

Gremi paBCN

PA

Tasta el nou deMAR

Elaborat amb aigua de mar

Amb motiu de la Louis Vuitton
37th America's Cup,
el Gremi de Flequers de
Barcelona ha creat el
Pa de Mar, un pa artesà
elaborat amb aigua
de mar.

Un pa amb molts beneficis
per a la vostra salut, ric
amb oligoelements i
minerals tan importants
com el calci, el potassi
i el magnesi.

PAdeMAR,
un bon pa
per a un gran
esdeveniment

COPA AMÈRICA BARCELONA 2024



BARCELONA
REGATA
CULTU
RAL

37th
AMERICA'S
CUP
LOUIS VUITTON



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



“El problema és la quantitat desorbitada d’immigració que arriba, de manera legal o il·legal, a casa nostra sense parar. Això provoca una gran quantitat de problemes socials, culturals, econòmics, sanitaris, de gestió i de tota mena”

La situació de la immigració a casa nostra és preocupant. No es tracta de la immigració en si, que n’hem tingut sempre, ja que per aquesta ciutat no han deixat de passar gent de totes bandes, ni tampoc es tracta d’acusar les persones novingudes i encara menys les que pertanyen a un col·lectiu o a un altre. No és això.

El problema és si la nostra ciutat, si el nostre país, és capaç de rebre d’una manera ordenada i positiva tota la gent que ve de fora. Aquesta és la pregunta que ens hem de respondre els ciutadans i han de respondre els partits polítics i totes les administracions.

No s’hi val a fer demagògia ni, d’una banda, ni d’una altra, perquè si bé totes les persones que venen són persones i han de ser tractades com a tals, també és cert que l’excés d’immigració està provocant uns greus problemes de tota mena que no podem obviar. Ens en parlen cada dia les notícies i els veiem al nostre voltant.

Els partits polítics, en comptes d’encarar el problema d’una manera rigorosa o bé fan discursos, bonistes que no duen enlloc o fan discursos demagògics acusant els immigrants de tots els nostres mals. I no és ni una cosa ni l’altra. El problema està en la mesura. En rebre la quantitat d’immigrants justa que el país necessita per avançar.

En rebre la quantitat justa d’immigrants perquè aquests puguin integrar-se. En rebre la quantitat d’immigrants justa per tal que els immigrants que venen esdevinguin ciutadans amb els mateixos drets, però també obligacions, que la gent d’aquí.

Nosaltres, en la recepció de persones d’arreu, tenim força experiència. Tot el segle passat va ser un continu d’arribada de gent de fora a Barcelona. Si busquéssim barcelonins purs de quatre generacions en trobaríem pocs. És cert que ara les diferències culturals són més profundes, però això no hauria de ser cap obstacle. Som un poble obert i ho hem estat sempre.

El problema és la quantitat desorbitada d’immigració que arriba, de manera legal o il·legal, a casa nostra sense parar. Això provoca una gran quantitat de problemes socials, culturals, econòmics, sanitaris, de gestió i de tota mena. I aquests problemes provoquen un malestar social cada vegada més gran. No es pot amagar el cap sota l’ala.

És urgent que els partits polítics deixin de fer demagògia i populisme amb aquest tema i més urgent encara que les administracions es posin les piles, actuïn amb determinació, criteri i valentia abans que aquest problema continuï creixent i es faci molt més gran



“El problema es la cantidad desorbitada de inmigración que llega, de manera legal o ilegal. Esto provoca una gran cantidad de problemas sociales, culturales, económicos, sanitarios, de gestión y de todo tipo.”

La situación de la inmigración en nuestra casa es preocupante. No se trata de la inmigración en sí, que hemos tenido siempre, puesto que por esta ciudad no han dejado de pasar gente de todas bandas, ni tampoco se trata de acusar las personas recién llegadas y todavía menos las que pertenecen a un colectivo o a otro. No es esto.

El problema es si nuestra ciudad, si nuestro país, es capaz de recibir de una manera ordenada y positiva toda la gente que viene de fuera. Esta es la pregunta que nos tenemos que responder los ciudadanos y tienen que responder los partidos políticos y todas las administraciones.

No vale hacer demagogia ni, por un lado, ni de otro, porque si bien todas las personas que vienen son personas y tienen que ser tratadas como tales, también es cierto que el exceso de inmigración está provocando unos graves problemas de todo tipo que no podemos obviar. Nos hablan cada día las noticias y los vemos a nuestro alrededor.

Los partidos políticos, en vez de encarar el problema de una manera rigurosa o bien hacen discursos, buenistas que no llevan en ninguna parte o hacen discursos demagógicos acusando los inmigrantes de todos nuestros males. Y no es ni una cosa ni la otra. El problema está en la medida. Al recibir la cantidad de inmigrantes justa que el país necesita para avanzar. Al recibir la cantidad justa de inmigrantes para que estos puedan integrarse. Al recibir la cantidad de inmigrantes justa para que los inmigrantes que vienen sean ciudadanos con los mismos derechos, pero también obligaciones, que la gente de aquí.

Nosotros, en la recepción de personas de todas partes, tenemos bastante experiencia. Todo el siglo pasado fue una continua de llegada de gente de fuera en Barcelona. Si buscáramos barceloneses puros de cuatro generaciones encontraríamos pocos. Es cierto que ahora las diferencias culturales son más profundas, pero esto no tendría que ser ningún obstáculo. Somos un pueblo abierto y lo hemos estado siempre.

El problema es la cantidad desorbitada de inmigración que llega, de manera legal o ilegal. Esto provoca una gran cantidad de problemas sociales, culturales, económicos, sanitarios, de gestión y de todo tipo. Y estos problemas provocan un malestar social cada vez más grande. No se puede esconder la cabeza bajo el ala.

Es urgente que los partidos políticos dejen de hacer demagogia y populismo con este tema y más urgente aunque las administraciones se pongan las pilas, actúen con determinación, criterio y valentía antes de que este problema continúe creciendo y se haga mucho más grande.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“El Gremi de Flequers de Barcelona sempre al costat de la nostra Ciutat, i dels nostres forners. Per això volem omplir les botigues de PA DE MAR”



A Barcelona es celebra des del mes d'agost fins a octubre d'enguany la 37a. Copa Amèrica de Vela, un esdeveniment esportiu que focalitza la mirada de la ciutat cap al mar.

És una prova esportiva reconeguda mundialment i com a tal, Barcelona està fent un esforç per estar a l'altura de l'esdeveniment programant actes al voltant de la regata.

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA, no pot deixar passar l'oportunitat per fer-se còmplice de la Ciutat i contribuir en l'èxit de l'esdeveniment amb el producte que defineix als seus membres, el pa. I, amb aquest motiu ha creat el PA DE MAR.

EL PA DE MAR està inclòs dins les iniciatives de la REGATA CULTURAL, i serà un producte més que les nostres fleques oferiran als clients.

EL PA DE MAR ha vingut amb la Copa Amèrica de Vela a Barcelona, per quedar-se com a patrimoni cultura del comerç i l'alimentació de la nostra ciutat.

Aquesta iniciativa que hem portat a terme amb molta il·lusió, veurà la llum gràcies al suport de l'Ajuntament de Barcelona i de l'organització de la Copa Amèrica. Gaudim de l'estiu i gaudim de l'onada amb el PA DE MAR.

El Gremi de Flequers de Barcelona sempre al costat de la nostra Ciutat, Barcelona i dels nostres forners.

Omplim les botigues de PA DE MAR.

Bon estiu!!!!

**Us presentem
un nou pa
per a un gran
esdeveniment**

PA

**COPA
AMÈRICA
BARCELONA
2024**



deMAR

Elaborat amb aigua de mar

**BARCE
LONA
REGATA
CULTU
RAL**

**37TH
AMERICA'S
CUP
LOUIS VUITTON**



PAdeMAR, un pa fet exclusivament amb aigua de mar, farina i massa mare.

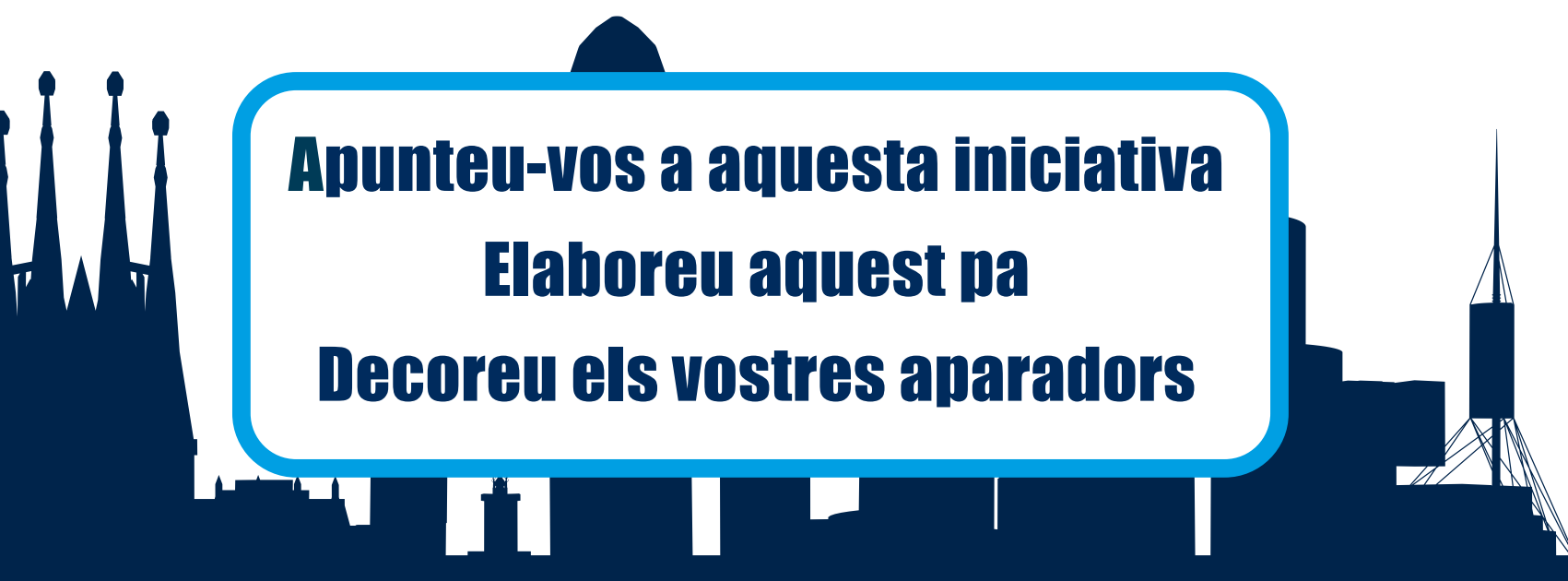
**ES TRACTA D'UN PA TIPUS BARRA, AMB UNA FORMA DE NUS NÀUTIC.
S'HI POT AFEIRIR UN CAP PER DONAR-LI UN TOC MÉS MARINER.**

Amb un vídeo on podreu veure el pas a pas de l'elaboració del pa.,

Consulteu www.gremipabcn.com

Us animem a què us apunteu aquest projecte, que l'elaboreu aquest pa i inclús que decoreu els vostres aparadors/vitrines amb motius mariners.

Des del Gremi rebreu un suport important, disposarem de pòsters amb la imatge del pa.



**Apunteu-vos a aquesta iniciativa
Elaboreu aquest pa
Decoreu els vostres aparadors**



Amb motiu de la celebració de la 37th edició la Louis Vuitton de la America's Cup que enguany es fa a Barcelona, des del gremi de Flequers de Barcelona volem sumar-nos en aquest esdeveniment tan important per la nostra ciutat, creant un pa especial per l'ocasió.

PAdeMAR, un pa fet exclusivament amb aigua de mar, farina i massa mare. L'aigua de mar és un element natural que ha estat present en el receptari tradicional des de temps llunyans, per a molta gent, l'aigua del mar és aigua amb sal, però, en realitat, és un producte que té molts altres elements més que el sodi que hi abunda: el mar li dona iode, potassi i altres minerals que són molt ben rebuts pels que innoven als fogons i aporten novetats a la gastronomia. L'aigua de mar té molts beneficis per la salut, aporta minerals.

Comptem amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona que està entusiasmat amb la idea de crear un pa especial per aquest esdeveniment tan important per a la nostra ciutat.

Animem a tots els forners agremiats que us apunteu aquest projecte, que l'elaboreu aquest pa i inclús que decoreu els vostres aparadors/vitrines amb motius mariners. Des del Gremi rebreu un suport important, disposarem de pòsters amb la imatge del pa.

També es farà una campanya de publicitat i difusió en xarxes i mitjans de premsa com ràdio i TV.

La Louis Vuitton 37th America's Cup desembarca aquest estiu a Barcelona. Ciutat apassionada per l'esport, oberta a la mar i amfitriona de grans esdeveniments com el Mundial de Futbol (1982) i els Jocs Olímpics (1992), Barcelona acull aquest 2024 la competició més destacada del món de la vela i l'esdeveniment esportiu més antic del món.

Si t'agrada l'emoció, no et perdis, a partir del 22 d'agost, aquesta competició on els vaixells volen literalment sobre l'aigua per a vèncer als equips rivals en un espectacle trepidant on només un equip és proclamat el vencedor de la competició.



JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

US DESITGEM
UN ESTIU
MOLT DOLÇ



93 652 12 34

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

www.josellopart.com

CARTELLS PER A LES VOSTRES BOTIGUES

S'han dissenyat uns cartells per a decorar les botigues i promocionar aquest pa tan original creat especialment per a aquest esdeveniment tan important per a la nostra ciutat.

Els pòsters tenen la següent mida:
35 cm d'ample x 50 cm d'alçada

Podeu demanar més informació a les oficines del Gremi de Flequers de Barcelona

Tel. 93 215 55 00
Sra. Cristina Garcia
cgarcia@gremipabcn.com



PRESENTACIÓ OFICIAL DEL PAdeMAR A LA SALA BOQUERIA



El pròxim 16 de juliol de 2024, tindrà lloc la presentació oficial del PAdeMAR, a la sala Boqueria dins del mateix mercat.

Presentarem el pa, la seva elaboració i com formar-lo perquè tingui aquest aspecte de nus. També intervindrà la cuinera Iolanda Bustos que cuinarà en directe plats elaborats amb aigua de mar i ens farà els maridatges adients per menjar amb aquest pa.

El president del gremi, Jaume Bertrán donarà la benvinguda i ens explicarà perquè el Gremi ha creat aquest pa.

També comptarem amb l'assistència de la Regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona Sra. Raquel Gil Aeiroa.

Tot l'acte es gravarà en directe.

A continuació es farà un tast, degustació per a tots els assistents a l'acte.



Antoni Figuera i Niubó
22 de febrer de 1961 - 28 de juny de 2024

En Toni ens ha deixat.
Ha passat per les nostres vides com un vent càlid i humit.
Bon marit i bon pare, amic dels seus amics i una gran persona.
Un forner molt compromès amb tot allò que defensava.
Apassionat de la vida i de la seva Badalona.
Enamorat de la seva feina de forner,
però per sobre de tot honest amb el que pensava i feia.

D.E.P.

RAMON FREIXA

L'olor de pa recentment fet en el forn dels meus avis materns, que eren forners, és el meu primer record de la infància”

Reconegut amb dues estrelles Michelin i tres sols Repsol, Ramón Freixa lidera un equip perfectament coordinat amb una proposta basada en el producte i l'excel·lència. Sabors amb referències a la tradició, però elaborats amb tècniques d'avantguarda on el pa és essencialment crucial a l'hora d'entendre la seva filosofia.



De l'1 al 10 quin lloc li dona al pa en els seus restaurants i en la seva cuina?

El màxim. En el meu restaurant el pa s'identifica com una passada més en el menú, anomenat 'L'herència' per la important vinculació amb els meus orígens i perquè, fins al moment de la seva jubilació, el meu pare, Josep Maria (grandíssim xef i reconvertit també en forner) ens feia tot el pa. S'ha convertit en un clar element de diferenciació.

El pa té el seu estil en la nova cuina?

Tres són les realitats o formats de l'univers del pa en la restauració actual: aquells que menyspreen el pa i desapareix del menú, els que opten pel pa de fogassa i aquells que optem per pans en miniatura i el convertim en un element fonamental de la nostra cuina dotant-lo de protagonisme.

Vostè fa el seu propi pa?

Des del començament de Ramón Freixa Madrid i fins fa poc, quan el meu pare va aconseguir la seva merescuda jubilació ell s'encarregava d'elaborar tots els pans que servim amb una massa mare amb noranta anys. En l'actualitat s'elabora amb les seves mateixes receptes i ho enforem per a cada servei.

Quin és el pa nacional per antonomàsia?

Diria que el pa de fogassa, la fogassa de poble, que, no obstant això, presenta variacions en diferents regions com el candeal en el centre peninsular, els pans gallecs o el pa de payés català, cadascun amb la seva pròpia personalitat per les diferències en el clima, la humitat, l'aigua i la farina en cadascuna d'elles.

I el pa que més li agrada?

Pels records de la meua infància, el Llonguet, que era el primer pa que enforaven els meus avis després de les coques. També m'encanta la coca de pa de cristall pel seu caràcter alveolat i la seva massa hidratada.

Què li canviaria o que li afegiria al pa per a encaixar en la nova ona de la restauració?

No considero necessària cap transformació, tal vegada evolució del que ja es fa en l'alta gastronomia, explicant les particularitats del pa, el seu origen, el tipus de farina, la fermentació, i que les fermentacions siguin el més llargues possibles perquè sempre donaran lloc a un pa de millor qualitat.

"Des del començament de Ramón Freixa Madrid i fins fa poc, quan el meu pare va aconseguir la seva merescuda jubilació ell s'encarregava d'elaborar tots els pans que servim amb una massa mare amb noranta anys."

Quantes aplicacions li dona al pa en la seva cuina? Li queden moltes més?

A més de l'òbvia com a servei de pa, mantega i oli, en aquests moments podem trobar pa en el menú en els aperitius (un pa de cristall amb salsitxo de Vic a mode de versió actualitzada del pa amb tomaquet), en el plat dels pèsols, que s'acompanya de molles de pa d'algues, o fins i tot en l'apartat de les postres, amb un carquiñol de pa de fogassa i nou.

I continuo treballant en noves propostes amb el pa com a ingredient com per exemple en pa líquid, a mode de guarapo fermentat de pa de pessic (pa de pessic),

Amb quins plats seus combina millor el pa?

En el menú actual servim una àmplia varietat de pans amb els quals gairebé es podria parlar de maridatge de pa. El comensal pot optar (o demanar tots, que molts ho fan) per un pa de fogassa, pa d'olives negres i oli d'oliva, pa de fruita seca i figues, pa hojaldrado de mantega i farigola o brioix de ceba i curri. Un festival del pa per a gaudir-lo al costat de tots els plats.

Què modificaria del pa perquè tingués futur?

Soc optimista sobre el futur del pa pel seu present. Cada vegada són més els establiments que ofereixen pans de major qualitat i varietat i més artesans bolcats oferir un producte excel·lent i diferenciat.

Conceptes com a massa mare o fermentació s'han incorporat al vocabulari habitual de la gent. Com en altres àmbits, cal continuar apostant per l'educació i l'ampliació del coneixement i reconeixement del pa i la seva importància en la dieta mediterrània.

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

frigual

ESPAÑA, SUBCAMPEONA DEL MUNDO EN EL CAMPEONATO INTERNACIONAL DE JÓVENES PANADEROS 2024

El equipo compuesto por Isabel García y Mónica Rufián y dirigido por José Roldán y Jesús Sánchez ha obtenido este histórico puesto en Reykjavik (Islandia).

La Selección Española de Panadería Artesana ha vuelto a hacer historia en el Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos, organizado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC) en Reykjavik (Islandia). La jiennense Mónica Rufián y la riojana Isabel García, dirigidas por el capitán de los Espigas, José Roldán, y por el director técnico, Jesús Sánchez, se han aupado al subcampeonato en una competición que ha durado tres días y en el que han competido 7 países. El triunfo ha correspondido a Suecia, mientras que ha cerrado el podio Francia.

Para el seleccionador José Roldán, este éxito supone “un orgullo para la panadería española, ya que el nivel era muy alto y no iba a ser fácil pisar el cajón. Han sido unas jornadas muy intensas y con muchos nervios, pero gracias al apoyo de CEOPPAN y de los patrocinadores hemos podido conseguir el objetivo de subir al podio”. Respecto a las chicas recalca que “han hecho un trabajo impresionante, cumpliendo al detalle todo lo que habíamos previsto. Han estado sobresalientes”.



Es un magnífico premio y reconocimiento al esfuerzo y al trabajo que se ha ido realizando durante muchos meses, con concentraciones intensivas en las instalaciones de Salva en Lezo (Guipúzcoa), y en la Escuela Materia (Madrid), bajo la coordinación y el apoyo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN). De hecho, el Presidente, Eduardo Villar, y el Secretario General, José Ma Fernández del Vallado, han estado presentes y ayudando de la mejor forma posible al combinado nacional.

Este resultado, además, mejora el conseguido en Berlín en 2022 por Santiago Mariel y Mohammad Abdeselam, donde no se pudo estar entre las 3 mejores clasificados pero sí se recibió el Premio a la Innovación, Originalidad y Sostenibilidad por parte del Jurado. Desde CEOPPAN se quiere dar las gracias a todos los patrocinadores y marcas que apoyan a la Selección Nacional, y que han hecho posible un nuevo hito histórico en la panadería española. Una muestra más del alto nivel que hay en la actualidad entre los profesionales de nuestro sector.

**Tu poses
l'art.**



RONDO
Laminadora

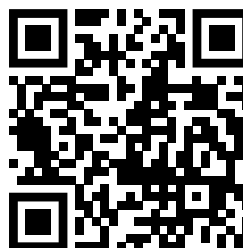


ESCHER
Batedora



JEROS
Sistema de rentat

**Nosaltres la
tecnologia.**



**Vols veure les
màquines en acció?**
No t'ho perdís.

 @sermontsa

EL COMERCIO MINORISTA ESTIMA QUE LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL COSTARÁ AL SECTOR HASTA 3.866 MILLONES DE EUROS



Rafael Torres, presidente de CEC: "El comercio minorista no va como un cohete, pero sí tiene en cambio uno apuntando a su línea de flotación y es la reducción de la jornada laboral"

El pequeño comercio español estima que la reducción de la jornada laboral costará al sector hasta 3.866 millones de euros, según ha señalado hoy el presidente de la Confederación Española de Comercio (CEC), Rafael Torres, para quien esta medida va a afectar directamente a la competitividad del sector.

Torres ha mostrado su preocupación por los efectos que la reducción horaria pueden tener sobre un sector tan estratégico para la economía como es el comercio minorista, formado por 393.287 empresas que representan el 12,3% del total del tejido empresarial a nivel nacional, dan empleo a 1.911.329 personas por cuenta propia y ajena (10% del total) y generan el 4,9% del PIB nacional. En contra de lo que desde el Gobierno central se afirma, "El comercio minorista no va como un cohete, pero sí tiene en cambio uno apuntando a su línea de flotación y es la reducción de la jornada laboral".

En España hay 1.431.974 trabajadores por cuenta ajena en el comercio minorista que verán reducida su jornada laboral en 2,5 horas semanales una vez aprobada la reforma del Gobierno central. Eso supondrá, en conjunto, una reducción de 44,7 millones de horas al año. Estas cifras se refieren a los trabajadores por cuenta ajena y no tienen en cuenta a los 480.000 comerciantes autónomos para los que esta medida tendría otro efecto colateral sobre la conciliación del tiempo de trabajo y personal si desean mantener su capacidad competitiva, dadas las dificultades de contratación de personal cualificado para complementar esas horas. Por otro lado, y en caso de contar con esa capacidad de contratación, supondría un sobrecoste que resultaría inasumible para muchos autónomos y pymes del sector.

"Estimamos que el coste laboral total anual para las empresas de comercio minorista española será de 3.866 millones de euros, como consecuencia de la necesidad de suplir las horas reducidas en las posiciones donde no es posible compensarlas", ha señalado el presidente de CEC.

Este coste, que toma como referencia el coste laboral por hora de la última encuesta elaborada por el INE, correspondiente al cuarto trimestre de 2023, se calcula partiendo del supuesto, totalmente alejado de la realidad, de que

las empresas pudieran contratar trabajadores formados para cubrir las horas reducidas, y de que estas empresas poseen el tamaño suficiente para adaptar y gestionar con flexibilidad sus turnos, lo que es muy difícil en el pequeño comercio, dada la estructura de la gran mayoría de las empresas de comercio.

Para Torres, hay que tener en cuenta que este es uno de los sectores donde la presencia física de personas en el punto de venta es más necesaria para ofrecer una adecuada atención al cliente que se traduzca en ventas, "afectando por tanto de manera directa a la competitividad y productividad del sector, ampliamente dañada ya debido a los muy escasos márgenes con los que trabaja".

Es crucial conocer que el 46% de las empresas de comercio son unipersonales (autónomos sin asalariados), y casi el 83% tienen hasta 2 trabajadores, siendo más del 95% las que tienen hasta 5 trabajadores.

"Este es el tejido comercial que existe en nuestro país, y que correrá un alto riesgo de desaparición si se le aplican unas medidas que solo podrían cumplir su fin en otros sectores y tamaños de empresa, pero jamás en un debilitado comercio de proximidad que da empleo de calidad, vertebrando nuestros pueblos y ciudades y es el más sostenible de todos los formatos comerciales", ha subrayado Torres.

Especialmente gravosa resultará esta medida para el cerca de medio millón de trabajadores por cuenta propia, que tras la última reforma de la Seguridad Social referida al régimen de autónomos ha visto encarecidos sus costes, lo que agrava todavía más el problema si ahora se aplica la reducción de jornada

Por tanto, un enfoque realista apunta a que los pequeños comercios, sin capacidad o posibilidad de garantizar la rotación de sus plantillas, "se verán obligados a cerrar 120 horas al año o lo que es lo mismo, 120 horas menos abiertos y por tanto menos venta y más pérdida de competitividad, frente a formatos comerciales más grandes y en especial frente a las grandes plataformas de venta online, a las que no afectaría esta normativa y que sí pueden generar eficiencias por el tamaño de sus plantillas"

Torres ha subrayado también que en 2023 el incremento medio de los costes laborales totales de los comercios minorista españoles ya fue del 5,9%, por encima de la media del conjunto de la economía.

"Sin medidas compensatorias que alivien el aumento estimado de los costes laborales, el recorte del tiempo de trabajo estaría en torno a 6 décimas al crecimiento medio anual del PIB durante el próximo bienio y 8 décimas al del empleo", ha añadido.

Tenemos el ejemplo de las experiencias llevadas a cabo en Francia y Alemania donde un descenso de 40 a 35 horas semanales ha supuesto una mayor rotación laboral sin generar a cambio un aumento significativo del empleo.

Esta medida afectará de una manera incluso más grave a las zonas rurales y en la España vaciada, con el consiguiente riesgo de cierres de comercios y pérdida aún mayor de un tejido comercial vital para la subsistencia de estas áreas. Bien al contrario, en vez de mayores cargas, estas zonas deberían contar con exenciones

impositivas y ayudas directas para la implantación de comercios que favoreciera un imprescindible fortalecimiento de su tejido comercial.
Propuestas ante la reforma de la jornada máxima legal

Ante este escenario, CEC propone:

Políticas para reducir los costes no salariales, como las cotizaciones sociales, e incentivar la cooperación entre empresas y trabajadores, que contribuirá a acentuar los efectos positivos de la reforma, mitigar los negativos y mejorar la posición competitiva de la economía española.

Mayor flexibilidad de la jornada laboral base en su cómputo anual, frente al módulo semanal, permitiendo modificar hasta un 10% de la jornada anual con 5 días de antelación y la regulación del contrato a tiempo parcial con horas complementarias, como ocurre en los muchos de los convenios sectoriales negociados en España a través de organizaciones miembro de la Confederación Española de Comercio.

Planes de formación continua para promover mejoras en capital humano, que ayuden a mejorar la competitividad e incrementar el valor añadido de los servicios prestados.

Fomento de la transformación e inmersión digital del comercio minorista, especialmente el comercio de proximidad, así como la mejora de la gestión y los procesos de venta.

Impulsar iniciativas para la atracción del talento, en colaboración con los centros de formación de grado medio y superior y la Universidad, para incorporar tanto a personal formado como a emprendedores al sector.

"Es esencial evaluar detalladamente los efectos potenciales de la reducción de la jornada antes de su aprobación, con la participación de los interlocutores sociales en su diseño y ejecución", concluyó Torres.

Tegral Potato

Preparado para la elaboración del auténtico POTATO ROLL.
¡Producto de tendencia en España con receta inspirada en América!

PRODUCTO 100% PERSONALIZABLE

Dale tu toque
personal para
diferenciarte, añade
más huevo, más
mantequilla,
¡a tu gusto!



¡Ahora apto
para elaboraciones
Plant Based!

Delicioso sabor a brioche, fusionado con una nueva textura "Chewie",
gracias a los copos de patata e innovadoras enzimas de ternura.

Puratos

te ofrece

SOLUCIONES

para las tres capas

Softgrain



Sunset Glaze RTU
Grain Design



Gran variedad de Mixes
Mejorantes texturales

Todas las **recetas** de **Tegral**
Potato podéis encontrarlas
AQUÍ



www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - fs00@puratos.com

NOU ORGANIGRAMA DEL MEMBRES DE LA FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS

Mònica Gregori, ha estat escollida presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers a les eleccions celebrades recentment en aquest ens, que agrupa els diferents gremis de tot el territori català: el de Barcelona, el de la Província de Barcelona, el de les Terres de Lleida, el de les Comarques Gironines i la Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona.

CÀRREC	PERSONA	GREMI
Presidenta	Sra. Mònica Gregori Bonet	Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
Vice-President 1º	Sr. Jaume Bertran Garriga	Gremi de Flequers de Barcelona
Vice-President 2º	Sra. Pilar Marqués Jiménez	Gremi de Forners de les Terres de Lleida
Vice-President 3º	Sr. Manuel Fresquet Esteban	Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona
Vice-President 4º	Josep Mª Font Payet	Gremi de Flequers de les Comarques Gironines
Secretari	Sr. Manel Llaràs Vilaplana	Gremi de Forners de les Terres de Lleida
Vice-Secretari	Sr. Carlos Martínez Mestre	Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona
Tresorer	Sr. Andreu Llargués i Claverol	Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
Vocal	Sr. Francesc Casamitjana Monés	Gremi de Flequers de Barcelona
Vocal	Sr. Robert Figueras	Gremi de Flequers de les Comarques Gironines
Assessors	Sra. Montse Bosch - Sr. Angel Segarra i Sr. Carles Cotonat	

HORARI D'ESTIU DE LES OFICINES DEL GREMI

Els comuniquem que l'horari d'estiu de les oficines del Gremi,

des del dia 1 de juliol fins el dia 31 de juliol:

Dilluns, dimecres, dijous i divendres de 8 a 15 hores.

Dimarts: De 8 a 14 i de 15 a 18 hores.

des del dia 1 d'agost al 31 d'agost:

De dilluns a divendres de 8 a 15h.



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.

CAMPANYA DE MULTIINSPECCIONS PER PART D L'AJUNTAMENT DE BARCELONA

L'Ajuntament de Barcelona està executant una campanya de MULTIINSPECCIONS, per la qual inspectors de les següents administracions:

Inspecció de Treball i Seguretat Social de Catalunya
Inspecció de Tributs de l'Agència Tributària
Agència de Salut Pública de Barcelona
Inspecció de Districte

de forma conjunta, compareixen als comerços per realitzar inspeccions en aquells àmbits, acompanyats per una patrulla de la Guardia Urbana.

Les inspeccions es realitzen per territori, no per sector.

El Gremi ha manifestat el seu desacord en la forma de dur a terme les inspeccions, doncs son entre 8 i 10 persones, amb la Guardia urbana a la porta, les que envaeixen els establiments, per dur a terme la inspecció.

Aquesta massiva compareixença i la presència de la Guardia urbana a l'exterior de l'establiment provoca que durant la inspecció no entrin clients

S'està treballant perquè aquestes inspeccions, capitanejades per la quarta Tinència d'Alcaldia de l'Àrea d'Economia, Hisenda i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Barcelona siguin menys invasives i més compatibles amb la tasca que desenvolupa el



LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

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

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



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

VEURE FORMACIÓ

OPERACIONS BASIQUES DE PASTISSERIA -2 (SUBVENCIONAT 100%)

Rafa Batalla

11/07/2024 al 26/07/2024

60 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA - 1 (SUBVENCIONAT 100%)

Tony Valls

17/07/2024 al
30/07/2024

60 hores
distribuïdes en
6 hores cada
sessió

08:30h a 14:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

CURSOS PROGRAMATS FINS OCTUBRE 2024



TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

04/10/2024

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERIA - 2 (SUBVENCIONADO 100%)
Rafa Batalla

11/10/2024 al 28/10/2024

60 horas

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



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**

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 - mminguell@gremipabcn.com

INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

31/07/2024 al 08/08/2024

40 hores (dilluns a divendres)

09:00h a 14:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA - 2 (SUBVENCIONAT 100%)

Tony Valls

02/09/2024 al 16/09/2024

60 hores

08:30h a 14:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA - 1 (SUBVENCIONAT 100%)

Rafa Batalla

12/09/2024 al 10/10/2024

60 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Jaume Benejam i Ramón Batalla

01/10/24 al 11/10/24

36 hores (9 sessions de 4 hores)

9h a 13h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES





escola

TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES



04/10/2024



1 Sessió de 4 hores



15:30h a 19:30h



CAT | ESP



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERIA - 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Rafa Batalla



11/10/2024 al

28/10/2024



60 horas



15:30h a 20:30h



CAT | ESP

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



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

60
HORES

ELABORACIONS BÀSIQUES DE FLECA – 1

TONY VALLS

DATES D'INICI
17 DE JULIOL DE 20'24

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 maquinaria.

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
Utilitatge, maquines 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 técnico-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. Prevenió 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.



40
HORES

INICIACIO A LA PASTISSERIA. (MATÍ) RAFA BATALLA

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

31/07/2024 al 09/08/2024
de 09:00h a 14:00h

EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica 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.

CONTINGUTS

Sessió 1. Masses ensucrades.

El sucre és un element fonamental de la pastisseria i ha estat el desenvolupament del seu coneixement i ús el que ha provocat en paral·lel diferents procediments d'ensucrat.

Matèries primeres i utensilis utilitzats en pastisseria

Elaboracions: magdalenes, muffins, plum-cake, pastis kugen.

Sessió 2. Masses batudes.

El batut és un procés tècnic mitjançant el qual obtenim masses de gran volum, tendres y suaus.

Tipus de batut.

Elaboracions: bescuit, bescuit planxa, melindros, pastis sacher.

Sessió 3. Cremes i farcits.

En aquesta unitat es preparen diferents elaboracions utilitzant les cremes que són una de les bases principals de la pastisseria.

El caramel·litzat. Us en decoració.

Elaboracions: pastis de Santiago, gema clara, mantega confitada, trufa cuïta, crocant, braç de gitano i pastis sara.

Sessió 4. Masses escaldades.

L'escaldat és un procés tècnic que al ser aplicat a la farina ens permet obtenir una massa ben hidratada.

L'escaldat.

Elaboracions: lioneses amb nata i crema, pals caramel·litzats amb nata, bunyols de vent.

Sessió 5. Mousses.

El mousse es una elaboració lleugera i esponjosa que pot obtenir-se de diferents formes i utilitzar-se després en altres productes.

Punts del sucre.

Elaboracions: mousse de llimona, mousse de xocolata, mousse de crema catalana.

Sessió 6. Pastes de té.

Les pastes de té són masses on els principals ingredients són la farina, la mantega i el sucre. Les seves característiques són la seva textura en la qual podem observar masses tendres, seques, trencadisses i arenoses entre d'altres. Temperat del xocolata.

Elaboracions: carquinyols, juanites, llengües de gat, encenalls de xocolata.

Sessió 7. Pastisseria salada.

La pastisseria salada engloba preparacions en general de mida petita, encara que existeixen també altres productes. Estan elaborades a partir de masses base i acompanyades d'altres ingredients salats i condimentats que dilaten les papil·les gustatives, permetent així apreciar millor el seu sabor.

El laminat.

Elaboracions: varietats de Quiche Loraine, pastis de formatge.

Sessió 8. Elaboració de Pastissos variats.

En aquesta unitat s'adquireixen les bases per a elaborar diferents tipus de pastissos.

Elaboracions: pastis de xocolata, pastis d'albercoc i ametlla, pastis de poma, "Lemon Pie".

FRANÇOIS DE HALLEUX FORN DE PA **ORIGO**



Cual era tu profesión anterior y Qué té hizo decidir dedicarte al mundo del pan.

Trabajé durante 10 años en Google, en Dublín, Bruselas y San Francisco. Siempre me ha encantado cocinar y la agricultura regenerativa. Estaba en una relación a distancia con mi pareja y decidimos mudarnos a Barcelona. Tuve que dejar mi trabajo y era el momento perfecto para empezar mi propio proyecto. Me inspiré en la panadería de mi barrio en San Francisco, 'Tartine', y se me ocurrió aprender a hacer pan.

2. Fue vocacional o era una salida profesional ?

El pan siempre me ha fascinado. Me intrigaba su simplicidad, cómo con solo 3 ingredientes se pueden obtener resultados tan distintos. Por un lado, siempre ha sido la base de nuestra alimentación en el mundo occidental. Por otro, es un símbolo de los retos actuales: se ha industrializado en exceso, ha perdido su sabor, y mucha gente empieza a evitarlo e incluso a demonizarlo. Quería demostrar que hay otras formas de hacer las cosas, empezando por el cultivo del trigo, que debe ser más respetuoso con el suelo.

3. Cómo y cuando empezaste?

Empecé haciendo pan en casa. Cuando empezó a salir bien, me fui a Francia a trabajar en una panadería en París ('Le Briche-ton'), que trabajaba de forma muy minimalista, con solo un horno como maquinaria. Amasaban todo a mano, sin amasadora. Me enseñaron que se puede empezar de manera muy sencilla y con poca inversión. Los primeros años de Origo trabajamos así, amasando a mano y centrándonos solo en el pan.

4. Cual fue tú formación para dedicarte esta profesión?

He aprendido leyendo libros y practicando en casa. He realizado dos formaciones en Francia con dos figuras importantes de las variedades antiguas de trigo: Roland Feuillas en Cucugnan y Nicolas Supiot en Bretaña.

5. Que te ha aportado la formación recibida.

Los procesos en la panadería son fundamentales. Hay que entender que los procesos van a definir el pan que haces. Pero también hay que ser práctico, tienen que funcionar para ti como panadero. Trabajando con panaderos distintos he visto cosas que me gustaban de diferentes procesos y he mezclado todo para definir nuestro proceso.

6. Crees que la formación y la innovación son esenciales, para sacar adelante cualquier proyecto de panadería artesano?

Sí, creo que ambas son esenciales, por supuesto. Siempre intento mantener una 'mente

de principiante', deseando aprender nuevas técnicas e ideas. A nivel de innovación, me interesa ser más efectivo, especialmente con aplicaciones tecnológicas y con maquinaria moderna. Pero a nivel de ingredientes, prefiero volver a lo esencial, a harinas limpias sin aditivos, con trigos cultivados con agricultura regenerativa, respetuosa con la salud del suelo. También en los procesos creo que las fermentaciones naturales a base de masa madre resultan en los panes que más me emocionan.

7. Qué es lo que más te atrae de hacer pan?

Me gusta que sea un proceso repetitivo que requiere paciencia, disciplina y constancia. Para mejorar, solo se puede cambiar un detalle cada día. Hacer pan me ayuda a estar presente y a desconectar. Es algo muy terapéutico en un mundo digitalizado con tantas tentaciones para distraernos. Por eso también me gusta apagar mi teléfono cuando hago pan.

8. Qué piezas de pan tienen más demanda en tu panadería?

Nuestra hogaza de la casa, el pan Origo. Es un pan sencillo hecho solo con masa madre, harina molida a la piedra y sal del Delta del Ebro.

9. Te gusta innovar con productos nuevos?

Sí, me gusta innovar, pero lo que más me interesa es redescubrir variedades antiguas de trigo, sabores sutiles y olvidados o mezclas que aportan carácter y beneficios nutricionales, como granos cocidos (porridge de avena o polenta) o granos germinados añadidos a la masa.

10. Cómo ves el futuro del sector?

Como en otros ámbitos hoy en día, veo una tendencia a la polarización. Por un lado, la industria sigue empeorando con panes de muy baja calidad que generan todo tipo de problemas para la salud. Por otro, la respuesta para contrarrestar esta tendencia tiene que ser la artesanía y la calidad. No veo muchas oportunidades de situarse a medio camino entre las dos.

11. Quién es tu ídolo panàtic?

¡Tengo muchos! En Francia me fascina el trabajo de Roland Feuillas. En el mundo anglosajón, admiro a Richard Hart y Chad Robertson. En España hay demasiados para nombrar, pero sigo mucho a panaderías innovadoras que comparten nuestra filosofía.

Practicas algún deporte?

Sí, hago bastante senderismo con mi mujer y mi perra. También practico Crossfit regularmente.

Eras más de mar o de montaña?

¡De montaña! La tranquilidad de la naturaleza es la mejor manera para mí de recargar baterías.

Tú lugar preferido para perderte

Los fines de semana en el parque natural de Collserola, y durante las vacaciones en los Pirineos.



Coques guanyadores del concurs La Millor Coca de Sant Joan 2024



L'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm acollia més de 250 coques de Sant Joan en la VI edició del concurs La Millor Coca de Sant Joan de Catalunya, convertint-se en l'edició amb més èxit de participació i que ha estat organitzat per l'agència de comunicació gastronòmica, Sr i Sra Cake.

Amb un jurat d'excepció, compost per fins a divuit noms de professionals prestigiosos del sector com Jordi Butrón, M^a Cruz Barón, Enric Bordas, Jesús Cerdán, Dina Alsina, Cristian Sánchez, Jaime Cot, Pau Borràs, Paula Domènech, David Hernández, Carlos Rovira, Jordi Farrés, Gemma Clofent, Chabel Allué, Mere Samblas, Mario Castaño, Trinitat Gilbert i Elisa Calcagno han estat els responsables de la difícil selecció de guanyadors.

COCA TRADICIONAL DE FRUITES

La pastisseria Pachi Larrea de Castelldefels s'ha proclamat guanyadora de la Categoria de Coca Tradicional de Fruites confitades i pinyons. Una elaboració que sens dubte reflecteix tot el treball realitzat des de fa més de 60 anys, donant com a resultat una massa esponjosa elaborada amb productes ecològics i de proximitat.



COCA DE CREMA I PINYONS

Quant a la Categoria de Coca de crema i pinyons, el premi ha anat a parar a la Palma Pastissers, amb punts de venda a Sant Cugat, Barberà i Sabadell. L'elecció com a guanyadora ha estat gràcies al seu equilibri entre ingredients, sabor, esponjositat i una crema molt ben feta i de qualitat.



COCA CREATIVA

El premi se l'ha emportat Nova Brunells de Barcelona. Aquest participant ha aconseguit sorprendre el jurat amb un brioix d'oli d'oliva, amb crema de llimona i alfàbrega, una proposta origina amb un toc de tradició.





COCA DE XOCOLATA

Finalment, El Forn Gil de Barcelona ha estat el guanyador de la Categoria de Coca de Xocolata. El jurat ha quedat molt impressionat per aquesta coca brownie el binomi de masses del qual, amb una xocolata com a protagonista molt ben integrat, l'ha fet vencedora.



COCA DE LLARDONS

El ganador ha sido la Pastelería Muntada de Castellar del Vallès, que han presentado una coca ligera, crujiente con un sublime hojaldre y equitativa con su disposición de piñones, chicharrones y azúcar.

El lliurament de premis ha estat conduïda per la presentadora del Podcast «Unadecada» Anna Rosell, tercera generació de forners que ha fet lliurament dels trofeus i diplomes juntament amb els patrocinadors principals d'aquest 2024, Fills de Moretó, fariners des de 1884, Ken Foods, especialistes en nata i Mychef., dedicats a fabricar forns i solucions de maquinària per al sector.

Sens dubte, aquesta ha estat una edició festiva amb rècord de participació que ha estat possible també gràcies al suport d'altres patrocinadors com Borges Professional, Marta Pack i Dir informàtica. Un any més, el concurs ha comptat amb el suport dels gremis de forners i pastissers de Catalunya.

Cal destacar que les coques participants que el jurat no ha manipulat i les addicionals que han aportat els concursants solidàriament han estat lliurades a la Fundació Canpedró, per a evitar, un any més, el desaprofitament alimentari i donar suport a la inclusió social.



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

MASSAPÀ BÀSIC AMB SUCRE LLUSTRE (POLLS) I CLARES PASTEURIZADES.

Recepta

1000 g farina d'ametlla.

1000 g sucre llustre.

250 g aproximat de clares pasteuritzades

Nota: la quantitat de clares poden diverses segons el grau d'humitat d'aquesta.

Procés.

El mateix que l'anterior però amb l'avantatge que podem fer els panellets el mateix dia, ja que tenim integrat el sucre llustre dins de la massa i ja no existeix el perill que el panellet en el forn ens quedi pla.

És convenient que el massapà reposi 2 hores en la nevera abans de la seva manipulació, ja que aquest petit període de temps en la nevera ens facilitarà la manipulació del panellet.

CAFÈ BOMBÓ

Massapà bàsic d'ou i sucre llustre

Agafar un tros de massapà, afegir una mica de cafè soluble amb unes gotes d'aigua a fi que es reparteixi ben el cafè soluble.

Fer una bola ovalada i arrebossar amb sucre llustre i posar damunt d'un sedàs a fi de treure l'excés de sucre i col·locar en llaunes amb paper siliconat.

Amb un pal d'1 centímetre de superfície fer dos forats en el centre de la bola ovalada sense arribar al fons.

Emplenar per l'orifici amb una base de llet condensada i cafè.

Fornejar a 250° per un espai de temps de 7 a 10 minuts sempre tindrem en compte que no agafin sola ja que si això passa, el panellet costa més de menjar i no és agradable per al client.

MASSAPÀ BÀSIC AMB SUCRE LLUSTRE (POLLS) I OU PASTERIZAT.

Recepta

1000 g farina d'ametlla.

1000 g sucre lustrí.

250 g aproximades d'ou pasteuritzat.

Nota: la quantitat d'ou poden diverses segons el grau d'humitat d'aquesta i el panellet grenya una mica més de l'habitual en aquest tipus de massa.

Procés.

El mateix que l'anterior però amb l'avantatge que podem fer els panellets el mateix dia, ja que tenim integrat el sucre llustre dins de la massa i ja no existeix el perill que el panellet en el forn ens quedi pla parcialment aplatat.

És aconsellable que el massapà no estigui més d'1 dia en la nevera ja que, entre els seus components porta ou

És convenient que el massapà reposi 2 hores en la nevera abans de la seva manipulació, ja que aquest petit període de temps en la nevera ens facilitarà la manipulació del panellet.

PANELLET DE PINYONS.

Massapà bàsic d'ou i sucre llustre

Agafar un tros d'uns dos centenars grams de massapà i fer una tira d'uns 30 centímetres i tallar-la en trossos no massa grans d'uns 15 g i fer unes boles.

Posar als pinyons una mica d'ou i arrebossar aquesta bola amb els pinyons, quan ja estiguin arrebossats de pinyons posar una mica de rovell d'ou a les mans i acabar la bola ja arrebossada per donar-li una mica de color de rovell d'ou i col·locar en les llaunes amb paper siliconat.

No cal posar molt ou als pinyons, si no en cas contrari relisqués el pinyó i no se'ns quedés en el massapà incrustat i haurem d'estreñer més de l'habitual i el pinyó se'ns enfonsarà dins de la massa de massapà i est quedés un aspecte poc vistós.





Panellets



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



ROGER MUÑOZ, MILLOR XCOLATER PROMESA D'ESPANYA



Puratos, multinacional líder que ofereix una àmplia gamma d'ingredients i serveis innovadors per a la indústria del forn, pastisseria i xocolata, ha nomenat a Roger Muñoz com a millor xocolater promesa d'Espanya en el marc de la segona edició del concurs 'Generació Belcolade'.

El campionat, que té com a objectiu impulsar la formació professional de qualitat en l'àmbit de la pastisseria i xocolateria entre les joves generacions, és l'únic certamen anual dirigit íntegrament als alumnes de les millors escoles de pastisseria i xocolateria del país. I la final de la competició, que ha tingut lloc en el Innovation Center de Puratos a Sils, Girona, ha proclamat a Roger Muñoz, de la EPGB, com a guanyador de la cita gastronòmica, i a Elena Pujol, del Basque Culinary Center, Lorena Piñeiro, de l'Escola Eshob, i Paula Rué, del Institut Dertosa, com a segona, tercera i quarta finalistes.

En paraules de Anabel Sotodosos, directora de Màrqueting en Puratos, "la celebració d'aquesta segona edició de 'Generació Belcolade' és molt important per a nosaltres, perquè dona compte de la línia que volem seguir entorn de l'impuls de la tradició xocolatera entre les joves generacions del nostre país, sens dubte, el futur del sector". En aquest sentit, Sotodosos ha defensat que "des de Puratos som conscients de la importància d'assegurar el relleu generacional del sector, especialment en un moment delicat a causa de la crisi del cacau, la qual cosa ens empeny encara més a repensar el futur de la pastisseria des d'una perspectiva sostenible".

La sostenibilitat, temàtica del concurs

El certamen, que ha comptat amb un jurat format per cinc mestres pastissers de renom, com són Stéphane Leroux, Miquel Guarro, Marcos Díaz, Pep Bosch i Josep Ramon Cuadras, s'ha desenvolupat entorn de l'eix de la sostenibilitat, sent així que les elaboracions que han preparat els alumnes durant els dos dies del concurs han tingut com a base d'inspiració els valors sostenibles.

Les peces, en total tres, una peça artística, una xocolata bar i un pastís de xocolata, fetes amb xocolata belga Belcolade, l'aposta de la qual per les garanties d'origen i sostenibilitat es materialitza en el seu segell de Cacau Traci, han estat valorades en funció d'elements com el sabor i la textura, l'aspecte visual, la neteja o l'ordre en el treball.

El primer premi del campionat, valorat en 5.000 euros, convertirà a Roger Muñoz en ambaixador de la Generació Belcolade durant un any, i li permetrà viatjar a la Costa d'Ivori per a conèixer els centres postcollita de Cacau Traci. La segona i tercera finalistes, en aquest cas, Elena Pujol i Lorena Piñeiro, també seran ambaixadores de la Generació Belcolade durant un any i podran així mateix visitar la fàbrica sostenible de Belcolade situada a Bèlgica.

"Disfrutar", proclamat com a millor restaurant del món



El Encore Theatre de la ciutat de Las Vegas ha acollit enguany el lliurament dels premis més rellevants de la gastronomia mundial.

Durant la cerimònia presentat per la periodista Olivia Freijo, el restaurant barceloní "Disfrutar" (dels exbullinians Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas), com molts esperaven, ha estat proclamat número u pel 50 Best Restaurants.

D'aquesta manera i per tercera vegada Catalunya acull al millor restaurant del món, després que El Bulli de Ferran Adrià encapçalés cinc vegades aquesta llista i el Celler de Can Roca, dels germans Roca, ho fes en dues ocasions

Nina Métayer proclamada Millor Pastry Xef del Món 2024 pel 50 Best Restaurants.

Formada a l'escola Ferrandi, ha treballat en les cuines de grans xefs com Yannick Alléno i Jean-François Piège, i actualment combina l'assessoria i la formació amb el seu negoci propi, Délicatiserie.



Notícia Dulcypas

Encara que la pastisseria francesa està molt lligada a la tradició, Métayer adopta tècniques modernes per a evolucionar dolços clàssics. Un bon exemple del seu visionari treball és la seva guardonada Galette des Rois de 2020, en la qual va utilitzar un motlle de silicona imprès en 3D, dissenyat per ella mateixa, per a coronar la galette amb una recreació perfecta de l'emblemàtica finestra circular de Notre Dome.

Per a Métayer és un honor, pocs mesos després de guanyar el títol de Xef Pâtissier Mondial 2023 per la UBC, ser reconeguda ara internacionalment per l'exigent jurat de l'Acadèmia dels 50 Best.



Segunda Convocatoria Zona Este (Barcelona)



La Estació del Nord ha sido el escenario elegido para celebrar la Segunda Convocatoria de la Zona Este dentro del Concurso 50 Panader@s TOP de España 2024.



Más de 80 panaderías artesanas se han inscrito a la convocatoria organizada por las plataformas Pànatics y Pan de Calidad, organizadoras del evento l@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Junto panaderías de toda Cataluña se han sumado otras procedentes de Teruel, Huesca, Alicante, Castellón de la Plana y de las islas Canarias.

La dinámica del concurso se ha traducido en la entrega de dos panes redondos con las características estipuladas en las bases del concurso. Además, cada uno de los panaderos ha tenido que aportar 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, Carlos Martín y Pere Fàbrega han sido los encargados de catar de una manera anónima cada uno de los panes.

La cata debido a la gran afluencia de panes presentados se ha dividido en tres sesiones para que el jurado pudiera descansar y ejercer bien su valoración que se ha centrado en valorar los aspectos referentes a suela, corteza, miga, cocción, sabor, textura....

Durante el tiempo de valoración de los panes se ha ofrecido un aperitivo a todos los asistentes.

Al terminar la cata, los miembros del jurado han depositado sus evaluaciones en un sobre cerrado que se ha entregado en la notaría De Dueñas Alvarez & Pedro Esteban Feliu Notaris Associats de Barcelona que lo guardará en custodia hasta que finalicen las otras dos convocatorias del concurso, que se celebrarán el 18 de septiembre en Madrid (Zona Centro) y el 25 de septiembre en Pontevedra (Zona Norte).

Una vez finalizadas las cuatro convocatorias, se procederá a la apertura de los cuatro sobres ante un notario de Madrid, y revelar los 50 obradores con mayor puntuación que serán visitados de forma totalmente anónima para valorar la presentación del producto en tienda y la atención al público.

A los 50 finalmente seleccionados serán convocados en Madrid para la gala final que tendrá lugar el lunes 4 de noviembre donde se les entregará la estrella que los certifica como un@s de l@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

De todos ellos, los tres más destacados recibirán la Estrella de Oro, de Plata y de Bronce de la panadería española. Este dato se conocerá cuando abra un sobre cerrado entregado por el notario de Madrid.

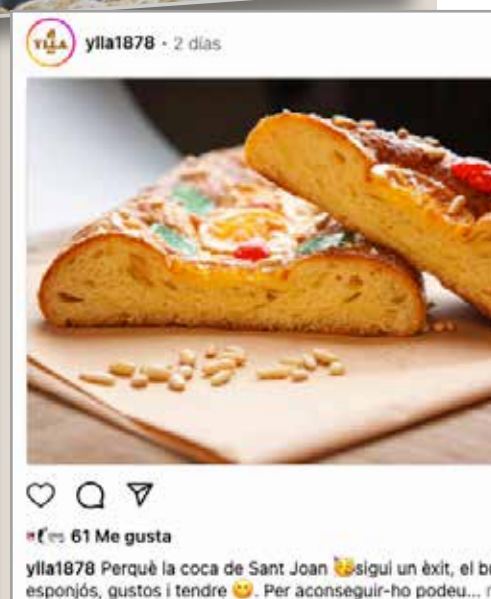
Les nostres xarxes socials

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





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



📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

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

Traspàs de Forn de Pa amb obrador
en actiu.
Som al centre de Barcelona.

Per més informació:
Tel. 933026091

**EN
TRASPÀS**

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



672 149 400

**DES DEL
GREMI
US
DESITGEM
UN BON
ESTIU**



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Gairebé tothom està d'acord en el fet que la Copa Amèrica és un gran esdeveniment. L'alcalde diu que Barcelona "torna a tenir una ambició global". Les altres administracions ho veuen amb el mateix entusiasme. La ciutadania, en general, també.

Des del nostre Gremi ens hem afegit a la festa amb la creació del Pa de Mar, del que se'n parlarà a bastament a la nostra revista. En el país de "tants caps, tants barrets" tanta unanimitat sembla un miracle impossible. Gaudim-ne



Jo no sé fins a quin punt els polítics són conscients que la seva feina consisteix a solucionar els problemes de la gent i construir una societat millor.

Sovint sembla que els ciutadans que han de servir els hi importen un rave i que l'únic que de debò els interessa és tenir el màxim de poder possible. Per aconseguir aquest poder s'hi val quasi tot: mala educació, desqualificacions personals, amenaces, insults, demagògia, populisme, dossiers, guerra bruta, etcètera.

Sembla com si fos més important vèncer l'adversari que no pas plantejar solucions o fer propostes. S'han creat uns blocs i aquests blocs semblen inamovibles i que els pactes són impossibles ençà i enllà d'ells. No sé si aquesta situació és consubstancial amb la democràcia, però jo penso que no.

Penso que la política s'està degradant fins a convertir-se en un pur espectacle, de manera que els principals dirigents dels partits en comptes d'explicar-nos que volen fer i ser capaços d'arribar a acords amplis dediquen la major part de les seves energies a desqualificar els altres. Tenint en compte que la política omple gran part dels nostres noticiaris, no crec que això faci cap bé a la societat.

La societat funciona en general millor que la política perquè si no viure-hi seria impossible. Ara que es parla de regeneració política, està bé que es pensi en la corrupció econòmica o tràfic d'influències, però una política desviada del seu sentit és nefasta perquè ho acaba corrompent tot.

Però no tot són males notícies: l'economia catalana l'any 2023 va créixer un 2,6%, més de cinc vegades més que la zona euro (0,5%). I això malgrat factors desfavorables com la política monetària, la inflació o l'estancament de la zona euro.

Sovint, malgrat els mals averanys que ens arriben de moltes bandes, sovint interessadament, som capaços de sortir-nos-en i això és important.
Anar tirant endavant el país, tant si bufen vents favorables com si no.

Les guerres que omplen en món i de les que també ens en parlen cada dia els telenotícies, tampoc no generen gaire optimisme. Com és possible que després de tants mil·lennis, després de tantes civilitzacions, després de tant pensament humanístic, després de tantes obres d'art meravelloses els humans encara resolguem els nostres conflictes a través de la violència?

Si a això hi afegeixes que les armes cada vegada són més potents és difícil no ser pessimista.
Per què l'ONU no fa una política de desarmament i engega una política internacional justa i democràtica?
No per això que va ser creada?

No ha passat el mateix amb el recorregut dels cotxes de Fórmula 1 pel centre de Barcelona. Els mitjans diuen que va ser un èxit: hi van assistir 40.000 persones i tots els pilots que hi van participar ho van descriure com quelcom extraordinari. Diuen que es tracta de tornar a posar la nostra ciutat al mapa en aquest àmbit.
Alguns partits i alguns ciutadans, però, es queixaven que no era raonable tallar el centre per organitzar un esdeveniment d'aquesta mena. Jo pensava que el lloc adequat per fer aquestes coses és Montjuïc, perquè sembla que destorbaria menys a la vida quotidiana de la gent, però tampoc no tinc prou informació per posar-m'hi ferm.
En tot cas, s'ha fet i sembla que els del ram i els afeccionats n'estan contents



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

Tot l'equip de

*Bon
Llevat*



us desitja
un bon estiu

Lima 1- Sant Andreu - 08030 Barcelona - 933 11 79 08 - bonllevat.es