

Tall

Publicació oficial de



La revista del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província

Núm. 118

REVISTA TRIMESTRAL
ABRIL/JUNY DE 2013

LA CUINA AL MÓN



La cultura jueva

TENDÈNCIES



Tant de gust

CARNISSERS D'HONOR



Ramón Prat i Manuel Pérez

Hi ha altres xais, però

NO HI HA RES COM EL TERNASCO DE ARAGÓN



Identifica'l amb les sigles **T.A.** marcades a la carn
www.ternascodearagon.es



Noves formes de vendre

Estan succeint coses noves, innovadores, que estan trencant amb la monotonia i presentant noves formes de venda, de fer comerç, sense grans trasbalsos ni grans inversions que podrien destarotar o hipotecar a un botiguer per la resta de la seva vida comercial. Hem refereixo primer de tot a les xarxes socials: Facebook, Twitter... on els comerciants, en aquest cas els carnisers, comparteixen experiències culinàries i presenten els seus productes o mostradors amb la simple finalitat de compartir idees que afavoreixin i enriqueixin els nostres negocis. El Gremi col·labora activament fent de lligam entre tots, donant peu a uns i altres perquè hi participin.

Jo, personalment, he tret molt de profit: noves combinacions d'hamburgueses i botifarres, presentacions, elaborats... És una manera d'obrir-se a l'exterior, sortir de la closca i adonar-nos que hi ha altres maneres de treballar la carn, i que al mateix temps ens motiva per seguir innovant, cosa que tant li convé al nostre sector.

També s'estan veient sortides de comerç al carrer, esdeveniments als Mercats, l'obertura de mercats el dissabte a la tarda fins altes hores de la nit (*shopping night*), amb parades transformades, que donen un pas cap a la degustació. Està sent un èxit rotund que ratifica la necessitat d'un canvi en la manera de vendre els nostres productes. Potser ja no és suficient amb fer hamburgueses de colors, sinó que cal vendre-les ja fetes i acompanyades de vi i festa!!! És una manera de donar a conèixer el teu negoci al teu barri, als altres...



"Si Mahoma no va a la muntanya, la muntanya anirà a Mahoma". Així, si el públic que consumeix es troba passejant pel barri el dissabte a la tarda o el diumenge al matí, per què no convidar-lo i oferir-li no només qualitat, cortesia i preu, sinó també innovació, originalitat i degustació. No cal cada dia, però per què no un cop al mes? Estic segur que pot funcionar... No tenim res a perdre! És un canvi tan radical que fa por... Però a Londres els mercats funcionen així, i on més èxit tenen és amb la degustació.

Aquests canvis i altres que aniran sorgint tan sols són fruit de l'optimisme i les ganes que tingueu de vendre, que no han de fallar mai. No ens hem de deixar arrossegar pel pessimisme, i per sortir endavant, només hem de veure què fan els que tenen èxit e imitar-los.

Des del Gremi us volem motivar perquè us enganxeu a aquestes noves corrents i us animen a participar en els cursos sobre noves tecnologies i tècniques de venda, programats al Gremi. Segur que us ajudaran!!!

Xavier Gallifa

President del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província

SUMARI

04 NOTÍCIES

Les principals novetats i notícies del sector carni.

08 UNA MIRADA AL PASSAT

Els carnisers a la Barcelona de l'Edat Mitjana.

10 ABANS DEL TAULELL

El carnisser/a feliç (primera part).

12 CUINA DEL MÓN

Com preparen la carn els jueus?

14 SEGURETAT ALIMENTÀRIA

La maduració de les carns.

16 TENDÈNCIES

Tant de gust: Nous temps, noves idees.

18 ASSESSORIA JURÍDICA

Lloguer de locals i habitatges.

20 CARNISSERS D'HONOR

Ramón Prat Targarona i Manuel Pérez Lázaro.

22 EL GREMI INFORMA

Informació d'interès per als agremiats.

28 VENDA/TRASPÀS

29 RECEPTA

El cabrit de la Sra. Paquita.

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: Celia López (tall@ideaseditoriales.com)

Publicitat: comercial@ideaseditoriales.com

Administració: info@ideaseditoriales.com

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

GREMI D'EMPRESARIS CARNISSERS I XARCUTERS DE BARCELONA I PROVÍNCIA

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

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 • DEPÒSIT LEGAL: B-4.329-89



JUNTA DIRECTIVA GREMIAL

PRESIDENT: Xavier Gallifa i Gil

VICEPRESIDENT: Sr. Vicenç Mor i Sinobas

SECRETÀRIA: Sra. Araceli Hernández i Nayach

TRESORER: Sr. Antoni Fabregat i Fabregat

VOCAL: Sr. Francesc Velázquez i Riera

VOCAL: Sr. Mario Batllori i López

VOCAL: Sr. Eugenio Sanz i Alonso

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.

NOTÍCIES DEL SECTOR

FIRA GASTRONÒMICA I NIT DEL COMERÇ La nit més comercial d'Horta, tot un èxit

El passat 6 d'abril, el barri barceloní d'Horta va celebrar la seva primera Nit del Comerç i Fira Gastronòmica, esdeveniment que va resultar tot un èxit, superant les millors expectatives i deixant el magatzem de moltes botigues buit. De la mà de l'Eix Comercial Cor Horta i Mercat, el Mercat Municipal d'Horta es va transformar, des de les sis de la tarda fins la mitjanit, en un multiespai de comerç, oci i gastronomia. Es tractava del primer cop que un mercat municipal obria a la nit per acollir una iniciativa d'aquest tipus.

Per a l'ocasió es van obrir les parades del mercat en un horari gens convencional i els comerciants amb establiment

al carrer van disposar d'espais especials a l'interior del mercat per mostrar també els seus productes. A les 21 h, els tiquets de cinc degustacions -1.500 tiquets-, estaven ja esgotats i els comerciants van decidir seguir servint a preus molt populars, amb el risc, com en algun cas ha passat, de quedar-se sense productes per als primers dies de la setmana.

Entre els visitants es van sortejar 150 € en vals de compra i es van organitzar activitats lúdiques amb un gran final de festa a càrrec del grup hortenc The Lito, autors de la cançó 'Compra a Horta', que es va popularitzar gràcies al video protagonitzat pels propis comerciants del barri que l'any



La Nit del Comerç i Fira Gastronòmica d'Horta va transformar el Mercat Municipal en un espai de comerç, oci i gastronomia.

passat es van posar davant dels micros i càmeres per cantar, ballar i convidar a tothom a comprar al barri.

No hi van faltar a la cita el president del Gremi, Xavier Gallifa, ni autoritats com la regidora del Districte Horta-Guinardó, Francina Vila; el president del Districte, Jordi Martí; el gerent de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, Jordi Torrades; el regidor de Comerç,

Consum i Mercat de l'Ajuntament de Barcelona, Raimond Blasi; la consellera de Comerç del Districte, Lina Huélamo, i el president de la Fundació Barcelona Comerç, Vicenç Gasca, a més de representants dels diferents grups del consistori barceloní i presidents d'altres mercats municipals de dins i fora de Barcelona, gremis i d'altres eixos comercials.

www.corhorta.com



Les hamburgueseres Mainca estan a mig camí entre la fabricació a mà i l'automàtica i compten amb plats intercanviables.

MAINCA

Model MH-55 per fer hamburgueses de 55 mm

El fabricant de maquinària per a la indústria càrnia Mainca ens presenta la seva hamburguesera MH-55, que equipa un plat per fer tres minihamburgueses de 55 mm de diàmetre. En la sèrie MH també trobem els models MH-100, MH-120 i MH-130, per elaborar hamburgueses de 100, 120 i 130 mm de diàmetre, respectivament.

A més, Mainca ofereix la línia MA, que pot incorporar plat per a cinc mandonguilles de 38 mm o 10 croquetes de 25 mm.

Aquestes màquines estan fabricades en alumini anti-corrosiu, tenen dispensador de paper i els seus plats són intercanviables entre els diferents models.

El preu de la màquina amb el plat de tres minihamburgueses és de 875 € + IVA. Si l'usuari ja disposa d'una hamburguesera Mainca amb un altre tipus de plat i només vol el de tres unitats, aquest té un cost de 382 € + IVA. Els associats al Gremi tenen un 10% de descompte sobre aquests preus. www.mainca.com

MERCABARNA

Les donacions d'aliments augmentaran en un 35%

Mercabarna i les empreses majoristes han arribat a un acord per donar resposta a la crida del Banc dels Aliments i s'han compromès a fer donacions de producte fresc de forma regular i continuada, i no només quan tenen aliments excedentaris. Amb aquesta iniciativa, s'espera incrementar en un 35% la recaptació d'aliments frescos, garantint així que el Banc dels Aliments disposi cada dia d'una quantitat fixa i segura de productes frescos

per repartir entre les entitats socials beneficiàries. En total, des de Mercabarna s'aportaran a l'any uns 750.000 kg de productes frescos.

www.mercabarna.es



OS SISTEMES I COMUNICACIONS

Pagaments més segurs amb Cash Keeper

OS Sistemes i Comunicacions presenta un nou sistema de pagament pensat per garantir al màxim la seguretat en les compres: Cash Keeper.

El procediment a seguir amb aquest sistema és senzill: es fa la venda amb balança, es passa el tiquet pel TPV-POS, es cobra el tiquet i el client paga en el Cash Keeper. Amb aquesta senzilla fórmula, ningú toca els diners, de manera que no hi ha errors en el canvi, els diners mai estan a la vista i ningú sap quina quantitat

de caixa s'ha fet. Cash Keeper garanteix així la seguretat en les compres i facilita la rotació de personal, ja que no és necessari l'arqueig entre torns.

www.ossistemas.com



Bosses de plàstic totes mides
Papers (plastificats, parafinats...)
Bosses per retractilar
Bosses per a fer el buit
Productes Químics-Higiene
Safates de tot tipus i mides

Oures (cartró i plàstic)
Film per envasar
Alumini (rotllos i safates)
Cel·lofana per hamburgueses
Rotllos per balances
...i molts productes més

**Oferim tota mena de bosses de plàstic degradable
Col·laborem amb el medi ambient**

· PER UN MÓN MÉS NET ·

PAPERS - BOSSES - PLÀSTICS - CEL·LULOSES - IMPRESOS

Carrer Can Magí, 11-13 - Polígon Industrial Santiga
08210 - Barberà del Vallès (Barcelona)
Telf. 937 180 312 - Fax 937 291 465
salvi@papelessalvi.es - www.papelessalvi.es

I.G.P. TERNASCO DE ARAGÓN

Novena edició del Concurs d'Entrepans

Les tres capitals aragoneses han gaudit de la novena edició del Concurs d'Entrepans de Ternasco de Aragón entre el 9 de maig i el 2 de juny. El recorregut del certamen gastronòmic, que anima als hostalers aragonesos a "re-inventar" el Ternasco de Aragón, ha mantingut el següent calendari: Del 9 al 19 de maig a Osca, del 16 al 26 de maig a Terol, i del 23 de maig al 2 de juny a Saragossa.

Durant una mica més de tres setmanes de celebració del certamen, s'han consumit més d'11.000 entrepans que entraven a concurs. Una xifra que s'ha repartit entre els 104 establiments hostalers que han participat en l'edició

2013 (53 a Saragossa, 28 a Osca i 23 a Terol).

El president del Consell Regulador de la I.G.P. Ternasco de Aragón, Juan Carlos Brun, ha recordat en el transcurs del lliurament de premis que "molts no entenien aquest atreviment en les primeres edicions del concurs. Pensaven que era una gosadia repetir a la imaginació dels nostres hostalers per fer petites obres d'art amb Ternasco de Aragón entre dues llesques de pa".

Com ha indicat el president del Jurat, Àngel de Uña, la puntuació s'ha realitzat tenint en compte aspectes com la presentació i originalitat dels entrepans, la interacció



'Pistachín': Festucs, pa artesà d'oli d'oliva d'Alcanyís, carbassó i alfàbrega, i Ternasco de Aragón arrebossat a l'estil Cuéntame. Elaborat per Bocateria Cuéntame, d'Utebo (Saragossa).

dels sabors dels diferents ingredients, i per descomptat, la qualitat i el tractament del Ternasco de Aragón.

Els millors entrepans són: 'Pistachín', de Bocateria Cuéntame (Utebo, Saragossa);

'Mollete Pantorrillas', del Restaurant Ángela Torres (Terol) i 'Ternaskito', del restaurant Biloba Cafè (Osca).

Més informació i fotografies dels entrepans participants a www.ternascodearagon.es



'Mollete Pantorrillas': Làmines de Ternasco de Aragón desossat i en el seu suc, amb barreja de bolets, ceba en dues textures, espàrrecs de marge i crema de formatge d'Albarracín. Elaborat pel Restaurant Ángela Torres (Terol).



'Ternaskito': Un pagès rústic de cercle de cama de Ternasco de Aragón, amb alfàbrega fresca, toffee salat i tomàquet natural, acompanyat d'una crema gelada casolana d'alfàbrega fresca i pols d'or. Restaurant Biloba Cafè (Osca).

FIRA MODERNISTA

El comerç de l'Eixample surt al carrer

El comerç de l'Eixample va sortir al carrer el primer cap de setmana de juny i, com ja és tradició, ho va fer amb un eix temàtic clar: el modernisme. En aquesta novena edició hi ha hagut 120 parades, entre les del Mercat de la Concepció, els comerços de la zona i les associacions. D'aquesta manera, els establiments vo-

len donar un impuls al comerç de proximitat i acostar els seus productes al públic, al mateix temps que converteixen els carrers en un espai lúdic i festiu. La fira està organitzada per l'Associació de comerciants i professionals CorEixample i l'Institut Municipal del Paisatge Urbà, amb el suport del districte de l'Eixample.



Carnisseria Cinta va participar un any més a la Fira Modernista de l'Eixample i ens van comentar que va ser tot un èxit.

NO ET PERDIS
LES NOVETATS
DEL PORTAL!

 **Ateliel**
www.ateliel.net

CRUZSL

Disseny i desenvolupament de negocis

TELÈFON D'ATENCIÓ AL CLIENT (+34) 93 465 00 65

Pol. Ind. Pomar de Dalt
08916 Badalona Barcelona
F. 93 465 04 41
cruzsl@cruzsl.net



cruzsl.net