

# Tall

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

Núm. 128

REVISTA TRIMESTRAL  
OCTUBRE/DESEMBRE DE 2015

Publicació oficial de



## EL GREMI INFORMA



Èxit del Gremi a Degusta

## LA CUINA AL MÓN



La tradició bovina a França

## PANORAMA



La resolució de l'OMS, a debat





# 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



## Confiança

**E**l fantasma d'una nova crisi, aquest cop en referència a la carn en general, ens ataca de nou. Com ja recordareu, l'última, ja fa més d'una dècada i amb motiu de les vaques boges, ens va fer molt de mal. La resposta del sector va ser un canvi total en el control de la cria de vedelles i de la seva alimentació, que va experimentar un gir important, filtrant-se exhaustivament el que aquestes menjaven per tal d'evitar la transmissió d'una malaltia desastrosa per als éssers humans que en consumien la carn. Va néixer aleshores un concepte nou, la traçabilitat, mitjançant la qual si alguna vedella presenta un problema sanitari podem retrocedir a la cadena fins a trobar l'origen del mateix.

Afortunadament, la incidència d'aquesta malaltia (anomenada "encefalopatia espongiforme bovina") a la comunitat consumidora de carn ha estat insignificant, per no dir nul·la. L'eficiència dels departaments sanitaris, com també la col·laboració de criadors, escorxadors i carnisers, ha fet que el consum de carn tornés a ser completament normal i del tot segur, fent de la carn un dels productes alimentaris més consumits a tot l'hemisferi nord del planeta.

Ara se'ns presenta un nou problema. Sense ganes de fer mal a ningú, nosaltres els carnisers volem seguir venent carn roja i elaborada perquè, tot i les confuses notes de premsa de l'OMS, no creiem que el que venem pugui fer tant de mal als nostres clients. Ben al contrari, més aviat els aporta beneficis saludables. Jo vull



pensar que tot s'arreglarà com es va solucionar l'assumpte de les vaques boges. Segurament haurem de canviar algunes coses, millorar el nostre treball i producte i, sobretot, patir les conseqüències de la irresponsabilitat d'alguns comunicadors. Però hem de ser forts, estar convençuts de què ho superarem i de què tot tornarà a la normalitat ben aviat. Pel que fa al Gremi, continuarem treballant per a vosaltres amb una idea clara i en una sola direcció, defensant les bonances de la carn, tant de la roja com de l'elaborada, i ajudant-vos a ser cada cop millors carnisers i donar millor servei als vostres clients.

I, per cert, jo consumeixo carn roja diàriament des de fa molts anys i tinc el color perfecte. Bon Nadal!

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

## SUMARI

### 04 EL GREMI INFORMA

Notícies vinculades amb el Gremi

### 12 PANORAMA

Una mirada crítica al comunicat de la OMS sobre la carn vermella i processada

### 16 UNA MIRADA AL PASSAT

L'Arxiu Històric del Gremi de Carnissers de Barcelona

### 18 FUSTA I ACER

El Vicenç Mor ens recorda la importància de la carn en l'evolució humana

### 20 CARNISSERIES D'HONOR

Carnisseria Mònica Adell i Carns Cinta

### 22 TENDÈNCIES

Vedella Bencriada

### 24 CUINA DEL MÓN

La tradició bovina a França

### 26 ASSESSORIA JURÍDICA

Canvis del govern a la 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, 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

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

VAM GAUDIR DE VALENT AMB EL RETORN DE LA FIRA GASTRONÒMICA POPULAR

## La participació del Gremi a l'esdeveniment Degusta, tot un èxit de públic i acceptació

Ho podeu veure a les fotografies: els semblants dels membres de l'equip del Gremi de Carnissers, que participar -i van treballar de valent- a al 5è Festival Gastronòmic Barcelona Degusta 2015 ho deien tot. Es declaven molt contents i satisfets amb l'experiència, que es va emmarcar en l'aposta i el compromís per a la defensa del consum de carn i de la compra en carnisseries de proximitat.

Així, la seva presència a la fira, que va tenir lloc del 24 al 27 de setembre, va fer-los mereixedors de nombroses felicitacions, tant de l'organització com dels molts visitants

que van passar més d'un cop per l'stand C33 del Palau 1 de la Fira de Montjuïc per repetir i tastar nous productes.

Tanmateix s'han de calificar de gran èxit les 750 racions de vedella rostida que van oferir diumenge als visitants i que es van exhaurir en menys de 2 hores, i que es van sumar a les diferents degustacions d'hamburgueses de vedella i de xai, com també de plats elaborats, que l'entitat va servir al seu stand al llarg del cap de setmana.

Igualment, el Gremi va rebre l'agraïment del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP) per la col·laboració i gestió en les



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

Barbacoes Solidàries de Xai i Cabrit de Ramat Català, que van tenir lloc els dies 24, 25 i 26. Amb els diners recaptats es faran entregues de carn de xai per tal que persones sense

recursos puguin menjar-ne.

Com veieu, per a aquesta cinquena edició de la fira gastronòmica popular vam preparar un munt d'activitats en pro de la difusió del consum de carn, acti-



El Xavier Gallifa i el Vicenç Mor, parlant amb el Comissionat de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona.



Els alumnes de l'Escola de Hosteleria i Turisme de Barcelona EHTB, com sempre amb la millor disposició.



Barbacoes solidàries de xai i cabrit de ramat.



vitats que ens van tenir ben entretinguts i per als que vam encarregar un notable suport mediàtic i visual. Va ser un esforç més que considerable, però veient els resultats és evident que tornarem a dur-ho a terme en la propera convocatòria. Des d'aquí us convidem des de ja mateix a assistir-hi a la sisena edició, tan si va a la cinquena cita com si no ho va fer.

### VEDELLES A LA BURTZUNDI A DEGUSTA I AL CARRER

A les 12 de la nit del dissabte una vedella va començar a cuinar-se per a la seva degustació del diumenge següent a la 1 del migdia. És el temps que demana l'estil Burduntzi, un mètode de cocció que el Gremi ha contribuït a popularitzar mercès a aquesta activitat que, en aquesta ocasió, vam

organitzar a la Plaça de l'Univers, dintre del recinte de Degusta. En aquesta tasca ens van ajudar un cop més els alumnes de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona, als que agraïm el seu ajut i la seva increïble disposició.

Ja fora del marc estricte de Degusta, vam tornar a preparar dues noves Vedelles al Carrer. En aquest cas, l'inconfundible espectacle visual, olfatiu i, sobretot, gustatiu que suposa la cocció de les vedelles a l'estil Burtzundi va tenir lloc el dissabte 10 d'octubre a la Plaça Garrigó, al barri de Fabra i Puig. I a més vam repetir a l'Eix Comercial de les Corts a la Mostra de Comerç es va fer a l'c/ Joan Güell 20:00h. Un cop més els assistents van fruir de valent amb l'exquisit gust de la carn que vam coure durant 12 hores.



Des d'aquí agraïm moltíssim als agremiats i agremiades que van venir i van ajudar a tallar i repartir les racions de vedella que vam coure el diumenge 27.



## 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

## FORMACIÓ A MIDA DE LES NOSTRES NECESSITATS PROFESSIONALS

# Finalitza el completíssim curs dirigit a professionals de la carnisseria impartit per l'IRTA

Ja ha finalitzat el completíssim curs dirigit a carnisseres i carnisseres impartit per l'IRTA sota el títol genèric "Qualitat nutricional, sensorial i vida útil de la carn". El passat 30 de novembre es van entregar els diplomes als assistents a aquest curs dissenyat completament a mida de les necessitats professionals dels carnisseres.

El curs ha estat impartit per Ma Àngels Oliver, Doctora en veterinària i Directora del Programa de Qualitat de Producte, per Mauro Vitale, Doctor en Ciències dels aliments, i per Núria Panella-Riera, Doctora en tecnologia d'aliments. Tots ells excel·lents formadors que van comptar amb un alumnat atent, desitjós d'evolució en els seus coneixements per a transmetre la seva feina amb

més satisfacció, seguretat i confiança.

El curs es va dividir en quatre mòduls: 1) Qualitat nutricional en relació al sistema de producció, dieta dels animals i categoria comercial, 2) Tècniques d'envasament i millora de la vida útil de la carn, 3) La carn de xai: races i característiques del producte, i 4) Efecte de diferents mètodes de cocció sobre les característiques tecnològiques i sensorials de la carn. Va ser en acabar aquest darrer mòdul que es van lliurar els diplomes als assistents. Després de cada un dels mòduls es va realitzar una degustació en la que els cuiners col·laboradors, l'Albert Campoy i el Ramón Alcorisa, van permetre als assistents fer el tast sensorial de l'après per via teòrica.



A dalt, l'entrega de diplomes del passat dia 30 de novembre. A baix, els cuiners col·laboradors del Gremi, l'Albert Campoy i el Ramón Alcorisa, que en cada mòdul han ajudat a fer el tast sensorial.



## TECNOLOGIA I ELABORACIÓ: DUES VIES DE PROMOCIÓ PER A LES CARNISSERIES

# Els cursos d'Elaborats de Nadal i de Xarxes Socials aplicades a Carnisseries, èxits formatius del Gremi

Ens complau anunciar l'èxit d'assistència i interès de dos cursos impartits pel Gremi de Carnissers aquests darrers mesos. D'una banda, el 28 de setembre va tenir lloc el Curs de Xarxes socials aplicades a la Carnisseria i, d'altra, el Curs d'Elaborats de Nadal.

Al primer es va incidir en les possibilitats de les xarxes socials gratuïtes com a via per a promocionar el teu establiment. Temes com els tipus de continguts en funció del públic, campanyes i concursos, freqüència i programació de publicacions o whatsapp com a eina de relació entre

clients van atreure vivament l'interès dels assistents. En aquest sentit, aprofitem per a recordar-vos que a més del correu electrònic volem comunicar-nos amb els agremiats per whatsapp i així mantenir una informació més pràctica i constant. Farem difusions, però sense generar estrictament grups, el que vol dir que les possibles respostes només les rebria el Gremi.

Quant al Curs d'Elaborats de Nadal amb les millors presentacions d'elaborats per oferir als clients, inicialment només hi havia una data programada, que era el 16/11, però degut a l'interès dels agremiats vam haver d'obrir una segona i tercera data... i

amb aforament complet tots els dies!!! Això dona mesura de la impressionant reacció dels agremiats, que ens omple de satisfacció i ens anima a continuar per aquesta via.

Els cursos van estar impartits per la Mònica Adell, de Carnisseria Mònica Adell (dilluns 16/11/2015 i dimecres

2/12/2015) i per la Yolanda Casternado, de Carns Cinta (dilluns 23/11/2015). Indicar-vos que aquest curs és precisament l'origen de les elaboracions que presentem aquest mes a la nostra secció de Recettes, "signades" per les nostres dues Carnissers d'Honor d'aquest número de Tall.



Fins a tres dies vam impartir el Curs d'Elaborats de Nadal: tot un èxit!





# 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

