

Gremi
paBCN

Bunyols

la tradició més dolça

de la Quaresma



EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÀ
AMB VOSALTRES TOT L'ANY.

SOM LA MILLOR ASSESSORIA DEL MÓN DEL PA



**FORNER/A, TREBALLEM PER
TU I PEL TEU NEGOCI**

*EL MILLOR EQUIP DE PROFESSIONALS
ADVOCATS, ECONOMISTES,
GRADUATS SOCIALS I GESTORS
DEDICATS A L'ASSESSORAMENT
JURÍDIC, FISCAL, COMPTABLE I
ADMINISTRATIU D'EMPRESES
I PARTICULARS **ESPECIALITZATS EN**
EL SECTOR DE LA FLECA.*

**Si no estàs agremiat,
agremia't i gaudiràs de
molts avantatges**

Entra a la nostra web
www.gremipabcn.com



Ajuntament de
Barcelona

Amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona



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

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 té 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.



“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 allá 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.

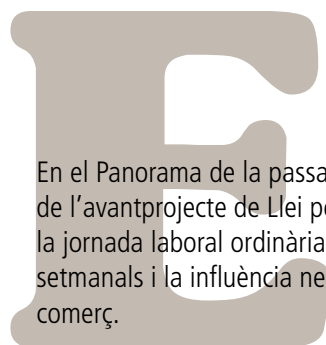
La defensora que no paguen impuestos vuelve a ser la ministra Yolanda Díaz y costa de entender. Por qué no tendrían que pagar impuestos todos los ciudadanos segundos la lava que ganan para mantener los bienes y los servicios públicos? Que se haya subido un 61% este salario mínimo en seis años no tiene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



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Des del nostre sector ens estem mobilitzant per fer veure i entendre als grups parlamentaris al Congrés dels Diputats quins són els punts febles del petit comerç”



En el Panorama de la passada revista feia referència a l'aprovació de l'avantprojecte de Llei per la reducció de la durada màxima de la jornada laboral ordinària de treball, que la fixarà en 37,5 hores setmanals i la influència negativa que tindria la mesura en el petit comerç.

L'aprovació d'aquesta proposta de Llei de reducció de la jornada laboral no va sola. L'acompanya una mesura pel control del compliment de la jornada laboral: la regulació precisa del registre de la jornada, que s'haurà de dur a terme amb criteris d'objectivitat, fiabilitat i accessibilitat.

Això es tradueix en el fet que el registre de la jornada laboral pel treballador, a l'inici i finalització de cada jornada, haurà de dur-se a terme per mitjans digitals. Aquest registre haurà de disposar d'accés per les persones treballadores i la inspecció de Treball i Seguretat Social, de forma remota. Òbviament, l'incompliment d'aquesta mesura, preveu el Govern, que sigui considerada infracció i proposa unes multes que van des de 1.000 € a 10.000 € per treballador.

Des del nostre sector ens estem mobilitzant per fer veure i entendre als grups parlamentaris al Congrés dels Diputats quins són els punts febles del petit comerç, bàsicament respecte a mà d'obra, per la manca de personal i la qualificació de l'ofici, i que la imposició d'aquestes mesures no afavorirà ni farà més competitiva l'economia espanyola.

Si no en teníem prou, EUA ens aporta una sèrie de mesures que veurem com ens afectaran i com reverteixen en les nostres empreses i en la butxaca del consumidor.

Això donarà per un altre Panorama.

Endavant amb l'any 2025 i a respirar fondo. Ho necessitem.

Productes de Quaresma i de Setmana Santa



Bnyols

Es veu que l'origen dels bnyols es remunta al temps dels romans i que també estaven molt presents a la cuina de l'Al-Àndalus.

A la cuina cristiana també són unes postres molt tradicionals lligades a festes com Tots Sants o les falles, però el seu consum es faria força popular en temps de Quaresma i Setmana Santa, quan eren servits per tal d'endolcir una mica l'austeritat de la dieta d'aquells dies.

Així ens ho explica fra Valentí Serra de Manresa al seu darrer llibre *Passió per la Setmana Santa*, en l'apartat dedicat a la gastronomia:

A Catalunya els bnyols o brnyols són una de les postres més tradicionals de la Setmana Santa i les varietats més populars són els bnyols de vent i els de l'Empordà.

A l'Empordà, se servien els típics bnyols de Quaresma, que eren pastats amb farina, ou, aiguardent o vi blanc i aromatitzats amb matafaluga i, sobretot, cuits amb força oli.



Forn Oller

MIQUEL MAZA



Ara que s'acosta la Quaresma, un producte que té molt d'èxit a casa nostra, són els bunyols de vent.

Els venem sense farcir o farcits de Nutella blanca, o negra, de Kinder, de crema, de festuc, de nata, o de trufa, sempre al gust dels nostres clients.

El nostre secret del bunyol perquè sigui bo és fer servir un bon oli i canviar-lo cada vegada que fregim.

Abans, els fèiem amb mantega, però ens quedaven massa pesats. Ara, de matèria grassa fem servir oli de gira-sol alt oleic.

La nostra recepta és: Per cada 1,5 litres d'aigua, 900 g d'oli de gira-sol, 30 g de sal, i escaldem amb 1,5 kg de farina fluixa.

Una vegada ho tenim, ho posem a la batedora amb pala i li afegim 23 ous, i quan està agafant li afegim 2,6 kg de crema que prèviament haurem fet. S'acaba de fer, uns 10 minuts a la batedora.

Per fregir els posem en paper de forn, els escudellem i els afegim tots de cop a la fregidora uns 15 minuts a 190 g. Després els arrebosem amb sucre i a la botiga.



Productes de Quaresma i de Setmana Santa

Cristina

“

Les referències més antigues a la mona les trobem al segle XIV, on aquesta tradició està documentada al Principat de Catalunya, Múrcia i el País Valencià.

Posteriorment i en altres formats també està present a les illes Balears i l'Aragó.

L'origen de la paraula "mona" no és clar; podria procedir de l'àrab, el llatí o el grec; però en qualsevol cas es refereix a un "regal" o "ofrena"

La mona tradicional, coneguda com la mona Cristina, és un pastís en forma de tortell, de coca ensucrada, amb ous durs.

El nombre d'ous ve determinat per l'edat de l'infant, n'hi ha d'haver tants com anys tingui.

La tradició es mantenia, històricament, fins que els fillols rebien la primera comunió.

”

Forn Mistral

ANDREU BERTRAN



La Cristina, a casa nostra, la coneixem com la mona tradicional. Darrerament, ha tornat a agafar un gran protagonisme com producte clàssic i artesà.

Per la seva elaboració pastem tots els ingredients menys la mantega i el llevat que afegim als 10 min i acabem de pastar 10 minuts més.

Deixem fermentar en bloc a temperatura ambient fins que dobli el volum.

Tallem al pes que vulguem i funyim amb força deixant la forma de boles.

També es pot fer es forma de corona. Deixem fermentar unes 2 h.

Pintem amb ou líquid i afegim els ous que prèviament mig cuits al bany maria (8 minuts) i que ja siguin freds.

Enscrem i posem al forn a 180-200°C durant 12-15 minuts segons la mida de la peça.

INGREDIENTS:

- 200 g de massa fermentada
- 10 kg farina força
- 2 L ou
- 2,5 L aigua
- 1.750 g sucre
- 250 g sucre invertit
- 1 kg mantega
- 200 g sal
- 800 g llevat
- Ratlladura de 2 llimones

Productes de **Quaresma**
i de **Setmana Santa**

Coca de



Llardons

ENRIC BADIA



Es diu que les coques de llardons tenen un origen antic, molt arrelat a la tradició catalana i als Pirineus catalans.

El seu consum està especialment vinculat a festes i celebracions populars. Aquestes coques, elaborades amb pasta de full, llardons i sucre, són un exemple clar de com la gastronomia ha sabut aprofitar els ingredients senzills per crear autèntiques delícies.

A Catalunya, la coca de llardons es consumeix principalment durant el Dijous Gras, dia que marca l'inici del Carnaval i en què és tradició menjar productes rics en greixos abans d'entrar en el període de Quaresma. Tanmateix, també es poden trobar en altres moments de l'any, com ara a les revetlles de Sant Joan, Sant Pere o Sant Jaume i especialment en diades festives.

Aquestes coques són fàcils de preparar i tenen un gust característic gràcies a la combinació del cruixent de la pasta de full amb el sabor intens dels llardons i el toc dolç del sucre. A més, en algunes variants com en el nostre cas, també s'hi afegeixen pinyons per donar-hi un punt extra de textura i sabor.

Tal com passa amb altres dolços tradicionals, la recepta de la coca de llardons ha anat evolucionant amb el temps, i avui dia es poden trobar versions més lleugeres o adaptades a diferents gustos. Així i tot, el seu esperit festiu i popular es manté intacte, fent-la una de les postres més emblemàtiques de la gastronomia 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 IMPORTÀNCIA DE LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS



La persona que manipula aliments per la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament o servei.

La correcta manipulació dels aliments, en cadascuna de les fases del procés de producció, pot tenir una clara incidència sobre la seguretat dels productes alimentaris, i per tant, sobre la salut del consumidor. Totes les persones que treballen en el sector alimentari han de conèixer i complir unes pràctiques correctes d'higiene.

La reglamentació europea referent a la higiene dels productes alimentaris, obliga els operadors de la indústria alimentària a garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.

SEGURETAT DELS ALIMENTS

- CONTAMINACIÓ

Un aliment es considera contaminat quan conté elements estranys, substàncies perjudicials o agents vius que puguin afectar la salut del consumidor

La contaminació creuada és la transferència de microorganismes o altres substàncies alienes, com els al·lèrgens, d'un aliment a un altre.

Es pot produir per contacte directe entre aliments, o bé per contacte indirecte a través de les mans dels manipuladors, estris de cuina, draps o superfícies.

Ex. Contaminació per contacte directe entre un producte cru i un producte cuinat

Ex. Contaminació per contacte indirecte en tallar pollastre cru i un encima net amb el mateix Ganivet

- PERILL

Un perill és qualsevol agent present en un aliment (propi o afegit) que pot causar un dany a la salut del consumidor

El dany pot ser des d'una malaltia (com la salmonel·losi), una lesió (com una dent trencada) o generar un rebuig per part del consumidor

La presència de perills en els aliments pot tenir múltiples causes i diferents orígens.



Bacteris, virus, paràsits, contaminants químics o físics poden a haver-se incorporat a l'aliment durant la seva producció o manipulació posterior. els perills, segons el seu origen poden ser

1.- Físics: cossos estranys, de diferent naturalesa, que no son propis de l'aliment.

Suposen un perill pel consumidor, atès que poden causar-li danys, lesions, ennuegament o rebuig, i fins i tot una mala imatge de l'empresa

Ex. Pedres, vidres, plàstics, closques, cabells, arracades

2.- Químics: substàncies de naturalesa química presents en els aliments que poden tenir efectes sobre la salut de manera immediata o a llarg termini

Ex. Productes de neteja i desinfecció, oli de fritada degradat, acrilamida, insecticides, histamina...

3.- Biològics: éssers vius que poden contaminar els aliments. Els seus efectes. poden ser des d'una alteració (ex. un aliment florit) fins a causar una malaltia en qui el consumeix

Ex. Paràsits (anisakis, triquina...), microorganismes patògens (bacteris, fongs, virus).

Montse Bosch
Advocat
Gremi de Flequers de Barcelona



Aquest passat mes de febrer vàrem tenir la visita al Gremi de Forners Barcelona de la senyora De Cocq Ysaline - Management or Administrative Assistant Marketing-, i els senyors Oscar Vicente i Ramon Grau -cap de vendes zona Barcelona- de Puratos.

El motiu va ser tenir una presa de contacte de producte aquí a Catalunya i el funcionament d'un forn de pa artesà.

Després el nostre president als va mostrar el seu obrador, el seu modus de processos d'elaboració.

El President del Gremi de Flequers de Barcelona, Sr. Jaume Bertran, ha estat nomenat pel comitè executiu de CEOPPAN (Confederacion Española de Organizaciones de Pasteleria y Panaderia), com a vocal en representació del Gremi.



JA S'ESTÀ COUENT EL CONCURS DEL PA DE

**VIII EDICIÓ
CONCURS MILLOR**



Pa de Sant Jordi



**MEMORIAL
EDUARD CRESPO**



DIMECRES, 9 D'ABRIL - ESTACIÓ DEL NORD



SANT JORDI 2025

VIII CONCURS DEL MILLOR PA de SANT JORDI DE CATALUNYA

Si ets forner/a o pastisser/a i t'agarden les nostres tradicions, participa en aquest concurs.

Organitzat per la plataforma **Panatics Obra Social Ernest Verdaguer** amb el suport del **Gremi de Flequers de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona.**

Amb aquesta iniciativa volem **engrescar a tots els forners/res i pastissers/res** que elaboren aquest pa per la diada de Sant Jordi.

QUI I COM POTS PARTICIPAR?

Poden participar tots els forners/es i pastissers/es de Catalunya que tinguin obrador propi.

Enguany, també podran participar alumnes de les escoles professionals de fleca, pastissertia i restauració.

Els pans presentats han d'estar elaborats segons la **fórmula original de Gremi de Forners de Barcelona**, que trobareu juntament amb les **bases del concurs al web**

Inscripcions obertes

Inscriu-te a:

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



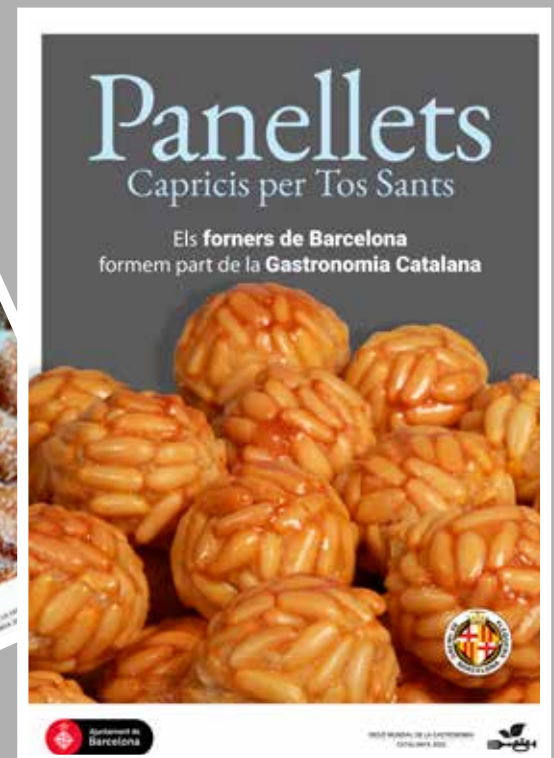
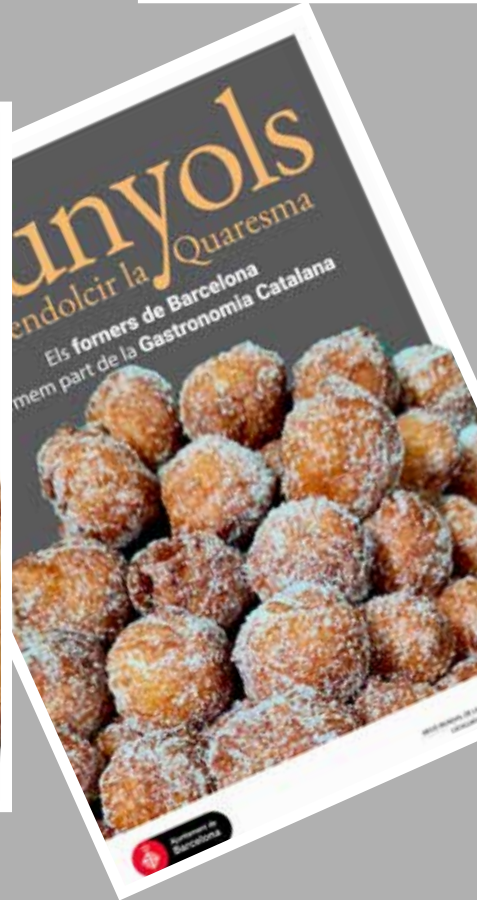
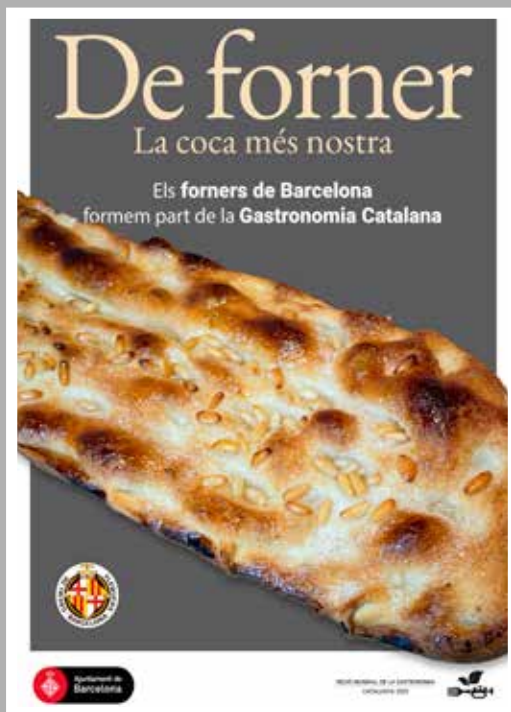
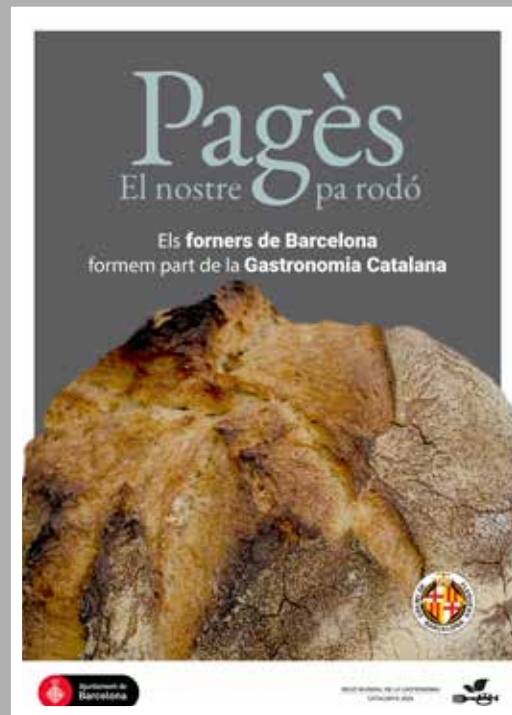
Pa de Sant Jordi

Creador
Eduard Crespo

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



ESTEM PREPARANT UNA
NOVA CAMPANYA DE
CARTELLS PER POSAR
A LES BOTIGUES DE
TOTS ELS NOSTRES
AGREMIATS.



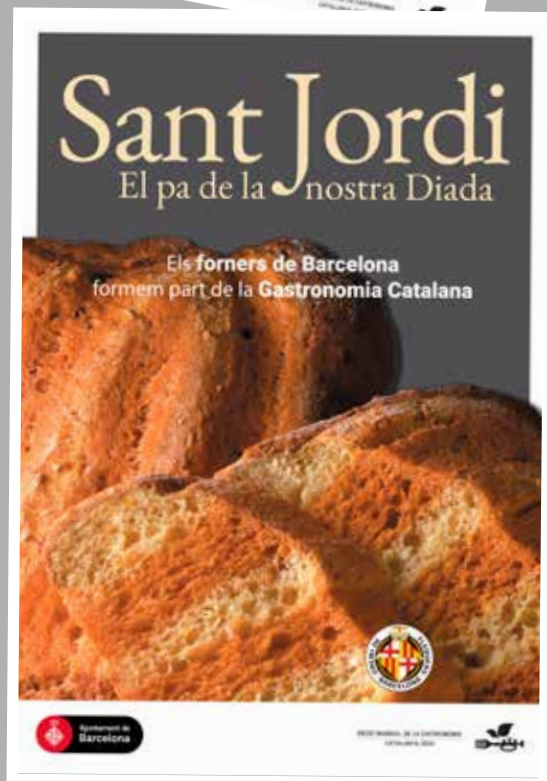


Aquest any Catalunya és la Regió Mundial de la Gastronomia. Es converteix, d'aquesta manera, en la primera regió europea que rep aquesta distinció. El reconeixement confirma la consolidació d'un model turístic innovador i regeneratiu on la revolució gastronòmica de Catalunya va molt més enllà del restaurant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

”

Dins d'aquest marc, els forners artesans de la nostra ciutat tenim un paper important. Donem a coneixer els nostres productes de cada dia, els de les nostres diades i les boníssimes especialitats que tenim

“



SANT JORDI 2025 AL CARRER



El Gremi de Flequers de Barcelona té en propietat la marca col·lectiva PA DE SANT JORDI. Aquesta marca tant sols pot ser utilitzada per les persones agremiades i autoritzades pel Gremi de Flequers de Barcelona. Per tal de promocionar la venda d'aquest producte, el Gremi de Flequers de Barcelona organitza, des de fa anys, juntament amb l'Ajuntament de Barcelona, la venda del PA DE SANT JORDI al carrer.

Per això, els agremiats que vulguin vendre PA DE SANT JORDI ocupant la via pública els dies 22 (DIMARTS) i 23 (DIMECRES) d'abril han de comunicar-ho al Gremi de Flequers de Barcelona, fent-nos arribar la SOL·LICITUD ADJUNTA al següent e-mail: varroyo@gremipabcn.com abans del dilluns 24 de febrer de 2025, per tal que el Gremi gestioni el PERMIS MUNICIPAL davant l'Ajuntament, qui valorarà el seu atorgament. Per qualsevol dubte o aclariment poden trucar a les oficines del Gremi 93/215-55-00.

Les condicions per l'atorgament de la petició d'ocupació de via pública son les següents:

- 1.- Vendre el PA DE SANT JORDI embolcatat.**
- 2.- Estar al corrent de les obligacions fiscals municipals amb l'Ajuntament de Barcelona.**
- 3.- No tenir obert cap expedient sancionador amb l'Ajuntament de Barcelona.**
- 4.- Tenir permís municipal d'elaboració i/o venda de pa.**
- 5.- Exhibir l'autorització per vendre el pa de Sant Jordi en lloc visible al taulell del carrer.**

El cost de tramitació de la sol·licitud es de 40 € per establiment.



POSICIONAMENT DE LA FEDERACIÓ CATALANA DE GREMIS DE FLEQUERS A LA PROPOSTA DE REDUCCIÓ DE JORNADA

Barcelona, 14 de febrer de 2025

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers està integrada pel Gremi de Flequers de Barcelona, Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Gremi de Forners de les Terres de Lleida, el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i la Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona, que representen el conjunt de gremis i associacions més representatius de la fleca catalana. Entre els nostres principals objectius, està la representació i defensa dels interessos del sector flequer català, així com la promoció, publicitat i defensa de la imatge i cultura del pa. Som un sector cabdal per al sosteniment del teixit productiu del nostre país i per a la preservació del model de comerç de proximitat característic dels nostres pobles i ciutats.

Ens els darrers anys les nostres empreses estan fent front a moltes complicacions: la greu pandèmia del 2020, increments constants de tots els costos de producció; ja siguin de les matèries primeres, lloguers, energètics o laborals, a més dels costos indirectes provocats per l'excés de burocràcia i requisits administratius cada cop més complexos. Tot plegat està impactant molt negativament en els nostres marges comercials fins al punt de posar en risc la viabilitat de moltes empreses. Aquests fets són fàcilment constatables, i la manera més evident de fer-ho és que cada cop hi ha més forns i més petits comerços que tanquen.

Davant d'aquesta situació ens veiem en l'obligació d'alertar que estem posant en risc el nostre model econòmic i social. Si els empresaris no podem mantenir oberts els nostres negocis no hi hauran llocs de treball i no es podran recaptar els diners necessaris per a mantenir el nostre estat del benestar. L'aprovació de l'Avantprojecte de Llei de reducció de jornada i les mesures que l'acompanyen ens els termes aprovats per part del Consell de Ministres del passat 4 de febrer, són un cop definitiu per a moltes empreses del nostre sector, especialment per a aquelles més petites a les quals els serà impossible assumir els costos econòmics, laborals i organitzatius d'aquesta mesura.

Per tot l'exposat, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers s'oposa totalment a l'aprovació d'aquesta mesura, especialment perquè s'ha adoptat sense tenir en compte l'impacte que pot tenir per a les persones autònomes i per als petits empresaris, sense valorar les particularitats dels diferents sectors d'activitats i amb total menyspreu pels principis de lliure empresa i de la negociació col·lectiva.

El nostre mercat laboral té moltes mancances i molts problemes per resoldre, entre ells s'ha d'abordar de manera urgent l'elevat absentisme, la gestió de les baixes laborals, la manca de professionals qualificats i apostar per mesures que millorin la productivitat del treball, així com la formació i qualificació dels treballadors.

La proposta de reducció de jornada no era una demanda prioritària del mercat laboral, ja que en aquells sectors en que és viable ja s'ha recollit en els seus respectius convenis col·lectius. És una mesura que s'ha plantejat i argumentat de manera exclusivament populista i sense tenir en compte criteris econòmics, socials ni valorar l'impacte negatiu que suposa.

En conseqüència, advertim que l'aprovació de l'actual proposta de reducció de jornada i la nova regulació del registre horari, imposada de manera forçada i unilateral, recaient el cost econòmic íntegrament en les empreses, sense cap mesura de flexibilitat temporal i sense cap possibilitat d'adaptació a la mida de les empreses, característiques dels diferents sectors productius ni cap mesura econòmica d'ajut, posa en greu risc la viabilitat i continuïtat de moltes empreses i comerços, especialment els més petits, però que alhora, són els més necessaris per a preservar el nostre model de país.



LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

ELABORACIO DE CROISSANTS
Ramon Batalla

22/02/2025

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

03/03/25 al 20/03/25

9:30h a 12:30h

42 hores (14 sessions de 3 hores)

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTE



CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA
Tony Valls

10/03/2025 al 10/04/2025

07:00 h a 15:00 h

192 hores 24 sessions

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

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

INSCRIPCIONS OBERTES



CURSOS PROGRAMATS FINS GENER DE 2025



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
INTENSIU DE BRIOXERIA ARTESANA Tony Valls 22/04/2025 al 07/05/2025 70 HORAS 08:00H A 15:00H CAT ESP VEURE FORMACIÓ	INSCRIPCIONS OBERTES 	INSCRIPCIONS OBERTES  ELABORACIO DE COOKIES Rafa Batalla	INSCRIPCIONS OBERTES 25/04/2025 3 hores 16:00h a 19:00h CAT ESP VEURE FORMACIÓ

INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1

Rafa Batalla

03/03/2025 al
03/04/2025

80 HORES - 20
SESSIONS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIO DE CROISSANTS

Ramon Batalla

25/04/2025

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES



ON-LINE

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

MANIPULADOR D'ALIMENTS - ON LINE

25/01/2024



CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES





escola

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

**Carrer Pau Claris, 141 planta baixa
Barcelona**



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

Sol·liciteu més informació: **www.gremipabcn.com**
mminguell@gremipabcn.com

AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

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

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

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

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

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

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

INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1. (Tarda) Rafa Batalla

03/03/2025

4 HORES

de 15:30h a 19:30 h

Formació bonificada 100%

informació: mminguell@gremipabcn.com

DESTINATARIS

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

OBJECTIUS

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

METODOLOGIA

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

CONTINGUTS

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

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

Formulacions i fitxes tècniques.

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

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

Elaboració de farcits dolços i salats.

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

Aplicació de tècniques de fred.

Tècniques artesanals de decoració i acabats.

ELABORACIONS

Bases, cremes, farcits i pa de pessic.

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

Pastissos clàssics, pastissets i mousses bàsics.

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

Rebosteria i full.

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

Iniciació a la xocolata

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

EL CURS INCLOU

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.

Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Estris, màquines i equips professionals..

Roba de treball per a l'obrador

Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció post-curs

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



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORES

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA. (Matí) Tony Valls

DATES D'INICI
10 DE MARÇ DE 2025

IMPARTITS A L'OBRADOR:

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

EL CURS INCLOU

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

DESTINATARIS

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

OBJECTIUS

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

METODOLOGIA

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

ACREDITACIÓ

Certificat d'aprofitament del curs.

Amb passió i massa

Avui tenim el plaer de conversar amb Gerard i Esther forner i pastissera darrere de Forn Gil un nou forn/pastisseria ubicat a la Rambla de Barcelona, al Palau Moja.

Ens explicarà sobre la seva inspiració, reptes i el que fa especial al seu negoci.

“ L'aspecte més important per emprendre i seguir endavant amb tots els projectes en un negoci com el nostre és poder comptar amb la teva parella, tenint el mateix grau d'implicació i entusiasme. ”

1. Que us va motivar a obrir aquest nou negoci?

El primer aspecte que ens va motivar va ser la seva localització en un lloc emblemàtic com es el Palau Moja a la Rambla de Barcelona. El fet d'adaptar el negoci actual més de barri a un negoci amb una clientela totalment diferent també ens va motivar. A més a més, com a barcelonins creiem que la Rambla necessitava un negoci enfocat també per la gent que viu a Ciutat Vella, volem ser participants del canvi que la ciutat de Barcelona vol fer a la Rambla.



2. Quins han estat els majors desafiaments en emprendre aquest nou negoci?

El disseny d'un local que ràpidament s'identifiqués com a negoci artesà, de qualitat i amb productes enfocats a la gent de Barcelona. En resum, traslladar la marca Gil a la Rambla, per aconseguir una clientela de Barcelona fidel i turisme que busqui qualitat de producte i servei.

Pensar amb una oferta gastronòmica que d'adapti a la ubicació

Un dels altres desafiaments és trobar un equip de treball, implicat amb el projecte i la marca.

3. Característiques d'aquest nou forn respecte el de Navas de Tolosa

En aquest nou espai, no trobem tots els productes que tenim a les altres botigues al barri. Hem fet una tria valorant la rendibilitat, tendències, tipus de clientela i l'estil de compra i consum.

A més, hem ampliat l'oferta buscant un producte icona salat, que ens permet tenir molta varietat, rotació de sabors i que es pugui identificar amb la marca Gil, com són les llesques de pa de massa mare (llesca d'escalivada, llesca de trinxat de la Cerdanya, llesca de calçots, etc...)

Ens hem volgut diferenciar també treballant amb cafè d'especialitat i baristes professionals per cuidar també aquest producte que a vegades es deixa en segon pla.

4. El forn i pastisseria requereixen una producció constant, com organitzes el treball diari?

Tots els nostres productes de totes les botigues, es produeixen en el nostre obrador de Navas de Tolosa. Permet tenir un gran control sobre la producció i comandes.

El sistema de treball és molt dinàmic, ens permet ajustar la producció dia a dia. Dins l'obrador, és crucial la comunicació amb els treballadors amb el temps suficient per poder produir el gènere per al dia següent.

5. Com has estructurat l'equip de treball per garantir l'eficiència?

Tenim les tres línies de negoci, panaderia, bolleria i pastisseria. Tot i que hi ha simbiosi entre les diferents línies, cada treballador té la seva feina diària molt ben definida.

La nostra producció no és possible en només un torn de personal, tot i que coincideixen treballant unes hores per poder-se comunicar i cohesionar l'equip i la producció.

No ens agrada l'especialitat del treballador en una tasca concreta. Dins de cada àrea de treball l'equip s'ajuden entre ells per obtenir un resultat final òptim. Ens permet en els dies de descans de cada treballador, que tota la producció no es vegi afectada en el resultat final.

6. Tens algun programa o eina que t'ajudi en la gestió operativa?

No treballem amb cap programa en el dia a dia. Tenim una comunicació personal i directa amb els equips de treball i entre ells. Les diferents botigues ens envien les comandes i varies vegades al dia estipulades, envien inventari del producte que tenen a la botiga.

Tenim marcats dies a la setmana per a les diferents tasques a l'obrador, com comandes a proveïdors, neteja, etc..

8. Quin diries que és el repte més gran en la gestió d'un forn -pastisseria?

La gestió de tot el personal, tant de botigues, com obrador, com repartidors.

Els timings d'elaboració i de distribució a les botigues perquè tinguin sempre el producte necessari.

Ajustar la producció de totes les línies, adaptar la distribució dels diferents productes a cada botiga segons la seva venda per minimitzar les mermes.

Minimitzar i gestionar les mermes diàries.

És molt important la feina d'anàlisi. conèixer la rendibilitat de cadascun dels productes, treballar amb proveïdors de confiança i saber negociar preus de compra. L'objectiu és comprar la matèria primera de màxima qualitat i oferir un producte final a un preu just.

9. Quin és el producte estrella d'aquesta botiga?

De moment, fet que fa dos mesos de l'obertura, com a cafeteria, el producte més consumit al local és el cafè, esmorzars i berenars. Ens permet una venda de pastisseria individual i de brioixeria més elaborada.

Estem molt entusiasmats del gran repte que ens queda per davant que és estudiar i entendre les necessitats d'aquest nou target en el nostre negoci.

Et desitgem molt èxit en aquesta nova 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).

CURIOSITATS

L'origen se sant Valentí: qui era?

Sant Valentí era un sacerdot que exercia a Roma en el segle III, quan l'emperador Claudio III va decidir prohibir la celebració de matrimonis per als joves, perquè en la seva opinió "els solters sense família eren millors soldats", ja que no tenien lligams.

El sacerdot Valentín va considerar que el decret era injust i va desafiar a l'emperador: celebrava en secret matrimonis per a joves enamorats (d'aquí s'ha popularitzat que Sant Valentí sigui el patró dels enamorats).

L'emperador Claudio es va assabentar i va donar ordre que empresonessin a Valentín; finalment va morir executat el **14 de febrer de l'any 270**.



PA DE SÈGOL O PA NEGRE



Pa de sègol o pa negre és un tipus de pa fet amb farina provinent del sègol en diferents proporcions. Pot ser de color clar o fosc, segons el tipus de farina i l'addició d'agents colorants, i sempre resulta més dens que el pa fet amb farina de blat. Té més contingut de fibra alimentària que la majoria de tipus de pa i sovint és de color més fosc i de sabor més fort. De vegades se'l confon amb el pa de fajol.

Història

El 500 dC, els pobles germànics saxons i danesos s'establiren a Gran Bretanya i hi introduïren el sègol adaptat als climes freds del nord. El pa fosc de sègol esdevingué majoritari en la dieta fins a l'Edat Mitjana. Molts diferents tipus de sègol es conreen a part d'Europa com Finlàndia, Dinamarca, Rússia, i els Països bàltics però el pa de sègol es va originar a Alemanya. A Finlàndia, Estònia, Dinamarca, Polònia, i Rússia, el pa de sègol és el més popular dels pans. Una dita actual a Alaska és "ous sobre sègol" ("eggs on rye") que es diu quan una cosa té un gust deliciós.



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 PASTISSERIES SÓN PREMIADES COM LES MILLORS DE CATALUNYA EN LA 6A EDICIÓ DELS GUARDONS FAVA DE CACAU.



50 pastisseries són premiades com les millors de Catalunya en la 6a edició dels Guardons Fava de Cacao. El lliurament dels Premis Fava de Cacao – Sant Vicenç ha estat un dels actes centrals de la Mostra Internacional de Pastisseria del 2025, que se celebra fins el diumenge, amb un programa que aplega reconegudes figures internacional de la pastisseria.

Els Guardons Fava de Cacao – Sant Vicenç dels Horts tenen un jurat coordinat per l'especialista Marc Balaguer i integrat per professionals de reconegut prestigi que no disposen de pastisseria en propietat.

Així, s'ha donat a conèixer la **Fava d'Or a la pastisseria més innovadora, que enguany ha estat per a Escribà (Barcelona)**, dirigida actualment per Christian Escribà, la quarta generació de la família Escribà, que a més ha estat l'encarregat d'inaugurar aquesta Mostra Internacional de Pastisseria.

Per part seva, la **pastisseria Targarona (Igualada)**, els orígens de la qual es remunten a l'any 1929, ha rebut la **Fava d'Or** a la pastisseria de major valor històric. Amb un interiorisme que manté delicats elements noventenistes, actualment la dirigeix Josep Maria Guasch Targarona, al costat de les seves germanes Maria Antònia i Montserrat.

Finalment, la **Pâtisserie Sans, de La Bisbal d'Empordà (Girona)**, ha estat guardonada per la seva elaboració del **producte més singular: el bisbalenc**. Oriol Balaguer va prendre les regnes d'aquest establiment en 2024, quan la tercera generació de pastissers de la família Sans va decidir desvincular-se del negoci.

El bisbalenc és unes postres considerades patrimoni gastronòmic del Baix Empordà que va ser creat per Modest Sans en els anys 30 del segle passat. Es tracta d'un pastís de quatre textures que s'elabora a partir d'una massa de pasta fullada, cabell d'àngel, pinyons i sucre. Actualment, elaboren quatre versions: tradicional, de massapà, de jijona i xocolata i trufado de nous.

També s'han distingit amb la Fava d'Or les millors pastisseries de cadascun dels set àmbits territorials de Catalunya. Els guanyadors han estat: L'Atelier, de Barcelona (Barcelona i comarques); Calç Jan, de Torredembarra (Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre); Tugues, de Lleida (zona de Ponent); El Carme, de Vic (Catalunya central); Tornés, de Girona (comarques de Girona); Targarona, d'Igualada (Penedès); Gil, de Llívia (Pirineus).



DÍA INTERNACIONAL DEL CROISSANT: 30 DE ENERO

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.

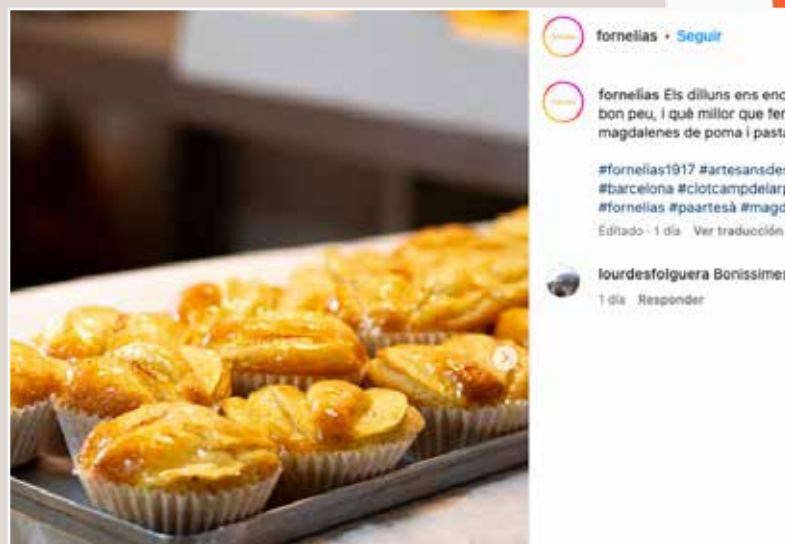
Les nostres xarxes socials

El nostre web, al dia!

Us animem a entrar en el Facebook del web del Gremi per tal d'estar en contacte amb altres forners, conèixer novetats del Gremi, articles d'interès del nostre sector, donar les vostres opinions... Tot un món de possibilitats. Aquí us mostrem alguns comentaris publicats darrerament.

ja tenim més de 5.000 seguidors !

www.gremipabcn.com





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



📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA
☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES
🌐 WWW.DISPAN.ES 📷 @DISPAN_BCN



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

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

Interesados llamar al
93 353.64.86

Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA

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

Per més informació:
Tel. 933026091

**EN
TRASPÀS**

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



672 149 400

El 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 REELECCIÓ DEL PRESIDENT TRUMP

L'elecció de Donald Trump com a president dels Estats Units m'ha fet pensar en aquell cèlebre poema de Kavafis titular "Esperant els bàrbars". Tot país espera amb temor l'arribada dels bàrbars. Els bàrbars són uns conqueridors ferotges i s'esperen a rebre'ls d'una manera submissa, tenint clar que s'hauran de rendir, demanar clemència i procurar sortir-se'n el més ben parat possible. Al final resulta que els bàrbars passen de llarg i els ciutadans del país que havia de ser conquerit es queden alhora alleugerits i desconcertats. Tenien clar que serien vassalls dels bàrbars, però s'hauran de continuar governant i resolent els problemes ells mateixos.

No es pot negar que el president Trump crida molt, és agressiu, provocatiu, maleducat i fins i tot groller, a vegades. Però el que no és Trump de cap manera és ximple. És un home intel·ligent, amb una gran formació i que té un dels millors equips del planeta al seu servei. Això ens hauria de donar confiança: si no és ximple, vol dir que no farà ximpleries. No en farà, encara que en digui. Això és important.

Trump vol fer "America great again", sí, però això no ho pot fer perdent aliats, ni clients i ell ho sap perfectament. Per tant, abans de fer una política que afebleixi els EUA políticament o comercialment, s'ho pensarà molt bé. I és obvi que els interessa continuar tenint la Unió Europea, i Europa en general, com a aliats i com a clients. El mateix podem dir del Canadà. El tema de Groenlàndia és més complex, perquè podria ser que els groenlandesos preferissin ser ciutadans dels Estats Units que no pas de Dinamarca, que, al cap i a la fi, sempre l'ha tractat com una colònia.

La meua opinió és que Trump va de farol quan ens amenaça amb enormes aranzels. Perquè aquests enormes aranzels seran contestant per enormes aranzels dels seus clients i la conseqüència d'això trencarà en mercat occidental on ara mateix són els Estats Units els qui tallen el bacallà. Hi hauria diversos mercats occidentals fora de l'òrbita dels Estats Units. I no crec que això els interessi.

Una altra cosa és que Trump pensi que pot treure rèdit dels seus crits, de les seves amenaces i dels seus escarafalls. Si li han servit per tornar a ser president dels EUA, per què no li han de servir per millorar les posicions dels EUA al món? Jo penso que la Unió Europea no hauria de picar l'ham i hauria de continuar defensant els seus interessos i el seu protagonisme al món de forma desacomplexada.

I, si s'escau, picar l'ullet a la Xina, a veure què.



LA RESURRECCIÓ DEL BARÇA

És massa d'hora per saber si Hansi Flick farà història al Barça o no. Després que l'era Laporta – Guardiola – Messi s'anés esllanguint i el club entrés en una important crisi institucional, econòmica i de joc –ens referim a l'equip masculí, perquè en aquest mateix període el creixement del Barça femení ha estat extraordinari- sembla que amb la tornada de Laporta les coses van recuperant el rumb.

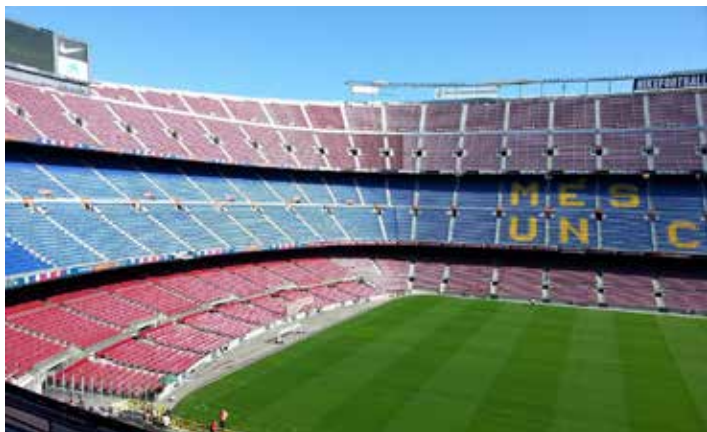
Consti que no m'agraden les sortides de rosca del president, però no sé li pot negar que, si més no en l'àmbit futbolístic, com a mínim té sort. Els que no creiem gaire en la sort, hem de pensar que té talent: ha fitxat Hansi Flick i té una plantilla amb jugadors de la masia cada vegada millors.

El nou NOU CAMP cada vegada està més a prop, etc.

Quan escric aquestes línies el Barça acaba de guanyar al Rayo Vallecano 1 a 0 i s'ha tornat a posar líder de la Lliga. Fa setmanes el Real Madrid estava a set punts i semblava impossible que el Barça se li atansés.

Encara falta molta lliga i el mateix que li ha passat al Madrid, li pot passar al Barça.

Però l'esperit de lluita i l'exigència i seriositat de Flick semblen una garantia si no de victòria, sí del que es farà tot el possible per aconseguir-la.



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



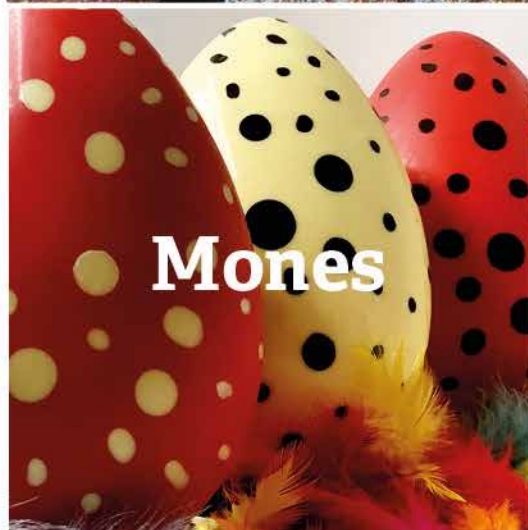
Bunyols



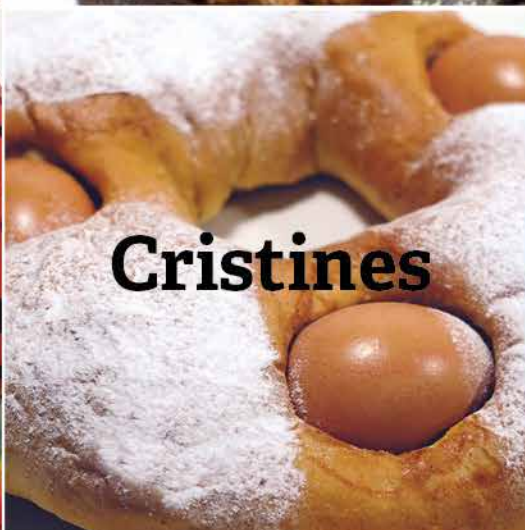
Colombas



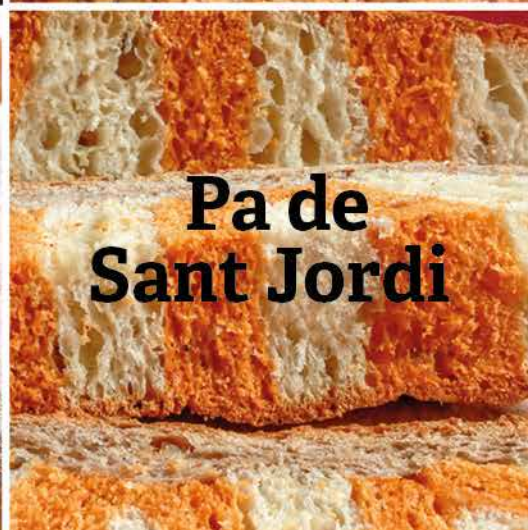
**Coca de
llardons**



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