

Gremi
paBCN

CATALUNYA,
Regió Mundial de la Gastronomia

el **pa**
L protagonista



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



“ Sovint ens referim a la mestressa flequera com una peça fonamental del nostre negoci. És evident que ho és i ho ha estat sempre. Repetir-ho és descobrir la sopa d'all. Durant moltíssimes generacions les mestresses flequeres han tingut un paper imprescindible per tirar endavant la botiga. ”



Hem llegit a La Vanguardia una entrevista amb la investigadora de mercats i activista de l'equitat de gènere Laura Sagnier que penso que ens ha de fer reflexionar. La senyora Sagnier explica que “sis milions de dones a Espanya viuen esgotades” perquè entre la feina laboral i la casa treballa una mitjana de tretze hores diàries. Segons el mateix informe els homes s'ocupen un 32% del pes de la casa i del 27% dels fills. Del 68% de la casa i del 73% dels fills se n'ocupen elles.

Sagnier diu això en un to amable, gens agressiu, gens antimasculí. I això és d'agrair, a banda d'intel·ligent. L'agressivitat i la confrontació sovint tenen un efecte frontó que no duu enlloc. En canvi, aquesta reflexió, documentada i tranquil·la, ens fa veure que hi ha coses que hem de canviar si tots plegats volem una societat millor.

Sovint ens referim a la mestressa flequera com una peça fonamental del nostre negoci.

És evident que ho és i ho ha estat sempre. Repetir-ho és descobrir la sopa d'all. Durant moltíssimes generacions les mestresses flequeres han tingut un paper imprescindible per tirar endavant la botiga.

Un paper que complementava el treball d'atendre els clients amb l'empresarial. O sigui que ja d'entrada era una doble feina.

Però és que després venia -i ve- la feina de casa. Malgrat les ajudes que solen tenir, sembla que pel simple fet de ser dona la responsabilitat de la casa i dels fills sigui bàsicament seva.

Això acaba generant una doble jornada laboral i una situació no només injusta, sinó simplement inassumible per les dones.

Com diu Sagnier hi ha sis milions de dones que viuen esgotades a Espanya i la tendència va en augment. I això, simplement, no és bo ni per les dones, ni per ningú.

Creiem que ens hem de parar a pensar en tot això i fer un esforç per canviar-ho en la mesura del possible.

La concòrdia a les famílies és important. I perquè hi hagi concòrdia ha d'haver-hi unes responsabilitats equitatives i justes. Deia Engels que “la dona és el proletari del proletari”.

Totes i tots sabem que això ha de deixar de ser així i que, tot i que és obvi que s'ha avançat molt en aquest camí en els darrers cent anys, encara som lluny d'on hauríem de ser.



“A menudo nos referimos a la “mestressa” panadera como una pieza fundamental de nuestro negocio. Es evidente que lo es y lo ha estado siempre. Durante muchísimas generaciones ha tenido un papel imprescindible para tirar adelante la tienda.”



Hemos leído en La Vanguardia una entrevista con la investigadora de mercados y activista de la equidad de género Laura Sagnier que pienso que nos tiene que hacer reflexionar. La señora Sagnier explica que “seis millones de mujeres en España viven agotadas” porque entre el trabajo laboral y la casa trabajan una media de trece horas diarias. Según el mismo informe los hombres se ocupan un 32% del peso de la casa y del 27% de los hijos. Del 68% de la casa y del 73% de los hijos se ocupan ellas.

Sagnier dice esto en un tono amable, nada agresivo, nada antimasculino. Y esto es de agradecer, además de inteligente. La agresividad y la confrontación a menudo tienen un efecto frontón que no lleva en ninguna parte. En cambio, esta reflexión, documentada y tranquila, nos hace ver que hay cosas que tenemos que cambiar si todos juntos volamos una sociedad mejor.

A menudo nos referimos a la “mestressa” panadera como una pieza fundamental de nuestro negocio.

Es evidente que lo es y lo ha estado siempre. Repetirlo es descubrir la sopa de ajo. Durante muchísimas generaciones I han tenido un papel imprescindible para tirar adelante la tienda.

Un papel que complementaba el trabajo de atender los clientes con el empresarial. O sea que ya de entrada era un doble trabajo.

Pero es que después venía -y viene- la tarea del hogar. A pesar de las ayudas que suelen tener, parece que por el simple hecho de ser mujer la responsabilidad de la casa y de los hijos sea básicamente suya.

Esto acaba generando una doble jornada laboral y una situación no solo injusta, sino simplemente inasumible por las mujeres.

Cómo dice Sagnier hay seis millones de mujeres que viven agotadas en España y la tendencia va en aumento. Y esto, simplemente, no es bueno ni por las mujeres, ni por nadie.

Creemos que nos tenemos que parar a pensar en todo esto y hacer un esfuerzo para cambiarlo en lo posible.

La concordia a las familias es importante. Y para que haya concordia tiene que haber unas responsabilidades equitativas y justas. Decía Engels que “la mujer es el proletario del proletario”.

Todas y todos sabemos que esto tiene que dejar de ser así y que, a pesar de que es obvio que se ha avanzado mucho en este camino en los últimos ciento años, todavía estamos lejos de donde tendríamos que estar.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Les petites i mitjanes empreses ens veurem afectades per la mesura, que serà de difícil i costosa implantació, no sent així per les grans empreses que podran continuar amb el seu normal funcionament generant una competència difícil de superar pel petit comerç.”

2025, ja el tenim aquí.

Intuïm un any 2025 mogut. En la plana internacional amb moviments cap als extrems. Des del punt de vista econòmic, amb canvis que, encara que no es produeixin a Espanya o Europa, incideixen directament en el nostre dia a dia.

Socialment, a Espanya, i amb transcendència econòmica, tenim la lluita de les 37,5 hores setmanals de treball. I dic lluita perquè dins del mateix Govern d'Espanya hi ha discrepàncies entre la ministra de Treball, Yolanda Díaz i el ministre d'Economia, Carlos Cuervo, discrepàncies que han portat a la ministra a titllar de “mala persona” al Ministre Cuervo.

Mentre la Patronal manifesta el seu desacord amb la mesura, CCOO i UGT han firmat un acord amb la ministra Díaz per poder portar a debat parlamentari, el més aviat possible la iniciativa.

Les petites i mitjanes empreses ens veurem afectades per la mesura, que serà de difícil i costosa implantació, no sent així per les grans empreses que podran continuar amb el seu normal funcionament generant una competència difícil de superar pel petit comerç.

Un obstacle més en la cursa per la subsistència de les nostres empreses.

No hi ha més remei que tenir ànim, força i confiança amb nosaltres. No podem confiar en res més.

CATALUNYA, Regió Mundial de la Gastronomia.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Caeles Vilarrubi, Toni Massanés i ferra adrià durant la presentació del programa

**EL NOSTRE GREMI TAMBÉ S'ADHEREIX A CATALUNYA
REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA, PER TAL
CONFECCIONAREM UNS CARTELLS AMB PRODUCTES
ESPECIALS I DE DIADES ASSENYALADES, QUE
DONAREM A TOTS ELS FORNS QUE HO DESITGIN**



Catalunya serà la Regió Mundial de la Gastronomia l'any 2025. Es convertirà, d'aquesta manera, en la primera regió europea que rep aquesta distinció. El reconeixement confirma la consolidació d'un model turístic innovador i regeneratiu on la revolució gastronòmica de Catalunya va molt més enllà del restaurant i obre les portes a descobrir el territori i la producció alimentària local i singular.

La Regió Mundial de la Gastronomia és una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Aquest títol té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, posant en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Es tracta d'un guardó que aporta credibilitat a les regions, ja que és atorgat per un jurat independent i internacional d'experts format per persones de diferents àmbits de competència com ara el turisme, la cultura, l'hostaleria i l'agricultura.

El mes de maig de l'any 2023 un jurat internacional va visitar diferents propostes relacionades amb l'alimentació i el turisme enogastronòmic per conèixer de primera mà les potencialitats de la candidatura presentada.

El jurat va valorar, entre altres aspectes, la dedicació i la professionalitat de les persones relacionades amb aquest àmbit, així com les ganes de progressar constantment. D'altra banda, va considerar que pocs llocs es poden comparar amb Catalunya, ja que té una cuina de primer nivell, on la fusió de sabors i l'excel·lent primera matèria fan possible una experiència gastronòmica única. Finalment, va ressaltar que els paisatges són testament dels compromisos de les comarques catalanes amb la qualitat, la sostenibilitat, la tradició i la innovació.

El passat 6 de juny de 2023 la presidenta de l'IGCAT, Diane Dodd, donava a conèixer que Catalunya havia estat seleccionada per rebre aquesta distinció.

Noves iniciatives per posicionar Catalunya com a referent enogastronòmic

Gràcies a aquesta distinció, s'impulsaran tota una sèrie d'iniciatives noves amb l'objectiu de posicionar Catalunya com a gran referent mundial de l'enogastronomia. Entre aquestes, la Setmana Internacional de la Regió Mundial de la Gastronomia, que tindrà lloc a les principals ciutats i països on hi ha Delegacions del Govern de Catalunya, i que inclourà actes diversos com ara promocions en punts de venda o restauració, tast de vins, vetllades culturals, debats, experiències enogastronòmiques, intercanvis de cuiners, etc.

També destaca la celebració de l'Àpat Catalunya, un sopar multitudinari en algun carrers o espai públic emblemàtic de Barcelona a l'estil festa major, amb protagonisme dels plats i receptes més icòniques de la gastronomia catalana. D'altra banda, es treballarà perquè la 9a convocatòria de la Conferència Mundial d'Enoturisme de l'Organització Mundial del Turisme (OMT) se celebri a Catalunya i es realitzarà el Som Gastronomia Tour 2025, un seguit de presentacions als principals mercats emissors de turisme enogastronòmic a Catalunya, orientades a operadors, premsa i prescriptors, amb un component tecnològic i innovador.

Premis Bite i Mos

En el marc de les noves iniciatives que s'impulsaran per posar en valor Catalunya com a referent enogastronòmic, destaca la Gala Nacional de l'Enoturisme i la Gastronomia. Durant aquest acte, que va tenir lloc el 29 de juny de 2023 al Teatre Nacional de Catalunya (TNC), es va fer el lliurament de la primera edició dels Premis Bite i Mos. La segona edició d'aquests guardons ha tingut lloc el mes de maig de 2024.

Es tracta d'uns premis que reconeixen el paper fonamental que tenen els creadors i creadores de continguts digitals enogastronòmics en el foment d'aquest tipus de turisme.

18 DE DESEMBRE 2024

V EDICIÓ DEL MILLOR
**TORTELL
DE REIS**
DE CATALUNYA 2024



*Clàssic
Creatiu*



UN ANY MÉS VAREM CONÈIXER ELS MILLORS "TORTELLS DE REIS DE CATALUNYA", EN LES CATEGORIES CLÀSSIC I CREATIU.
LA PASTISSERIA L'ATELIER VA TORNAR A GUANYAR EN LA CATEGORIA TORTELL CREATIU.
FORN PASSIONS VA SER EL GUANYADOR EN LA CATEGORIA TORTELL CLÀSSIC.





El passat 18 de desembre és va celebrar a Barcelona la cinquena edició d'aquest concurs, que enguany també ha introduït la categoria del "Tortell" creatiu.

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

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

Més de 40 forners/res de tota Catalunya han portat les seves "tortells". Un perquè el jurat faci les seves valoracions i altres per a lliurar-los a diferents entitats d'ajuda social.

Cinc jurats, 2 per al tortell clàssic, dos per al creatiu i un per a escoles han catat i valorat tots els tortells presentats. Tots els components del jurat són professionals del sector del forn i de la pastisseria.

El Jurat ha destacat l'alt nivell de professionalitat i sobretot l'originalitat EN la categoria Creatiu.

Entre altres aspectes, el jurat ha fet els tastos dels tortells valorant els següents punts:
Pes, Aspecte exterior, Decoració, Estructura i qualitat del brioix, Qualitat del massapà en el clàssic, Qualitat del farciment en el creatiu, Aroma, Sabor, i Estructura en boca.

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

Els guanyadors han estat:

CATEGORIA CLÀSSIC

GUANYADOR : MIRIAM ESPLUGAS DE FORN PASSIONS L amb establiments al Vendrell, Vilanova, i Calafell.
Ha presentat un tortell clàssic amb una massa de brioix i massapà de gran nivell, així com una decoració clàssica com marcaven les bases del concurs.

Els altres FINALISTES D'AQUESTA CATEGORIA HAN ESTAT :
MATHHIEU ATZENHOFFER DE LA PASTISSERIA MORREIG de Barcelona
ALBERT SÁNCHEZ DE LA PASTELERIA JOAN DE Sant Feliu de LLOBREGAT

CATEGORIA CREATIU

GUANYADOR: ERIC ORTUÑO DE LA PASTISSERIA L'ATELIER, enguany ha presentat EL TORTELL TRENCADIS, una corona de color daurat elaborada amb una massa de llarga fermentació estil pandoro. "Presenta un farciment de crema de formatge mascarpone i en la superfície un bany lleuger de Limoncello.

ELS FINALISTES D'AQUESTA CATEGORIA HAN ESTAT:
MONICA GREGORI de L'OBRA DOR DELS 15 de Barcelona i guanyadora l'any passat del Tortell Clàssic
MARC FABREGAS DE LA PASTELERIA HOFMANN també de Barcelona

Tu poses l'art.



POMATI T10
Atemperadora



POMATI T5
Atemperadora



JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.

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





JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

**Comencem un nou any
amb molta il·lusió
i nous reptes**



JOSE LLOPART



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



En la CATEGORIA ESCOLES (TORTELL CLÀSSIC)

La GUANYADORA ha estat, Jesame Fernández de l'escola Institut dels Aliments (CFPI)

Agraïm a totes les empreses patrocinadores, que amb la seva ajuda fan possible aquest esdeveniment. José Llopart, Sermont, hueverias De Bonet, Farinera Coromina, Esther Langa, Novau Grup, Ylla fariners, Bon Llevat, Bongard, Dir informàtica, Esther Langa i Farinera Moretó.

I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, tots els tortells aportats pels participants s'ha lliurat a la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa, i l'Hospital de Campanya de l'Església de Santa Anna.

Acabat l'acte, tots els assistents han pogut degustar els Tortells acompanyats d'una copa de cava.



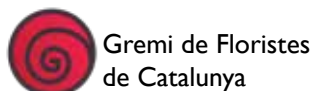


Tots els membres del jurat amb l'equip de Panàtics

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

V EDICIÓ DEL MILLOR
**TORTELL
DE REIS**
DE CATALUNYA 2024

Classic i Creatiu





Els diferents representants de les empreses patrocinadores varen entregar els diplomes i els premis a tots els participants i guanyadors

I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, tots els tortells aportats pels participants s'han lliurat a la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa, i l'Hospital de Campanya de l'Església de Santa Anna.





TORTELL GUANYADOR

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



TORTELL GUANYADOR

EL TORTELL TRENCADIS, una corona de color daurat elaborada amb una massa de llarga fermentació estil pandoro. "Presenta un farciment de crema de formatge mascarpone i en la superfície un bany lleuger de Limoncello.

Nit de l'artesanía alimentària 2024

Diploma mestre artesà alimentari



FORNERS PREMIATS

Sergi Cardona Alari
Cobera de Llobregat
(Baix Llobregat)

Jordi Garriga Vila
Molins de Rei (Baix Llobregat)

Jordi Andreu Llargués Cleries
Mollet del Vallès (Vallès Oriental)

Vicenç Marí Parellada
Gelida (Alt Penedès)

Pilar Martín Rivero
Barcelona (Barcelonès)

Albert Miró Fernández
Barcelona (Barcelonès)

Ignasi Moya Ruiz
Puigcerdà (Cerdanya)

Xavier Preixens Vila
Lleida (Segrià)

Teresa Tarragó Gomà
Barcelona (Barcelonès)

El Departament organitza anualment el lliurament de Diplomes de Mestre artesà alimentari i del Premi al millor jove artesà alimentari innovador amb l'objectiu de distingir les persones que han destacat pel seus mèrits de creativitat i coneixement en el camp de l'artesania alimentària al llarg de la seva trajectòria professional i a més premiar els joves innovadors artesans.

El 27 de novembre, ha tingut lloc l'acte de lliurament d'aquests guardons corresponents a les convocatòries de 2024 amb la presència de l'HC Òscar Ordeig Molist. Han col.laborat en l'acte la Federació Catalana de Pastisseria, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, l' Associació de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà i el Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya. La presentadora d'aquesta edició ha estat la Sra. Carme Gasull, periodista i comunicadora, especialitzada en alimentació i gastronomia.

En aquesta edició s'han lliurat, 24 diplomes de mestre artesà alimentari.

Destacar que hi ha 6 dones entre les persones que l'han rebut. El diploma té per objectiu el foment dels valors econòmics, culturals i socials d'activitat a Catalunya i contribuir a la preservació i la revaloració de les petites empreses familiars que elaboren productes agroalimentaris.

Per oficis correspon a: 9 forners/res, 4 pastissers/res, 8 carnisers/res-cansaladers/res-xarcuters/res, 2 xurreres i 1 formatgera. Els diplomes, que no tenen dotació econòmica, es concedeixen a persones artesanes alimentàries que tinguin el carnet amb una experiència mínima de 15 anys i mèrits rellevants de creativitat, coneixements i divulgació.

Pel que fa al Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador aquest any ha quedat DESERT.

En aquesta edició a més del lliurament de diplomes, s'ha fet menció de la importància que Catalunya serà Regió Mundial de la Gastronomia l'any vinent 2025.





Els italians van inventar el panettone, però Ton els va ensenyar com fer-ho perfecte

Qui ho diria! Aquestes postres que tots associem amb la bella Itàlia ara té sabor a Mèxic. Tonatíuh "Ton" Cortés, un forner mexicà radicat a Barcelona va arrabassar als italians la glòria en coronar-se com el creador del millor panettone del món en la Coppa del Mondo de Panettone 2024, celebrada a Milà. La ironia?

Ton Cortés va arribar a Barcelona fa més de 20 anys amb una meta molt distinta, estudiar música medieval. Especialitzat en el fagot barroc, Cortés mai va imaginar que el seu veritable talent ressonaria no en teatres, sinó en forns. La seva passió per la rebosteria artesanal ho va portar a obrir Suca'l Cloudstreet Bakery, la seva pastisseria-laboratori on va perfeccionar la tècnica de la massa mare i, amb això, el panettone que avui ho col·loca com el millor del món.

La història de Ton no és només un gir de vida fascinant, sinó un exemple de com la dedicació i l'amor per l'ofici poden crear màgia. A Suca'l, a més de panettones, aquest mexicà orgullós de les seves arrels inclou delícies com el pa de mort, un toc de nostàlgia que connecta el seu passat amb el seu present.

Ton Cortés i l'obrador Suca'l

Suca'l ocupa una fleca oberta el 1926 i que fins fa poc va tenir en funcionament el forn de llenya. El forn Suca'l, antigament anomenat Cloudstreet Bakery, va comprar el forn de carrer Rosselló el 2013. Ton Cortés, la seva germana Zitaima Cortes i en Manel Benazet son els propietaris de Suca'l i conjuntament amb el seu equip de forners segueixen una elaboració completament artesanal de diferents tipus de pans i brioxeria utilitzant massa mare y farines ecològiques. Un orgull del Gremi de Flequers de Barcelona.

El 2019 va aconseguir el premi al millor panettone d'Espanya i el novembre de 2021 el 8è lloc a la Coppa del Mondo Del Panettone celebrada a Lugano. El 2023 va liderar com a capità l'equip espanyol al Panettone World Championship, on Ton y la resta d'integrants de l'equip van aconseguir wla medalla de plata de panetone de xocolata i la medalla de bronze del panetone tradicional.



El diumenge 14 d'octubre de 2024 es va celebrar a Milà la final de la Coppa del Mondo de Panettone que reuneix els millors forners/pastissers i experts en Panettone d'Itàlia i la resta del món. Tres dies de presentacions, classes magistrals i tallers, al Palazzo Castiglioni.

La quarta edició de la Copa del Món de Panettone 2024 va veure mestres pastissers d'arreu del món competir a Milà del 8 al 10 de novembre.

Després de dos anys de seleccions nacionals en els diferents estats, 24 pastissers per a la categoria de Panettone Tradicional i 18 per a la categoria de Panettone de Xocolata van arribar a la final. Els participants finalistes procedien d'Europa, Àsia, Amèrica Llatina, Estats Units i Austràlia.

A més del guanyador Ton, van representar a Espanya els mestres Jesús Machi (Horno San Bartolomé, València) i Daniel Jordà (Panés Creativos, Barcelona) per a la categoria de panettone tradicional; i Miguel Ángel Castro (Marea Bread, Madrid) i Arturo Salvador (Sukar Pastry Shop, València) per a la categoria de panettone de xocolata.

Premi al Millor Panettone Tradicional

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

El treball del jurat internacional del panettone tradicional s'ha realitzat sota l'estricta supervisió d'un notari.

Premi al Millor Panettone De Xocolata

Podi totalment italià en la categoria de panettone de xocolata. El primer lloc va ser per a Pasquale Iannelli de la pastisseria Casa Mastroianni a Lamezia Terme, el segon lloc va ser per a Pasquale Marigliano, el tercer lloc va ser per a Armando Pascarella.



Calendari DIES FESTIUS 2025

GENER						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JULIOL						
DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OCTUBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBRER						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MAIG						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOST						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MARÇ						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUNY						
DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

SETEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DESEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DIES FESTIUS A BARCELONA CIUTAT

1 DE GENER - ANY NOU

6 DE GENER - REIS

18 D'ABRIL - DIVENDRES SANT.

21 D'ABRIL - PASQUA FLORIDA.

1 DE MAIG FESTA DEL TREBALL.

9 DE JUNY - DILLUNS DE PASQUA GRANADA

24 DE JUNY - SANT JOAN.

15 D'AGOST - L'ASSUMPCIÓ.

11 DE SETEMBRE -DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

24 DE SETEMBRE - LA MERCÈ

1 DE NOVEMBRE -TOTS SANTS.

6 DE DESEMBRE - DIA DE LA CONSTITUCIÓ.

8 DE DESEMBRE - LA IMMACULADA.

25 DE DESEMBRE - NADAL.

26 DE DESEMBRE - SANT ESTEVE.

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.

TAXA RECOLLIDA DE RESIDUS

Us volem informar d'un canvi en la taxa de residus que es produirà a partir del proper 1 de gener de 2025, i que afecta a totes les activitats econòmiques, ja siguin establiments comercials, hotels, o despatxos professionals.

El preu públic de recollida de residus s'ajusta a les estipulacions de la llei de residus 7/2022 amb una pujada gradual en tres anys

- La llei de residus 7/2022 va donar un marge de 3 anys als ens locals per ajustar les taxes de la gestió dels residus als costos reals del servei, i això fa necessari, a partir del 2025, un augment dels preus públics de recollida de residus comercials
- L'increment derivat d'aquest canvi és del 48% i s'aplicarà de forma gradual durant els pròxims tres anys: un 40% el 2024 i el 60% restant repartit entre el 2026 i el 2027
- L'augment mitjà per a un comerç mig serà inferior als tres euros mensuals el 2025 i de 18,2 euros mensuals per a les activitats amb molta generació de residus i una superfície de més 250 m²

Els preus públics de Barcelona per a l'any vinent preveuen canvis pel que fa a les taxes de recollida de residus industrials i comercials. La llei de residus 7/2022 donava un termini de 3 anys als ens locals per ajustar les taxes de la gestió dels residus als costos reals dels serveis. Aquest fet obliga ara a augmentar els preus públics de recollida de residus comercials, que estaven congelats des de l'any 2019 i que inclouen els costos del nou contracte de neteja i recollida i la seva revisió de preus. L'increment derivat d'aquesta mesura és del 48% i l'ajuntament l'aplicarà de forma gradual en tres anys: l'any 2025 s'aplicarà un 40% de l'increment esmentat, i el 60% restant es repartirà entre els següents dos exercicis (30% el 2026 i 30% el 2027).

EXEMPLE D'APLICACIO

A efectes pràctics, aquest canvi pot representar un augment mitjà inferior als tres euros mensuals per a un comerç mig durant el primer any i arribar als 7,5 euros el tercer any un cop s'hagi desplegat el 100% de l'increment.

Pel que fa a les activitats amb molta generació de residus i amb una superfície superior als 250 m², l'increment pot representar 18,2 euros el primer any i arribar als 45,6 euros, el tercer any, un cop s'hagi desplegat el 100% de l'increment.

La Comissió de Govern de l'Ajuntament de Barcelona va aprovar, el 21 de novembre, els preus públics i privats per a l'any vinent, que seran vigents a partir de l'1 de gener de 2025

Especialitats per les Diades 2025



Gener	06	Reis	Tortell de Reis
	17	Sant Antoni	Tortell de Sant Antoni
Febrer	14	Sant Valentí	Cors
	14	Dimecres de cendra	Coques de Lladons
	27	Dijous grass	Botifarra d'ou
Març	05	Dimecres de cendra	Coques de llardons
	19	Sant Josep	Crema
Abril	18	Divendres Sant	Bunyols
	21	Dilluns de Pasqua	Mones - Colomba
	23	Sant Jordi	Pa de Sant Jordi
Maig	11	Sant Ponç	Fruita confitada
	16	Sant Honorat	Festa patronal

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

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

Ingredients:

(Amb la meitat de la recepta surten 9 unitats)

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

10 g sal (5 g)

250 g aigua (125 g)

30 g mantega (15 g)

100 g Massa Mare o "Prefermento"

(jo vaig posar 50 g)

5 g llevat (2,5 g)

"Prefermento"

100 g farina

60 g aigua

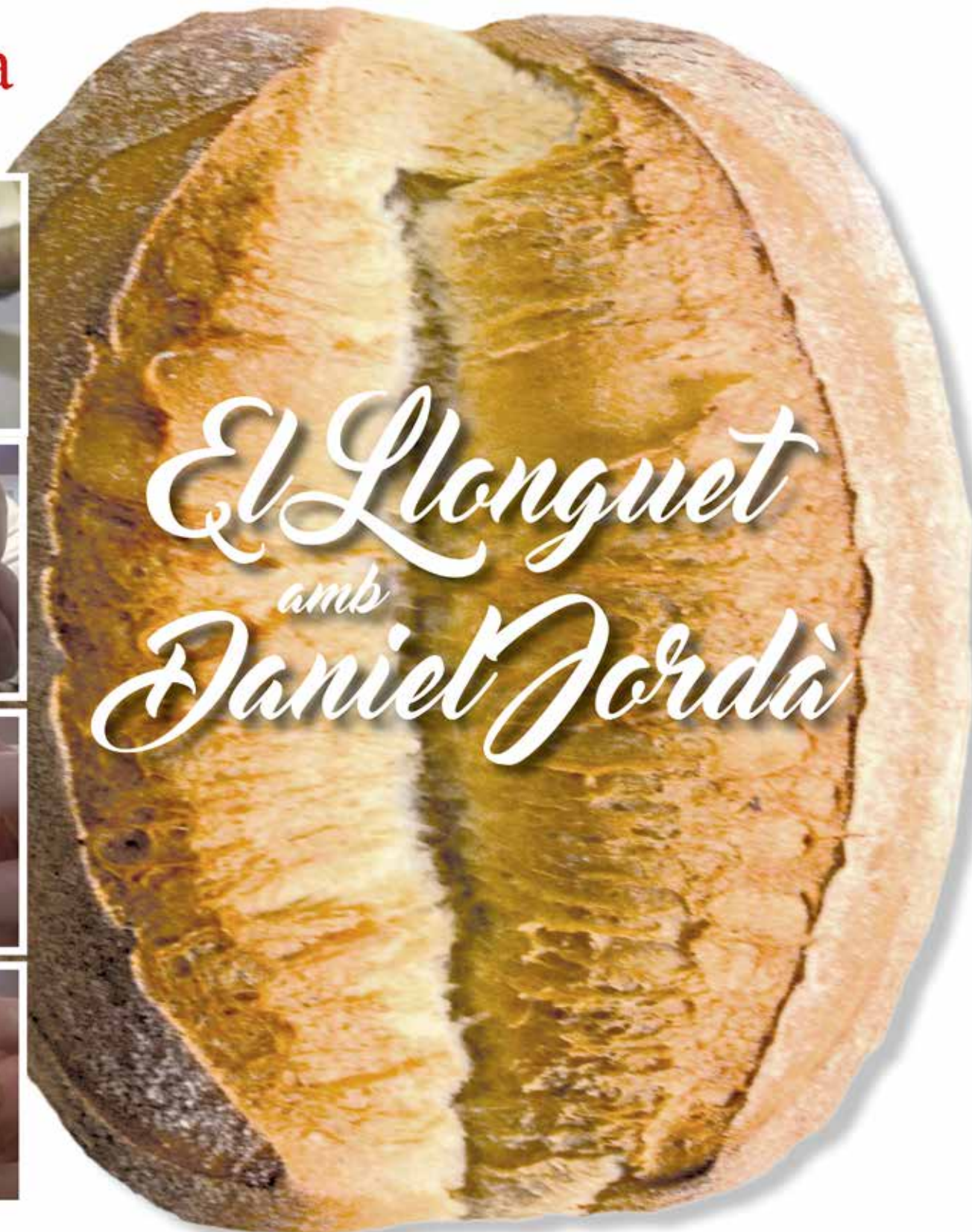


Procés d'elaboració

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



tècnica



LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

**TALLER
ELABORACIO DE
LIONESES**

Rafa Batalla

24/01/2025

4 HORES

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



**PA DE VIENA,
FOCACCIA I PA
DE MOTLLO**

Ramon Batalla

25/01/2025

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



**INICIACIO A LA
PASTISSERIA**

Rafa Batalla

25/01/2025 al 15/03/2025

40 hores 8 dissabtes

08:30h a 13:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



**ELABORACIÓ
PARIS - BREST**

Rafa Batalla

31/01/2025

4 HORES

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



CURSOS PROGRAMATS FINS EL MES d'abril de 2025



INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

31/01/2025 al 21/03/2025

40 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

TALLER PA ELABORAT A MA

Ramon Batalla

1/02/2025 al 15/02/2025

12 hores - 3 dissabtes

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

SEMIFREDS: MOUSSES

Rafa Batalla

07/02/2025 al 14/02/2025

2 SESSIONS DE 3 HORES

15:30H A 18:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI

Michele Intrieri

10/02/2025 al 14/02/2025

25 hores 5 sessions de dilluns a divendres

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

MASSÉS MARE
(POOLISH, BIGA,
LEVAIN, CATALANA,
ETC)

Tony Valls

11/02/2025 al 13/02/2025

15 hores en 3 sessions de 5 hores

08:30h a 13:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



LA FOCACCIA
ITALIANA
(MICHELE
INTRIERI)

12/02/2025

4 hores de
formació 100%
pràctiques

09:30h a 13:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



APRENENT DE
FLECA – 75
HORES (MATINS)

Tony Valls

17/02/2025 al
07/03/2025

75 hores

09:00h a
14:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



PASTISSERIA DE
PRIMAVERA

Rafa Batalla

21/02/2025 al 7/03/2025

12 HORAS 3 DIVENDRES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



32 PABCN

ELABORACIO DE CROISSANTS

Ramon Batalla

22/02/2025

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

03/03/25 al 20/03/25

42 hores (14 sessions de 3 hores)

9:30h a 12:30h

CAT | ESP

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

10/03/2025 al 10/04/2025

192 hores 24 sessions

07:00 h a 15:00 h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIONS DE FULL: TORTELL, ULLERES I MIL FULLES

Rafa Batalla

14/03/2025 al 28/03/2025

12 HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

ELABORACIO MACARONS

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

04/04/2025 1 SESSIÓ DE 4 HORES

15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

TALLER ELABORACIO DE BERLINES (DONUTS)

Rafa Batalla

11/04/2025

1 Sessió de 4 hores

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

INTENSIU DE Brioixeria Artesana

Tony Valls

22/04/2025 al 07/05/2025

70 HORAS

08:00H A 15:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIO DE COOKIES

Rafa Batalla

25/04/2025 3 hores

16:00h a 19:00h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



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

C. Pau Claris, 141 planta baixa
Barcelona



AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

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

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

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

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

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

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



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



Nos estamos preparando para ofrecer una aten



Debemos situar Bon Llevat antes incluso de su nacimiento. Nos remontamos al año olímpico, 1992, cuando Jesús Pérez Tortajada, un comercial experto en el mundo de la levadura para panaderías, vino de Madrid a Barcelona con la intención de recuperar mercado para una de sus marcas de distribución, Levadura Hércules.

Este viaje fue un retorno a su tierra de origen y aquí, junto a su mujer Asunción Osorio, montó una pequeña distribuidora, Bon Llevat.

“Bon Llevat comenzó con dos repartidores y mucha ilusión, hoy ya somos más de treinta personas y seguimos con la ilusión del primer día. Ocupamos el puesto número 1 en el ranking de la distribución de materias primas para panadería y pastelería de la provincia de Barcelona. Y este logro es de todos y cada uno de nuestros empleados”

Desde sus inicios, Bon Llevat ha experimentado un crecimiento continuado. Hoy disponemos de más de 5.000 metros cuadrados de almacén con cámaras frigoríficas, oficinas y el obrador Espai Pa. Aquí almacenamos y organizamos para su distribución, las más de 7.000 referencias de nuestras marcas de confianza.

También disponemos dos Cash & Carry, uno en Badalona y otro en Cornellá para ofrecer un servicio más rápido y directo para nuestros clientes.

En Bon Llevat sabemos que es posible crecer sin perder el trato cercano y directo. Cuidando a todos nuestros grupos de interés, empezando por nuestros empleados. Juntos consolidamos nuestra empresa para conseguir nuestros objetivos a medio y largo plazo. Organizativamente, hemos avanzado en la estructura por departamentos, manteniendo el trabajo transversal y en equipo para enfocarnos en la continua mejora del servicio a nuestros clientes. Gracias por acompañarnos.

Proximidad, confianza y servicio inmediato. Buscamos en todo momento la profesionalidad en el trato y la rapidez en la entrega de nuestros productos. En un mundo globalizado y cambiante, tener visión de futuro sin perder de vista las necesidades de clientes y proveedores, es lo que nos hace competentes para seguir avanzando.

Somos los primeros en la lista de distribuidores de la provincia de Barcelona de levaduras, mejorantes panarios y materias primas para panadería, pastelería y canal HORECA. El trabajo bien hecho y la confianza de los profesionales del sector lo han hecho posible. Seguir siéndolo, sin perder el trato familiar y próximo con nuestros clientes y proveedores, es nuestro objetivo máspreciado.

ción al cliente aún mejor

GRANDES NOTICIAS

Bon Llevat y Martí ¡UNEN SUS FUERZAS!

Nuestros objetivos nos ha llevado a una reciente alianza entre Bon Llevat y Martí. Esta alianza nos infunde una mayor independencia y fortaleza qúnica.

La reciente alianza con Martí marca un paso significativo en la evolución de Bon Llevat fortaleciendo su presencia en el mercado. Ambas entidades seguirán operando de manera independiente, manteniendo intactos los valores y principios que las han caracterizado.

Nuestro Nuevo Compromiso es mejorar en la atención al cliente

Al unirmos nos estamos preparando para ofrecer una atención al cliente aún mejor. Al compartir recursos y conocimientos, seremos más ágiles y eficientes para responder a vuestras necesidades, asegurándonos de que nuestra relación con los clientes sea más cercana, personal y productiva.

LOS FACTORES QUE NOS DISTINGUEN:

Calidad de nuestros servicios

La logística requiere un plan eficaz cuando hay que servir con rapidez y sobre todo cuando hay productos perecederos. Estar siempre disponibles cuando nuestros clientes nos necesitan y poderles ofrecer los mejores productos, son nuestro signo de calidad.

Proximidad

Nuestra ubicación, zona y sistema de reparto, nos permiten responder rápidamente. Nos distinguimos por nuestro servicio de distribución exprés. En menos de 12 horas servimos el pedido solicitado en nuestra área de intervención directa. Y en 24 – 48 horas garantizamos la entrega en el resto del territorio español.

Experiencia

casi 30 años en el sector que nos ha facilitado un gran conocimiento del mercado y de sus necesidades

Innovación

Colaboración proactiva y mejoras en nuestros servicios. Para ello, integramos el networking en nuestras relaciones empresariales, participamos en ferias y salones especializados como SIGEP en Italia, IBA en Alemania) EUROPAIN en Francia, SIRHA en Francia , ALIMENTARIA en España donde investigamos, descubrimos las novedades del sector e incorporamos las mejores a nuestra cartera de productos.

Trabajo en equipo

Sin la implicación de todos y cada uno de los empleados de Bon Llevat no seríamos el número 1 de la provincia de Barcelona. Gracias equipo.

Esperanza en el futuro

En un mundo tan cambiante y cada vez más globalizado e interconectado, se hace más necesario que nunca mantener el equilibrio entre los nuevos paradigmas empresariales y económicos, que abogan por un crecimiento de los mercados de distribución y la necesidad de cercanía y atención directa y personalizada con clientes y proveedores.

Los alimentos básicos recuperan su IVA en 2025

El 31 de diciembre de 2024 ha marcado el fin de la reducción temporal del IVA en productos de primera necesidad, implementada según el Real Decreto-ley 4/2024.

De esta manera a partir del 1 de enero, el IVA reducido que había estado vigente para alimentos básicos ha dejado de aplicarse.



Desde el 1 de enero de 2025 han entrado en vigor una serie de subidas de los impuestos, entre los que destaca el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de los alimentos. Así, todos alimentos básicos tributan al 4%, y el resto al 10%, como la carne y el pescado. Como novedad destaca que ahora los productos de leche fermentada estarán incluidos en el IVA superreducido del 4%.

Pan, harinas, leche, quesos, huevos, frutas, verduras, legumbres y cereales: IVA del 4% y recargo de equivalencia del 0,5%.

Aceites de semillas y pastas alimenticias: IVA del 10% y recargo de equivalencia del 1,4%.

Aceite de oliva: IVA del 4% y recargo de equivalencia del 0,5%.

De esta manera, el estreno del nuevo año ha dado por finalizada la reducción del IVA de los alimentos, que el Gobierno anunció en 2022 para contrarrestar la crisis de precios provocada por la guerra en Ucrania. En aquel entonces, los alimentos básicos o de primera necesidad como pan, leche, huevos, legumbres o frutas pasaron a tener un IVA del 0%. Mientras que otros alimentos como las pastas o los aceites de semilla (de girasol) tenían un IVA del 5%.

Fue en octubre del año pasado cuando se decidió retomar el IVA de forma progresiva, con los alimentos de primera necesidad subiendo a un IVA del 2% y los otros alimentos al 7,5%. No obstante, desde enero han subido aún más su valor retomando su IVA original. Caso especial resulta ser el del aceite de oliva, que originalmente tenía un IVA del 10% y con las medidas del Gobierno bajó al 0%, y ahora en 2025 únicamente ha subido a un 4%. Es decir, que el aceite de oliva subirá de precio, pero conservará un precio reducido.

Una recuperación del IVA que se plasma en un incremento del precio de la cesta de la compra, a pesar de las demandas continuas del sector. Desde el Departamento de ASAJA Alicante valora negativamente esta medida al haber pasado por muchas fases en cuanto a la bajada y subida del tipo impositivo del IVA para los productos de primera necesidad.



PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que
acumula passió i experiència a parts iguals
per oferir la millor gamma de farines per
cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES

◆ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ◆
Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat



Resum d'activitats



BARCELONA CUECE BUEN PA

"La panadería barcelonesa ha experimentado en los últimos años una auténtica revolución y está atravesando los mejores momentos de su historia. Afirmación que, seguramente, no se sostiene desde el punto de vista económico, pero sí que es una realidad para los consumidores y amantes del buen pan en Barcelona.

Una minoría, pero grande en proporción al total de la población, que es capaz de desplazarse lejos de su domicilio en busca del mejor pan, aunque en los bajos de su casa o en la acera de enfrente haya panaderías que, por ajenos, Francia no podrían utilizar este nombre ese nombre comercial si venden masa congelada.

Pero hay que dejar claro que esta revolución ha venido de la mano de los panaderos, no de una exigencia del consumidor acostumbrado a un pan mediocre, el de siempre. Efectivamente ha sido el sector, quién ha mostrado a los consumidores una nuevas variedades y calidades del pan, y ha logrado que, con tesón y esfuerzo se haya consolidado la importancia de un buen pan en la mesa.

Así pues, podemos afirmar que en la gran mayoría de panaderías se elabora un buen pan artesanal, pero algunos detalles por sus elaboraciones bien cuidadas en surtido y calidad".



RESTAURACIÓ DEGUSTACIÓ VERITAT

Els mitjans de comunicació de la restauració pel que fa a la degustació, en col·laboració amb restaurants.

Estem d'acord amb el fet d'anar acompanyats.

Les cadenes que ofereixen a forma de pa amb una sola impune dues.

El Gremi de Restauració dels fleques an.

Ens adherim a un cop més a l'actuació in.

La poca confiança que hi ha perquè unes o altres estab.

Els fons de 20 milions l'Orçament que es preveu per a l'any s.



El pan y la pastelería adquieren un importante papel en "Coffe Bakery&Pastry" de Alimentaria&Hostelco

ACCIÓ ATACA ELS FORNS DE PA AMB ACCIÓ DIU LA VERITAT, PERÒ NO TOTA LA

acció s'estan fent ressò de la queixa del sector
que considera competència deslleial de les fleques
considerar que les seves pràctiques amenacen bars i

el Gremi de Restauració, però la seva reivindicació ha
da d'una puntualització.

estan envaint Barcelona, i que s'anuncien com
amb degustació, són empreses de restauració que,
licència, la de restauració, combinen de manera
activitats, la DE restauració i la DE venda de pa.

restauració, en la seva queixa, posa a tots en el mateix sac,
amb degustació i la restauració amb venda de pa.

a la seva denúncia i demanem a l'Ajuntament de Barcelona,
amb degustació i la restauració amb venda de pa.
que actui i posi ordre. Aquest ordre s'ha de plasmar amb una
inspectora.

claredat en el desenvolupament de l'activitat provoca
confusió del consumidor, que creu que entra en un forn de pa,
així informa el rètol comercial i disposa d'un moble amb
quantas barres i productes de brioixeria, i es troba en un
lloc on pot menjar una suculent paella i beure alcohol.

liment o pot menjar una suculent paella i beure alcohol.

orns de pa
n² de sup
denança r
an el Sr. R
a el Regid
excés de r
superiors i

La llicèn
propis d
El que r



Por això diem PROU i exigim a l'Ajuntament i als
àmbits de l'Administració Pública, que
competència deslleial ol

de l'any 2024

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

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

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

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

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

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

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

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

Per això, demanem, treballant amb l'Ajuntament de Barcelona, la implantació



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, permocant 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



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



Un llonguet molt

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

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

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

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

Reflexions

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

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

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

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

L'assistència a les juntes és molt important. Poder reunir-nos amb aquesta freqüència ens ajuda a ser més participatius, compartir els mateixos problemes que quasi tots tenim en els nostres negocis i sobretot potenciar el sentiment de corporativisme.

El gremi està evolucionant en positiu, perquè aquest any introduïrem noves tecnologies informàtiques en els departaments fiscal, laboral i comptable.

El gremi i els membres de la junta estem presents i donem suport a totes les activitats externes que es fan en el món del pa, com concursos, esdeveniments,

VII CONCURS MILL

EL PRIMER PREMI DE LA CATA
TROFEU JOSÉ LLOPART, MEM
A MÓNICA GREGORI DE L'

Pade
Sant
Jore
MEMORIAL
EDUARDO CRESPO

SucreBó

JOS

ÓNET

Bon
plevat

OR PA D EGORIA PROFESSIONAL I GU MORIAL EDUARD CRESPO, S'HA AIG OBRADOR DELS 15 DE BARCELONA



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



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





Tasta el nou deMAR

Elaborat amb aigua de mar

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

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

COPA AMÈRICA BARCELONA 2024






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








17 DE JULIOL
PRESENTACIÓ PA DE MAR - MERCAT DE LA BOQUERIA





PA DE PAGES
CATALÀ
indicació geogràfica protegida

MILLOR
PA DE PAGES
CATALÀ
2024

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 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 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.

El no
no ita

El mestre forn
italians en la

La quarta edi
la participaci
de presentaci
l'oportunitat
de tradicional

Després de d
pastissers per
de Panettone
Asia, Amèrica

Montserrat Forners guanya el M
El forner Marc Casamitjana, de Montserrat Fo
final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 20
Municipal de Banyoles (Girona).



El nostre agremiat Ton Cortés es converteix en el primer guanyador català del millor panettone tradicional artesà del món.

El nostre agremiat Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, s'imposa als finals de Milà i porta a Espanya el premi.

La selecció 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 proves, classes magistrals i tallers, en el Palazzo Castiglioni, amb l'objectiu de comprar i degustar el millor panettone del món en les categories tradicional i de xocolata.

Després de diversos anys de seleccions nacionals en els diferents estats, vint-i-dos participants a la categoria de Panettone Tradicional i disset a la de Panettone de Xocolata han arribat a la final. Entre els participants, el català Lluís Llatina, els francesos Jean-Louis i Jean-Louis, els italians...

Millor Pa de Pagès Català 2024
El nostre agremiat Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, va ser el guanyador de la competició. La cerimònia de lliurament, celebrada aquest cap de setmana al Teatre...



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



...ants de l'equip van aconseguir la medalla d'or de panettone de xocolata i la medalla de bronze del panettone tradicional.

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.



LETA DELS MILLORS PANELLETS DE PINYONS



Marleny Colmenares de l'Ajuntament de Sabadell amb Toni Vera de Pastisseria La Ca



Rafa Batalla, Jordi Sempere, Arnau i Pere fàbrega



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



El Gremio de Panaderos y Pasteleros de València, desde esta emergencia, se han repartido más de 67

Este esfuerzo para suministrar pan en toda la zona, con la colaboración de compañeros del sector o

Después de semanas elaborando pan de emergencia, mayoritariamente pequeño

El Gremio ha habilitado el número de emergencia destinado a apoyar la recuperación de los hornos. Los hornos son mucho más que un negocio. Ante la reciente situación de emergencia, Valencia hace un llamamiento a todos los panaderos. La devastadora situación ha generado la desaparición de sus negocios. Por este motivo, el Gremio de Panaderos de Valencia, con el objetivo de que estos

Juanjo Rausell ha hecho un llamamiento a todas las personas y entidades dispuestas a ayudar a las consecuencias de esta crisis.

El compromiso y solidaridad con las personas damnificadas por la DANA, elaborando y distribuyendo, desde el inicio de esta emergencia, pan a las zonas afectadas, que han visto desaparecer todos sus hornos de barrio bajo el agua. Este esfuerzo ha sido asumido íntegramente por estos pequeños hornos artesanos, que, junto con la colaboración de las administraciones públicas, han llevado a cabo esta campaña de solidaridad.

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 Penedès, 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 superar el reto con la mayor de las ilusiones, basándose en la colaboración de las Asociaciones, así como con el apoyo de las administraciones públicas. Los fondos de esta campaña de solidaridad."



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

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

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA URGENT OFERTA

Traspàs de Despatx de pa en actiu
a La Sagrera, amb llicència
de despatx de pa.

Per més informació trucar al
625.117.271



**EN
TRASPÀS**

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



672 149 400

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

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta



Francament, m'ha sorprès la manera com s'ha plantejat la proposta de reduir la jornada laboral mitja hora diària. Suposo que saben al que em refereixo. La ministra Yolanda Díaz l'ha proposat sense encomanar-se ni a Déu, ni al diable. El ministre d'Economia, Carlos Cuerpo li ha contestat que hi està d'acord, però que abans d'acordar aquesta mesura s'ha de fer una anàlisi a fons de les conseqüències que tindria. Llavors la ministra Díaz l'ha acusat de ser "mala persona". Tot seguit altres ministres socialistes s'han afanyat a dir que el senyor Cuerpo és una persona excel·lent.

Honestament, no conec ni la senyora Díaz, ni el senyor Cuerpo i, per tant, no podria assegurar si són bones persones segons el meu criteri moral, que tampoc no té per què ser compartit per tothom. Ara, el que sí que penso és que els termes amb els quals planteja el debat la senyora Díaz són d'una frivolitat insultant per una ministra.

Crec que és obvi que els termes en què s'ha de proposar una reforma laboral d'aquesta magnitud (quants milers d'hores sumen les mitges hores de tots els treballadors espanyols?) és si és assumible o no per les empreses. I també pels ciutadans, que som els que a través dels impostos paguem els funcionaris (totes les mitges hores dels funcionaris suposaran la contractació de més funcionaris que també s'hauran de pagar amb impostos).

És a partir d'aquí que s'hauria de debatre. Si les empreses redueixen la productivitat i els beneficis i els ciutadans han de pagar més impostos, amb la qual cosa, a més es reduiria el consum, la mesura és dolenta perquè deriva en una economia menys potent i menys competitiva i, al final, generarà atur. Si la mesura no repercuteix en la productivitat de les empreses, ni en els seus beneficis, ni fa que s'hagin de pujar els impostos, és una mesura positiva. Crec que és d'això del que s'hauria de parlar.

Els polítics s'equivoquen en fer demagògia. Malauradament, això és una cosa que va a més i amb la que em sembla que ens acabarem picant els dits. El govern d'una societat, com el d'una família, no és s'ha de fer a través de grans proclames, ni d'experiments d'aprenent de bruixot, sinó tocant de peus a terra. Aquest és l'únic camí del progrés.

Com tots als que ens agrada el futbol he anat seguint aquests dies tot el show muntat per la inscripció de Dani Olmo i Pau Víctor a la Lliga espanyola de futbol.

El serial ha estat com a mínim tan emocionant com algunes de les mítiques remuntades del Barça. Només cal veure la reacció del president Laporta quan se'n va assabentar.

Més explosiva que si el Barça hagués marcat el gol de la victòria al Real Madrid al darrer minut del partit. O en el temps afegit, perquè de fet es tracta del temps afegit.

Vist molt des de fora, i sense ser un coneixedor de les lleis, els reglaments, els processos i les martingales del món del futbol, tinc la sensació que la directiva del Barça ha actuat amb una certa frivolitat, pensant que ningú no s'atreviria a enfrontar-se a ella.

També penso que potser des de Madrid, que és on es decideixen aquestes coses, no miren el Barça amb massa simpatia i, per tant, no ens ajuden gaire, per dir-ho finament. Però si això és així -que jo crec que ho és- el Barça sembla que hauria de ser superescrupolós amb tot, conscient que qualsevol error seria aprofitat en contra seva.

La sensació que jo tinc és que el president Laporta és poc escrupolós. I poc elegant. Em sap greu dir-ho perquè ell m'ha fet viure segurament el moment més gloriós del Barça de la meua vida.

Aquell que estava format per l'eix Laporta – Guardiola – Messi. Però ara, aquests Laporta no sembla aquell Laporta, malauradament.



NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teua
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

GRANDES NOTICIAS

Bon Llevat y Martí
¡UNEN SUS FUERZAS!



"Agraïm el vostre continu suport i estem molt entusiasmats pel que ens ofereix el futur junts."