

carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 207 | DESEMBRE 2025



Concurs Nacional de
Botifarra Catalana 2025

El millor caneló de
Catalunya

Una tardor de fires amb la
presència dels embotits

Nit de l'Artesania
Alimentària



L'ADHESIU CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Bo Fresc Local

Un any més us presentem l'adhesiu de Carnissers Xarcuters Catalunya corresponent a l'any 2026. Aquest adhesiu és la identificació de la nostra professió, és la imatge amb la qual volem ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat. Un distintiu que se suma a la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

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

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

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

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

SUMARI

05.
Editorial del president
06.
4t Concurs Nacional de Botifarra Catalana
12.
El millor caneló de Catalunya és de Can Pericus de Banyoles
14.
La influència de l'alimentació i de la maduració en el perfil sensorial de la carn
18.
Una tardor de fires amb la presència dels embotits tradicionals
21.
El sector de la carnisseria-xarcuteria, protagonista a la Nit de l'Artesania 2025

22.
La xarcuteria artesana entra a les aules del CETT, l'Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia de Barcelona

24.
Nutrició i envelliment: el paper essencial de la carn en la salut

26.
Els oficis de la carn, al centre del relat gastronòmic de Catalunya

28.
Actualitat gremial

36.
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

Disseny: Hazgraf18

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 pròpio 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



207

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. Obrim aquestes pàgines amb l'editorial de Pròsper Puig, una reflexió sobre la realitat del sector, la convivència entre carnisseria i xarcuteria i els reptes que afronta l'ofici en un context de canvi en els hàbits de consum.

Aquest número posa el focus en diversos esdeveniments i reconeixements destacats, començant pel Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que torna a situar el producte al centre i a posar en valor l'excel·lència dels professionals del sector. També hi trobareu el reconeixement al millor caneló de Catalunya, així com un repàs a una tardor plena de fires on els embotits tradicionals han tingut un paper protagonista. Aquest bloc es completa amb la presència del sector a la Nit de l'Artesania Alimentària i amb iniciatives que reforcen la visibilitat i el reconeixement de l'ofici.

En l'àmbit dels continguts d'aprofundiment, la revista inclou un article sobre la influència de l'alimentació i la maduració en el perfil sensorial de la carn, que analitza els factors que determinen la qualitat final del producte. També hi trobareu un ampli reportatge sobre nutrició i envelliment, que posa en relleu el paper essencial de la carn en la salut, especialment en la prevenció de la pèrdua de massa muscular i en el manteniment de la qualitat de vida.

Finalment, el número es completa amb continguts vinculats a la formació i al futur del sector; com la presència de la xarcuteria artesana a les aules del CETT, així com una reflexió sobre el paper dels oficis de la carn dins el relat gastronòmic de Catalunya. Tanquem amb les seccions habituals d'actualitat gremial i els petits anuncis. Gaudiu de la revista!

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

ARTESANIA, OFICI I FUTUR DEL NOSTRE SECTOR



Som un sector amb dos oficis que conviuen i es complementen: la carnisseria i la xarcuteria. Dos àmbits que comparteixen arrels, coneixement i tradició, però que alhora tenen dinàmiques, reptes i realitats específiques que cal saber llegir i gestionar amb responsabilitat.

En els darrers anys, la carnisseria ha viscut moments complexos. El debat sobre el consum de carn, la nutrició i els nous hàbits alimentaris ha estat intens i, en alguns moments, polaritzat. Sovint s'ha simplificat una qüestió que és molt més rica i matisada. Avui, però, podem afirmar que aquest debat s'ha anat situant: la carn continua formant part d'una dieta equilibrada i saludable, aportant proteïna d'alta qualitat i nutrients essencials, sempre que el seu consum es faci amb criteri, informació i coneixement. El paper del professional carnisser és clau, no només com a venedor, sinó com a prescriptor i garant de qualitat.

La xarcuteria, per la seva banda, viu un moment especialment favorable. Els elaborats carnis han recuperat protagonisme i prestigi, i han sabut connectar amb nous públics sense perdre l'essència. La mirada de cuiners, gastrònoms i divulgadors ha estat determinant per posar en valor una feina que combina tècnica, creativitat i respecte pel producte. Aquest reconeixement ha ajudat a reforçar la visibilitat dels xarcuters i a situar els elaborats carnis com a peces clau del nostre patrimoni gastronòmic.

En aquest context, la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia ha estat un impuls determinant. Ha permès entendre la gastronomia com un ecosistema complet, que va molt més enllà de la restauració i que inclou tots els professionals que fan possible la nostra cultura alimentària: des del sector primari fins als artesans elaboradors i el comerç especialitzat. Aquest reconeixement internacional ha ajudat a situar els nostres oficis al lloc que els correspon, com a baula imprescindible d'una cadena que connecta territori, producte i tradició.

Tanmateix, aquest moment de visibilitat també ens obliga a fer una reflexió profunda sobre el concepte d'artesania. La paraula "artesà" hauria de ser un reconeixement real, una distinció positiva que identifiqui aquells professionals que treballen amb una formació reglada, amb rigor tècnic i amb un saber fer transmès de generació en generació. Malauradament, aquest concepte no sempre arriba a la societat amb la força i la claredat que mereix. Sovint no es percep tot el coneixement, l'experiència i l'ofici que hi ha darrere d'un producte realment artesà.

La carnisseria i la xarcuteria són oficis amb identitat, saber fer i responsabilitat cultural, essencials per preservar la nostra gastronomia i afrontar amb criteri els reptes de futur del nostre sector.

Aquesta confusió s'agreuja quan la gran indústria fa un ús indiscriminat del terme "artesà" per descriure productes que no responen a aquest model. Quan tot és artesà, res no ho és. Lluny de dignificar l'ofici, aquest ús banal en desdibuixa el significat i perjudica aquells professionals que treballen amb criteris d'excel·lència, proximitat i responsabilitat.

Per tot això, com a sector tenim el deure i la responsabilitat de reivindicar el valor real de l'artesania. Cal explicar millor què fem, com ho fem i per què és important. Cal compartir el nostre coneixement, defensar la qualitat i posar en relleu allò que ens fa únics. Som dipositaris d'una cultura gastronòmica que forma part del nostre patrimoni col·lectiu, i preservar-la no és només una qüestió de passat, sinó una aposta clara pel futur del nostre ofici i del nostre país.

El 4t Concurs Nacional de Botifarra Catalana consolida l'excel·lència del producte



En la quarta edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana, celebrada en el marc de la Fira Orígens d'Olot, Ramon Hernando, de Xarcuteria Hernando (Barcelona), s'ha proclamat guanyador amb la millor botifarra catalana del 2025. La segona posició ha estat per a Enric Rosell, de Ca l'Estevet (Ordal, Alt Penedès), mentre que la menció del jurat ha recaigut en Urbici Escudé, de Casa Oms (Els Hostalets de Balenyà, Osona).

La botifarra catalana continua consolidant-se com un dels grans referents de la xarcuteria del nostre país. Any rere any, el seu nivell d'elaboració creix de la mà dels professionals que, des dels seus obradors, treballen per mantenir viu un producte essencial de la nostra cultura gastronòmica. Aquesta evolució es va tornar a evidenciar el passat 23 de novembre, en el marc de la Fira Orígens d'Olot, amb la celebració de la quarta edició del Concurs Nacional de Botifarra Catalana.

Impulsat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, el certamen té com a objectiu posar en valor l'ofici, fomentar la qualitat i contribuir a la millora contínua dels productes carnis tradicionals. En aquest sentit, el president de la Fundació Oficis de la Carn, Pròsper Puig, posa l'accent en la funció que tenen aquests certàmens dins del sector: «els concursos no són només per guanyar, sinó per ajudar a perfeccionar la qualitat i reforçar la cultura gastronòmica del país». Una visió que connecta amb l'esperit del concurs, entès no només com una competició, sinó com una eina per impulsar l'excel·lència, compartir coneixement entre professionals i continuar dignificant l'ofici de cansalader-xarcuter.

El concurs ha comptat amb la participació de 19 elaboradors provinents d'11 comarques catalanes, una xifra que confirma tant la diversitat territorial com l'interès creixent per aquest tipus d'iniciatives dins del sector. En concret, hi han participat professionals d'Osona (6), Moianès



Els membres del jurat durant la deliberació a la Fira Orígens

(3), Barcelonès (3), així com de l'Alt Urgell, l'Alt Penedès, el Vallès Oriental, el Pla de l'Estany, el Maresme, la Conca de Barberà i el Priorat, mostrant una representació àmplia del territori.

Aquest certamen és obert a professionals de cansaladeries, xarcuteries i petits establiments amb autorització per elaborar productes carnis, sempre que es tracti de micro o petites empreses. El jurat, format per mestres artesans, especialistes en producte carni, periodistes i professionals del sector, ha coincidit a destacar l'alt nivell de les botifarres presentades, amb una millora notable en les característiques tècniques i sensorials, fet que evidencia l'evolució constant del producte i del conjunt del sector.

Un nivell altíssim i molt ajustat

El tast de deliberació es va celebrar el dissabte 22 de novembre, en un dels espais de la Fira Orígens d'Olot, on el jurat es va reunir per analitzar les botifarres presentades. Integrat per mestres artesans cansaladers-xarcuters, gastrònoms, periodistes i professionals del sector carni, el jurat va seguir un sistema de valoració rigorós estructurat en dues fases: una primera ronda per seleccionar les peces amb millor puntuació i una segona per determinar el veredict final.

Els criteris d'avaluació van tenir en compte tant l'aspecte exterior —color, consistència i presentació— com l'interior —tall, textura i lligat—, així com el gust i

MILLOR BOTIFARRA CATALANA
RAMON HERNANDO



“Busquem l'equilibri perfecte entre tradició i tècnica, respectant al màxim la recepta clàssica i cuidant cada detall del procés d'elaboració, des de la selecció de la carn fins a la cocció final.”

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



Xarcuteria Hernando
Carrer de Balmes, 296 - Barcelona

SEGONA POSICIÓ
ENRIC ROSELL



“Participar és posar-te a mans d'experts. El valor no és només el resultat, sinó el procés que obliga a revisar el producte i a buscar els petits detalls que marquen la diferència.”

Ca l'Estevet és un obrador familiar amb una llarga trajectòria iniciada l'any 1895, que ha sabut mantenir viva la tradició al llarg de diverses generacions. La seva activitat combina l'elaboració d'embotits clàssics amb receptes pròpies, incorporant també propostes innovadores que amplien el seu ventall de productes. El seu treball es basa en l'ús de matèries primeres de qualitat i en processos d'elaboració naturals, amb una clara voluntat de preservar el sabor autèntic del producte i el respecte per l'ofici.



Ca l'Estevet
Av. Barcelona, 18 - Ordal

MENCIÓ DEL JURAT
URBICI ESCUDÉ



“El secret és molta feina i molta paciència. Seleccionem les carns, les treballem amb cura i respectem els temps perquè el producte tingui l'equilibri que busquem.”

Casa Oms és una empresa artesana situada als Hostalets de Balenyà, en una zona tradicionalment vinculada a l'elaboració d'embotits. Des del seu obrador, treballen amb aposta pels processos artesanals, seleccionant les carns, treballant-les manualment i respectant els temps d'elaboració per garantir el resultat final. La seva manera de fer posa l'accent en el control de cada fase del procés per així aconseguir productes equilibrats, amb textura i sabor definits.



Casa Oms
C. Sant Fruitós, 14
Els Hostalets de Balenyà

l'aroma, elements clau en una elaboració que exigeix precisió i equilibri. Durant la deliberació es va posar de manifest l'alt nivell general de les botifarres presentades, amb diferències molt ajustades entre diverses de les peces finalistes.

Tal com va destacar, Josep Dolcet, secretari del jurat i membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn, «enguany hem vist una millora molt notable de la qualitat; el nivell era altíssim i, en molts casos, molt igualat, fet que ha dificultat l'elecció». Una realitat que reflecteix l'evolució tècnica dels elaboradors i el seu compromís constant amb l'excel·lència. L'endemà, diumenge 23 de novembre, l'Aula Cuina de la Fira Orígens va acollir l'acte de proclamació dels guanyadors, convertint-se, un any més, en un espai de reconeixement per al conjunt del sector i per a la feina diària dels professionals de la xarcuteria artesana.

Els guanyadors del Concurs

La botifarra catalana guanyadora d'aquesta quarta edició ha estat la de Ramon Hernando, de Xarcuteria Hernando de Barcelona, que va obtenir la màxima puntuació del jurat en el tast de deliberació. La seva proposta destaca per una interpretació fidel a la recepta clàssica que, segons el mateix Hernando, «busca l'equilibri perfecte entre tradició i tècnica, respectant al màxim la recepta i cuidant cada detall del procés d'elaboració, des de la selecció de la carn fins a la cocció final». Un plantejament que reflecteix una manera de treballar basada en el control del procés, el coneixement de la matèria primera i la millora constant.

La recepta, explica, prové del seu pare, que al seu torn l'havia heretada del seu mestre, i s'ha anat enriquint amb l'experiència acumulada al llarg dels anys. Hernando defensa que «la botifarra catalana és un conjunt», i posa l'accent en la importància de la qualitat de la matèria primera, el tractament de les espècies i el respecte pel producte en totes les fases d'elaboració. Una visió que resumeix bé l'exigència d'un producte on l'equilibri és determinant i on cada decisió en el procés es reflecteix en el resultat final.

Per a Hernando, aquest reconeixement

“ ”

VOLEM MILLORAR EL PRODUCTE ANY RERE ANY I POSAR EN VALOR LA GRAN FEINA DELS NOSTRES ARTESANS. ELS CONCURSOS NO SÓN NOMÉS PER GUANYAR, SINÓ PER AJUDAR A PERFECCIONAR LA QUALITAT I REFORÇAR LA CULTURA GASTRONÒMICA DEL PAÍS.

PRÒSPER PUIG,
PRESIDENT DE LA FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

«és un orgull enorme per al nostre equip, perquè posa en valor la feina constant, la dedicació i la voluntat de mantenir viu un producte que és essencial en la nostra xarcuteria». Aquest guardó, a més, no arriba de manera aïllada. Enguany, també ha estat distingit en el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana, amb el primer premi en la categoria tradicional i el segon en la categoria singular, uns reconeixements que consoliden la seva trajectòria i reforcen la seva aposta per l'excel·lència.

La segona posició d'aquesta edició ha estat per a Enric Rosell, de Ca l'Estevet (Ordal, Alt Penedès), un establiment familiar fundat el 1895 amb una trajectòria consolidada que manté la participació en el concurs com una aposta continuada. No és el primer any que s'hi presenta i, segons explica, formar part del certamen és una manera d'exigir-se i de continuar avançant. «Participar és posar-te a mans d'experts», afirma, i afegeix que «el valor no és només el resultat, sinó el procés que obliga a revisar el producte i a buscar els petits detalls que marquen la di-

ferència». Rosell defensa que aquesta exigència constant és la que permet créixer professionalment i millorar any rere any l'elaboració.

Pel que fa a la seva botifarra catalana, en destaca la qualitat de la matèria primera i el respecte pel producte durant la cocció per aconseguir una peça «lleugera i suau, apta per a tots els públics».

La menció del jurat d'aquesta edició ha estat per a Urbici Escudé, de Casa Oms, d'Els Hostalets de Balenyà (Osona), un establiment que ha convertit l'elaboració tradicional en el centre del seu projecte. No és la primera vegada que hi participa; aquesta ha estat la tercera i, segons explica, formar part del concurs és gairebé una cita fixa dins la seva planificació anual. «Participar en un concurs és posar-te el mirall al davant», afirma. Per a Casa Oms, el valor no és només el reconeixement, sinó el retorn professional que permet revisar processos i continuar millorant.

Pel que fa a la seva botifarra catalana, Escudé assegura que «és molta feina i molta



Imatges de la deliberació del jurat

pacència». Explica que seleccionen les carns, les tallen a ganivet i les deixen en maceració abans de la cocció. Després les emboteixen en tripa col·lar de la comarca i les deixen reposar fins a aconseguir la melositat justa. «Al final, gairebé sempre, tot és qüestió de paciència». Pel que fa a la seva botifarra catalana, en destaca la qualitat de la matèria primera i el respecte pel producte durant la cocció per aconseguir una peça «lleugera i suau, apta per a tots els públics».

Els jurat d'aquesta quarta edició

Les 19 botifarres presentades en aquesta quarta edició van ser sotmeses a un tast rigorós per part del jurat, seguint un sistema de dues fases. En una primera ronda es van seleccionar les deu peces amb millor puntuació, que posteriorment van passar a una segona deliberació conjunta per determinar el veredict final. Un procés que garanteix criteri, coherència i màxima exigència en la valoració. Els productes es van analitzar a partir de

criteris tècnics i sensorials molt definits: l'aspecte exterior —color, consistència i presentació—, l'interior —tall, gra, lligat i textura— i, finalment, el gust i l'aroma. El jurat va posar especial atenció en l'equilibri global de cada peça i en el control del procés d'elaboració, factors determinants en un producte que no admet desviacions. El jurat d'aquesta edició ha estat integrat per Pròsper Puig, mestre artesà cansalader-xarcuter, president de la Fundació Oficis de la Carn i gran mestre de la Confraria del Gras i el Magre; David Sanglas, cuiner i divulgador gastronòmic; Jacint Arnau, doctor en veterinària i especialista en productes carnis; Teresa Colell, dinamitzadora del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya; Josep Terradellas, mestre artesà cansalader-xarcuter; Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom i escriptor; Antoni Vigo, mestre artesà cansalader-xarcuter i guanyador de l'edició 2024; Ricard Josep Lavallol, membre de la Confraria del Gras i el Magre; Lluís Colomer, distribuïdor i expert en productes gourmet; i Fermi Corominas, productor

de porcí i cansalader-xarcuter.

La Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre han volgut agrair la implicació de tots els elaboradors participants, així com la tasca del jurat i la col·laboració de la Fira Orígens, elements clau per fer possible una nova edició del concurs i continuar impulsant la qualitat i el reconeixement de la xarcuteria artesana al nostre país.

En paral·lel, el concurs també posa de manifest la vitalitat de la xarcuteria artesana i la capacitat dels elaboradors per adaptar-se sense perdre l'essència del producte. La combinació de coneixement tradicional, tècnica i exigència en la matèria primera es tradueix en elaboracions cada vegada més afinades, que responen tant a la fidelitat a la recepta com a la voluntat de millora constant. Un equilibri que explica, en bona part, el moment de maduresa que viu avui la botifarra catalana dins del conjunt del sector.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



NOVA DATA
2027

 **VERIFACTU**

**SUMA'T A LA
FACTURACIÓ
VERIFACTU**

AMB OS SISTEMES

Prepara't amb el nostre
software Tot Pes 9

Adapta't a VeriFactu amb calma i seguretat

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

www.ossistemas.com



OS[®]

**sistemes i
comunicacions**



El millor caneló de Catalunya és de Can Pericus (Banyoles)

Al concurs del Millor Caneló de Catalunya 2025, el jurat també va distingir Nadal Artesans, de Sarrià de Ter, amb el segon premi, i la Carnisseria Cal Xevi, de Girona, amb una menció especial.

Aquest 2025, els canelons han estat elegits el Plat Favorit dels Catalans, reafirmant el seu paper com un dels plats més emblemàtics del receptari català i la seva presència constant a la cuina domèstica i de celebració. Aquesta vigència es reflecteix també en la segona edició del concurs del Millor Caneló de Catalunya, en què Can Pericus, de Banyoles (Pla de l'Estany), s'ha alçat amb el primer premi gràcies a una proposta d'elaboració artesanal i sabor reconeixible. El segon premi va ser per a Nadal Artesans, de Sarrià de Ter, mentre que la Carnisseria Cal Xevi, del barri de Sant Narcís de Girona, va rebre una menció especial del jurat.

El concurs

Organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, amb el suport de la Diputació de Girona i la col·laboració de l'Escola d'Hostaleria de Girona, Girona Excel·lent i Fira de Girona, el concurs del Millor Caneló de Catalunya ha celebrat la seva segona

edició consolidant-se com una cita de referència dins el sector.

En la seva segona edició, el concurs s'ha consolidat com un espai de reivindicació del caneló com a plat tradicional estretament vinculat a l'ofici carnisser-xarcuter, lluny de reinterpretacions forçades o lectures excessivament creatives. El jurat, format per Pep Nogué, cuiner i divulgador gastronòmic; Abraham Simon, president del col·lectiu Girona Bons Fogons; Jordi Parés, en representació de l'Escola d'Hostaleria de Girona; Jaume Colls, Mestre Artesà Xarcuter, i Antoni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, va avaluar aspectes com la qualitat del farcit, la textura i el punt de cocció de la pasta, la presentació i l'equilibri dels sabors, partint de la idea que en una elaboració aparentment senzilla cada detall és determinant.

Els membres del jurat han subratllat la dedicació dels professionals que continuen elaborant els canelons de manera tradicional, peça a peça, mantenint viu

l'esperit d'ofici i la passió per la feina ben feta. Un gest que representa la continuïtat d'una manera de treballar que posa per davant la qualitat, el temps i l'autenticitat. En aquest sentit, Antoni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, ha destacat que "el concurs del millor caneló és un reconeixement a la feina ben feta dels nostres carnisser i xarcuter artesans, que mantenen viva la tradició i la qualitat de la nostra gastronomia".

El caneló de Can Pericus

El caneló premiat de Can Pericus respon a una elaboració basada en el coneixement del producte i en una aplicació rigorosa de la tècnica. No és una recepta puntual ni pensada exclusivament per a la competició, sinó una elaboració que forma part del treball habitual de l'establiment i que s'ha anat ajustant amb el temps. La carn, seleccionada i treballada amb criteri, presenta una textura homogènia i una intensitat de sabor equilibrada.



“ ”

FER UN CANELÓ DE MÀXIMA QUALITAT, AMB EL GUST QUE S'ESPERA D'UN PLAT TAN TRADICIONAL, I QUE EL JURAT DECIDEIXI QUE ÉS EL MILLOR ENS FA CONTENTS.

DAVID ROCA,
PROPIETARI DE CAN PERICUS I
GUANYADOR DEL CONCURS

L'actual propietari de Can Pericus, David Roca, s'ha mostrat orgullós pel reconeixement, que valora una manera de treballar un plat tradicional com el caneló que elaboren des de fa més de quaranta anys. En aquest sentit, Roca destaca que el premi “és un orgull, tant per l'empresa com per als treballadors”, i subratlla la importància de “fer un caneló de màxima qualitat i amb el gust que la gent espera”, tenint en compte que es tracta d'un plat molt tradicional i que “cadascú té la seva manera de fer-lo”. El fet que el jurat hagi escollit la seva proposta com la millor, afegeix, “ens fa molt contents”.

Segons el jurat, la proposta de Can Pericus s'ajusta al plantejament del concurs, destacant la integració equilibrada del farcit amb la beixamel i un gratinat que completa el conjunt sense alterar-ne l'equilibri.

Fundada l'any 1899, Can Pericus és una carnisseria - xarcuteria amb una trajectòria centenària que ha sabut mantenir la continuïtat de l'ofici al llarg de diverses generacions. Al llarg del temps, l'establiment ha consolidat una manera de treballar basada en l'elaboració pròpia, en la selecció acurada de la matèria primera i en l'aplicació rigorosa de les tècniques tradicionals, adaptant-se als canvis del sector sense perdre la seva identitat.



Membres del jurat observen els canelons del concurs

Segon premi i menció del jurat

El segon premi va ser atorgat a Nadal Artesans, una carnisseria-xarcuteria de Sarrià de Ter que va destacar suficientment entre les seves competidores per merèixer aquesta segona posició. Una carnisseria - xarcuteria que fonamenta la seva manera de treballar en “fer la feina ben feta, valorar el que realment és important i treballar dur amb dedicació”, segons remarquen. Amb una trajectòria iniciada l'any 1975, el projecte manté una aposta clara per l'elaboració pròpia i pels cuinats tradicionals, adaptats amb el pas

del temps sense perdre les arrels.

A més, la Carnisseria Cal Xevi, situada al barri de Sant Narcís de Girona, va obtenir una menció especial del jurat pel seu caneló. Els gironins destaquen que el projecte, amb més de 25 anys de trajectòria, es fonamenta en “la satisfacció dels clients” i en l'esforç constant per millorar el servei, amb una aposta clara per l'elaboració pròpia i la qualitat del producte.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

La influència de l'alimentació i de la maduració en el perfil sensorial de la carn

El sabor de la carn no és casual: és el resultat de processos que van de l'animal al plat.

El sabor és una de les característiques organolèptiques més determinants en la percepció de qualitat de la carn, juntament amb l'olor, el color i la tendresa. La seva percepció respon a la combinació de sensacions gustatives bàsiques —salat, dolç, àcid i amarg—, a les quals s'hi suma l'umami, vinculat principalment a la presència d'aminoàcids lliures com el glutamat.

El sabor de la carn: una interacció complexa de factors bioquímics

El sabor és una de les característiques organolèptiques més determinants en la percepció de qualitat de la carn, juntament amb l'olor, el color i la tendresa. La seva percepció respon a la combinació de sensacions gustatives bàsiques -salat, dolç, àcid i amarg- a les quals s'hi suma l'umami, vinculat a la presència d'aminoàcids lliures com el glutamat.

Tot i això, el sabor no es pot entendre de manera aïllada, ja que està estretament relacionat amb l'aroma. Part de la percepció sensorial de la carn depèn dels compostos volàtils que es generen durant la seva transformació. En estat cru, la carn presenta una expressió aromàtica limitada, mentre que durant la cocció es produeix generació de compostos responsables dels aromes característics.



L'alimentació i el sistema de producció influeixen directament en la composició de la carn i, en conseqüència, en el seu perfil sensorial.

Aquesta transformació és el resultat de processos bioquímics complexos, en què la composició inicial de la carn té un paper determinant. El contingut en proteïnes, lípids i altres compostos condiciona la formació de molècules aromàtiques durant la maduració i el tractament tèrmic.

Entre aquests processos, destaquen especialment les reaccions d'oxidació lipídica, responsables de la formació d'aldehids,

cetones i altres compostos que contribueixen de manera significativa al perfil aromàtic. Paral·lelament, la disminució del pH post mortem, associada a la formació d'àcid làctic, influeix en la textura, la capacitat de retenció d'aigua i la percepció global del sabor. Així mateix, la interacció entre aquests processos determina la intensitat i la complexitat aromàtica final del producte.



Alimentació, composició lipídica i factors biològics

L'alimentació de l'animal és un dels factors més rellevants en la definició del perfil sensorial de la carn, ja que condiciona directament la seva composició lipídica.

Els animals alimentats amb pastura presenten, en general, un perfil d'àcids grassos diferent del d'aquells alimentats amb dietes basades en cereals. Aquestes diferències no només afecten el valor nutricional, sinó també la naturalesa dels compostos que es generaran durant la maduració i la cocció.

En particular, una major presència d'àcids grassos insaturats, com l'oleic i el linoic, afavoreix la formació de compostos aromàtics durant els processos d'oxidació controlada. Aquests compostos són responsables de notes sensorials característiques que sovint s'associen a carns amb un perfil organolèptic més complex.

Tot i això, l'equilibri és clau, ja que una oxidació excessiva pot donar lloc a defectes aromàtics indesitjables. Per tant, la qualitat final depèn de la composició inicial com del control dels processos posteriors. A més de l'alimentació, altres factors intrínsecs com la raça, l'edat i el tipus de tall tenen un impacte directe sobre el perfil sensorial. La raça influeix en la capacitat d'infiltració de greix i en la composició muscular, mentre que l'edat determina l'estructura del teixit connectiu, especialment del col·lagen, amb conseqüències sobre la tendresa.

El tipus de tall, per la seva banda, condiciona la proporció de greix, fibra muscular i teixit connectiu, elements que interactuen durant la cocció i contribueixen a definir la textura i el sabor final.

Així mateix, la distribució del greix intramuscular influeix en la retenció de compostos aromàtics i en la intensitat del sabor, de manera que petites variacions en aquests factors poden generar diferències sensorials notables entre peces similars.

El tractament i la cocció acaben de definir el perfil sensorial de la carn.

—

El perfil sensorial de la carn no depèn d'un sol factor, sinó de la interacció entre alimentació, composició, infiltració de greix, maduració i cocció, que conjuntament determinen el sabor, l'aroma i la textura finals.

Maduració i cocció: la transformació del potencial en sabor

Un cop sacrificat l'animal, el potencial sensorial de la carn es desenvolupa a través dels processos de maduració i cocció. La maduració és un procés fonamental que té lloc en condicions controlades de temperatura i humitat. Durant aquest període, les enzims proteolítiques degraden les proteïnes musculars, afavorint la tendresa. Paral·lelament, es produeix una alliberació progressiva d'aminoàcids lliures i pèptids, molts dels quals estan directament relacionats amb la percepció de l'umami.

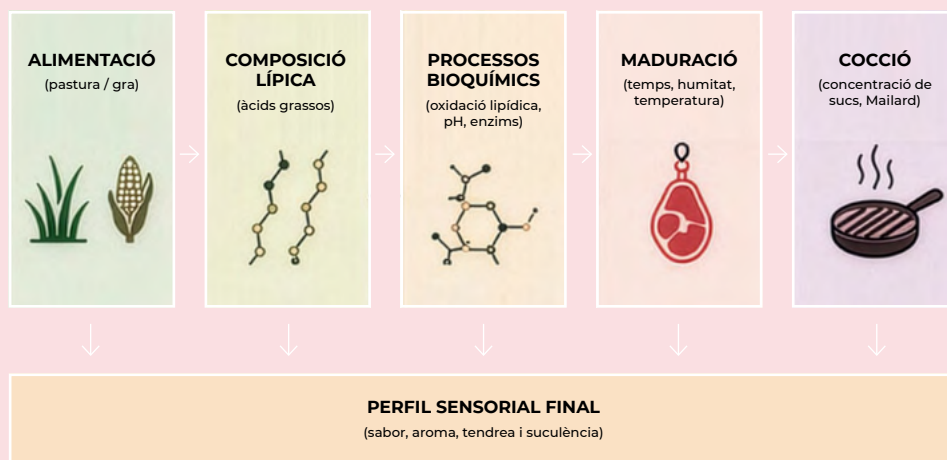
Al mateix temps, continuen produint-se reaccions d'oxidació lipídica en un entorn controlat, generant compostos volàtils que enriquiran el perfil aromàtic. La durada del procés varia segons l'espècie, situant-se habitualment entre 10 i 30 dies, tot i que en el cas del boví pot ser superior a causa de la seva estructura muscular i del contingut en col·lagen.

A més, durant la maduració es produeixen canvis en la capacitat de retenció d'aigua de la carn, així com una reorganització de l'estructura muscular que afavoreix una textura més homogènia. Aquest conjunt de transformacions contribueix a una millor expressió dels compostos aromàtics en fases posteriors.

El resultat és una carn amb una estructura més fràgil, una millor retenció de suc i una concentració més elevada de compostos responsables del sabor. També es produeix una intensificació progressiva del perfil gustatiu, especialment en carns sotmeses a períodes de maduració més llargs i controlats.

Finalment, el tractament culinari és el responsable de transformar aquest potencial en una expressió sensorial completa. Les tècniques que impliquen temperatures elevades, com la planxa o el rostit, afavoreixen la formació d'una crosta superficial i el desenvolupament de reaccions de Maillard, que generen una àmplia gamma de compostos aromàtics. Aquestes reac-

Factors que determinen el perfil sensorial de la carn



cions, juntament amb la concentració de suc, són determinants en la intensitat del sabor final. En conjunt, la combinació entre maduració i cocció actua com a mecanisme de transformació del potencial inicial de la carn, permetent el desenvolupament de perfils aromàtics complexos i definint el resultat sensorial percebut pel consumidor.

El paper de la infiltració de greix en la percepció del sabor

La infiltració de greix intramuscular, coneguda com a marbling, és un dels factors més determinants en la percepció sensorial de la carn. Aquest greix no només contribueix a la suculència, sinó que actua com a vehicle de compostos aromàtics, afavorint una distribució més homogènia del sabor durant la masticació.

Des d'un punt de vista fisicoquímic, els lípids tenen la capacitat de retenir i alliberar compostos volàtils generats durant la cocció, prolongant la percepció aromàtica i incrementant la persistència del sabor. A més, la seva fusió a temperatures relativament baixes contribueix a una textura més suau i a una major sensació de tendresa, millorant l'experiència global de consum. Cal tenir en compte que la naturalesa dels

àcids grassos presents en aquest greix també és rellevant. Una major proporció d'àcids grassos insaturats pot afavorir la generació de compostos aromàtics més complexos durant la cocció, mentre que una composició més saturada tendeix a donar perfils sensorials més neutres.

La quantitat i qualitat d'aquesta infiltració depenen de factors com la raça, l'alimentació, l'edat i el sistema de producció. En determinades races o sistemes intensius, aquesta infiltració és més elevada, mentre que en sistemes extensius pot ser menor però amb perfils lipídics diferenciats.

La distribució del greix dins del múscul no és homogènia, fet que provoca variacions en la percepció del sabor segons el tall i la zona anatòmica. Aquesta heterogeneïtat contribueix a la diversitat sensorial entre peces similars. A més, el grau de marbling pot influir en la percepció de suculència i en la velocitat d'alliberament dels aromes durant la masticació.

En conjunt, carns amb una major presència de greix intramuscular acostumen a presentar perfils sensorials més rics, complexos i persistents. Aquest fet reforça la importància de la composició lipídica no només des del punt de vista nutricional, sinó també com a element clau en la qualitat organolèptica final del producte.

Una visió integrada del perfil sensorial de la carn

El perfil sensorial de la carn és el resultat de la interacció de múltiples factors que actuen de manera seqüencial i interrelacionada. Des de l'alimentació de l'animal i la seva composició lipídica, passant pels processos bioquímics que tenen lloc després del sacrifici, fins a la maduració i el tractament culinari, tots aquests elements contribueixen a definir la qualitat organolèptica final del producte.

Aquesta complexitat explica la gran variabilitat de perfils sensorials existents i posa de manifest que petites variacions en qualsevol de les etapes poden tenir un impacte significatiu en el resultat final. Així, factors com el tipus d'alimentació, el grau d'infiltració de greix, el temps de maduració o la tècnica de cocció no actuen de manera aïllada, sinó que formen part d'un sistema global.

Entendre aquesta visió integrada permet interpretar millor les diferències entre carns i reforça el seu valor com a producte d'elevada complexitat tècnica i gastronòmica, amb una gran capacitat d'adaptació a diferents contextos, usos culinàries, preferències de consum, criteris de qualitat i nivells d'exigència del consumidor.

Per què dues carns aparentment similars no tenen el mateix gust

Tot i que dues peces de carn puguin semblar similars a simple vista, el seu sabor pot variar de manera notable. Aquesta diferència no respon a un únic factor, sinó a la suma de múltiples variables que intervenen al llarg de tot el procés productiu, des de la cria de l'animal fins al moment del consum.

Petites variacions en l'alimentació, en el ritme de creixement o en el sistema de producció poden generar diferències en la composició del múscul i del greix. Aquestes diferències, tot i ser sovint imperceptibles visualment, tenen un impacte directe en la manera com es desenvolupen els compostos aromàtics durant la maduració i la cocció.

A més, factors com el maneig de l'animal i el seu estat fisiològic abans del sacrifici també poden influir en la qualitat final de la carn. Situacions d'estrès poden alterar el metabolisme muscular, afectant el pH post mortem i, en conseqüència, la textura, la capacitat de retenció d'aigua i el desenvolupament del sabor.

També cal tenir en compte el paper de la cadena de fred i de les condicions de conservació. Variacions en la temperatura, en el temps de refrigeració o en la manipulació de la peça poden modificar l'activitat enzimàtica i els processos bioquímics responsables de la generació d'aromes.

Un altre element rellevant és la variabilitat pròpia de cada animal. Encara que comparteixin raça o sistema d'alimentació, no tots els individus presenten la

mateixa composició muscular ni el mateix grau d'infiltració de greix, fet que contribueix a generar diferències sensorials entre peces aparentment equivalents.

Aquesta combinació de factors explica per què la carn no és un producte homogeni, sinó un aliment amb una elevada complexitat tècnica i una gran diversitat de perfils sensorials. Cada peça és, en certa manera, el resultat d'un conjunt de condicions específiques que es reflecteixen en el seu comportament durant la cocció i en la seva percepció final. Entendre aquesta variabilitat permet interpretar millor les diferències entre carns i reforça la importància del control de tot el procés, des de l'origen fins al punt de consum.

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?

ESPECIES
TEIXIDOR

UNA TARDOR DE FIRES AMB LA PRESENCIA DELS EMBOTITS TRADICIONALS

Aquesta tardor, la Fundació Oficis de la Carn ha estat present en diverses fires gastronòmiques per donar visibilitat als embotits tradicionals i posar en valor l'ofici artesà.



JOSEP DOLCET
ESCOLA OFICIS DE LA CARN

La represa de l'activitat després de l'estiu acostuma a ser intensa, però enguany podem afirmar que ha estat especialment frenètica pel que fa a la participació de la Fundació Oficis de la Carn en diverses fires gastronòmiques d'arreu del país. Ha estat una tardor molt activa en què, de la mà de Josep Dolcet, hem pogut complir un dels objectius principals de la Fundació: donar a conèixer i fer tastar una mostra dels embotits tradicionals que s'elaboren arreu del territori i que formen part del nostre ric patrimoni gastronòmic.

28 de setembre Fira MOS de Lleida

Sant Miquel MOS neix a partir de la reformulació estratègica de la tradicional Fira de Sant Miquel de Lleida. Es concep com un espai de promoció i reconeixement de la gastronomia catalana i lleidatana, on es posen en valor els productes i la cuina del territori, s'impulsa el talent emprenedor i es connecten productors i restauració amb la voluntat de generar un impacte positiu i durador en el patrimoni gastronòmic.

Els embotits i la tradició xarcutera són grans ambaixadors de la gastronomia catalana, ja que concentren tradició, cultura i patrimoni alimentari. En aquest context,



Tast d'Embotits d'Or Catalans - Fira MOS de Lleida

i dins les activitats de la fira, es va celebrar un Tast d'Embotits d'Or Catalans. Sota la direcció de Josep Dolcet, els assistents van poder descobrir l'univers dels embotits del porc tot degustant peces guardonades en diversos Campionats Nacionals organitzats anualment per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre. Durant el tast es van poder degustar la botifarra d'ou elaborada per Ramon Hernando, de Xarcuteria Hernando (Barcelona),

guanyadora del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou 2025 en la categoria tradicional; la botifarra d'ou amb girella, elaborada per Jaume Badia, de Badia Xarcuters (Trepmp), guanyadora en la categoria de botifarres singulars 2021; la botifarra catalana elaborada per Antoni Vigo, de l'Antiga Casa Cal Jaume (Bellver de Cerdanya), guanyadora de l'edició 2024 del Concurs Nacional de Botifarra Catalana; una llonganissa tipus Osona elaborada per Xevi Codina, de

Les fires gastronòmiques són un espai privilegiat per explicar els embotits tradicionals, posar en valor el saber fer artesà i acostar al públic la riquesa del patrimoni xarcuter català.



Xarcuteria Codina (Taradell), guanyadora de les edicions 2018 i 2024 del Concurs Nacional de Llonganissa; una llonganissa tipus pagès elaborada per Albert Codina, d'Embotits del Collsacabra (Cantonigrós), segon premi en les edicions 2019 i 2024; i un xolís elaborat per José Luís Porté, de Carnisseria Porté-Estop (Vilaller), guanyador de l'edició 2021 del Concurs Nacional de Llonganissa.

La participació de la Fundació va servir per reforçar el vincle entre producte, territori i ofici, apropant els embotits tradicionals tant a professionals com a públic general. El tast va permetre explicar l'origen i la singularitat de cada elaboració, posant en valor la feina dels elaboradors artesans i el paper de la Fundació en la difusió del patrimoni alimentari.



Tast a cegues d'embotits tradicionals
Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu

4 d'octubre Porc i la Cervesa de Manlleu

Un any més, la Fundació va ser present a una de les fires més entranyables per a nosaltres: la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. En aquesta ocasió, ho va fer amb una activitat nova i especialment singular: un tast a cegues d'embotits tradicionals elaborats pels cansaladers de la comarca, complementats amb algun embotit procedent dels Països Catalans.

El tast a cegues representava un repte important, ja que era una experiència inèdita per a la Fundació. Juntament amb David Sanglas, un dels responsables de l'esdeveniment, es va arribar a la conclusió que havia de plantejar-se com un joc. Un joc en què els assistents haurien de fer servir tres sentits i una mica d'experiència per degustar i endevinar quin embotit tenien al davant.

Amb els ulls tapats i guiats per Josep Dolcet, els participants van rebre pistes i descripcions dels atributs de cada peça a partir del tacte, l'olfacte i la degustació. D'aquesta manera van tastar una botifarra d'ou de la cansaladeria Colom-Vila del Mercat de Manlleu, una botifarra negra o bull negre de la cansaladeria Can Parés de Manlleu, una llonganissa d'Embotits Fussimanya de Tavèrnoles, una baiona de



► Fira de Sant Lluç d'Olot

—
 La participació de la Fundació Oficis de la Carn en fires d'arreu del país permet connectar producte, territori i professionals, i reforçar la divulgació dels embotits tradicionals.

La represa de l'activitat després de l'estiu acostuma a ser intensa, però enguany podem afirmar que ha estat especialment frenètica pel que fa a la participació de la Fundació Oficis de la Carn en diverses fires gastronòmiques d'arreu del país. Ha estat una tardor molt activa en què, de la mà de Josep Dolcet, hem pogut complir un dels objectius principals de la Fundació: donar a conèixer i fer tastar una mostra dels embotits tradicionals que s'elaboren arreu del territori i que formen part del nostre ric patrimoni gastronòmic.

28 de setembre Fira MOS de Lleida

Sant Miquel MOS neix a partir de la reformulació estratègica de la tradicional Fira de Sant Miquel de Lleida. Es concep com un espai de promoció i reconeixement de la gastronomia catalana i lleidatana, on es posen en valor els productes i la cuina del territori, s'impulsa el talent emprenedor i es connecten productors i restauració amb

la voluntat de generar un impacte positiu i durador en el patrimoni gastronòmic.

Els embotits i la tradició xarcutera són grans ambaixadors de la gastronomia catalana, ja que concentren tradició, cultura i patrimoni alimentari. En aquest context, i dins les activitats de la fira, es va celebrar un Tast d'Embotits d'Or Catalans. Sota la direcció de Josep Dolcet, els assistents van poder descobrir l'univers dels embotits del porc tot degustant peces guardonades en diversos Campionats Nacionals organitzats anualment per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre. Durant el tast es van poder degustar la botifarra d'ou elaborada per Ramon Hernando, de Xarcuteria Hernando (Barcelona), guanyadora del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou 2025 en la categoria tradicional; la botifarra d'ou amb girella, elaborada per Jaume Badia, de Badia Xarcuters (Tremp), guanyadora en la categoria de botifarres singulars 2021; la botifarra catalana elaborada per Antoni Vigo, de l'Antiga Casa Cal Jaume (Bellver de Cerdanya), guanya-

dora de l'edició 2024 del Concurs Nacional de Botifarra Catalana; una llonganissa tipus Osona elaborada per Xevi Codina, de Xarcuteria Codina (Taradell), guanyadora de les edicions 2018 i 2024 del Concurs Nacional de Llonganissa; una llonganissa tipus pagès elaborada per Albert Codina, d'Embotits del Collsacabra (Cantonigrós), segon premi en les edicions 2019 i 2024; i un xolís elaborat per José Luís Porté, de Carnisseria Porté-Estop (Vilaller), guanyador de l'edició 2021 del Concurs Nacional de Llonganissa.

La participació de la Fundació va servir per reforçar el vincle entre producte, territori i ofici, apropant els embotits tradicionals tant a professionals com a públic general. El tast va permetre explicar l'origen i la singularitat de cada elaboració, posant en valor la feina dels elaboradors artesans i el paper de la Fundació en la difusió del patrimoni alimentari.

4 d'octubre Porc i la Cervesa de Manlleu

Un any més, la Fundació va ser present a una de les fires més entranyables per a nosaltres: la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. En aquesta ocasió, ho va fer amb una activitat nova i especialment singular: un tast a cegues d'embotits tradicionals

El sector de la carnisseria-xarcuteria, protagonista a la Nit de l'Artesania 2025



Carnissers - xarcuters participants a l'acte, acompanyats del conseller Òscar Ordeig i dels representants dels gremis.

El passat 25 de novembre es va celebrar la Nit de l'Artesania Alimentària, l'acte anual en què es lliuren els Diplomes de Mestre Artesà Alimentari 2025, un reconeixement al mestratge excepcional amb què els professionals exerceixen el seu ofici i contribueixen a preservar i projectar l'artesanía alimentària a Catalunya. Entre les persones distingides d'aquesta edició hi ha l'agregiat Josep Grados, de Cal Pepe (Santa Margarida de Montbui). L'acte va estar presidit pel conseller Òscar Ordeig i va comptar amb la participació de representants de diversos gremis i associacions professionals. En representació del sector carni hi van assistir Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters i de GremiCarn Barcelona, Joan Bou, membre de la junta d'ambdues entitats, i Vicenç Bardolet, president de GremiCarn Tarragona.

Josep Grados, cansalader-xarcuter de segona generació, ha viscut l'ofici des de petit i ha mantingut sempre una fidelitat

absoluta a les receptes, als processos i a la qualitat que han definit la trajectòria de Cal Pepe. La seva carrera professional combina tradició, formació continuada i capacitat d'innovació, amb una clara voluntat de donar continuïtat i projecció al projecte familiar, tot preservant els valors de l'ofici artesanal.

Més enllà del lliurament dels diplomes, la Nit de l'Artesania Alimentària va posar l'accent en la importància de garantir la qualitat, la seguretat alimentària i el rigor professional als establiments artesans. En aquest context, l'agregiat Joan Pallisé, de Cal Marxant (Vallfogona de Balaguer), va participar a l'acte explicant la seva experiència en la implementació de la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene, destacant-ne el valor com a eina clau per reforçar la seguretat, la confiança del consumidor i la professionalització del sector.

El Diploma de Mestre Artesà Alimentari s'atorga a proposta de les entitats de representació i defensa dels interessos

professionals dels artesans, o bé a sol·licitud de les persones interessades. Aquest reconeixement es concedeix des de l'any 1987 i, des d'aleshores, s'han lliurat més de 1.000 diplomes arreu del país. El guardó reconeix una trajectòria professional consolidada i només s'atorga a persones amb un mínim de quinze anys d'ofici que acrediten un domini tècnic excel·lent, una llarga experiència professional, formació especialitzada i mèrits destacats en la pràctica de l'artesanía alimentària.

Aquest reconeixement s'emmarca en les polítiques del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per fomentar els valors econòmics, culturals i socials de l'artesanía alimentària, així com per reforçar el paper de les petites empreses familiars arrelades al territori i compromeses amb la qualitat del producte i l'ofici artesanal transmès de generació en generació.

La xarcuteria artesana entra a les aules del CETT, l'Escola de Turisme, Hoteleria i Gastronomia de Barcelona

El passat mes d'octubre, la Fundació Oficis de la Carn va oferir una *masterclass* de xarcuteria als alumnes de 2n curs del grau de Ciències Culinàries del CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, en una sessió que va destacar pel seu caràcter pràctic i per la implicació directa dels estudiants en tot el procés, conduïda per Yolanda Presseguer, Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera i Josep Dolcet, de l'Escola Oficis de la Carn.

Des del primer moment, l'aula es va plantejar com un espai de treball real. Els alumnes van participar activament en l'elaboració de diferents productes de xarcuteria, treballant la carn, preparant les mescles, ajustant la condimentació i realitzant l'embotit. Aquest contacte directe amb el producte els va permetre entendre la importància de la matèria primera i com factors com la proporció de greix, l'equilibri de sal i espècies o la temperatura de treball influeixen de manera decisiva en el resultat final.

Durant la sessió, també es va posar especial atenció en el gest professional i en la precisió tècnica. Els alumnes van poder comprovar que la regularitat en l'embotit, la pressió adequada o la manipulació correcta de la carn no són detalls menors, sinó elements clau per garantir la qualitat del producte. Aquesta experiència pràctica els va ajudar a entendre la xarcuteria com un ofici que combina coneixement, tècnica i sensibilitat.

En aquest sentit, la sessió també va permetre posar en valor la importància de conèixer l'origen del producte i els pro-



▼ Diferents moments de la formació als alumnes del 2n curs del grau de Ciències Culinàries del CETT

cessos tradicionals que hi ha al darrere. Entendre d'on ve la carn, com es treballa i quins criteris de qualitat s'apliquen és essencial per a qualsevol professional de la cuina que vulgui treballar amb rigor i respecte pel producte.

Del producte a la seva aplicació gastronòmica

Una altra part destacada de la *masterclass* va ser el treball complet d'elaboració, des de la preparació de la matèria primera fins al resultat final. Els estudiants van poder seguir tot el procés i entendre com cada fase condiciona el producte acabat, des de

la mescla fins a l'embotit i el resultat final. Es va incidir en el fet que cada decisió tècnica té un impacte directe en la textura, el sabor i la qualitat de l'elaboració.

La sessió va incloure també el tast dels productes elaborats i una anàlisi de les seves característiques. Aquest moment va servir per connectar la part tècnica amb la percepció final del producte i amb la seva possible aplicació a la cuina. Els alumnes van poder reflexionar sobre com integrar aquestes elaboracions de xarcuteria a la cuina, entenent la xarcuteria no només com un producte acabat, sinó com un recurs gastronòmic amb múltiples possibilitats.



Formació i futur del sector

La jornada va generar un intercanvi molt enriquidor entre els professionals del gremi i els estudiants, amb preguntes centrades en la innovació, la qualitat, els processos d'elaboració i el paper de la xarcuteria dins la gastronomia actual. Aquest diàleg va evidenciar l'interès de les noves generacions per conèixer en profunditat els oficis alimentaris i entendre'n la complexitat, més enllà del resultat final, així com la voluntat d'incorporar aquests coneixements en el seu futur professional.

Aquest tipus d'experiències pràctiques són clau en l'etapa formativa, ja que permeten als estudiants sortir del marc teòric i enfrontar-se a la realitat de l'ofici, amb les seves exigències i criteris. Treballar directament amb el producte i entendre com es construeix una elaboració

ajuda a consolidar l'aprenentatge i a tenir una visió més completa de la professió. Al mateix temps, aquestes sessions reforcen el vincle entre el món acadèmic i el sector professional, generant espais on es comparteix coneixement i experiència. Un intercanvi necessari per adaptar l'ofici als nous temps sense perdre'n l'essència. Amb iniciatives com aquesta, des de la Fundació Oficis de la Carn reforcem el nostre compromís amb la formació i la transmissió del coneixement, acostant la realitat de l'ofici a les noves generacions i posant en valor el paper dels carnisers - xarcuters, contribuint així a garantir la continuïtat i el reconeixement del sector.



REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.
Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)
Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients
Tel: 93 360 09 70
pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com





Nutrició i envelliment: el paper essencial de la carn en la salut

En el procés d'envelliment, l'alimentació és clau per preservar la salut i la qualitat de vida. Amb els anys, les necessitats nutricionals canvien i cal garantir una aportació adequada de nutrients per mantenir la massa muscular i el bon funcionament de l'organisme. En aquest context, la carn hi té un paper rellevant pel seu alt nutricional.

Mantenir la massa muscular: el repte de la sarcopènia

Amb el pas dels anys, el cos experimenta canvis fisiològics que afecten directament la qualitat de vida. Un dels més rellevants és la pèrdua progressiva de massa i força muscular, un procés que s'inicia a partir de la tercera dècada de vida i que s'accentua especialment a partir dels 60 anys. Aquesta condició, coneguda com a sarcopènia, pot comportar una disminució de la mobilitat, més risc de caigudes i una pèrdua d'autonomia en el dia a dia.

En aquest context, l'alimentació juga un paper determinant. Les proteïnes d'alt va-

lor biològic, presents en la carn, aporten tots els aminoàcids essencials que l'organisme necessita per mantenir i regenerar el teixit muscular. Una ingesta adequada de proteïna de qualitat contribueix a frenar aquest deteriorament i a preservar la funcionalitat física en la gent gran.

A més, la carn destaca per la seva elevada biodisponibilitat, és a dir, per la facilitat amb què el cos assimila els seus nutrients. Això és especialment important en persones d'edat avançada, que sovint presenten una menor capacitat d'absorció.

Un perfil nutricional complet i altament biodisponible

Més enllà de la proteïna, la carn és una font rellevant de vitamines i minerals per al bon funcionament de l'organisme.

Entre les vitamines, destaca la vitamina B12, imprescindible per a la formació de glòbuls vermells, el manteniment del sistema nerviós i la reducció del cansament i la fatiga. Es tracta d'un nutrient que

només es troba de forma natural en aliments d'origen animal, fet que converteix la carn en un aliment especialment valuós en determinades etapes de la vida.

Pel que fa als minerals, la carn aporta ferro hemo, una forma de ferro que s'absorbeix de manera molt més eficient que el ferro d'origen vegetal. Aquesta característica és clau per prevenir situacions de dèficit, com l'anèmia, i per garantir un correcte transport de l'oxigen a l'organisme.

També hi trobem zinc, essencial per al sistema immunitari i per al manteniment dels sentits com el gust i l'olfacte, que sovint es veuen afectats amb l'edat. El fòsfor contribueix al bon estat dels ossos i al metabolisme energètic, mentre que el potassi ajuda a regular la tensió arterial i el funcionament muscular.

Aquest conjunt de nutrients converteix la carn en un aliment dens nutricionalment, especialment indicat en etapes en què les necessitats són elevades però la ingesta es redueix.

La carn aporta proteïnes d'alt valor biològic i nutrients que ajuden a mantenir la massa muscular i prevenir dèficits.

Digestibilitat, textura i adaptació culinària

Un dels factors que condiciona l'alimentació en la tercera edat és la facilitat de consum dels aliments. Amb el pas dels anys, poden aparèixer dificultats de masticació, pèrdua de peces dentals o una menor producció de saliva, així com una digestió més lenta. En aquest escenari, la carn continua sent un aliment molt vàlid gràcies a la seva capacitat d'adaptació culinària.

La clau rau en l'elecció de les peces i, sobretot, en la manera de cuinar-les. Les cocccions lentes —com els estofats, els guisats o les cocccions al forn a baixa temperatura— permeten obtenir textures molt més tendres, facilitant tant la masticació com la digestió. Aquest tipus d'elaboracions, a més, afavoreixen la conservació dels sucus i milloren la palatabilitat del producte, fet especialment rellevant en persones amb pèrdua de gana.

D'altra banda, preparacions com la carn picada, hamburgueses artesanes, mandonguilles o farcits permeten presentar el producte en formats més tous i homogenis, adaptats a diferents necessitats. També es poden incorporar en cremes, purés enriquits o plats combinats que ajudin a augmentar la densitat nutricional sense incrementar excessivament el volum d'ingesta.

Cal tenir en compte, a més, que una bona manipulació i cocció contribueix a millorar la digestibilitat de les proteïnes i a reduir molèsties gastrointestinals. Evitar cocccions agressives o peces massa fibroses és clau per garantir una experiència de consum agradable.

Aquesta versatilitat fa que la carn pugui formar part de la dieta habitual de la gent

gran sense dificultats, adaptant-se a cada cas concret i contribuint a mantenir una alimentació equilibrada i variada.

Consum recomanat i el paper en la salut global

De manera general, es recomana un consum de carn d'entre 100 i 150 grams per ració, 2 o 3 vegades per setmana, dins d'una dieta equilibrada i adaptada a les necessitats individuals. Aquestes quantitats poden variar en funció de factors com el nivell d'activitat física, l'estat de salut o la massa muscular.

Més enllà de la quantitat, és important posar el focus en la qualitat del producte i en la seva integració dins d'un patró alimentari saludable. La carn, consumida de forma adequada, aporta nutrients essencials que contribueixen al manteniment de la massa muscular, al bon funcionament del sistema immunitari i a la prevenció de dèficits nutricionals. En aquest sentit, esdevé un aliat rellevant per afavorir un envelliment actiu. La seva aportació de proteïnes d'alt valor biològic, vitamines i minerals ajuda a preservar funcions bàsiques de l'organisme i a mantenir l'autonomia personal durant més temps.

Integrar la carn en l'alimentació habitual, amb criteri i una correcta adaptació culinària, permet no només cobrir plenament les necessitats nutricionals, sinó també gaudir d'una dieta completa, variada i gastronòmicament satisfactòria, un aspecte clau per al benestar general en la tercera edat.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Nutrients clau per a la salut i el bon funcionament de l'organisme

Vitamina

B₁₂



Contribueix a la reducció del cansament i la fatiga.

Vitamina

B₆



Ajuda a mantenir el metabolisme de la homocisteïna en condicions normals.



Contribueix a l'adequat funcionament del sistema nerviós.

Fòsfor

P



Contribueix al normal metabolisme energètic en l'organisme.



Contribueix al correcte transport d'oxigen en el cos.

Zinc

Zn



Contribueix al normal manteniment del sistema immunològic.



Contribueix a mantenir la normal funció cognitiva.

La Fundació Oficis de la Carn, protagonista del Dia de la Xarcuteria al Gastronòmic Forum

El Gastronòmic Forum Barcelona 2025 ha acollit una jornada especialment rellevant per al conjunt del sector carni català, amb una programació centrada en la xarcuteria artesana com a expressió de coneixement, innovació i arrelament al territori. En un moment de transformació dels hàbits de consum i d'exigència creixent en matèria de sostenibilitat, la trobada ha servit per posar en valor el paper de les carnisseries - xarcuteries com a agents actius dins la cadena alimentària.

El Dia de la Xarcuteria, impulsat pel mateix fòrum i la Fundació Oficis de la Carn, es va celebrar el dilluns 3 de novembre al recinte de Fira Barcelona, reunint professionals, mestres artesans, formadors i representants institucionals en una jornada que va combinar reflexió estratègica, contingut tècnic i espais de trobada sectorial. Més enllà del programa, la jornada també va evidenciar la vitalitat d'un ofici que sap adaptar-se als nous reptes sense renunciar a la seva essència.

Presentació de la guia sobre malbaratament alimentari

La sessió del matí es va iniciar amb la presentació de la guia Prevenció del malbaratament alimentari al sector carni, una eina pensada per ajudar els professionals a optimitzar processos, reduir pèrdues i millorar la gestió dels recursos en el dia a dia dels establiments.

L'acte va comptar amb la participació de Glòria Cugat, subdirectora general de Transferència i Innovació Agroalimentària, i Pròsper Puig, president de Gremi-Carn, que van contextualitzar la iniciativa dins les polítiques públiques de sostenibilitat i dins el compromís del sector amb una gestió més eficient i responsable dels aliments.

Durant la presentació es van detallar els principals continguts de la guia, estructurada a partir de casos pràctics i recomanacions aplicables a la realitat de les carnisseries - xarcuteries. Es van abordar aspectes com la planificació de la producció, l'aprofitament integral del producte, la correcta gestió d'estocs i la importància de la informació al consumidor final.

Tot seguit, es va celebrar una taula rodona amb professionals del sector que van compartir experiències concretes i estratègies aplicades en els seus negocis. Hi van participar Natàlia Rodríguez (Ca la Cova, Vimbodí), Pròsper Puig (Cansaladeria Puig, Barcelona), Yolanda Presseguer (La Perla Selecta, la Garriga), Josep Dolcet (Fundació Oficis de la Carn) i Lluís Riera (veterinari de GremiCarn), amb la moderació d'Alba Graells.

El debat va posar de manifest que la lluita contra el malbaratament no depèn d'una única acció, sinó d'un conjunt de decisions quotidianes: des de la compra de matèria primera fins a la relació amb el client. Els

participants van coincidir a assenyalar la formació dels equips, la planificació i la pedagogia com a eixos fonamentals, així com la necessitat de continuar compartint coneixement dins del sector.

Tallers per reivindicar l'ofici i la seva evolució

La programació de tarda va girar cap a la dimensió més pràctica i creativa de la professió, amb dues sessions que van permetre visualitzar la capacitat d'evolució de la xarcuteria artesana.

El taller Re-evolució a la xarcuteria. 30 anys de provocació i lideratge de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn va oferir una mirada retrospectiva i alhora prospectiva sobre la formació dins el sector. De la mà de Josep Dolcet i Xesc Reina, es van repassar tres dècades d'evolució tècnica i conceptual, evidenciant com la formació ha estat clau per impulsar la qualitat i la diferenciació dels productes.

A través d'elaboracions realitzades en directe, els assistents van poder observar processos, tècniques i plantejaments que reflecteixen aquesta evolució, així com tastar-ne els resultats. La sessió va reforçar la idea que la innovació no és una ruptura amb la tradició, sinó una continuïtat basada en el coneixement i en la capacitat d'adaptació.

La jornada es va completar amb el taller



Xarcuteria d'autor. La millor xarcuteria argentina, protagonitzat pel xarcuter César Wilson Sagario. La seva intervenció va aportar una mirada internacional, amb propostes que combinaven tècniques tradicionals amb enfocaments creatius i nous perfils de sabor.

Aquest contrast va permetre evidenciar com la xarcuteria pot evolucionar en diferents contextos culturals mantenint uns fonaments comuns: el respecte pel producte, el domini tècnic i la voluntat d'oferir elaboracions amb identitat pròpia.

Reconeixement al talent, la trajectòria i la innovació

En paral·lel a les activitats, el Gastronomic Forum Barcelona 2025 també va ser escenari de diversos reconeixements a professionals que han contribuït de manera destacada al desenvolupament del sector gastronòmic i carni.

Josep Dolcet, membre de la Fundació Oficis de la Carn i de la Confraria del Gras i el Magre, va rebre un dels Premis Josep Mercader 2025 per la seva trajectòria

vinculada a la formació i a la transmissió de coneixement. La seva tasca ha estat determinant per a la professionalització del sector i per a la consolidació d'una cultura xarcutera basada en l'excel·lència.

D'altra banda, l'agremiat Ca l'Estevet d'Ordal va ser guardonat als Premis Innoforum 2025 per la seva proposta de peus de porc farcits. Aquesta elaboració exemplifica la capacitat del sector per reinterpretar productes tradicionals des d'una mirada contemporània, mantenint-ne l'essència però adaptant-los als

gustos i expectatives actuals. En conjunt, la jornada va posar de manifest la força d'un sector que continua avançant gràcies a la combinació de tradició, formació i innovació, i que manté el seu compromís amb la qualitat, el territori i el consumidor. Aquest tipus de reconeixements contribueixen també a visibilitzar l'ofici i a reforçar el prestigi de la xarcuteria dins l'àmbit gastronòmic.

▼ Participació de la Fundació Oficis de la Carn durant el Gastronomic Forum Barcelona

— REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

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

En record de Joan Escala

ORIOI TARRATS
DIRECTOR DE LA FUNDACIÓ
DELS OFICIS DE LA CARN

Quan vaig arribar al Gremi l'any 1987, en Joan Escala era el responsable de la Comissió de Comarques a la Junta que presidia en Joan Estapé. Aquesta Comissió va ser clau per unir els socis de les diferents comarques de Barcelona en un projecte comú de gremi professional que, encara avui, és vigent.

En Joan Escala, juntament amb altres companys que també ens han deixat, com en Vicens Martí, en Carles Simón o en Joan Salat, entre d'altres, alimentaven aquesta unió amb trobades pe-

riòdiques amb els socis de cada comarca. Hi compartien novetats fiscals i sanitàries, i els animaven a participar en les formacions i activitats socials que ells mateixos organitzaven.

Molts socis recordaran alguns dels actes que la Comissió impulsava: la celebració del patró del gremi, Sant Antoni Abat, amb els tradicionals sopars gremials; els viatges professionals; els Caps Grossos del Gremi, o la creació del Grup de Dones Xarcuterres, que va tirar endavant nombroses iniciatives com vídeos formatius o formacions específiques de botiga.

En Joan mai no va deixar d'estar vinculat al Gremi. Des de la creació de la

Fundació dels Oficis de la Carn, l'any 1996, en va ser patró. Actualment, el seu fill, en Jaume, també mestre artesà cansalader, continua al capdavant de l'obrador de Casa Escala, a Gavà, juntament amb la seva mare, la Montse Arnau, autèntica ànima mater de l'empresa, que encara avui es manté al peu del canó.

El meu amic Joan Escala va ser una persona propera, generosa i compromesa, amb una gran capacitat per crear vincles sòlids amb tothom qui l'envoltava. La seva pèrdua deixa un buit profund entre tots aquells que el vam estimar. Descansi en pau. Jo el portaré sempre al cor.

**Ens ha deixat Joan Salvador Escala i Parellada,
a l'edat de 82 anys, el dia 2 de desembre.**

La seva pèrdua deixa un buit profund en
tots aquells que el vam estimar.

Persona generosa i compromesa, va dedicar la seva vida a la família i als amics. El seu pas pel Gremi va contribuir a unir el col·lectiu i a reforçar el paper dels socis de totes les comarques.

Descansi en pau.

Els oficis de la carn, al centre del relat gastronòmic de Catalunya

Aquest 2025, Catalunya ha ostentat el títol de Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement internacional que ha posat en relleu la riquesa i la diversitat del nostre model gastronòmic. Un model que no s'explica únicament des dels restaurants o des de la creativitat culinària, sinó des de tota la cadena que el fa possible: des del món rural i la producció primària fins als oficis artesans que transformem el producte i el fem arribar a la ciutadania amb qualitat, coneixement i identitat.

En aquest context, els carnissers, cansaladers i xarcuters tenim un paper estructural dins la gastronomia catalana. El nostre és un ofici d'artesanía pura, basat en el coneixement profund del producte, el domini de la tècnica i un compromís constant amb la qualitat. Quan parlem de cuina catalana, també parlem dels embotits, dels elaborats tradicionals i de totes aquelles produccions que surten cada dia dels nostres obradors. Sense aquesta base, la gastronomia catalana perdria arrelament; sense els artesans, perdria identitat.

Amb la voluntat de situar el nostre ofici al centre del relat gastronòmic, des de Carnissers Xarcuters Catalunya hem impulsat la Ruta dels Sabors Catalans, una iniciativa que proposa un viatge per tot el territori a través dels elaborats carnis tradicionals de cada zona. Amb aquesta Ruta connectem producte, patrimoni i paisatge, i reforcem el vincle entre gastronomia i territori, tot convidant tant la ciutadania com els visitants a redescobrir els sabors de sempre i el valor del producte bo, fresc i de proximitat.

—

Reivindiquem el paper dels carnissers, cansaladers i xarcuters com a part essencial del relat gastronòmic i cultural del país, posant en valor un ofici artesanal que connecta territori, producte i tradició.

El projecte es concreta en 28 propostes repartides per tot el país, que vinculen elaborats carnis amb espais d'interès turístic i cultural de cada vegueria. Des de la girella associada a les esglésies romàniques de la Vall de Boí fins al recuit de drap al Camí de Ronda, passant per la baldana de les Terres de l'Ebre o la llonganissa de Vic, cada proposta mostra com patrimoni i gastronomia caminen plegats. Darrere de tots aquests productes hi som nosaltres: obradors i professionals que treballam amb rigor, respecte pel producte i voluntat de preservar un llegat gastronòmic viu.

A través d'aquestes iniciatives també hem volgut reforçar el vincle entre el nostre ofici i la societat, explicant millor què fem, com ho fem i per què és important preservar aquest model de carnisseria - xarcuteria arrelada al territori. Sovint, la feina que es fa als obradors queda invisibilitzada, tot i ser clau per garantir qualitat, traçabilitat i confiança. Obrir les portes del nostre ofici, explicar-ne els processos i posar nom i cara als professionals és

una manera de dignificar-lo i de reconnectar amb una ciutadania cada vegada més interessada en l'origen i el valor dels aliments que consumeix.

Paral·lelament, des de la Fundació Oficis de la Carn hem reforçat la tasca de divulgació i promoció del sector amb presència en fires i esdeveniments arreu de Catalunya, a través de tastos i sessions que ens permeten explicar de primera mà la nostra feina i el valor culinari i cultural dels productes carnis artesans. Aquesta tasca s'ha complementat amb la consolidació de concursos de

referència com el de la Millor Botifarra d'Ou i el de la Millor Botifarra Catalana, que posen en relleu tant la tradició com la capacitat creativa del nostre col·lectiu.

Més enllà de les accions concretes, aquest any ha estat una oportunitat per reforçar el relat del sector carni com a part essencial del sistema gastronòmic català. Un relat que parla d'ofici, de territori i de responsabilitat, però també de futur, innovació i capacitat d'adaptació. Situar els oficis de la carn en aquest relat és clau per garantir-ne la continuïtat i el reconeixement social.

Des de la Fundació Oficis de la Carn i la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters continuarem treballant perquè aquest impuls tingui recorregut, per seguir explicant el valor dels nostres productes i per consolidar el paper del sector carni artesanal com un dels pilars de la gastronomia catalana, avui i en el futur, impulsant iniciatives que reforcin el reconeixement social de l'ofici, la transmissió del coneixement i el vincle entre producte, territori i cultura gastronòmica.

Actualitat gremial

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Ens reunim amb Míriam Nogueras per traslladar-li les principals preocupacions del sector

A principis del mes de desembre des de GremiCarn vam reunir-nos amb Míriam Nogueras, portaveu de Junts per Catalunya al Congrés dels Diputats, per exposar-li de primera mà les principals preocupacions i necessitats més immediates del nostre sector. La trobada ens va permetre aprofundir en els reptes empresarials actuals que afronten les carnisseries – xarcuteries i posar sobre la taula la necessitat d'impulsar mesures concretes que facilitin el dia a dia dels professionals.

En aquest sentit, vam abordar diversos àmbits clau que condicionen l'activitat dels nostres negocis. D'una banda, vam traslladar la nostra satisfacció per l'ajornament d'un any en l'aplicació de Verifactu, una mesura que dona marge d'adaptació al sector. Tot i això, vam insistir en la necessitat que la seva implementació es faci amb criteris de proporcionalitat i no suposi una càrrega administrativa i econòmica afegida per a les petites em-

preses. En aquesta línia, vam plantejar la incorporació d'exempcions per a persones físiques majors de 60 anys, així com ajuts econòmics i deduccions fiscals que en permetin una implantació realment viable.

D'altra banda, també vam posar el focus en la situació dels autònoms i petits empresaris, destacant la necessitat de disposar d'un marc estable que afavoreixi la continuïtat dels negocis. Vam defensar la importància d'una fiscalitat ajustada a la realitat de les carnisseries – xarcuteries, així com de polítiques que reforcin la seva viabilitat econòmica en un context cada vegada més exigent.

A més, vam alertar sobre l'excés de normativa i burocràcia que recau sobre el sector, una problemàtica recurrent que dificulta el funcionament diari dels establiments i incrementa la complexitat dels processos administratius. En aquest sentit, vam posar de manifest la neces-



sitat de simplificar tràmits i adaptar la regulació a la realitat dels petits negocis. Míriam Nogueras va recollir les propostes plantejades i es va comprometre a treballar-les amb la resta del seu grup parlamentari, així com a traslladar-les al Congrés dels Diputats, amb l'objectiu de donar resposta a les necessitats del sector.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

Catàleg de fabricants de maquinària d'Amec per a carnisseries - xarcuteries

En el marc de l'acord de col·laboració entre GremiCarn i Amec, posem a la vostra disposició un catàleg d'empreses especialitzades en maquinària i solucions per al sector de la carnisseries – xarcuteria, que podeu descarregar al final de la notícia.

El document recull una selecció d'empreses industrials amb una àmplia trajectòria, que abasten àmbits com el tall, l'elaboració, l'envasat, la refrigeració, l'automatit-

zació i el control de processos, entre d'altres. Es tracta d'un conjunt de proveïdors que poden contribuir a la modernització de les carnisseries – xarcuteries i a l'optimització del treball diari.

Aquest catàleg s'emmarca en la voluntat de facilitar als agremiats l'accés a recursos útils, actuals i de qualitat, posant en contacte el sector amb empreses de referència en l'àmbit industrial i tecnològic.

Es tracta d'una eina pràctica que permet conèixer solucions adaptades a les necessitats reals de les carnisseries – xarcuteries, tant en processos productius com en la gestió del negoci. Un recurs pensat per donar suport a la presa de decisions, impulsar la modernització dels establiments i avançar cap a models de treball més eficients i competitiu.

Us el podeu descarregar a gremicarn.cat

GIRONA

Les carnisseries gironines recapten 6.717 € per a La Marató dedicada al càncer

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines hem recaptat 6.717 € per a La Marató de 3Cat, que enguany ha tornat a posar el focus en la recerca biomèdica i la necessitat d'avançar en la prevenció, el diagnòstic i el tractament del càncer.

Aquesta xifra ha estat possible gràcies a la implicació de les carnisseries participants, que han contribuït a la iniciativa solidària mitjançant les porres dels lots elaborats per cada establiment. Una acció

que, un any més, posa de manifest el compromís del sector amb les causes socials i la seva capacitat de mobilització.

L'edició d'enguany de La Marató ha tornat a posar el focus en la recerca biomèdica i en la necessitat de continuar avançant en la prevenció, el diagnòstic i el tractament del càncer. En aquest context, iniciatives com aquesta permeten sumar esforços i donar suport a projectes que tenen un impacte directe en la salut i el benestar de la societat.



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

Truqui al 93 226 22 50

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

Actualitat gremial

BARCELONA | LLEIDA | TARRAGONA

GremiCarn reforça la col·laboració amb La Selva amb noves càpsules formatives per al sector

Des de GremiCarn vam mantenir, el passat 19 de novembre, una reunió institucional amb La Selva per fer balanç de la col·laboració iniciada els darrers mesos. En aquest marc, l'empresa va elaborar i posar a disposició del gremi una sèrie de càpsules formatives exclusives sobre màrqueting i comunicació adreçades a les carnisseries – xarcuteries agremiades. Les càpsules, difoses a través dels nostres canals habituals, han tingut una bona acollida entre els professionals del sector. Els continguts han aportat eines pràctiques i recursos aplicables al dia a dia per millorar la presència digital, la comunicació amb la clientela i la presentació del producte, contribuint així a reforçar la competitivitat dels establiments.

Durant la trobada, vam coincidir en la importància de continuar impulsant accions que donin suport directe al sector. En aquesta línia, La Selva va confirmar l'elaboració de dues noves càpsules centrades en aspectes clau de l'elaboració del pernil cuit.



El president de La Selva, Xavier Albertí, va destacar el valor de la iniciativa: “Ens fa il·lusió compartir coneixement i contribuir al creixement del sector. Aquestes càpsules són una manera de donar suport al sector i aportar-hi valor real.”

Per la seva banda, Pròsper Puig, president de GremiCarn, va subratllar: “Accions com aquesta ens ajuden a reforçar l'ofici i acompanyar els professionals en un moment en què comunicar bé és tan important com elaborar bé.”

Des de GremiCarn valorem molt positivament aquesta col·laboració, que es s'afegeix a les accions que impulsem de manera continuada per posar a disposició dels agremiats recursos útils, actuals i fàcilment aplicables al dia a dia, especialment en àmbits cada vegada més determinants com la comunicació i la digitalització dels negocis.

Amb la continuïtat d'aquest acord, reafirmem la nostra voluntat d'impulsar aliances estratègiques i de llarg recorregut amb empreses de referència del sector carni que comparteixen el compromís de donar suport al teixit comercial i artesà que representen les carnisseries – xarcuteries del nostre país, contribuint a la seva modernització, competitivitat i projecció de futur.

CATALUNYA

Nova guia de l'IRTA sobre la producció de carn madurada en sec

L'IRTA ha publicat en format digital la Guia tècnica per a la producció de carn madurada en sec, un document de referència adreçat als professionals del sector carni que elaboren o volen elaborar carn madurada.

La guia té com a objectiu oferir una eina clara, estructurada i aplicable que integri els aspectes tecnològics del procés de

maduració amb els requisits de seguretat alimentària, especialment pel que fa als programes de prerequisits (PPR) i als sistemes d'APPCC. El document se centra en la maduració en sec (dry-ageing), tant convencional com amb bossa permeable al vapor d'aigua, principalment en boví, tot i que també fa referència a altres espècies com el porcí o l'oví.

Entre els continguts destacats hi trobem: el marc normatiu vigent aplicable a la carn madurada, les claus per definir l'estratègia de maduració (matèria primera, condicions i temps), els procediments de validació del procés per garantir la seguretat microbiològica, i recomanacions sobre manipulació, polit, conservació i comercialització.

BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

GremiCarn, com a membre de CedeCarne, ens adhirim al manifest conjunt per una implantació flexible de VeriFactu

GremiCarn, a través de la seva participació a CedeCarne, se suma al manifest conjunt que aquesta organització ha presentat juntament amb CeopPan i FedePesca per reclamar una implantació progressiva, realista i flexible del nou sistema estatal VeriFactu. Aquest sistema obligarà autònoms i empreses a utilitzar programes de facturació certificats i a enviar les dades a l'Agència Tributària de manera immediata.

Les tres entitats defensen els objectius de transparència fiscal que persegueix la norma, però alerten que l'entrada en

vigor immediata podria posar en risc la viabilitat de milers de microempreses i comerços artesans. Segons el manifest, sectors com el nostre pateixen mancances tècniques, costos elevats d'adaptació i poca capacitat per assumir canvis tecnològics en tan poc temps.

Per això, CedeCarne, CeopPan i FedePesca proposen: Una moratoria mínima de dos anys abans de l'obligatorietat plena; exempcions per a persones físiques majors de 60 anys i flexibilitat per a col·lectius vulnerables, ajuts econòmics i deduccions fiscals per facilitar la inversió en

equips, i companyament tècnic i formatiu per garantir una implantació ordenada i segura.

Per aquest motiu, les entitats demanen al Govern espanyol un calendari flexible fins al 2028, amb mesures de suport perquè cap empresa quedi enrere.

Des de GremiCarn ens sumem a aquesta petició i continuarem treballant, conjuntament amb CedeCarne i la resta d'organitzacions estatals, perquè la implantació de VeriFactu es faci amb garanties, realisme i respecte a la realitat del sector.

GIRONA

Curs de Perfeccionament de Canelons: Aprendre el secret del millor caneló

El passat 10 de novembre de 2025, l'Escola Agrària va acollir una nova edició del curs de perfeccionament de canelons, una jornada tècnica impulsada pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines dins les activitats posteriors a la segona edició del concurs al Millor Caneló 2025.

L'objectiu del curs va ser perfeccionar les tècniques d'elaboració i estimular la creativitat dels professionals, posant el focus en un element clau: el rostit de carns i verdures, base fonamental per tenir un farcit saborós, equilibrat i amb identitat pròpia.

La sessió va comptar amb la participació del xef Quim Casellas, del restaurant Casamar de Llafranc, reconegut amb estrella Michelin, que va oferir una masterclass centrada en l'elaboració del caneló. Casellas va destacar la importància de contro-

lar el foc, el temps i la humitat per obtenir un rostit intens i aromàtic.

També hi van intervenir Antoni Martínez i Ferran Lladó, que van oferir una demostració pràctica sobre tècniques de farcit, enrotllat, cocció i gratinat, posant en valor com els petits detalls poden marcar la diferència entre un bon caneló i un d'excel·lent.

Els assistents van valorar molt positivament la jornada, que va combinar contingut teòric, pràctica i degustació, i que va esdevenir un espai d'intercanvi d'experiències entre professionals del sector.

Amb iniciatives com aquesta, el Gremi de Carnissers reafirma el seu compromís amb la formació contínua, la innovació i la promoció de la gastronomia tradicional catalana, contribuint a reforçar la qualitat i el prestigi dels elaboradors.



Actualitat gremial

GIRONA

Ginesta 1923 rep el distintiu de 100 anys d'antiguitat als Premis de la Cambra de Comerç

El passat divendres 7 de novembre, a S'Agaró, es va celebrar l'acte anual de lliurament dels Premis de la Cambra de Comerç de Sant Feliu de Guíxols, un esdeveniment que reconeix la trajectòria i la contribució de les empreses gironines al teixit econòmic i social del territori.

En aquesta edició, Ginesta 1923 va rebre el distintiu de 100 anys d'antiguitat, un reconeixement a una trajectòria centenària marcada per la dedicació, l'ofici i el compromís amb la qualitat i la proximitat.

L'acte va ser especialment emotiu per a la família de Vidreres, amb la presència d'en Jaume, en Josep i en Salvi, acompanyats de la seva mare, la Ramona. També hi va assistir l'alcalde de Vidreres, Jordi Camps, que es va voler sumar a la celebració d'aquest reconeixement.

"Arribar als 100 anys és el resultat de l'esforç, la constància i el compromís de diverses generacions que han treballat amb passió per mantenir viu un negoci familiar i de confiança", van destacar des de l'empresa.

Amb aquest distintiu, Ginesta 1923 reafirma el seu compromís amb la tradició, el territori i la continuïtat d'un model d'empresa familiar que ha sabut adaptar-se als nous temps sense perdre l'essència dels seus orígens.



Can Ginesta és una empresa familiar fundada el 1923 i dedicada des dels seus inicis al sector de la carn i els embotits. Amb el pas dels anys i l'evolució dels hàbits de consum, l'empresa ha ampliat la seva oferta fins a elaborar més de 150 productes propis, que van des de botifarres fins a plats cuinats com cargols estofats, peus guisats o pizzes, passant per fuets i peltrucs —també coneguts com a bisbes—. Tots els productes es continuen elaborant de manera artesanal, mantenint l'essència de la cuina tradicional.

Vols escriure un article per a la revista?

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



BCN 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.

TARIFES PUBLICITAT 2025

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

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

DADES TÈCNIQUES

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

FORMATS:



Pàgina sencera
210 x 270 mm.



Mitja pàgina horitzontal
210 x 135 mm.



Mitja pàgina vertical
105 x 270 mm.



Quart de pàgina horitzontal
210 x 90 mm.



Mòdul
77 x 39 mm.

La revista imprimeix en color en totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

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

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

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

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

TARIFES

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

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

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACCIÓ:

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

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

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

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

**Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers - Xarcuters**
C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92
federaciocatalana@gremicarn.cat

Petits anuncis

Locals Lloguers i vendes

- ▶ **Es ven:**
Parada de Carnisseria i Cansaladeria al Mercat de Sant Antoni (entrada Urgell / Tamarit), Barcelona per jubilació. La Carnisseria i Cansaladaria Carne 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: Carne
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

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

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

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

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'esmolard ganivets, cuina (Fagor) 4 focs i forn, rostidor per pollastres alast + armari amb 4 barres.
Mòbil: 620.274.441 (Dolors)
- ▶ **Es ven:**
Premsa de llardons automàtica
Batedor per remenar llar
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi
- ▶ **Es ven:**
Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
Molt bon preu
Mòbil 691.65.81.72 (Daniel)
- ▶ **Es ven:**
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
Premsa de llardons
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
Preguntar per Jordi
- ▶ **Es ven:**
Talladores d'embotits i bistecs, Embotidora, Serra Guardiola, Carros Inox., Aigüera, Lligadora de Ferradura, Rentadora d'estris, Màquina al buit gran, Motllos, Ganxos, Taula de desossar pernil i altres.
Mòbil 609.48.22.95
Preguntar per Salvador
- ▶ **Es ven:**
Es ven embutidora buit continua capacitat tolva 200kg genial per mitjana producció.
Prorciona i aprofita molt la tripa amb el buit deixant el producte més compacte i lliure d'aire placa elèctrica nova.
Recentment revisada de fàcil neteja i desinfecció de segona mà.
Interessats trucar a Uwe Bader al 620.887.555
- ▶ **Es ven:**
Envasadora de buit industrial marca Bosman.
Pastadora de carn industrial marca Talleres Vall, S.A.
Picadora de carn industrial amb accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Embutidora de carn industrial amb accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Preguntar per Xavier
Mòbil 605384632

Cansaladeria
Xarcuteria
Plats cuinats

Cats

Elaboració pròpia artesanal
des de 1977



Singular Shop

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

Contacte comercial

T. 93 546 81 11

M. 661 93 24 88

info@singularshop.es

www.singularshop.es

f @ Segueix-nos



NATURAL I "SENSE PUNYETES"



Ingredients
100% naturals
sense conservants



L'Escudella
de sempre,
en 3 minuts



GASTRONOMIC
FORUM BARCELONA

PREMI
INNOFORUM

Producte més
innovador

CUINATS 30191 - Escudella
i Carn d'Olla amb Pilotes



Girona
Excel·lent.
Segell de qualitat agroalimentària
2025-2026



Diputació de Girona

Jotri
A FOC LENT AMB TU

DEGUSTA
LA CUINA DE CASA

www.degusta.food