

Gremi
paBCN

*Bones
Festes*

NADAL 2024



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



“Potser l’única cosa positiva d’aquesta catàstrofe ha estat la solidaritat de la gent.”

La dana patida fa unes setmanes pel País Valencià ha estat desastrosa. Les morts, els ferits, la destrucció han estat majúscules. No hi ha paraules per consolar qui l’ha patit, més enllà del caliu humà. Ens solidaritzem amb tots els damnificats, especialment amb els nostres col·legues flequers que l’han hagut de viure en la seva pròpia pell i amb qui ens hem posat a la seva disposició pel que els calgués.

Potser l’única cosa positiva d’aquesta catàstrofe ha estat la solidaritat de la gent. Gent d’arreu ha volgut ajudar als damnificats enviant-los diners, aliments o ha anat a treure fang dels carrers. La fraternitat ha estat exemplar i tots ens en podem sentir orgullosos. Fins i tot s’ha dit que les persones que recopilaven aliments per lliurar-nos als afectats s’han vist col·lapsats per la seva abundància. Això parla molt positivament de nosaltres com a societat.

L’agressivitat de les persones de Paiporta contra els reis, el president del govern i el president de la Generalitat valenciana no és justificable, però sí comprensible. Quan has perdut pares, fills, germans, veïns, la casa, la botiga, el cotxe, el camp etc. no t’agrada tenir la sensació que les autoritats vindran, es faran una fotografia i marxaran. A més, pel que deia un noi que hi estava treballant, aquestes visites van interrompre i complicar les tasques de neteja i reconstrucció que s’estaven fent. Ara bé, també és cert que si el rei, el president del govern central i el president de la Generalitat valenciana no hi haguessin anat ara tothom els criticaria. Decidissin el que decidissin ho tenien difícil.

Una altra cosa ha estat l’espectacle partidista i impresentable que ha vingut després. El govern central donant la culpa de tot el que ha passat al govern valencià i el govern valencià al govern central. Com si en comptes de solucionar els problemes dels afectats, el principal problema fos no fer-se responsable de què ha passat. Aquest antagonisme ha estat tan vehement i incisiu que fins i tot s’ha traslladat al Parlament Europeu, pel desconcert de molts eurodiputats.

En aquest sentit, el que hem viscut ha estat penós. Un exemple claríssim del que no ha de ser la política. En moments com aquests de màxima urgència i necessitat s’haurien d’aparcats tots els partidismes i buscar la màxima col·laboració entre les administracions i governs. No és acceptable que les energies dels partits es gastin en una altra cosa i encara més si és destructiva. Aquestes actituds profundament anticíviques tenen unes conseqüències nefastes pels ciutadans a l’hora de valorar la política i els polítics, ja que els menen a una desafecció que una democràcia no es pot permetre.

És difícil que els ciutadans entenguin que ells, sense diferències de classe, color, ideologia, edat, gènere es posin a treballar per tal d’ajudar als damnificats per la dana i els polítics, que són justament els qui s’haurien d’encarregar de solucionar-lo, dediquin el seu temps i la seva energia a barallar-se. No només denota poca categoria i poc patriotisme sinó que és profundament immoral.



“Quizás lo único positivo de esta catástrofe ha sido la solidaridad de la gente.”

La dana sufrida hace unas semanas por el País Valenciano ha sido desastrosa. Las muertes, los heridos, la destrucción han sido mayúsculas. No hay palabras para consolar quién lo ha sufrido, más allá del rescoldo humano. Nos solidarizamos con todos los damnificados, especialmente con nuestros colegas panaderos que lo han tenido que vivir en su propia piel y con quien nos hemos puesto a su disposición para lo que necesitaran.

Quizás lo único positivo de esta catástrofe ha sido la solidaridad de la gente. Gente de todas partes ha querido ayudar a los damnificados enviándoles dinero, alimentos o han ido a sacar barro de las calles. La fraternidad ha estado ejemplar y todos nos podemos sentir orgullosos. Incluso se ha dicho que las personas que recopilaban alimentos para dar a los afectados se han visto colapsados por su abundancia. Esto habla muy positivamente de nosotros como sociedad.

La agresividad de las personas de Paiporta contra los reyes, el presidente del gobierno y el presidente de la Generalitat valenciana no es justificable, pero sí comprensible. Cuando has perdido padres, hijos, hermanos, vecinos, la casa, la tienda, el coche, el campo etc. no te gusta tener la sensación que las autoridades vendrán, se harán una fotografía y marcharán. Además, por lo que decía un chico que estaba trabajando, estas visitas interrumpieron y complicaron las tareas de limpieza y reconstrucción que se estaban haciendo.

Ahora bien, también es cierto que si el rey, el presidente del gobierno central y el presidente de la Generalitat valenciana no hubieran ido ahora todo el mundo los criticaría. Decidieran lol que decidieran lo tenían difícil.

Otra cosa ha sido el espectáculo partidista e impresentable que ha venido después. El gobierno central dando la culpa de todo lo que ha pasado al gobierno valenciano y el gobierno valenciano al gobierno central. Cómo si en vez de solucionar los problemas de los afectados, el principal problema fuera no hacerse responsable de lo que ha pasado. Este antagonismo ha sido tan vehemente e incisivo que incluso se ha trasladado al Parlamento Europeo, por el desconcierto de muchos eurodiputados.

En este sentido, lol que hemos vivido ha sido penoso. Un ejemplo clarísimo de lo que no tiene que ser la política. En momentos como estos de máxima urgencia y necesidad se tendrían que aparcarse todos los partidismos y buscar la máxima colaboración entre las administraciones y gobiernos. No es aceptable que las energías de los partidos se gasten en otra cosa y todavía más si es destructiva. Estas actitudes profundamente anticívicas tienen unas consecuencias nefastas para los ciudadanos a la hora de valorar la política y los políticos, puesto que los dirigen a una desafección que una democracia no se puede permitir.

Es difícil que los ciudadanos entiendan que ellos, sin diferencias de clase, color, ideología, edad, género se pongan a trabajar para ayudar en los damnificados por la dana y los políticos, que son justamente quienes se tendrían que encargar de solucionarlo, dediquen su tiempo y su energía a pelearse.

No solo denota poca categoría y poco patriotismo sino que es profundamente inmoral.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“No oblideu, com sempre us recordem, que el Gremi és la casa del forner, casa vostra, i que és voluntat de tots els que en formem part, que us senti recolzats i escoltats”

L'any 2024 s'acaba. No podem dir que hagi estat un any tranquil. Els canvis i els anuncis de canvis s'estan produint en tots els àmbits.

Portem anys convulsos.

En la política, tant en l'àmbit local, com nacional, estatal i mundial res està tranquil. Canvis, escàndols, guerres..., No ajuden al desenvolupament econòmic.

Des del punt de vista empresarial, s'estan anunciant modificacions que afectaran de forma substancial al món laboral. El més sonat i el que més hores de debat està portant és el de la reducció de l'horari laboral setmanal.

El desastre provocat per la DANA a Valencia ha fet aflorar malauradament la part fosca de la política. Moltes persones han perdut el seu patrimoni. La solidaritat ha estat exemplar.

Els flequers d'arreu del territori espanyol s'han solidaritzat amb els flequers valencians que han perdut el seu negoci. Els Gremis de Flequers catalans, a través de la Federació Catalana d'associacions de Gremis de Flequers, hem contribuït econòmicament per ajudar els forners afectats a sortir d'aquesta desfeta.

I caminant cap un any nou no hem de perdre l'esperança ni els ànims. Els necessitem per continuar endavant i fer dels nostres negocis el nostre futur.

Els companys que formen part de la Junta Directiva del Gremi de Flequers de Barcelona així com el personal de la nostra associació us desitgem el millor per vosaltres i les vostres empreses i famílies.

No oblideu, com sempre us recordem, que el Gremi és la casa del forner, casa vostra, i que és voluntat de tots els que en formem part, que us senti recolzats i escoltats.

Bon Nadal, Bones Festes i un Bon Any 2025.

La pastisseria Carrió de Barcelona guanya el panellet D'Or, de la Ruta dels Millors Panellets de pinyons de Catalunya en la V edició en què es confirma el bon nivell dels pastissers i forners.



Un total de 50 forners i pastissers s'han inscrit a la quinta edició d'aquest concurs.

Organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàticsi amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona.

El passat 11 d'octubre, el jurat, compost per professionals del sector de la pastisseria i de la fleca, varen fer el tast totalment anònim de tots els panellets presentats.

MEMBRES DEL JURAT

Adriana Gutierrez: Chef pastissera

Rafa Batalla: Professor de pastisseria de l'Escola del Gremi de flequers de Barcelona

Jordi Sempere: Professor pastisseria del Institut dels Aliments de Barcelona

Arnau Company: Professor pastisseria del Institut dels Aliments de Barcelona

Pere Fàbrega: Tècnic Forner

El passat 16 d'octubre a l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona es fa fer l'acte d'entrega del panellet d'ot, plat i bronze d'enguany

Del total de participants, el panellet D'or, ha sigut per Pastisseria Oriol Carrió que s'ha endut la màxima puntuació dels experts.,

Aquest son el diferents aspectes que ha valorat el jurat: Estructura Global, imatge exterior, qualitat dels pinyons, valoració del massapà i sabor i estructura en boca.

Pastisseria Oriol Carrió, on la tradició i la modernitat es fusionen per oferir una experiència única.

La pastisseria continua el llegat dels seus pares, i continua amb l'Oriol que assumeix el paper de Mestre pastisser i l'Anna qui s'encarrega de l'atenció al públic.

Ubicada al carrer Bailèn, 216 en el barri de Gràcia de Barcelona i al carrer Provença, 139, en ple eixample.

L'any 2019, van ser honorats amb el títol de "Millor Coca de Crema", el 2021 van aconseguir el tercer lloc com a "Millor Tortell de Reis", i el 2022 van ser distingits com el "Millor Panellet de Pinyons de Catalunya", i fava de cacau en una de les 50 millors pastisseries de Catalunya. Aquests guardons els han impulsat a seguir treballant amb passió i dedicació.

EL SEGON CLASSIFICAT, i guanyador del panellet de Plata ha estat, Adan Saez, de Xocosave de Riudoms.

EL TERCER CLASSIFICAT, i guanyador del panellet de Bronze han estat , Xavier Corcelles de pastisseria La Sitja/Providencia (guanyador del panellet d'or l'any passat)



En el mateix acte també s'han donat els diplomes a tots els pastissers i forners que formen part de la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Barcelona.



ESTABLIMENTS que formen part de la ruta dels millors panellets de pinyons de Catalunya.

Cal Mosso
Celia obrador sin gluten
Danielle Pacheco Chocolatier
El taller del pa
Farinus pa i Cafe S.L
Forn Claris
Forn de Cabrianes
Forn del Passeig
Miquel Guich
Forn Elias
Forn europa
Forn la catarga

Forn La trinitat
Forn Mistral
Forn Montbau
Forn Puiggros
FORNS BLATSUCRE
GALETTE & PASTIM
Gil Forn de pa - Patisserie
l'Obrador dels 15
La besneta
La canal
La Cantonada Forn & Pst
La Llibreria
LA PALMA PASTISSERS
La Sitja Providència
Montserrat Forners

Panarra
Papanbread
Pasteleria Hofmann
Patisserie Bonastre
Patisserie Dolça Tradició
PASTISSERIA FAIXAT S.L
Patisserie Joan Sant Feliu
Patisserie Larrosa
Patisserie Oriol Carrió
Patisserie The Bakers
Pastisseria Sacher
Patisserie Trionf
Xocosave
Forn Sant Josep

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



TENIM

TOT EL QUE
NECESSITES PER

*El tortell
de Reis*



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



SucreBó

JOSE LLOPART

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —

Aquest concurs vol distingir i incentivar les habilitats dels forners i pastissers artesans en un producte tan nostre i de festivitat com és el panellet i, alhora, reconèixer la qualitat d'aquest ofici al país.

Hem acabat l'acte amb una degustació de productes de forn i pastisseria i una copa de cava.

Desitgem a tots els participants que tinguin una bona campanya de Tots Sants.



Oriol Carrió de pastisseria Oriol Carrió, Adan Sáez de Xocosave, Xavier Corcellos de Forn la sitja, Providència Toni Vera de Pastisseria La canal i Pastisseria Hofmann



Marleny Colmenares de l'Ajuntament de barcelona amb Toni Vera de Pastisseria La Canal



Rafa Batalla, Jordi Sempere, Arnau company i Pere fàbrega



Jaume Bertrán, President del GFB i Francesc Casamitjana, Vicepresident del GFB



Molt agraïts als nostres patrocinadors



18 DE DESEMBRE 2024

Classic

V EDICIÓ DEL MILLOR

TORTELL DE REIS

DE CATALUNYA 2024

Creative

inscriu-te a info@panatics.com



Ajuntament de
Barcelona



**Tu poses
l'art.**



POMATI T10
Atemperador



POMATI T5
Atemperador

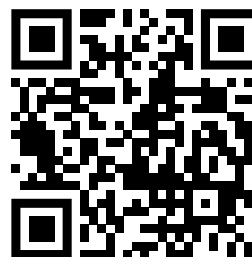


JEROS 9110
Sistema de rentat

**Nosaltres la
tecnologia.**



POMATI®
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



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

@sermontsa

L'ANNA ELIAS, DE FORN ELIAS VA SER PREGONERA DE LES FESTES DEL CLOT.

Enguany, l'Anna Elias (fornera) juntament amb Maite Gual (patissera) varen ser les pregoneres de les festes del Clot de Barcelona.

Avui som aquí, la Maite i jo, en representació de totes les dones comerciants del barri.

Us reproduïm part del seu pegó:

Som aquí per reivindicar els nostres carrers i les nostres places. Per reivindicar els vostres comerços de cada dia, i també els de tant en tant. Per reivindicar el paisatge emocional del nostre barri, que són les històries de cadascú i cadascuna de vosaltres, que la conformen cada botiga, cada bar, cada petit comerç. Cada forn. Cada pastisseria.

Avui nosaltres us parlem de pa, de pastissos, de coques i de xocolata... però us parlem també de la flaire del nostre barri. Aquelles olors de la nostra infantesa, del bon pa acabat de fer, de la bona xocolata, que avui encara són ben vius als nostres carrers. I que duri. D'això parlem avui.

De com preservem, entre tots, aquestes olors de realitat. De veritat. De vida de barri.

Aquestes olors de bon pa i bona xocolata que volem pels nostres fills i filles, nets i netes, i per les generacions que vindran.

Totes dues han continuat amb els negocis familiars que varen començar els seus avis.

Ja de petites estaven darrera els taulells i a l'obrador ajudant en tot el que pòdien, La Maite ens diu que "Un dels primers records que tinc és el meu pare traientllaunes de tortells del forn. La flaire del brioix calent és un dels millors perfums que conec i aprenies aviat a no tocar cap llauna que sortís del forn.

Al negoci treballaven el pare, la mare i dues tietes. He crescut en una casa amb majoria de dones!"

"L'Anna explica que El 1917 els seus avis recentment casats, decideixen arrendant un forn començant el projecte que ara és el Forn Elias.

Ha plogut molt en aquest barri des d'aleshores.

La seva és una història, com tantes històries que segur que tots vosaltres teniu o heu sentit, plena de dificultats, però que avui hem de poder reivindicar. Perquè és la història d'una ciutat que es construïa amb esforços com els seus."

Gràcies a la meua família que han adaptat horaris i festes als horaris i festes del forn ...doncs si parlem de conciliació familiar, jo, que també soc filla de botiguera, puc dir que la meua mare se'n va sortir prou be! Com més gran m'he fet, més me'n he adonat del esforç que li va suposar.

(Dirigint-me a l'Anna) a mi tampoc m'han portat a veure la Cavalcada de Reis, també es passaven la nit fent tortells! No em puc queixar, perquè això sí, al matí, els Reis sempre



havien deixat regals al balcó.

M'agrada el que faig, és clar que hi ha dies bons, no tan bons i dies dolents, però crec que les botigueres i els botiguers som optimistes per natura o tirariem la tovallola ja només començar.

Igual que a l'Anna, estar darrera un taulell, en un barri com el del Clot-Camp de l'Arpa és una experiència enriquidora.

Es una feina, però també és una manera de viure.

Com a comerç de proximitat, i en el cas meu i de l'Anna, que som de comerços centenaris, també formem part dels records i de les vivències de les famílies del barri, clientes i clients que venien de petits a comprar la mona, i que ara la venen a comprar per les seves filloles o fillols.

Comerç de proximitat és compartir records, però també escombrar la vorera cada matí i avisar si el mobiliari urbà s'ha espatllat, guardar la motxilla d'extraescolar i que la passi a recollir la cangur, estar alerta de la gent gran que viu sola si fa dies que no els veiem, penjar els cartells de les activitats de les entitats del barri i col·laborar a que les noves veïnes veïns es sentin acollits.

Participar de les iniciatives per millorar la vida al barri, -Especialment recordo la recollida de signatures perquè la antiga clínica Victòria esdevingués el que ara és el cap Maragall.

Mantenir la tradició de coure les cassoles dels veïns el dia de Nadal o els moniatos que porten els avis i les àvies del casal per Tots Sants i deixar la nevera gran perquè els gegants tinguin la beguda en fresc el dia de la cercavila i aixecar-se el diumenge perquè puguin tindre la coca acabada de fer ...si no perquè us penseu que han ballat tant be ...

Perquè igual que penso que un carrer sense comerç és un carrer sense vida, no imagino una festa major sense gegants, sense castellers, sense les Barraques, sense diables, bastoners, o sense les activitats que programen la resta d'entitats, i això porta feina i crec que es molt important ajudar-los perquè ho puguin continuar fent, tots hi podem posar el nostre granet de sorra.

Es d'agrair l'esperit de voluntariat que tenen moltes d'aquestes associacions en una societat on el treball desinteressat està poc valorat, poc reconegut i que, per contra, tanta falta ens fa.

Tenim sort del barri on vivim i on tenim la botiga, que es cèntric, però no massa, on hi ha vida al carrer, on, afortunadament, hi ha moltes entitats que no se'n perden una per celebrar!, i on encara hi viuen veïns i veïnes i encara es una mica "poble". Es això el que entre totes i tots no hauríem de deixar perdre.

Crec en el futur del comerç de proximitat i que trobarem la manera d'adaptar-nos i superar els problemes que pateix el sector, començant pels preus dels lloguers dels locals, la pressió de les grans cadenes, el canvi d'hàbits de compra o la manca de relleu generacional... perquè el comerç de proximitat forma part de l'ànima del barri i del paisatge dels nostres carrers i de les experiències de les veïnes i veïns que hi vivim.

Hem pogut arribar fins aquí, 121 anys, (i 107 el Forn Elías) gràcies als veïns i les veïnes que veniu a comprar i ens doneu suport dia a dia, ens motiveu a continuar, a adaptar-nos, innovar i a ser més competitives. Gràcies de cor!!

Acabem com començàvem. Reivindicant els nostres carrers i les nostres places. Reivindicant les olors del bon pa i la bona xocolata. Les olors de la nostra infantesa. I el sabors que ens hi transporten. Els sabors que ens recorden que un barri no és res sense la seva gent, i sense el seu comerç... i sense els seus mil sabors, de pa, de coca, de pastissos, de xocolata... sabors de castanyes i panellets... i d'embotits i formatges, i de cafè, i d'escudella, i de carn i peix... i de tots els sabors i olors imaginables, que son els que trobem al nostre barri del Clot. Com tantes i tantes altres coses trobem; només es tracta de saber buscar.

Desitgem que tots aquells que heu començat a participar i a gaudir de la nostra Festa Major fa poc temps, de mica en mica us aneu sentint tant arrelats al barri com ens hi sentim nosaltres, no importa on heu nascut, vingueu d'on vingueu de terres properes o de terres llunyanes. Felicitar als Bastoners i al Casal de Joves La Traca pel seus aniversaris. I agraïm a la Federació d'entitats aquesta oportunitat.

Ara sí! Us convidem a gaudir de la festa i del retrobament amb amics i familiars. Que ningú se'n quedi fora. Penseu que, malgrat les xarxes i les noves tecnologies, res no hi ha, més bonic que la retrobada i l'abraçada no virtual amb els amics.

Desitjar-vos a totes i tots bona festa major!

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

Forn Padró rep el Premi Nacional d'Establiments Comercials Centenaris 2023



El passat 18 de novembre va tenir lloc l'entrega dels Premis Nacionals d'Establiments Comercials Centenaris. Enguany s'han concedit vint-i-cinc reconeixements a comerços que han arribat al segle d'història, d'ells tres són a botigues que han superat els cent cinquanta anys d'història, i tres amb més de dos-cents anys.

L'objectiu d'aquests guardons és distingir els establiments comercials i mercats municipals en actiu que al llarg de més de cent anys han ofert un servei de qualitat i personalitzat als seus clients, tot adaptant-se als canvis en les necessitats de compra de la ciutadania que s'han anat produint al llarg de la seva trajectòria professional.

Durant la seva intervenció, Salvador Illa ha destacat que sense el comerç "Catalunya no seria el país amb el dinamisme econòmic que té". El president de la Generalitat, Salvador Illa, ha assegurat que "tenir cura del nostre comerç és tenir cura del nostre país". En aquesta línia, Illa ha destacat que sense el comerç "Catalunya no seria el país amb el

dinamisme econòmic que té".

Salvador Illa ha encapçalat la 24a edició dels Premis Nacionals de Comerç i Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris, que s'han lliurat aquesta tarda al Saló Sant Jordi del Palau de la Generalitat.

El cap de l'Executiu ha aprofitat la intervenció per destacar quatre reptes del Govern amb el sector comercial. Aquests reptes consisteixen en "aconseguir que Barcelona esdevingui la primera ciutat en exercir la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat", en "treballar perquè el comerç pugui competir en condicions d'igualtat", en "modernitzar el comerç" i en "desenvolupar un marc de treball perquè l'administració no sigui feixuga, sinó que afavoreixi".

Illa també ha destacat que, amb aquests premis, "posem en valor la contribució del sector del comerç perquè Catalunya sigui com és", una societat, segons el cap de l'Executiu, "basada en els valors de la convivència, el treball, l'intercanvi i els vincles personals".

EL GREMIO DE PANADEROS Y PASTEREROS DE VALENCIA LANZA UNA CAMPAÑA DE AYUDA A LOS HORNOS Y PASTERERÍAS AFECTADOS POR LA DANA



El Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia continúa demostrando su compromiso y solidaridad con las personas damnificadas por la DANA, elaborando y distribuyendo, desde el inicio de esta emergencia, se han repartido más de 600.000 barras de pan y 20.000 kg de bollería a las zonas afectadas, que han visto desaparecer todos sus hornos de barrio bajo el agua.

Este esfuerzo para suministrar pan en todas las poblaciones, que ya supera los 600.000 euros de coste, está siendo asumido íntegramente por estos pequeños hornos artesanos, que, junto con la colaboración de compañeros del sector otras comunidades autónomas, se unieron desde el primer día de esta catástrofe a esta campaña de solidaridad.

Después de semanas elaborando pan de manera totalmente altruista, desde el Gremio alertan que esta situación empieza a ser insostenible sin el apoyo de las administraciones públicas. Los panaderos, mayoritariamente pequeños empresarios o autónomos, no pueden continuar asumiendo durante más tiempo los elevados costes que supone esta tarea humanitaria.

El Gremio ha habilitado el número de cuenta BBVA-ES18 0182 7710 48 0202582082 dirigida exclusivamente a canalizar las donaciones de personas y entidades solidarias y cuyo fondo estará destinado a apoyar la recuperación de los establecimientos afectados

Los hornos son mucho más que simples comercios, representan una parte fundamental del entramado social de cada localidad

Ante la reciente situación de emergencia causada por la DANA, que ha dejado a numerosas familias en la provincia de Valencia en condiciones extremas, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia hace un llamamiento a la solidaridad de la comunidad para ayudar a las personas afectadas.

La devastadora situación ha generado también un impacto considerable en el sector de la panadería y pastelería artesana, afectando a muchos de estos establecimientos, que han visto desaparecer sus negocios debajo del agua, comprometiendo, así, la actividad laboral y económica de los trabajadores y sus familias.

Por este motivo, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia ha puesto en marcha una campaña de donaciones para ayudar a los hornos y pastelerías de la provincia afectados por la DANA con el objetivo de que estos puedan recuperarse y retomar su actividad lo antes posible.

Juanjo Rausell ha hecho un llamamiento a la colaboración de todos aquellos que puedan contribuir, ya sea mediante una aportación económica o difundiendo la campaña, para llegar a más personas y entidades dispuestas a apoyar a los afectados. "Cada gesto, cada contribución, será de gran ayuda y marcará una diferencia significativa en la vida de quienes han sufrido las graves consecuencias de esta catástrofe", ha explicado.

FÉLIX MESTRE RIUS, ELEGIDO NUEVO PRESIDENTE DE CEOPPAN

IFEMA acogió las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines.

El barcelonés Félix Mestre sucede en el cargo al riojano Eduardo Villar

Las instalaciones de Feria de Madrid IFEMA fueron escenario de las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN).

En ellas ha sido elegido nuevo Presidente Félix Mestre Rius, de 38 años, panadero en una empresa familiar de Vilafranca del Penedés, asociada al Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona.

A continuación, se han llevado a cabo las votaciones para conformar las vicepresidencias del Comité Ejecutivo, resultando vicepresidente 1º José Alberto López (Vizcaya), y vicepresidentes Mónica Gregori (Barcelona Provincia), Montse Trueba (Cantabria), Pilar Marqués (Lleida) y Juan José Rausell (Valencia).

En sus primeras declaraciones Mestre afirmaba que “para mí es un honor estar en la presidencia de CEOPPAN y acepto el reto con la mayor de las ilusiones, basándome en el colaboracionismo con los presidentes y vicepresidentes de las Asociaciones, así como con el organigrama de la Confederación, y con el anterior presidente, Eduardo Villar. Espero que con el conocimiento de todos ellos, y todas las aportaciones que puedan hacer a partir de ahora, CEOPPAN crezca, aumente en afiliados y sea una asociación grande en España”.

Félix Mestre es panadero de 4ª generación y ejerce de director técnico en la panadería familiar Forn Rius. Respecto a su trayectoria académica, es licenciado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) e incluye un Programa de Desarrollo Directivo (PDP) por ESADE. Además, posee un máster en panadería y bollería en la Escuela de Panadería de Barcelona-Sabadell. Tiene experiencia laboral en banca y panadería.

Asimismo, desde CEOPPAN se quiere dar las gracias a Eduardo Villar por su trabajo en favor de la panadería española durante su mandato, deseándole mucha suerte en sus futuros proyectos.



PLA DE PREVENCIO DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

El Gremi de Flequers de Barcelona està col·laborant en l'elaboració de la GUIA PER A LA IMPLEMENTACIÓ D'UN PLA DE PREVENCIO DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN EL SECTOR DELS FLEQUERS I DELS PASTISSERS.

Aquesta guia, impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, no farà més que donar compliment a la Llei 3/2020 de l'11 de març de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

El que es vol aconseguir amb la guia es PREVENIR O REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI, PER EVITAR QUE ELS EXCEDENTS ALIMENTARIS ES CONVERTEIXIN EN RESIDUS, AUGMENTANT AIXÍ L'APROFITAMENT I VALORITZACIO DELS ALIMENTS.

Les guies elaborades fins el moment inclouen el sector industrial alimentari; la restauració comercial i col·lectiva i els carnisers. Les empreses que NO es considerin microempreses (microempreses: menys de 10 persones i volum de negoci anual no superior a 2 milions d'euros) hauran de disposar d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (aliments que es retiren o es descarten) i aplicar-lo.

Montse Bosch
Assessoria Jurídica



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.

Motlle de Nadal



ingredients

Farina tradició	10000g
Aigua	3500g
Whisky	2000g
Massa mare	2000g
Mantega	600g
Sucre	300g
Llevat	50g
Sal	220g
Fruits secs:	
Nous	600g
Avellanes	600g
Atmetlles	600g
Festucs	600g
Pinyons	600g
Fruita dessecada:	
Panses	600g
Prunes	600g
Dàtils	600g
Orellanes de bercoc	600g



PROCÉS

Primer posem l'aigua en un cubell juntament amb el whisky i afegirem tots els fruits secs i fruites dessecades, tot a remullar 4 h, després colem i rectifiquem amb aigua perquè el líquid arribi a 5500, ja que una part l'ha xuclat els sòlids.

Així que afegim a la màquina la farina, el líquid, el sucre i la mantega i pastem durant 10 min. Passats 10 min afegim la sal, i 3 minuts després el llevat, 5 minuts més tard (18-20') quan veiem que tenim una Massa afinada, afegim les fruites i fruits secs ben escorreguts i barregem 3 min a velocitat lenta.

Trèiem la Massa i la deixem reposar en fred positiu durant 6 h, a continuació tallem en peces de 500 g fem un barrot i posem en motlles pintats amb una mica d'oli de girasol o bé forrem el motlle interior amb paper sulfurat.

Deixem fermentar a 28 °C fins que arribi a la vora del motlle i pintem amb ou lleugerament, fem uns talls amb tisora, de la meitat del tall anterior fins a la paret del motlle en diagonal i en enforem a 180-200 °C aproximadament (segons cada forn) primer 1 min sense vapor perquè es fixi l'ou, i després tirem el vapor 3 segons, 10 min amb espirall tancat i 15min més obrint l'espirall.

Al sortir del forn els piquem a un taulell i desmotllem deixant-los regressar en reixa.

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

PASTISSERIA D'HIVERN
Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

12 hores
distribuïdes en
3 dissabtes (4
hores cada
sessió)

30/11/2024 al
21/12/2024

9h a 13h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR
Ramon Calvet i Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

02/12/24 al 20/12/24

42 hores (14 sessions de 3 hores)

9:30h a 12:30h

CAT | ESP



INICIACIO A LA PASTISSERIA
Rafa Batalla

03/12/2024 al
16/12/2024

40 hores (8 dies de
dilluns a dijous)

03/12/24 al 16/12/24

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIO MACARONS
Rafa Batalla

13/12/2024

1 SESSIÓ DE 4
HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

VEURE FORMACIÓ



CURSOS PROGRAMATS FINS GENER DE 2025



ELABORACIÓ TRONC DE NADAL

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

20/12/2024 4 hores
15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

07/01/2025 al 10/02/2025
192 hores 24 sessions
07:00 h a 15:00 h
CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



ELABORACIÓ QUICHE LORAINÉ

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

10/01/2025
3 HORES
16:00h a 19:00h
CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



INSCRIPCIONS OBERTES

INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1

Rafa Batalla

20/01/2025 al 20/02/2025
80 HORES - 20 SESSIONS
15:30h a 19:30h CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



TALLER ELABORACIO DE LIONESES

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

24/01/2025 4 HORES

15:30H A 19:30H CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ PARIS - BREST

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

31/01/2025 4 HORES

15:30H A 19:30H CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

ON-LINE

Curs adreçat a aquells professionals del sector flequer que al manipular aliments han d'obtenir, segons indica la normativa, el certificat de manipulador.

MANIPULADOR D'ALIMENTS - ON LINE

25/01/2024

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



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 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

ELABORACIÓ TRONC DE NADAL.

Rafa Batalla

20/12/ 2024
4HORES
de 15:30h a 19:30 h

DESTINATARIS

Taller dirigit a persones aficionades a la pastisseria que es vulguin iniciar en l'elaboració artesanal del Tronc de Nadal.

OBJECTIUS

Aprendre l'elaboració així com les tècniques, els trucs i consells per aquesta especialitat tan nadalenca.

DATES I HORARIS

Divendres 20/12/2024 de 15:30h a 19:30h

DURADA

Una sessió de 4 hores de 15:30h a 19:30h

METODOLOGIA

Pràctica i activa en què els participants elaboren en petits grups i individualment el Tronc de Nadal amb l'atenció personalitzada del nostre formador.

EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.

Tots els ingredients necessaris per elaborar individualment els productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Estris, màquines i equips professionals.

Roba de treball per a l'obrador.

Els productes elaborats per ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció postcurs.

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



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORES

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA. (Matí) Tony Valls

DATES D'INICI
7 DE GENER DE 2025

IMPARTITS A L'OBRAJOR:

1. Estudi sobre les matèries primes: les farines, masses mare, llevat, millorants, la sal, l'aigua, làctics, ovoproductes, matèries grasses, fruits secs.
2. Tècniques de masses mare i preferments així com cultius de llevats naturals.
3. Estudi de les anàlitzes de les matèries primes. Alveograma de Chopin, falling number, medidor de PH, calibració i com mirar el PH de les masses, Aplicacions pràctiques a l'obraJOR.
4. Tècniques de fred: El repòs en bloc en positiu amb 15 h o més de fermentació, la fermentació controlada, la congelació de les masses, la congelació de peces, el doble fornejat.
5. Processos panaris i sistemes d'elaboració: Fitxes tècniques d'elaboració, organització i preparació. L'amassat, el repòs, la divisió, el funyit, el bolejat, el format, la cocció.
6. Les fermentacions del pa. la conservació del pa.
7. Estudi de diferents equips i utensilis en Panaderia: divisora, formadores, cambra de fermentació, congeladors i forns.
8. Masses amb alta hidratació: Xapata, pa gallec, pa d'aigua al 80% al 90%, 100% de hidratació, barra llarga tradicional catalana (baguette), pa amb llevat de cultiu.
9. Masses amb hidratació mitjana: xusco català, pa de pagès, pa de l'ermità, mollete, "Torta d'Aranda", entre d'altres..
10. Masses amb baixa hidratació: pa candeal, telera de cordova, bollo sevillano, reganyas, llonguets.
11. Pans enriquits i d'altres farines: Kamut, blat de moro, espelta integral, segol al 25%, 50%, 75%, 100%, pa de Sant Jordi, pa de vien a, pa de motllo, pa d'hamburguesa, pa de pipes, pa de ceba, pa de patata, pa de civada, multi cereals, pa de remolatxa, pa de pastanaga, pa de cultiu de llevats, pa de farina a la pedra, entre d'altres.
12. Elaboracions amb masses escaldades: Pa de sègol, pa de blat de moro.
13. Elaboracions de Brioixeria: Croissants de mantega, panettone, Coques de Sant Joan, massa de full, ensaimades mallorquines en obraJOR:

EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa
Tots els ingredients necessaris per l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes)
Utensilis, màquines i equips professionals
Roba de treball per l'obraJOR
Els productes elaborats per a ser degustats.
Atenció personalitzada per part dels nostres experts.
Assegurança d'accidents
Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració
Atencions post-curso
Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi de Flequers de Barcelona.

DESTINATARIS

El curs es dirigeix a persones interessades en formar-se professionalment en el sector de la fleca artesana, o bé que ja estiguin treballant en el sector flequer o en el sector de la restauració o hoteleria i vulguin millorar els seus coneixements sobre el pa.

OBJECTIUS

L'objectiu d'aquest curs consisteix en aprendre a elaborar gran varietat de productes de fleca seguint les operacions de producció en obradors artesans i establiments de restauració aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària.

METODOLOGIA

Pràctica i activa en la que cada participant elabora en l'obraJOR els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.
Las sessions d'aula son participatives amb la presentació de casos pràctics.

ACREDITACIÓ

Certificat d'aprofitament del curs.

El millor croissant de mantega de l'Estat es fa a Barcelona.

La pastisseria Brunells torna a guanyar el guardó convocat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Andreu Sayó amb els premis que certifiquen que elabora el millor croissant de mantega de l'Estat.

El millor croissant artesà de mantega de l'Estat el fa la pastisseria Brunells de Barcelona (carrer Princesa, 22), té forma recta i una massa interior alveolada pronunciada amb textura esponjosa, que contrasta amb el cruixent de l'exterior. Aquest croissant ha resultat guanyador amb una puntuació molt alta respecte al segon finalista en un total d'una cinquantena de participants, que han lliurat als seus croissants aquest dimarts entre les 9 i les 11 h del matí, després d'haverlos cuit prèviament en la mateixa seu del Gremi de Pastisseria de Barcelona, organitzadora del certamen.

Andreu Sayó amb una meitat del croissant de mantega que s'ha convertit des d'avui en el millor de l'Estat. Cristina Calderer

Es dona la circumstància que la pastisseria Brunells va guanyar el mateix concurs en el 2020. Ara bé, el croissant amb el qual el pastisser Andreu Sayó el va guanyar no és el mateix que el del 2024. "He fet un canvi en la fórmula; he afegit una mica de llet en comptes de tota la proporció d'aigua que posava", ha comentat, i ha afegit que aquest canvi ajuda al fet que la massa exterior i l'interior siguin més brillants. La resta de passos són els mateixos. La massa alveolada l'aconsegueix a força de fer capes amb mantega. "La temperatura de cadascun dels dos ingredients, mantega i massa, ha de ser distinta; i el volum del croissant l'aconseguim en el forn pels llevats que porta i també per la mateixa mantega, que crea vapor per l'aigua que conté", ha explicat el pastisser, que ha revelat també que en total cadascun dels croissants conté fins a dotze capes de mantega, "que són menys que les de pasta fullada".



Sobre la forma recta del croissant guanyador, Sayó opina que és més fàcil fer-la així perquè mantingui la seva qualitat. "Per a fer les banyes, cal aixafar a la massa, per la qual cosa es perd la seva textura interior, i acaba cruixint només per fora". Dit amb altres paraules, un croissant amb banyes suposa "maltractar a la massa", la qual cosa no ocorre amb la forma recta. L'interior del croissant està fet amb més de deu capes de massa i mantega Cristina Calderer

Per a continuar, el pastisser ha recordat que, quan van rebre el premi en 2020, van passar de vendre seixanta croissants per dia (en 2020 acabaven d'inaugurar la pastisseria) a vendre dues mil, els caps de setmana, i sis-cents entre setmana. De fet, mentre Andreu rebia avui les felicitacions pel premi, l'equip ja li preguntava quanta farina de més calia comprar per als dies entrants d'octubre.

Ja preveien que calia preparar-se per a l'allau de compres de croissants que hi haurà a continuació. "Els venem a dos euros en la pastisseria, dos euros vint en la cafeteria; preus que considero que són un regal per l'elaboració que comporta i, sobretot, pels preus que té la brioixeria industrial".

I tot això ho explicava el pastisser que tan sols fa nou anys que es dedica. "Era biòleg, i treballava com a educador ambiental i coordinador de projectes en una fundació quan ho vaig deixar per a buscar un nou treball", explicava Sayó. En un primer moment es va apuntar a un curs de forner, que li va permetre treballar en una pastisseria de Sabadell. I així va ser com va començar a aprendre. "El pas primordial el vaig fer quan vaig entrar en la pastisseria Canal, on em va ensenyar l'ofici", deia. Avui la pastisseria Canal és un dels tres socis de la pastisseria Brunells, que, pocs minuts després de rebre el guardó, col·locava la placa que certifica el premi en els aparadors de la pastisseria. A més del prestigi i augment de vendes que suposa guanyar un concurs d'aquest tipus, el Gremi també els ha atorgat un xec de mil euros.

SAPORE MATRUM

LA MASSA MARE
ACTIVA*

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



#ADNpanadero

**Ningú defineix la teva ARTESANALITAT...
només tu.**

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good

Montserrat Forners guanya el Millor Pa de Pagès Català 2024

El forner Marc Casamitjana, de Montserrat Forners (Barcelona), va ser el guanyador de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024, celebrada aquest cap de setmana al Teatre Municipal de Banyoles (Girona).



Montserrat Forners és la segona vegada que guanya aquest prestigiós concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

El altres finalistes d'aquesta edició van ser el Forn Sistaré (Reus), el Forn l'Espurna de Berga (Berga), el Forn de Pa Massana (Cornellà de Llobregat) i el Forn Mistral (Barcelona).

Marc Casamitjana, de 44 anys, és l'actual gerent de Montserrat Forners. Després de rebre la placa de reconeixement de guanyador i els 2.000 euros amb que estat dotat el premi, va mostrar la seva satisfacció i va declarar que "els nostres pans són

maximitzadors del gust del cereal. Busquem constantment els millors ingredients i apliquem processos òptims per obtenir un producte saludable que senti bé als nostres clients".

Fundat el 1894, Montserrat Forners és un referent en la tradició fornera catalana. Des dels seus inicis en petits forns del barri de Sants fins a l'establiment actual al barri del Guinardó (Carrer Castillejos 366 de Barcelona), la família ha preservat i innovat la seva artesanía. Marc Casamitjana, representant de la quarta generació, ha liderat un procés de renovació tecnològica i humana, mantenint l'essència artesanal i adaptant-se als nous temps.



El jurat de la final va estar presidit per l'alcalde de Banyoles, Miquel Noguer i format pel president de la Federació Catalana DOP-IGP, Josep Pere Colat; la presidenta de l'Associació Comerç Banyoles, Dolors Busquets, i el guanyador de la edició 2023, Miquel Guich, del Forn del Passeig (Barcelona).



Durant la final el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va fer el lliurament de diverses distincions a fleques integrades. Així es va fer el Reconeixement a la Trajectòria Empresarial, a títol pòstum, a Antoni Figuera, del Forn de Pa Figuera (de Badalona), president del nostre Consell Regulador els últims 10 anys. És va distingir Emilio Ojeda (Forn Artesà Luna, Sant Joan d'Espí) com Jove Empresari, i a Jordi Morera (L'Espiga d'Or, Vilanova i la Geltrú) pel seu Servei d'Excel·lència.

El grup Cor de Teatre va oferir una actuació musical durant la final.



En acabar el concurs, els assistents van poder degustar un còctel preparat per la fleca local Forn de Pa Jaume Figueras, que es va confeccionar amb productes tradicionals de Banyoles, d'altres elaborats amb IGP Pera de Lleida i IGP Poma de Girona. També hi havia altres productes amb segell de qualitat com la IGP Llonganissa de Vic, la DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, i la DOP Oli de l'Empordà.

El nostre agremiat Ton Cortés es converteix en el primer guanyador no italià del millor panetone tradicional artesà del món.

El mestre forner Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, s'imposa als italians en la final de Milà i porta a Espanya el premi.

La quarta edició de la Copa del Món de Panettone 2024 ha comptat amb la participació de mestres pastissers de tot el món competir a Milà. Tres dies de presentacions, classes magistrals i tallers, en el Palazzo Castiglioni, amb l'oportunitat de comprar i degustar el millor panettone del món en les categories de tradicional i xocolata.

Després de dos anys de seleccions nacionals en els diferents estats, vint-i-quatre pastissers per a la categoria de Panettone Tradicional i divuit per a la categoria de Panettone de Xocolata han arribat a la final amb representació d'Europa, Àsia, Amèrica Llatina, els Estats Units i Austràlia.

Del costat espanyol ha comptat amb la col·laboració dels mestres Jesús Machi (Forn Sant Bartolomé, València) i Daniel Jordà (Pans Creatius, Barcelona) en la categoria de panetone tradicional; i Miguel Ángel Castro (Marea Bread, Madrid) i Arturo Salvador (Sukar Pastry Shop, València) en la categoria de panettone de xocolata.

El títol de millor panettone del món en la categoria tradicional se l'ha emportat el mestre Ton Cortés del forn Suca'l de Barcelona, en segon lloc, Pasquale Pesce (Itàlia) i en tercer lloc Maurizio Sarioli (Itàlia).

Suca'l neix en un forn obert en 1926 i que fins fa poc ha tingut en funcionament el forn de llenya. Ton Cortés i el seu equip de forners segueixen una elaboració completament artesanal de diferents tipus de pans i brioixeria utilitzant massa mare i farines ecològiques. Ton Cortés, la seva germana Zitaïma Cortés i Manel Benazet són els propietaris de Suca'l. A més de l'obrador principal de producció situat en el barri de Sant Andreu (Barcelona), actualment compten amb tres locals.

En 2019 va aconseguir el premi al millor panettone d'Espanya i al novembre de 2021 el 8è lloc en la Coppa del Pelat Del Panettone celebrada a Lugano. En 2023 Ton va liderar com a capità a l'equip espanyol en el Panettone World Championship, on ell i la resta dels



integrants de l'equip van aconseguir la medalla de plata de panettone de xocolata i la medalla de bronze del panettone tradicional.

La Copa del Món de Panettone és el gran esdeveniment internacional dedicat íntegrament al panettone artesà per excel·lència. Va ser creat per a celebrar la història i el processament d'un producte capaç de traspasar les fronteres d'origen per a imposar-se en el panorama mundial de la pastisseria. El padrí de l'esdeveniment és el Mestre Giuseppe Piffaretti. La primera edició va tenir lloc a Lugano al novembre de 2019; el segon al novembre de 2021 i el tercer a Milà al novembre de 2022. A més de la competició, l'esdeveniment promou demostracions, degustacions, visites a expositors, laboratoris, tallers per a celebrar la història i el processament d'un producte que ha aconseguit traspasar les fronteres d'origen i estacionalitat per a establir-se en el panorama mundial de la confiteria.



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





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



Entrega de las estrellas de la panadería a l@s 50 Panader@s Top de España 2024



La ruta de l@s 50 Panader@s quiere reconocer a l@s panader@s TOP de España valorados por un jurado de profesional.

La competición se ha desarrollado en cuatro convocatorias que han tenido lugar en diversas zonas de la geografía española: Zona Norte (Pontevedra), Zona Centro (Madrid), Zona Sur (Málaga) y Zona Este (Barcelona) con una participación de más de 350 panader@s.

Además de las 50 estrellas de la panadería al@s 50 Panader@s TOP se ha entregado una estrella de oro, plata y bronce a l@s tres mejor valorad@s.

Para este proyecto de evaluación ha hecho falta un trabajo exhaustivo, difícil y laborioso para el que se ha contado la colaboración de un jurado de expertos formado por Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Pere Fabregà y Carlos Martín.

Estos profesionales han valorado los panes mediante un sistema de catas anónimas en función de varios criterios, incluyendo la imagen visual, la forma, la greña, la cocción, la crujencia, el aroma, el sabor y la estructura en boca.

Las puntuaciones han sido recogidas y entregadas a un notario, asegurando así la transparencia y rigurosidad del proceso.

Cuatro panader@s de nuestro gremio entre l@s 50 panader@s TOP de España 2024



MIQUEL TORRES FORN BALUARD



EMILI FELIU FORN SANT JOSEP



MANEL BENAZET FORN CLOUD STREET BAKERY



PERE COSTA FORN DE LA LOLA

GANADORES DE LAS ESTRELLAS DE ORO PLATA Y BRONCE



ESTRELLA DE ORO

Ángel Ruíz Sánchez Panadería Artesana Ruiz Benayas Maqueda (Toledo)

ESTRELLA DE PLATA

Domi Vélez Rodríguez Domi Vélez Bakery (Sevilla)

ESTRELLA DE BRONCE

Esther Donoso Contreras El Horno Esther Bakery (Ciudad Real)

Javier Quintana Obrador Quintana Villanueva de la Serena (Badajoz)



LISTADO COMPLETO DE L@S 50 PANADER@S TOP DE ESPAÑA 2024

(Ordenado alfabéticamente por el nombre de la panadería)

Luis Miguel Iglesias Lago Amaquia Panadería (Pontevedra)

Keiko Shirashi Anik panaderia (Pamplona)

Jordi Marti Casals Antic Forn J.Marti (Lleida)

Txema Pascual Artepan Panadería (Álava)

Hector Chiné Artepan Chiné Fraga (Huesca)

Anna Bellsola Baluard (Barcelona)

Juanma Oribe Cabieces Berteiz Eta Mendiondo Munguia (Vizcaya)

Fernando Bosque Carrasco Boske bakery (Madrid)

Aaron Pedrera Mora Cap Al Forn San Gugat (Barcelona)

Tonatiuh Cortes Cloud Street Bakery (Barcelona)

Cristobal Castillo Vera Cristobal Forners (Barcelona)

Pere Costa El Forn de la Lola (Barcelona)

Jordi Porteria Sales El Llonguet de Peralada (Gerona)

Miguel Ángel Reina Garcia El Mastren Pan Ecológico (Málaga)

Sebastià Cervera Guimerà Forn de pa Ca Massita (Castelló)

Jordi SociasForn del Freser(Girona)

Tomás Agüera Forn la Torna de Tortellà (Girona)

Emili Feliu Forn Sant Josep (Barcelona)

Luis Casas Montore Forn Vallespir (Barcelona)

Adrián José Omella Sancho Horno Llerda (Teruel)

Jordi Morera L'Espiga d'Or Vilanova (Barcelona)

Marti Fortuny Roig La Baguet (Tarragona)

Jaime de Diego Barquin La Crujiente (Madrid)

Francisco Cuadrado Pérez Lapelina Obrador (Almería)

Paco Jiménez Cantarero Levain Tahona Artesana (Madrid)

Miguel Ángel Castro Garcia Marea Bread (Madrid)

Victor Sánchez Masabia Masabia (Murcia)

Marcos Oliva Rodríguez Miga Bakery (Madrid)

Juan Carlos Morente Sospedra Morente Panaderos (Castelló)

Salvador Giraldez Nogal Bakery Olvera (Cádiz)

Maria Villa González Moya Obrador San Miguel (Madrid)

José Maria Altuna Tolosa Ogiberrilezo (Guipúzcoa)

Pencho Otón Sánchez Otón Obrador (Murcia)

Alberto Méndez Rico Pan de Ibias (Asturias)

Javier Cocheteux Pan de Lirio (Madrid)

Arturo Sánchez Pan de Madre Tierra (Madrid)

Fernando Espasandin Pérez Pan Ignacio (A Coruña)

Luis Agut Colomer Panadería Agut Colomer (Teruel)

Claudio Rodríguez Rodríguez Panadería Argibay (Pontevedra)

Miguel Caballero Baena Panaderia Caballero Alfacar (Granada)

Esther Casero Valdés Panadería Casero (Asturias)

José Ruiz Sánchez Panaderia Emila Puebla Montalban (Toledo)

Eulogio González Panadería EulogioÁlcala Guadaira (Sevilla)

Federico Jiménez Guillén Panadería Federico Jiménez (Granada)

Juan Luis Estevez Dominguez Panadería Germán (A Coruña)

Adolfo Carballo Panadería La Pintora (Pontevedra)

Omar Sánchez Valdivares Panadería La Portalina (Asturias)

Pau Carranza Sangrá Forn Patisserie Larrosa Flix (Tarragona)

Axel Pérez Pérez Panadería Lorbe (A Coruña)

Andrés Romero Vázquez Panadería Luna (A Coruña)

Mario Manrique Dueña Panadería Manrique (Soria)

Miguel Ángel Beade Panadería Mercedes (A Coruña)

Encarna Sánchez Panadería Miga (Murcia)

Antonio Sánchez Panadería Sánchez Mendoza (Badajoz)

Diego Marin de la Rosa Pandemonium (Pontevedra)

Francisco Javier Morano Ardura Pandome (Madrid)

Vicenzo Sacco Panod (Madrid)

Roger Canela Subirada Papanbread (Lleida)

Maria Reyes Tolosana Aso Tolosana (Huesca)

Miguel Fernández Martínez Tres Hileras Bakery (Córdoba)

Fernando Díaz de Diego Veritas Panis (La Rioja)

Puratos ofereix solucions per a totes les capes per elaborar el teu Panettone

Tegral Glassa



Base:

Tegral Soft'r
Pur Beurre
Tegral Soft'r
Mantequilla



Farcits:

Gamma Deli
Gamma Pralinés
Farcits Carat
Farcits Cremfil



Inclusions:

Belcolade Chunks
Picadillo Naranja
Smookees



Glassejats i cobertures:

Azúcar Perlado
Tegral Glassa
Gamma Carat
Decorcrem



Decoracions:

Gama Belcolade



www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com



Tegral Soft'r Pur Beurre

Facilitat d'ús

Estabilitat en el procés

Sabor i aroma a mantega amb una textura
suau i esponjosa

Més durador, fins a 30 dies envasat



Mini Choco
Crunch Tricolor

Belcolade Selection
Amber Cacao-Trace

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.



montserratforners

Wookieefoot · Happy to Be Here



♡ 88 💬 3 🚩 2



♡ 4 💬 1 🚩



♡ 60 💬 🚩

pandecalidadpan El
[@gremiopianaderosvalencia](#) dona más de
600,000 barras euros en barras de pan 🍞 y
bollería a las zonas afectadas por la DANA.

YLLA1878

Gran varietat de farines artesanes pels professionals que no volen problemes i que volen treballar amb comoditat.



PRODUÏM AMB
ENERGIA VERDA



TREBALLEM AMB
PARTIDES PETITES



FARINES REGULARS
I NATURALS



COMODITAT PER
A TREBALLAR



TRADICIÓ FAMILIAR
DES DE 1878



| ylla1878.com

Una dolça batalla campal

Tant de bo totes les guerres i batalles fossin com la que el duet d'artistes Xevidom han creat per desitjar un bon any a tots els clients de Farines Ylla 1878, en el tradicional calendari.



Ja fa dècades que en Xevi Domínguez i la Montse Batalla es dediquen professionalment al còmic, la il·lustració i la caricatura. En la seva obra, combinen diferents vessants que, malgrat tot, comparteixen una mateixa essència: aquella que recorda la "ligne claire" del còmic europeu, enriquida amb tocs de surrealisme. Per celebrar el nou any, ens han fet una creació fidel al seu estil en la qual una gran varietat de productes elaborats amb farina interactua en una dolça batalla campal. Per afegir-hi un toc de diversió, la proposta és participativa: cada mes convida a trobar un objecte diferent en la seva il·lustració.



YLLA1878®

Ens renovem per potenciar a la nostra herència i trajectòria

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

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 contínuament 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.

La pastisseria Zaguirre guanya el premi al millor torró artesà de crema cremada

Martí Giner, de la pastisseria Zaguirre, elabora el millor torró artesà de crema cremada de tot l'estat. En el concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona, Zaguirre Pastisser va proclamar-se guanyadora entre els prop de 40 participants. El propietari d'aquest obrador familiar, Miquel Zaguirre, va recollir el guardó després de rebre la millor valoració en un tast a cegues.

El pastisser Martí Giner, que fa 10 anys que treballa a la pastisseria Zaguirre, ens ha explicat com és el procés d'elaboració d'aquest torró de crema cremada. "El preparem a partir d'una ametlla marcona sencera. La triturem fins a aconseguir un gra molt fi i traspasar la seva humitat al torró. Després, fem un almívar que es barreja amb nata fresca i rovell d'ou per fer el massapà", detalla. Seguidament, "deixem el torró en repòs durant 48 hores". Giner subratlla que "s'ha d'introduir en calaixos de fusta perquè segueixi entrant aire



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

**El President, la Junta
Directiva i tot el
personal del Gremi
de Flequers de
Barcelona,
desitgen a tots els
agremiats, amics
i empreses que
col·laboren amb
el nostre Gremi
Bones Festes i un
Millor any**



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.



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.

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.



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 i enguany 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



LLET

MANTEGA

SUCRE

CONFITATS

AMETLLES

EVO-PRODUCTES

OLIS

NOUS

PINYONS

FRUITES

LLEVATS

FARINES

XOCOLATES

AVELLANES

GELATINES

COBERTURES

Que els vostres desitjos
es facin realitat aquestes
festes de Nadal.



Nadal 2024

Creixem junts

bonllevat.es