

# Tall

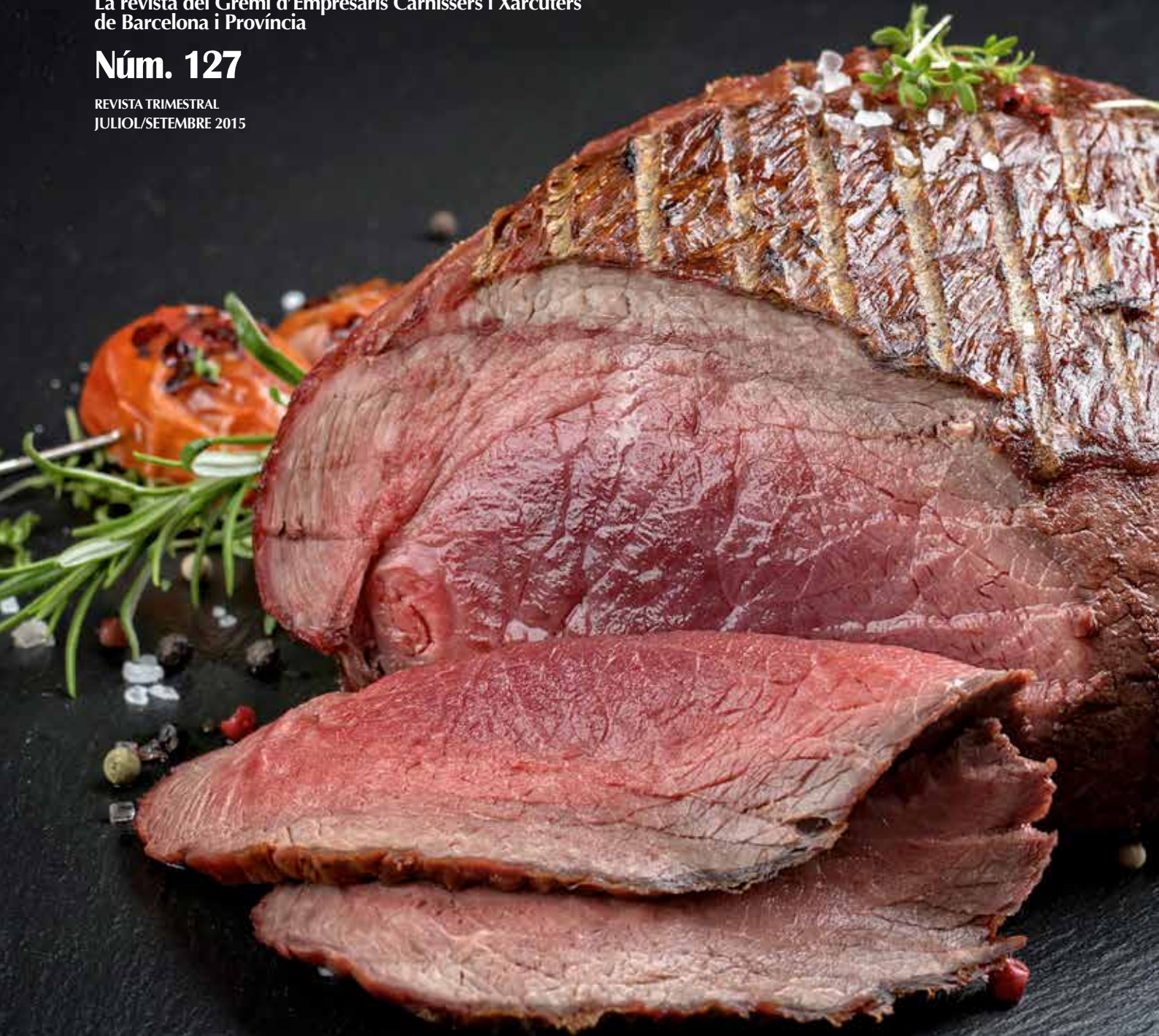
Publicació oficial del



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

**Núm. 127**

REVISTA TRIMESTRAL  
JULIOL/SEPTEMBRE 2015



## REPORTATGE



Mercat de la Independència

## LA CUINA AL MÓN



Com cuinen la carn als EUA? (2)

## DIETÈTICA I NUTRICIÓ



La carn de cavall



# 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

## Talaia

**R**ecordo que quan era molt jove vaig tindre la il·lusió de construir una cabanya dalt d'un arbre. Crec que és d'aquestes coses que tothom de la meua quinta ha fet o que, si més no, ha tingut al cap durant aquella imaginativa adolescència. El fet és que vaig arrossegar una colla de nois i noies darrere d'aquest objectiu.

Aquell estiu va ser súper-intens. Les obres de construcció ens tenien ocupadíssims tot el dia. Tan sols descasàvem les hores de més calor, que passàvem, com és lògic, banyant-nos a la bassa del pagès. Abans de setembre ja l'havíem acabat i, amb l'aprovació dels nostres pares i del pagès propietari del bosc de pins on havíem construït la talaia, vàrem fer una magnífica inauguració amb un berenar al qual va venir tothom.

Amb el temps em vaig adonar que el difícil no va ser construir la cabanya, sinó conservar-la. Aviat va vindre l'hivern i tan sols podíem dedicar els diumenges al manteniment de la talaia. Quan em vaig adonar estava tot sol, tots havien fotut el camp. Com podia ser que quelcom que tan feliços ens va fer a tota la colla es pogués oblidar tan fàcilment?

L'altre estiu estava ja feta pols. Era ja inhabitable i insegura. Aleshores vaig haver d'afrontar sol, com a responsable d'aquella obra arquitectònica, tots els problemes que es van presentar. El pagès ja no la volia allí i els pares la veien com un perill. Vaig decidir destruir-la amb tot el dolor del meu cor...!

Recordo que fa 15 anys vaig entrar a la junta del gremi amb una il·lusió... Crec



que ho he aconseguit: la talaia del gremi està alta i segura. Però no ens podem relaxar. En fer-se més gran hem de reforçar les lianes i les bigues per tal que aguanten el pes de cada dia més agremiats i les tempestes que puguin vindre a l'hivern. Per lligar bé una biga al pi i que quedi ben forta calen més de tres persones.

Així mateix, aquí a Catalunya fa dos anys que s'està construint una gran talaia que permetrà veure nous horitzons. Tant si voleu acabar-la com si no, ara arriba el moment de decidir-ho. Sigueu fidels a les vostres idees i no falteu a aquesta cita tan important pel nostre País.

**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

L'Arxiu Històric del Gremi de Carnissers de Barcelona

### 14 FUSTA I ACER

Segona part del completíssim Curs d'Escandall del Vicenç Mor

### 16 REPORTATGE

El Mercat de la Independència, a Terrassa

### 18 ENTREVISTA

Elsa Artadi, directora general de Tributs i Joc de la Generalitat

### 20 TENDÈNCIES

Carnisseria Super-Carn

### 22 CUINA DEL MÓN

Com cuinen la carn als Estats Units (part 2)

### 24 DIETÈTICA I NUTRICIÓ

Carn de cavall: una gran desconeguda amb excel·lents propietats

### 26 ASSESSORIA JURÍDICA

Nova campanya de control dels contractes a temps parcials

### 28 NOTÍCIES DEL SECTOR

Novetats i notícies del sector carni

### 32 VENDA/TRASPÀS

### 33 RECEPTA

# 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 Matejcek 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

NOU ROSTIT PÚBLIC PER A PROMOCIONAR EL CONSUM DE CARN DE VEDELLA

## Gran èxit de les dues "vedelles al carrer" cuinades pel gremi al Mercat Municipal de Rubí

Com ja va sent habitual, el Gremi va participar en el rostit i preparació de dues "vedelles al carrer". En aquest cas, el lloc escollit va ser el Mercat Municipal de Rubí, tot aprofitant les Festes Majors de la vila.

Van ser centenars de rubinencs els que van apuntar-se la tarda del dissabte 27 de juny a la proposta 'Menja't la vedella del Mercat', l'activitat programada pels concessionaris del Mercat Municipal amb la col·laboració del Gremi de Carnissers. Des de primera hora del matí, dues vedelles van començar a cuinar-se a l'estil

Burduntzi, un mètode molt popular que el Gremi ha contribuït a popularitzar mercès a aquesta activitat. En aquesta tasca ens van ajudar una vegada més els alumnes de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona, als que agraïm el seu ajut.

A partir del migdia, l'olor de la carn a la brasa ja es podia sentir pels voltants del Mercat però la degustació no va arribar fins a les 19 hores. Molts van ser que van fer la cua per poder fer el tast de vedella i van ressaltar el gust especial de la carn, assenyalant que estava ben cuita i molt tendra.



D'èxit total hom pot calificar aquesta convocatòria gastronòmica que el Gremi de Carnissers va portar a la Festa Major de Rubí.



Com mostren aquestes dues imatges, es pot ben dir que el Gremi de Carnissers ha popularitzat al nostre país l'estil basc de cocció anomenat Burduntzi.

VUITENA DEMOSTRACIÓ DE LA MARCA ITALIANA A LES INSTAL·LACIONS DEL GREMI

## Demostració de Pagani Chef: l'estil italià segueix convencent

El passat 1 de juliol va tenir lloc a la seu del Gremi a Barcelona una demostració intensiva dels productes Pagani Chef. Es tracta del vuitè cop que la firma italiana presenta amb nosaltres la seva línia, dedicada específicament a les carnisseries i empreses especialitzades en els preparats carnis d'alta qualitat.

Els elaborats únics i naturals que permeten els productes de Pagani Chef, ara sense al·lèrgens ni gluten -és el cas de la línia Novit, sense al·lèrgens ni nombres E-, permeten els professionals de la carnisseries d'obtenir presentacions innovadores i naturals que poten-



El bon gust de Pagani garanteix l'èxit de participació a totes les seves demostracions.

ciar la seva capacitat de negoci. La veterana Fratelli Pagani SPA és una empresa d'origen familiar que compta amb més de

100 anys d'experiència i més de 100 empleats. Trobareu més informació sobre els productes Pagani Chef a la Botigueta del Gremi.

UNA COL.LABORACIÓ FRUCTÍFERA ENTRE GREMI I MUSEU

## El Gremi imparteix el curs "Dietètica Evolutiva" al Museu Blau de Barcelona

Aquest interessantíssim curs de Dietètica i Nutrició es va centrar en les característiques de la dieta de l'ésser humà al llarg de la seva evolució com a espècie d'ençà que l'home sàpiens va aparèixer fa 500.000 anys.

Després d'una especificació de la manera en que la dieta influeix en la salut d'un individu, es va analitzar com aquesta ha anat canviant al llarg de l'evolució de l'home tenint en compte com aquesta ha influït en la formació del físic i de la ment humans. Així, es va explicar com mercès a les propietats de la carn i nous nutrients, el trànsit de la paleodieta a la dieta omnívora va tenir una radical importància perquè l'home sàpiens desenvolupés el seu actual estil de vida.

Com molts recordareu, al passat número de Tall vam explicar que el 2 de juny va tenir lloc es va inaugurar l'exposició "Nutrició Impuls Vital" al Museu de Ciències Naturals del Fòrum a Barcelona (museu NAT), esdeveniment del qual el Gremi és entitat col·laboradora. Tot i que es tracta d'una iniciativa pròpia, ens va semblar molt adient aprofitar la coincidència temporal amb l'exposició per a impartir el nostre curs, amb el que pretenem donar bons arguments de venda als nostres agremiats a l'hora de promocionar el seu producte.

Els que vulguin visitar "Nutrició, Impuls Vital" ho podran fer fins al 29 de maig de 2016. Recordem que el lloc és



Imatges del curs "Dietètica Evolutiva" organitzat pel Gremi de Carnissers



el Museu Blau (situat al Fòrum), centre expositor depenent del Consorci del Museu de Ciències Naturals de Barcelona, y que

presentant el carnet gremial tenni l'entrada gratuïta al museu, al que agraïm ens hagi facilitat l'espai per a dur a terme el curs.



## per al professional de la carn

C/ Potosí, 28-30 – 08030 Barcelona. Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)

Tel: 93 360 09 70 pratsnadal@pratsnadal.com www.pratsnadal.com

## DESVELLANT DUBTES PEL QUE FA A L'ALIMENTACIÓ DE LES VEDELLES

# El Grup Carn ofereix a la seu del Gremi la xerrada tècnica "El món carni a casa nostra"

Arran de diferents dubtes sorgits sobre aquestes qüestions entre alguns dels nostres agremiats, el passat 22 de juny Grup Carn va celebrar a la seu del Gremi de Carnissers a Barcelona la I Jornada Tècnica "El món carni a casa nostra". La xerrada va estar focalitzada principalment en l'alimentació de les vedelles a Catalunya.

El primer en explicar-nos la composició i percentatge dels ingredients del pinso, i la seva repercussió a la qualitat de la carn va ser Alfred Ferret, membre del departament de ciència animal i aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona. Gràcies a l'Alfred vàrem poder conèixer diferents repercussions que tenen els aliments a les vedelles.

Tot seguit el Josep Maria Tous i Terreu, veterinari del Servei Tècnic de Remugants de Bayer Hispania, ens va explicar la cria i l'engreix de la vedella a granges catalanes. Va fer una explicació dels di-



Els convidats, departint a l'àpat ofert després de la xerrada.

ferents tipus de vedells que hi ha segons genètica, procedència i alimentació.

Per acabar, es va fer una mostra dels components del pinso que mengen les vedelles i vàrem fer un col·loqui dels temes que havien sorgit dubtes. Els professionals agremiats van mostrar molt interès i va ser molt profitós per tenir més coneixement de l'alimentació del producte que venem.

Grup Carn està situada al municipi de Sabadell. La seva finalitat és la cria, engreix i venda de carn de boví. Comercialitzem també carn de xai, bou, vedella de llet i tot tipus de despulles.

El seu objectiu és la venda de vedella d'alta qualitat. Amb aquesta finalitat Grup Carn disposa de 24 explotacions on duen a terme cria d'animals escollits amb una alimentació a base de llet i ce-



Grup Carn disposa de 24 explotacions on duen a terme cria d'animals escollits amb una alimentació a base de llet i cereals.

reals, efectuant tots els controls necessaris per a l'obtenció d'una carn amb el segell de qualitat superior. Dintre dels seus productes es troba la carn amb la marca "Q" de la Generalitat de Catalunya per als clients més exigents.

És important mencionar que Grup Carn compta també amb la seva mateixa xarxa de vehicles refrigerats per a la distribució i amb un escorxador propi.

## UNA INICIATIVA PENSADA PER ALS MÉS DESAFAVORITS

# Guardiola Solidària: la manera més fàcil de fer arribar carn a les persones necessitades

**Seguim amb la filosofia solidària del Gremi per tal de que persones sense recursos puguin menjar carn de les nostres carnisseries. Per això posem en marxa una nova iniciativa: "Guardiola Solidària".**

Properament tots els agremiats rebreu la Guardiola Solidària del Gremi, que us demanem poseu al vostre establiment a la vista dels vostres clients.

Cada Carnisseria, amb els diners recaptats, farà una venda i entregará la carn a entitats que donin suport a persones en risc d'exclusió a cases d'acollida, menjadors socials, parròquies, etc. En el cas que no tingueu cap relació amb aquest tipus d'entitats, cal que

ens ho comuniquem i nosaltres mateixos us indicarem quines estan localitzades a la vostra zona. D'aquesta manera podrem servir la carn que precisen i controlarem degudament el canal de distribució i la qualitat del menjar destinat a les persones necessitades.

**És important que ens indiqueu els kgs de carn que entregueu i a quina entitat,** per tal de que des del Gremi fem el màxim de difusió i d'aquesta manera aconseguir el ressó mediàtic més gran possible.

Des de el Gremi us donem les gràcies i us animem a que participeu en aquesta iniciativa que us permetrà d'ajudar durant més temps i a més persones desfavorides.

És important que ens indiqueu els kgs de carn que entregueu i a quina entitat, per tal de que des del Gremi fem el màxim de difusió i d'aquesta manera aconseguir el ressó mediàtic més gran possible.



# 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

