



Carnisseries ecològiques

TEXT: REDACCIÓ.

Sandra Sala Simon
Cal Monegal
Olius



Com va sorgir la idea de muntar una carnisseria ecològica?

Quan el meu pare va començar a fer vedella ecològica es va trobar que les carnisseries només volien quedar-se amb algunes peces, no tota la canal, i l'única carnisseria que s'hi va avenir pretenia vendre la carn al doble de preu, com un aliment de luxe. El meu pare s'hi va negar. Així va ser com se li va acudir de vendre lots directament, aprofitant que ma mare havia estat carnissera i sabia desfer la canal. Llogàvem una sala i els fills també hi ajudàvem.

Com aconseguixes la resta de carn?

Primer, el que valorem és que tinguin la mateixa filosofia que nosaltres, que treballin en ecològic per convicció, i després, que siguin de Catalunya. A partir d'aquí ja mirem la qualitat, perquè no tota la carn ecològica té la mateixa qualitat.

Us quedeu la canal sencera?

Sí, nosaltres treballem a la manera tradicional,

com feien abans les carnisseries. Ara el botiguer, en general, es queda només la part de la canal que li interessa perquè compra a un distribuïdor, no al productor directament. Això ha passat el poder a la indústria de desfer i a la distribuïdora, que és la que acaba marcant el preu al pagès. El ramader sap que li fan la feina de comercialització però no li queda marge per espavilar-se. Nosaltres no marquem el preu a ningú. En la producció ecològica són els productors que ens marquen el preu a nosaltres perquè hi ha més demanda que oferta. I a més, el nostre client busca qualitat i no et demanarà que redueixis el preu. El sistema de venda ja no està tan corromput.

I què en fas de les parts de la canal que no agraden tant? Tothom voldria costelles de xai oi?

Ma mare explica que abans la gent anava a la carnisseria i preguntava "què tens avui?". Ara la gent ja vé amb el menú fet i és clar, potser d'allò que tenien previst no en tens... Ens hem hagut de sentir criticats per això, i et dol, perquè realment partim de la canal sencera on hi ha de tot. De les parts que menys interessin en fem hamburgueses i ens hem fet un tip de congelar carn per autoconsum, per no llençar-la i haver d'apujar el preu de la resta per compensar. Hem fet molta pedagogia i ara la clientela ja ho ha entès i hem trobat un bon equilibri.

Quin tipus de clientela teniu?

La gent del poble no ve massa i en canvi ens ve gent de Solsona, de la resta de la comarca i fins i tot de fora que passen esporàdicament.

Utilitzeu conservants autoritzats?

No. Els comercials em deien: "ja tornaré a passar perquè no podràs fer hamburgueses i botifarres sense conservants". Jo prefereixo fer-ne més sovint i, si convé, que la gent les congeli. La gent ja ho entén. El conservant està pensat per donar comoditat al carnisser, perquè els elaborats quedin sempre del mateix color i del mateix gust.

Josefina Porqueres
Borràs
Fernando Mestres
Adzeries
Casa Porqueres
Cornudella de Montsant:

Quins productes ecològics teniu a la venda?

Tenim tocino, tant carn fresca com embotit que fem nosaltres mateixos: llonganissa fresca blanca i negra, llonganissa seca i xoricets. Si ens n'encarreguen, podem tenir altres tipus de carns ecològiques, com pollastre o vedella, però de forma habitual, el que treballem és el porc; en matem un o dos la setmana, depenent de la comanda que hi hagi.

Com ho ha rebut la clientela habitual?

Vam començar fa dos anys a oferir porc ecològic i ha costat una mica perquè la gent considera que la convencional ja és prou bona. Nosaltres els diem que l'ecològica és més sana i a casa ara la mengem eco. Venem més a la gent de fora el poble que a la gent de Cornudella, però també n'hi ha que en gasten. Per sort, venem a dues cooperatives, la principal, a Reus.



Com va ser que us vau animar a vendre carn ecològica de porc?

Nosaltres comprem la carn convencional de porc a uns productors que es van animar a muntar una granja en producció ecològica. Com que a Cornudella tenim escorxador i també es va certificar, ara podem comprar les canals senceres de porc eco. Podríem dir que el porc que venem realment és de KM0, perquè hi ha menys d'un quilòmetre entre la botiga i la granja.

Com ho feu per separar la producció ecològica de la convencional?

Tenim un apartat a la càmera destinat només a la

carn ecològica i, al taulell, un vidre separa els dos tipus de carn. A l'obrador no treballem mai les dues carns al mateix temps; un dia fem ecològic i un altre dia convencional.

Us va costar fer la inscripció al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica?

Si no estàs acostumat a fer papers ho trobes complicat però des del CCPAE et van orientant, i si et deixes algun paper o et falta omplir alguna cosa ja t'ho diuen. Ara hem de continuar fent papers sempre que elaborem, però és normal que hi hagi aquest control.

Què és el que més es ven?

La panxeta, el llom i el cap de llom. El que costa més de col·locar són les cuixes. Nosaltres no ens hem atrevit a fer-ne pernill. El que sobra, ho traspassem a la comercialització convencional.

N'esteu contents d'haver apostat per la producció ecològica?

Contents? Estem enfeinats! Tenim molta més feina i els resultats potser no compensen econòmicament, però sí que ens satisfà personalment perquè nosaltres estem convençuts que la carn ecològica és més saludable.

Com a xarcuters, heu trobat diferència elaborant la carn de porc ecològic?

Sí, la carn té una textura diferent i els ossos són més durs. També el gust és diferent. ✿

l'era
formació



Tel. 938787035 @associaciolera.org

Consulteu descomptes i preus amb moneda social
Si no s'indica el lloc, el curs es fa a Manresa

Taller de biochar: el carbó que no es crema

Divendres 25 de gener i 1 de febrer.

Introducció al cultiu de bolets

Dissabtes 2 i 9 de febrer.

Curs d'agricultura amb el mètode Trinium

Dies 12, 13, 14 i 15 de febrer.

Diagnosi del sòl a partir de les plantes bioindicadores

Amb Gerard Ducerf. Dies 28 i 29 de març a Castelló d'Empúries.

Bioconstrucció d'un galliner amb materials naturals i amb coberta verda

Dissabte 30 de març i 4 de maig, a l'Estany.

Com fer un bosc d'aliments

Dissabtes 6 i 13 d'abril.

Optimització del reg en cultius hortícoles

Dijous 11 d'abril.

Reconeixement de plantes bioindicadores

Dimarts 2, 9, 23 d'abril i 7 de maig.

Elaboració artesana de pa

Dissabtes 18 i 25 de maig i 1, 8 i 15 de juny.

Cosmètica natural i casolana a l'abast

Dimarts 21 i 28 de maig i 4 i 11 de juny.

verifiqueu
dates al
web