Tall

N.153 • GENER - MARÇ 2022

PUBLICACIÓ OFICIAL DEL
CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES



Subvencions per a pimes, digitalitza el teu negoci!



Singular Shop

Disseny i interiorisme
Reforma integral de locals comercials
Fabricació de vitrines frigorífiques a mida
Muntatge d'instal·lacions frigorífiques

Contacte comercial
T. 93 546 81 11
info@singularshop.es
www.singularshop.es
Segueix-nos



Negocis singulars que marquen
la diferència

Alimentaria
4 - 7 ABRIL 2022
BARCELONA - RECINTE GRAN VIA
PAVELLÓ P3 - CARRER D - STAND D425

Tall
N.153
GENER-MARÇ 2022

Sumari

4 Què fem al Gremi
14 Formació és futur
16 Mirant al futur: Patricia Gálvez i David Soto
18 Kit Digital
22 Barbacoes Capítol 1: Algunes idees i reflexions
24 Armaris de maduració: Al seu punt
26 Què cal saber sobre els ous
28 Benestar Animal sota la marca CARNROSADA®
30 Claus per etiquetar correctament
32 Ens assessorem!
34 Novetats en materials d'envasos i embalatges
36 El món del pernil ibèric
38 També t'interessa
42 Elaborem
46 Venda i traspàs

La propietat de la revista Tall pertany al Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Província i les tasques d'edició executiva són desenvolupades per l'empresa IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

Coordinadora: **Elena Carrasco**
C/ Comte Borrell 190, 08029 Barcelona
Tel: 93 323 40 19 - 601 317 744
info@gremicarnissers.com
www.gremicarnissers.com
Horari: **9 a 14 i 16 a 19 h.**

IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.
Redacció: **Sonia Baños Guirado**
(tall@ideaseditoriales.com)
publicaciones@ideaseditoriales.com
C/ Tarragona 84-90, 1º 8ª, 08015 Barcelona
Tel: 93 423 84 04

Imprimeix: **Impremta Pagès**
Dipòsit legal: **B-4.329-89**



XAVIER GALLIFA
President del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques

La última

Aquesta serà, segurament per mi, l'editorial més difícil d'ença que vaig escriure la primera ara farà ja 25 anys. He decidit, aquest any que acaba el meu quart mandat de president del Gremi de Carnisseres de Barcelona, no tornar-me a presentar a la reelecció del càrrec de president.

No posaré excuses arbitràries com la dels motius personals, encara que existeixen. La veritat és que estic esgotat. Setze anys de president i quatre de vicepresident esgoten a qualsevol sobretot, si et prens el càrrec de debò. Ho he fet el millor que he pogut, sempre pensant en el millor pel Gremi i per un ofici que tant estimo.

He passat moments fantàstics que he gaudit d'allò més, rodejat de persones increïbles de les quals he après moltíssim i que no oblidaré mai. També he tingut nits sense dormir i mal de caps, com és natural quan tens un càrrec de responsabilitat, però he sabut sortir-me'n bé, sempre amb una lliçó apresa.

També penso amb aquesta decisió, que no és bo per un gremi que el seu president sigui etern. Cal sang nova i idees revolucionàries que continuïn conduint el Gremi pel bon Camí i a fins dalt de tot del cim. Encara hi ha molta feina per fer. Cal un Gremi fort, unit i ben capitanejat per tal de sortir airosos davant de totes i cada una de les dificultats que es presentin i amenacen el present o el futur del nostre ofici.

Vull desitjar el millor, tota la sort del món i el meu suport incondicional al nou president i la Nova Junta, segur que guiaran el Gremi amb el cor tal com jo ho he fet.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

Els carnissers xarcuters de Catalunya estarem a l'Alimentària

Els dies 4, 5, 6 i 7 d'abril els 5 Gremis que conformem Carnissers Xarcuters Catalunya us esperem a la Fira Alimentaria 2022, una gran plataforma de negocis pel sector carni.



Els dies 4, 5, 6 i 7 d'abril els 5 Gremis que conformem Carnissers Xarcuters Catalunya us esperem a la Fira Alimentaria 2022 a Barcelona, una gran plataforma internacional de negocis pel sector carni.

El nostre estand, situat al pavelló 3 a la zona d'Intercarn, serà un lloc de trobades, xerrades, i benvinguda per a tots els carnissers i carnisseres, xarcuters i xarcuteres, cansaladers i pollaires de Catalunya que ens volgueu venir a visitar.

Per aquesta nova edició d'Alimentaria hem organitzat diferents tallers que impartiran professionals del sector reconegudes internacionalment. Al tancament d'aquesta revista ja tenim confirmada la participació de la Yolanda i la Cinta Casternado, de la Neus Sala, de l'Olga Arroyo i de l'Ana Paris. Cadascuna d'elles oferirà propostes de talls i elaboracions amb diferents carns. Presentacions que faran que les vitrines llueixin i cridin l'atenció dels clients i us ajudin a diferenciar-vos de la competència dels grans operadors.

Intercarn a Alimentaria és un dels salons més rellevants a Europa on la innovació i les oportunitats de negoci són els seus punts forts.

Des del Gremi us animem al fet que introduïu aquestes presentacions als vostres negocis per donar un valor afegit al producte, oferint noves oportunitats a les peces i evitant el desaprofitament alimentari.

A més d'aquests tallers en directe també podrem gaudir tots plegats de presentacions de nous productes, de diferents xerrades molt interessants pel nostre ofici... així com d'un espai d'entrevistes que s'oferiran en directe a les nostres xarxes. Si algú de vosaltres vol que l'entrevistem, pot contactar amb el Gremi.

ON TROBAR-NOS

Ens trobareu al pabelló Intercarn
Nivell 0 - Estand B500
Tenim a la vostra disposició entrades
Preu: 10 € IVA inclós

Convocatòria d'eleccions per la Junta del Gremi de Carnissers de Barcelona

En atenció a la finalització del mandat de l'actual Junta Directiva, aquesta ha acordat la convocatòria d'eleccions.

Complint amb el que disposen els articles 59 i 60 dels nostres Estatuts, en els quals s'especifica com s'haurà d'efectuar l'elecció de la nova Junta de govern del Gremi, els transcrivim el redactat dels mateixos a efectes de presentació de candidatures.

ARTICLE 59

Els càrrecs de president, vicepresident, secretari, vicesecretari, tresorer i vocals del Gremi, seran coberts mitjançant sufragi directe, lliure i secret per i entre els seus membres, d'acord amb allò que assenyalen els presents Estatuts i prèvia presentació de candidatures tancades en les quals figuraran designats els càrrecs a ocupar per cada candidat".

ARTICLE 60

Ocuparan els càrrecs esmentats en l'article anterior els afiliats que integrin la candidatura tancada i amb designació de càrrecs que en cada elecció obtinguin la majoria de vots vàlids".

Reunida la Junta Directiva, en sessió celebrada el dia 14 de febrer , es va aprovar el calendari electoral amb vista a la renovació dels càrrecs de president, vicepresident, secretari, tresorer i els vocals, i és el següent:

De l'1 al 21 de març del 2022 es van presentar les candidatures tancades de membres amb expressió dels càrrecs:

- ✓ President/a
- ✓ Vicepresident/a
- ✓ Secretari/ària
- ✓ Tresorer/a
- ✓ Vocals.

Les votacions seran el DILLUNS 2 DE MAIG DEL 2022



Servei integral **per al professional de la carn**

Mescles d'espècies i preparats • Marinades • Ingredients i additius • Estris • Equipament professional • Petita maquinària...

C/ Potosí, 28-30 – 08030 Barcelona. Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)
Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14 h. Aparcament per als nostres clients
Tel: 93 360 09 70 pratsnadal@pratsnadal.com www.pratsnadal.com

Fomentem i facilitem la reducció d'envasos de plàstic d'un sol ús

Des del Gremi fa molt de temps que volem potenciar la reducció de plàstics d'un sol ús. El nostre objectiu és, amb la vostra col·laboració, reduir al màxim el plàstic als nostres comerços per tal d'aportar el nostre granet de sorra per la cura del medi ambient. Per això, donem suport a l'ús d'elements reciclables i reciclats i d'altres envasos reutilitzables.



En els últims anys, el consum de plàstic ha crescut de forma exponencial i sota l'argument del servei, la protecció i la higiene, molts elements plàstics tenen una vida molt curta. Nosaltres com a Gremi creiem que hem de regirar aquesta situació i encaminar-nos cap a altres opcions més sostenibles.

Amb aquest objectiu, volem que estigueu al dia de tot el que es pot fer des dels vostres establiments per garantir la seguretat alimentària a l'hora que ens adaptem a les noves propostes per contribuir d'una manera activa en millorar el medi ambient.

És el moment de fer un pas endavant i apostar per alternatives més sostenibles i més respectuoses amb el medi ambient i amb la nostra salut.

CAMPANYA AMB QUÈ US PODEM SERVIR

Des de l'any 2020 hem decidit prendre partit i emprendre accions per reduir els envasos d'un sol ús. No es tracta de lluitar contra el plàstic, sinó contra l'ús desmesurat que en fem d'ell perquè no afecta només al medi ambient sinó a la nostra salut. La Campanya "Amb què us podem servir?" (de la que ja us vam parlar a TALL 147 i teniu informació al web) intenta conscienciar-nos sobre les diferents opcions que tenim per servir als nostres clients com pot ser el paper, la bossa de reutilitzable o compostable..., és a dir, escollir materials amb menor impacte que li aporten al comerç un valor afegit.

Des del Gremi tenim clar que el nostre paper és protagonista i que és des dels nostres establiments, de barri, des d'on es pot incidir de forma directa en els hàbits de consum de la ciutadania empoderant-la per consumir de manera diferent, sense perdre qualitat, confiança ni comoditat, i amb la satisfacció d'estar contribuint al bé comú.

AMB EL TEU ENVÀS, NOVA INICIATIVA

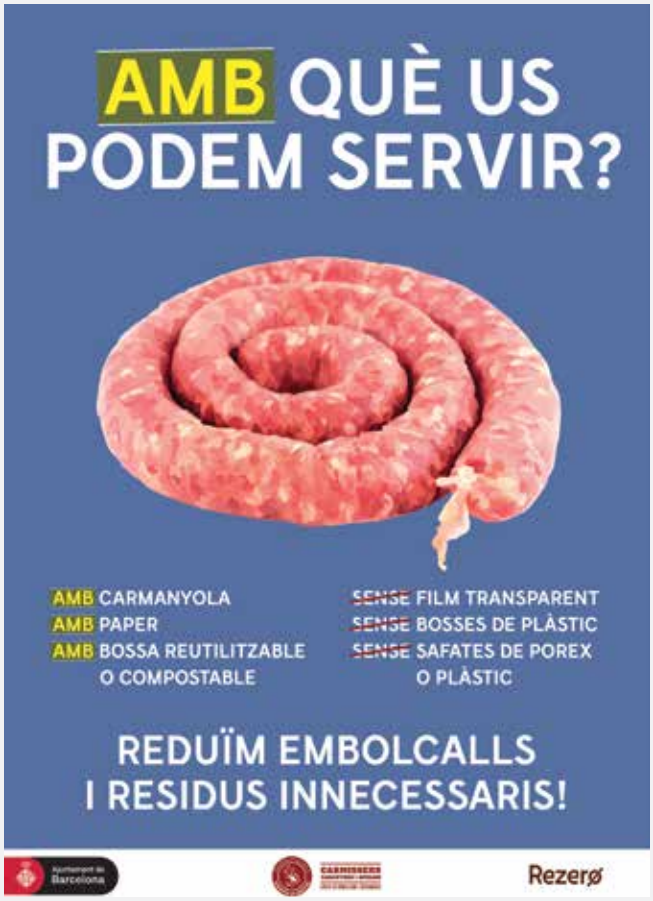
Una altra iniciativa a la qual ens sumem és la campanya "Amb el teu envàs" que promou l'ús d'envasos reutilitzables que portin els mateixos clients als nostres establiments. De fet, al mes de novembre vam signar un acord entre diferents entitats per donar resposta, per primer cop, a les persones que des de fa un temps demanen poder comprar sense endur-se'n envasos de plàstic d'un sol ús a casa.

PROTOCOL PER LA REUTILITZACIÓ

D'aquesta iniciativa ha nascut un Protocol per la Reutilització que suposa una mirada de futur que farà canviar, sens dubte, la manera de consumir producte fresc i que dona resposta a una necessitat creixent de fer les compres habituals sense generar residus. En el cas del nostre Gremi, aquest Protocol ens dona suport per explicar als nostres clients els avantatges de portar l'envàs de casa.

A l'hora d'acceptar els envasos que portin els nostres clients de casa seva hem de tenir clars alguns aspectes:

✓ Es permetrà i promocionarà la compra dels nostres productes en els envasos portats pels nostres clients sempre que siguin de material per ús alimentari i fàcils de netejar, i estiguin nets, esbandits, eixuts i lliures d'esquerdes, taques, impureses i òxid. També hauran de disposar de tapa o un altre mecanisme de tancament.





A la nostra web trobareu molt material per poder compartir amb els vostres clients tant a xarxes socials com a la vostra botiga. Aquest, per exemple, informa sobre com ha de ser l'envàs per fer servir a l'hora de comprar.

✓ Teniu el dret de rebutjar els envasos que no compleixin les condicions d'higiene adequades per garantir la seguretat del producte.

✓ També heu de tenir en compte que teniu l'obligació d'habilitar les balances perquè tinguin la funció de tarar els envasos per descomptar-ne el pes.

✓ Per qüestions de comoditat, podrem preparar i pesar el producte fresc sobre un paper alimentari i després introduir-lo a l'envàs que porti el client.

Des del Gremi us animem a sumar-vos a totes aquestes iniciatives i caminar tots junts cap a un comerç més sostenible amb el medi ambient.

Al nostre web podreu trobar material de comunicació per fer servir en els vostres establiments i compartir a les vostres xarxes socials També teniu dos pòsters encartats a la revista de la campanya "Amb el teu envàs" per comunicar als vostres clients que poden portar el seu envàs reutilitzable de casa.

Felicitem els guanyadors del Concurs nacional de botifarra d'ou 2022

Des el Gremi felicitem a tots els guanyadors del 7è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou i en especial als nostres agremiats Carlos Tarazaga de Los Extremeños, que va endur-se el segon premi en la Categoria de Millor Botifarra d'Ou Singular i a la Laia Valls Vila de Can Valls, que va rebre una menció especial de jurat.



El passat dijous 17 de febrer es van fer públics els guanyadors de la 7a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana. Un certamen que té com a objectiu reforçar els valors dels productes artesanals i del comerç de proximitat i millorar la qualitat d'uns dels productes més tradicionals a casa nostra.

Aquesta edició del concurs organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre, i que compta amb el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters s'han presentat 71 botifarres d'ou i 7 farcits de carnaval. S'han premiat dos tipus de botifarres. Per una banda, la "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional", a la que es van presentar 41 botifarres; i la "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular", que va rebre 30 participacions. Volem destacar que en aquesta ocasió s'ha batut el rècord de participació i ha estat l'edició on més diversitat territorial hi ha hagut. Els guanyadors han estat:

✓ Enric Rosell de Ca l'Estevet d'Ordal; Millor Botifarra d'Ou Tradicional.
✓ Francesc Colom de Carnisseria Colom-Vila; Millor Botifarra Singular.
✓ Xavi Bou de Xarcuteries Bosch; Millor Farcit de Carnaval.



Inscripcions obertes pel V Concurs nacional de Llonganissa Tradicional

Un any més la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn, celebra el V Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional.

Es tracta d'un Concurs que es porta a terme amb l'objectiu de promocionar, fomentar i difondre els oficis relacionats amb la carn i els productes carnis.

Aquest any, l'organització ha fet un esforç important per tal d'ordenar totes les tipologies de llonganisses que s'elaboren a tot Catalunya per tal que totes poguessin accedir al concurs. De fet, s'han fet algunes modificacions a les bases del concurs per millorar la definició de cadascuna de les especialitats.

Els participants al concurs, s'hauran d'inscriure prèviament al formulari que es troba a la web del concurs abans del 12 de maig.

APUNTA'T A L'ÈXIT DE CARNS.CAT

Ara Impacta Group, t'ajuda a pujar el teu comerç a carns.cat!



Des d'Impacta Group t'assessorem de totes les subvencions per la digitalització del teu comerç. És el moment d'aprofitar les ajudes d'Europa, amb el fons Next Generation, de la Generalitat i de l'Ajuntament.

T'ajudarem a configurar la botiga, pujar els productes, i a tot el que faci falta per tenir a carns.cat el teu comerç digital.

Carns.cat és una iniciativa del Gremi de Carnissers de Barcelona, premiada amb el Reconeixement Telefónica a la digitalització com a estratègia de competitivitat. Premis organitzats per PIMEC.



Amb el suport de:

CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

678 967 349

En defensa pròpia

Des del sector carni-ramader reclamem que es doni a conèixer el valor de la ramaderia i la producció càrnia per a tota la població i acabar amb informacions malintencionades que el que fan és tirar per terra el prestigi d'un sector que aporta innumerables beneficis econòmics i socials.



Reunió dels representants de dotze entitats del sector carni amb la consellera Teresa Jordà al Departament d'Acció Climàtica, Alimentària i Agenda Rural.

Dotze associacions que formen part del sector carni-ramader portem molts mesos d'intenses reunions treballant plegats, des de productors fins a venda al detall, per aconseguir que es valori el nostre sector. D'aquestes reunions hem arribat a grans acords que volem portar al Parlament de Catalunya per tal que se'ns doni veu i poder regirar la imatge que s'està donant de nosaltres.

Creiem que cal informar degudament a la ciutadania de la realitat actual i dels beneficis econòmics i socials que aporta el sector carni-ramader. Per tot això i en defensa pròpia volem que:

✓ El Parlament de Catalunya demani a la CCMA (Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals) que es **doni a conèixer el valor del sector carni-ramader**.
✓ Demanem **la creació d'un programa de televisió setmanal sobre el nostre sector**, en el qual s'exposi els avenços de la ramaderia i els esforços que porta a terme per ser cada dia més eficient i sostenible.
✓ Demanem **impulsar una assignatura a les escoles** sobre alimentació i producció alimentària.
✓ Demanem que **es faci valdre la dieta mediterrània**, i que s'alerti sobre el perill que representa la reducció de la carn en els menús escolars per als infants.

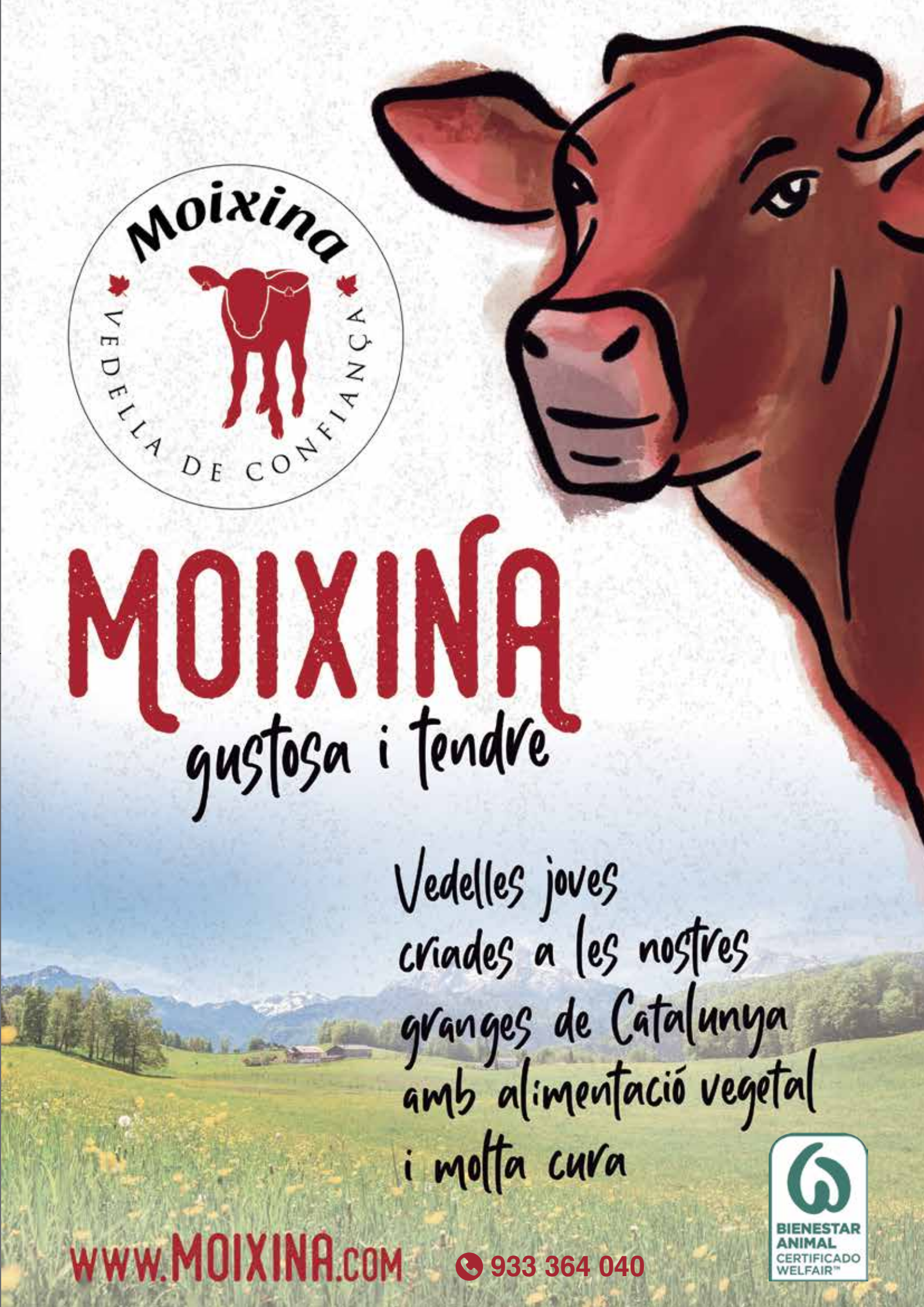
Creiem que totes aquestes eines són necessàries per explicar que el sector agroalimentari és el primer de l'economia catalana i un dels exportadors més dinàmics, el volum i el valor de les seves exportacions creixen any rere any. De fet, el 2019, les exportacions agroalimentàries van suposar 10.677 milions d'euros, un 21,3% respecte a Espanya.

A més, la indústria càrnia és el principal sector agroalimentari de Catalunya amb un volum de negoci de 8.452 milions d'euros i proporciona ocupació a 33.816 persones.

CONSUM DE CARN I SALUT

A part dels grans beneficis que li reporta a la nostra economia el sector ramader-carni, no podem oblidar els seus grans beneficis socials i per a la salut. De fet, el sector carni-ramader, actualment a Catalunya està a l'avantguarda dels avenços mediambientals, de bioseguretat i de benestar animal.

Pel que fa a la salut, s'ha d'explicar que els humans estem adaptats biològicament a una dieta que inclou la carn i té una funció essencial. De fet, alguns nutrients presents en la carn no es poden obtenir d'aliments d'origen vegetal. La carn és una font ideal de diverses vitamines, minerals com el ferro i el zinc i micronutrients essencials que són fàcilment absorbibles per l'organisme. Una porció de carn vermella de 100 gr. proporciona al voltant d'un 25% de la quantitat diària recomanada (CDR) de vitamines B2, B3, B5, B6 i dues terceres parts de la CDR de vitamina B12. Les dietes baixes en aliments d'origen animal poden derivar en diferents deficiències nutricionals i suposar riscos per al correcte desenvolupament cerebral i del sistema reproductor. La carn és l'única font de Vitamina B12 i els aliments d'origen vegetal no en tenen pràcticament cap. Hi ha aliments d'origen vegetal que sovint se citen com a font de B12, però aquests productes no contenen la forma de B12 activa apta per a l'organisme humà, sinó que contenen corrinoides o anàlegs de B12, que són suficients per al creixement bacterià però no per les funcions del nostre metabolisme.


Moixina
VEDELLA DE CONFIANÇA
MOIXINA
gustosa i tendre
Vedelles joves
criades a les nostres
granges de Catalunya
amb alimentació vegetal
i molta cura
BIENESTAR
ANIMAL
CERTIFICADO
WELFAIR™
WWW.MOIXINA.COM
933 364 040

Jornades informatives a Instituts de Terrassa i Sabadell

Els dimecres 23 de febrer vam visitar els Instituts Montserrat Roig de Terrassa i Agustí Serra de Sabadell per fer unes sessions informatives als alumnes de Grau Mig de Comerç explicant la nostra experiència com a sector.



Durant aquestes visites als Instituts vam fer tres sessions d'una hora cadascuna on vam intercalar les explicacions que anàvem donant nosaltres sobre el nostre ofici, amb vídeos que mostraven experiències de professionals del sector.



L'objectiu d'aquestes jornades formatives és la de donar a conèixer la nostra professió per tal d'animar als estudiants perquè vulguin ser els professionals del futur.

Des d'aquí volem donar les gràcies a la direcció dels Instituts que vam visitar i als docents que van fer possible que aquestes sessions informatives es poguessin dur a terme. La gestió i l'organització va ser excel·lent i en tot moment ens vam sentir molt còmodes tot i estar davant d'un gran nombre d'adolescents. Hem de destacar que en tot moment els alumnes van mostrar un gran interès i van prestar molta atenció a totes les explicacions que anàvem donant. Realment, vam sortir de totes les sessions amb molt bones sensacions i amb un gran sentiment d'esperança cap al futur del nostre sector.

Des del Gremi ja s'estan fent les gestions pertinents per continuar fent aquestes jornades informatives a més Instituts i poder transmetre així als més joves l'amor per l'ofici.

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



CROQUETAS, CANELONES Y MOUSSAKA



HERRAMIENTAS PARA QUE NOS ENCUENTREN EN INTERNET



BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESO



ELABORACIONES CON AVES Y CONEJO



ESPECIAL BARBACOAS



HAMBURGUESAS Y ROLL MEATS



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



ESPECIAL NAVIDAD



ELABORACIONES DE PRIMAVERA - ST. JORDI



WRAPS, FAJITAS Y EMPANADILLAS A BAJA TEMPERATURA



NUEVOS SABORES Y COLORES

MIRA TOTS ELS CURSOS A GREMICARNISSERS.CLASSONLIVE.COM

EL GREMI T'OFEREIX CURSOS ONLINE

- Impartits per professionals del teu sector.
- Són gravacions de cursos presencials que podeu veure quan vulgueu.
- Aprendreu a fer elaborats amb els quals incrementareu les vostes vendes.
- Trobareu formació sobre normativa obligatòria com l'etiquetatge i fitxes tècniques.
- El Gremi també us forma sobre màrqueting digital, perquè impulseu el vostre negoci amb eines senzilles i clares.

Tots els agremiats i agremiades teniu un codi de descompte en cursos formatius. Aprofiteu-lo!

Teniu tots els cursos a
https://gremicarnissers.classonlive.com/catalogo

Vols més informació? envia'ns un correu electrònic a **info@gremicarnissers.com** o truca'ns al **601 317 74**.

Establiment agremiat · Garantia de qualitat

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Curs de Barbacoes amb la Yolanda i la Cinta Casternado

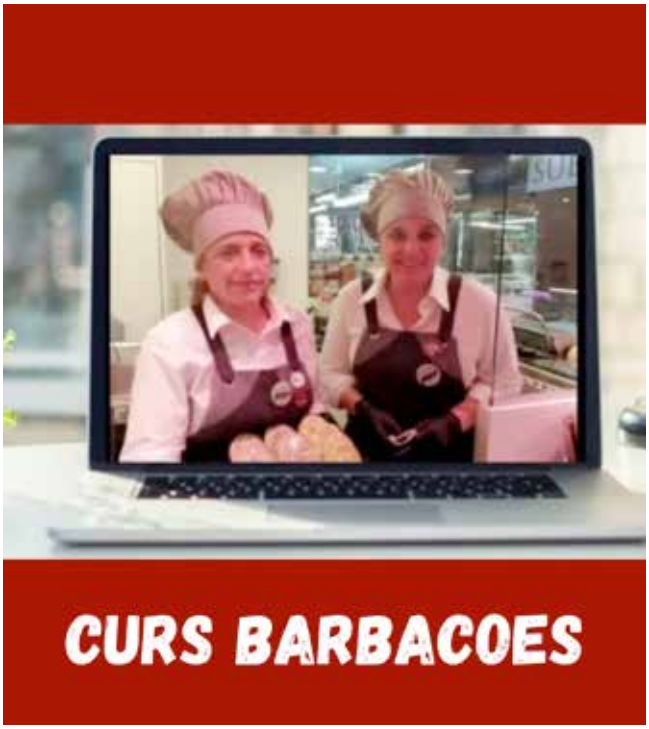
Formació basada en les barbacoes arreu del món.

Les mil i una broquetes, adobs i marinats propis, aprofitament de peces i talls alternatius.

Durant aquest curs Yolanda i Cinta Casternado, presentaran una gran diversitat de broquetes des d'una perspectiva d'aprofitament de peces, així com talls de carn alternatius per fer a la barbacoa.

Una altra línia de presentació seran adobs i marinats propis per condimentar les diferents carns.

Aquest curs tindrà lloc a l'aula del Gremi el **pròxim 11 d'abril de 16:00 a 19:00**, places limitades.



PLACES LIMITADES PELS DOS CURSOS.
RESERVA JA LA TEVA!
ELS DOS CURSOS ELS PODEU VEURE ON-LINE EN DIRECTE O EN QUALSEVOL ALTRE MOMENT EN DIFERIT

Curs de cuina al buit especial per a Carnisseries i Xarcuteries

Us fem un recordatori del próxim curs que **tindrà lloc els dies 28 i 29 de març de 16:00 a 20:00** sobre Cuina al buit especial per a Carnisseries i Xarcuteries. El curs estarà impartit per **Juan Miguel Agüera**, xef formador expert en Cuina al Buit i director tècnic de tecHORECA GastroFormació. Aquest taller s'impartirà en dues sessions de 4 hores.

El curs constarà de dos mòduls:

MÒDUL TEÒRIC

1. Equips i maquinària
- Forns mixtos, com i quan utilitzar-lo
- Sous vide: com i quan utilitzar-lo
- Envasadores al buit: tipus, com utilitzar-les i tipus d'envasos

2. Aliments cuinats al buit
3. Pasteurització i esterilització
4. Processos després de la cocció
5. Vida útil
6. Fitxes tècniques

MÒDUL PRÀCTIC

- Garrí segovià
- Braó rostit
- Espatlla o cuixa de cabrit
- Galta de vedella, al Pedro Ximénez
- Wok de secret ibèric al teriyaki
- Costelles de porc BBQ
- Pulled pork
- Pollastre a l'ast
- Patates panaderes
- Mini patates aromatitzades
- Patates graten
- Minestra de verdures

GRAEF.



La talladora dels professionals més exigents

www.cortadorasgraef.com

ZERMAT

Importació i servei postvenda

www.zermat.es



JOVES CARNISSERS: Patricia Gálvez i David Soto

Aquest número parlem amb dos joves carnissers que han aprés a estimar el món de la carn gràcies a la seva família. La Patricia Gálvez i el David Soto són un exemple de noves generacions de carnissers que continuen la saga familiar.

PATRICIA GÁLVEZ PEÑALVER
CÁRNICAS MERCHE - CASTELLAR DEL VALLÈS

La Patrícia, igual que la serva germana Mª Àngels, estima aquest ofici des d'abans de néixer "quan hi era a la panxa de la meva mare, els meus pares ja em van contagiar l'amor per la carnisseria". Des de sempre, tota la família, ha estat molt involucrada en un negoci que els hi ha donat moltes alegries. "M'encanta ser carnissera perquè és un negoci molt familiar. A casa nostra sempre estem tots junts: el meu pare, la meva mare, la meva germana i jo. Lluitem tots alhora per fer créixer un negoci que ens omple d'orgull".

La Patrícia estima l'ofici des d'abans de néixer i sempre, ella i la seva germana, han estat molt involucrades en el negoci familiar.

A la Patrícia li agrada veure com ha evolucionat el sector "ja no només venem carn i botifarres sinó que tenim el nostre taulell ple d'elaborats que fem nosaltres mateixos. És un orgull saber que tot el que tens exposat ho has fet tu, que saps com ho has fet i quins són els ingredients. A més, quan la gent ve i et diu que li ha agradat aquell nou elaborat que ha comprat, això ja és meravellós". La Patrícia s'emociona quan hi ha gent que els hi diu que més que carnissers semblen pastissers per tot el que fan amb la carn.

La Patrícia li dona molta importància a les xarxes socials i a les eines digitals pel creixement del seu negoci. "Estem enganxats als mòbils, tots, i això ho hem d'aprofitar. Nosaltres a casa nostra ja treballem les xarxes socials des de fa molt de temps i la veritat és que tenim molt d'èxit. A la nostra clientela els hi encanta veure el que tenim preparat per a ells, les nostres ofertes i els hi agrada molt participar en els sortejos que fem regularment".

La Patrícia creu que per garantir el futur del sector és important apropar-se i informar a la gent més jove perquè es puguin formar per treballar en una professió molt enriquidora. "S'ha de parlar amb els joves i anar als instituts per compartir amb ells que ser carnisser, xarcuter o pollaire és una professió sense atur i que, amb ganes i motivació, no els hi faltarà la feina mai. Ens falten professionals joves que vulguin continuar valorant i aprenent el nostre ofici".

DAVID SOTO AGUILERA - BON TALL MERCAT DE COLLBLANC, HOSPITALET DE LL.

El David, encara que ell no fos conscient portava el món de la carnisseria a la sang. Tot i que quan era adolescent no volia parlar de dedicar-se a continuar amb el negoci familiar, ja de ben petit jugava amb la seva germana a fer elaborats amb diferents formes i colors amb estris culinaris per ensenyar-li als pares quan tornessin de la feina. "Durant l'adolescència i bona part de l'adultesa, no volia sentir a parlar res que tingués a veure amb la carn. Mentrestant, els meus pares em deien que era una bona oportunitat per aprendre un ofici, encara que en un futur no volgués dedicar-me, almenys si l'aprenia podria endinsar-me en el món laboral i conèixer el sector sense jutjar-lo"

Durant molt de temps el David tenia altres motivacions com ara la música, un món amb el qual li era molt difícil guanyar-se la vida. Així que va decidir, amb l'esforç i dedicació que havia posat la seva família en el negoci, quedar-se amb la carnisseria dels seus pares i combinar així les seves dues passions: la música i, ara ja sí, la carn.

El David valora per sobre de tot la formació adquirida en aquest sector per part dels seus pares. Per ell, és tot un regal que no quedarà en l'oblit. El que més aprecia del seu ofici són els aprenentatges que li aporta la gent de barri i ara les noves generacions que el desafien constantment amb nous gustos i nous costums que el que fan és motivar-lo per formar-se contínuament. De la seva relació amb la clientela el David creu que, "el punt essencial en la relació amb els meus clients consisteix a informar amb la rigorositat més gran possible perquè el client/a compri amb consciència, pregunti i no es conformi amb la segona opció". Pel David la diversitat que dona la seva feina com a emprenedor no té preu, fet que li ha fet conèixer-se i donar-se a conèixer.

Mirant al futur, el David creu que hi ha un problema especialment greu amb els missatges que s'estan enviant des dels mitjans de comunicació. "Com a sector, necessitem un suport mediàtic de conscienciació important perquè s'està fent molt ressò de tot un seguit de missatges negatius sobre el sector carni i això és un problema greu."

Per altra banda, "Introduir noves tecnologies, fer servir les xarxes socials i digitalitzar els nostres establiments forma part de l'adaptació als nous models de consum i dona accés a complaure el client d'una manera més eficient". El David té web i xarxes socials des de fa un parell d'anys i "la veritat és que hem fet un salt qualitatiu important".

El David ha sabut combinar les seves dues grans passions, per una banda, la música i per una altra el seu treball de carnisser.



Jornades Informatives sobre el Kit Digital



Com ja us vam explicar a la revista TALL 152, el Kit Digital són subvencions europees provinents del fons Next Generation, per la implantació de solucions digitals, que van dels 2.000 € als 12.000 €. Des del Gremi hem volgut organitzar unes jornades informatives per explicar amb detall en què consisteix el Kit Digital i com us podeu beneficiar d'ell. Per això, hem comptat amb l'ajuda d'algunes empreses col·laboradores que es van donar d'alta per ser Agents Digitalitzadors, condició indispensable perquè pugueu sol·licitar els bons.

La primera jornada on-line va tenir lloc el dimecres 16 de febrer a les 16:00 h., en aquesta ocasió va participar l'empresa OSSISTEMES que va oferir els seus programes de gestió de clients, gestió de processos, ciberseguretat, lloc web i comerç on-line; també vam comptar amb la presència de l'Úrsula i la Gemma de la carnisseria CASA MATÓ que ens van mostrar els avantatges del DIAPIC Digitalització APPCC Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics, de l'empresa COMPRALIA.

La segona jornada va tenir lloc el dilluns 21 de febrer a les 16:00 i vam comptar amb la participació de l'empresa Impacta Group (l'agència de comunicació del Gremi) que ens van explicar que ens poden ajudar en la creació de lloc web, en el disseny i gestió de botigues on-line i en la gestió professional de les vostres xarxes socials. També va estar present AGAR que ens va parlar amb detall de la seva Eina digital d'anàlisi de negoci.

Si no vau poder assistir a aquestes jornades informatives, podeu veure la gravació en diferit al web del Gremi. I, si teniu qualsevol pregunta que fer-nos a nosaltres o als agents digitalitzadors que van formar part d'aquestes sessions, no dubteu en posar-vos en contacte amb nosaltres i els traslladarem les vostres inquietuds.

Us recordem que la primera convocatòria per gaudir de les subvencions del Kit Digital van obrir-se el 15 de març fins al 15 de setembre o fins que el pressupost quedi exhaurit. Les sol·licituds s'atendran per ordre d'arribada, per concurrència no competitiva. Aquesta primera convocatòria és per empreses d'entre 10 i 40 treballadors i l'import del bo digital serà de 12.000 € que es podrà bescanviar per diferents opcions de digitalització. Us informem també que les empreses d'entre 3 i 9 empleats tindreu un bo de 6.000 € i de 2.000 € les de menys de 3 (autònoms inclosos).

No perdeu aquesta oportunitat! Digitalitzeu el vostre negoci!

Aprofita aquestes subvencions del fons Next Generation i digitalitza la teva empresa.

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

MILLORA EL TEU NEGOCI AMB IMPACTA GROUP

SOM L'AGÈNCIA DE COMUNICACIÓ DEL GREMI



- Assessorament I gestió de xarxes socials
- Creació de pàgines web i botiga on line
- Actualització d'imatge i disseny gràfic
- Gabinet de premsa y publicitat

Assessorat amb Impacta Group de les subvencions d'Europa Next Generation, de la Generalitat i de l'Ajuntament per la digitalització del comerç.

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

678 967 349

OS Sistemes, Agent Digitalitzador!

Des d'OS sistemes hem realitzat les gestions per certificar la nostra adhesió al programa Kit Digital com a Agents Digitalitzadors. Només les empreses certificades podran dur a terme la implementació de solucions. Vosaltres haureu d'escollir les solucions que necessiteu i l'Agent Digitalitzador, aleshores l'agent digitalitzador us farà una proposta econòmica que, en cas d'acceptar-la serà traslladada al gestor dels fons europeus. Nosaltres hem habilitat les eines i el personal per fer més senzilla tota la gestió administrativa.

Per potenciar al màxim els punts febles detectats en les petites empreses, hi ha 10 categories subvencionables (consultar al web www.acelerapyme.gob.es), nosaltres comercialitzem 5 solucions: Presència a internet, Comerç electrònic, Gestió de clients, Gestió de processos i Ciberseguretat. Cada categoria té una aportació econòmica definida o un màxim import subvencionable, si el projecte supera aquest import o els impostos derivats de la inversió (I.V.A.), sempre aniran a càrrec del client, és a dir vosaltres.

LES NOSTRES SOLUCIONS KIT DIGITAL PER AGREMIATS

Presència a internet: Gestió i registre del domini del comerç (.com .cat .es .net altres opcions) hostalatge de la pàgina web, període de 48 mesos. Disseny d'una pàgina web amb 4 apartats, Qui som, productes, condicions de venda a botiga i on trobar-nos.

Comerç electrònic: Disseny de la botiga on-line, enllaç de la vostra botiga on-line amb l'ERP Totpes, càrrega automàtica de les famílies i articles. Formes de pagament i altres. La web serà responsive (s'adapta a qualsevol dispositiu).

Gestió de Processos: ERP, gestió d'albarans i factures. Gestió de tiquets de balances (Consultar marques connectables) i gestió de cobrament. Control de magatzem i API per connexions externes.

Gestió de Clients: Totpes Mobile: Gestió d'informació de clients i proveïdors des de qualsevol dispositiu web (PC, Tablet, Smartphone). **Totpes APP:** Gestió de leads i fidelització de clients. Compres on-line i tasques comercials mitjançant enviament de missatgeria directa. **Totpes Cloud:** Gràcies a la tecnologia Cloud disposareu d'una API REST per integrar Totpes amb altres plataformes. Reporting diari de les vendes de cada botiga per prendre les accions comercials més adients.

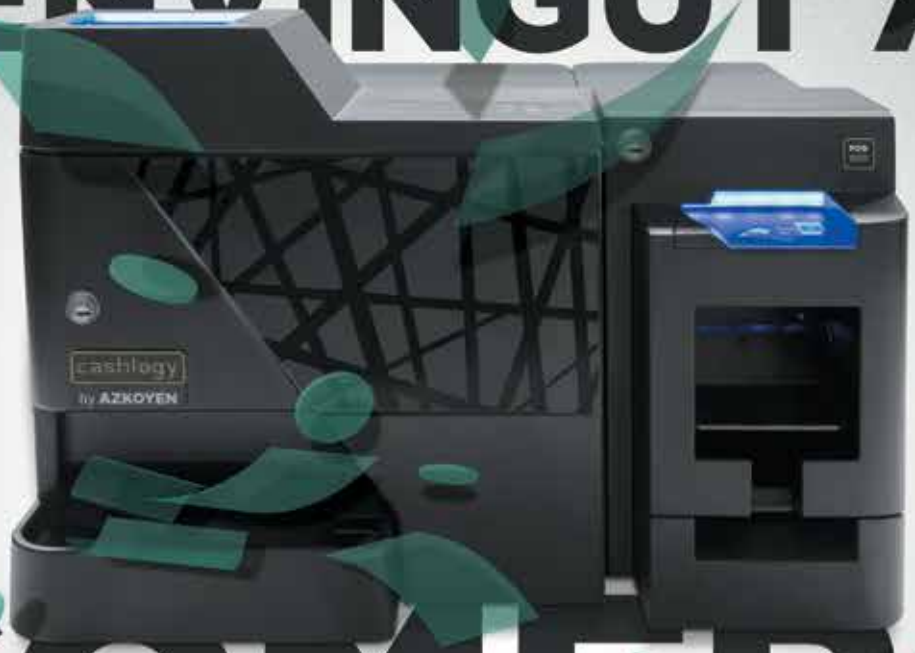
QUÈ POT REPRESENTAR EL KIT DIGITAL PELS AGREMIATS?

Els agremiats teniu una gran oportunitat de realitzar inversions en temes digitals. Amb aquests ajuts, OS sistemes pot fer-vos una pàgina web amb el nom del vostre comerç, una botiga on-line on poder vendre i mostrar el vostre producte, informatitzar el negoci, gestionar oportunitats de negoci, gestionar les dades dels vostres clients, accions comercials, incorporar un software de gestió o un software comptable, eines de correu segur, seguretat en les comunicacions i altres...

Us permetrà fer un important pas endavant de la mà dels fons europeus. Creiem que serà molt important gestionar-ho de forma ràpida, ja que un cop finalitzada la partida econòmica no hi haurà possibilitat de demanar més. Per això des d'OS sistemes us recomanem començar ja a fer l'auto diagnòstic i a demanar-nos preu i condicions del vostre projecte, tota gestió avançada tindrà avantatge en el moment que tot aquest programa es posi en marxa.



BENVINGUT AL



COMERÇ SEGUR

cashlogy by AZKOYEN

Cashlogy *és la nova tecnologia per a pagaments en efectiu en el punt de venda que automatitza tots els processos de gestió de l'efectiu i simplifica la seva gestió del quadrament. Coneix totes les nostres solucions tecnològiques pel comerç.*

ESPECIALISTES AL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ — DES DE 1992 —

C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat
T 934 512 338 | info@ossistemes.com
www.ossistemes.com

OS sistemes i comunicacions

US ESPEREM A ALIMENTÀRIA: Recinte Gran Vía, Pavelló 3, Nivell 0, Carrer D, Stand 425.



Barbacoes, Capítol 1: Algunes idees i reflexions



YOLANDA CASTERNADO
Carns Cinta Barcelona

La carn cuinada a la brasa, a la barbacoa accentua sabors, desperta aromes, i alimenta els sentits... Sempre. La cuina a la brasa és pràcticament tan vella com la història de la humanitat, des del moment en què l'home descobreix el foc i passa de consumir aliments crus a cuinats.

En aquest cas, nosaltres no ens remuntarem a una època tan llunyana sinó que tractarem el concepte "barbacoa" com una oportunitat de venda, d'afiançament de la clientela a partir d'experiències d'èxit. Tanmateix, parlarem de les diferents formes, maneres, de fer barbacoes arreu del món, això sí, en el proper article, aquest és només un seguit de petites i bones intencions...

Els carnissers i carnisseres tenim a les nostres mans l'oportunitat de consolidar clients/tes oferint-los bons talls de carn per les seves barbacoes.

Quan pensem en barbacoa pensem en foc, brasa, aire lliure, compartir, gaudir... Per tant, barbacoa podríem entendre-ho com sinònim de gratificació, plaer.

Des d'aquest punt de partida, la gratificació i el plaer, nosaltres, els carnissers i carnisseres, tenim a les nostres mans l'oportunitat de consolidar clients/tes oferint-los bons talls de carn per les seves barbacoes, talls alternatius que difícilment trobaran al lineal d'un supermercat. Idees clàssiques amb propostes més innovadores i diferents, assessorament, consells, fent que les seves barbacoes siguin un èxit, consolidarem la clientela.

Aquesta experiència gratificant viscuda durant una barbacoa, ben segur no els deixarà indiferents, i molt probablement pensaran en nosaltres, i en la nostra carn, a l'hora de tornar a gaudir d'una barbacoa i repetir l'experiència de compra amb nosaltres.

BRASA, UN CONCEPTE QUE VA MÉS ENLLÀ

El concepte brasa, barbacoa, va més enllà. Recordem el restaurant basc Etxebarri, considerat el tercer restaurant millor del món, on la seva cuina es realitza a la brasa. Per tant, barbacoa, brasa, foc, llenya, carbó... travessa la història de la humanitat fins a les esferes més exigents de la gastrono-

mia actual. Una altra idea sobre aquest gran i meravellós terme al qual ens estem referint és; la bona carn Argentina!!

Quantes vegades, qualsevol de nosaltres ha sentit dir: la millor carn, l'Argentina, "allí si que hay buena carne"!, i així podríem seguir i no parar. I sí, tenen molt bona carn, però, i em disculparan els argentins/nes, tan bona com la nostra, sens dubte. Això sí!, són especialistes a cuinar-la; la brasa, el rostit, la graella, són un ritual. Tenen la paciència i la saviesa del bon fer, sense pressa, dedicant-li el temps que es mereix.

Alhora, en algun racó de l'Argentina, en el restaurant més senzill, o en un carrer qualsevol de Buenos Aires la carn és cuina a la brasa, amb carbó o amb llenya, però al foc. Són aquestes per mi, les dues grans diferències que atorguen a la carn d'aquest país situar-se entre una de les millors d'arreu; la dedicació i el temps en la seva cocció i la forma; el foc.

I parlo amb coneixement de causa perquè, per motius que no venen al cas, vaig viure uns quants mesos a l'Argentina. D'això, hem d'aprendre, i molt. De carn bona nosaltres en tenim i molta, però hauríem de millorar la manera i el temps que li dediquem a cuinar-la.

Doncs aquestes són algunes reflexions, idees respecte a les barbacoes. En el pròxim capítol tractarem de barbacoes més concretes; barbacoes del món!! Com fan les barbacoes als EUA? Sabies que existeixen concursos de barbacoes que desperten a un país sencer? Espero que us pugui restar interessant. També agrairia, ja que heu dedicat uns minuts del vostre temps a llegir aquestes línies, si poguéssiu dir la vostra opinió, aportacions, idees, reflexions, respecte a aquest escrit i respecte al món de les barbacoes.

Moltes gràcies! Ah! Em descuidava, el mes d'abril oferirem un nou curs "Especial barbacoes"...

Tant de bo sigui del vostre interès. Gràcies, mil!

De carn bona nosaltres en tenim i molta, però hauríem de millorar la manera i el temps que li dediquem a cuinar-la.



Al seu punt

La màxima que diu que el comerç és viu es demostra amb aquest tipus de vitrines. Sempre s'ha sabut que en un comerç al detall, allò que val avui, demà no serveix, el que es ven a l'hivern canvia quan entra l'estiu. Avui parlem dels armaris de maduració verticals, un producte que entra amb força a les nostres botigues i que, al·ludint a l'inici de l'article, posa el negoci en direcció a l'èxit. Si dins de l'àmbit comercial aquest tipus de mobiliari dona a la diana de la maximització visual del producte, i tots coneixem que el que es veu es ven i, en l'àmbit tècnic, potència el gust de la nostra carn. Ampliant aquest punt, els armaris de maduració AUGUSTA, són capaços d'afinar i madurar les carns amb una precisió única.

Aquest tipus de màquines són capdavanteres en el sector, no només aconseguint madurar tradicionalment la carn amb els ja coneguts paràmetres d'1 °C i 70% d'humitat, sinó cercant una millor vista del gènere exposat, són capaços de conservar madurant.

Els armaris de maduració AUGUSTA, aconsegueixen tenir un ambient controlat de fins a un 95% d'humitat, permetent llavors anar madurant, és a dir, desfent la fibra muscular de la carn sense que aquesta perdi les seves característiques visuals. És ben conegut que la maduració tradicional repercuteix visualment en el producte i no tot el gran públic





coneix l'aspecte envellit que adopta la carn madurada, fent aquesta poc atractiva per a la majoria dels consumidors. Els armaris AUGUSTA, en madurar amb un alt grau d'humitat, fan que el gènere carni conservi una imatge més atractiva.

Part d'aquest bon resultat s'obté per la correcta potenciació dels sistemes d'il·luminació, compostos per llums LED especials que, units a la possibilitat de regular la seva intensitat, aconsegueixen una perfecta vista del producte mentre aquest continua el procés de maduració. La qualitat d'aquests armaris queda patent en detalls com els esmentats sobre la regulació de la intensitat de la llum, amb uns altres com el fet que són construïts d'una peça, o que són completament estancs, preparats per ser netejats amb mànega d'aigua.

Opcionalment, es pot optar per diverses millores tècniques que deixen, si cap, en millor posició a aquests armaris respecte als d'altres fabricants. El fet que es fabriquin a mida, ens permet cercar aquesta zona desaprofitada de la botiga i potenciar-la comercialment.

La Covid-19 ens ha donat l'oportunitat d'oferir-li a la nostra potencial clientela, un producte abans només relacionat amb la restauració i que, gràcies al confinament, han constatat que es pot degustar el mateix o millor producte amb la confiança del seu professional carnisser a un millor preu. A **AUGUSTA Vitrines** estem per a potenciar les possibilitats d'un gremi, que al nostre entendre, té un futur molt prometedor a l'escalfor de la professionalització i la inversió continuada.



Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços





Carnisseria TOMÁS
León

augustavitrinas.com

93 337 37 93

Què cal saber sobre els ous

Us ajudem a respondre algunes qüestions sobre els ous de gallina que són encara poc conegudes pels consumidors, en relació amb els diferents tipus d'ous, la seva conservació a casa i les seves propietats per mantenir una dieta saludable i equilibrada.

Quan parlem d'ous, com passa amb molts altres aliments, el consumidor sol estar més ben informat que abans sobre com es produeixen, d'on provenen, com manipular-los correctament, com preparar-los i els beneficis que aporten a la dieta. Els esforços per difondre informació de qualitat han ajudat a desterrar antigues creences no fonamentades. Tot i això, encara hi ha aspectes d'aquest aliment que no són tan coneguts i idees no del tot correctes que perduren i que val la pena revisar.

Cal recordar que l'ou de gallina és un aliment molt complet i nutritiu, fàcil de preparar i de digerir, que és saludable consumir-lo diàriament i que és molt assequible en relació amb la gran quantitat de nutrients que aporta i amb el seu reduït volum.

Des de la Federació Avícola Catalana us donem resposta a algunes qüestions amb què podeu posar a prova els vostres coneixements sobre aquest aliment tan freqüent en la nostra alimentació:

Per què hi ha ous que tenen dos rovells?
Els ous amb dos rovells provenen de gallines joves que es troben a l'inici del seu període de posta. Com que encara no tenen el seu sistema hormonal plenament desenvolupat, en alguna ocasió poden fer dos òvuls alhora, que queden embolcallats dins una sola closca. Aquest fet no és freqüent i va remetent a mesura que la gallina va madurant. Els ous de dos rovells es poden trobar de vegades al mercat com un producte diferenciat.

Per què es comercialitzen ous de diferents mides?
La mida de l'ou que posa una gallina varia al llarg de la seva vida. Quan és joveneta els fa, en general, més petits i tal com va madurant els fa més grossos. També hi ha variacions de mida en els ous de les diferents races de gallina.

Per què hi ha ous de diferents colors? Hi ha cap diferència nutricional entre ells?
El color de la closca depèn de la raça de la gallina que pon l'ou. Les gallines de races amb plomatge blanc ponen els ous blancs i les de plomatge marró (o ros, com es diu a Girona) ponen els ous de color marró o rossos. El fet que se'n trobin més d'un color o altre a segons quines zones, depèn de les preferències dels consumidors. També hi ha altres races de



gallina que ponen ous amb diferents tons de blau. No hi ha cap diferència pel que fa al contingut nutricional de l'ou en funció del color de la seva closca. És a dir, el color no té cap influència en el seu valor nutritiu.

Per què cal conservar els ous a la nevera si a l'establiment no hi són?
D'entre les mencions que es fan als envasos dels ous, una de les obligatòries és la recomanació de conservar els ous a la nevera. Això genera sovint en el consumidor el dubte de per què cal que els conservi a la nevera si a la botiga o al mercat no hi són. El motiu és que els canvis sobtats de temperatura poden causar condensacions d'humitat a la superfície de l'ou, el que pot afectar a la seva qualitat i facilitar l'entrada de patògens al seu interior a través de la closca. Al llarg de la cadena de distribució es procura mantenir una temperatura constant per evitar aquestes condensacions. Un cop a casa o al lloc de consum, es recomana desar-lo a la nevera fins al moment de consumir-lo, per protegir-lo dels canvis de

temperatura i garantir que l'ou manté les seves qualitats de manera òptima.

Per què el rovell pot variar de color d'un ou a un altre?
El color del rovell té a veure amb l'alimentació de la gallina. Alguns ingredients del pinso, com el blat de moro, tenen pigments que li aporten coloració. A banda, en els pinsos de les gallines sovint s'incorporen pigments per tal que el rovell tingui la coloració que demanden els consumidors. Cal dir que aquests pigments estan autoritzats i avaluats per la normativa europea.

Per què els esportistes consumeixen més clares que no pas rovells?
Aquesta pràctica respon a la idea errònia que les proteïnes de l'ou, que són importants per als esportistes, es troben a la clara, mentre que al rovell hi ha el colesterol. En conseqüència, alguns esportistes i persones que fan una dieta alta en proteïnes consumeixen la clara i rebutgen el rovell.

Està provat científicament que la proteïna de l'ou no es troba solament a la clara: més del 40% de la proteïna total d'aquest aliment és al rovell. D'altra banda, el colesterol que conté el rovell s'ha comprovat que no té influència en el nivell de colesterol en sang. A més, al rovell hi és gran part de les vitamines i minerals de l'ou, en especial aquells que són liposolubles. En conclusió, el fet de consumir la clara solament significa perdre gran part de les proteïnes i dels micronutrients de l'ou.

Quin ou és el de més qualitat?
La qualitat nutricional de l'ou no depèn ni del color de la closca, ni de la seva mida, ni del sistema de cria de la gallina, sinó de la seva frescor. Com menys temps té l'ou, millor conservarà totes les característiques del moment de la posta. Aquest és un dels arguments principals per consumir ous de proximitat, que permeten disposar d'ous frescos amb una distribució curta i ràpida. Els produïts a Catalunya els podem identificar fixant-nos en els dos dígits del codi imprès a la closca que van a continuació de l'identificador del país productor (ES), i que són 08 per Barcelona, 17 per Girona, 25 per Lleida i 43 per Tarragona.

Trobareu més informació sobre els ous a la web del Instituto de Estudios del Huevo: www.institutohuevo.com

ARTICLE ELABORAT PER LA FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA

teyle
TÉCNICA Y LEGALIZACIÓN, S.L.P.
Pg. de Gràcia, 20 5è. 3ra.
08007 Barcelona
Tfnos.: 93 322 22 93 – 93 419 22 93
Fax.: 93 532 37 99
e-mail: teyle@teyle.com

- LLICÈNCIES D'OBERTURA I D'ACTIVITAT.
- LLICÈNCIES D'OBRES.
- ASSESSORAMENT TÈCNIC.
- SOLUCIÓ D'EXPEDIENTS EN TRÀMIT.
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS (ELÈCTRICS, AIRE CONDICIONAT, FRED INDUSTRIAL, ETC...)
- AÏLLAMENT ACÚSTIC.
- SEGURETAT CONTRA INCENDIS.
- PLANS D'EMERGÈNCIA.
- CONSTRUCCIÓ INDUSTRIAL.
- NAUS INDUSTRIALS.
- VALORACIONS I PERITATGES.
- INFORMES I DICTÀMENS.

VISITES AL GREMI A HORES CONVINGUDES
Tel. 93 323 40 19



Viñals Soler garanteix el Benestar Animal al seu oví i boví sota la marca CARNROSADA® que compta amb el certificat Welfare Quality®

Des de fa més de 110 anys, Viñals Soler s'ha convertit en un referent en el sector de boví i oví. Una empresa familiar que busca la millora continua per arribar a l'excel·lència, tant en qualitat com en servei.

Sota la marca CARNROSADA® asseguren la qualitat de la carn que serveixen, de manera que els seus clients tenen la certesa que els animals adquireixen un aliment 100% vegetal, lliure de qualsevol mètode il·lícit d'engreix, i que el posterior sacrifici, manipulació i emmagatzematge es realitza amb total eficàcia.

A més de certificar que a les seves instal·lacions es respecta el benestar animal, també ho fan a les granges que els proveeixen. D'aquesta manera garanteixen que tot el seu oví i boví que comercialitzen sota la marca CARNROSADA® compleix amb la normativa Welfare Quality®

La certificació Welfare™ identifica que el producte ha estat monitorat en benestar animal, tant en la granja o superfície de producció com en el lloc de sacrifici.

QUÈ COMPORTA LA CERTIFICACIÓ DE BENESTAR ANIMAL WELFARE QUALITY®?

La certificació o segell Welfair™ identifica que el producte ha estat monitorat en benestar animal, tant en la granja o superfície de producció com en el lloc de sacrifici. Avalua i controla la qualitat del benestar animal en granges, espais de creixement i escorxadors, de manera exhaustiva.

Es tracta de l'únic certificat independent homologat per l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) en col·laboració amb l'Institut Basc de Recerca i desenvolupament Agrari (Neiker) basat en els referencials europeus Welfair Quality i AWIN®. Welfair™ és el primer certificat de Benestar Animal que se centra en l'observació i l'avaluació dels animals i del seu comportament.

EN QUINS CRITERIS ES BASA AQUESTA CERTIFICACIÓ?

Els productes que incorporen el segell Welfair™ provenen d'animals criats en granges en les quals s'avaluen 4 principis bàsics del Benestar Animal basats en l'alimentació, l'allotjament, la salut i el comportament.

S'alimenta als animals de manera correcta?

S'estableix sota aquest criteri l'absència de fam o set prolongada. En el cas de CARNROSADA® procuren que la seva alimentació sigui de manera natural, s'utilitza cereal en gra, herba seca, farratge, userda o pinso 100% vegetals... sotmesos sempre a controls sanitaris i alimentaris estrictes.

S'allotja als animals de manera adequada?
Aquí se certifica que els nostres animals tinguin confort en la seva àrea de descans i que tingui facilitat de moviment. La CARNROSADA® està criada en les masies i granges catalanes de la manera tradicional.

És adequat l'estat de salut dels animals?
Aquí, per tant, es controla que els animals no pateixin lesions, malalties o dolor causat per pràctiques de maneig.

Reflecteix el comportament dels animals un estat emocional adequat?
En aquest punt es té en compte la interacció adequada entre els animals i els seus cuidadors, que hi hagi absència d'estats emocionals negatius com la por.

La CARNROSADA® està criada en granges i masies catalanes de la manera tradicional.

Si vols saber més sobre aquesta certificació, et convidem a veure el Vídeo que trobaràs en aquest codi QR.

No deixis de contactar amb el nostre equip comercial per rebre informació sobre com la nostra carn certificada Welfare Quality® pot ajudar al teu negoci a implantar un taulell més respectuós amb el benestar animal i amb unes característiques organolèptiques excepcionals per satisfer els teus clients.

Ens trobaràs a Alimentària, a Intercarn al pavelló 550-3.



Etiquetatge detallistes. Claus per etiquetar correctament: la denominació de venda

Etiquetar correctament els productes que venem als nostres consumidors i clients és un dels requisits legislatius que ha de complir el comerç detallista. Informar correctament implica generar confiança i diferenciar-nos de la competència. Dona a entendre que els productes disposen de la nostra garantia sense caure en errades i diferenciant-nos de les grans superfícies com a comerç de proximitat que som.



PARLEM DE LES DENOMINACIONS DE VENDA, HO ESTEM FENT BÉ?

La **denominació de venda** és el nom que posem als aliments que venem. Ens ha de permetre conèixer la seva naturalesa i poder-los distingir dels altres productes. S'ha de diferenciar clarament de la marca comercial i de les denominacions de fantasia. Anirà acompanyada del tractament al qual s'ha sotmès, pasteuritzat, ultracongelat, descongelat...

Quan posem la denominació de venda cal tenir en compte que hi ha uns principis bàsics que s'han de seguir, sempre, i en l'ordre següent:

1. Primerament, comprovarem si hi ha una **denominació legal**, buscant si existeix a la normativa vigent. Si hi és, l'haurem d'utilitzar de forma obligatòria. La majoria de productes de la carn i derivats tenen legislació específica on s'indica quina denominació hem de posar a cada tipus de producte. Per exemple parlem de carn de vedella, carn de bou, hamburguesa, burguer meat, pernil curat, carn picada, sobrassada, fuet...

2. Si ens trobem que no hi ha normativa legal haurem de recórrer a la **denominació habitual o per ús**, és a dir la coneguda i acceptada de forma col·loquial pels consumidors. El RD 474/2014 ens indica moltes de les denominacions admeses per als productes tradicionals. Així parlem de bacó, bisbe, bull, botifarra...

Primerament, posarem la denominació legal, si no en té l'habitual o per ús i si no en té, una de descriptiva.

Altres productes no tenen denominació legal i entrarien directament a formar part d'aquesta segona categoria. Això passa amb els menjars preparats. Així parlem de "croquetes de pernil", o de "canelons de carn" entre molts d'altres.

3. Si no tenim ni denominació legal ni usual, o el nom no és suficient perquè el consumidor l'entengui, caldrà posar una denominació que en diem **"descriptiva"** que, tal com indica el seu nom, és una descripció del producte. Com a exemple tindríem els "llibrets de porc". La seva

denominació descriptiva podria ser “carn de porc farcida de pernil cuit i formatge, arrebossada”.

Les denominacions descriptives són importants. Estem elaborant i comercialitzant productes que no sempre són coneguts al nostre país. No tothom entén el que volen dir noms com yakisoba, kombutxa, mochi o salmorejo... Encara que cada vegada són més habituals. En aquests casos és important afegir una descripció per tal que el consumidor sàpiga que està comprant.

Un dubte que es planteja sovint és el cas de les diferències entre el burguer meat i l’hamburguesa a l’hora de posar la denominació de venda. Utilitzarem “hamburguesa” com a “denominació habitual” quan es tracti d’un producte elaborat amb carn picada amb addició de sal, especies, condiments o altres productes alimentaris. Si afegim sulfits com a conservadors deixa de ser considerada una “hamburguesa” i passa a tenir la denominació legal de “burguer meat”, que a més portarà un mínim d’un 4% de cereals o hortalisses.

EN QUINS CASOS HEM D’AFEGIR EL % D’UN INGREDIENT?

Dins la denominació del producte o bé dins del llistat d’ingredients, hem d’indicar el % d’aquells que destaquem en l’etiquetatge sigui mitjançant paraules, imatges o dibuixos. També cal indicar sempre aquells ingredients que siguin essencials per a definir-lo o per distingir-lo d’altres productes similars.

Així, en el cas d’unes croquetes de bolets haurem de posar el % de bolets. Això permetrà als consumidors poder decidir millor entre un producte o un altre. Si ha de triar entre croquetes amb diferents % de bolets el consumidor probablement, escollirà la que tingués un % més gran i entendrà millor el preu associat al producte. **Etiquetar correctament és una de les nostres obligacions i ens permet augmentar la confiança dels nostres consumidors i fer que els aliments que venem siguin més segurs.**

Recordeu que al web del Gremi teniu la gravació del curs sobre Etiquetatge i Fitxes Tècniques.

ARTICLE ELABORAT PER LA MÒNICA SALTOR I JACAS
CONSULTORA EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA.
MEMBRE DE LA JUNTA D’AVHIC



Entra en vigor la Reforma Laboral 2022





RICARD PELL I CODINA
Advocat

Em dirigeixo a Vostès arran de l'entrada en vigor per aquest 2022 de la Reforma Laboral inclosa al Reial Decret Llei 32/2021 de 28 de desembre.

Com saben ha estat una contrareforma parcial de l'anterior i no ha modificat aspectes com els imports de les indemnitzacions o les causes d'acomiadament. Si ha incidit en una voluntat de reduir els tipus de contractes de manera que l'indefinit sigui el general i en contades excepcions es puguin concertar contractes temporals. D'aquesta forma ja la mateixa llei presumeix que els contractes són indefinits i per tan fora dels casos reglats no podrem anar a la temporalitat.

En primer lloc, s'incideix en el contracte formatiu tant en alternança de treball i estudis com per a dotar al treballador de pràctica professional un cop finalitzats els estudis, si bé un treballador no podrà subscriu més que un contracte de formació i la durada prevista no serà superior a l'any. Aquests contractes formatius cal que els lliguem a la mateixa titulació i estudis dels treballadors i aquí caldrà anar amb cura per assegurar-nos que treballador i estudis són compatibles amb aquesta modalitat.

En segon lloc, es vol posar fi a l'abús del contracte temporal i la nova regulació incideix en què la durada determinada cal que es vinculi circumstàncies de la producció i es limita a sis mesos, excepte que el conveni col·lectiu ho allargui com a molt fins a dotze. Aquestes circumstàncies productives cal que siguin excepcionals i la nova regulació introdueix un apartat referit a circumstàncies ocasionals, però que no podrà excedir de tres mesos. Veurem com va delimitant l'administració i la justícia la diferència entre ambdós.

Tanmateix, es mantenen els contractes temporals per a substituir a treballadors amb dret a reserva de treball (p. ex. per baixes, excedències...) i introdueix la possibilitat que s'incorporin quinze dies abans que es generi la causa de la substitució. També entra la reforma a normalitzar els Expedients de Regulació per causa de força major que fins a la COVID eren un mecanisme excepcional i que per desgràcia s'han convertit en un mecanisme habitual en les relacions laborals.

Finalment, vull indicar-los que el Govern ha previst un salari mínim de mil euros per catorze pagues i per tant cap treballador a jornada completa pot quedar per sota i, en conseqüència, cal que revisen els salaris perquè algunes categories d'alguns convenis poden haver quedat desfasades. (p. ex. mossos o aprenents).

Quedem com sempre a la seva disposició.

Paelles i arrossos

Presentem els nostres **arrossos** i **fideuàs**, una àmplia varietat per degustar i viure una bona **experiència gastronòmica**, només amb un toc d'escalfor.

A Cuinats Jotri, t'oferim **la paella mixta, la paella d'arròs negre, l'arròs amb verdures, l'arròs thai i la fideuà**, plats que no necessiten cocció.

Arròs amb verdures



Paella d'arròs negre



Paella mixta



Fumet de peix



Fideuà



Arròs Thai



Dona-li el teu toc!

Tasta el **preparat per paella**, una marca que assegurarà l'èxit de la teva recepta! Fem el sofregit amb ceba de Figueres, oli d'oliva verge i un gran sortit d'ingredients que donen sabor i personalitat a la paella; **el costelló de porc, el magre de pollastre, la sípia, els calamars, el cranc** i tota classe de verdures. El pots cuinar amb el nostre **fumet** o amb aigua.



15 minuts

T 972 396 561
info@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat
Mas Saguer, 1
Juià (17462)
@cuinatsjotri



Novetats en materials d'envasos i embalatges per al sector alimentari

Actualment, el consum d'envasos i embalatges per alimentació s'ha multiplicat a causa de diverses raons, una és la sobrecàrrega laboral i manca de temps per preparar menjars.

Per això, la tendència de consum de productes d'un sol ús s'ha vist multiplicada i la demanda continua en creixement. Per això, la indústria d'envasos i embalatges s'han vist en la necessitat de crear alternatives sostenibles i ecològiques per optimitzar els recursos que tenim.

Així mateix, ha estat un repte crear noves alternatives de materials que busquen adequar-se als requisits específics de la indústria alimentària. En aquest article us informarem de les novetats en el tema.

Se sap que el plàstic prové de fonts no renovables, per tant, és altament contaminant i pot trigar fins a 1.000 anys a descompondre's, produint la mort d'espècies marines i aus, així com augmentar sense mesura de la contaminació al planeta.

Una gran solució és el reemplaçament dels plàstics per bioplàstics, que pràcticament són el plàstic del futur i estan formats per materials biodegradables i compostables provinents de fonts renovables.

La matèria primera que es fa servir per a la fabricació d'aquests materials són derivats de productes vegetals, com ara el blat de moro, el bambú i les patates.

A continuació, detallarem alguns materials nous per a la fabricació d'envasos i embalatges per al sector alimentari:

✓PLA: També anomenat àcid polilàctic, és un bioplàstic compost de materials biodegradables i compostables que es comporta com un plàstic tradicional oferint a la indústria una alternativa ecològica que es desintegra al 90%.

✓Canya de sucre: El seu origen és vegetal i el seu rebuig és fàcilment gestionable. Els envasos fets d'aquest





material són igual de resistents i versàtils que qualsevol altre de plàstic convencional.

✓Blat de moro: Aquest material és de gran resistència, molt usat per la fabricació de coberts i safates. És un material ideal per a productes take away i delivery.

✓Fulles de palmell: Igual que els anteriors, és un material 100% bio compostable i és ideal per a aliments freds i calents. El més important és que aquests productes es poden posar al microones o al forn.

En definitiva, la creació d'aquests materials no fa sinó llançar un missatge de sostenibilitat, compromís i respecte al medi ambient complint amb les necessitats, ajudant-nos a fer un pas endavant i marcar el nostre futur.



Innovar i fer el camí



Per a arribar a un lloc, fem servir camins ja fets per uns altres que ens van precedir. Altres vegades, el destí el somiem nosaltres i ens convertim en pioners dibuixant camins que després transitem.

En el món del pernil Ibèric, tan tradicional i artesà no és fàcil, gens fàcil, articular i crear avanços tecnològics per a aconseguir experiències gastronòmiques úniques, sense perdre les essències que ens identifiquen, l'artesania, conservant sabor, aromes, textures i sensacions úniques. Aquest viatge requereix liderar equips capaços d'innovar i desenvolupar el que abans uns altres només havien somiat, sorprenent amb un producte i presentació única en un mercat altament competitiu.

Fer un tast de pernil és una experiència per al paladar

En gla, en "cebo camp" o "cebo", fer un tast de pernil sempre és una experiència per al paladar extraordinària. Aprofitaré per a detallar-vos el consens, en el que està d'acord tothom, la forma perfecta de consumir pernil ibèric. El pernil ibèric ha de consumir-se acabat de tallar, a ganivet, en llesques fines, d'uns 5 cm a 6 cm d'ample per 4 cm a 5 cm de llarg, deixant d'1 cm a 2 cm de greix per costat i degustar-ho a temperatura ambient d'entre 15 i 20 graus. En conseqüència, necessitem una peça de pernil a casa, menjar-ho d'una assegudaisermestrestalladors.Noens enganyem, aquestes circumstàncies són altament improbables. El més fàcil és que acabem menjant un pernil ibèric tallat industrialment, tret d'un sobre al buit amb textura de plàstic a una temperatura d'entre 0° i 5° o com marqui la nevera. A més, si no ho deixem respirar 30 minuts després d'obert, serà amb poc sabor o insípid.

El plat tallat a mà de Dehesa les Cumbres, ofereix al consumidor prestacions i solucions efectives i definitives. Ens aporta un tall artesà, realitzat amb cura per talladors professionals, regalant una experiència visual única emplatant en rodó a mà rodanxa a rodanxa. La ració es preserva en atmosfera protegida i innòcua, perdurant intacte el seu sabor, la seva aroma i la textura d'un Pernil ibèric recentment tallat. Tecnologies innovadores ens permeten conservar els nostres plats de pernil ibèric noranta dies en temperatures d'entre 10 graus i 18 graus sense necessitat de refrigeració permetent un consum àgil i sense esperes.

Tota aquesta relació de prestacions diferenciades que proposem en Dehesa las Cumbres al consumidor final, està desenvolupada en col·laboració amb professionals de l'alimentació que ens van marcar el camí. Uns professionals amb inquietuds per oferir un pernil ibèric de qualitat màxima mantenint l'essència, el sabor, aroma i textura, amb una presentació espectacular i diferenciada. Un pernil tallat a mà, sense pèrdues, amb costos controlats, alliberant la venda professional de dependència específicament qualificada, prolongant la seva vida útil i una agilitat de consum insuperable, fent tot compatible amb una experiència gastronòmica única. Donant com a resultat un èxit en vendes amb una demanda i repetició que ha superat les millors expectatives.

IBERICO

Conserva el sabor y la textura de un jamón cortado a mano.

Más agilidad en el servicio y en la presentación del producto.

Reduce gastos con el control de las raciones y minimizando las mermas.

Prolonga la vida del producto mediante un envasado en gas inerte.

Producto disponible en: ● **Bellota 100% ibérico** | ● **Bellota 50% raza ibérico** | ● **Cebo campo 50% raza ibérico**

www.dehesalascumbres.com | T. (+34) 93 630 19 20

ALIMENTARIA 2022 - Fira Barcelona
Pabellón 3, Calle D
Stand 425



L'OMS alerta dels possibles riscos per a la salut d'alguns anàlegs de la carn



En una nota publicada per l'OMS i realitzada per la doctora Afton Halloran s'alerta dels riscos per a la salut d'alguns substituts vegetals, també coneguts com a anàlegs, que es poden considerar com aliments ultraprocessats.

És a dir que tenen una alta densitat energètica i tendeixen a ser alts en sodi, greixos saturats i sucres lliures, i manquen de fibra dietètica i de les vitamines i minerals que es troben als aliments no processats (inclosos els aliments d'origen animal) i els aliments vegetals mínimament processats. «Avui dia, quan la idea de les dietes saludables s'ha comercialitzat, hem de parar més atenció als aliments. Quan mengem fruites i verdures al natural, podem estar segurs que són bons per a la nostra salut. Però quan comprem aliments precuinats que es comercialitzen com a saludables, hem de parar més atenció a la seva composició».

QUÈ PASSA AMB ELS SUBSTITUTS DE LA CARN

Les investigacions han demostrat que el consum freqüent s'aliments ultraprocessats (FUP) pot tenir conseqüències negatives per a la salut, com ara el sobrepès, l'obesitat i els riscos cardiometabòlics; el càncer, la diabetis de tipus 2 i les malalties cardiovasculars. La situació és preocupant, ja que es fa creure als consumidors que els productes com els FUP d'origen vegetal són saludables quan, en realitat, no ho són.

Segons la nota de l'OMS "continuen existint importants punts cecs pel que fa a la composició nutricional d'aquests productes, i a com contribueixen a la qualitat i diversitat de la dieta a la regió europea de l'OMS. Aquesta manca d'informació impedeix als governs elaborar orientacions polítiques eficaces, amb les conseqüències consegüents per a la salut de la població», ha manifestat el Dr. Wickramasinghe, cap en funcions de l'Oficina Europea de l'OMS per a la Prevenció i el Control de les Malalties No Transmissibles.

En aquest sentit, l'OMS recomana realitzar estudis basats en patrons dietètics del món real sobre els quals construir polítiques sòlides i eficaces als Estats membres per orientar la indústria i els consumidors, així com proporcionar informació coherent, explícita i culturalment apropiada sobre quins tipus d'aliments poden substituir la carn i els lactis, donant prioritat als aliments integrals o mínimament processats. També aconsellen comparar els substituts de la carn i els productes lactis amb els seus equivalents d'origen animal en fer anàlisis del contingut nutricional. I aconsellen desenvolupar objectius de reformulació que no només cobreixin la carn i els lactis, sinó també els seus substituts i desenvolupar i millorar les bases de dades per garantir l'existència de mecanismes clars i transparents per controlar el subministrament d'aliments i la indústria.

Càrnia celebra Alimentaria amb novetats d'empresa i de producte

La nova nau de Càrnia amb més de 14.000 metres quadrats d'infraestructura ja acull el total de la producció pròpia i la gestió logística per tots els clients. Després d'integrar les últimes adquisicions, com la indústria d'elaborat congelat "ICA Foods SL" o la granja d'oví "Ganadería Hermanos Elvira", Càrnia inicia una nova fase d'expansió amb l'objectiu de millorar encara més l'oferta de producte i servei pels nostres clients.

A la propera fira d'Alimentaria, Càrnia aportarà un estand on els nostres clients podran descobrir noves gammes per tots els sectors d'activitat:

✓ Cinquena gamma Premium per clients exigents en qualitat d'origen i acabat.

✓ Noves gammes en producte fresc i congelat.

✓ Nous formats en safates tant de producte tallat com elaborat.

✓ Solucions d'envasat innovadores i noves tecnologies al servei del món carni.

✓ Carns d'origen i selecció de peces per una carnisseria superior.

Us convidem a visitar-nos i a conèixer fàcilment tot el nostre catàleg de productes. Ens trobareu al Pavelló P3, Nivell 0 , Estand E825, com sempre al servei del sector carnisser.



càrnia
Companyia General Càrnia

Vedella de gra Catalana | Vedella D.O Galícia i Salamanca
Vedella de Llet (Carn blanca) | Vaca (Bou) | Xai | Cabrit.
Carns de qualitat en canals, quarts i peces desossades







Contacte: (+34). 935 564 711 | C. Transversal, 4 núm. 18 | Mercabarna (Barcelona)

www.carnia.cat

Janela Morante guanya el títol de "Millor carnisser jove" a Meat Attraction



Janela Morante de Carnisseria Roser (Barcelona) s'ha alçat amb el títol de "Millor carnisser jove", atorgat per Educarne, a la final del concurs, organitzada pel centre de formació i IFEMA, per inaugurar The Butcher's Shop, l'espai exclusiu per al professional del comerç especialitzat de la carn i els seus derivats, que aquest any ha obert les portes, en aquesta IV Edició de la fira internacional del sector carni.

Janela va arribar a la final, amb els seus dos companys, Adrián Lleonart de Carnisseria-Xarcuteria Alameda (València) i Dylan Berder de La Bouche Qui Rit (Sitges, Barcelona). Tots tres havien estat prèviament seleccionats entre carnissers joves menors de 30 anys, de tot el territori nacional, i han hagut de disputar-se el primer lloc a través de dues proves, en les quals han hagut de demostrar la seva destresa i tècnica al tall i especejament , així com la seva creativitat en l'elaboració artesanal, els dos forts que diferencien el professional del comerç carni de proximitat.

El premi "Millor carnisser jove", atorgat per Educarne, s'ha celebrat a l'espai The Butcher's Shop a Meat Attraction.

DESTRESA I EL·LABORACIÓ

A la primera prova, els participants han hagut d'especejar una canal de xai i presentar les peces. Per a la seva valoració, s'han tingut en compte tant la tècnica de treball, la neteja i la higiene, la presentació, la rapidesa i la presentació dels talls, entre altres qüestions.

Per a la segona part del certamen, els finalistes han hagut de presentar un elaborat de carn de porc, prèviament realitzat i ideat; sobre el qual s'han valorat aspectes com l'originalitat dels ingredients, la combinació d'aquests, la dificultat d'elaboració, el sabor, la textura i l'originalitat, entre d'altres.

La guanyadora, Janela Morante, ha conquerit el jurat amb els seus "Bocaditos de Lagarto", a base de "Lagarto" de porc "Ral D'Avinyò", mango, salsa teriyaki i formatge feta, possiblement la creació més avantguardista, segons ha valorat el jurat. Tampoc no ha deixat indiferent ningú l'elaborat d'Adrián Lleonart, un llom de porc farcit en forma d'acordió. I, finalment, Dylan Berder ha presentat un Roti Orloff, de magre de cap de porc, formatge, pernil, bacó, tomàquet sec i alfàbrega.

Des del Gremi ens complau haver estat presents a la final d'aquest concurs i haver gaudit de la increïble feina de la Janela de Carnisseria Roser (empresa agremiada) i felicitem els tres finalistes per la seva bona feina. Enhorabona a tots!



Banc Sabadell: Com accedir al Fons Next Generation EU

Espanya té davant seu una gran oportunitat de reactivar la seva economia gràcies a l'arribada dels fons procedents de la Unió Europea (UE), el principal baluard del qual és el fons europeu Next Generation EU.

Es tracta d'un pla dotat amb 750.000 milions d'euros, dels quals Espanya rebrà 140.000 milions d'euros fins a l'any 2026. Des del punt de vista de les empreses, és molt important conèixer com es canalitzaran aquests ajuts i quins són els objectius prioritaris per al Govern amb elles.

Aquest pla d'ajuts s'estructura en dos vectors principals de transformació: la transició ecològica, que aglutinarà un 37% del total dels fons; i la transformació digital, que, en el cas espanyol, absorbirà un 33% dels recursos. Tal com es recull al Reial decret llei 36/2020, de 30 de desembre, la distribució del fons europeu Next Generation EU entre les empreses es durà a terme mitjançant tres instruments principals:

➪Els Projectes Estratègics per a la Recuperació i Transformació Econòmica (PERTE), que fomenten la col·laboració publicoprivada per a la identificació de projectes singulars.

➪Les subvencions per al finançament d'actius privats a través de convocatòries de concurrència competitiva.

➪Els procediments de licitació pública.

Entitats com **Banc Sabadell**, a través d'un acord amb PwC, ja estan treballant activament a oferir assessorament a les empreses, posant a la vostra disposició un equip de més de 100 consultors especialitzats.

Aquests professionals acompanyaran les organitzacions en tot el procés de plantejament de projectes i de sol·licitud del fons europeu Next Generation EU.



Elaborem !

Noves propostes per sorprendre els teus clients

Sandvitx amb ceba i espinacs frescos



INGREDIENTS

- **70 gr. premix per a carn picada***
- **10 gr. Marinata Chef***
- **1 kg. de carn picada a escollir**
- **100 gr. d'aigua freda**
- **Ceba en rodanxes (rehidratada)**
- **Espinacs frescos**

1. Seccionar i tallar a trossos més aviat petits les parts magres i sense nervis de la carn escollida; successivament estendre sobre safates la carn tallada i deixar-la reposar durant una nit a 0°C. **2.** L'endemà picar la carn amb la placa de 4,5 mm; afegir el Premix per a carn picada triat a la dosi indicada i barrejar amb Marinata Chef i aigua freda. **3.** Deixar reposar com a mínim dues hores a 0°C. **4.** Estendre, sobre fulles de paper 37 x 50, 800 g aprox. massa per obtenir làmines d'un gruix d'aprox. 1 cm. i guardar a 0°C durant una nit. **5.** Omplir les làmines amb ceba anteriorment hidratada en aigua i els espinacs frescos i recobrir amb una capa de carn de la mateixa mida. **6.** Tallar la làmina farcida en forma de triangles. **7.** Coure a la paella antiadherent durant 10-15 min.

Roses de carn



INGREDIENTS

- **50 gr. de Fiokki de patates***
- **50 gr. de Grancrema de pecorino***
- **5 gr. de sal amb herbes al gust***
- **200 gr. de carn picada**
- **Llavors de rosella al gust**
- **Llavors de sèsam al gust**
- **Groselles al gust**

1. Prepararem la massa barrejant la carn picada amb fiokki de patates i sal amb herbes. Formem 8 discos d'aprox. 5 cm. de diàmetre, molt finets.

2. Estenem sobre cadascun Grancrema de pecorino.

3. Passem les vores dels discos 4 per llavors de sèsam i 4 per llavors de rosella. Tallem els discos per la meitat.

4. Amb una meitat fem el cor de la rosa, enrotllant la carn sobre si mateixa. Creem els pètals alternant l'altra meitat amb llavors de sèsam i llavors de rosella. Presentem en motlles de paper.

5. Enfornar a 160 ° C durant aprox. 15 minuts.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que publiquem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carn.*

VEDELLA BENCRIADA



Vedella Bencriada només es ven en carnisseries i parades de mercat.

La millor vedella, per els millors professionals.

Rotes, 36 17820 Banyoles Tel. 972 58 33 01
www.vedellabencriada.cat

Mini-hamburgueses



INGREDIENTS

- **50 gr. de crema de pebrots vermells***
- **50 gr. de crema de romaní***
- **45 gr. de fiokki de patates***
- **50 gr. de Grancrema amb formatge Parmigiano Reggiano***
- **Sal amb herbes al gust***
- **360 gr. de carn picada mixta**
- **150 gr. de mató**
- **30 gr. de formatge Parmigiano Reggiano**

1. Barrejar la carn picada amb sal amb herbes i 30 gr. de Fiokki.

2. Fer 24 boletes de 15 gr. i aplanar suaument en el centre.

3. Preparar el farcit: barrejar en 3 tasses separades les salses indicades amb: 50 gr. de mató, 5 gr. de Fiokki, i 10 gr. de formatge Parmigiano Reggiano.

4. Fer mini-hamburgueses, posant entre les dues meitats de carn les diferents salses preparades. Decorar al gust.

5. Posar al forn uns 10 minuts a 180º.

Filet en corona



INGREDIENTS

- **100 gr. de Gustosi La Solare***
- **2 kg Aroma Midollo***
- **Pebre rosa al gust***
- **Pebre verd al gust***
- **Pebre negre en gràmuls al gust**
- **Albarda**

1. Fes talls de filets de 2 cm.

2. Condimentem amb Aroma Midollo i untar amb Gustosì La Solare.

3. Enrotllem els talls de filet en tires d'albarda, tallat en la forma d'una corona.

4. Decorem amb un grapat de pebres diferents batudes amb morter.

5. Cuinem en una paella amb una mica d'oli i mantega o al forn a 160° durant 20 minuts.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que publiquem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carn.*



ADEQUACIÓ D'ESPAIS

TALENPO

el millor servei integral

- Analitzem
- Dissenyem
- Construïm

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Especialistes en el ram alimentari

- Botigues
- Cambres frigorífiques
- Obradors
- Sales d'especejament
- Congeladors
- Magatzems
- Passadissos, etc...

obra nova i reformes









Integral · Personal qualificat · Rapidesa

Av. Paraires, 10 - 08206 Sabadell - Tel. 93 713 68 22 - Fax 93 713 68 14 - info@talenpo.com - www.talenpo.com

Venda i Traspàs

LOCALS

TRASPÀS CARNISSERIA

Es traspassa carnisseria xarcuteria amb llicència de carnisseria / aviram / cansaladeria / ultramarins i alimentació
Barri de les Corts - Barcelona
Superfície venda 60 m² més obrador i càmera d'obra i soterrani de 35 m² amb tota la maquinària i gènere. 2 talla embotits més. 3 balances Dina noves amb lector de codi de barres. Envasadora al buit, ratlladora de formatge, 2 aires condicionats, serra d'ossos, etc.
Sr. García: 687 671 822

TRASPÀS DE CARNISSERIA

Negoci obert fa més de 20 anys.
En el barri de Sant Antoni (molt cèntric). Instal·lacions en perfecte estat. Equipada amb tota la maquinària (talladores, màquines al buit, cambres, picadores i molt més). Cartera de clients. Disposa d'un pis superior ampli amb moltes possibilitats (habitatge, sales de degustació, cursos, etc) Llest per treballar des del primer dia. 89.000 €
Sr. Manuel: 639 536 790
Sra. Pilar: 652 541 071

TRASPÀS PER JUBILACIÓ

Parada de mercat en Mercat de la Mercé, passeig Fabra i Puig. Barcelona. Reformada fa 5 anys amb totes les normatives vigents. Té obrador i tall de pernil per fora. Amb tota la maquinària. Està situada al passadís central i té dues cantonades (gran visibilitat).
Es trapassa per jubilació.
Sr. Alex: 669 260 693

TRASPÀS CARNISSERIA POLLERIA

Mercat del Guinardó. Dos números amb 6 metres de taulell. Amb obrador i càmera a la prada. Tota la maquinària i la nevera de maduració de carns. Davant de la porta d'accés. Aparcament pel titular i pels clients.
Sr. Carlos: 679 728 433

TRASPÀS POLLERIA ROSTISSERIA A MOLINS DE REI

Botiga amb obrador i cuina. Total 40 m². Molt ben ubicada. Zona comercial al costat de l'Ajuntament. Negoci en actiu 10 anys. Es trapassa per motius de salut. Totalment equipada (cambra, neveres, taules, maquinària) Màquina de cobrament. Aires condicionats i tot l'equipament necessari per participar en les fires.
Sra. Quesada: 93 668 14 74 / 607 693 573

TRASPÀS O VENDA XARCUTERIA- CARNISSERIA

A Badalona situada en zona molt comercial. En funcionament. Taulell de 10 metre lineals, 2 bàscules, envasadora al buit, talladora, picadora, cambra frigorífica de 12 m², obrador i assecador d'embotits
Sr. Joaquim: 663 964 776

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Avda. República Argentina (BCN)
Carnisseria-Cansaladeria
2 plantes, obrador, magatzem.
35 m2. Tota la maquinària, amb clientela fidel.
Sra. Montse: 653 661 805

ES VEN CARNISSERIA I POLLERIA

Mercat Municipal de Rubí. Parada emblemàtica amb 6 números. Disposa de: serra, picadora de 3 cv, serra MAINCA, envasadora al buit i talladora d'embotits. Disposa també al mateix recinte d'una cambra interior i exterior. Gran magatzem preparat per treballar amb comoditat. Especialitzats en elaborats de tota mena. Bona i gran qualitat de clientela d'anys. Es ven per jubilació
Sr. Andreu: 646 462 566

ES VEN PER JUBILACIÓ

Carnisseria amb obrador a Granollers. Gran taulell frigorífic d'uns 10 metres de llarg, cambra frigorífica i lavabo. El local té 113 m² + pati interior cobert de 30 m². A prop de l'estació central de Renfe.
Finques Forcadell
Sr. Jordi Maspons: 938 792 003

TRASPÀS XARCUTERIA

El Rebost de la Carme. Motiu malaltia. Avda. dels Vents, 76 Badalona. 120 metres total. 70 metres de botiga + magatzem, obrador, càmeres. Tota la maquinària.
Sr. Carme: 625 506 698

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Mercat de Galvany. Parades 61-62-63. Reformada fa 2 anys. Amb obrador a la parada. Magatzem per desossar i obrador de preparats. S'inclouen tots els utensilis de feina (envasadora, serra per tallar ossos, ganivets, balances...) Bona cartera de clients
Sr. Vidal Burgos: 616 941 179
Fixe (Matins de dilluns a dissabte)
93 209 19 40

MAQUINÀRIA DE SEGONA MÀ

Forn elèctric per fer
pollastres a l'ast. En caben 16.
800 € negociable.
Sra. Vicky: 93 431 54 09

Picadora MAINCA gairebé nova
Envasadores al buit TECNOTRIP
Talladora embotits BIZERBA
Tallaembotits KOLOSSAL
Sr. Josep Mª: 647 531 261

Venda assecadora de 2ona mà. Pràcticament nou. Les seves mides són: 4x2, 8x2, 45
Sr. Miquel: 620 354 142

DES DEL GREMI VOLEM DONAR EL NOSTRE CONDOL A LA FAMÍLIA DE:

Robert García Martínez
(Secretari durant molts anys del Gremi)
25/12/2022 - 88 anys

VOLS TRASPASSAR O VENDRE LA TEVA CARNISSERIA O MAQUINÀRIA?

Anuncia't a la secció **Venda/Traspàs** de la revista Tall
Per fer-ho, només has de contactar amb el Gremi:

601 31 77 44 - info@gremicarnissers.com

Ens podeu enviar també fotografies dels vostres locals, parades o maquinària. ja que els anuncis també els publiquem a la nostra web
www.gremicarnissers.com

Sabadell
Professional

Aquesta PROposta és per a tu, de PROfessional a PROfessional.

T'abonem el 10% de la quota d'associat fins a 50 euros

Si ets membre del **Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques** t'abonem el 10 % de la teva quota de col·legiat o associat, amb un màxim de 50 euros per compte.

La bonificació es fa un únic any per a quotes domiciliades durant els 12 primers mesos (es considera com a primer mes el de l'obertura del compte). El pagament es fa en el compte el mes següent als 12 primers mesos.

Aquesta oferta és vàlida fins al 31/12/2022 per a clients nous amb la quota domiciliada en un compte de la gamma Expansió PRO.

Contacta amb nosaltres i identifica't com a membre del teu col·lectiu i un gestor especialitzat t'explicarà detalladament els avantatges que tenim pera PROfessionals com tu.

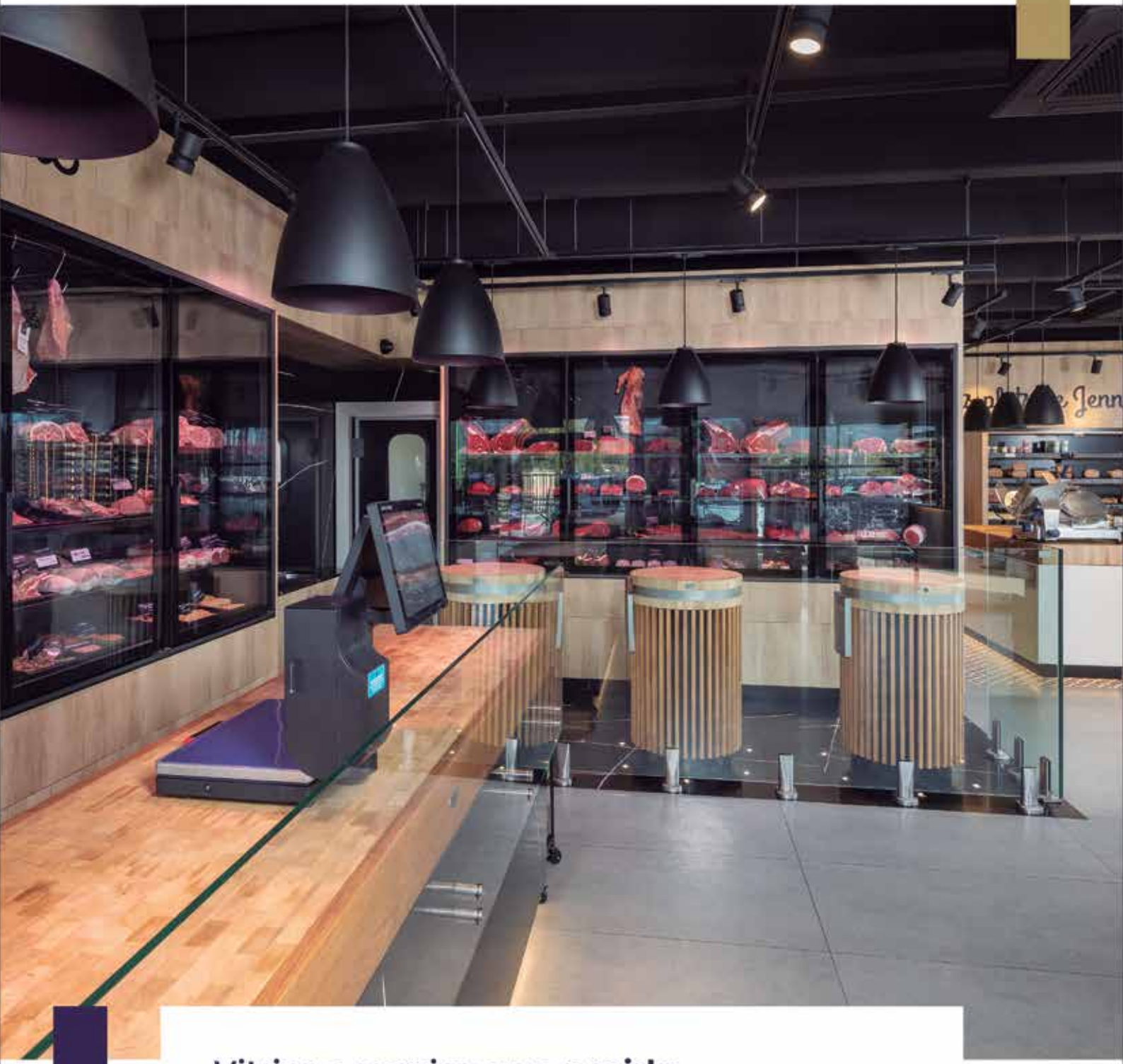
T'estem esperant.

PUBLICITAT

sabadellprofesional.com

900 500 170

CRUZ



Vitrines carnisseres **a mida**

Disseny **retail**

Gestió de projectes

cruzsl.net 93 465 00 65