

Emili Feliu, ganador del Millor Pa de Sant Jordi



EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.
SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN



**PANADER@ TRABAJAMOS
PARA TI Y TU NEGOCIO**

*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
**ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA***

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“Aquesta guerra, deixant de banda les repercussions humanitàries que son les més importants, també ha generat una inflació enorme que ara mateix és un dels principals problemes que patim i que tampoc no sembla tenir aturador i que, de fet, és anterior a la guerra, però amb ella s’ha agreujat.”

Els darrers anys hem hagut de viure diverses situacions que han transformat la nostra manera de veure les coses. La pandèmia marcarà un abans i un després a les nostres vides.

Estic segur que de la mateixa manera que els nostres pares, quan parlaven, deien “abans de la guerra” o “després de la guerra” nosaltres en el futur direm “abans de la pandèmia” o “després de la pandèmia”. La pandèmia ens va tancar a casa durant mesos, va sembrar de morts el nostre país, de malalts els hospitals i va sembrar en nosaltres una enorme incertesa. És el més semblant que hem viscut a una confrontació bèl·lica.

Abans d’això hi havia hagut la crisi del 2008, de la qual encara s’arrossegaven seqüeles i el procés independentista l’any 2017 i que havia tensat la societat catalana. I, encara després de la pandèmia, la guerra d’Ucraïna que, malgrat que molts pensaven que duraria quinze dies, el fet és que encara dura i sembla que va per llarg.

Aquesta guerra, deixant de banda les repercussions humanitàries que son les més importants, també ha generat una inflació enorme que ara mateix és un dels principals problemes que patim i que tampoc no sembla tenir aturador i que, de fet, és anterior a la guerra, però amb ella s’ha agreujat.

Per si amb això no n’hi hagués prou, als mitjans de comunicació se’ns mostren imatges dels nostres rius i pantans secs i el president de la Generalitat diu que el principal problema que patim és la sequera.

S’entén que, en aquest context, qualsevol mala notícia ens aboqui una mica més endins del pou del pessimisme. Per això, la fallida del Silicon Valley Bank (SVB), va suposar una gran caiguda de les borses als EEUU i a Europa, cosa que va trinxar Credit Suisse. Òbviament els inversos no han oblidat la caiguda l’any 2008 de Lehman Brothers.

Els analistes, els mitjans de comunicació i els governs volen calmar la població per tal que la por de la ciutadania no agreugi el problema. Però la gent està escaldada i, contràriament al que passa amb aquella faula d’aquell xicot que alertava de la presència del llop quan no hi era, ara creiem que hi ha llops però que, els que tenen informació i/o poder, no els avisen i que, en definitiva, més val prevenir que curar. La conseqüència d’això és que les borses i el consum baixen. Per això, per molt que se’ns digui que el problema d’aquests bancs només els afecta a ells i no és sistèmic, psicològicament acaba afectant tota l’economia d’una manera o altra.

En aquest context, és difícil aconsellar què cal fer. Sembla que una tanda de bones notícies aniria bé per elevar-nos l’esperit, però no ens les podem treure del barret. Potser ajudaria una mica que els qui tenen la informació i el poder -si més no el poder polític, que és -o hauria de ser- representatiu de la ciutadania, digui la veritat i no tracti els seus ciutadans com a menors d’edat. Potser això sol ja generaria prou confiança com per a que les coses funcionessin una miqueta millor.



“Esta guerra, dejando de lado las repercusiones humanitarias que son las más importantes, también ha generado una inflación enorme que ahora mismo es uno de los principales problemas que sufrimos y que tampoco parece tener fin y que, de hecho, es anterior a la guerra, pero con ella se ha agravado.”

Los últimos años hemos tenido que vivir varias situaciones que han transformado nuestra manera de ver las cosas. La pandemia marcará un antes y un después en nuestras vidas. Estoy seguro que del mismo modo que nuestros padres, cuando hablaban, decían “antes de la guerra” o “después de la guerra” nosotros en el futuro diremos “antes de la pandemia” o “después de la pandemia”. La pandemia nos cerró en casa durante meses, sembró de muertes nuestro país, de enfermos los hospitales y sembró en nosotros una enorme incertidumbre. Es lo más parecido que hemos vivido a una confrontación bélica.

Antes de esto había habido la crisis del 2008, de la cual todavía se arrastraban secuelas y el proceso independentista en 2017 y que había tensado la sociedad catalana. Y, todavía después de la pandemia, la guerra de Ucrania que, a pesar de que muchos pensaban que duraría quince días, el hecho es que todavía dura y parece que va para largo. Esta guerra, dejando de lado las repercusiones humanitarias que son las más importantes, también ha generado una inflación enorme que ahora mismo es uno de los principales problemas que sufrimos y que tampoco parece tener fin y que, de hecho, es anterior a la guerra, pero con ella se ha agravado. Por sí con esto no hubiera bastante, a los medios de comunicación nos muestran imágenes de nuestros ríos y pantanos secos y el presidente de la Generalitat dice que el principal problema que sufrimos es la sequía.

Se entiende que, en este contexto, cualquier mala noticia nos aboque algo más adentro del pozo del pesimismo. Por eso, la quiebra del Silicon Valley Bank (SVB), supuso una gran caída de las bolsas en los EE. UU. y a Europa, cosa que trinchó Credit Suisse. Òbviamment los inversos no han olvidado la caída en 2008 de Lehman Brothers.

Los analistas, los medios de comunicación y los gobiernos quieren calmar a la población para que el miedo de la ciudadanía no agrave el problema. Pero la gente está alarmada y, contrariamente a lo que pasa con aquella patraña de aquel novio que alertaba de la presencia del lobo cuando no estaba, ahora creemos que hay lobos pero que, los que tienen información y/o poder, no los avisan y que, en definitiva, más vale prevenir que curar. La consecuencia de esto es que las bolsas y el consumo bajan. Por eso, por mucho que se nos diga que el problema de estos bancos solo los afecta a ellos y no es sistémico, psicológicamente acaba afectando toda la economía de una manera u otra.

En este contexto, es difícil aconsejar qué hay que hacer. Parece que una tanda de buenas noticias iría bien para elevarnos el espíritu, pero no nos las podemos sacar del sombrero. Quizás ayudaría un poco que quienes tienen la información y el poder -cuando menos el poder político, que es -o tendría que ser- representativo de la ciudadanía, diga la verdad y no trate sus ciudadanos como menores de edad. Quizás esto solo ya generaría suficiente confianza como para que las cosas funcionaran un poquito mejor.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Que los que tengan la responsabilidad de gobernar el Ayuntamiento adopten decisiones que contribuyan a la convivencia, desarrollo económico, proyección y bienestar ciudadano y coloquen Barcelona, como referente mundial”



Cuando leáis esta sección de la revista habrá pasado la Fiesta de Sant Jordi. Este año ha quedado más lucida que los otros años al caer en domingo. Las calles se llenaron de gente desde primera hora de la mañana y los panaderos disfrutamos de la celebración con la venta del PA de Sant Jordi durante el fin de semana, un producto arraigado a nuestro País, tanto como demuestra el anuncio del Gordo de Sant Jordi de Loterías de Cataluña.

Y en el mes de mayo elecciones locales. En Barcelona los candidatos están acercándose a los votantes haciendo manifestaciones de intencionalidad y explicando las propuestas de su programa electoral para conquistar la voluntad del votante.

El abanico de candidatos a la Alcaldía de Barcelona se diversa. Junto a los “de siempre” aparecen nuevas figuras también con buenas y grandes intenciones.

La percepción y valoración de cómo está Barcelona y como nos gustaría que esté, es personal. En el momento que escribo estas líneas, la Ciudad está llena de turistas y celebración de acontecimientos. Expresidentes de Estados Unidos, Directores de cine de prestigio acuden en Barcelona por actos culturales. Barcelona está en su punto de mira del mundo.

Como Gremio de Panaderos de Barcelona deseamos lo mejor para la Ciudad que nos vio nacer en el año 1368.

Que los que tengan la responsabilidad de gobernar el Ayuntamiento adopten decisiones que contribuyan a la convivencia, desarrollo económico, proyección y bienestar ciudadano y coloquen Barcelona, como referente mundial.

Recordamos a los alcaldables que nos tengan en cuenta, como representantes de importante sector del comercio alimentario de la Ciudad, en la hora de adoptar decisiones. La presencia de nuestro escudo como miembros del Consejo de Ciento recuerda la colaboración de nuestro colectivo con el consistorio barcelonés.

El Consell de Gremis apoya a la Gremios de librerías, floristas y panaderos en la Diada de Sant Jordi 2023



Barcelona, 19 de abril 2023 -En una rueda de prensa organizada por el Consejo de Gremios de Comercio, Servicios y Turismo en el marco incomparable de La Pedrera, todos los actores implicados han volgut destacar la importancia de esta festividad en cuanto a la repercusión cultural pero también la económica y estratégica. Han participado al acto el Director General de Comercio de la Generalitat de Catalunya, Jordi Torrades, la regidora de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona, Montserrat Ballarín y el intendente de la Guardia Urbana, Domènec Escarré y ha contado con la presencia de Joan Guillén, presidente del Consell de Gremis y del Gremio de Floristas y de los presidentes del Gremio de Librerías y del Gremio de Panaderos, Eric del Arco y Jaume Bertran respectivamente.

El Gremio de Floristas ha anunciado la consolidación de una tendencia que se inició durante la pandemia: la valorización de la rosa de San Jorge creada por floristas y la sensibilización por una compra más sostenible y cualitativa. Prevén un San Jorge multitudinario en la ciudad de Barcelona anima a todos aquellos que celebran la Fiesta en segundas residencias a seguir participando de una de lestraditions más arraigadas a nuestro país. En la ciudad de Barcelona, la mayor afluencia se prevé a las upperilla del Eixample, donde están concentrados los espacios profesionales

Por su parte el Gremio de Panaderos presenta como cada año el pan de Sant Jordi, un pan inspirado en los colores de la señera que se vende a los establecimientos agremiados y que está hecho de forma artesanal con una pasta de queso emmental, sobrasada y nueces. Esta especialidad que nació hace más de 30 años se ha consolidado como un elemento imprescindible a consumir durante la fiesta.

El Gremio de Librerías espera un Día del Libro con buenas sensaciones, con más profesionales y más proximidad. Destaca que la fiesta en domingo seguramente favorecerá un San Jorge repartido en el territorio y con movimientos de personas entre poblaciones. La gente se encontrará no solo más espacios, sino una gran variedad de oferta, con títulos de todo tipo para todo tipo de intereses, gracias a una red capilar de librerías en todo el país.

Jordi Torrades, director general de Comercio de la Generalitat, ha querido resaltar el papel de los gremios en esta fiesta que representan entre los 3 casi bien el 10% del comercio en todo el territorio todo y esperando que se batan todos los recuerdos de ventas en un fin de semana que culminará domingo con la gran celebración.

Por Montserrat Ballarín, regidora de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona “Sant Jordi es una fiesta única que pone en valor también el trabajo de los profesionales de los diferentes sectores implicando la gestión de muchos actores económicos y este año será la fusión del San Jorge tradicional con los aprendizajes de la pandemia con la consolidación de la superilla literaria y la recuperación de LaRambla.

Domenech Escarré, intendente de la Guardia Urbana, ha resaltado que habrá un importante refuerzo de la seguridad a la zona centro. Para garantizar la circulación, ha pedido que la gente intente usar el transporte público por circular este día por el centro de la ciudad. Ha anunciado que multiplicarán la presencia policial para asegurar el dispositivo de seguridad movilizand 275 agentes y 330 auxiliares.



PRESENTACIÓN DEL VI CONCURSO DEL MILLOR PA DE SANT JORDI 2023 EN EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

La obra social Ernest Vedaguer con el Gremio de Panaderos de Barcelona presentaron el pasado viernes 14 de abril a las 12:30 horas a los medios de comunicación para presentar el VI Concurso del mejor Pan de Sant Jordi, abierto a todos los panaderos y pasteleros de Cataluña.

Estuvieron presentes al acto el fundador de la obra social Ernest Vedaguer, Sr. Eduard Vedaguer, el Presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona, Sr. Jaume Bertran, la Sra. Georgina Crespo, hija del creador del Pan de San Jorge, el Sr. José Llopart, Director General de la empresa José Llopart S.L. patrocinador oficial del concurso, así como representantes de las otras empresas patrocinadoras, como Frigual, Grupo Novau, De bonete, Buena Levadura y Grupo Corredor. También nos acompañó la Regidora de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interiori Hacienda del Ayuntamiento de Barcelona, Sra. Montserrat Ballarín.



Tú pones el arte.



REVENT
Horno de carro



ESCHER
Amasadora



DAUB
Divisora de masa

Nosotros la tecnología.

Desde 1963 Sermont ofrece al artesano una gama completa de maquinaria de primeras marcas mundiales. Todo lo que tu obrador puede necesitar, contando con el asesoramiento experto y personalizado de nuestro equipo comercial y del servicio técnico que te ayudarán a dimensionar y optimizar tu obrador, para que pueda rendir a su máxima capacidad. Tecnología, fiabilidad, y máxima calidad al servicio de tu artesanía.



ENTREGA DEL PA DE SANT JORDI AL PRESIDENTE DE LA GENERALITAT

Un año más, el Gremio de Panaderos de Barcelona representado por su presidente Jaume Bertran, acompañado por la vicepresidenta del Gremio de la provincia de Barcelona Mònica Gregori, hicieron entrega del Pa de Sant Jordi al presidente de la Generalitat de Cataluña, señor Pere Aragonès.

Al acto también asistieron agremiados de las juntas de los dos gremios, así como Georgina Crespo, hija del creador del Pan de Sant Jordi, Eduard Crespo en 1989.



La Fiesta de Sant Jordi en Cataluña es una fiesta que se celebra el 23 de abril con el Día del Libro y la Feria de las Roses, símbolos de la cultura y el amor, y es también una jornada que reivindica la cultura catalana. y también, a través del trigo, el esfuerzo de todo un pueblo. Actualmente, con el pan de San Jorge,

Es el día de los enamorados, y por eso desde el siglo xv es costumbre regalar una rosa roja «como la sangre del dragón» a la amada. En la década de 1930 se añade la costumbre de regalar un libro al chico, con motivo del día del libro. Y desde 1989 el Gremio de Panaderos de Barcelona incorporó el Pan de San Jorge.





LA TRADICIÓN POPULAR DE SANT JORDI

Según la tradición popular, Sant Jordi era un militar romano nacido en el siglo III en la Capadocia (Turquía). El santo, que estaba bajo las órdenes del emperador Diocleciano, se negó a llevar a cabo el edicto del emperador que ordenaba perseguir los cristianos y por este motivo fue martirizado y decapitado por sus coetáneos. Muy pronto se empezó a venerar como mártir en la parte oriental del Imperio Romano y enseguida aparecieron historias fantásticas ligadas a su figura.

La gesta de Sant Jordi y el dragón se hizo popular en todo Europa hacia el siglo IX y fue recogida por el arzobispo de Génova, Acopo de Varazze, más conocido como Iacopus de Voragine, en 1264, en el libro *Legenda sanctorum*. En esta versión, pero, la gesta pasaba en Libia.

La versión de la leyenda más popular en Cataluña explica que en Montblanc (Conca de Barberà) había un dragón terrible que causaba estragos a hombres y bestias. Para apaciguarlo, se escogía por sorteo una persona que era dada en sacrificio al monstruo. Un día la suerte señaló la hija del rey, que habría muerto en manos de la fiera si no hubiera estado por la aparición de un bello caballero que se enfrentó al dragón y lo mató. La tradición añade que de la sangre derramada nació un rosal de flores rojas.

Esta misma leyenda, con ligeras variaciones, se repite en las tradiciones populares de Inglaterra, Portugal o Grecia.

EL MEJOR PA DE SANT JORDI 2023 ES EL DEL FORN SANT JOSEP



Esta sexta edición del concurso, liderada por pasteler@s y panader@s de toda Cataluña, ha destacado por su alto nivel de calidad y artesanía en un momento complicado para el sector.

Más de 30 panaderos y pasteleros profesionales y 20 alumnos de escuelas de panaderos de Cataluña se han presentado al VI concurso del mejor Pan de Sant

JorDI 2023 organizado por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics con el apoyo del Gremio de Panaderos de Barcelona.

El concurso ha tenido lugar el martes 18 de abril, en el hall de la antigua estación del Norte de Barcelona, un espacio que ya ha albergado varios concursos organizados por Panatics.



El primer premio de la categoría profesional y ganador del trofeo José Llopart, memorial Eduard Crespo, en el cual el jurado ha valorado el aspecto exterior, una forma determinada, el dibujo de las barras que representan la señera, el sabor, la calidad de los ingredientes y la textura (por el tipo de amasado y el trato de la fermentación) se ha otorgado a :

Emili Feliu de Forn Sant Josep de Barcelona,
El segundo premio lo ha coseguido Marc Martí Griño de Forn de
pa artesà Prades de Conflent (Prades, Tarragona)
y el tercer premio ha recaído en Jesus Vidal Baile de Forn
Nostre de Canet de Mar.

Y en la categoría escuelas, la ganadora del trofeo ha sido Laia
Mir de l'escola EHTB

Los participantes han sido obsequiados con una rosa, elemento imprescindible en la fiesta de San Jorge. Así mismo, también agradecemos la colaboración de Gremio de Floristas de Cataluña

Distribuidors de la maquinària més capdavantera per a un obrador actual

Ramalhós

**Tekno
Stamap**
Technology boosting creativity



IRINOX

frigual

Contacta'ns



frigual@frigual.com



937 310 804



El funcionamiento del concurso es el siguiente, los panes se exponen en tres mesas gigantes con un número y sin otra referencia para que sean del todo anónimos a la vista de los componentes del jurado.

Pasan los jueces y hacen sus valoraciones, que en una mañana de concurso prueban unos cuarenta panes diferentes, hechos con la receta indicada en las bases del concurso.

Los concursantes venidos de toda Cataluña, representantes de las diferentes empresas patrocinadoras y entidades que han apoyado a este acontecimiento, han acompañado a los panader@s y pasteles@s.

El acto ha transcurrido en un ambiente de compañerismo entre compañeros de profesión, que comparten experiencias.

Y como en todos los concursos organizados por la obra social Ernest Vedaguer y segunda finalidad de este concurso, la parte solidaria, más de 100 panes se han librado en el Hospital de campaña de la Iglesia de Santa Anna de Barcelona y Lo Chiringuito de Dios del Raval que los repartirán a familias necesitadas



Representantes del l'Hospital de Campaña de l'església de Santa Anna de Barcelona, recogiendo los panes de Sant Jordi.



Los ganadores de la categoría escuelas con sus profesores



Xavier Escofet de la empresa José Llopart, entregando el premio



Y como siempre agradecemos a las empresas patrocinadoras que hacen posible la celebración de este evento.



Ya tenemos el resultado de la "Campanya Llonguet Solidari 2023" para seguir investigando el cáncer infantil, y no podemos estar más contentos y agradecidos de colaborar en esta campaña: ¡¡ 8.995 € !!

"Este año contamos con la colaboración de todos los Gremios de Panaderos de Catalunya. Ellos lanzaron la campaña entre sus asociados y la respuesta fue inmediata."

"Eramos muy conscientes de que este año era especialmente difícil para su sector, pero los panaderos artesanos aman su oficio, miman sus elaboraciones y a sus clientes y todavía tienen tiempo para poner su trabajo al servicio de la solidaridad".

Se unió también a la campaña PANATICS-OBRA SOCIAL ERNEST VERDAGUER convirtiendo la V edición de su concurso "Millor llonguet solidari de Catalunya 2023". En primer lugar y ganador quedó el Forn Sistaré de Reus, en segundo lugar el Forn Elias de Barcelona y en tercer lugar empatados el Forn Trinitat de Barcelona y el Forn Cabrianes de Sant Fruitós de Bages.

El presidente David Sánchez y Emma Perrier de la Obra social Sant Joan de Déu han recibieron en el SJD Pediatric Cancer Center a Mónica Gregori de la Panadería del Obrador dels 15 y Carles Cotonat como representantes del Gremio de Panaderos de la provincia de Barcelona, Anna Elias del Forn Elias de Barcelona como representante del Gremio de Panaderos de Barcelona Ciutat, Eduard Verdaguer y Albert Craus de la Obra Social Ernest Verdaguer de Panatics, Ivette del Forn Prat de Mollet y promotora de esta campaña, Xavier Sistaré representante del Gremi de Flequers Reus i Baix Camp y Josep Codina del Forn Codina de la Vall d'Aran, una gran representación de todos los participantes para inmortalizar en esta imagen su solidaridad y poder mostrarles donde invertimos su aportación y agradecerles en persona su implicación.

EL SERVEI AL CLIENT NO ÉS UN DEPARTAMENT,

És la nostra actitud

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER



TOT EL QUE
NECESSITES PER

*les coques
de revetlla*

TENIM LA SOLUCIÓ ADIENT PER AL TEU NEGOCI



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com



JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —

NUESTRO GREMIO HA FIRMADO UN IMPORTANTE CONVENIO CON EL INSTITUTO DE LOS ALIMENTOS DE MERCABARNA

Os informamos que hemos firmado un convenio con el Instituto de los Alimentos de Mercabarna para poder acoger alumnado en prácticas y de formación dual del ciclo formativo de grado Mediano de Industrias Alimentarias especialidad en Fornería, Pastelería y Confitería.

Las prácticas en formato DUAL son de 944 horas, distribuidas entre los meses de junio y julio del primer curso (40 horas en la semana), y a partir de septiembre serían de uno o dos días en la semana, o incluso unas 4 horas en el día de lunes a viernes (depende de cada caso).

Durante todo el primer curso, nuestro alumnado ya ha sido formado en panadería y en comercio (según el ciclo), y conoce los principales procedimientos de elaboración y venta de los diferentes tipos de productos. Y, además, tienen un gran interés y motivación para conocer un entorno a trabajo real en el que poder empezar a poner en práctica el que han aprendido.

En el caso de DUAL, las condiciones económicas son muy buenas para la empresa, las primeras 100 horas serían horas que os permite conocer el alumnado sin compromiso ni sin ningún gasto económico, y el resto de horas está establecida la remuneración del 50% del salario mínimo interprofesional por los grados medianos (el que sería operario de obrador y dependiente/a de tienda) (aproximadamente unos 3,5 euros/hora).

Es necesario que el tutor de la empresa que acoge los alumnos realice una formación de 1,5 horas obligatoria. Esta formación se realizará el miércoles 19 de abril en el Instituto de los Alimentos c/ Mayor de Mercabarna, 76. Horario de 17:00 a 18:30h.

Si estáis interesados poneros en contacto con el Gremio
Tel. 93 215 55 00
gremipa@gremipabcn.com



CONSEJOS DE SEGURIDAD EN INTERNET



No abráis ni respondáis mensajes de móvil o correos electrónicos que os parezcan sospechosos, aunque imiten el logotipo o las señales de identidad de una empresa, de un organismo oficial o de una entidad bancaria.

Hay que vigilar especialmente con los archivos adjuntos y con los enlaces que os lleguen de remitentes desconocidos. Podrían apuntar hacia páginas fraudulentas para captar los datos personales o para instalar programas maliciosos en el teléfono o en el ordenador. Se el que se denomina PHISHING o PESCA DE CONTRASEÑAS, una práctica mediante la cual se utiliza un correo electrónico trampa (o un mensaje de texto SMS) para conseguir datos personales y confidenciales.

No faciliten datos bancarios (número de cuenta, claves de acceso) o datos personales (teléfono, dirección, DNI), por correo electrónico o en formularios web de origen poco claro

Algunos indicios para detectar mensajes fraudulentos son:

- 1.- no conocéis el remitente
- 2.- contienen Archivo adjuntos comprimidos o ejecutables (acabados en .exe)
- 3.- están mal redactados, su lenguas extranjeras o bien el texto parece una traducción automática
- 4.- los enlaces (si hay) apuntan hacia una dirección diferente a la que indica el texto
- 5.- piden datos personales o bancarias, normalmente con urgencia, bajo pretextos diversos: un supuesto bloqueo de la cuenta bancaria, de las redes sociales o el correo electrónico; la entrega de un paquete; el ofrecimiento de regalos o promociones, etc,...

Si pensáis que podéis ser víctimas de un delito relacionado con la navegación por internet, en cualquier de sus posibilidades, denunciadlo a la comisaría de los mozos de escuadra mas próxima.

Montse Bosch Salas
Abogada
Gremi de Flequers de Barcelona

Continúan las reuniones on-line de nuestra junta

Añadiros a nuestras reuniones!



Nuestra Junta directiva sigue con sus reuniones, dos veces (martes) en el mes se realiza la junta con videoconferencia, a las 18:00 h donde estáis todos invitados,.

Los que queráis añadiros a la reunión pedir información a Vicky Arroyo del Gremio y os explicará cómo podéis acceder.

Como siempre tratamos de los temas más actuales que afectan directamente a nuestro oficio y a nuestro sector.
Poder uniros a nuestras reuniones y participar activamente.

Nos gusta saber las inquietudes, los problemas de nuestros agremiats y sobre todo sus expectativas.

NUEVAS GENERACIONES

MARC PADRÓ FORN PADRÓ - NOU BARRIS



Expícanos la historia de tu horno familiar, o si no la de tu horno actual.

Soy panadero de quinta generación. La primera información que tenemos es de 1.896 cuando mis tatarabuelos se instalaron en la calle Pedro IV. En el año 1.905, mi bisabuelo compró un horno en la calle de la Sagrera 137. Mi abuelo se compró un horno en 1943 en Santa Maria de Mar. Pero no le gustaba y buscó otro horno, fue dónde estamos actualmente, en Nou Barris, en la calle Pedro de Artés. Era el año 1.955. Es donde estamos ahora, hace ya sesenta y ocho años.

Qué te hizo decidir dedicarte en el mundo del pan.

Fui a lo fácil, era el negocio familiar y veía que no vivíamos mal.

Fue vocacional o era una salida profesional que tenías a mano?

Era una salida profesional que tenía muy a mano.

Como y cuando empezaste?

Empecé en el horno de mi tío Àngel en Santa Coloma de Gramenet, de aprendiz.

Cursaste alguno otro tipo de estudios no relacionados con la panadería?

De estudios tengo hasta el bachillerato, no cursé nada más.

Cual es tu formación para dedicarte a esta profesión?

La de mis padres y todos los cursos del Gremio de Barcelona, de la provincia, la Escuela Richemont...

Qué te ha aportado la formación recibida?

Poder estar al día de los productos que se tienen que hacer, evolucionar. Esto no para, te tienes que ir formando sino te quedas atrás.

Creer que la formación y la innovación son esenciales para sacar cualquier proyecto de horno artesano?

Totalmente, especialmente la formación.

Te has sentido en desigualdad por ser joven y querer cambiar cosas de tu negocio?

No, mis padres siempre me han apoyado en todos los cambios que he querido hacer.

Qué es lo que más te atrae de hacer pan?

Ver cómo reacciona la masa dependiendo de los muchos factores que la puedan alterar. Es un ser vivo hasta que entra al horno.

Qué piezas de pan tienen más demanda, las clásicas o las más innovadoras y creativas?

Las dos, la gente quiere las piezas clásicas perfectas, y a menudo quieren novedades

Te gusta innovar e investigar con productos nuevos?

Sí que me gusta, lo que pasa es que el día a día a veces no te lo permite. Sobre todo me gusta probar harinas.

Cómo ves el futuro del sector?

Muy complicado por la subida de precios de las materias primas y el precio de los suministros de gas y luz.

Tienes página web?

Sí, está un poco anticuada pero sí. Pronto la renovaremos.

Sigues las redes sociales? Instagram y Facebook? otros...?

Sigo poco las redes sociales, tengo Instagram, Facebook y Twitter, pero solo del trabajo.

Creer en la venta online? Haces?

Creo en la venta online, pero todavía no tengo. De momento, demasiado trabajo tenemos. Si hiciera falta lo miraría.

Creer en la publicidad para tu establecimiento? Haces?

Para empresas pequeñas como la mía la publicidad no es tan importante. No hago mucha. Con lo que colgamos en las redes creo que ya es suficiente.

Quién es tu ídolo panático?

Mis padres, que me lo han enseñado todo sobre como llevar el negocio. Después, yo lo he ido adaptando a mi estilo y a los tiempos actuales. Pero fuera no tengo ningún ídolo.

Cuales son tus hobbies? El tenis y el pádel

Eres más de mar o de montaña? Las dos cosas me gustan, la playa y la esquí.

Practicas algún deporte? Pádel, bici, correr... Me gustan casi todos los deportes.

Tu comida preferida es? Caracoles a la "llauna".

Dígame tu libro preferido y la canción o grupo musical que más te gusta. No leo mucho, ahora no te sabría decir. De grupo musical te diría Gansos Grasos.

Un lugar para perderte? Vacarisses, en el Vallès occidental.



NUESTRAS EMPRESARIAS PANADERAS HAN ESTADO EN AUSTRIA

3 días EN Austria gracias a @cuisine_*eu.
 3 días de risas, dechalras, de aprender, de compartir.... Hemos disfrutad mucho! 3 días en Austria, visitando el museo @pan eum_*wunderkammer_*des_*brotos, Visitando Linz y Viena, buscando monumentos....y hornos... desconectant de la rutina pero llenándonos de ideas, de inspiraciones....para volver a nuestros obradores con más ganas que nunca!!!!GRACIAS A TODOS POR ESTOS TRES DÍAS MARAVILLOSOS





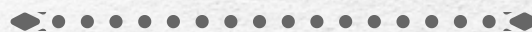
PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que
acumula passió i experiència a parts iguals
per oferir la millor gamma de farines per
cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



**DESCOBREIX
LES NOSTRES FARINES**



Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat



técnica

Coca de Sat Juan

De brioche y chicharrones





PROCÉS

- Temperatura de la masa 26°
- Elasticidad media.
- Reposo en bloque 60 minutos a 30° con una humedad del 70%.
- Piezas de 500 g
- Reposo en piezas 10 minutos.
- Formar una pieza con el rodillo o a mano con una longitud de 50 cm y 18 de ancho.
- Los piñones los pondremos en remojo unas 2 horas antes, para que en la cocción no se quemen.
- Dejar fermentar en una cámara a 30° y con una humedad del 70% y fermentar hasta casi doblar su volumen. (tiempo aproximado 3 h a 4h)
- Antes de hornear poner primero los piñones y después el azúcar en grano bien repartido por la coca.
- Temperatura del horno 190°.
- Tiempo de cocción aproximado de 16 minutos.

INGREDIENTES	GRAMOS	%	fórmula final	
Harina de fuerza 400 w	1.000	100		
Huevos	300	30	%	0
Mantequilla	200	20	%	0
Leche	150	15	%	0
Azúcar	200	20	%	0
Chicharrones molidos muy finos.	500	50	%	0
Levadura para masas azúcaradas	30	3	%	0
Vainilla azucarada	20	2	%	0
Zumo de naranja	150	15	%	0
Anís en polvo	25	2,5	%	0
Sal fina	20	2	%	0
Licor de anís	100	10	%	0
Masa madre azúcarada	400	40	%	0
Total peso	3.095			0

GRAN ÉXITO DE NUESTROS REPRESENTANTES en BEST OF MONDIAL DU PAIN



Del 1 al 3 de marzo, el salón Mobac de Tokyo acogió la tercera y cuarta edición Best of Mondial Lleva Pain. Este exigente campeonato se creó en 2016 con el objetivo de enfrentar a los mejores equipos clasificados del Mondial de Pain no en Francia, sino en otro país anfitrión.

El tercero Best Of, que reunió los cinco mejores candidatos del séptimo Mondial Lleva Pain, concedió la primera plaza en el Japón, la segunda en Bélgica y la tercera en Francia, que contaba con Yohan Ferrant como candidato, Matt Valette como ayudante y Matthieu Atzenhoffer como coach. El director de la Baking School Barcelona Sabadell y autor del libro Oh Là Là! está muy satisfecho con esta tercera posición y orgulloso de su trabajo. Y es que a pesar de no haber podido entrenar la última semana en el Japón a causa de las numerosas complicaciones previas a la celebración, desde el bloqueo de las harinas en la aduana hasta el extravío durante días de las maletas con material y moldes dentro, Ferrant consiguió subir al podio, con una puntuación próxima al ganador. Además, Valette, que ha iniciado nueva

etapa como profesor de la escuela catalana, recibió el premio de mejor ayudante.

Casi sin tiempo para digerir este éxito, Ferrant participó como coach del equipo español en el cuarto Best Of. Enric Badia (candidato) y Marta San José (ayudando), que ganaron el subcampeonato del octavo Mondial Lleva Pain, quedaron terceros en esta ocasión, por detrás de Francia y Japón. Ferrant, muy contento con el gran nivel del dúo, valora mucho este doble podio en el "campeonato internacional más complicado que existe porque te obliga a preparar la pieza desde cero. Es muy exigente en la valoración de parámetros como la limpieza en el obrador, requiere un amplio surtido de elaboraciones desde pan hasta bollería, y demanda un gran nivel de presentación y de degustación".

Hay que apuntar que ambas ediciones del Best of se celebraron una detrás de otra porque la pandemia obligó a cancelar la convocatoria que tenía que enfrentar en los mejores candidatos del Mondial Lleva Pain 2019.

Ningú defineix la teva
ARTESANALITAT
...només tu



SAPORE MATRUM
La Massa mare activa*



*Compleix
amb l'Art. 8
de la Norma
de qualitat
del pa

www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

CURSOS PROGRAMADOS HASTA FINAL DE JULIO



M A Y O

JUNIO - JULIO

PIZZA ROMANA Y NAPOLITANA (MICHELE INTRIERI)
inicio: 03/05/2023 | 10 Hores. Miércoles y jueves de 15:30 a 20:30



CURSO PASTELERIA INTENSIVO (NIVELL 2). RAFA BATALLA
INICIO: 17-05-2023
DURADA: 80 HORAS DE LUNES A JUEVES 20:00H15:00H



CURSO INTENSIVO Brioixeria Artesana Artesana - 70 HORAS
INICIO 22/05/2023 | lunes a viernes mañana -



CURSO APRENDIZ DE PANADERÍA - 75 HORAS
INICIO: 06/06/2023 | lunes a viernes mañanas



CURSO PANADERIA (INTENSIU). TONY VALLS
INICIO: 27/06/2023 | de lunes a viernes
192 horas 24 sesiones de 07:00 a 15:00



TALLER: PAN ELABORADO A MANO
Data d'inici: 15/07/2023 | dissabte - (Matí)
tres sábados 15, 22 i 29 de julio de 9:00 a 13:00



ELABORACIÓN DE BERLINAS (DONUTS)
INICIO: 14-07-2023 -
1 SESIÓN 4 HORAS





Nuestra escuela está muy bien ubicada, en el centro de Barcelona.
Muy cerca de las estaciones de metro, autobús y tren de cercanías.
Carrer Pau Claris, 141 PB - Barcelona



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar

en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotross,
estarem os encantados de atenderle!**

Sra. Maika Minguell

93 215 55 00

mminguell@gremipabcn.com



SEMIFRIOS DE VERANO, MOUSSES

FECHA INICIO 30-06-2023

DURACIÓN 6 HORAS DE 16:00 H A 19:00 H

La Mousse se una preparación cremosa y esponjosa, dulce o salada, elaborada en base de un puré de diferentes ingredientes mezclando claras de huevo montadas o gelatina; se puede tomar, caliente, fría o helada.

DESTINATARIOS:

Taller dirigido a personas sin conocimientos previos de pastelería que quieran aprender a elaborar estos postres de origen francés.

OBJETIVOS:

Adquirir los conocimientos sobre las técnicas y trucos por la elaboración de las mousses, la selección de ingredientes, así como su aplicación práctica para elaborarlos a casa.

CONTENIDOS:

Mousse de Fruta de la Pasión con "dacquoise" de chocolate.

Mousse de Praliné de avellana con carrot cake y crujiente de cacahuete.

Vaset de mousse de chocolate con frambuesas y crujiente de admetlles

Vaset de mousse de frutas del bosque con chocolate blanco

PROCESOS:

Tipo de montado

Caramelizado

Congelado

CURSOS DE PANADERÍA PARA PROFESIONALES



Curso **Bonificable**,
información: mminguell@gremipabcn.

CURSO INTENSIVO BOLLERÍA ARTESANA - 70 HORAS

INICIO: 22-05-2023

10 SESIONES DEL 22 DE MAYO AL 2 DE JUNIO DE 08:00 A 15:00H

DESTINATARIOS

El curso se dirige a personas interesadas en formarse profesionalmente en el sector de la bollería artesana, o bien a profesionales panaderos que precisen ampliar conocimientos prácticos y a personas que deseen iniciarse en el sector de la bollería específica para panaderías y servicios de degustación, mediante el aprendizaje de la elaboración de productos de consumo común.

OBJETIVOS

Conocer y aplicar las técnicas de selección de ingredientes, elaboración artesanal y cocción de diferentes tipos de bollería así como su aplicación práctica en el obrador.

DURACIÓN

70 horas en 10 sesiones.

METODOLOGÍA

Práctica y activa en la que cada participante elabora en el obrador sus productos con el soporte personalizado de nuestro formador.

FORMADORES

TONY VALLS GRAU – MAESTRO PANADERO

ACREDITACIÓN

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Si quieres que tus clientes estén bien atendidos, inscribe al personal de tu negocio a este curso bonificado por el ayuntamiento

DEPENDIENTE/A DE PANADERÍA: ACABADOS DE PIEZAS Y CAFETERÍA

DURACIÓN: 36 HORAS 9 SESIONES



DESTINATARIOS

Curso orientado específicamente al sector panadero, para aquellas personas que quieran trabajar en el sector, mejorar sus posibilidades de inserción laboral y adquirir o mejorar las técnicas de venta y atención al cliente, en una tienda con degustación de productos.

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos y habilidades específicas, para desarrollar con eficiencia las tareas de atención al cliente en establecimientos de panadería y degustación.

Los alumnos que superen el curso, podrán formar parte de nuestra Bolsa de Trabajo de dependiente/a.

DURACIÓN:

36 horas (9 sesiones de 4 horas)

HORARIOS:

Aula teórica: de 09:00 a 13:00 horas

Obrador: tardes de 15:30 a 19:30 horas

CONTENIDOS:

Cafetería profesional y servicio de mesa

Control de una buena comunicación. Habilidades personales.

Servicio de calidad, atención al cliente y comunicación.

Quejas y reclamaciones. Atención telefónica.

Dietética y nutrición aplicadas a productos de panadería.

Conocimiento del producto.

Seguridad e higiene alimentaria. Manipulación de alimentos.

Merchandising y promociones en el punto de venta

Obrador

(3 sesiones prácticas en el obrador)

Doble fermentación

Horneado

Doble cocción

Formado y acabados de piezas.

METODOLOGIA

Las sesiones en aula serán teóricas en un 70% y de aplicación práctica el 30% restante, en forma de ejercicios, dinámicas de grupo y prácticas.

Las sesiones de obrador serán 100% prácticas y están diseñadas para aprender las actividades diarias que deberán hacerse al trabajar en un establecimiento de panadería.

Escaparatismo será teórico con proyección de ejemplos en Power Point

FORMADORES

Jaume Benejam y Ramón Batalla

ACREDITACION

Certificado oficial de Manipuladores de Alimentos

INSCRIPCIONES: Departament de Formació del Gremi de Flequers de Barcelona

Pau Claris, 141 - 08009 Barcelona • Sra. Cristina García - cgarcia@gremipabcn.com

Tel: +34 93 215 55 00

más información a www.gremipabcn.com

CURSOS ESCUELA



Curso **Bonificable**,
información: mminguell@gremipabcn.

192
HORAS

CURSO DE PANADERÍA (INTENSIVO) TONY VALLS

24 SESIONES DE 07:00 A 15:00 H

INICIO

12 de Mayo de 2023

DESTINATARIOS

El curso se dirige a las personas interesadas a formarse profesionalmente en el sector de la panadería artesana, o bien que ya estén trabajando en el sector panadero o en el sector de la restauración y quieran mejorar sus conocimientos sobre el pan.

OBJETIVO

El objetivo de este curso consiste a aprender a elaborar diferentes productos de panadería, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanales y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

DURACIÓN Y HORARIO

24 sesiones de 07.00h a 15.00h

CONTENIDOS

Impartidos al Obrador

- 1- Estudio sobre las materias primas: las harinas, masas madre, llevat, mejorantes, la sal, agua, lácticos, ovoproductos, materias grasas, frutos secos.
- 2- Estudio de las analíticas de las materias primas: alveograma de chopin, medidor de PH, como calibrarlo, observar PH de las masas.
- 3- Técnicas del frío: reposo en bloque en positivo con 15h o más de fermentación, fermentación controlada, congelación de las masas, congelación de las piezas, doble horneado.
- 4- Procesos panarios y sistemas de elaboración: fichas técnicas de elaboración, organización y preparación, el amasado, el reposo, la división, el boleado, el formato, la cocción.
- 5- Las fermentaciones del pan y la conservación del pan.
- 6- Estudio de las diferentes máquinas de panadería como utillaje de panificación, amasadora, divisoria, formadoras, cámara de fermentación, congeladores y hornos.
- 7- Masas con alta hidratación: chapata, gallegas, pan de agua al 80%, 90%, 100% de hidratación, barra larga tradicional catalana (baguette),.
- 8- Masas con media hidratación: Xusco catalán, pan de payés, pan de ermitaño, pan

de pueblo, pan chino, mollette, torcida de aranda.

9- Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de Córdoba, abullono Sevilla, reagallas, llonguets.

10- Panes enriquecidos y otras harinas: kamut, maíz, espelta integral, centeno al 25%, 50%, 75% y 100%, pan de San Jorge, pan de Viena, pan de molde, pan de hamburguesa, pan de pipas, pan de cebolla, pan de patata, pan de avena, multe cereales, pan de algas, pan de remolacha, pan de zanahoria, pan de cultivo. pan de harina a la piedra.

11- Cruasán de mantequilla, panettone, cocas de San Juan, Pasta de hojaldre, ensaimadas mallorquinas.

Manipulación de alimentos, prácticas de higiene alimentaria, alergias e intolerancias alimentarias.

Valores nutricionales de los productos de panadería.

La empresa panadera: situación actual y perspectivas de ocupación, DAFO de la empresa e investigación de oportunidades

METODOLOGÍA

Práctica activa en que cada participante elabora al obrador sus productos con el apoyo personalizado de nuestro formador. Las sesiones de aula son participativas con la presentación de casos prácticos.

FORMADORES

Tony Valls, Director de la Escuela de Panaderos de Barcelona y Ramon Calvet, Dietista y formador empresarial
Escuela de Forners "Xavier Vilamala" c/ Pau Claris, 141 - Barcelona

INSCRIPCIONES: Departamento de Formación del Gremi de Flequers de Barcelona
Pau Claris, 141 - 08009 Barcelona • Sra. Cristina García - cgarcia@gremipabcn.com
Tel: +34 93 215 55 00 **más información en www.gremipabcn.com.**

NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEG

PASTADORES - DIVISORES - TALLADO
FORNS - BATEDORES - L

PASTADORA AMB ESPIRAL ASM EVO

MIXER PROFESSIONAL

- Sonda de temperatura.
- No escalfa la pasta.
- Velocitats independents d'espiral i pastera.
- Perfecte per a masses molt hidratades.



La nostra llarga experiència ens converteix en fabricants líders d'aquestes dues màquines, mescladores professionals, d'espiral i braços per a la fleca i la pastisseria.

També podem personalitzar els nostres mescladors i els elevadors-dumpers amb una gran quantitat d'opcions i/o solucions diferents.

PASTADORA DE BRAÇOS IBT

MIXER PROFESSIONAL

- 2 velocitats.
- Ideal per a Panettone.



QUALITAT - FIABILITAT - SERVEI - MANTENIMENT

Passatge Jordi Ferran, 9 -11 - 08028

www.novaugrup.es - [@novaugrup](https://www.instagram.com/novaugrup) -

RAL PER A L'OBRADOR

RES - CAMBRES DE FERMENTACIÓ

AMINADORES



noVAU
GRUP
POLIN



TALLADORA DE DISC

JAC VARIA PRO

- Seguretat màxima.
- Selecció de gruix de les llesques 5-25 mm.
- Selecció del número de llesques.
- Fixació del pa automàtic o manual.



DIVISORA FORMADORA

JAC PANIFORM

- Doble tall 10/20.
- Totalment automàtica.
- Farinadora integrada.
- Gestió de pressió.
- Sistema anti projecció de farina.
- Tall per rejilles perfilades.
- Inox integral.

TALLADORA AUTOMÀTICA

JAC ECO+ 450 250 pans/h. JAC ECO+ 600 500 pans/h.

- Molt silenciosa.
- Ergonòmica.
- Ajustament automàtic de la pressió del pa, pa dur / pa tou.



LÍNIA FRED FERMENTACIÓ

POLIN FRIGOCELLA AVANT

- Evaporadors d'alta resistència de doble gruix.
- Gran capacitat frigorífica.
- Panels d'espessor augmentat.
- Interior totalment en inox.
- Control tàctil totalment configurable intuitiu.
- Condensador amb sistema d'autorentat.



NIMENT - CONSUM MÉS ECONÒMIC

Barcelona - (+34) 93 333 44 46

✉ novaugrup@novaugrup.com

LAS MEJORES MONAS DE PASCUA DEL 2023



Segundo premio, Forn i Pastisseria Gil de Barcelona



Tercer premio forn Panes Creativos de Barcelona

Dos de nuestros hornos agremiados han conseguido el segundo y tercer premio en la categoría Moná de Pascua tradicional.

Esta segunda edición, liderada por pasteleros y panaderos de toda Cataluña, ha recibido calidad, artesanía y esfuerzo a partes iguales en un momento difícil por el sector.

El primer premio de la Categoría de Moná de Pascua Tradicional en la cual el jurado ha valorado el aspecto visual, la textura, la cocción interior y exterior del bollo, el aroma y el gusto ha ido a parar en Forn de Pan y Pastelería Hace falta Parra en Olost, el segundo premio lo ha conseguido Forn y Pastelería Gil de Barcelona y el tercer premio ha recaído en el horno Panes Creativos liderado por el maestro Daniel Jordà, también de Barcelona

En la Categoría de Moná de Huevo de Chocolate, en la cual se ha valorado la originalidad, la técnica, la presentación y el acabado, Atelier en Barcelona ha obtenido el primer lugar con una obra inspirada en el tradicional cuento infantil Los Tres Cerditos. En segundo lugar, el Obrador de San Tomás de Calldetenes ha conseguido impresionar al jurado con una elaboración inspirada en los Indios americanos donde el huevo de chocolate y las plumas son los auténticos protagonistas.

Y en tercera posición se ha clasificado con una propuesta muy trabajada donde el huevo de chocolate se convierte en el reconocido superhéroe Spiderman se ha clasificado Pan Artesano del Vallés de Santa Perpètua de Mogoda.

En esta edición, las valoraciones resultantes han salido del computo entre un 80% de la valoración del jurado profesional, formado por maestros de excepción del sector y el 20% del jurado popular, formado por padrinos e ahijados.

Además, todas las monas se han librado en el Hospital San Juan de Dios, en su proyecto 'Casa de Sofia', para hacer llegar la ilusión de la Pascua a todos los niños que conviven en el centro.



**PRIMER
PREMIO
CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA**



**SEGUNDO
PREMIO

CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA**



**TERCER
PREMIO

CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA**

Puratos reúne en Barcelona a los profesionales de panadería, pastelería y chocolate en Expo Puratos 2023

Tras un parón de varios años provocado por la pandemia, Puratos, la multinacional líder en la producción de materias primas para el sector panadero, pastelero y chocolatero, pone en marcha de nuevo Expo Puratos.

El objetivo de este evento es el de concretar en la ciudad condal un punto de encuentro tanto de artesanos, como de profesionales de la hostelería, restauración y cafés, a la vez que dar a conocer las últimas innovaciones y las tendencias de futuro de un sector en constante evolución.

Los asistentes al evento de Barcelona han disfrutado de las demostraciones de los profesionales técnicos de Puratos que enseñaron las novedades en productos y tendencias en panadería, pastelería y chocolate. Además, siguiendo la línea de la digitalización, el estudio creativo Las Gourmets ofrecer una formación práctica acerca de cómo crear contenido que conecte con los consumidores en las redes sociales. A su vez, la Fundación Adsis puso a disposición de los visitantes el programa de colaboración en el que junto a Puratos persigue formar a los profesionales del mañana.

La ciudad condal dando el pistoletazo de salida al evento que continuará en Madrid, Alicante, Antequera y Santiago de Compostela. En las otras sedes habrá más exposiciones de otros profesionales del sector como la de Karl de Smedt, el bibliotecario de la única Biblioteca de Masas Madre localizada en Saint Vith, en Madrid o Michel Eyckerman, asesor técnico internacional experto en materia de chocolate y pastelería, en la Expo Puratos que tendrá lugar en Alicante.

Los asistentes podrán disfrutar de una experiencia única con obradores, demostraciones en directo, sesiones de degustación, en la que los asesores técnicos de Puratos elaborarán recetas y presentarán los más novedosos conceptos dirigidos al sector de la panadería, pastelería, chocolate y Horeca.

Apuesta de Puratos por la formación e innovación al servicio del artesano

Los cambios en las tendencias de consumo y en el estilo de vida a menudo dejan al canal artesano en un segundo plano, que suele encontrar mayores dificultades para adaptarse a las necesidades de una sociedad cada vez más exigente. Ante este contexto, y teniendo presente el gran valor añadido que proporciona al consumidor el canal artesano, Puratos trabaja desde sus inicios hace más de 60 años, una estrategia dedicada a dar soporte a los artesanos del país a través de conocimiento, recursos e innovación.

De este modo nace la red de centros Inspira, que pretende ser una fuente de inspiración para que el artesano aplique la mayor innovación posible en sus creaciones dentro de su artesanidad.



COCA DE “BRIOIX”, FRUTA, ANÍS VERDE, CILANTRO Y CÍTRICOS

INGREDIENTES

Harina fuerte	500 gr
Harina floja	500 gr
Levadura	35-40 gr
Mantequilla	150 gr
Azúcar	150 gr
Sal	25 gr
Huevos	3 unidades
Agua mineral	225 gr
Agua de Azahar	30 gr
Anís seco	30 gr
Anís verde/cilantro en polvo	30 gr
Ralladura de piel de limón	1 unidad
Ralladura de piel de naranja	1 unidad

Peso total de la masa 1.500 gr

- En el interior de la máquina ponemos todos los ingredientes.
- La mantequilla tiene que tener una textura pomada.
- Amasamos durante unos 15 minutos aproximadamente. Cuando la masa se separa de las paredes ya está lista.
- Dividimos la masa en pesos de 140 gr para que nos salgan 14 cocas.
- Dejamos reposar las divisiones para que pierdan su fuerza inicial.
- Estiramos el “brioix” con el rodillo.
- Los colocamos encima de una lata con papel de horno.
- Los pintamos con huevo.
- Colocamos la fruta y los piñones.
- Los dejamos reposar durante una hora / hora y media, en un lugar caliente (unos 35 grados C y 75% de humedad).
- Una vez la masa ha subido volver a pintar y añadir azúcar.
- Hornear a 190-200 grados durante media hora aproximadamente.



**LO MEJOR
DE LA INDUSTRIA
A SU LADO**



📍 PEREDA, 35 - 08214 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 188 📧 INFO@DISPAN.ES

🌐 WWW.DISPAN.ES 📱 [@DISPAN_BCN](https://www.instagram.com/dispansbcn)



NUEVAS GENERACIONES

Expícanos la historia de tu horno familiar, o si no la de tu horno actual.

En diciembre de 2021, con mi familia abrimos una panadería en Ibi continuando la generación Mariel. Esta ya es la cuarta.

Qué te hizo decidir dedicarte al mundo de la panadería.

Un día mi padre trajo un Panettone a casa y me dijo que se necesitaban tres días para hacerlo y esto me hizo entrar la curiosidad de como se hacía y si podría hacerlo.

Fue vocacional o era una salida profesional que tenías a mano?

Fue vocacional ya que lo tenía todo muy cerca y lo vivía en primera persona.

Cómo y cuando empezaste?

Empecé en Septiembre de 2019 a estudiar un grado medio de Panadería en Alacant.

Cursaste alguno otro tipo de estudios no relacionados con la panadería?

Sí, la ESO.

Qué formación has hecho para dedicarte a esta profesión?

Un curso de dos años en Alacant de panadería, pastelería y repostería y otros cursos de formación en Suiza, Portugal, Palencia ...

Qué te ha aportado la formación recibida?

Mucha información y técnica.

Creer que la formación y la innovación son esenciales para iniciar cualquier proyecto de horno artesano?

Sí, especialmente para tener una mayor calidad de vida.

Te has sentido en desigualdad en algún momento por ser joven y querer cambiar cosas de tu negocio?

A veces, porque es muy difícil que una persona que lleva cuarenta años más que tú en el sector, a veces se piensa que tú con solo dos años puedas enseñarles nuevas cosas de la profesión.

Qué es lo que más te atrae de hacer pan?

El concepto artesano, que puedes hacerlo con tus propias manos.

Qué piezas de pan tienen más demanda, las clásicas o las innovadoras?

Las clásicas.



SANTI MARIEL

Te gusta innovar e investigar con productos nuevos?

Sí, siempre.

Cómo lo ves el futuro del sector?

Poco a poco se ha ganado calidad de vida y esto ayuda pero difícil porque l@s jóvenes no quieren empezara trabajar en una panadería.

Tienes página web?

Está horneándose. La estamos haciendo.



Sigues las redes sociales? Instagram y facebook? otros...?

Sí, es la mejor herramienta que tenemos.

Creas en la venta on-line? haces?

Sí pero es difícil de gestionar, todavía no la hemos puesto en marcha.

Creas en la publicidad para tu establecimiento? haces?

En las ciudades sí, en cambio en los pueblos no lo veo muy útil.

Quién es tu ídolo panatíc?

Tengo muchos, principalmente mi padre Carlos Mariel, Jose Roldan, Bruno Andreoletti, Rolando Morandín ...



FORN MARIU - IBI (ALACANT)

Cuáles son tus hobbies?

El gym, el cine...

Eres más de mar o de montaña?

Montaña.

Practicas algún deporte?

Voy al gimnasio.

Tu comida preferida es?

La buena pizza.

Cual es tu libro y la canción o grupo musical preferido

X100 pre.

Un lugar para perderte?

Conducir.

Redes sociales

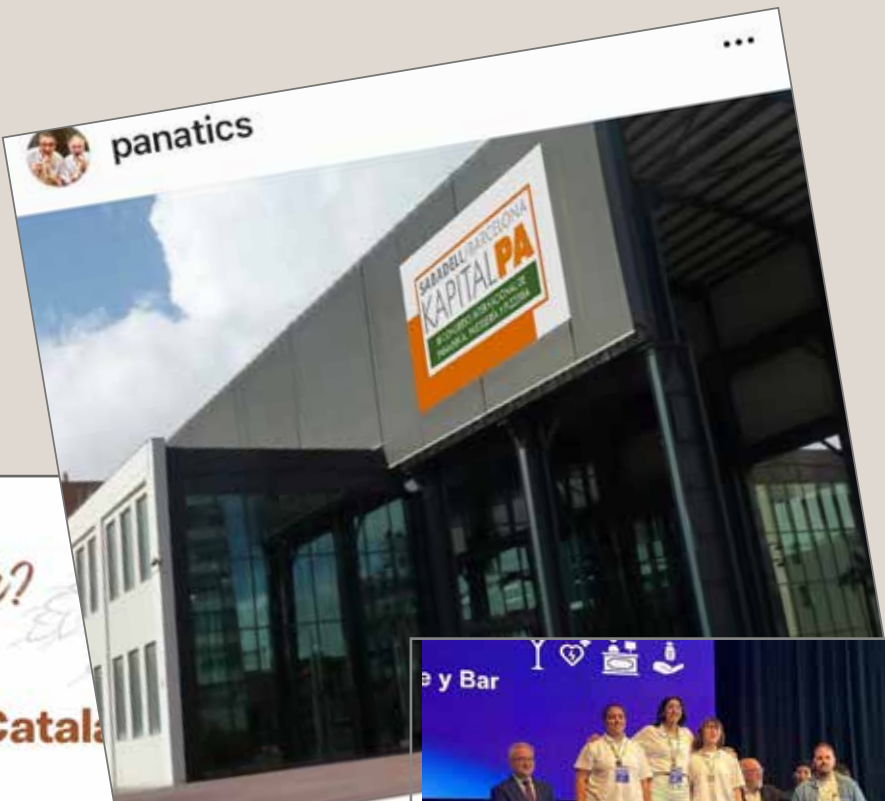
Nuestra web, al día!

Os animamos a entrar en el Facebook del web del Gremio para estar en contacto con otros panaderos, conocer novedades del Gremio, artículos de interés de nuestro sector, dar vuestras opiniones... Todo un mundo de posibilidades. Aquí os mostramos algunos comentarios publicados últimamente.

ja tenim més de 5.000 seguidors !



www.gremipabcn.com



SE TRASPASA URGENT OFERTA

Traspàs de Despatx de pa en actiu
a La Sagrera, amb llicència
de despatx de pa.

Per més informació trucar al

625.117.271



FORN CENTENARI EN LLOGUER/COMPRA A TONA



Situat a la Plaça Major de Tona, el local està
totalment equipat per a fleca-pastisseria-pizzeria.
Amb forn de llenya, alguna maquinaria i amb tots els
permisos en regla.

**Oportunitat única per a qualsevol former/ra d'obrir
el seu propi negoci.**

Carrer Major, 2, 08551 Tona, Barcelona

Preu del lloguer: 1.500€ al mes (Amb possibilitat de
compra).

Per més informació truqueu al:

665-465-716



**Serveis tècnics d'edificis,
finques i cases unifamiliars,
avaries,
modificacions
d'instal·lacions elèctriques,
quadres elèctrics i
automatitzacions.**

“III Congrés Sabadell-Barcelona Kapital Pa 2023”

El “III Congrés Internacional Sabadell-Barcelona Kapital Pa”, Memorial Eduard Crespo y organizado por Panàtics i Vapor Llonch, se celebrará en Sabadell los días 6, 7, y 8 de mayo de 2023 en el recinto de “Fira Sabadell”.



Un gran acontecimiento, innovador, diferente y creador de tendencias con el objetivo de promover, difundir y enseñar las mejores elaboraciones de pan, pastelería y pizzería.

Más de 2.000 metros cuadrados, cuatro salas de reuniones de 100 metros cuadrados cada una, un gran auditorio con capacidad para 350 personas y 6 obradores completos dedicados a la elaboración y demostración de productos artesanos de panadería, pastelería y pizzería.

Más que un congreso: Innovador, Diferente y Solidario!

Una de las actividades más interesantes volverá a ser el programa de demostraciones/ponencias técnicas a cargo de reconocidos panaderos, pasteleros y pizzeros, que compartirán con los visitantes sus técnicas, recetas y el resultado de sus conocimientos.

Estas jornadas, como las demás actividades programadas, serán de acceso gratuito para los asistentes, mediante la obtención de la correspondiente invitación para profesionales que las empresas y patrocinadores facilitarán.

Se trata de un certamen creado y dirigido a profesionales del sector, donde se fomentará el intercambio de conocimientos tanto de las elaboraciones de productos, como de materias primas, hasta sofisticados productos de pan, pastelería y pizzería.

Tiene como objetivo convertirse en la mejor plataforma comercial y de intercambios tecnológicos de las industrias del sector.

Otro factor de vital importancia de Panàtics, mediante la "Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics", es nuestro lado solidario. Todos los productos elaborados durante los días del congreso se donarán a "Creu Roja" y comedores sociales.

STAFF TÉCNICO DE DEMOSTRACIONES

SPEAKER EDUARDO ÚBEDA

ROBERTO JUAN · MANUEL FLECHA · MICHELE INTRIERI · JOSEP PASCUAL · XAVIER BARRIGA
MERCÉ SAMPIETRO · JEAN-FRANCOIS MERCADÉ · GEORGINA CRESPO · XAVIER SISTARÉ
CHRISTIAN POURCEL · TOMÀS SISTARÉ · JOËL DEFIVES · SANTI MARIEL · FRAN SEUBERT
MANEL PRIOR · HICHAN HAMOUDAN · NUÑO GARCÍA · CARLOS MARTÍN
DANIEL JORDÀ · ADAN SÁEZ · XAVI OLLÉ · DIEGO HAUPENTHAL · FERNANDO LEIS
MIGUEL ANGEL BEADE · DAVID HERNÁNDEZ

JÖEL DEFIVES · ANDREU BERTRAN · JAVI MORENO · FLORINDO FIERRO · MICHELE INTRIERI
PERE COSTA · EMILI FELIU · CONRAD SERRA · JERÔME FOULQUIER · CHRISTIAN & ANDY
ENRIC BADIA · ARTURO BLANCO · FRAN SEUBERT · EMILIO OJEDA · NURIA ESCARPA
DAVID HERNÁNDEZ · FERNANDO LEIS · MIGUEL ANGEL BEADE · MIQUEL SABORIT
JESÚS VIDAL · JUANMA ORIBE · ADAM TUBAU · TOMÀS SISTARÉ · XAVIER SISTARÉ
BRYAN MEDINA SANTOS · LUIS PERAZA · ARNAU BOIX · TAULA DOLÇA · DIEGO MARÍN
ARTURO SÁNCHEZ · ISA GARCÍA

JOSÉ ROLDÁN · JORDI SOCÍAS · JORDI GASQUE · JOSÉ ROMERO · ANNA BELLSOLÀ
CHRISTIAN & ANDY · JERÔME FOULQUIER · ORIOL CARRIÓ · XEVI RAMON
FRANCISCO RAMÍREZ · NUÑO GARCÍA · ENRIC FAIXAT · JOSEP BALTÀ · DIEGO HAUPENTHAL
OLIVIER FERNÁNDEZ · GERARD GIL · JOSEP RAMON CUADRAS

ORGANITZEN

panàtics

Vapor Llançà
Economica de
Sabadell, S.L.

AMB LA COL·LABORACIÓ DE



Ajuntament
de Sabadell

#visitSabadell



Obra Social
Ernest Verdaguer
de Panàtics



SÁBADO DÍA 6, A LAS 17:30 h
EN EL AUDITORIO

MESA COLOQUIO

CON GRANDES PROFESIONALES
DE LA PANADERÍA Y LA PASTELERÍA
QUE NO TENÍAN NINGUNA
RELACIÓN CON ESTOS SECTORES,
NOS CUENTAN PORQUÉ SE HAN
DEDICADO A ESTA PROFESIÓN

Por qué?



CON MERCÉ SAMPIETRO,
TONATIUH CORTÉS, ROGER
CANELA, BLAS CANTERO,
FRANÇOIS DE HALLEUX y
NURIA ESPARZA.

MODERADOR **ARTURO BLANCO**

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Después de años de restricciones por la pandemia y de la tormenta con granizada del año pasado, este año la fiesta de San Jorge ha podido celebrarse con la participación y la alegría que la caracteriza. Se han vendido más rosas y libros que nunca y cada vez son más los catalanes que también la celebran con los panes y los pasteles de San Jorge, que ya forman parte de la tradición de la fiesta.

Se tiene que entender que las tradiciones nacen un día y se van ratificando en el tiempo. Así como la fiesta de la rosa por San Jorge nació en el siglo XV. Hacerla coincidir con la fiesta del libro -por el cumpleaños de Miguel de Cervantes- es una tradición del año 1930, es decir que todavía no tiene ciento años. La tradición del pan y del pastel, por lo tanto, la tradición del pan y del pastel de la misma fiesta solo es un poco posterior y estamos seguros que arraigará como las otras dos.



Las elecciones municipales ya han sacado la nariz. Como que se celebran en todo el territorio del estado, no pueden ser avanzadas y, por lo tanto, tocan, matemáticamente, cada 4 años. Los partidos políticos ya hace días que han elegido sus candidatos y tienen las listas cerradas. Ahora se intensificará la campaña que, de hecho, no dejan de hacer nunca. El argumentario es sencillo: el propio partido lo hace todo bien y el resto, todo mal. Y, en cuanto a las propuestas, hay de factibles, pero hay otros que son auténticamente tomaduras de pelo y los que las hacen lo saben. De esto se dice cinismo y es de las cosas que más mal está haciendo a la política.

Hay partidos y candidatos que tienen una gestión al última y hay que no. Hay que, a la oposición, han hecho un buen trabajo y hay que se los ha visto el pelo (el caso de Manuel Valls de C's es lo más representativo en este sentido). Ada Colau, la alcaldesa, lleva dos legislaturas al cargo y se presenta a la reelección. Los barceloneses saben qué pueden esperar de ella. El candidato Collboni -a pesar de que a última hora haya dejado el gobierno (él, pero no su partido) es corresponsable de estos últimos cuatro años de gobierno.

En cuanto a Xavier Trias, fue alcalde durante cuatro años y consejero de la Generalitat y, por lo tanto, su talante y su gestión son conocidos. Ernest Maragall, aunque fue una parte importante de la gestión del PSC cuando era alcalde su hermano, es la segunda vez que se presenta como cabeza de lista de ERC y su equipo no es el equipo de los socialistas, cosa que arrastra cierta incógnita. En cuanto a los otros candidatos, son menos conocidos y con gestiones menos contrastables.

Se llama que a las elecciones municipales se vota más por las personas que no a los partidos. No sé. Quizás en los pueblos, donde todo el mundo se conoce esto es así, pero en las ciudades grandes, el tanto por ciento de personas que conocemos es reducida. Y se tiene más en cuenta el partido y la gestión hecha. Esperamos que los barceloneses elijamos a fin de bien.

Este tramo final de la liga está siendo complicado para el Barça. Cuando estoy escribiendo estas notas acaba de perder con el Rayo Vallecano por 2 a 1 en Vallecas.

Tienela suerte que hoy mismo el Real Madrid ha perdido por 4 a 2 con el Girona. Parece que ninguno de ambos no quiera ganar la liga.

No es esto está claro. Parece que el Madrid está concentrado a las competiciones donde cree que tiene opciones, mientras que el Barça va flaqueando porque se le han lesionado los jugadores más importantes y no recambios suficientes buenos.

Si la cosa continúa así, parece que viviremos un final de liga agónico, que el Barça lo acabará ganando por la ventaja conseguida durante otros tramos del campeonato, pero habiendo dejando una sensación de equipo incompleto, precario, débil y limitado.

Se habla del retorno de Messi al club como si tuviera que resolver grandes cosas. J

Yo no tengo claro que, además del revulsivo que esto supondría por el entorno, esto supusiera de facto una mejora del juego. De hecho, la decadencia del Barça se inició en la etapa final de Messi al club y tiene que ver con su propia decadencia deportiva y con la decadencia deportiva de sus compañeros. Tampoco en París no ha hecho nada del otro jueves.

Ni la directiva, ni el staff no se atrevieron durante muchos años a renovar el equipo y esto, sumado al desbarajuste económico, es el que se está pagando ahora. Teniendo en cuenta todo esto, creo que tenemos que estar de acuerdo en que el Barça hace el que puede y que ganar la liga sería un muy buen resultado dadas las circunstancias.

Y que sanear las finanzas del club es tanto o más importante.

Y del caso Negreira qué? Ya hablaremos otro día.



NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

Venem la teva llar sabent el que t'importa

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes
Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris
Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes
Gestió de les rendes
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris
Valoracions patrimonials
Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º, 3ª
08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1
(cant. Treball)
08020 Barcelona



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

CAMPANYA COQUES DE SANT JOAN

Cirera vermella - Cabell d'àngel - Discos de taronja
Llardons - Làmines de fruita verda - Farina especial brioix
Pinyons - Meló verd - Paper siliconat - Sucre en gra
Xoco crema - Crema forn - Granelló d'ametlla...



Creixem junts