



carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 208 | MARÇ 2026

11è Concurs Nacional
de Botifarra d'Ou

Concurs Nacional de
Pilota i Botifarra Negra
per a Escudella

Piumoc, un embotit que
sobreviu gràcies a una
carnisseria de la Garrotxa

LA BRASA FA FESTA

NOSALTRES SABOR

Amb els preparats MIX de BBQ tens el gust assegurat.

Prepara la graella i deixa que el sabor parli.



**DESCOBREIX LA
GAMMA COMPLETA**

i reserva els teus imprescindibles

www.teixidor.com ☎ 93 874 12 00

ESPÈCIES
TEIXIDOR

SUMARI

05.

Editorial del President

06.

La Cansaladeria Molist de manlleu guanya el Concurs de botifarra d'ou Artesana 2026

14.

Porté-Estop, de Vilaller, aconsegueix tres primers premis en el concurs de pilota i botifarra per a escudella

18.

Entrevista a Pròsper Puig, president sortint de la Federació i de GremiCarn Barcelona

20.

Piumoc, un embotit que sobreviu gràcies a la Carnisseria Vilanova de Tortellà

24.

Neix La Mocadera de Vic, la nova fira que vol ser el punt de trobada de l'ofici

26.

Carn madurada: El temps com a ingredient invisible

28.

Quin paper té la carn en la salut cerebral?

30.

El facit de carnaval torna a situar Sort al centre de la tradició gastronòmica del Pallars Sobirà

31.

La Fundació Oficis de la Carn participa activament en una nova edició d'èxit de la Fira de la Botifarra de la Garriga

34.

Meat Xperience 2026

36.

Carn d'aviram ecològica: Quina diferència hi ha?

38.

Actualitat gremial i sectorial

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters

Director: Gemma González

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

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

Impressió: Hazgraf18

Dipòsit Legal: B-357-60

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



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 comiat de Pròsper Puig, una reflexió sobre el valor de l'ofici i el paper essencial de les carnisseries - xarcuteries com a espais de proximitat, confiança i coneixement en un moment de transformació del consum.

Aquest número posa el focus en diversos esdeveniments clau del sector, començant per l'11è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana, amb una edició marcada per l'alt nivell de les elaboracions i el protagonisme dels seus guanyadors, Dani i Toni Molist. Tot seguit, ens traslладem al Fòrum Gastronòmic de Girona, amb la celebració del Concurs Nacional de Pilota i Botifarra Negra per a Escudella, on es posa en valor la tècnica, el producte i la vinculació amb la tradició culinària dels seus guanyadors, la família Porté-Estop. Aquest bloc es completa amb la cobertura del concurs de facit de Carnaval de Sort, la Fira de la Botifarra de la Garriga i La Mocadera de Vic, amb el reconeixement a Jacint Arnau amb la Llonganissa d'Or 2026.

En l'àmbit dels continguts d'aprofundiment, la revista inclou un reportatge sobre el piemoc, un embotit tradicional de la Garrotxa que exemplifica la cultura de l'aprofitament i la continuïtat de l'ofici a través de la Carnisseria Vilanova de Tortellà. També hi trobareu un article tècnic dedicat a la carn madurada en sec, que analitza els processos que intervenen en la seva transformació i el paper del control i la matèria primera en el resultat final.

Finalment, el número es completa amb diversos continguts vinculats a l'activitat gremial i al territori, i es tanca amb les seccions habituals, inclosos els petits anuncis.

► FOTOGRAFIA DE LA
PORTADA N. 208

Xarcuteria Hernando
Carrer Balmes, 296
Barcelona



EL VALOR D'UN OFICI



Arribo a aquesta carta amb una sensació especial. És la darrera que escric com a president de la Federació, després d'uns anys intensos en què he tingut l'oportunitat de compartir moltes reflexions amb tots vosaltres des d'aquestes pàgines.

Han estat anys de feina, de reptes i també d'aprenentatges, però sobretot anys al costat d'un sector que continua demostrant cada dia la seva força i la seva capacitat de resistència. Si alguna cosa m'ha reafirmat aquest temps és que les carnisseries - xarcuteries continuen sent molt més que un lloc on comprar aliments. Són espais de confiança, de proximitat i de coneixement de producte. Són també l'expressió d'un ofici que combina tradició, tècnica i responsabilitat amb el consumidor. En un moment en què el món alimentari viu transformacions constants, el valor del nostre ofici continua sent un dels nostres principals actius.

Durant aquests anys també hem viscut moments especialment difícils. La pandèmia va posar a prova tota la societat i va evidenciar fins a quin punt el comerç alimentari de proximitat és essencial. Les carnisseries - xarcuteries vam continuar aixecant la persiana cada dia, garantint el proveïment als barris, pobles i ciutats i demostrant, una vegada més, el compromís del sector amb els nostres veïns i veïnes.

Aquella experiència també ens va recordar la importància de preservar i enfortir el nostre sector. El relleu generacional, la necessitat de prestigiar els oficis i la complexitat creixent del marc normatiu continuen sent alguns dels reptes que el sector haurà d'afrontar amb determinació. Sovint hem parlat de la importància de la formació, de la necessitat d'explicar millor què fem i de la conveniència de construir un entorn que faciliti la continuïtat dels

negocis. Tot això continua sent plenament vigent.

També hem vist com, en un context cada vegada més globalitzat, el comerç de proximitat manté un paper essencial dins el teixit social de les nostres ciutats i pobles. Les carnisseries - xarcuteries formem part de la vida quotidiana de molts barris i municipis i contribuïm a mantenir viva una manera d'entendre l'alimentació basada en la qualitat, la confiança i el tracte directe.

Les carnisseries – xarcuteries continuen sent, i seran, espais de confiança, proximitat i coneixement de producte que formen part de la vida quotidiana dels nostres barris, pobles i ciutats.

Per això estic convençut que el futur del sector continuarà depenent, en gran mesura, de la capacitat col·lectiva de preservar aquests valors i d'adaptar-los als nous temps. L'ofici ha sabut evolucionar moltes vegades al llarg de la seva història i estic segur que ho continuarà fent, sempre que mantinguem la mirada posada en allò que ens defineix.

Ha estat un honor poder representar-vos durant tots aquests anys i compartir amb vosaltres la defensa d'un ofici que forma part del nostre patrimoni gastronòmic i cultural. Ara comença una nova etapa, però el meu compromís amb el sector continua intacte.

LA CANSALADERIA MOLIST DE MANLLEU GUANYA EL CONCURS DE BOTIFARRA D'OU ARTESANA 2026

El Dani i Toni Molist, s'han proclamat guanyadors del 11è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana en les dues categories a concurs: Botifarra d'Ou Tradicional i Botifarra d'Ou Singular.



El Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana ha celebrat enguany la seva onzena edició. Impulsat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, el certamen s'ha convertit, any rere any, en un espai de reconeixement per a l'ofici i per a la feina dels elaboradors que treballen per mantenir i fer evolucionar aquest producte emblemàtic de la nostra gastronomia.

Com cada any, el concurs s'ha celebrat a les portes del Dijous Gras i de l'inici del Carnestoltes, un moment especialment significatiu per a la botifarra d'ou dins del calendari gastronòmic català. Enguany, la deliberació del jurat va tenir lloc el 4 de febrer al Mercat de Sants de Barcelona, on el jurat va dur a terme el tast i l'avaluació de les elaboracions presentades.

L'endemà, 5 de febrer, es van fer públics els resultats en un acte celebrat al Mercat de Sant Antoni, on es van donar a conèixer les botifarres guardonades d'aquesta onzena edició. L'acte va comptar amb la presència de Moisès Rodríguez, director del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya (CCAM), que va posar en valor el paper de les carnisseries - xarcuteries artesanes en la preservació i projecció del patrimoni gastronòmic del país.

L'edició d'aquest any ha deixat, a més, una fita destacada en la història del concurs: per primera vegada una mateixa empresa, la Cansaladeria Molist de Manlleu, s'ha endut els primers premis de les dues categories, la tradicional i la singular. Un resultat que posa de manifest el nivell d'exigència i la capacitat creativa dels professionals que hi participen. Aquesta trajectòria ha contribuït, al llarg de les seves edicions, a reforçar el prestigi de la botifarra d'ou i a estimular la millora constant dels productes de carnisseries - xarcuteria.

En aquesta onzena edició s'han presentat 33 botifarres d'ou a la categoria Tradicional i 28 botifarres d'ou Singular, elabo-

rades per 35 empreses de 15 comarques d'arreu del territori català. Hi han participat elaboradors procedents d'Osona (8), el Maresme (5), el Barcelonès (3), el Moianès (3), el Vallès Oriental (3), el Bages (2), l'Alt Penedès, el Baix Llobregat, el Vallès Occidental, el Pla de l'Estany, l'Alt Empordà, la Conca de Barberà, la Ribera d'Ebre, el Baix Ebre i la Cerdanya.

Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn, va destacar durant la proclamació pública dels resultats que l'elevat nombre de participants al concurs «és una mostra clara de la vitalitat del sector xarcuter català i del compromís dels professionals amb un ofici que forma part del nostre patrimoni gastronòmic». A més, afegeix: «La botifarra d'ou és identitat, transmissió de coneixement i, al mateix temps, capacitat d'innovació, i una expressió de la feina ben feta que connecta territori, tradició i artesania».

El concurs s'ha consolidat així com una

cita de referència per als professionals de la carnisseries - xarcuteria, i també com una eina per donar visibilitat a la qualitat, la creativitat i la diversitat territorial d'un producte tan arrelat a la nostra tradició gastronòmica com la botifarra d'ou.

La Cansaladeria Molist de Manlleu, primera posició en les dues categories.

La gran protagonista d'aquesta onzena edició ha estat la **Cansaladeria Molist de Manlleu**, que ha fet història al concurs en aconseguir, per primera vegada, els primers premis de les dues categories: Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular. Un doble reconeixement que posa en relleu la qualitat de l'establiment osonenc i la seva capacitat per combinar fidelitat a la tradició amb una mirada creativa sobre el producte.



▼ Els guardonats del concurs amb Moisès Rodríguez, director de la CCAM; Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn; Mireia Sellarès, presidenta de GremiCarn Barcelona, i Vicenç Bardole, president de GremiCarn Tarragona.

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL I SINGULAR
DANI I TONI MOLIST



SEGONA BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
XEVI CODINA



▼
Can Codina
C. Sant Sebastià, 28 - Taradell

SEGONA BOTIFARRA D'OU SINGULAR
JOAN SURIÑACH



▼
Can Suriñach
Pl. Mossen Cinto Verdager, 6 - Folgueroles

“És un reconeixement que dona visibilitat, però també et posa el llistó molt alt. Nosaltres participem sovint en concursos: amb botifarra catalana hem aconseguit una segona posició, amb llonganissa dues primeres. Ens agrada participar-hi perquè ens obliga a millorar.”

La Cansaladeria Molist és un establiment familiar de Manlleu fundat l'any 1977. Actualment està regentat pels germans Toni i Dani Molist, segona generació de la família, que han continuat el projecte iniciat pels seus pares mantenint una clara aposta per l'elaboració artesanal i l'ús de carn de qualitat. Elaboren una àmplia varietat de productes de xarcuteria, seguint una filosofia de treball basada en l'ofici i la voluntat d'oferir productes propis amb personalitat.

▼
Cansaladeria Molist
C. Dr. Fleming, 20 - Manlleu



MENCIÓ DEL JURAT
BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL
CARLES ESCOFET

► **Del Paulo Carnisseria & Catering**
C. Casanova 144
Barcelona



MENCIÓ DEL JURAT
BOTIFARRA D'OU SINGULAR
MARC CURTO

► **Del Paulo Carnisseria & Catering**
C. Vint-i-set, 8
Camarles

En la categoria de botifarra d'ou tradicional, el jurat va valorar especialment l'equilibri de l'elaboració, la textura i l'expressió del gust, elements que defineixen una botifarra d'ou feta amb rigor i respecte per la recepta clàssica. En la categoria singular, en canvi, la proposta de la Cansaladeria Molist va destacar per la seva originalitat i per la manera d'interpretar un sabor molt arrelat a la memòria culinària.

Tal com expliquen els germans Molist, la botifarra singular d'aquesta edició neix com un petit homenatge familiar. Inspirada en el gust de la truita de patates amb ceba, incorpora aquests dos ingredients a la massa de la botifarra d'ou, aconseguint una elaboració que recorda clarament aquest plat tan popular. «Aquesta botifarra és un petit homenatge a la nostra mare i a la família», expliquen. «Durant la Quaresma, tot i ser una família carnissera, a casa no es menjava carn els dies que tocava, i un dels plats que més es repetia era la truita de patates i ceba». Un record d'infantesa que, amb el temps, s'ha convertit en una proposta singular que connecta tradició, memòria i ofici.

La Cansaladeria Molist és un establiment familiar de Manlleu fundat l'any 1977. Actualment està regentat pels germans Toni i Dani Molist, segona generació de la família, que han continuat el projecte iniciat pels seus pares mantenint una clara aposta per l'elaboració artesanal i l'ús de carn de qualitat. A l'obrador elaboren una àmplia varietat de productes de xarcuteria, seguint una filosofia de treball basada en l'ofici, la constància i la voluntat d'oferir productes propis amb personalitat.

Per als germans Molist, els reconeixements són una satisfacció, però el més important continua sent el treball quotidià a l'obrador i la relació amb els clients. «El premi obre la porta; la qualitat és el que fa que la gent torni», expliquen. Una manera d'entendre l'ofici que posa l'accent en la constància, el producte ben fet i la confiança construïda dia a dia.



“ ”

La botifarra d'ou és identitat, transmissió de coneixement i també capacitat d'innovació dins la xarcuteria catalana. El concurs reflecteix el compromís dels professionals amb l'ofici i amb la qualitat del producte.

PRÒSPER PUIG,
PRESIDENT FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Segons premis i mencions del jurat

En la categoria de botifarra d'ou tradicional, el segon premi ha estat per a Xevi Codina, de **Can Codina** de Taradell, una carnisseria - xarcuteria fundada l'any 1989 i vinculada a la tradició de la matança del porc a nivell familiar. Actualment està al capdavant la segona generació, que combina el saber fer tradicional amb la incorporació de nous processos d'elaboració. L'establiment ja va obtenir el primer premi en la categoria de Tradicional l'any 2023.

La menció del jurat en aquesta mateixa categoria ha estat per a Carles Escofet, d'**Escofet Oliver** (Barcelona), una empresa familiar amb més de 60 anys de trajectòria que actualment compta amb una xarxa de 12 botigues i combina la tradició comercial amb una àmplia oferta de productes carnis i elaborats.

Pel que fa a la categoria de Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular, la segona posició ha estat per a Joan Suriñach, de **Can Suriñach** (Folgueroles), amb una botifarra d'ou amb calçots i salsa de calçots. Fundada l'any 1997 a Folgueroles, Can Suriñach és una carnisseria - xarcuteria i rostitseria que ofereix productes de proximitat i elaboracions pròpies des del seu establiment al municipi.

Finalment, la menció del jurat ha estat per a Marc Curto, de **Del Paulo Carnisseria & Catering** de Camarles, amb una botifarra d'ou amb bacallà i carxofa. L'establiment té l'origen a inicis del segle XX, quan es va posar en marxa la carnisseria familiar, i actualment el negoci es troba en mans de la cinquena generació, que combina l'activitat de carnisseria amb serveis de càterin.



► El jurat d'aquesta edició

“ ”

Els resultats han estat molt ajustats, amb diferències mínimes entre les botifarres finalistes i uns estàndards de qualitat elevats.

JOSEP DOLCET,
SECRETARI DEL JURAT

La dinàmica del Concurs i el jurat de la novena edició

D'acord amb les bases del concurs, els carnisers - xarcuters participants han aportat 1,5 quilos de botifarra d'ou per a cadascuna de les categories a concurs. Les elaboracions han estat avaluades pel jurat en un tast obert celebrat el dijous 4 de febrer al Mercat de Sants, amb l'objectiu d'escollir les botifarres guardonades d'aquesta onzena edició.

El jurat del 11è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana ha estat format per professionals de reconeguda trajectòria dels àmbits de la xarcuteria artesana, la gastronomia, la comunicació i el sector agroalimentari. Els membres del jurat han valorat les elaboracions a partir de criteris com l'aspecte extern i intern, la textura, el gust, l'aroma i la qualitat global del producte. El jurat d'aquesta edició ha estat integrat per:

- Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter, president del Patronat de Fundació Oficis de la Carn i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre.
- Carme Gasull Roigé, periodista i comunicadora especialitzada en gastronomia i alimentació.
- Teresa Colell, dinamitzadora del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya.
- Salvador Garcia Arbós, periodista, gastrònom i escriptor, confrare d'honor de la Confraria del Gras i el Magre.
- Jordi Icart Portell, director comercial d'Espècies Teixidor SL.
- Ricard Josep Lavallo, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i membre de la Confraria del Gras i el Magre.
- Núria May, cuinera i tecnòloga dels aliments, dinamitzadora del teixit gastronòmic i d'agropductors locals d'Osona.
- Pep Nogué, cuiner i divulgador gastronòmic, ànima del programa La Fonda de Catalunya Ràdio i confrare d'honor de la Confraria del Gras i el Magre.
- Ramon Roset, sommelier especialitzat en vins i formatges, director dels Premis Vinari i subdirector de la revista Vadegust.
- Jacint Arnau, doctor en Veterinària, especialista en productes carnis i confrare de mèrit de la Confraria del Gras i el Magre.
- David Sanglas, cuiner i divulgador gastronòmic.
- Paula Molés, periodista i comunicadora gastronòmica, directora del programa Un restaurant caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio.
- Rosa Molinero, periodista gastronòmica i Premi Nacional de Gastronomia en comunicació. Just Fosalta, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i membre de la Confraria del Gras i el Magre.
- Ramon Hernando, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter, membre de la Confraria del Gras i el Magre i guanyador de la botifarra d'ou tradicional 2025.

- Albert Hueso, representant d'Embotits Fussimanya, guanyadors del concurs de botifarra d'ou singular 2025.

Ha actuat com a secretari del jurat, amb veu i sense vot, Josep Dolcet, director de l'Escola de la Carn.

Durant el tast de deliberació, el concurs s'ha estructurat en dues fases per a cadascuna de les categories. En una primera ronda, tres taules de tast han avaluat les botifarres tradicionals i tres taules les singulars, puntuant-les de manera independent. A partir d'aquestes valoracions, s'han seleccionat per a la ronda final les tres botifarres tradicionals i les dues botifarres singulars amb la puntuació més alta.

En la fase final, les botifarres seleccionades han estat avaluades conjuntament per tots els membres del jurat, d'on han sortit les elaboracions mereixedores de premi i de menció en cadascuna de les categories.

El secretari del jurat, Josep Dolcet, assenyala que «els resultats han estat força ajustats, amb diferències mínimes entre les botifarres finalistes». Dolcet remarca que «aquests petits matisos responen al saber fer de cada professional elaborador i posen de manifest el bon moment que viu el sector, així com el camí cap a uns estàndards de qualitat cada vegada més consolidats».

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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



sistemes i
comunicacions

GUANYAR EL CONCURS ENS HA FET MULTIPLICAR PER DOS LA PRODUCCIÓ DE BOTIFARRA D'OU PER CARNAVAL

La Cansaladeria Molist ha fet història al Concurs Nacional de Botifarra d'Ou aconseguint el primer premi tant en la categoria tradicional com en la categoria singular. Parlem amb Dani i Toni Molist per entendre què hi ha darrere d'aquest doble reconeixement i com s'ha gestat un producte que combina tècnica, evolució i memòria familiar.

Guanyar la categoria tradicional ja és tot un repte. Fer-ho també amb la singular és excepcional. Com ho heu viscut?

Toni Molist: Amb molta emoció. Havíem estat nominats altres anys, havíem fet terceres posicions, però mai havíem aconseguit el primer premi en la tradicional. Quan ens van dir el veredict, va ser una alegria immensa. I quan després vam saber que també guanyàvem la singular... va ser un moment històric per a nosaltres.

Dani Molist: Treure els dos primers premis en un mateix any és molt difícil. Hi ha molt nivell, molts professionals que treballen molt bé. Però a base de constància, millores constants i evolució, aquest any hem fet un salt. Ha estat un "as de bastos", com diem nosaltres.

Què té la vostra botifarra d'ou tradicional perquè hagi estat considerada la millor?

Toni Molist: La botifarra d'ou ha evolucionat molt en els últims 30 o 40 anys. Abans es feia amb

carns més de segona, més grasses. Avui el consumidor busca finor, suavitat, una textura agradable. Nosaltres treballem amb carns més nobles i hem anat afinant la recepta per aconseguir una textura molt més fina i equilibrada. El paladar ha canviat, i el producte també havia de canviar.

Dani Molist: És un producte senzill en aparença, però molt exigent. L'ou hi té molt pes i qualsevol desequilibri es nota. Cal precisió en la proporció, en la cocció, en el punt de condimentació.

I la singular? Una botifarra d'ou que recorda una truita de patates... com neix la idea?

Dani Molist: A la categoria singular tens més marge per imaginar. Nosaltres vam voler jugar amb un gust molt nostre: la truita de patates amb ceba. Vam incorporar ceba i patata a la massa i, com que la botifarra d'ou ja porta molt ou, el conjunt recorda realment una truita. El repte era que no fos només una idea simpàtica, sinó que el gust fos clar i reconeixible. Ens vam obsessionar bastant amb trobar aquest punt. No volíem que la patata quedés residual ni que la ceba dominés massa. Havia de ser equilibrada. Volíem que, en tastar-la, realment et transportés a aquella truita feta a casa. I el jurat ens ho ha reconegut.

Toni Molist: Però darrere d'aquesta idea també hi ha una història molt personal. Aquesta botifarra és un petit homenatge



Dani i Toni Molist amb les botifarres d'ou guanyadores



Dani i Toni Molist a la seva cansaladeria de Manlleu.

“ ”

LA BOTIFARRA
D'OU SEMBLA
UN PRODUCTE
SENZILL, PERÒ ÉS
MOLT EXIGENT:
L'OU HI TÉ MOLT
PES I QUALESEVOL
DESEQUILIBRI
ES NOTA.

a la nostra mare i a la família. Durant la Quaresma, tot i ser una família carnissera, a casa no es menjava carn els dies que tocava, i un dels plats que més es repetia era la truita de patates i ceba. Aquesta elaboració ens connecta amb aquells anys d'infantesa i joventut que sempre es recorden amb nostàlgia.

És la primera vegada que una mateixa cansaladeria s'emporta els dos premis principals. Què suposa això per a vosaltres?

Dani Molist: Suposa molta responsabilitat. És un reconeixement que dona visibilitat, però també et posa el llistó molt alt. Nosaltres participem sovint en concursos: amb botifarra catalana hem aconseguit una segona posició, amb llonganissa dues primeres. Ens agrada competir perquè ens obliga a millorar.

Toni Molist: Els concursos són una eina d'aprenentatge. Et comparen amb els

millors, t'analitzen el producte, t'exigeixen. Això ens ajuda a créixer.

El premi té un impacte real a l'obra-dor i al taulell?

Toni Molist: I tant. Aquesta setmana hem fet entre 300 i 350 quilos de botifarra d'ou, que equivalen a unes 1.200 peces lligades a mà. En una setmana normal estaríem parlant de 30 o 40 quilos aproximadament, depenent una mica de la demanda del moment. La diferència és molt gran.

Dani Molist: Respecte al Dijous Gras de l'any passat, hem doblat producció i també el ritme de feina a l'obra-dor. El client valora el reconeixement i ve a buscar el producte premiat. Però després ha de repetir perquè li agrada i perquè realment el troba bo. El premi obre la porta; la qualitat la manté.

La botifarra d'ou continua sent un

producte estacional o ja s'ha consolidat durant tot l'any?

Toni Molist: Fa 15 o 20 anys era molt vinculada a Carnaval i Dijous Gras. Però gràcies a la feina del gremi i dels professionals que hem apostat pel producte, avui és una botifarra que es ven tot l'any. S'han recuperat els valors dels productes tradicionals i el consumidor els aprecia.

Si us haguéssiu de quedar amb una... tradicional o singular?

Dani Molist: Jo, personalment, amb la de ceba i patata. Hem aconseguit aquell gust de truita que buscàvem i em fa especial il·lusió.

Toni Molist: També amb la singular. Era un repte i ens n'hem sortit. Però la tradicional té un valor sentimental molt fort: és l'essència del nostre ofici.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



Porté-Estop, de Vilaller, aconsegueix tres primers premis en el concurs de pilota i botifarra per a escudella del Fòrum Gastronòmic de Girona

Al Fòrum Gastronòmic de Girona, en el marc de la primera edició del Concurs Nacional de Pilota i Botifarra Negra per a Escudella, una carnisseria del Pirineu va aconseguir un fet poc habitual: tres primers premis en una sola convocatòria.

El jurat va reconèixer la Carnisseria **Porté-Estop**, de Vilaller, amb el premi a la millor botifarra negra per a escudella, el premi a la millor pilota i el premi a la millor combinació de pilota i botifarra. Un triple reconeixement que posa en valor la feina d'obrador i el domini tècnic d'unes elaboracions profundament arrelades a la cuina tradicional, així com la regularitat, l'ofici i el criteri mantinguts al llarg dels anys en cada elaboració.

Al capdavant de l'establiment hi ha Anna Maria Estop i el seu fill Josep Lluís Porté Estop, responsables d'un projecte fami-

liar que combina arrelament al territori i exigència en l'ofici. Vilaller és un municipi de poc més de 600 habitants, a l'Alta Ribagorça, porta d'entrada natural a la Vall de Boí i pas habitual cap a la Val d'Aran.

En aquest context, la carnisseria s'ha convertit en una parada habitual tant per als veïns com per als visitants que travessen el territori. Porté-Estop és avui un referent de la comarca, capaç de donar servei local i, alhora, projectar-se més enllà del municipi.

Cada cap de setmana, especialment a l'hivern i a l'estiu, desenes de vehicles passen pel poble camí de les pistes d'esquí o dels espais naturals. En aquest trajecte, l'aturada a la carnisseria - xactueria s'ha consolidat com una pràctica habitual per a aquells que busquen un producte artesà i de qualitat.

50 anys d'obrador i família

Si avui Porté-Estop és sinònim de qualitat al Pirineu, és en gran part gràcies a una trajectòria sostinguda al llarg de dècades. Anna Maria Estop, de 75 anys, continua vinculada activament al negoci que ha consolidat des de 1976, quan va assumir l'obrador familiar en un moment en què mantenir viu un establiment en un municipi petit ja exigia constància i ofici.

«El procés el fem íntegrament nosaltres, des de la selecció de la matèria primera fins al producte final», explica. No és només un discurs, sinó una manera de treballar basada en el control de totes les fases: selecció de la carn, picat, condimentació, embotit i revisió final de cada elaboració. Aquesta manera de fer els ha permès mantenir una regularitat en el

“ ”

BUSQUEM LA MÀXIMA
QUALITAT PERÒ TAMBÉ
REFORÇAR LA NOSTRA
IDENTITAT CULINÀRIA,
PERQUÈ EL PRODUCTE NO
S'ENTÉN SOL, SINÓ DINS DEL
CONJUNT DEL PLAT.

ANNA MARIA ESTOP,
CARNISSERA I RESPONSABLE
DE PORTÉ-ESTOP

producte i una identitat pròpia reconeixible al llarg dels anys.

Al seu costat, el seu fill Josep Lluís Porté Estop assumeix la continuïtat del projecte com una evolució natural. Format dins el mateix obrador, ha crescut amb els criteris i les exigències de la casa, incorporant-se progressivament al dia a dia del negoci fins a assumir-ne responsabilitats. «Moltes de les bases de l'ofici les he après a l'escola del Gremi de Cansaladers de Barcelona», explica, una etapa que complementa l'aprenentatge diari a l'obra-dor i el contacte directe amb el producte. Mare i fill comparteixen obrador, criteri i responsabilitat, mantenint una línia de treball coherent i continuïsta.

La trajectòria del negoci s'explica també a través del context: hiverns llargs, activitat condicionada per la temporada turística i jornades que comencen abans de l'alba. En aquest entorn, la regularitat no és només una virtut, sinó una necessitat. La carnisseria ha sabut adaptar-se a aquest ritme, combinant el servei al client local amb l'atenció a un visitant que sovint descobreix l'establiment de pas i hi torna.

Aquesta fidelitat de la clientela és un dels indicadors més clars de la seva trajectòria. Alguns clients són del mateix municipi; d'altres fa anys que hi passen regularment quan es desplacen cap a la Vall de Boí o la Val d'Aran. El negoci s'ha construït així, amb una base sòlida i sense estridències, a partir de la confiança i la constància.

Quan Josep Lluís va recollir els tres premis a Girona, l'emoció era evident: «Estem molt emocionats i agraïts que se'ns hagi reconegut en un espai gastronòmic d'alt nivell». El reconeixement és recent, però la feina que l'ha fet possible ve de lluny i respon a una manera de treballar que s'ha mantingut estable al llarg del temps.



Josep Dolcet amb la Anna Maria Estop i el Josep Lluís Porté durant l'acte d'entrega dels guardons del concurs.

L'escudella com a identitat

Al Pirineu, la pilota i la botifarra negra formen part de la quotidianitat. No són elaboracions puntuals, sinó peces centrals d'un plat que defineix una manera de menjar i d'entendre la cuina, estretament lligada al clima, al territori i al ritme de les estacions.

L'escudella o "vianda", com l'anomenen a Vilaller, no és només una recepta, sinó una estructura culinària que demana coneixement, mesura i experiència.

«La nostra vianda, com anomenem aquí l'escudella, és molt important», explica Josep Lluís Porté Estop. El terme remet a tradició i a un plat complet que va més enllà de l'alimentació: és cultura i també identitat compartida. Cada element té una funció concreta i cap no pot sobresortir per damunt del conjunt.

El reconeixement al Fòrum no respon a una elaboració puntual, sinó a una manera de treballar consolidada: equilibri en la condimentació, respecte pel producte i coneixement tècnic de la cocció. ▶

L'objectiu no és només aconseguir una bona pilota o una bona botifarra negra, sinó que el conjunt funcioni dins l'escudella, que mantingui textura i sabor després d'hores de cocció i que aporti profunditat al plat sense descompensar-lo.

«Busquem la màxima qualitat però també reforçar la nostra identitat culinària», ha explicat Anna Maria Estop. Aquesta doble mirada, qualitat i identitat, és clau per entendre el resultat i explica per què el producte no es concep de manera aïllada, sinó sempre en relació amb el plat final.

El jurat va valorar aspectes com l'aroma, la textura i el sabor, així com el respecte pels processos tradicionals i l'equilibri global del plat. El premi és, en paraules dels mateixos responsables, «un reconeixement a dècades de constància i artesania», però també a una manera d'entendre l'ofici que posa el coneixement al centre.

La coincidència amb el 50è aniversari del negoci té un component simbòlic, però el que explica el resultat és la continuïtat del projecte i la regularitat en la feina, sostinguda dia a dia a l'obrador.

Després dels premis, l'activitat a la botiga s'ha intensificat. A la clientela habitual s'hi han sumat nous compradors atrets pel reconeixement, reforçant el paper de l'establiment com a referent gastronòmic del territori i consolidant una trajectòria que ja venia de lluny.

El concurs

El Concurs Nacional de Pilota i Botifarra Negra per a Escudella s'ha celebrat enguany com a prova pilot en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona, impulsat per la Fundació Oficis de la Carn, el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines i GremiCarn Barcelona, Lleida i Tarragona

L'objectiu de la iniciativa és fomentar



Superior esquerra, Mireia Sellarès, Toni Seli i Pròsper Puig durant la deliberació del jurat.
Inferior esquerra, foto de família de participants i guardonats.

l'elaboració d'escudella durant tot l'any i reforçar el valor dels plats identitaris de la cuina catalana. El Fòrum, celebrat del 9 a l'11 de febrer al Palau de Fires de Girona, ha reunit més de 200 expositors i un ampli programa d'activitats professionals i divulgatives.

En aquest context, el concurs ha situat al centre productes quotidians que requereixen un alt nivell tècnic i coneixement de l'ofici. Les elaboracions van ser avaluades segons criteris organolèptics, respecte per la tradició, equilibri de sabors i adequació al conjunt del plat.

El concurs va comptar amb un jurat professional, encarregat de valorar tant la qualitat dels productes com el respecte per la tradició i l'equilibri de sabors, amb perfils vinculats al món gastronòmic i al mateix sector. La moderació va anar a càrrec de Josep Dolcet, i el jurat va comp-

tar amb la participació de Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn; Mireia Sellarès, presidenta de GremiCarn Barcelona; i Toni Seli, president del Gremi de Carnissers de Girona.

Segons els membres del jurat, iniciatives com aquesta són clau per posar en valor l'ofici i incentivar l'excel·lència en l'elaboració, en un context en què el nivell de les propostes presentades ha estat especialment alt.

El triple reconeixement a Porté-Estop s'emmarca així dins una iniciativa que posa en valor el paper de les carnisseries - xarcuteries en la preservació i evolució de la gastronomia catalana, situant l'ofici carni com a peça clau del sistema alimentari i cultural del país.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

El Fòrum Gastronòmic 2026 evidència el paper de les carnisseries-xarcuteries en la gastronomia

Girona ha acollit del 9 a l'11 de febrer una nova edició del Fòrum Gastronòmic, una cita consolidada com a punt de trobada per als professionals de la gastronomia i l'alimentació. Amb més de 200 empreses exposidores i una elevada participació de visitants professionals, el certamen ha tornat a situar el producte i l'ofici al centre del debat.

L'edició d'enguany ha tingut com a fil conductor l'escudella i la carn d'olla, dues elaboracions que formen part del patrimoni culinari del país i que connecten directament amb el treball del sector carni i xarcuter. Diverses ponències han abordat aquest univers des d'una mirada contemporània, posant en relleu la vigència d'aquestes preparacions i la seva capacitat d'evolució.

En aquest context, el Fòrum ha tornat a evidenciar la importància del producte de proximitat i del teixit productiu del territori. Un dels espais destacats en aquest sentit ha estat el dedicat a Girona Excel·lent, amb la participació d'empreses de la província, entre les quals diverses carnisseries - xarcuteries agremiades al Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines, que han tingut una presència rellevant dins el programa.

En aquest espai, a través de tastos i sessions dirigides, s'ha reforçat la connexió entre productor i restaurador, evidenciant el paper clau del producte de proximitat dins la cadena gastronòmica. La participació d'aquestes carnisseries - xarcuteries ha permès mostrar producte propi i elaboracions artesanies en un entorn professional, posant en valor la qualitat, l'origen i el saber fer de l'ofici.

Les sessions han combinat productes de diferents categories, amb una presència destacada de la xarcuteria integrada en



maridatges amb vins de la DO Empordà, formatges artesans i altres elaboracions del territori. Aquesta transversalitat ha contribuït a situar els productes carnis no només com a element tradicional, sinó com a part activa de la cuina contemporània.

Més enllà d'aquest espai, la xarcuteria ha tingut també un paper rellevant dins el programa general del Fòrum. A l'Aula del Gust s'hi han dut a terme demostracions en directe d'elaboració de productes de perol, especialment botifarres blanques i negres, que han permès seguir els processos d'elaboració i posar en relleu el coneixement tècnic que hi ha darrere d'aquestes preparacions.

Aquestes activitats han posat de manifest la vigència de l'ofici i la seva capacitat d'adaptació. El Fòrum ha reflectit algunes de les línies de treball que ja s'estan consolidant al sector, com la reformulació de productes per reduir additius, la revalorització de races porcines autòctones i la

revisió de receptes tradicionals per adaptar-les als hàbits actuals de consum.

Amb més de 150 ponents i un recinte amb alta afluència durant els tres dies, el Fòrum Gastronòmic de Girona tanca una edició que confirma la seva consolidació com a espai de referència per al sector. Més enllà de les xifres, la cita ha tornat a evidenciar la capacitat del sector per compartir coneixement, generar debat i reforçar vincles entre els diferents actors de la cadena alimentària.

El Fòrum es consolida així com un entorn on conviuen la cuina, la producció i l'ofici, i on la relació entre restauració i sector primari es fa especialment visible. En aquest context, les carnisseries - xarcuteries hi tenen un paper rellevant, tant per la qualitat del producte com pel coneixement tècnic que aporten.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

El producte de proximitat i el coneixement de l'ofici són la base sobre la qual construir el futur.

Pròsper Puig posa punt final a la seva etapa com a president de la Federació catalana de Carnissers i Cansaladers – Xarcuters i GremiCarn Barcelona després de dos mandats al capdavant del sector. Amb una trajectòria marcada per la defensa de l'ofici analitza els reptes viscuts i apunta les claus de futur.

Després d'aquests dos mandats al capdavant de la Federació catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters i GremiCarn Barcelona, amb quina sensació personal tanques aquesta etapa?

La tanco amb una sensació de responsabilitat complerta, però també amb molt respecte per tot el que representa aquest ofici. Han estat anys intensos, amb moments complexos, però també amb la satisfacció d'haver pogut treballar al costat d'un sector que no ha deixat de demostrar la seva capacitat d'adaptació i la seva força. Me'n vaig amb la tranquil·litat d'haver contribuït a reforçar una estructura col·lectiva que és clau per al futur de les carnisseries - xarcuteries.

Quins han estat, al teu parer, els principals reptes que ha hagut d'afrontar el Gremi durant aquests anys?

N'hi ha hagut diversos, però alguns han estat especialment determinants. D'una banda, la transformació dels hàbits de consum i l'aparició de nous discursos al

voltant de l'alimentació, que ens han obligat a posicionar-nos i a explicar millor què fem i com ho fem. També la dificultat per garantir el relleu generacional i la manca de professionals formats, que és un dels grans reptes de futur.

A tot això s'hi suma la necessitat de millorar la gestió empresarial dins del sector i d'adaptar-nos a un entorn cada vegada més exigent, tant des del punt de vista normatiu com competitiu. Tot plegat ens ha obligat a treballar no només des de l'ofici, sinó també des de l'empresa i el comerç.

Mirant enrere, de quin assoliment et sents especialment satisfet com a president?

Hi ha molts moments, però si n'he de destacar un, és la resposta que vam ser capaços de donar com a Gremi durant la pandèmia. Va ser una situació inesperada i molt exigent, i el sector va haver de reaccionar ràpidament per garantir un servei essencial. Des del Gremi vam estar al cos-

tat dels agremiats en tot moment, donant suport, resolent dubtes, interpretant normatives i ajudant a prendre decisions en un context d'incertesa constant. Crec que allà es va veure clarament el valor de tenir una estructura col·lectiva forta i útil.

Més enllà d'això, també em sento satisfet d'haver consolidat una línia de treball basada en la formació, el coneixement i la comunicació, que ens permet afrontar millor els reptes de futur.

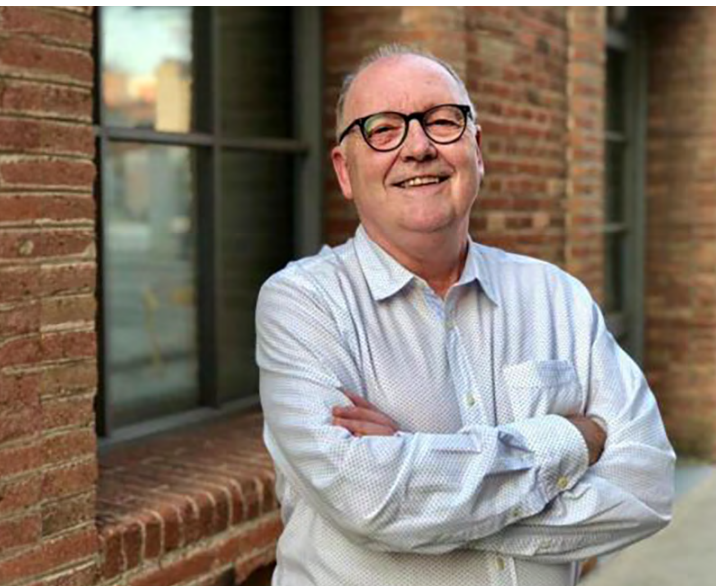
Com valores l'evolució del sector carni en aquest període?

El sector ha evolucionat en un context complex, però ho ha fet amb criteri. Hi ha hagut una clara aposta per la qualitat, per la proximitat i per la diferenciació del producte, i això és clau. Al mateix temps, també hem vist com moltes empreses han fet un esforç per professionalitzar la seva gestió i adaptar-se a nous canals i formes de relació amb el client.

Tot i això, encara tenim reptes importants. El reconeixement social de l'ofici

ENTREVISTA A PRÒSPER PUIG

PRESIDENT SORTINT DE LA FEDERACIÓ DE CARNISSERS I
XARCUTERS - CANSALADERS I GREMICARN BARCELONA



“ ”

DURANT LA PANDÈMIA
ES VA EVIDENCIAR
CLARAMENT EL VALOR
DELS GREMIS COM A
ESTRUCTURA COL·LECTIVA
FORTA I ÚTIL PER AL
SECTOR.

no sempre està al nivell que li correspon, i això condiciona tant el relleu generacional com la percepció del sector. Aquí és on hem de continuar insistint.

Després de ser president de la Federació, quin futur imagines per a les carnisseries - xarcuteries catalanes en els propers anys?

Soc moderadament optimista. Crec que hi ha futur per a les carnisseries - xarcuteries catalanes, però no serà automàtic. Les empreses que sàpiguen combinar ofici, qualitat de producte i bona gestió empresarial tindran recorregut.

També serà clau la capacitat de connectar amb el consumidor, d'explicar el producte i de posar en valor tot el que hi ha darrere. Tenim una tradició molt sòlida en aquest àmbit, i això és una fortalesa que hem de saber projectar.

El futur passa per reforçar allò que ens fa diferents: el coneixement, la proximitat i la confiança.

Quin paper creus que ha de continuar jugant GremiCarn Barcelona en la defensa i representació de les empreses agremiades i del sector?

El Gremi ha de continuar sent una eina útil, però també una veu clara i rigorosa del sector. Hem de ser capaços de defensar els interessos de les empreses, però també d'anticipar-nos als canvis i donar resposta als nous reptes.

Això vol dir treballar en formació, en assessorament, en innovació i també en comunicació. Explicar bé el valor de la carn, del producte de proximitat i de l'ofici és imprescindible. Si no ho fem nosaltres, ho farà algú altre, i probablement no amb el mateix coneixement.

Què creus que encara no hem sabut explicar bé com a sector?

Probablement no hem sabut explicar prou bé la complexitat i el valor del nostre ofici. Sovint es percep només el producte final, però darrere hi ha coneixement, tècnica, selecció de matèria primera i una

responsabilitat molt gran amb el consumidor. També ens costa posar en valor el paper social de les carnisseries - xarcuteries com a comerç de proximitat. No som només un punt de venda, som un espai de confiança i d'assessorament. Aquest relat encara l'hem de reforçar.

Quin consell donaries a la nova presidenta que ara inicia aquesta nova etapa?

Que escolti molt el sector i que mantingui aquesta mirada propera a les empreses. El Gremi té sentit si és útil per als seus agremiats.

També li diria que continuï treballant amb visió de futur, sense perdre de vista l'essència de l'ofici. Tenim una base molt sòlida, però cal continuar evolucionant. I, sobretot, que ho faci amb equip, perquè els reptes que tenim al davant només es poden afrontar de manera col·lectiva.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

PIUMOC

Un embotit que sobreviu gràcies a la Carnisseria Vilanova de Tortellà

Hi ha productes que no surten als llibres de tendències gastronòmiques ni protagonitzen fires internacionals, però que expliquen millor que cap altre la història d'un territori. El piumoc és un d'aquests casos. Un embotit tradicional de la Garrotxa que, malgrat la seva discreció mediàtica, forma part del patrimoni agroalimentari català i ja apareixia recollit al llibre *Productes de la terra* (2003), editat per la Generalitat de Catalunya amb el suport de la Fundació Oficis de la Carn. Avui només s'elabora en un sol establiment de Catalunya: la Carnisseria Vilanova, a Tortellà.

En una època en què el discurs culinari reivindica la proximitat i el quilòmetre zero, el piumoc no és una novetat recuperada, sinó una supervivència. No ha tornat perquè mai no ha marxat del tot; simplement ha resistit en silenci, vinculat a la memòria de les cases de pagès i a una manera d'entendre l'aprofitament integral del porc.

A la Garrotxa encara es recorda la dita: "Per petit que sigui el porc, dotze llonganisses i un piumoc." No és una frase menor. Resumeix una economia domèstica en què res no es llençava i en què cada peça del porc tenia un destí concret. El piumoc neix d'aquesta lògica: aprofitar el costellam, tallat a trossos, salpebrat i embotit en tripa gruixuda, per crear un producte pensat sobretot per als guisats de cullera.

A diferència de la llonganissa, aquí no hi

ha picat fi ni textura uniforme. El piumoc conserva el tall més rústic, amb os inclòs. Aquesta característica el converteix en un embotit singular i també exigent: cal saber-lo treballar, cal saber-lo embotir i, sobretot, cal saber-lo compactar perquè no quedi buit a l'interior. El cordill que l'estreny cada pocs centímetres no és només un element visual distintiu, sinó una solució tècnica que garanteix que la peça perdi aigua de manera homogènia i adquireixi consistència.

Tradicionalment, s'elaborava a partir del mes de gener i es començava a consumir a la primavera, quan les faves i els pèsols, omplien les cassoles de moltes cuines de la comarca. En aquest context, el piumoc substituïa la costella fresca i aportava profunditat i intensitat al guisat, enriquant el brou amb un sabor més concentrat.

Era, i continua sent, un embotit pensat per al xup-xup lent de la nosaltre cuina tradicional, per a plats de cullera que demanen temps.



► Piumoc

“Per petit que sigui el porc, dotze llonganisses i un piumoc.” Aquesta dita popular resumeix una economia domèstica en què res no es llençava i cada part del porc tenia un destí. El piumoc neix d'aquesta lògica d'aprofitament.



Tres generacions i una decisió conscient

Que el piumoc encara s'elabori avui no és fruit de la casualitat. És el resultat d'una decisió sostinguda en el temps. A Tortellà, a **Embotits Vilanova**, la tercera generació al capdavant del negoci ha optat per mantenir viu un producte que comercialment no és el més fàcil, però que forma part de la seva identitat.

La seva història comença a Can Nou, una masia envoltada de muntanyes on els avis van aprendre el valor de la terra, el bestiar i el treball ben fet. Aquesta herència és la que avui es manté viva en cada embotit que surt del seu obrador: embotits fets sense pressa, amb ingredients de qualitat i el saber fer de generacions.

La segona generació va consolidar el projecte i va assumir tot el procés productiu, inclosa la posada en marxa d'un matador propi. En un entorn rural, aquesta decisió significava controlar la matèria primera i reforçar el vincle amb proveïdors de proximitat.



A la foto superior, les tres generacions d'Embotits Vilanova.
En la foto inferior, una parada al carrer de la carnisseria.

Avui, al capdavant hi ha Raquel Vilanova i el seu germà, amb la mare encara vinculada al dia a dia de la botiga i el pare centrat en la producció. El repartiment de tasques respon a una estructura familiar que combina experiència i adaptació. En declaracions recollides per La Vanguardia, Raquel Vilanova explicava que abandonar un producte tradicional comporta sovint la seva desaparició definitiva, perquè re-

cuperar-lo més endavant resulta molt complex. El piumoc no és un embotit de gran volum ni un producte que es vengui sol; requereix explicar-lo i contextualitzar-lo, especialment a les noves generacions de consumidors. A la Garrotxa, la gent gran el coneix bé i forma part del receptari habitual. En les darreres dècades, però, el consum havia anat minvant. Des de la carnisseria constaten un interès ►

Els punts clau del piumoc, segons el llibre Productes de la terra.

DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

El piumoc pertany a la família dels embotits secs. En la seva forma de preparació actual, és un producte de textura granulosa i sabor molt intens, amb una mida que oscil·la entre els 30 i 50 cm i un diàmetre d'entre 55 i 65 mm. D'aspecte, s'assembla a una llonganissa. S'elabora trossegant els ossos i la carn del costelló del porc, salant-los i empebrant-los, per després deixar reposar la mescla durant uns dies. Passat aquest temps, s'emboteix en una tripa culana de porc i es travessa l'embotit amb un cordill, que es passa pel seu voltant cada 5 cm per tal que quedi ben premsat. Finalment, es trasllada a l'assecador, on hi roman entre 3 i 4 setmanes.

COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

El piumoc se serveix la peça sencera o bé a bocins. El piumoc es menja, bàsicament, cuit. Se segueix incorporant als estofats de faves típics de la comarca, al costat de la botifarra negra i en substitució de la costella de porc. També hi ha qui se'l menja cru, però el fet d'estar format per ossos no el converteix en un embotit ideal per a aquesta forma de consum. tant cada 5 cm per tal que quedi ben premsat. Finalment, es trasllada a l'assecador, on hi roman entre 3 i 4 setmanes.



► Piumoc

Un embotit amb parents europeus

En un article dedicat al piumoc, el periodista i gastrònom Jaume Fàbrega el descriu com un dels embotits més arcaics de la Garrotxa. Recorda que antigament també s'havia elaborat en altres comarques gironines i fins i tot al Vallès, i el situa clarament dins la cultura de la matança hivernal: costellam adobat amb sal i pebre, embotit tradicionalment en la bufa del porc i deixat madurar unes setmanes abans de consumir-se.

El mateix autor adverteix sobre algunes confusions recurrents. El piumoc no és un embotit fet amb ossos triturats ni una elaboració pròpia de la primavera vinculada a les faves. Al contrari, es feia a l'hivern, coincidint amb la matança, i formava part d'una economia domèstica basada en l'aprofitament integral del porc.

Fàbrega el vincula també amb una gran família d'embotits europeus elaborats amb costella i ossos, com el botillo del Bierzo, el botelo gallec o el butiello asturià. La di-

ferència principal, però, és clara: mentre que aquests productes solen incorporar pebre vermell i processos de fumet, el piumoc respon a un perfil més auster, definit únicament per la sal i el pebre.

En aquests territoris, alguns d'aquests embotits han acabat generant festivals gastronòmics, figures de protecció o relats identitaris molt consolidats. El botillo del Bierzo, per exemple, disposa d'Indicació Geogràfica Protegida i protagonitza celebracions populars amb dècades d'història.

El contrast és revelador. En altres territoris, productes similars han estat objecte de protecció i promoció específica. A Catalunya, en canvi, el piumoc ha mantingut una presència discreta, vinculada sobretot a l'àmbit local i a la continuïtat d'un únic elaborador.

renovat per part de clients joves i també d'alguns restaurants que busquen referències locals i elaboracions amb identitat pròpia.

En aquest escenari, continuar fent piumoc no és una qüestió nostàlgica, sinó una manera coherent d'entendre l'ofici carni: aprofitament integral, respecte pel calendari i elaboració pròpia.



**Charcut
EXPO**
SALÓN DE LA CHARCUTERÍA

16-17 JUNIO 2026
IFEMA MADRID
#CHARCUT26



EL ARTE DEL SABOR

La nueva generación de charcuterías

LA GRAN FERIA INTERNACIONAL PARA IMPULSAR LA TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR
A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN Y NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO

 Jamón ibérico	 Foies y patés	 Conservas y especias	 Básculas	 Limpieza y seguridad
 Jamón serrano	 Quesos y lácteos	 Vinos, bebidas y maridajes	 Cuchillería	 Tpv's
 Embutidos curados y chacinas	 Salmón y ahumados	 Aceites	 Cortadoras	 Software de gestión
 Embutidos cocidos y fiambres	 Frescos preparados	 Vitrinas refrigeradas	 Sistemas de frío	
 Especialidades regionales	 Elaborados 5ª gama	 Maquinaria de obrador	 Packaging	

CONECTA CON +7.000 PROFESIONALES DEL SECTOR PROCEDENTES DE:



CHARCUTERÍAS



TIENDAS
GOURMET



GRAN
DISTRIBUCIÓN



HOSTELERÍA



IMPORTADOR/
DISTRIBUIDOR

Solicita más información:
exhibit@charcutexpo.com
telf 919 551 551

www.charcutexpo.com

CHARCUTEXPO ES UN EVENTO DE:
NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

Neix La Mocadera de Vic, la nova fira que vol ser el punt de trobada de l'ofici xarcuter

La primera edició de La Mocadera ha superat totes les expectatives i ha tancat el cap de setmana amb una valoració molt positiva tant per part de l'organització com dels expositors. La fira ha convertit Vic en punt de trobada del sector xarcuter català, omplint la Plaça dels Màrtirs i el centre històric de la ciutat amb milers de visitants. Durant dos dies, el públic ha pogut gaudir d'un mercat amb una trentena d'elaboradors artesans, tastos guiats, tallers, exposicions i activitats divulgatives al voltant de la cultura del porc i dels oficis tradicionals. L'ambient primaveral i l'alta afluència han reforçat la sensació compartida que la proposta neix amb vocació de continuïtat i amb un interès real per part del públic.



▼
Diferents moments de la primera edició de La Mocadera

Impuls sectorial i mirada d'ofici

La fira, impulsada per Vic Fires amb el suport del sector, ha comptat amb la implicació activa de la Fundació Oficis de la Carn, un dels motors del projecte. L'entitat no només ha participat en l'impuls de la iniciativa, sinó que també ha contribuït a reforçar-ne el contingut professional i divulgatiu, posant en valor la transmissió del coneixement, la formació i el futur dels oficis carnis i xarcuters. Aquesta dimensió s'ha combinat amb una clara voluntat pedagògica, reforçant el missatge que l'embotit artesà és patrimoni viu, cultura alimentària i identitat de país.

Entre els expositors hi ha hagut una àmplia representació de carnisseries - xarcuteries agremiades, que han contribuït a oferir una mostra de gran nivell i a reforçar el caràcter artesà de la fira. La seva presència ha estat clau per donar contingut i credibilitat a la proposta.

La valoració dels professionals participants ha estat unànime. Diversos agremiats han coincidit a destacar l'alt nivell dels elaboradors presents i la qualitat dels tastos, conduïts amb rigor i criteri, sempre amb l'artesania com a eix central. També s'ha subratllat que iniciatives com aquesta aporten un valor afegit al sector i reforcen la imatge col·lectiva.

El missatge compartit és clar: satisfacció pel resultat d'aquesta primera edició i voluntat que el projecte tingui continuïtat, «l'any vinent, més i millor». En la mateixa direcció s'ha expressat el president de la Fundació Oficis de la Carn, Pròsper Puig: «Aquest és un dels objectius de la fira. Darrere de cada parada hi ha un productor. Justament l'objectiu és que el productor sigui el protagonista». Una declaració que resumeix l'esperit de l'esdeveniment: re-

conèixer la feina diària dels professionals i donar-los visibilitat davant la societat.

En la mateixa direcció s'ha expressat el president de la Fundació Oficis de la Carn, Pròsper Puig: «Aquest és un dels objectius de la fira. Darrere de cada parada hi ha un productor. Justament l'objectiu és que el productor sigui el protagonista». Una declaració que resumeix l'esperit de l'esdeveniment: reconèixer la feina diària dels professionals i donar-los visibilitat davant la societat.

La Fundació Oficis de la Carn, present amb activitats i tastos

La Fundació Oficis de la Carn ha volgut aportar contingut de qualitat amb dues sessions que han aprofundit en la dimen-

La Mocadera s'estrena amb èxit i es consolida com una cita que reivindica l'ofici i el productor, amb una destacada participació de la Fundació Oficis de la Carn.

sió cultural i gastronòmica del nostre ofici. Dissabte al matí, Josep Dolcet va conduir la sessió "Embotits d'Or Catalans", centrada en l'univers dels embotits del porc i en la degustació dels productes guanyadors dels Campionats Nacionals impulsats per la Fundació. La proposta va permetre contextualitzar cada elaboració, explicar-ne els criteris de qualitat i posar en relleu el nivell d'excel·lència assolit pels professionals del sector.

Diumenge, amb "La matança del porc, tradició ancestral", la mirada es va ampliar cap a l'arrel cultural de l'ofici. Dolcet va aprofundir en el significat històric, social i econòmic de la matança, una pràctica que ha estructurat durant segles la vida de moltes famílies i que ha donat forma a una part essencial del nostre patrimoni gastronòmic. La sessió, també amb tast d'embotits vinculats a aquesta tradició, va contribuir a reforçar la idea que darrere

de cada producte hi ha història, territori i coneixement acumulat.

Amb aquestes activitats, la Fundació ha reafirmat el seu compromís amb la divulgació rigorosa i amb la defensa del prestigi de l'ofici, situant el productor i el saber fer artesà al centre del relat.

La Mocadera neix amb vocació de continuïtat i amb un missatge clar: l'embotit artesà català és cultura, economia i identitat. L'èxit d'aquesta primera edició demostra que el públic valora el producte fet amb criteri, arrelament i professionalitat. Vic ha tornat a respondre, i el sector també. Tot apunta que La Mocadera ha vingut per quedar-se.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Jacint Arnau rep la Llonganissa d'Or 2026 per una trajectòria científica al servei de la llonganissa



El Consell Regulador de la IGP Llonganissa de Vic, en col·laboració amb l'Ajuntament de Vic, ha atorgat la Llonganissa d'Or 2026 a Jacint Arnau, en reconeixement a una trajectòria de més de quatre dècades vinculada als productes curats i, especialment, a la millora i projecció de la llonganissa.

L'acte de lliurament, celebrat al Temple Romà de Vic i amb una destacada presència de professionals del sector i representants institucionals, s'ha fet coincidir amb la celebració de La Mocadera, reforçant el vincle entre el reconeixement i el conjunt del sector.

Doctor en Veterinària i llicenciat en Química, Arnau ha desenvolupat una trajectòria científica i tècnica de referència, amb participació en projectes de recerca nacionals i internacionals, col·laboracions continuades amb la indústria càrnia i una àmplia producció científica. La seva feina ha contribuït de manera directa a millorar processos, criteris de qualitat i coneixement aplicat als embotits curats. A més, ha estat vinculat a la Fundació Oficis de la Carn com a membre de jurats en diversos concursos impulsats per l'entitat, aportant el seu criteri tècnic i la seva experiència en la valoració de producte.

CARN MADURADA:

El temps com a ingredient invisible

Hi ha productes que s'expliquen sols i n'hi ha d'altres que demanen context. La carn madurada en sec forma part d'aquest segon grup. D'entrada pot semblar un concepte tècnic, gairebé de laboratori, però en realitat parla d'allò que el nostre ofici coneix des de sempre: el valor del temps quan es posa al servei del producte. Durant anys, la maduració en sec es va associar gairebé exclusivament a restaurants especialitzats i a cartes amb vocació gourmet. Avui, cada vegada més carnisseries - xarcuteries l'incorporen com a element diferencial. Però més enllà de l'aparador i del reclam comercial, la pregunta és inevitable: què passa realment dins d'una peça durant setmanes de cambra?

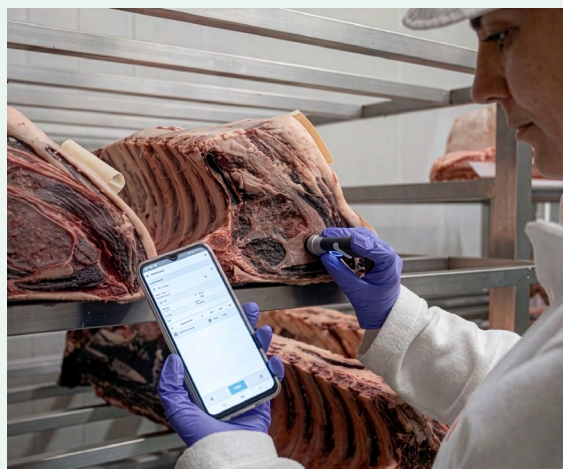
Dins la cambra: ciència, control i matèria primera

Quan una canal de boví entra en un espai de maduració, no comença una espera passiva. Comença una transformació. Després del rigor mortis, el múscul inicia una evolució silenciosa. Els enzims propis de la carn actuen sobre les fibres, debilitant els enllaços interns que les fan rígides. Aquest procés natural és el responsable de la tendresa que el client percep a la planxa o a la brasa. No és una qüestió de suggestió gastronòmica: és bioquímica aplicada amb criteri.

Paral·lelament, la peça perd aigua de manera controlada. Aquesta deshidratació progressiva concentra el sabor i modifica l'estructura de la carn. L'aire, la temperatura i la humitat es converteixen en aliats o enemics segons com es gestionin.



La maduració en sec és un procés de transformació on el temps, el control ambiental i la selecció de la peça determinen el resultat final.



Una cambra de maduració no és una nevera convencional; és un espai tècnic on cada variable compta. Un excés d'humitat pot comprometre la seguretat; massa sequedat redueix rendiment i pot desequilibrar el resultat. El marge d'error és petit, i el control, imprescindible.

Aquí entra en joc un factor clau: la selecció de la peça. No totes les carns responen igual. Una bona cobertura de greix i una infiltració adequada protegeixen el múscul durant el procés i contribueixen a un resultat més harmònic. Peces excessivament magres pateixen més la deshidratació i ofereixen menys equilibri. La maduració no arregla una matèria primera mediocre; la potencia o n'accentua les mancances. Per això la decisió comença molt abans de tancar

la porta de la cambra.

Un dels primers impactes per al professional que s'hi inicia és la pèrdua de pes. La maduració en sec implica evaporació d'aigua i eliminació de la crosta externa en el moment del polit.

El producte final pesa menys, sí, però concentra més sabor i textura. Això obliga a replantejar l'estratègia de preu i, sobretot, la manera d'explicar-ho al client. El valor no es mesura només en grams, sinó en transformació. Qui entén el procés entén el producte.

Des del punt de vista sanitari, no hi ha espai per a la improvisació. La carn no "es cura sola". Cal control ambiental constant, registre de paràmetres i una manipulació rigorosa en sortir de cambra. El moment del polit és espe-

cialment sensible: és quan es retira la capa externa i la peça es prepara per a la venda. Si aquest pas no es fa amb les condicions higièniques adequades, tot el treball anterior pot quedar compromès.

Més que una tècnica: posicionament i ofici

I què hi guanya el consumidor? Organolèpticament, profunditat. En maduracions moderades, la diferència es percep en la tendresa i en una intensitat més neta. En processos més llargs, poden aparèixer matisos que recorden fruits secs, mantega o lleugeres notes torrefactes. Però no tots els públics busquen la mateixa intensitat. Hi ha qui prefereix una millora clara respecte a una carn fresca, sense perfils massa marcats. Conèixer el propi mercat és tan important com dominar la tècnica.

Per a les carnisseries - xarcuteries, apostar per la maduració en sec és una declaració d'intencions. Significa assumir control, criteri i capacitat de gestió. No és un producte de rotació ràpida ni una moda passatgera. És una aposta per la diferenciació basada en coneixement, planificació i ofici.

En un context en què el consumidor valora cada vegada més l'experiència i l'autenticitat, la cambra de maduració pot convertir-se en un símbol de professionalitat. Però convé recordar-ho: la cambra no fa miracles. El que transforma la carn és la combinació d'ofici, tecnologia, de paciència i precisió. En definitiva, el pas del temps s'aprofita i es posa en bones mans.

Article elaborat a partir de la Guia tècnica per a la producció de carn madurada en sec, editada per la Generalitat de Catalunya i la Fundació Oficis de la Carn

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

QUIN PAPER TÉ LA CARN EN LA SALUT CEREBRAL?

Una mirada breu a l'evidència sobre la seva relació amb el risc d'ictus i els nutrients que hi intervenen.

La carn és un aliment que ofereix múltiples beneficis nutricionals, amb una àmplia varietat de nutrients de fàcil assimilació per l'organisme humà. Representa una font important de proteïnes d'alt valor biològic, així com de vitamines —sobretot del grup B— i minerals com el ferro hemo, el potassi, el seleni i el zinc. Aquests nutrients intervenen en funcions essencials com la formació i manteniment dels teixits, el metabolisme energètic i el correcte funcionament del sistema immunitari. Al mateix temps, diversos dels components presents en la carn tenen un paper rellevant en la funció cerebral i en el manteniment del sistema nerviós. La seva aportació contribueix a processos clau com la transmissió nerviosa i la producció de neurotransmissors, fet que podria influir en la disminució del risc de patir un accident cerebrovascular o ictus hemorràgic dins del marc d'una alimentació equilibrada.

Accident cerebrovascular

L'accident cerebrovascular o ictus és un dels motius més freqüents d'assis-

La carn aporta nutrients clau per al sistema nerviós que, dins d'una dieta equilibrada, poden contribuir a reduir el risc d'ictus.

tència neurològica urgent, provocat per un trastorn de la circulació cerebral. Es produeix quan s'interromp l'arribada de sang al cervell, ja sigui per la presència d'un coàgul o per la ruptura de la paret d'un vas sanguini. Les malalties neurovasculars o ictus constitueixen la tercera causa de mort al món desenvolupat; a Espanya, són la segona causa en homes i la primera en dones. Es consideren també la primera causa de discapacitat i de demència vascular, i afecten un 50% de la població major de 60 anys, fet que les converteix en un problema de salut.

Un estudi recent dut a terme per la Universitat d'Oxford ha avaluat l'associació entre l'accident cerebrovascular i el vegetarianisme. Es van analitzar 48.188 voluntaris dividits en tres grups: (1)

persones que consumeixen carn i altres aliments proteïcs, (2) persones que consumeixen peix però no carn i (3) persones vegetarianes, incloent-hi veganes, durant un període de 18 anys. Els resultats van mostrar que els vegetarians presentaven taxes un 20% més elevades d'accident cerebrovascular.

Els experts apunten que aquesta associació podria atribuir-se al fet que aquest grup presentava nivells baixos de determinats nutrients, com ara la vitamina B12, la vitamina D, els aminoàcids essencials i els àcids grassos poliinsaturats omega-3. Aquesta manca nutricional pot afectar processos clau relacionats amb el sistema nerviós i la salut vascular.

En aquest context, la carn juga un paper important, ja que presenta unes característiques nutricionals que contribueixen a cobrir les necessitats de la població tant en energia com en macro i micronutrients, i ajuda a mantenir la salut cerebral. La seva aportació regular dins d'una dieta equilibrada pot facilitar l'accés a nutrients essencials que no sempre són fàcils d'obtenir en altres patrons alimentaris.

Carn i prevenció del risc d'ictus hemorràgic

La carn és font de proteïnes d'alt valor biològic i conté aminoàcids essencials, que s'han d'obtenir a través de la dieta i són necessaris per al correcte funcionament de l'organisme. Aquests aminoàcids intervenen en processos bàsics com la regeneració de teixits, la síntesi d'enzims i la regulació de funcions metabòliques. Per exemple, els metabòlits derivats del triptòfan, un aminoàcid essencial present en la carn, s'associen amb la capacitat de limitar la inflamació del sistema nerviós central i de participar en la regulació de neurotransmissors.

A més, la carn aporta vitamines del grup B (B1, B3, B6 i B12), imprescindibles per al metabolisme energètic i el bon funcionament del sistema nerviós. Per exemple, el llom de vedella presenta un alt contingut de vitamina B1, la paleta de porc és font de vitamina B3 i la carn de conill és rica en vitamina B6. La vitamina B12, per la seva banda, es troba exclusivament en aliments d'origen animal; el cabrit n'és una font destacada⁷. Aquesta vitamina contribueix a la formació normal dels glòbuls vermells, al funcionament normal del sistema nerviós i a la funció psicològica normal, i la seva deficiència pot tenir conseqüències rellevants a nivell neurològic.

En conclusió, la carn aporta nutrients beneficiosos que podrien ajudar a disminuir el risc de patir un accident cerebrovascular, sempre que s'inclogui dins el marc d'una dieta variada i equilibrada, en combinació amb la resta de grups d'aliments que conformen la dieta mediterrània i respectant les quantitats recomanades. En aquest sentit, el seu consum adequat pot contribuir a mantenir un bon estat nutricional i a donar suport a les funcions cerebrals i vasculars al llarg del temps.

CARNE Y SALUD

www.carneysalud.com



Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)

Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



El facit de carnaval torna a situar Sort al centre de la tradició gastronòmica del Pallars Sobirà



JOSEP DOLCET

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Amb l'arribada del Carnaval, Sort torna a convertir-se en un dels punts gastronòmics més singulars del Pirineu. Durant aquests dies, la capital del Pallars Sobirà recupera un dels seus productes més característics: el facit de Carnaval, un embotit tradicional que forma part de la memòria culinària del Pallars i que, any rere any, continua reunint veïns, visitants, professionals i curiosos al voltant d'una mateixa taula.

El facit (o farcit, com també s'anomena) és una elaboració antiga, vinculada al calendari festiu d'hivern i profundament arrelada al territori. A diferència d'altres embotits associats a la matança del porc, aquest es preparava tradicionalment en el període de Carnaval, just abans de l'arribada de la Quaresma. Era, per tant, una cuina de celebració i d'abundància, feta amb ingredients senzills però amb una gran capacitat d'aprofitar els recursos del porc i de la cuina pagesa.

La recepta és contundent i alhora molt representativa de la cuina de muntanya del Pallars. L'estómac del porc s'omple amb una barreja de carn del cap, papada i cansalada, acompanyada de pa, ous, panses, arròs, all, julivert, sal i pebre. Tot plegat es



▼
A l'esquerra, cosint el facit durant el taller popular d'elaboració;
a la dreta, el jurat del concurs valorant els facits presentats.



cou durant força estona, ja que el gruix del farcit és considerable i cal una cocció llarga perquè els sabors s'integrin bé i la textura sigui homogènia. Un cop cuit, el facit es deixa refredar i es talla a rodanxes. Es pot consumir directament, tot i que molts coincideixen que fregit a la paella és quan ofereix tot el seu potencial gastronòmic i aromàtic.

Com passa amb moltes elaboracions de la cuina popular, no existeix una única

recepta. Cada casa hi ha aportat històricament el seu toc personal, modificant proporcions o afegint algun ingredient segons els gustos familiars. Aquesta diversitat és part del patrimoni culinari del facit i explica també la curiositat que desperta quan diferents elaboracions es posen una al costat de l'altra.

Durant anys aquesta preparació va quedar pràcticament limitada a l'àmbit domèstic i a algunes carnisseries - xarcuteries locals.

El facit és un embotit tradicional del Pallars Sobirà que s'elabora especialment durant el Carnaval. Consisteix a omplir l'estómac del porc amb una barreja de carn del cap, papada i cansalada, amb pa, ous, panses, arròs, all, julivert, sal i pebre.

Un cop farcit, es cou durant força estona, es deixa refredar i es talla a rodanxes. Es pot consumir directament, tot i que molts el prefereixen fregit a la paella, una manera de menjar-lo que en potencia el gust.



► Alguns dels facits presentats al concurs

Tanmateix, en les darreres dècades el poble de Sort ha impulsat una clara recuperació d'aquesta tradició gastronòmica. Associacions locals, professionals de la restauració i centres educatius han treballat conjuntament per explicar el facit, tornar-lo a elaborar i, sobretot, transmetre'n el coneixement.

En aquest procés hi juga un paper destacat l'Associació Gastronòmica La Xicoia, que impulsa diferents activitats durant els dies previs al Carnaval. Tallers populars, demostracions culinàries i sessions participatives permeten que persones de totes les edats s'apropin a aquesta elaboració. També s'hi impliquen centres educatius del territori, com l'Escola d'Hoteleria del Pallars, l'Institut Hug Roger III o l'Escola Àngel Seraff i Casanovas, on els alumnes tenen l'oportunitat d'aprendre de primera mà com es prepara aquest embotit.

Aquesta transmissió generacional és, probablement, una de les claus que expliquen la vitalitat actual del facit. El que podria haver quedat com un record d'altres temps s'ha convertit novament

en un element central de la festa i de la identitat gastronòmica del territori.

El moment culminant d'aquesta temporada arriba cada dimarts de Carnaval amb el Concurs de Facit de Sort, una cita que ja s'ha consolidat com un dels actes gastronòmics més esperats de la celebració. Enguany s'hi han presentat quinze facits elaborats tant per particulars com per professionals, que han estat valorats per un jurat format per restauradors, xarcuters i coneixedors de la cuina tradicional del Pallars.

La tasca del jurat, del qual n'he format part un any més, consisteix a observar l'aspecte exterior de cada facit, valorar-ne l'aroma, analitzar la textura del tall i, finalment, tastar-lo per determinar quines elaboracions representen millor l'esperit d'aquesta recepta tradicional.

El primer premi d'aquesta edició ha estat per a Bruno Rodríguez i Raül Campoy, estudiants del cicle d'Esports de l'Institut de Sort, que han presentat una elaboració que el jurat ha valorat especialment per l'equilibri de sabors i la fidelitat a l'esperit tradicional del produc-

te. El segon premi ha estat per a Gerber Clotet i Leyre Rodríguez Cano, alumnes de l'Escola Àngel Seraff i Casanovas, mentre que el tercer lloc ha recaigut en la carnisseria Pallars Sobirà de Sort.

Més enllà dels resultats del concurs, l'acte es viu en un ambient festiu i participatiu que reflecteix perfectament el caràcter del Carnaval pallares. Un cop finalitzada la deliberació del jurat, veïns i visitants poden compartir la tradicional calderada popular, preparada des de primera hora del matí per un grup de palleres i oberta a tothom.

Aquest moment de trobada col·lectiva és, en el fons, l'essència mateixa de la festa. El facit no és només un producte gastronòmic; és també una manera d'explicar el territori i de mantenir viva una tradició que forma part de la identitat del Pallars Sobirà.

Per tot plegat, visitar Sort durant els dies de Carnaval és una oportunitat excel·lent per descobrir aquest embotit singular i entendre com la gastronomia pot esdevenir un element central de la vida cultural d'un poble.

La Fundació Oficis de la Carn participa activament en una nova edició d'èxit de la Fira de la Botifarra de la Garriga

Del 28 de febrer a l'1 de març que ha durat la fira, la Fundació Oficis de la Carn ha participat en diverses activitats i contribueix a posar en valor l'ofici i els embotits tradicionals.

La Fira de la Botifarra de la Garriga ha tornat a omplir els carrers del municipi amb una nova edició marcada per l'alta participació i l'interès del públic per la cultura gastronòmica vinculada als embotits tradicionals. Durant tot el cap de setmana, la vila s'ha convertit en un gran espai de trobada al voltant de la botifarra i del patrimoni cansalader català, amb parades de productors, tastos, activitats divulgatives i propostes pensades per a tots els públics.

En aquest context, la Fundació Oficis de la Carn ha tingut una participació destacada en diverses activitats de la programació, contribuint a divulgar el coneixement sobre els embotits tradicionals i a posar en valor l'ofici dels cansaladers - xarcuters.

La participació de la Fundació es va iniciar dijous amb la xerrada inaugural de la fira, celebrada a Can Raspall. Sota el títol "Botifarra, bull i companyia: patrimoni i embotits a Catalunya", Josep Dolcet, patró de la fundació, va oferir una conferència centrada en el valor cultural, històric i gastronòmic dels embotits catalans. La sessió va permetre



► Yolanda Presseguer i Josep Dolcet durant el tast a cegues

repassar l'origen i l'evolució d'algunes de les elaboracions més representatives del nostre receptari, així com reflexionar sobre el seu paper en la gastronomia i en la identitat alimentària del país.

Dissabte, dins la programació de la fira,

es va celebrar a l'espai ButiAula un tast a cegues d'embotits tradicionals conduït per Josep Dolcet i per la mestra artesana cansaladera-xarcutera Yolanda Presseguer. El tast es plantejava com una activitat participativa en què els assistents havien de descobrir diferents elaboracions amb els ulls tancats, centrant l'experiència en els aromes, les textures i els sabors dels productes. La proposta va permetre posar en relleu la riquesa i la diversitat dels embotits tradicionals catalans, així com el coneixement i la tècnica que hi ha darrere de cada elaboració artesanal.

La participació de la Fundació es va completar diumenge amb una de les activitats més vistoses de la fira: la cuita de botifarres a l'olla tradicional a la plaça de Can Dachs. Membres de la Confraria del Gras i el Magre van elaborar les botifarres en directe davant del públic assistent, mostrant pas a pas un procés que forma part de la cultura i de la tradició cansaladera del país.

Seguint el mètode clàssic de cocció amb aigua, el propòsit és mantenir intacta

l'autenticitat i el sabor del producte, sense afegits ni artificis. Aquest gest senzill i alhora carregat de simbolisme ret homenatge a la cultura cansaladera del municipi i impregna la plaça d'una aroma inconfusible que convida tothom a participar de la festa. Un cop cuites, les botifarres es van repartir entre els assistents, que van poder tastar el producte acabat de fer.

Reconeixement a l'ofici xarcuter de la Garriga

La fira també va incloure un acte de reconeixement als xarcuters i xarcuteress de la Garriga, protagonistes d'una llarga tradició cansaladera que ha contribuït a definir la identitat gastronòmica del municipi. L'acte central es va celebrar a l'espai Can Luna, on es van distingir els vuit professionals que constitueixen el motor d'aquesta cita i del sector xarcuter local.

L'entrega de les distincions va comptar amb la presència del ministre d'Indústria i Turisme, Jordi Hereu, i de l'alcalde de la Garriga, Meritxell Budó, així com de representants de GremiCarn.

Entre les persones homenatjades hi va haver Yolanda Presseguer, de la **Cansaladeria La Perla**, mestra artesana cansaladera-xarcutera i patrona de la Fundació Oficis de la Carn. Des de La Perla, juntament amb **Cansaladeria Torrens** han contribuït a mantenir viu l'ofici generació rere generació i a consolidar la botifarra com un dels productes més emblemàtics de la Garriga. La seva implicació també ha estat clau en la promoció d'aquest producte, ja que han impulsors del segell identificatiu de la botifarra de la Garriga i de la mateixa Fira.

La fira de la Botifarra de la Garriga es consolida

Les dades de participació confirmen la consolidació de la cita. Segons les xifres facilitades per l'organització, un total de 23.235 persones van passar pels carrers del municipi durant els dos dies de fira: 14.463 dissabte i 8.772 diumenge, una xifra lleugerament superior a la de l'edició anterior, especialment pel que fa a la jornada dominical. L'edició d'enguany

confirma així la consolidació d'una cita que, amb el pas dels anys, s'ha convertit en un dels esdeveniments gastronòmics més destacats dedicats a la botifarra i als embotits del país, amb una clara projecció dins el calendari gastronòmic català.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



A la imatge superior, cuita de botifarres; a l'esquerra, la xerrada "Botifarra, bull i companyia: patrimoni i embotits a Catalunya", i a la dreta, Yolanda Presseguer amb la seva distinció.

MEAT XPERIENCE 2026

La segona edició es presenta amb més suports i participació de tot el sector carni

La fira se celebrarà a La Farga de L'Hospitalet
el 4 i 5 d'octubre de 2026

Meat Xperience 2026 ha començat a escalfar motors amb la incorporació dels seus primers col·laboradors i media partners, un pas que reforça el projecte i consolida el suport del conjunt del sector. L'esdeveniment vol tornar a reunir professionals de les carnisseries - xarcuteries, polleries i establiments gourmet de proximitat en una cita pensada per generar contacte, negoci i coneixement.

La fira està impulsada per la Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters-Cansaladers i organitzada per l'agència Impacta Group, amb el suport de CedeCarne i d'altres entitats representatives del sector. Meat Xperience se celebrarà els dies 4 i 5 d'octubre de 2026 amb l'objectiu de consolidar-se com un espai estratègic de trobada per als professionals de tota la cadena càrnia.

Més de 4.000 visitants en la primera edició

La primera edició de Meat Xperience va superar totes les previsions i va reunir més de 4.000 visitants professionals, amb la participació de 250 marques exposidores i prop de 50 activitats paral·leles, entre showcooking, demostracions tècniques i espais dedicats a l'elaboració artesana i a la innovació tecnològica. Les zones de showcooking i demostracions van registrar aforaments complets en totes les sessions i el nivell de satisfacció

dels expositors va superar el 90 %. Pel que fa als visitants professionals, el 98 % van afirmar que tornarien a assistir a la següent edició. L'edició del 2024 va ser inaugurada per Marta Angerri, directora general de Comerç de la Conselleria d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya; José Antonio Alcalá de Martín, regidor de Govern de l'Ajuntament de L'Hospitalet; Jorge Martín, director de la fira; Pròsper Puig, aleshores president de la Federació Catalana de Carnissers Cansaladers Xarcuters, i els presidents dels gremis territorials catalans.

Un format pensat per generar negoci

La fira posa l'accent en el networking efectiu i en la generació d'oportunitats comercials entre empreses proveïdores i professionals del comerç carni especialitzat. L'objectiu és crear un espai on les carnisseries - xarcuteries puguin

conèixer novetats en equipament, ingredients, tecnologia o serveis, i on les empreses exposidores puguin presentar solucions per al punt de venda especialitzat.

El format combina zona expositiva, demostracions tècniques i espais de trobada professional que afavoreixen l'intercanvi d'idees i experiències. L'organització ja ha iniciat contactes amb empreses proveïdores interessades a participar en aquesta nova edició, que aspira a consolidar-se com un dels punts de referència del sector.



Tota la informació de la fira a meatxperience.com

PER QUÈ EXPOSAR A MEAT XPERIENCE?

Ampli suport del sector

A més de les associacions professionals, Meat Xperience 2026 també compta amb el suport de destacades entitats i organitzacions representatives del conjunt de la cadena càrnia, cosa que reforça el caràcter estatal i transversal. Entre els col·laboradors confirmats es troben:

- ANAFRIC, associació empresarial del sector carni
- ASOPROVAC Catalunya, delegació territorial de l'Associació Espanyola de Productors de Boví de Carn
- CEDECARNE, Confederació Espanyola de Detallistes de la Carn
- FAC, Federació Avícola de Catalunya
- FECIC, Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques
- Gremi de Carnissers de Navarra, associació representativa de les carnisseries de Navarra
- Gremi de Carnissers-Xarcuters de València, associació representativa de les carnisseries valencianes
- INTERCUN, organització interprofessional del sector cunícola
- INTEROVIC, interprofessional de l'oví i el caprí
- Mercolleida, mercat de referència per al porcí, boví i cabrit
- Okelbiz, gremi de carnisers de Bilbao
- PROVACUNO, organització interprofessional del boví
- Fans del Boví, campanya de promoció del consum de vedella adreçada al consumidor final
- INTERPORC, interprofessional del porc

Aquest ampli suport reforça la vocació de Meat Xperience com a plataforma comuna per a tot l'ecosistema carni, des de la producció fins al punt de venda especialitzat.

Accés directe al públic objectiu

Els expositors poden connectar-se directament amb carnisers, xarcuters i botigues gourmet de productes carnis, promocionant els seus productes i generant vendes.

Networking i col·laboració

La fira brinda l'oportunitat d'establir contactes i col·laborar amb professionals de la indústria càrnia, cosa que pot conduir a aliances comercials i oportunitats de creixement.

Exposició de marca

Els expositors poden mostrar la seva marca i augmentar la seva visibilitat en la indústria, captant l'atenció dels visitants i diferenciant-se de la competència.

Llançament de nous productes

La fira ofereix suport en la promoció de nous productes o serveis entre el sector i la premsa.

Demostracions i degustacions:

S'ofereixen oportunitats per realitzar demostracions en viu i degustacions, permetent als expositors mostrar la qualitat i versatilitat dels seus productes i generar vendes directes.

Publicitat i promoció

Es destaca la participació dels expositors en l'esdeveniment a través de materials de màrqueting, el lloc web de la fira, canals digitals i xarxes socials, abans, durant i després de l'esdeveniment.

Obert el període de contractació d'estands

En paral·lel a la configuració del programa i a la incorporació de nous col·laboradors, l'organització ja ha obert el període de contractació dels espais expositius per a l'edició de 2026. Empreses proveïdores, elaboradors i marques vinculades al sector poden reservar el seu estand per formar part d'un espai pensat específicament per al comerç carni especialitzat. La zona expositiva tornarà a reunir fabricants d'equipament, ingredients,

envasos, tecnologia, serveis i productes alimentaris dirigits a les carnisseries - xarcuteries, amb l'objectiu de facilitar el contacte directe entre proveïdors i detallistes. Aquest model permet presentar novetats, realitzar demostracions i establir relacions comercials en un entorn professional altament especialitzat.

REDACCIÓ REVISTA
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Carn d'aviram ecològica: ¿quina diferència hi ha?

FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA
www.federacioavicola.org

Cada vegada més consumidors volen conèixer què hi ha darrere dels productes que compren i demanen aliments que reflecteixin els seus valors. En aquest context, la carn d'aviram amb certificació ecològica s'ha consolidat com una opció diferenciada dins de l'oferta del comerç de proximitat i de qualitat.

Què significa "ecològic" en aviram?

Només poden anomenar-se ecològics, biològics o orgànics aquells productes que disposen del segell oficial de la Unió Europea, visible a l'etiqueta. Aquest distintiu implica que la granja ha superat un procés de control i certificació que assegura el compliment estricte de la normativa de producció ecològica, complementant les exigències sanitàries i de seguretat alimentària que ja són obligatòries per a tot el sector.

Punts clau de la producció ecològica

En el cas de la carn d'aviram, la certificació ecològica comporta condicions específiques:

- Accés a l'exterior: Les aus han de disposar d'espais a l'aire lliure amb superfícies mínimes, densitat controlada i elements que afavoreixin el benestar.
- Instal·lacions i lots: Els espais interiors estan regulats per garantir confort i salut, amb límit màxim d'animals per lot.



- Alimentació ecològica certificada: Els pinsos han de ser 100% ecològics, lliures de transgènics i de productes químics de síntesi.
- Medicaments i productes de neteja específics: L'ús de medicaments i de productes de neteja és restringit i han d'estar aprovats per a l'ús ecològic.
- Races i creixement: Les aus són de races autòctones o de creixement lent, amb edats mínimes de sacrifici superiors als estàndards convencionals.

Abans de poder comercialitzar com a ecològic, la granja ha de passar per un període de conversió, durant el qual ja aplica les condicions exigides però encara no pot etiquetar el producte amb el segell oficial de producció ecològica.

L'oferta de carn d'aviram a Catalunya

La carn d'aviram ecològica no pot presumir de tenir unes característiques nutricionals o gustatives superiors, ja que aquestes depenen de molts factors. El que sí que ofereix és la garantia d'haver estat produïda seguint un sistema de producció específic. A Catalunya, les granges d'aviram, siguin ecològiques o convencionals, treballen amb un alt nivell de professionalitat i rigor sanitari per oferir aliments frescos, nutritius i de qualitat.

Aquest model de producció forma part d'un sector avícol que combina explotacions ecològiques i convencionals. Totes comparteixen l'objectiu de garantir productes segurs i adaptats a les demandes dels consumidors.

Nova normativa per a l'ús de la menció "elaboració artesana"

El passat 1 de març va entrar en vigor el Reial Decret 142/2026, una nova normativa que regula de manera específica l'ús de la menció "elaboració artesana" en els productes carnis. Es tracta d'un pas endavant llargament reclamat pel sector per posar límits a un ús fins ara massa ambigu del terme i garantir una competència més justa.

La norma estableix criteris clars per poder utilitzar aquesta denominació, vinculant-la a una formació reglada i al predomini del factor humà en el procés productiu. Això vol dir que no qualsevol

producte podrà presentar-se com a artesà: caldrà acreditar coneixement tècnic i una elaboració realment vinculada a l'ofici.

Què implica per a les carnisseries - xarcuteries?

En primer lloc, la nova regulació posa fi a la confusió existent al mercat. A partir d'ara, només els productes que compleixin els requisits podran utilitzar la menció "artesana", evitant que elaboracions industrials utilitzin aquest concepte amb finalitats comercials.

En segon lloc, també es regula l'ús del terme "natural". Ja no es podrà utilitzar de manera genèrica: els productes hauran d'estar lliures d'additius sintètics i elaborats mitjançant processos físics tradicionals per poder-ho indicar a l'etiquetatge.

Des del sector, la valoració és positiva. La nova normativa contribueix a protegir l'ofici, reforçar la confiança del consumidor i posar en valor el treball dels obradors. Un marc més clar que, en definitiva, ajuda a diferenciar allò que és realment artesà del que només ho sembla.



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 s'incorpora al Consell Assessor de CharcutExpo, la fira de la xarcuteria que se celebrarà a Madrid el 16 i 17 de juny de 2026

La xarcuteria tindrà una nova cita professional aquest 2026 amb CharcutExpo, una nova fira internacional dedicada específicament al món de l'ofici xarcuter i dels professionals del sector. La primera edició tindrà lloc els dies 16 i 17 de juny a IFEMA Madrid i preveu reunir 180 empreses exposidores i més de 7.000 professionals procedents de tot l'Estat i de l'àmbit internacional.

En aquest nou projecte, GremiCarn forma part del Consell Assessor de la fira, un òrgan format per empreses, entitats i institucions, entre els quals també hi ha CedeCarne i el Ministeri d'Agricultura. El Consell Assessor s'ha creat per definir les línies estratègiques i orientar el desenvolupament del programa professional. La presència del Gremi permet aportar la visió i l'experiència de les xarcuteries en un espai que vol convertir-se en punt de trobada del sector.

La fira vol situar la xarcuteria al centre del debat professional i donar visibilitat a un ofici amb una llarga tradició però també amb grans reptes de futur. En aquest sentit, tant GremiCarn com la Fundació Oficis de la Carn donem suport a la iniciativa, ja que es tracta d'una fira pensada específicament per als xarcuters i orientada a reforçar el valor de l'ofici i el paper de les carnisseries - xarcuteries dins del sector alimentari.

CharcutExpo neix en un moment de transformació per al sector. El 2025 la xarcuteria va assolir una facturació de 7.839 milions d'euros, amb un creixement del 6,3 %, un indicador del pes econòmic del sector. En aquest context, especialització, digitalització i sostenibilitat s'han convertit en alguns dels eixos de futur.



Un espai de trobada per al sector

La fira reunirà durant dos dies professionals del nostre sector, cadenes especialitzades, distribuïdors, horeca i botigues gourmet, amb l'objectiu de crear un espai on descobrir nous productes, compartir coneixement i trobar solucions per millorar la gestió i la rendibilitat dels negocis.

També vol ser un espai de contacte directe amb fabricants i productors, incloent elaboradors d'embotits i pernil, formatgers, productes territorials o conserves, així com empreses especialitzades en maquinària, tecnologia, equipaments i *packaging*.

Zona expositiva, congressos i activitats professionals

La fira comptarà amb més de 12.000 m² d'espai expositiu i la participació prevista de més de 180 empreses exposidores.

A més, la fira acollirà el CharcutExpo Congress, amb més de 80 experts i ponents i un programa que inclourà més de 20 conferències, 20 tallers i 30 tastos i degustacions i entre els espais especialitzats hi haurà el Foro Retail per a Xarcuteries, dedicat a l'anàlisi del comerç especialitzat, l'Obrador i el Taller de Xarctueria, orientat a demostracions professionals, entre d'altres.

Networking i reconeixement professional

El networking serà també un dels eixos de la fira i s'han previst activitats específiques per fomentar la relació entre professionals. Entre aquestes activitats també es lliuraran els Premis Nacionals de Xarcuteria, un reconeixement a aquelles botigues que s'han convertit en referents dins del sector.

Tota la informació de la fira a charcutexpo.com

BARCELONA

Mireia Sellarès pren el relleu de Pròsper Puig com a presidenta de GremiCarn Barcelona

El passat dilluns 12 de gener va proclamar-se la nova Junta Directiva de GremiCarn Barcelona, encapçalada per Mireia Sellarès, que assumeix la presidència de l'entitat i pren el relleu de Pròsper Puig. Amb aquest nomenament, Sellarès es converteix en la primera dona presidenta del Gremi en més de 125 anys d'història, un fet que marca simbòlicament l'inici d'una nova etapa.

La nova Junta està formada per Mireia Sellarès (Molins de Rei), presidenta; Joan Bou (Barcelona), vicepresident primer; Jordi Vivet (Sentmenat), vicepresident segon; Yolanda Preseguer (La Garriga), tesorera; Xavier Moreno (Barberà del Vallès), secretari; i, com a vocals, Pere Escofet (Barcelona), Ramon Hernando (Barcelona) i Enric Rosell (Ordal). Un equip que combina experiència, arrelament territorial i coneixement directe de la realitat quotidiana de les carnisseries - xarcuteries.

La nova etapa s'inicia amb la voluntat de donar continuïtat a la feina feta fins ara, però també amb el compromís d'afrontar els reptes de present i de futur amb una mirada clara i estratègica. Un dels eixos centrals del mandat serà el posicionament de l'ofici davant la societat i, especialment, davant dels joves. La nova Junta vol reforçar el relat del sector carni, posar en valor el coneixement professional, la qualitat del producte i les oportunitats reals que ofereix l'ofici, projectant-lo com una carrera amb recorregut, estabilitat i capacitat d'innovació.

Un altre dels pilars serà la defensa activa dels interessos de les empreses agremia-

des davant les administracions. Es continuarà traslladant la realitat del sector als espais de diàleg i decisió que afecten directament l'activitat de les carnisseries - xarcuteries, vetllant perquè qualsevol mesura normativa o reguladora tingui en compte les especificitats del comerç de proximitat i de l'artesania alimentària.

El relleu generacional serà també una prioritat. La nova Junta vol impulsar accions que facilitin la incorporació de nous professionals al sector i garanteixin la continuïtat de les empreses, promovent la formació especialitzada, la transmissió de coneixement i el suport als processos de successió empresarial. Fer atractiu l'ofici per a les noves generacions és, avui, una condició indispensable per assegurar-ne el futur.

En paral·lel, es reforçarà la col·laboració amb altres gremis i entitats vinculades al sector alimentari artesà, amb l'objectiu de sumar esforços, compartir experiències i enfortir la capacitat de representació col·lectiva.

Finalment, la nova Junta vol posar el soci al centre de l'entitat. L'objectiu és ampliar i adaptar els serveis perquè siguin útils, accessibles i alineats amb les necessitats



reals del dia a dia de les carnisseries - xarcuteries, reforçant l'acompanyament i el suport en àmbits com la gestió empresarial, la formació o la comunicació, entre d'altres.

En paraules de la nova presidenta, Mireia Sellarès, «afrontem aquest mandat amb la voluntat de continuar fent del Gremi una eina útil per als agremiats». Sellarès vol agrair també la tasca de Pròsper Puig al capdavant de l'entitat, destacant que «durant el seu mandat ha contribuït a situar el Gremi en un paper rellevant dins el sector», i ha remarcat la importància de «seguir treballant per defensar l'ofici i garantir-ne la continuïtat, especialment pensant en les noves generacions i en el futur del sector».

Actualitat gremial

GIRONA



Al nostre taulell, cada dia producte fresc d'elaboració pròpia

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines hem posat en marxa una nova campanya a Instagram per explicar una cosa molt nostra: l'elaboració pròpia.

Amb el missatge "Al nostre taulell, cada dia producte fresc d'elaboració pròpia", volem posar en valor el que fem cada dia a les carnisseries. Treballem amb bona matèria primera, receptes pròpies i tot el coneixement que hem anat adquirint amb els anys.

Per nosaltres, elaborar no és només preparar producte. És fer-ho bé, amb criteri, amb tècnica i pensant en qui ho consumirà. Hamburgueses, mandonguilles, pinxos o adobats surten cada dia dels nostres taulells, fets al moment i amb control directe de tot el procés.

Això és el que entenem per elaboració de taulell: frescor diària, proximitat i transparència. Producte fet a casa, amb ofici i amb el compromís de seguir fent bé la feina cada dia.

BARCELONA

Barcelona, Capital Europea del Comerç de Proximitat 2026

Barcelona ha estat escollida Capital Europea del Comerç de Proximitat 2026, un reconeixement que posa en valor el paper del comerç urbà com a motor econòmic i social i com a element clau de cohesió als barris. Una designació que obre una finestra d'oportunitat per reforçar i visibilitzar el paper dels comerços especialitzats, entre els quals les carnisseries – xarcuteries tenen un rol essencial.

Des de GremiCarn, aquesta capitalitat la concebem com una ocasió estratègica per situar les carnisseries – xarcuteries al centre del relat del comerç de proximitat: establiments arrelats al territori, generadors de confiança, coneixement d'ofici i valor social, i peça clau en el dia a dia dels nostres veïns.

L'anunci oficial es va fer públic a finals del mes de gener a Brussel·les, en un acte en què el president de la Fundació Oficis de la Carn, Pròsper Puig, en la seva condició de president de Barcelona Comerç, va encapçalar la comitiva barcelonina juntament amb l'Ajuntament de Barcelona i altres entitats representats del teixit comercial de la ciutat.



La candidatura de Barcelona ha estat escollida per davant d'altres ciutats europees i reconeix la trajectòria sostinguda del comerç de proximitat barceloní, així com el treball conjunt d'entitats, eixos comercials i administracions per defensar un model comercial arrelat, sostenible i vinculat a la vida dels barris.

Barcelona exercirà la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat fins al gener de 2027, dins la categoria de Ciutats Visionàries. En aquest període, des de GremiCarn es treballarà perquè aquesta capitalitat tingui un impacte real sobre el sector, reforçant el paper de les carnisseries – xarcuteries com a comerç essencial, de qualitat i de confiança, i com a referents del model de comerç de proximitat.

Vols publicar un article a la revista?

ENVIA'NS UN CORREU ELECTRÒNIC A
federaciocatalana@gremicarn.cat

GIRONA

1r Concurs de Botifarra Fresca

La botifarra fresca: tradició, ofici i innovació a la província de Girona.

En un moment en què el consumidor valora cada vegada més l'origen, la qualitat i l'autenticitat dels aliments, la botifarra fresca es reafirma com un dels grans emblemes de la carnisseria i xarcuteria gironina. Més enllà de ser un producte quotidià, és el reflex directe d'un ofici, d'un territori i d'una manera d'entendre la carn.

La botifarra fresca representa l'essència del treball artesanal: selecció de la millor carn de porc, domini del picat, equilibri en la condimentació i respecte per les tècniques tradicionals. Cada obrador hi imprimeix el seu segell, convertint un producte aparentment senzill en una peça única.

Un producte amb arrel i futur

La força de la botifarra fresca rau en la seva capacitat d'adaptació. Si bé la recepta tradicional continua sent la referència —amb carn de porc, sal i pebre com a base—, el sector ha evolucionat cap a propostes creatives que connecten amb nous perfils de consumidor. Aquesta dualitat entre tradició i innovació és clau per garantir la continuïtat del nostre ofici.

En aquest context, iniciatives com el Concurs de Botifarra Fresca, organitzat pel Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines, esdevenen eines fonamentals per posar en valor el producte i els professionals que hi ha al darrere. Aquest certamen neix amb la voluntat de promoure, difondre i millorar la qualitat dels productes carnis tradicionals, així com d'incrementar la creativitat dins del sector.

El valor del reconeixement professional

El concurs, que es celebrarà a Vidreres el 17 de maig de 2026, estableix dues categories: la botifarra fresca tradicional i la creativa. Aquesta diferenciació reflecteix dues línies complementàries del sector: la preservació del patrimoni gastronòmic i l'exploració de noves propostes.

El tast del jurat tindrà lloc el 6 de maig a l'Escola d'Hostaleria de Girona, en un entorn professional que garanteix el rigor tècnic i la qualitat de l'avaluació. El sistema de tast a cegues, amb codificació anònima dels productes, assegura la màxima imparcialitat i posa el focus exclusivament en la qualitat final.

L'entrega de guardons es durà a terme el 17 de maig, en el marc de la Fira dels Tractoristes de Vidreres, on el reconeixement professional es combinarà amb una botifarrada popular en format d'esmorzar, amb botifarra i pa. Aquesta proposta reforça el caràcter festiu i comunitari de l'esdeveniment, tot apropant el sector a la ciutadania.

Ofici, territori i comunitat

La botifarra no s'entén sense el seu entorn. És un producte estretament vinculat al territori, als productors locals i a la cultura gastronòmica gironina. Esdeveniments com aquest concurs, integrats en activitats populars, reforcen el vincle entre professionals i ciutadania.

A més, la implicació d'institucions públiques evidencia que la carnisseria i la xarcuteria no són només un sector econòmic, sinó també un patrimoni cultural que cal preservar i projectar.



Mirant endavant

El futur de la botifarra fresca passa per continuar apostant per la qualitat, la transparència i una innovació arrelada al producte. El consumidor actual busca productes amb història, però també amb valors: proximitat, sostenibilitat i autenticitat.

En aquest escenari, el paper del carnisser i xarcuter és més rellevant que mai: no només com a elaborador, sinó també com a prescriptor, innovador i defensor d'un ofici que forma part de la identitat del país.

La botifarra fresca, lluny de ser un producte del passat, es consolida com una aposta de futur. I és precisament en iniciatives com aquest concurs on es construeix el futur que desitgem: amb passió, coneixement i orgull d'ofici.

Actualitat gremial

GIRONA

La gestió i la rendibilitat, al centre d'una nova jornada formativa del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines vam organitzar el passat 23 de febrer la jornada formativa "Planifica el teu negoci: Gestió i rendibilitat per a Carnisseries", impartida per AGAR Assessoria de Gestió Alimentària.

La sessió es va centrar en aspectes clau per a la gestió dels establiments, com l'anàlisi de costos, la definició estratègica de preus i la presa de decisions basades en dades reals. Al llarg de la jornada es van presentar eines i criteris per entendre

millor l'estructura econòmica del negoci i detectar oportunitats de millora en la gestió quotidiana. La formació va posar el focus en la importància de treballar amb informació objectiva per optimitzar costos, ajustar marges i reforçar la capacitat de decisió. Un plantejament cada vegada més necessari per afrontar amb garanties els reptes actuals de les carnisseries - xarcuteries. En aquest sentit, els assistents van valorar positivament els continguts i l'enfocament de la sessió.



TARRAGONA

La botifarra d'ou protagonitza el Dijous Gras als mercats Central de Tarragona i de Torreforta

En el marc del Carnaval de Tarragona 2026, GremiCarn Tarragona ha tornat a participar en la tradicional degustació popular de botifarra d'ou, una de les cites més esperades d'aquestes dates.

L'activitat s'ha dut a terme als recintes del Mercat Central de Tarragona i del Mercat de Torreforta, amb el repartiment d'un miler de racions. Tot i que la degustació es va traslladar a l'endemà a causa de la meteorologia, la resposta del públic va ser molt positiva i es va viure una jornada amb una gran afluència de participants.

Aquesta acció, que forma part de la programació del Carnaval —celebrat del 6 al 17 de febrer—, compta un any més amb la col·laboració de la Fundació Estela, una entitat social del territori que treballa per a la inclusió de persones amb discapacitat intel·lectual. La iniciativa referma així la



botifarra d'ou com un dels productes més representatius d'aquestes dates i posa en valor el vincle entre tradició, territori i compromís social.

Una jornada molt participada que confirma, un any més, l'interès del públic per aquesta tradició. La botifarra d'ou continua sent un dels grans reclams del Carnaval als nostres mercats.



BARCELONA

Des de GremiCarn defensem la carn i els elaborats carnis davant el projecte de Reial decret de menjadors col·lectius

Des de GremiCarn manifestem el nostre desacord amb el Projecte de Reial decret de menjadors col·lectius impulsat pel Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, en considerar que introdueix criteris que posen en qüestió, de manera injustificada, el paper de la carn i dels elaborats carnis dins d'una alimentació equilibrada.

El projecte incorpora el concepte d'aliments ultraprocessats, una categoria imprecisa, sense reconeixement en la normativa alimentària vigent ni consens científic, que pot derivar en la penalització de productes carnis elaborats amb garanties sanitàries, qualitat nutricional i una llarga tradició alimentària.

Des de GremiCarn considerem que aquest enfocament simplista pot generar confusió entre els consumidors,

inseguretat jurídica per als operadors i restriccions inadequades en menús escolars, hospitalaris i residencials, especialment en col·lectius amb necessitats proteïques específiques.

És per això que defensem la necessitat de revisar el projecte i d'eliminar classificacions genèriques que no reflecteixen la realitat dels aliments, apostant per criteris clars, basats en l'evidència científica i respectuosos amb el valor nutricional i social de la carn i dels elaborats carnis.

Des de GremiCarn donem suport a les observacions presentades per ANICE i FECIC al Projecte de Reial decret de menjadors col·lectius, i hem traslladat a CedeCarne, com a representant del sector a escala estatal, la necessitat de promoure les al·legacions pertinents.

BARCELONA

GremiCarn Barcelona

C. Consell de Cent, 80 - Barcelona
93 424 10 58
gremi@gremicarn.cat
www.gremicarn.cat

GIRONA

Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques Gironines

Finca Camps i Armets, s/n - Monells
972 63 04 06
info@gremicarn.com
www.gremicarn.com

TARRAGONA

GremiCarn Tarragona

C. Pere Martell, 19 - Tarragona
977 22 53 59
gremicarnisserstgn@gmail.com
www.gremicarn.cat

TARRAGONA

La Carnisseria Queralt, premiada al concurs de guarniment de parades d'Amposta

Aquest passat Nadal, el Mercat Municipal d'Amposta va organitzar un concurs de guarniment de parades per crear un ambient més festiu.

Els guanyadors van ser els nostres agremiats de la Carnisseria Queralt. La iniciativa, impulsada per l'Ajuntament, va comptar amb la participació dels parades i la votació del públic a través de xarxes socials, amb un sopar per a dues persones com a premi.

Felicitats!



LLEIDA

GremiCarn Lleida

Av. Blondel, 11 - Lleida
973 28 98 60
lleida@gremicarn.cat
www.gremicarn.cat

Notícies sectorials



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

Irta ha elaborat la "Guia tècnica per a la producció de carn madurada en sec" a partir de la seva experiència amb empreses que maduren carn i resultats de projectes de recerca. Va dirigida a operadors d'empreses alimentàries que elaboren, emmagatzemen i/o comercialitzen carn madurada així com derivats càrnics elaborats a partir de carn madurada.

Aquesta guia neix amb la voluntat d'oferir al sector carni una eina rigorosa i pràctica que reculli els coneixements científics i tècnics necessaris per garantir la qualitat,

la seguretat i el valor afegit d'aquest producte. Igualment, pretén proporcionar als agents de control oficial recursos que els permetin comprendre el procés de maduració i aplicar la normativa corresponent. Des del novembre de 2024 és vigent el Reglament delegat (UE) 2024/1141, que modifica el Reglament (CE) 853/2004 i estableix, per primera vegada, un marc legal específic per a la carn madurada en sec. Aquest reglament defineix les condicions que han de complir els productors per garantir la seguretat del producte.

Carnimad incorpora Daniel Bianchi com a nou director general

Carnimad, l'Associació d'Empresaris i Professionals de la Carn i Derivats Càrnics de la Comunitat de Madrid ha anunciat aquest febrer el nomenament de Daniel Bianchi com a nou director general, en una aposta per reforçar l'estructura executiva de l'entitat i afrontar els reptes de transformació i digitalització del sector carni a la Comunitat de Madrid.

Bianchi és llicenciat en Dret per la Universitat Complutense de Madrid i compta amb formació executiva en direcció empresarial. Ha desenvolupat la seva trajectòria en companyies com EY, NTT Data, Euro-Funding i Banesto, amb una especialització destacada en intel·ligència artificial aplicada a l'estratègia empresarial.

El seu nomenament comporta també una reorganització interna. Luis Jiménez,



que fins ara exercia la direcció de manera provisional, torna a assumir el càrrec de director adjunt i responsable de màrqueting.

La possible assumpció d'altres responsabilitats, com la Secretaria General de CedeCarne, es definirà en una pròxima Junta Directiva. Amb aquesta incorporació, Carnimad inicia una nova etapa orientada a reforçar el seu paper com a entitat de referència del sector.

El preu internacional de la carn tanca 2025 amb un augment del 5,1%

L'Índex de Preus de la Carn de la FAO ha tancat el 2025 amb una pujada del 5,1%, impulsada per una demanda global sostinguda i limitacions en l'oferta exportable. Tot i la caiguda registrada al desembre, la mitjana anual se situa per sobre de la de 2024, confirmant una tendència a l'alça. El boví i l'oví han liderat les pujades de preus, afavorits per una forta demanda internacional i una disponibilitat limitada. En canvi, el porc i les aus han tendit a la baixa, condicionats per una menor pressió de compra i una producció elevada en diversos mercats. Factors com les tensions geopolítiques, les malalties animals i les restriccions comercials han influït en l'evolució del mercat, que es manté resilient en un context global complex.

El Trufforum Vic 2026 es consolida com a gran cita de la tòfona negra

El Trufforum Vic 2026 ha tancat amb una valoració positiva, consolidant-se com una de les principals cites dedicades a la tòfona negra a Catalunya. Durant el cap de setmana, l'esdeveniment ha reunit productors, elaboradors, cuiners i professionals del sector en un espai de trobada, divulgació i promoció del producte. El programa ha combinat activitats obertes al públic amb sessions de caràcter professional, incloent demostracions culinàries, tastos guiats i espais de debat al voltant de l'ús i el valor gastronòmic de la tòfona, amb participació de cuiners i especialistes reconeguts del sector.

Entre els moments destacats, s'hi han celebrat concursos com el del millor producte truffat de Catalunya, que en aquesta edició ha reconegut el donegal truffat de la xarcuteria Ca la Maria (Sant Martí Sesgueioles), valorat per la bona inte-



gració de la tòfona dins el producte. El certamen ha comptat amb una dotzena de propostes participants. Amb aquesta edició, Vic reafirma el seu paper com a epicentre de la tòfona a Catalunya i el Trufforum com un espai clau per a la promoció i el coneixement del producte.

Neix l'Aliança Carn i Distribució per reforçar la comunicació del sector

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació va acollir el mes de febrer, la presentació de l'Aliança Carn i Distribució, una iniciativa per a millorar la comunicació entre les diferents baules de la cadena alimentària i traslladar una visió rigorosa del sector. L'acte va comptar amb la participació d'Ana Rodríguez, que va destacar el pes estratègic del sector, amb una facturació de 41.000 milions d'euros i més de 800.000 llocs de treball. L'Aliança vol reforçar la confiança del consumidor i impulsar la col·laboració institucional, amb la creació d'una taula de diàleg per abordar qüestions com la sostenibilitat i el benestar animal. També es va posar el focus en la lluita contra la desinformació, destacant la importància d'oferir informació clara al consumidor.

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

TARIFES PUBLICITAT 2026

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 americà

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 CONTRATACTACIÓ:

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

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

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

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

**Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers - Xarcuters**

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

Petits anuncis

Locals Lloguers i vendes

► Es ven:

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

► Es ven o traspasa

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

► Es ven:

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

► Es lloga:

Xarcuteria-Cansaladeria-Carnisseria. Botiga totalment reformada i equipada per obrir d'immediat. Molt bona ubicació, Avda. Catalunya (Gironella)
Mòbil 629.44.62.13
Preguntar per Rosa

► Es ven:

Per jubilació 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 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

Petits anuncis

- ▶ **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 o traspassa**
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 traspassa:**
Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de Provençals
En ple funcionament i clientela fixa
Mòbil 637.845.092
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació
Xarcuteria, Carnisseria i Aviram
Mercat Ciutat Meridiana (2 nums)
Totalment nova des de fa 1 any, ple funcionament, al costat porta entrada.
Mòbil 625.556.45.32
Preguntar per Maria Dolores
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació, 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 en ple funcionament,
Mòbil 629.602.661
Preguntar Sr. Joan
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació
Xarcuteria - Cansaladeria
Mercat Sant Antoni (4 parades)
Enn ple funcionament, a prop entrada - ben situada
Mòbil 615.12.83.93 - 93.424.61.93
Preguntar per Mari Laureano
- ▶ **Es traspassa:**
Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat de Provençals
En ple funcionament i clientela fixa
Mòbil 637.845.092
- ▶ **Es traspassa:**
Cansaladeria - Xarcuteria - Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament, totalment equipada
Mòbil 691.764.568
Preguntar pel Leonard
- ▶ **Es traspassa:**
Carnisseria, xarcuteria, formatgeria, degustació. Amb 104 d'història.
Ubicada just davant de la porta principal del Mercat de Sants. Zona comercial immillorable.
Local gran amb dues plantes, una de venda i l'altre d'elaboració.
120 m² cadascuna.
Telèfon: 650447115.
Preguntar per Silvia
- ▶ **Es traspassa:**
Cansaladeria- Xarcuteria per jubilació.
Oportunitat única al mercat de Sta. Caterina de Barcelona. Negoci en ple funcionament amb clientela fixa i fidelitzada i un important flux de turistes durant tot l'any.
Parada totalment equipada amb possibilitat d'obrador-magatzem, amb autorització sanitària d'elaboració, a 50 metres, ideal per ampliar la producció i facilitar el treball diari.
Excel·lent ocasió per a professionals del sector que vulguin continuar amb una activitat rendible amb trajectòria.
Contacte: Pere
Telèfon: 677 21 24 13
Trucar: de 18h a 20h

Locals Traspassos

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)

► **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:**

Cansaladeria-xarcuteria en ple funcionament per jubilació Interessats en informar-se de les condicions. Aquest comerç es troba al Casc Antic de Tarragona ciutat i està totalment adaptat i equipat amb una superfície total de 110m2, distribuïts de manera funcional en diferents sales i plantes: sala d'emmagatzematge i lavabo, espai destinat a l'atenció al públic i l'obrador amb neveres frigorífiques, caldera de cocció d'embotits i demés És un negoci amb gran trajectòria i gran potencial, clientela fixa i doncs, ideal per continuar amb l'activitat actual o per a professionals del sector carni/gastronòmic que vulgui desenvolupar un nou projecte propi!
Preguntar Marc al 615324148

► **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:**

Botiga per jubilació, en ple rendiment, Xarcuteria i carnisseria de 70m2 Camara gran, 2 super mostradors frigorífics, armari frigorífic 4 portes i 3 vitrines frigorífiques Zona Poble Sec al costat d'Av. Paral·lel
Preguntar per Rosa Mari
Mòbil 645944481

► **Es traspasa:**

Carnisseria-Xarcuteria amb obrador Centre de la Vila Martorell Bona clientela, totalment equipada
Mòbil 637.98.60.05
Sergi Lòpez

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

Varis Vendes

► **Es ven:**

Es ven premsa de llardons amb safata de recollida de llar, de ferro, dels anys 60, en bon estat, 150 euros
Preguntar per Josep Maria
626.59.52.75

► **Es ven:**

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



Carnisseria Figueres, Alt Empordà

Per jubilació, en Joan Vilà Plana ofereix el traspàs o la venda de la seva carnisseria amb obrador, un establiment amb anys d'història i clients fidelitzats. Busca relleu que vulgui continuar el seu negoci, aquesta és una excel·lent oportunitat per a professionals del sector que vulguin continuar amb un negoci consolidat, o algun emprenedor que vulgui iniciar-se sota la seva tutela.

Si estàs interessat o vols més informació, truqueu al 696 694 557.

Petits anuncis

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

- ▶ **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:**
Envasadora buit Baby 30€
Picadora carns Gesame 100 mm
boca inox. 2 cv trifàsic, placa inox
5,5mm 150€
Amassadora /pastadora 57 litres
trifàsic 380 v 150€
Maquina esmolar cinta 40€
Taula obrador 1,70 x 1mt inox
(0,33 polierato) 100€
Mural Kotxa 220 v 1,85 x 0,85
galvanitzat 100€
Embotidora 10 litres inox 380v
galvanitzat 150€
Pregutar per Xavier / Joan:
93 640 06 26
Rita: 658 80 6455

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

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

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

- ▶ **Es ven:**
Envasadora de buit industrial
marca Bosman.
Pastadora de carn industrial marca
Talleres Vall, S.A.
Picadora de carn industrial amb
accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Embutidora de carn industrial amb
accessoris marca Talleres Vall, S.A.
Preguntar per Xavier
Mòbil 605384632

Cansaladeria
Xarcuteria
Plats cuinats

Cati

Elaboració pròpia artesanal
des de 1977



Singular Shop

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

Contacte comercial

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





CUINEM PER A TU

El sabor que fidelitza

