



# carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 210 | SETEMBRE 2026

Tot a punt per a la Fira Meat  
Xperience 2026

| La Ruta de les  
Xarcuteries Artesanes

| La baldana, Un gust que  
explica el Delta de l'Ebre

| Proteïna d'insectes  
a l'obrador

# LA BRASA FA FESTA

# NOSALTRES SABOR



## BBQ

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](http://www.teixidor.com) ☎ 93 874 12 00

ESPÈCIES  
**TEIXIDOR**

# SUMARI

05.

Editorial de la presidenta

06.

La Ruta de les  
xarcuteries artesanies

14.

Tot a punt per la Fira  
Meat Xperience 2026

18.

Entrevista sobre Meat  
Xperience a Mireia Sellarès,  
presidenta de la Federació

20.

La UE reserva el terme  
"carn" als productes  
d'origen animal

22.

La baldana, un gust que  
explica el Delta de l'Ebre

25.

Què fa artesana una  
carnisseria o xarcuteria?

26.

Proteïna d'insectes a  
l'obrador: innovació amb  
futur o simple curiositat?

32.

Els concursos de la  
Fundació Oficis de la Carn

34.

El consum de carn torna a  
créixer, amb la carn fresca al  
capdavant

36.

Més plats preparats i  
més calor: els reptes de la  
seguretat alimentària

39.

Actualitat gremial

44.

Petits anuncis

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

**Directora:** Gemma González

**Coordinació:** Barcelona i Lleida: Carla Escolà,  
Girona: Cristina Masgrau, Tarragona: Sònia  
Castilla.

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

**Maquetació:** Cake communications

**Impressió:** Hazgraf18

**Dipòsit Legal:** B-357-60

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

**Col·laboren:**



**Generalitat  
de Catalunya**



Us presentem un nou número de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya, que recull alguns dels continguts més destacats de l'actualitat del sector. Obrim aquestes pàgines amb l'editorial de Mireia Sellarès, presidenta de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, una reflexió sobre la necessitat de treballar de manera coordinada, sumar esforços i reforçar la representació del sector davant dels reptes compartits.

Josep Dolcet ens porta també de ruta per Catalunya a través de les seves xarcuteries artesanes. Un recorregut que ens permet descobrir establiments, professionals i elaboracions de diferents territoris i comprovar la riquesa i la diversitat de la xarcuteria catalana. La revista dedica igualment un ampli espai a Meat Xperience 2026, que els dies 4 i 5 d'octubre tornarà a reunir a l'Hospitalet professionals, empreses i entitats del comerç carni especialitzat amb un programa ple de ponències, demostracions, tallers i activitats.

En l'àmbit dels continguts d'aprofundiment, coneixem la història i l'ofici que hi ha darrere de la baldana d'arròs de les Terres de l'Ebre i analitzem què defineix una carnisseria o xarcuteria artesana a partir de la nova guia publicada per la Generalitat. També abordem el potencial de les proteïnes d'insectes en l'elaboració de productes carnis, els nous reptes de la seguretat alimentària i les dades més recents sobre el consum de carn i l'evolució dels hàbits de compra. A més, expliquem la nova regulació europea que reserva el terme «carn» i altres denominacions als productes d'origen animal.

Finalment, el número recull les noves convocatòries dels concursos de Botifarra Catalana i de Patés i Terrines, les dades del primer Baròmetre sobre l'Estat del Sector Xarcuter i les notícies d'actualitat gremial dels diferents territoris. Tanquem, com és habitual, amb informació d'interès per als professionals i la secció de petits anuncis. Gaudiu de la revista!



# REPRESENTAR-NOS AMB MÉS FORÇA



El nostre sector està format per professionals i empreses amb realitats molt diverses. Cada territori té les seves particularitats, les seves necessitats i també la seva manera de fer. Aquesta diversitat forma part de la nostra riquesa i ens permet conèixer de primera mà els

reptes que afronten cada dia les carnisseries i xarcuteries d'arreu de Catalunya.

Però, al mateix temps, compartim molt més del que ens diferencia. Compartim un ofici, uns valors i bona part dels reptes que tenim al davant. La manca de professionals, el relleu generacional, la formació, el reconeixement de l'ofici o la defensa dels interessos de les nostres empreses són qüestions que ens afecten a tots i que necessiten una resposta conjunta i coordinada.

Per això, des de la Federació hem de continuar reforçant la coordinació i el treball conjunt. Hem de ser capaços de posar en comú les diferents realitats del territori, compartir objectius i sumar esforços en tot allò que ens permeti avançar com a sector.

Quan treballem de manera coordinada, tenim una veu més forta i representativa. I tenir una veu conjunta és especialment important davant les administracions. Com més cohesionats estiguem a l'hora de plantejar les necessitats i reivindicacions del sector, més capacitat tindrem per fer-nos escoltar i incidir en aquelles decisions que afecten directament les nostres empreses. Però aquesta força conjunta també ens permet impulsar projectes, compartir coneixement i donar visibilitat al conjunt de la professió. La Federació ha de ser precisament aquest punt de trobada, capaç de recollir les diferents realitats del territori, escoltar les necessitats dels professionals i transformar-les en objectius compartits que ens facin avançar.

En les pròximes setmanes en tindrem un bon exemple a la Meat Xperience. Hi serem presents com a Federació, sota la marca Carnissers Xarcuters Catalunya, en un espai que representarà el conjunt del sector català. Una presència conjunta que ens permetrà mostrar amb una sola veu qui som, què fem i què representem.

Crec que aquesta imatge representa molt bé el camí que hem de continuar construint. La unitat no significa oblidar les diferents realitats del sector ni les particularitats de cada territori. Significa saber què compartim i tenir la capacitat de treballar plegats per defensar-ho i fer-ho créixer.

Treballar de manera  
cohesionada ens dona  
més força per representar  
el sector i defensar els  
nostres interessos.

Tenim reptes importants al davant i afrontar-los des d'una visió conjunta ens permetrà arribar més lluny. Necessitem compartir experiències, sumar esforços i continuar construint una Federació que representi amb força la realitat de les carnisseries i xarcuteries de tot Catalunya.

La Meat Xperience serà una bona oportunitat per fer visible aquesta manera d'entendre el sector, però el repte és anar més enllà. Continuar avançant cap a una representació cada vegada més cohesionada, capaç de sumar les diferents realitats i convertir-les en una veu comuna.

Perquè com més units treballem, més capacitat tindrem per fer-nos escoltar, per impulsar el nostre sector i per afrontar amb confiança els reptes de futur.



# LA RUTA DE LES XARCUTERIES ARTESANES

—  
PER JOSEP DOLCET



Aquesta és la primera part d'un recorregut per Catalunya a través de les seves xarcuteries, dels professionals que mantenen viu l'ofici i dels productes que expliquen la identitat de cada territori. Des dels establiments de l'àrea metropolitana fins als obradors del Penedès, la Catalunya Central, Osona i les comarques gironines, la ruta ens descobreix receptes tradicionals, especialitats locals i noves creacions que mostren la riquesa i la vitalitat de la xarcuteria artesana catalana. Un viatge que continuarà en els pròxims números de la revista amb nous establiments, territoris i productes per descobrir.

Aquest estiu, els dijous de La fonda de Catalunya Ràdio els hem dedicat a descobrir què s'elabora a les xarcuteries del país. Amb en Pep Nogué, hem anat repassant les especialitats de cada casa, des de les botifarres de sempre fins a les propostes més singulars. Ara recollim les rutes en aquestes pàgines, tot i que no necessàriament en el mateix ordre d'emissió.

La selecció no pretén ser un inventari exhaustiu: molts altres establiments de Catalunya mereixerien formar part del recorregut. Les xarcuteries s'han escollit seguint criteris d'excel·lència, qualitat i representativitat del sector. S'hi inclouen establiments guardonats als concursos de la Fundació Oficis de la Carn i altres certàmens, així com negocis amb reconeixements, marques de qualitat o producció ecològica, entre altres criteris.

El resultat és un viatge que ens permet comprovar la riquesa i la diversitat de la xarcuteria catalana. Una activitat que manté les seves arrels, però que alhora evoluciona, innova i s'adapta als gustos i a les necessitats dels consumidors.

## De l'àrea metropolitana al Vallès

La primera ruta ens porta pel Barcelonès, el Baix Llobregat i el Vallès Occidental. Territoris densament poblats on, malgrat els canvis en els hàbits de compra, continuen treballant xarcuteries que elaboren els seus propis productes.

Comencem a Badalona, a les **Xarcuteries Margenat**, on Jordi Margenat ens proposa tastar la botifarra d'ou, la catalana i una especialitat de la casa: la botifarra de peus de porc. Són algunes de les elaboracions d'un establiment que també ofereix un ampli assortiment de menjars cuinats. Aquesta combinació ens acompanyarà durant bona part del recorregut, perquè els plats preparats han anat trobant el seu lloc al costat dels embotits de sempre.

De Badalona passem a Barcelona, al Mercat de l'Abaceria, on **Fàbregas Xarcuters** ens ofereix les botifarres d'ou i catalana

que han valgut diversos reconeixements a en Valentí Fàbregas. És un habitual dels concursos, però les seves recomanacions van més enllà dels productes guardonats. Continua elaborant botifarres blanques i negres i insisteix que no ens oblidem del pernil cuit, que també elabora ell mateix. Una especialitat que vol reivindicar entre els altres productes del seu obrador.

Els premis també ens porten a la **Xarcuteria Hernando**, on en Ramon Hernando ha estat reconegut per les botifarres d'ou i catalana. Passem de les receptes tradicionals a les noves combinacions: al





costat de les botifarres blanca i negra i de la d'ou de sempre, n'hi trobem amb formatges o amb kimchi. Aquesta última va sorprendre el jurat del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou pel contrast entre la untuositat de la botifarra d'ou i el gust del fermentat. Una elaboració que mostra les possibilitats de la creativitat xarcutera a partir d'un producte tan familiar.

Continuem cap al Mercat del Ninot, en una de les botigues més representatives d'**Escofet Oliver**. La família té diversos establiments a Barcelona i, al capdavant d'aquest, hi trobem la Magda. Les botifarres tradicionals i les d'ou premiades formen part d'una oferta que s'ha anat ampliant al llarg dels anys. A les carns i els elaborats s'hi afegeixen els formatges i un espai de menjars cuinats que reflecteix com aquestes botigues han anat respondent a les necessitats de la clientela.

Del Ninot ens desplaçem al Mercat del Clot, punt de referència de **Xarcuteries Bosch**, que també té diverses botigues a la ciutat. Els germans Jordi i Xavier Bou hi elaboren botifarres d'ou premiades, però aquesta parada ens permet descobrir, a més, un producte que no és originari de Barcelona: el farcit de Carnaval. Durant una temporada es va incorporar al concurs de botifarra d'ou per donar-lo a conèixer, i hi van obtenir el primer premi.

El certamen va permetre que aquesta especialitat trobés nous elaboradors i es pogués tastar més enllà del territori d'origen.

Deixem Barcelona i seguim fins a Gavà, on en Jaume, de la **Carnisseria - Xarcuteria Casa Escala**, manté l'elaboració de botifarres blanques i negres, al costat de les d'ou, algunes de les quals han estat premiades als concursos de la Fundació Oficis de la Carn. També hi trobem secallones i altres especialitats gourmet que completen l'oferta.

La parada següent, al mercat municipal de Sant Just Desvern, ens descobreix la història familiar de la **Cansaladeria - Xarcuteria Fossalba**. Quan el fill d'en Just va néixer amb intolerància a la lactosa, ell va adaptar la seva elaboració. Des d'aleshores fa un pernil cuit sense lactosa que destaca entre els productes de la casa. Abans de marxar, ens fixem també en la llegum cuita: en Just encara cou diferents tipus de llegums pel sistema tradicional, una feina que manté al costat de l'elaboració dels seus embotits.

A Molins de Rei ens esperen la Mireia Sellarès i la seva germana Maribel, de **Cal Manyet**, amb les botifarres crua, blanca i negra elaborades com abans. La casa manté aquestes receptes durant tot l'any, però per la Fira de la Candelera hi afegeix una especialitat que només prepara en

aquestes dates: la botifarra de coradella, que trasllada a l'embotit un dels plats més característics de la població.

Aquest vincle amb la cuina local té continuïtat a Terrassa, on **Casanovas 1906** elabora la botifarra de terragada. A més d'aquesta especialitat terrassenca, l'Artur ofereix un ampli assortiment de botifarres crues de sabors diferents, un camp en què els xarcuters han desplegat bona part de la seva creativitat.

Seguim cap a Sabadell per conèixer l'oferta de **Moreno Antolinos Cansaladers**, amb botigues també a Barberà i Badia del Vallès. En Xavi ens explica que un dels punts forts de la casa són els productes frescos i adobats. Hi destaquen els enfilalls i les botifarres fresques, especialment la de porc ibèric, però entre les seves recomanacions també hi ha els peus de porc cuits.

El recorregut acaba a Sentmenat, a **Cal Vivet**, on ofereixen nou varietats de botifarra d'ou, amb sabors com els formatges, els bolets, els calçots o el rocafort. Han rebut reconeixements als concursos de la Fundació, i l'assortiment inclou botifarres crues de diferents sabors i bulls, tant tradicionals com amb altres combinacions. Si hem començat a Badalona parlant de menjars cuinats, a Sentmenat hi tornem: Cal Vivet també ofereix cuina pròpia, en què destaquen les paelles d'arròs.

## Del Mediterrani a la Catalunya interior

La segona ruta comença al Garraf i continua per l'Alt Penedès, l'Anoia i el Bages fins a arribar al Solsonès. Deixem enrere la costa per descobrir xarcuteries on els productes del territori entren a l'obra i donen lloc a especialitats amb cava, malvasia o tòfona. Pel camí també trobarem elaboracions i noms que ens expliquen la diversitat de la xarcuteria catalana.

A Vilanova i la Geltrú ens aturem a **Can Batadet**, on l'Albert Trillas ens torna a parlar del pernil cuit. És un producte que els xarcuters continuen elaborant malgrat les dificultats i que mereix ser reivindicat: una cuixa de porc ben assaonada, adobada i cuita. A la casa també preparen menjars cuinats, amb plats com les tripes i el capipota, que ens recorden la presència de la cuina tradicional als taulells.

De Vilanova ens dirigim a la població de l'Ordal, a **Ca l'Estevet**, on l'Enric Rosell ha reunit un extens receptari de botifarres. Les catalanes i les d'ou li han valgut reconeixements als concursos, però entre les seves propostes n'hi ha que conviden a aturar-s'hi una mica més. És el cas de la botifarra d'ou de croissant i pernil curat o de la de rostit d'ànec mut del Penedès. Al costat de les botifarres tradicionals, aquestes combinacions mostren les possibilitats d'una elaboració que admet ingredients i sabors ben diferents.

La ruta continua a Vilafranca del Penedès, on trobem **Cal Valls**, un establiment centenari. En Salvador ens ofereix botifarra blanca, negra, catalana i fuet, però hi ha dues elaboracions de les quals se sent especialment orgullós: la botifarra d'ou i el bisbe de festucs i foie. Aquest últim té una bona acollida entre la clientela i ens dona un motiu per fer una pregunta que val la pena repetir durant el recorregut: què teniu d'especial?

Sense sortir de Vilafranca, ens acostem a **Embotits Mallart**, a la plaça de la Verema. Tot i que la botiga original és a la Llacuna, aquesta parada ens permet conèixer un projecte arrelat a

la comarca i amb un fort compromís social. Entre les seves elaboracions destaquen els patés: el rústic de gall del Penedès, reconegut amb un premi InnoForum al Gastronomic Forum Barcelona; el de malvasia de Sitges, i el de la Llacuna. Són productes que incorporen referències del territori a una oferta que també inclou embotits tradicionals i una botifarra d'ou premiada al concurs de la Fundació Oficis de la Carn.

A Sant Sadurní d'Anoia, el cava entra als embotits. A **Cal Miqueló**, en Miquel Bargalló treballa diverses elaboracions amb aquest escumós, entre les quals destaca el bull de foie amb cava. L'oferta es completa amb la botifarra de perol i altres embotits cuits i curats que mantenen el repertori tradicional de la casa.

Ens endinsem a l'Anoia fins a arribar al Mercat de la Masuca d'Igualada, on trobem la **Xarcuteria Esquiús**, dels germans Montse i Josep Esquiús. Les seves botifarres d'ou han rebut premis als concursos de la Fundació Oficis de la Carn i comparteixen taulell amb les blanques, les negres, els bulls i els menjars cuinats.



La presència de la botifarra d'ou en tantes botigues ens permet observar com ha anat superant la temporada de Dijous Gras i estenent-se més enllà del seu àmbit geogràfic tradicional.

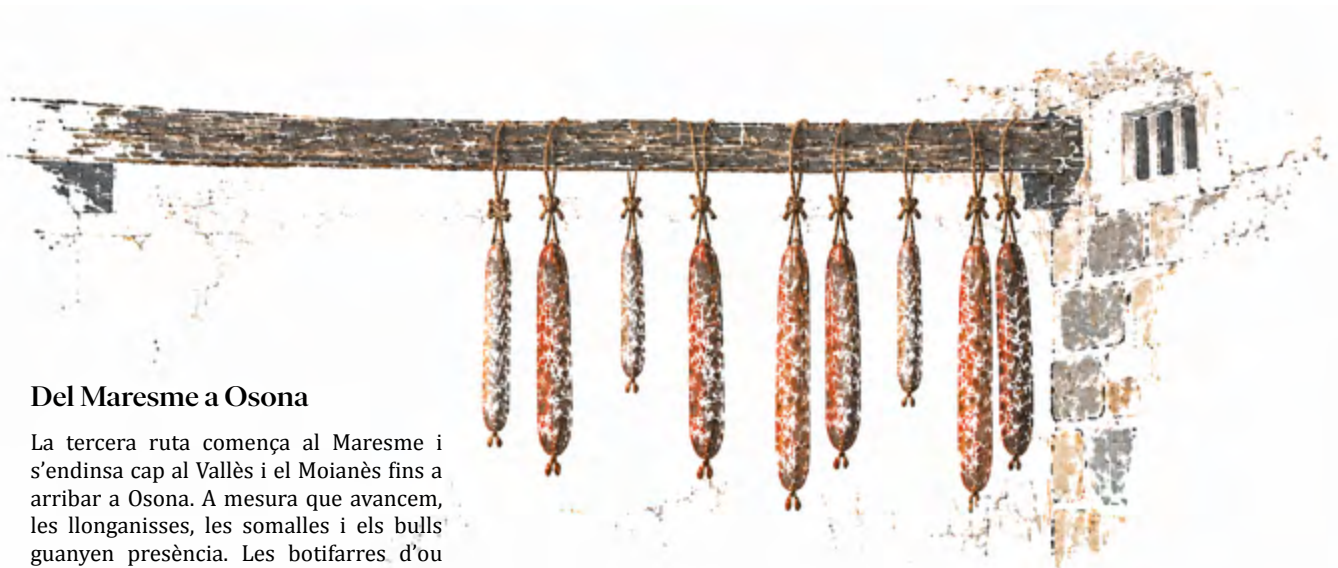
D'Igualada passem a Sant Martí Sesgueioles, on **Ca la Maria** ens presenta el donegal trinxat amb tòfona, reconegut com a millor producte trufat de Catalunya 2026 al Trufforum de Vic de 2026. El nom pot resultar menys conegut, però ens situa dins la família dels embotits de porc de calibre ample, com els bulls, els bisbes o els peltrucs. Aquí també ens recomanen la tupina de botifarra, llonganissa i cap de llom, una altra especialitat que dona sentit a desplaçar-se i descobrir què conserva cada casa.

La parada següent és a Manresa, a la **Xarcuteria Mercè Aloy**. La Mercè destaca la seva botifarra d'ou, premiada als concursos de la Fundació, però també les especialitats que prepara per a àpats singulars. Manté alguns productes tradicionals i posa l'accent en les propostes personalitzades. Aquesta manera de treballar ens porta a parlar del servei que ofereixen les

xarcuteries quan cal preparar una trobada amb amics o un àpat especial, i a reivindicar l'entremès com una bona manera de reunir i assaborir els seus productes.

Anem fins a Artés, a la **Carnisseria - Xarcuteria Posas**, un altre establiment centenari. En Jordi Posas ens recomana el seu pernil cuit, que descriu com a peculiar, tot i que no ens revela què el fa diferent. Caldrà tastar-lo. També hi trobem botifarra blanca, catalana i altres embotits tradicionals, al costat d'un ampli assortiment de menjars cuinats. Les croquetes, els peus de porc i el fricandó són algunes de les propostes que ens destaca.

Anem a Torà, al Solsonès, i arribem a **Casa Magí** que ofereix un bon repertori de botifarres i bulls. Seguint les recomanacions d'en Jordi, ens fixem en els bulls de festucs, d'orella i morro i de rovellons, així com en la llonganissa de bitxo i les botifarres crues de sabors. També ens convida a tastar la botifarra d'ou, la negra i els donegals.



## Del Maresme a Osona

La tercera ruta comença al Maresme i s'endinsa cap al Vallès i el Moianès fins a arribar a Osona. A mesura que avancem, les llonganisses, les somalles i els bulls guanyen presència. Les botifarres d'ou ens continuen acompanyant, però el recorregut també ens descobreix especialitats com el ventre d'ossos i diferents maneres d'aprofitar el porc.

Comencem al Masnou, a **Can Rac**, on en Ramon i la Lluïsa ofereixen botifarres d'ou premiades, un ampli assortiment de botifarres tradicionals i safates d'embotits i menjars. Aquestes preparacions ens tornen a portar a l'entremès, que ja hem reivindicat en altres moments del recorregut: una manera de compartir taula i tastar diferents elaboracions, cadascuna amb la personalitat de qui la prepara.

Del Masnou seguim fins a Vilassar de Mar, a **Can Pocurull**. La Núria Querol hi elabora botifarres premiades com la d'ou amb confit d'ànec, poma i ceba caramel·litzada, a més d'altres propostes amb carxofa. També destaca la seva botifarra de perol amb xarel·lo, vi ranci i ceba caramel·litzada, premiada en la categoria innovadora.

A Pineda de Mar ens aturem a **Los Extremeños**, que també té botigues a Calella i Blanes. La María José Sánchez ens proposa les seves botifarres d'ou premiades, des de la tradicional fins a les de calçots amb salsa o de tortell de Sant Antoni. Aquesta última reuneix dues tradicions en un mateix producte. També hi elaboren el farcit de Carnaval, amb el qual van guanyar el concurs un any, i completen l'oferta amb embotits curats i formatges.

Deixem la costa i arribem a Cardedeu, a la centenària **Cansaladeria Clos Codina**. L'Albert Puig ens recomana el pernil cuit i el pernil de gall dindi, al costat de les botifarres blanca, negra, d'ou i catalana.

Aquí apareix una especialitat que mereix una explicació: el ventre d'ossos. S'elabora amb les puntes tendrumoses del costelló, tallades a trossos i amanides amb sal i pebre, que s'emboteixen dins del ventre del porc, s'escalden i es deixen assecar. És una mostra de l'aprofitament del porc. Tradicionalment, aquest embotit també s'incorporava a les faves o als pèsols.

A la Garriga retrobem aquest producte a la **Cansaladeria La Perla**. La Yolanda Presseguer ens ofereix també el farcit de Carnaval i la botifarra catalana, ambdós premiats, així com les botifarres crues i blanques emparades per la marca Botifarra de la Garriga. Aquesta marca municipal estableix criteris de qualitat per preservar unes elaboracions que també tenen una cita pròpia a la Fira de la Botifarra. L'oferta de la casa continua amb el bull d'ossets, el bull de llengua i amb combinacions com el paté de torró de Xixona o el fuet de rocafort.

El recorregut ens porta després a Castellar del Vallès, a la **Cansaladeria Lluet**, on en Lluís Bou ha rebut reconeixements per la seva botifarra catalana. Al costat d'aquesta especialitat hi trobem botifarres d'ou, blanques i negres, bulls, fuets, secallones i llardons.

A Moià, **Cal Vives** manté l'elaboració pròpia de la mà de l'Agustí. Les botifarres d'ou premiades, entre les quals trobem propostes amb carxofes, comparteixen pro-

tagonisme amb la catalana, les blanques i negres i els bulls de llengua. Però aquí també ens fixem en els patés, que l'Agustí continua preparant. La seva presència ens dona peu a recordar aquesta part del treball xarcuter i a reivindicar els patés de muntanya i els pans de fetge.

Entrem a Osona per Taradell, on **Can Codina** ha acumulat reconeixements per les seves botifarres d'ou creatives i les llonganisses. En Xevi també ofereix productes vinculats a la marca Fet a Osona, com la botifarra d'ou i el bull blanc, que hi han estat premiats. L'oferta es completa amb carns, altres elaborats propis i menjars preparats.

A Calldetenes ens espera en Josep Maria Saborit, de la **Xarcuteria Saborit**, un altre elaborador amb trajectòria als concursos. Les botifarres d'ou i les llonganisses hi han obtingut premis; aquestes últimes, els anys 2017 i 2019. Més enllà dels reconeixements, la casa manté un ampli repertori de productes tradicionals de matança.

De Calldetenes passem a Vic i ens acostem a **Can Vilada**, a la plaça Major. En David Riera ens ofereix llonganisses i botifarres d'ou, però també bulls que ens conviden a precisar de què parlem quan fem servir aquest nom. Aquí en trobem de ronyó, una especialitat que s'afegeix a les somalles, els fuets, el pernil cuit i la resta d'elaboracions de la casa.

Continuem amb **Fussimanya**, que té botigues a Vic i en altres poblacions de la Plana. En Josep i el seu equip elaboren botifarres d'ou premiades, tant la tradicional com la de carxofes i ceba, a més de llonganisses emparades per la IGP Llonganissa de Vic, bulls i bisbes. La visita es pot allargar fins a Tavèrnoles, on tenen l'obrador i el restaurant. Allà, la fusta d'embotits permet anar tallant i tastant els productes abans de decidir quins ens endurem a casa.

A Manlleu, els germans Dani i Toni Molist, de la **Cansaladeria Molist**, han guanyat concursos de llonganissa i de botifarra d'ou, tant amb receptes tradicionals com singulars. Entre aquestes destaca la boti-

farra d'ou de patata i ceba, que mantenen dins del seu assortiment.

Sense sortir de Manlleu, anem al mercat municipal per conèixer l'oferta d'en Cesc Colom, de la **Carnisseria Colom Vila**, que també dedica part de la seva activitat a divulgar la cultura del porc i el seu especejament. Les llonganisses premiades, les secallones i les somalles formen part del seu repertori, juntament amb una botifarra d'ou amb mongetes del Collsacabra i allioli. Aquesta elaboració, reconeguda en el marc de Fet a Osona, incorpora el producte del territori a la xarcuteria.

Seguim fins a Sant Pere de Torelló, a **Embotits de la Vall del Ges**. En Sergi Mas ens recomana les seves llonganis-

ses, premiades en diferents concursos, i els embotits tradicionals de la zona. Les botifarres blanques i negres i els bulls completen aquesta visita.

Acabem a Cantonigròs, a **Embotits del Collsacabra**, de l'Albert Codina. Les llonganisses premiades ens acosten a les elaboracions d'alçada, que al programa distingim de la llonganissa de Vic. També hi trobem baiona, somalles i fuets, però l'Albert ens recomana especialment dues preparacions de cuina: les pilotilles del Collsacabra, generoses de mida, i les patates farcides. Tanquem així la ruta amb els curats i els plats cuinats d'una casa que amplia encara més la llista de productes per tastar.



## De la Selva a l'Empordà

L'última ruta d'aquest número ens porta per la Selva, el Gironès, el Pla de l'Estany i l'Alt i el Baix Empordà. Entrem en terres de carn de perol, botifarra dolça i pa de fetge, on descobrirem especialitats que conviuen amb les llonganisses, les botifarres i els altres embotits que ens han acompanyat fins aquí.

Comencem a Sant Martí Sapresa, a la **Carnisseria Valls**, amb una llonganissa premiada en les darreres edicions dels concursos de la Fundació Oficis de la Carn. Aquí també ens fixem en la carn de perol i en els altres productes tradicionals de la casa, però hi ha un fet que mereix una atenció especial: disposen d'escorxador propi, al costat de l'establiment, on poden sacrificar aviram, xais, cabrits, porcs i vacum. Mantenir aquesta instal·lació representa un esforç afegit a la feina de la carnisseria.

Seguim fins a la Cellera de Ter, on els germans Josep i Andreu Coll, de **Can Fanera**, elaboren productes distingits en diferents edicions de Girona Excel·lent. Entre aquests hi ha la llonganissa, la baiona, el llom curat i el costelló curat. L'oferta continua amb el peltruc de fetge, els llardons i la botifarra seca, producte que en altres llocs anomenen secallona.

A Vilobí d'Onyar, **Embotits Boada Porcel** ens presenta una combinació que sorprèn: les bombes de fuet dolç amb cobertura de xocolata negra, distingides amb el segell Girona Excel·lent. És el primer contacte d'aquesta ruta amb el fuet dolç, que retrobarem més endavant. També

ens recomanen les baiones i la botifarra catalana premiada, al costat dels bulls i bisbes blancs i negres, les llonganisses i els fuets.

Arribem a Girona i entrem al Mercat del Lleó, on la **Carnisseria Alemany** elabora un pa de fetge reconegut amb el distintiu Girona Excel·lent. En Xavi Alemany també prepara patés i botifarres premiades als concursos de la Fundació, amb propostes que incorporen salsafins i carxofes. El pa de fetge i els patés ens acompanyaran en altres establiments del recorregut i ens permetran descobrir diferents textures i intensitats dins d'aquesta família d'elaboracions.

Al mateix mercat trobem la **Carnisseria Gironell**, on en Joan Gironell s'ha distingit pel seu fuet dolç, també reconegut a Girona Excel·lent. El nom ja ens avisa que no es tracta del fuet habitual: és una especialitat emparentada amb la botifarra dolça típica de les comarques gironines, amb una proporció elevada de sucre, que es deixa assecar. El resultat és un embotit marcadament dolç que continua trobant el seu lloc als obradors artesans.

De Girona passem a Banyoles, a la **Carnisseria Can Banal**. L'Albert ens recomana el pernil cuit, els patés de campanya i el pa de fetge, a més de la botifarra catalana, un dels productes destacats de la casa. Aquesta visita ens permet precisar una diferència que sovint passa desapercibuda: en termes generals, el pa de fetge és més rústic i de gust més intens, mentre que el paté de campanya resulta més suau. Trobar-los en un mateix establiment és una bona ocasió per comparar-los.

Entrem a l'Alt Empordà per Sant Climent Sescebes, a la **Carnisseria Pelai**. L'Enric ens ofereix fuets i botifarra catalana distingits a Girona Excel·lent, així com la botifarra fresca guanyadora del concurs de 2026. El seu repertori inclou llonganisses, lloms, cansalades, botifarres cuites, blanques, negres i de perol, i botifarra dolça. Entre totes aquestes elaboracions també hi trobem una proposta singular: la gelatina comestible d'allioli.

A Figueres ens espera en Jordi Serra, de **Carnisseries Serraplà**, amb una sobrasada que crida l'atenció per la mida i per la bona fermentació aconseguida en una peça de format XXL. Serraplà, amb set botigues distribuïdes per la zona, també prepara pernil cuit, botifarra dolça, bulls i altres especialitats. En Jordi és germà d'en

Josep Serra, del celler La Vinyeta, un altre vincle familiar amb la producció alimentària de la comarca.

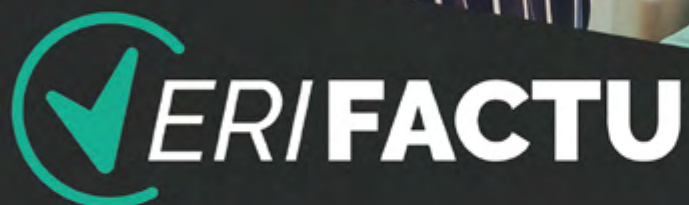
Continuem fins a l'Armentera, a la **Carnisseria Sart**, amb botiga també a Sant Pere Pescador, on en Ricard ens recomana la botifarra dolça i els fuets dolços, les botifarres de perol i de fetge, les blanques i negres i els menjars cuinats. També ens remarca la procedència de la carn de porc amb què treballa: els animals se sacrifiquen a l'escorxador de la mateixa població. Aquesta instal·lació cooperativa, escollida com a model per la Comissió Europea, dona servei als petits xarcuters de l'Alt Empordà. La seva activitat permet disposar d'un servei proper i reduir els desplaçaments dels animals.

De l'Armentera baixem cap a Torroella de Montgrí, on **Can Seli** incorpora productes del territori a les seves elaboracions. L'An-

toni Vila ens presenta la botifarra negra amb arròs de Pals, vinculada als productes del Parc Natural del Montgrí. Al costat d'aquesta especialitat hi trobem fuets, llonganisses, botifarres blanques, negres i de fetge, cap de porc i botifarra dolça. Els reconeixements de Girona Excel·lent formen part de la trajectòria d'una casa amb un ampli repertori de xarcuteria tradicional.

Acabem a la Bisbal d'Empordà, a **Can Ralliu**, una institució local on la botifarra de perol ha rebut diversos premis. L'oferta manté els productes tradicionals de la zona i, com correspon a aquest tram del recorregut, no hi falta la botifarra dolça. Amb aquestes dues especialitats tan arrelades a les comarques gironines tanquem les rutes d'aquest número. El viatge continuarà al pròxim, amb nous establiments i altres elaboracions per descobrir.





# 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@ossistemes.com](mailto:info@ossistemes.com)  
[www.ossistemes.com](http://www.ossistemes.com)



**sistemes i**  
comunicacions

TOT A PUNT PER LA FIRA

# MEAT XPERIENCE 2026

Els dies 4 i 5 d'octubre, La Farga de l'Hospitalet tornarà a convertir-se en el punt de trobada del comerç carni especialitzat. La segona edició de la fira arriba amb més activitats, nous formats participatius i l'objectiu que cada professional en torni amb idees, contactes i solucions per aplicar al seu negoci.

Meat Xperience ja ho té tot a punt per tornar a reunir els professionals de la carnisseria, la xarcuteria, l'aviram i els establiments gourmet. Després d'una primera edició que va superar els 4.000 visitants professionals i va comptar amb 250 marques representades, la fira tornarà a La Farga de l'Hospitalet els pròxims 4 i 5 d'octubre amb la voluntat de fer un nou pas endavant i apropar-se als 5.000 assistents.

Més enllà de les xifres, però, l'objectiu d'aquesta segona edició és consolidar una fira pensada des de la realitat quotidiana dels establiments especialitzats. Un espai on descobrir productes, serveis i tecnologies, però també on compartir experiències, establir contactes i trobar respostes als reptes que afronta avui el sector.

«L'objectiu és construir una fira realment útil, on el professional marxi amb idees, nous productes, contactes i solucions aplicables al seu negoci», explica Jordi Martín, director de Meat Xperience. Una voluntat que resumeix amb una idea clara: «No es tracta de ser més grans, sinó més útils».

## Una fira per participar-hi

La segona edició reforçarà especialment el seu vessant pràctic. Al costat de l'àrea expositiva, els visitants trobaran dues zones dedicades a conferències, tastos, demostracions en directe, showcookings i presentacions de producte. Uns formats

pensats per afavorir la interacció entre els professionals i les empreses participants i perquè les novetats no es limitin a una simple exposició.

«No és una fira per passejar-hi i prou, és una fira per participar-hi», remarca Martín. «Hi trobaran demostracions en directe, tallers, degustacions i ponències, però també converses reals entre professionals que comparteixen els mateixos reptes».

Aquesta proximitat és precisament un dels elements que diferencia Meat Xperience d'altres grans esdeveniments del sector. El contacte amb els proveïdors serà directe i permetrà conèixer amb detall les característiques de cada producte o servei, plantejar necessitats concretes i intercanviar impressions amb altres professionals. Al mateix temps, sortir per unes hores de la rutina del negoci oferirà l'oportunitat d'observar noves maneres de treballar, descobrir tendències i tornar a l'establiment amb una mirada renovada.

La fira reunirà empreses de productes carnis i elaborats, maquinària, equipament comercial, ingredients, envasament, etiquetatge, tecnologia, digitalització i serveis per al punt de venda, entre molts altres àmbits vinculats al comerç especialitzat. «Busquem proveïdors que entenguin el comerç especialitzat i que vulguin aportar valor real. Cada expositor ha d'aportar alguna cosa concreta al visitant: una solució, una idea o un producte útil», assenyala el director de la fira.

## Els reptes del sector, al centre del programa

La programació professional abordarà algunes de les qüestions que més preocupen actualment les carnisseries i xarcuteries: el relleu generacional, la manca de professionals, la digitalització dels negocis, la intel·ligència artificial, els nous models empresarials, els canvis en els hàbits de consum i la necessitat de diferenciar-se.

Les sessions combinaran l'anàlisi amb experiències reals i casos pràctics. Entre les propostes hi haurà una demostració de xarcuteria creativa, un taller sobre la renovació dels espais comercials, una taula rodona amb empreses que ja han completat un procés de relleu generacional i diferents sessions sobre eines digitals, intel·ligència artificial i nous models de negoci.

El programa vol mostrar que els reptes són compartits, però també que existeixen experiències, eines i maneres de fer que poden ajudar a afrontar-los. Meat Xperience es planteja així com un lloc per escoltar experts, però sobretot per donar veu als professionals i facilitar que el co-neixement circuli entre companys d'ofici.

## Dos concursos per reivindicar el talent professional

Una de les grans novetats serà la celebra-



ció del primer concurs nacional d'ham-burgueses per a carnisers, Burger Mas-ter Butcher, impulsat conjuntament amb Revista Càrnica i Grupo C de Comunica-ción. El certamen reconeixerà la creati-vitat, la tècnica i la capacitat d'innovació dels professionals en l'elaboració d'un producte que ha adquirit un gran prota-gonisme als taulells.

La fira també comptarà amb la col·labora-ció de l'Escuela Europea de Cortadores de Jamón, que oferirà una formació especia-litzada durant la jornada del diumenge 4 d'octubre i celebrarà un concurs de talla-dors l'endemà, dilluns 5.

Ambdues convocatòries reforcen la vo-luntat de posar l'ofici al centre de la fira, mostrar el talent dels professionals i apropar aquest coneixement a les noves generacions.

### Tota la fira, també al mòbil

Els visitants disposaran de l'aplicació ofi-cial de Meat Xperience per preparar la vi-sita i seguir tota l'activitat durant les dues jornades. Disponible per a dispositius Android i iOS, l'app permetrà consultar el programa, localitzar les empreses ex-positores dins del recinte i rebre avisos i notificacions d'interès.

L'eina facilitarà que cada professional pu-gui organitzar el seu recorregut d'acord amb els seus interessos i aprofitar millor les demostracions, conferències i oportu-nitats de contacte que ofereix la fira.

### La fira del comerç especialitzat

Meat Xperience està organitzada per l'Agència Impacta i impulsada per la Fe-deració Catalana de Carnissers i Cansa-laders-Xarcuters, amb el suport de Cede-carne i d'associacions professionals de diferents territoris de l'Estat. Aquesta im-plicació conjunta reforça el seu caràcter sectorial i la voluntat de convertir-la en un espai de representació, coneixement i negoci per al conjunt del comerç carni especialitzat.

## ELS ENLLAÇOS IMPRESCINDIBLES DE LA FIRA



ACREDITACIONS GRATUÏTES  
PER A PROFESSIONALS



INFORMACIÓ PRÀCTICA  
DE LA FIRA



CATÀLEG D'EXPOSITORS DE LA  
FIRA I FITXES INFORMATIVES



HORARIS I INFORMACIÓ DE LES  
PRESENTACIONS I TAULES RODONES

[www.meatxperience.com](http://www.meatxperience.com)

El lema d'aquesta edició, «Vine a la teva fira», resumeix aquesta vocació. «Volem que el professional de la carnisseria, la xarcuteria i l'aviram senti que aquest es-pai li pertany, que no el vegi només com un visitant, sinó com una part activa», afirma Jordi Martín.

Els dies 4 i 5 d'octubre, Meat Xperien-ce tornarà a obrir les portes amb nous continguts i activitats, però mantenint l'essència amb què va néixer: ser una fira creada des del sector i per al sector. Dues jornades per retrobar-se, compartir co-neixement, descobrir noves oportunitats i continuar construint el futur del comerç carni de proximitat.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# Meat Xperience tindrà un programa per viure l'ofici

Durant els dos dies, Meat Xperience oferirà ponències, demostracions, tallers, formacions i degustacions sobre els principals reptes del sector.

## Experiències reals per fer avançar els negocis

Una de les sessions reunirà quatre models de negoci inspiradors de Catalunya. José Luís Porté, de **Porté Estop**, de Vilaller; Joan Pallissé, de **Cal Marxant**, de Balaguer; Urbici Escudé, de **Casa Oms**, de Els Hostalets de Balenyà, i Vicenç Bardolet, de **Bardolet Cansaladers**, de Tarragona, explicaran maneres diverses d'adaptar el negoci al seu entorn, connectar amb el consumidor i construir una identitat pròpia.

La gestió i la rendibilitat centraran la ponència d'Emilio Ábalos, que, a partir de casos reals, explicarà quina informació cal per prendre les millors decisions i millorar els resultats.

Com preparar un relleu generacional serà un altre dels temes del programa, abordat a partir de negocis que ja han fet aquest pas. Entre els participants hi haurà Oriol Ribot, d'**Albert Ribot**, de Tarragona, i Ricard Josep, de **Carnisseria Sart**, de L'Armentera, que explicaran com han preparat el canvi, quines decisions han mantingut i quins aspectes han transformat amb l'arribada de la nova generació.

La digitalització i la intel·ligència artificial s'abordaran en una sessió pràctica amb Hiopos. S'hi presentaran eines per optimitzar la gestió, simplificar processos i facilitar la presa de decisions dins dels establiments.

Els joves professionals també prendran la paraula en una trobada dedicada a la nova generació de xarcuters. Salva, de **Xarcuteria Batet Ibáñez**, d'Igualada, i Artur Pelegrí, de **Ca la Pastora**, d'Alcarràs, entre altres participants, compartiran la seva experiència, els reptes del dia a dia i les oportunitats que veuen en l'ofici.



Algunes de les activitats celebrades a la passada edició de Meat Xperience

## Elaboració i creativitat en directe

La part pràctica permetrà veure de prop diferents tècniques i elaboracions. Ana París, de **Xarcuteria París**, de Balaguer, compartirà la seva experiència al *World Butchers' Challenge* i reproduirà el seu Pinxo Multicolor, que va obtenir el premi al millor elaborat de porc.

Nàtalia Rodríguez, de **Ca La Cova**, de Vimbodí, oferirà una sessió dedicada a la xarcuteria creativa. A través de diferents elaboracions, mostrarà com la tècnica tradicional es pot combinar amb la innovació per crear productes amb identitat pròpia. La presentació del producte tindrà igualment un espai destacat amb Laura Gasch, de **Gasch Xarcuters**, de Barcelona i guanyadora del segon premi del 9è Concurs Internacional de Taules de Formatges Tête de Moine. En el seu taller explicarà com seleccionar, combinar i disposar els productes per crear una taula de formatges equilibrada i visualment atractiva.

## Formacions, tastos i propostes participatives

El programa inclourà, a més, una formació d'iniciació al tall de pernil, centrada en la precisió, el rendiment de cada peça, la presentació, la conservació i l'aprofitament del producte.

Entre les experiències sensorials hi haurà un tast a cegues en què els participants hauran d'identificar un pernil cuit a partir del sabor, l'aroma i la textura, i descobrir així les característiques que diferencien un producte de qualitat.

Durant els dos dies, els visitants també podran participar en la Ruleta dels Cuits per descobrir i tastar diferents especialitats. *Showcooking*s, degustacions, presentacions de producte i altres accions als estands completaran l'oferta.

Aquestes són només algunes de les activitats previstes. El programa complet, amb més ponències, tallers i experiències, es podrà consultar al web i a l'aplicació oficial de Meat Xperience.

# Carnissers Xarcuters Catalunya i la Fundació Oficis de la Carn, presents a Meat Xperience

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters serà present a Meat Xperience a l'estand A-1 sota la marca Carnissers Xarcuters Catalunya. L'estand s'ha concebut com un espai obert i compartit, pensat perquè els professionals agremiats dels diferents territoris disposin d'un punt de trobada durant els dos dies de fira.

Aquest espai permetrà reforçar els vincles entre els professionals, compartir inquietuds i donar a conèixer la tasca que es duu a terme des de la Federació. Tam-

bé servirà per mostrar els projectes que s'impulsen conjuntament i per explicar als visitants el paper de Carnissers Xarcuters Catalunya en la representació i la defensa del comerç carni especialitzat.

La participació conjunta a Meat Xperience vol reflectir la diversitat dels gremis i, alhora, la força de disposar d'una veu coordinada davant dels reptes compartits pel sector. L'estand serà, per tant, un lloc on retrobar-se, conversar i continuar construint iniciatives comunes per al conjunt del sector, a mitjà i llarg termini.

La Fundació Oficis de la Carn també disposarà d'un estand propi (estand B-2) dedicat a la formació, la promoció de l'ofici i la incorporació de nous professionals. Durant la fira donarà a conèixer les línies de treball i els seus objectius, i es farà una primera aproximació al projecte de la nova escola de carnisseria, xarcuteria i gastronomia, que obrirà les portes durant l'any 2027. La presència de la Fundació permetrà explicar aquest projecte als professionals i recollir de primera mà les seves necessitats i expectatives.



*Aquest any arribem a Meat Xperience en un moment especial: celebrem 25 anys elaborant plats preparats per facilitar el dia a dia dels professionals i ampliar les possibilitats del seu taulell. Una trajectòria que ens ha permès créixer al costat de carnisseries i xarcuteries i entendre l'evolució dels hàbits de consum.*

*Durant la fira presentarem una selecció de plats cuinats frescos i ultracongelats, elaborats amb ingredients naturals i sense additius ni conservants artificials. Receptes tradicionals i propostes actuals que aporten varietat, comoditat i noves ocasions de consum al punt de venda.*

*Us convidem a visitar-nos, tastar els nostres productes i explicar-nos què necessita el vostre establiment. Volem continuar cuinant al vostre costat amb proximitat, flexibilitat i el compromís de sempre: "A foc lent amb tu".*

**ESTAND F-6 i F-7**



*Venim a Meat Xperience amb una idea molt clara: la tecnologia ha de simplificar la gestió del negoci, no complicar-la. Per això, al nostre estand mostrarem com es poden integrar en el dia a dia eines que permeten controlar millor les vendes, l'estoc, la traçabilitat, la facturació i la gestió de l'efectiu.*

*Els visitants podran veure en funcionament diferents solucions de TPV, pantalles tàctils Posiflex, sistemes Cashlogy i etiquetes electròniques Opticon. També els explicarem les possibilitats de Totpes 9, preparat per adaptar-se als requisits de Verifactu i pensat perquè molts establiments puguin conservar les seves balances.*

*Més que presentar tecnologia, volem escoltar les necessitats de cada professional i ajudar-lo a trobar una solució pràctica, fiable i ajustada a la realitat del seu establiment.*

**ESTAND C-15**

Coneix tots els expositors de la fira a [www.meatxperience.com](http://www.meatxperience.com)

# Meat Xperience és una oportunitat per compartir, inspirar-nos i fer avançar el sector.

Conversem amb Mireia Sellarès, presidenta de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters i GremiCarn Barcelona, sobre la propera edició de la fira Meat Xperience.

**Per què és important, des d'un punt de vista institucional, impulsar una fira com Meat Xperience per al sector carni de proximitat?**

Des de la Federació i el Gremi entenem la fira Meat Xperience com una eina clau per donar veu i visibilitat a un sector que forma part del dia a dia del nostre país. Parlem d'un ofici arrelat, amb història, però també amb capacitat d'innovar i adaptar-se. Impulsar una fira com aquesta és posar en valor tot el que hi ha darrere de les carnisseries - xarcuteries: el coneixement, l'elaboració pròpia, el tracte amb el client i el compromís amb el territori. També és una manera de reivindicar el paper econòmic i social de les nostres empreses, que són comerç de proximitat però també són servei, artesanian, confiança i qualitat.

**Quin paper han de jugar les institucions per consolidar i fer créixer la fira?**

Les institucions hi tenen un paper fonamental. Perquè projectes com el Meat Xperience no només depenen de l'empenta del sector, sinó també del reconeixement i el suport institucional. Parlem de suport estratègic, però també de recursos, de visibilitat i de creure realment en el valor del nostre ofici. Si volem que aquesta fira creixi i es consolidi com un

gran referent de l'alimentació, cal que les institucions l'acompanyin, se la facin seva i ajudin a situar-la allà on creiem que ha d'estar: com un esdeveniment clau per al futur del sector.

**La Federació treballa en xarxa amb entitats nacionals i internacionals. Com contribueixen aquestes aliances a impulsar iniciatives com Meat Xperience?**

Treballar en xarxa és essencial. Des de la Federació tenim clar que cal estar connectats amb altres realitats, tant a escala estatal com internacional. Aquestes aliances ens permeten compartir experiències, conèixer noves tendències i anticipar l'evolució del consum i dels models de negoci. Tot aquest coneixement reverteix en iniciatives com la fira, que esdevenen espais on els professionals podem aprendre, inspirar-nos i créixer. Al final, la fira també és això: un punt de trobada entre tradició, artesanian i futur.

**Com han evolucionat els hàbits de consum en els últims anys i com s'hi està adaptant el sector de les carnisseries - xarcuteries?**

Els hàbits de consum han canviat i el sector ho ha sabut entendre. Cada vegada hi ha més sensibilitat cap a la qualitat, la proximitat i la sostenibilitat, però també

una demanda clara de productes pràctics: elaborats, a punt per cuinar o fins i tot per consumir. Les carnisseries-xarcuteries han fet un pas endavant en aquest sentit, adaptant l'oferta sense perdre l'essència de l'ofici.

**L'evolució és la mateixa a Catalunya que a la resta de territoris?**

En general, sí. És una tendència global que observem tant a Catalunya com a la resta de territoris. Aquí, però, té un valor afegit, perquè partim d'una cultura molt arrelada al producte i a l'elaboració pròpia.

**Quins són avui els grans reptes del sector i com pot Meat Xperience actuar com a palanca per donar-hi resposta?**

El nostre sector té reptes importants sobre la taula: el relleu generacional, la necessitat de formar nous professionals, la digitalització dels negocis o l'adaptació a criteris de sostenibilitat cada vegada més exigents. Davant d'això, Meat Xperience pot ser una eina molt útil, perquè no és només una fira, sinó també un espai de trobada i de coneixement. Un lloc on compartir experiències, veure cap on va el sector i trobar solucions reals. Des de la Federació creiem molt en aquest tipus d'espais, perquè ajuden a fer avançar el conjunt del nostre col·lectiu.



“ ”

LA FIRA PERMET  
CONÈIXER NOVES TEN-  
DÈNCIES, COMPARTIR  
EXPERIÈNCIES I VEURE  
CAP ON EVOLUCIONA  
EL SECTOR.

**Com pot la fira ajudar els professionals a modernitzar els seus obradors i punts de venda?**

Un dels grans valors de Meat Xperience és apropar als professionals tot allò que els pot ajudar a millorar el seu dia a dia. Des de noves tecnologies, maquinària, productes o serveis que faciliten la gestió dels nostres negocis, fins a xerrades, demostracions i espais d'intercanvi amb altres professionals. Modernitzar no vol dir perdre l'essència, sinó tot el contrari: dotar-se d'eines per continuar fent bé l'ofici, però adaptat als temps actuals.

**Què diferencia Meat Xperience d'altres fires del sector i per què era necessari un esdeveniment específic per al comerç carni de proximitat?**

El que la fa diferent és que està pensada des del sector i per al sector. No és una fira generalista, sinó un espai centrat en les necessitats reals de les carnisseries - xarcuteries, dels obradors i dels petits negocis. Necessitàvem un format més proper, més útil i més alineat amb la nos-

tra realitat. I això és el que ofereix Meat Xperience: un punt de trobada on l'ofici, el producte i els professionals del sector són al centre.

**Com pot Meat Xperience reforçar el model de carnisseries i xarcuteria de proximitat davant d'altres formats?**

Reforçant tot allò que ens fa únics. La relació directa amb el client, la confiança, el coneixement del producte, l'elaboració pròpia i l'arrelament al territori. En un moment en què conviuen molts formats comercials, és important reivindicar aquest model, que no només ven producte, sinó que ofereix servei, experiència i valor afegit. Meat Xperience és una oportunitat per posar-ho en relleu i fer-ho visible.

**Quin missatge llançaria a les empreses proveïdores i a les institucions perquè apostin per Meat Xperience com a espai estratègic per al sector?**

El missatge és molt clar: aquest és un projecte de sector i per al sector, i necessita la implicació de tothom. A les empreses pro-

veïdores, que vegin en el Meat Xperience una oportunitat real de connectar amb el professional, amb el dia a dia de les carnisseries - xarcuteries. I a les institucions, que ens ajudin a fer créixer una eina i un espai que pot ser clau per al futur del sector. Si hi sumem esforços, aquesta fira esdevindrà un gran referent i una palanca real de transformació.

**I, per acabar, què diria als professionals de les carnisseries-xarcuteries perquè també se sumin a la fira?**

Que aquesta és la seva fira, pensada des del sector i per al sector. Meat Xperience és una oportunitat per sortir del dia a dia, descobrir noves idees, compartir experiències i retrobar-se amb companys d'ofici. Perquè la fira esdevingui un gran referent, no només cal la implicació de les empreses i les institucions: també és essencial la participació dels professionals. Els animo a ser-hi, a fer-se-la seva i a contribuir a fer avançar el sector.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# La UE reserva el terme "carn" als productes d'origen animal

La UE reserva, a partir de 2029, el terme "carn" i 31 denominacions més als productes d'origen animal. Una mesura llargament reivindicada per la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, juntament amb altres entitats del sector.

La Unió Europea ha convertit aquesta reivindicació en una norma comuna per a tots els estats membres. El nou Reglament (UE) 2026/1739 estableix que el terme "carn" només es podrà utilitzar per designar les parts comestibles d'un animal. També reserva una llista de 31 noms relacionats amb espècies, peces i talls per als productes carnis.

La mesura respon a un debat que fa anys que acompanya el creixement dels productes vegetals. A mesura que aquests productes han guanyat espai als lineals, també s'ha estès l'ús de paraules tradicionalment associades a la carn per explicar-ne el gust, la forma o la manera de consumir-los. Per a les institucions europees, aquesta pràctica podia dificultar que el consumidor identifiqués amb prou claredat la naturalesa de cada aliment.



Les denominacions càrnies identifiquen una matèria primera, un producte i el coneixement de tot un ofici.

## Quins noms queden protegits?

La norma incorpora una definició legal de carn i de producte carni. Considera carn les parts comestibles dels animals inclosos en l'àmbit del reglament i entén per productes carnis aquells que s'obtenen a partir de carn. S'hi poden afegir els ingredients necessaris per elaborar-los, sempre que no tinguin com a finalitat substituir totalment o parcialment algun dels seus components carnis.

A més del mateix mot "carn", la protecció inclou noms d'espècies i categories com vedella, porc, aviram, pollastre, gall dindi, ànec, oca, xai o cabra. També abraça termes vinculats a peces i talls, entre els

quals hi ha filet, llom, costella, espatlla, ala, pit, cuixa, fetge, *bacon* o *steak*.

Aquestes denominacions no es podran emprar per presentar aliments que no continguin carn. La restricció afecta les alternatives elaborades amb ingredients vegetals, però també els productes obtinguts mitjançant cultius cel·lulars, encara que les cèl·lules de partida siguin d'origen animal. La norma obliga, per tant, a buscar denominacions pròpies que descriu aquests aliments sense confondre'ls amb els productes carnis convencionals.

La Comissió Europea podrà establir excepcions per a noms d'ús tradicional consolidat quan la naturalesa del producte sigui evident i no hi hagi risc de confusió.

D'altra banda, la protecció no és absoluta per a qualsevol paraula habitual del sector. Termes com hamburguesa, burger, salsitxa o *nugget*, presents en bona part del debat previ, no formen part de la llista final de denominacions reservades.

## Una qüestió d'informació i de reconeixement

Per al sector carni, la nova regulació representa sobretot un reconeixement del valor propi de les seves denominacions. Paraules com carn, llom, pit o filet no descriuen únicament una forma o una textura. Remeten a una matèria primera, a una anatomia concreta i a un conjunt de

coneixements professionals vinculats a l'especejament, l'elaboració i la venda.

La protecció d'aquests noms també vol facilitar una lectura més clara de les etiquetes. Les alternatives vegetals o els futurs aliments de cultiu cel·lular podran continuar desenvolupant-se i comercialitzant-se, però hauran de fer-ho amb una identificació que expliqui què són sense apropiar-se de denominacions associades als productes d'origen animal.

Per a les carnisseries i xarcuteries, la norma no comporta cap canvi immediat en la venda habitual de carn i elaborats. Sí que pot tenir efectes en els productes envasats que arriben al comerç, en la publicitat i en la manera com les diferents cate-

gories d'aliments es presenten davant del consumidor. En un mercat amb una oferta cada vegada més diversa, disposar de denominacions més precises pot ajudar a evitar comparacions poc clares.

### Tres anys per adaptar-se

El reglament es va publicar al Diari Oficial de la Unió Europea el 29 de juliol de 2026 i ja ha entrat en vigor. Tanmateix, les disposicions relatives a les denominacions de la carn no començaran a aplicar-se fins al 19 d'agost de 2029. Aquest termini de tres anys permetrà que les empreses revisin etiquetes, envasos, catàlegs, campanyes publicitàries i materials comercials.

Els productes fabricats o importats abans d'aquesta data d'acord amb la normativa anterior es podran continuar venent fins que se n'esgotin les existències i, com a màxim, fins al 19 d'agost de 2032.

La nova regulació no posa fi a totes les discussions sobre com s'han d'anomenar les alternatives a la carn, però fixa per primera vegada un marc comú a tota la Unió Europea. Per al consumidor, l'objectiu és saber millor què compra. Per al sector, és preservar el significat d'unes paraules que formen part del producte, de l'ofici i de la cultura alimentària.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



## Servei integral per al professional de la carn



Mescles  
d'espècies i  
preparats

Marinades i  
adobats

Ingredients i  
additius

Estris  
i petita  
maquinària

Tripes  
artificials i  
naturals

Equipament  
professional



**C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.**

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

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

**Tel: 93 360 09 70**

**pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com**



# LA BALDANA

## Un gust que explica el Delta de l'Ebre

Nascuda de l'aprofitament del porc i lligada a l'arròs del Delta, la baldana és un producte profundament arrelat al territori. L'Àngel Mulet i la seva filla, la Marta, ens ajuden a conèixer-ne la història, la tradició i l'ofici que hi ha al darrere.

Arròs, ceba, cansalada, llard, sang, sal i pebre. La llista d'ingredients és senzilla, però darrere d'una bona baldana hi ha molt més que una recepta. Cal controlar el punt de l'arròs, trobar l'equilibri de la barreja i saber interpretar el producte durant l'elaboració. Una part d'aquest coneixement s'aprèn amb indicacions i proporcions; una altra només arriba després d'anys d'ofici.

Ho sap bé l'**Àngel Mulet**, mestre artesà i segona generació de **Mulet & Hidalgo**, un negoci familiar de les Terres de l'Ebre que van posar en marxa els seus pares l'any 1959. Ell va créixer entre carn, embotits i elaboracions tradicionals i pràcticament no recorda una vida allunyada de la carnisseria. «Jo ja vaig néixer a la carnisseria i des del primer moment em va agradar això», explica.

Entre els productes que han format part de la història de la casa hi ha la baldana d'arròs, una elaboració que no pertany a una única família ni a una única recepta. És patrimoni gastronòmic de les Terres de l'Ebre i són diversos els professionals que la continuen elaborant, cadascun amb la seva manera de fer.

### Quan calia aprofitar-ho tot

Per entendre la baldana cal mirar cap al territori on va néixer. La matança del porc havia de permetre aprofitar al màxim l'animal i, en èpoques en què els recursos eren escassos, allò que proporcionava la



► Baldana d'arròs

terra tenia un paper fonamental. Al Delta, un d'aquests recursos era l'arròs.

«Hi havia poc de tot i poc diner. S'aprofitava tot», recorda l'Àngel. I en una terra d'arrossars, incorporar aquest cereal als embotits permetia obtenir més aliment a partir de la matança.

Amb el temps, aquella necessitat es va convertir en tradició gastronòmica. La baldana va continuar a les cases i als obradors quan l'escassetat que n'havia afavorit l'origen ja havia quedat enrere.

I ho va fer sense una recepta única. Les proporcions i alguns ingredients varien segons l'elaborador o la zona. Un exemple són els pinyons, capaços encara avui de dividir partidaris i detractors.

La **Marta Mulet**, tercera generació del negoci familiar, ho compara amb un altre debat gastronòmic ben conegut: «És com la truita amb ceba o sense. No hi ha una resposta correcta». Per a ella, aquesta diversitat és precisament una mostra de la força del producte. «Això és el bo d'una recepta: pot tenir moltes maneres de fer-se i continuar sent el mateix producte. Vol dir que no és una moda, sinó que forma part de la cultura gastronòmica d'un territori.»

### Aprendre mirant

Quan l'Àngel va començar a aprendre l'ofici, les condicions eren molt diferents de les actuals. Bona part del coneixement passava directament de pares a fills i s'ad-

La baldana d'arròs neix de la cultura d'aprofitament del porc en un territori on l'arròs era abundant. Una elaboració tradicional que, amb els anys, s'ha convertit en part de la identitat gastronòmica de les Terres de l'Ebre.

quiria observant, repetint i, inevitablement, equivocant-se. Ell ho resumeix en dues paraules: vista i pràctica.

Recorda, per exemple, els problemes que tenien amb els pernills. Curar-los en un territori amb tanta humitat no sempre era fàcil i alguns acabaven fent-se malbé. No hi havia els sistemes de control actuals i cada error servia també per entendre millor el producte.

Amb els anys, l'Àngel va agafar el relleu dels seus pares i la seva dona, la **Isabel Hidalgo**, es va incorporar també al negoci familiar. Va començar aleshores una nova etapa en què l'Àngel es va centrar cada vegada més en l'obrador i en l'elaboració de productes, mentre el negoci anava evolucionant i ampliant la seva oferta.

Aquesta acumulació d'experiència és, per a la Marta, el que diferencia conèixer una recepta de dominar realment un ofici. «Ser artesà no és saber fer un producte, és entendre'l. Tothom pot seguir una recepta, però un mestre artesà només mirant sap si l'arròs està en el seu punt òptim o si la carn està ben pastada i ben barrejada.» En una elaboració aparentment senzilla com la baldana, aquest coneixement es manifesta en petits gestos: reconèixer la textura de la barreja, saber si l'arròs necessita una mica més de cocció o detectar si les proporcions són les adequades. Decisions que difícilment caben del tot en una fitxa tècnica.

### Tornar a l'ofici familiar

Durant anys, però, semblava que tot aquest coneixement podia no tenir continuïtat dins de la família. La Marta havia crescut entre la botiga i l'obrador, però inicialment va escollir un camí professional completament diferent. Va estudiar Magisteri, va aprovar unes oposicions, va obtenir una plaça de funcionària i va marxar a viure a l'estranger. La carnis-

seria era casa seva, però no havia de ser necessàriament el seu futur.

Amb els anys, aquella percepció va canviar. La Marta va començar a mirar el negoci familiar no només com el lloc on havia crescut, sinó com el resultat de dècades de feina dels seus avis i dels seus pares. «Em vaig adonar del que tenia a casa. No era només un negoci familiar. Hi havia l'esforç dels meus pares, tota la fei-



A la foto superior, l'Àngel Mulet i la seva filla, la Marta, elaborant una baldana d'arròs durant la fira CharcutExpo. A la foto inferior, la botiga Mulet & Hidalgo a Campredó.

Els punts clau de la baldana d'arròs, segons el llibre Productes de la terra.



### DESCRIPCIÓ I ELABORACIÓ

Les baldanes d'arròs són uns embotits de color marró molt fosc que presenten una textura granel·luda causada pels grans d'arròs que incorpora. Les matèries primeres principals són: carn de cap de porc, cotnes, cansalada, brou de la cocció del porc, sang, arròs, sal i pebre. En l'elaboració, es trinxen les carns del porc, la cansalada i les cotnes, es barregen amb l'arròs cuit al brou, se salen, s'empebren, s'hi afegeix la sang i, en alguns casos, pinyons. S'emboteix la massa en un budell prim de porc, es lliguen les unitats formant enfilades i es couen en una caldera. Quan és a punt, es deixa escórrer durant una estona. Molt saboroses i apreciades, es presenten en enfilades llargues d'uns 10 cm cada peça.

### COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Molt arrelades a les Terres de l'Ebre, especialment al Baix Ebre i el Montsià, les baldanes es venen principalment als mateixos establiments elaboradors, tot i que també es poden trobar en botigues especialitzades, mercats i fires. Tradicionalment es presenten enfilades i es venen a pes, encara que també n'hi ha en formats més petits. Se solen consumir a la brasa o a la planxa i formen part de receptes tradicionals com el "barrejat" o la baldana d'arròs amb ceba i tomàquet.

### El coneixement que no queda escrit a la recepta

El retorn de la Marta també ha permès donar continuïtat a una part del negoci molt més difícil de conservar que una marca, unes instal·lacions o una recepta: el coneixement acumulat durant tota una vida d'ofici. «El títol pot quedar penjat en una paret, però l'experiència i el coneixement no», resumeix. «Per molts llibres o moltes receptes que tinguís, si no tens la persona que t'ho expliqui, no és el mateix.»

L'Àngel, de fet, havia arribat a preparar-se per a un escenari en què ningú de la família continués. Amb els anys s'havia anat guardant algunes màquines petites i, si arribava la jubilació sense relleu al negoci, pensava continuar matant algun porc i elaborant embotits per al consum familiar. Després de tota una vida dedicada a l'ofici, deixar-ho completament no entrava en els seus plans. «Jo ho porto de tota la vida a dins i no podria estar sense treballar.»

Ara, aquelles màquines tenen menys números d'acabar convertides en el petit

obrador particular d'un jubilat. «Crec que ja hi ha qui segueix», diu l'Àngel. La continuïtat immediata sembla assegurada amb la Marta i, a casa, una altra generació ja comença a observar. Les netes també mostren interès i la filla de la Marta es fixa en allò que passa a l'obrador.

Des de 1959 han canviat les màquines, les exigències sanitàries, la gestió, els formats i els hàbits dels consumidors. També ha canviat Mulet & Hidalgo. Però hi ha una part de l'ofici que continua transmetent-se de la mateixa manera: estant al costat de qui en sap, mirant què fa i entenent per què ho fa.

La baldana és un dels productes que permeten veure aquesta transmissió. Una elaboració compartida per molts professionals de les Terres de l'Ebre, amb matisos propis a cada obrador, que explica una part de la història gastronòmica del territori i també de les famílies.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

na que havien fet els meus avis i el valor de l'ofici.» I va decidir tornar.

«De petita veia la carnisseria com una simple carnisseria. Amb els anys vaig entendre que també era la meva identitat.» La incorporació de la tercera generació no ha significat reproduir exactament el model anterior. Pare i filla comparteixen l'elaboració i el coneixement del producte, però la Marta ha incorporat també una mirada més centrada en àmbits com la gestió, el màrqueting o el control de costos. Perquè mantenir un ofici artesanal, defensa, no significa treballar com es feia dècades enrere. «Una empresa artesana no és una empresa que no pugui créixer o avançar. Es tracta de continuar cuidant molt el producte, que no perdi la seva ànima, però aprofitant també la maquinària i les eines que tenim avui.»

# Què fa artesana una carnisseria o xarcuteria?

Una nova guia de la Generalitat, elaborada amb la col·laboració de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters, concreta els criteris que defineixen l'elaboració artesana en el sector.

Què vol dir, exactament, que una carnisseria o una xarcuteria és artesana? La nova *Guia descriptiva de l'ofici d'artesania alimentària*. Carnisseria i cansaladeria-xarcuteria, publicada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb la col·laboració de la Federació, posa criteris sobre la taula i serveix de referència per a les empreses que vulguin obtenir el distintiu d'empresa artesana alimentària.

El document deixa clar, d'entrada, que l'activitat estricta de carnisseria (la manipulació, preparació i venda de carn fresca) no es considera per si mateixa una activitat d'artesania alimentària, ja que no hi ha transformació del producte. L'àmbit artesanal apareix amb l'elaboració de preparats de carn, embotits, productes cuits o curats i plats preparats.

Aquesta distinció és important perquè situa l'elaboració al centre del concepte d'artesania. No n'hi ha prou amb vendre producte fresc o tenir un establiment especialitzat: el que es valora és l'existència d'un procés de transformació propi, desenvolupat a l'obrador i sota el control dels professionals de l'empresa.

Un dels elements centrals és la intervenció directa de la persona artesana. La responsabilitat del procés ha de recaure en una persona amb el carnet corresponent, que participi en la definició, supervisió o execució de les elaboracions. L'artesania no es defineix, per tant, només pel producte final, sinó també per la manera com es treballa i pel coneixement que hi ha darrere de cada elaboració.

La guia també deixa clar que artesania no

vol dir treballar sense maquinària. Es poden utilitzar pasteres, embotidores, lligadores o altres equips sempre que serveixin de suport a l'artesà i no substitueixin la seva intervenció. En canvi, els sistemes automatitzats, les línies contínues o els processos orientats principalment a una elevada productivitat s'allunyen del model artesanal.

La mida de l'empresa tampoc és determinant. Una empresa pot créixer, tenir més d'un obrador o incorporar tecnologia i continuar mantenint el caràcter artesanal si conserva el control directe dels processos i la participació de professionals artesans. La clau no és tant el volum de producció com la manera com s'organitza i es desenvolupa la feina.

El document també valora aspectes com l'ús d'additius, els sistemes d'assecatge o els processos que busquen allargar molt la vida comercial del producte. No hi ha un únic criteri que determini si una empresa és artesana: el que es valora és el conjunt de la seva manera de produir, els equips que utilitza i el grau d'intervenció directa de l'artesà.

El distintiu d'empresa artesana alimentària vol reconèixer precisament aquesta manera de treballar i donar visibilitat a aquelles empreses que mantenen una elaboració pròpia, diferenciada i vinculada al coneixement de l'ofici. Es tracta d'una acreditació que permet identificar els establiments que compleixen els criteris establerts per l'Administració.

L'acreditació és voluntària i la guia actua com a eina de referència per valorar les empreses que la sol·liciten. Això permet



establir uns criteris comuns per a tot el sector i, alhora, tenir en compte la diversitat d'obradors, productes i formes de treball que conviuen avui a les carnisseries i xarcuteries del país. Per al sector, el document també pot servir com una eina d'autodiagnosi. Més enllà d'obtenir o no el distintiu, permet revisar fins a quin punt els processos, l'organització de l'obrador i les formes de producció mantenen els trets que tradicionalment han definit l'ofici. En aquest sentit, la guia ofereix un marc comú per parlar d'artesania amb criteris més concrets i compartits.

La guia contribueix així a posar negre sobre blanc què hi ha darrere de conceptes com artesà, tradicional o elaboració pròpia: coneixement de l'ofici, control del procés i una manera de treballar en què la persona artesana continua ocupant un paper central.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# Proteïna d'insectes a l'obrador: innovació amb futur o simple curiositat?

La incorporació de farines de grill o de larva de *Tenebrio molitor* als productes carnis ja no és només una hipòtesi. La recerca ha demostrat que se'n poden elaborar embotits amb bons resultats microbiològics, nutricionals i sensorials. Però entre el laboratori i el taulell encara hi ha barreres tecnològiques, econòmiques i, sobretot, culturals.

Parlar d'insectes en una fira dedicada a la xarcuteria podia semblar, fins fa ben poc, una provocació. Una manera de sacsejar el sector amb una d'aquelles tendències que generen titulars, però que difícilment arriben a l'obrador. La taula rodona celebrada a CharnutExpo va permetre comprovar, però, que darrere la proteïna d'insectes hi ha alguna cosa més que una moda o una extravagància alimentària.

Moderada per **Gemma Solanes**, de **Carnisseria - Xarcuteria Garriga**, amb una trajectòria que combina la formació científica i l'ofici de xarcutera, la sessió va reunir Claudia Ruiz-Capillas, investigadora científica del CSIC especialitzada en tecnologia alimentària i desenvolupament de productes carnis, i Joaquín Navarro del Hierro, investigador de la Universitat Complutense de Madrid i especialista en noves fonts de proteïna i insectes comestibles.

La pregunta de partida era clara: la proteïna d'insectes és només una curiositat científica o pot convertir-se realment en un ingredient útil per a la xarcuteria?

## Proteïnes alternatives, una història que ve de lluny

Quan es parla de proteïnes alternatives, sovint es pensa en ingredients sorgits recentment del laboratori: proteïnes ve-

getals de nova generació, micoproteïnes obtingudes mitjançant fermentació, carn cultivada o insectes transformats en farina. Claudia Ruiz-Capillas explica que la incorporació de proteïnes d'origen no carni a la xarcuteria no és nova. La proteïna de soja o les proteïnes del sèrum de la llet, per exemple, s'utilitzen des de fa dècades en productes cuïts per retenir aigua, millorar-ne la textura, facilitar l'emulsió o reduir-ne el cost.

El que ha canviat no és tant l'existència d'aquests ingredients com la manera de mirar-los i valorar-ne el potencial. Abans s'introduïen principalment amb una finalitat tecnològica o econòmica. Avui, en canvi, se'ls demana que aportin també valor nutricional, sostenibilitat, diferenciació i nous arguments comercials.

També han canviat les prioritats del consumidor. Durant anys, bona part de la innovació alimentària es va concentrar



Un operari aboca una safata de larves de *Tenebrio molitor* en una màquina de processament.

a reduir la presència de greix. Ara, als lineals, cada vegada són més freqüents les declaracions relacionades amb l'aportació de proteïna. «Fa deu anys, tothom volia un producte baix en greix. Ara és molt difícil trobar-ne un que ho destaquï, mentre que molts productes anuncien que són alts en proteïna», explica Ruiz-Capillas.

Això obliga la recerca i la indústria a adaptar-se, però també planteja una qüestió de fons: innovar significa substituir la carn o pot significar complementar-la?

### Productes híbrids en lloc de substituïts

Una de les vies que plantegen Ruiz-Capillas i Navarro del Hierro és la hibridació. L'objectiu no seria necessàriament crear un succedani que desplaçés l'embotit tradicional, sinó desenvolupar productes en què la carn convisqués amb altres ingredients capaços d'aportar propietats noves.

Aquesta idea és especialment rellevant per a la xarcuteria. Un embotit no és únicament una suma de proteïnes, greix, aigua i condiments. La interacció entre tots aquests elements determina el color, l'aroma, la textura, la retenció d'aigua, la maduració i l'estabilitat del producte.

Quan se substitueix una part de la carn per una proteïna nova, tot aquest equilibri es modifica. «Canvien les unions entre lípids i proteïnes, la capacitat de retenir aigua i l'estructura del producte», explica Ruiz-Capillas. Per això, la incorporació d'un nou ingredient no consisteix simplement a afegir-lo a una recepta. Cal caracteritzar-lo, provar diferents percentatges i, si és necessari, combinar-lo amb altres components que permetin mantenir la identitat sensorial de l'embotit.

La imitació del producte convencional acostuma a ser el camí més directe per afavorir-ne l'acceptació. L'altra possibilitat és elaborar un producte completament nou, sense pretendre que tingui el mateix

aspecte ni el mateix comportament que un embotit conegut. En aquest cas, però, també caldrà crear una nova categoria en l'imaginari del consumidor.

### Què pot aportar un insecte?

Els insectes comestibles desperten interès, en primer lloc, per la seva composició. Depenent de l'espècie, de l'alimentació i del processament, poden aportar proteïnes, greixos, fibra (principalment en forma de quitina) i altres compostos d'interès.

No tots els insectes tenen, però, les mateixes característiques. Les larves de *Tenebrio molitor*, conegudes popularment com a cuc de la farina, tenen una proporció de greix relativament elevada i un gust més untuós. El grill domèstic, *Acheta domestica*, pot presentar notes que recorren els fruits secs torrats.

Aquesta composició tampoc no és immutable. Com succeeix amb altres animals, l'alimentació pot influir en el perfil nutricional de l'insecte.

«Si a la dieta hi incorpores més proteïna o determinats compostos bioactius, l'insecte els pot acumular al seu organisme», assenyala Navarro del Hierro. Aquesta capacitat obre una línia de recerca interessant: criar insectes amb una alimentació

La recerca ja ha demostrat que les farines d'insectes es poden incorporar als productes carnis sense comprometre'n la seguretat ni l'acceptació sensorial, sempre que s'utilitzin en proporcions moderades.

dissenyada per obtenir ingredients amb unes característiques concretes.

La recerca encara ha de determinar fins a quin punt aquestes propietats es mantenen després del processament i quins beneficis es poden traslladar realment al producte final. No n'hi ha prou que un ingredient contingui un compost d'interès: cal demostrar que arriba en una quantitat rellevant, que es conserva durant l'elaboració i que l'organisme el pot aprofitar.

### Un salxitxo amb farina de grill

Un equip d'investigadors de la Universitat Complutense de Madrid, liderat per Joaquín Navarro del Hierro i Xavier Fernández Hospital, ha publicat dos estudis sobre l'elaboració de salxitsos en què una part de la carn magra de porc se substitueix per farina de grill domèstic o de larva de *Tenebrio molitor*.

Els dos estudis comparen quatre formulacions: una de control, sense insectes, i tres amb substitucions del 5%, el 10% i el 15%. Després de trenta dies de maduració en condicions controlades, els investigadors n'analitzen la qualitat microbiològica, la composició nutricional, el perfil lipídic, els compostos volàtils, el color, la textura i l'acceptació sensorial.

Els resultats mostren que els salxitxons mantenen paràmetres microbiològics, de pH i d'activitat d'aigua compatibles amb un producte segur i estable durant la seva conservació. A mesura que augmenta la proporció de farina d'insecte, també ho fan el contingut de proteïna, fibra i alguns àcids grassos poliinsaturats, mentre que disminueix la proporció total de greix.

El principal límit que identifiquen els investigadors no és la seguretat ni el gust, sinó l'aparença i la textura. Les farines d'insectes tenen habitualment un color marronós que enfosqueix la massa. En un producte amb una tonalitat tan reconeixible com el salxitxó, aquest canvi pot condicionar la primera impressió del consumidor. A percentatges elevats, la presència de quitina també pot donar lloc a una textura més dura.

«Amb un 5% de substitució, els consumidors van trobar un aroma, un gust, una textura i uns nivells d'acceptació molt similars als del salxitxó convencional. En alguns casos, fins i tot el van valorar més positivament», explica Navarro del Hierro.

La recerca publicada el 2025 situa aquest 5% com el punt d'equilibri entre innovació, millora de la composició i acceptació sensorial. Per sobre d'aquesta proporció, l'enfosquiment i l'enduriment del producte guanyen pes, encara que els investigadors consideren que es podrien compensar mitjançant altres ingredients, condiments o formulacions.

Això també obre la porta a plantejar productes en què el color fosc no sigui un inconvenient. Embotits elaborats amb carn de caça o formulacions amb pebre vermell, orenga, all o altres condiments podrien integrar visualment millor la farina d'insecte que no pas un producte que el consumidor espera trobar clar o rosat.

## La barrera és veure l'insecte o saber que hi és?

Els resultats sensorials apunten que el rebuig no prové necessàriament del sabor. En molts casos, la barrera apareix abans del tast, quan el consumidor sap que el producte conté insectes o quan n'identifica visualment la presència.

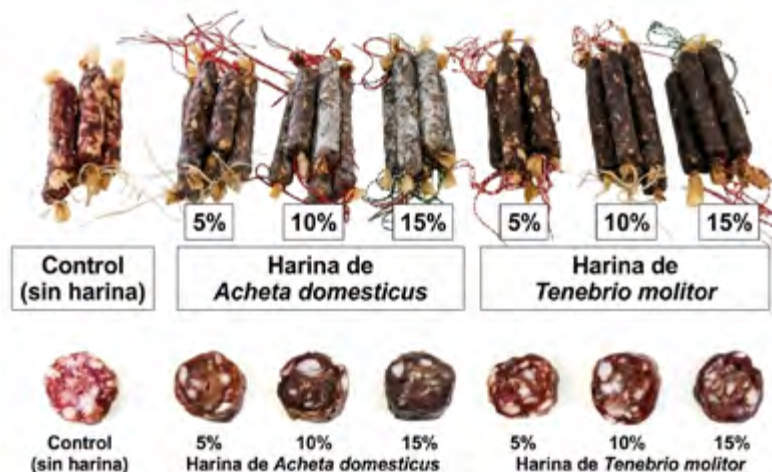
Un insecte sencer pot provocar rebuig en una cultura que no l'ha incorporat tradi-

cionalment a l'alimentació. Convertit en farina, però, desapareixen les potes, les ales i tots aquells elements que activen aquesta resposta immediata.

Claudia Ruiz-Capillas considera que l'acceptació dependrà en bona part de la familiaritat que el consumidor adquireixi amb aquests ingredients abans d'acceptar-los amb normalitat. Les proteïnes que ja s'utilitzen habitualment en productes carnis no generen rebuig, però la situació és diferent amb les opcions més desconegudes. «Amb els insectes o la carn cultivada encara hi ha una barrera. Són ingredients als quals el consumidor s'haurà d'anar acostumant», explica.

Navarro del Hierro també ha estudiat aquesta qüestió en altres experiències amb consumidors. La incorporació de farina de grill a batuts de fruita o a petites boles energètiques elaborades amb dàtils permet incrementar-ne l'aportació proteica sense que l'insecte sigui visualment recognoscible ni domini el gust.

Aquesta transformació pot facilitar l'acceptació, però no ha de servir per ocultar l'ingredient. El consumidor ha de saber què compra i poder prendre una decisió informada.



Salxitxons experimentals elaborats amb diferents percentatges de farina de grill domèstic (*Acheta domestica*) i de larva de *Tenebrio molitor*, després de 30 dies de maduració. Les imatges mostren les peces senceres i al tall, així com l'enfosquiment progressiu del producte a mesura que augmenta la proporció de farina d'insecte. Font: Universitat Complutense de Madrid.

## Un ingredient regulat i identificat

A la Unió Europea, els insectes destinats al consum humà es consideren nous aliments o novel foods. Abans de ser comercialitzats, han de superar una avaluació de seguretat i rebre una autorització específica que fixa les formes en què es poden vendre, les categories d'aliments en què es poden utilitzar i les quantitats màximes permeses.

Actualment, la llista de la Unió inclou diferents presentacions autoritzades de quatre espècies: la larva de *Tenebrio molitor*, la llagosta migratòria (*Locusta migratoria*), el grill domèstic (*Acheta domestica*) i la larva d'*Alphitobius diaperinus*. L'autorització no és genèrica per a qualsevol insecte: afecta una espècie, un procés de producció i unes condicions d'ús determinades.

La seva presència tampoc no pot quedar amagada sota una denominació imprecisa com ara «proteïna alternativa». A l'etiqueta hi ha de constar, de manera clara i precisa, la denominació establerta legalment i el nom de l'espècie. Quan l'ingredient es destaca en el nom, amb imatges o en la presentació del producte, també cal decla-



La transformació dels insectes en farina elimina l'impacte visual de l'insecte sencer i en facilita la incorporació com a ingredient alimentari.

rar-ne el percentatge segons les normes generals d'etiquetatge.

Un altre aspecte fonamental és l'al·lergicitat. Les proteïnes d'alguns insectes poden causar reaccions i presentar reactivitat encreuada en persones al·lèrgiques als crustacis, als mol·luscs o als àcars de la pols. L'EFSA també adverteix que determinats al·lèrgens presents en l'alimentació dels insectes poden arribar al producte final.

### El paper del xarcuter

A aquesta dimensió tecnològica, hi ha una qüestió decisiva des de la perspectiva de l'ofici: què s'ha d'explicar al consumidor quan un embotit conté farina d'insecte?

La resposta no passa únicament per complir formalment l'etiquetatge. Un producte desconegut necessita context: per què s'hi ha incorporat l'ingredient, què aporta, com s'ha elaborat i quines precaucions cal tenir en compte.

Aquí, el carnisser - xarcuter torna a ocupar una posició central. És qui coneix el producte, però també qui coneix les reticències, els gustos i les preguntes del client. Si la innovació arriba a la xarcuteria artesana, difícilment ho farà només a través d'un envàs o d'una declaració nutricional. Necessitarà explicació, tast i confiança en el professional.

Per a Gemma Solanes, aquesta funció del professional continuarà sent indispensable, especialment quan es tracti d'introduir ingredients que encara generen dubtes o desconeixement. «A les nostres botigues, el xarcuter sempre serà indispensable, perquè és qui coneix el client i qui, en últim terme, li explica què s'emporta a casa», afirma Solanes. En aquesta mateixa línia, Navarro del Hierro afegeix: «El xarcuter no ha d'entendre l'insecte

com una amenaça, sinó com una oportunitat per diversificar els productes de la seva vitrina.»

Aquesta oportunitat, tanmateix, no significa que tots els obradors hagin de començar demà a elaborar salxixon amb grill. Encara hi ha interrogants importants: el preu de les farines destinades a alimentació humana, la disponibilitat de proveïdors autoritzats, l'escalabilitat de la producció, l'encaix legal en cada recepta i, sobretot, l'existència d'una demanda real.

### Ni amenaça ni solució miraculosa

Des de la perspectiva dels experts, la proteïna d'insectes no substituirà la xarcuteria tradicional, però pot arribar a ampliar-ne el llenguatge. Pot servir per desenvolupar productes híbrids, crear propostes amb un perfil nutricional diferent o arribar a consumidors interessats en la innovació alimentària.

Tampoc no s'ha de presentar com una solució miraculosa. Un embotit no esdevé automàticament més saludable o sostenible pel sol fet d'incorporar-hi farina d'insecte. Cal valorar la formulació completa, la procedència de les matèries primeres, el procés productiu, la quantitat utilitzada i el conjunt de la dieta.

La recerca, però, ja ha superat la fase de la simple especulació. Sabem que es pot incorporar farina d'insecte en un embotit fermentat i curat, que el producte pot mantenir l'estabilitat microbiològica i que una substitució moderada pot ser acceptada sensorialment. El repte següent és saber si aquesta possibilitat tecnològica trobarà un espai comercial i cultural.

Des de la seva doble mirada científica i xarcutera, Gemma Solanes resumeix la posició que pot adoptar l'ofici davant d'aquest escenari: «La tradició no es protegeix rebutjant la innovació, sinó garantint que la innovació respecti la lògica del producte.»

Potser el futur de la xarcuteria no passa per escollir entre tradició i noves proteïnes, sinó per saber quan té sentit incorporar-les, què aporten realment i com explicar-les al consumidor.

Aquest article s'ha elaborat a partir de les aportacions de Gemma Solanes, Claudia Ruiz-Capillas i Joaquín Navarro del Hierro durant la taula rodona sobre nous ingredients i proteïnes alternatives celebrada en el marc de CharcutExpo, complementades amb dades procedents dels estudis científics citats.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# El 58% dels xarcuters considera clau l'assessorament per augmentar el valor de cada compra

El primer Baròmetre de CharcutExpo destaca el valor de l'assessorament i l'interès per la qualitat i els productes de proximitat.

Explicar les diferències entre dos pernils, donar a conèixer un formatge o orientar sobre quin producte escollir són gestos habituals al taulell d'una xarcuteria. Formen part de l'ofici i tenen un valor comercial: el 58% dels professionals consultats en el primer Baròmetre sobre l'Estat del Sector Xarcuter a Espanya considera que la recomanació experta és l'estratègia més eficaç per incrementar el valor de cada compra.

Elaborat per CharcutExpo a partir de les opinions de professionals vinculats a la primera edició de la fira, celebrada al juny a Madrid, l'estudi recull la visió del sector sobre els hàbits de compra, l'evolució de l'oferta i els reptes dels establiments.

Després de la recomanació, la millora de l'experiència a la botiga i una major especialització i coneixement del producte són les estratègies més assenyalades per augmentar el valor de les compres, amb un 31% en tots dos casos.

## La qualitat i l'origen, arguments de venda

Segons el 83% dels enquestats, la qualitat és un dels aspectes que més valoren els clients d'una xarcuteria. A continuació se situen la recomanació del professional, amb un 39,6%; el preu, amb un 37,5%, i l'experiència de compra, amb un 33,3%. Aquesta percepció dels professionals posa en relleu el pes de l'assessorament en un mercat en què el consumidor disposa de múltiples canals on comprar.

El baròmetre també apunta a un consu-



midor que busca productes que pugui reconèixer i associar a un origen o una manera d'elaborar. En aquest context, explicar la procedència i les característiques de cada referència ajuda a donar a conèixer allò que la distingeix.

Pel que fa a les tendències de consum, el 54% dels participants destaca els productes de proximitat i d'origen local, seguits de les referències de gamma alta i gourmet, amb un 52%. El 44% també assenyalava l'interès pels productes saludables o amb un millor perfil nutricional.

Aquesta evolució es reflecteix en l'assortiment dels establiments. El pernil és la categoria que està adquirint més importància als punts de venda, segons el 58% dels

El 83% dels professionals situa la qualitat entre els aspectes que més valoren els clients d'una xarcuteria.

professionals. El segueixen els formatges, amb un 46%, i els productes gourmet i de gamma alta, amb un 35%. L'estudi descriu una oferta més variada i especialitzada, vinculada a noves ocasions de consum.

## Creixement i pressió sobre els marges

Els professionals descriuen un sector que creix i que s'ha d'adaptar als canvis en els hàbits de compra. El 31% dels enquestats considera que el sector es troba en una fase de creixement, mentre que el 23% entén que travessa una transformació profunda.

Els negocis afronten dificultats que condicionen la rendibilitat. El 45,8% dels professionals assenyalen l'augment dels costos i la pressió sobre els marges com a reptes del sector. La competència de la gran distribució figura entre les principals preocupacions recollides pel baròmetre.

## Garantir la continuïtat de l'ofici

La manca de relleu generacional és un problema estructural per al 52% dels participants, mentre que un altre 21% hi aprecia dificultats importants. En conjunt, gairebé tres de cada quatre professionals detecten problemes rellevants per garantir la continuïtat de l'ofici. L'estudi vincula aquest repte amb la transmissió del coneixement i la incorporació de nous professionals.

La digitalització, per la seva banda, avança de manera desigual. El 58% situa el seu negoci en un nivell mitjà i un 25% afirma haver assolit un nivell alt, amb recursos com el comerç electrònic, la gestió digi-

tal avançada o una presència activa a les xarxes socials. En canvi, el 10% gairebé no utilitza aquestes solucions i el 6% encara no ha incorporat cap eina digital.

Les eines per gestionar comandes, organitzar el negoci i comunicar-se amb la clientela són presents en molts establiments, tot i que sovint amb usos bàsics. El baròmetre mostra que la majoria dels negocis se situa en un nivell intermedi de digitalització, mentre que una quarta part declara un ús avançat. Les respostes dibuixen un sector amb graus d'incorporació de la tecnologia diferents.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



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

**Truqui al 93 226 22 50**

**Mersat S.A.**  
C/ Valencia 54  
08015 Barcelona  
Mail: [mersat@mersat.com](mailto:mersat@mersat.com)



# Els concursos de la Fundació Oficis de la Carn

## El Concurs de Botifarra Catalana arriba a la cinquena edició

El Concurs Nacional de Botifarra Catalana arriba a la cinquena edició i se celebrarà, un any més, en el marc de la Fira Orígens d'Olot, on es buscarà la millor botifarra catalana del país.

La Fundació Oficis de la Carn organitza el 5è Concurs Nacional de Botifarra Catalana en el marc de la Fira Orígens d'Olot. La convocatòria s'adreça a petites empreses i microempreses elaboradores de productes carnis de Catalunya, amb la voluntat de reconèixer la qualitat d'aquest embotit tradicional i donar a conèixer els professionals que l'elaboren i el mantenen als seus taulells.

El concurs pren com a referència les receptes tradicionals de botifarra catalana, un embotit cuit fet amb carns magres de porc, ben triades i polides, picades o tallades a ganivet i embotides en budell natural. Cada elaborador podrà aportar-hi els condiments i les espècies de la seva recepta, sempre que respecti els requisits

de les bases. No s'hi admetran colorants, fosfats afegits, proteïnes no càrnies ni fècules, entre altres ingredients. En les botifarres amb tòfona, tampoc no es permetrà afegir-hi aroma de tòfona.

Les botifarres que es presentin hauran de ser les mateixes que els clients poden trobar habitualment als establiments participants. Aquest requisit vincula el premi al treball quotidià dels elaboradors: si es comprova que la peça guardonada no correspon al producte que es comercialitza, les bases preveuen que es retiri el reconeixement.

Un jurat format per mestres xarcuters i experts en embotits i gastronomia, amb la participació del guanyador de l'edició anterior, valorarà les peces en un tast públic.

S'atorgaran un primer i un segon premi, amb diploma i distintiu, i es podran concedir fins a tres accèssits. Els resultats es donaran a conèixer durant la fira.

Les inscripcions es poden formalitzar fins al 12 de novembre a les 14 h, mitjançant el formulari del web del concurs. En aquesta mateixa adreça, els professionals trobaran les bases amb els requisits de participació i les condicions de presentació del producte.

Per participar-hi, caldrà lliurar tres unitats de botifarra els dies 18 o 19 de novembre a la seu de la Fundació Oficis de la Carn. La recepció es farà de 9:00h a 13:30h i de 15:30h a 18:00h. Les peces s'hauran de portar senceres, seguint les indicacions de les bases.

---

TOTA LA INFORMACIÓ, BASES I INSCRIPCIONS A

[www.oficisdela-carn.cat/concursbotifarracatalana](http://www.oficisdela-carn.cat/concursbotifarracatalana)



La Fundació Oficis de la Carn impulsa aquesta tardor dues cites per reconèixer la qualitat dels elaborats artesans.

## La Fundació estrena un nou concurs de patés i terrines

La Fundació Oficis de la Carn estrena aquest novembre un nou concurs dedicat als patés i les terrines, que se celebrarà en el marc del Gastronomic Forum Barcelona.

La Fundació Oficis de la Carn organitza, en el marc del Gastronomic Forum Barcelona, el 1r Concurs de Patés i Terrines. Obert a xarcuters i cuiners professionals, el concurs vol reconèixer la qualitat d'aquestes especialitats i donar a conèixer el treball que hi ha darrere de cada elaboració. S'hi podran presentar patés i terrines de gra o picat gruixut, de textura granel·luda, fets principalment amb carns magres i greixos, que poden incorporar fetge i altres ingredients. Són productes que es couen dins d'un motlle o recipient i que, segons la composició i les característiques de cada recepta, competiran en una de les dues categories previstes a les bases.

La primera, de patés rústics tipus pa de fetge o patés de campanya, aplega receptes tradicionals arrelades al territori,

elaborades amb carn de porc i amb fetge entre els ingredients. La segona, de patés i terrines de carns variades, permet presentar elaboracions amb carns de diferents espècies, que poden combinar-se amb vegetals, ous o altres ingredients, sense que sigui imprescindible afegir-hi fetge. En aquesta categoria també hi tenen cabuda els patés en croûte, que es couen revestits d'una massa de pastisseria.

Les elaboracions seran valorades en un tast per categoria per un jurat de mestres xarcuters, cuiners, periodistes i experts en embotits i gastronomia. El nombre de premis dependrà de la participació, i els guardonats rebran un diploma i una escarapella. La proclamació dels resultats es farà durant el Gastronomic Forum Barcelona, amb data pendent de concretar.

Cada empresa podrà presentar un únic concursant, que haurà d'escollir en quina categoria participa. La proposta haurà de ser un producte que ja es comercialitzi en el moment de la inscripció i que continuï a la venda, com a mínim, fins que es proclami el veredict. El concurs reconeixerà, per tant, elaboracions que formen part de l'oferta dels establiments.

Les inscripcions es poden formalitzar fins al 20 d'octubre. Els concursants hauran de lliurar una peça el 4 de novembre al recinte del Gastronomic Forum Barcelona, al lloc i l'hora que comuniqui l'organització, que els facilitarà l'accés. Caldrà portar-la sense motlle i en un envàs sense identificació, adequat al tipus d'elaboració per preservar-ne les característiques.

---

TOTA LA INFORMACIÓ, BASES I INSCRIPCIONS A

[www.oficisdelacarn.cat/concurspatés](http://www.oficisdelacarn.cat/concurspatés)

# EL CONSUM DE CARN TORNA A CRÉIXER, AMB LA CARN FRESCA AL CAPDAVANT

Les llars espanyoles van comprar un 3,4% més de carn durant el 2025. El pollastre i el porc impulsen aquesta recuperació, mentre que la carnisseria – xarcuteria conserva un pes especialment rellevant en la venda de producte fresc.

Després d'anys marcats per una evolució irregular, el consum domèstic de carn va tancar el 2025 amb xifres positives. Les llars espanyoles van adquirir 2.019 milions de quilos de carn, un 3,4% més que l'any anterior, i hi van destinar 17.666 milions d'euros, un 6,9% més.

L'increment de la despesa, superior al del volum, reflecteix també l'evolució dels preus. El preu mitjà de la carn es va situar en 8,75 euros per quilo, un 3,4% més que el 2024. Tot i això, aquesta pujada va ser més moderada que la registrada pel conjunt dels aliments, que va arribar al 3,9%. El consum per persona també va augmentar. El consum mitjà per persona es va situar en 43,11 quilos, 1,47 quilos més que el 2024. La despesa anual per càpita va arribar als 377,09 euros, amb un creixement del 7%.

Aquest repunt, però, s'ha d'interpretar dins d'una tendència més àmplia. En els darrers deu anys, les compres de carn a

les llars han disminuït un 8,2%. El 2025 confirma la recuperació iniciada a partir del 2022, però el volum encara es manté per sota del que es registrava l'any 2016.

## La carn fresca concentra el creixement

La carn fresca continua sent, amb diferència, l'opció principal de les llars. Representa el 72,7% de tota la carn adquirida i el 64,5% de la despesa de la categoria.

Durant el 2025 se'n van comprar 1.467 milions de quilos, un 3,5% més que l'any anterior, amb una facturació de 11.396 milions d'euros. El consum mitjà va arribar als 31,32 quilos per persona, 1,09 quilos més que el 2024.

El seu preu mitjà va créixer un 2,9%, fins als 7,77 euros per quilo. Es tracta d'un augment inferior al del conjunt de l'alimentació, fet que ajuda a explicar que la carn fresca hagi guanyat presència dins la

cistella de la compra, en un context encara marcat per l'encariment general dels aliments.

La carn transformada, per la seva banda, representa gairebé un de cada quatre quilos comprats. El seu volum va créixer un 3% i la despesa, un 7,7%. La carn congelada continua tenint una presència molt reduïda, del 2,7%, però va ser el segment que més va avançar percentualment, amb un increment del 5,1% en volum.

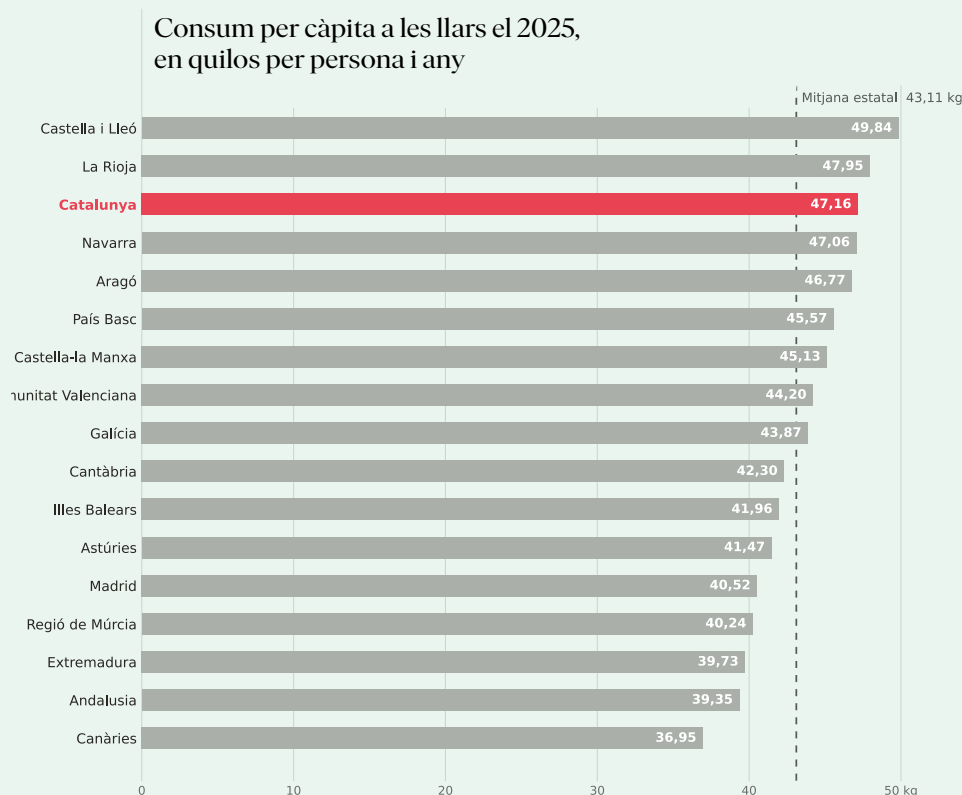
## El pollastre i el porc lideren l'augment

L'evolució de la carn fresca presenta diferències importants segons l'espècie. El pollastre continua sent la categoria més consumida i concentra el 42,2% del volum. Les compres van créixer un 5,4%, fins a assolir un consum de 13,22 quilos per persona i any.

La carn de porc, amb el 32% del volum, va registrar un comportament encara més favorable: les compres van augmentar un 7,5% i el seu valor, un 7,4%. El consum per càpita es va situar en 10,01 quilos, set-cents grams més que l'any anterior. Pel seu equilibri entre volum i facturació, el porc es consolida com una de les categories amb més pes dins del mercat de la carn fresca.

La situació va ser diferent per la carn de boví. Les llars en van comprar un 3,5% menys, però hi van gastar un 9,6% més, una diferència que evidencia l'augment del preu d'aquesta carn. També van retro-

## CONSUM DE CARN



Font: Informe del consum alimentari a Espanya 2025 - MAPA

cedir el conill, amb una reducció del 3,9% en volum, i especialment l'oví i cabrum, que van perdre un 12,1% de les compres.

### La botiga tradicional manté un pes diferencial

El supermercat continua ampliant el seu domini com a principal canal de compra. El 2025 va concentrar el 68,9% del volum total de carn i va créixer un 5,9%. En el cas concret de la carn fresca, la seva quota va arribar al 66,7% i va ser l'únic canal que va augmentar les vendes, amb un increment del 6,3%, una evolució que reforça encara més la seva posició dominant.

La botiga tradicional representa el 16,7% del conjunt de les compres de carn. És una proporció clarament superior al 10,6% que aquest canal té en el conjunt de l'alimentació, una diferència que confirma la seva especialització i la seva vinculació amb el producte carni.

El seu paper és encara més destacat en la

carn fresca, on concentra el 19,6% del volum: pràcticament un de cada cinc quilos. Malgrat aquesta posició, el canal va perdre un 2% de les vendes de carn fresca durant l'any.

A aquesta evolució s'hi afegeix una diferència creixent de preu. A la botiga tradicional, el preu mitjà de la carn fresca va arribar als 10,01 euros per quilo, després d'augmentar un 6,8%. Al supermercat es va situar en 7,13 euros, amb una pujada més moderada del 2,4%.

Les dades dibuixen, per tant, un escenari exigent per al comerç especialitzat. La botiga tradicional conserva una quota molt superior a la que té en altres categories alimentàries, però competeix en un mercat cada vegada més concentrat i amb una diferència de preu visible. El coneixement del producte, la preparació personalitzada, la confiança i l'assessorament continuen sent els principals elements que permeten explicar i defensar aquest valor diferencial.

### Catalunya, per damunt de la mitjana

El consum també varia de manera considerable segons el territori. Castella i Lleó encapçala la classificació, amb 49,84 quilos per persona i any, mentre que les Canàries registren el valor més baix, amb 36,95 quilos.

Catalunya se situa clarament per damunt de la mitjana estatal, amb un consum de 47,16 quilos per persona i any. A més, concentra el 17,16% de les compres de carn de tot l'Estat, una proporció superior al seu pes demogràfic, que és del 16,26%. Aquestes xifres evidencien la importància que la categoria continua tenint en els hàbits alimentaris de les llars catalanes.

### Un consum que creix amb l'edat

L'edat és un factor determinant. Les persones menors de 35 anys presenten una intensitat de compra baixa, mentre que el consum augmenta a partir dels 50.

Els consumidors d'entre 50 i 64 anys arriben als 46,37 quilos anuals. Entre els majors de 65 anys, la xifra puja fins als 59,01 quilos. Els jubilats i retirats són el grup amb un consum més elevat, amb 62,01 quilos per persona i any.

Aquesta diferència generacional planteja un repte de futur: mantenir la vinculació dels consumidors habituals i trobar noves maneres de connectar amb els més joves. La comoditat, les noves preparacions, la informació i l'adaptació del producte a les formes de consum actuals poden ser tan importants com el preu.

El balanç del 2025 és positiu per al sector carni, sobretot per a la carn fresca, però les diferències entre productes, canals i generacions també assenyalen els reptes pendents. La carnisseria tradicional manté una quota rellevant i haurà de continuar defensant el seu valor diferencial mentre s'adapta als nous hàbits de compra.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# Més plats preparats i més calor: els reptes de la seguretat alimentària

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), en col·laboració amb el Centre Nacional de Tecnologia i Seguretat Alimentària (CNTA), ha publicat l'informe *El futur de la seguretat alimentària a Catalunya. Tendències i escenaris de risc per als propers 10 anys*. Elaborat a partir de bibliografia científica, una enquesta a experts i quatre grups de debat, el document identifica els canvis que poden influir en la seguretat dels aliments i ajudar a orientar les actuacions preventives.

Algunes de les tendències analitzades tenen una relació directa amb l'activitat de les carnisseries i xarcuteries: el consum

de plats preparats, els productes llescats i envasats, la reformulació de receptes o el repartiment a domicili. L'informe permet mirar aquestes pràctiques amb perspectiva i entendre quins controls poden adquirir més importància els pròxims anys.

## Plats preparats i productes llescats

El document destaca el consum d'aliments a punt per menjar, que es consumeixen sense un tractament tèrmic final que elimini possibles microorganismes patògens. És el cas de determinats plats

preparats refrigerats i de les carns cuites llescades.

En aquests productes, la higiene durant l'elaboració i la manipulació té un pes especial. L'informe es refereix expressament al comerç minorista i assenyalava que llescar i envasar pot introduir riscos si aquestes operacions no es fan en condicions adequades. Per a una xarcuteria, això posa el focus en tasques tan habituals com preparar porcions o envasar producte per vendre'l posteriorment.

La conservació refrigerada també requereix atenció. Alguns microorganismes, com *Listeria monocytogenes*, poden multiplicar-se a temperatures de refrigeració. Per això, cal considerar conjuntament les característiques del producte, les condicions higièniques, la temperatura i el temps durant el qual es manté a la venda o a casa del consumidor.

## Quatre grans canvis que marcaran el futur de la seguretat alimentària

*Quatre dels àmbits de canvi que identifica l'ACSA i que poden influir en els riscos alimentaris durant la pròxima dècada.*

### Nous hàbits de consum

L'envelliment de la població i el consum de plats preparats donen més pes a la conservació segura i a la informació que rep el consumidor.

### Innovació alimentària

Les noves fonts de proteïna, els envasos i les tecnologies de producció requereixen avaluar possibles al·lèrgens i riscos microbiològics o químics.

### Sostenibilitat

Reutilitzar envasos, aprofitar subproductes i reduir el malbaratament exigeix preservar la higiene, la traçabilitat i les condicions de conservació.

### Clima i entorn

La calor pot afavorir la proliferació de microorganismes. Els fenòmens extrems poden comprometre l'aigua i l'electricitat necessàries per conservar els aliments.

## El buit no ho resol tot

L'envasament al buit i en atmosfera modificada pot allargar la conservació, però no garanteix per si sol la seguretat. Un aliment pot mantenir una olor, un color i una textura normals i contenir microorganismes patògens.

Reduir l'oxigen frena determinats microorganismes, però no impedeix el desenvolupament de tots. Cal controlar la formulació, la higiene, la temperatura i la vida útil del producte.

Quan un establiment comença a envasar un elaborat o vol ampliar-ne el termini de consum, ha de comprovar fins quan es conserva amb seguretat. El bon aspecte no és suficient per determinar-ho.



### Canviar la recepta també afecta la conservació

La demanda d'ingredients recognoscibles i productes sense determinats additius influeix en l'elaboració. L'informe analitza aquesta tendència, coneguda com a *clean label* o etiqueta neta, i recorda que la naturalitat no garanteix la seguretat.

Eliminar un conservant o reduir un tractament tèrmic pot escurçar la vida útil segura i afavorir el creixement microbià si no s'adopten altres mesures de control. Igualment, substituir un additiu per extractes vegetals, espècies o olis essencials exigeix comprovar-ne l'eficàcia i la seguretat. Modificar la recepta pot requerir revisar el procés, la conservació i la caducitat. Les condicions que funcionaven amb la formulació anterior no es poden donar automàticament per vàlides per a la nova.

### La cadena de fred, fins al lliurament

El canvi climàtic és un dels factors transversals que identifica l'informe. Les temperatures més altes poden afavorir la proliferació de microorganismes, mentre que els episodis meteorològics extrems poden afectar el subministrament d'aigua o provocar talls elèctrics que comprometin la conservació dels aliments.

A aquesta pressió s'hi afegeixen els canvis en la distribució. La venda per internet i el repartiment a domicili incorporen trajectes i temps d'espera que també s'han de tenir en compte per garantir la seguretat alimentària. El document assenyalava dificultats com la manca de formació dels repartidors, les demores o el transport conjunt d'aliments freds i calents en condicions inadequades.

En una carnisseria o xarcuteria que ofereix aquest servei, el lliurament forma part de la gestió de la seguretat del producte. Cal preveure com es mantindran les condicions de conservació durant tot el recorregut fins al client.

### La informació que acompanya el producte

L'envelliment de la població incrementa la proporció de persones vulnerables a les malalties de transmissió alimentària. Paral·lelament, l'informe detecta desconeixement sobre conservació, interpretació de l'etiquetatge i preparació dels aliments.

Explicar com s'ha de conservar un elaborat, fins quan es pot consumir o si necessita una cocció abans de menjar-lo ajuda el client a manipular-lo correctament a casa. Convé distingir amb claredat els productes llestos per consumir dels que requereixen una preparació posterior.

L'informe se centra en els riscos, però reconeix que les tendències estudiades poden aportar beneficis. Per als establiments, això implica valorar la seguretat alimentària quan es modifica una recepta, s'introdueix un envàs o s'organitza un servei de repartiment.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

## Seguretat ambiental i alimentària

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

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



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics

## Alerta davant les ofertes telefòniques de cursos suposadament obligatoris

Les trucades que ofereixen cursos presumptament obligatoris s'han convertit en un motiu de preocupació per a professionals de la carnisseria i la xarcuteria. Amb l'argument que cal adaptar-se a una normativa, obtenir un certificat o evitar sancions, algunes d'aquestes comunicacions busquen que el responsable de l'establiment accepti una formació o faciliti dades sense haver comprovat prèviament la informació.

Aquestes pràctiques no sempre són fàcils d'identificar. Les trucades poden fer referència a canvis normatius reals, utilitzar terminologia administrativa o presentar la formació com una actuació immediata. Per això, abans d'acceptar qualsevol proposta, és important comprovar l'origen de la comunicació i la suposada obligació que s'invoca.

### Quan la urgència forma part de l'argument comercial

En els casos fraudulents, els interlocutors poden presentar-se en nom d'un organisme públic o utilitzar el nom d'una empresa formadora real per guanyar-se la confiança de qui rep la trucada. L'Institut Nacional de Ciberseguretat (INCIBE) ha documentat aquest procediment en una oferta de cursos suposadament vinculats al SEPE, en què es reclamava documentació de l'empresa i dels treballadors sota l'amenaça de possibles sancions.

Un dels elements que ha de generar més desconfiança és precisament la urgència. Expressions com ara que el termini està a punt d'acabar, que la formació s'ha de contractar aquell mateix dia o que l'establiment podria ser sancionat si no actua immediatament poden servir per dificultar que el responsable tingui temps de contrastar la informació i comprovar-ne

la veracitat abans de prendre una decisió.

Cap referència genèrica a una administració, a una publicació al BOE o a un certificat oficial és suficient, per si sola, per acreditar que un curs sigui obligatori. Cal saber quina norma estableix aquesta exigència, a quines empreses o professionals afecta i si la formació que s'està oferint respon realment a aquesta obligació. Aquesta informació s'ha de poder consultar i contrastar adequadament abans d'acceptar qualsevol proposta.

### Què cal comprovar abans de contractar un curs?

La primera recomanació és no formalitzar cap contractació durant la trucada. Abans de prendre una decisió, cal demanar el nom i les dades de l'empresa que ofereix la formació, el programa i la durada del curs, el preu, les condicions de contractació i, especialment, la justificació per escrit de la suposada obligatorietat.

Disposar d'aquesta informació permet comprovar si l'exigència comunicada és real i valorar si la formació és adequada per a l'establiment. Si l'interlocutor evita facilitar la documentació, insisteix que l'oferta només és vàlida durant la trucada o reclama dades abans d'enviar les condicions, convé extremar les precaucions i no continuar cap tràmit fins que se n'hagi verificat l'origen.

També és important no confondre una necessitat formativa real amb l'obligació de contractar un curs concret o fer-ho amb una determinada empresa. Que una normativa estableixi requisits de formació en un àmbit determinat no significa que qualsevol oferta comercial que hi faci referència sigui obligatòria ni que s'hagi de contractar amb qui fa la trucada.

### Atenció amb els cursos anunciats com a gratuïts

També convé revisar amb deteniment les propostes que s'anuncien com a gratuïtes o «a cost zero». La formació bonificada està subjecta a unes condicions i uns requisits determinats perquè l'empresa pugui aplicar les bonificacions corresponents.

Per aquest motiu, abans d'acceptar una proposta d'aquest tipus cal conèixer quin és el preu real del curs, com es preveu finançar-lo, quins tràmits implica i quines despeses podria haver d'assumir l'empresa si finalment no es compleixen els requisits previstos. La possibilitat de bonificar una formació no significa que es pugui contractar sense revisar-ne prèviament totes les condicions.

### En cas de dubte, consulteu amb el Gremi

Teniu el vostre Gremi com a punt de consulta davant d'aquest tipus de comunicacions. Si rebeu una trucada sobre una formació que es presenta com a obligatòria, especialment quan es fa referència a una nova normativa o a possibles sancions, consulteu-ho abans d'acceptar la proposta o facilitar documentació.

El vostre Gremi us ajudarà a contrastar la informació i comprovar si els requisits esmentats afecten el vostre establiment. A més, us assessorarà sobre la normativa aplicable i les obligacions formatives que corresponguin.

Davant d'una trucada inesperada no cal prendre cap decisió precipitada. Abans de contractar una formació, adreceu-vos al vostre Gremi per comprovar si el curs és necessari i valorar amb garanties les condicions que us ofereixen.

# Actualitat gremial

BARCELONA

## Josep Bosch porta la memòria de l'ofici de "tocinaire" al Museu d'Història de Barcelona

Una part de la història de l'ofici de tocinaire ja es conserva al Museu d'Història de Barcelona. El nou espai del MUHBA a Fabra i Coats incorpora al seu recorregut peces i estris cedits per Josep Bosch i Cuixart, de Xarcuteries Bosch, que permeten explicar com es treballava un ofici que durant generacions ha format part de la vida comercial de Barcelona.

Al llarg de la seva trajectòria professional, Bosch va conservar eines i objectes vinculats a la feina quotidiana del tocinaire. Peces que havien format part de l'obrador i del dia a dia serveixen ara per acostar als visitants una manera de treballar basada en el coneixement del producte, l'elaboració pròpia i un saber que tradicionalment es transmetia entre generacions.

La presència de Josep Bosch a l'exposició va més enllà de les peces cedides. El recorregut incorpora també un audiovisual en què el mateix Bosch explica diferents aspectes de l'ofici i de la seva experiència professional, acompanyat d'imatges històriques de l'establiment familiar. El testimoni permet posar veu i context als objectes exposats i acostar al visitant la realitat quotidiana de les tocineries i xarcuteries tradicionals de Barcelona.

El nou espai Fabra i Coats del MUHBA va obrir les portes el passat 9 de maig amb un acte inaugural encapçalat per l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, acompanyat de la regidora de Sant Andreu, Marta Villanueva, i del director del Museu d'Història de Barcelona, Carles Garcia Hermosilla. A la inauguració també hi van assistir membres de GremiCarn Barcelona i de la Fundació Oficis de la Carn, que van poder conèixer de primera mà l'espai dedicat al nostre ofici.

Collboni va definir l'obertura del nou

equipament com un «acte de justícia, de memòria col·lectiva de la nostra ciutat». Un reconeixement al paper del treball en la construcció de Barcelona que, en el cas de la tocineria, pren forma a través dels estris, les tècniques i els coneixements d'un ofici estretament vinculat a la història comercial de la ciutat.

«Que aquests estris formin avui part del Museu d'Història de Barcelona és una manera de reconèixer la trajectòria de Josep Bosch i, alhora, la de tants professionals que han fet créixer i evolucionar el nostre ofici», destaca Mireia Sellarès, presidenta de GremiCarn Barcelona. Per la seva banda, Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn, subratlla que «preservar aquestes peces és també preservar una part de la nostra història. Són el testimoni d'una manera de treballar, d'uns coneixements i d'uns valors que hem de ser capaços de transmetre a les noves generacions».

La cessió de Josep Bosch s'integra en Barcelona, ciutat i treball, una de les exposicions permanents del nou equipament. La mostra recorre l'evolució del món laboral a la ciutat i es complementa amb La Fabra i Coats de Sant Andreu: empresa, treball i memòria, centrada en la història de l'antiga fàbrica. El conjunt inclou també una reserva visitable que conserva més de 4.000 peces relacionades amb el patrimoni industrial i laboral de Barcelona.

FABRA I COATS  
MUSEU D'HISTÒRIA DE BARCELONA  
Carrer de Sant Adrià, 20 · Barcelona

Dimarts, dimecres, dijous i diumenge, de 10 a 14 h.  
Divendres i dissabte, de 10 a 19 h.



# Actualitat gremial

BCN LLEIDA TARRAGONA

## GremiCarn serà present al Saló de l'Ocupació i al Gastronomic Forum Barcelona

GremiCarn participarà aquesta tardor en dues de les principals cites que se celebren a Barcelona vinculades a l'ocupació i al sector gastronòmic. El Gremi compartirà amb un estand propi tant al Saló de l'Ocupació, els dies 21 i 22 d'octubre, com al Gastronomic Forum Barcelona, del 2 al 4 de novembre.

La participació al Saló de l'Ocupació permetrà donar a conèixer les oportunitats professionals que ofereixen la carnisseria i la xarcuteria i apropar l'ofici a persones que busquen feina o es plantegen iniciar una nova trajectòria professional. El certamen, que tindrà lloc al recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona, posa en contacte empreses i entitats amb persones en recerca de feina i ofereix orientació, formació i recursos per millorar l'ocupabilitat.

Poques setmanes després, GremiCarn tornarà a tenir presència firal al Gastronomic Forum Barcelona, que enguany estrenarà ubicació al pavelló 1 del recinte Gran Via de Fira de Barcelona. L'organització preveu reunir més de 450 empreses vinculades a la gastronomia, l'hostaleria i el foodservice.

En aquest cas, l'estand servirà per reforçar la visibilitat de la carnisseria i la xarcuteria artesanes dins del sector gastronòmic, donar a conèixer la tasca que desenvolupa GremiCarn i establir contacte amb professionals i empreses. Una presència que permetrà reivindicar el valor de l'ofici i del producte artesanal en un dels principals punts de trobada de la gastronomia professional.

GIRONA

## El caneló gironí busca els seus millors artesans en la tercera edició del concurs

La tercera edició del Concurs de Canelons de les Comarques Gironines tornarà a posar en valor l'ofici, els rostits tradicionals i el treball dels obradors.

Hi ha plats estretament vinculats a una manera de cuinar i d'entendre l'ofici. El caneló n'és un. A les comarques gironines, darrere de cada elaboració hi ha hores de feina, una selecció acurada dels ingredients i receptes que cada establiment ha anat fent seves amb els anys.

Amb aquest esperit arriba la tercera edició del Concurs de Canelons de les Comarques Gironines, promogut pel Gremi de Carnissers i Xarcuters de les Comarques Gironines. El certamen vol reconèixer els millors canelons elaborats pels professionals del sector i, alhora, reivindicar la qualitat i la tradició dels rostits que es preparen als obradors.

Cada establiment té la seva manera de fer-los: des de la selecció de les carns i el punt del rostir fins a la textura del farcit o els petits detalls que acaben definint cada recepta. Una diversitat que reflecteix el coneixement i l'experiència dels professionals que continuen elaborant aquest producte de manera artesana.

El concurs també vol servir d'aparador per donar visibilitat a una elaboració molt present als taulells de les carnisseries i xarcuteries gironines. Més enllà del reconeixement als guanyadors, la iniciativa posa el focus en la feina que hi ha darrere de cada recepta i en el valor d'un producte que continua tenint un lloc destacat en l'oferta dels establiments.



En l'edició de l'any passat, el primer premi va ser per a la Xarcuteria i Carnisseria Can Pericus, de Banyoles. El jurat va reconèixer els seus canelons tradicionals, una elaboració que l'establiment prepara des de fa més de 40 anys i que va imposar-se en la segona edició del certamen.

El pròxim 1 de novembre de 2026, el Palau Firal de Girona acollirà l'entrega de guardons d'aquesta tercera edició. La cita permetrà descobrir les elaboracions premiades i reconèixer la feina dels professionals que mantenen el caneló com un dels productes més representatius dels seus obradors.

Darrere d'un bon caneló hi ha una recepta, però també producte, coneixement, ofici i moltes hores de feina.

TOTA LA INFORMACIÓ DEL CONCURS A  
WWW.GREMICARN.COM

## GIRONA

## La Tocineria Mario de Palafrugell, reconeguda com a establiment històric per la Cambra de Comerç de Palamós

La **Tocineria Mario** de Palafrugell ha rebut el guardó d'Establiment Històric de la Cambra de Comerç de Palamós, que reconeix la seva activitat ininterrompuda des de 1970. En l'acte, celebrat el 22 de juliol a la botiga, el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines també li va lliurar el Tallant, una distinció amb què reconeixem la trajectòria i el compromís amb l'ofici dels establiments agremiats.

La història del negoci està lligada a Mario Mascarós i la seva dona, que van obrir una petita botiga a la placeta d'en Bou. Tenia un taulell de marbre i un obrador al darrere, on elaboraven botifarres i salsitxes. El 1976 s'hi va incorporar el seu nebot, Eduard Gaviña, per aprendre l'ofici. Amb el creixement de la clientela, el 1985 es

van traslladar al carrer de Pals, en un local més ampli. El 2008, quan els fundadors es van jubilar, Gaviña i la seva dona, Natàlia, van prendre el relleu. Durant el lliurament, Eduard Gaviña va explicar que han ampliat l'oferta d'elaborats per respondre als nous hàbits de consum, sense renunciar a la manera de treballar del negoci familiar. També va defensar el producte artesanal i de proximitat, el tracte personalitzat i l'assessorament al client com a arguments per competir amb les grans superfícies.

Cristina Masgrau, gerent del Gremi, va participar en l'homenatge al costat d'Al-



bert Gómez, vicepresident primer de la Cambra de Palamós, i de l'alcalde, Laura Millán. L'acte va posar en relleu la contribució del comerç familiar a la vida del municipi i la necessitat de formar nous professionals que donin continuïtat a aquests negocis.

## LLEIDA

## Carnisseria Porté Estop de Vilaller celebra els seus cinquanta anys d'història

La **Carnisseria Porté Estop** va celebrar l'11 d'agost els seus 50 anys d'història amb una trobada a Vilaller que va reunir prop de 500 persones entre clients, familiars i amics. Una celebració multitudinària per commemorar la trajectòria d'un negoci familiar que, des de 1976, ha fet de l'elaboració artesanal i la tradició els seus principals trets d'identitat.

La història de l'establiment va començar amb Pepito Porté i Anna Maria Estop, que van obrir la carnisseria amb la voluntat de donar continuïtat a la seva vinculació amb

la ramaderia i construir un futur familiar a la comarca. Mig segle després, Anna Maria continua vinculada al negoci al costat del seu fill, Josep Lluís Porté, que ha donat continuïtat a l'ofici combinant les receptes tradicionals de la Ribagorça amb l'evolució constant de l'obrador.

El 50è aniversari arriba, a més, en un any especialment significatiu. Aquest 2026, Porté Estop ha aconseguit quatre primers premis: millor pilota, millor botifarra negra i millor combinació de pilota i botifarra negra al Concurs Nacional de Pilota i



Botifarra Negra per a Escudella del Fòrum Gastronòmic de Girona, i el premi a la millor llonganissa tradicional tipus pagès i altres del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional, amb un xolís elaborat seguint el procés tradicional.

# Actualitat gremial

## BARCELONA

### Laura Gasch fa història en un concurs internacional de taules de formatges Tête de Moine (Suïssa)

Laura Gasch, de Gasch Xarcuters (Barcelona), ha aconseguit el segon premi en el 9è Concurs Internacional de Taules de Formatges Tête de Moine, celebrat el passat mes de maig a Bellelay, Suïssa. Un resultat que la converteix en la primera representant espanyola que puja al podi en la història del certamen.

Laura Gasch, de la xarcuteria Gasch de Sant Andreu de Barcelona, va obtenir la Girolle de Plata en una competició que va reunir dotze professionals procedents de sis països. El primer lloc va ser per al belga Geert Horsten, mentre que la francesa Sarah Just va completar el podi en tercera posició.

Els participants havien de crear una composició al voltant del tema "Nos montagnes", posant a prova els seus coneixements, la tècnica i la creativitat en la presentació dels formatges. Entre els protagonistes de la prova hi havia la Tête de Moine AOP, juntament amb altres formatges suïssos com el Berner Alpkäse AOP i el Berner Hobelkäse AOP.

El concurs es va celebrar en el marc de la 9a Fête de la Tête de Moine AOP, que de l'1 al 3 de maig va reunir més de 15.000 visitants. La trobada està dedicada a aquest emblemàtic formatge suís i combina ac-



tivitats, degustacions i demostracions professionals al voltant de la cultura formatgera.

El reconeixement de Laura Gasch posa en valor el coneixement, la tècnica i la creativitat que hi ha darrere de la preparació i presentació d'una taula de formatges, una especialització cada vegada més present també a les xarcuteries catalanes.

## BARCELONA

### GremiCarn Barcelona

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

## GIRONA

### Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques Gironines

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

## TARRAGONA

### GremiCarn Tarragona

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

## LLEIDA

### GremiCarn Lleida

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

carnissers  
xarcuters  
catalunya

## Vols publicar un article a la revista?

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

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

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

### TARIFES

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

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 Traspassos

- ▶ **Es traspassa:**  
Botiga de 70 m2  
Carnisseria - Xarcuteria - Polleria  
sense obrador  
Cambra gran, 2 supermostradors,  
armari frigorífic de 4 portes, 4  
vitriues frigorífiques. Amb llicència  
Carnisseria - Xarcuteria i Polleria.  
Zona Poble Sec, a prop del Paral·lel.  
Mòbil 645.94.44.81  
Preguntar per Rosa Maria.
  
  - ▶ **Es traspassa:**  
Carnisseria per jubilació, situada  
en un carrer cèntric de Puigcerdà.  
Consta de punt de venda amb  
taulell de 10 m<sup>2</sup>, 25 m<sup>2</sup> d'obrador,  
2 càmeres de 10 m<sup>2</sup>, cuina,  
maquinària de carnisseria  
completa, despatx. Botiga  
reformada fa 8 o 10 anys.  
Interessats trucar al 660.60.63.59  
Preguntar per Bartomeu.
  
  - ▶ **Es traspassa:**  
Parada de Carnisseria i  
Cansaladeria al Mercat de Sant  
Antoni (entrada Urgell / Tamarit),  
Barcelona, per jubilació. La  
Carnisseria i Cansaladeria Carme  
està activa des de l'any 1984,  
oferint productes de carnisseria,  
cansaladeria, xarcuteria i embotits.  
Compta amb una clientela fidel.  
La parada té una superfície de  
5 metres de llargada i consta de  
dos números. Està completament  
equipada amb neveres, vitriues i  
utensilis necessaris per a l'activitat.  
Inclou un petit obrador amb aire  
condicionat i disposa d'una cambra  
general individual. Actualment el  
negoci està en funcionament. Preu:  
a convenir.  
Contacte: Carme. Mòbil:  
695.67.39.58 (trucades a la tarda)  
Email: anakinconde@gmail.com
- 
- ▶ **Es traspassa:**  
Per jubilació  
Xarcuteria - Cansaladeria. Mercat  
de Sant Antoni (4 parades), en ple  
funcionament, a prop de l'entrada,  
ben situada.  
Mòbil 615.12.83.93 - 93.424.61.93  
Preguntar per Mari.
  
  - ▶ **Es traspassa:**  
Cansaladeria - Xarcuteria -  
Carnisseria  
Mercat de la Marina (L'Hospitalet  
Llobregat)  
Amb ple funcionament, totalment  
equipada  
Mòbil 691.76.45.68  
Preguntar pel Leonado
  
  - ▶ **Es traspassa:**  
Cansaladeria-Xarcuteria, en ple  
funcionament  
Comarca: Bages  
Preu negociable  
Preguntar per Ruben  
Mòbil 696.96.66.39
  
  - ▶ **Es traspassa:**  
Local comercial a peu de carrer a  
Camp de l'Arpa del Clot (Sant Martí  
-Barcelona)  
El local compta amb 55 m<sup>2</sup>  
construïts i 40 m<sup>2</sup> útils, distribuïts  
de manera pràctica i funcional per  
a diferents tipus de negoci.  
Local en bon estat, aparador  
exterior, 4 metres lineals de façana,  
zona de magatzem, 1 bany, bona  
visibilitat comercial, compta amb  
una font completament nova  
per rentar-se les mans tant amb  
aigua freda com calenta, hi ha una  
cambra frigorífica en perfecte estat  
per a la conservació del producte i  
licència d'activitat activa.  
Contactar per a més informació  
o concertar una visita escrivint o  
telefonant al 679 83 12 48.  
Preguntar per Maria Adela.
- 
- ▶ **Es traspassa:**  
Cansaladeria - xarcuteria en  
ple funcionament per jubilació.  
Aquest comerç es troba al Casc  
Antic de Tarragona ciutat i està  
totalment adaptat i equipat, amb  
una superfície total de 110 m2,  
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 altres equips.  
És un negoci amb gran trajectòria  
i gran potencial, clientela fixa  
i, per tant, ideal per continuar  
amb l'activitat actual o per a  
professionals del sector carni/  
gastronòmic que vulguin  
desenvolupar un nou projecte  
propi.  
Interessats a informar-se de les  
condicions, trucar a Marc al  
615 324 148.
  
  - ▶ **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 677 212 413  
Trucar de 18 a 20

► **Es traspasa:**

Es traspasa carnisseria en ple funcionament, totalment equipada i llesta per continuar l'activitat. Ubicada en una nau comercial compartint espai amb una vinacoteca. Disposa d'obrador, cambra frigorífica, secció de xarcuteria, venda de pernil al tall i màquina de pollastres a l'ast per al servei dels diumenges. Una excel·lent oportunitat per a professionals del sector o emprenedors. Interessats, contacteu al telèfon 607224173 per rebre més informació i concertar una visita.

► **Es traspasa:**

Xarcuteria - Cansaladeria. Mercat Sagrada Família. A prop de la porta d'entrada (2 números). En ple funcionament. Mòbil 600.24.79.479 / 652.35.01.62 Preguntar per Alberto.

## Vendes Varis

► **Es ven:**

Amasadora  
Mòbil 629.88.22.40  
Preguntar per la Sra. Teresa

► **Es ven:**

Balança MICRA amb bateria, balança DINA, pastadora, congelador CONSTAN, màquina d'embotir, talladora d'ossos. Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39  
Preguntar pel Sr. Josep.

► **Es ven:**

Maquinària de segona mà, en perfecte estat.  
Serra de cinta Medoc ST 200/1600MM del 2021 de 230V 1 HP 5,1A 50Hz amb serres de recanvi. Picadora CGT TYPE 09-11 220V-380 2,2KW 3HP 50HZ, amb cutxilla i disc de recanvi. Pastadora Tasla Mos Mix 35,0 35HP 0,19KW 220/380V.  
Mòbil 649.52.75.88  
Preguntar per Lluís Miquel.

► **Es ven:**

Forn de segona mà, per a cuina al vapor amb 4 safates incloses de 1 x 1,15 m. Ideal per a coccions lentes de baixes temperatures. Capacitat de fins a 150 kg. També per a tot tipus de botifarres cuites, mortadel·les, catalanes, pernil cuit, etc. Molt bon preu. Mòbil 620.88.75.55  
Preguntar per Uwe Bader.

► **Es ven:**

2 vitrines refrigerades professionals per a carnisseria. Acer inoxidable – 4 metres. Alta capacitat, ideal per a carnisseries, xarcuteries o botigues gourmet. Fabricades en acer inoxidable de qualitat professional, amb gran superfície d'exposició. Il·luminació interior, cristall expositor frontal, gran capacitat d'emmagatzematge i exposició, de segona mà, disseny de 20 anys d'antiguitat. Llestes per treballar (hi ha només una secció que funciona amb dificultat). Interessats, contactar per missatge o trucada al 679 83 12 48. Preguntar per ADELA.



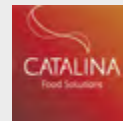
## COMERCIAL INSA

30 anys amb el professional de la indústria càrnia

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLS,  
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER  
A LA INDÚSTRIA CÀRNI

610 26 73 79 - 93 665 06 71  
comercial\_insa@hotmail.com

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

# Petits anuncis

► **Es ven:**

Mostrador de 6,03 m de llarg, model Tiana-105 de la marca Cruz, amb vidres corbats Iris i cúpula inox superior, 3 freds independents en exposició i reserva refrigerada inferior (4 motors independents). Preparada per a servei tradicional i servei lliure. També balances (Dina) i (Raffels), aquesta última amb pes fins a 150 kg, talladora d'embotits, màquina d'esmolador ganivets, cuina (Fagor) de 4 focs i forn.  
Mòbil 620.274.441  
Preguntar per Dolors.

► **Es ven:**

Talladores d'embotits i bistecs, embotidora, serra Guardiola, carros inox, aigüera, lligadora de ferradura, rentadora d'estris, màquina al buit gran, motllos, ganxos, taula de desossar pernil i altres.  
Mòbil 609.48.22.95  
Preguntar per Salvador.

► **Es ven:**

Per canvi d'activitat.  
Arcons d'autoservei per a congelats, tapa corredora transparent.  
Bon estat.  
170 cm x 90 cm, 5 unitats, 400 €  
220 cm x 90 cm, 8 unitats, 600 €  
Telèfon 977.23.63.13  
Preguntar per Fernanda.

► **Es ven:**

Per jubilació. De segona mà, en perfecte estat i manteniment.  
Picadora de taulell Ortega. Màquina de tallar fiambres Beserk.  
Envasadora al buit Sammic, ralladora de formatge gran amb safates per a verdures. 3 pernils verticals. Mural expositor de 1,20 m Difri.  
Mòbil 680.72.05.83  
Preguntar per Carles.

► **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  
Embutidora de carn industrial amb accessoris marca TALLERES VALL  
Mòbil 605.38.46.32  
Preguntar per Xavier.

► **Es ven:**

Premsa de llardons automàtica.  
Batedor per remenar llarg.  
Mòbil 696.93.51.61  
Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

Per jubilació.  
Màquina de trinxar nova marca BRAHER.  
Taula inoxidable de 70 x 100.  
Màquina d'embotir MAINCA de 10 kg.  
Màquina de fabricació de pernil dolç.  
Rentamans manual.  
Envasadora casa Ramón.  
Estanteria inoxidable per a cambra de 80 x 120 (6 prestatges).  
Ganivets i ganxos d'acer inoxidable.  
Mòbil 640.54.51.54  
Preguntar per Neus.

► **Es ven:**

Envasadora al buit Baby 30,00 €  
Picadora de carn GESAME, placa inox 5,5 mm 150,00 €  
Pastadora 57 litres, trifàsic 380, 15,00 €  
Màquina d'esmolador de cinta 40,00 €  
Taula d'obradora inox. 1,70 x 1 m (0,33 policrat) 100,00 €  
Mural KOTXA 1,85 x 0,85 220s 100,00 €  
Embotidora 10 l inox. 380 V galvanitzat 150,00 €  
Caldera inox 40 litres  
Preguntar per  
Xavier o Joan 93.640.06.26  
Rita 658.80.64.55

► **Es ven:**

2 piques amb taules d'acer inoxidable incorporades.  
1 taula d'acer inoxidable 1,5 x 60. 3 filtres.  
Mòbil 627.54.41.67  
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93  
Preguntar per Jordi.

carnissers  
xarcuters  
catalunya

**Vols publicar un article a la revista?**

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

# Som la força del sector

carnissers  
xarcuters  
catalunya



# Cuinem oportunitats per a la teva carnisseria

*Plats preparats que  
sumen valor, temps i diferenciació*

*Aquest 4 i 5 d'octubre,  
vine a conèixer-nos  
a la Meat Xperience!*

*Estands F6 i F7*

Girona  Excel.lent.  
Sigell de qualitat agroalimentària



Diputació de Girona

DDGI2030