

# Tall

Publicació oficial del



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

**Núm. 126**

REVISTA TRIMESTRAL  
ABRIL/JUNY 2015



## MIRADA AL PASSAT



Missa funeral per al Pere Llorens

## LA CUINA AL MÓN



Com cuinen la carn a EE.UU.? (I)

## ENTREVISTA



Andrew Tarbet, actor



# filet de cuixa sense os

## Aquest pot ser el teu producte estrella

Per la seva major rendibilitat  
al no tenir competència  
i el seu alt valor afegit.

Perquè és innovador i respon  
a les necessitats d'un públic  
actual que busca comoditat.

Perquè els teus clients  
agrairan les teves bones  
idees augmentant  
les seves compres.



Admet infinitat  
de receptes:  
a la planxa,  
empanat,  
en entrepà,  
en tapa...

DISTRIBUEIX  
A BARCELONA:



Tel. 93 731 55 56



## Motivació positiva

**V**ull desitjar-vos un bon estiu i unes bones i merescudes vacances, és hora de carregar les piles". Això és el que d'una manera genèrica se sol escriure a la majoria d'editorials de les revistes de Gremis de tot el país per aquestes dates. I què pretén l'escriptor amb aquesta frase retòrica? Doncs segurament el mateix que ara jo i que tots els altres Presidents de Gremis: **MOTIVAR POSITIVAMENT.**

Darrerament aquest concepte està de moda. També es pot trobar sota el nom de coaching, una paraula que fa referència a la persona que es dedica professionalment a motivar i que, a força de discursos sorprenents, transforma la nostra realitat de negativa a totalment positiva. Pura màgia o, com es diu ara, psicologia.

Jo recordo que a casa, quan era petit, la persona que duia a terme aquesta tasca era la Mare: ella era (i és encara i per molts anys) la llum dins de les ombres. Tot ho veia mig ple. Quan un dia no es venia era perquè demà es vendria més. I, si et feia mal aquí, una aspirina o un "carajillo" d'Anís del Mono... i il·lestos!

I així sempre: era un mur indestruïble. Jo haig de reconèixer que soc una mica negatiu i pessimista, però he tingut sort i sempre he estat envoltat de gent que m'han pujat l'autoestima i la seguretat en mi mateix.

Així doncs, us podria parlar del meu equip de treball a la carnisseria o, com si no fos menys, aquí al Gremi, i no tan sols vull agrair, com és natural, als membres de la Junta més pròxims i, com no, als nos-



tres treballadors aquesta tasca tan difícil de "pessigar-me el cul" constantment per mantenir-me despert, sinó també a tots vosaltres, Carnissers i Carnisseres del Gremi, que esteu responent tan meravellósament a totes les iniciatives que aconseguim dur a terme i que ens motiven a treballar més per tal de complaure-us.

És una satisfacció per a mi veure com assistiu en massa als cursets, als viatges, al facebook o al whatsapp, als actes socials de la Coronela o de la cuina mediterrània o als esdeveniments institucionals, fent veure als polítics que el Gremi de Carnissers està viu com mai!

Gràcies a tots, doncs, per aixecar-me la moral.

I, ara si, vull desitjar-vos un bon estiu i unes bones i merescudes vacances: és hora de carregar les piles!

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

## SUMARI

### 04 EL GREMI INFORMA

Notícies vinculades amb el Gremi

### 12 UNA MIRADA AL PASSAT

La Coronela rendeix honors a la missa funeral del Pere Llorens

### 14 FUSTA I ACER

Primera part del completíssim Curs d'Escandall del Vicenç Mor

### 16 TENDÈNCIES

Carnisseria Magrans

### 18 REPORTATGE

El remodelat Mercat del Ninot

### 20 ENTREVISTA

Andrew Tarber, actor i apassionat de la cuina i dels mercats

### 24 CUINA DEL MÓN

Com cuinen la carn als Estats Units (part 1)

### 26 FORMACIÓ I PERFECCIONAMENT

L'IRTA imparteix dos cursos per a carnisseres amb la col·laboració del Gremi

### 28 ASSESSORIA JURÍDICA

Novetats a la Reforma Fiscal del 2015

### 30 NOTÍCIES DEL SECTOR

Novetats i notícies del sector carni

### 32 VENDA/TRASPÀS

### 33 RECEPTA

Torta de Gira-sol

# 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: Francesc Xavier Mir (tall@ideaseditoriales.com), Manuel Pérez i Muñoz.

Publicitat: comercial@ideaseditoriales.com

C/Tarragona, 84-90, 1<sup>a</sup> 8<sup>a</sup> • 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

DEPÓSIT LEGAL: B-4.329-89

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

IDEAS EDITORIALES



JUNTA DIRECTIVA GREMIAL

PRESIDENT: Sr. 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 Matejček Fusté

VOCAL: Sra. Pilar Roig

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

LA FIRA ITALIANA DEDICADA A LES INNOVACIONS DEL SECTOR DE LA CARNISSERIA

## Profitosa visita del Gremi de Carnissers de Barcelona a l'esdeveniment iMEAT a Mòdena, Itàlia

Tal com va fer l'any passat, el Gremi de Carnissers es va desplaçar a la vila italiana de Mòdena per tal de visitar l'esdeveniment iMeat. Com alguns de vosaltres ja sabeu, aquesta fira està dedicada a les innovacions de productes al sector de la carnisseria.

De la importància d'aquesta fira parla el fet que a l'edició d'enguany es van arribar a gairebé 90 expositors i es van impartir interessantíssims cursos dirigits per especialistes com la xef Rosario Cananzi, Giovanna Fenili o Francesca Santin.

Enguany el Gremi va organitzar el viatge per a un grup de 34 persones pertanyents a la institució, que es van ampliar a 46 quan es van sumar els coneguts que es van assabentar de la iniciativa mitjançant les xarxes socials. Així, ens van trobar a altres companys d'ofici de la resta del país, la Comunitat Valenciana, Andalusia, Galícia, Castella, etc. per compartir moments de treball... i també d'oci, ja que, a més de visitar la fira, dissabte vam tenir temps de fer una visita guiada per Mòdena, inclosa l'entrada al Mercato Albinell.



Imatge del grup a l'entrada de iMeat.



Les empreses Alimenta i Menú va realitzar una presentació específiques per a nosaltres. A la imatge, un moment de l'exposició de Menú.



Els elaborats que es van poder veure a la fira eren tan variats com apetitosos. Com a mostra, un botó...

## Pagani Chef: el gust, l'estil i l'actitud innovadora d'Itàlia troben ressò a Catalunya

La darrera setmana de maig i la primera de juny van tenir lloc a la seu del Gremi a Barcelona unes demostracions intenses dels productes Pagani Chef. Es tracta d'una línia dedicada específicament a les carnisseries i empreses especialitzades en els preparats carnis d'alta qualitat.

Al respecte, Francesco Cardazzi, responsable de Desenvolupament de Productes per a Fratelli Pagani Itàlia, manifestava que "han estat sis sessions de trobada molt interessants: tot un èxit pel que fa a participació i d'interès en els productes. A més, ha estat motiu de màxima satisfacció tenir l'ocasió



Pagani reconeix l'èxit de participació i el plaer de treballar amb els carnisers del Gremi.

d'aprendre de l'experiència dels reconeguts carnisers associats al Gremi." La veterànissima Fratelli Pagani SPA és una empresa d'origen familiar que compta amb més de

100 anys d'experiència i més de 100 empleats. Les seves línies de moldre i producció estan situades al centre de Milà, ciutat que enguany albergarà Expo.

A les demostracions es van presentar les marinades Gustosi Pagani en els seus 9 exclusius sabors, enriquides amb oli d'oliva i caracteritzades per l'espectacular lluentor que confereixen a la carn. Una altra interessant proposta va ser la línia Novit, sense al·lèrgens ni nombres E, com també el pa sense gluten i d'altres ingredients per a la decoració. Trobareu més informació sobre els productes Pagani Chef a la Botigueta del Gremi.



LA PRESTIGIOSA EMPRESA ITALIANA TORNA AL GREMI

## El xef Tomasso Rugieri, de Menú, a la Jornada d'Elaboracions Innovadores

Els passats 21 i 22 d'abril va tenir lloc al Gremi la Jornada d'Elaboracions Innovadores, amb la participació del chef Tomasso Rugieri, de l'empresa Menú, líder en productes alimentaris, que tornava per tercer cop a la nostra seu.

En aquesta jornada, que va ser d'assistència gratuïta per als agremiats, Rugieri ens va proposar una nova manera d'entendre la carnisseria, oferint-nos idees i consells d'útil aplicació. A partir d'elaborats creats per als professionals del sector, molt interessants per als nostres negocis, vam poder aprendre noves tècniques a l'hora de treballar els productes, així com noves i atractives formes de presentar-los... i també de com promocionar-los, ja que una pre-

sentació original i atractiva fa que el nostre aparador cridi necessàriament més l'atenció dels potencials clients.

En aquest sentit, i aprofitant que es tractava de la jornada prèvia al dia de Sant Jordi, es va preparar l'elegant elaborat amb forma de rosa que es pot apreciar a la imatge que adjuntem.

El públic va coincidir en valorar molt positivament el sabor i l'aspecte dels productes d'aquesta firma clàssica de la gastronomia italiana.

Una prova més de l'atractiu d'aquests elaborats la trobareu a la plana 33 d'aquest número de Tall: la recepta d'aquest número és de Menú. Un cop més us recordem que podeu trobar els motllos i els ingredients de Menú a la Botiga del Gremi.



A la imatge de dalt, el públic assistent segueix amb interès les explicacions de Tomasso Rugieri. A la dreta, l'elegant elaborat amb forma de rosa preparat per la Laura, de Xarcuteria Ibàñez, com "aperitiu" de la Diada de Sant Jordi.



**CARNS  
PRIOR**  
MAGATZEM FRIGORÍFIC I SALA D'ESPECEJAMENT

**XAI, CABRIT, VEDELLA, BOU, CARNS D'IMPORTACIÓ,...**

**Canals, quarts, especejament, filetejat, envasat al buit o en atm. protectora**

Av. Generalitat, 28 - Pol. Ind. Font Santa  
Tel. 93 373 55 01  
Fax 93 373 13 61  
08970 Sant Joan Despí (Barcelona) - España  
e-mail: mail@carnsprior.com  
www.carnsprior.com

## JORNADA DE TREBALL ENTRE CARNISSERS I RAMADERS DEL PAÍS

# El Gremi acull i organitza la Jornada de Promoció del consum de xai i de caprí de producció catalana

El dia dilluns 23 de març de 2015 fou l'escollit per a celebrar al Gremi la Jornada de Promoció del consum de XAI i de caprí de producció local, un acte enquadrat dins del Pla de recuperació del sector oví i cabrum aprovat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural l'abril del 2013. El Gremi, a més d'acollir l'esdeveniment, va participar activament en el triple paper de presentador, moderador i ponent.

La disminució general durant els darrers anys —concretament, des del 2007 ençà— del consum de carn de xai a Catalunya va generar la necessitat de crear aquesta jornada, en la qual es va incidir en la importància que ramaders i carnisseres arribin a una relació comercial de confiança. Aquest pas és requisit indispensable per a satisfer tant els interessos de les dues parts com, sobretot, per a tornar a inculcar al consumidor un hàbit que sempre ha estat íntimament lligat a la cultura gastronòmica de la nostra terra.

Després de les presentacions protocol·làries a càrrec del President del Gremi, Sr. Xavier Gallifa, el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DA-AM), Domènec Vila, va donar per inaugurada la jornada tècnica networking pròpiament dita, sota el títol "**Trobada Networking de Ramaders-Carnissers: el XAI és saludable, el XAI és negoci**". Per començar va explicar als assistents la Campanya **Descobreix el XAI i la seva cuina**. Posteriorment va fer una explicació de la importància del sector oví i cabrum per a Catalunya, tant en l'àmbit ramader com del comerç. També va fer esment de la "gran riquesa gastronòmica de Catalunya, un país que pot presumir de tenir



Taula de ponents. Per aquest ordre, d'esquerra a dreta: Vicenç Mor, Mireia Medina, Domènec Vila, Xavier Gallifa i Francesc Batalla.



Una jornada de màxim profit per al públic assistent, compost majoritàriament de carnisseres i ramaders.



Les "parts implicades", cercant noves idees amb un únic objectiu comú: reactivar el consum de xai.

22 productes alimentaris amb denominació d'origen".

El va rellevar en Francesc Batalla, president de la Federació d'Entitats Catalanes de Ramaders d'Oví i Cabrum, que va recordar aquesta sorprenent dada: "Tot i que Catalunya és la tercera comunitat autònoma en nombre de sacrificis de carn d'oví i cabrum, per cada xai autòcton (sacrificat a Catalunya) que es ven a Catalunya, es venen gairebé 3 xais que són de fora de Catalunya". Però el més destacat de la seva intervenció va ser el comentari: "Són molts els avantatges de consumir xai del país, el "xai de ramat" **nascut i criat a la mateixa explotació catalana**. A més de consumir xai de qualitat i proximitat, es podrà saber en tot moment el lloc de la seva procedència". Davant això,

va plantejar quins són els factors de la davallada del consum: no només la crisi i el canvi d'hàbits; també que no sabem la procedència de la carn: "El consumidor, com que no té clara la seva procedència i amb un preu alt, deixa de consumir el producte".

Finalment, el Vicenç Mor, vicepresident del Gremi, va pronunciar un discurs on va aprofundir encara més en els motius de la davallada del consum. D'entre les seves reflexions cal destacar que "en un passat s'ha venut un xai de baixa qualitat" i que "el xai no és una peça polida, així que s'hauria de buscar un especejament més tipus vedella, més polit, que es pugui oferir pel dia a dia" amb l'objectiu de fugir del consum vinculat només a les celebracions i dies festius que tradicionalment ha tingut



Un dels fullets de la Campanya Descobreix el XAI i la seva cuina: un receptari per als clients de les carnisseres.

aquesta carn. Segons Mor, actualment les carns "comercials" són el llom de porc, el pit de pollastre i el bistec de vedella. Cal doncs "buscar un producte/tall igual de comercial, però pel xai, la qual cosa comporta educar el carnisser perquè introdueixi aquests nous talls". Tanmateix, va sol·licitar la creació de campanyes publicitàries que aclareixin l'origen català del producte i que les seves explotacions extensives faciliten un equilibri del medi natural i la riquesa rural.

Posteriorment, es van conformar diversos grups de treball entre carnisseres i ramaders per tal d'intercanviar coneixements, opinions i experiències i establir un marc comú d'actuació per a la reactivació del consum de xai. La jornada va concloure amb l'exposició de les idees generades fruit del diàleg entre ambdues parts i l'exposició de les conclusions.

La jornada la va clausurar la Mireia Medina, subdirectora General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Per a acabar aquest article, us recordem que el Gremi es posa a la vostra disposició per facilitar-vos al màxim els contactes necessaris amb els ramaders, com també per a subministrar-vos els cartells i receptaris que inclou la campanya.



# TOT A PUNT



## CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENT  
DE NEGOCIS D'ALIMENTACIÓ

Des de la concepció de la idea, el desenvolupament i l'obra del local, la fabricació de les vitrines, el màrqueting i fins a l'últim detall perquè tot sigui a punt quan vostè ho ha previst.

A Cruz dissenyem la millor estratègia perquè el seu negoci funcioni des del primer dia.

ATENCIÓ AL CLIENTE (+34) 93 465 00 65

