



CARNISSERIA ALBERT

Carnisseria i xarcuteria local que arribà fins al cent deu anys d'activitat i a la quarta generació familiar de carnisers.

Col·leccions: [Comerços desapareguts](#), [El nostre comerç](#), [Oficis i activitats](#)

Any 1914

DESCRIPCIÓ

Carnisseria Albert era un comerç local que va ser fundat l'any 1914 per Conxa López, la qual es va iniciar en el món de la carnisseria per a donar eixida a una collita de cebes que no es va vendre, elaborant les primeres botifarres de ceba i començant, sense imaginar-s'ho, un negoci familiar que perdurà més d'un segle.

En acabar l'any 2024, cent deu anys després d'iniciar-se, aquest establiment, dels més significatius de Picassent tant per la seua llarga trajectòria familiar com dels productes que elaborava, ha deixat d'oferir el seu servei al veïnat. La jubilació de l'últim membre de la família dedicat al negoci, Voro Albert Aguado, quarta generació de carnisers que ha mantingut el comerç obert, deixa al poble sense una tenda centenària al no trobar relleu. Un comerç que, a força d'hores de treball, de transmissió de coneixements i pràctica en l'elaboració tradicional, oferia productes "marca de la casa" (botifarres de ceba, sobrassades, llonganisses de llavoretes), amb condiments i espècies molt particulars que eren demandats específicament en eixe establiment pels clients que inclús acudien des d'altres pobles a comprar-los.

Al llarg de la seua vida, ha passat per tres ubicacions: la primera, al carrer Doctor Soler. Temps després, es mudà al carrer del Mig. I l'última etapa, fins al tancament de l'activitat, va transcórrer en el carrer Cervantes núm. 8. Inclús va tindre durant uns anys, abans de la guerra civil, un punt de venda ambulant a la font de l'Omet, en una època en la qual el paratge s'omplia d'estiuejants per a prendre les seues aigües terapèutiques, i on havia arribat la fama dels seus productes.

El dissabte 9 de novembre de 2024, amb una xicoteta celebració com a acte de cloenda, va finalitzar l'activitat d'aquest establiment local.

Una vida comercial tan llarga dóna per a mil i una anècdotes i curiositats, només es comentaran un parell:

Malgrat que el negoci, com ja s'ha comentat, va ser fundat l'any 1914, en la retolació de l'aparador de la tenda es pot llegir "Artesans des de 1916". Aquest xicotet desfase de dos anys és pel fet que l'Ajuntament de Picassent va organitzar el centenari de l'establiment el 10 de setembre de 2016, tal com es pot llegir en la placa commemorativa a la galeria de fotos de la fitxa. Aquell dia es va organitzar una festa per a celebrar l'efemèride, fet inèdit al poble fins aquell moment.

Una pintura a l'oli ha presidit durant anys el mostrador de la carnisseria Albert del carrer Cervantes. En ella, es podia observar una dona que esperava, plaentment asseguda, mentre es coïen les botifarres a foc lent amb paciència i cura. Aquesta dona era la besàvia Conxa, i el quadre va ser pintat per un amic de la família aprofitant aquell plàcid moment.

Per a ampliar la informació:

Hernández, Elo (desembre 2024). La Carnisseria Albert tanca després de 110 anys i 4 generacions (pàg. 11). *Diari L'informatiu de Picassent*.

Hernández, Elo (09 gener 2025). [La Carnisseria Albert tanca després de 110 anys i quatre generacions](#). *Levante, el mercantil valenciano*.

Empresas Centenarias. Salvador Albert, Carnicería Albert (pàg. 37-39) (desembre 2023). Revista *Unión Gremial*.

ALTRES DADES

Emplaçament

[Nucli urbà](#)

Propietat

[Privada](#)





- **MORCILLA DE ARROZ:** Tocino, cebolla hervida, arroz, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.
TRIPA CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **MORCILLA DE CEBOLLA:** Tocino, cebolla hervida, cortezas de cerdo hervidas, arroz, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.
SIN GLUTEN. TRIPA DE CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **MORCILLA DE CEBOLLA CON PIÑONES Y ORÉGANO:** Tocino, cebolla hervida, cortezas de cerdo hervidas, arroz, sal, especias, sangre, estabilizante E-451, piñones y orégano.
SIN GLUTEN. TRIPA DE CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **MORCILLA DE CEBOLLA CON PICANTE:** Tocino, cebolla hervida, cortezas de cerdo hervidas, arroz, sal, especias, sangre, estabilizante E-451 y cayena.
SIN GLUTEN. TRIPA DE CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **MORCILLA DE CEBOLLA CON TROZOS:** Tocino, cebolla hervida, cortezas de cerdo hervidas, arroz, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.
SIN GLUTEN. TRIPA DE CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **BOTIFARRÓN CARNE:** Tocino, magro, ternera, casquería, corteza hervida, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.
TRIPA CORDERO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **MORCILLAS CARNE:** Tocino, magro, ternera, casquería, corteza hervida, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.
TRIPA CERDO.
- *Este alimento debe ser cocinado, antes de su consumo.
- **PERRO-MORCILLA NEGRA:** Tocino, corteza hervida, sal, especias, sangre y estabilizante E-451.



