

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 26.04.26

Font: *Diari de Girona*

Plana: *

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/04/25/carnisser-gironi-tallava-pernil-iberic-129184277.html>

El carnisser gironí que tallava pernil ibèric a l'Akasvayu

Carns Toni, la carnisseria de la Devesa regentada per Toni Rodríguez i Clara Muñoz, fa gairebé tres dècades que ofereix productes de qualitat i un tracte proper amb el client

Gemma Pujolràs -GIRONA



Toni Rodríguez i Clara Muñoz, propietaris de Carns Toni. / David Aparicio

La **mitjana de vedella Angus** és una de les grans banderes de **Carns Toni**, una carnisseria de la Devesa de Girona regentada per **Toni Rodríguez i Clara Muñoz** que fa gairebé tres dècades que defensa el producte de qualitat, el tracte de barri i una manera molt personal d'entendre l'ofici. Darrere el taulell hi ha la llarga trajectòria d'un carnisser que va començar a treballar amb només tretze anys i, també, una relació d'amistat teixida amb noms del bàsquet gironí, des de l'**Akasvayu**, passant pel **Club Bàsquet Sant Josep** fins al **Bàsquet Girona** actual.

A Carns Toni, **el que mana és el producte**. La idea és oferir la millor carn possible i fer-ho amb criteri. "El pollastre és de pota llarga de l'Empordà i de porc només en

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

tenim de pagès o Duroc", afirma el carnisser. I en elaboracions pròpies, com les botifarres, les salsitxes o les **hamburgueses d'Angus** -"fetes amb carn del coll i només amb sal"-, treballen sense conservants ni additius.

Però la peça emblemàtica de la casa és **la mitjana de vedella Angus**. "La vedella és sempre **femella**, amb bon greix i amb una edat superior a l'habitual: arriben als **24 o 26 mesos**", subratlla el carnisser. La carn prové del **Pla de l'Estany** i un cop la peça arriba a la carnisseria, encara no es talla de seguida: la deixen **reposar penjada entre 25 i 30 dies** perquè agafi el punt òptim. Per al carnisser, aquest temps és suficient perquè la carn reposi i guanyi en textura i sabor. "No calen maduracions extremes si la matèria primera és bona", apunta. També la manera de cuinar-la diu molt del seu mètode: **"brasa o paella bona, una gota d'oli, foc fort, un bon segellat per fora i l'interior força cru; res més"**.

Una vida d'ofici

Toni Rodríguez va entrar a l'ofici sent pràcticament un nen. Amb tretze anys ja treballava els dissabtes a una carnisseria, i el 1982 va començar com a aprenent de cap de setmana a la carnisseria **Miquel Vilà**, a la Pujada de Sant Fèlix, on va estar fins al 1990. Aquell any li va sorgir l'oportunitat de marxar a Mallorca amb la seva dona, Clara Muñoz, que treballava al departament d'informàtica. Tots dos hi van viure una etapa intensa de tres anys, marcada per moltes hores de feina i molt aprenentatge, fins que van tornar a Girona. Al cap d'uns anys van obrir una carnisseria pròpia a Taialà i, finalment, **el maig del 1998, van inaugurar Carns Toni, a la Devesa**.

"Cada dia m'aixeco amb ganes d'anar a treballar, de muntar el taulell i de veure entrar la gent", explica el carnisser, que defensa que l'ofici no es limita a vendre la carn. A Carns Toni hi ha una clientela molt fixa, molta d'ella de tota la vida. Alguns hi van cada setmana, d'altres cada quinze dies, però el vincle es manté. Toni Rodríguez reivindica que aquest tipus de comerç no ha perdut el tracte amb la gent. Al contrari: encara hi ha qui valora poder entrar, demanar consell, xerrar una estona i trobar-hi **"el millor que nosaltres els puguem donar"**.

Del taulell al vestidor

Carns Toni no només ha fidelitzat clients del barri. Amb els anys, també ha acabat obrint una porta inesperada cap al **bàsquet gironí**. I ho ha fet a través del bon producte, del tracte proper i d'un dels grans reclams de la casa: el **pernil ibèric tallat a mà**.

La vinculació amb l'entorn del bàsquet va començar a través d'amistats amb noms com **Quimet Costa, Xus Escosa o Carles de Luna**, però va agafar una altra dimensió durant l'etapa de l'**Akasvayu Girona**. Jugadors com **Marc Gasol, Gregor**

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Fucka, Roberto Dueñas, Fernando San Emeterio, Dalibor Bagaric o Darryl Middleton van començar a passar per la carnisseria, a comprar-hi i a establir-hi una relació de confiança. Hi ha una anècdota que ho escenifica: el dia que Toni Rodríguez va acabar **tallant pernil ibèric al vestidor de l'Akasvayu**. També recorda aquell Nadal en què als jugadors els van regalar espatlles i ell mateix les va desossar i tallar per a molts d'ells.

En aquest lligam hi va tenir un paper important el croat **Dalibor Bagaric**, que vivia a **Sant Gregori**, i amb qui encara perdura una gran amistat, com amb **Gregor Fucka**. A poc a poc, els productes de Carns Toni van començar a viatjar més enllà de Girona: als partits d'arreu, a les trobades amb jugadors i fins i tot a Itàlia o Croàcia, alguna vegada **amb els pernils ibèrics sota el braç al control de l'aeroport**.