

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 206 | OCTUBRE 2025



La ruta dels
sabors catalans

Tres agremiats,
guardonats als Premis
Nacionals de Comerç

La carn de caça,
del territori al
taulell

La intel·ligència
artificial i el comerç
carni de proximitat

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



INTERIORISME COMERCIAL

FABRICACIÓ DE VITRINES FRIGORÍFIQUES A MIDA

REFORMES INTEGRALS



aviram
Martí
carnisseria
xarcuteria

SUMARI

05.

Editorial del president

06.

La ruta dels sabors catalans

16.

**Quan l'ofici es reconeix:
tres empreses agremiades
guardonades als Premis
Nacionals de Comerç**

18.

**La carn de caça, del
territori al taulell**

22.

**Què cal saber per vendre
aliments per internet**

26.

**Meat Xperience 2026:
quan el sector camina unit**

28.

**Entrevista a Christophe Ip
Yan Fat, capità de l'equip
francès de carnisers**

30.

**Creix l'interès per l'origen
dels aliments i la manera
com els consumim**

32.

**La intel·ligència artificial i el
comerç carni de proximitat**

36.

Actualitat gremial

44.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers - Xarcuters

Director: Gemma González

Coordinació: Barcelona i Lleida: Susanna
Martí, Girona: Cristina Masgrau, Tarragona:
Sònia Castilla.

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

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, que recull alguns dels continguts més rellevants que han marcat l'actualitat recent del sector. Obriem aquestes pàgines amb la Ruta dels Sabors Catalans, un recorregut pel territori que posa en valor productes, paisatges i tradicions gastronòmiques estretament vinculades a l'ofici carni, i que ens recorda el paper del territori com a font de coneixement, identitat i qualitat.

Aquest número dona espai al reconeixement de tres empreses agremiades guardonades als Premis Nacionals de Comerç, exemples de trajectòries consolidades que combinen arrelament i compromís amb l'ofici. Tot seguit, aprofundim en el potencial gastronòmic i comercial de la carn de caça, a partir de la formació impulsada per Gremicarn i el Gremi de Girona, que ha permès analitzar-ne els reptes, les oportunitats i la seva possible aplicació al taulell.

En l'àmbit més tècnic, abordem la venda d'aliments per internet i els requisits per garantir una comercialització segura i transparent, així com la segona edició de Meat Xperience, que es consolida com un espai de trobada estratègic quan el sector camina unit. Completa aquest bloc l'entrevista a Christophe Ip Yan Fat, capità de l'equip francès de carnisers, que comparteix la seva visió sobre la competició i els valors de l'ofici.

Finalment, dediquem diversos continguts a analitzar l'interès creixent del consumidor per l'origen dels aliments i la manera com els consumeix, així com una reflexió sobre la incorporació de la intel·ligència artificial al comerç carni de proximitat. Tanquem el número amb les seccions habituals d'actualitat gremial i els petits anuncis, mantenint el compromís d'oferir informació útil i connectada amb la realitat del sector.

Aquest número de la revista s'ha distribuït amb un retard per motius aliens a la Federació. Us agraïm la comprensió i continuem treballant per garantir la normalitat en els propers enviaments.

SENSE PRESTIGI NO HI HA RELLEU: EL REPTA PENDENT DELS OFICIS ARTESANS



La manca de relleu empresarial a les petites empreses no és fruit d'una sola causa ni d'un moment concret. És el resultat d'un procés llarg, acumulat al llarg de dècades, en què s'han anat encadenant decisions errònies, omissions i manca de visió, tant des del sector privat com des

de l'administració pública. Analitzar aquesta situació amb honestetat és imprescindible si realment volem revertir-la i garantir la continuïtat dels oficis artesans alimentaris.

Comencem per nosaltres mateixos. Durant massa temps hem transmès, sovint de manera inconscient, una imatge de l'ofici com una feina dura, sacrificada i amb poc retorn, sense saber explicar-ne prou bé el valor, la dignitat ni les oportunitats que ofereix. No hem estat capaços de posar en relleu que ser professional d'un ofici artesanal alimentari significa tenir coneixement, criteri, autonomia i la capacitat de construir un projecte de vida propi. Tampoc hem sabut reivindicar amb prou força que som dipositaris d'un llegat de tradició mil·lenària, transmès de generació en generació, que combina saber fer, qualitat, territori i confiança. Aquesta manca de relat positiu ha fet que moltes famílies no vegin els oficis com una opció atractiva i que cada cop sigui més difícil trobar persones disposades a assumir-ne el lideratge.

Ara bé, aquesta realitat no es pot explicar sense assenyalar també la responsabilitat de l'administració. Durant anys, els governs, tant de l'Estat com de la Generalitat, no han estat capaços de donar als oficis artesans alimentaris el prestigi social que mereixen ni d'impulsar un sistema de formació professional sòlid, modern i adaptat a la realitat del sector. No només no s'ha apostat per una for-

mació de qualitat, sinó que tampoc s'han facilitat eines ni recursos perquè el sector privat pogués suplir aquestes mancances. La poca formació de nivell que s'ha aconseguit ha estat possible gràcies a l'esforç i la determinació dels professionals, que van impulsar escoles gremials quan l'administració no hi era.

Sense prestigi social ni una formació professional de qualitat, els oficis artesans alimentaris difícilment poden garantir el relleu empresarial.

Soc un ferm defensor de la col·laboració públic-privada, però aquesta només és efectiva quan totes dues parts assumeixen responsabilitats. Massa sovint, per desinterès, desconeixement o manca de coordinació, l'administració ha deixat el sector sol, encallada en discussions estèrils sobre competències entre departaments. Els governs han de definir un marc clar, garantir un finançament adequat i facilitar models que a Europa funcionen amb èxit, on les cambres de comerç o d'artesanat tenen un paper clau en la formació i en la connexió entre empresa i alumnat.

Si entre tots haguéssim fet bé la feina, avui parlàrem d'oficis amb prestigi social, de joves formats i motivats, i de relleus empresarials naturals. Però aquesta oportunitat no s'ha volgut o no s'ha sabut construir. Encara hi som a temps, però només si hi ha voluntat real, responsabilitat compartida i acció decidida.



La ruta dels sabors catalans

Aprofitant la campanya La ruta dels sabors catalans, iniciem una ruta que recorre el territori posant en valor els productes carnis, els paisatges que els defineixen i l'ofici carnisser-xarcuter que els fa possibles.

Les Comarques de Ponent

Comencem la ruta a la ciutat de Lleida, capital de les comarques de Ponent, un territori profundament lligat a la tradició agrària i marcat per un paisatge que canvia de color al llarg de l'any. La ciutat combina la vida urbana amb una història molt present, visible tant als carrers del centre com al perfil inconfusible que dibuixa la Seu Vella sobre la plana.

Des d'aquí, el primer que fem és pujar fins al **Turó de la Seu Vella**. Tot i haver-la vist tantes vegades en fotografies, impressiona igualment quan ets allà. El conjunt monumental és enorme i permet entendre d'una ullada la ciutat i la seva història. El Castell del Rei i tota la fortificació expliquen bé la importància estratègica d'aquest turó. Caminem pel claustre, pels baluards i pel campanar, finalitzat el 1314, mentre observem els capitells, les cornises, les restes de pintura mural i les capelles construïdes per nissagues i membres eclesiàstics. Des del Baluard de la Llenega de Serp i del Baluard de la Reina, les vistes són espectaculars i permeten albirar bona part del Segrià i de la plana lleidatana.

En sortir, busquem un lloc per tastar un producte molt propi de la zona, el **Pa de**

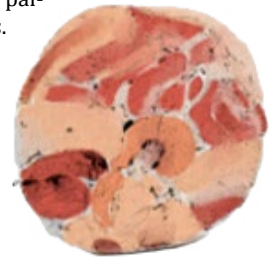
fetge. El reconeixem de seguida pel seu color marronós, tant a l'interior com a l'exterior, i per la seva textura compacta, sent una variant dels patés de campanya francesos, especialment vinculada a la Cerdanya, territori de pas i d'intercanvi gastronòmic, des d'on es va estendre fins a arribar a Lleida. S'elabora amb els mateixos ingredients que el bull de fetge, però en aquest cas es cou i es conserva en pot de vidre o en la marxell·laria del fetge. És un producte senzill però sorprenent, que connecta directament amb la tradició gastronòmica lleidatana.

Amb l'estómac ple, deixem Lleida i avancem cap a Artesa de Segre per la C-26, un recorregut agradable que travessa camps agrícoles, petits pobles i zones de conreu que mostren el caràcter viu del territori. Només arribar a la capital de la Noguera, fem una parada al centre del poble i ens asseiem als peus de l'**Església de Santa Maria**, punt de trobada habitual i bon lloc per fer una pausa.

Aquí aprofitem per tastar els formatges de la zona i n'acabem destacant un per la seva olor intensa i el seu gust àcid i salat amb un punt mantegós: el **Formatge del Montsec**. Aquest producte va néixer als anys vuitanta, de la mà d'uns artesans establerts a la Serralada del Montsec, que van apostar per la llet crua i sencera de cabra com a ingredient principal. Es tracta d'un formatge semicurat, que es deixa madurar fins a dos mesos, temps en què la llet coagula i dona lloc a un formatge de pasta tova i caràcter molt definit.

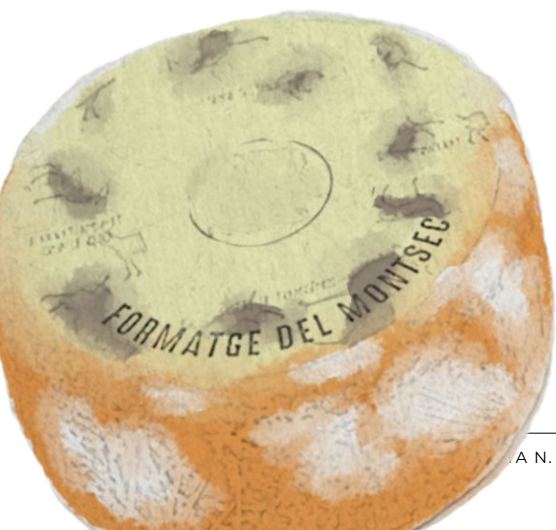
Seguim carretera amunt direcció a Tremp per posar punt i final a la primera etapa

de la Ruta dels Sabors Catalans. El paisatge canvia completament: muntanyes més marcades, cingleres i un cel que sembla més gran. Abans d'arribar, ens dirigim als Jaciments de **Nerets i Suterranya**, dos dels punts paleontològics més importants del territori. A Suterranya hi trobem restes de dinosaures tèròpodes i, sobretot, una gran quantitat de restes indirectes: ous i nius fossilitzats, alguns amb un estat de preservació excel·lent. A Nerets, en canvi, abunden els fòssils que permeten reconstruir l'ecosistema i entendre la transició de faunes del Maastrichtià inferior al superior. És una visita molt visual i sorprenent, que fa pensar en com de diferent era tot aquest paisatge fa milions d'anys.



Donja

Quan el dia ja comença a baixar, ens acostem a un dels productes més singulars del Pirineu i de tot el territori lleidatà: la **Donja**. Ens expliquen amb detall el seu procés d'elaboració, i de seguida entenem per què és un producte tan particular. Es fa a partir del collar, just després d'haver tallat el cap del porc, i de la ventresca, que es tallen en tires d'un pam i mig de llarg. A continuació, s'amanen amb sal i pebre i s'emboteixen en una pell prèviament escaldada per obtenir les anomenades **rissades**. Un cop lligades pels dos caps, es couen a la caldera durant uns vint minuts. El resultat és un embotit d'esfera allargada, de color beige-grisós, amb un sabor suau però molt característic.



Formatge del Montsec



TA DELS SABORS CATALANS

Pirineu de Lleida i Girona

Comença un nou dia i deixem enrere la comarca del Pallars Jussà i ens endinsem al Pirineu de Lleida. A mesura que avancem, el paisatge canvia: la carretera s'estreny, les muntanyes guanyen presència i els pobles apareixen encaixats entre valls. És un territori on la natura i la tradició han marcat sempre el ritme de vida.

La primera parada la fem a Pont de Suert, a la vall de la Noguera Ribagorçana. Passem pel nucli antic i descobrim places i edificis que expliquen el passat d'aquest punt de pas històric. Aquí tastem les **Coqueletes**, un producte nascut de la necessitat d'aprofitar totes les parts del porc. Tenen un aspecte que recorda les galetes rodones, un punt greixós i un color marronós fosc, i formen part d'aquesta cuina senzilla però intel·ligent tan pròpia de la muntanya.

Als afores del poble ens aturem davant el **Pantà d'Escales**, un espai tranquil envoltat de muntanyes. En funció de l'època de l'any, l'aigua deixa entreveure les restes del monestir de Lavaix, un antic monestir cistercenc avui en ruïnes. La imatge del pantà resumeix bé la convivència entre patrimoni i transformació del territori.

Abans d'abandonar el Pallars Jussà i la Noguera, fem una darrera parada per tastar els **Gossets**, també coneguts com a telorons, llanguets o gossets de sang. Es tracta d'un dels embotits que millor representa l'aprofitament integral de la matança del porc. Tenen una forma arrodonida, un color marró vermellós fosc trencat pel blanc de la mantellina, i un tall molt similar al de la botifarra negra, més o menys granulós. La mida pot variar, però

el gust és sempre intens i molt vinculat a la cuina tradicional de la zona.

Amb aquest tast, ens endinsem al **Congost de Mont-rebei**, un dels paratges més espectaculars del país. El riu Noguera Ribagorçana travessa la serra del Montsec i dona lloc a l'únic gran congost de Catalunya que es manté pràcticament verge, sense carreteres ni línies elèctriques. Les parets de roca arriben a superar els cinc-cents metres de caiguda vertical, amb trams on l'amplada mínima del congost és d'uns vint metres. El recorregut a peu permet entendre la força del paisatge i posa punt final a aquesta etapa amb una sensació clara: la d'haver travessat un territori salvatge, intens i profundament autèntic.

Continuem cap a la Vall de Boí, on el paisatge es torna encara més vertical. Aquí visitem el conjunt romànic, format per diverses esglésies entre les quals destaquen **Sant Climent i Santa Maria de Taüll**. Totes elles comparteixen una clara unitat d'estil arquitectònic, influenciada pels models del romànic llombard del nord d'Itàlia, amb edificis funcionals, un treball molt acurat de la pedra i els característics campanars de torre, esvelts i perfectament integrats en el paisatge. Caminant pels pobles, s'entén com aquestes esglésies no només eren espais de culte, sinó també punts de referència social i simbòlica. La simplicitat de les formes, l'harmonia de les proporcions i la relació directa amb l'entorn expliquen per què aquest conjunt ha estat reconegut com a Patrimoni Mundial i continua sent una de les visites més representatives del Pirineu català.

En aquesta zona tastem la **Girella**, un dels embotits més emblemàtics del Pallars i, especialment, de l'Alta Ribagorça. Elabo-

Girella



rada amb carn de xai, pren la forma del ventre de l'animal i es caracteritza per una textura greixosa, pròpia dels embotits fets amb carns i menuts. Per fora és blanquinosa, mentre que al tall presenta un color groguenc més fosc. La seva elaboració i consum continuen ben vius gràcies a la tasca dels elaboradors locals i a iniciatives de divulgació com la Fira de la Girella d'El Pont de Suert, que se celebra anualment a l'octubre i on s'organitzen demostracions, degustacions i activitats vinculades a aquest producte. La Fundació Oficis de la Carn hi participa any rere any contribuint a posar el coneixement de l'ofici de cansalader.

El dia següent, des de la Vall de Boí ens acostem al **Parc Nacional d'Aigüestortes i l'Estany de Sant Maurici**, l'únic parc nacional de Catalunya. Ens trobem davant d'un espai natural de grans dimensions, amb rius, cascades, estanys, valls glacials i gairebé dos-cents llacs de muntanya. És un entorn ideal per caminar, observar i entendre la força del paisatge d'alta muntanya.

Seguim cap al nord fins arribar a Vielha, capital de la Vall d'Aran. Aquí tastem els **Anditos**, un embotit tradicional que, tot i haver deixat d'elaborar-se durant molts anys, va ser recuperat pels xarcuters de la zona cap als anys noranta. Es reconeix fàcilment per la seva forma cilíndrica, dividida en porcions, i pel seu color fosc, entre marró i vermellós. Elaborat amb carn del cap, cotnes i sang, és un dels primers productes obtinguts de la matança del porc.

**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



Deixem enrere les valls més altes i iniciem el descens cap a l'Alt Urgell. Aquí fem parada per tastar la **Bringuera**, un embotit de sabor intens i fort, tradicionalment consumit durant l'hivern. Tot i que també es pot trobar a Andorra, la Bringuera de l'Alt Urgell es caracteritza per l'ús de budell sec, fet que li dona una textura i una conservació molt particulars. És un producte pensat per aguantar el pas del temps i les condicions dures de la muntanya.

A poca distància, visitem diversos punts d'art rupestre de l'**Arc Mediterrani**, reconeguts per la Unesco. Es tracta d'un conjunt excepcional de pintures de la fi de la prehistòria, repartides en diferents jaciments, que constitueixen una de les primeres manifestacions artístiques de la civilització mediterrània. Figures senzilles però carregades de significat, que connecten directament amb els orígens de l'expressió humana.

La ruta ens porta cap al Berguedà, fins a Castellar de n'Hug, un poble de pedra situat entre cingleres. Ens apropem fins a les **Fonts del Llobregat**, un dels paratges naturals més impressionants de Catalunya. L'aigua brolla amb força entre les roques i forma cascades envoltades de vegetació, en un espai molt accessible que convida a caminar i aturar-se.

Aquí coneixem la **Vaca Bruna dels Pirineus**, una raça autòctona fruit de la fusió del bestiar del Pirineu català amb influències de la raça Parda Alpina suïssa. És un boví rústic, molt ben adaptat al pasturatge extensiu i especialment valorat per la

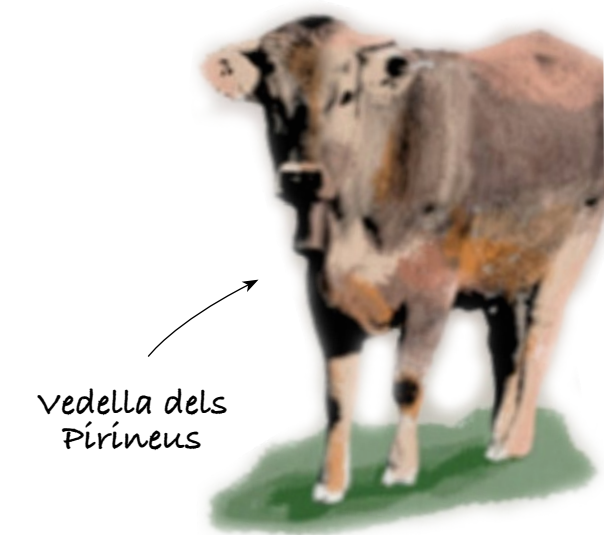
producció de carn. El seu reconeixement oficial va arribar a finals del segle XX amb la creació del Llibre Genealògic i de la federació de la raça, un pas clau per garantir-ne la preservació.

Deixem enrere el Bergadà i ens desplaçem cap a les comarques pirinenques de Girona, on el paisatge es torna més verd i humit i els pobles apareixen envoltats de prats i boscos espessos. Aquí, la ramaderia continua sent un element clau del territori i el vincle entre natura, ofici i producte es fa especialment evident.

La primera parada la fem al **Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser**, situat al Pirineu oriental. És un espai de gran bellesa i biodiversitat, amb més de 14.000 hectàrees que inclouen valls d'origen glacial, prats alpins, boscos i cims emblemàtics com el Bastiments o el Puigmal. Les aigües cristal·lines del Ter i del Freser neixen aquí i donen forma a un paisatge ideal per recórrer a peu i entendre la relació històrica entre la ramaderia d'alta muntanya i el medi natural.

En aquest entorn tastem la carn de la **Vedella dels Pirineus**, procedent principalment de la raça Bruna dels Pirineus, així com de races com la Charolais o la Limousin. Es tracta d'animals criats en règim extensiu o semi-extensiu, que creixen a l'aire lliure alimentant-se de llet materna i pastures durant els primers mesos. Per fer-ho com cal, ens dirigim fins a una masia de la zona, on preparem una carnada a la brasa, cuinada lentament i sense artificis. Un cop al plat, la carn, de color rosat a vermell brillant, destaca per la seva tendresa i per unes infiltracions de greix que li aporten gust i textura. Un àpat sense presses, que resumeix bé la manera d'entendre la cuina i el producte en aquest territori.

Continuem cap al Ripollès, una comarca profundament marcada per la història i per la tradició ramadera. A Ripoll visitem el **Monestir de Santa Maria**, un dels monuments romànics més destacats de Catalunya. Fundat a finals del segle IX pel comte Guifré el Pilós i la seva esposa Guinedilda, el monestir va esdevenir un



Vedella dels Pirineus

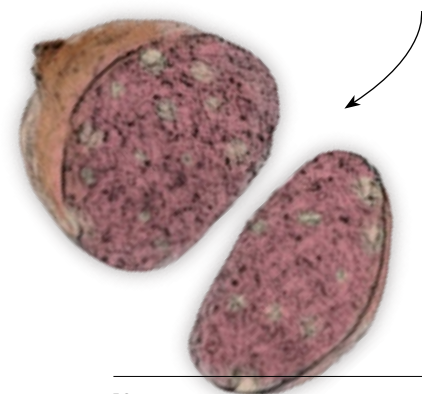
centre cultural de primer ordre a l'Europa medieval. La seva portalada del segle XII, considerada una joia del romànic, i el conjunt format per la basílica i el claustre ofereixen una lectura clara de la importància històrica del lloc.

Per la zona, coneixem uns ramaders de **Poltre del Ripollès**, una producció ramadera vinculada a la cria extensiva. Els poltres passen l'estiu a l'alta muntanya i l'hivern a les valls, seguint els cicles naturals. A la tardor entren en la fase d'engreix, alimentats de manera natural amb cereals i farratges, sense additius ni medicaments. La seva carn, vermella i ecològica, és molt valorada pel seu alt contingut en omega-3 i per la qualitat nutricional.

Seguim la ruta per la comarca i ens apropem fins a Camprodon, on fem parada al **Pont Nou**, una de les icones més emblemàtiques del Ripollès. Construït al segle XII sobre el riu Ter, formava part d'una antiga ruta medieval que connectava la vila amb els camins comercials del Pirineu.

Aquí també coneixem l'**Ovella Ripollesa**, una raça ovina catalana originària de la comarca. Criada principalment en sistemes semi-extensius, és una ovella blanca amb taques marrons o negres, molt ben adaptada al medi. La seva carn es comercialitza sobretot a Catalunya i s'utilitza en preparacions tradicionals, especialment a la brasa o en guisats, mantenint viu un model de ramaderia arrelat al territori.

Bringuera



Botifarra dolça



Comarques Gironines

Deixem enrere la part més pirinenca de Girona i continuem la nostra ruta cap a les comarques gironines, un territori on el paisatge es va transformant progressivament i on la gastronomia manté una forta personalitat pròpia. La primera parada la fem a la ciutat de **Girona**, una ciutat que combina història, patrimoni i vida quotidiana amb una naturalitat sorprenent. Passejar pel Barri Vell, travessar els ponts sobre l'Onyar i endinsar-se pels carrers estrets del Call permet entendre les diferents capes històriques que han configurat la ciutat al llarg dels segles.

Aquí tastem la **botifarra de perol**, un dels màxims exponents de la cuina gironina. Ens interessem pel producte i ens expliquen que rep el seu nom per la caldera on es cou, el perol, i que s'elabora amb el budell prim farcit de carns -com el

anys d'història visitant la Força Vella, una fundació romana, i l'Eixample Medieval, una ampliació de les muralles que es va fer durant els segles XIV i XV.

Seguim la ruta cap a l'Empordà, on el paisatge comença a obrir-se i el mar es fa present. En aquesta zona tastem la **botifarra dolça**, un embotit singular que forma part de la identitat culinària de l'Empordà, la Selva, la Garrotxa i el Gironès. Elaborada amb carn de porc i sucre, pot consumir-se crua o assecada, com un fuet. Tot i que no se'n coneix amb exactitud l'origen, es creu que prové de la cuina catalana dels segles XIV i XV, quan a les masies empordaneses la matança del porc era un moment clau del calendari domèstic. El contrast entre dolçor i carn la converteix en un producte únic i sorprenent.

La ruta ens porta després fins a Cadaqués, a l'extrem oriental de la península del **Cap de Creus**. El poble,

amb les seves cases blanques, les terrasses esglaonades i la llum tan característica, ofereix una imatge inconfusible del litoral gironí.

El paisatge, modelat per la tramuntana i per

una geologia abrupta, explica en bona part el caràcter d'aquest territori, on la mar i la terra conviuen de manera intensa.

Ens endinsem tot seguit a la Garrotxa, una comarca marcada pel seu origen volcànic i per un paisatge verd i ondulat que condiciona la seva manera de viure i de cuinar. A Tortellà, al cor de la zona, encara s'elabora el **piumoc**, un embotit tradicional de les comarques gironines estretament vin-

culat al clàssic plat de faves. Es tracta d'un producte profundament arrelat a la cuina pagesa, nascut de la necessitat d'aprofitar la matança del porc i adaptar-la al calendari agrícola. La seva història està lligada a les masies gironines, on era habitual consumir-lo durant l'època de la collita de les faves, cap a finals d'abril, quan el producte fresc marcava el ritme dels àpats. El piumoc és, encara avui, un clar exemple de cuina de temporada, de respecte pel producte i de receptes transmeses de generació en generació, que han arribat fins als nostres dies pràcticament sense alteracions.

Aprofitem l'estada per visitar el **Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa**, el millor exponent de paisatge volcànic de la península Ibèrica. Volcans com el Croscat o Santa Margarida, la Fageda d'en Jordà o el nucli medieval de Castellfolit de la Roca ajuden a entendre la singularitat geològica i paisatgística d'aquest territori.

Finalment, la ruta ens porta cap a l'Alt i el Baix Empordà, on tastem el **recuit de drap**, un producte lacti tradicional molt apreciat. Es tracta d'un dels formatges frescos més característics de Catalunya, elaborat amb llet d'ovella o de cabra bullida al bany maria dues vegades, d'aquí el seu nom. De color blanc lletós, textura tova i gelatinosa, i un sabor dolcet i gras que es desfà al paladar, és habitual consumir-lo fresc, ben fred, per mantenir-ne l'equilibri gustatiu.

Per completar l'experiència, recorrem alguns trams del **Camí de Ronda**, l'antic sender que ressegueix el litoral de la Costa Brava. El camí alterna corriols estrets, pujades i baixades contínues i trams més plans arran de mar, oferint vistes espectaculars de cales, penya-segats i platges. Un recorregut que permet tancar aquesta etapa de la ruta amb una sensació d'haver travessat un territori ric, divers i profundament lligat al producte i al paisatge.

Botifarra de Perol



cap de porc, el cor o el ronyó- i s'hi afegeix papada, sal i pebre. Un cop cuinada resulta en una botifarra melosa i gustosa que admet moltes preparacions, des de menjar-la mig assecada, amb pa torrat, o també posar-la en cuinats, esparracada i acompanyada amb fesols cuits, unes patates aixafades o bolets. Passem pels carrers estrets i les places portalades de la ciutat i ens traslladem a més de dos mil

Comarques Centrals

Deixem enrere les comarques gironines i ens endinsem a les comarques centrals, un territori de pas i d'encreuament, on històricament han confluït camins, mercats i oficis. És una zona interior, de relleus suaus combinats amb massissos muntanyosos, que ha construït una identitat pròpia al voltant de la ramaderia, la conservació dels aliments i una xarcuteria fortament arrelada al paisatge.

La primera imatge que ens acompanya és la del **Pedraforca**, una de les muntanyes més emblemàtiques del país. Situat als Prepirineus, dins el Parc Natural del Cadí-Moixeró, el seu perfil en forma de forca és resultat de milers d'anys d'erosió sobre materials calcaris. Tant si s'observa des del mirador de Saldes com si es recorre algun dels seus camins, el Pedraforca domina el territori i marca el caràcter del Berguedà, una comarca estretament vinculada a la muntanya.

En aquest entorn tastem el **tupí de porc**, un producte directament relacionat amb la matança i amb la necessitat d'aprofitar i conservar la carn durant llargs períodes. Al tupí s'hi incorporen costella de porc, botifarra o cansalada, que es confiten amb oli. Amb el pas del temps, la carn adopta una tonalitat grisenca i una textura untuosa, resultat del procés de conservació. És un producte intens, pensat per ser con-

sumit a poc a poc, i molt representatiu de la cuina de muntanya de les comarques centrals.

Deixem el Berguedà i continuem cap al Bages, una comarca marcada per la presència de la sal i pel paper estratègic que ha tingut al llarg de la història. Ens acostem fins al **Castell de Cardona**, una de les fortaleses medievals més impressionants de Catalunya. Construït al segle IX, va ser la residència dels poderosos senyors de Cardona, coneguts com els "reis sense corona" per la seva influència política i econòmica, basada en l'explotació de les mines de sal. El conjunt combina elements romànics i gòtics i ofereix unes vistes espectaculars sobre la vall del Cardener.

Aquí tastem la **secallona**, un embotit típic català de la família dels madurats. Elaborada a partir de carn magra de porc, sal i pebre, s'emboteix en budell prim i es deixa curar fins a obtenir el seu aspecte sec i ferm, d'aquí el seu nom. La seva forma prima i allargassada i el seu gust intens la fan fàcilment reconeixible. És un producte energètic, molt present a les cansaladeries del territori, i un dels clàssics de la xarcuteria tradicional.

La ruta ens porta ara cap a l'Anoia, una comarca de transició que amaga espais naturals poc coneguts. Ens aturem als **salts de Cabrera d'Anoia**, un conjunt de gorgs i salts d'aigua situats en un entorn ombrívol i humit. El recorregut segueix el curs del torrent i permet descobrir diversos salts, com el dels Capellans, el Cargol o els Cups. És un indret molt apreciat pels amants del descens de barrancs i una pausa refrescant dins la ruta.

En aquesta comarca gaudim del **paté de la Llacuna**, un produc-

te tradicional derivat de la matança del porc que s'ha recuperat i comercialitzat només en les darreres dècades. Es presenta en peces allargades i lleugerament ovalades, amb un color marró-vermellós trencat per les parts blanquinoses de la cansalada. La seva textura és granulosa però tendra, resultat del trinxat de la carn, i està pensat per ser consumit amb pa, de manera senzilla, sense afegits.

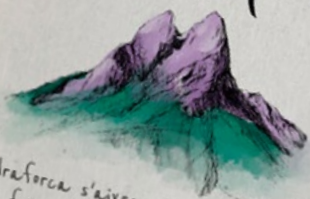


Paté de la Llacuna

La darrera parada d'aquesta etapa ens porta fins a Vic, capital de la comarca d'Osona. Passegem pel **Mercadal**, la plaça major, centre neuràlgic de la ciutat des de fa segles. Abans que s'hi construïssin les primeres cases, aquest espai ja funcionava com a mercat a l'aire lliure. Amb el temps, les cases es van edificar amb porxos per protegir les inclemències del temps, seguint una normativa que obligava a deixar els arcs prou alts perquè hi pogués passar un home a cavall. Avui, el Mercadal continua sent escenari del mercat setmanal i de nombrosos actes i celebracions.

Aquí tastem la **llonganissa de Vic**, un dels embotits més emblemàtics. Elaborada amb carn de porc i cansalada, i condimentada amb sal i pebre negre, es reconeix per la seva forma cilíndrica i per la pell blanquinosa que, amb el procés de curació, va adquirint una tonalitat marró-violeta característica. La llonganissa de Vic és el resultat d'un saber fer transmès durant generacions i resumeix com pocs productes la tradició xarcutera.

El Pedraforca



El Pedraforca s'aixeca en una àrea molt petita, formada durant milers d'anys per l'erosió dels materials calcaris i de les masses toves, que li han donat el seu perfil i especialitat en forma de forca. Situat als Prepirineus, dins el Parc Natural del Cadí-Moixeró.

Comarques Metropolitanes

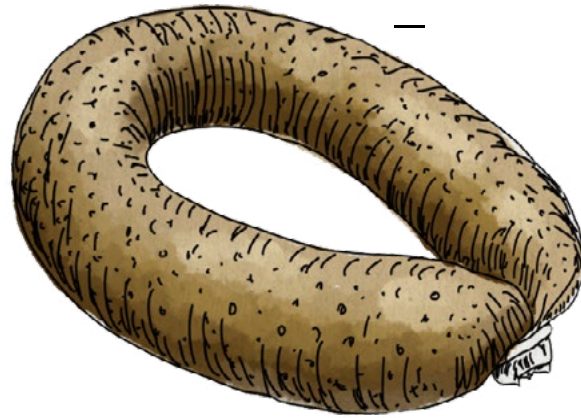
Deixem enrere les comarques centrals i ens endinsem a les comarques metropolitanas, un territori dens i divers on la tradició conviu amb la modernitat. A tocar de la gran ciutat, el paisatge es transforma, però l'ofici i la cultura alimentària continuen ben arrelats. Aquí, el producte de proximitat es manté viu gràcies a la feina constant de carnisers i xarcuters que han sabut preservar receptes i sabers en un entorn en constant evolució.

La primera parada la fem a la Garriga, on coneixem la **Botifarra de la Garriga**, un producte que resumeix qualitat, tradició i senzillesa. Elaborada amb carn magra i cansalada de porc, sal i pebre, es presenta tant crua com cuita i destaca per un gust net i equilibrat. És un embotit estretament lligat al municipi i a una manera de fer artesanal que aposta pels ingredients naturals i l'elaboració acurada.

A la mateixa vila visitem **Can Raspall**, una de les cases modernistes més representatives de la Garriga. Dissenyada per Manuel Joaquim Raspall a inicis del segle XX, forma part del conjunt d'edificis que van convertir el municipi en un referent del modernisme català. La visita permet entendre com la burgesia buscava el benestar i el contacte amb la natura a través de l'arquitectura, en un entorn marcat també per les aigües termals.

Seguim la ruta cap al sud-oest i ens endinsem a l'Anoia, on tastem el **Paté de la Llacuna**, un producte tradicional vinculat a la matança del porc. Elaborat amb carn trinxada i cansalada, es presenta en peces allargades i destaca per una textura untuosa i un gust intens però equilibrat. És un exemple clar de cuina d'aprofitament, recuperada i valorada com a part del patrimoni gastronòmic local.

A poca distància ens acostem als **salts de Cabrera d'Anoia**, un conjunt de cascades



Botifarra
Catalana

Botifarra
de la Garriga



situat en un entorn ombrívol i humit que sorprèn per la seva força visual. L'aigua ha modelat el territori creant gorgs i salts ideals per a l'excursionisme i el descens de barrancs, oferint un contrast natural molt potent dins d'un paisatge d'interior.

Ens dirigim ara cap al delta del Llobregat, on coneixem el **Pollastre de Pota Blava**, una de les races d'aviram més singulars de Catalunya. Criat principalment al Prat de Llobregat, destaca pel seu creixement lent, l'alimentació controlada i una carn ferma i saborosa molt apreciada a la cuina. És un producte estretament vinculat al territori i a l'esforç per preservar una raça autòctona en un entorn fortament urbanitzat.

Des del delta ens desplaçem fins a **Sitges**, una vila oberta al mar que combina patrimoni, cultura i paisatge. Passejant pel nucli antic descobrim un llegat arquitectònic marcat pel modernisme i per figures com Santiago Rusiñol. El passeig marítim, les platges i el perfil inconfusible de l'església de Sant Bartomeu i Santa Tecla completen una visita on la llum i la creativitat defineixen el caràcter del lloc.

Acabem el dia a Barcelona, on tastem la **Botifarra catalana**, elaborada amb carn de porc, sal i espècies, es presenta en múltiples variants i formes, adaptant-se a receptes i costums molt diversos. La seva presència a taula simbolitza la quotidianitat i la riquesa de la cuina catalana.

A la ciutat visitem la **Sagrada Família**, el gran emblema arquitectònic de Barcelona i una de les obres més singulars del món. Projectada per Antoni Gaudí, la basílica combina natura, simbolisme i innovació constructiva en un conjunt únic. Les formes orgàniques i la llum que travessa els vitralls tanquen aquesta etapa del recorregut amb una experiència que connecta tradició, espiritualitat i creativitat contemporània. Demà seguirem la nostra ruta cap al sud de Catalunya.

Comarques Tarragonines

Deixem enrere Barcelona i continuem la ruta cap al sud, entrant a les comarques tarragonines. El paisatge canvia progressivament: el relleu s'obre, el clima es torna més suau i la gastronomia incorpora influències mediterrànies que conviuen amb una forta tradició pagesa i ramadera. En arribar al Baix Penedès, ens trobem amb la **coca enramada**, una elaboració tradicional molt arrelada a les cases de pagès i als pobles de la comarca. Es tracta d'una coca feta amb pasta de pa, allargada i aplanada, que s'enrama amb ingredients senzills i de temporada com patata, espínacs, botifarra o arengada. Cada poble i cada família en conserva la seva versió, fet que la converteix en un reflex clar de

la cuina domèstica, pràctica i compartida, pensada per alimentar i reunir al voltant de la taula.

El mateix territori ens porta a recórrer les vinyes del **Baix Penedès**, un paisatge que defineix la comarca i marca el seu caràcter. Aquí la vinya conviu amb el mar i amb una llarga tradició vitivinícola que avui s'expressa tant en cellers històrics com en projectes contemporanis. Caminar entre ceps permet entendre la relació entre el territori, el clima i els productes que se'n deriven, i explica per què el vi i l'enoturisme s'han convertit en una part essencial de l'economia i de la identitat local.

Continuant cap al sud, ja a tocar de Tarragona, tastem la **botifarra de corder**, un embotit menys conegut però molt representatiu d'algunes zones tarragonines. Elaborada amb sang i menuts de xai, cansalada i espècies, destaca pel seu color fosc i pel sabor intens. Es pot consumir acabada de bullir, amb un gust més suau, o freda després d'un temps de repòs, quan adquireix una personalitat més marcada. És un producte lligat a l'aprofitament tradicional i a una manera d'entendre la matança basada en el respecte pel conjunt de l'animal.

Aprofitem per visitar **Tarraco**, l'antiga capital romana, on la història es fa present a cada pas. L'amfiteatre, construït vora el mar, l'aqüeducte de les Ferreres —conegut com el Pont del Diable—, l'Arc de Berà o el fòrum permeten entendre la impor-

tància que va tenir aquesta ciutat dins l'Imperi romà. Passejar per Tarraco és recórrer un paisatge on patrimoni, mar i gastronomia conviuen, i on el passat continua dialogant amb el present del territori tarragoní.

Terres de l'Ebre

Deixem enrere el Camp de Tarragona i continuem cap al sud, seguint el curs del riu Ebre fins a endinsar-nos en un territori amb identitat pròpia, marcat pel paisatge fluvial, l'agricultura i una cultura gastronòmica molt arrelada. Les Terres de l'Ebre són terra d'aigua, de memòria i de productes que expliquen una manera de viure lligada al ritme del riu.

Per la zona hi trobem la **baldana de ceba**, una cosina germana de la botifarra d'arròs però amb personalitat pròpia. Es tracta d'un embotit elaborat amb sang de porc, ceba i cansalada, de textura suau i sabor intens, molt present a les carnisseries i xarcuteries del territori. Tradicionalment es feia a les cases després de la matança, però avui són els professionals de l'ofici qui n'han preservat la recepta i la manera de fer, mantenint-ne l'essència i el caràcter popular.

Abans que el riu s'obri definitivament al mar, les Terres de l'Ebre conserven també un important llegat històric. Els **poblats ibèrics** són testimoni d'una ocupació humana molt antiga, estretament vinculada al riu, a l'agricultura i al control del territori. Jaciments com el Castellet de Banyoles, a Tivissa, o la Moleta del Remei permeten entendre com vivien els antics ibers de la vall de l'Ebre, amb nuclis emmurallats, habitatges organitzats i una economia basada en el conreu, la ramaderia i l'intercanvi. Passejar per aquests espais és connectar amb les arrels més profundes del territori.

Baldana d'arròs



Seguint cap al sud, el paisatge canvia i s'obre fins a arribar al Delta de l'Ebre. Aquí tastem la **baldana d'arròs**, probablement l'embotit més emblemàtic de les Terres de l'Ebre. Elaborada amb sang, carn de porc i arròs —producte estrella de la zona—, presenta un color fosc i una textura granulosa molt característica. Es pot menjar bullida o a la planxa, i forma part de plats tradicionals com el barrejat. És un producte contundent, honest i profundament vinculat al territori.

El **Delta de l'Ebre** és també un dels espais naturals més singulars de Catalunya. Aiguamolls, arrossars i llacunes dibuixen un paisatge obert i canviant, modelat pel riu abans de fondre's amb el Mediterrani. Els Aiguamolls del Delta són refugi de nombroses espècies d'aus migratòries i un indret privilegiat per observar la natura en estat pur. Les primeres i les últimes hores del dia són especialment màgiques, quan la llum tenyida de taronja acompanya el vol dels flamencs i el silenci només el trenca el vent entre els canyissars.

La ruta arriba al seu final, però el viatge continua en cada taulell, en cada obrador i en cada producte que surt de les mans dels carnisser-xarcuters del país. De les muntanyes del Pirineu als aiguamolls del Delta, Catalunya es dibuixa com un territori divers que s'explica també a través del seu ofici carní: un saber fer transmès de generació en generació, profundament lligat al territori, a la matança, a l'aprofitament i a la qualitat del producte.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Botifarra de corder

CELEBRA LO COTIDIANO CON

cordero sostenible

de Europa

LECHAL, CORDERO Y CABRITO

Aprende más
sobre
sostenibilidad



El pastoreo mejora
la biodiversidad

El pastoreo ayuda
a mejorar la fertilidad
del suelo

El pastoreo ayuda
a prevenir incendios

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a sus autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos. Para obtener más información sobre hábitos alimenticios equilibrados y saludables, consulte el documento "Come sano y muévete: 12 decisiones saludables" del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educacion/como_sano_muevete.pdf



Cofinanciado por
la Unión Europea

interovic

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Quan l'ofici es reconeix: tres empreses agremiades guardonades als Premis Nacionals de Comerç

La Carnisseria París de Balaguer (premi a la innovació), la Tocinera Cal Silo de Vimbodí i Poblet (premi centenari) i Can Pericus de Banyoles (premi centenari) han estat guardonats en aquests premis de la Generalitat de Catalunya

Hi ha comerços que són molt més que un punt de venda. Són espais de confiança, de relació quotidiana i de transmissió d'un ofici que es construeix dia a dia, amb constància, coneixement i arrelament al territori. Establiments que evolucionen, s'adapten als nous temps i innoven, però que ho fan sense perdre l'essència ni el vincle amb les persones que els envolten. I d'això tracten els Premis Nacionals de Comerç, uns guardons impulsats per la Generalitat de Catalunya que reconeixen aquells establiments que, des de l'arrelament al territori, contribueixen de manera decisiva a la vitalitat econòmica, social i cultural del país.

Carnisseria París: innovar sense perdre les arrels

La Carnisseria París, de Balaguer, ha estat reconeguda amb el Premi Nacional al Comerç més Innovador, un guardó que posa en valor una trajectòria marcada per la capacitat d'evolucionar, adaptar-se als nous temps i incorporar noves maneres de fer, sense renunciar mai a l'essència de l'ofici carni.

Amb més de quatre dècades d'història, l'establiment s'ha consolidat com un referent al territori gràcies a una aposta clara per la qualitat del producte, la creativitat en les elaboracions i una presentació cuidada, pensada per donar resposta als nous hàbits de consum. Innovar, en el seu cas, no ha estat mai una qüestió de ruptura, sinó d'evolució constant, construïda des del coneixement i l'experiència.

Tal com expliquen Ana París i Toni Guillaumet, responsables del negoci, aquest reconeixement és sobretot col·lectiu: «Aquest premi és un reconeixement a la feina de tot l'equip. Innovar no vol dir perdre les arrels, sinó millorar cada dia sense renunciar a l'essència del nostre ofici». Una visió que resumeix perfectament la filosofia de la casa i el camí recorregut al llarg dels anys.

El guardó reconeix, així, un projecte que demostra que el comerç carni especialitzat pot ser innovador, atractiu i connectat amb el present, mantenint intactes els valors de proximitat, compromís i passió per l'ofici que defineixen el comerç amb identitat pròpia, amb una clara vocació de futur i capacitat d'adaptació constant.

Can Pericus: més de 125 anys sent un referent de la província de Girona

La Can Pericus, de Banyoles, ha estat reconeguda amb el Premi Nacional a l'Establiment Comercial Centenari, un guardó que posa en valor una trajectòria de més de 125 anys vinculada al comerç de proximitat, a l'ofici carni i a la vida quotidiana del territori.

Fundada l'any 1899, Can Pericus ha passat per diverses generacions sense perdre la seva identitat ni la manera de fer artesanal que l'ha caracteritzat des dels inicis. El coneixement transmès amb el pas del temps, la cura pel producte i la relació de confiança amb la clientela han estat claus per mantenir viu un projecte que forma part de la memòria comercial de Banyoles. Lluny de quedar-se ancorada en el passat, Can Pericus ha sabut evolucionar i adaptar-se als nous temps, ampliant l'oferta i incorporant nous serveis vinculats a la gastronomia, sense renunciar a l'essència que defineix l'establiment. Aquesta combinació de tradició i capacitat d'adapta-

—

Aquests guardons reconeixen establiments que, des de l'arrelament al territori, contribueixen a la vitalitat econòmica, social i cultural del país.

ció ha estat determinant per garantir-ne la continuïtat i reforçar-ne el paper dins el teixit comercial local. En aquest sentit, David Roca subratlla que el secret de la longevitat del negoci ha estat saber evolucionar sense perdre l'essència: «De la mateixa manera que tot evoluciona, el nostre sector també ha d'anar canviant. El que feien els meus avis o els meus pares no té res a veure amb el que fem avui. Ja no treballem només els talls tradicionals, sinó que hem transformat els productes per adaptar-los als gustos actuals».

El reconeixement posa en relleu una trajectòria construïda amb perseverança, arrelament i passió per l'ofici, i exemplifica el valor dels establiments centenaris com a garants de tradició, identitat i futur del comerç especialitzat.

Tocineria Cal Silo: una trajectòria construïda amb el temps

La Tocineria Cal Silo, de Vimbodí i Poblet, ha estat distingida amb el Premi Nacional a l'Establiment Comercial Centenari, un reconeixement que posa en valor més de cent anys d'activitat ininterrompuda i una manera d'entendre el comerç estretament lligada al territori i a la tradició artesana.

Fundada l'any 1924, Cal Silo ha sabut preservar l'essència de la tocineria tradicional al llarg de diverses generacions, mantenint viu un ofici basat en el coneixement, la qualitat del producte i la relació de proximitat amb la clientela. En un entorn rural amb una forta identitat local,

l'establiment s'ha convertit en un punt de referència i en una autèntica memòria viva del poble. El pas del temps no ha estat un obstacle, sinó un valor afegit. La capacitat d'adaptar-se als canvis sense perdre la personalitat pròpia ha estat clau per garantir la continuïtat del negoci i reforçar-ne l'arrelament.

Maria Àngels Fusté, responsable de la cansaladeria, destaca que aquest reconeixement és fruit d'una trajectòria sostinguda en el temps: «És un premi que posa en valor el compromís amb la qualitat i la tradició dels nostres productes». Una afirmació que resumeix l'esperit de Cal Silo i la seva manera d'entendre l'ofici, fidel als orígens però capaç de perdurar

en el temps.

El guardó reconeix, així, una trajectòria construïda amb constància, esforç i respecte per l'ofici, que exemplifica el paper dels establiments centenaris com a pilars del comerç de proximitat.

Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters volem felicitar-los tots tres, uns reconeixements que són motiu d'orgull per a tot el sector i un estímul per continuar treballant des de la proximitat i l'arrelament al territori.

— REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



▼ De dalt a baix Carnisseria París, Can Pericus i Tocineria Cal Silo



La carn de caça, del territori al taulell

El passat mes d'octubre es va celebrar una formació impulsada pels gremis territorils per analitzar el potencial gastronòmic i comercial de la carn de caça.

La carn de caça ha format part històrica-ment de la gastronomia catalana, especialment en les zones rurals, on les pràctiques cinegètiques estaven estretament vinculades a la cultura, a l'economia local i a la gestió del territori. Durant generacions, la caça va tenir una funció que anava molt més enllà de l'alimentació: era una eina de subsistència, una activitat reguladora de l'entorn i una font de coneixement transmesa de manera oral. Aquesta relació directa amb el medi natural ha deixat una empremta profunda en el receptari tradicional.

El civet de senglar, el cabirol guisat o la llebre amb xocolata són només alguns exemples d'una cuina que requeria temps, tècnica i respecte pel producte. Elabora-

cions pensades per aprofitar peces senceres, treballar coccions llargues i extreure el màxim sabor d'una carn marcada per la vida en llibertat. Aquest patrimoni culinari continua sent avui un referent, però també planteja el repte d'adaptar-se als ritmes, als hàbits i a les expectatives del consumidor actual.

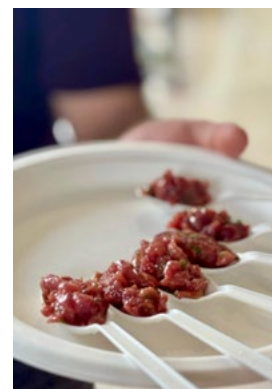
En aquest sentit, la carn de caça presenta atributs que encaixen plenament amb les tendències gastronòmiques contemporànies. El seu sabor intens, la textura ferma i el baix contingut en greix la converteixen en un producte amb personalitat pròpia i amb un valor diferencial clar. A més, la seva versatilitat permet treballar-la tant des d'una òptica tradicional com amb elaboracions més lleugeres i actuals, in-

tegrant-la en formats que responen a una demanda creixent de productes autèntics, de proximitat i amb una història al darrere.

Aquest conjunt de factors ha fet que la carn de caça sigui cada vegada més present a l'alta cuina i a la restauració, així com entre els consumidors que aposten per cuinar-la a casa. Tanmateix, aquest interès no sempre es tradueix en una presència estable al taulell. Malgrat el seu potencial gastronòmic i comercial, el consum intern a Catalunya continua sent limitat, sovint per desconeixement del producte, manca d'hàbit de consum o per la percepció que es tracta d'una carn difícil de treballar, a la qual s'hi afegeix la complexitat del marc normatiu i sanitari que regula la seva comercialització.

—

La formació i el paper de la carnisseria – xarcuteria són clau per normalitzar el consum de carn de caça i donar sortida a un producte arrelat al territori.



Formació per apropar la carn de caça a les carnisseries - xarcuteries

És en aquest context que la formació i la transferència de coneixement esdevenen eines fonamentals per facilitar la incorporació de la carn de caça al dia a dia del sector carni. Amb aquest objectiu, el passat mes d'octubre el Cingi-FoodLab va acollir una formació gratuïta sobre el potencial gastronòmic i comercial de la carn de caça, impulsada per GremiCarn juntament amb el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques Gironines. La sessió s'inscriu dins les accions del Pla de Valorització de la carn de caça a Catalunya, una iniciativa que té com a objectiu ordenar, estructurar i donar sentit a tota la cadena, des de la gestió cinegètica fins a la comercialització final. El Pla parteix d'una visió global que integra control po-

blacional, seguretat alimentària, mercat interior i divulgació, amb la voluntat de convertir la carn de caça en un recurs amb recorregut real al territori.

La primera part de la jornada va servir per situar el producte en el context català actual, amb la presentació del Pla a càrrec de Judit Coll. Durant la seva intervenció, es va desgranar el marc normatiu i sanitari que regula la carn de caça, posant èmfasi en la importància de la traçabilitat, els controls veterinaris i la informació clara com a base per generar confiança en el consumidor. La presentació va permetre contextualitzar el recorregut que segueix el producte des de l'àmbit cinegètic fins a la seva comercialització, així com les oportunitats que s'obren per al sector carni. Un enfocament que va ajudar a entendre el Pla com una eina de referència per ordenar, impulsar i donar coherència a tot el procés.

Coll va remarcar que la gestió cinegètica no pot desvincular-se del consum alimentari, i que cal donar sortida a un producte que forma part de la realitat del territori. «Necessitem que totes aquestes peces de caça que s'han de matar per gestionar la població tinguin un sentit. Que no les acabem llançant», va assenyalar, apuntant directament a la necessitat de reforçar el mercat intern.

Aquesta reflexió pren encara més rellevància si es té en compte que una gran part de la carn de caça que es processa a Catalunya es destina a mercats exteriors. Segons dades del sector, prop del 95% de la carn de senglar que entra als escorxadors catalans s'exporta a països com Bèlgica, Alemanya o Itàlia, on el consum està més normalitzat i forma part dels hàbits alimentaris. Aquesta realitat posa de manifest una oportunitat clara per al sector carni català.

“ ”

Cal perdre la por a la carn de caça i posar en valor el seu sabor propi, sense amagar-lo darrere de grans elaboracions. Quan es coneix bé el producte i els seus talls, es pot treballar de manera directa, amb propostes clares i lleugeres que permetin integrar-la amb normalitat a la cuina i al taulell.

FERRAN PONT, CUINER DEL
RESTAURANT QUINZE OUS

La jornada va continuar amb un enfocament clarament pràctic de la mà del cuiner Ferran Pont, del Restaurant Quinze Ous. La seva intervenció es va centrar en les principals espècies de caça major —porc senglar, cabirol i cérvol—, abondant-ne els talls, les característiques i les possibilitats d'aprofitament des d'una perspectiva professional i aplicada. Pont va insistir en la importància de perdre la por al producte i d'entendre'l com una carn més, amb particularitats pròpies, però perfectament adaptable al treball quotidià del sector carni.

Durant la sessió, el cuiner va compartir criteris pràctics de manipulació i enfocament culinari, incidint en la necessitat d'adaptar el tractament de la carn de caça als usos actuals, tant pel que fa a textures com a temps de preparació. Segons va apuntar, conèixer bé el producte i els seus talls permet simplificar les elaboracions i facilitar-ne la incorporació a l'oferta habitual, tant a la restauració com al taulell.

Segons el cuiner, un dels grans reptes és trencar amb els tòpics associats a la carn de caça. «No sempre cal recórrer a grans marinats amb vi que costen de digerir», va explicar, defensant elaboracions més directes com tàrtars, carpaccios o carns a la brasa, pensades per fer el producte més accessible tant per al professional com per al consumidor final. Una aproximació que aposta per posar en valor el sabor propi de la carn i per oferir formats més lleugers, clars i fàcilment comprensibles.

Pont va subratllar també que aquest canvi de mirada pot ajudar a normalitzar el consum de carn de caça, sovint percebuda com un producte associat a preparacions complexes o a ocasions especials. En aquest sentit, va defensar que, amb el tractament adequat, pot formar part del dia a dia, amb plats ràpids i saludables que permeten apropar-la a un consum més habitual. Aquesta aproximació obre la porta a una presència més regular al

taulell, amb propostes adaptades a diferents perfils de client i a les necessitats del consum quotidià.

La part final de la formació es va dedicar a elaboracions concretes pensades per al taulell, amb demostracions de marinats, hamburgueses, terrines i patés, així com tàrtars i plats cuinats. Propostes concebudes per facilitar la feina diària a les carnisseries - xarcuteries, optimitzar temps i oferir formats clars, adaptats a diferents perfils de client.

L'interès dels professionals del sector

L'interès generat durant la sessió es va reflectir en les aportacions dels professionals assistents, procedents de diferents comarques. Xarcuters i elaboradors van coincidir a destacar la coherència territorial de treballar la carn de caça i el potencial que ofereix quan es disposa d'in-

formació, criteri i seguretat. Experiències compartides que evidencien que el producte pot integrar-se de manera progressiva a l'oferta habitual.

La jornada es va tancar amb un tast dels plats elaborats, un espai que va permetre posar en pràctica els continguts treballats i continuar l'intercanvi d'impressions entre professionals. Més enllà de la demostració culinària, aquest moment final va servir per reforçar la idea que la carn de caça té recorregut al taulell, sempre que es treballi amb coneixement, criteri i una mirada actual.

En conjunt, la formació a impulsada pels gremis territorials va posar de manifest que la valorització de la carn de caça no és només una qüestió gastronòmica, sinó també cultural, econòmica i territorial. Un repte compartit que situa la carnisseries - xarcuteria com a agent clau per apropar aquest producte al consumidor final i contribuir a donar sentit a una realitat present al nostre territori.

Un producte amb recorregut

Més enllà de la jornada concreta, la formació va obrir la porta a una reflexió més àmplia sobre el recorregut de la carn de caça al territori. La combinació de gestió cinegètica, seguretat alimentària, coneixement professional i divulgació es presenta com una oportunitat per consolidar un producte arrelat, sostenible i amb valor afegit. En aquest escenari, el sector carni especialitzat pot esdevenir un agent actiu de canvi, contribuint a normalitzar el consum de carn de caça i a donar sortida a un recurs present al territori.

Aquest procés, però, no es pot abordar de manera puntual ni aïllada. Requereix una mirada a mig i llarg termini, amb accions coordinades, continuïtat en la formació i la implicació dels diferents agents de la cadena. Espais de trobada com el viscut durant la jornada permeten generar coneixement compartit, reforçar complicitats i avançar cap a un model en què la carn de caça tingui una presència estable, comprensible i valorada dins el mercat interior.

La valorització de la carn de caça passa, finalment, per convertir el coneixement en

pràctica i per traslladar al taulell tot allò que s'ha treballat en espais formatius com aquest. La capacitat del sector carni per interpretar el producte, adaptar-lo al consumidor actual i explicar-ne l'origen i els usos serà determinant per consolidar-ne el consum. Un repte compartit que no només reforça el paper del professional, sinó que contribueix també a enfortir el vincle entre territori, producte i alimentació responsable.

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

QUÈ CAL SABER PER VENDRE ALIMENTS PER INTERNET

La venda d'aliments per internet ofereix oportunitats al sector carni, però comporta obligacions legals i sanitàries que cal conèixer i complir.



JOSEP DOLCET
ESCOLA OFICIS DE LA CARN

La venda d'aliments a través d'internet ha deixat de ser una excepció per convertir-se en una realitat cada vegada més present també en el comerç carni especialitzat. L'evolució dels hàbits de consum, la digitalització dels negocis i la demanda creixent de comoditat per part dels clients han impulsat molts establiments a explorar nous canals de venda més enllà del taulell tradicional. Pàgines web pròpies, xarxes socials o plataformes de venda en línia permeten arribar a nous públics, ampliar l'àrea d'influència del negoci i mantenir el vincle amb el client habitual, però també comporten noves responsabilitats legals, sanitàries i informatives que cal conèixer i complir rigorosament.

La naturalesa perible dels aliments i el seu impacte directe en la salut pública fan que la seva comercialització estigui sotmesa a una normativa estricta, pensada per garantir la seguretat del consumidor en totes les fases del procés. Això inclou també la venda a distància, on no hi ha contacte directe entre el venedor i el comprador i on entren en joc factors com el transport, l'embalatge, la conservació i la informació prèvia a la compra.

En aquest context, és important recordar que, independentment del canal utilitzat, l'operador alimentari és sempre el responsable final del producte que posa al mercat. Aquesta responsabilitat implica garantir que els aliments compleixen la legislació vigent, que són segurs, que disposen de la informació obligatòria i que arriben al consumidor en condicions adequades. La venda en línia pot obrir noves oportunitats per al comerç carni, però només és viable i sostenible si es desenvolupa amb coneixement, rigor i respecte absolut per les normes que regulen el sector.

Requisits a complir per a la venda d'aliments per internet

Inscripció al Registre Sanitari.

Com qualsevol operador d'empresa alimentària, els establiments que vulguin comercialitzar aliments a través d'internet han d'estar degudament inscrits al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA) o al registre que correspongui en funció del tipus d'activitat. Aquesta inscripció comporta el compliment d'uns requisits mínims en matèria d'higiene i seguretat alimentària, amb l'objectiu d'assegurar que els productes posats al mercat són segurs i no

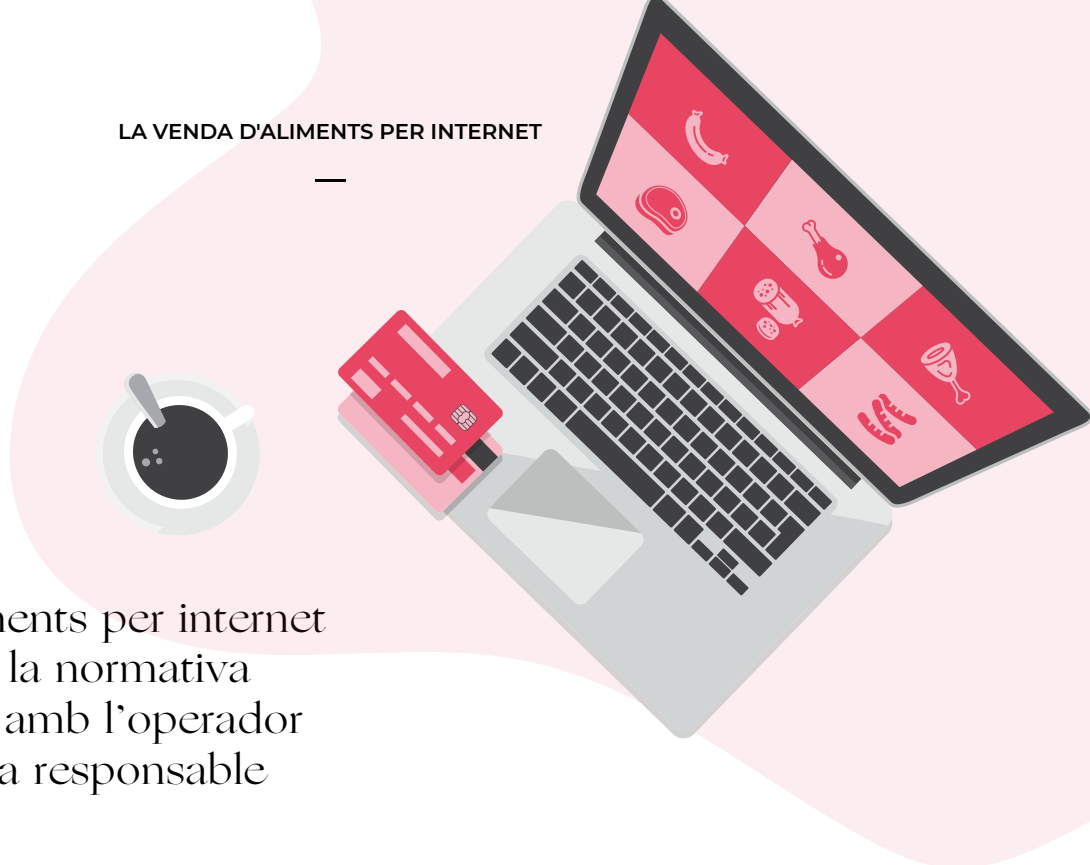
suposen cap risc per al consumidor.

En el cas concret de les carnisseries - xarcuteries, incloses en l'àmbit d'aplicació del Reial decret 1376/2003, aquestes quedaran sotmeses al procediment de comunicació prèvia i a la inscripció en els registres autonòmics o municipals corresponents, d'acord amb la normativa vigent. Així mateix, hauran de complir les condicions específiques que s'hi estableixen, tant pel que fa a les instal·lacions com als processos de manipulació, elaboració i comercialització dels productes.

Requisits de seguretat alimentària.

Els aliments poden suposar un perill per a la salut pública si no es manipulen i es comercialitzen en condicions adequades. Per aquest motiu, quan es venen aliments per internet cal extremar les precaucions en totes les fases del procés, des de la preparació fins al lliurament al consumidor final, amb especial atenció als aliments peribles.

És imprescindible garantir que les condicions de conservació es mantenen correctament durant l'emmagatzematge, l'embalatge, el transport i la distribució, de manera que els aliments arribin al consumidor en condicions òptimes de seguretat i qualitat. A més, els productes lliurats han de complir la resta de requi-



La venda d'aliments per internet implica complir la normativa sanitària i legal, amb l'operador alimentari com a responsable del producte.

sits establerts a la normativa alimentària vigent, relatiu, entre d'altres, als contaminants, criteris microbiològics, additius i aromes alimentaris, materials en contacte amb aliments, residus de plaguicides i medicaments veterinaris, així com als nous aliments i complementos alimentaris, quan escaigui.

En qualsevol cas:

- No es comercialitzaran aliments que no siguin segurs o que no compleixin els requisits establerts per la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.
- Caldrà assegurar que les condicions d'enviament, especialment en el cas dels productes peribles, es mantinguin adequadament durant totes les operacions d'embalatge, emmagatzematge, enviament i transport, fins a l'arribada del producte a les mans del consumidor final.
- Caldrà garantir la traçabilitat dels aliments en totes les etapes de la cadena, disposant dels corresponents registres i proves documentals que permetin identificar l'origen dels productes, els processos realitzats i la seva destinació.
- Caldrà assegurar que tots els aliments comercialitzats compleixin els requi-

sits de la legislació alimentària que els sigui d'aplicació, tant pel que fa a la seva composició com a les condicions d'elaboració, conservació i presentació.

- Caldrà procedir a la retirada immediata dels productes que no s'ajustin als requisits de seguretat alimentària i cooperar activament amb els fabricants, distribuïdors o les autoritats competents en les mesures que aquestes puguin adoptar.
- Quan es consideri o es tingui constància que algun dels aliments comercialitzats pot ser nociu per a la salut de les persones, caldrà informar immediatament del fet a les autoritats competents i adoptar totes les mesures necessàries per evitar riscos per al consumidor.

Quina informació ha d'aparèixer a la pàgina web?

Informació sobre el prestador de serveis.

La pàgina web, plataforma o canal digital utilitzat per a la venda d'aliments ha de posar a disposició dels destinataris del servei i de les autoritats competents, de manera permanent, fàcil, directa i gratuïta, la informació següent:

- Nom o denominació social de l'em-

presa; residència o domicili, o bé la direcció d'un dels seus establiments permanents a Espanya; adreça de correu electrònic i qualsevol altra dada que permeti establir una comunicació directa i efectiva amb el consumidor (formulari de contacte, telèfon o fax).

- Dades relatives a la seva inscripció registral, quan sigui exigible (obligació no aplicable als particulars).
- En el cas que l'activitat estigui subjecta a una autorització administrativa prèvia, caldrà indicar les dades de l'autorització corresponent i els identificatius de l'òrgan competent encarregat de la seva supervisió.
- Si s'exerceix una professió regulada, caldrà facilitar les dades previstes a l'apartat d) de l'article 10 de la Llei 34/2002, de serveis de la societat de la informació i de comerç electrònic.
- Nombre d'identificació fiscal (NIF).
- Informació clara, veraç i exacta del preu del producte o servei, indicant expressament si aquest inclou o no els impostos aplicables i les despeses d'enviament.
- Codis de conducta als quals l'empresa estigui adherida, així com la forma de consultar-los per mitjans electrònics, si escau.

En la venda online d'aliments, la informació clara al consumidor i el control del producte són imprescindibles en totes les fases del procés.

- Aquesta informació és obligatòria i ha d'estar accessible en tot moment per garantir la transparència de l'activitat i la correcta informació al consumidor.

Informació alimentària facilitada al consumidor.

D'acord amb el que estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011, quan s'ofereixen aliments per a la venda a distància, el responsable de la presència i exactitud de la informació alimentària facilitada és l'operador de l'empresa alimentària amb el nom o raó social sota el qual es comercialitza l'aliment. Tanmateix, la responsabilitat de proporcionar la informació alimentària obligatòria abans que es realitzi la compra recau en el titular de la pàgina web o del canal digital de venda.

A més:

- El consumidor ha de rebre la mateixa informació sobre l'aliment que rebria en una compra presencial en un establiment comercial.
- Aquesta informació ha de ser precisa, clara, fàcil d'entendre i no ha d'incloure errors o engany.
- La informació alimentària obligatòria s'ha de facilitar, com a mínim, en una de les llengües oficials de l'Estat.
- La informació ha d'estar disponible

abans de la realització del pagament, amb l'excepció de la data de caducitat o de consum preferent i el número de lot.

- La informació facilitada no ha de suposar cap cost addicional per al consumidor.
- Aquesta informació ha d'aparèixer a la pàgina web o a la xarxa social a través de la qual es realitza la compra. Si això no és possible, es pot facilitar mitjançant un altre mitjà adequat, sempre que s'indiqui de manera clara i accessible on es pot consultar.
- En el moment del lliurament del producte, tota la informació alimentària obligatòria haurà d'estar disponible per escrit, incloent-hi els requisits establerts en altres normatives específiques que siguin d'aplicació.

Informació obligatòria en els aliments envasats

En el cas dels aliments envasats comercialitzats a través d'internet, aquests han de disposar de tota la informació obligatòria d'etiquetatge, d'acord amb la normativa vigent, que haurà d'estar disponible per al consumidor en els termes establerts. Aquesta informació inclou, com a mínim:

- Denominació de l'aliment.

- Llista d'ingredients.
- Indicació dels ingredients o coadjuvants tecnològics que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients, quan sigui exigible.
- Quantitat neta del producte.
- Data de caducitat o data de durada mínima, que haurà de constar en el moment del lliurament del producte al consumidor.
- Condicions especials de conservació i/o d'utilització, quan sigui necessari.
- Nom o raó social i adreça de l'operador de l'empresa alimentària responsable del producte.
- País d'origen o lloc de procedència, quan la seva absència pugui induir a error el consumidor o quan així ho estableixi la normativa.
- Forma d'ús del producte, quan la seva ommissió pugui dificultar un ús adequat de l'aliment.
- Grau alcohòlic volumètric, en el cas de begudes amb una graduació alcohòlica superior a l'1,2 % en volum.
- Informació nutricional, excepte en aquells aliments que estiguin expressament exempts d'aquesta obligació.

Declaracions nutricionals o de propietats saludables

Quan es vulgui fer una declaració nutricional o de propietats saludables sobre un aliment posat a la venda, cal comprovar prèviament que aquesta declaració estigui expressament autoritzada per la normativa vigent i que l'aliment compleixi les condicions d'ús establertes per poder-la aplicar.

Aquestes declaracions han d'estar correctament regulades i no poden utilitzar-se de manera genèrica o amb finalitats publicitàries sense base legal. Així mateix, l'operador alimentari haurà de disposar de la documentació necessària que per-



meti justificar la veracitat de la declaració i demostrar que el producte compleix els requisits exigits. En tots els casos, cal evitar missatges que puguin induir a error, confusió o interpretacions incorrectes per part del consumidor, garantint una informació clara, veraç i transparent.

Venda a través de plataformes o xarxes socials

Les plataformes de venda en línia i les xarxes socials actuen, generalment, com a intermediaris en la comercialització

d'aliments. A través de les seves pàgines web o canals digitals es poden vendre i comprar aliments de manera legal, però aquestes plataformes no són responsables dels productes que comercialitzen els seus proveïdors.

En aquest context, el venedor és qui ha de complir tots els requisits exposats anteriorment com a operador alimentari, així com facilitar a la plataforma o xarxa social totes les dades necessàries per a la seva identificació i contacte. Davant de qualsevol reclamació, incidència o possible incompliment de la normativa, la respon-

sabilitat recaurà sempre en el venedor i no en la plataforma o xarxa social utilitzada com a canal de venda, que es limita a oferir l'espai o el mitjà tecnològic per a la transacció, sense intervenir en el control, la manipulació ni la seguretat dels aliments.



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



MEAT XPERIENCE 2026: quan el sector camina unit

Meat Xperience ja prepara la seva segona edició, que se celebrarà els dies 4 i 5 d'octubre de 2026, amb una clara voluntat de consolidació i creixement. L'increment de reserves d'expositors, la incorporació de nous aliats i la implicació cada cop més activa del sector confirmen la fira com un punt de trobada estratègic per al comerç especialista de la carn i la xarcuteria.

“Quan el sector camina unit, la fira es converteix en una eina real de futur per al nostre ofici.”

Després d'una primera edició que va superar totes les expectatives, Meat Xperience afronta el 2026 amb una sensació compartida: aquest projecte ja és de tothom. El sector ha respost amb confiança, i les dades ho avalen. A hores d'ara, les reserves d'expositors ja superen àmpliament les registrades el 2024 en el mateix període, un indicador clar que la fira és percebuda com un espai útil, proper i alineat amb la realitat del comerç carni especialitzat.



El paper clau de les entitats del sector

Aquest impuls no seria possible sense el suport d'entitats que entenen el sector com una comunitat professional cohesionada. La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, com a impulsora de la fira, representa aquest esperit d'unitat, tradició i compromís amb l'ofici.

La seva implicació és determinant tant en la definició estratègica del projecte com en la configuració del programa d'activitats paral·leles, un dels grans pilars de l'edició 2026, pensat per aportar valor real i reforçar el paper del comerç especialitzat dins la cadena alimentària.

Contingut, experiència i valor afegit

La primera edició de Meat Xperience, celebrada el 2024, va donar resposta a una necessitat llargament reclamada pel sector: disposar d'una fira pensada específicament per a carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet, i alhora crear un entorn idoni perquè els proveïdors poguessin connectar directament amb el seu públic objectiu. Amb més de 4.000 visitants professionals, més de 250 marques representades i 5.000 m² d'exposició, l'esdeveniment es va consolidar com la fira de referència per als establiments carnis de proximitat.

Els expositors van trobar exactament el perfil que buscaven: carnisers, xarcuters, responsables de compra i professionals amb capacitat de decisió. Però, més enllà del contacte comercial, els visitants van valorar especialment el contingut i l'experiència viscuda durant la fira.

La qualitat dels expositors, la zona d'activitats i les ponències van ser alguns dels aspectes més ben valorats, concebuts com un espai d'aprenentatge, inspiració i intercanvi d'experiències. Durant la fira, els professionals van conèixer novetats de producte, solucions per al punt de venda i eines de gestió orientades a la millora del negoci i la defensa del comerç especialitzat.



No és casualitat que el 92,7 % dels visitants assegurés que tornarà el 2026, una dada que reforça la confiança del sector en el projecte.

Diferents moments de la Fira Meat Xperience 2024

Una xarxa de col·laboradors que reforça el projecte

Un altre dels grans valors de Meat Xperience és el suport d'un ampli conjunt de col·laboradors sectorials, que aporten prestigi, coneixement i visibilitat a tota la cadena càrnia. La fira compta amb el recolzament d'associacions empresarials, gremis professionals i entitats representatives del sector carni a escala estatal, com CedeCarne, així com federacions i interprofessionals dels àmbits avícola, cu-nícola, boví i oví. Aquest suport reforça el caràcter transversal de la fira i consolida el seu paper com a punt de trobada global del sector, on conflueixen oficis, empreses i visió de futur.

A aquesta xarxa s'hi sumen els media partners, mitjans professionals de referència que amplifiquen el missatge de la fira i contribueixen a projectar-la a escala estatal, reforçant-ne l'abast i la visibilitat.

Mirant cap al 2026

Avui, Meat Xperience és molt més que una fira comercial. És un espai de reconeixement, cohesió i projecció, on el sector comparteix coneixement, genera complicitats i construeix futur des de la suma i el treball conjunt.

LOLA BELTRÁN
COMUNICACIÓ MEAT XPERIENCE

Impulsa:



Organitza:



Col·laboradors



Media partners





“ ”

A FRANÇA, ACTUALMENT HI HA UNS 10.000 APRENENTS DE CARNISSER – XARCUTER I 1.500 ADULTS EN RECONVERSIÓ PROFESSIONAL

Entrevista a Christophe Ip Yan Fat,
capità de l'equip francès de carnisserers

REVISTA LA CARNE
www.carnimad.es

Com a capità, Christophe va liderar el seu equip a París cap a la glòria el passat mes de març, quan es van proclamar campions del World Butchers' Challenge. Una victòria forjada durant mesos de preparació intensa, treball col·lectiu i una clara aposta per l'excel·lència. A continuació, compartim les seves paraules, reflexions i algunes de les claus que expliquen l'èxit d'un equip que ha sabut combinar tradició, innovació i passió per la carnisseria per coronar-se campió mundial.

Ara que ja han passat uns mesos de la vostra victòria, com descriuríeu el nivell de competència d'aquesta edició?

Amb la perspectiva que donen aquests mesos, diria que ha estat probablement el nivell més alt mai assolit en aquesta competició. Va ser un esdeveniment excepcional en tots els sentits: organització, cobertura mediàtica, públic, països representats... i, evidentment, un nivell tècnic molt elevat. Tot plegat és molt positiu per al nostre ofici tradicional, que ha de saber innovar constantment per adaptar-se als nous hàbits de consum, a les exigències del mercat i a les expectatives d'una clientela cada vegada més informada i exigent.

Era la primera vegada que el World Butchers' Challenge se celebrava a França. Què vas sentir en guanyar l'or al teu propi país?

Era la meua tercera participació al concurs i la primera com a capità. Ja havíem viscut una gran trobada amb els nostres amics espanyols a Clermont-Ferrand, l'any 2021, amb motiu de la Copa d'Europa. Per a mi va ser, sobretot, un orgull acollir a França tants companys i amics, mostrar-los el nostre país i competir plegats a pocs metres de la Torre Eiffel. Guanyar a casa, davant del nostre públic, és una emoció extraordinària, difícil de descriure.

“ ”

LA CARNISSERIA FRANCESA VIU UNA ETAPA DE TRANSFORMACIÓ QUE ES REFLECTEIX EN L'ARRIBADA DE NOUS PERFILS PROFESSIONALS.

Quines tècniques o elaboracions van marcar la diferència a la vostra presentació?

Vam voler oferir una taula que fes referència a la tradició carnissera francesa, combinant-la amb innovació i amb picares d'ullet al que fan els nostres col·legues d'altres països. Entre les elaboracions hi havia un coffee rub, ballotines de pollastre amb figa, entremesos de xai amb tòfona i una tarta tatin reinterpretada amb porc. Algunes d'aquestes preparacions s'incorporaran als cursos de formació de la nostra Escola Nacional, que forma anualment uns 3.000 carnisseros.

Com es percep actualment l'ofici de carnisser - xarcuter a França? Ha canviat aquesta percepció en els darrers anys?

La imatge de l'ofici s'ha modernitzat molt en els últims deu o quinze anys. Cada vegada atrau més joves aprenents; de fet, en una dècada n'hem duplicat el nombre. També la clientela s'ha rejuenit, un fenomen que es va accentuar durant la pandèmia, quan molts francesos van redescobrir els artesans de proximitat.

A França, a quins reptes s'enfronten els joves que volen entrar en aquesta professió? Hi ha prou relleu generacional?

Actualment hi ha a França uns 10.000 aprenents de carnisseria i 1.500 adults en procés de reconversió professional. La formació és accessible, ja que el país compta amb 111 centres amb ensenyaments de carnisseria. Tot i aquestes dades positives, la professió continua patint una

manca de mà d'obra qualificada: falten carnisseros a França, malgrat que els salaris se situen entre els més alts del sector alimentari artesanal.

Quines diferències observeu entre la carnisseria francesa i la d'altres països en termes de tècnica, qualitat o cultura?

Cada país té la seva pròpia cultura, la seva història i la seva relació amb la carn. La cultura carnissera francesa és molt antiga i està profundament arrelada a la societat. Però sempre cal mirar cap enfora i inspirar-se en allò que es fa bé més enllà de les nostres fronteres. Així és com es progressa. De fet, estic convençut que França ha d'inspirar-se en Espanya, que va presentar peces magnífiques i no és casualitat que guanyés el premi a la millor especialitat de porc.



Per acabar, quins són els pròxims objectius o projectes de l'equip francès després d'aquesta victòria?

La preparació per al Mundial de 2025 a París va ser molt intensa i el balanç és més que positiu, especialment pel que fa a la repercussió mediàtica: reportatges a les principals televisions i ràdios del país i més de 400 aparicions a la premsa. Ara cal mantenir aquesta dinàmica i, més endavant, formar un nou equip per a la pròxima edició del 2028. Encara no està a l'agenda, però arribarà abans del que pensem. Estic segur que molts joves carnisseros amb talent prendran el relleu amb brillantor.

Aquesta entrevista i les imatges han estat extretes de la revista gremial La Carne de Carnimad. Podeu veure l'entrevista original a carnimad.es

CREIX L'INTERÈS PER L'ORIGEN DELS ALIMENTS I LA MANERA COM ELS CONSUMIM

La manera com consumim aliments evoluciona cap a criteris més exigents, on l'origen, la qualitat, la traçabilitat i la confiança guanyen pes en la decisió de compra.

Els hàbits alimentaris i de compra de la població continuen evolucionant cap a models més conscients, en què la salut, la sostenibilitat i la transparència tenen un paper central. El consumidor actual ja no es limita a adquirir un producte pel seu preu o la seva disponibilitat, sinó que mostra un interès creixent per conèixer l'origen dels aliments, la manera com s'han produït i els criteris de qualitat que hi ha al darrere. Aquesta actitud respon a una major sensibilització social, però també a una demanda creixent de confiança i seguretat en tot el que arriba a la taula.

Segons l'*Informe del consumo alimentario en España 2024*, elaborat pel Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la traçabilitat i la informació sobre l'origen dels productes s'han consolidat com a factors determinants en la decisió de compra, especialment en productes frescos i elaborats. L'informe assenyalava que el consumidor tendeix a prioritzar la qualitat, la seguretat i la confiança davant del preu, reforçant la importància de l'origen, del control del procés productiu i del coneixement de qui hi ha darrere del producte. En aquest sentit, el vincle entre productor, elaborador i consumidor



Clients a una carnisseria - xarcuteria d'un mercat

esdevé un element clau per generar credibilitat, reforçar la confiança i consolidar una relació més estable amb el consumidor final. Aquesta tendència es reflecteix també en l'evolució del consum de productes ecològics, inclosos els productes carnis d'origen certificat. El *Baròmetre de percepció i consum d'aliments ecolò-*

gics 2024, publicat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, indica que més de dos terços de la població catalana es declara consumidora habitual d'aliments ecològics, principalment per motius de salut, respecte pel medi ambient i suport a la producció local. Aquest interès no es limita als productes d'origen

vegetal, sinó que s'estén també a la carn, especialment aquella que garanteix criteris clars de benestar animal, sistemes de producció responsables i una traçabilitat completa al llarg de tota la cadena.

En aquest context, el consumidor valora cada vegada més el coneixement de l'origen de la carn, la transparència en els processos d'elaboració i el paper dels professionals que intervenen en tota la cadena alimentària.

En el cas dels productes carnis, la carn ecològica i de proximitat és cada vegada més valorada per la seva vinculació amb el territori, pel control dels processos d'elaboració i per la confiança que genera en el consumidor final. A escala estatal, estudis acadèmics recents publicats a la revista *Sustainability* assenyalen que els

consumidors associen aquests productes, -també en el cas de la carn- a valors com la qualitat, la proximitat, la responsabilitat social i la credibilitat de l'elaborador. Aquesta percepció reforça el paper del comerç especialitzat i de l'ofici carni com a prescriptors i garants d'un producte de qualitat, amb coneixement i criteri professional.

La planificació dels àpats i la gestió de la compra s'han convertit en eines clau per optimitzar el consum domèstic i adaptar-lo als ritmes de vida actuals. Tot i això, el desaprofitament alimentari continua sent un repte present.

Les darreres dades publicades per la Comisió Europea indiquen que, malgrat una lleugera reducció del malbaratament alimentari a Espanya en els últims anys,

encara es generen quantitats significatives de residus alimentaris a les llars. Aquesta realitat posa de manifest la necessitat de continuar treballant en conscienciació, educació alimentària i bones pràctiques de compra i consum.

En conjunt, els estudis dibuixen un consumidor més informat, exigent i responsable, que entén l'alimentació no només com una necessitat bàsica, sinó com una expressió de valors vinculats a la salut, el territori, la sostenibilitat i el respecte per un producte artesà. Aquest context que reforça el paper del comerç de proximitat i del sector carni especialitzat com a actors clau en aquesta nova manera de consumir.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



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



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

LA INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL I EL COMERÇ CARNI DE PROXIMITAT

Com la intel·ligència artificial pot ajudar el sector carni a treballar amb més informació, previsió i capacitat de planificació.

La transformació digital del comerç és ja una realitat, també per als establiments especialitzats i de proximitat. En aquest context, la intel·ligència artificial (IA) comença a obrir noves possibilitats per millorar la gestió interna, reforçar la relació amb el client i mantenir la competitivitat de negocis com les carnisseries - xarcuteries, sense perdre l'essència de l'ofici ni el tracte personalitzat que les caracteritza.

Lluny de substituir les persones, la IA s'entén com una eina de suport que pot ajudar a treballar amb més ordre i previsió, aportant una lectura més clara de la informació que genera el mateix negoci en el seu funcionament quotidià. La seva aplicació no implica un canvi radical en la manera de fer, sinó una evolució progressiva que permet adaptar-se a un entorn cada vegada més exigent, sense renunciar als valors que defineixen el comerç de proximitat i en particular les carnisseries - xarcuteries.

Coneixement del client i anàlisi de les vendes

Un dels àmbits on la intel·ligència artificial pot tenir un impacte més directe és en l'anàlisi de les vendes del dia a dia a la botiga. A partir del registre de tiquets i de l'històric de vendes, aquests sistemes permeten identificar quins productes funcionen millor, amb quina freqüència es



▼
La planificació a l'obrador és essencial per ajustar la producció, reduir pèrdues i treballar amb més previsió.

compren i com evoluciona el comportament del client al llarg del temps.

En una carnisseries - xarcuteria, aquesta lectura de dades ajuda a detectar tendències que no sempre són evidents a simple vista: canvis graduals en les preferències, variacions segons l'estació o diferències clares entre dies laborables i caps de setmana. Aquesta informació permet ajustar l'oferta amb més criteri i prendre decisions amb una visió global del negoci.

Tot plegat facilita la planificació de l'activitat i ajuda a anticipar situacions, reduint la dependència de la improvisació. A més, permet comparar períodes similars d'un any a l'altre i valorar l'impacte de canvis puntuals en l'oferta o en els hàbits de compra. Disposar d'aquesta anàlisi contínua aporta més seguretat en la presa de decisions i contribueix a un funcionament més eficient del negoci, sense alterar la dinàmica habitual del dia a dia.

La IA s'entén com una eina de suport que pot ajudar a treballar amb més ordre i previsió, aportant una lectura més clara de la informació que genera el mateix negoci en el seu funcionament quotidià.

Gestió d'estocs i planificació del dia a dia

La gestió de l'estoc és una de les tasques més sensibles en el sector carni, especialment quan es treballa amb producte fresc i elaboracions pròpies. En aquest àmbit, la intel·ligència artificial pot donar suport a la planificació de la producció i de les comandes a partir del comportament real de les vendes.

Analitzant les sortides de producte dels darrers dies o setmanes, aquests sistemes poden indicar quines quantitats convé preparar, quins articles tenen una rotació més alta o quins es venen només en moments concrets. Això permet ajustar millor l'oferta, evitar excessos i reduir pèrdues per producte que no es ven a temps.

En la pràctica, aquesta informació ajuda a prendre decisions més detallades: preparar més elaborats els dies de més aflluència, ajustar la producció en dies feiners o reforçar determinats productes en funció de la temporada. A més, facilita una millor coordinació entre l'obraador i el punt de venda, contribuint a una gestió més eficient, sostenible i amb més rendiment. També permet planificar amb més antelació situacions excepcionals, com campanyes concretes o increments puntuals de demanda, reduint la pressió de la improvisació.

Suport al servei al client i al treball al taulell

El valor principal d'una carnisseria - xarcuteria continua sent el tracte directe amb el client i el coneixement de l'ofici. En aquest sentit, la intel·ligència artificial no substitueix aquesta relació, però pot facilitar el treball diari al taulell, especialment en moments de molta activitat.

A partir de la informació ja disponible a la botiga, aquests sistemes poden ajudar a organitzar millor l'oferta visible, recordar quins productes convé tenir a punt segons el moment del dia o anticipar quines elaboracions cal reforçar en hores punta. Aquest suport permet treballar amb més previsió i seguretat, reduir improvisacions i mantenir un servei àgil sense perdre qualitat en l'atenció.

A més, la tecnologia pot actuar com una

eina de consulta ràpida davant de preguntes habituals del client, facilitant informació pràctica sobre conservació, formats de venda o suggeriments bàsics de preparació. Tot plegat contribueix a millorar l'experiència de compra, mantenint sempre el protagonisme del professional i el contacte personal que defineix el comerç carni de proximitat.

Pagaments i gestió administrativa

La intel·ligència artificial també pot tenir un paper rellevant en les tasques administratives del dia a dia, sovint poc visibles però essencials per al bon funcionament de la botiga. Integrada als sistemes de cobrament i gestió, permet automatitzar el tractament de la informació de vendes, ordenar-la de manera coherent i generar



Imatge creada amb intel·ligència artificial que il·lustra la combinació entre l'ofici xarcuter i eines de suport tecnològic.

La incorporació de la intel·ligència artificial al sector carni ha de fer-se amb criteri i garanties, sempre al servei del professional i integrada de manera coherent en la realitat del comerç de proximitat i del dia a dia de les carnisseries – xarcuteries.

resums clars que faciliten la lectura de l'activitat del negoci.

Aquest tipus de suport permet detectar canvis en la facturació, diferències entre dies laborables i caps de setmana o desviacions que poden passar desapercebudes en la gestió manual. A més, facilita el seguiment de marges i resultats sense haver de dedicar-hi temps extra fora de l'horari comercial. Disposar d'aquesta visió global ajuda el professional a planificar amb més criteri, prendre decisions amb dades objectives i alleugerir una part de la càrrega administrativa, sense alterar el funcionament habitual de la carnisseries - xarcuteria.

Suport a la informació alimentària i als al·lèrgens

En moltes carnisseries - xarcuteries, la informació sobre ingredients i al·lèrgens es reparteix entre receptes d'obra, fitxes en paper i el coneixement acumulat del professional. Aquesta dispersió fa que, en determinats moments, accedir a la informació exacta requereixi temps i atenció, especialment quan es treballa amb diverses elaboracions pròpies.

En aquest context, la intel·ligència artificial pot ajudar a estructurar aquesta informació i a relacionar-la de manera automàtica. A partir de receptes i fitxes introduïdes prèviament, aquests sistemes poden identificar els ingredients presents en cada elaboració i assenyalar possibles al·lèrgens, facilitant consultes ràpides sense haver de revisar tota la documentació manualment.

Aquest suport resulta especialment útil en situacions de molta activitat, quan cal donar una resposta clara i immediata al client. Tot i que no substitueix el criteri ni la responsabilitat del professional, contribueix a reduir errors, a treballar amb més seguretat i a oferir una informació més precisa, un aspecte cada vegada més valorat en el comerç carni de proximitat.

Reptes, límits i ús responsable de la tecnologia

Tot i els avantatges que pot aportar, la incorporació de la intel·ligència artificial al comerç de proximitat s'està fent de manera molt progressiva. Factors com la manca de temps, la dimensió dels negocis o la necessitat de formació condicionen el ritme d'adopció d'aquestes eines.

A més, cal garantir la protecció de les dades dels clients i fer un ús responsable de la tecnologia. La IA no pot substituir l'experiència ni el criteri del professional, sinó que ha d'integrar-se en el funcionament real de la botiga com una eina de suport. En aquest sentit, la normativa europea estableix marcs clars que posen l'accent en la transparència, la seguretat i el respecte a la privacitat.

En aquest context, la Unió Europea ha començat a establir un marc regulador específic per a l'ús de la intel·ligència artificial, amb l'objectiu de garantir-ne una aplicació segura i responsable. El Reglament europeu d'IA posa el focus en la protecció dels drets de les persones, la transparència en l'ús d'aquestes tecnologies i la limitació de pràctiques considerades de risc. Aquest marc normatiu ofereix un escenari de seguretat jurídica que permet incorporar noves eines amb més garan-

ties, sempre sota el criteri i la responsabilitat del professional.

Tecnologia al servei del comerç de proximitat i del sector carni

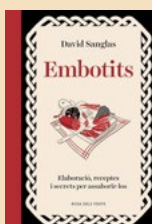
Aplicada amb criteri i coneixement del sector, la intel·ligència artificial pot esdevenir un suport útil per a les carnisseries - xarcuteries en la seva gestió quotidiana. La seva aportació no passa per substituir l'ofici ni el tracte humà, sinó per facilitar l'accés a informació rellevant i ajudar a ordenar processos que formen part del dia a dia del negoci. En aquest sentit, la tecnologia pot contribuir a treballar amb més previsió, reduir errors i prendre decisions amb una base més sòlida.

Tot i això, la seva incorporació al comerç carni de proximitat es produeix de manera gradual i ha d'anar lligada a solucions realistes, adaptades a la dimensió i a la manera de treballar de cada establiment. Només així la intel·ligència artificial pot convertir-se en una eina realment útil, al servei del professional i alineada amb les necessitats del sector, reforçant la competitivitat sense perdre els valors que defineixen el comerç especialitzat.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

LLIBRES PER GAUDIR DE LA TRADICIÓ I LA PASSIÓ PER L'OFICI

Hi ha llibres que ajuden a posar en valor l'ofici, el coneixement acumulat i una manera de fer arrelada al nostre patrimoni gastronòmic. Us presenten tres llibres que connecten amb la passió per la carnisseria, la cansaladeria i la xarcuteria, pensats tant per a professionals del sector com per a persones interessades en la gastronomia i la cultura alimentària.



Embotits
David Sanglas

Aquest llibre proposa un recorregut per la tradició i la memòria gastronòmica dels embotits, combinant coneixement culinari i creativitat. L'autor convida a redescobrir productes que formen part del nostre dia a dia, sovint associats a una manera de menjar senzilla, però amb un gran potencial gastronòmic.

A través de receptes i propostes diverses, el llibre mostra com els embotits poden tenir un paper protagonista a la cuina, tant des d'una òptica tradicional com des d'una mirada més contemporània. És una obra pensada per aprofundir en el producte, entendre'l millor i posar-lo en valor més enllà dels seus usos habituals.



Manual de cansaladeria i xarcuteria
Josep Dolcet

Una obra de referència per al sector, concebuda com una guia completa i pràctica per entendre i aplicar els fonaments de la cansaladeria i la xarcuteria. El manual recull coneixements tècnics sobre la carn, els processos d'elaboració, els ingredients, la conservació i les bones pràctiques, així com un ampli recull de formulacions i elaboracions tradicionals.

El llibre està pensat tant per a professionals en actiu com per a persones en procés de formació, i esdevé una eina útil per ordenar coneixement, aprofundir en la tècnica i reforçar la pràctica diària a l'obrador.



Porca Misèria: Los oficios de la carne
Xesc Reina

Aquest llibre ofereix una mirada personal i reflexiva sobre els oficis de la carn i el món del porc, combinant experiència professional, pensament crític i creativitat. L'autor alterna reflexions sobre la tradició i el futur del sector amb relats, idees i propostes que conviden a qüestionar rutines i a replantejar la manera d'entendre el producte.

Amb un estil directe i propi, l'obra va més enllà del receptari i es converteix en una invitació a pensar l'ofici des del respecte, la curiositat i la voluntat d'evolució, posant en valor el coneixement acumulat i la necessitat d'adaptar-lo als nous temps.

Els podeu comprar a oficisdelacarn.cat/llibres

Actualitat gremial

TARRAGONA

Doble premi per a Carnisseria Cal Paulo a la Mescla 2025 de Deltebre

La Carnisseria del Paulo ha estat la gran protagonista de Mescla 2025, celebrada al mes de maig al Parc Fluvial de Deltebre, aconseguint el doble reconeixement a Millor Tapa i Millor Estand del certamen.

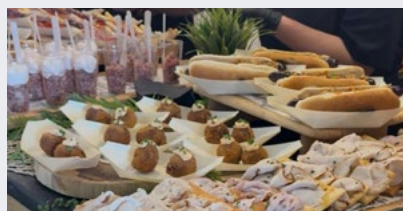
La tapa guardonada, votada pel públic, ha estat un "perrito caliente" elaborat amb salsitxa de baldana d'arròs en format hot dog, sense tripa, utilitzant budell de llonganissa de corder, i completada amb maionesa de mostassa i espècies, sal, ceba cruixent i tomàquet confitat. Una proposta que reinterpreta productes tradicionals amb una presentació innovadora i una execució tècnica acurada.

Pel que fa a l'estand, el jurat ha valorat especialment la decoració, la posada en escena i la coherència del conjunt, així com la capacitat de l'equip per oferir un servei eficient i atractiu al llarg de tota la fira. L'operativa va anar a càrrec d'un equip de 10 persones, determinant per gestionar l'alta afluència de públic.

El reconeixement no comporta un premi econòmic, però sí una distinció institucional, amb l'entrega per part de l'alcalde Lluís Solé, i una bonificació del 50% de la tarifa de l'estand per a la propera edició, fet que reforça la continuïtat dels guanyadors al certamen.

Amb aquest doble premi, La Carnisseria del Paulo referma el seu compromís amb la qualitat, la creativitat i l'ofici, i situa el producte carni del territori com a referent dins d'un esdeveniment que uneix gastronomia, paisatge i música.

Mescla 2025 ha registrat més de 108.000 degustacions venudes i la participació de 52 paradistes, unes xifres que confirmen la consolidació de l'esdeveniment com una de les cites gastronòmiques de referència a les Terres de l'Ebre. Celebrada al Parc Fluvial de Deltebre, la fira es



desenvolupa en un espai semiobert, que permeten una gran capacitat d'afluència i una experiència oberta i accessible per a tots els públics. L'esdeveniment combina gastronomia, vi i música, amb una oferta que inclou zones de degustació amb taules i cadires, així com showcooking, tallers de cuina i actuacions musicals al llarg de tot el cap de setmana que dura el certamen.

PASSIÓ PER LA XARCUTERIA

Càpsules formatives per a professionals del sector

CATALUNYA

Noves càpsules formatives per a carnisseries-xarcuteries

Gràcies a un acord de col·laboració entre GremiCarn i La Selva, ja estan disponibles al web de gremicarn.cat una sèrie de vídeos formatius adreçats a totes les carnisseries - xarcuteries que tenen com a objectiu posar a l'abast dels professionals del sector eines pràctiques, concretes i fàcilment aplicables que ajudin a millorar el dia a dia del negoci. Són vídeos curts, pensats per ser directes i útils, que aborden aspectes clau per enfortir la competitivitat de les botigues.

Els continguts s'articulen al voltant de tres grans àmbits:

- La botiga com a espai de venda: idees per optimitzar la presentació i crear un ambient atractiu i acollidor que convidi el client a entrar i comprar.
- La comunicació i les eines digitals: consells per aprofitar millor les xarxes socials i la presència online, millorant la visibilitat i la relació amb els clients.
- Les tècniques comercials: recursos per reforçar la venda activa i millorar resultats, sense perdre l'essència del tracte proper i personalitzat.

Amb aquesta iniciativa volem reforçar el nostre compromís de donar suport a les carnisseries - xarcuteries agremiades i oferir-vos recursos que us ajudin a créixer i enfortir el sector.

GIRONA

Els embotits gironins tornen a brillar als Premis Girona Excel·lent 2025-2026

La qualitat, el saber fer i la tradició del sector carni gironí han estat, una vegada més, reconeguts en l'àmbit agroalimentari. La 6a edició del Segell de Qualitat Agroalimentària Girona Excel·lent 2025-2026 ha distingit una destacada selecció d'embotits i elaboracions, posant en valor la riquesa gastronòmica del territori i el compromís de les carnisseries - xarcuteries amb l'excel·lència i el respecte per l'ofici.

Aquesta edició ha assolit un rècord de participació, amb 540 productes presents, dels quals 137 han estat guardonats i procedeixen de 83 empreses de les comarques gironines, la xifra més alta des de la creació del segell. Un fet que evidencia la vitalitat del sector i l'aposta sostinguda per la qualitat, l'autenticitat i la diferenciació del producte local.

Impulsat per la Diputació de Girona, el segell s'ha consolidat com una marca de prestigi reconeguda arreu, utilitzada com a eina per donar visibilitat i projectar els productes gironins més enllà del territori,



amb presència també en accions i esdeveniments de projecció internacional. A més, permet als productors guardonats utilitzar la distinció durant dos anys i participar en accions de promoció i difusió que reforcen el posicionament del producte de qualitat.

La selecció dels productes es realitza mitjançant tasts a cegues a càrrec d'un panel de tastadors especialitzats del món de la gastronomia, la restauració i el sector agroalimentari. El jurat valora de manera objectiva i independent paràmetres com

l'aspecte, l'aroma, el sabor i l'harmonia del producte, garantint el rigor i la credibilitat del reconeixement.

Amb cada fuet, cada botifarra i cada elaboració feta amb passió, feu visible el valor d'una professió arrelada a la nostra cultura i imprescindible per a la nostra cuina. El vostre reconeixement és el triomf de tot un sector que continua defensant la qualitat, l'autenticitat i el respecte per la tradició.

Gràcies a tots els premiats per portar l'orgull de l'ofici allà on aneu.

Guardonats Girona Excel·lent 2025-2026

Fuet, secallona i somalla:

Carnisseria Xarcuteria Pelai – Fuet

Llonganissa:

Can Fanera

Baiona, cap de llom i llom curat:

Can Fanera – Llom 100% Duroc

Botifarra blanca:

Masia Empordà

Botifarra nerga:

Masia Empordà

Botifarra dolça:

Carnisseria Gironell – Fuet dolç

Botifarra Catalana:

Carnisseria Xarcuteria Pelai

Pa de fetge:

Carnisseria Alemany

Especialitats singulars:

Embotits Boada Porcel
– Bombes de fuet dolç amb cobertura de xocolata negra 70% i avellanes

Embotits Vilanova
– Piumoc o sac d'os

Especialitats singulars

(de sofregits, brous i salses)

Can Fanera
– Sofregit de Fideuà

**Especialitats singulars
(de 4a i 5a gamma)**

Can Fanera
– Croquetes de bacallà

Actualitat gremial

GIRONA

Èxit de participació a la jornada del Gremi de Girona i Espècies Teixidó "Marinats i espècies. Aplicació tècnica en la carn"

A principis d'octubre, des del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines, conjuntament amb Espècies Teixidor, vam dur a terme la jornada "Marinats i espècies. Aplicació tècnica en la carn", una sessió formativa que va reunir una vintena d'assistents interessats a aprofundir en l'ús professional de les espècies i els marinats aplicats a l'elaboració de productes carnis.

La jornada s'emmarca dins les accions formatives adreçades a donar resposta a les necessitats reals del sector, especialment pel que fa a la diversificació de l'oferta, la millora del producte elaborat i l'adaptació als nous hàbits de consum. En aquest context, les espècies i els marinats esdevenen eines clau tant des del punt de vista tècnic com comercial.

Al llarg de la sessió es van abordar tècniques d'elaboració i tendències actuals de consum vinculades a la venda de productes carnis elaborats amb espècies, posant l'accent en criteris com l'equili-

bri aromàtic, la funcionalitat dels ingredients i l'adaptació a les demandes del consumidor. També es va fer incidència en la importància d'aplicar correctament aquests elements per garantir la qualitat del producte final i mantenir uns estàndards professionals elevats.

La jornada va combinar contingut tècnic amb una part pràctica, on es van elaborar i degustar diversos productes, permetent observar de manera directa l'impacte final de les espècies i els marinats en el resultat. Aquest enfocament pràctic va facilitar la comprensió dels continguts tractats i la seva possible aplicació a les carnisseries - xarcuteries.

La formació va anar a càrrec de Ramón Teixidor, director i gerent d'Espècies Teixidor, que va compartir coneixements especialitzats sobre l'aplicació de les espècies en el producte carni des d'un punt de vista tècnic i comercial, aportant exemples concrets i criteris professionals basats en l'experiència.



BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Servei d'energia del GremiCarn: estalvi real per a la teva carnisseria - xarcuteria

En els darrers anys, la necessitat de reduir el consum energètic ha crescut de manera exponencial a tots els sectors. Amb l'objectiu de millorar les condicions dels subministraments de llum i gas dels establiments agremiats, vam crear fa un any i mig el Departament d'Energia i Transició Energètica.

Resultats assolits fins al moment:

- Més de 300 agremiats han sol·licitat l'estudi energètic gratuït.
- En el 70% dels casos s'han detectat estalvis o millores superiors al 20%.
- Més de 150 establiments ja confien amb GremiCarn la gestió integral dels seus contractes energètics.

Els nostres objectius

- Reduir els costos energètics, millorant l'eficiència i negociant millors tarifes.
- Optimitzar el consum amb solucions netes i sostenibles.
- Construir un futur més competitiu i sostenible per al sector carni.

Com sol·licitar l'estudi gratuït: Envia l'última factura de llum i/o gas a energia@gremicarn.cat o contacta'ns al 606 086 765 i l'equip del Departament d'Energia et presentarà un informe amb propostes d'estalvi i millora.

BARCELONA

GremiCarn acosta l'ofici de carnisser - xarcuter a futurs professionals a Vilafranca del Penedès

A principi d'octubre, des de GremiCarn Barcelona vam participar en la xerrada "Descobreix l'ofici de carnisser/a i xarcuter/a", organitzada pel Servei d'Ocupació de Vilafranca del Penedès, amb l'objectiu de donar a conèixer el sector carni i les seves oportunitats laborals a persones en recerca de feina. La sessió, celebrada al recinte de La Fassina, va comptar amb la participació de Càrniques Masó, empresa familiar de la població, i de Mireia Sellarès, membre de la junta directiva de GremiCarn Barcelona.

Des del Gremi vam exposar la realitat actual del sector carni i el paper del Gremi en l'acompanyament i la formació de professionals. Durant la xerrada també vam abordar la situació del sector, posant de manifest la manca de relleu generacional i la necessitat de continuar formant i incorporant professionals qualificats a

les carnisseries - xarcuteries. A més de destacar la importància de la professionalització per garantir la continuïtat de l'ofici i la qualitat del servei.

A més, Sellarès va remarcar la bona ocupabilitat de l'ofici de carnisser/a i xarcuter/a, així com la importància de la formació com a eina clau d'accés al mercat laboral. En aquest sentit, vam presentar iniciatives com la FPO Dual i les campanyes de promoció del producte fresc i artesà que impulsem des del Gremi.

La sessió també va servir per donar a conèixer el curs "L'Art del Producte Fresc: Carnisseria, Xarcuteria i Peixateria de qualitat", impulsat pel Servei d'Ocupació de Vilafranca del Penedès amb el suport del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC), una formació pràctica que començarà el març de 2026 i que ofereix un alt percentatge d'inserció laboral.



Amb accions com aquesta, des del Gremi continuem treballant per donar visibilitat a l'ofici, captar nous professionals i reforçar el futur del sector a través de la formació i la divulgació.

Seguretat ambiental i alimentària

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

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



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics

Petits anuncis

Locals Lloguers i 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 buscan 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.

PETITS ANUNCIS

- ▶ **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

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

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

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

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 mòbil
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

Cati

Elaboració pròpia artesanal
des de 1977



Singular Shop

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

Contacte comercial

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





CUINEM PER A TU

El sabor que fidelitza

