

Gremi paBCN



Andreu Bertran
Creador del Pa de Mar

Jaume Bertran
President Gremi Flequers de Barcelona

Raquel Gil
Regidora de Comerç Ajuntament BCN

Albert Vilumara
Director Corporatiu Copa America

David Pino
Director de Port Vell

Quim Casellas
Restaurant Casamar

per sucar — hi pa

**Presentació del PadeMar
a l'Espai Boqueria de Barcelona**



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



Ajuntament de
Barcelona

Amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona



“És fàcil veure les terrasses i els restaurants plens els caps de setmana. I la gent viatja més que mai. I, malgrat tot, la percepció dels ciutadans és negativa.”

Segons l'OCDE les previsions de creixement d'Espanya se situen en un 2,8%. És la més alta de la Unió Europea, per davant del 0,1% d'Alemanya o l'1,1 % de França.

Fins i tot és superior a la dels Estats Units (2,6%). Un dels mostres sobre el bon estat de l'economia espanyola és que del centenar de preguntes parlamentàries que va fer el PP al govern de Pedro Sánchez en l'anterior període de sessions, no en va fer cap al ministre d'economia.

Aquestes dades positives incontestables per la seva objectivitat contrasten amb la sensació pessimista dels ciutadans que pensen que les coses no acaben d'anar bé, que tot és molt car i que cada vegada els costa més arribar a final de mes.

És paradoxal com a mínim. Es fa difícil entendre el perquè es produeix aquesta situació. Per una altra banda, se'ns diu que el mercat laboral millora, igual que les exportacions. I el consum privat, també. És fàcil veure les terrasses i els restaurants plens els caps de setmana. I la gent viatja més que mai. I, malgrat tot, la percepció dels ciutadans és negativa.

Com si el bon moment econòmic no arribés a la seva butxaca o com si tingués la sensació que serà efímer, que no pot durar gaire. A aquesta perspectiva negativa si sumen la carestia de l'habitatge, les dificultats dels joves per trobar una feina estable, a inseguretat, cada vegada més important a Barcelona o el problema de la immigració descontrolada.

Trobem una manca d'equilibri en els mitjans de comunicació que sovint posen l'accent en les males notícies i s'obliden de les bones. No s'està dient, és clar, que els mitjans de comunicació no hagin de ser crítics.

Ho han de ser. Però també haurien de procurar ser objectius i formar d'una manera equilibrada la ciutadania. Si no és així es construeix una ciutadania amb una percepció de la realitat distorsionada i, sobretot, pessimista i desesperançada i això en si mateix és un problema.

Els inversors internacionals veuen en Espanya un país d'oportunitats. En valoren les tendències demogràfiques, el sistema bancari i les infraestructures, entre altres aspectes.

Tot això ho hem de tenir en compte a hores d'ara i valorar-ho com cal.



“Es fácil ver las terrazas y los restaurantes llenos los fines de semana. Y la gente viaja más que nunca. Y, a pesar de todo, la percepción de los ciudadanos es negativa.”

Según la OCDE las previsiones de crecimiento de España se sitúan en un 2,8%. Es la más alta de la Unión Europea, ante el 0,1% de Alemania o el 1,1% de Francia.

Incluso es superior a la de los Estados Unidos (2,6%). Uno de los ejemplos sobre el buen estado de la economía española es que del centenar de preguntas parlamentarias que hizo el PP al gobierno de Pedro Sánchez en el anterior periodo de sesiones, no hizo ninguna al ministro de economía.

Estos datos positivos incontestables por su objetividad contrastan con la sensación pesimista de los ciudadanos que piensan que las cosas no acaban de ir bien, que todo es muy caro y que cada vez les cuesta más llegar a final de mes.

Es paradójico como mínimo. Se hace difícil entender el porqué se produce esta situación. Por otro lado, se nos dice que el mercado laboral mejora, igual que las exportaciones. Y el consumo privado, también. Es fácil ver las terrazas y los restaurantes llenos los fines de semana. Y la gente viaja más que nunca. Y, a pesar de todo, la percepción de los ciudadanos es negativa.

Cómo si el buen momento económico no llegara a su bolsillo o como si tuviera la sensación que será efímero, que no puede durar mucho. A esta perspectiva negativa si suman la carestía de la vivienda, las dificultades de los jóvenes para encontrar un trabajo estable, a inseguridad, cada vez más importante en Barcelona o el problema de la inmigración descontrolada.

Encontramos una carencia de equilibrio en los medios de comunicación que a menudo hacen hincapié en las malas noticias y se olvidan de las buenas. No se está diciendo, que los medios de comunicación no tengan que ser críticos. Lo tienen que ser. Pero también tendrían que procurar ser objetivos y formar de una manera equilibrada la ciudadanía. Si no es así se construye una ciudadanía con una percepción de la realidad distorsionada y, sobre todo, pesimista y desesperanzada y esto en sí mismo es un problema.

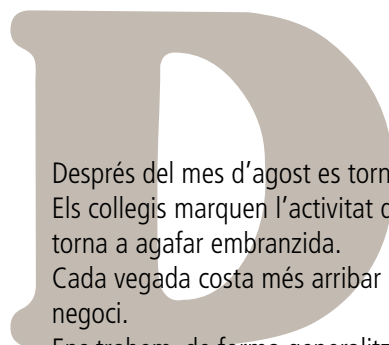
Los inversores internacionales ven en España un país de oportunidades. valoran las tendencias demográficas, el sistema bancario y las infraestructuras, entre otros aspectos.

Todo esto lo tenemos que tener en cuenta a estas alturas y valorarlo como es debido.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Aquesta manca de personal professional i la poca facilitat que ofereix l’administració per la contractació de personal, natiu o estranger, és el que està provocant que el comerç de proximitat desaparegui i que siguin les grans superfícies les que omplin el buit”



Després del mes d’agost es torna a la rutina anual.

Els col·legis marquen l’activitat diària dels establiments. La maquinària torna a agafar embranzida.

Cada vegada costa més arribar a l’estabilitat, a la velocitat de creuer, del negoci.

Ens trobem, de forma generalitzada, amb malestar per la manca de professionals, no en el nostre sector, sinó en el comerç en general.

Els oficis s’estan perdent i l’administració li costa emprendre actuacions que potenciïn la formació professional.

Però sols amb la formació no és suficient.

S’han d’adoptar mesures que incentivin als alumnes a seguir l’ofici i a les empreses perquè els sigui reconeguda la contractació de personal amb poca experiència, que reben una formació pràctica remunerada. Les escoles dels gremis són una Font d’ensenyament dels oficis. Però després de finalitzar els estudis, costa que els alumnes plasmin la seva formació en empreses del sector, en el món laboral.

Aquesta manca de personal professional i la poca facilitat que ofereix l’administració per la contractació de personal, natiu o estranger, és el que està provocant que el comerç de proximitat desaparegui i que siguin les grans superfícies les que omplin el buit.

Des dels gremis continuarem defensant i lluitant perquè la formació i l’accés al mercat laboral dels alumnes sigui possible en condicions atractives tant per l’alumne que ha de ser contractat com per l’empresa que el contrati.

Tot i que fa molts anys que seguim aquesta línia, el camí que queda per recórrer continua sent molt llarg. No podem donar marxa enrere. Per tirar endavant hem de continuar caminant per arribar al destí final.

Reivindiquem l’atenció en la formació de les professions i dels oficis on tots, treballadors, empresaris i administració facin possible que els oficis no es perdin.

17 DE JULIOL

PRESENTACIÓ PA DE MAR - MERCAT DE LA BOQUERIA

PAdeMAR



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 s'ha sumat a aquest esdeveniment tan important per a la nostra ciutat, creant un pa especial per a l'ocasió.

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

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

El creador d'aquest pa ha estat Andreu Bertran, agremiat del Gremi de Flequers de Barcelona, un jove forner que ha estat experimentant per aconseguir el sabor i la forma desitjada del pa.

La recepta del Pa de Mar, que en tot moment ha buscat la senzillesa, i el seu procés d'elaboració —com donar forma al nus— es compartirà entre tots els forners associats al gremi perquè, aquells que ho desitgin, puguin elaborar el pa, sempre de manera artesana, i vendre'l en els seus establiments durant aquests mesos.

Cada forner pot fer-ho com vulgui, adaptant-se als seus processos productius interns, però és important que utilitzin llargues fermentacions i que la recepta sigui la que hem dissenyat", precisa Bertran. El preu, encara per definir, variarà segons l'establiment. Encara que serà una mica més elevat que el d'una barra de pa convencional, en tractar-se d'un producte temporal.

Encara que aquesta temporalitat podria estar en dubte ja que, tant el Gremi —que precisament a l'agost ha celebrat els seus 656 anys d'història— com Bertran, li veuen molt més recorregut. "No fa falta que vingui la Copa Amèrica per a saber que Barcelona és una ciutat de mar i de mariners. Si tots els forners artesans s'animessin a fer aquest pa, podria arribar a representar a la nostra ciutat", ha afegit.





UNA GRAN PRESENTACIÓ PER UN GRAN PA

El passat 17 de juliol va fer la presentació del Pa de Mar a l'espai Boqueria, ubicat al mateix Mercat.

En aquest acte, l'Andreu Bertran va fer una demostració de com s'elabora el pa, també varem comptar amb la participació del xef Quim Casellas del restaurant Casamar de Llafranc que ens va cuinar un suquet de peix fet amb aigua de mar que maridava perfectament amb el nostre pa.

Tots dos varen fer un bon tàndem on cadascú va explicar el pas a pas de les seves elaboracions.

L'acte va ser multitudinari amb una sala plena de gom a gom, Ens van acompanyar a l'acte Sr. Jaume Bertrán, president del Gremi de Flequers de Barcelona, que va donar la benvinguda a tots els assistents, així com diverses autoritats de l'Ajuntament de Barcelona, la Sra. Raquel Gil Eiroá, regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, Sr. Salvador Capdevila president honorífic de l'associació de comerciants del mercat de la boqueria, Sr. David Pino, director de Port Vell i Sr. Albert Vilumara, director corporatiu de Copa America.

Va finalitzar l'acte amb un tast del PA de MAR maridat amb el plat elaborat pel xef, un suquet de peix.

EL SERVEI AL CLIENT NO ÉS UN DEPARTAMENT,
És la nostra actitud

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER



**TOT A PUNT
PER FER
PANELLETS**



TENIM LA SOLUCIÓ ADIENT PER AL TEU NEGOCI



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —







El mercat ple de gom a gom



Tu poses
l'art.



SINOFCOLD
Abatidor

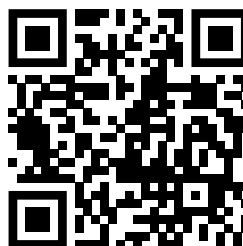


ESCHER
Amassadora



REVENT
Forn

Nosaltres la
tecnologia.



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

@sermontsa

V RUTA DELS MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA



amb el suport



Ajuntament de
Barcelona



organitza

PREMI

Panellet d'Or

AL MILLOR
PANELLET



Concurs dirigit a forner/res
i pastissers/res de Catalunya

CARACTERÍSTIQUES

Panellet de pinyons classic

- **Forma:** Boletes rodones.
- **Tamany:** El que venguin en el seu establiment.
- **Ingredients bàsics:** Ametlla marcona, Sucre, Pinyons, Ou i Aigua.

Per participar, cal inscriure's abans del dia 8 d'octubre enviant un correu a:

info@panatics.com

indicant nom, cognoms, nom de l'establiment, adreça, telèfon i correu electrònic.

Tots els forners/res i pastissers/es que vulguin participar s'han d'inscriure i acceptar les normes del concurs.

Una vegada inscrits, hauran de preparar i seleccionar 4 panellets de pinyons iguals pel concurs.

Els inscrits al concurs hauran de fer arribar els 4 panellets a l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona (Pau Claris, 141 - Barcelona)

9 Octubre - de 16:00 h. a 18:00 h.

10 Octubre - de 10:00 h. a 12:00 h.

El dia 11 d'octubre el jurat farà el tast totalment anònim de tots els panellets presentats i confeccionarà la llista dels participants que enguany formaran la ruta dels millors panellets de pinyons de Barcelona.

Acabada la valoració, Panatics contactarà amb els participants seleccionats per comunicar que han estat escollits per formar part de la ruta dels millors panellets de Barcelona i citar-los per fer entrega dels diplomes i premis corresponents

ENTREGA DE DIPLOMES

**Dia 16 d'octubre a les 17:00h
a l'Escola del Gremi de Flequers
de Barcelona Ciutat.**

Pau Claris, 134 baixos

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

SOPAR SOLIDARI SANTA ANNA HOSPITAL DE CAMPANYA

“SOSTRE PELS SENSESOSTRE”

Dimarts passat 1 d'octubre es va celebrar en el meravellós claustre del segle XV de l'església de Santa Anna de Barcelona el sopar solidari.

El nostre Gremi col·labora cada setmana portant el pa als més de 300 esmorzars, menjars i sopsars que serveixen cada dia.

Aquest any subministrat tot el pa que es va necessitar pel sopar, més de 240 assistents van gaudir d'un excel·lent sopar organitzada pels voluntaris/as que col·laboren de forma totalment altruista.

L'ajuda dels cambrers/as tots alumnes/as del col·legi de teresianes de Ganduxer van fer una meravellosa tasca amb gran simpatia i preparació.

El projecte de l'Hospital de Campanya a la parròquia de santa Anna —situada en l'antic monestir romànic-gòtic—, en el mateix cor de la ciutat dels negocis, comença el 17 de gener de 2017. Durant el 2017, vuit milions de turistes van passar pel centre d'històric. Tot un món de comerç i turisme en la gran ciutat on ens podem trobar amb persones de qualsevol racó del planeta. Al seu costat hi ha una ciutat oculta. A Barcelona, cada nit dormen al carrer al voltant de 1.026 persones. A més, en centres residencials i pisos de programes públics i privats passen la nit 2.006 persones. Si afegim les 417 persones, pernoctant en assentaments i estructures informals instal·lades en solars, un total de 3.383 persones viuen una exclusió extrema de l'habitatge. I una gran part viuen a la Barcelona turística on aconseguir un habitatge suposa un lloguer elevadíssim

Durant els últims anys, s'ha perfilat el projecte “Hospital de Campanya” que es desenvolupa en la parròquia de santa Anna. A la capella de la Pietat es va habilitar des del començament un espai d'acolliment amb servei d'esmorzars i berenars, i també com refectori de begudes calentes i fredes, pastes i fruita — segons l'època de l'any—. S'ha vist la necessitat de donar un berenar sopar una cosa més forta els dijous que és el dia que tanquen el menjador les Germanes de Calcuta. En aquesta zona d'acolliment on passen el dia, poden disposar d'un servei de wifi permanent i càrrega de mòbils, a més un espai per al descans. A la capella del Sant Sepulcre s'ha habilitat una zona d'escolta amb taules per a l'acolliment personalitzat. Així mateix, s'ha adequat l'espai central de l'església tant per a l'oració com per a celebració litúrgica dels feligresos, com també per a l'acolliment dels visitants que desitgen conèixer l'antic monestir.

La Taula de la Fraternitat és el nostre programa més gran. És un menjador social per a buscar anar més enllà de l'aliment, per a crear vincles de fraternitat amb les persones acollides. Aquest espai busca ser un espai basat en les relacions i l'acompanyament quotidià de les persones. El servei és obert de dilluns a dissabte per esmorzar, menjar i sopar. Durant el 2023 es va comptar amb el suport fonamental de la Fundació Ferrer Sustainability, el Club Rotary de Barcelona i el Banc d'Aliments, entre altres d'altres col·laboradors.

PERSONES ATESES: 2.702

Homes..... 2.427

Dones.....275

SERVEIS DE MENJAR: 116.095



Peio Sánchez, Rector de la parroquia Sta. Anna amb Jaume Bertran, President del Gremi de Flequers de Barcelona



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



900 878 779



@puratosespana



@puratospain



t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good

ELABORACIÓ

PA de MAR

INGREDIENTS

9 kg de farina de blat ecològica
1 kg de farina ecològica molta a la pedra (T85)
7 litres d'aigua de mar (70% hidratació)
2 kg de massa mare (20%)
50 grams. de llevat.



PROCÈS PAS A PAS

Posar tots els ingredients a la pastadora, primer la farina de blat, després la farina molta a la pedra, la massa mare i quasi tota l'aigua, en deixem una mica per al final. Incorporem el llevat i la resta d'aigua els últims 5 minuts.

Temps de pastat: 18/20 minuts.

Un cop tenim la massa, la deixem reposar unes 2 hores.

La temperatura de la massa ha de ser d'uns 24°

A continuació tallem porcions de 350 grams. Formem barrots, sense donar-li força a la massa i deixem reposar uns 15 minuts.

Un cop reposats els barrots els estirem, i formem una barreta llarga i prima (d'1,20 metro aprox.)

Ajuntarem les dues puntes per deixar un cercle tancat, retorçarem les barres deixant dues gases als extrems perquè ens quedin bé els forats.

Una vegada formades, les deixarem fermentar unes dues hores en una llauna amb paper sulfurat, (sobretot les barres ben separades.)

Abans d'enfornat tornar a obrir bé les gases perquè el forat quedi bé per posar-hi la corda. A continuació fem uns talls i ja podem enfornar.

Un cop cuites posem la corda marina per un dels forats.

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.

DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Jaume Benejam i Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

01/10/24 al 11/10/24

36 hores (9 sessions de 4 hores)

9h a 13h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

04/10/2024

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO

Ramon Batalla

11/10/2024

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

18/10/2024 al 20/12/2024

40 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

CURSOS PROGRAMATS FINS DESEMBRE DE 2024



PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI Michele Intrieri	VEURE FORMACIÓ 21/10/2024 al 25/10/2024 25 hores 5 sessions de dilluns a divendres 15:30H A 20:30H CAT ESP	INSCRIPCIONS OBERTES 	MASSES MARE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC) Tony Valls 22/10/2024 al 24/10/2024 15 hores en 3 sessions de 5 hores 08:30h a 13:30h CAT ESP VEURE FORMACIÓ
APRENENT DE FLECA – 75 HORES Tony Valls 25/10/2024 al 15/11/2024 75 hores 09:00h a 14:00h CAT ESP VEURE FORMACIÓ	INSCRIPCIONS OBERTES 	INSCRIPCIONS OBERTES  INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1 Rafa Batalla 29/10/2024 al 02/12/2024 80 HORES – 20 SESSIONS 15:30h a 19:30h CAT ESP VEURE FORMACIÓ	INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIONS
DE FULL:
TORTELL,
ULLERES I MIL
FULLES

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

08/11/2024 al 22/11/2024

12 HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



TALLER
ELABORACIO DE
BERLINES
(DONUTS)

Rafa Batalla

23/11/2024

1 Sessió de 4 hores

9h a 13h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

ELABORACIO DE
COOKIES

Rafa Batalla

29/11/2024

3 hores

16:00h a 19:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIO
MACARONS

Rafa Batalla

13/12/2024

1 SESSIO DE 4 HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



escola

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

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 inscriui. 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

25
HORES

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI. (TARDA)

DATES D'INICI
21 OCTUBRE DE 20'24

DESTINATARIS

Curs de 25 hores pràctiques on s'aprendran les bases essencials per iniciar-se en la professió de Pizzer.

Curs dirigit a professionals del sector, pizzers, forners, amants i apassionats gourmets de la pizza, persones que s'inicien en la professió

OBJECTIUS

Michele Intrieri, Mestre Pizzer de segona generació, es un reconegut formador amb escola pròpia a Itàlia. Té gran experiència en la formació de xefs de pizza, alguns d'ells de gran prestigi internacional.

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)

Utensilis, màquines i equips professionals

Bata d'un sol ús per l'obrador

Els productes elaborats per ser degustats

Atenció personalitzada per part del professor.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració

Atenció post-curso

Certificat acreditatiu d'aprofitament del curs emès conjuntament per la Scuola Italiana de Pizza i la Fundació Gremi de Forners de Barcelona



80
HORES

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1. (RAFA BATALLA

29/10/2024 al 02/12/2024

80 HORES

20 SESSIONS

de 15:30h a 19:30 h

DESTINATARIS

Persones interessades en adquirir les bases tècniques per a elaborar els diferents productes propis d'aquest ofici i art que coneixem com a pastisseria.

Es proporcionen pautes de treball per a ser aplicades tant en obradors artesanals i establiments de restauració com a nivell particular.

OBJECTIUS

Conèixer les matèries primeres i les seves característiques.

Conèixer i aplicar les tècniques d'elaboració de productes amb una presentació, forma i textura adequades.

Conèixer i aplicar les tècniques de decoració i acabats

Matèries primeres utilitzades en pastisseria i rebosteria: farines, ovoproductes, greixos, lactis i edulcorants.

Tècniques d'elaboració: batut, amassat, tamisat, cocció, laminat.

Formulacions i fitxes tècniques.

Elaboració de masses: batudes, escaldades, full i ensucrades.

Elaboració de cremes: de llet, ou, nata i mantega.

Elaboració de farcits dolços i salats.

Utensilis i equips: coneixement i maneig: màniga pastissera i boquilla, cornet, paletes, pinzells, pala de cremar i rodets.

Aplicació de tècniques de fred.

Tècniques artesanals de decoració i acabats.

Elaboracions

Bases, cremes, farcits i pa de pessic.

Planxes, genovès, planxes gioconda, crema pastissera, crema de mantega, trufa, melmelades naturals.

Pastissos clàssics, pastissos i mousses bàsics.

Pastis massini, pastis d'òpera, pastis selva negra, pastisset d'arròs amb llet i préssec, pastisset de peres al vi, pastisset de brownie, pastisset de crema amb fruita natural, braços de sabors, mousses.

Rebosteria i full.

Eclairs, tàndem, mini tartaletes, petit four, lioneses, chips dolços i salats, tortell, bandes de fruita.

Iniciació a la xocolata

Roques, bombons modelats, músics. Construcció de figures planes.

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

Panettone



INGREDIENTES

PANETTONE DE CHOCOLATE

PRIMER IMPASTO

Harina 2000 g
Agua 900 g
Masa Madre 800 g
Azúcar 900 g
Mantequilla 1200 g

SEGUNDO IMPASTO

Harina 750 g
Leche en polvo 100 g
Crema pastelera 300 g*
Miel 200 g
Mantequilla 1300 g
Yemas 750 g
Azúcar 500 g
Pasta de naranja 250 g
Sal 60 g
Cacao en polvo 150 g (agua)
Nata (opcional) 100 g
Chocolate 3000 g (2000 g con leche 40% / 1000 g negro (55%-70%))

PANETTONE DE FRUTAS

PRIER IMPASTO

200 g Harina de Panettone
750/750 g masa madre
900 g azúcar
850 g agua
900 g yemas de huevo
1200 g mantequilla
100 g agua (opcional)

SEGUNDO IMPASTO

750 g harina
100 g leche en polvo
150 g miel
300 g crema pastelera*
1250 g mantequilla
850 g yemas
450 g azúcar
300 g pasta de naranja
55 g sal
100 g nata líquida
1000 g pasas hidratadas
1500 g naranjas confitadas
500 g limón confitado

CREMA PASTELERA

500 g leche
250 g nata
175 g azúcar
150 g yema de huevo
150 g almidón de maíz (maicena)



PROCESO

MASA MADRE DE PANETTONE

Una masa madre de Panettone serviría para hacer pan una masa madre de pan no nos servirá para hacer Panettone. La masa madre de Panettone es una combinación de levadura y bacterias diferente a la masa madre de pan.

¿QUÉ NECESITAMOS PARA HACER NUESTRA MM DE PANETTONE?

- Se trata de un proceso complejo, necesitaremos entre 48-72 horas de reposo.
- Rigurosidad con los tiempos y temperaturas de fermentación. Necesitamos tiempos de 3-4 horas para los refrescos cortos y entre 12-16 horas para el refresco largo.
- Para los refrescos cortos necesitamos temperaturas entre los 26-30° y 16-18° para los refrescos largos.

SOBRE LA HARINA

Necesitaremos una harina de fuerza entre 270-450W y un P/L de 0,4 – 0,8. El P/L es la relación entre elasticidad y extensibilidad. A un valor más alto (0,8-1,4) más elástica será la masa y a menor valor (0,4-0,8) más extensible será la masa resultante.

-Problemas de una mala elección de la harina:

- Pérdida del volumen tras el horneado.
- Capacidad de colapsar
- Las MM de Panettone suelen ser poco hidratadas. Su valores van del 44-50% de hidratación

SOBRE LOS REFRESCOS:

REFRESCO BÁSICO

1 de MM + 1 de harina + 0,45 de harina -> Refresco corto

1 de MM + 2 de harina + 0,90/1 de agua -> Refresco largo o de limpieza

AMASADO DE LOS REFRESCOS:

- Amasado corto 7-8 minutos
- Conseguir elasticidad
- 2-3 plegados sencillos
- Formar un rulo para guardarlo o hacer el refresco largo.
- Formar en bola para el refresco corto

EL PROCESO HACIA LA MASA MADRE DE PANETTONE

Existen 3 pasos importantes:

1. Refresco largo
2. Bagnetto o baño
3. Refresco corto

1. REFRESCO LARGO

- Tiene una duración entre 14-16 horas (nocturno) a una temperatura de 16-18°
- Se envuelve en plástico o tela (fermentación sin oxígeno, anaeróbica).
- La falta de oxígeno junto con la temperatura provoca una mayor formación de bacterias en relación a las levaduras.
- Todo esto purifica la MM de copas de levaduras y bacterias que no aportan nada a la elaboración final.



2.BAGNETTO O BAÑO DE LA MASA MADRE

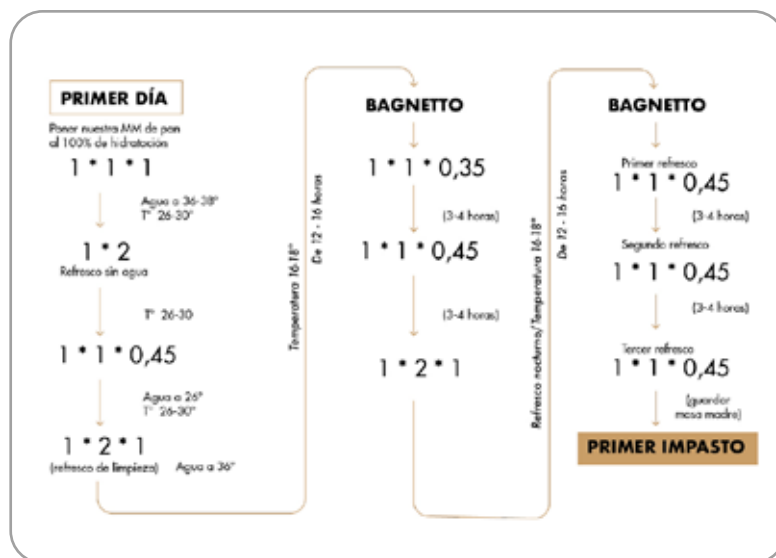
Después del refresco largo, la MM se corta en medallones de unos 2cm y se depositan en un recipiente con agua tibia de 32-38° y con 2-5 g de azúcar por litro de agua. El bagnetto dura unos 10-20 minutos y la masa madre debe flotar.

El baño permite:

- Que una parte de la acidez generada por el refresco largo vaya al agua. Desacidifica la masa madre.
- La temperatura del agua permite recuperar temperatura a la masa madre. Se debe escurrir la MM tras el baño. El primer refresco tras el baño debe ser así: 1 de MM + 1 de harina + 0.35 de agua

3.REFRESCO CORTO

Tiene una duración entre 3-4 horas y se realizan a una temperatura entre 26-30° en un recipiente abierto por tanto en presencia de oxígeno (aeróbica). En estos refrescos la proporción entre las levaduras y las bacterias no cambia en exceso, pero sí que aumenta la velocidad de multiplicación de los fermentos. Tras los respectivos refrescos, nuestra masa madre presenta mucha actividad.



Pastelería y sabores ácidos: la tendencia que crece entre los consumidores

Fuente: Pan de calidad

Los sabores ácidos están tomando un lugar cada vez más destacado en la dieta de la población. Y es que, según se desprende de la encuesta Taste Tomorrow, elaborada por Puratos, multinacional líder que ofrece una amplia gama de ingredientes y servicios innovadores para la industria de la panadería, pastelería y chocolate, cada vez más personas optan por productos que incorporan elementos de sabor ácido.



Según el informe Tastetomorrow, que se ha elaborado mediante datos de panadería, pastelería y chocolate de más de 18.000 consumidores de 44 países de todo el mundo con el objetivo de conocer las principales tendencias del sector alimentario, existe una tendencia creciente hacia el gusto por los sabores ácidos, estrechamente asociados a alimentos refrescantes, ligeros y saludables.

En este sentido, y basándose en las interacciones en redes sociales relacionadas con alimentos, la encuesta ha constatado que las bayas y las frutas cítricas son los sabores ácidos que más están en alza. Así, el número de menciones en torno a las frambuesas ha aumentado un 44%, mientras que las conversaciones sobre frutas como el pomelo han crecido un 103%.

En palabras de Daniel García, Marketing Intelligence Manager en Puratos, “este tipo de sabores normalmente se asocia a la frescura, la naturalidad y la salud, por lo que, a medida que las personas comienzan a comer de manera más consciente se sienten atraídas por ingredientes como las frutas ácidas, ricas en vitaminas y antioxidantes”.

Según la encuesta Taste Tomorrow, impulsada por Puratos para conocer las tendencias del sector alimentario, el sabor ácido está cada vez más presente en la dieta, asociado a alimentos refrescantes, ligeros y saludables.

El ácido en pastelería

En lo que respecta a la pastelería, esta tendencia también se manifiesta en las elecciones en torno a los postres, de manera que las frutas ácidas se encuentran cada vez más presentes en las recetas de todo tipo de dulces. El sabor ácido proporciona una experiencia gastronómica más interesante y agradable, puesto que ofrece cierto contraste y equilibrio en postres y pasteles que, de otro modo, serían mayoritariamente dulces. Además, lo ácido contribuye a ensalzar la sensación en la boca. De este modo, ingredientes como los arándanos, el pomelo, el limón, el maracujá o la granada son cada vez más comunes en el ámbito de la pastelería.

El aumento de los sabores fusión

Los sabores fusión son otra de las tendencias que están cogiendo cada vez más peso en el mundo de la pastelería, ya que ofrecen sabores ácidos nuevos y emocionantes, y hay muchas opciones en todo el mundo. Los cítricos japoneses, como el yuzu, hassaku, kabosu o sudachi, las limas australianas, el calamansi filipino o los limones combava de Indonesia son algunos ejemplos.

En cuanto a los datos recogidos por Taste Tomorrow, el 66% de los consumidores afirman que les gustaría probar sabores exóticos de otras partes del mundo, cifra que fue solo del 60% en 2021. Por otro lado, el 65% de los encuestados sostiene que quiere probar sabores nuevos o una combinación de sabores que al principio son inusuales, por lo que comienza a explorar nuevos sabores ácidos de todas las partes del mundo.



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



La Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024 ja té finalistes

Forn Mistral (Barcelona), Montserrat Forners (Barcelona) Forn Massana (Cornellà de Llobregat), Forn l'Espurna (Berga) i Forn Sistaré (Reus), són les cinc fleques que s'han classificat per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024, que tindrà lloc a Banyoles el pròxim 23 de novembre.

Entre els cinc finalistes tenim els guanyadors del Concurs de l'any 2109 (Forn Mistral), del 2022 (Montserrat Forners) i del 2016 (Forn Sistaré). Per la seva banda, el Forn Massana i el Forn l'Espurna ja saben el que és classificar-se per la final més d'una vegada.



El Concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va realitzar la seva eliminatòria prèvia a l'Escola de Flequers de la Fundació del Gremi de Flequers de Barcelona. Com és reglamentari al Concurs, el Jurat va valorar els pans dels participants mitjançant un tast a cegues en el qual els pans tenen assignat un número. És al final de la valoració dels pans quan el president del Jurat obre el sobre plica on es detalla quin número té assignat cada fleca participant.

El jurat de l'eliminatòria va ser presidit per Pilar Marqués, vicepresidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers; Pere Sellarés, vicepresident de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i Antoni Valls, director de l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona.

La Final del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català tindrà lloc el pròxim dia 23 de novembre al Teatre Municipal de Banyoles (Girona), en un acte obert al públic. El president del Jurat serà l'alcalde de Banyoles i president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer. Els assistents a la final podran veure en directe les deliberacions del jurat, conèixer els finalistes i gaudir d'un espectacle.

A Farines Ylla 1878 som una empresa de farines artesanes amb 146 anys d'història, però amb una gran capacitat d'adaptació.



YLLA1878®

En els últims temps, hem renovat la direcció, ha pres el control de l'empresa en Jordi Ylla Parareda, aquest any també hem renovat les nostres oficines i estem continuament renovant les nostres instal·lacions industrials. Però ens faltava renovar la nostra imatge, i aquest moment ja ha arribat.

Estem molt contents de presentar-vos la nostra nova identitat, una marca amb una tipografia molt neta i clara on posem al mateix nivell el nom de la família i l'any de fundació de l'empresa, remarcant i posant en valor el nostre llarg recorregut. La marca en essència transmet tradició però des d'un punt de vista molt actual. És una marca dinàmica i versàtil, pensada per funcionar en formats físics i digitals. A més, disposa de diferents aplicacions, icones i segells gràfics de suport en funció del sector: forns de pa, pastisseria i pizzerries.

Però aquest canvi no serà l'únic, aviat en veureu un més, amb el que fa temps que estem treballant, i que donarem a conèixer pròximament.

És una bomba de la II Guerra Mundial

Així va reaccionar un metge en veure els ingredients d'una barra de pa industrial. Félix López Elorza, metge especialista en intolerància alimentària, no va poder evitar al·larmar-se en veure les "14 pàgines d'ingredients" que tenia una barra de pa industrial.

Equip de Recerca va entrevistar a Félix López Elorza, metge especialista en intolerància alimentària. Els reporters li van mostrar una barra de pa, els ingredients del qual eren farina de blat i de sègol, aigua, llevat, sal, antiaglomerant, lecitina de soia, antioxidants, enzims, la qual cosa va indignar a l'expert: "Si tenim en compte que hi ha uns 14 pàgines d'ingredients, d'entrada ja em sembla malament; això en comptes d'una barra de pa és una bomba de la II Guerra Mundial".

En aquest sentit, López Elorza va explicar que la llarga llista d'ingredients té un motiu: "Accelerar la fermentació per a fer un corre que t'ensampo, un pa ràpid". El metge especialista en intolerància alimentària, que va estudiar els efectes del consum del pa ràpid sobre la salut, va advertir de possibles conseqüències, com una "histaminosi alimentària no al·lèrgica". "No es fa la digestió correctament i el nostre sistema immunitari, per dir-ho d'una forma resumida, ens avisa que alguna cosa va malament...", va alertar l'expert.



24 ago 2024. El contingut al qual fa referència la informació forma part d'un programa d'Equip de Recerca de 2019 que la Sexta ha tornat a emetre el divendres 23 divendres.



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



50 Panader@s TOP de España.

Todo apunto para conocer a l@s ganador@s

Con las convocatorias de la zona centro en Madrid y de la zona norte en Pontevedra, termina la ruta de L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.



Con las convocatorias de la zona centro y zona norte finaliza la ruta de L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

En esta primera edición y a lo largo de cuatro convocatorias hechas en 6 meses, han participado 324 panader@s de todo el país, con una amplia representación de panader@s de todas las comunidades.

Panatics y Pan de Calidad están muy satisfechos por esta gran participación y con las novedades aplicadas en este nuevo proyecto: Mismo jurado en todas las convocatorias y la entrega de las valoraciones de dicho jurado en un sobre cerrado al notario de cada ciudad donde se ha celebrado cada evento.

Queremos, como no, dar las gracias a tod@s l@s participantes por el esfuerzo que representa los desplazamientos, a las administraciones, a los miembros del jurado y especialmente a las empresas del sector que siempre han estado a nuestro lado.



Tercera Convocatoria. Zona Centro (Madrid).

El Salón Real de la Casa de la Panadería de Madrid ha sido el escenario elegido para celebrar la tercera convocatoria de la zona centro dentro del Concurso 50 Panader@s TOP de España 2024.

Casi un centenar de panaderías artesanas inscritas han acudido a la convocatoria presentada por las plataformas Pànatics y Pan de Calidad, organizadoras del evento L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Junto a panaderías de toda la comunidad madrileña se han unido representación de profesionales panader@s de Murcia, Baleares, Canarias, Cantabria, País Vasco, Extremadura, Huelva y Sevilla.



Cuarta Convocatoria. Zona Norte (Pontevedra).

El Mercado Central de Abastos de Pontevedra ha sido el escenario elegido para celebrar la cuarta convocatoria de la zona norte dentro del Concurso L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Más de 60 panaderías artesanas inscritas han acudido a la convocatoria presentada por las plataformas Pànatics y Pan de Calidad, organizadoras del evento L@ 50 Panader@s TOP de España 2024.

Junto a panaderías de toda la comunidad gallega se han unido representación de profesionales panader@s de Castilla y León, Asturias, Cantabria, País Vasco y Aragón.

La dinámica de los dos concursos se ha traducido en la entrega de dos panes redondos con las características estipuladas en las bases del concurso y en el que una vez recibido el pan se le ha sido asignado un número.

Además, cada panader@ ha tenido que aportar una ficha técnica con la descripción, ingredientes y proceso de elaboración.

Posteriormente, el jurado formado por cinco expertos profesionales, Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Carlos Martín y Pere Fabregà 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 y dos sesiones respectivamente 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.

Al terminar cada cata, los miembros del jurado han depositado sus evaluaciones en un sobre cerrado que se ha entregado en la notaría de Madrid y la de Pontevedra.

A continuación, se procederá a la apertura de los cuatro sobres ante el 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 l@s 50 finalmente seleccionad@s serán convocad@s en Madrid para la gala final que tendrá lugar el martes 29 de octubre donde se les entregará la estrella que los certifica como un@ L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

En el mismo acto se entregarán tres estrellas especiales a l@s tres mejores panader@s de las cuatro convocatorias y se les hará entrega de la Estrella de Oro, de Plata y de Bronce.



panes de zona norte



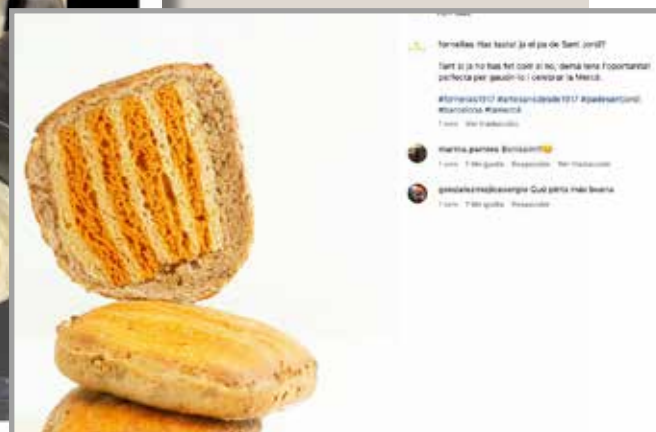
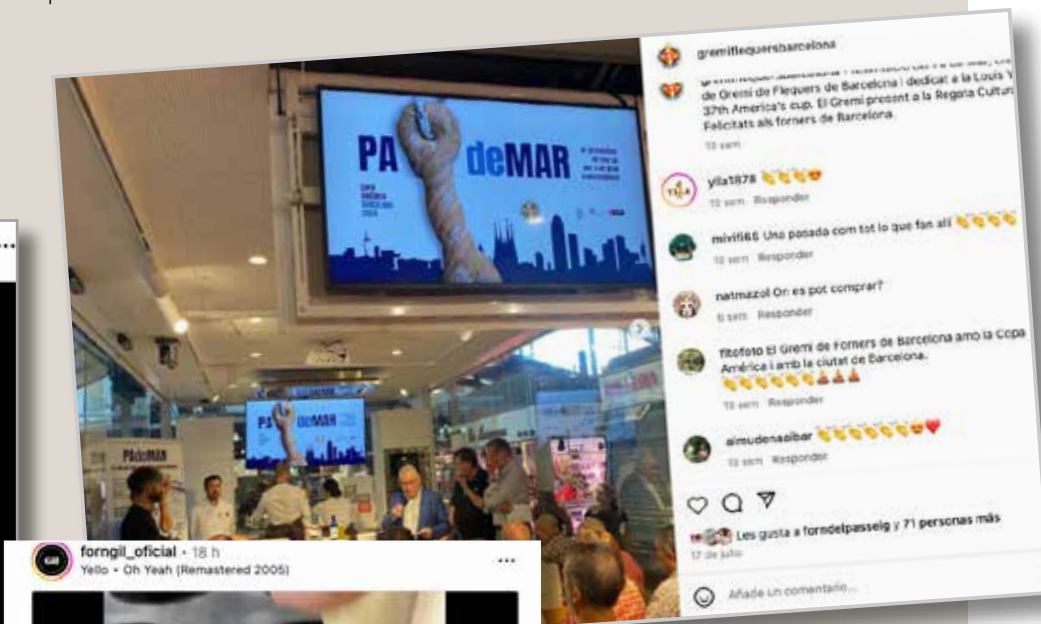
Les nostres xarxes socials

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
UNA BONA
TARDOR**

Imagem de Alexandra_Koch en Pixabay



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

El problema de la reincidència en els furt i delictes contra la propietat a Barcelona clama al cel. Tota mena d'entitats i associacions se'n queixen. També els jutges, la Generalitat i l'Ajuntament, que han reclamat solucions al ministre de justícia.

El ministre ha reconegut el problema però no s'ha compromès ni a crear els sis nous jutjats que sol·licita la degana dels jutges, ni a modificar el codi penal. Els barcelonins consideren la seguretat el seu principal problema. Poder anar tranquil pel carrer i que et respectin allò que es teu no només és un dels fonaments de la democràcia, sinó de la política.

Per tant, tots els implicats en resoldre aquesta situació s'haurien de prendre el problema molt seriosament i donar-li solució abans que les aigües se surtin de mare.



S'ha tornat a encetar el debat sobre la reducció de la jornada laboral a quatre dies. Crec que és un debat perillós perquè incideix en un premi sense explicar el camí per tal d'aconseguir-lo.

Tampoc no posa l'accent sobre el que és l'important en les empreses: la productivitat i la competitivitat. El tema no és si s'han de treballar quatre o cinc o sis dies, sinó com augmentar la productivitat i la competitivitat de les empreses.

Però sembla que aquest debat –que es deu considerar antipàtic– interessa poc i ens centrem en el debat sobre ampliar setmanalment els dies de festa. I això només aquells que ho puguin fer, és clar. Perquè el petit comerç i els botiguers hauran de continuar fent més hores que un rellotge.

Llegeixo que la Xina es dedica a regalar parelles d'ossos pandes als governs amics com una part de la seva estratègia diplomàtica i comercial.

A Finlàndia, però, s'han trobat amb un problema: resulta que el manteniment de la parella d'ossos panda se'n va a més d'un milió i mig d'euros anuals i els finesos han decidit que, per molt boniques que siguin aquestes bèsties, no se les poden permetre.

Davant de moltes decisions frívols i caríssimes d'algunes administracions, aquesta actitud humil, pragmàtica i realista dels finesos ens hauria de recordar que no s'ha d'estirar més el braç que la màniga.



Des de fa mesos m'he adonat que hi ha estats que no fan cap cas de les resolucions d'organismes internacionals. Aquestes resolucions afecten des de temes més o menys menors fins a temes de gran envergadura. Sembla com si, més enllà de donar la raó a una de les parts en conflicte, d'una manera contundent o d'una manera matisada, la feina d'aquests organismes internacionals no servís per a res. Finalment, s'imposa la llei del més fort, que, a la resolució que ha rebut respon: "tu ves dient, que jo vaig fent". Aquesta situació és preocupant, ja que qüestiona la utilitat dels organismes internacionals, encara que no deixa de ser cert que si ni tan sols no es sentís la seva veu, encara estariem pitjor.



Quan escric aquestes ratlles el Barça acaba de guanyar 1 a 0 al Getafe. No és un gran resultat, ja ho sabem, però és un resultat. Amb set partits jugats el Barça és líder a primera divisió. Amb un equip pràcticament clavat al de l'any passat l'entrenador Hansi Flick ha aconseguit que les sensacions siguin radicalment diferents de les que teníem amb Xavi. Desconcerta una mica, això. Com pot ser que amb les mateixes peces, els resultats siguin tan diferents? De tota manera, la lliga acaba de començar i som molt lluny de poder cantar victòria.

Pel que fa al Girona i a l'Espanyol la veritat és que no han començat la temporada gairebé. Sorpren la baixada de nivell del Girona, que l'any passat fou l'equip revelació ienguany juga la Copa d'Europa. Em pregunto si te prou plantilla i de prou qualitat per fer front a tantes competicions, sobretot després dels traspassos que ha fet.



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

Temps de Panellets

A **BON LLEVAT** TROBAREU TOTS
ELS **INGREDIENTS** PER **ELABORAR**
AQUESTES **EXQUISIDES** I
DOLCES LLAMINADURES



UN ANY MÉS, **BON LLEVAT**
PATROCINA EL CONCURS
DELS **MILLORS PANELLETS**
DE **PINYONS DE CATALUNYA**
2024



bonllevat.es