

# Gremi paB CN

VII CONCURS  
PA DE  
SSANT  
JORDI

PREMI JOSÉ LLOPART  
MEMORIAL EDUARD CRESPO

Guanyador

*pan atics*



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](http://www.gremipabcn.com)**



“Des del Gremi sovint tenim la sensació que els partits polítics enfoquen les seves campanyes pensant més en les qualitats dels seus líders –o els defectes dels contraris- i en grans proclames o eslògans, que no pas en programes seriosos, consistents i realitzables.”

Hem començat un cicle electoral que ens portarà a votar aquest mes de maig els diputats del Parlament de Catalunya i el mes de juny al Parlament europeu, és a dir, els Parlaments que trien dos dels nostres governs.

Pel que fa al Parlament Europeu, que cada vegada té més competències i són més importants, la nostra sensació és que en general es coneix poc. És una mica com si fos al núvol i, per això, quan el triem ho fem més amb criteris nacionals que no pas europeus, cosa que s'hauria de mirar de corregir.

Pel que fa al Parlament Català, sí que ens és proper. Cada dia els mitjans de comunicació ens informen del que fa o del que deixa de fer i això ens permet tenir un criteri i una opinió sobre què votar.

Com ja hem dit i repetit moltes vegades en aquestes editorials el Gremi no pot decantar-se per cap partit polític perquè els nostres agremiats són transversals i la nostra tasca consisteix justament en defensar els seus interessos davant de totes les administracions, amb independència del partit que les governi.

Des del Gremi sovint tenim la sensació que els partits polítics enfoquen les seves campanyes pensant més en les qualitats dels seus líders –o els defectes dels contraris- i en grans proclames o eslògans, que no pas en programes seriosos, consistents i realitzables.

Sovint sembla que en comptes de parlar de política, de pressupostos, de lleis, de les actuacions del govern en cada sector etc...el que es fa és potenciar al màxim la imatge del líder, vilipendiar la dels altres i deixar anar quatre proclames que, molt sovint, tenen, com a mínim, un punt de demagògia.

En aquest sentit pensem que el plantejament dels partits polítics s'hauria de reconduir i haurien de presentar propostes clares, concretes i realistes. Haurien de concentrar les seves energies en mostrar la solvència dels seus candidats i no la inconsistència dels seus adversaris, a qui tampoc no haurien de considerar com a tals, ja que se suposa que tots volen el bé dels ciutadans.

Malgrat que és difícil que canviï la manera de fer dels partits polítics, si més no a curt termini, creiem que és important que aneu a votar. Com deia el gran Joan Fuster, tota la política que no fem, ens la fan. I és cert que la ciutadania té poques oportunitats de participar-hi, però les que té, les ha d'aprofitar.





“Desde el Gremio a menudo tenemos la sensación que los partidos políticos enfocan sus campañas pensando más en las cualidades de sus líderes —o los defectos de los contrarios— y en grandes proclamas o eslóganes, que no en programas serios, consistentes y realizables.”

Hemos empezado un ciclo electoral que nos llevará a votar este mes de mayo los diputados del Parlamento de Cataluña y el mes de junio en el Parlamento europeo, es decir, los Parlamentos que eligen dos de nuestros gobiernos.

En cuanto al Parlamento Europeo, que cada vez tiene más competencias y son más importantes, nuestra sensación es que en general se conoce poco. Es un poco como estuviera en la nube y, por eso, cuando lo elegimos lo hacemos más con criterios nacionales que no europeos, cosa que se tendría que mirar de corregir.

En cuanto al Parlamento Catalán, sí que nos es próximo. Cada día los medios de comunicación nos informan de lo que se hace o de lo que se deja de hacer y esto nos permite tener un criterio y una opinión sobre que votar.

Como ya hemos dicho y repetido muchas veces en estas editoriales el Gremio no puede decantarse por ningún partido políticos porque nuestros agremiados son transversales y nuestra tarea consiste justamente al defender sus intereses ante todas las administraciones, con independencia del partido que las gobierne.

Desde el Gremio a menudo tenemos la sensación que los partidos políticos enfocan sus campañas pensando más en las cualidades de sus líderes —o los defectos de los contrarios— y en grandes proclamas o eslóganes, que no en programas serios, consistentes y realizables.

A menudo parece que en vez de hablar de política, de presupuestos, de leyes, de las actuaciones del gobierno en cada sector etc...lo que se hace es potenciar al máximo la imagen del líder, vilipendiar la de los otros y soltar cuatro proclamas que, muy a menudo, tienen, como mínimo, un punto de demagogia.

En este sentido pensamos que el planteamiento de los partidos políticos se tendría que reconducir y tendrían que presentar propuestas claras, concretas y realistas. Tendrían que concentrar sus energías en mostrar la solvencia de sus candidatos y no la inconsistencia de sus adversarios, a quienes tampoco tendrían que considerar como tales, puesto que se supone que todos velían por el bien de los ciudadanos.

A pesar de que es difícil que cambie la manera de hacer de los partidos políticos, cuanto menos a corto plazo, creemos que es importante que vayáis a votar. Cómo decía el gran Joan Fuster, toda la política que no hacemos, nos la hacen. Y es cierto que la ciudadanía tiene pocas oportunidades de participar, pero las que tiene, las tiene que aprovechar.



Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“El meu desig i missatge pels partits polítics és que els guanyadors escoltin la problemàtica del comerç al detall i creïn i apliquin polítiques de suport per la seva subsistència, fent atractiu el relleu generacional amb motivació als joves emprenedors. ”

Quan escric aquestes línies falten dies per les eleccions al Parlament de Catalunya, i unes setmanes després, al Parlament Europeu.

Es qüestiona si el sistema de propaganda electoral, quan als comerços ens imposen mesures per la reducció del consum d'envasos com a mesura d'estalvi i sostenibilitat, és compatible amb els missatges que els partits polítics emeten en tractar aquests temes en els seus programes.

Les bústies s'omplen de paperassa, tanta com persones estiguin empadronades en aquella adreça. Multiplicat pels pisos de l'edifici.

La incoherència de les actuacions dels nostres representants comença ja quan ens demanen el vot.

Els partits polítics, formats per persones que lluiten per la defensa i millores dels drets dels ciutadans haurien de ser, almenys, coherents i honestos amb els missatges dels seus programes i exigir-se per ells el que després exigeixen als ciutadans.

Aquest és tan sols un exemple del que ens diuen que hem de fer i que ells no fan. Poder es aquest un factor que influeix en la manca de participació en les eleccions.

El meu desig i missatge pels partits polítics és que els guanyadors escoltin la problemàtica del comerç al detall i creïn i apliquin polítiques de suport per la seva subsistència, fent atractiu el relleu generacional amb motivació als joves emprenedors.

ABRIL 2024 - BARCELONA



## Els millors pans de Sant Jordi del 2024

Aquesta setena edició del concurs, liderada per fornres i pastissers de tot Catalunya, ha destacat pel seu alt nivell de qualitat i artesania.

42 fornres i pastissers professionals i 23 alumnes d'escoles de fornres de Catalunya s'han presentat al VII concurs del millor Pa de Sant Jordi 2024 organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona.

El concurs ha tingut lloc el passat dimecres 17 d'abril, al l'hall de l'antiga estació del Nord de Barcelona, un espai que ja ha albergat diversos concursos organitzats per Panatics.



## VII CONCURS MILLOR PA DE SANT JORDI

**EL PRIMER PREMI DE LA CATEGORIA PROFESSIONAL I GUANYADOR DEL TROFEU JOSÉ LLOPART, MEMORIAL EDUARD CRESPO, S'HA ATORGAT A MÓNICA GREGORI DE L'OBRADOR DELS 15 DE BARCELONA**





ELS ALTRES DOS FINALISTES  
HAN ESTAT, PAU CARRANZA DE  
PASTELERIA LARROSA DE FLIX  
(JA VA SER FINALISTA EN L'EDICIÓ  
DE 2023) I JULI ALVAREZ DE LA  
LLIBRERIA DE BARCELONA.



I EN LA CATEGORIA D'ESCOLES,  
LA GUANYADORA DEL TROFEU  
HA ESTAT CAROL CRUZ DE  
L'ESCOLA SUPERIOR  
DE HOSTELERIA, ESHOB





# JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

*Tot a punt per  
les coques de revetlla*



93 652 12 34

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

[www.josellopart.com](http://www.josellopart.com)





Dos jurats, un per a professionals i l'altre per a escoles, han valorat els pans presentats, tenint en compte l'aspecte exterior, la forma, el dibuix de les barres que representen la senyera, el sabor, la qualitat dels ingredients i la textura (pel tipus de pastat i el tracte de la fermentació).

**El jurat professional ha estat integrat per forners i pastissers com Arturo Blanco, Toni Vera de la pastisseria Canal (Barcelona), Josep Maria Rodríguez de La Pastisseria (Barcelona), Emili Feliu del Forn Sant Josep (Barcelona), que va ser guanyador d'aquest certamen en 2023, Mercè Sampietro de Galette & Pastim, Pere Fàbrega, actuant com a presidenta del jurat Georgina Crespo (fleca Balmes)**

El pa guanyador, tal com determinaven les bases del certamen, havia d'elaborar-se segons la recepta original d'Eduard Crespo, creada en 1989 per al Gremi de Forners de Barcelona, amb tres masses: de formatge, sobrassada i nous.











Els concursants vinguts de tota Catalunya, representants de les diferents empreses patrocinadores i entitats que han donat suport a aquest esdeveniment, han acompanyat als forners/res i pastissers/res.

Els participants han estat obsequiats amb la tradicional rosa vermella i una degustació de pa de Sant Jordi, així mateix també agraïm la col·laboració del Gremi de Floristes de Catalunya i el suport de l'Ajuntament de Barcelona.

L'acte ha transcorregut en un ambient d'amistat entre companys de professió, que comparteixen experiències..

**I com en tots els concursos organitzats per l'obra social Ernest Vedaguer i segona finalitat d'aquest concurs, la part solidària, més de 200 pans de Sant Jordi s'han lliurat a l'Hospital de campanya de l'Església de Santa Anna de Barcelona.**

"Enhorabona a tots els participants. És molt gratificant estar envoltat de bons professionals que amb el seu esforç treuen diàriament un producte de qualitat.



# Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



Les cambres de fermentació controlada:  
Milloren el sabor i la textura del pa.  
Permeten organitzar la feina i gaudir de més temps.

Duero, 62 · 08223 TERRASSA  
+34 93 731 08 04  
[www.frigual.com](http://www.frigual.com)

frigual



Unitat de Recerca en Càncer Infantil  
Unidad de Investigación en Cáncer Infantil  
Pediatric Cancer Research Unit



## Un llonguet molt solitari

El passat mes de febrer, amb motiu del Dia Internacional del Càncer Infantil, les fleques catalanes van celebrar la quarta edició de la campanya Llonguet Solidari, impulsada per l'associació Polseres Candela amb el suport del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.

Aquest any, han participat en aquesta campanya solidària 31 fleques artesanes de tot Catalunya, que han recaptat un total de **10.307 euros**, que aniran destinats a la lluita contra el càncer infantil.

El passat dilluns 29 d'abril es va fer entrega a l'hospital Sant Joan de Déu, el xec dels diners recaptats en aquesta campanya.

Anna elías, secretaria de la junta del Gremi de Flequers de Barcelona presentant la donació a la associació pulseres candela.

El Gremi i Polseres Candela agraïxen a tots els participants la seva valuosa col·laboració.



Tu poses  
l'art.



REVENT  
Forn de carro



ESCHER  
Amassadora



DAUB  
Divisora de massa

**Nosaltres la  
tecnologia.**



**Revent**<sup>TM</sup>

In Bread We Trust

**ESCHER**  
mixers

**DAUB** 



**Vols veure les  
màquines en acció?**

No t'ho perdís.

 @sermontsa

**sermont, s.a.**

c/ Sepúlveda, 140 bis | 08011 Barcelona | T 93 423 15 10 | [www.sermont.es](http://www.sermont.es)

# Presentació i oferiment del Pa de Sant Jordi al President de la Generalitat de Catalunya



Com ja es tradició, un any més, el passat 23 abril, el Gremi de Flequers de Barcelona representat pel seu President el Sr. Jaume Bertrán, va presentar el Pa de Sant Jordi al President de la Generalitat de Catalunya el Sr. Pere Aragonés a la sala dels Diputats del Palau de la Generalitat.

També els va acompanyar en aquest acte la Sra. Angels Bosque, vidua del creador del Pa de Sant Jordi l'any 1989, el Sr. Eduard Crespo, la Presidenta del de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, la Sra. Mònica Gregori així com varis membres de les juntes directives dels dos gremis.





# Important reunió amb la Regidora Sra. Joana Ortega

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i el Gremi de Flequers de Barcelona es van reunir amb la Regidora de Junts per Trias a l'Ajuntament de Barcelona, Il·lma. Sra. Joana Ortega, i membres del seu equip, per tractar temes del sector.

En la reunió, que va ser molt cordial, el Gremi de Flequers de Barcelona va exposar a la Regidora les preocupacions dels flequers de Barcelona i va proposar a la Regidora Ortega l'estudi per implantar, al comerç de Barcelona, identificatius sobre el tipus de llicència del que disposa l'establiment i l'activitat que desenvolupa, una proposta que va ser ben rebuda per la Regidora i el seu equip, per la transparència en la informació que proporciona





# El Consell de Gremis fa costat als Gremis de Llibreters, floristes i forners en la Diada de Sant Jordi 2024



El Consell de Gremis de Comerç, Serveis i Turisme és una entitat empresarial i sectorial creada l'any 1980 per a la defensa, representació i foment dels interessos generals dels sectors del comerç, els serveis i el turisme.

Per la diada de Sant Jordi el Consell de Gremis recolza els actors protagonistes de la jornada com són els 3 gremis que han presentat les activitats previstes per aquest any

- Gremi de Floristes de Catalunya
- Gremi de Llibreters de Catalunya
- Gremi de Flequers de Barcelona

En una roda de premsa organitzada pel Consell de Gremis de Comerç, Serveis i Turisme en el marc incomparable de La Pedrera, tots els actors implicats han volgut destacar la importància d'aquesta festivitat pel que fa a la repercussió cultural però també l'econòmica i estratègica.

Han participat a l'acte el Director General de Comerç de la Generalitat de Catalunya, Jordi Torrades, la regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, Raquel Gil i l'intendent de la Guàrdia Urbana, Diego Calero i ha comptat amb la presència de Joan Guillén, president del Consell de Gremis i del Gremi de Floristes i dels presidents del Gremi de Llibreters i del Gremi de Flequers, Eric del Arco i Jaume Bertran respectivament.

El Gremi de Floristes espera per primera vegada superar els 7 milions de roses i demanem una regularització de les parades de roses reivindicant la rosa d'autor. Aquest rècord en la previsió de vendes comporta però una forta decepció entre els floristes, doncs sols un 25% d'aquesta venda correspon als professionals floristes, la resta s'estén per les nombroses parades de venda de roses que cada any saturen els carrers de la ciutat de Barcelona i la resta de poblacions grans de Catalunya. La imatge és d'un gran èxit, però amb conseqüències frustrants i d'indefensió pels professionals floristes. Aquest any s'ha presentat una rosa d'autor homenatge a la Copa Amèrica, una picada d'ull a aquest esdeveniment amb la rosa protagonista.

El Gremi de Llibreters ha refermat la seva aposta per la proximitat i la descentralització que es traduirà en la presència de parades de llibres i roses en més espais, repartits en set districtes de la ciutat, que es reforçaran amb un centenar de parades davant de les llibreries i d'altres zones tradicionals. No hi haurà ciutat o poble sense llibres. A Barcelona però, s'han tornat a batre tots els rècords: hi haurà 336 parades en espais destinats al llibre i la rosa, i gairebé un centenar més davant de les llibreries. Pel que fa a la signatura d'autors, n'hi haurà 214 punts.





La recuperació de la totalitat de les Rambles per als llibres i les roses és de gran valor simbòlic, en ser bressol de la festa: una aposta compartida per a retornar-les a la ciutadania i a la cultura. A més, fent de nòdul amb el Passeig de Gràcia i Gran de Gràcia, els llibres i les roses creuaran la ciutat de mar a muntanya. N'hi haurà també al Passeig de Lluís Companys, que fa de connexió amb l'espai de còmic, literatura infantil i juvenil, i públic familiar del Passeig de Sant Joan; i així mateix a les places Universitat, Orfila i Sarrià; a la Diagonal, en el barri de les Corts; a la Rambla del Poblenou i davant de la biblioteca García Márquez.

Per la seva banda el Gremi de Flequers presenta com cada any el pa de Sant Jordi, un pa inspirat en els colors de la senyera que es ven als establiments agremiats i que està fet de forma artesanal amb una pasta de formatge emmental, sobrassada i nous. Aquesta especialitat que va nèixer fa més de 30 anys s'ha consolidat com un element imprescindible a consumir durant la diada.

Jordi Torrades, director general de Comerç de la Generalitat, ha volgut resaltar el paper dels gremis en aquesta diada i la importància econòmica pel territori que mou 60 milions d'euros en vendes.

Per Raquel Gil, regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona "Sant Jordi és una festa que requereix una gran coordinació a la ciutat entre els diferents agents implicats i aquest any estan previstos 3.300 metres lineals de parades, 4.100 punts de vendes de flors 1.000 punts de venda de llibres, dels quals 336 punts estaran en el que es coneix com la superilla literària, amb l'afegit dels Jardinetes i la Rambla. Altres 533 punts de venda de llibres estaran en espais gremials, davant de les llibreries que els munten i la resta en altres zones de la ciutat.

L'intendent de la Guàrdia Urbana Diego José Calero ha explicat que el tall de trànsit en el centre de la ciutat serà similar al de l'any passat. No es podrà circular ni en vehicles de motor ni en bicis i patinets per l'espai de la Superilla literària, entre Balmes, Pau Claris, Gran Via i Diagonal, amb l'excepció dels carrers transversals que ho permetran en sentit Besòs: Gran Via, Aragó i València.



**+  
SABOR  
COLOR**

Coupage



**Masses  
mare**

3 tipus de farina:



**blat, blat dur  
i sègol**

**+  
CRUIXENT  
DURABILITAT**

Gràcies a



**els enzims  
i la Massa mare**

**+  
VERSÀTIL**

**1 producte per a la teva  
gamma de pans rústics:**

Barra rústica, fogassa, xapata, barra gallega,  
pa de payés, motlle rústic.

**APTE PER A PROCESSOS CURTS I LLARGS,  
MANUALS O MECANITZATS**



**DOBLE COLOR:**

més color en menys temps  
mitjançant enzims naturals

**TECNOLOGIA ENZIMÀTICA PATENTADA**

**TOTES LES RECEPTES  
[WWW.PURATOS.ES](http://WWW.PURATOS.ES)**

**TECNOLOGIES  
PRÒPIES**



**ETIQUETA (MÁS)  
LIMPIA**





Descobreix tots els  
beneficis del nou

# EASY RUSTIC ATELIER 50% CLEAN LABEL

Coupage de



Masses mare

Per a elaborar tota la gamma de pans rústics  
Un pa més a menys hidratat en funció del percentatge  
d'aigua i del procés  
Tots els beneficis d'un producte amb etiqueta neta  
IVA: pa comú



[www.puratos.es](http://www.puratos.es)



900 878 779



@puratosespana



@puratospain



[t500@puratos.com](mailto:t500@puratos.com)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

# DES DEL GREMI DEMANEM A L'AJUNTAMENT DE BARCELONA IMPLANTAR AL COMERÇ ETIQUETES QUE IDENTIFIQUIN EL TIPUS DE COMERÇ

En els darrers mesos ha estat notícia la polèmica oberta pel Gremi de Restauració de Barcelona contra els forns de pa amb degustació.

En les seves crítiques, el Gremi de Restauració no diferencia entre els forns de pa amb degustació i les cadenes que, sota l'aparença de forns de pa, son, en realitat, restauració. Tots van al sac de l'atac.

Aquesta aparença es la que ha creat la confusió, i ha perjudicat als establiments que disposen de llicència de forn de pa amb degustació, que conviuen amb operadors que provoquen una competència deslleial.

En les reunions mantingudes amb responsables de l'Ajuntament de Barcelona hem proposat un sistema, creat pel propi Ajuntament, per aclarir la confusió.

**Va ser en el Districte de Ciutat Vella, amb el Regidor Rabassa, on es va endegar una prova pilot en la que es va fer arribar als establiments de comerç alimentari una etiqueta que havia d'estar adherida al vidre de l'aparador de l'establiment.**

En aquesta etiqueta s'informava del tipus de llicència del que disposava el seu titular.

Aquesta iniciativa municipal informativa, proposem es faci extensiva a tota la Ciutat i per tots els establiments.

Per això seguirem treballant perquè l'Ajuntament de Barcelona la implanti.

La informació, tant reivindicada com a dret del consumidor, es signe de transparència.

Amb aquesta informació s'identificarà l'activitat que s'ha de desenvolupar a l'establiment.

Jaume Bertran  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

Tipus d'activitat / epígraf

Nom comercial

Titular

Adreça

Aforament

Superfície

Número de llicència

Ajuntament de Barcelona

Districte de Ciutat Vella

Tipus d'activitat / epígraf

Nom comercial

Titular

Adreça

Aforament

Superfície

Número de llicència

Ajuntament de Barcelona

Districte de Ciutat Vella



# PRESENTEM LA NOVA JUNTA DIRECTIVA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

Els informem que el passat dia 5 de març de 2024 es va reunir la comissió electoral per, en acte públic, procedir a la proclamació de les candidatures presentades per les eleccions al càrrec de President i de Junta Directiva del Gremi de Flequers de Barcelona.

En haver-se presentat tan sols una candidatura, donant compliment a l'article 11 del Reglament Electoral, es proclamà aquesta com a guanyadora sense necessitat de procedir a votacions, sent nomenat com a President del Gremi de Flequers de Barcelona el candidat SR. JAUME BERTRAN GARRIGA.

Amb la modificació dels Estatuts del Gremi de Flequers de Barcelona aprovada per l'Assemblea General del Gremi celebrada en data 4 de juliol de 2023, la Junta Directiva està formada per 6 agremiats.

La nova Junta Directiva del Gremi de Flequers de Barcelona quedarà formada pels següents membres, qui representen els tres grups que preveuen els Estatuts de l'entitat:

## EMPRESSES GRANS:

JAUME BERTRAN GARRIGA - PRESIDENT

TERADOMA, S.L.

representat per ADOLFO RUBIO CLAUDIO - VICEPRESIDENT SEGON

## EMPRESSES MITJANES

FORN ELIAS, S.L.

representat per ANA MARIA ELIAS CAMPOS - SECRETARIA

GEMMA FORTINO ORGA  
VOCAL

## EMPRESSES PETITES

MONTSERRAT FORNERS 1.894, S.L.

representat per FRANCESC CASAMITJANA MONES - VICEPRESIDENT PRIMER

XAVIER CORCELLAS CARRAMIÑANA  
VOCAL

Les reunions de la Junta Directiva estan obertes als agremiats. Poden demanar informació a Secretaria del Gremi per assistir-hi.

# 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.

# LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ



INSCRIPCIONS OBERTES

**ELABORACIONS  
BÀSIQUES DE FLECA – 1**  
(SUBVENCIONAT 100%)

Tony Vallis

8/03/2024 al 21/03/2024

60 hores distribuïdes en 6 hores  
cada sessió

08:30h a 14:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

Totes les nostres formacions són bonificables totalment o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de les quotes de la Seguretat Social. Sol·liciteu més informació:

**[www.gremipabcn.com](http://www.gremipabcn.com)**

**[mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)**



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

**ELABORACIO DE  
COOKIES**

Rafa Batalla

16/05/2024

3 hores

16:00h a 19:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



# CURSOS PROGRAMATS FINS JULIOL 2024



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.

Carrer Pau Claris, 141 planta baixa  
Barcelona



**ELABORACIONS  
BÀSIQUES DE  
BRIOXERIA- 2  
(SUBVENCIONAT  
100%)**  
  
Ramon Batalla

**VEURE FORMACIÓ**  
  
17/05/2024 al 05/06/2024  
60 hores  
distribuïdes en  
4 hores cada  
sessió  
16:00H A 20:00H  
CAT | ESP

**INSCRIPCIONS OBERTES**

**OPERACIONS BÀSIQUES  
DE PASTISSERIA - 1  
(SUBVENCIONAT 100%)**  
  
Rafa Batalla

**VEURE FORMACIÓ**  
  
23/05/2024 al 05/06/2024  
60 hores  
15:30H A 20:30H  
CAT | ESP

**INSCRIPCIONS OBERTES**

**MANIPULADOR  
D'ALIMENTS**  
  
Jaume Benejam i Ramon Batalla

**VEURE FORMACIÓ**  
  
28/05/2024  
2 hores  
09:00h a 11:00h  
o de 11:00h a 13:00h  
CAT | ESP

**INSCRIPCIONS OBERTES**

### ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA - 2 (SUBVENCIONAT 100%)

Tony Valls

VEURE FORMACIÓ

29/05/2024 al 11/06/2024

60 hores

08:30h a 14:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES





### ELABORACIO DE CROISSANTS

Ramon Batalla

01/06/2024

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

### DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Jaume Benejam i Ramón Batalla

VEURE FORMACIÓ

10/06/24 al 20/06/24

36 hores (9 sessions de 4 hores)

9h a 13h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES





### CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

12/06/2024 al 16/07/2024

192 hores 24 sessions

07:00 h a 15:00 h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ





escola

### TALLER PA ELABORAT A MA

Ramon Batalla

15/06/2024 al 29/06/2024

12 Hores - 3 dissabtes

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INScripcions Obertes

VEURE FORMACIÓ

### PASTISSERIA D'ESTIU

Rafa Batalla

29/06/2024 al 13/07/2024

12 HORES

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INScripcions Obertes

VEURE FORMACIÓ

## 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 inscrigui. 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



12  
HORES

**Formació bonificada 100%**  
informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

# PASTISSERIA D'ESTIU

**RAFA BATALLA**

**3 dissabtes del  
29/06/2024 al 13/07/2024  
de 09:00h a 13:00h**

## DESTINATARIS

S'apropa l'estiu i la pastisseria també ens ofereix les seves alternatives per als dies de calor. És en aquesta època quan ens venen de gust especialment aliments lleugers i frescos, en els que les fruites guanyen protagonisme.

El curs s'adreça a les persones interessades en conèixer receptes senzilles i assequibles per a elaborar i gaudir-los a casa.

## OBJECTIUS

Elaborar i presentar productes apropiats per a l'estació d'estiu que ofereixen sabors frescos i textures subtils.

## METODOLOGIA

El curs es planteja totalment pràctic en el que cada participant elabora al'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.

## EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.  
Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).  
Estris, màquines i equips professionals..  
Roba de treball per a l'obrador  
Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció post-curs

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada del Gremi de Flequers de Barcelona.

## Característiques de la pastisseria d'estiu.

### Sessió 1

Coneixement de les receptes: passes a seguir, us d'estrís habituals.

Elaboracions:

Pastis de pastanaga. Brownie. Trufes gelades.

### Sessió 2

El mousse i les seves característiques.

Coneixement de les receptes: passes a seguir.

Elaboracions.

Mousse de xocolata amb cor de gerd, Mousse de pinya colada, Mousse de mojito

### Sessió 3

El full i les seves característiques.

Coneixement de les receptes: passes a seguir.

Elaboracions.

Bandes de fruites, Mil fulles de crema xantillí, Tarta Tatin, Tortell de nata





**Formació bonificada 100%**  
informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

60  
HORES

## ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA – 1

### TONY VALLS

**DATES D'INICI**  
14 de maig 2024

#### CONTINGUT

- CF1 Comprendre els procediments d'elaboració de masses
- CF2 realitzar operacions de condicionament del llevat i massa mare
- CF3 Formulació i dosificació dels ingredients
- CF2 Aplicar mesures de higiene personal i hàbits higiènics necessaris per elaborar amb seguretat i qualitat higienicosanitaria els productes
- CF3 Aplicar mesures de higiene necessàries la qualitat higienicosanitaria de les instal·lacions
- CF4 Aplicar mesures de higiene personal i hàbits higiènics necessaris per elaborar amb seguretat i qualitat higienicosanitaria dels equips i maquinària.

#### CONTINGUTS SOSTENIBILITAT O ECONOMIA VERDA

- CF1 Identificar els riscos i conseqüències per el medi ambient
- CF2 Aplicar les operacions bàsiques de control ambiental i de recuperació, depuració i eliminació de residus
- CF3 Aplicar les mesures de seguretat i controlar el seu compliment en totes les situacions de treball en un obrador de fleca

#### EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa  
Tots els ingredients necessaris per les elaboracions individuals dels productes  
Utilatge, màquines i equips professionals  
Uniforme de treball per l'obrador (jaqueta, pantaló i gorra)  
Assegurança d'accidents  
Dossier formatiu  
Certificat d'assistència emès per el Consorci per a la Formació Continua de Catalunya

#### FORMADORS

Tony Valls Grau – Mestre Flequers

#### DESTINATARIS

Treballadors en Règim General de la Seguretat Social. Treballadors autònoms i persones desocupades, interessades en adquirir i millorar les tècniques per elaborar els diferents productes propis de la fleca.

#### OBJECTIUS

Elaborar productes bàsics de fleca, aconseguint els objectius de producció, qualitat i respectant la normativa vigent tècnico-sanitaria, ambiental i de seguretat e higiene. Obtenir massa de pa amb llevat i/o massa mare, conèixer les tècniques: divisió, amassat, repòs, formats, tall, fermentació, cocció i refrigeració.

#### DATES I HORARIS

10 sessions del 14/05 al 28/05 de dilluns a divendres de 08:30h a 14:30h

#### DURADA

60 hores distribuïdes en 6 hores cada sessió

#### METODOLOGIA

Es combina la pràctica y la teòrica realitzant les elaboracions tant individualment com en grup, s'establirà una dinàmica participativa per poder avaluar la comprensió, l'interès y la participació dels/les alumnes. Previsió de perills ens els aliments, seguretat i protecció en el medi ambient En les dos tipologies, les classes teòriques es basen en exposicions amb ordinador, projector i pantalla, amb el suport d'una pissarra de paper, s'establirà una dinàmica participativa per poder avaluar la comprensió, l'interès i la participació dels/les alumnes.

## NOVA FARINA DE "YLLA" FARINA LA 28

Farina panificable totalment natural, pensada per processos de fermentació llargs de 2 o 3 dies i hidratacions altes. Perfecte per treballar amb massa mare o preferents naturals.

### Ingredients:

Farina de blat i farina de malta d'ordi.

### Productes finals que es poden elaborar:

Pans - Rodons de pagès - Pans de sabors - Baguettes  
Barres rústiques - Pans de campanya...



## NUEVA HARINA DE "YLLA" FARINA LA 28

Harina panificable totalmente natural, pensada para procesos de fermentación largos de 2 o 3 días e altas hidrataciones. Perfecta para trabajar con masa madre o preferentes naturales.

### Ingredients:

Harina de trigo y harina de malta de cebada.

### Productos finales que se pueden elaborar:

Panes - Redondos de payés - Pans de sabores  
Baguettes - Barras rústicas - Panes de campaña...

## ¿MASA DELICADA?

Si trabajas con masas delicadas, esta máquina está hecha para ti. Daub combina la experiencia desde 1902 con las exigencias del mercado internacional actual. Al igual que un buen panadero artesanal, Daub integra todos los procesos de producción y cuida meticulosamente tanto la calidad como la estética. El modelo Slim de Daub es la mejor máquina volumétrica del mercado, ya que combina precisión y delicadeza mediante un pistón volumétrico que trabaja al vacío. La división se realiza sin presionar la masa, dejando intacta la estructura. Durante este proceso, Daub nos garantiza una estricta regularidad de peso y constancia en la textura.

Globe es una extensión del modelo Slim de Daub que necesitas si buscas bolear las piezas. Globe es unaañidora integrada a la Slim con diferentes combinaciones de sinfin y tambor que garantizan la posibilidad de trabajar con una infinidad de volúmenes y pesos. El tambor transparente no solo es impactante visualmente, sino que también nos garantiza no dejar trazas entre variedades.

Daub Slim Globe, con sus combinaciones de medidas de tolva, pistón, sinfin y tambor, nos asegura que, con el menor tamaño de la industria, tengamos la mejor divisora del mercado ajustada a nuestras necesidad para trabajar con masas de pan, tortitas, galletas, masas con tropezones, húmedas, delicadas...

Esta máquina está disponible en exclusiva en Sermont S.A.



¿Quieres ver las  
máquinas en acción?  
No te las pierdas.

@sermontsa

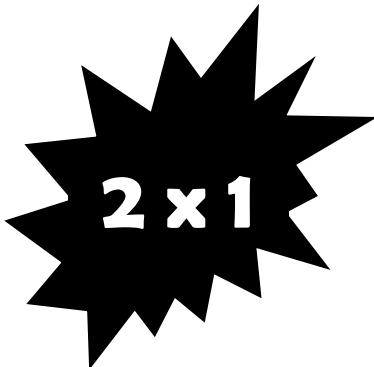




# ¡Shhhh!

## El toc secret de les teves receptes

La *Vainilla Minerva* aporta un agradable aroma i gust que els teus clients gaudiran en les teves receptes.



**2x1**

### Oferta professionals

*Gremi de Flequers de Barcelona*

>250 ml. 48,00 eur. x caixa

>1.000 ml. 132,00 eur. x caixa

Caixa 12 uts. IVA inclòs.



**Enviament gratis**

# 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.



*ja tenim més de 5.000 seguidors !*



[www.gremipabcn.com](http://www.gremipabcn.com)





# 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





tècnica

# Coca de Sant Joan

De brioix i llardons







# 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        |
| <b>Total peso</b>               | <b>3.095</b> |     |               | <b>0</b> |





---

*celebrem cinquanta anys  
de servei, de creixement,  
i de molts moments compartits  
amb tots/es vosaltres*

---





**Coffee, Bakery  
& Pastry**  
Taste&Talks  
by **Alimentaria & HOSTELCO**

**MIÉRCOLES 20 DE MARZO**  
DE 16:30 h a 18:30 h  
Hall 7 | Coffee, Bakery and Pastry,  
Taste and Talks

**UN MUNDO DE SENSACIONES Y TENDENCIAS**  
**PARA LA RESTAURACIÓN** TALLER DE VANGUARDIA  
EN PANADERÍA Y PASTELERÍA






**FRAN LÓPEZ**
**XEVI RAMÓN**
**ENRIC BADIA ELIAS**
**ORIO BALAGUER**

El pasado 20 de marzo, en el nuevo espacio Coffee, Bakery & Pastry en el marco de Hostelco - Alimentaria, tuvo lugar el taller de vanguardia sobre la innovación y las nuevas tendencias de la panadería y de la pastelería para el sector de la Restauración.

Tres ponentes de lujo, Xevi Ramón, Enric Elias y Oriol Balaguer, acompañados por Fran López, chef del restaurante Villa Retiro, nos ofrecieron un taller/ponencia sobre las nuevas tendencias y nuevos productos para la restauración. Actuaron como moderadores, Lluís Bofill de la agencia gastronómica Repicat y Eduard Verdaguer, director de la plataforma Panàtics. A continuación hubo una degustación de los productos presentados por estos profesionales.



## SIGEP 2024: EL MÓN DEL FORN ENTRE INNOVACIONS, TENDÈNCIES I COMPETICIONS

La secció de panificació en SIGEP representa una fascinant combinació d'innovacions tecnològiques i tradició artesanal.

Aquest és el lloc on les noves tendències per a fer negocis en el sector del forn es troben i abraçen: Des de les novetats en la producció i el consum fins als nous formats de locals i conceptes de màrqueting.

Pa, pizza i focaccia representen l'ànima d'aquesta secció, la realització de la qual requereix una acurada selecció de matèries primeres com a farines, llevats i molt més, així com les millors tecnologies i equips.

### Bakery Arena

Durant cinc dies, la Bakery Arena ha estat l'escenari del futur del forn, on la creativitat i el talent han deslligat una simfonia de sabors i idees.

Els protagonistes d'aquesta Arena han estat, sens dubte, els joves de les escoles d'hostaleria i els instituts de formació professional italians, que han competit en 5 proves del concurs Young Ideas: Pa Ciabatta, Pa de creació lliure, Pans de petit format, Viennoiserie i Peça Artística amb el tema "Guglielmo Marconi" 150 anys des del seu naixement".

A més, no han faltat demostracions i xou cooking de caràcter internacional, gràcies a la participació de les delegacions de la Xina, el Perú i Suïssa, tres excel·lències entre les escoles de forn encarregades d'organitzar les seleccions per al campionat mundial "Bread In The City 2025".

Durant els 5 dies, finalment, Associacions i Partners es van alternar en l'escenari per a explorar les noves tendències i discutir els escenaris actuals i futurs del sector.



# Puratos y Fundación Adsis colaboran contra la falta de relevo generacional en el sector de la Panadería



El sector padece una falta de personal y relevo general, a pesar de que en los hogares españoles su consumo anual alcanza los 27,68 kilos por persona, de acuerdo con las cifras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Ante esta situación, Puratos -multinacional de origen belga líder mundial en la producción de productos para panadería, pastelería y chocolate- y Fundación Adsis colaboran por tercer año consecutivo para formar a nuevas generaciones de maestras y maestros panaderos, impulsando al mismo tiempo la incorporación al mercado laboral de jóvenes de entre 18 y 30 años en riesgo de exclusión social.

Se trata de jóvenes con realidades y necesidades muy diversas: como la de reenfocar su futuro tras años sin estudiar, o iniciar un camino laboral en España tras un proceso migratorio, o incluso emprender un proceso de re-empoderamiento que les permita salir de una situación de violencia de género. Todos tienen en común el deseo de aprender sobre la panadería artesanal, para lograr convertirse en grandes profesionales capaces de construir sus propios proyectos vitales.

En los dos cursos organizados por ambas organizaciones e impartidos en Madrid, participarán más de veinte jóvenes. La formación realizada combina sesiones teóricas y prácticas con el objetivo de que el alumnado adquiera los conocimientos y aptitudes necesarios para introducirse en el sector de la panadería artesanal. En total, los jóvenes dedican más de 180 horas a esa formación, en la que adquieren conocimientos técnicos como los tipos de harina y levaduras existentes o el funcionamiento de los utensilios y maquinaria como los hornos. La formación está orientada también a potenciar sus habilidades sociales o trabajar competencias transversales.

Finalmente, los cursos incluyen también actividades con Puratos y prácticas en panaderías tradicionales, donde el alumnado pone en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación.

En las dos ediciones anteriores de esta formación, Puratos y Fundación Adsis han formado a 45 jóvenes en riesgo de exclusión en Madrid y Barcelona.

En total, los jóvenes dedican más de 180 horas para adquirir conocimientos técnicos como los tipos de harina y levaduras existentes o el funcionamiento de utensilios y maquinaria

Puratos y su apuesta por la formación

Puratos tiene el compromiso de generar un impacto positivo en los lugares en los que opera, a la vez que, desde hace más de 60 años, fomenta la formación en el mercado español de la panadería y pastelería artesanal.

Sus escuelas de panadería localizadas en países en vías de desarrollo ofrecen educación para hacer progresar a jóvenes de todo el mundo, fomentando el desarrollo individual de éstos mientras adquieren habilidades que impulsan su prosperidad económica. La compañía aspira a tener 1.000 jóvenes en sus escuelas de panadería a nivel mundial.





**El pasado día 8 de mayo, en Málaga (ZonaSur), empezó la primera convocatoria de I@s 50 Panader@s TOP de España 2024.**

Esta es la primera de las cuatro convocatorias previstas para esta edición de esta nueva ruta.

Un total de 63 panaderías artesanas de toda Andalucía y 3 de otras regiones se han dado cita en La Térmica (Málaga) para celebrar la primera convocatoria de los 50 Panaderos TOP de España que tiene como objetivo defender el pan de calidad y dar visibilidad el oficio de panadero artesano en el sector.

El desarrollo del concurso ha tenido lugar en un escenario de la Sala Benalmádena en las instalaciones de la Térmica gracias a la colaboración de la Diputación de Málaga que a través de la marca promocional Sabor a Málaga ha vuelto a confiar en este proyecto.

Los participantes han entregado dos panes redondos con las características estipuladas en las bases del concurso y se le ha asignado un número. Además, aportan una ficha técnica con la descripción, ingredientes y proceso de elaboración. Posteriormente, un jurado formado por cinco expertos profesionales, Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Pere Fábrega y Carlos Martín han sido los encargados de catar de una manera anónima cada uno de los panes. La cata ha tenido que dividirse en dos sesiones debido a la gran cantidad de panes presentados.





Al terminar la cata, los miembros del jurado han depositado sus evaluaciones en un sobre cerrado que se ha entregado al notario de Málaga D. Manuel Ángel Martínez García que lo guardará en custodia hasta que finalicen las otras tres convocatorias del concurso,

Una vez finalizadas las cuatro convocatorias, se procederá a la apertura de los cuatro sobres ante notario de Madrid, donde se descubrirán los obradores con mayor puntuación que serán visitados de forma anónima para valorar la presentación del producto en tienda y la atención al público. Aquellos finalmente seleccionados serán convocados en Madrid para recibir la estrella que los certifica como los 50 mejores obradores de pan artesanal de España. De todos ellos, los tres más valorados recibirán la Estrella de Oro, la plata y la de bronce.



En esta primera edición de I@s 50 Panader@s TOP de España 2024 hay que destacar los siguientes puntos. El jurado siempre será el mismo en las cuatro convocatorias. Está formado por 6 seis profesionales donde siempre evaluarán cinco y un sexto como sustituto en caso de necesidad y destacar que cualquier profesional se puede presentar a la convocatoria que más se adapte a sus necesidades por distancia o tiempo. Pero solo a una convocatoria.

Los resultados se entregarán siempre al notario de la ciudad correspondiente.

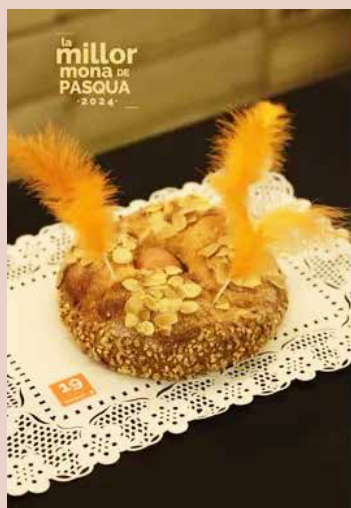
Los establecimientos de los 50 panader@s seleccionados se les visitará posteriormente, de forma anónima, para comprobar si su establecimiento cumple con los siguientes requisitos: Presentación del pan en tienda y su calidad así como la atención al público.

Al finalizar el acto se hizo entrega de los panes que no se utilizaron para el concurso al comedor del Sagrado Cottolengo de Málaga.





# Millor Mona de Pasqua 2024



Tant per als que la trien en la seva forma tradicional com per a aquells amants de les excèntriques figures de xocolata, Catalunya ja ha coronat a les millors mones de Pasqua del 2024 en la 3a Edició del Concurs La Millor Mona de Pasqua, celebrat en el Fòrum Gastronòmic de Girona.

Lluny van quedar els típics ous de xocolata per a donar pas a creacions tan elaborades que fins fa pena menjar-les.

La mona de xocolata més destacada té forma de Groot, l'entrançable personatge de Guardians de la Galàxia, i s'elabora en la pastisseria L'Obrador de Sant Tomàs de Caldetenes.

Quant a la tradicional, el premi a la cocció més saborosa se'l va emportar una

pastisseria de Barcelona, Pans creatius, liderada pel mestre forner Daniel Jordà

El segon lloc en la categoria de mona d'ou de xocolata també adopta la forma d'un personatge de Disney.

El premi va ser per a la Pastisseria Fusté i la seva versió de Baymax, el tendre robot de la pel·lícula de Big Hero 6.

El tercer lloc és per a una figura original de la pastisseria Xocopunt, de Molins de Rei.

La mona llueix la forma d'un ànec de xocolata lliscant-se en un patinet motoritzat.

Per a l'elecció de la mona tradicional, a més de l'aspecte visual, es va tenir en compte la textura, cocció tant interna com externa, aroma i sabor del dolç.

El segon premi va ser atorgat a l'Obrador de Prades, mentre que el tercer el va obtenir el forn Fleca Rovira de Cardedeu



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



📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

🌐 WWW.DISPAN.ES 📱 @DISPAN\_BCN





# ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

## EN TRASPASO

Traspasamos 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 PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

El discurs del president Pedro Sánchez anunciant que es donava cinc dies de reflexió per plantejar-se dimitir arran de la denúncia de Manos Limpias a la seva dona per tràfic d'influències em va agafar de sorpresa, com crec que li va passar a la majoria de la població.

Després de cinc dies de suspens, grans manifestacions dels seus partidaris per tal que no plegués, Pedro Sánchez va dir que no dimitiria. Però no només es va comprometre a continuar presidint el govern, sinó també a regenerar la democràcia.

Mentre els seus partidaris han qualificat Sánchez com un heroi enamorat disposat a tot per amor a la seva dona, l'oposició ha dit que ha fet és comèdia, pura estratègia política per presentar-se com a víctima i tirar una cortina de fum sobre l'acusació de corrupció. Jo no soc al cervell del president Sánchez i, per tant, no tinc ni idea de perquè va fer el que va fer. Ni idea.

Ara bé, què vol dir regenerar la democràcia? Em temo que és un concepte tan ampli, tan solemne que, al final, potser no compromet a res i és un simple brindis al sol. També em temo que quan el president Sánchez parla de "regenerar la democràcia" pensa que els que cal regenerar són els altres, perquè els seus ja són uns demòcrates com cal. Si els meus són els bons i els altres són els dolents, per solucionar el problema només cal que els dolents canviïn.

Aquest maniqueisme gens autocrític no ens duu enlloc. Per "regenerar la democràcia" el primer que cal entendre és que són tots els partits els que s'han de regenerar, començant pels més poderosos i, en especial, pels que ens governen.

Si la regeneració depengués de mi, jo començaria per coses molt senzilles, com per exemple escoltar amb respecte i atenció als oradors quan parlen, que òbviament haurien d'utilitzar un llenguatge moderat, formal i respectuós. Tampoc no sembla gaire exemplar que mentre un portaveu s'explica, els que no hi estan d'acord, facin soroll, l'insultin, el tallin etc...Ni que, quan el seu portaveu qui parla, l'aplaudeixin exageradament.

Regenerar la democràcia exigeix un comportament molt més educat, tranquil, obert, tolerant, discret i atent tant per part dels que parlen com dels que escolten.

S'hauria d'utilitzar l'energia i els recursos per plantejar solucions reals als problemes en comptes de dedicar-la a destruir l'adversari. La finalitat de la política és el bé comú dels ciutadans, no aconseguir el govern com a eina de poder. Per això l'oposició hauria de





col·laborar amb el govern a tirar el país endavant i el govern hauria d'acceptar les propostes del govern quan són bones pel país.

Finalment, l'actitud de tots els partits contra la corrupció hauria de ser radical, sense cap esquerra, sense cap excepció. No s'hi val a ser duríssim amb la corrupció dels altres i ser magnànim amb la corrupció dels teus. La corrupció no només suposa que els ciutadans deixen de rebre uns serveis que han pagat a través dels impostos, sinó que és un càncer per la política i per la moral –els valors– del país. Cap país no se la pot permetre si vol créixer d'una manera sana i sòlida.

És aquí on jo crec que el president Pedro Sánchez s'ha equivocat. Crec que si qualsevol ciutadà sospita que la seva dona ha fet tràfic d'influències, ell, com a president del país i secretari general d'un partit polític, hauria d'estar content que aquest ciutadà ho posi en coneixement dels jutjats. Hauria d'estar content que, a un estat que es vanagloria de tenir divisió de poders, sigui un poder judicial independent qui determini si la seva dona és culpable o no. I òbviament aquest cas serveix per la parella de la presidenta Ayuso i per tots els altres casos de polítics denunciats.

Una altra cosa és que, com a parella li sàpiga greu o fins i tot ho consideri injust. Això és humanament comprensible, però no te res a veure amb la política.



## **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](mailto: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 brioi  
Pinyons - Meló verd - Paper siliconat - Sucre en gra  
Xoco crema - Crema forn - Granelló d'ametlla...



*Creixem junts*

bonllevat.es