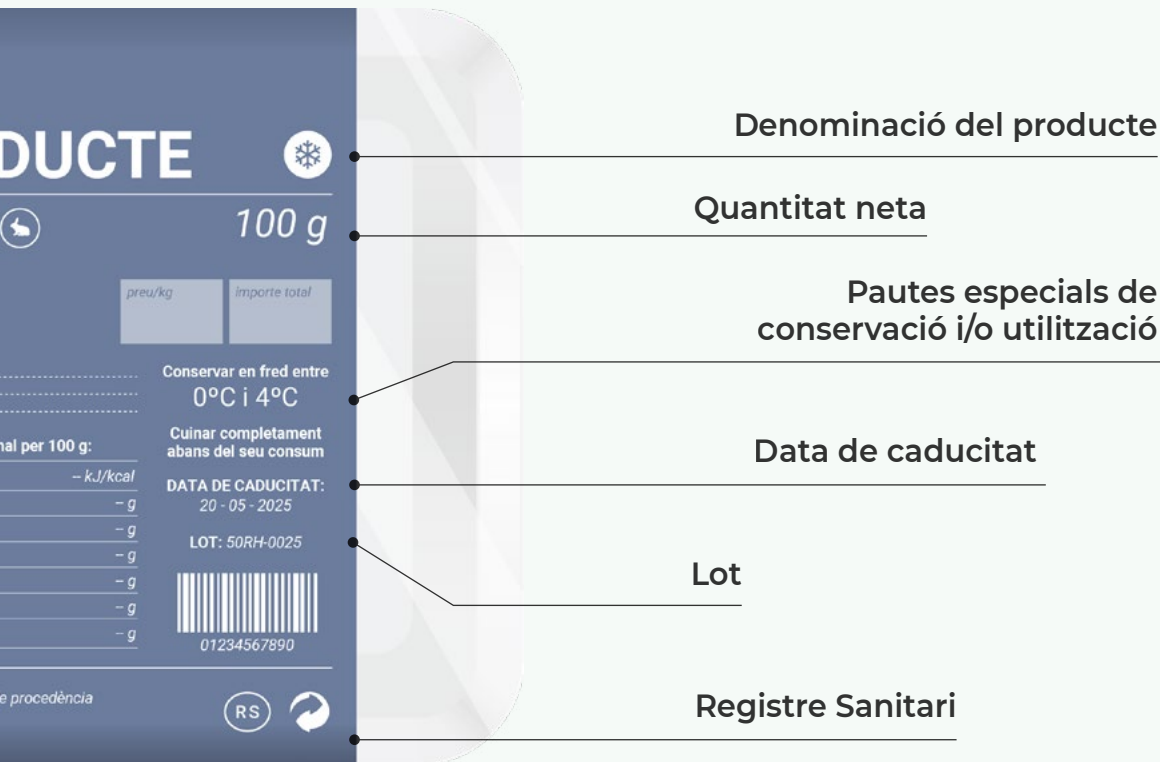
composició, el tractament i les condicions d'ús d'un aliment, i que ho presenta de manera clara tant per al professional com per al consumidor.

L'etiqueta no és un element opcional ni decoratiu; és una obligació legal que respon al dret del consumidor a saber què compra i al compromís del sector a actuar amb transparència. Quan la informació és correcta, completa i llegible, no només es compleix la normativa sinó que també es transmet també el rigor i la qualitat que caracteritzen la feina de l'ofici de carnisser - xarcuter.

Què exigeix la normativa?

Les normes europees d'informació alimentària estableixen què ha de contenir l'etiqueta de qualsevol producte carni. A més, la normativa posa especial èmfasi en la llegibilitat i l'accessibilitat: la informació no només ha de ser correcta, sinó que ha d'estar presentada d'una manera que faciliti la lectura i la comprensió. Per això, aspectes com la mida mínima de la lletra, l'ordre dels continguts o la forma de destacar els al·lèrgens també estan regulats.

El Reglament (UE) 1169/2011 és el marc



de referència, i fixa els elements bàsics que han de poder llegir els clients de manera clara i accessible:

- Denominació del producte
- Llista completa d'ingredients
- Al·lèrgens destacats
- Quantitat neta
- Data de caducitat o consum preferent
- Condicions de conservació o d'ús
- Raó social i adreça de l'operador alimentari
- Informació nutricional per 100g

A aquests elements generals s'hi afegixen requisits específics per a les carns fresques. Tal com estableix la normativa vigent per a porcí, boví, oví, caprí i aus, l'etiqueta ha d'indicar on ha estat criat l'animal i on s'ha sacrificat. A més, els productes frescos han d'incloure el Número de Registre Sanitari. En productes elaborats o transformats, el que ha d'aparèixer és la Marca Sanitària de l'operador responsable.

Per què és tan important la traçabilitat?

A cada fase de la cadena (des de l'explotació ramadera fins a la botiga) es registren dades que permeten mantenir una relació precisa entre el producte i l'animal d'origen. Aquest sistema d'identificació i de registres és el que garanteix que cada operador disposi de la informació necessària per continuar el control del producte en la seva etapa: qui el rep sap exactament què és, d'on ve i en quines condicions ha arribat.

La traçabilitat permet seguir el recorregut complet d'un aliment o d'un animal destinat a la producció alimentària. És un mecanisme que dona continuïtat al control i que fa possible intervenir amb rapidesa si mai es detecta una incidència.

En aquest procés, l'etiqueta té un paper central. És l'element que transforma els registres interns en informació útil i visible per al consumidor. Tal com recull

la normativa d'etiquetatge, en el cas de la carn hi ha de constar dades essencials com el país de cria, el de sacrifici i el codi de lot que identifica la peça subministrada.

Aquesta informació permet reconstruir, si cal, tot el camí que ha seguit el producte abans d'arribar a la taula del consumidor. Només amb un etiquetatge complet, rigorós i coherent podem garantir seguretat alimentària, transparència i qualitat. A més, un bon etiquetatge no només facilita el control intern o el compliment normatiu: també és una eina comercial. Els clients valoren cada vegada més disposar d'informació clara sobre l'origen, la composició i el tractament de la carn que compren. Explicar bé aquestes dades contribueix a diferenciar l'establiment i ajuda a fidelitzar el consumidor.

DEPARTAMENT DE **QUALITAT I**
SEGURETAT ALIMENTÀRIA

SOSTENIBILITAT I SALUT EN EL SECTOR CARNI CATALÀ



La transformació dels sistemes alimentaris és avui un dels grans reptes globals. Des de la publicació dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), la sostenibilitat ha deixat de ser un concepte abstracte per convertir-se en una exigència present en cada baula de la cadena alimentària. La ramaderia i l'elaboració de productes carnis, activitats essencials per al nostre país, també hi tenen un paper determinant.

En aquest context, el sector carni català, format per desenes de milers de professionals, petites explotacions familiars, empreses transformadores i un teixit comercial de proximitat molt arrelat, ha anat adoptant noves pràctiques de gestió, benestar animal, eficiència energètica i economia circular que responen als reptes ambientals i a les expectatives del consumidor actual. Un camí que no és nou, però que avui guanya visibilitat i reconeixement.

La realitat dels recursos: del sòl a l'aigua

Un dels aspectes més debatuts del model alimentari és l'ús dels recursos naturals. Diversos informes de la FAO indiquen que el 86% dels aliments ingerits pels remugants no són aptes per al consum humà, fet que desmenteix la idea que la ramaderia "competiria" directament amb l'alimentació de les persones. Bona part d'aquests recursos provenen de pastures naturals i zones que no podrien destinar-se a conreus. A Catalunya, aquest model extensiu té un paper clau en la gestió del territori i en la prevenció d'incendis. Pel que fa a l'aigua, es calcula que més del 90% de l'aigua atribuïda a la producció de carn és aigua procedent de la pluja. Només una part menor correspon a aigua de consum directe. Aquest matís és fonamental per entendre que la petjada hídrica del sector depèn en gran mesura del context territorial i del tipus d'explotació.

Canvi climàtic: emissions, cicle del metà i realitat europea

La contribució de la ramaderia al canvi climàtic és un tema recurrent en el debat públic. Tot i això, els organismes internacionals insisteixen que cal analitzar les dades en context. A la Unió Europea, els sistemes ramaders són dels més eficients del món en termes d'emissions per quilo de producte. A més, una part important del metà generat per remugants forma part del cicle biogènic natural, ja que es transforma en CO₂ i vapor d'aigua al cap d'uns anys i torna a ser capturat per les plantes en la fotosíntesi. És un cicle radicalment diferent de les emissions procedents dels combustibles fòssils, responsables de l'acumulació de CO₂ atmosfèric. Estudis recents de la Universitat de Califòrnia-Davis i de la FAO ho situen clarament: amb censos estables d'animals, el sector ramader europeu no incrementa el CO₂ acumulat a l'atmosfera.

La sostenibilitat en el sector carni combina gestió eficient dels recursos, qualitat nutricional i compromís amb el territori per avançar cap a uns sistemes alimentaris més responsables.

Economia circular i territori: un paper insubstituïble

L'aprofitament dels recursos és una de les fortaleces tradicionals del sector carni. El 50% dels fertilitzants utilitzats al món procedeixen d'origen animal, un recurs essencial per reduir la dependència de fertilitzants químics de síntesi. Els fems contribueixen a millorar l'estructura del sòl, incrementar la matèria orgànica i reforçar la resiliència dels conreus davant episodis climàtics extrems.

D'altra banda, el manteniment de l'activitat ramadera genera ocupació, fixació de població i gestió del paisatge. Segons dades del Ministeri d'Agricultura, a Espanya hi ha més de 430.000 explotacions ramaderes actives, moltes ubicades en zones amb risc de despoblament. Sense ramaderia, gran part del territori quedaria abandonat, amb l'impacte ambiental i social que això comportaria.

Desaprofitament alimentari: dades que cal recordar

Un altre element clau és la reducció del malbaratament alimentari. Segons la FAO, els productes d'origen animal representen un 13% del desaprofitament alimentari global, un percentatge inferior al de molts productes vegetals frescos. Això és especialment rellevant en la cadena carnissera - xarcutera, on l'aprofitament

històric dels animals i la transformació artesana minimitzen les pèrdues. A la pròxima revista aprofundirem en aquesta qüestió i en el paper que pot jugar el sector en la lluita contra el malbaratament.

Nutrients essencials i salut: el valor real dels aliments d'origen animal

La ciència nutricional continua considerant la carn com una font destacada de nutrients essencials. Organismes com l'OMS, l'EFSA i el World Cancer Research Fund diferencien clarament entre consum excessiu i consum moderat i integrat en una dieta equilibrada.

La carn aporta:

- Proteïnes d'alt valor biològic, amb tots els aminoàcids essencials.
- Ferro hemo, d'alta biodisponibilitat.
- Zinc, seleni i vitamines del grup B, especialment B12.
- Nutrients clau per al desenvolupament cognitiu i físic en infants.

Diversos estudis han mostrat que els països amb menor consum de proteïna animal presenten taxes més elevades de retard en el creixement infantil. És un recordatori que el debat sobre la carn no pot deslligar-se del context global ni de les necessitats nutricionals reals de la població d'arreu del món.

Recomanacions i dieta mediterrània: la clau és l'equilibri

Les principals institucions de salut estableixen un consum recomanat de fins a 500g. setmanals de carn cuinada, sense incloure aus. La Dieta Mediterrània integra carns magres, aus, peixos, ous, llegums i verdures, demostrant que la clau és la varietat i l'equilibri. Així mateix, les investigacions recents indiquen que moltes alertes sobre la carn vermella es basaven en correlacions estadístiques amb nivell de risc baix o incert, i no en causalitats provades. Cada vegada més experts reclamen debats rigorosos i entorns reguladors basats en evidència i no en percepcions simplifiquades.

Un sector compromès amb el futur

La ramaderia i la carnisseria - xarcuteria catalana ja fa anys que apliquen millores en benestar animal, eficiència productiva, control sanitari, reducció d'emissions i gestió responsable de recursos. La Cimera de Sistemes Alimentaris de l'ONU va posar èmfasi en el paper dels sectors productius que assumeixen compromisos reals. El nostre n'és un.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

ELS EFECTES POSITIUS DE LA CARN DE PORC EN PARAULES DE LA DRA. REINA GARCÍA

La carn de porc aporta nutrients clau per al sistema nerviós i per a la síntesi de neurotransmissors. El seu perfil nutricional la fa rellevant per a la salut.

CARNE Y SALUD

www.carneysalud.com

La relació entre alimentació i salut està àmpliament documentada, sobretot pel que fa a la salut física. Tanmateix, la influència de la dieta en la salut mental és molt menys coneguda, malgrat que també hi té un paper significatiu. Segons la Dra. Reina García Closas, especialista en Medicina Preventiva, Salut Pública i Nutrició, l'alimentació condiciona el risc de desenvolupar tant patologies físiques com mentals. A més, alguns patrons dietètics, com la Dieta Mediterrània, inclouen elements associats a una menor incidència d'algunes alteracions mentals.

Aquest vincle s'explica per la presència de nutrients implicats en la funció cognitiva i en el funcionament del sistema nerviós central. Algunes vitamines com ara la B12, B9 i B6, minerals com el zinc i aminoàcids com el triptòfan intervenen en processos metabòlics essencials o participen en la síntesi de neurotransmissors. També el tipus de greix de la dieta influeix directament en el cervell, ja que en pes sec, aquest òrgan és un 60% greix, i la seva composició n'afecta la fluïdesa i el funcionament.



Barbacoa amb carn de porc

Neurotransmissors i precursors presents en la carn de porc

Els neurotransmissors són les substàncies responsables de la comunicació neuronal i del correcte funcionament del cervell, i el seu nivell influeix directament en l'estat d'ànim i en el risc d'aparició de determinades patologies. Alguns depenen

d'aminoàcids presents als aliments; és el cas del triptòfan, precursor de la serotonina. Segons la Dra. García, el consum de carn de porc afavoreix una concentració adequada d'aquests neurotransmissors perquè aporta precursors i moduladors necessaris per a la seva síntesi i activitat. Les proteïnes de la carn de porc tenen un alt valor biològic, una composició òpti-

ma d'aminoàcids essencials i una elevada digestibilitat, factors que en faciliten l'aprofitament metabòlic. Dins d'aquests aminoàcids destaquen el triptòfan, la metionina i la tirosina, tots implicats en la formació de neurotransmissors. Aquesta combinació converteix la carn de porc en una font nutricional d'interès per al funcionament i l'equilibri del sistema nerviós central.

Un perfil nutricional d'interès per a la salut cerebral

La carn de porc també aporta nutrients implicats en processos metabòlics i neurodegeneratius. Les parts magres com el llong, el solomillo i la paleta, ofereixen

aminoàcids essencials, vitamines del grup B, zinc i un perfil de greix majoritàriament monoinsaturat. Segons la Dra. García, una dieta completa i equilibrada repercuteix tant en la salut física com en la salut mental, assegurant l'aportació de macro i micronutrients necessaris. La dieta Mediterrània continua sent el patró més adequat, ja que potencia els efectes

“ ”

Les proteïnes de la carn de porc contribueixen al bon funcionament del sistema nerviós.

dels aliments i actua indirectament sobre la fisiopatologia de malalties com la depressió o l'Alzheimer, contribuint a prevenir el dany vascular associat al deteriorament cognitiu.

Article realitzat a partir de l'entrevista a la Dra. Reina García al portal Carne y Salud



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





Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

Aclarim els dubtes més freqüents sobre el pollastre

FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA

www.federacioavicola.org

A la Federació Avícola de Catalunya participem sovint en xerrades divulgatives i en sessions de formació sobre la producció avícola i els productes d'aviram. Tant si ens adrecem a consumidors com a professionals, hi ha un conjunt de dubtes sobre la carn de pollastre que es repeteixen de manera recurrent.

El consumidor actual està profundament sensibilitzat envers la qualitat i la procedència del que compra, i busca informació clara i fiable. En aquest context, el paper del carnisser - xarcuter és clau: és el professional de confiança que orienta les decisions de compra d'acord amb les preferències de cada client.

Des de la FAC volem aportar una guia rigorosa amb les preguntes més habituals

sobre el pollastre i la seva producció a Catalunya, una activitat que es desenvolupa sota els exigents estàndards aplicats arreu de la Unió Europea i que garanteix productes segurs i de màxima qualitat.

Pollastre “de pagès”, “campero”, “de corral”... quina és la diferència?

El pollastre amb més demanda al mercat continua sent el broiler, una estirp de creixement ràpid que se sacrifica aproximadament als 40 dies i ofereix una canal d'uns 2,1 kg. Ara bé, la normativa europea recull quatre mencions facultatives que permeten diferenciar altres tipus de cria: l'Extensiu en interior, el Camperol, el Camperol tradicional i el Camperol criat en total llibertat.

La llei estableix uns criteris en les condicions de cria per a cadascuna d'aques-

tes denominacions, que cal complir si a l'etiquetatge del pollastre es fa referència a alguna d'elles. A totes quatre es fixa la densitat màxima d'aus als corrals i l'edat mínima de sacrifici. La principal diferència entre el pollastre Extensiu en interior i el Camperol és que el primer es cria a l'interior de granges, mentre que el segon, a més, té accés a l'aire lliure durant un temps determinat. Al mercat, però, sovint es fan servir expressions com “pollastre de pagès” o “de corral” per referir-se de manera genèrica a animals de creixement lent. Cal recordar que l'única denominació regulada és “Camperol”.

Pollastre blanc vs pollastre groc

El pollastre blanc i el pollastre groc es distingeixen únicament per la coloració de la pell i del greix. Tenen les mateixes propietats nutritives i en tots dos casos s'uti-

El consumidor d'avui dia està sensibilitzat envers la qualitat i la procedència dels productes que consumeix i en vol estar informat. Per a fer-ho, confia en el consell del seu carnisser o xarcuter per a triar d'acord amb les seves preferències.

litzen les mateixes estirps i tipus de cria. Entre un i l'altre només varia la composició de l'alimentació, que en el cas del pollastre groc inclou carotenoides, que estan presents de manera natural a diversos aliments i que aporten una coloració groga a la pell, al greix i també a la carn de l'au. Els carotenoides s'incorporen a la dieta de les aus afegint-hi blat de moro i/o pigments en proporció suficient. Els pollastres de creixement lent, tant camperols com d'altres tipus, acostumen a ser de color groc a causa de les preferències dels consumidors, que associen el color amb una major rusticitat i amb la cria a l'aire lliure.

El pollastre ecològic, només amb segell

El pollastre de producció ecològica es cria sota unes condicions molt específiques i estrictament regulades. Les granges han de superar un procés de certificació i sotmetre's a auditories periòdiques per garantir el compliment de tots els requisits i assegurar una producció coherent amb els principis de la ramaderia ecològica.

A Catalunya, els productes avícoles ecològics es distingeixen pel doble segell: el del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el segell europeu

de color verd amb la silueta de la fulla formada per dotze estrelles. Només els productes que porten aquests distintius es poden comercialitzar com a ecològics; sense aquests segells, legalment no es pot fer servir la denominació "ecològic".

Les certificacions del pollastre

A banda de la certificació ecològica, n'existeixen d'altres que destaquen diferents aspectes de la producció avícola. Totes elles indiquen que els productes compleixen uns requisits especials que són verificats per empreses certificadores externes, i que donen dret a utilitzar el segell corresponent. Entre les més habituals hi ha les certificacions de Benestar Animal, que garanteixen estàndards superiors als que marca la normativa mínima obligatòria. Aquestes certificacions ofereixen un valor afegit al producte i aporten transparència al consumidor.

El pollastre no s'engreixa amb hormones ni antibiòtics

Ni l'ús d'hormones per engreixar pollastres ni l'administració d'antibiòtics amb finalitats no mèdiques estan permesos a

la Unió Europea des de fa molts anys. Per tant, aquestes pràctiques no s'utilitzen a les granges catalanes.

L'òptim rendiment de la producció avícola es deu a la millora de la selecció genètica, l'alimentació i les condicions ambientals, que han fet assolir una gran eficiència sense necessitat de substàncies additives.

Els antibiòtics només s'administren quan cal tractar un problema sanitari concret i sempre sota prescripció veterinària, seguint criteris estrictes i amb controls rigorosos.

El pinso no conté additius perjudicials per a la salut

L'alimentació dels pollastres està molt regulada i es basa exclusivament en ingredients d'alta qualitat. L'ingredient principal dels pinsos són els cereals (blat, blat de moro i ordi), que juntament amb les lleguminoses i les proteaginoses representen aproximadament el 80%.

El 20% restant el formen greixos, aminoàcids, vitamines, minerals i correctors, tots ells necessaris per cobrir les necessitats nutricionals de les aus. Tots els ingredients utilitzats en l'elaboració de pinsos han d'estar autoritzats per la Unió Europea, fet que garanteix la seva seguretat.

Hisenda vigilarà els Bizum de tots els negocis sense import mínim

A partir de l'1 de gener de 2026 entrarà en vigor un nou marc normatiu que reforça el control fiscal sobre els pagaments electrònics entre professionals. Entre aquests, també s'hi inclouen els cobraments efectuats mitjançant Bizum, una eina cada vegada més utilitzada per a petites vendes, encàrrecs o serveis complementaris a la botiga. La nova regulació estableix que totes les operacions que facin autònoms i empreses a través d'aquest sistema seran comunicades a l'Agència Tributària, sense cap import mínim. Aquest canvi respon a la voluntat d'homogeneïtzar el control dels pagaments digitals i evitar operacions no declarades.

Què canvia exactament?

Fins ara, només determinats moviments per sobre d'uns límits concrets obligaven les entitats financeres a informar Hisenda. Amb la nova normativa, els bancs i proveïdors de serveis de pagament hauran d'enviar informes mensuals detallats de totes les transaccions vinculades a activitat professional.

Aquests informes inclouran:

- Identificació del receptor del pagament.
- Número de comerç o identificador professional.
- Import total facturat a través de Bizum.
- Comptes de destí dels fons i terminals utilitzats.

En cap cas aquesta informació afecta els pagaments estrictament personals entre particulars, que continuaran sent tractats com operacions privades.

Afectats i conseqüències

Els professionals que utilitzin Bizum per cobrar comandes, pagaments puntuals o vendes de producte hauran de tenir present que cada ingrés quedarà registrat i vinculat a la seva activitat econòmica.

Això significa que:

- Caldrà que tots els imports estiguin correctament declarats.
- L'Agència Tributària podrà contrastar aquesta informació amb les declaracions trimestrals i anuals.
- En cas de discrepàncies, poden derivar-se regularitzacions i sancions, que poden oscil·lar del 50% al 150% de l'import no declarat.
- Aquest control serà mensual i permetrà detectar qualsevol incoherència de manera immediata.

Recomanacions

Per evitar confusions i facilitar la gestió comptable, és recomanable:

- Diferenciar clarament els pagaments personals dels professionals.
- Una manera pràctica és utilitzar un número de mòbil exclusiu per a la botiga o per als cobraments d'encàrrecs.
- Registrar internament cada cobrament, igual que es fa amb qualsevol altra via de pagament.
- Consultar l'assessoria fiscal abans de fer canvis per assegurar que la gestió econòmica compleix la normativa.

Adaptar-se amb antelació a aquests requisits ajudarà a mantenir una gestió transparent i evitar incidències futures.



La Fundació Oficis de la Carn impulsa la millora dels seus concursos amb una comissió d'experts

A principis de juliol, la Fundació Oficis de la Carn va celebrar una reunió estratègica per continuar reforçant els concursos que organitza anualment: certàmens que s'han consolidat com una referència en l'avaluació, promoció i reconeixement dels productes carnis artesans elaborats a Catalunya. La trobada, que va comptar amb una comissió d'experts del sector, tenia un objectiu clar: revisar en profunditat els concursos i plantejar millores que permetin seguir elevant-ne el nivell de qualitat, rigor i prestigi.

Els concursos de la Fundació Oficis de la Carn tenen una funció principal: posar en valor l'ofici, preservar l'elaboració tradicional dels productes i reforçar-ne el reconeixement entre consumidors i professionals.

Amb aquesta reunió, la Fundació fa un pas més per consolidar-los com a espais d'excel·lència, transparència i innovació. Els membres de la comissió van coincidir que aquests certàmens no només premien els millors productes, sinó que també actuen com una eina pedagògica per al sector, generant debat, criteri i cultura gastronòmica.

Durant la sessió es van compartir propostes per millorar aspectes com l'actualització de les bases de participació, per assegurar una competició equitativa i clara, i la metodologia de tast del jurat, revisant criteris, categories i puntuacions per garantir encara més objectivitat i coherència en les valoracions. També es van plantejar altres línies de treball orientades a reforçar la participació i la divulgació dels productes premiats.

La comissió d'experts encarregada d'im-



pulsar aquestes millores està formada per gastrònoms, periodistes i professionals del sector:

- Josep Dolcet, secretari del jurat dels concursos organitzats per la Fundació Oficis de la Carn i membre de la Confraria del Gras i el Magre.
- Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador, fundador del Fòrum Gastronòmic.
- Pep Nogué, gastrònom, periodista i soci-fundador del Culinary Institute of Barcelona.
- Ramon Roset, sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels premis Vinari i subdirector de Vade gust.
- Salvador Garcia-Arbós, periodista, gastrònom i escriptor.
- Enric Rosell, mestre artesà cansalader-xarcuter i membre de la Confraria del Gras i el Magre.

- Yolanda Presseguer, mestra artesana cansaladera-xarcutera i membre de la junta de GremiCarn Barcelona.

Tots ells han participat com a jurat en diverses edicions dels concursos i coneixen de primera mà el funcionament, els punts forts i els reptes a afrontar.

De cara als pròxims certàmens, la Fundació Oficis de la Carn començarà a implementar de manera paulatina les millores acordades. Aquestes actuaran com a full de ruta per a les properes edicions i permetran continuar reforçant el prestigi dels concursos, tot impulsant la qualitat artesana i el reconeixement dels productes carnis del nostre país

Actualitat gremial



LLEIDA TARRAGONA BCN

Gemma González, nova Secretària General de GremiCarn

Gemma González ha assumit el càrrec de Secretària General de GremiCarn, prenent el relleu d'Oriol Tarrats, qui seguirà un temps més vinculat al Gremi. Aquest canvi marca l'inici d'una nova etapa amb l'objectiu de reforçar encara més el paper de GremiCarn com a referent del sector i com a espai de suport, cohesió i representació per als professionals de les carnisseries – xarcuteries.

La Gemma González compta amb una sòlida trajectòria en gestió i direcció empresarial, una experiència que aportarà una mirada estratègica i, alhora, profundament vinculada a la realitat quotidiana dels establiments i de les associacions professionals.

La seva incorporació permetrà impulsar projectes clau, reforçar el posicionament del sector i continuar treballant per intensificar el diàleg amb l'Administració en defensa dels interessos col·lectius.

La Junta Directiva de GremiCarn expressa el seu sincer agraïment a Oriol Tarrats per la dedicació i el compromís demostrats al llarg de la seva etapa com a Secretari General, i dona una càlida benvinguda a la Gemma González en aquest nou període.

TARRAGONA

Agremiats de GremiCarn Tarragona gremiats reforcen el seu paper i visibilitat a Fira ÀPAT Costa Daurada i Terres de l'Ebre 2025

Els passats dies 10, 11 i 12 de maig, al recinte firal de Reus, va tenir lloc una nova edició de la fira professional Àpat Costa Daurada i Terres de l'Ebre.

Exposicions, showcookings, consells, experiències i tallers van omplir un programa molt complet durant tres dies plens de degustacions, demostracions, xerrades sobre casos d'èxit, presentacions de llibres, cuina en directe, taules de debat i un llarg etcètera de propostes i convivències que van despertar molt interès entre els assistents i professionals del sector.

Un total de 60 productors de carn i embotits, peix, conserves, làctics, vins, dolços, olis, cafès i molts altres sectors de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre hi van participar, oferint productes basats en la qualitat, la proximitat i la sostenibilitat.

Destaquem la participació i col·laboració dels nostres agremiats Bondria de 1914, que van exposar els seus embotits artesans d'Alforja, i de Ca la Cova de Vimbodí, que va aportar la seva experiència generacional al programa d'activitats amb un tast del millor producte trufat de Catalunya i embotits amb més de 80 anys d'història.

Una edició viva i participativa que reforça el valor del producte de proximitat.



GIRONA

Impulsant el nostre producte a les xarxes socials: formació per destacar la carnisseria i xarcuteria a Instagram

El passat 28 d'abril, a les instal·lacions de l'Escola Agrària, va tenir lloc un curs pràctic de xarxes socials organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines. Aquesta formació especialitzada per destacar la nostra carnisseria i xarcuteria a Instagram, pensada específicament per als professionals del sector, va posar el focus en com treure el màxim rendiment d'aquesta xarxa per guanyar visibilitat i connectar amb nous clients.

El curs va combinar continguts teòrics i pràctics, centrant-se en:

- Les estratègies actuals per posicionar-se a Instagram.
- Els formats i continguts que funcionen millor en xarxes.
- Com treure rendiment de la fotografia

amb el mòbil per destacar productes.

- Consells per presentar els productes de manera atractiva i professional.

Durant la sessió pràctica, els assistents van aprendre tècniques bàsiques de llum, enquadrament i composició per aconseguir imatges que transmetin qualitat, tradició i confiança, valors clau del nostre ofici.

L'acollida del curs va ser molt positiva, i els participants van valorar especialment el caràcter pràctic de la sessió i la utilitat immediata dels continguts per aplicar-los al seu dia a dia empresarial.

Amb aquesta iniciativa, el Gremi continua apostant per la digitalització del sector i per dotar els seus agremiats de les eines necessàries per adaptar-se als nous hàbits de consum i comunicació.



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

Actualitat gremial

GIRONA

“Tot Pes” es presenta com la solució preparada per afrontar les noves exigències del 2026 amb l'entrada en vigor del Reglament VeriFactu.

El 2025 és un any clau per adaptar-se als canvis normatius que arribaran el 2026, quan el sistema VeriFactu serà obligatori per a empreses i autònoms. Per donar resposta a aquesta necessitat, el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines ha presentat el programa “Tot Pes”, una eina de gestió integral dissenyada específicament per a carnisseries i xarcuteries, desenvolupada amb la col·laboració d'OS Sistemes. “Tot Pes” és un programa certificat per VeriFactu, fet que garanteix el compliment de la normativa vigent i futura en matèria de facturació. A més, està pensat específicament per a les necessitats del nostre sector, integrant funcions com que les que presentarem a continguació:

- Pesatge i venda directa amb connexió a bàscules.

- Gestió de factures i clients amb arxiu digital.
- Control d'estoc i traçabilitat del producte.
- Compliment automàtic dels requisits fiscals.

Amb el suport tècnic d'OS Sistemes i l'acompanyament del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques Gironines, els establiments disposen d'una solució accessible, fiable i preparada per facilitar la transició cap al nou model de facturació.

Ara és el moment d'actuar. No podem esperar al 2026 per adaptar-nos. La digitalització ja no és opcional; és una eina imprescindible de futur i competitivitat per a totes les carnisseries i xarcuteries del territori.



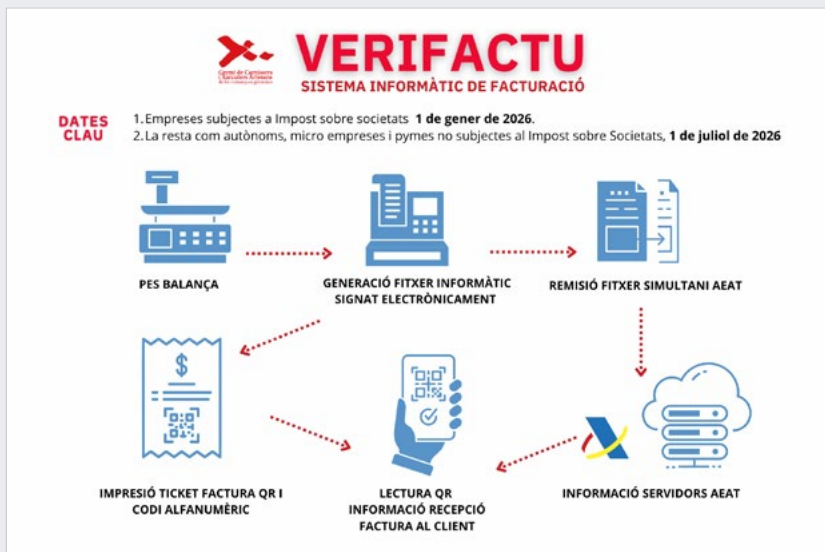
BARCELONA

Acord entre GremiCarn i el Gremi de Reformes d'Interiors

El passat dijous 10 de juliol, GremiCarn i el Gremi de Reformes d'Interiors de Catalunya (GreinCat) van signar un conveni de col·laboració amb l'objectiu de facilitar als agremiats l'accés a serveis professionals de reforma, garantint la qualitat, la professionalització i la millora dels establiments comercials del sector.

Amb aquest acord, les empreses agremiades a GremiCarn, juntament amb els seus treballadors i familiars de primer grau, podran accedir preferentment a un nou servei que oferirà un registre d'empreses especialitzades en reformes, agremiades a GreinCat, que garanteixen un servei professional, segur i de qualitat. A més, es garantirà una atenció preferent i personalitzada a les necessitats tant de les carnisseries - xarcuteries com dels particulars.

Des de GremiCarn continuem treballant per oferir serveis adaptats a les necessitats del sector, amb l'objectiu de facilitar el dia a dia i contribuir a la millora contínua dels vostres negocis. Acords com aquest ens permeten generar sinergies amb altres sectors professionals i posar en valor l'ofici i la qualitat de les vostres carnisseries - xarcuteries.



CATALUNYA

Masia Tero obre les seves portes amb una jornada lúdica per a professionals de la carnisseria - xarcuteria

El passat 26 de maig, una cinquantena de professionals de la carnisseria i la xarcuteria d'arreu de Catalunya vam participar en una jornada organitzada a Masia Tero amb la voluntat d'apropar-nos al seu model de producció, compartir experiències i obrir espais de reflexió sobre els reptes que afronta el sector els propers anys. La convocatòria va tenir una resposta molt positiva i va reunir professionals d'establiments de perfils diversos, fet que va enriquir el debat i l'intercanvi d'idees.

La jornada va començar a Les Borges Blanques, a Masia Tero, amb la rebuda i la presentació inicial del projecte. Durant aquesta primera part es va posar en context la trajectòria de Masia Tero i els valors que han definit la seva evolució: respecte pel territori, cura del producte i aposta per un sistema de producció transparent, sostenible i alineat amb els nous criteris de consum responsable.

A mig matí, els participants es van desplaçar fins a la granja "Free Range" dels Omellons, un espai on es treballa amb sistema de pastura lliure que prioritza el benestar animal i la relació directa amb l'entorn. La visita va permetre observar de primera mà les instal·lacions, la gestió del ramat, l'alimentació i els protocols d'atenció animal, així com conversar amb l'equip sobre els avantatges i els reptes d'aquest tipus d'explotació. Molts assistents van destacar la importància de conèixer iniciatives que aposten per un sistema productiu diferenciat i exigent, especialment en un context on el consumidor cada vegada demana més informació i traçabilitat.

Després de la visita, la jornada va continuar amb la xerrada "Present i futur del sector", conduïda per Filo Camí. La sessió

va abordar qüestions clau com l'evolució dels hàbits de consum, l'impacte de la digitalització, l'aparició de nous models de negoci, els reptes de la cadena de subministrament i la necessitat d'explicar millor el valor del producte artesà. També es van analitzar les oportunitats de diferenciació del sector tradicional davant d'un mercat cada cop més divers i competitiu.

La xerrada va generar un debat actiu i va permetre que molts professionals compartissin inquietuds, punts de vista i experiències reals de botiga.

La cloenda de la jornada va tenir lloc a Masia Tero amb un tast de productes de la casa i un dinar col·loqui que va afavorir un ambient de conversa oberta. Aquest espai més distès va permetre aprofundir en idees que havien sorgit al llarg del matí, explorar possibles col·laboracions entre establiments i comentar maneres d'enfortir la relació entre productors, carnisseries i xarcuteries. Molts assistents van valorar especialment la combinació entre contingut tècnic, experiència pràctica i espais de relació personal.

Volem agrair la predisposició i el treball de tot l'equip de Masia Tero, així com



la presència de tots els professionals que van participar en aquesta jornada. Iniciatives com aquesta contribueixen a ampliar la mirada, actualitzar coneixements i reforçar la xarxa professional que dona suport al sector. L'interès i la implicació dels assistents demostren que la carnisseria i la xarcuteria tenen un paper rellevant i un futur que es continuarà construint des de la qualitat, el territori i la col·laboració.

Actualitat gremial

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

El Programa Renova inicia una nova edició amb una primera fase centrada en la gestió econòmica

GremiCarn ha posat en marxa una nova edició del Programa Renova, un itinerari de millora empresarial per a carnisseries - xarcuteries desenvolupat en col·laboració amb EduCarne. El programa combina formació i una diagnosi individual que ajuden a reforçar la rendibilitat.

La primera fase, celebrada els dies 19 i 20 de maig en format online, va tractar gestió econòmica, marxandatge i qualitat de servei. Les sessions impartides per l'economista Emilio Ábalos van ajudar a optimitzar marges, millorar la presentació del producte i identificar factors que influeixen en la percepció del client.

En paral·lel, han començat les visites

individuals a cada punt de venda. Mitjançant qüestionaris i observació directa, s'analitzen aspectes que condicionen la rendibilitat: organització del surtit, fluxos de treball o estratègia de preus.

En finalitzar aquesta fase, els participants rebran un informe de propostes de millora amb recomanacions concretes i prioritzades, convertint la diagnosi en un pla d'acció adaptat a cada establiment.

La segona part del programa, prevista pel 15 i 16 de setembre, aprofundirà en continguts tècnics com Excel de gestió, política comercial i gestió de compres, completant el procés amb eines pràctiques per millorar la presa de decisions.



TARRAGONA

Nou espai de formació a Reus gràcies a un acord amb l'Ajuntament

Des de GremiCarn estem treballant per arribar a un acord amb l'Ajuntament de Reus perquè l'Escola dels Oficis de la ciutat aculli les formacions organitzades pel Gremi. Aquesta col·laboració permetrà ampliar l'oferta formativa més enllà de la planta pilot de Barcelona i apropar la formació als agremiats de les comarques tarragonines.

A la trobada hi van assistir Natàlia Rodríguez, vicepresidenta de GremiCarn Tarragona, Oriol Tarrats, secretari general, Òscar Subirats, regidor d'Empresa, Formació i Ocupació de l'Ajuntament de Reus i Carme Jimenez, Directora de Fundació formació i empresa.

L'Escola dels Oficis de Reus és un projecte estratègic per al desenvolupament socioeconòmic del territori. Estarà ubicada a la planta baixa de l'edifici del Vapor Vell que actualment en procés de rehabilitació. Es preveu que l'equipament es presenti pròximament amb una oferta formativa vinculada a les necessitats reals del teixit productiu de la zona.

El futur acord amb l'Ajuntament s'emmarca en el projecte de la nova Escola de la Carn, que vol esdevenir un espai de referència tant per als professionals en actiu com per als joves que volen iniciar-se en els oficis de carnisser i xarcuter.

TARRAGONA

Fe d'errades: rectificació sobre la notícia de la sessió formativa a Sitges de la revista n. 204

Al número 204 de la revista es va publicar per error una fotografia incorrecta a la notícia titulada "Sessió formativa a l'Escola d'Hostaleria de Sitges", signada per Josep Maria, de la Xarcuteria Llorens de Falset.

La imatge que hi apareixia no corresponia a l'activitat descrita. A continuació publi-

quem les fotografies correctes de la sessió, que va tenir com a objectiu fomentar l'ofici i animar el jovent a apropar-se al sector carni i xarcuter.

Demanem disculpes per l'errada i agraïm la comprensió dels lectors i del professional afectat.



LLEIDA

GemiCarn Lleida i l'Escola d'Hoteleria impulsem un nou grau mitjà per formar futurs professionals de l'ofici



Davant la preocupant manca de relleu generacional al sector, des de GremCarn Lleida i l'Escola d'Hoteleria hem presentat un nou cicle formatiu de grau mitjà en Elaboració de Productes Alimentaris. La

formació començarà el pròxim 12 d'octubre i comptarà amb 33 places en la seva primera edició.

Segons un estudi elaborat pel Gremi, en els darrers tres anys han tancat 49 establiments dels 201 censats a la demarcació, i es preveu que entre 5 i 10 anys més desapareguin 64 comerços més. Aquesta tendència suposaria una reducció del 56% de les carnisseries i xarcuteries en quinze anys si no s'actua de manera decidida.

«És una gran oportunitat per reivindicar un ofici artesanal i personalitzat, vinculat a la innovació i a la gastronomia de proxi-

mitat», va destacar Neus Brenuy, directora de l'Escola d'Hoteleria, durant l'acte de presentació. El nou cicle de dos anys inclourà pràctiques en empresa i es planteja com una porta d'entrada al sector per a nous perfils amb vocació, oferint una sortida laboral estable i amb recorregut.

A l'acte també hi van participar Marc Farràs, president de GremiCarn Lleida i Oriol Tarrats, secretari general, que van destacar la necessitat d'iniciatives com aquesta per assegurar la continuïtat de negocis amb propietaris a punt de jubilar-se i dificultats per trobar relleu.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Èxit de participació en la formació sobre formatges celebrada a Montblanc

El passat dimarts 3 de juny, una trentena d'agremiats van participar en la formació gratuïta sobre formatges organitzada pel Gremi a la Cooperativa "Fet a la Conca" de Montblanc (Conca de Barberà). Aquesta sessió es va programar novament després de la bona acollida de la formació celebrada a Barcelona el novembre passat.

Durant gairebé tres hores, els assistents van aprofundir en el món del formatge des d'una perspectiva pràctica i professional. La sessió es va estructurar en diferents blocs temàtics per oferir una visió completa i aplicable al dia a dia de la botiga: elaboració de formatges segons tipologia, classificació per llet d'origen o per procés de maduració, segells de qualitat i denominacions d'origen, tècniques de tall adaptades a cada varietat i criteris per elaborar taules equilibrades en sabor, textura i presentació. A més, es van comentar

exemples reals de venda i atenció al client que ajuden a millorar la comunicació del producte a l'establiment. La formació també va incloure continguts sobre els aspectes nutricionals dels formatges, així com recomanacions de consum i maridatge, amb l'objectiu de dotar els professionals d'eines que els ajudin a oferir una atenció més informada i completa als seus clients.

La valoració general de la jornada va ser molt positiva. L'enfocament pràctic, el dinamisme de la sessió i la participació activa dels assistents van generar un espai d'aprenentatge i intercanvi d'experiències molt enriquidor. Des del Gremi, agraïm la col·laboració de totes les persones implicades en l'organit-



zació i el desenvolupament de la formació, així com l'interès i la participació dels agremiats.

Seguim apostant per una formació contínua, útil i realment adaptada a les necessitats del sector.

Actualitat gremial

TARRAGONA

Presentació del Grup Tello i la seva marca gourmet Frial



La tarda del passat dilluns 7 d'abril vam poder gaudir, de la mà de Joaquín, en Joan i la Lluïsa, d'una demostració exclusiva per conèixer i tastar diversos productes gourmet de la marca Frial.

Durant la presentació es van donar a conèixer referències com el pernil desossat de porc Duroc 94%, el pit de gall dindi rostit, la paleta ibèrica rostida, el pernil de porc blanc Duroc, la porchetta, el guancia de papada curada, el cap de porc ibèric amb festucs, el xoriç sarta dolç i picant i el tradicional pamplonica, entre moltes altres especialitats.

El Grup Tello, amb seu central a Tota-nés (Toledo), integra marques com Te-

llo, Frial, Sánchez Montero, Pamplonica, Mina, Montflorit, Vicente López, Valle, Hemosa i Baró. El seu ampli catàleg inclou productes frescos, embotits cuits i curats, plats preparats, enllaunats, patés i opcions de cinquena gamma.

L'empresa està en constant evolució i actualment exporta a 50 països. Disposa de delegacions a tot el territori estatal, efundat l'any 1968 i ja compta amb un equip de 1.350 treballadors.

Gràcies a tots els assistents per l'interès i la participació en aquesta sessió, que ens va permetre descobrir nous productes i compartir experiències que reforcen el dia a dia de les nostres xarcuteries.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Aprofita els avantatges del conveni entre GremiCarn i Banc Sabadell

Gràcies al conveni de col·laboració entre GremiCarn i Banc Sabadell, tots els agremiats podeu accedir a una oferta especialitzada en productes i serveis financers, tant a nivell professional com personal.

Aquestes condicions preferents s'estenen també als treballadors i familiars de pri-

mer grau. Banc Sabadell posa a la vostra disposició un assessorament personalitzat, a càrrec d'un especialista en negocis i empreses, per oferir solucions adaptades a les necessitats del nostre sector.

Per beneficiar-vos del conveni, és imprescindible identificar-vos com a membres

de GremiCarn des del primer moment de la contractació. Si ja sou clients del banc, us recomanem confirmar amb el vostre gestor que consteu correctament com a membres del Gremi.

Per a més informació, contacteu amb el Gremi al 660 723 052 o agremi@gremicarn.cat.

Sant Jordi



CATALUNYA

La Ruta dels Sabors Catalans: un viatge gastronòmic per posar en valor el territori i els productes carnis

Catalunya celebra enguany el reconeixement com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, una distinció que posa l'accent en la riquesa culinària del país i en la capacitat de transformar tradició en identitat. En aquest marc, des de Carnissers Xarcuters Catalunya impulsem La Ruta dels Sabors Catalans.

La ruta és un recorregut per tot el territori que convida a descobrir els elaborats més representatius de cada zona i a visitar espais d'interès turístic vinculats amb el paisatge i la cultura catalana. Una iniciativa que connecta gastronomia, proximitat i patrimoni, i que reforça el paper dels professionals que preserven receptes i sabors que formen part de la nostra història culinària.

El projecte compta amb 28 propostes repartides per totes les vegueries, que combinen un producte amb un espai icònic: des de la girella de la Vall de Boí fins al recuit de drap del Camí de Ronda, passant per la baldana de ceba als poblats ibèrics, la llonganissa de Vic al Mercadal o la botifarra de perol a Girona. Cada combinació mostra com patrimoni i gastronomia avancen plegats i com darrere de cada elaboració hi ha una feina artesana.



Amb aquesta campanya volem enfortir la identitat gastronòmica del país i oferir una manera accessible de redescobrir productes locals, donar valor al comerç de proximitat i fidelitzar els visitants. La iniciativa reforça també el vincle entre carnisseries - xarcuteries i entorns culturals, mostrant que els elaborats carnis tradicionals formen part del paisatge alimentari català.

Durant tot el 2025, La Ruta dels Sabors Catalans serà una finestra per donar a conèixer la diversitat del nostre patrimoni gastronòmic i la força d'un sector que aposta per la qualitat, la sostenibilitat i el territori.



Descobreix la campanya
a carnissersxarcuterscatalunya.cat

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
660 723 052
lleida@gremicarn.cat
www.gremicarn.cat



Notícies sectorials



El llibre "Porca Misèria" de Xesc Reina, guardonat amb el Premi de la Littérature Gastronomique 2025

El mestre xarcuter Xesc Reina ha estat reconegut per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia amb el Premi de Littérature Gastronomique 2025 per la seva obra "Porca Misèria: los oficios de la carne, publicada" per l'editorial Col & Col.

El jurat ha destacat el llibre per la seva capacitat d'unir coneixement tècnic, reflexió cultural i narrativa gastronòmica, amb una mirada inèdita i profunda sobre els oficios de la carn. Es tracta d'un relat híbrid que combina assaig, autobiografia

i receptari, i que recupera sabers tradicionals amb rigor històric, sensibilitat crítica i una clara visió de futur.

Amb més de 40 anys de trajectòria, Reina està estretament vinculat a GremiCarn i a la Fundació Oficis de la Carn com a professor i col·laborador, i ha impartit cursos a l'Escola de la Carn, compartint el seu coneixement per transmetre la fusió entre tradició, innovació i excel·lència que defineix el nostre ofici de carnisseria - xarcuteria.

Es presenta la campanya "La força de la carn" per reivindicar el valor dels productes carnis i l'ofici de carnisser - xarcuter

La Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques, l'Associació Empresarial Càrnica, l'Associació de Productors de Vacum de Carn de Catalunya i la Federació Avícola Catalana han impulsat de manera conjunta la iniciativa "La força de la carn", un projecte que neix amb l'objectiu de reivindicar el paper fonamental de la carn en l'àmbit gastronòmic, econòmic i cultural del país.

La presentació de la campanya va tenir lloc a Vic el passat mes de juny, en un acte que va posar de manifest la unitat del sector amb la signatura d'un propòsit compartit, també subscrit per la secretària d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Rosa Cubel. La iniciativa arriba en un moment especialment rellevant, coin-



cidint amb la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, fent que sigui un marc immillorable per reforçar la voluntat del nostre sector de projectar una imatge positiva, moderna i compromesa.



Descobreix la campanya a laforçadelacarn.cat

La iniciativa per fomentar el consum de corder, el 'Paquito', torna a Bcn

Durant el mes de juny es va celebrar a Barcelona una nova edició de la Ruta del Paquito, la iniciativa que convida diversos restaurants de la ciutat a presentar la seva pròpia versió de l'entrepà de corder. L'objectiu va ser fomentar el consum d'aquest producte i demostrar que pot adaptar-se a formats actuals i creatius. Més de trenta establiments hi van participar amb propostes variades que van tenir una molt bona resposta per part del públic.

La iniciativa, impulsada per Interovic, va permetre donar visibilitat al corder europeu i apropar-lo a un públic més jove. Molts establiments van destacar l'interès dels clients i la bona acollida d'un format que combina tradició i creativitat. Una proposta que tornarà.

Torna la campanya "El sentit de la Carn"

Per segon any consecutiu, la campanya El Sentido de la Carne es va activar durant 2025, com a iniciativa conjunta de tot el sector carnis -des del ramader fins als punts de venda i distribuïdors- amb l'objectiu de posar en valor la carn com a producte de qualitat, essencial i integrat en la nostra cultura alimentària i rural.

En aquesta segona edició, que compta amb més de 157 empreses i organitzacions adherides, entre elles els gremis territorials catalans, la campanya vol transmetre al consumidor que la carn aporta nutrients essencials, és part del nostre patrimoni gastronòmic i juga un paper clau en el desenvolupament de les zones rurals.

Els missatges de la iniciativa recorden que, quan es consumeix d'acord amb les pautes recomanades, la carn i els productes carnis formen part d'una dieta variada i equilibrada dins del marc de la Dieta Mediterrània.



L'objectiu d'"El Sentido de la Carne" és reforçar la confiança del consumidor, promoure un consum responsable i visibilitzar el valor de la carn en tots els esglaons de la cadena: des de la granja fins a la taula.



Descobreix la campanya a
elsentidodelacarne.com

El sector ecològic reclama impuls: només un 3,5% del consum és eco

Espanya lidera la producció ecològica europea amb gairebé 3 milions d'hectàrees i més de 58.000 productors certificats, tot i que el consum intern continua sent baix i només arriba al 3,5%. Davant aquesta realitat, Ecovalia i Asobio han presentat el primer Decàleg del sector eco, amb més de 20 mesures per impulsar el consum i reforçar el futur del model. L'objectiu és que un de cada deu productes venuts el 2030 sigui ecològic. El document demana incentius fiscals, regulació clara i campanyes que reforcin la confiança del consumidor. El sector reclama polítiques que abarateixin els preus, combatin el greenwashing i fomentin la presència de productes eco en punts de venda. També destaca que el model ecològic genera ocupació local i contribueix a fixar població rural.

Caiguda notable del consum de productes d'origen vegetal a tot Espanya en els darrers anys

El consum de productes vegans continua en retrocés a Espanya després del fort creixement registrat durant els anys de la pandèmia. Segons l'informe The Green Revolution, elaborat per la consultora Lantern, el nombre de persones que segueixen dietes veganes, vegetarianes o flexitarianes ha passat de 5,1 milions el 2021 a només 600.000 el 2023, una caiguda dràstica que afecta sobretot el públic flexitari, que fins ara impulsava aquest mercat creixent i molt mediàtic.

L'estudi apunta a diversos factors que expliquen aquest descens. D'una banda, l'interès inicial per les dietes basades en vegetals no s'ha mantingut en el temps un cop superada la pandèmia. De l'altra, molts consumidors han expressat insatisfacció amb determinats productes plant based per motius sensorials, nutricionals i econòmics. Els preus elevats, la percepció d'una qualitat irregular i les expectatives no complertes han portat una part important dels clients a tornar a opcions

tradicionals i més conegudes dins del seu hàbit alimentari quotidià.

Les dades del Foro Ganadero-Cárnico reforcen aquesta tendència: només l'1,5% de la població espanyola afirma no consumir carn i el 80% considera que una dieta equilibrada ha d'incloure productes carnis. Tot plegat indica que la demanda de productes vegans tendeix a estabilitzar-se en un públic més específic del que es preveia fa uns anys, i amb un ritme clarament molt inferior.

Notícies sectorials

Les interprofessionals de la carn valoren negativament les implicacions de la limitació de la carn vermella i processada als menús escolars.

La publicació del Reial decret 315/2025, que regula els menús dels menjadors escolars i limita la presència de carn vermella i processada, ha generat una reacció immediata en el sector carni. Les associacions alerten que la norma pot tenir efectes no desitjats en la qualitat nutricional de la dieta infantil i en l'accés a aliments essencials. Tot i que el Govern defensa que l'objectiu és combatre l'obesitat infantil i promoure hàbits més saludables i sostenibles, el sector considera que el text transmet un missatge distorsionat sobre el paper de la carn dins d'una alimentació equilibrada, especialment per als infants que depenen del menjador com a àpat complet principal.

Des d'Anice, el seu director general, Giuseppe Aloisio, assenyala que el decret redueix de manera significativa la presència de carn als menús i genera una percepció negativa sobre un aliment que aporta proteïnes d'alta qualitat i nutrients essencials en etapes de creixement.

L'entitat lamenta que les observacions presentades no s'hagin incorporat malgrat —afirmen— comptar amb aval científic, i adverteix que prioritzar en excés les proteïnes vegetals i limitar la carn a un màxim de tres racions setmanals podria derivar en mancances nutricionals.

Fecic manté un to més moderat, però defensa la necessitat de preservar una alimentació basada en la dieta mediterrània, on la carn té un rol definit tant pel seu valor nutritiu. Recorda que combatre l'obesitat infantil requereix una visió global que inclogui activitat física, educació nutricional i qualitat del producte, i no només restriccions.

Provacuno es mostra especialment crític i considera que la reducció de la carn de boví pot respondre més a criteris econòmics que no pas nutricionals. L'entitat recorda que aporta ferro hemo d'alta biodisponibilitat, fonamental en la infància, i alerta que limitar-ne el consum pot afectar la qualitat global del menú.

Per la seva banda, Intercun valora positivament que el decret recomani la carn de conill, un producte magre i saludable que ha perdut presència entre el públic jove. Incorporar-lo als menús escolars, afirmen, pot ajudar a normalitzar-ne el consum i diversificar les fonts proteiques.

El debat al voltant del Reial decret 315/2025 posa en relleu la tensió entre els objectius de salut pública i la protecció d'un sector clau de l'economia alimentària. Mentre la norma busca un marc nutricional homogeni, el sector reclama polítiques basades en evidència científica i que evitin estigmatitzar aliments que formen part d'una dieta variada i equilibrada.

BEATRIZ DEPARES

Resum de l'article publicat a la revista Càrnica



Llegeix la notícia completa
a carnica.cdecomunicacion.es



Neix Alimencionario per parlar clar sobre alimentació

La FIAB, la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes, ha presentat Alimencionario, una nova eina digital creada per combatre la desinformació sobre alimentació. Es tracta d'un diccionari en línia que recull definicions clares i contrastades de termes relacionats amb la nutrició, els aliments i els seus processos. FIAB vol oferir una font fiable que ajudi els consumidors a entendre millor

conceptes que apareixen en etiquetes, mitjans o debats públics. L'eina, disponible a alimencionario.es, és un diccionari viu que s'amplia contínuament amb definicions procedents de fonts científiques i oficials com la FAO, el Bender de Nutrició o la normativa europea. Cada terme s'explica des de diferents perspectives per facilitar la comprensió i fomentar el pensament crític davant dels falsos mites.

TARIFES PUBLICITAT 2025

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

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

DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any
Tiratge: **1.600** exemplars
Format: **210 x 270** mm
Impressió: Offset a **4+4 tintes**
Enquadernació: Llom americana

FORMATS:



Pàgina sencera
210 x 270 mm.



Mitja pàgina horitzontal
210 x 135 mm.



Mitja pàgina vertical
105 x 270 mm.



Quart de pàgina horitzontal
210 x 90 mm.



Mòdul
77 x 39 mm.

La revista imprimeix en color en totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

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

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

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

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

TARIFES

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

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

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

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

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

En anunciar-se s'accepten implícitament aquestes condicions, mancant de validesa qualsevol condició al·legada amb posterioritat si no ha estat consignada expressament.

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters

C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92
federaciocatalana@gremicarn.cat

Petits anuncis

Locals Lloguers i vendes

- ▶ **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)
anakinconde@gmail.com
- ▶ **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 està interessat contactar amb el Sr. Joan Vila al 696 69 45 57.

- ▶ **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 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:**
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 cocció.
Polígon Blancafort de Reus
Interessats demanar pel Salva al 609482295

- ▶ **Es ven:**
Nau industrial del Castellar del Vallés con ubicación estratégica. Instalaciones listas para uso. Alta eficiencia energética. Superficie de 471,44 m². Precio: 375.000€ (condiciones de pago negociables). Registro Sanitario y autorización para actividad industrial alimentaria vigentes. Distribución del espacio: Pl. baja (272,42 m²): zona de carga y descarga, obrador, cámaras frigoríficas, congelador, sala de cocción, vestuarios y patio. Pl. 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. Gran oportunidad para empresas del sector alimentario o industriales que busquen una nave lista para operar con eficiencia energética y permisos en vigor. Preguntar per Anna
annasamsov@gmail.com
Mòbil 619 740 061

Locals Traspasos

- ▶ **Es traspasa:**
Parada del Mercat Central de Reus, per jubilació. Totalment reformad, 18 m². Interessats trucar al 680.72.05.83
Preguntar per Carles.

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

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

► **Es traspasa:**
Per jubilació, 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 traspasa:**
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, 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.
Mòbil 629 40 12 02.

► **Es traspasa:**
Parada en ple funcionament, Mercat de la Mercè, ubicada en una excel·lent zona de pas del mercat. Superfície aproximada: 9 m². Actualment funciona com a franquícia Moniberic, però s'ofereix la possibilitat de continuar amb la franquícia o no. Inclou equipament: 2 talladores, 2 balances, 1 envasadora i 1 contramostrador frigorífic de 6 portes.
Preu de traspàs: 35.000 €
Ideal per començar a treballar des del primer dia, sense inversió addicional.
Més info visita sense compromís.
Mòbil 678.495.943

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

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

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

► **Es traspasa:**
Cansaladeria - Xarcuteria - Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament, totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonard

COMERCIAL INSA

30 anys amb el professional de la indústria càrnia

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

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

DISTRIBUIDOR DE



CATALINA
Food Solutions

EL PALMAR (MURCIA)

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'esmolador
ganivets, cuina (Fagor) 4 focs i
forn, rostidor per pollastres alast +
armari amb 4 barres.
Mòbil: 620.274.441 (Dolors)

► **Es ven:**

Prensa de llardons automàtica
Batedor per remenar llar
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Balança 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:**

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:**

Es ven Maquinaria de segona mà i
perfecte estat.
Serra de cinta MEDOC ST
200/1600MM del 2021 de 230 V
1HP 5, 1A 50HZ amb serres de
recanvi.
Picadora CGT TYPE 09/11 220
V - 380V 2,2 KW 3HP 50HZ, amb
cutxilla de recanvi.
Amassadora TALSA MOS MIX
25,035 HP o 19KW 220/380V
Preguntar per Lluís Miquel
Mòbil 649.52.75.88

► **Es ven:**

Per jubilació es ven maquinaria
de segona mà, en perfecte estat i
manteniment.
Picadora de taulell marca Ortega,
Màquina de tallar fiambres marca
Berserk.
Envasadora al buit marca Sammic,
Ralladora de formatge gran amb
safates per verdures.
3 Pernilers verticals, Mural
Expositor de 1,20 m. marca Difri.
Interessats trucar al mòvil
680.72.05.83
Preguntar per Carles.

► **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:**

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
Prensa 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

► **Es ven:**

Es ven embutidora buit continua
capacitat tolva 200kg genial per
mitjana producció.
Prorciona i aprofita molt la tripa
amb el buit deixant el producte
més compacte i lliure d'aire placa
elèctrica nova.
Recentment revisada de fàcil neteja
i desinfecció de segona mà.
Interessats trucar a Uwe Bader al
620.887.555

► **Es ven:**

Envasadora de buit industrial
marca Bosman.
Pastadora de carn industrial marca
Talleres Vall, S.A.
Picadora de carn industrial amb
accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Embutidora de carn industrial amb
accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Preguntar per Xavier
Mòbil 605384632

Cansaladeria
Xarcuteria
Plats cuinats

Cats

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





CUINEM PER A TU

El sabor que fidelitza

