

Tall

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

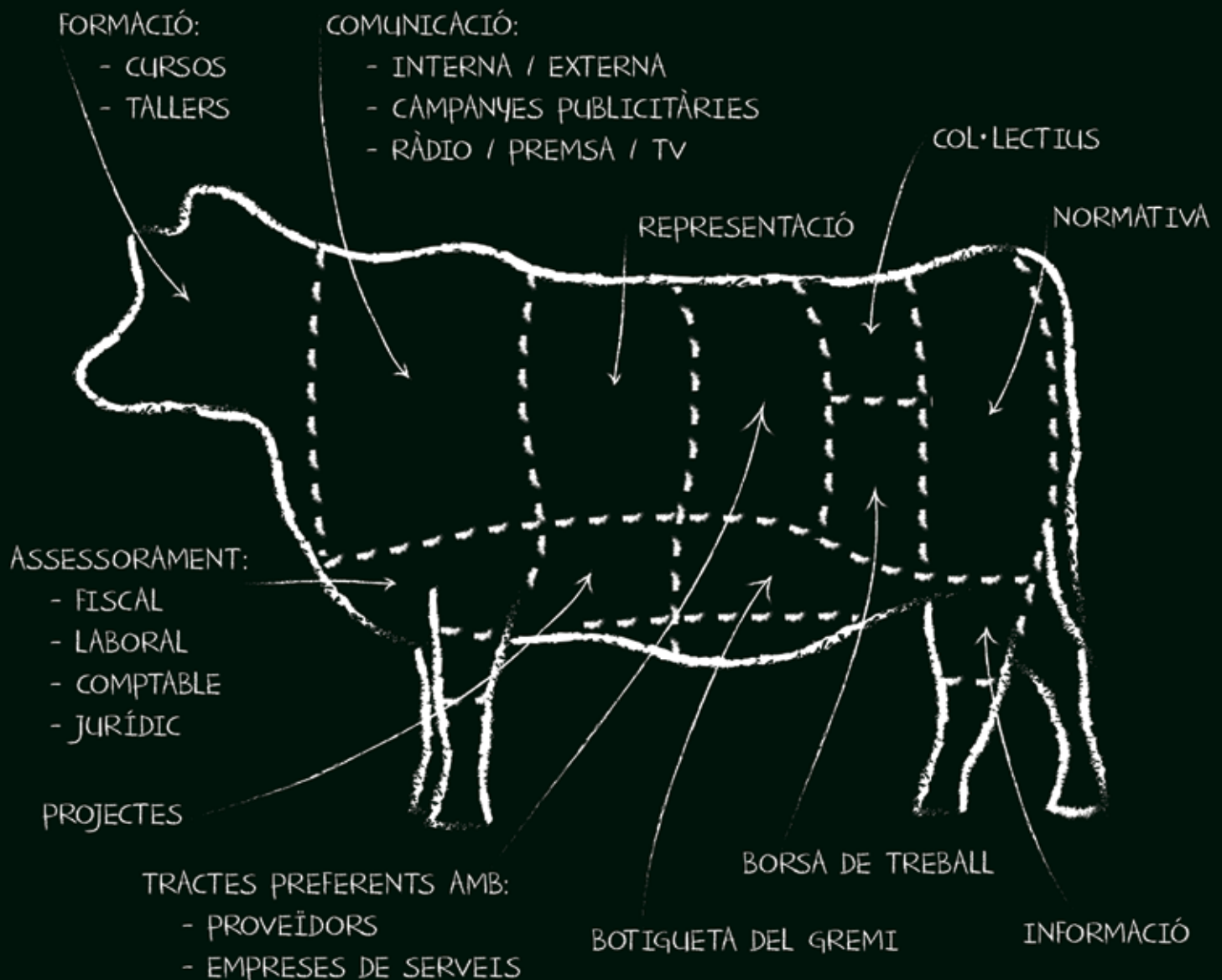
Publicació oficial de



Núm. 121

REVISTA TRIMESTRAL
GENER/MARÇ DE 2014

EL GREMI ET FA COSTAT



LA CUINA AL MÓN



Plats de Corea del Sud

TENDÈNCIES



Carnisseria Arrastia

CARNISSER D'HONOR



Robert Garcia

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



Aquest any promet!

En primer lloc, hem deixat enrere el número 13, símbol de malastrugança... i el 14 pinta millor. Segons diuen els polítics que ens governen, serà l'any de la recuperació econòmica... Esperem que no s'equivoquin!!!

També tenim el tricentenari de la caiguda de Barcelona en mans de Felip V, batalla en la qual el nostre Gremi va tenir molt a veure, doncs el batalló que subvencionava i representava el Gremi de Carnissers va defensar la ciutat fins a la rendició de Casanova. Sense cap intenció d'entrar en política, el Gremi actual i la seva junta estem fent tot el possible per recuperar la memòria històrica que pertany als fets succeïts el 1714, fent honors a tots aquells carnissers i soldats gremials que lluitaren i donaren la vida per Barcelona i Catalunya. També participarem en tots els actes públics que organitzi La Coronela de Barcelona, als quals ens presentarem amb l'uniforme militar de l'època i la bandera que representava al Gremi de Carnissers.

Això pel que fa al passat, però de cara al futur som encara més ambiciosos. Aquest any es realitzarà al Gremi un curs, que constarà de sis mòduls, molt important per millorar els coneixements sobre el nostre ofici. Gràcies a ell aprendrem amb profunditat científica tot el corresponent al món de la carn i ens serà de gran utilitat per conèixer profundament el producte que venem. Espero que no hi falti ningú.

El professorat està compost de prestigiosos doctors i investigadors, experts en la ciència dels aliments, els quals ens avaluaran al final i ja ens han avisat que



no podem dur "xuletes", ni que siguin de xai ni de vedella.

Aquest curs formarà part de l'itinerari per poder obtenir el títol de Mestre Carnisser del GCB, el qual us permetrà treballar amb més seguretat i transmetre als vostres clients els coneixements que heu adquirit sobre la carn, donant a la vostra venda un valor afegit.

Aquest any també llancem la nova *Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Carnissers*, una eina imprescindible per fer bé la nostra feina i que ens assessorarà en tot moment sobre quin és el camí correcte a seguir per no tenir mai cap problema de tipus sanitari ni higiènic als nostres establiments.

A més, continuarem amb les reformes estructurals al Gremi, tant a les oficines com a l'anhelada aula-obrador, perquè siguin dignes del nostre ofici i bones eines per seguir formant Mestres Carnissers.

Xavier Gallifa, president del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província

SUMARI

- 04 NOTÍCIES DEL SECTOR**
Les principals novetats i notícies.
- 08 UNA MIRADA AL PASSAT**
La Coronela de Barcelona.
- 10 ABANS DEL TAULELL**
La carn, l'aliment.
- 12 CUINA DEL MÓN**
Com cuinen la carn a Corea del Sud?
- 14 LEGISLACIÓ**
Informació alimentària al comerç.
- 16 INSTAL·LACIONS**
Requisits tecnicosanitaris que ha de complir un obrador.
- 18 TENDÈNCIES**
Carnisseria Arrastia.
- 20 REPORTATGE**
El Mercat de Lesseps.
- 22 LLIBRERIA**
Regala un llibre per Sant Jordi.
- 24 ASSESSORIA JURÍDICA**
Nou Conveni Col·lectiu.
- 26 CARNISSER D'HONOR**
Robert Garcia.
- 28 EL GREMI INFORMA**
Cursos de formació, acords de col·laboració, etc.
- 36 VENDA/TRASPÀS**
- 37 RECEPTA**
Cuixeta de cabrit farcida.

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, 1a 8a • 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. Mario Batllori i López

VOCAL: Sr. Francesc Velázquez i Riera

VOCAL: Sr. Eugenio Sanz i Alonso

VOCAL: Sr. Jordi Matejcek Fusté

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

DEL 31 DE MARÇ AL 3 D'ABRIL DE 2014

El Gremi de Carnissers de Barcelona, present a la fira Alimentaria



Alimentaria 2014

El Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província estarà present a la pròxima edició d'Alimentaria, Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes, que tindrà lloc del 31 de març al 3 d'abril de 2014 al recinte Gran Via de Barcelona.

Pots visitar-nos a l'estand C98 del pavelló 5, corresponent al saló Intercarn, dedicat als productes carnis i els seus derivats. En aquesta edició el nombre d'expositors presents a Intercarn supera les 600 empreses, el que suposa un increment del 12% en relació a 2012. En aquest saló podreu trobar una gran oferta de productes, que van des de les carns fresques (de qualitat certificada, funcionals, ecològiques, etc.) fins als pernills, embotits, viandes fredes i altres derivats, o nous plats preparats carnis.

14 SALONS

A més d'Intercarn, la fira Alimentària està integrada per altres 13 salons, concebuts en funció d'una determinada família de productes o del seu origen: Expobebidas (aigües, begudes refrescants, cerveses, mostos i sidres), Congellexpo (productes congelats), Expoconser (conserves i semiconserves), Interlact (productes lactis i derivats), Interpesca (productes del mar, aqüicultura i piscifactoria), Intervin (vins i escumosos), Multiproducto (productes alimentaris en general), Mundidulce (dolços, galetes i confiteria), Restaurama (alimentació fora de la llar), Olivaria (oli d'oliva i olis vegetals), Alimentació Ecològica, el Pavelló de les Autonomies, el Pavelló Internacional i l'espai Premium, on trobarem els productes gourmet i les especialitats alimentàries.



Més de 142.000 professionals van visitar l'edició anterior de la fira Alimentaria, celebrada del 26 al 29 de març de 2012.

ACTIVITATS PARAL-LELES

Durant els quatre dies de celebració d'aquesta fira també s'organitzaran un seguit d'activitats paral·leles, com conferències, concursos, seminaris, degustacions, etc.

Entre elles, podem destacar 'Espanya, el país dels 100 formatges'; l'espai de tast Vinorum; la Barra d'Olis d'Oliva Gourmet, o The Alimentaria

Experience, la gran novetat d'aquesta edició, que reunirà 50 xefs amb més de 50 estrelles Michelin en un innovador xou gastronòmic. No hi faltaran tampoc l'espai The Alimentaria Hub, centrat en la innovació, les tendències i la internacionalització; l'exposició Innoval o un programa especial dedicat al Japó.

www.alimentaria-bcn.com

OBERTURA EN DIUMENGES I FESTIUS

Nova llei d'horaris comercials i de mesures per a determinades activitats de promoció

El passat 25 de febrer va entrar en vigor la nova Llei 3/2014 de 19 de febrer, d'horaris comercials i de mesures per a determinades activitats de promoció, que va ser aprovada recentment pel Parlament de Catalunya.

La nova Llei disposa que el nombre de diumenges i festius en què poden romandre

oberts els establiments comercials és de vuit l'any més dos que han de fixar els ajuntaments per al seu àmbit territorial municipal, i que s'han de comunicar d'acord amb el que estableixi una ordre del departament competent en matèria de comerç.

Durant el mes de febrer, els ajuntaments van tenir

l'opció de demanar el canvi de data de dos dels vuit festius que disposa l'Ordre EMO/377/2012, de 16 de novembre, per la qual s'estableix el calendari d'obertura dels establiments comercials els diumenges i dies festius per als anys 2013, 2014 i 2015. Per això havien de presentar una comunicació a la Direcció

General de Comerç, en la qual s'havien de detallar quins dies eren els substituïts i per quins se substituïen en cada anualitat. Una vegada admès aquest canvi, els ajuntaments l'hauran de fer públic adequadament, per tal que els establiments comercials situats al seu terme municipal en prenguin coneixement.

PACTE PER LA BOSSA

Nous objectius de reducció de bosses de plàstic d'un sol ús per al comerç de proximitat

A principis del passat mes de febrer, el director de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), Josep Maria Tost, va presentar l'estudi de consum de bosses de plàstic d'un sol ús (BPNU) a Catalunya durant el període 2007-2012, així com els nous objectius per 2016 i 2020.

De l'estudi es desprèn que, a 2012, es va produir una reducció del consum per càpita de BPNU d'una mica més del 52% en relació a 2007, una xifra que supera lleugerament

l'objectiu fixat en el denominat Pacte per la Bossa, que establí una disminució del 50% en aquest període. Aquest objectiu s'ha assolit principalment degut a la reducció de més del 90% en el lliurament de BPNU als supermercats i hipermercats, com a resultat de la seva política de cobrament de bosses.

Quant al comerç de proximitat, si entre 2007 i 2011 el consum d'aquest tipus de bossa havia augmentat el 16%, entre 2007 i 2012 l'es-

tudi revela un increment del 8%, una xifra que encara és negativa pel que fa als objectius de l'ARC. En aquest sentit, cal dir que el comerç de proximitat està en contra del cobrament de les BPNU, ja que considerem que és un servei que donem al consumidor. Això no vol dir que no siguem sensibles amb aquest tema, i en conseqüència tota campanya per incentivar la disminució de les BPNU és ben rebuda.

Els nous objectius del Pacte per la Bossa estableixen una

reducció del 50% de les BPNU al comerç de proximitat en l'any 2016 i del 90% per l'any 2020. En aquest sentit, cal fer un esforç extra per intentar sensibilitzar els nostres clients perquè redueixin el consum de les BPNU, ja sigui amb la utilització d'altres tipus de bosses més sostenibles o amb altres mètodes de transport d'aliments. En cas que no s'assoleixin els objectius marcats, creiem que es decretarà per llei la prohibició de lliurament gratuït de BPNU.

Pack Alimentaria 2014



4 cámaras día/noche + Grabador con disco de 500GB + Instalación (hasta 20m/cámara)

Ahora 995 €

Oferta exclusiva para agremiados

El precio ofertado no incluye monitor. Oferta válida hasta 31/05/2014. 21% IVA no incluido



WWW.VISIOCAT.ES
info@visiocat.es
Tel. 619 536 267



ENTREVISTA A DAVID BARROSO, CARNISSER

“El Ternasco de Aragón és un magnífic producte, però busquem com sorprendre encara més al client”

David porta mitja vida al Mercat de Santa Caterina. Va començar als quinze anys de mosso, poc després va ascendir a encarregat, i més tard es va obrir la seva pròpia carnisseria. El tenim cada dia a les parades 8 i 9 -David Carnissers-. Un cúmul de simpatia, professionalitat i creativitat.

Com va descobrir el Ternasco de Aragón amb IGP?

Mitjançant Tacisa. M'ho van provar fa 10 anys i vaig descobrir que és un be totalment diferent, molt fi, amb un sabor exquisit, a més no és gras i té un color molt atractiu.

Els seus clients coneixen el Ternasco de Aragón?

Cada vegada més. Hem de fer tasca informativa, explicar les característiques del producte. Els nostres clients es fien molt del que els diem. Així que ens fan cas, ho proven i repeteixen.

I l'identifiquen amb claredat en la seva carnisseria?

Per descomptat. En el nostre lloc tenim ben senyalitzat el Ternasco de Aragón i els clients reconeixen les sigles TA marcadades en la carn.

Podríem dir que el Ternasco de Aragón es ven amb facilitat?

Es tracta d'un magnífic producte, però nosaltres busquem la manera de sorprendre més encara al client. Per exemple, per Nadal tots volien esquena per cuinar i vam decidir aprofitar les costelles i altres peces omplint el Ternasco de Aragón.

¿Emplenat?

Al mercat ens hem guanyat la fama de vendre el xai transformat. Tenim un sistema per omplir en cru, al moment. Abans ho volien només per a barbacoes, celebracions i festes. Ara ens demanen aquests originals ternascos que sorprenen a tothom, i a un preu raonable.



David Barroso és el propietari de David Carnissers, que podem trobar a les parades 8 i 9 del Mercat de Santa Caterina de Barcelona.

Poseu un exemple.

Desossar una peça de Ternasco de Aragón és molt fàcil. Al costellam li baixes tota la pell i deixes les costelles com una pinta, a les costelles poses el farciment, l'emboliques com una corona i llest. El passat Nadal vam vendre moltíssimes coronas de Ternasco de Aragón farcides amb ceba confitada,

foie, pinyons i ceps. També ho elaborem amb foie, maduixes i pinyons. Una altra opció és amb crema Cafè de París (mostassa molt fina amb 33 espècies i taronja).

Encàrrecs i més informació: 93 319 21 42

Entrevista realitzada per la IGP Ternasco de Aragón.

www.ternascodearagon.es

S. LOPEZ RODA, S.L.

Ampliació de les seves instal·lacions a Egipte

L'empresa S. Lopez Roda, SL ha ampliat recentment les seves instal·lacions a Egipte, Roda Co. Casings. Tot i que durant els últims anys s'han viscut moments difícils a causa dels conflictes que han assotat la zona, durant 2013 la situació s'ha normalitzat i l'empresa ha pogut incrementar la seva activitat allà. A S. Lopez Roda compren les matèries en països com Austràlia, Nova Zelanda i Orient Mitjà, i tot el procés productiu, totalment manual, ho porten a terme allà.

S. Lopez Roda, S.L. té més de 50 anys d'experiència en tripes naturals per a embotits.

El seu fundador, Sebastián López, va començar a treballar des de molt jove en aquest sector, i l'any 1997 es va incorporar el seu fill David, aportant joventut i dinamisme al projecte i mantenint els valors de confiança i serietat heretats del seu pare. L'objectiu principal és servir al client la millor qualitat de tripa natural amb regularitat i confiança, i per assolir-lo compten amb dos factors essencials: el coneixement i la gent adequada.

I per què és millor la tripa natural? Aquesta aporta als embotits qualitats de sabor i d'olor que l'artificial no pro-



S. Lopez Roda, SL ha ampliat les seves instal·lacions a Egipte, Roda Co. Casings, on es porta a terme el procés de producció de les tripes naturals.

porciona. Sempre acompanya els embotits en l'assecat i s'adapta a la seva forma, deixa que l'embotit "respiri" i realça la seva aroma i el manté sucós. Quan s'utilitza per embotit fresc que després es cuina, permet que els diferents

sabors i els seus assaonadors es barregin millor.

A S. Lopez Roda disposen de tripes naturals fortes i elàstiques que suporten la pressió de l'embotit i la caldera i que permeten treure els màxims rendiments. www.lroda.com



CRUZ

Disseny i desenvolupament de negocis

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

