

FOGONS ASSEGURATS



CMAAG
COL·LEGI DE MEDIADORS
D'ASSEGURANCES DE GIRONA

el butlletí

ÍNDEX

Núm. 163	MISE EN PLACE	3
Núm. 164	LES CINQ GAMMES DELS ALIMENTS I LES ASSEGURANCES	4
Núm. 165	RAMS PURS I MULTIRISCOS	5
Núm. 166	ESPECIALITZACIONS I COLLONADES	6
Núm. 167	DICCIONARI PER A MEDIADORS ALS RESTAURANTS	7
Núm. 168	ABUSOS	8
Núm. 169	TRIEU BÉ	9
Núm. 170	CANANES GUISADES A L'OLLA DE PRESSIÓ	10
Núm. 171	ELS RISCOS DE L'ESTIU	11

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

JULIOL 2023

Dijous 20. Jornada 'Pèrdua de beneficis, la calculem bé?'

SETEMBRE 2023

Dijous 21. Conferència 'Els 10 manaments de la propietat responsable: bones pràctiques de l'empresa familiar'

OCTUBRE 2023

Dimarts 17. Conferència 'El lideratge femení en el sector assegurador'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

MISE EN PLACE

Encetem aquesta nova secció que voldrà ser com una píndola d'humor i reflexió dins d'*El Butlletí*, un petit "divertimento" en què jugarem amb les semblances i analogies que pot tenir l'activitat de mediador d'assegurances amb la cuina. Al capdavant som nosaltres qui cuinem les pòlisses que ens demanen els nostres clients.

Les companyies asseguradores són els nostres proveïdors, com ho són els establiments d'alimentació, els mercats i els supermercats, les peixateries, carnisseries, fruiteries o verduleries per a un cuiner. Els diferents productes asseguradors que ens ofereixen són els ingredients amb què cuinem. Els clients o assegurats són els comensals,

els mediadors són els cuiners i els despatxos de mediació són la cuina del restaurant on tractem el producte, l'afinem i l'adaptem al gust i paladar del nostre client.

De la mateixa manera que no només trobem assegurances als despatxos professionals de mediadors sinó a qualsevol lloc i per qualsevol mitjà, per telèfon, Internet, a les xarxes socials, en un banc o en un supermercat, una cosa semblant passa amb l'accés a la cuina i els aliments. Més enllà dels restaurants clàssics d'abans ara podem endrapar a mil llocs i de mil maneres diferents, des del menjar ràpid i menjar porqueria a les màquines expenedores, *food trucks*, aliments de quarta i cinquena gamma, càtering i menjar a domi-

cili, bufets lliures, *self-service* i menjar per emportar, dels restaurants caixer i halals, establiments temàtics i d'altres especialitzats, als gurmets, de cuina d'autor, d'avantguarda o els tecnconceptuals, passant pels vegans i macrobiòtics.

Amb imaginació i un punt de folia per aromatitzar el plat us intentarem distreure amb aquest menú i dibuixar-vos un petit somriure en cada butlletí per fer-vos-en més amena la lectura.

Bona cuina!

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina
tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

OCTUBRE 2023

Dimarts 17. Conferència 'El lideratge femení en el sector assegurador'

NOVEMBRE 2023

Dijous 23. Curs 'L'assegurança de transport de mercaderies'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassurances.

CURS NIVELL 1

FEBRER 2024

Dilluns 5. Inici Curs Nivell 1 (Curs de formació en matèries financeres i d'assegurances privades – Certificat Nivell 1). Semipresencial. Format HÍBRID.

Aquests **curs** és vàlid per a la **formació inicial** per exercir l'activitat de **corredor/a d'assegurances** exigida a les persones enquadrades en el **nivell 1** definit en l'article 71 a) del **Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassurances.

Fogons assegurats

LES CINC GAMMES DELS ALIMENTS I LES ASSEGURANCES

Seguint el fil de l'anterior butlletí us vull explicar què són les gammes dels aliments. No fa massa anys, quan érem petits, gairebé tots els aliments ens arribaven frescos i, com a molt, hi havia conserves i alguns aliments salats. En pocs anys tot això s'ha girat com un mitjà i l'oferta que trobem ens pot arribar a destarotar. No tots els aliments es venen ni es presenten de la mateixa manera abans de ser consumits. Les gammes dels aliments és una classificació recent, de la primera a la cinquena, que es fa per ajudar-nos a identificar quin és l'origen i el tractament a què han estat sotmesos. Igual que no totes les assegurances arriben al públic de la mateixa manera, pel mateix canal i en el mateix estat. Algunes són estandarditzades i sense possibilitat d'adaptar-les; algunes es compren directament a fàbrica; algunes es venen per telèfon, amb un interlocutor ignot; algunes les fan contractar al mateix públic mitjançant el seu ordinador, però sense cap supervisió ni assessorament; d'altres directament les imposen, si us plau per força, quan demanem un crèdit, com si fos un menú obligatori; d'altres ens venen incloses a l'adquirir alguns productes i després podem acudir als que hi entenen, als professionals de les assegurances, als mediadors.

La primera gamma agrupa aquells aliments en el seu estat original, que

no han estat sotmesos a cap mena de tractament ni manipulació i mantenen totes les seves propietats. Són els productes frescos com les carns, els peixos, les hortalisses o les fruites, però també els cereals, els bolets, els llegums, les granes. Són els productes de més qualitat però requereixen després la intervenció d'un cuiner professional per a la seva preparació, elaboració, i per donar-li un tractament per trobar el seu punt exacte de cocció i treure a lluir totes les virtuts organolèptiques. Els professionals de l'alta restauració treballen gairebé sempre només amb productes d'aquesta primera gamma.

La segona gamma ja aplega les conserves, solen ser aliments que ja han rebut un tractament previ i han estat envasats. Solen contenir conservants i additius per millorar-ne l'aspecte, color o textura. Tot i que hi ha bons productors artesanals, la gran majoria es produeixen en grans indústries, són productes estandarditzats. La tercera gamma acull els productes congelats, siguin hortalisses, carns o peixos. Tenen l'avantatge que poden ser consumits en el moment que es desitgi però la congelació els fa perdre part de la seva qualitat. La quarta gamma són els aliments frescos com la fruita i verdura però que prèviament s'han desinfectat, netejat, pelat o tallat i envasats en bosses amb at-

mosferes modificades, són molt pràctics però aquest procés els resta part de la qualitat que tenen els productes frescos originals. I la cinquena gamma agrupa els productes que ja han estat preparats, elaborats, cuinats i envasats, sovint també són congelats i generalment només cal escalfar-los i emplatat-los per consumir-los. Cada cop més la restauració acut a aquesta gamma, així podem trobar-nos les mateixes croquetes o lasanyes en diferents establiments, on el cuiner ja no cuina.

L'evolució de l'oferta i format dels aliments, com veieu, té molta similitud amb l'evolució que ha tingut la venda d'assegurances, tothom vol vendre més encara que sigui de qualsevol manera. Però podeu estar segurs que els millors àpats es continuen fent amb els aliments de la primera gamma i cuinats per cuiners professionals, igual que les millors assegurances són les que fan els mediadors d'assegurances, col·legiats, si és possible.

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina
tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

GENER 2024

Dijous 25. Jornada informativa 'Conveni col·lectiu de la mediació 2023-2026: principals novetats'

FEBRER 2024

Dijous 22. Conferència 'Els cignes negres i el seu impacte en la indústria de les assegurances'

MARÇ 2024

Dijous 21. Conferència 'Plans de pensions per a autònoms i empreses' (títol pendent de concretar)

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

CURS NIVELL 1

FEBRER 2024

Dilluns 5. Inici Curs Nivell 1 (Curs de formació en matèries financeres i d'assegurances privades – Certificat Nivell 1). Semipresencial. Format HÍBRID.

Aquests **curs** és vàlid per a la **formació inicial** per exercir l'activitat de **corredor/a d'assegurances** exigida a les persones enquadrades en el **nivell 1** definit en l'article 71 a) del **Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

RAMS PURS I MULTIRISCOS

Sabem que si reculem en el temps veiem que els primers contractes d'assegurances eren per cobrir un sol tipus de risc molt concret com van ser les assegurances marítimes pel gran risc que suposava en aquells temps traslladar mercaderies amb aquells antics vaixells. Si anem avançant en la història, parlant de riscos concrets, veiem que arran del gran incendi de Londres de 1666, on es cremaren 12.000 cases, nasqué l'assegurança d'incendis i només d'incendis. A finals del XIX neix a Anglaterra l'assegurança d'RC dels automòbils i encara avui l'obligatòria és només d'RC. Així constatem que les beceroles de les assegurances eren per garantir només un sol tipus de risc i encara arrosseguem aquest fet en la Llei de contracte d'assegurança en què trobem la regulació d'aquests rams "purs": incendi, robatori, RC, transport, crèdit, defensa jurídica, vida, decessos, malaltia... No és fins a la segona meitat del segle XX que apareixen en el nostre país les assegurances multiriscos que combinen alhora diferents rams.

Rumiant una mica, veiem que en la història de la cuina succeeix quelcom semblant. Els primers cuinats, abans del neolític, és a dir, abans que els humans fóssim capaços de crear olles i cassoles de terrissa que suportessin la flama d'un foc i on coure diferents ingredients alhora, la cocció dels aliments era només per apropament al foc, a una flama, a una

brasa, sobre una llosa roent o soterrats a la cendra, però no hi havia barreja, cuinaven un sol aliment. Caçaven un ocell, una cabra o una sargantana i la coïen. No tenien encara cap atuell on fer una sopa o un guisat al foc amb diferents ingredients. El mateix passava amb els peixos, crustacis, plantes, bulbs o arrels. Eren com els rams purs que hem esmentat. No per ser una cuina primitiva deixa de tenir el seu interès gastronòmic, ans al contrari. De fet, encara a dia d'avui, feliçment arrosseguem aquestes menges primitives i de només un producte en concret com són les cargolades, costellades, sardinades, escalivades o calçotades. No penseu que les coccions d'un sol aliment requereixen tenir menys coneixements tècnics culinaris, només cal pensar en com troben el punt exacte de cocció els nostres companys bascos quan s'enfronten a fer un rom o turbot a la brasa, o com els mestres "asadores" castellans enforquen aquells xais de llet que surten cruixents per fora però tan melosos per dins. Cal un gran control del foc i del temps. No tot rau només en la cocció, sinó que també cal saber trobar i triar el millor producte. No tots els llobarros, encara que siguin salvatges, són iguals. Un llobarro de la Mar d'Amunt que es brega dia a dia davant els rocams del cap de Creus assotat per la tramuntana no té res a veure amb un llobarro formiguer, amb un llobarro que

viu de les deixalles dels pescadors a la bocana d'un port o a la desembocadura de la Tordera dels residus que aboca. El mateix succeeix amb els rams purs, no per ser més antics són més senzills. Cal tenir ofici i conèixer cada ram i l'abast concret de les seves garanties, els límits, les exclusions i saber triar l'asseguradora que millor "ho toca".

A partir del neolític, amb l'arribada de les olles, les cassoles i les paelles, tot es complica, ja podem barrejar i cuinar diversos ingredients alhora, les opcions s'amplien i les possibilitats combinatòries són inesgotables. Arrossos a la cassola, paelles, escudelles, estofats, guisats, ofegats amb desenes d'ingredients aplegats. És a dir, els multiriscos han arribat. I això és bo en tots els sentits, però sovint, com passa amb la cuina, perdem el nord i fins i tot ara trobem croquetes de pael·la amb xoriço com en una assegurança de la llar podem trobar garanties tan insòlites com l'assessorament i assistència per a plantes domèstiques.

Rosalía, el roser del balcó té pugó! Truca al "seguru", coi!

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina
tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

ABRIL 2024

Dijous 25. Conferència 'RC D&O a les pimes'

MAIG 2024

Dijous 23. Conferència 'Perspectives de l'assegurança de Salut'

JUNY 2024

Dijous 20. Conferència 'Les inspeccions a les empreses de mediació d'assegurances'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

ESPECIALITZACIONS I COLLONADES

Com que la nostra societat cada dia és fa més complexa i diversa en un entorn global cada cop més canviant on apareixen nous riscos, on les regulacions en tots els àmbits estan en constant evolució, amb marcs legals cada vegada més rigorosos i enrevesats, el sector assegurador també s'ha hagut d'anar adaptant per donar resposta a aquesta realitat tan sofisticada.

Així com abans la majoria d'asseguradores eren generalistes i els productes estaven més estandarditzats, ara, fent bona aquella dita de "Aprenent de tot, mestre de res", s'han multiplicat les entitats especialitzades en determinats àmbits i rams. Entitats que des del profund coneixement professional del seu sector en qüestió, poden oferir l'assessorament i el producte adequat a aquell risc en concret. Tenim companyies especialitzades en RC d'empreses i RC d'administradors i directius, en RC professionals, en el sector de la construcció, en baixes temporals, en activitats lúdiques i esportives, en salut, en defensa jurídica, en viatges, en crèdit i caució, en vida, estalvi i inversió, etc.

En l'àmbit de la restauració hi ha hagut una proliferació semblant amb establiments especialitzats. Sempre hi ha hagut però, restaurants més o menys enfocats a determinades menes o tipus de cuina: braserries,

marisqueries, rostidories, especialitzats en arrossos. Ja al s. XIX, amb el modernisme, ens arriben els primers restaurants francesos de luxe i amb la globalització floreixen els restaurants de cuines foranes on trobem plats i sabors propis de d'altres cultures i països: xinesos, japonesos, bascos, peruans, indis, grecs, mexicans, vietnamites, libanesos i inclús restaurants de cuina que en diuen de "fusió", com ara de barreja de cuina mexicana i asiàtica, que més que fusió, són de confusió.

En alguns d'aquests establiments no només canvia el menjar, sinó que fins i tot canvien les normes d'etiqueta, l'estètica, la decoració, la música i en alguns japonesos et poden fer menjar assegut a terra, sobre uns coixins, i on cal anar descalç i més val, doncs, que hi vagis amb els peus ben nets i amb la pedicura feta.

Com que la realitat sempre supera la ficció, també ens han arribat, sobretot dels Estats Units, el que en diuen els "restaurants tematitzats" que volen oferir-nos "experiències immersives" (sic) sovint força excèntriques. Tenim restaurants temàtics d'època, centrats en un període de temps específic com ara dels anys 20 o dels 50; tenim restaurants temàtics de pel·lícules amb decoracions que semblen un plató de Hollywood; tenim restaurants temàtics d'esports, centrats en algun d'específic com el futbol o el

beisbol, on de tant en tant s'hi deixa caure algun esportista famós; tenim restaurants temàtics de música, centrats en un gènere musical concret com el jazz o el rock. També tenim restaurants temàtics de fantasia on per menjar entres dins d'un conte de fades o en un món mitològic grec amb una atmosfera onírica, dins un jardí de les Hespèrides ple de plomes daurades, envoltat de nimfes i una estàtua del drac de cent caps.

Per reblar el clau i encara ser més estrafolaris -no fos que féssim curt- inclús tenim restaurants que t'ofereixen l'experiència de menjar en l'absoluta foscor amb el risc que té menjar-se-li la croqueta o tocar-li la carn d'olla al company de taula. Com que l'extravagància no té límits, la darrera novetat són els restaurants que t'ofereixen l'experiència de menjar despullats, a pèl, amb desconeguts, i gaudir d'una menja vegana, on et garanteixen literalment "Que trobaràs la verdadera connexió amb el teu propi cos". Les entrades s'esgoten en 24 hores...

Em puc imaginar què diria Josep Pla si aixequés el cap, el que sé del cert és que l'esnobisme gastronòmic està assegurat.

Abraham Simon-Ferré

Mediador d'assegurances

Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

JULIOL 2024

Dijous 18. Jornada "Sinistre, l'hora de la veritat. Ho hem fet bé?"

SETEMBRE 2024

Dijous 26. "Agències de subscripció" (títol pendent de concretar)

OCTUBRE 2024

Dimarts 22. Conferència "Responsabilitat Civil" (títol pendent de concretar)

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSEF de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

DICCIONARI PER A MEDIADORS ALS RESTAURANTS

- **DESEMBUSSAMENTS DE CONDUCCIONS I CANONADES.** Despeses sanitàries derivades d'haver de practicar la maniobra de Heimlich a algun comensal per la obstrucció del conducte respiratori i evitar el seu ofegament.
- **DANYS PER ANIMALS CINEGÈTICS.** Lesions per la ingestió de plats elaborats amb animals de caça: senglars, cabirols, becades, cérvols, tudons i similars, s'inclouen les lesions produïdes a la gola per espines de peixos.
- **FUITES DE CONDUCCIONS PRIVADES.** Danys materials produïts per l'escapament accidental, involuntari i sobtat dels conductes urinaris de clients. S'exclouen els danys dels clients amb antecedents prostàtics o incontinències urinàries.
- **VEHICLES EN REPÒS.** Danys causats a tercers a causa d'ensopegar amb el cotxet de la criatura d'algun comensal, estacionat entorplant el pas dins de l'establiment
- **DANYS ELÈCTRICS.** Danys i lesions produïts per caigudes degudes a l'enrampament d'alguna extremitat inferior dels clients per la mala ergonomia dels seients de l'establiment.
- **ONES SÒNIQUES.** Danys psicològics o lesions al timpà a clients derivats de la intensitat excessiva del volum del fil musical de l'establiment.
- **DANYS PER ACCIÓ DE LA CALOR.** Danys i lesions per cops de calor als clients a conseqüència de l'elevada temperatura del local o bé per haver ingerit líquids amb una temperatura excessiva, encara que no hi hagi flama.
- **TRENCAMENTS.** Danys o lesions produïts pel trencament accidental d'algun element de la vaixel·la de l'establiment assegurat: plats, gots, copes i similars. S'exclouen els danys causats per clients en estat d'embriaguesa o sota l'efecte d'estupefaents.
- **ATACAMENT FORA.** Perjudicis patrimonials derivats de la clatel·lada en la factura per haver encarregat un peix o marisc segons preu de mercat (S/M), ignorant-ne el seu cost.
- **VICI DE COL·LOCACIÓ.** Lesions produïdes a tercers persones, al continent o al mobiliari assegurat a causa de l'hàbit d'un client d'ingerir quantitats excessives de begudes alcohòliques per plaer.
- **RUINA TOTAL.** Situació de fallida de l'economia familiar a causa d'una factura desmesurada de l'establiment assegurat.
- **CAIGUDA D'OBJECTES.** Danys produïts per la ingesta d'objectes o insectes caiguts accidentalment dins la sopa.
- **DESPESES DE NETEJA.** Despeses en productes llevataques KH-7 per taques a la vestimenta dels clients produïdes per treballadors de l'assegurat en el moment de servir o retirar els plats.
- **TREBALLS FORA.** Despeses derivades d'expulsar un client fins a la via pública en l'exercici del dret d'admissió.
- **UNIÓ I MESCLA.** Despeses derivades dels danys produïts per un client a causa de l'excessiva ingestió de mescla de diferents tipus de begudes alcohòliques o espirotuoses.
- **DESPRENDIMENT DE ROQUES.** Garantia exclusiva per a l'establiment El Cellar de Can Roca.
- **BÉNS REFRIGERATS.** Despeses causades per postres o gelats que s'han desfet i/o desglacat abans que els comensals l'hagin pogut degustar.

Abraham Simon-Ferré

Mediador d'assegurances

Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

GENER 2025

Dijous 23. Conferència 'Llei d'habitatge' (títol pendent de concretar)

FEBRER 2025

Dijous 20. Jornada 'Com reclamar lesions?' (títol pendent de concretar)

MARÇ 2025

Dijous 20. Jornada 'Fenòmens meteorològics' (títol pendent de concretar)

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

CURS NIVELL 1

FEBRER 2025

Dilluns 3. Inici Curs Nivell 1 (Curs de formació en matèries financeres i d'assegurances privades - Certificat Nivell 1). Semipresencial. Format HÍBRID.

Aquest **curs** és vàlid per a la **formació inicial** per exercir l'activitat de **corredor d'assegurances** exigit a les persones enquadrades en el **nivell 1** definit en l'article 71 a) del **Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

UN MEDIADOR D'ASSEGURANCES COL·LEGIAT ÉS
COM UN BON PEIXATER, AQUELL QUE CONEIX ELS
PRODUCTES DEL MERCAT I US ELS PREPARA
D'ACORD AMB LES VOSTRES NECESSITATS

PÒLISSA



GARANTIES



EXCLUSIONS

TRIEU BÉ

Una imatge val més que mil paraules

Avui en dia podeu trobar al mercat productes i serveis low-cost o bé optar per un servei professional, però amb les coses del menjar, igual que amb les assegurances, no s'hi juga.

Vosaltres trieu.

Abraham Simon-Ferré

Mediador d'assegurances

Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

ABRIL 2025

Dijous 24. Conferència '10 anys de consultes a l'assessoria tècnica del nostre Col·legi'

MAIG 2025

Dijous 22. Conferència 'Protecció de lloguers i adaptacions del mercat. Lloguer de temporada, inquilinació, ocupació il·legal i visió jurídica de la nova Llei'

JUNY 2025

Dijous 19. Conferència 'Com presentem els riscos a les asseguradores?' (títol pendent de concretar)

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

Cananes guisades a l'olla de pressió

Us vull donar una recepta d'èxit assegurada que sorprendrà els vostres convidats i segur que serà un descobriment per a vosaltres. Encara que no sapigueu cuinar, si seguiu la recepta al peu de la lletra, no hi ha risc, es fa en vint minuts i us garanteixo que rebreu les felicitacions dels comensals. És un plat molt bo, barat i molt fàcil de fer, inclús per a aquells que no trepitgen mai la cuina.

Les cananes són el parent pobre del calamar, a cop d'ull, a la peixateria, inclús els podeu confondre. Culinàriament són injustament poc apreciades i arrosseguen mala fama pel fet que en molts restaurants ens donen "gat per llebre" enganyant el consumidor quan ens serveixen calamars a la romana que en realitat són cananes. D'aquí ve l'expressió "T'han donat canana", que equival a dir que t'han enredat, el motiu és que van a meitat de preu que el seu cosí aristòcrata, el calamar. La carn de la canana feta a la planxa o fregida a la romana, certament, no arriba a ser tan fina i delicada com la carn del calamar però quan les estofem, les tornes es giren i la canana llueix i ens regala la seva intensitat de gust que fins i tot supera el calamar. A més la seva carn resisteix perfectament les llargues cocccions i esdevenen ben tendres i cedeixen un suc molt apreciat per fer arrossos, salses o altres guisats.

En el nostre mar tenim dues espècies de cananes, la canana rossa (*Illex coindetti*), de mida petita, com a molt d'uns 25 cm, de tonalitats taronges, ocre i iridescents, i la canana negra (*Todarodes sagittatus*), de mida molt més grossa, pot fer més de 60cms i superar el quilo de pes; té un color molt fosc, semblant al vi negre. No sempre en trobareu al mercat però el dia que en veieu, no ho dubteu, compreu-ne i feu aquesta recepta. El seu preu ara oscil·la, segons el lloc, entre el 9 i els 14 €/Kg.

Demaneu a la peixateria que us les netegin, no cal que us les pelin, tan sols que us treguin els budells, el bec i els ulls. Un cop a casa però, repasseu l'interior de les seves bosses sota l'aixeta ja que al ser pescades per arrossegament sovint poden tenir restes de llot a dins, que us podria esguerrar el plat.

CANANES GUISADES Temps d'elaboració total: 20 minuts

Ingredients:

1 Kg de cananes rosses netes
1 ceba tallada a llunes
3 grans d'all esclafats
1 tomata petita o de penjar(sencera)
1 copa de brandi (150 ml)
150 ml d'oli bo

RECEPTA:

Aboqueu l'oli a dins l'olla de pressió, quan sigui ben calent, tireu-hi la ceba a llunes i els grans d'all esclafats i, a foc fort, aneu-ho remenant uns 2 o 3 minuts, que agafi una mica de color. Després afegiu-hi les cananes netes i senceres juntament amb la tomata i també els doneu un tomb, uns 2 minuts més, tot remenant, procurant que no es cremi. Tot seguit aboqueu-hi la copa de brandi, deixeu esbravar l'alcohol en un parell de minuts, poseu-hi una mica de sal i tapeu l'olla a pressió. No hi poseu aigua! Quan l'olla comenci a treure vapor, abaixeu el foc i deixeu-ho coure uns 15-16 minuts màxim. Res més.

Destapeu l'olla i ja les podeu servir acompanyades amb unes llesques de pa per sucar. Tindreu un plat de primera. També les podeu servir com a aperitiu a temperatura ambient.

Opcions: podeu afegir a l'olla pebre negre, una cullereta de pebre vermell o una cirereta o un bitxo, si voleu un toc coent.

És una recepta sense risc, sempre surt bé, us ho garanteixo.

Abraham Simon-Ferré

Mediador d'assegurances

Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

JULIOL 2025

Dijous 24. Jornada 'Assegurament d'indústries'

SETEMBRE 2025

Dijous 25. Pendent de determinar

OCTUBRE 2025

Dijous 21. Conferència 'Comunicació no verbal: posa subtítols a les emocions del teu client'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassurances.

Fogons assegurats

Els riscos de l'estiu

Les estacions de l'any solen anar associades a determinats riscos. Els primers que ens venen al cap, per deformació professional, són els meteorològics: les pluges, els aiguats, les llevantades i temporals que devasten el nostre litoral a la tardor, les glaçades de l'hivern, les pedregades de primavera que arrassen conreus o les intenses calor i sequeres d'estiu, que provoquen incendis i assoleixen els nostres boscos. També associem determinades malalties a algunes estacions de l'any, sobretot a l'hivern: constipats, gripes, pneumònies, laringitis, faringitis, amigdalitis i, des de fa poc, els coronavirus. L'estiu, però, també ens porta els seus perills: deshidratacions, cremades solars, cops de calor, fongs, otitis, cistitis, picades de mosquits i de meduses...

En el món de la restauració, la temporada d'estiu és terreny adobat per a les intoxicacions alimentàries i és que els microorganismes patògens fan festa major quan s'ajunta la vianda i la calor. Les altes temperatures afavoreixen la proliferació de bacteris en els aliments que no es refrigeren adequadament. Això passa per la deixadesa i poca cautela d'alguns bars i restaurants amb pocs escrúpols. Les trobades socials com barbacoes, pícnic i altres àpats a l'aire lliure també són freqüents a l'estiu i solen involucrar el consum d'aliments que es deixen fora de la refrigeració per un temps prolongat amb el perill que això comporta. En aquests mesos de calor intenses també tendim a consumir aliments crus o poc cuits. Les carns, els peixos i el marisc són més susceptibles de contaminacions bacterianes. L'anisakis

és el paràsit que regna en el món de Neptú. Només pels seïtons en vinagre cada any s'intoxiquen a l'estat més de 8.000 persones. La moda actual de cruspitar-se el peix cru en forma de cebiches, tàrtars, carpaccios de tota mena i la moderna fal·lera pel peix cru nipó en forma de sushi, uramakis, temakis, niguiris, sashimis i similars, també ha multiplicat els casos d'infeccions per aquest paràsit. La salmonel·la també està d'enhorabona quan arriben les calorades, es deleix per preparacions fetes amb ou, sobretot truites, maioneses i cremes de Sant Josep. Recordem, fa una vintena d'anys, el cas d'aquelles coques de Sant Joan elaborades per una pastisseria de Torroella de Montgrí amb què més de 1.500 persones van emmalaltir i més de 100 van haver de ser hospitalitzades. Com bé sabem tots el mediadors d'assegurances, els afectats per aquests casos tenen dret a ser rescabats i per això tenim la RC de productes.

Els riscos, però, no són sempre per als comensals, sinó que alguns han girat la truita i ara són els clients els que poden representar un risc per als restaurants. I és que en els darrers temps ha arribat al nostre país la moda de tornar plats, però no pas perquè la vianda no estigui en bon estat o la carn no estigui al punt, sinó que s'empresquen estratègies amb molta barra per retornar els plats i anar-se'n sense pagar. Afegir vidres, cabells o insectes al plat un cop servit és la maniobra. El passat 5 d'abril, una parella de Widnes, Anglaterra, van anar a menjar a un italià on es cruspiren uns *penne rigate*, un *shish kebab* de xai a la graella, pa d'all, una amanida Cèsar, dues aigües

i una gasosa, es gastaren 140 lliures, però no van pagar ni un penic al·legant que hi havia un tros de vidre en el plat que acabaven de queixalar i escopir. Fins i tot van assegurar que per poc no li fa malbé les facetes dentals de porcellana, el valor de les quals pujava a diversos milers de lliures. Poques hores després, el gerent de l'establiment va descobrir l'estafa gràcies a la gravació de les càmeres de seguretat, gravació que compartí a les xarxes socials i que no va tardar a fer-se viral.

Més greu és el cas de l'anomenada *Lady Cucaracha*, que amb l'ajuda d'aquests repugnants insectes s'havia fet el seu *modus vivendi* per menjar de franc a diari. Melany, de 30 anys, havia depurat curosament la seva tècnica. Ella mateixa recol·lectava paneroles i les desava en un potet de vidre en la seva bossa de mà. Un cop al restaurant i quan gairebé s'havia acabat l'àpat, obria discretament el potet i disposava l'insecte dins el plat, de manera ben discreta. La Melany anava a menjar a diferents establiments fins que es va descobrir que no era casualitat que sempre hi haguessin paneroles en els seus aliments. Tot es va acabar descobrint quan va decidir anar a un restaurant d'alt nivell sense adonar-se que hi havia càmeres de seguretat. El vídeo també es va fer viral i va acabar detinguda. Youtube en va ple.

Us desitjo unes bones vacances i no us en refieu de ningú. Amb les coses del menjar, no s'hi juga.

Abraham Simon-Ferré

Mediador d'assegurances

Activista de la cuina tradicional