

Per un any nou
ple d'esperança i il·lusions
pel nostre sector

Bons Reis!



EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÀ
AMB VOSALTRES TOT L'ANY.

SOM LA MILLOR ASSESSORIA DEL MÓN DEL PA



**FORNER/A, TREBALLEM PER
TU I PEL TEU NEGOCI**

*EL MILLOR EQUIP DE PROFESSIONALS
ADVOCATS, ECONOMISTES,
GRADUATS SOCIALS I GESTORS
DEDICATS A L'ASSESSORAMENT
JURÍDIC, FISCAL, COMPTABLE I
ADMINISTRATIU D'EMPRESES
I PARTICULARS **ESPECIALITZATS EN**
EL SECTOR DE LA FLECA.*

**Si no estàs agremiat,
agremia't i gaudiràs de
molts avantatges**

Entra a la nostra web
www.gremipabcn.com



“Nosaltres som partidaris –ho hem dit sempre- de mirar el futur amb esperança i optimisme. No amb una esperança i un optimisme buits de contingut, sinó plens de treball, d’esforç i perseverança.”

Quan redactem aquestes línies falten pocs dies perquè acabi l’any 2023 i quan les rebreu hauran passat uns dies de l’any 2024.

L’escrivim, doncs, en el moment que els mitjans de comunicació fan els resums de les notícies més importants de l’any i ens donen les pautes del que creuen que serà el pròxim.

Nosaltres som partidaris –ho hem dit sempre- de mirar el futur amb esperança i optimisme. No amb una esperança i un optimisme buits de contingut, sinó plens de treball, d’esforç i perseverança. Sabem que progressar no és fàcil, que hem de lluitar per aconseguir-ho. L’actitud sempre ha de ser la mateixa perquè som empresaris i emprenedors.

Hi ha algunes notícies econòmiques descoratjadores. No s’entén per què el govern central pujarà l’IVA d’un 5% a un 10% . I, el gas, un 21% a partir del març. La pujada d’impostos suposa la reducció de la capacitat adquisitiva dels ciutadans i té com a conseqüència la reducció del consum, que és el motor que fa funcionar l’economia de mercat.

Sovint pujar els impostos, quan la societat no pot assumir-los, no té com a conseqüència recaptar més, sinó recaptar menys i, per tant, les administracions i els serveis públics també ho acaben patint. Ja sabem que s’ha de pagar impostos per mantenir les administracions i els serveis públics, però han de ser els estrictament necessaris i els que la ciutadania pot assumir en cada moment per tal de no frenar el progrés econòmic i social.

Esperem que el govern s’ho repensi i, si no aconsegueix les fites que esperava, rectifiqui.

Per una altra banda, segons diuen els experts, la inflació durant el 2024 serà inferior al 2%. Això és una notícia esplèndida: la inflació és un càncer per l’economia que en els darrers hem patit força i que, fora de les nostres fronteres, ha provocat alts i baixos socials i polítics de primera magnitud. Venim d’una taxa d’inflació d’un 8,39% l’any 2022 i d’un 4% aquest 2023. Sembla doncs que, en aquest àmbit, progressem adequadament.

Lògicament, l’any 2024 ens durà tota una sèrie de situacions que no són previsible ara mateix. No sé què ho fa, però sembla que les societats occidentals s’hagin tornat pessimistes i pensin, per exemple, que l’imprevisible ha de ser dolent. També pot ser bo. Moltes vegades ha estat bo. Podem pensar en els descobriments o avanços que milloren la nostra vida i no paren de produir-se.

En tot cas, amb les eines que tinguem, amb els vents que bufin, ens n’haurem de sortir i ens en sortirem. Abocant-hi feina i talent, tradició i innovació. Sabeu que teniu al Gremi al vostre costat pel que calgui. Que tingueu un esplèndid 2024!



“Nosotros somos partidarios –lo hemos dicho siempre- de mirar al futuro con esperanza y optimismo. No con una esperanza y un optimismo vacíos de contenido, sino plenos de trabajo, de esfuerzo y perseverancia”



Cuando redactamos estas líneas faltan pocos días para que acabe en 2023 y cuando las recibiréis habrán pasado unos días del año 2024. Lo escribimos, pues, en el momento que los medios de comunicación hacen los resúmenes de las noticias más importantes del año y nos dan las pautas del que creen que será el próximo.

Nosotros somos partidarios –lo hemos dicho siempre- de mirar el futuro con esperanza y optimismo. No con una esperanza y un optimismo vacíos de contenido, sino plenos de trabajo, de esfuerzo y perseverancia. Sabemos que progresar no es fácil, que tenemos que luchar para conseguirlo. La actitud siempre tiene que ser la misma porque somos empresarios y emprendedores.

Hay algunas noticias económicas desalentadoras. No se entiende por qué el gobierno central subirá el IVA de un 5% a un 10% . Y, el gas, un 21% a partir de marzo. La subida de impuestos supone la reducción de la capacidad adquisitiva de los ciudadanos y tiene como consecuencia la reducción del consumo, que es el motor que hace funcionar la economía de mercado. A menudo subir los impuestos, cuando la sociedad no puede asumirlos, no tiene como consecuencia recaudar más, sino recaudar menos y, por lo tanto, las administraciones y los servicios públicos también lo acaban sufriendo.

Ya sabemos que hay que pagar impuestos para mantener las administraciones y los servicios públicos, pero tienen que ser los estrictamente necesarios y los que la ciudadanía puede asumir en cada momento para no frenar el progreso económico y social. Esperamos que el gobierno se lo repiense y, si no consigue los hitos que esperaba, rectifique.

Por otro lado, según dicen los expertos, la inflación durante el 2024 será inferior al 2%. Esto es una noticia espléndida: la inflación es un cáncer por la economía que en los últimos hemos sufrido fuerza y que, fuera de nuestras fronteras, ha provocado altibajos sociales y políticos de primera magnitud. Venimos de una tasa de inflación de un 8,39% en 2022 y de un 4% este 2023. Parece pues que, en este ámbito, progresamos adecuadamente.

Lógicamente, 2024 nos llevará toda una serie de situaciones que no son previsibles ahora mismo. Parece que las sociedades occidentales se hayan vuelto pesimistas y piensen, por ejemplo, que lo imprevisible tiene que ser malo. También puede ser bueno. Muchas veces ha sido bueno. Podemos pensar en los descubrimientos o avances que mejoran nuestra vida y no paran de producirse.

En todo caso, con las herramientas que tengamos, con los vientos que soplen, tendremos que salir y saldremos. Con trabajo y talento, tradición e innovación. Sabéis que tenéis al Gremio de vuestro lado para lo que haga falta. Que tengáis un espléndido 2024!



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Poca cosa podem fer en la política, però, com a forner crec que el sentit de col·lectiu és molt important, i que la unió, la defensa dels interessos comuns del sector ha de donar-nos la força i visibilitat suficient per encarar el futur.”

2024, ja el tenim aquí.

L'arribada d'un any nou ens porta la famosa “cuesta de enero”, la de tota la vida. Després de les festes on l'alegria de Nadal porta al consum, els pagaments arriben i les butxaques es fan petites.

Aquest any, la sequera portarà mesures per controlar el malbaratament de l'aigua, bé fonamental per la supervivència dels éssers vius.

Els pressupostos de la Generalitat es prorroguen perquè no es posen d'acord entre ells, però no per aconseguir els millors pressupostos, sinó per aconseguir els millors canvis de cromos.

L'altre dia vaig sentir que el col·lectiu d'invidents es queixa del c/ Consell de Cent perquè ells, tampoc, poden circular pel carrer de vianants perquè s'han oblidat de col·locar les rajoles que els serveixen de guies de senyalització. Que trist tot plegat.

Guerres, traves puntuals, monarquies lluitant per la seva continuïtat, camps de futbol sense socis plens de turistes, un Alcalde, el de Barcelona, silenciós, i els que abans estaven Junts ara estan separats, i ben separats.

Hi ha temes que no es poden prendre de broma. Hi ha temes prou importants per dedicar-hi temps de reflexió. On anem? Cap on ens agradaria anar? Podem anar on ens agradaria?

Poca cosa podem fer en la política, però, com a forner crec que el sentit de col·lectiu és molt important, i que la unió, la defensa dels interessos comuns del sector ha de donar-nos la força i visibilitat suficient per encarar el futur.

El Gremi és la casa de l'empresari forner. Els forners que en formen part hem de fer pinya i aquesta unió serà la nostra força.

Amb els millors desitjos per aquest Nou Any, quedem a la vostra disposició. Amb força encararem el futur.

IV EDICIÓ DEL MILLOR
TORTELL DE REIS
DE CATALUNYA 2023



UN ANY MÉS, JA TENIM ELS MILLORS "TORTELLS DE REIS DE CATALUNYA", EN LES CATEGORIES CLÀSSIC I CREATIU.



GUANYADOR CATEGORIA CLÀSSIC
Mónica Gregori de l'Obrador dels 15 de Barcelona

Ha presentat un tortell clàssic amb una massa de brioix i massapà de gran nivell, així com una decoració clàssica com marcaven les bases del concurs.



GUANYADOR CATEGORIA CREATIU
Eric Ortuño de pastisseria L'Atelier de Barcelona.

Ha presentat el roscottone Gold, amb una massa de panettone, amb una mescla de ginger/*caramel i cremós de dulcey i unes làmines d'or que ho coronaven.



El passat 13 de desembre va tenir lloc a Barcelona la quarta edició d'aquest concurs, que enguany ha introduït la categoria del "Tortell creatiu".

El concurs, com ja és habitual, ha estat organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics.

I, com en anys anteriors, el concurs s'ha celebrat en el hall de l'Estació del Nord de Barcelona. La gran sala, decorada amb uns centres nadalencs cedits pel Gremi de Floristes de Barcelona tenia un aspecte imponent.

Hem comptat amb la presència de Sor Lucía Caram, com ja és tradició, que és la padrina d'aquest concurs i que no ha perdut detall de cadascun dels productes presentats.

Més de 50 forners/res i pastissers/res de tota Catalunya han portat les seves "tortells".

Un perquè el jurat faci les seves valoracions i altres per a lliurar-los a diferents entitats d'ajuda social.



Aquest any a causa de la gran participació i a l'haver-hi dues categories, s'han necessitat cinc jurats, 2 per al tortell clàssic, dos per al creatiu i un per a escoles.

Tots els components del jurat són professionals del sector del forn i de la pastisseria.

El Jurat ha destacat l'alt nivell de professionalitat i qualitat dels productes presentats.

Entre altres aspectes, el jurat ha fet els tastos dels tortells valorant els següents punts:

Pes, Aspecte exterior, Decoració, Estructura i qualitat del brioix, Qualitat del massapà en el clàssic, Qualitat del farciment en el creatiu, Aroma, Sabor, i Estructura en boca.

En el Tortell creatiu també s'ha puntuat la qualitat de la massa, creativitat en la decoració i l'originalitat dels ingredients.

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

*Bons Reis
Millor any Nou*



93 652 12 34

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

www.josellopart.com





CATEGORIA CLÀSSIC

GUANYADOR: Mónica Gregori de l'Obrador dels 15 de Barcelona

Ha presentat un tortell clàssic amb una massa de brioix i massapà de gran nivell, així com una decoració clàssica com marcaven les bases del concurs.

FINALISTES: Albert Sánchez de la Pastisseria Joan del Papiol i Sant Feliu, Gerard Gil de Forn Gil de Barcelona i Julio Solanes de Pastisseria Tarragoní.

CATEGORIA CREATIU

GUANYADOR: Eric Ortuño de pastisseria L'Atelier de Barcelona.

Ha presentat el roscottone Gold, amb una massa de panettone, amb una mescla de ginger/*caramel i cremós de dulcey i unes làmines d'or que ho coronaven.

FINALISTES: Eva Gil de forn Gil de Barcelona, Blas Cantero de Panacea Obrador, La Floreta de Palafrons, i Gerard Griño de Calç Tullet de l'Espluga de Francolí.

CATEGORIA ESCOLES (TORTELL CLÀSSIC)

GUANYADORA: Claudia Guas del Institut d'Aliments de Barcelona

Tu poses l'art.



POMATI T10
Atemperadora



POMATI T5
Atemperadora



JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.

Des del 1963 Sermont ofereix a l'artesà una gamma completa de maquinària de primeres marques mundials. Tot el que el teu obrador pot necessitar, comptant amb l'assessorament expert i personalitzat del nostre equip comercial i del servei tècnic que t'ajudaran a dimensionar i optimitzar el teu obrador, perquè pugui rendir a la seva màxima capacitat. Tecnologia, fiabilitat i màxima qualitat al servei de la teva artesania.



POMATI[®]
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



Agraïm a totes les empreses patrocinadores, que amb la seva ajuda fan possible aquest esdeveniment. Debic, José Llopart, De Bonet, Farinera Coromina, Esther Langa, Novau Grup, Ylla, Pelayo, sermont, Bon Llevat, Climart, Bongard, Koma, Dir informàtica i Frigual .

I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, més de 100 "tortells" s'han repartit entre la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa, i Hospital de Campanya de l'Església de Santa Anna.

Acabat l'acte, tots els assistents han pogut degustar els Tortells acompanyats d'una copa de cava, en un ambient cordial i de companyerisme com ja és habitual.





GUANYADORA CATEGORIA ESCOLES
Claudia Guas del Institut d'Aliments de Barcelona



PATROCINADOR PRINCIPAL

Debic®

ONGARD

ESTHER LANE

OBÓN

frío

JOSE

DI

INFORM

ENCANTZA

ABC

IV EDICIÓ DEL MILLOR TORTELL DE REIS DE CATALUNYA 2023

Clàssic i Creatiu

PATROCINADORS

OBÓN

FAENÇA

ROMINA

S

sermont

YLI

ONGARD

ART

Pelayo

CLIMART

LOPART

sermont

LA

MA

Debic®

FINALISTES CATEGORIA CLÀSSIC

Un fort agraïment a totes les empreses patrocinadores,
que amb la seva ajuda fan possible aquest esdeveniment.





FINALISTES CATEGORIA CREATIU



TORTELL GUANYADOR

tortell clàssic amb una massa de brioix i massapà de gran nivell, així com una decoració clàssica com marcaven les bases del concurs.



TORTELL GUANYADOR

Roscottone Gold, amb una massa de panettone, amb una mescla de ginger/caramel i cremós de dulcey i unes làmines d'or que ho coronaven.

Distribuïdors de la maquinària més capdavantera per a un obrador actual

Ramalhós

**Tekno
Stamap**

Technology boosting creativity



IRINOX

frigual

Contacta'ns



frigual@frigual.com

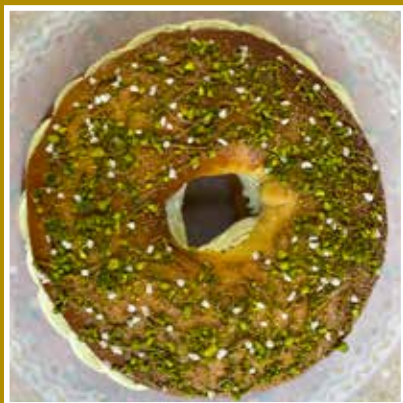


937 310 804

Uns tortells molt creatius



amb uns sabors especials





Reflexions

Hem deixat enrere l'any 2023, un any amb moltes dificultats, malgrat tot, m'agradaria fer algunes reflexions de cara aquest nou any que comença:

En primer lloc, desitjar-vos una bona entrada d'any i que tots tinguem la força per complir els nostres objectius tan professionals com personals.

Després de vuit anys com a president, el gremi ha continuat amb una línia semblant a la que ja tenia, no obstant hem avançat en aquells temes que més ens preocupen per donar-vos un millor servei.

El gremi ha obert la participació de tots els agremiats, setmanalment fem una junta per tractar els temes del dia a dia en què esteu tots convidats.

Us encoratgem a què vingueu a les juntes. Poder reunir-nos amb aquesta freqüència ens ajuda a ser més participatius, compartir els mateixos problemes que quasi tots tenim en els nostres negocis i sobretot potenciar el sentiment de corporativisme.

El Gremi està evolucionant en positiu, i estem fent un esforç per adaptar-nos a les noves tecnologies, aquest any introduïrem noves eines informàtiques en els departaments fiscal, laboral i comptable.

El gremi com entitat i tots els membres de la junta estem presents i donem suport a totes les activitats externes que es fan en el món del pa, com concursos, esdeveniments, actes, fires, ... per transmetre al públic la cultura del bon pa.

També considero necessari impulsar el valor artesanal dels forns, modernitzant el concepte de la fleca clàssica com un element fonamental, però incorporant la part empresarial dels negocis.

Insisteixo que la formació empresarial és bàsica. penseu que una de les parts més importants del negoci són els nostres treballadors, com tractar-los, com transmetre la idea de negoci, com planificar la feina en funció de les previsions, en definitiva com treballar i formar un bon equip.

La base de la fleca actual té dues potes fonamentals, ser un bon mestre artesà i ser un bon empresari.

I per acabar us recordo que necessitem la vostra participació i opinió de tots aquells temes que us interessin per anar millorant constantment, així farem que el balanç d'aquest any sigui positiu.

Jaume Bertran, president Gremi Flequers de Barcelona

"Coffee, Bakery & Pastry", un nou espai a Alimentària & Hostelco

Alimentària & Hostelco, que tindrà lloc del 18 al 21 de març de 2024 a **Fira de Barcelona**, estrenarà **"Coffee, Bakery & Pastry"**, un nou espai dedicat a la pastisseria, forn i cafè. Una àrea que té com a objectiu facilitar la trobada entre professionals de la distribució, el detall i el canal **"Horeca"**, fomentar l'intercanvi de coneixements, difondre les tendències emergents en el mercat i promoure la innovació i el **"networking"** en l'àmbit nacional i internacional.

"Coffee, Bakery i Pastry" reunirà marques líders dels tres sectors que exhibiran una completa oferta de productes, serveis, equipament, accessoris i tecnologia. Així mateix, descobrirà tendències i models de negoci a partir de taules rodones, tastos i demostracions.

Centrant-nos en tendències, el nou espai **d'Alimentària & Hostelco** reflectirà la demanda creixent d'aliments més saludables, així com la preferència per opcions amb menys sucre, greix, gluten i carbohidrats, que incorporen fruites com a edulcorants, i la volta a mètodes d'elaboració tradicionals amb ingredients ecològics.



Les farines dels artesans
www.ylla1878.com



Calendari DIES FESTIUS 2024

Gener dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Febrer dl dt dc dj dv ds d 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 12 13 14 15 16 17 1 19 20 21 22 23 24 2 26 27 28 29	Març dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Abril dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Maig dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Juny dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Juliol dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Agost dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Setembre dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	Octubre dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Novembre dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Desembre dl dt dc dj dv ds dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Contiuem amb les reunions en línia de la junta directiva

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



La nostra Junta directiva segueix amb les seves reunions, dues vegades (dimarts) al mes es realitza la junta amb videoconferència, a les 18:00 h on hi esteu tots convidats,.

Els que vulgueu afegir-vos a la reunió demaneu informació a Vicky Arroyo del Gremi i us explicarà com hi podeu accedir.

Com sempre tractem dels temes més actuals que afecten directament al nostre ofici i al nostre sector.
Poder unir-vos a les nostres reunions i participar activament.

Ens agrada saber les inquietuds, els problemes dels nostres agremiats i sobretot les seves expectatives.

1 DE GENER (DILLUNS) ANY NOU

6 DE GENER (DISSABTE) REIS

29 MARÇ (DIVENDRES) DIVENDRES SANT.

1 D'ABRIL (DILLUNS) PASQUA FLORIDA.

1 DE MAIG (DIMECRES) FESTA DEL TREBALL.

24 DE JUNY (DILLUNS) SANT JOAN.

15 D'AGOST (DIJOUS) L'ASSUMPCIÓ.

11 DE SETEMBRE (DILLUNS) DIADA NACIONAL DE CATALUNYA.

12 D'OCTUBRE (DISSABTE) FESTA NACIONAL D'ESPANYA.

1 DE NOVEMBRE (DIVENDRES) TOTS SANTS.

6 DE DESEMBRE (DIVENDRES) DIA DE LA CONSTITUCIÓ.

8 DE DESEMBRE (DISSABTE) LA IMMACULADA.

25 DE DESEMBRE (DIMECRES) NADAL.

26 DE DESEMBRE (DIJOUS) SANT ESTEVE.

FESTIUS LOCALS A BARCELONA

20 MAIG DILLUNS DE PASQUA GRANADA

24 SETEMBRE LA MERCÉ

EXITOSO PASO DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE PANADERÍA ARTESANA POR MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA



Gran éxito de la Selección Nacional de Panadería Artesana en Mediterránea Gastrónoma, (Valencia). Durante los días 12 y 13 de noviembre realizaron sendas demostraciones, una de ellas conjuntamente con el Club Richemont Italia, con una demo de algunas de las elaboraciones que presentaron durante su participación Campeonato Internacional Bread In The City celebrado en Rimini, en el que nuestro país se llevó el triunfo.

El domingo quedó reservado a los preparativos, para al día siguiente tener el máximo protagonismo dentro del espacio Pan de Verdad de la feria. Se vieron las buenas vibraciones entre los 'Espigas' y el Club Richemont Italia, que trabajaron de forma hermanada.

El director técnico de los Espigas, Jesús Sánchez, coordinó las labores de Daniel Flecha y Samuel Suárez, mientras que Santiago Mariel realizó en ese mismo obrador una interesante demo de panettone con 3 chocolates, y que fue una delicia para el numeroso público asistente.

La Selección estuvo apoyada por el Presidente de CEOPPAN, Eduardo Villar; y por la Directora de Proyectos, Sonia Rodríguez. Así mismo, Eduardo Villar, invitado por el Director de Gastronomía, Alejandro Roda, participó en el acto de inauguración de la misma que fue llevado a cabo por María José Catalá Verdet, Alcaldesa de Valencia, y por Nuria Montes de Diego, Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de la Comunidad Valenciana.

Especialitats de les diades de l'any 2024



Gener	06	Reis	Tortell de Reis
	17	Sant Antoni	Tortell de Sant Antoni
Febrer	08	Dijous grass	Botifarra d'ou
	14	Sant Valentí	Cors
	14	Dimecres de cendra	Coques de Lladons
Març		Dimecres Quaresma	Coques de recapta
		Divendres Quaresma	Bunyols
	19	Sant Josep	Crema
	29	Divendres Sant	Bunyols
Abril	01	Dilluns de Pasqua	Mones - Colomba
	23	Sant Jordi	Pa de Sant Jordi
Maig	11	Sant Ponç	Fruita confitada
	16	Sant Honorat	Festa patronal

Juny	24	Sant Joan	Coques
	29	Sant Pere	Coques
Juliol	10	Sant Cristòfol	Volants
	25	Sant Jaume	Coques
Setembre	11	Diada Catalunya	Pa de Sant Jordi
	24	La Mercè	Pa de Sant Jordi
Octubre	15	Santa Teresa	Torrades Santa Teresa
Novembre	01	Tots Sants	Panellets
Desembre	01	Sant Eloi	Martell
	13	Santa Llúcia	Tisores
	25	Nadal	Panettone
	26	Sant Esteve	Torrans

Es tracta d'un pa petit, de color molt pàl·lid, amb la molla elàstica i esponjosa fet a força de massa mare i de llarga fermentació. La part superior està travessada per un solc longitudinal. Se sol dir que com millor és la qualitat de la farina i més cura es posa en l'elaboració, més profund és el tall.

Ingredients:

(Amb la meitat de la recepta surten 9 unitats)

500 g de farina de força (jo vaig fer 250 g)

10 g sal (5 g)

250 g aigua (125 g)

30 g mantega (15 g)

100 g Massa Mare o "Prefermento"

(jo vaig posar 50 g)

5 g llevat (2,5 g)

"Prefermento"

100 g farina

60 g aigua

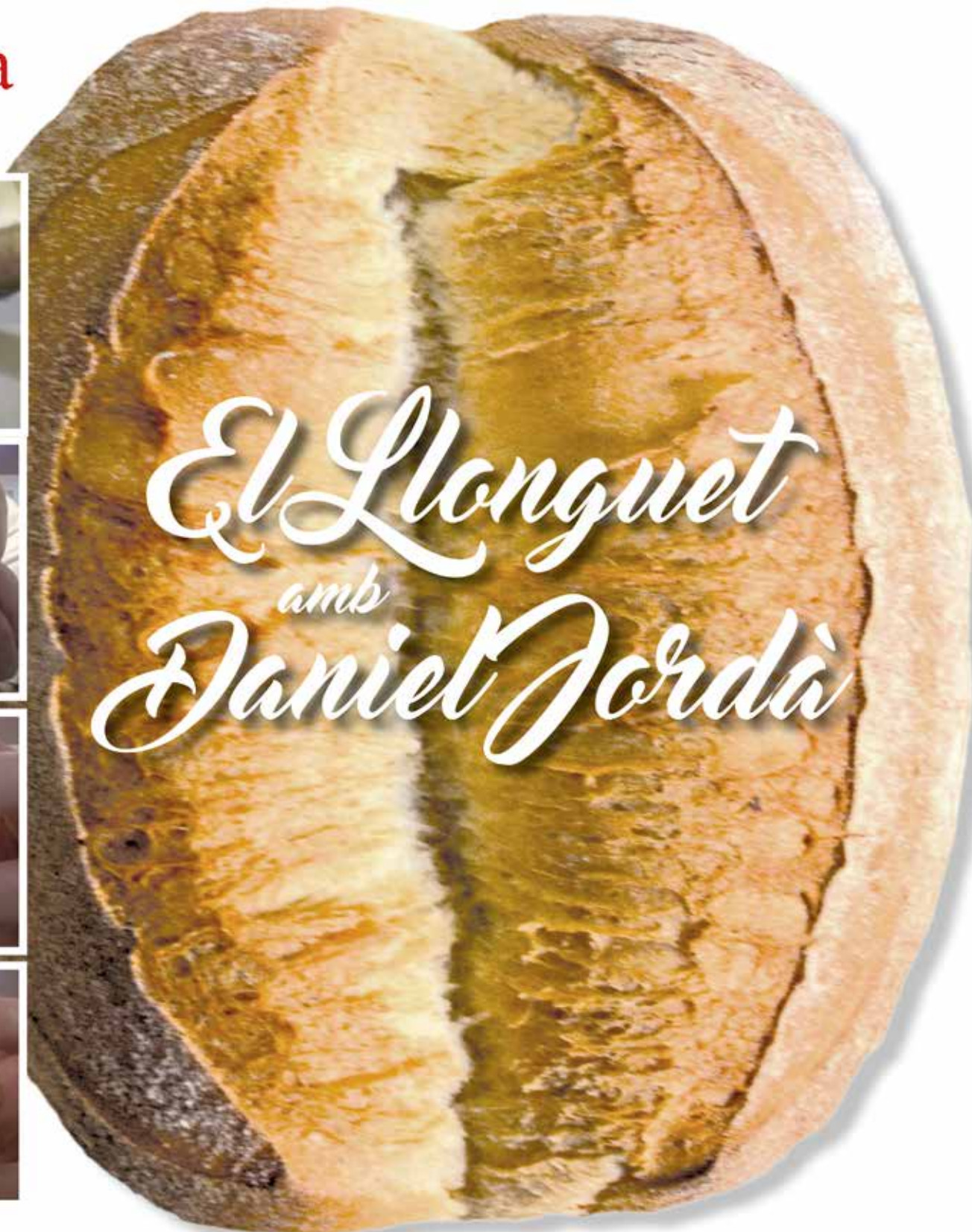


Procés d'elaboració

1. Fer el "prefermento" la nit abans. Unim tots els ingredients i deixem reposar unes 12 hores.
2. Unim tots els ingredients. Després d'unir-ho ho pastem enèrgicament uns 2'. Deixem reposar 10'.
3. Tornem a pastar 2'. Fem el plegat mocador, és a dir, puntes al centre, li donem la volta i el deixem reposar de 10-20'.
4. Tornem a plegar en mocador i deixem reposar fins que vegem que la massa ha crescut.
5. Amb els artells aixafem la massa i li donem forma rectangular. Pleguem en sobre en horitzontal. Breu repòs tapat.
6. Amb les mans estirem un extrem i la massa aprima en l'estirament i la posem sobre el centre del rectangle i fem el mateix amb l'altre costat.
7. I ara anem enrotllant la massa amb tensió passant per sobre d'aquests extrems.
8. Tallem en porcions iguals i posem sobre el cotó o drap que usem per a això enfarinat en files pressionades pel drap. Deixem llevar fins a doblegar, però tampoc que no s'inflin molt.
9. Escalfem el forn abans que dobleguin.
10. Posem els pans sobre la safata del forn i paper vegetal
11. "Greñamos" profundament al mig una línia vertical.
12. No posem vapor. Forn a 230-250° 10-12'



tècnica



LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA - 1 (SUBVENCIONAT 100%)

Tony Valls

8/01/2024 al 19/01/2024

60 hores distribuïdes en 6 hores
cada sessió

08:30h a 14:30h

CAT | ESP



OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA - 1 (SUBVENCIONAT 100%)

8/01/2024 al
23/01/2024

60 hores

15:30H A
20:30H

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

13/01/2024 al
02/03/2024

40 hores

09:00h a
14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

13/01/2024 al 2/03/2024

40 HORES

09:00H A 14:00H

CAT | ESP



CURSOS PROGRAMATS FINS EL MES D'ABRIL 2024



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Jaume Benejam i Ramón Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

15/01/24 al 25/01/24

36 hores (9 sessions de 4 hores)

9h a 13h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIONS BÀSIQUES DE BRIOXERIA- 1 (SUBVENCIONAT 100%)

18/01/2024 al
07/02/2024

60 hores
distribuïdes en
4 hores cada
sessió

16:00H A

CAT | ESP

ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA - 2 (SUBVENCIONAT 100%)

Tony Valls

VEURE FORMACIÓ

22/01/2024 al
2/02/2024

60 hores

08:30h a 14:30h

CAT | ESP



OPERACIONS BASIQUES DE PASTISSERIA - 2 (SUBVENCIONAT 100%)

Rafa Batalla

24/01/2024 al 8/02/2024

60 hores

15:30H A 20:30H

CAT | ESP



VEURE FORMACIÓ

MANIPULADOR D'ALIMENTS

Jaume Benejam

25/01/2024

2 hores

09:00h a 11:00h o de 11:00h a 13:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

05/02/2024 al 07/03/2024

192 hores 24 sessions

07:00 h a 15:00 h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIONS BÀSIQUES DE BRIOIXERIA- 2 (SUBVENCIONAT 100%)

Ramon Batalla

08/02/2024 al 28/02/2024

60 hores distribuïdes en 4 hores cada sessió

16:00H A 20:00H

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1

Rafa Batalla

09/02/2024 al 08/03/2024

80 HORES - 20 SESSIONS

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



30 PABCN

DEPENDENT/A DE FLECA I
ACABATS DELS PRODUCTES
(SUBVENCIONAT 100%)

Jaume Benejam i Ramón Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES



12/02/2024 al 01/03/2024

60 horas

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



PIZZA ITALIANA –
MAESTRO
PIZZERO:
MICHELE
INTRIERI

Michele Intrieri

04/03/2024 al
08/03/2024

25 hores 5
sessions de
dilluns a
divendres

15:30H A
20:30H

CAT | ESP

PIZZA ROMANA I
NAPOLITANA
(MICHELE
INTRIERI)

Michele Intrieri

VEURE FORMACIÓ

05/03/2024 al
06/03/2024

8 HORES

09:30h a 13:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



LA FOCACCIA
ITALIANA (MICHELE
INTRIERI)

Michele Intrieri

07/03/2024

4 hores de formació 100%
pràctiques

09:30h a 13:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

ELABORACIO DE CROISSANTS

Ramon Batalla

9/03/2024

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIONS DE FULL: TORTELL, ULLERES I MIL FULLES

Rafa Batalla

9/03/2024 al 23/03/2024

12 HORAS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

23/03/2024

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



TALLER ELABORACIO DE BERLINES (DONUTS)

Rafa Batalla

6/04/2024

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES





La nostra escola està ben situada, al centre de Barcelona, i molt ben comunicada amb enllaços de transport públic d'autobusos, metro i tren de rodalies.

C. Pau Claris, 141 planta baixa
Barcelona



AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

Tots els nostres cursos són bonificables total o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de quotes de la Seguretat Social.

Per poder tenir accés a una formació bonificada s'ha d'estar en actiu i donat d'alta al règim general de la Seguretat Social. Per tant, les persones donades d'alta com a autònoms o en atur, no poden bonificar.

La formació bonificada només la pot demanar l'empresa que vol que un o més dels seus treballadors facin una acció formativa. L'empresa haurà d'estar al corrent de pagament de la Seguretat Social.

L'import a bonificar dependrà del crèdit de què disposi l'empresa, de les hores del curs que vulgui fer i dels treballadors que inscrivui. El màxim bonificable són 13 €/h per alumne fins a arribar al total de l'esmentat crèdit. Aquest crèdit ve donat pel número de treballadors i del % de les retencions sobre els sous de l'any anterior.

Si necessita més informació,
No dubti en contactar amb nosaltres, estarem encantats d'atendre'l.

Sra. Maica Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com

Un poble de Càceres ofereix servei públic de forn en tancar l'únic que hi havia

Antonio, operari municipal de Belvís de Monroy, s'encarrega de vendre barres de pa als seus veïns durant una hora cada matí. A més de jardiner i manetes, ara també és el forner del seu poble.

En Belvís de Monroy, Càceres, la venda de pa ha passat a ser un servei públic. L'Ajuntament ha assumit aquesta funció després de tancar l'únic forn del poble. Durant una hora cada matí, tots els veïns poden passar per l'ajuntament per a adquirir la seva barra fins que algú torni a fer-se càrrec de la botiga. Antonio, empleat municipal, és l'encarregat d'atendre els seus veïns. "Això és un

servei múltiple: jardineria i quan hi ha alguna avaria si haig d'anar, vaig", relata als micròfons de laSexta.

Ell és jardiner, manetes i ara també forner des que el consistori va decidir habilitar un espai públic amb un operari - que té carnet de manipulador d'aliments - que vengués el pla. Exactament el mateix producte que venia el comerç que ha tancat. També al mateix preu.

Més enllà de fer-se amb el pa de cada dia, els veïns s'entretenen en ajuntar-se en la cua del forn municipal. "Veure a tots els teus paisans dona molta alegria", confirma un d'ells.





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



📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

🏠 WWW.DISPAN.ES 📷 @DISPAN_BCN



NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRAL

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 -

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.
- Panells 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

Les nostres xarxes socials

El nostre web, al dia!

Us animem a entrar en el Facebook del web del Gremi per tal d'estar en contacte amb altres forners, conèixer novetats del Gremi, articles d'interès del nostre sector, donar les vostres opinions... Tot un món de possibilitats. Aquí us mostrem alguns comentaris publicats darrerament.

www.gremipabcn.com



ja tenim més de 5.000 seguidors !





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



Resum dels actes més destacats

PRESENTACIÓ DEL VI CONCURS DEL MILLOR PA DE SANT JORDI 2023 AL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

L'obra social Ernest Vedaguer amb el Gremi de Flequers de Barcelona varen presentar el passat **divendres 14 d'abril a les 12:30** hores als mitjans de comunicació per tal de presentar el VI Concurs del millor Pa de Sant Jordi, obert a tots els forners i pastissers de Catalunya.

Van estar presents a l'acte el fundador de l'obra social Ernest Vedaguer, Sr. Eduard Vedaguer, el President del Gremi de Flequers de Barcelona, Sr. Jaume Bertran, la Sra. Georgina Crespo, filla del creador del Pa de Sant Jordi, el Sr. José Llopart, Director General de l'empresa José Llopart S.L. patrocinador oficial del concurs, així com representants de les altres empreses patrocinadores, com Frigul, Grup Novau, De bonet, Bon Llevat i Grupo Corredor. També ens va acompanyar la Regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona, Sra. Montserrat Ballarín.





Gremi
paBCN

de l'any 2023

**Ernalt Feliu, guanyador de
Millor Pa de Sant Jordi**

**Consejo de Gremios apoya a la Gremios de librerías
pastas y panaderos en la Diada de Sant Jordi 2023**



Barcelona, 19 de abril 2023.- En una reunió convocada pel Consejo de Gremios de Comercio Marco incomparable de La Pedrera, tot han volgut destacar la importància de la repeticion cultural pero tambien la. Han participado al acto el Director Generalitat de Catalunya, Jordi Torredemunt, el Ayuntamiento de Barcelona, Montserrat la Guardia Urbana, Domènec Escamez, la presencia de Joan Guillén, presidente y del Gremio de Floristas y de los representantes del Gremio de Panaderos, E respectivamente.

El Gremio de Floristas ha anunciado una tendencia que se inició durante la celebración de la Diada de Sant Jordi creada por floristas y pastas 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 las tradiciones más enraizadas a nuestro país. En la ciudad de Barcelona, la mayor afluencia se prevé a las afueras del Eixample, donde están concentrados los espacios profesionales.

**Aquests són els 13 professionals distingits
per la seva Excel·lència Artesanal 2022**

Vicent Pascual (De Sabors, Altares). Reconeixement al treball que ha fet durant l'any, especialment pel seu producte final de pastisseria que destaca per la varietat i precisió en l'elaboració i presentació.

Jaime Rodriguez (Praliné, Gijón). Reconeixement a la qualitat i varietat. Com a patrocinador de la "Mejor Pasta de Té de España 2022", Sermont ha pogut constatar la qualitat de la seva pastisseria.

Christian Escribà, Pol Escribà i Patricia Schmidt (Pastisseria Escribà, Barcelona). Reconeixement a la creativitat i exquisidesa en les elaboracions xocolateres, així com una aportació continua al món de la xocolata.

Daniel Jordà (Panets Creativos, Barcelona). Reconeixement al seu treball, el seu esforç i sobretot la seva creativitat en el món del pa i del panettone. Precisament, acaba de ser guardonat amb el Premi al "Mejor Panettone Clásico de España 2022".

David Hernández (Montserrat Formers, Barcelona). Reconeixement per la seva labor artesanal de qualitat en el món del pa. Amb aquesta distinció, Sermont vol en animar-li a créixer i entrar en el món de la pastisseria, marcant-se així nous reptes en la seva carrera professional.

Julia Castelló (Xixo Castelló, Girona). Reconeixement per la qualitat de les seves elaboracions i l'esforç per preservar productes tradicionals de la seva terra com és el "xixo" amb innovació, varietat i inspiració.

Alberto Domingo (Forns Domingo, Port de Sagunt). Reconeixement pel seu primer premi en el Campionat Mundial de Piza Picant 2022, celebrat a Calàbria (Itàlia). Un guardó que serveix d'inspiració per als joves.

Josep M. Rodríguez i Ana Jarquín (La Pastisseria Barcelona). Reconeixement a les seves elaboracions pastisseres icòniques, animant-los a continuar innovant.

Lluç Crusellas (El Carme, Vic). Reconeixement al seu treball, esforç i excel·lent capacitat i creativitat en el món de la xocolata, com ha demostrat amb la seva victòria al "World Xocolata Masters".

Oriol i Anna Corrió (Pastisseria Corrió, Barcelona). Reconeixement a la seva aportació personal i innovadora en el món de la pastisseria artesanal preservant les tradicions, amb el mèrit d'haver guanyat el "Millor Panellot de Pinyons de Catalunya".

Jesús Manuel Fernández (Orgaz, Toledo). Reconeixement a la qualitat i varietat de les seves elaboracions, així com a la riquesa de la matèria primera, la precisió dels processos de producció i la conservació de les receptes tradicionals.

Lluís Canal i Toni Vera (Pastisseria Canal, Barcelona). Reconeixement a la qualitat de la seva pastisseria i el seu briox, i per saber combinar tradició i creativitat. L'establiment ha guanyat aquest 2022 el Concurs al Millor Croissant d'Espanya per tercera vegada.

Claudi Uñó (Pastisseria Uñó, Mataró). Reconeixement a la qualitat del seu producte i a la seva pastisseria, referent en la seva zona i amb continuïtat de negoci.



ENTREGA DEL PA DE SANT JORDI AL PRESIDENT DE LA GENERALITAT

Un any més, el Gremi de Flequers de Barcelona representat pel seu president, Jaume Bertran acompanyat per la vicepresidenta del Gremi de la província de Barcelona, Mònica Gregori van fer entrega del Pa de Sant Jordi al president de la Generalitat de Catalunya, senyor Pere Aragonès.

A l'acte també van assistir agremiats de les juntes dels dos gremis, així com Georgina Crespo, filla del creador del Pa de Sant Jordi, Eduard Crespo l'any 1989.



La Diada de Sant Jordi a Catalunya és una festa que se celebra el 23 d'abril amb el Dia del Llibre i la Fira de les Roses, símbols de la cultura i l'amor, i és també una jornada que reivindica la cultura catalana. i també, a través del blat, l'esforç de tot un poble. Actualment, amb el pa de Sant Jordi,

És el dia dels enamorats, i per això des del segle xv és costum regalar una rosa vermella «com la sang del drac» a l'estimada. A la dècada de 1930 s'hi afegeix el costum de regalar un llibre al noi, amb motiu del dia del llibre. I des de 1989 el Gremi de Flequers de Barcelona va incorporar el Pa de Sant Jordi.



GRAN ÈXIT DELS NO



De l'1 al 3 de març, el saló Mobac de Tòquio va acollir la 10a edició del Mundial de Pa de Sant Jordi. Aquest any, el concurs es va celebrar a França, però en un altre país amfitrió. El tercer Best Of, que va reunir els cinc millors Pa de Sant Jordi, va concedir la primera plaça al Japó, la segona a França, que comptava amb Yohan Ferrant com a ajudant i Matthieu Atzerhoffler com a coach.

El director de la Baking School Barcelona Sabatés està molt satisfet amb aquesta tercera posició. És que malgrat no haver pogut entrenar l'equip de les nombroses complicacions prèvies a la competició de les farines en la duana fins a l'extralímit amb material i moltes dies, Ferrant va aconseguir

NOSTRES REPRESENTANTS AL BEST OF MONDIAL DU PAIN



ha aconseguit la tercera i quarta posició al campionat es va crear en 2016 el Best of Mondial du Pain.

La candidatura del setè Mondial du Pain es va presentar a Bèlgica i la tercera a França, a la candidatura, Marc Valente com a

autor del llibre Oh Là! i orgullós del seu treball. La setmana al Japó a causa de la celebració, des del bloqueig durant dies de les males condicions per pujar al podi, amb una

puntuació pròxima al guanyador. A més, Valente, que ha iniciat nova etapa com a professor de l'escola catalana, va rebre el premi de millor ajudant. Gairebé sense temps per a digerir aquest èxit, Ferran va participar com coach de l'equip espanyol en el quart Best Of. Enric Badia (candidat) i Marta San José (ajudant), que van guanyar el subcampionat del vuitè Mondial du Pain, van quedar tercers en aquesta ocasió, per damunt de França i el Japó. Ferran, molt content amb el gran nivell del duo, valora molt aquest doble podi en el "campionat internacional més complicat que existeix perquè t'obliga a preparar la peça des de zero. És molt exigent en la valoració de paràmetres com la neteja en l'obra, requereix un ampli assortiment d'elaboracions des de pa fins a briosaia, i demana un gran nivell de presentació i de degustació".

Per més informació sobre aquest campionat del món, visiteu el nostre perfil a: www.instagram.com/gremipad

EL NOSTRE GREMI HA SIGNAT UN IMPORTANT CONVENI AMB L'INSTITUT DELS ALIMENTS DE MERCABARNA

Us informem que hem signat un conveni amb l'Institut dels Aliments de Mercabarna per poder acollir alumne en pràctiques i de formació dual del cicle formatiu de grau Mitjà d'Indústries Alimentàries especialitat en Foneria, Pastisseria i Confiteria.

Les pràctiques en format DUAL són de 944 hores, distribuïdes entre els mesos de juny i juliol del primer curs (40 hores a la setmana), i a partir de setembre serien d'un o dos dies a la setmana, o fins i tot unes 4 hores al dia de dilluns a divendres (depen de cada cas).

Durant tot el primer curs, el nostre alumne ja ha estat format en feina i en comerç (segons el cicle), i coneix els principals procediments d'elaboració i venda dels diferents tipus de productes. I, a més, tenen un gran interès i motivació per conèixer un entorn de treball real en el que poder començar a posar en pràctica el que han après.

En el cas de DUAL, les condicions econòmiques són molt bones per l'empresa, les primeres 100 hores serien hores que us permet conèixer l'alumnat sense compromís ni sense cap despesa econòmica, i la resta d'hores està establerta la remuneració del 50% del salari mínim interprofessional pels graus mitjans (el que seria obrer d'obra i dependent/a de botiga) (aproximadament uns 3,5 euros/hora).

És necessari que el tutor de l'empresa que acull els alumnes realitzi una formació de 1,5 hores obligatòria. Aquesta formació es realitzarà el dimecres 19 d'abril a l'Institut dels Aliments c/ Major de Mercabarna, 76. Horari de 17:00 a 18:30h.

Si esteu interessats poseu-vos en contacte amb el Gremi:
Tel. 93 215 55 00
gremipad@gremipadcn.com



18 PÀG.

LES MILLORS MONES DE PASQUA DEL 2023

Dos dels nostres forns agremiats han aconseguit el segon i tercer premi en la categoria Mona de Pasqua tradicional.

Aquesta segona edició, liderada per pastissers i forners de tota Catalunya, ha rebut qualitat, artesania i esforç a parts iguals en un moment difícil pel sector.

El primer premi de la Categoria de Mona de Pasqua Tradicional és la qual el jurat ha valorat l'aspecte visual, la textura, la cocció interior i exterior del brioix, l'aroma i el gust ha anat a parar a Forn de Pa i Pastisseria Cal Parra a Olot, el segon premi l'ha aconseguit Forn i Pastisseria Gil de Barcelona i el tercer premi ha recanat en el Forn Pans Creatius liderat pel mestre Daniel Jordà, també de Barcelona.

En la Categoria de Mona d'Ou de Xocolata, en la qual s'ha valorat l'originalitat, la tècnica, la presentació i l'acabat, Atelier a Barcelona ha obtingut el primer lloc amb una obra inspirada en el tradicional conte infantil Els Tres Porquets.

En segon lloc, l'Obrador de Sant Llorenç de Caldes de Penedès ha aconseguit impressionar al jurat amb una elaboració inspirada en els llocs americans on l'ou de xocolata i les plomes són els autèntics protagonistes.

En tercera posició s'ha classificat amb una proposta molt treballada on l'ou de xocolata es converteix en el reconegut superhero Spiderman s'ha classificat Pa Artesà del Vallès de Santa Perpètua de Mogoda.

En aquesta edició, les valoracions resultants han sortit del computo entre un 80% de la valoració del jurat professional, format per mestres d'exceptió del sector i el 20% del jurat popular, format per padrins i fills.

A més, totes les mones s'han lliurat a l'Hospital Sant Joan de Déu, en el seu projecte "Casa de Sofia", per a fer arribar la il·lusió de la Pasqua a tots els nens que conviuen en el centre.



Segon premi, Forn i Pastisseria Gil de Barcelona



Tercer premi, Forn Pans Creatius de Barcelona

PRIMER PREMI

CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA



SEGON PREMI

CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA



TERCER PREMI

CATEGORIA
OU DE
XOCOLATA





Més de dos mil professionals visiten el III Congrés Internacional Sabadell Barcelona Kapital Pa, Memorial Eduard Crespo.

Professionals dels sectors vinguts de tot el país i d'arreu d'Europa van passar per Fira de Sabadell, durant els tres dies del Sabadell Barcelona Kapital Pa el congrés dels forners, pastissers i pizzers que enguany s'ha celebrat a la ciutat de Sabadell.

Durant els tres dies del certamen, professionals de talla internacional van ser els encarregats d'oferir demostracions i formacions en els diversos obradors presents al congrés, amb l'objectiu de generar noves oportunitats de negoci per a tots els assistents.

"iniciatives com aquesta són molt positives per a reivindicar el pa, la pastisseria i la pizzeria donant-los el lloc que els correspon"

Més de 70 primeres figures del sector que varen estar treballant tot el dia en els 6 obradors muntats per l'ocasió oferint constantment demostracions de pa, pastisseria i pizzeria.

El congrés adreçat només a professionals del sector ha comptat amb mig centenar d'empreses exposidores que han valorat molt la importància d'un esdeveniment tan específic i pràcticament únic, que els ha permès connectar amb altres empreses i professionals, creant aliances i enfortir les relacions amb els clients.

També ha pogut mostrar les novetats tan tecnològiques com maquinària, utilitatge, decoració de botigues, automòbils industrials, primeres matèries ... a tots els assistents.

Finalment, volem destacar les noves generacions de forners que han estat presents que busquen la qualitat i la formació com una cosa important en la seva manera de treballar.

Les relacions de companyonia entre tots els professionals, poder trobar-se en un ambient distès fora de les pressions del dia a dia els aporta un valor afegit molt gran.

Des de Panàtics, estem molt contents del resultat, la nostra valoració és molt positiva, en un espai únic com es Fira Sabadell amb 2.000 mts2 hem doblat els assistents respecte a la darrera edició també hem doblat el nombre d'obradors, de 3 hem passat a 6, i per tant el nombre de professionals que han anat fent les seves demostracions i elaboracions durant els tres dies de congrés.



Agraïm a totes les exposidores, visitants, demostradors, forners, pastissers/es, pizzers, col·laboradors la seva participació i sobretot confiança en aquest estat possible.

LES MILLORS COQUES DE SANT JOAN DE CATALUNYA DE 2023

Un dels nostres forns agremiats, Montserrat Forner s'ha endut el premi a la millor coca creativa

Un any més s'ha celebrat el concurs de les millors coques de Sant Joan a la presència de les coques, la seva valoració i l'elaboració de premi a més de 200 el concurs 20 de forns en l'edició d'enguany a Sabadell, en un edifici modernitzat i renovat amb l'objectiu de revalorar la Coca Catalana, com de tradició, les coques no comercials han estat l'objecte de l'enguany de Sant Joan de Catalunya de Sant Joan de Catalunya.



Millor coca creativa, Montserrat Forner (Carrer dels Castells 206, Barcelona)

El premi, organitzat per pastissers i forners especialitzats, han destacat el seu bon treball, la seva originalitat i la seva capacitat de treballar amb els seus clients, acompanyant el premi de manera incombustible per a la seva feina, la seva originalitat i la seva capacitat de treballar amb els seus clients, acompanyant el premi de manera incombustible per a la seva feina, la seva originalitat i la seva capacitat de treballar amb els seus clients.

MASTER CLASSES

Panettone amb Daniel Jordà

PATROCINADOR



COLABORAN



adicional de fruites confitades i piñons.
El panetone està guanyador de Gold 75 en Santa
Plaça Joan Alcega 12 a Cardener. El panetone
de la família que elabora les seves sopes amb
productes ecològics i de proximitat.



Millor coca de crema i piñons.

El panetone està guanyador de Santa Plaça Joan Alcega 12 a Cardener. El panetone
de la família que elabora les seves sopes amb
productes ecològics i de proximitat.



Millor coca de barcelonès.

El panetone està guanyador de Santa Plaça Joan Alcega 12 a Cardener. El panetone
de la família que elabora les seves sopes amb
productes ecològics i de proximitat.



Millor coca de xocolata.

El panetone està guanyador de Santa Plaça Joan Alcega 12 a Cardener. El panetone
de la família que elabora les seves sopes amb
productes ecològics i de proximitat.



Miquel Guich, del Forn del Passeig, es proclama guanyador del Millor Pa de Pagès Català 2023

El millor croissant de mantega del 2023 a Espanya es fa a Roda de Ter.

La pastisseria Prat Can Carriel ha guanyat el concurs anual per segon cop a la seva història

El títol del Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya torna a quedar-se a Catalunya. Aquest any, el reconeixement que fins ara estava en mans de la pastisseria Canal de Barcelona viatja cap a Osona. La pastisseria Prat Can Carriel, a Roda de Ter, ha guanyat la setzena edició del concurs que cada any busca el millor croissant de mantega de tot l'Estat. La pastisseria ha repetit victòria després que l'any 2017 guanyés per primer cop el concurs.

Els premis s'han entregat aquest dimarts 3 d'octubre a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, on s'hi han presentat més de seixanta pastissers. El jurat ha estat format per noms molt reconeguts dins el gremi, com el d'Antoni Bellart, Martina Puigvert i Toni Vera, el guanyador de la passada edició. Després de degustar i puntuar tots els croissants, han nomenat guanyador el de la pastisseria Prat Can Carriel pel seu sabor i l'alveolat del seu interior.

Gil Prat i Parcet, el guanyador i amo de Prat Can Carriel, és la quarta generació de pastissers al cap del negoci de Roda de Ter, que va ser fundat pel seu avi l'any 1990. Més de tres dècades després, encara elaboren pastisseria clàssica, amb un toc actual, rebosteria, pastes i torrons, entre d'altres, tot i que els seus productes estrella són els croissants i els panellets.



**REACTIVEM
L'OCUPACIÓ**

Més de 100 activitats
a informar, assessorar
descobrir ocupacions
preparar processos
cerca de treball i con-
els sectors amb més
sortides profession-

El saló de l'Ocupació és un projecte impulsat per Barcelona Activa amb la participació de les principals entitats de l'ecosistema

Creat per a impulsar la promoció
qualitat per a tots i facilitar l'acon-
tament de les persones en els seus processos
seva ocupació, de cerca d'ocupació
continua als canvis tecnològics i
treball.

En el saló de l'Ocupació volem:

Donar orientació professional i
cerca d'ocupació.

Donar a conèixer oficis, profes
formatius.

Identificar oportunitats labor

Donar la possibilitat de contactar amb les entitats que busquen incorporar-se a les seves organitzacions.

L'escola del Gremi, ha estat per informar que l'ofici de sortida professional amb f



David Hernández, premi especial de brioixeria en el "Mondial du Pain 2023"



Després de quatre dies d'intens treball, la novena edició del "Mondial du Pain" ha atorgat el primer premi a la Xina sent França i Taiwan els que han aconseguit pujar al podi en segon i tercer lloc.

L'edició 2023 del "Mondial du Pain", organitzada pels "Ambassadeurs du Pain" ha conclòs amb l'anunci dels resultats tan esperats per part dels catorze equips internacionals que competeixen. La 9a edició del "Mondial du Pain" ha tomat a destacar per la voluntat i la passió dels diferents equips participants en la competició. Una vegada més s'ha posat en valor les creacions, així com la innovació en les formes de pa i brioixeria que s'han presentat. Cal recordar que el jurat del 9è "Mondial du Pain" ha seleccionat els sis equips que seran presents en el "BEST OF Mondial du Pain" sent aquests: la Xina, França, Taiwan, el Japó, Corea i Bèlgica.

Classificació final del "Mondial du Pain 2023":

Or Trofeu Ambaixadors: Xina - Plata Trofeu Ambaixadors: França
Bronze Trofeu Ambaixadors: Taiwan
1 lloc: Japó - 5 lloc: Corea del Sud - 6 lloc: Bèlgica

Més, els "Ambassadeurs du Pain" han lliurat una sèrie de premis especials: "Best commis", peça artística, sabor i nutrició, brioixeria, snacking, orgànic i Espanya ha obtingut la distinció de premi especial de brioixeria amb una peça de croissant que ha ressaltat sobre les altres peces presentades, el seu autor, David Hernández del forn Montserrat forners de Barcelona.

SOPAR SOLIDARI HOUSING FIRST SANTA ANNA HOSPITAL DE CAMPANYA

"SOSTRE PELS SENSESOSTRE"



El passat dimecres 27 de setembre es va celebrar al meravellós claustre del segle XV de l'església de Santa Anna de Barcelona el sopar solidari Housing First.

El nostre Gremi col·labora cada setmana portant el pa pels més de 300 esmorzars, dinars i sopars que serveixen cada dia.

Enguany hem portat tot el pa que es va necessitar pel sopar, més de 230 assistents varen gaudir d'un excel·lent sopar organitzat pels voluntaris que col·laboren de forma totalment altruista. L'ajut dels cambrers tots alumnes del col·legi de teresianes de Ganduler i van fer una meravellosa tasca amb gran simpatia i preparació.

EL GUANYADOR DEL PANELLET D'OR DE LA RUTA DELS MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE BARCELONA HA ESTAT EL NOSTRE AGREMIAT XAVIER CORCELLAS DEL FORN LA SITJA - PROVIDÈNCIA



PATROCINADORS



Entrega de Diplomes als Me i Premi al Millor Jove Artesà

El former Enric Badia Elias, del Forn de Pa Elias de Barcelona, ha estat guardonat amb el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador corresponent a l'edició 2023 que atorga el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Badia veu en l'artesanà alimentària "una oportunitat per continuar acostant i descobrint la cuina als consumidors, mirant de transmetre d'una manera sincera i senzilla el perquè de les coses dins el nostre ofici, i ser un exemple per a altres nois i noies joves a fi que s'interessin per un ofici que cada dia és més ampli i dinàmic".

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació va crear l'any 2003 aquest premi, dotat amb 3.000 euros, per guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, la innovació i la diversificació i el disseny de productes artesans.

En l'edició d'enguany, s'ha premiat Enric Badia Elias, guanyador del premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2023. Segons el flequer de Barcelona, aquest ofici "l'ha permès viatjar, conèixer persones increïbles que avui són família, compartir i continuar l'ofici familiar, i gaudir d'una passió de la qual per sort puc viure".

Enric Badia és la quarta generació del Forn Elias. De ben petit, ja passava estones després de l'escola amb la seva mare i els seus oncles a l'obrador, on es distreia amb una massa o jugant a crear "l'entè perfect".

Format a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona, després de diversos cursos a les escoles del gremi va entrar a formar part del grup Espigues, la selecció nacional de fleca artesana. Amb aquest grup tingut l'oportunitat de participar en els concursos flequers més prestigiosos del món, on ha guanyat diversos premis. En aquests concursos ha desenvolupat peces com crostons que és un

El pastisser Lluís Costa proclama guanyador del concurs Millor Panellet

Lluís Costa (1987), va néixer en una família de pastissers. A l'edició 2023, ja treballava al negoci familiar, la pastisseria Fundada pel seu pare, és, des de fa més de 30 anys, el Montseny per les seves creacions artesanals de pastes i torrons de sabors innovadors, pels seus pastissos modernitzats amb noves tècniques i decoracions, i pels xocolates bean to bar, creades de forma artesanal a la fava del cacao fins a la tauleta. També, pels seus croissants artesanals de mantega o xocolata, mascarpone, gerd, crema pastissera amb c i llimona, etc.

Costa es va formar a l'Escola de Pastisseria de Barcelona de grans noms com Carles Mampel (Pastisseries Bubó) i xocolater Lluís Morera (Chocolates Brescó de Benabarri) col·laborant amb els germans Adrià.

També és membre del Col·lectiu 21 Brix, una associació de pastissers amb propostes innovadores. La seva creativitat per la pastisseria artesana li han valgut diversos premis: Jove pastisser de l'Estat (2010), 2on Millor xocolater esp (2010), Millor jove artesà alimentari 2012, Millor Croissant Mantega de l'Estat 2015 i Millor Pasta de Te d'Espanya 2015.

El concurs s'ha celebrat a Gastronomic Forum Barcelona, a jurat que ha valorat el sabor, l'olor, l'estructura de la molla i la bellesa.

Entre els seus membres, destacats professionals del sector són Iban Yarz, Xavier Barriga, Georgina Crespo o els guanyadors de l'edició 2022: Eric Ortúño (l'Atelier Barcelona) i Daniel Jordà Creativos).

Seguint les bases del concurs, els participants en la categoria de panellets han lliurat dos panellets artesanals de fruites (llimona o cedrat, taronja i panses), d'elaboració pròpia, amb corona de glassa i d'entre 1050 i 1150 grams.

Per participar en la categoria "xocolata", han lliurat panelletes de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacao) i també de llet d'entre 1.050 i 1.150 grams.

Mestres Flequers Artesans Alimentari Innovador



En el decurs del mateix acte també s'han lliurat 28 diplomes de Mestre Artesà Alimentari. En concret, es tracta de 8 carnisers, cansaladers i xarcuters; 10 forners; 7 pastissers; 2 xurrers, i 1 formatger.

Enguany dos dels nostres agremiats, Maria Josefa Oller i Georgina Crespo van aconseguir el diploma de Mestre Artesà Alimentari.

Es consideren mestres artesans alimentaris aquells que compleixen uns determinats mèrits de creativitat i coneixements en el camp de l'artesanía alimentària, han exercit com a artesans durant un mínim de quinze



de la Pastisseria Vallflorida Xocolaters, es en la categoria panettone clàssic i de xocolata ttone Artesà de l'estat 2023.



Daniel Jordà guanya el premi especial de la 24a edició dels Premis Comerç de Barcelona

Aquest 2023, s'ha celebrat la 24a edició dels Premis Comerç de Barcelona, junt amb la 12a edició del Premi Mercats de Barcelona. L'acte ha estat presidit per l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, acompanyat del quart tinent d'alcaldia, Jordi Valls, i la regidora de Promoció Econòmica, Raquel Gil. L'acte ha comptat amb la presència de comerciants i de representants de les associacions i dels eixos comercials, així com dels mercats municipals de la ciutat.



El guardó va néixer el 1997 amb el nom de 'Barcelona, la millor botiga del món' per premiar l'esforç de les persones que treballen darrere el taulell, les responsables d'omplir els carrers de Barcelona d'un comerç innovador, sostenible i d'una gran qualitat. Avui, el reconeixement s'anomena Premi Comerç de Barcelona, està organitzat per la Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona i premia les iniciatives comercials més destacades de l'any. El guardó també integra el Premi Mercats de Barcelona.

Enguany el premi especial ha estat per Panes Creativos, de Daniel Jordà, per ser "referència al sector del forn a escala nacional i internacional, a més de ser un establiment que fa bandera i practica la sostenibilitat i que està arrelat al barri de Vilapicina i la Torre Llobeta, col·laborant en diversos projectes". Jordà agraeix especialment el premi perquè diu "és difícil per als establiments que estem lluny del centre i fora del focus mediàtic".

ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

Trasparamos negocio de panadería
artesana y cafetería degustación en:
Carrer Olzinelles 103 (08014)
BARCELONA

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA 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



**EN
TRASPÀS**

**OBRADOR AMB
SIS BOTIGUES BEN
SITUADES A LA
ZONA DEL POBLE
NOU-BESÒS**



672 149 400



ELECTROSERVEI

VILAMAJOR

Xavier Sánchez

689 110 386

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

El mejor turrón de yema quemada está en Noguera Pastissers en Girona

Font DULCYPAS



Noguera Pastissers, con central en Vilobí Onyà y ocho puntos de venta en la demarcación de Girona, ha ganado la segunda edición del concurso Mejor Turrón Artesano de Yema Quemada de España organizado por la EPGB.

El establecimiento se ha impuesto a una cuarentena de participantes de todo el país. Con más de 40 años de historia, emplea productos de proximidad (nueces de Vilobí, avellanas de Brunyola, leche fresca ecológica de Campllong, harina de Girona...) y ofrece una pastelería con menos cantidad de azúcar y mantequilla, pero con mucho sabor. Arcadi Rafel es el encargado en exclusiva de elaborar el turrón de yema quemada para todas las tiendas de Noguera Pastissers

Su propuesta fue la mejor valorada en sabor, textura y aspecto por el jurado, que estuvo formado por profesionales de la talla de Sergi Vela y Toni Roig de La Colmena, ganador de la primera edición, y la revista Dulcypas.

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

L'informe PISA ha estat demolidor amb la situació de l'ensenyament a Catalunya. S'hi està donant moltes voltes, però no sé fins a quin punt és vol arribar al fons del problema.

El cas és, per exemple, que Madrid, amb una taxa d'immigració i una inversió similar a la catalana té uns resultats molt millors. 36 punts per sobre de Catalunya en lectura i 25 en matemàtiques.

Vint punts equivalen a un curs. La pandèmia la van patir totes dues. Llavors es diu que Catalunya va patir l'aplicació de l'article 155 CE i Madrid, no.

Crec que enfocar les coses d'aquesta manera és un greu error. Per tal de solucionar un problema el primer pas és adonar-te que existeix: aquí han hagut de ser el de fora que ens ho diguessin. El segon és no voler-lo tapar amb excuses de mal pagador. Per exemple, la immigració.

El tercer és veure qui en té la responsabilitat —que em temo que ve de lluny— i destituir tots aquells que no són capaços de fer bé la seva feina en l'àmbit institucional. S'han de buscar persones que siguin aptes per una tasca tan delicada i no pensar en quotes polítiques. Aquestes persones aptes han de fer una política educativa que ha de néixer d'un gran pacte polític i social.

S'ha de pensar —i d'això no s'atreveix a parlar-ne ningú clarament— si el nivell dels nostres mestres és correcte o és deficient.

Segurament s'ha de ser més exigent a Magisteri i dignificar els sous dels mestres. Als països amb millors resultats, la carrera de Magisteri és una de les més exigents i els mestres estan molt ben pagats.

La formació dels nostres fills és massa important perquè formi part d'estèrils picabaralles polítiques. Sovint, quan sento els uns i els altres tirant-se els plats pel cap, excusant l'inexcusable, sento una enorme vergonya que tot això estigui passant aquí.



No ens podem treure de sobre les imatges bèl·liques als telenotícies. Quan encara hi ha guerra a Ucraïna, i sembla que cada vegada va més per llarg, la prioritat dels informatius se centra en la guerra que uns anomenen "de Gaza" i d'altres "contra Hamàs".

L'anomenem com vulguem, i sense que es pugui justificar de cap manera l'atemptat terrorista de Hamàs que va iniciar-la, ja han mort més de 21.000 persones. Això es correspon a la població de ciutats com Palafrugell o Amposta o Manlleu o Banyoles.

La paradoxa entre la celebració de les festes de Nadal i aquestes notícies terribles és brutal. I costa deixar de pensar que, al cap i a la fi, el país on es desenvolupa aquesta guerra és el mateix on va néixer Jesús en les dates que estem celebrant

La dinàmica del Pa que s'hi dona, des de fa anys, és parlar sobretot del Barça en aquesta darrera part de l'article. Del Barça masculí de primera divisió. Ara bé, en justícia, sembla que pertocaria escriure sobre el Girona i sobre el Barça femení.

El Girona, a base d'esforç i talent ocupa el segon lloc de la classificació empatat a punts amb el Real Madrid. No sembla probable que pugui aguantar aquest ritme competitiu fins al final, però el que ha fet fins ara ja te un mèrit extraordinari. Tot i ser culés de tota la vida, fem nostres els seus èxits.

Pel que fa al Barça femení les seves victòries ja fa anys que duren i estan consolidades. Fet i fet, el que estan fent per l'esport femení és extraordinàriament important i tots sabem que hi haurà un abans i un després d'elles. La transcendència social de tot el que estan aconseguint és molt important i cal valorar-ho i estar-ne orgullós.

Pel que fa al Barça masculí, ara mateix quart de la classificació, a 7 punts del Real Madrid i del Girona, és força decebedor. Pels resultats i pel joc, gens brillant. Substituir l'equip que va construir Guardiola i que va tenir com a màxim exponent Messi era complicat. De moment, només podem dir que n'estan molt, molt lluny. Més del que seria raonable.



En l'elecció del nou govern espanyol s'ha viscut una convulsió política que amb independència de com pensem cadascú de nosaltres - no és bona.

L'agressivitat, les desqualificacions, la mala educació no són eines que serveixin per a construir un país millor, ni tan sols que funcioni. L'economia se'n ressent d'aquesta crispació perquè provoca inseguretat.

En aquest sentit, crec que els partits polítics -tots- s'ho haurien de fer mirar i pensar que no són una eina al seu propi servei, sinó una eina al servei del país i mai enlloc no haurien de ser un destorb.



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

Two glasses of sparkling wine are shown in the foreground, filled with golden liquid and bubbles. A festive, multi-colored ribbon is wrapped diagonally around the glasses. Each glass has a circular label with the text 'Bon Llevat' and a small illustration of a wheat sheaf. The background is a soft-focus bokeh of warm, golden lights.

*Us desitgem que
les vostres il·lusions
i esperances no
deixin de créixer.*

Feliç any nou!



Creixem junts

bonllevat.es