

Gremi
paBCN

Buñuelos

la tradición más dulce de Cuaresma



SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.



PANADER@ TRABAJAMOS PARA TI Y TU NEGOCIO

*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
**ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA***

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



Ajuntament de
Barcelona

Con el apoyo del Ayuntamiento de barcelona



“Nos gustaría que los ministros económicos del gobierno se preocuparan más de aumentar la competitividad de las empresas, francamente.”

El gobierno central ha decretado la reducción de la jornada laboral a 37,5 horas. Dicen que se aplicará a partir del 31 de diciembre de este año. La argumentación de esta medida no ha estado muy sólida. Se habla de mejorar el nivel de vida de la población, de conciliación familiar, de progreso etc.

El problema es que no se hace hincapié allí donde tiene que ir: en la productividad. Es cierto que la productividad no tiene que ver con trabajar más, pero tampoco té a ver con trabajar menos, sino con trabajar mejor. Creo que no hay ningún empresario que quiera que sus trabajadores trabajen más horas por el simple hecho de trabajarlas, el que quiere es que el resultado de este trabajo sea mejor, que la empresa sea más competitiva y sólida y pueda salir adelante.

Por eso cuando la ministra Yolanda Díaz le espetó al ministro de economía Carlos Cuerpo que “no era humano discutir a los trabajadores una reducción de jornada de media hora diaria” se equivoca en los términos en que tienen que discutir dos ministros. Porque es posible que el menos humano de todo sean las consecuencias de este acuerdo. Pueden perjudicar la economía, pueden hacer peligrar la continuidad de algunas pequeñas y medianas empresas peligrar. Y esto puede comportar la pérdida de puestos de trabajo y la bajada del consumo. O sea que Dios noes en guard de uno ya está hecho. Ya veremos como giran las cosas de aquí a final de año.

Nos gustaría que los ministros económicos del gobierno se preocuparan más para aumentar la competitividad de las empresas, francamente. Para liberarlas de las trabas burocráticas que suben los gastos o para no ahogarlas de impuestos. Sería una buena cosa por todo el mundo. Por los trabajadores y los consumidores, también. Incluso por las administraciones, porque cuando mejor funciona la economía más recaudan.

También hay estos días un debate curioso sobre sí los que reciben el salario mínimo interprofesional tienen que pagar IRPF o no. El salario mínimo interprofesional es de 16.576 €, que se distribuyen en 14 pagas de 1.184 €. Esto, como no se cansan de repetir los ministros del gobierno central, supone un incremento del 61% desde el año 2018.

La defensora que no paguen impuestos vuelve a ser la ministra Yolanda Díaz y costa de entender. Por qué no tendrían que pagar impuestos todos los ciudadanos segundos la lava que ganan para mantener los bienes y los servicios públicos? Que se haya subido un 61% este salario mínimo en seis años no tiene que tener ninguna consecuencia impositiva?

La demagogia no ayuda a progresar los países, el único que hace se envolver la troca. A los ciudadanos se los tiene que hablar seriamente y no desde el populismo. Todas las facturas se tienen que pagar, tanto las públicas, como las privadas. Esperamos que pagarlas no nos resulte demasiado caro.



“Ens agradaria que els ministres econòmics del govern es preocupessin més per augmentar la competitivitat de les empreses, francament..”

F El govern central ha decretat la reducció de la jornada laboral a 37,5 hores. Diuen que s'aplicarà a partir del 31 de desembre d'enguany. L'argumentació d'aquesta mesura no ha estat gaire sòlida. Es parla de millorar el nivell de vida de la població, de conciliació familiar, de progrés etc.

El problema és que no es posa l'accent allà on ha d'anar: en la productivitat. És cert que la productivitat no té a veure amb treballar més, però tampoc no te a veure amb treballar menys, sinó amb treballar millor. Crec que no hi ha cap empresari que vulgui que els seus treballadors treballin més hores pel simple fet de treballar-les, el que vol és que el resultat d'aquest treball sigui millor, que l'empresa sigui més competitiva i sòlida i pugui tirar endavant.

Per això quan la ministra Yolanda Díaz va etzibar-li al ministre d'economia Carlos Cuerpo que “no era humà discutir als treballadors una reducció de jornada de mitja hora diària” s'equivoca en els termes en que han de discutir dos ministres. Perquè és possible que el menys humà de tot plegat siguin les conseqüències d'aquest acord. Poden perjudicar l'economia, poden fer perillar la continuïtat d'algunes petites i mitjanes empreses perilli. I això pot comportar la pèrdua de llocs de treball i la baixada del consum. O sigui que Déu nos en guard d'un ja està fet. Ja veurem com giren les coses d'aquí a final d'any.

Ens agradaria que els ministres econòmics del govern es preocupessin més per augmentar la competitivitat de les empreses, francament. Per deslliurar-les de les traves burocràtiques que pugen les despeses o per a no ofegar-les d'impostos. Seria una bona cosa per tothom. Pels treballadors i els consumidors, també. Fins i tot per les administracions, perquè quan millor funciona l'economia més recapten.

També hi ha aquest dies un debat curiós sobre si els que reben el salari mínim interprofessional han de pagar IRPF o no. El salari mínim interprofessional és de 16.576 €, que es distribueixen en 14 pagues de 1.184 €. Això, com no es cansen de repetir els ministres del govern central, suposa un increment del 61% de l'any 2018 ençà.

La defensora que no paguin impostos torna a ser la ministra Yolanda Díaz i costa d'entendre. Per què no haurien de pagar impostos tots els ciutadans segons la renda que guanyen per tal de mantenir els béns i els serveis públics? Que s'hagi pujat un 61% aquest salari mínim en sis anys no ha de tenir cap conseqüència impositiva?

La demagògia no ajuda a progressar els països, l'únic que fa es embolicar la troca. Als ciutadans se'ls ha de parlar seriosament i no des del populisme. Totes les factures s'han de pagar, tant les públiques, com les privades. Esperem que pagar-les no ens resulti massa car.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Desde nuestro sector nos estamos movilizando para hacer ver y entender a los grupos parlamentarios en el Congreso de los Diputados qué son los puntos débiles del pequeño comercio”

E

En el Panorama de la pasada revista hacía referencia a la aprobación del anteproyecto de Ley por la reducción de la duración máxima de la jornada laboral ordinaria de trabajo, que la fijará en 37,5 horas semanales y la influencia negativa que tendría la medida en el pequeño comercio.

La aprobación de esta propuesta de Ley de reducción de la jornada laboral no va suela. Lo acompaña una medida por el control del cumplimiento de la jornada laboral: la regulación precisa del registro de la jornada, que se tendrá que llevar a cabo con criterios de objetividad, fiabilidad y accesibilidad.

Esto se traduce en el hecho que el registro de la jornada laboral por el trabajador, al inicio y finalización de cada jornada, tendrá que llevarse a cabo por medios digitales. Este registro tendrá que disponer de acceso por las personas trabajadoras y la inspección de Trabajo y Seguridad Social, de forma remota. Obviamente, el incumplimiento de esta medida, prevé el Gobierno, que sea considerada infracción y propone unas multas que van desde 1.000 € a 10.000 € por trabajador.

Desde nuestro sector nos estamos movilizando para hacer ver y entender a los grupos parlamentarios en el Congreso de los Diputados qué son los puntos débiles del pequeño comercio, básicamente respecto a mano de obra, por la carencia de personal y la calificación del oficio, y que la imposición de estas medidas no favorecerá ni hará más competitiva la economía española.

Si no teníamos bastante, EE. UU. nos aporta una serie de medidas que veremos como nos afectarán y como revertern en nuestras empresas y en el bolsillo del consumidor.

Esto dará por otro Panorama.

Adelante con el año 2025 y a respirar hondo. Lo necesitaremos.

Productos de **Cuaresma** y de **Setmana Santa**



Bunyols

Parece que el origen de los buñuelos se remonta al tiempo de los romanos y que también estaban muy presentes en la cocina de la Al-Ándalus.

En la cocina cristiana también son unos postres muy tradicionales ligados a fiestas como "Tots Sants" o las fallas, pero su consumo se hizo bastante popular en tiempo de Cuaresma y Semana Santa, cuando eran servidos para endulzar un pocola austeridad de la dieta de aquellos días.

Así nos lo explica fray Valentí Serra de Manresa en su último libro *Pasión por la Semana Santa*, en el apartado dedicado a la gastronomía:

En Cataluña son una de los postres más tradicionales de la Semana Santa y las variedades más populares son los buñuelos de viento y los del Ampurdán.

En el Ampurdán, se servían los típicos buñuelos de Cuaresma, que eran amasados con harina, huevo, aguardiente o vino blanco y aromatizados con matafaluga y, sobre todo, cocidos con bastante aceite.



Forn Oller

MIQUEL MAZA



Ahora que se acerca la Cuaresma, un producto que tiene mucho éxito en nuestra panadería son los buñuelos de viento.

Los tenemos sin rellenar o rellenos de Nutella blanca, o negra, de "Kinder," de crema, de pistacho, de nata, o de trufa, siempre al gusto de nuestros clientes.

Nuestro secreto del buñuelo para que sea bueno es usar un buen aceite y cambiarlo cada vez que freímos.

Antes, los hacíamos con mantequilla, pero nos quedaban demasiado pesados. Ahora, de materia grasa usamos aceite de girasol alto oleico.

Nuestra receta es: Por cada 1,5 litros de agua, 900 g de aceite de girasol, 30 g de sal, y escaldamos con 1,5 kg de harina floja.

Una vez lo tenemos, lo ponemos a la bateadora con pala y le añadimos 23 huevos, y cuando está cogiendo le añadimos 2,6 kg de crema que previamente habremos hecho. Se acaba de hacer, unos 10 minutos a la bateadora.

Para freír los ponemos en papel de horno, los "escudellem" y los añadimos todos de golpe a la freidora unos 15 minutos a 190 g. Después los rebozamos con azúcar y a la tienda.



Productos de **Cuaresma** y de **Semana Santa**



Cristina

“

Las referencias más antiguas a la mona las encontramos en el siglo XIV, donde esta tradición está documentada en el Principado de Cataluña, Murcia y el País Valenciano.

Posteriormente y en otros formatos también está presente en las Islas Baleares y Aragón.

El origen de la palabra “mona” no está claro; podría proceder del árabe, el latín o el griego; pero en cualquier caso se refiere a un “regalo” o “ofrenda”

La mona tradicional, conocida como la mona Cristina, es un pastel en forma de roscón, de coca azucarada, con huevos duros.

El número de huevos viene determinado por la edad del niño, hay de haber tantos como años tenga.

La tradición se mantenía, históricamente, hasta que los ahijados recibían la primera comunión.

”

Forn Mistral

ANDREU BERTRAN



Cristina, nuestra panadería, la conocemos como la mona tradicional. Últimamente, ha vuelto a coger un gran protagonismo como producto clásico y artesano.

Por su elaboración amasamos todos los ingredientes menos la mantequilla y la levadura que añadimos a los 10 min y acabamos de amasar 10 minutos más.

Dejamos fermentar en bloque a temperatura ambiente hasta que doble el volumen.

Cortamos al peso que queramos y funyim con fuerza dejando la forma de bolas. También se puede hacer se forma de corona. Dejamos fermentar unas 2 h.

Pintamos con huevo líquido y añadimos los huevos que previamente medio cocidos al baño maría (8 minutos) y que ya esten fríos.

Azucaramos y ponemos al horno a 180-200°C durante 12-15 min. según la medida de la pieza.

INGREDIENTES:

- 200 g de masa fermentada
- 10 kg harina de fuerza
- 2 L huevo
- 2,5 L agua
- 1.750 g azúcar
- 250 g azúcar invertido
- 1 kg mantequilla
- 200 g sal
- 800 g levadura
- Ralladura de 2 limones

Productos de **Cuaresma**
y de **Semana Santa**

Coca de



Llardons

ENRIC BADIA



Las cocas de “llardons” tienen un origen antiguo, muy arraigado a la tradición catalana y en los Pirineos catalanes. Su consumo está especialmente vinculado a fiestas y celebraciones populares. Estas cocas, elaboradas con “pasta de full”, “llardons” y azúcar y son un ejemplo claro de como la gastronomía ha sabido aprovechar los ingredientes sencillos para crear auténticas delicias.

En Cataluña, la coca de “llardons” se consume principalmente durante el J’Dijous Gras”, día que marca el inicio del Carnaval y en qué es tradición comer productos ricos en grasas antes de entrar en el periodo de Cuaresma. Aun así, también se pueden comer en otros momentos del año, como por ejemplo a las verbenas de San Juan, San Pedro o San Jaime y especialmente en fiestas populares.

Estas cocas son fáciles de preparar y tienen un gusto característico gracias a la combinación del crujiente de la “pasta de full” con el sabor intenso de los “llardons” y el toque dulce del azúcar. Además, en algunas variantes como en nuestro caso, también se añaden piñones para dar un punto extra de textura y sabor.

Tal como pasa con otros dulces tradicionales, la receta de la coca de llardons ha ido evolucionando con el tiempo, y hoy en día se pueden encontrar versiones más ligeras o adaptadas en diferentes gustos. Així y todo, su espíritu festivo y popular se mantiene intacto, haciéndola una de los postres más emblemáticos de la gastronomía catalana.





SATISFACCIÓN EN CEOPPAN POR LA APLICACIÓN DEL TIPO SUPERREDUCIDO DEL IVA A TODOS LOS PANES

El BOE del, 27 de Febrero, publica una resolución de la Dirección General de Tributos que supone un hito histórico para todo el sector de panadería. En su virtud, **todos los productos de panadería pasan a tributar al tipo superreducido del 4% del IVA, eliminando la distinción que había hasta ahora entre los panes comunes (que tributaban al 4%) y los panes especiales (que estaban gravados al 10%).**

Esta norma es muy positiva no solo para el sector, sino también para los consumidores y para los colectivos de celíacos.

Desde la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), que mantuvo una reunión con el Ministerio de Agricultura el pasado mes de Diciembre para tratar, entre otros, este tema, mostramos nuestra satisfacción por la publicación de esta resolución, que complementa la Norma de Calidad del Pan impulsada por nuestra Confederación.

Madrid, 27 de Febrero de 2025



La nostra actitud és un bon servei al client



**TENIM TOT EL
QUE NECESSITES
PELS PRODUCTES
DE QUARESMA
I LES MONES
DE PASQUA**



MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER



93 652 12 34

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



JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



LA IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La persona que manipula alimentos por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio.

La correcta manipulación de los alimentos, en cada una de las fases del proceso de producción, puede tener una clara incidencia sobre la seguridad de los productos alimentarios, y por tanto, sobre la salud del consumidor. Todas las personas que trabajan en el sector alimentario tienen que conocer y cumplir unas prácticas correctas de higiene.

La reglamentación europea en lo referente a la higiene de los productos alimentarios, obliga los operadores de la industria alimentaria a garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores en cuestiones de higiene alimentaria adaptada a su actividad laboral.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- CONTAMINACIÓN

Un alimento se considera contaminado cuando contiene elementos extraños, sustancias perjudiciales o agentes vivos que puedan afectar la salud del consumidor

La contaminación cruzada es la transferencia de microorganismos u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, de un alimento a otro.

Se puede producir por contacto directo entre alimentos, o bien por contacto indirecto a través de las manos de los manipuladores, enseres de cocina, trapos o superficies.

Ej. Contaminación por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado

Ej. Contaminación por contacto indirecto al cortar pollo crudo y un encima limpio con el mismo Cuchillo

- PELIGRO

Un peligro es cualquier agente presente en un alimento (propio o añadido) que puede causar un daño a la salud del consumidor

El daño puede ser desde una enfermedad (como la salmonelosis), una lesión (como un diente roto) o generar un rechazo por parte del consumidor

La presencia de peligros en los alimentos puede tener múltiples causas y diferentes orígenes.

Bacterias, virus, parásitos, contaminantes químicos o físicos podan a haberse incorporado al alimento durante su producción o manipulación posterior. los peligros, según su origen pueden ser

1.- Físicos: cuerpos extraños, de diferente naturaleza, que no su propios del alimento.

Suponen un peligro por el consumidor, dado que pueden causarle daños, lesiones, ennegament o rechazo, e incluso una mala imagen de la empresa

Ej. Piedras, vidrios, plásticos, caparazones, cabellos, pendientes

2.- Químicos: sustancias de naturaleza química presentes en los alimentos que pueden tener efectos sobre la salud de manera inmediata o a largo plazo

Ej. Productos de limpieza y desinfección, aceite de fritura degradado, acrilamida, insecticidas, histamina...

3.- Biológicos: seres vivos que pueden contaminar los alimentos.

Sus efectos. pueden ser desde una alteración (ej. un alimento florido) hasta causar una enfermedad en quien lo consume

Ej. Parásitos (anisakis, triquina...), microorganismos patógenos (bacterias, hongos, virus).

Montse Bosch

Abogada

Gremi de Flequers de Barcelona



Este pasado mas de febrero tuvimos la visita al Gremio de Panaderos Barcelona de la señora De Cocq Ysaline - Management Administrative Assistant Marketing-, junto a los señores los señores Oscar Vicente y Ramon Grau -jefe de ventas zona Barcelona- de Puratos.

El motivo fue tener una toma de contacto de producto y el funcionamiento de un horno de pan artesano. en Cataluña.

A continuación nuestro presidente, Sr. jaume Bertran les mostró su obrador, el funcionamiento del día a día y sus procesos de elaboración.



El Presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona, Sr. Jaume Bertran, ha sido nombrado por el comité ejecutivo de CEOPPAN (Confederacion Española de Organizaciones de Pasteleria y Pananderia), como vocal en representación del Gremio.

YA SE ESTÁ COCIENDO EL CONCURSO DEL PA

**VIII EDICIÓ
CONCURS MILLOR**



Pade Sant Jordi



**MEMORIAL
EDUARD CRESPO**



MIERCOLES, 9 D'ABRIL - ESTACIÓ DEL NORD



DE SANT JORDI 2025

VIII CONCURSO DEL “MILLOR PA de SANT JORDI DE CATALUNYA”

Si eres panadero/a o pastelero/a y te gustan nuestras tradiciones, participa en este concurso.

Organizado por la plataforma Panatics Obra Social Ernest Verdaguer con el apoyo del Gremio de Panaderos de Barcelona y el Ayuntamiento de Barcelona.

Con esta iniciativa queremos animar a todos los panader@s y pastelero@s que elaboran este pan por la fiesta de Sant Jordi

QUIÉN Y COMO PARTICIPAR?

Pueden participar todos los panaderos/as y pasteleros/as de Cataluña que tengan obrador propio.

Este año, también podrán participar alumnos de las escuelas profesionales de panadería, pastisseries y restauración.

Los panes presentados tienen que estar elaborados según la fórmula original de Gremio de Panaderos de Barcelona, que encontraréis junto con las bases del concurso en la web www.panatics.com

Inscripciones abiertas

Insíbete ahora en:

www.panatics.com/concursos/pa-de-sant-jordi

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

PA DE SANT JORDI

PA DE SANT JORDI - FÓRMULA ESCOLA
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA
per 2KG.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

MASSA FORMATGE

Farina de força	1000 grs
Formatge Emmental	400 grs
Sal	20 grs
Aigua	580 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs

MASSA SOBRASSADA

Farina de força	1000 grs
Sabrassada	400 grs
Sal	15 grs
Aigua	480 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs

MASA NOUS

Farina de força	1000 grs
Sal	15 grs
Aigua	550 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs
Sucre	90 grs
Mantega	40 grs
Nou trocejada	400 grs

Pas a pas



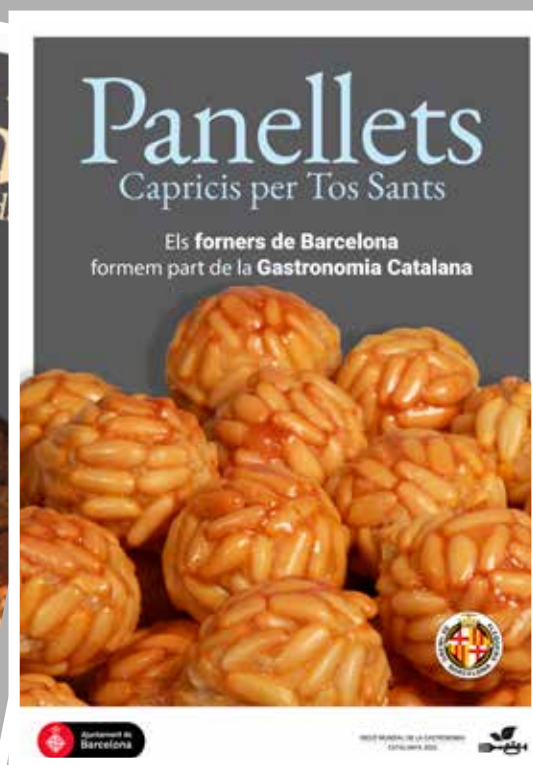
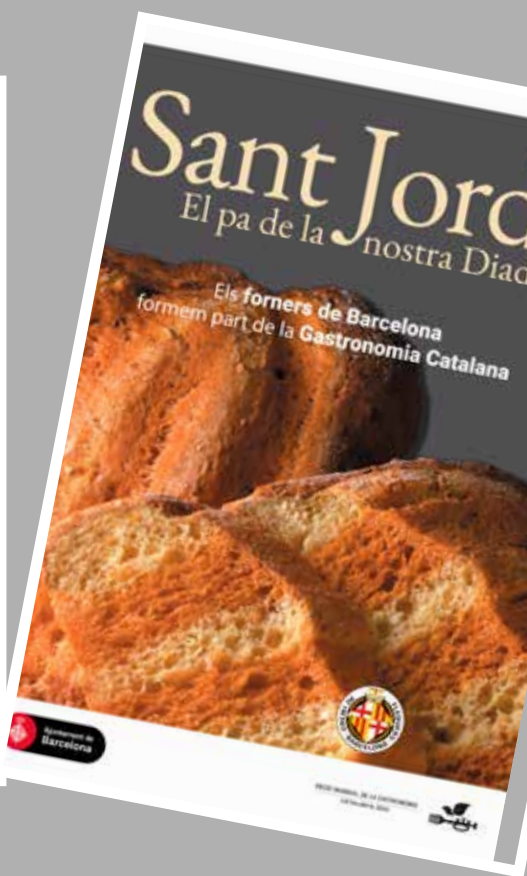
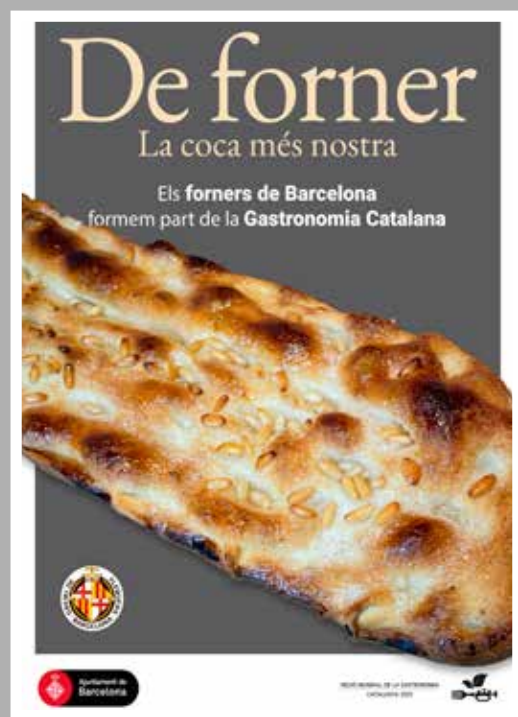
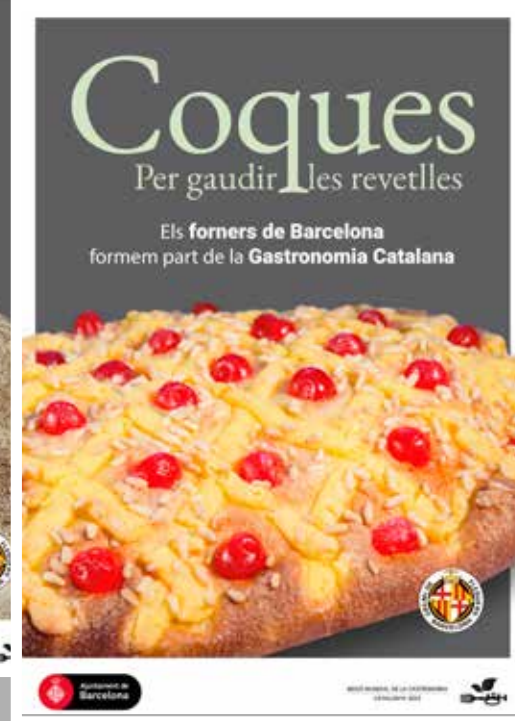
Pa de Sant Jordi

Creador
Eduard Crespo

Podeu veure el procés complet al web del Gremi
<http://www.gremipabcn.com/cat/continguts>.



**ESTAMOS
PREPARANDO UNA
NUEVA CAMPAÑA
DE CARTELES
PARA PONER
EN LAS TIENDAS DE
TODOS NUESTROS
AGREMIADOS.**





Este año Cataluña es la Región Mundial de la Gastronomía. Se convierte, de este modo, en la primera región europea que recibe esta distinción.

El reconocimiento confirma la consolidación de un modelo turístico innovador y regenerativo donde la revolución gastronómica de Cataluña va mucho más allá del restaurante y abre las puertas a descubrir el territorio y la producción alimentaria local y singular.

“

Dentro de este marco, los panaderos artesanos de nuestra ciudad tenemos un papel importante.

Damos a conocer nuestros productos de cada día, los de nuestras fiestas y las exquisitas especialidades que tenemos

”

SANT JORDI 2025 EN LA CALLE



El Gremio de Panaderos de Barcelona tiene en propiedad la marca colectiva PA DE SANT JORDI. Esta marca solo puede ser utilizada por las personas agremiadas y autorizadas por el Gremio de Panaderos de Barcelona. Para promocionar la venta de este producto, el Gremio de Panaderos de Barcelona organiza, desde hace años, junto con el Ayuntamiento de Barcelona, la venta del PA DE SANT JORDIU en la calle.

Por eso, los agremiados que quieran vender PA DE SANT JORDI ocupando la vía pública los días 22 (MARTES) y 23 (MIÉRCOLES) de abril tienen que comunicarlo al Gremio de Panaderos de Barcelona, haciéndonos llegar la SOLICITUD ADJUNTA al siguiente e-mail: varroyo@gremipabcn.com antes del lunes 24 de febrero de 2025, para que el Gremio gestione lo PERMISO MUNICIPAL ante el Ayuntamiento, quien valorará su otorgamiento. Para cualquier duda o aclaración pueden trucar a las oficinas del Gremio 93/215-55-00.

Las condiciones por el otorgamiento de la petición de ocupación de vía pública sueño las siguientes:

- 1.- Vender el PA DE SANT JORDI envuelto.
- 2.- Estar al corriente de las obligaciones fiscales municipales con el Ayuntamiento de Barcelona.
- 3.- No tener abierto ningún expediente sancionador con el Ayuntamiento de Barcelona.
- 4.- Tener permiso municipal de elaboración y/o venta de pan.
- 5.- Exhibir la autorización para vender el pan de Sant Jordi en lugar visible.

El coste de tramitación de la solicitud se de 40 € por establecimiento.



POSICIONAMIENTO DE LA FEDERACIÓN CATALANA DE GREMIOS DE PANADEROS A LA PROPUESTA DE REDUCCIÓN DE JORNADA

Barcelona, 14 de febrero de 2025

La Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos está integrada por el Gremio de Panaderos de Barcelona, Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona, Gremio de Panaderos de las Tierras de Lleida, el Gremio de Panaderos de las Comarcas Gerundenses y la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Tarragona, que representan el conjunto de gremios y asociaciones más representativos de la panadería catalana. Entre nuestros principales objetivos, está la representación y defensa de los intereses del sector panadero catalán, así como la promoción, publicidad y defensa de la imagen y cultura del pan.

Somos un sector capital para el sostenimiento del tejido productivo de nuestro país y para la preservación del modelo de comercio de proximidad característico de nuestros pueblos y ciudades.

Ente los últimos años nuestras empresas están haciendo frente a muchas complicaciones: la grave pandemia del 2020, incrementos constantes de todos los costes de producción; ya sean de las materias primas, alquileres, energéticos o laborales, además de los costes indirectos provocados por el exceso de burocracia y requisitos administrativos cada vez más complejos. Todo ello está impactando muy negativamente en nuestros márgenes comerciales hasta el punto de poner en riesgo la viabilidad de muchas empresas. Estos hechos son fácilmente constatables, y la manera más evidente de hacerlo es que cada vez hay más hornos y más pequeños comercios que cierran.

Ante esta situación nos vemos en la obligación de alertar que estamos poniendo en riesgo nuestro modelo económico y social. Si los empresarios no podemos mantener abiertos nuestros negocios no habrán puestos de trabajo y no se podrán recaudar el dinero necesario para mantener nuestro estado del bienestar. La aprobación del Anteproyecto de Ley de reducción de jornada y las medidas que lo acompañan ente los términos aprobados por parte del Consejo de Ministros del pasado 4 de febrero, son un golpe definitivo para muchas empresas de nuestro sector, especialmente para aquellas más pequeñas a las cuales los será imposible asumir los costes económicos, laborales y organizativos de esta medida.

Por todo el expuesto, la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos se opone totalmente a la aprobación de esta medida, especialmente porque se ha adoptado sin tener en cuenta el impacto que puede tener para las personas autónomas y para los pequeños empresarios, sin valorar las particularidades de los diferentes sectores de actividades y con total desprecio por los principios de libre empresa y de la negociación colectiva. Nuestro mercado laboral tiene muchas carencias y muchos problemas para resolver, entre ellos se tiene que abordar de manera urgente el elevado absentismo, la gestión de las bajas laborales, la carencia de profesionales cualificados y apostar por medidas que mejoren la productividad del trabajo, así como la formación y calificación de los trabajadores.

La propuesta de reducción de jornada no era una demanda prioritaria del mercado laboral, puesto que en aquellos sectores en que es viable ya se ha recogido en sus respectivos convenios colectivos. Es una medida que se ha planteado y argumentado de manera exclusivamente populista y sin tener en cuenta criterios económicos, sociales ni valorar el impacto negativo que supone.

En consecuencia, advertimos que la aprobación de la actual propuesta de reducción de jornada y la nueva regulación del registro horario, impuesta de manera forzada y unilateral, recayendo el coste económico íntegramente en las empresas, sin ninguna medida de flexibilidad temporal y sin ninguna posibilidad de adaptación a la medida de las empresas, características de los diferentes sectores productivos ni ninguna medida económica de ayuda, pose en grave riesgo la viabilidad y continuidad de muchas empresas y comercios, especialmente los más pequeños, pero que a la vez, son los más necesarios para preservar nuestro modelo de país.




NUESTRA ESCUELA, PIONERA EN FORMACIÓN

<p>ELABORACION MACARONS</p> <p>Rafa Batalla</p> <p>04/04/2025</p> <p>1 SESION DE 4 HORAS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>  <p>TALLER ELABORACION DE BERLINAS</p> <p>11/04/2025</p> <p>1 sesión de 4 horas</p> <p>15:30h a 19:30h</p>
---	---	---

<p>INTENSIVO DE BOLLERÍA ARTESANA</p> <p>Tony Valls</p> <p>22/04/2025 al 07/05/2025</p> <p>70 HORAS</p> <p>08:00H A 15:00H</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INSCRIPCIONES ABIERTA</p>  <p>ELABORACION DE CROISSANTS</p> <p>25/04/2025</p> <p>1 sesión de 4 horas</p> <p>15:30H A 19:30H</p>
---	--	--

<h2>MASAS MADRE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)</h2> <p>Tony Valls</p>	VER FORMACIÓ	 INSCRIPCIONES ABIERTAS	INTENSIVO DE PASTELERIA NIVEL 1 Rafa Batalla
	<p>14/04/2025 al 16/04/2025</p> <p>15 horas en 3 sesiones de 5 horas</p> <p>08:30h a 13:30h</p> <p>CAT ESP</p>		<p>22/04/2025 al 27/05/2025</p> <p>80 HORAS - 20 SESIONES</p> <p>15:30h a 19:30h</p>
 INSCRIPCIONES ABIERTAS			

<h2>ELABORACION DE COOKIES</h2> <p>Rafa Batalla</p>	VER FORMACIÓ	 INSCRIPCIONES ABIERTAS	PIZZA ITALIANA - MAESTRO PIZZERO MICHELE INTRIERI Michele Intrieri
	<p>25/04/2025</p> <p>3 horas</p> <p>16:00h a 19:00h</p> <p>CAT ESP</p>		<p>05/05/2025 al 09/05/2025</p> <p>25 horas 5 sesiones de lunes a viernes de 15:30h a 20:30h</p> <p>15:30h a 20:30h</p> <p>CAT ESP</p>
 INSCRIPCIONES ABIERTAS			

PIZZA ROMANA Y GOURMET (MICHELE INTRIERI)

Michele Intrieri

07/05/2025 al 08/05/2025

8 horas de formación 100%

prácticas, distribuidas en 2 mañanas de 4 horas.

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS



PASTELERIA DE

9/05/2025 al 23/05/2025

12 HORAS

ON-LINE

Curso dirigido a aquellos profesionales del sector panadero que al manipular alimentos tienen que obtener, según indica la normativa, el

MANIPULADOR DE ALIMENTOS - ON LINE

25/01/2024

2h

a demanda

CAT | ESP

ÚLTIMAS O PLAZAS





Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

**C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona**



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotros,
estaremos encantados de atenderle!
Sra. Maika Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com**

INTENSIVO DE PASTELERÍA NIVEL 1. (Tardes) Rafa Batalla

03/03/2025

4 HORAS

de 15:30h a 19:30 h

Formació bonificada 100%

informació: mminguell@gremipabcn.com

DESTINATARIOS

PERSONAS INTERESADAS EN ADQUIRIR LAS BASES TÉCNICAS PARA ELABORAR LOS DIFERENTES PRODUCTOS PROPIOS DE ESTE OFICIO Y ARTE QUE CONOCEMOS COMO PASTELERÍA. SE PROPORCIONAN PAUTAS DE TRABAJO PARA SER APLICADAS TANTO EN OBRADORES ARTESANALES Y ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COMO A NIVEL PARTICULAR.

OBJETIVOS

CONOCER LAS MATERIAS PRIMERAS Y SUS CARACTERÍSTICAS. CONOCER Y APLICAR LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON UNA PRESENTACIÓN, FORMA Y TEXTURA ADECUADAS. CONOCER Y APLICAR LAS TÉCNICAS DE DECORACIÓN Y ACABADOS

1. Materias primas utilizadas en pastelería y repostería: harinas, materias grasas, ovoproductos, lácteos y edulcorantes.
2. Técnicas de elaboración: batido, amasado, tamizado, cocción, laminado.
3. Formulaciones y fichas técnicas.
4. Elaboración de masas: batidas, escaldadas, hojaldre y azucaradas.
5. Elaboración de cremas: de leche, huevo, nata y mantequilla.
6. Elaboración de rellenos dulces y salados.
7. Utensilios y equipos: conocimiento y manejo: manga pastelera y boquilla, cornet, paletas, pinceles, pala de quemar y rodillo..
8. Aplicación de técnicas de frío.
9. Técnicas artesanales de decoración y acabados.

ELABORACIONES

Bases, cremas, rellenos y bizcocho.
Planchas, genovés, plancha gioconda, crema pastelera, crema de mantequilla, trufa, mermeladas naturales.
Pasteles clásicos, tartas y mousses básicos.
Pastel massini, pastel de ópera, pastel selva negra, tarta de arroz con leche y melocotón, tarta de peras al vino, tarta de brownie, tarta de crema con fruta natural, brazos de sabores, mousses.
Repostería y hojaldre.
Eclairs, tándem, mini tartaletas, petit four, lionesas, chips dulces y salados,
Roscón, bandas de fruta. Iniciación al chocolate.
Rocas, bombones moldeados, músicos.
Construcción de figuras planas.

EL CURSO INCLUYE

Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
Ropa de trabajo para el obrador
Los productos elaborados para ser degustados.
Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
Seguro de accidentes.
Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
Atención post-curso
Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORES

CURS INTENSIVO PANADERÍA ARTESANA. (MAÑANAS) Tony Valls

INICIO
10 DE MARZO DE 2025

Destinatarios

El curso se dirige a personas interesadas en formarse profesionalmente en el sector de la panadería artesana. O bien que ya estén trabajando en el sector panadero o en el sector de la restauración o hostelería y quieran mejorar sus conocimientos sobre el pan.

Objetivos

El objetivo de este curso consiste en aprender a elaborar diferentes productos de panadería, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

Metodología

Práctica y activa en la que cada participante elabora en el obrador sus productos con el soporte personalizado de nuestro formador. Las sesiones de aula son participativas con la presentación de casos prácticos.

Impartidos en obrador:

Estudio sobre las materias primas: las harinas, masas madre, levadura, mejorantes, la sal, el agua, lácteos, ovoproductos, materias grasas, frutos secos.

Técnicas de masas madre y prefermentos así como cultivos de levaduras naturales.

Estudio de las analíticas de las materias primas. El alveograma de chopin, el falling number, el medidor de PH, calibración y como mirar el PH de las masas, Apicaciones practicas en el obrador.

Técnicas de frío. El reposo en bloque en positivo con 15h o más de fermentación, la fermentación controlada, la congelación de las masas, la congelación de las piezas, el doble horneado.

Procesos panarios y sistemas de elaboración: Fichas técnicas de elaboración, organización y preparación, amasado, el reposo, la división, el

heñido, el boleado, el formado, la cocción.

Las fermentaciones del pan. La conservación del pan.

Estudio de los diferentes equipos y utensilios en panadería: amasadora, divisora, formadoras, cámara de fermentación, congeladores y hornos.

Masas con alta hidratación. Chapata, pan gallego, pan de agua al 80% al 90% y al 100% de hidratación, barra larga tradicional catalana (baguette), pan con levadura de cultivo.

Masas con hidratación media: Chusco catalán, pan de payes, pan del ermitaño, mollete, torta de aranda, entre otros.

Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de Córdoba, bollo sevillano, regañás, llonguet.

Panes enriquecidos y de otras harinas: Kamut, maíz, espelta integral, centeno al 25%, 50%, 75%, 100%, pan de Sant Jordi, pan de viena, pan de molde, pan de hamburguesa, pan de pipas, pan de cebolla, pan de patata, pan de cebada, multicereales, pan de remolacha, pan de Zanahoria, pan de cultivo de levaduras, pan de harina a la piedra, entre otros

Elaboraciones con masas escaldadas: Pan de Centeno, pan de maíz.

Elaboraciones de Bollería: Croissants de mantequilla, panettone, cocas de San Juan, masa de hojaldre, ensaimadas mallorquinas.

El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa

Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos)

Utensilios, máquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo para el obrador

Los productos elaborados para ser degustados

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración

Atención post-curso

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del gremio de Panaderos de Barcelona

CON PASIÓN Y MASA

Hoy tenemos el placer de conversar con Gerard y Esther panadero y pastelera detrás de Forn Gil un nuevo horno/pastelería ubicado en la Rambla de Barcelona, al Palacio Moja.

Ente explicará sobre su inspiración, retos y el que hace especial a su negocio.

“ El aspecto más importante para emprender y seguir adelante con todos los proyectos en un negocio como el nuestro es poder contar con tu pareja, teniendo el mismo grado de implicación y entusiasmo.”

1. Que os motivó a abrir este nuevo negocio?

El primer aspecto que nos motivó fue su localización en un lugar emblemático como se el Palacio Moja en la Rambla de Barcelona. El hecho de adaptar el negocio actual más de barrio a un negocio con una clientela totalmente diferente también nos motivó. Además, como barceloneses creemos que la Rambla necesitaba un negocio enfocado también por la gente que vive en Ciutat Vella, queremos ser partícipes del cambio que la ciudad de Barcelona quiere hacer en la Rambla.



2. Qué han sido los mayores desafíos al emprender este nuevo negocio?

El diseño de un local que rápidamente se identifica como negocio artesano, de calidad y con productos enfocados a la gente de Barcelona. En resumen, trasladar la marca Gil en la Rambla, para conseguir una clientela de Barcelona fiel y turismo que busque calidad de producto y servicio.

Pensar con una oferta gastronómica que de adapte a la ubicación

Uno de los otros desafíos es encontrar un equipo de trabajo, implicado con el proyecto y la marca.

3. Características de este nuevo horno respeto el de Navas de Tolosa

En este nuevo espacio, no encontramos todos los productos que tenemos en las otras tiendas en el barrio. Hemos hecho una elige valorando la rentabilidad, tendencias, tipos de clientela y el estilo de compra y consumo.

Además, hemos ampliado la oferta buscando un producto icono salado, que nos permite tener mucha variedad, rotación de sabores y que se pueda identificar con la marca Gil, como sueño las rebanadas de pan de demasiada madre (rebanada de escalivada, rebanada de trinchado de la Cerdaña, rebanada de calçots, etc...)

Nos hemos querido diferenciar también trabajando con café de especialidad y baristes profesionales para cuidar también este producto que a veces se deja en segundo plan.

4. El horno y pastelería requieren una producción constante, como organizas el trabajo diario?

Todos nuestros productos de todas las tiendas, se producen en nuestro obrador de Navas de Tolosa. Permite tener un gran control sobre la producción y pedidos.

El sistema de trabajo es muy dinámico, nos permite ajustar la producción día a día. Dentro del obrador, es crucial la comunicación con los trabajadores con el tiempo suficiente para poder producir el género para el día siguiente.

5. ¿Cómo has estructurado el equipo de trabajo para garantizar la eficiencia?

Tenemos las tres líneas de negocio, panadería, bollería y pastelería. A pesar de que hay simbiosis entre las diferentes líneas, cada trabajador tiene su trabajo diario muy bien definida.

Nuestra producción no es posible en solo un turno de personal, a pesar de que coinciden trabajando unas horas para poderse comunicar y cohesionar el equipo y la producción.

No nos gusta la especialidad del trabajador en una tarea concreta. Dentro de cada área de trabajo el equipo se ayudan entre ellos para obtener un resultado final óptimo. Nos permite en los días de descanso de cada trabajador, que toda la producción no se vea afectada en el resultado final.

6. ¿Tienes algún programa o herramienta que te ayude en la gestión operativa?

No trabajamos con ningún programa en el día a día. Tenemos una comunicación personal y directa con los equipos de trabajo y entre ellos. Las diferentes tiendas nos envían los pedidos y varias veces en el día estipuladas, envían inventario del producto que tienen en la tienda.

Tenemos marcados días en la semana para las diferentes tareas al obrador, como pedidos a proveedores, limpieza, etc..

8. ¿Cuál dirías que es el reto más grande en la gestión de un horno -pastelería?

La gestión de todo el personal, tanto de tiendas, como obrador, como repartidores.

Los timings de elaboración y de distribución en las tiendas para que tengan siempre el producto necesario.

Ajustar la producción de todas las líneas, adaptar la distribución de los diferentes productos a cada tienda según su venta para minimizar las mermas.

Minimizar y gestionar las mermas diarias.

Es muy importante el trabajo de análisis. conocer la rentabilidad de cada uno de los productos, trabajar con proveedores de confianza y saber negociar precios de compra. El objetivo es comprar la materia prima de máxima calidad y ofrecer un producto final a un justo precio.

9. ¿Cuál es el producto estrella de esta tienda?

De momento, hecho que hace dos meses de la apertura, como cafetería, el producto más consumido al local es el café, almuerzos y meriendas. Nos permite una venta de pastelería individual y de bollería más elaborada.

Estamos muy entusiasmados del gran reto que nos queda por delante que es estudiar y entender las necesidades de este nuevo target en nuestro negocio.

Te deseamos mucho éxito en esta nueva aventura.



SIGEP WORLD 2025, EDICIÓN RÉCORD EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL: CON MÁS DE 3.000 COMPRADORES ASISTENTES Y ARABIA SAUDÍ COMO PAÍS INVITADO



El histórico salón celebró su 43ª edición del 12 al 16 de marzo, 25 meses después de su última edición presencial y un año después del evento digital Sigep Exp. Una convocatoria en la que ha reunido a 950 marcas en 90.000 m2 de exposición, 1.000 compradores internacionales con 3.000 reuniones de negocios programadas y 50 horas de charlas en la Vision Plaza, además de showcookings, demostraciones, competiciones y cientos de eventos en los stands de los expositores.

“La asistencia se ha reducido un 25% en comparación con la edición prepandémica, en 2020. No obstante, los operadores presentes en la feria afirman que han logrado resultados más allá de sus expectativas.”

En 2022, Sigep ha querido reflejar las nuevas tendencias que se han impuesto en la industria tras dos años de pandemia, durante los que se han digitalizado los canales de distribución, potenciado la formación e invertido en investigación y desarrollo para ampliar la gama de productos e ingredientes, cada vez más inclusivos respecto a las elecciones e intolerancias alimentarias, así como maquinaria pensada en el ahorro energético. La sostenibilidad ambiental, económica y social de las cadenas de suministro artesanales, desde el helado hasta la pastelería, el cacao y el café, es una respuesta al nuevo comportamiento del consumidor, de ahí que haya sido tema de debate en la feria.

En Sigep también ha quedado claro que Italian Exhibition Group ha estado trabajando para internacionalizar el salón y promocionarlo por todo el mundo. Tras el acuerdo firmado con Koelnmesse, el pasado martes 15 se presentó oficialmente Sigep China que tendrá lugar del 19 al 21 de abril de 2023 en la ciudad de Shenzhen, en el World Exhibition & Convention Center.

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE PANADERÍA ARTESANA, SUBCAMPEONA DEL MUNDO EN RIMINI



El equipo español vuelve a subir al podio en el Campeonato "Bread In The City-Bakery World Cup" y confirma la edad de oro que vive la panadería española.

Sin palabras. Los Espigas lo han vuelto a hacer. Un equipo de la Selección Española de Panadería Artesana promovida por CEOPPAN y con el apoyo del Club Richemont España se ha proclamado subcampeona mundial en el Campeonato Internacional "Bread In The City-Bakery World Cup" celebrado en Rimini (Italia), en el marco de la prestigiosa feria SIGEP.

El equipo compuesto por el alicantino Santiago Mariel y el valenciano Joan Serra, bajo la dirección del seleccionador nacional José Roldán y del director técnico Jesús Sánchez, ha competido de forma excepcional desde que llegaron a Rimini el pasado sábado, y solo una fortísima China ha podido doblegar a nuestra selección, en un podio que ha completado la anfitriona Italia.

"ahora me acuerdo de todo el trabajo que hemos realizado durante tanto tiempo y todas las horas que hemos pasado fuera de casa para preparar este campeonato"

Un José Roldán emocionado comentaba con el trofeo en la mano que "ahora me acuerdo de todo el trabajo que hemos realizado durante tanto tiempo, y todas las horas que hemos pasado fuera de casa para preparar este Campeonato".

"Desde hace ya unos años hasta aquí se ha demostrado que no sólo somos buenos en los Campeonatos, sino la calidad que tiene actualmente la panadería española", prosigue.

"Quiero agradecer a toda la gente que ha participado y se ha involucrado en este éxito; a nuestras familias por el apoyo; y a los patrocinadores, sin los cuales hubiera sido imposible lograr esto. Llevamos ya 5 años en el top 3 a nivel mundial y eso ya nadie nos lo va a quitar. Por último, quiero dejar claro que siempre voy a defender la unión de la panadería española", concluye.

Con este resultado, los Espigas siguen sin bajarse del podio, tras haberse proclamado campeones del mundo en "Bread In The City" organizado por el Club Richemont Italia en Rimini hace 2 años, y subcampeones del Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos de la UIBC celebrado el año pasado en Reykjavik (Islandia).

CURIOSIDADES

PAN DE CENTENO



Pan de centeno o pan negro es un tipo de pan hecho con harina proveniente del centeno en diferentes proporciones. Puede ser de color claro u oscuro, según el tipo de harina y la adición de agentes colorantes, y siempre resulta más denso que el pan hecho con harina de trigo. Tiene más contenido de fibra alimentaria que la mayoría de tipo de pan y a menudo es de color más oscuro y de sabor más fuerte. A veces se lo confunde con el pan de alforfón.

Historia

El 500 d. C., los pueblos germánicos sajones y daneses se establecieron en Gran Bretaña e introdujeron el centeno adaptado en los climas fríos del norte. El pan oscuro de centeno aconteció mayoritario en la dieta hasta la Edad Media. Muchos diferentes tipos de centeno se cultivan aparte de Europa como Finlandia, Dinamarca, Rusia, y los Países bálticos pero el pan de centeno se originó en Alemania. En Finlandia, Estonia, Dinamarca, Polonia, y Rusia, el pan de centeno es lo más popular de los panes. Un dicho actual en Alaska es "huevos sobre centeno" ("eggs donde rye") que se llama cuando una cosa tiene un gusto delicioso.

Origen de Sant valentín, quién era?

San Valentín era un sacerdote que ejercía a Roma en el siglo III, cuando el emperador Claudio III decidió prohibir la celebración de matrimonios para los jóvenes, porque en su opinión "los solteros sin familia eran mejores soldados", puesto que no tenían vínculos.

El sacerdote Valentín consideró que el decreto era injusto y desafió al emperador: celebraba en secreto matrimonios para jóvenes enamorados (de aquí se ha popularizado que San Valentín sea el patrón de los enamorados).

El emperador Claudio se enteró y dio orden que encarcelaran a Valentín; finalmente murió ejecutado el 14 de febrero del año 270.





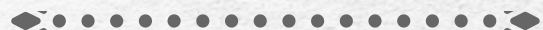
PASSIÓ PER LA FARINA

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*

50

noVAU
G R U P

POLIN **JAC**

1974 - 2024



50 PASTERERÍAS SON PREMIADAS COMO LAS MEJORES DE CATALUÑA EN LA 6.ª EDICIÓN DE LOS GALARDONES HABA DE CACAO.



50 pastelerías son premiadas como las mejores de Cataluña en la 6.ª edición de los Galardones Haba de Cacao. La entrega de los Premios Haba de Cacao – San Vicenç ha sido uno de los actos centrales de la Muestra Internacional de Pastelería del 2025, que se celebra hasta el domingo, con un programa que reúne reconocidas figuras internacionales de la pastelería.

Los Galardones Haba de Cacao – Sant Vicenç dels Horts tienen un jurado coordinado por el especialista Marc Balaguer e integrado por profesionales de reconocido prestigio que no disponen de pastelería en propiedad.

Así, se ha dado a conocer el Haba de Oro a la pastelería más innovadora, que este año ha estado para Escrivà (Barcelona), dirigida actualmente por Christian Escrivà, la cuarta generación de la familia Escrivà, que además ha sido el encargado de inaugurar esta Muestra Internacional de Pastelería.

Por su parte, la pastelería Targarona (Igualada), los orígenes de la cual se remontan en el año 1929, ha recibido el Haba de Oro a la pastelería de mayor valor histórico. Con un interiorismo que mantiene delicados elementos novecentistas, actualmente la dirige Josep Maria Guasch Targarona, junto a sus hermanas Maria Antònia i Montserrat.

Finalmente, la Pastelería Sans, de La Bisbal d'Empordà (Girona), ha sido galardonada por su elaboración del producto más singular: el bisbalenc. Oriol Balaguer tomó las riendas de este establecimiento en 2024, cuando la tercera generación de pasteleros de la familia Sans decidió desvincularse del negocio.

El bisbalenc es unos postres considerados patrimonio gastronómico del Baix Empordà que fue creado por Modesto Sans en los años 30 del siglo pasado. Se trata de un pastel de cuatro texturas que se elabora a partir de una masa de hojaldre, cabello de ángel, piñones y azúcar. Actualmente, elaboran cuatro versiones: tradicional, de mazapán, de jijona y chocolate y trufado de nueces.

También se han distinguido con el Haba de Oro las mejores pastelerías de cada uno de los siete ámbitos territoriales de Cataluña. Los ganadores han estado: El Atelier, de Barcelona (Barcelona y comarcas); Cal Jan, de Torredembarra (Camp de Tarragona y Tierras del Ebro); Tugues, de Lleida (zona de Poniente); Carme, de Vic (Cataluña central); Volviera, de Girona (comarcas de Girona); Targarona, de Igualada (Penedès); Gil, de Llívia (Pirineos).



Si bien muchos adjudican la invención del croissant a los franceses, la realidad es totalmente distinta. El precursor de esta bollería tan popular es el kipferl, un panecillo en forma de media luna originario de Austria. Esta elaboración a partir de los mismos ingredientes que un croissant, como la harina, la mantequilla y la levadura, no usaba una masa hojaldrada, inventada posteriormente.

La Reina consorte de Francia, María Antonieta, que era austríaca de nacimiento, introdujo el kipferl en la corte francesa y los pasteleros de la corte modificaron la receta para empezar a elaborarlo con masa de hojaldre, dando lugar a un croissant similar al que conocemos hoy.

Otra versión del origen del croissant que es muy popular también sitúa su origen en Austria, concretamente en Viena, durante el asedio del imperio Otomano a la ciudad. La historia cuenta que los otomanos intentaron excavar túneles debajo de las murallas para poder entrar en la ciudad, pero fueron descubiertos. Fueron los panaderos vieneses quienes, al trabajar de madrugada para preparar todas las elaboraciones necesarias, escucharon ruidos y pudieron dar la alarma.

De esta manera, consiguieron ahuyentar a los invasores y, con motivo de la gran victoria sobre el enemigo, crearon este dulce en forma de media luna, emulando la simbología del imperio Otomano

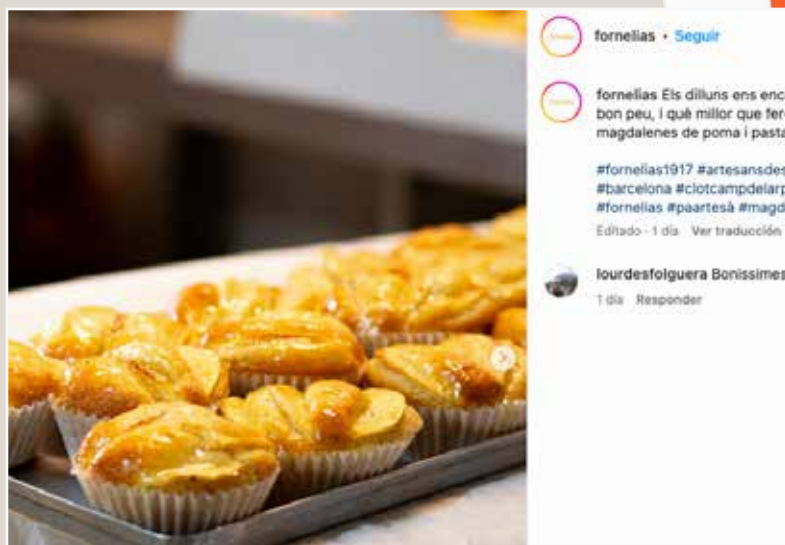
Redes sociales

Nuestra web al día

Os animamos a entrar en el Facebook del web del Gremio para estar en contacto con otros panaderos, conocer novedades del Gremio, artículos de interés de nuestro sector, dar vuestras opiniones... Todo un mundo de posibilidades. Aquí os mostramos algunos comentarios publicados últimamente.

ja tenim més de 5.000 seguidors !

www.gremipabcn.com





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



DISTRIBUIDOR OFICIAL
DISPAN
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA PANADERÍA

📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

🏠 WWW.DISPAN.ES 📷 @DISPAN_BCN



ANUNCIOS DE VENTAS Y TRASPASOS DE PANADERÍAS Y DESPACHOS DE PAN

EN TRASPASO

Trasparamos 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

El stock mundial de cereales descenderá al cierre de la actual campaña 2024/25

Las previsiones más reciente de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) sobre la producción mundial de cereales en 2024 se ha reducido marginalmente respecto del mes precedente y se mantiene apenas por debajo de los 2.841 millones de toneladas, un 0,6% menos en términos interanuales.

Para el cierre de la actual campaña 2024/25 (30 de junio de 2025) la FAO prevé que las reservas mundiales de cereales bajen en 7,8 Mt, con un descenso del 2,2 % (-19,3 Mt) por debajo del inicio de la misma, hasta quedar en 866,6 millones de toneladas

La última revisión a la baja obedece principalmente a una reducción significativa de la estimación relativa al maíz de Estados Unidos de América, donde el déficit hídrico de finales de la estación limitó los rendimientos por debajo de las expectativas anteriores. Este descenso se vio compensado parcialmente por el hecho de que las estimaciones sobre la producción de China (continental) y la Unión Europea se revisaran al alza.

Los pronósticos mundiales relativos a la cebada y el trigo también se rebajaron ligeramente, sobre la base de los últimos datos de Australia y la Unión Europea, en los que se muestran cosechas más reducidas de lo que se había previsto anteriormente.



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

LA REELECCIÓN DEL PRESIDENTE TRUMP

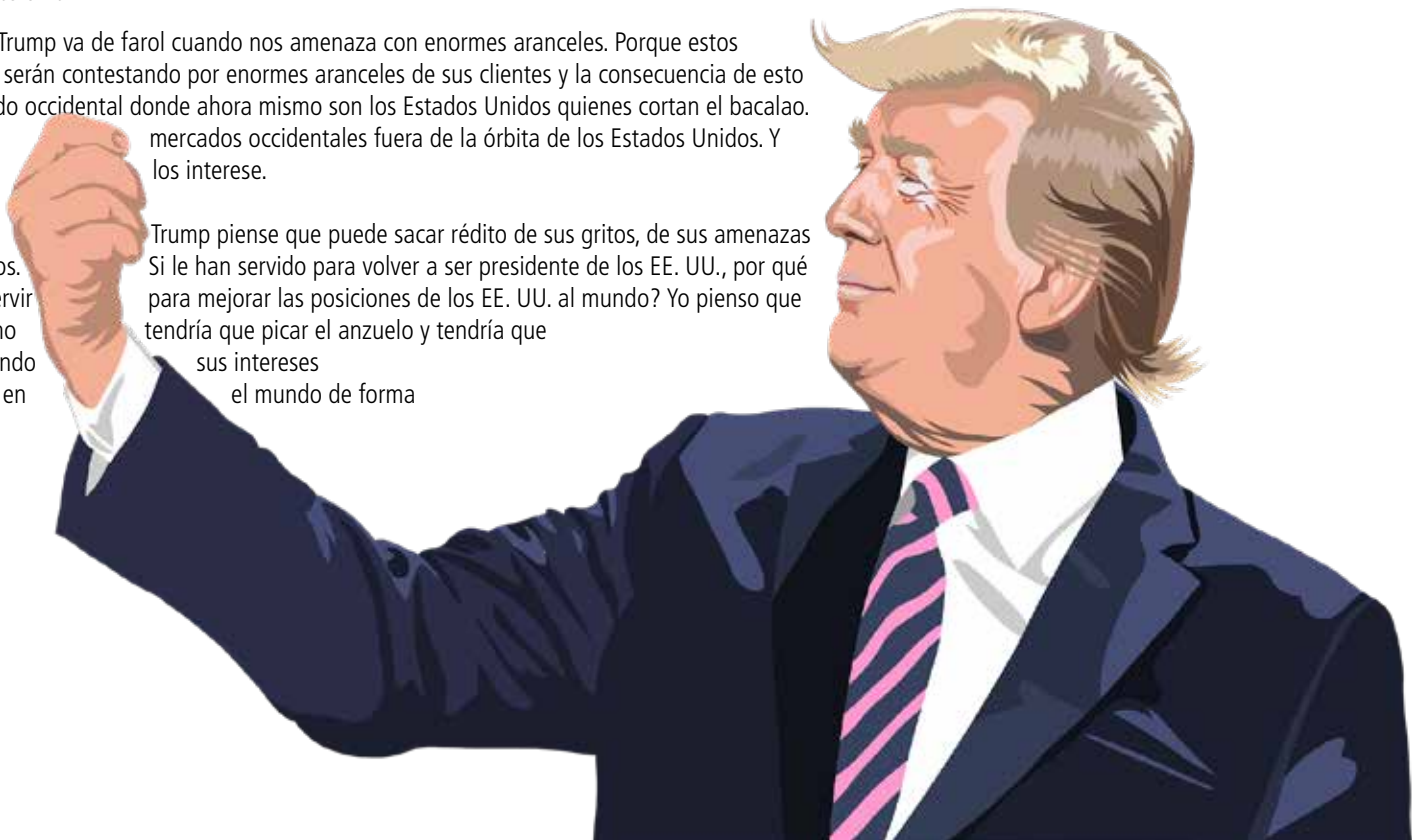
La elección de Donald Trump como presidente de los Estados Unidos me ha hecho pensar en aquel célebre poema de Kavafis titular "Esperando los bárbaros". Todo país espera con temor la llegada de los bárbaros. Los bárbaros son unos conquistadores feroces y se esperan a recibirlos de una manera sumisa, teniendo claro que se tendrán que rendir, pedir clemencia y procurar salirse lo mejor parado posible. Al final resulta que los bárbaros pasan de largo y los ciudadanos del país que tenía que ser conquistado se quedan a la vez aligerados y desconcertados. Tenían claro que serían vasallos de los bárbaros, pero se tendrán que continuar gobernando y resolviendo los problemas ellos mismos.

No se puede negar que el presidente Trump grita mucho, es agresivo, provocativo, maleducado e incluso grosero, a veces. Pero el que no es Trump de ninguna forma es tonto. Es un hombre inteligente, con una gran formación y que tiene uno de los mejores equipos del planeta a su servicio. Esto nos tendría que dar confianza: si no es tonto, quiere decir que no hará tonterías. No hará, aunque diga. Esto es importante.

Trump quiere hacer "America great again", sí, pero esto no lo puede hacer perdiendo aliados, ni clientes y él lo sabe perfectamente. Por lo tanto, antes de hacer una política que debilite los EE. UU. políticamente o comercialmente, se lo pensará muy bien. Y es obvio que los interesa continuar teniendo la Unión Europea, y Europa en general, como aliados y como clientes. El mismo podemos decir del Canadá. El tema de Groenlandia es más complejo, porque podría ser que los groenlandeses prefirieran ser ciudadanos de los Estados Unidos que no de Dinamarca, que, al fin y al cabo, siempre lo ha tratado como una colonia

Mi opinión es que Trump va de farol cuando nos amenaza con enormes aranceles. Porque estos enormes aranceles serán contestando por enormes aranceles de sus clientes y la consecuencia de esto romperá en mercado occidental donde ahora mismo son los Estados Unidos quienes cortan el bacalao. Habría varios mercados occidentales fuera de la órbita de los Estados Unidos. Y no creo que esto los interese.

Otra cosa es que Trump piense que puede sacar rédito de sus gritos, de sus amenazas y de sus aspavientos. Si le han servido para volver a ser presidente de los EE. UU., por qué no le tienen que servir para mejorar las posiciones de los EE. UU. al mundo? Yo pienso que la Unión Europea no tendría que picar el anzuelo y tendría que continuar defendiendo sus intereses el mundo de forma y su protagonismo en desacomplexada. Y, si se tercia, picar el ojito en China, a ver qué.



LA RESURRECCIÓN DEL BARÇA

Es pronto por saber si Hansi Flick hará historia en el Barça o no. Después de que lo era Laporta – Guardiola – Messi se fuera esllanguint y el club entrara en una importante crisis institucional, económica y de juego –nos referimos al equipo masculino, porque en este mismo periodo el crecimiento del Barça femenino ha estado extraordinario- parece que con la vuelta de Laporta las cosas van recuperando el rumbo.

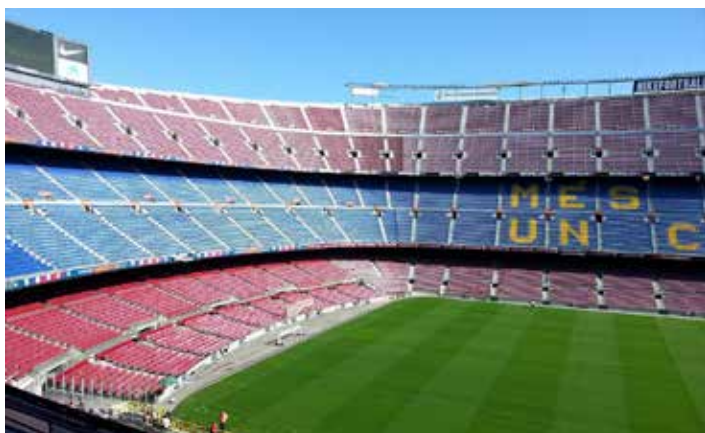
Conste que no me gustan las salidas de rosca del presidente, pero no sé le puede negar que, cuando menos en el ámbito futbolístico, como mínimo tiene suerte. Los que no creemos mucho en la suerte, tenemos que pensar que tiene talento: ha fichado Hansi Flick y tiene una plantilla con jugadores de la masía cada vez mejores.

El nuevo NUEVE CAMP cada vez está más cerca, etc.

Cuando escribo estas líneas el Barça acaba de ganar en el Rayo Vallecano 1 a 0 y se ha vuelto a poner líder de la Liga. Hace semanas el Real Madrid estaba a siete puntos y parecía imposible que el Barça se le atansés.

Todavía falta mucha liga y el mismo que le ha pasado en el Madrid, le puede pasar en el Barça.

Pero el espíritu de lucha y la exigencia y seriosidad de Flick parecen una garantía si no de victoria, sí del que se hará todo el posible para



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



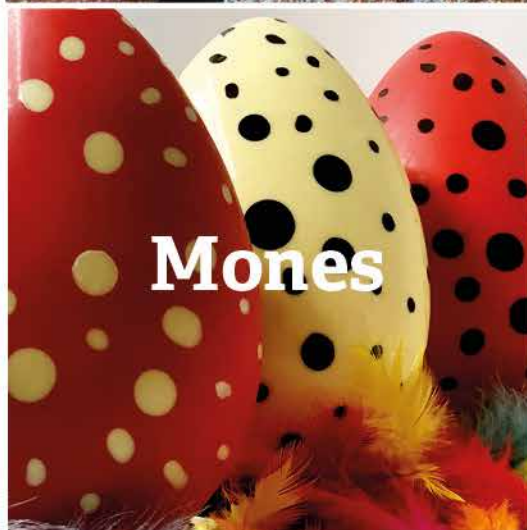
Bunyols



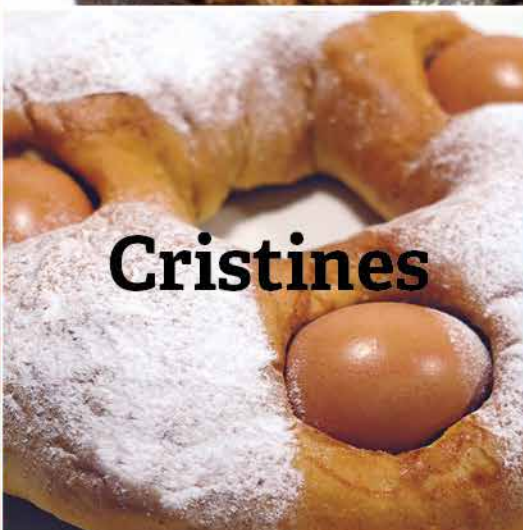
Colombas



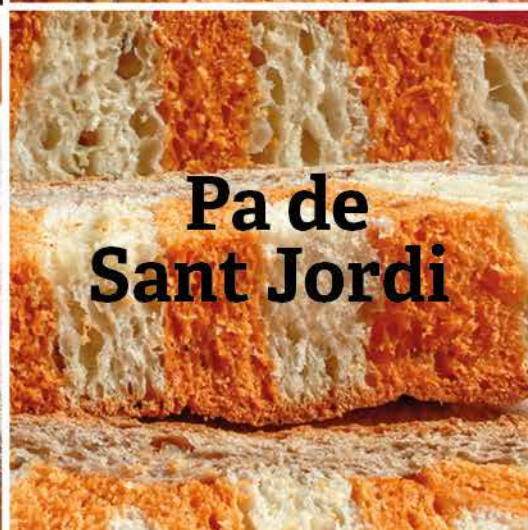
Coca de llardons



Mones



Cristines



Pa de Sant Jordi

S'acosta Quaresma i Setmana Santa.

*A **Bon Llevat** trobareu tots els productes que necessiteu per elaborar totes les especialitats d'aquestes dates tan assenyalades.*



Creixem junts