

# Tall

PUBLICACIÓ OFICIAL DEL



NÚM. 135

REVISTA TRIMESTRAL  
JULIOL/SETEMBRE 2017

UNA MIRADA AL PASSAT



NOU DOCUMENT DEL SEGLE XVII PEL  
SUBMINISTRAMENT DE CARN

LA CUINA AL MÓN

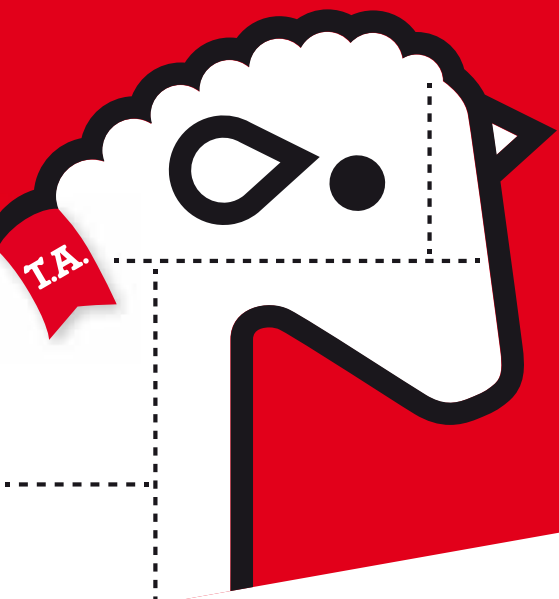


LA CUINA DE LA CARN AL MÓN

ENTREVISTA



ENTREVISTA AMB EL FERRAN ADRIÀ



*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



## Units per carn i Whatsapp

**E**stic escrivint aquesta editorial des del meu lloc de vacances. És un lloc apartat de les grans orbes, on solament hi un bar i una botiga de queviures que obre quan vol i, solament té el que li encomanes, la resta està als prestatges de fusta com exposició doncs... està tot caducat....

Totes les persones que et trobes pel carrer et saluden i et tiren un llaç imaginari, per tal que et quedis un moment i els hi donis conversa del que sigui. Segur que després d'una estona de xerrada, trobes quelcom en comú.

Com be podeu deduir no hi ha internet i amb prou feines cobertura de mòbil. Tan sols al costat de l'escola o de l'ajuntament pots agafar quelcom de Wifi.

Però normalment el banc de pedra de la paret de l'escola o el finestró arran del carrer de l'ajuntament, estan ocupats per adolescents, enganxats a les xarxes socials i que no entenen per què els seus pares els han dut a la fi del món, on carregar el mòbil depèn de trobar lliure l'únic endoll que té la casa de l'àvia.

Però, vet aquí que quan passejava pel costat d'una de les fonts d'internet, el meu mòbil va sonar repetides vegades, com si portes un ocellet a la butxaca i cries a la seva mare mort de gana.

Éreu vosaltres!!!! Una dotzena de grups



de Whatsapp, que tenen com a denominador comú el nostre Gremi.

Grups de treball com el de la Junta, el mòbil de l'Elena, el d'IMEAT, el de comptabilitat, o els d'amics que s'han creat arran dels viatges que hem fet plens de fotos fantàstiques que han enfortit els llaços amistosos i que cada matí es motiven per tal de començar el que pot ser el millor dia de la nostra carnisseria. O els d'elaborats, a veure qui la fa més grossa.... Des d'un punt de vista religiós, sou l'ànima del Gremi, sempre omnipresent, units en carn i Whatsapp.

M'omple de satisfacció i m'emociona.... Seguiu així, aneu pel bon camí.

**Bones vacances!**

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

## SUMARI

### 04 EL GREMI INFORMA

Notícies vinculades amb el Gremi

### 16 UNA MIRADA AL PASSAT

Nou document del s.XVII pel subministrament de la carn

### 18 REPORTATGE

Visitem el Mercat de Galvany

### 20 ENTREVISTA

Ferran Adrià

### 24 TENDÈNCIES

Carnezeria El Buen Chentar

### 26 CUINA AL MÓN

Les receptes més picants

### 28 ASSESSORIA JURÍDICA

Nou exercici fiscal i Reforma 2015

### 30 INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

La traçabilitat a la carnisseria

### 32 NOTÍCIES DEL SECTOR

Novetats i notícies del sector

### 36 TRACTES PREFERENTS

### 38 VENDA I TRASPÀS

### 40 RECEPTES

### 42 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 40

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

IDEAS



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 AUTORIZADA LA REPRODUCCIÓ

PARCIAL O TOTAL, ESMENTANT LA SEVA PROCEDÈNCIA.

# EL GREMI INFORMA

**ENTREVISTA A LUCA CODATO D'ECOD EMPRESA ORGANITZADORA DE IMEAT**

## **“El nostre objectiu és crear un esdeveniment exclusiu per a Carnissers i Carnisseres”**

**P**er a aquest número de la revista TALL hem volgut parlar amb Luca Codato, membre d'Ecod Empresa Organitzadora d'IMEAT a Mòdena i un dels responsables de poder celebrar la Fira iMEAT a la ciutat de Barcelona. Com ja sabeu el proper més de Febrer el Gremi col·labora en aquest esdeveniment que estem segurs que agradarà a tots els professionals carnisers.

**Quants anys fa que es celebra la fira iMEAT?**

iMEAT va néixer l'any 2013 i aquest any ha celebrat la seva cinquena edició.

**Quin és l'objectiu d'iMEAT?**

Des de la primera edició, l'objectiu d'iMEAT ha sigut crear un esdeveniment dedicat exclusivament a la botiga de carnisseria.

**Per què van escollir la ciutat de Mòdena per la seva celebració?**

L'elecció de ModenaFiere com a lloc expositiu ha sigut per dos factors: El primer és que aquesta ciutat és de molt fàcil accés per la majoria de les regions italianes. L'altre motiu és que Mòdena es troba a un àrea estratègica pel sector alimentari, prop d'àrees d'una elevada concentració d'empreses de food.

**Quina ha sigut l'evolució de la fira?**

Gràcies a la confiança d'algunes empreses que han

cregut en el projecte des del seu neixement, la fira iMEAT ha crescut passant dels 24 expositors de la primera edició fins als 140 al 2017 i des dels 3.000 m<sup>2</sup> inicials als 9.500 d'aquest any. En quant al número de visitants, iMEAT Mòdena ha passat de 2.000 visitant a la seva primera edició a 7.000 aquest últim any.

**A qui va dirigida aquesta fira?**

iMEAT es dirigeix expressament a la botiga minorista de carnisseria i xarcuteria. D'edició en edició, a més d'aquest target primari i irrenunciable, s'han afegit les botigues de gastronomia, alguns restaurants, a més dels responsables del sector carni del GDO (Gran Distribució Organitzada - Supermercats i majoristes).

**Han decidit fer una edició de iMEAT a Espanya, per què han escollit Barcelona?**

Va ser l'empresa Fires de Bolònia qui va assenyalar el Barri Firal de Cornellà/Barcelona perquè presentava característiques semblants a la Fira de Mòdena. Esperem que, com ha succeït a Mòdena, també a iMEAT Espanya arribin visitants de totes les regions del país.

**ELS CARNISSERS HAN INICIAT UN PROCÉS EVOLUTIU CADA VEGADA MÉS FOCALITZAT EN LA INNOVACIÓ**



Luca Codato d'Ecod Empresa Organitzadora d'IMEAT.

**Quines aventatges té per als professionals del sector participar a aquest tipus de fires?**

Visitar la fira iMEAT Espanya oferirà la possibilitat als carnisers espanyols de conèixer a proveïdors que realitzaran línies de productes específiques pels seus negocis: des de comerços de tecnologia fins a productors d'ingredients, passant també per empreses que ofereixen carns d'alta qualitat. A les empreses exposidores, moltes d'elles italianes, iMEAT Espanya donarà l'oportunitat

de conèixer la venda al menor de carnisseria a Espanya.

**Quin és el vincle que tenen amb els carnisers espanyols?**

Amb el Gremi de Carnissers de Barcelona ens hem trobat a Mòdena des de les primeres edicions d'iMEAT. Ha estat una relació que s'ha enfortit cada any fins convertir-se en una relació de col·laboració per organitzar un aconeixement a Espanya que s'ha provat ja amb èxit a Mòdena.

**Quina és la seva opinió sobre l'evolució de la professió de carnisser a Espanya? És semblant a l'evolució del sector a Itàlia?**

Durant aquests últims anys, el carnisser, ja sigui a Itàlia o a altres països, ha iniciat un procés evolutiu que es fixa en un futur cada vegada més focalitzat en la innovació. Així la carnisseria moderna té com a objectiu l'ampliació de la seva activitat: a Itàlia, per exemple, existeix la tendència de combinar la venda de diferents tipus de carns preparades i llestes per coure i/o ja cuites, a més d'altres productes com salses, vins, pasta, etc...

I cada cop té més èxit la idea d'organitzar iniciatives colaterals a la venda com la celebració de degustacions, fer tapes a la carnisseria, oferir carn cuïta als clients, encarregar-se de caterings per aconyeximents



La Fira iMEAT Mòdena la visiten cada any més professionals del sector.

privats i d'empreses...

Creiem que també a Espanya, segurament en terminis i modalitats diferents, aquesta sigui la línia futura pel carnisser que vulgui satisfer les exigències dels consumidors cada vegada més atents i motivats.

**Quin missatge donaries als carnisseros per a que visitin iMEAT Espanya?**

iMEAT Espanya té la intenció de ser un punt de trobada pels professionals del sector de la carn per a que puguin posar-se al dia sobre l'evolució del

seu negoci. A més, la fira està pensada per a que els professionals del sector la puguin visitar sense tenir que sacrificar temps al seu propi negoci ja que es farà en diumenge i dilluns.

# passió per la carn

## CARNS D'OVÍ I BOVÍ



LA FIRA VE AVALADA PER L'ÈXIT DE IMEAT ITÀLIA

## Els dies 4 i 5 de febrer es celebrarà la fira iMEAT

**E**ls propers 4 i 5 de febrer es celebra al recinte firal de Cornellà de Barcelona la fira iMeat, un esdeveniment exclusivament dedicat a les carnisseries, a les botigues de gastronomia i als professionals carnisers. Després de l'èxit de la fira iMEAT que es celebra a Itàlia a la ciutat de Mòdena, tindrà lloc aquí a Barcelona, la fira iMEAT organitzada per l'empresa Ecod i promoguda pel nostre Gremi. L'objectiu d'aquesta fira es posar en contacte als carnisers de l'estat amb els proveïdors de totes les empreses especialitzades per crear un escenari on disfrutar de tot el que envolta el món de la carnisseria actual i la del futur.

### PERQUÈ IMEAT

Aquesta fira iMEAT que es celebrarà el proper mes de Febrer, és un projecte que satisfà les necessitats de qualificar la figura del carnisser modern i de renovar la botiga tant des del punt de vista tècnic com des de la imatge. De fet, la carnisseria del futur es configura com un punt de confluència de diferents tipologies de productes, més enllà de la carn, protagonista se'ns dubte, però que conviu amb altres propostes como poden ser la xarcuteria i els menjars preparats i llestos per cuinar.

Entre els expositors comptarem amb empreses que realitzen equipament, productes carnis, ingredients per elaborar o tecnologia... expressament estudiats i fabricats tots ells per ajudar el carnisser professional a la seva feina diària. Durant la fira iMEAT també es portaran a terme demostracions per part de professionals del sector carni

**PORTEM iMEAT DES D'ITALIA FINS A TU!**

**Primera Fira Professional PER A CARNISSERIES I XARCUTERIES**

- ✓ Si t'apassiona el teu ofici
- ✓ Si sents devoció per la carn
- ✓ Si vols innovar
- ✓ Si busques tendències de futur

**CARNISSERS**  
GREM DE BARCELONA I COMARQUES

**imeat.es**

**eCOD**  
CASA EDITRICE

Secretaría de organización Ecod sas - Italy  
tfn. +34 688717933 - marketing.es@imeat.es  
www.imeat.es - www.imeat.it

**PROGORNELLA**

**T'esperem els dies 4 i 5 de febrer 2018**  
**Fira de Cornellà**  
Barcelona

**iMEAT comptarà amb professionals del sector carni i es celebrarà els dies 4 i 5 de febrer.**

que segur són molt valuoses per portar a la pràctica als vostres negocis.

### QUI PODRÀ VISITAR LA FIRA?

La fira iMEAT, està pensada perquè sigui de l'interés de

carnisseries, responsables i encarregats d'aquestes carnisseries, botigues de gastronomia, operadors del sector carni, persones interessades en el sector i que es vulguin dedicar a ell, i tots el professi-

onals que envolten el món de la carn. Si esteu interessats en visitar la fira iMEAT que es celebrarà a Barcelona, podeu adquirir les entrades, totalment gratuïtes, al web: [www.imeat.es](http://www.imeat.es)

# CRUZ.

**Serveis  
360 en retail  
architecture**