

Tall

PUBLICACIÓ OFICIAL DEL



NÚM. 134

REVISTA TRIMESTRAL
ABRIL/JUNIO 2017

UNA MIRADA AL PASSAT



LA RIQUESA DE L'ARXIU DOCUMENTAL
DEL GREMI

LA CUINA AL MÓN



LA CUINA DE LA CARN A ITÀLIA
(PART II)

seguretat alimentÀria



L'HAMBURGUESA ÉS DE CARN, O NO
HO ÉS



No et tallis!
y demana els nous talls
de Ternasco de Aragón

HAMBURGUESA

La carn que sap ben bé a què sap
la tendresa.

Pura carn de **Ternasco de Aragón**.

Sabor suau i deliciós.

Baix contingut en colesterol
i greixos saturats.



DISTRIBUEI
A BARCELONA:



Tel. 93 731 55 56



De sancionar a ensenyar

Quan rebeu aquesta revista hauran passat coses increïbles al Gremi!!

Per començar us diré que hem rebut un premi de mans de l'Excel·lentíssim President de la Generalitat, el Sr. Carles Puigdemont, valorant el nostre esforç per recuperar la nostra memòria històrica.

El cas és que en un racó del Gremi, el nom del qual no us diré per respecte als que ho varen deixar allà... vàrem trobar una pila de documents, per cert, en molt bones condicions gràcies a una tasca de conservació duta a terme pel nostre antic President el Sr. Antoni Fabregat, que Déu el tingui en la seva glòria. Alguns d'ells tenen una antiguitat de més de tres segles i fan referència a tot el que envoltava al Gremi en aquells temps. Voldria ressaltar el valor d'aquesta trobada i tota la tasca de conservació i classificació que hem pogut portar a terme gràcies a la Isabel, no la catòlica, sinó la historiadora que ens ha ajudat i que ha dirigit a tot l'equip que encara avui està treballant per anar ampliant aquesta exposició històrica al nostre Gremi. També vull agrair al nostre amic l'Alejandro Goñi, president de Pimec Comerç, que valora molt positivament la nostra feina i, ens ha dut de la mà fins a dalt del pòdium per rebre el reconeixement del màxim dirigent del nostre país. Però no podem quedar-nos en un núvol embriagats d'eufòria ... Hem de tornar a tocar de peus a terra i posar-nos davant del piló i continuar treballant, això em diu l'Elena (la nostra secretària) que no deixa d'injectar-me cafeïna a les venes.

Així doncs, us informo que, si Déu vol i els



estalvis ens ho permeten, aquest estiu durement a terme una reforma definitiva al Gremi que estic segur que us agradarà. Tanmateix us avanço que estem programant nous cursos, impartits per veterinaris, biòlegs i sanitaris que enriqueiran els nostres coneixements i aclariran dubtes, per tal de poder donar un excel·lent servei als nostres clients. Personalment, estic molt content d'aquesta col·laboració entre veterinaris i carnisers, ja que hem d'aconseguir que es passi de sancionar a ensenyar...

I per si us sembla poc, us he de dir que..., **UN MONSTRE HA VINGUT A VEURE'M!!**, es diu fira IMEAT, sí, sí... la que des de fa 4 anys amb molts de vosaltres, hem anat a visitar a Mòdena i que tant ha influït en les nostres carnisseries. Doncs.... el pròxim any tindrà lloc aquí, a Barcelona, i us convido a participar i a col·laborar donant un cop de mà, serà la nostra "olimpiada". Ens han demanat la nostra col·laboració per promocionar-la i organitzar-la i estic segur que amb la vostra ajuda, serà la millor fira de Carnissers que s'ha fet mai!!!

Xavier Gallifa, President del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona.

SUMARI

04 EL GREMI INFORMA

Notícies vinculades amb el Gremi

14 UNA MIRADA AL PASSAT

Les antigues carnisseries de Barcelona a través del fons documental del Gremi de Carnissers

16 REPORTATGE

Visitem el Mercat de Collblanc

18 ENTREVISTA

Vicenç Guimerà, millor cuiner 2016

22 TENDÈNCIES

Carnicerías Rey

24 CUINA AL MÓN

La cuina de la carn a Itàlia (part II)

26 ASSESSORIA JURÍDICA

Nou conveni laboral

28 INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

L'Hamburguesa és de carn, o no ho és

30 NOTÍCIES DEL SECTOR

Novetats i notícies del sector

34 VENDA/TRASPÀS

36 RECEPTES

37 LA BOTIGUETA DEL GREMI

Tall

La propietat de la revista Tall pertany al Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província i les tasques d'edició executiva són desenvolupades per l'empresa IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

Redacció: Sonia Baños Guirado (tall@ideaseditoriales.com).

Publicitat: publicaciones@ideaseditoriales.com

C/Tarragona, 84-90, 1º 8ª • 08015 Barcelona • Tel: 93 423 84 04

GREMI D'EMPRESARIS CARNISSERS I XARCUTERS DE BARCELONA I PROVÍNCIA

President: Xavier Gallifa i Gil • Vicepresident: Vicenç Mor i Sinobas

Coordinadora: Elena Carrasco

C/ Comte Borrell, 190 • 08029 Barcelona

Tel: 93 323 40 19 • Fax: 93 323 47 44

info@gremicarnissers.com • www.gremicarnissers.com

Horari d'oficina: 9 a 14 i 16 a 19 h. Visites als assessors jurídics: 16 a 19 h.

IMPRIMEIX: Impremta Pagès



Generalitat de Catalunya



JUNTA DIRECTIVA GREMIAL

PRESIDENT: Sr. Xavier Gallifa i Gil

VICEPRESIDENT: Sr. Vicenç Mor i Sinobas

SECRETÀRIA: Sra. Araceli Hernández i Nayach

TRESORER: Sr. Antoni Gálvez Rodríguez

VOCAL: Sr. Jordi Matejcek Fusté

VOCAL: Sr. Francesc Velázquez i Riera

VOCAL: Sr. Eugenio Sanz i Alonso

VOCAL: Sr. Mario Batllori López

VOCAL: Sra. Pilar Roig Boleda

VOCAL PROVINCIAL: Sr. Josep Ma Viaplana i Sellés

VOCAL PROVINCIAL: Sr. Manuel Pérez i Lázaro

Aquesta publicació es distribueix únicament entre els afiliats

al Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona

i Província amb caràcter gratuït. Les opinions, així com

els anuncis expressats a la revista Tall, són idees i judicis

personals dels seus autors i no comprometen la revista ni

els seus dirigents. QUEDA AUTORITZADA LA REPRODUCCIÓ

PARCIAL O TOTAL, ESMENTANT LA SEVA PROCEDÈNCIA.

EL GREMI INFORMA

LA FORMACIÓ ÉS PEL GREMI UNS DELS PILARS MÉS IMPORTANTS

Gran èxit d'acollida de tots els cursos que ofereix el Gremi

Des del Gremi estem molt satisfets i agraïts per la resposta que rebem de tots els nostres agremiats respecte a les propostes formatives que els hi oferim regularment.

Durant aquests últims mesos heu pogut assistir a diferents esdeveniments formatius que han tingut una gran acollida.

El dilluns 24 d'abril la Mònica de Carnisseries Adell, ens va ensenyar a fer noves presentacions per l'aprofitament de les peces de carn per tal de donar major rendibilitat al nostre producte. També ens va oferir 20 propostes de llibrets i diferents opcions de broquetes amb diferents sabors i colors des d'un punt de vista innovador.

El passat 22 de maig, la Yolanda i la Cinta de Carns Cinta van fer un curs de " Botifarres,

Rollings i Hamburgueses" que, degut a l'èxit i la quantitat de gent que es va quedar en llista d'espera, es va decidir repetir el dilluns 12 de juny. En aquesta ocasió el va realitzar l'Anna Paris i es va fer en dos horaris diferents: un grup de 11 a 14 i l'altre de 16 a 19.

Tots els cursos són molt interessants per als vostres negocis i en ells podeu aprendre tècniques innovadores a l'hora de treballar els productes, així com noves i atractives formes de presentar-los o com promocionar-los. Aquests tipus de presentacions són molt apreciades pels clients i donen valor al vostre negoci.

A la secció receptes podreu veure alguns dels elaborats que van presentar les nostres formadores. Segur que amb totes aquestes noves propostes impulseu el vostre negoci!

El proper semestre també ve carregat de cursos que segur que seran del vostre interès.

Farem formacions sobre:

- Elaboracions de Pates
- Farcits
- Elaborats de tardor i la castanyada on no faltaran els ja coneguts carnellots
- Elaborats de Nadal
- Tall de Pernil a mà
- Presentació de safates de formatges i embotits

Estigueu atents perquè us anirem informant de les dates.

Com sempre, us animem a què ens feu arribar les vostres inquietuds formatives i farem el possible per dur-les a terme.

Us recordem també que per estar al dia de tots aquests cursos i de la informació que us passem des del Gremi per whatsapp, heu de tenir el nostre telèfon (**601 31 77 44**) a la vostra agenda de contactes del mòbil.



Una mostra del que les nostres formadores han elaborat als cursos del Gremi.



Curs bonificat de Tall de Pernil

Els mesos de març, maig i juny hem realitzat al Gremi un curs de Tall de Pernil de la mà de l'Associació Catalana de Talladors de Pernil que es complementava amb una formació online a escollir entre: a. Tècniques de Venda per a dependents en botigues d'alimentació o b. Anglès professional per activitats de venda. Aquest curs es farà regularment cada mes al Gremi. No dubteu en demanar més informació.

ELS ROSTITS AL CARRER, TOT UN ESPECTACLE PELS ASSISTENTS

Les "Vedelles al Carrer" del Gremi, tot un èxit amb cada vegada més seguidors

Com cada any, el Gremi col·labora amb les entitats i associacions que ho sol·liciten per portar a terme l'esdeveniment "Vedella al carrer" amb l'objectiu de promoure el consum i la venda de carn de vedella.

Tots els assistents poden disfrutar d'una vedella cuinada de la manera més tradicional i que es comença a rostir amb brases lentament 12 hores abans, convertint-se en tot un espectacle visual, olfatiu i gustatiu.

En aquesta ocasió s'han cuinat diferents "Vedelles al Carrer" a la ciutat de Barcelona entre elles, el 27 de juny a la Fira Modernista de l'Eixample al carrer Aragó amb Girona, el dia 28 de juny a la 18 Mostra

de Comerç a la Plaça Ram de l'Aigua de Barcelona i el dia 11 de juny a la Sortida de Comerç a la Plaça Can Xirigoi.

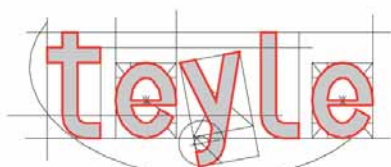
També s'han rostit vedelles al Guinardó el dia 13 de juny i al Mercat d'Horta el dia 10 de juny.

Volem agrair especialment la col·laboració dels alumnes de l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona, que ens donen un valuós cop de mà, així com a l'empresa Vedella Bencriada.

"Vedelles al Carrer" és un acte que cada vegada aplega a més gent i és cada cop més demandat per mercats i associacions. Si vols que t'informem de com organitzar una "Vedella al Carrer" al teu barri, poble o ciutat, posa't en contacte amb nosaltres!



"Vedelles al carrer" tot un espectacle visual i olfatiu.



TÉCNICA Y LEGALIZACIÓN, S.L.P.

Pg. de Gràcia, 20 5è. 3ra.
08007 Barcelona

Tfns.: 93 322 22 93 – 93 419 22 93

Fax.: 93 532 37 99

e-mail: teyle@teyle.com

- L·LICÈNCIES D'OBERTURA I D'ACTIVITAT.
- L·LICÈNCIES D'OBRES.
- ASSESSORAMENT TÈCNIC.
- SOLUCIÓ D'EXPEDIENTS EN TRÀMIT.
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS
- (ELÈCTRICS, AIRE CONDICIONAT, FRED INDUSTRIAL, ETC...)
- AÏLLAMENT ACÚSTIC.
- SEGURETAT CONTRA INCENDIS.
- PLANS D'EMERGÈNCIA.
- CONSTRUCCIÓ INDUSTRIAL.
- NAUS INDUSTRIALS.
- VALORACIONS I PERITATGES.
- INFORMES I DICTÀMENS.

VISITES AL GREMI A HORES CONVINGUDES

Tel. 93 323 40 19

ELS AGREMIATS VAM PODER DISFRUTAR D'UN VIATGE LÚDIC I PROFESSIONAL

Nou i profitós viatge a la fira iMEAT a Mòdena

Aquest any hem tornat a Mòdena per conèixer de primera mà el que ens tenia preparat la fira iMEAT. Els dies 26 i 27 de març, un grup de 36 carnisers i carnisseres vam sortir cap a la ciutat italiana de Mòdena per gaudir un any més d'aquesta fira dedicada al món de la carn.

La fira iMEAT s'encarrega de donar a conèixer les innovacions en productes carnis i és un punt de trobada per a que els professionals del sector puguin compartir opinions i perquè els carnisers italians i de tot el món establexin relacions amb els proveïdors de totes les categories de productes del sector.

UN VIATGE LÚDIC I PROFESSIONAL

Durant la nostra estada a Mòdena també vam poder disfrutar de sortides més lúdiques per conèixer les ciutats més properes. El dissabte vam visitar la vila de Bologna. Vam poder caminar pels seus carrers i conèixer part de la seva interessant història. El diumenge vam visitar la fira i el dilluns, gràcies al contacte que ens va passar la nostra agremiada la Olga Arroyo, vam visitar el Casseificio 4 Madone, una fàbrica totalment artesana de Parmesano Reggiano on vam poder veure tot el procés de fabricació des de l'arribada de la llet a la fàbrica fins a la degustació. La manera d'elaborar d'aquest caseificio es 100% artesanal, sense colorants ni conservants de cap tipus, prima en tot moment la qualitat final del producte.

Si estiguessiu interessats en adquirir aquest producte,

molt allunyat dels formatges industrials de grans distribuïdors, podeu contactar amb la persona responsable de la seva importació a Catalunya, la Susana Bravo (Telf. 622 78 03 04 o info@divusgourmet.es).

EL VIATGE A LA FIRA iMEAT DE MÒDENA HA ESTAT PLE DE SORPRESES I BONA COMPANYIA.

En definitiva, aquesta nova visita a iMEAT ens ha tornat a sorprendre per les enriquidores experiències que hem viscut tots plegats. D'ella hem tret noves idees innovadores per posar-les en pràctica als nostres negocis.

Volem donar les gràcies a totes les persones que han participat en aquest viatge tot i sent el quart any que l'oferim des del Gremi i del recent viatge a Lió al mes de Febrer. Entre ells, molts professionals de fora de Catalunya que ens segueixen per Facebook i ens demanen formar part del nostre grup.



Diversos moments de la nostra visita a iMEAT a Mòdena.



Elaborats carnis molt innovadors que es van presentar a iMEAT.

CRUZ.

“ T’oferim l’experiència de més de 1500 botigues, on hi sumem un equip d’experts en Retail Architecture amb experiència a tota Europa. ”



Durant més de quaranta anys hem liderat el mercat i après amb els millors carnisser/xarcuters. Hem creat més de 1.500 botigues en llocs tan diferents com França, Suïssa, el Regne Unit o Mèxic. Aquesta experiència ens ha donat un coneixement i una visió del sector incomparables.

Fa quatre anys, la **segona generació** de la família Cruz es va associar amb un grup d'arquitectes francesos i va crear Nakide, una agència de Retail Architecture amb seu a Lió. Al 2017, ens fusionem amb **Nakide** i la segona generació de Cruz pren el relleu i la direcció del grup.

El nostre objectiu és donar un servei que avui no existeix a Catalunya. T'oferim l'experiència de més de 1.500 botigues i un equip d'arquitectes, dissenyadors i consultors que, utilitzant *tècniques de retail*, analitza la teva idea, el teu entorn i altres factors rellevants, que, al costat de la teva experiència, ens permeten augmentar la **rendibilitat** del teu comerç.

CANVI GENERACIONAL – Ens unim amb Nakide i la segona generació de la família Cruz pren el relleu i la direcció del grup.

RETAIL ARCHITECTURE – Analitzem la ubicació de la botiga i explorem conceptes relacionats amb estudis psicològics de compra. Adaptem el teu negoci al teu client potencial, per tal d'atreure'l i augmentar el teu tiquet mitjà i la teva rendibilitat.

SERVEIS 360 – Des de les nostres noves instal·lacions, tenim equips de disseny, màrqueting, arquitectura, fabricació de vitrines, muntatge de botigues i servei tècnic. Controlem totes les etapes del teu projecte.

VITRINES – Tenim l'objectiu d'esdevenir la fàbrica més moderna d'Europa a finals del 2017. Ens traslladem a unes instal·lacions de 3.000 m², en què, gràcies a la industrialització i la instal·lació d'una cadena de muntatge, hem aconseguit reduir el cost i el preu final de les vitrines, mantenint la qualitat que ens distingeix.

cruzsl.net



(+34) 93 465 00 65

nakide.fr