Tall

N.158 • ABRIL - JUNY 2023

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



FOTO: LILIUM FOTOGRAFIA (CARNISSERIA CAL TETE)

Orgullosos d'un ofici on tradició i modernitat es donen la mà



Singular Shop

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

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



Negocis singulars que marquen
la diferència

Tall
N.158
ABRIL - JUNY 2023

Sumari

4 Què fem al Gremi
24 Formació és futur
26 Reportatge: Un bistec, molt més saludable que les alternatives vegetals processades.
30 Mirant al Futur
34 Reportatge: Les dietes veganes són una causa cada vegada més comuna d'anèmia ferropènica.
36 Reportatge: Les barbacoes als Estats Units.
38 Us assessorem
40 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**



ANTONI GÁLVEZ
President del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques

Fem Gremi!

Jo ho tinc molt clar i m'agradaria molt que vosaltres també ho tinguéssiu.

Tots tenim molta feina amb els nostres negocis, aixecar cada dia la persiana no és gens fàcil. També volem conciliar la nostra feina amb la vida familiar i no sempre ho aconseguim...

Però no hem d'oblidar que, a part de professionals de l'ofici, som empresaris. Cal estar alerta al que passa al nostre voltant. És imprescindible saber què fa la competència, veure en què podem millorar, entendre les noves tendències de compra que poden despertar l'interès de la nostra clientela, és indispensable fer una bona gestió del negoci, etc.

Tot això que us comento és el que fan les grans empreses. Estan actius, alerta, tenen recursos, departaments específics amb treballadors que s'encarreguen de la burocràcia, de complir la normativa, de fer estudis de mercat, de cercar nous proveïdors, però nosaltres, a diferència d'ells tenim una cosa que ens fa únics. L'experiència, el tracte amb el client, sabem de primera mà que els agrada, som empresaris, però també dependents, per tant, coneixem millor que ningú que vol la nostra clientela i com satisfer-la, i això, creieu-nos és un superpoder.

Vosaltres també heu de fer la feina de recerca i d'investigació que fan les empreses grans, és l'única manera de sobreviure, i potser, us resulta molt difícil saber com fer-ho si només teniu dues mans, no teniu tanta estructura ni tants recursos... Doncs amb l'AJUDA DEL GREMI que sempre us fa costat.

Al Gremi, treballem cada dia per vosaltres, posem al vostre abast tota la informació i l'assessorament que necessiteu per ajudar-vos a millorar els vostres negocis. També us oferim formació seguint les noves tendències de compra dels consumidors i inclús, en moltes ocasions, avançant-nos als "grans operadors".

Aprofiteu-vos de tots els serveis que us dona el Gremi!

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

MeatXperience, la vostra Fira

Arriba la MeatXperience, la cita professional per carnisseries, xarcuteries i polleries, que tindrà lloc a La Farga de l'Hospitalet el pròxim 27 i 28 d'octubre de 2024. MeatXperience és una fira especialitzada dedicada al comerç detallista de les carns i especialment dissenyada per a vosaltres.



La fira s'organitza en diumenge i dilluns. Durant aquest esdeveniment de dos dies, tindreu l'oportunitat de submergir-vos en un ambient on s'exhibeixen els millors productes i serveis, també ponències, presentacions, etc. amb l'objectiu d'impulsar el desenvolupament dels vostres negocis.

Sabem que encara en queda molt perquè tingui lloc, però aquest ha de ser un esdeveniment al qual no podeu faltar. MeatXperiencience està impulsada per la Federació de Carnissers, Xarcuters de Catalunya, que representa als gremis provincials de Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona. Estem molt implicats i il·lusionats perquè aquesta primera convocatòria aconsegueixi un gran èxit de participació

MeatXperience és una fira especialitzada dedicada al sector carni, dissenyada per a carnissers, xarcuters i polleries que se celebrarà a La Farga.

QUÈ ÉS MEATXPERIENCE

MeatXperience és una fira especialitzada dedicada al sector carni, dissenyada per a carnissers, xarcuters i polleries. Durant aquest esdeveniment de dos dies, els visitants tenen l'oportunitat de submergir-se en un ambient on s'exhibeixen els millors productes i serveis de la indústria, per tal d'impulsar el desenvolupament dels seus negocis.

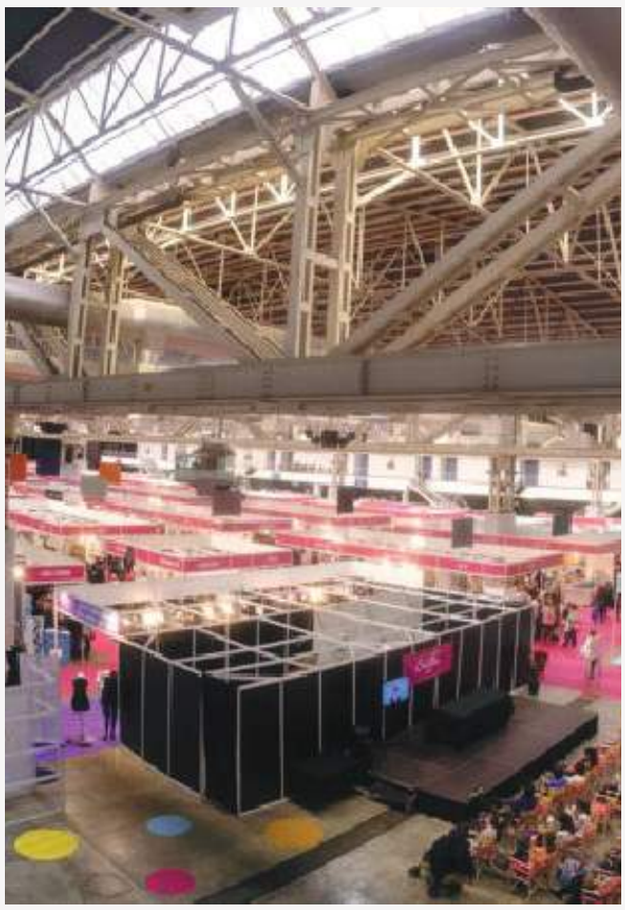
A més, MeatXperience constitueix una plataforma de formació de noves tècniques d'elaboració d'aliments carnis, on es potenciarà el coneixement compartit de professionals que marquen tendència en aquest àmbit.

A través de cursos i demostracions en viu, els visitants a MeatXperience podran explorar noves propostes d'elaborats alineades amb les tendències de consum actual.

APUNTEU-LA A L'AGENDA!

Serà una cita amb passió i ofici. Totes les entitats i institucions implicades estem treballant de valent perquè la MeatXperience sigui la vostra fira i ja estem detectant que

La comercialització de la fira es fa des del mes de juliol de 2023. Podeu entrar a la web www.meatxperience.com que s'anirà actualitzant amb activitats i expositors que es vagin programant.



aquesta iniciativa, coordinada a través de l'agència de comunicació Impacta Group, està tenint molta acceptació. Molts proveïdors del nostre sector ja estan interessants a participar-hi!

La comercialització de la fira es fa des del mes de juliol de 2023. Podeu entrar a la web www.meatxperience.com que s'anirà actualitzant amb els expositors i activitats que es vagin programant. Compartiu aquesta informació amb els vostres proveïdors i animeu-los a participar.

MeatXperience és la vostra fira. MeatXperience, on heu d'estar!

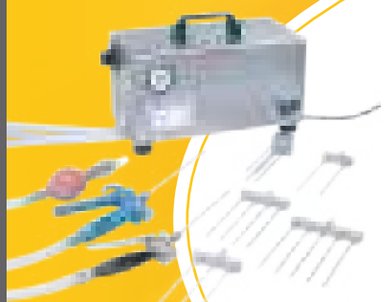
Solucions i processos per **xarcuteria** i **carnisseria**



EVT 7 TD
Envasadora al buit de sobretaula.



TSM 50
Termoselladora manual al buit per envasos preformats (en MAP, Skin ó MAP+Skin).



Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Pokeboy
Injectora de salmorra de sobretaula.



SAP 200
Bombo al buit per a massatge i salaó.



EV 13/25
Envasadores al buit de campana simple.



RET 2
Tanc de retràctil manual.

Especialistes en disseny i fabricació d'**equips** d'**alt rendiment**

Coneix la nostra extensa gama de maquinaria, consumibles i serveis a:

Tecnotrip C/ l'Alguer, 22 · Pol.Ind. Nord · 08226-Terrassa-Barcelona (Spain) · Tel.: + 34 937356969 · e-mail: tecnotrip@tecnotrip.com · **www.tecnotrip.com**

Què hem fet el darrer trimestre

Al Gremi fem accions que ajudin a donar a conèixer el nostre ofici, a defensar el sector i a donar-li el lloc que mereix. A través de tots els nostres canals us anem informant de totes les accions que portem a terme. Això és el que hem fet aquest darrer trimestre.



Cada mes, mantenim reunions amb la Federació Catalana de Carnissers Xarcuters, tant de presidents com de tècnics per treballar plegats i oferir accions compartides per tots els Gremis. A més, hem fet altres accions que volem compartir amb vosaltres.

ABRIL

- Curs tall de pernil a mà a l'Aula del Gremi.
- Curs d'etiquetatge i fitxes tècniques. Un curs especialment important pels vostres negocis. Podeu fer-ho on-line. (Demaneu-nos informació).
- Saló Gourmet a Madrid: Vam aprofitar per veure nous proveïdors i establir acords de col·laboracions.
- Assistim a l'Escola CETT on l'agremiat Joan Roca de The Butcher Society va oferir una masterclass sobre la carn de Kobe Wagyu
- Participació en la Comissió de Seguretat de la carn d'aviram, ous i lagomorfs, organitzada per ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).
- Jornada amb Rezero per la reducció d'envasos d'un sol ús. (Més detalls a la pàgina n. 10)
- Reunió amb la regidora Montserrat Ballarín i els diferents Gremis d'alimentació a l'Ajuntament de Barcelona per aconseguir una Escola d'Oficis.
- Anem a La Barcelona Futura: econòmica i social. Debat empresarial amb els alcaldables de BCN. Organitzat oer PIMEC
- Curs de cuina al buit amb Juanmi Agüera: teniu la gravació del curs per fer-lo on-line (Demaneu-nos informació).
- Rebem als alumnes del curs "Programa Oportunitats als Mercats i Comerç de Proximitat" que fan a Mercabarna i organitza BARCELONA Activa.
- Reunions per les negociacions del conveni laboral: podeu veure els detalls del conveni a l'article de la pàgina n.38

MAIG

- Reunió amb departament de Formació de MERCABARNA
- Organitzem amb PIMEC cursos sobre Economia verda i transformació digital.
- Participem en la Comissió de Seguretat de la carn i derivats, organitzada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària..
- Presentació de productes Canela en Rama a l'Aula del Gremi. Tenia la Jornada on-line (Demaneu-nos informació).
- Assistim a la presentació de la Guia de Pràctiques Correctes d'higiene per a carnisseries, cansaladeries i xarcuteries.
- Realització de Tallers infantils d'hamburgueses als mercats de Sant Antoni, El Ninot i Sants (més info. a la pàgina n.14).
- Jornada de presentació d'hamburgueses a l'aula del Gremi (més informació a la pàgina n.16).
- Presentació oficial del programa del I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne, (més informació a la revista TALL 156).
- Participem en el IV Networking #CREUemTalents, organitzat per Creu Roja.
- Assistim al 3r Congrés de l'Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya
- Assistim a la 1a Jornada Professional All Those.
- Jornada organitzada per Rational a l'Aula del Gremi que ens va mostrar com coure embotits en un forn de vapor.
- El nostre president va participar com a jurat al concurs La Millor Coca de Sant Joan de Catalunya, categoria llardons.

JUNY

- Vam assistir a la 1a edició de la MEAT & FIRE.
- Participem en la Comissió Permanent de PIMEComerç.
- Col·laborem amb la Vedella al carrer - Mercat de Collblanc.
- Assistim a Mercabarna aula de formació (més info. pag 24).
- Fem al Gremi, de la mà de Pagani, la jornada és temps de barbacoes, és temps de Pagani (més info. a la pàgina n.22).
- Anem a la Masia Can Serra Parera per oferir oportunitats de treball.
- Trobada empresarial entre el sector ramader i carnissers detallistes (més info pàgina 22).
- Assistim als Premis Pimec.
- Assistim a l'acte d'agraïment d'empreses i entitats organitzat per CREU ROJA



PRECISIÓ I CONTROL CENTRALITZATS

ALTA FLEXIBILITAT EN LA VISUALITZACIÓ DE CONTINGUT

ÚS DE LLARGA DURADA

COMUNICACIÓ BIDIRECCIONAL D'ALTA VELOCITAT

INTEGRACIÓ AMB ELS SISTEMES EXISTENTS

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

OS sistemes i comunicacions

Gran trobada de professionals i amics

Des del Gremi vam fer la proposta de passar un dia entre amics i companys i vam decidir fer una trobada amb famílies a la Masia Mas Cerdà a Centelles gaudint de bona companyia.



Quan rebreu aquesta revista haurà tingut lloc la trobada del dia 9 de juliol on vam compartir una jornada de festa i esbarjo amb els professionals del sector que vam reunir-nos per passar un dia agradable entre amics.

Aquesta trobada va ser a Mas Cerdà a Centelles, una casa rural espectacular amb piscina on ens vam trobar molts companys amb les seves famílies. L'objectiu era passar-nos-ho molt bé!

Des del Gremi us animem que no us perdeu la propera cita tots els que no vau poder venir. Per què segur que repetirem! Aprofitem per recordar-vos que tenim actiu un WhatsApp per a professionals del sector on compartim notícies d'interès per tots vosaltres.



Compartir aquests moments d'esbarjo i festa entre els companys del sector i les seves famílies fomenta les bones relacions.

Uniu-vos al grup de WhatsApp professional del Gremi!



Com ja us vam comentar en el número anterior, hem creat un grup de WhatsApp professional que està obert per tots els nostres agremiats i agremiades. És un grup que, des del primer moment, ha tingut una gran acollida per part vostre on podeu compartir experiències, demanar consell i fer consultes professionals. Es va obrir al febrer i actualment, està integrat per 225 participants.

Es tracta d'un espai segur on es reforça l'ofici, es col·labora i s'aprèn. Diàriament, els membres comparteixen els seus dubtes i les seves inquietuds amb altres companys de professió. Des del Gremi volem donar les gràcies a tots i totes per la vostra implicació i el vostre interès. Junts som més forts! **Podeu accedir a aquest grup de WhatsApp, a través d'aquest codi QR.**



Rezero i el Gremi aposten per una compra sense residus

Cada vegada són més les persones que adopten models de consum responsables amb el medi ambient i que opten per una compra sense residus. La venda a granel, que sempre ha estat present a carnisseries, xarcuteries i polleries, torna a guanyar protagonisme i rep un nou impuls gràcies a tres noves normatives que emparen l'ús d'envasos reutilitzables en la compra d'alimentació fresca.

El 2022 ens va deixar nova normativa que regula la reutilització d'envasos en la compra de productes alimentaris. Es tracta de la Llei espanyola 7/2022 de residus i sòls contaminats, aprovada al mes d'abril de 2022, i els dos reials decrets publicats el desembre passat (Reial Decret 1021/2022 i Reial Decret 1055/2022).

Totes tres normatives **obliguen els comerços a acceptar envasos reutilitzables de la clientela, atorguen la responsabilitat de l'estat dels recipients a les persones consumidores, i eximeixen els comerços de qualsevol responsabilitat amb relació a problemes de seguretat alimentària**. A més, la llei espanyola de residus exigeix que els comerços de 400 metres quadrats o més tinguin un mínim del 20% de la superfície destinada a l'oferta de productes sense embalatge primari. Això inclou tant la venda a granel com l'oferta de productes amb envasos reutilitzables.

L'exempció de responsabilitats dels comerços davant possibles intoxicacions, un aspecte clau. Per tant, la reutilització queda emparada per llei i la normalització de bones pràctiques està cada cop més a prop. La necessitat d'aquest canvi és molt important i cada cop més urgent. El sistema de consum actual està basat en usar i llençar, el que suposa no només un impacte ambiental, sinó també en la salut de les persones, tant pels processos de producció, com de gestió dels residus, i pel contacte de productes químics amb els aliments que mengem.

Des del comerç de proximitat és fàcil normalitzar i fomentar la reutilització d'envasos, vosaltres podeu ser el canvi. El comerç local genera molta confiança entre les persones consumidores. És on sempre han trobat consell i resposta a les seves necessitats. Ara, podeu ser motor de canvi i impulsar la normalització de l'ús d'envasos reutilitzables per endur-se la compra.

Per una banda, podeu facilitar o vendre carmanyoles reutilitzables al vostre establiment. D'aquesta manera, totes les persones que vulguin poden endur-se la compra amb una alternativa reutilitzable. Recordeu que des del gremi s'està impulsant una compra col·lectiva de carmanyoles que us pot ajudar en aquest sentit.



Per altra banda, i de manera més senzilla, podeu impulsar-ho a través de cartelleria informativa, com la que adjuntem en aquesta revista. I per complementar aquestes pràctiques i animar a la gent a reutilitzar, es poden impulsar dinàmiques més actives com aplicar petits descomptes i fer sortejos per les persones que comprin amb envasos reutilitzables. Us animem a donar resposta a la demanda creixent d'alternatives sostenibles, a diferenciar-vos i aportar valor al vostre servei. La vostra iniciativa farà que moltes persones descobreixin noves alternatives i entre totes aconseguirem reduir els residus que genera el nostre consum.

El passat mes d'abril de 2023 vam realitzar una jornada, dinamitzada per Rezero, en la que es van explicar més detalladament aquestes iniciatives a través d'exemples reals.

Us convidem a veure la gravació escanejant el següent QR, en el que també trobareu enllaços a les noves normatives esmentades en aquest article. També trobareu informació sobre la campanya d'envasos reutilitzables.



Envasat al buit
Bossa per
conservació



Envasat al buit
Bossa retràctil
per un acabat
"segona pell"



Termosegellat
Safata simple
o amb sistema
"escombrat de gas"



Termosegellat
Safata al buit +
injecció de gas amb
atmòsfera protectora

ZERMAT
1979



Envasat al buit
Bossa de atmòsfera
protectora amb
injecció de gas



Envasat al buit
Bossa de cocció
Sous vide



Pot de vidre
Sense ús de plàstic,
totes les envasadores
Zermat permeten
l'envasat al buit en vidre



Termosegellat
Safata al buit
sense gas amb
material skin

Adapta't als nous formats, amb la garantia d'envasat Zermat

Envasat al buit en bossa - En pot de vidre - Termosegellat en safata - Amb atmòsfera modificada - En skin - Retractil.lat
Contacta amb Zermat per rebre el millor assessorament sobre totes les sol.lucions en l'envasat de qualsevol aliment

www.zermat.es
Tel. 93 710 30 11

Celebrem el Dia Internacional de l'Hamburguesa

Un any més, des del Gremi hem volgut celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa portant a terme una sèrie d'accions per donar el reconeixement que mereix l'hamburguesa artesana, l'hamburguesa del teu establiment agremiat de confiança.



L'Hamburguesa, sens dubte, ha canviat la forma en què ens relacionem amb la carn, agrada tant a grans com a petits i forma part del menú setmanal de qualsevol casa al nostre país.

Cada vegada hi ha més establiments que han fet tot un art d'aquest elaborat i des del Gremi volem posar de manifest les virtuts nutricionals d'aquestes hamburgueses fetes per professionals que són exemple d'aliment saludable i natural.

ACCIONS A MITJANS DE COMUNICACIÓ

Per celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa des del Gremi hem portat a terme diferents accions de comunicació. Vam fer un sorteig i una falca publicitària al programa "El matí i la mare que el va parir" de Ràdio FlaixBac. Sortejàvem 2 lots d'hamburgueses de qualitat entre els seus oients. També, membres de la nostra Junta van participar en diferents mitjans de comunicació parlant del Dia Internacional de l'Hamburguesa. A COPE Catalunya i Andorra li van fer una entrevista al nostre president, el Sr. Antoni Gálvez, així com a la Yolanda Casternado. També vam fer una falca de publicitat a Cadena 100.

SORTEIG D'UN LOT D'HAMBURGUESES

Una altra acció que vam fer des del Gremi, va ser un sorteig al nostre perfil de Facebook i d'Instagram perquè participessin tots els nostres seguidors. En aquesta ocasió sortejàvem un xec valorat en 50 € a bescanviar per hamburgueses a qualsevol establiment agremiat. Al sorteig van participar més de 500 persones, sens dubte tot un èxit.

Un any més, des del Gremi, hem volgut celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa portant a terme diferents accions per incentivar la seva compra als establiments de proximitat i consumir hamburgueses de qualitat.

A la jornada celebrada al Gremi el dia 22 de maig per celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa vam poder degustar creacions elaborades per professionals del sector i alumnes dels cursos de formació.



JORNADA DE CELEBRACIÓ AL GREMI

Una altra acció que vam fer per primer cop i en la que van participar alguns dels nostres agremiats i alumnes dels cursos de formació, va ser la jornada que vam celebrar al Gremi el dia 22 de maig. Vam proposar als nostres agremiats que vinguessin a l'aula del Gremi i ens presentessin les seves hamburgueses més creatives.

Us expliquem tots els detalls d'aquesta acció i us mostrem imatges a les següents pàgines.

Pn PratsNadal







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

Taller infantil d'hamburgueses

Per celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa vam organitzar diferents tallers infantils d'hamburgueses en els Mercats de Sant Antoni, el Ninot i Sants. Més de 100 nens i nenes van participar i van estar molt atents mostrant molta atenció per tot el que els explicàvem.



Vam iniciar els tallers parlant sobre la carn, el benestar animal i el producte de proximitat. També vam parlar sobre la importància per la salut d'una dieta sana i equilibrada on la carn té un gran paper i fomentant la Dieta Mediterrània, SOM EL QUE MENGEM!!

LA IMPORTÀNCIA DE L'APROFITAMENT ALIMENTARI

Durant aquestes jornades, també vam transmetre als més petits la importància de fer la compra en el nostre model de comerç, on oferim professionalitat amb un servei personalitzat i de proximitat, així com garantia de qualitat. SOSTENIBILITAT AL 100%

Als tallers infantils també vam parlar sobre la carn, el benestar animal i el producte de proximitat.

Posteriorment, es va realitzar la part pràctica, on a partir de l'exemple mostrat per la formadora, els nens i nenes començaven a fer les hamburgueses (formes, sabors, mides...). Cada participant es va endur la seva hamburguesa sempre que es poguessin garantir les normes higiènic-sanitàries i, en funció de l'espai, les cuinàvem i degustàvem al mateix taller.



Durant aquests tallers infantils, els nens s'ho van passar d'allò més bé, fent les seves pròpies hamburgueses.



Volem donar les gràcies a la FEMM (Federació de Mercats Municipals de Barcelona), per ajudar-nos a organitzar aquestes jornades i a la Yolanda i la Cinta Casternado que van dirigir aquests tallers.

Des del Gremi, ens agradaria poder continuar implementant aquests tallers infantils. Sens dubte, una enriquidora iniciativa per a tots, grans i petits. Per això, ens cal el vostre suport. És important que feu difusió, compartiu aquests tipus d'esdeveniments amb les escoles del vostre municipi, als casals, als mercats, etc. A través d'aquest codi QR, podeu veure el vídeo fet al Mercat de Sants gràcies a la col·laboració de l'IMMB.





Jornada per gaudir amb les millors hamburgueses

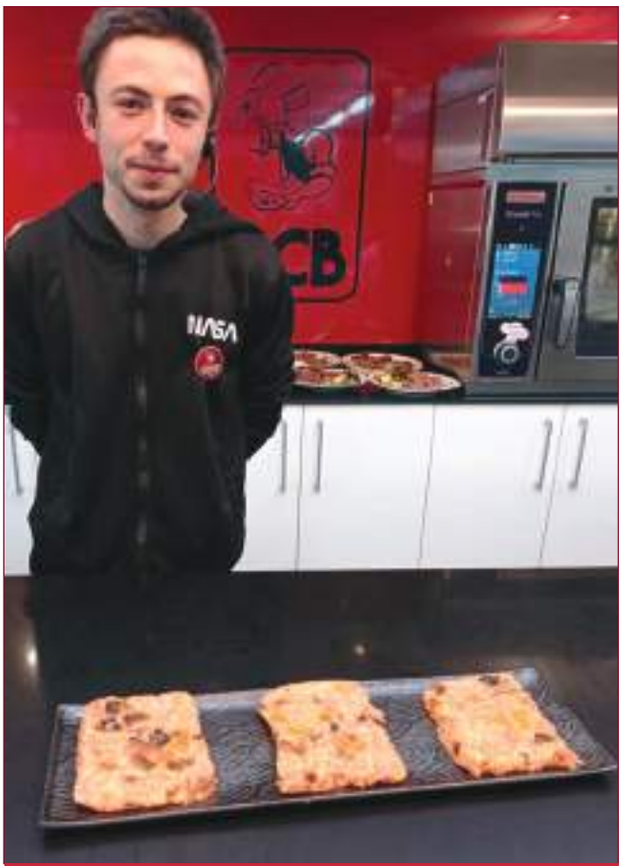


Foto de tots els participants en la Jornada que es va celebrar al Gremi per commemorar el Dia Internacional de l'Hamburguesa, amb membres del Gremi. Durant la Jornada vam gaudir tots plegats de moments molt emocionants. A part de comptar amb professionals del sector, també van participar alumnes dels diferents cursos que s'estan fent a Mercabarna.

Amb motiu de la celebració del Dia Internacional de l'Hamburguesa, el passat 22 de maig va tenir lloc al Gremi una jornada per gaudir de les millors hamburgueses.

Els professionals i alumnes que estan aprenent l'ofici, van mostrar les seves propostes d'hamburgueses. Els participants van poder compartir, aprendre i gaudir amb moments molt emocionants.

Al final de la presentació es va fer un tast i entre tots es va valorar l'originalitat i la presentació, la combinació d'ingredients, el sabor, la rendibilitat i la pulcritud en la presentació, i van ser escollides com guanyadores al "Millor Sabor" la de John Jairo Daza; a "Millor presentació" Yolanda i Cinta Casternado; i com a "Més Original" la del David Barroso. Us mostrem algunes fotos dels participants i les seves creacions. També podeu veure el vídeo de la jornada a través d'aquest codi QR.



José Sanz de Carnisseria Martí Cortada al Barri de les Corts.
NOM: Hamburguesa Terranova



Elisabet Camejo, alumne del C.P. de l'Institut dels Aliments de Mercabarna.
***NOM**: Hamburguesa d'Angus al pesto*



John Jairo Daza, alumne del C.P. de l'Institut dels Aliments de Mercabarna.
***NOM**: Hamburguesa de sofregit d'anous amb cor de roquefort.*



Patricia Gálvez de Cárnicas Merche de Castellar del Vallès
***NOM**: Hamburguesa Primavera*



Yolanda i Cinta Casternado de Carns Cinta del Mercat de la Concepció
***NOM**: Una aposta de futur*

Víctor Delgado, alumne del Projecte Singulars de Mercabana
***NOM**: Hamburguesa Delgado*



Rander Matías, alumne del Projecte Singulars de Mercabarna.
***NOM**: Hamgurguesa La Pata*



Janela Morante de Carnisseria Roser a Poble Sec
***NOM**: Burguer Meat de ceba torrada*



Montserrat Peradalta del Rebost de Can Peradalta
***NOM**: Hamburguesa Explosió de sabors*



Clara Luis, alumne del C.P. de l'Institut dels Aliments de Mercabarna.
***NOM**: Hamburguesa de mango caramel·litzat.*



Miquela López de Miquela Artés Xarcuters a Sant Gervasi
***NOM**: Hamburguesa l'Estrella*



David Barroso de David Carnissers al Mercat de Santa Caterina
***NOM**: Best Burguer*

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



José Sanz de Carnisseria Martí Cortada al Barri de les Corts.
***NOM**: Hamburguesa Pletissa*



Christopher Diu Restoy i Mercé Aloy de Carnisseria Mercé Aloy a Manresa.
***NOM**: Burguer pollastre alvocat i gambes.*



Àlex Jordan de Carns i elaborats Cerdanya de la Seu d'Urgell.
***NOM**: Burguer Meat Peu de Porc*



Jordi Gil Colomé i Rosa Pérez de Cal Tete al Masnou
***NOM**: Hamburguesa Tennesse & chocolat*



Augusta

20 anys optimitzant els seus comerços





augustavitrinas.com
+34 93 337 37 93

INFRAGANTI
Mercat Central VALÈNCIA

És temps de barbacoes, és temps de Pagani Chef



Arriba l'estiu i amb ell, les reunions amb amics i família al voltant del foc i la brasa. Per tal d'oferir als teus clients una gran varietat d'oferta de broquetes, woks i peces especials amb sabors i textures úniques, vam celebrar el passat 19 de juny a les 16:00 hores, a l'Aula del Gremi una jornada gratuïta de formació de la mà de Fernando Ferrer, xef i mestre carnisser de Pagani Chef. Durant aquesta jornada vam veure elaboracions fetes amb la línia Rub by Pagani Chef, que té el seu origen en els adobs típics de les barbacoes americanes.

També vam descobrir presentacions d'elaboracions amb la línia Grill by Pagani Chef, ideal per qualsevol mena de carn i ideal també per assonar qualsevol classe de vegetals amb el que acompanyem les nostres carns a la brasa. Així mateix, ens van mostrar combinacions amb la línia de marinades en base olil Gustosi by Pagani Chef, la línia de marinats més coneguda, i es va presentar l'última incorporació a la família Gustosi, la Gustosi Cuor de Festuc. En definitiva, vam gaudir una jornada de formació molt interessant i pràctica que va tenir un gran èxit de participació. Podeu veure la gravació a aquest QR

Trobada empresarial del sector ramader i carnissers detallistes

Dilluns 26 de juny a les 16:00 h, va tenir lloc al Gremi una jornada que tenia per objectiu acostar la producció ramadera de petita escala al comerç detallista de la carn, i alhora facilitar una major coneixença del sector primari als carnissers.

La trobada va pretendre ser una petita plataforma que permeti crear sinergies entre clients i subministradors en la que puguin confluir els interessos de totes les parts. Es van poder analitzar els principals entrebancs que es troben les diferents parts, en el cas dels ramaders, es va apuntar l'important increment de costos de producció. Tothom va coincidir en l'important paper que juga la venda al detall com a prescriptors de la carn, i del fet que necessiten apropar-se a la ramaderia per disposar de tota la informació i poder transmetre quin ha estat el procés de cria animal. Aquesta jornada va estar organitzada pel nostre Gremi i Asoprovac (associació de productors de boví) i amb el suport del DACC.



ARA ÉS EL MOMENT D'OBRIR LA TEVA BOTIGA A CARNS.CAT, PERQUÈ MÉS CLIENTS ET CONEGUIN



Obrir la teva botiga a carns.cat és molt fàcil
Demana'ns el vídeo tutorial!

Carns.cat està premiada amb el Reconeixement Telefónica dels Premis PIMES de PIMEC.



Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Un dia molt especial a Mercabarna



El passat 15 de juny vam viure una jornada molt especial a l'aula del fresc de Mercabarna on s'imparteix el Curs Projectes Singulars per a joves, on es formen a aprenents de carnisseria i xarcuteria. Els nous estudiants van rebre la visita d'en José Sanz, jove que va estudiar on ho fan ells en aquests moments, l'any 2020. D'ençà que va finalitzar, està treballant a la carnisseria Martí Cortada, on continua aprenent l'ofici (us vam parlar de la història d'en José i de l'Andreu Martí Cortada a la revista TALL 156).

Sens dubte, el cas d'en José és un cas d'èxit. Durant la seva visita ha explicat als alumnes la seva experiència com a estudiant i com a aprenent i els va fer una classe magistral fent salsitxes i botifarres. Ha estat tot un plaer que compartís tot el que sap fins ara amb alumnes i professors. Joves com en José ens donen esperances. Amb el seu exemple, constatem que el relleu generacional que tant necessita el sector, és una realitat. Volem donar gràcies al José Sanz perquè amb només vint-i-dos anys, va dedicar el seu temps lliure a venir a explicar la seva experiència als nos alumnes.

Nosaltres com a Gremi i com a professionals ens hem d'implicar, hem d'ajudar-los, ensenyar-los i oferir-los oportunitats reals. És important que sapigueu que, quan els alumnes finalitzen la seva formació a Mercabarna, informem els nostres agremiats i els podeu acollir en pràctiques. Volem agrair a la Yolanda Casternado (formadora) per tenir, compartir i fer realitat aquestes iniciatives i, per descomptat, als agremiats i agremiades que acullen a alumnes en pràctiques i els hi ensenyen l'ofici. Així com al Departament de Formació de Mercabarna, especialment a la Maite Palat, per la seva complicitat i suport.



En Gabi i els nens/es orfes ucrainesos, acollits per ell i la seva dona, recullen les carns preparades al curs.

LA SOLIDARITAT, SEMPRE PRESENT

El dia 15, després de la jornada de formació, tota la carn utilitzada, 41 quilos exactament, van ser estregats al Gabi, pare d'una família de Vilafranca del Penedès que té acollits a casa 15 nens i nenes orfes ucraïnesos.

Com ja us hem comentat, aquesta família forma part del nostre projecte Ajuda'ns a Ajudar.

A aquest codi QR podreu veure amb més detall en què consisteix aquesta ajuda.

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



PRESENTACIÓN DE BANDEJAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS



TALLER DE COCINA AL VACÍO



BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESO



ELABORACIONES CON AVES Y CONEJO



ESPECIAL BARBACOAS



HAMBURGUESAS Y ROLL MEATS



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



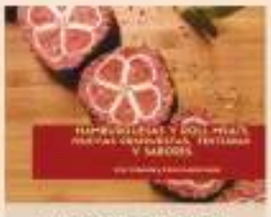
ESPECIAL NAVIDAD



COMUNICACIÓN DIGITAL ¿QUIERES QUE TU INSTAGRAM VENDA?



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 **601 317 744**

Establiment agremiat
GARANTIA DE QUALITAT

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Un bistec, molt més saludable que les alternatives vegetals processades



Un estudi portat a terme per la Universitat Rovira i Virgili, l'Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili i el Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa de la Fisiopatologia de l'Obesitat i la Nutrició, després d'analitzar més de 900 productes alimentaris, ha arribat a la conclusió que les alternatives vegetals processades que es venen als supermercats, com les hamburgueses de tofu, no són tan saludables com es creia fins ara.

El treball, que ha estat publicat fa poc a la revista científica Food Search, certifica que els additius a algunes d'aquestes alternatives vegetarianes, com el sucre i la sal, n'empitjoren el perfil nutricional.

Segons la investigadora principal de l'estudi, Sara de las Heras, és més saludable menjar carn fresca. "La carn de carnisseria és fresca i no ha passat per tots aquests processos industrials. No se li ha afegit sal ni sucre perquè tingui millor gust, per tant, aquesta carn és de millor qualitat que l'alternativa processada vegetariana."

L'equip investigador ha tingut en compte dues dimensions a l'hora d'analitzar gairebé aquest miler de productes: l'aportació nutricional i el grau de processament de la matèria primera. A més, recomanen fer una lectura més profunda quan escollim els productes del supermercat. La recomanació és que no ens podem fixar només en els greixos i les calories, sinó que també hem de mirar la llista dels ingredients per comprovar que estan fets amb una gran quantitat d'edulcorants i additius innecessaris.

La carn de carnisseria és fresca i no passa per processos industrials. La carn és de millor qualitat que l'alternativa processada vegetariana.



Sabadell
Professional

1 / 6

Aquest número és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Indicador de risc aplicable a la gamma de comptes Sabadell PRO.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

Aquesta PROposta és per a tu, de PROfessional a PROfessional

A Sabadell Professional treballem en PRO dels PROfessionals del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques. Innovem constantment la nostra oferta de productes i serveis per ajudar-te a aconseguir els teus objectius, protegir els teus interessos, propulsar iniciatives i proposar solucions financeres úniques, a les quals només poden accedir PROfessionals com tu. Solucions com aquesta:

Compte Sabadell Negocis PRO

El compte que tracta amb rigor i serietat els diners dels PROfessionals

Si vols conèixer tots els avantatges que t'ofereix el Compte Sabadell Negocis 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 per a PROfessionals com tu.

T'esperem.

Publicitat

sabadellprofesional.com

900 500 170


Boucherie
Capal



cruzsl.net
93 465 00 65

Joves carnissers: Leonardo Andrés Espinosa



En Leonardo de vint-i-cinc anys va fer el curs de carnisseria a Mercabarna on va tenir com a professora la Yolanda de Carns Cinta qui el va acollir per fer pràctiques a la seva carnisseria on finalment, forma part del seu equip.

En Leonardo, com gran part dels joves anava una mica perdut. No sabia ben bé què estudiar ni què fer "buscava algun lloc on poder treballar, però en cap moment vaig pensar a ser carnisser, vaig arribar a aquest món per casualitat". Va començar a informar-se i va descobrir que a Mercabarna feien uns cursos de carnisseria on tenies l'opció d'aprendre un ofici, poder fer pràctiques i, qui sap, si potser poder trobar feina ràpidament. "Vaig veure que feien un curs per aprendre l'ofici de carnisser i em va semblar molt interessant, però em vaig llençar una mica a cegues".

"El fet que em donés la Yolanda aquesta oportunitat ha canviat la visió que tinc de mi mateix".

En Leonardo va fer el curs tenint com a professora la Yolanda que el va ajudar molt des del principi "vaig conèixer a gent meravellosa al curs, a molt bons companys i a una mestra increïble, la Yolanda que ens va ajudar a tots des del primer moment". En Leonardo, està molt agraït a la Yolanda, no només per ensenyar-li tant durant el curs de formació, sinó per l'oportunitat que li ha donat de treballar a Carns Cinta "Gràcies al curs, vaig tenir l'oportunitat de treballar amb la millor carnissera de Barcelona!". En Leonardo sent que, gràcies a ella, ha pogut desfer-se de moltes inseguretats que tenia "jo no em valorava massa i el fet que em donés aquesta oportunitat ha canviat completament la visió que tinc de mi mateix".

El Leonardo està entusiasmat amb el seu nou ofici "m'encantaria continuar aprenent i continuar creixent com a professional. M'encanta desfer la carn, tractar cada peça com es mereix. M'entretinc moltíssim, per mi és tot un art! També m'apassiona fer elaborats i, sobretot, m'encanta la bona energia que es respira al mercat. Soc molt feliç amb la meva feina i amb els meus companys!"."Sens dubte aconsellaria a tots els joves que s'animin a descobrir un nou ofici on trobaran feina segur tots aquells vulguin treballar." Al Leonardo se li veu a la cara l'entusiasme quan parla de la seva professió "jo, en un principi, vaig començar perquè volia guanyar diners i punt, però a poc a poc vaig anar descobrint un món interessant i curiós que m'està atrapant i apassionant". En Leonardo està feliç. Li encanta treballar a Carns Cinta. Té una gran relació amb tots els seus companys i destaca per sobre de tot que sempre estan al seu costat per aconsellar-li i perquè pugui continuar creixent com a carnisser.





El seu prestigi prové d'haver convertit en habitual la qualitat que en altres carns només és una excepció

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

Després de la nostra conversa amb el Leonardo, vam tenir l'oportunitat de parlar amb la Yolanda, formadora de futurs carnissers i propietària junt amb la seva germana, de Carns Cinta on treballa en Leonardo.

Què et semblen aquestes iniciatives per poder formar a joves professionals i poder acollir-los als vostres establiments?

Les iniciatives per poder acollir alumnes en pràctiques són una gran oportunitat per tots. Els joves es troben en una situació real de treball i és l'espai on poden posar en pràctica tot el que han après durant el curs.

Una setmana a una carnisseria val per tres mesos de classes. Tot passa molt de pressa, estan en contacte directe amb la carn... És una iniciativa fantàstica que s'ha de continuar promovent.

Què els aporteu vosaltres a ells i què us aporten ells a vosaltres?

Ens aporten moltíssimes coses! Els joves tenen un tresor que és l'energia, el fet de descobrir per primer cop algunes coses, en aquest cas, un ofici. Els joves tenen somnis, tenen la capacitat de canvi, s'adapten molt fàcilment al que els hi proposes..., són el futur.

Ells ens aporten la continuïtat del nostre ofici i les ganes d'ensenyar. Tu pots mostrar el que saps perquè





Els joves tenen un tresor que és l'energia, el fet de descobrir per primer cop algunes coses, en aquest cas, un ofici. Els joves tenen somnis... són el futur.

ells i elles volen aprendre. És una mena de ball entre el voler i el poder. A partir d'aquí s'inicia una relació de la qual gaudim tots i ens fa feliços. La majoria dels comerços petits tenim aquest tarannà acollidor, quan reps un estudiant, generalment, volem que formi part del nostre equip. En definitiva, com us dic, és un ball d'intencions que s'apropen i acaba sent una història molt maca d'interessos comuns.

Fa molts anys que et dediques a la formació, t'agrada fer-ho?

M'agrada molt l'aprenentatge des d'una banda o des d'un altre, sigui com formadora o com alumna. Al sector de la carnisseria ja fa com deu anys que em dedico a formar, tant a professionals del sector, com a aprenents o aprenentes i m'agrada moltíssim.



És molt enriquidor quan mostres el teu "expertise" i veus que el que està aprenent està entusiasmat, li agrada, vol aprendre, ho troba útil.

També m'agrada molt tota la part prèvia: la preparació, la documentació, la investigació per mostrar tota la part creativa que té la carnisseria. Des de sempre m'ha agradat molt ensenyar als joves, per la seva capacitat de canvi que tenen en situacions de molta dificultat, perquè estan convençuts que tot es pot canviar, tot pot començar de nou.

Per què aconsellaries als teus companys que acollissin a joves en pràctiques?

En primer lloc, i en lletres majúscules, per un compromís cap a l'ofici. És important que tinguem clar que nosaltres, com a professionals del sector tenim un llegat que hem de transmetre, ho hem de compartir.

Tenint un estudiant en pràctiques és la millor manera de transmetre aquests coneixements, tant si ens quedem a l'aprenent a treballar amb nosaltres com si no.

És una responsabilitat cap al sector transmetre el nostre ofici perquè no es perdi. Crec que és un compromís cap a la nostra professió.





Les dietes veganes constitueixen causa d'anèmia ferropènica en dones en edat fèrtil

La Societat Espanyola de Ginecologia i Obstetrícia (SEGO) ha actualitzat l'evidència científica sobre l'anèmia en dones en general, embarassades i pacients amb patologies ginecològiques en un document de consens. L'estudi destaca la importància de la profilaxi adequada, el diagnòstic primerenc i el tractament correcte com a mesures inicials per abordar l'anèmia en aquests grups. S'hi emfatitza que les causes són diverses i que l'enfocament del tractament en depèn, considerant múltiples factors.

La deficiència de ferro s'ha identificat com una causa comuna en més de la meitat dels casos d'anèmia, la qual cosa té efectes perjudicials per a la salut de les dones, fins i tot abans que aparegui l'anèmia. Els sagnats menstruals abundants, els sagnats uterins anormals i les pèrdues sanguínies d'origen intestinal són les causes més freqüents en les dones.

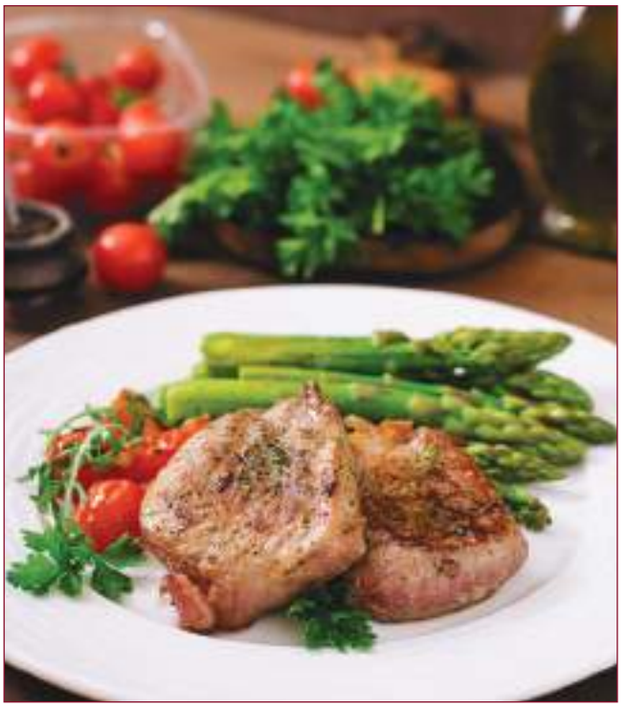
La deficiència de ferro s'ha identificat com una causa comuna en més de la meitat dels casos d'anèmia en dones.

Els sagnats menstruals abundants es destaquen com la principal causa d'anèmia per deficiència de ferro en dones en edat fèrtil, afectant fins al 30% d'elles, de les quals el 70% presenta anèmia. Les dones tenen deu vegades més risc de patir anèmia per deficiència de ferro que els homes.

DIETES I PÈRDUA DE FERRO

A més del sagnat, les dietes pobres en ferro, com les vegetarianes i veganes, també s'han tornat més freqüents com a factors de risc per al desenvolupament de l'anèmia ferropènica en dones en edat fèrtil. Altres factors relacionats inclouen la malabsorció intestinal secundària a intoleràncies al gluten o a la lactosa, així com a condicions autoimmunes.

La combinació d'una dieta pobra en ferro i pèrdues de sang abundants per la menstruació fa que l'anèmia per deficiència de ferro sigui molt més comuna en les dones que en els homes.



La decisió de reomplir les reserves de ferro i la via d'administració (oral o intravenosa) són controvertides a causa de les preguntes que envolten la formulació òptima, la capacitat d'absorció i la via d'administració. S'hi destaca la importància de l'estudi diagnòstic per a una correcció i profilaxi òptimes de l'anèmia i els dèficits nutricionals en totes les dones en edat fèrtil. Malgrat els avenços, es reconeix que encara queda un llarg camí per recórrer per aconseguir els objectius establerts per l'OMS per gairebé erradicar l'anèmia en els països desenvolupats per a l'any 2025.

L'estudi també aborda el tema de les dones adolescents, que són especialment propenses a la deficiència de ferro a causa dels canvis fisiològics i psicosocials que experimenten. S'hi destaca que fins al 12,6% de les dones adolescents a Espanya presenten deficiència de ferro en alguns dels seus estudis seqüencials. Els factors dietètics i les conductes alimentàries alterades són cada vegada més rellevants en l'anèmia ferropènica en els adolescents.

Pel que fa a les dones embarassades, se subratlla la necessitat més gran de ferro durant la gestació. El ferro absorbit és necessari per cobrir les necessitats del fetus, així com per compensar la pèrdua de sang durant el part. El consens subratlla que l'embaràs suposa uns requisits addicionals del 800-1000 mg de ferro per cobrir les necessitats maternes i fetals, fet que fa que sigui imprescindible l'augment del consum de ferro a la dieta, seguin una dieta on no faltin les carns vermelles i blanques i l'ou.



Les barbacoes als Estats Units





YOLANDA CASTERNADO
Carns Cinta Barcelona

Continuem amb el nostre descobriment de les barbacoes del món. En aquesta ocasió ens aturem als Estats Units on trobem una gran varietat de maneres de cuinar la carn de la manera més antiga i tradicional: al foc. Seguint costums dels nous colonitzadors així com i de les ancestrals tribus americanes. La Barbacoa, als EUA, va més enllà del fet de menjar carn, es mostra com una expressió artística; un símbol identitari. Existeixen concursos arreu de l'Estat, rutes gastronòmiques al voltant de les barbacoes, i qui més i qui menys té una barbacoa a casa. Destacarem diferents Estats com a exemple: Texas, Memphis, Kansas City, Carolina del Nord i del Sud.

US MOSTREM ALGUNS EXEMPLES

Quan ens referim a l'estil Texas, ens referim al BRISQUET (revés d'espatlla) FUMAT per hores en un fumador horitzontal. A Texas, la carn de vedella sempre està disponible fàcilment i és relativament barata.

La barbacoa als Estats Units va més enllà del fet de menjar carn. Es mostra com una expressió artística, un símbol identitari.

A Memphis, la carn a la barbacoa es caracteritza per la barreja d'espècies, algunes receptes porten més de quaranta tipus diferents. Només a la ciutat de Memphis podem trobar més de 100 restaurants especialistes en barbacoes. La carn de porc és l'estrella i la més utilitzada, destacant les costelles i el "pulled porc".

Històricament, Kansas City ha sigut una ciutat amb una gran indústria de la carn, fent servir tota mena de tall per a les barbacoes: vaca, porc, pollastre. La famosa salsa "barbecue" estil Kansas City és preparada amb ingredients com el tomàquet i el sucre morè. Mentre el Brisquet és el tall típic de Texas, les "burnt ends" (puntes cremades) són el tall típic de Kansas City. En el restaurant Arthur Bryant's Barbecue era costum tallar el voltant del brisquet, que apilaven i deixaven al taulell com a pica-pica pels clients/tes que feien cua. Amb el pas del temps, aquestes puntes cremades es van tornar més i més populars fins a arribar el punt de cremar talls de carn i convertir-los en un plat estrella. A Carolina del Nord



trobem dos estils de barbacoes clarament diferenciades: l'estil Oriental i l'Estil Lexington.

L'estil Oriental té els seus orígens a l'època en què els esclaus africans, què van arribar als EUA, cuinaven porcs sencers, fa uns quants segles. L'adob de la carn del porc consistia en una base de vinagre de sidra i una varietat d'espècies. A diferència d'altres receptes d'aquest estil, aquesta no utilitza tomàquet. L'estil Lexington és igual a l'estil oriental, però en aquest cas, agreguen tomàquet a la recepta de maridatge de la carn de porc.

A Carolina del Sud, són amants també del "pulled pork", però trobem una diferència significativa: en la major part de l'estat, la salsa és a base de mostassa. Aquest color groguenc de la salsa a base de mostassa està més arrelat a la tradició i les papil·les gustatives del que podríem imaginar. Els immigrants alemanys, que van arribar a Carolina del Sud, van ser els grans protagonistes de la utilització de la mostassa, reduïda amb vinagre de sidra i sucre morè.

I així podríem seguir i seguir, aquestes línies són només una pinzellada d'un món infinitament ric, plural, divers, en definitiva, fascinant. Continuarem en els darrers capítols.



Signat l'acord pel Nou Conveni Col·lectiu per a la província de Barcelona





RICARD PELL I CODINA
Advocat

Els voldria indicar que ha estat signat acord per al nou Conveni Col·lectiu d'aplicació als establiments de carnisseria, polleria, xarcuteria i menuts per a la província de Barcelona pels anys 2023 a 2024.

Abans d'entrar en les taules salarials aprovades m'agradaria insistir en un tema que genera molta confusió, que cal pagar quan un treballador està de baixa per malaltia i la novetat des del mes d'abril en el sistema de seguretat social de no emetre les baixes en paper. Aquí, us reprodueixo el text del conveni:

Article 24. Incapacitat transitòria.

L'empresa abona prestacions de caràcter complementari en els casos i períodes següents:

En la primera baixa de l'any, l'empresa complementa les prestacions de la Seguretat Social fins arribar al 100% del salari.

En el cas d'IT per malaltia comuna o accident no laboral que no comporti hospitalització.

En la primera baixa de l'any l'empresa complementa les prestacions de la Seguretat Social fins a arribar al 100 per 100 del salari, dotze mesos com a màxim.

En el cas que dins l'any el treballador/a causi una altra baixa per IT, l'empresa les hi completa fins a arribar al 100 per 100 del salari a partir del dia 30, a comptar des de la data que consti al justificant oficial de baixa i fins a la data de l'alta, amb una durada màxima de dotze mesos, i pel cas d'una tercera baixa i següents dins l'any, l'empresa les hi completa fins a arribar al 100 per 100 del salari de conveni a partir del dia 60, a comptar des de la data que consti al justificant oficial de baixa i fins a la data de l'alta amb una durada màxima de dotze mesos.

En cas d'IT per malaltia comuna o accident no laboral que comporti hospitalització a partir del dia de l'hospitalització i mentre es mantingui aquesta situació més el període de convalescència, dotze mesos.

En cas de malaltia professional o accident de treball a partir de la data que consti al justificant oficial de baixa i fins a la data d'alta, amb una durada màxima de dotze mesos.

La quantia a completar per l'empresa en els casos B) i C) esmentada equival a la diferència que hi pugui haver entre la prestació econòmica assignada a aquest efecte pel sistema de la Seguretat Social vigent pel que fa a la contingència de què es tracti i el 100 per 100 del salari que correspongui al treballador afectat.

La persona treballadora haurà d'avisar l'empresa que es troba en situació d'IT, amb independència que la tramitació de baixa, confirmació o alta de la situació d'IT es realitzi en aplicació del Reial decret 1060/2022, de 27 de desembre, pel qual es modifica el Reial decret 625/2014, de 18 de juliol, pel qual es regulen determinats aspectes de la gestió i control dels processos per incapacitat temporal en els primers tres-cents seixanta-cinc dies de la seva durada.

Cal destacar l'apartat A, per insistir que en les baixes per malaltia o accident no laboral, on pot haver-hi conflictes per absentisme o reiteració, només queda cobert el 100% del salari a la primera baixa de l'any, no a les següents, fet reitero que desencativa l'abús que pot haver-hi d'algun

treballador en la reiteració de les baixes.

Tanmateix, s'estableix l'obligació del treballador d'avisar que està de baixa, si no es considerarà falta lleu, ja que el sistema telemàtic de la Seguretat Social fa que l'empresa trigui uns dies a rebre la baixa i així evitem la desconeixença de la causa de l'absència. Cal destacar, respecte als salaris, que el fort augment del salari mínim interprofessional ha fet necessari ajustar les taules salarials de manera proporcional.

S'aproven les següents retribucions pels anys 2023 a 2024:

Grup professional i Lloc de treball	SB	SBA	HE	HEI
I. Dependent/a major o encarregat/da general	1.200,00	18.000,00	12,31	16,00
II. Oficial administratiu/va, dependent/a i oficial d'ofici	1.150,00	17.250,00	10,72	13,93
III. Auxiliar de caixa, auxiliar administratiu/va, ajudant i ajudant d'ofici	1.080,00	16.200,00	9,90	12,88
IV. Mosso/a especialitzat/da, Mosso/a, Aprenent/a, aprenent/a d'ofici i personal de neteja	1.010,00	15.150,00	9,70	12,60

TAULA SALARIAL 2023
SB= Salari Base Mensual SBA= Salari Brut Anual HE= Hores Extres HEI: Hores Extres inventari

Grup professional i Lloc de Treball	SB	SBA	HE	HEI
I. Dependent/a major o encarregat/da general	1.250,00	18.750,00	12,68	16,48
II. Oficial administratiu/va, dependent/a i oficial d'ofici	1.190,00	17.850,00	11,04	14,35
III. Auxiliar de caixa, auxiliar administratiu, ajudant i ajudant d'ofici	1.126,67	16.900,05	10,20	13,27
IV. Mosso/a especialitzat, Mosso/a, Aprenent/a, aprenent/a d'ofici i personal de neteja	1.067,73	16.015,95	9,99	12,98

TAULA SALARIAL 2024
SB= Salari Base Mensual SBA= Salari Brut Anual HE= Hores Extres HEI: Hores Extres inventari

Com veuen l'augment ha estat més per l'adaptació al salari mínim interprofessional, en uns salaris prou ajustats i ha estat adaptat el text a les modalitats contractuals existents. El text íntegre del conveni està disponible a les nostres oficines i web gremial.

S'estableix l'obligació del treballador d'avisar que està de baixa.



Dehesa Las Cumbres: Què feu?

Quan pregunto: Què fa la teva empresa o el teu negoci? Gairebé sempre sento dues respostes, o bé venen alguna cosa o bé fabriquen alguna cosa. És una resposta normalitzada i generalitzada, que segurament molts quan llegiu això podeu estar d'acord. Si parem a pensar a què ens dediquem els que "venem" carn de porc ibèric, jo no faria servir ni la paraula vendre, ni la paraula fabricar. Crec que el verb apropiat i que millor defineix és "cuidar".

Cuidem les races amb seleccions d'espècimens i cuidant els encreuaments per garantir la millor carn, cuidem els camps, les deveses, on pasturen per garantir un entorn natural i qualitat inigualable. Cuidem el transport i sacrifici per reduir l'estrès i el patiment animal, cuidem l'especejament artesà amb línies de fred i gestió de temps per garantir protocols fitosanitaris de la màxima garantia.

Cuidem la distribució, seleccionant agències especialitzades per garantir rapidesa, agilitat i cadenes de fred continuades, i cuidem els punts de venda i elaboració on treballeu, informeu i oferiu la nostra carn ibèrica, perquè treballem amb cansaladers que no fabriquen, vosaltres elaboreu.



Treballem amb botigues i professionals que atenen, no venen. En definitiva, només podem treballar amb professionals que cuiden als seus clients, aquells que no cuiden la matèria primera, els que només fabriquen i només venen, tampoc volen ni valoren tot el que fem.

Nou projecte subvencionat: Diversitat i empresa

Us presentem el nou projecte subvencionat pel Departament d'Empresa i Treball, Diversitat i Empresa, i oferir-vos la possibilitat de participar-hi com a associats.

El programa Diversitat i Empresa neix amb l'objectiu de promoure la sensibilització vers la diversitat, així com l'impuls de l'aplicació de polítiques responsables per part de les pimes, i pensem que, donat el vostre rol rellevant en l'àmbit empresarial, és important comptar amb vosaltres, associats, per acompanyar-nos en el camí cap a la transformació a empreses socialment més diverses i responsables.

Les empreses agremiades podreu accedir al projecte i fer un Pla de Diversitat totalment subvencionat, sense cost, per a la incorporació de persones a la vostra empresa, i dissenyat a mida i segons les necessitats del vostre negoci.

Només haureu d'introduir al Formulari el Codi del Col·lectiu: GREMICARNISSERS

A més a més, en cas que tingueu previst cobrir una vacant, tindreu accés a un assessorament 100% subvencionat del procés d'intermediació.

Us animem a indicar les vostres dades en l'enllaç (codi QR), per tal us puguin assessorar sense cap compromís. Aquesta acció ens dona beneficis que destinarem al projecte solidari en el qual aportem la carn de la dieta dels nens i nenes orfes ucraïnesos que estan acollits a Vilafranca.


contacto@dehesalascumbres.com
936301920
www.dehesalascumbres.com
dehesalascumbres

Elaborem !

Us mostrem les 4 hamburgueses guanyadores a The Butcher's Shop, que va tenir lloc a Meat Attraction organitzat per Educarne.



1er premi: Hamburguesa "La más murciana".

INGREDIENTS

- **Carn de porc**
- **"Zarangollo" murcià**
- **Gelatina de formatge de cabra al pimentó de Murcia**
- **Espècies**

Francisco Javier Caballero de **Carnisseria Xarcuteria Súper-Cresta** (Los Garres,Murcia)

Aquesta obra d'art no va deixar indiferent ni al jurat ni al públic, pel seu exquisit sabor, originalitat en la presentació i l'encertada selecció dels ingredients.



2on premi: Hamburguesa "Brunissima".

INGREDIENTS

- **Carn de bou**
- **"Churrasco"**
- **Calçots caramel·litzats amb mel**
- **Formatge d'ovella**
- **Ous de pagès**
- **Pa de pagès ratllat**
- **Espècies**

Josep Coll de **Carnisseria Can Fanera** (La Cellera de Ter, Girona)

La barreja de dolç i salat en aquesta hamburguesa, la fa molt especial.

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

IMPACTA GROUP ÉS AGENT DIGITALITZADOR

T'AJUDEM A MILLORAR LA TEVA IMATGE DIGITAL



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

Digitalitzat ara i opta als ajuts del Kit Digital

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.impactagroup.es
info@impactagroup.es
678 967 349

3er premi: Hamburguesa "Torre de Tauste".

INGREDIENTS

- **Pollastre**
- **Curri**
- **Mel de flors**
- **Mousse d'espàrrecs**
- **Pebrot escalivat**

Alberto Martín de **Carnisseria Martín** (Tauste, Saragossa)

Aquesta hamburguesa és un homenatge a la terra, on la mousse d'espàrrecs li dona un toc especial.



4rt premi: Hamburguesa "A Baronesa".

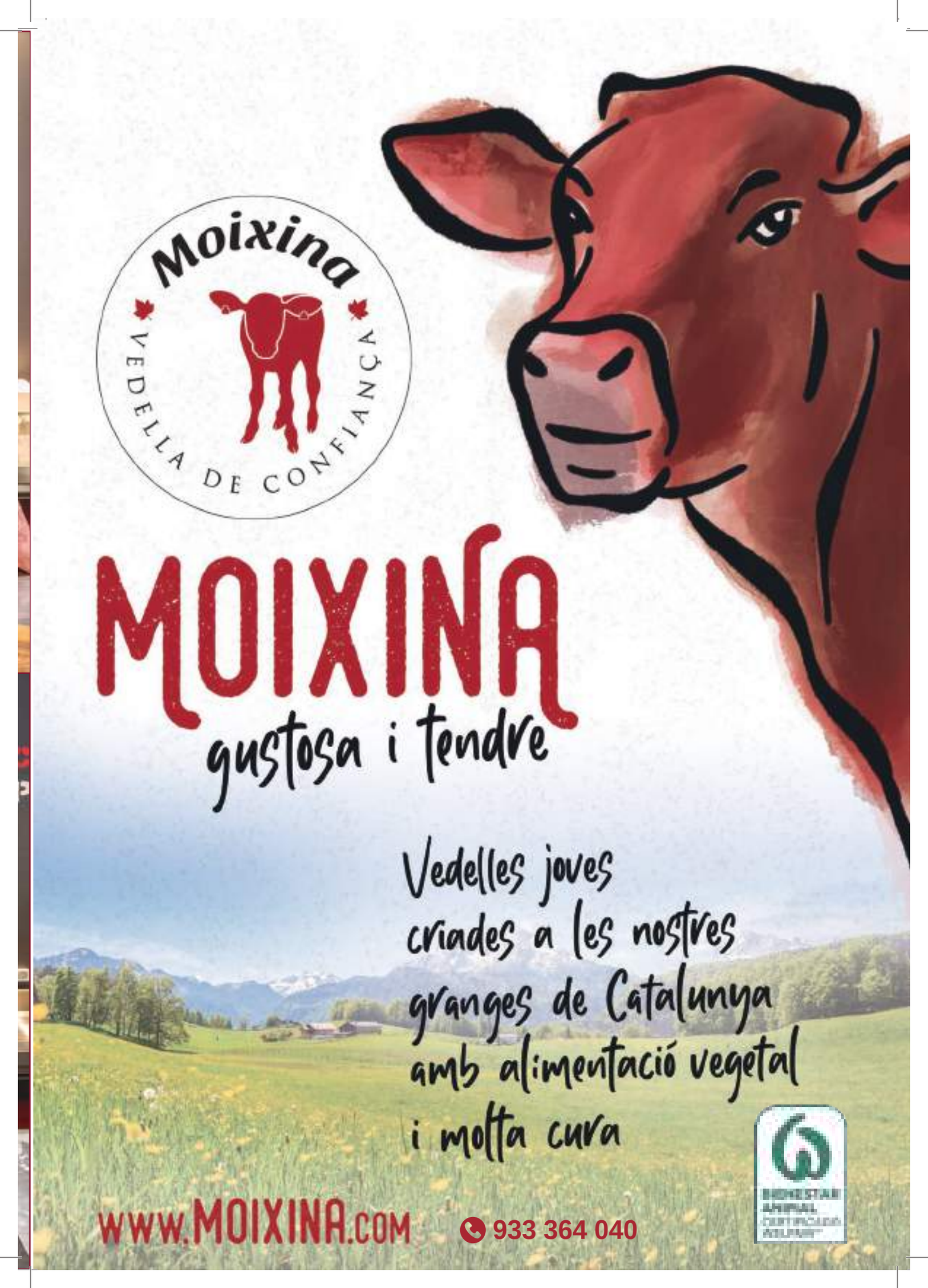
INGREDIENTS

- **Carn i papada de porc**
- **Bacó de bou cruixent**
- **Musclos**
- **Formatge fumat amb bedoll**
- **Quètxup de mar**

Bruno Casal de **Bruno Carnisseries** (Narón, A Coruña)

Proposta molt atrevida i diferent on es donen la mà, mar i terra en una combinació de sabors que no deixa indiferent.




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

Venda i Traspàs

LOCALS

TRASPÀS CARNISSERIA XARCUTERIA POLLERIA PLATS PREPARATS

Jubilació. C/ Galileo, 79. Botiga 70 m² + obrador + cambra. Obert des de 1945. Segona generació. Bona clientela.

Sr. Josep: 630 708 069

TRASPÀS O VENDA XARCUTERIA- CARNISSERIA

A Badalona situada en zona molt comercial. En funcionament. Taulell de 10 metres lineals amb cambra frigorífica de 12 m², obrador i assecador d'embotits

Sr. Joaquim: 663 964 776

TRASPÀS BOTIGA PREMIUM

Centre Comercial del Vallès Occidental. Reformada. Pernileria, xarcuteria i carnisseria. Es traspassa per futura maternitat.

Telf: 651 419 737

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Mercat del Clot (dos números) amb cambra al soterrani. Tota la maquinària. Clientela fidel

Sr. Lourdes: 653 172 447

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. Gran magatzem preparat per treballar amb comoditat. Bona i gran qualitat de clientela d'anys. Es ven per jubilació

Sr. Andreu: 646 462 566

TRASPÀS PARADA CARNISSERIA, POLLERIA, OUS I CUINATS

Per jubilació. Mercat de la Llibertat, al Barri de Gràcia. 14,8 m², 3 números. Ben ubicat. Es traspassa també una plaça d'aparcament per a cotxe i un magatzem obrador de 17,50 m². Inclou cambra frigorífica de 6,80 m², taula de desfer, aire condicionat i tota la maquinària. Molt bona facturació i marge de benefici demostrable. Preu de traspàs a negociar.

Sr. Rafel: 609 793 242

CARNISSERIA EN TRASPÀS I LLOGUER

Barri de Sant Gervasi. Cartera de clients fidels des de 1998, segona generació. Cambra, taulell frigorífic, expositor vertical frigorífic per a plats cuinats i envasats. Tota la maquinària: picadora, màquina amb serra per tallar xai i óssos, màquina per preparar hamburgueses, envasadora al buit, petita nevera, bàscula digital, aire condicionat.

Sra. Irene: 686 892 617

TRASPÀS PARADA CARNISSERIA I AVIRAM

Mercat de Sants. En funcionament i amb clientela fidel des de fa tres generacions. Amb obrador a la mateixa parada. Disposa de cambra frigorífica a la zona logística del mercat.

Sr. Salvador: 629 746 428

ES TRASPASSA PARADA AL MERCAT DEL CARMEL

Per malaltia. 7 m². Magatzem amb càmera frigorífica i obrador de 9 m². Al costat de porta principal. Reformada. Taulell amb fred i petita càmera. Magatzem amb tots els permisos de sanitat. 1 serra, 1 picadora, 2 bàscules connectades entre sí a la parada més bàscula al magatzem.

Sra. Montserrat: 628 932 711

TRASPÀS XARCUTERIA

Mercat de Sant Boi. Parada amb obrador, plaça de parking, magatzems. En ple funcionament. Es traspassa per no poder atendre el negoci

Telf: 670 214 047

TRASPÀS CARNISSERIA, CANSALADERIA I AVIRAM A BADALONA

40 m². Amb cambra, vitrina frigorífica, 3 balances interconnectades, talladores, màquina de fer hamburgueses semiautomàtica i picadora.

Sr. Joan: 606 398 611

TRASPÀS CARNISSERIA GAVÀ

Eix Comercial de Gavà. Carnisseria, cansaladeria i aviram en ple funcionament. 6 m de mostrador visibles des del carrer. Cambra frigorífica, obrador i tota la maquinària completa.

Sr. Guillem: 616 014 111

ES TRASPASSA CARNISSERIA

A Nou Barris. En actiu fa 55 anys. 45 m², cambra frigorífica, 3 balances, màquina d'envasar, màquina talladora.

Sra. Mª Carmen: 618 101 470

VENDA CARNISSERIA AMB HABITATGE

C/ Fonería, 26. Es ven per jubilació. Botiga de 30 m² + cambra frigorífica. Té dues vitrines de 3 i 2 metres i zona d'obrador. La rebotiga consta de menjador, cuina lavabo, habitació i balcó exterior. A la planta baixa hi ha un soterrani amb dues habitacions amb finestres al pati interior.

Sr. Àngel: 615 016 296

VENDA O TRASPÀS PARADA MERCAT DEL NINOT

Parades números 28, 29 i 30. En total 12 metres. Entrada pel carrer Villaroel. Llicència d'activitats per xarcuteria, cansaladeria, carnisseria, venda d'ous i degustació.

Sr. José Antonio: 627 900 192

MAQUINÀRIA DE 2A MÀ

Envasadores al buit TECNOTRIP
Talladora embotits BIZERBA
Tallaembotits KOLOSSAL

Sr. Josep Mª: 647 531 261

POTS VEURE ELS ANUNCIS AMB MÉS INFORMACIÓ I FOTOGRAFIES, ACCEDINT A AQUEST CODI QR:

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

Jotri

CUINEM PER A TU

Arriba l'estiu i amb ell les AMANIDES



NOVETAT! Amanida grega

Arriben les amanides i els **plats més frescos** d'estiu a Cuinats Jotri!

Oferim amanides amb ingredients seleccionats perquè cadascuna tingui un sabor únic i diferent.

Per l'amanida d'arròs utilitzem **arròs thai gessamí**, que és el més aromàtic. Macerem la nostra amanida de pasta de primera qualitat amb **vinagreta de fruits secs** perquè quedi molt ben amanida. I la nova amanida grega amb **oli d'oliva i alfàbrega**, té un sabor espectacular!

I la línia de productes frescos d'estiu no acaba amb les amanides, just comença! Arriben els plats amb **bacallà d'Islàndia**; l'esqueixada i l'empedrat. Treballem amb el llom del bacallà que és la part més blanca, més noble i més gelatinosa, uns plats deliciosos! Oferim també el pastís de tonyina i el braç de tonyina, fet amb **patata 100% natural**.

El principal benefici de tots aquests plats frescos és la seva senzillesa, no cal regenerar-los, senzillament treure'ls de la nevera uns minuts abans de servir. D'aquesta manera tenim un plat de qualitat i acabat de fer , sense additius artificials!

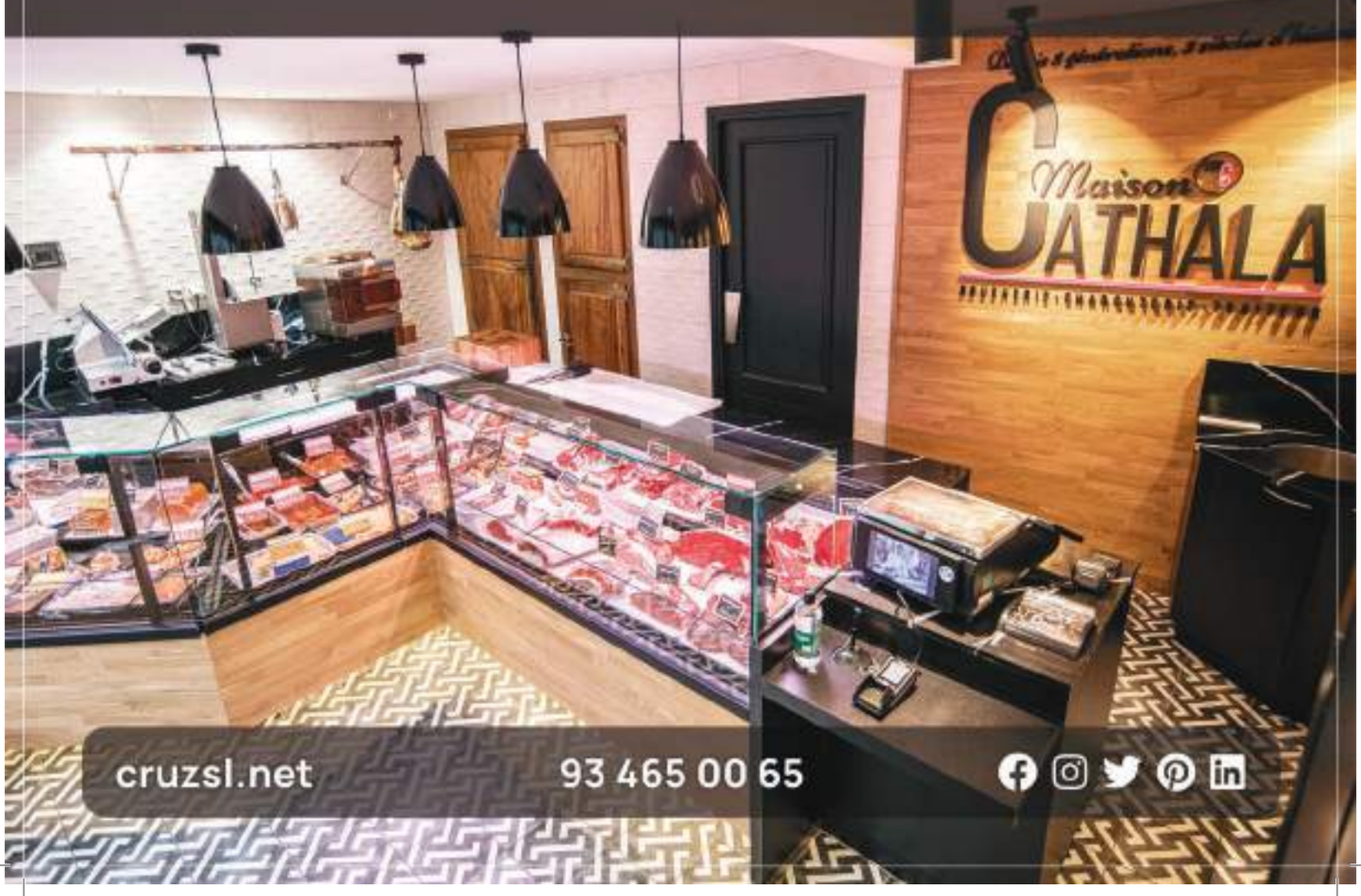
MAS SAGUER, 1
17462 Juià (Girona)

T 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat

@cuinatsjotri



CRUZ



cruzsl.net 93 465 00 65