

Tall

Publicació oficial de



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

Núm. 119

REVISTA TRIMESTRAL
JULIOL/SETEMBRE DE 2013



LA CUINA AL MÓN



La carn a Canadà

REPORTATGE



Els mercats a la nit

CARNISSER D'HONOR



Antonio Fabregat

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



Sempre amb tu

Recordo quan jo venia al principi al Gremi... Realment feia impressió. Era un home segur de sí mateix i convençut del que feia. Això el convertia en un líder vàlid i que donava aquella sensació de protecció que tan sols et dona un pare que te estima...

Estic molt feliç d'haver conegut l'Antonio. He après molt al seu costat i sempre m'ha ajudat molt. Recordo quan jo tenia 35 anys i vaig acudir a ell perquè em guiés quan em van fer president del mercat, doncs jo no tenia ni idea de què havia de fer ni com fer-ho.

Ell va ser qui va marcar els passos a seguir a la nova junta. També vaig aprendre com funcionava tot l'entramat polític que envolta els mercats i el seu funcionament dins d'aquest món. El més interessant era el respecte que tothom li tenia i que et feia sentir segur al seu costat.

Després va vindre el Gremi. Cada vegada em demanava més responsabilitats dins del Gremi, delegant en mi tot el que ell no podia fer per qüestions de salut. Sóc conscient de que mai he estat a la seva alçada, però ell semblava content de la meua tasca; encara, fins uns dies avanç de la seva defunció, el trucava per demanar-li consell abans de prendre una decisió.

Jo sempre l'he admirat per tot el que ha fet pel nostre sector. Ens va dur de Portaferri a Comte Borrell i va crear la Fegram, amb la qual va treballar i aconseguir un cop de timó molt important, que ha provocat tots els canvis que han dut



a la transformació i modernització dels mercats de Barcelona i moltes altres coses innumerables, fruit del seu caràcter lluitador, sempre en defensa dels carnissers i dels comerciants.

Cops molts durs com el de les vaques boges o greus crisis internes de personal al Gremi el van fer trontollar; tan sols un cercle molt petit sabíem el que patia per tal de trobar la millor sortida a aquests problemes.

He de confessar públicament que fins fa poc encara rebia algun correctiu per part seva, fruit del seu sentit de la responsabilitat. Al seu costat no deixaves mai d'aprendre una cosa bona i nova.

Jo sempre el trobaré a faltar.

Gràcies, Antonio.

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 carnissers a Barcelona (II).

10 ABANS DEL TAULELL

El carnisser feliç (2a. part).

12 CUINA DEL MÓN

Com preparen la carn a Canadà?

14 QUALITAT DEL PRODUCTE

Alteracions i defectes que es poden trobar a les carns fresques de vedella.

16 TENDÈNCIES

Carnisseries Tarrasón.

18 REPORTATGE

Els mercats obren a la nit a El Masnou i Rubí.

19 CARNISSER D'HONOR

Antonio Fabregat i Fabregat.

20 ASSESSORIA JURÍDICA

Novetats en la Llei d'empresadors.

22 EL GREMI INFORMA

Notícies d'interès per agremiats.

28 VENDA/TRASPÀS

29 RECEPTA

Entrecot de vedella.

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

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

INTEROVIC

Arrenca la campanya per promocionar el consum de carn ovina i caprina

Durant el passat mes de setembre, la Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (Interovic) va posar en marxa la campanya per promocionar el consum de la carn de xai i cabrit.

El primer pas d'aquesta iniciativa, finançada a través de la seva extensió de Norma, és el desenvolupament d'un estudi de mercat, que servirà com a punt de partida de les accions de promoció que Interovic durà a terme en els propers anys. Elaborat per l'empresa especialitzada en comunicació Ikerfel, està enfocada a identificar quines són les fortaleeses i debilitats del sector i quins aspectes cal atacar.

ESTUDI EN QUATRE FASES

Aquest treball es realitzarà en quatre fases: una reunió amb els operadors del sector; reunions amb consumidors (habituals, ocasionals i potencials); entrevistes amb col·lectius

mèdics, gran distribució, carnisseries i sector Horeca, i elaboració d'enquestes per a determinar els punts específics on es pot atacar.

Després de la reunió amb els representants del sector, es van identificar les debilitats i fortaleeses, així com els aspectes que abans funcionaven i ara no, i els punts que cal potenciar. En aquest sentit, es va manifestar que s'ha de posar èmfasi en la important organolèpsia que posseeix i en el plaer de menjar-lo, a més d'enfocar-lo a la població jove, eliminar l'estereotip de que és difícil de cuinar i promocionar-lo als menjadors escolars.

També es va apuntar que no hi ha prescriptors de carn de xai, que podrien ser el carnisser, el metge o cuiners de prestigi. Entre d'altres aspectes, es va assenyalar que s'han d'investigar nous usos culinàries i presentacions, i que mai s'ha d'intentar competir



L'organització Interovic ja ha posat en marxa la campanya per promocionar el consum de la carn de xai i cabrit.

en preu amb productes com el pollastre o el porc.

Quant als missatges que cal destacar de cara al consumidor, aquests serien el seu origen espanyol i que es tracta d'un producte de qualitat, tradicional, saludable i nutritiu, amb garanties sanitàries.

Interovic també va obrir un procés per preseleccionar l'empresa responsable del

desenvolupament del programa de promoció d'aquesta interprofessional.

Amb aquestes dues accions arrenca la campanya de promoció de la carn ovina i caprina, així com els treballs per poder optar a un programa europeu que comptarà amb una ajuda que podria arribar al 75%.

www.interovic.es

DE VENDA AL GREMI

Motlles d'hamburgueses amb formes originals

Perquè la innovació no falti mai a les vitrines de les nostres carnisseries, des del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província us proposem uns motlles per fer hamburgueses amb formes molt originals que segur que cridaran l'atenció dels nostres clients.

Així, a més de fer hamburgueses amb gustos i ingredients innovadors, de manera ràpida i senzilla li podem donar forma quadrada, triangular, ovalada o fins i tot de cor, de flor o d'osset.

Aquests motlles es poden adquirir a les instal·lacions del Gremi.



A les instal·lacions del Gremi podràs trobar motlles per a fer hamburgueses amb formes tan originals i atractives com aquestes.

3 CLAVELES

Màxima higiene i seguretat amb els ganivets Proflex

Bueno Hermanos, sota la marca 3 Claveles, ens presenta la gamma de ganivets Proflex, especialment desenvolupats per als professionals del sector carni.

Aquests ganivets tenen el mànec en Proflex, un material termoplàstic d'alta qualitat concebut per proporcionar confort i seguretat a l'usuari. La seva forma ergonòmica redueix al màxim les sobrecàrregues en les articulacions, mentre que la superfície adherent permet una màxima subjecció i control del ganivet, augmentant la seguretat. Lleuger i

resistent, aquest material no varia amb les temperatures ni li afecta la humitat, mantenint l'estabilitat.

Els ganivets d'aquesta línia també incorporen Microban, una tecnologia antibacteriana desenvolupada per crear un elevat nivell de protecció contra els bacteris comuns, i que impedeix el desenvolupament de perillosos bacteris, com Escherichia coli o Staphylococcus Aureus. Segons 3 Claveles, aquesta protecció antibacteriana dura tota la vida útil del producte i està activa de manera contínua, resistint a



La gamma de ganivets Proflex incorpora Microban, una tecnologia antibacteriana que, segons 3 Claveles, dura tota la vida útil del producte.

les rentades, a l'ús intensiu i a l'esterilització.

La gamma Proflex està composta per ganivets carnisers, desossadors, sagna-

dors, degolladors o pels budells, disponibles en diferents mides i en colors negre, groc, blau i vermell.

www.3claveles.com



VIÑALS
SOLER

INDÚSTRIES
CÀRNIES



CARN DE BOVÍ ALTA QUALITAT

Màxima fiabilitat per al teu negoci. Màxima qualitat per al teu consumidor.

Sant Miquel del Cros, 20- Apartat nº5- 08315 Argentona- Barcelona

- ESCORXADOR GENERAL FRIGORÍFIC BOVÍ I OVÍ
- SALA D'ESPECEJAMENT
- SALA DE FILETEJAT
- ELABORATS FRESCOS
- DISTRIBUCIÓ PRÒPIA



CARNOSADA
VS

ÉS LA NOSTRA MARCA QUE
RESUMEIX ELS NOSTRES OBJECTIUS
DE QUALITAT I SATISFACCIÓ.



www.vinalssoler.com
93 741 69 80



OLEVENDING

Venda de carn i productes de xarcuteria les 24 hores

En moments de dificultats, s'ha d'aguditzar l'ingeni i buscar noves alternatives per fidelitzar la clientela, desmarcar-se de la competència i incrementar les vendes. Per això, cada cop són més els comerços que estan apostant per les màquines expenedores, un nou canal de venda que permet tenir obert el negoci les 24 hores i 365 dies a l'any. És cert que mai podrà substituir l'atenció al client i la confiança que et

dóna el carnisser o xarcuter, però sí que és un complement idoni per poder oferir als consumidors productes de qualitat fora de l'horari comercial.

Una de les empreses amb major implantació en l'exploració i distribució de tot tipus d'automatismes de venda a nivell nacional és Olevending, amb 25 anys d'experiència en el sector.

MÀQUINES PER A CARNS I EMBOTITS

A Olevending compten amb una àmplia gamma d'equips aptes per als més variats tipus de productes, entre els quals trobem un grup especial de fred per a productes alimentaris. Gràcies a aquesta màquina, es podran comercialitzar durant les 24 hores del dia productes envasats, com són safates d'embotits, formatges, carns, hamburgueses, croquetes i altres productes elaborats.

Les màquines expenedores estan disponibles en diferents mides i amb diverses capacitats, per adaptar-se a les necessitats de cada negoci. A



Cada cop són més les carnisseries i/o xarcuteries que instal·len una màquina expenedora per ampliar els serveis que ofereixen als clients.

més, incorpora un sistema de pagament per monedes, bitllets i/o targetes de crèdit.

I perquè ho tinguis tot controlat i en tot moment, els equips compten amb un sistema de telemetria que connecta la màquina expenedora amb el nostre ordinador. Així, podràs conèixer a l'instant l'estat de la màquina, la seva recaptació, el nivell d'estoc, les incidències, etc.

Olevending ofereix el servei de manteniment i reposi-

ció, però, a diferència d'altres operadors de vending, la màquina és propietat del client. Així, l'empresa ofereix un ampli assortiment de màquines noves, perquè el client triï la que necessiti, i la instal·la, sota contracte i amb una assegurança, cobrant una quota per la mateixa i el seu manteniment. Quant a la recaptació de la màquina, aquesta és íntegra per a l'empresa on s'instal·la.

www.olevending.es



Les màquines estan disponibles en diferents mides i capacitats.

CAL TOMÀS

Botifarra de vedella amb certificació ecològica

A Cal Tomàs, fa més de cent anys que es dediquen a la ramaderia i a l'elaboració d'embotit de porc i vedella.

En aquesta empresa de la comarca del Pallars Jussà (Lleida) asseguren que seleccionen els millors animals i les races més preuades per a la cria, obtenint com a resultat "una carn d'alta qualitat, amb un sabor diferencial i una envejada tendresa".

A més, aquestes carns gaudeixen del certificat ecològic que atorga el Consell Català

de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

La manca d'additius fa que els productes de Cal Tomàs assoleixin la màxima qualitat i que siguin aptes per a celiacs, ja que no contenen gluten ni lactosa.

Un dels seus productes més reconeguts és la botifarra de vedella, que s'elabora amb carn de vedella ecològica, greix natural, sal i pebre, tot ben amassat i lligat per obtenir un embotit únic.

www.ecologicaltomas.com



Cal Tomàs comercialitza botifarra de vedella amb certificació ecològica, elaborada amb carn, greix natural, sal i pebre.

CRUZ

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