

Gremi
paBCN

VIII EDICIÓ
CONCURS MILLOR



**Pa de
Sant
Jordi**



MEMORIAL
EDUARD CRESPO

**El pan
más
nuestro**



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



“ Estem vivint un moment històric en què passem d'un ensurt a un altre i la sensació que es va apoderant de la ciutadania és la d'incertesa, manca de seguretat i de formar part d'un món cada vegada més fràgil i inestable ”

Havíem de fer una editorial sobre la guerra d'aranzels engegada pel president dels Estats Units, Donald Trump, quan l'apagada general del dilluns 28 d'abril ha vingut a sacsejar-nos. Si sembla que les conseqüències de les mesures del govern Trump necessiten una certa explicació, les conseqüències de l'apagada estan claríssimes. La paralització de tot el país. Ni més, ni menys. Atenció, que parlem de les conseqüències, i no de les causes, que de moment sembla que encara no les sàpiga ningú.

Estem vivint un moment històric en què passem d'un ensurt a un altre i la sensació que es va apoderant de la ciutadania és la d'incertesa, manca de seguretat i de formar part d'un món cada vegada més fràgil i inestable. Venim de la inestabilitat política del procés, de la pandèmia de la covid, de la guerra d'Ucraïna i a tot això ara s'hi ha afegit la guerra aranzelària del president Trump i l'apagada de l'altre dia. Massa coses en pocs anys.

El desconcert de la societat és considerable. Pensàvem que el progrés de la humanitat era segur i que, de mica en mica, s'aniria construint un món millor en tots els seus aspectes. Estàvem convençuts que la tècnica i l'humanisme bastirien un món en què la vida de tothom fos més fàcil, justa i digna, en la que els drets humans, triomfarien.

Arribats a aquest moment veiem que al món hi continua havent corrupció, guerres, intolerància. A més, noves malalties que han dut al confinament general de la població i, finalment, accidents tecnològics com l'apagada del dia 28 que podia arribar a tenir unes conseqüències veritablement nefastes no només per l'economia, sinó per la pau social.

Tenim una desagradable sensació de fragilitat, que tot plegat s'aguanta per un fil. Però cal reconèixer que el plantejament que ens havíem fet anys enrere era irreal. Pensàvem que teníem assegurades fites que no havíem assolit o, en tot cas, consolidat. Veure la realitat no ens ha de desanimar, sinó fer tocar de peus a terra per prendre i exigir les actuacions per a esdevenir més forts, més potents i, en definitiva, millors.

Les cures d'humilitat són importants, perquè amb la vanitat i la supèrbia no ens duen enlloc més que a l'abisme. Creiem que és un encert el que ha fet la Unió Europea de contestar en bloc als aranzels dels Estats Units. També ha estat prudent la marxa enrere del president Trump en forma de moratòria.

Pel que fa a l'apagada del dia 28 és evident que cal estudiar a fons què ha passat, castigar els responsables, indemnitzar els ciutadans i corregir tot el que calgui corregir de manera urgent perquè el que es va viure no es torni a viure mai més.



“El desconcierto de la sociedad es considerable. Pensábamos que el progreso de la humanidad era seguro y que, poco a poco, se iría construyendo un mundo mejor en todos sus aspectos.”



Teníamos que hacer una editorial sobre la guerra de aranceles puesta en marcha por el presidente de los Estados Unidos, Donald Trump, cuando el apagón general del lunes 28 de abril ha venido a sacudirnos. Si parece que las consecuencias de las medidas del gobierno Trump necesitan cierta explicación, las consecuencias del apagón están clarísimas. La paralización de todo el país. Ni más, ni menos. Atención, que hablamos de las consecuencias, y no de las causas, que de momento parece que todavía no las sepa nadie.

Estamos viviendo un momento histórico en que pasamos de un susto a otro y la sensación que se va apoderando de la ciudadanía es la de incertidumbre, carencia de seguridad y de formar parte de un mundo cada vez más frágil e inestable. Venimos de la inestabilidad política del proceso, de la pandemia de la covid, de la guerra de Ucrania y a todo esto ahora se ha añadido la guerra arancelaria del presidente Trump y el apagón del otro día. Muchas cosas en pocos años.

El desconcierto de la sociedad es considerable. Pensábamos que el progreso de la humanidad era seguro y que, poco a poco, se iría construyendo un mundo mejor en todos sus aspectos. Estábamos convencidos que la técnica y el humanismo construirían un mundo en que la vida de todo el mundo fuera más fácil, justa y digna, en la que los derechos humanos, triunfarían.

Llegados a este momento vemos que en el mundo continúa habiendo corrupción, guerras, intolerancia. Además, nuevas enfermedades que han llevado al confinamiento general de la población y, finalmente, accidentes tecnológicos como el apagón del día 28 que podía llegar a tener unas consecuencias verdaderamente nefastas no solo por la economía, sino por la paz social.

Tenemos una desagradable sensación de fragilidad, que todo se aguanta por un hilo. Pero hay que reconocer que el planteamiento que nos habíamos hecho años atrás era irreal. Pensábamos que teníamos aseguradas hitos que no habíamos logrado o, en todo caso, consolidado. Ver la realidad no nos tiene que desanimar, sino tener los pies en la tierra para tomar y exigir las actuaciones para hacernos más fuertes, más potentes y, en definitiva, mejores.

Las curas de humildad son importantes, porque la vanidad y la soberbia no nos llevan a ninguna parte, más que al abismo. Creemos que es un acierto lo que ha hecho la Unión Europea de contestar en bloque a los aranceles de los Estados Unidos. También ha estado prudente la vuelta atrás del presidente Trump en forma de moratoria.

En cuanto al apagón del día 28 es evidente que hay que estudiar a fondo lo que ha pasado, castigar a los responsables, indemnizar a los ciudadanos y corregir todo lo que haya que corregir de manera urgente porque lo que se vivió no se vuelva a vivir nunca más.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Este 28 de abril España y Portugal vivieron una “gran dificultad”. Dos países de la Unión Europea se quedaron sin luz ni comunicaciones. El que habíamos visto en series o películas, como una ficción, se hizo realidad.”

Estábamos avisados.

Nos advirtió la Unión Europea “los europeos tienen que empezar a prepararse por futuras dificultades”. Y nos facilitaron el listado de elementos clave por la supervivencia.

Las dificultades pueden ser guerras, crisis sanitarias, catástrofes naturales, ataques cibernéticos....

Hemos vivido en una situación de bienestar. Parecía que las amenazas quedaban lejos. Pero hace cinco años, en 2.000, vino la primera sacudida mundial.

Este 28 de abril España y Portugal vivieron una “gran dificultad”. Dos países de la Unión Europea se quedaron sin luz ni comunicaciones. El que habíamos visto en series o películas, como una ficción, se hizo realidad.

Las pérdidas económicas han sido copiosas. Se tendrá que ver como responden las aseguradoras y las compañías suministradoras de energía ante este hecho. Si asumen responsabilidades, si han sido ellas las responsables, o no, para ser otros las causas del corte. Y como actúan los gobernantes. Por qué lado de la balanza se decantarán.

Los hornos, sin suministros ni comunicaciones estuvimos al pie del cañón hasta el último momento. Dando servicio a la ciudadanía.

Esperamos que la situación vivida, increíble en pleno siglo XXI, sea una anécdota para explicar. De situaciones malas siempre se puede extraer una parte positiva, de enseñanza y prevención.

Estamos preparados por la siguiente. Estamos entrando en otra Era.

Recordad que el Gremio está siempre en vuestra disposición.



PRESENTACIÓN DE LA "DIADA"

En la Diada de Sant Jordi, un año más, el Consell de Gremis presentó la "Diada de Sant Jordi" en las magníficas instalaciones de La Pedrera con los principales protagonistas de la jornada, como son los 3 gremios que presentaron las actividades previstas para esta celebración:

Gremi de Flequers de Barcelona, Gremi de Floristes de Catalunya i Gremi de Llibreters de Catalunya.

Un pan de "Diada"

Un año más, las panaderías asociadas al Gremi de Forners de Barcelona celebraron la "Diada de Sant Jordi" con su típico "Pa de Sant Jordi".

Un pan creado en 1988 por el maestro panadero Eduard Crespo con el apoyo del Gremi de Forners de Barcelona y que tiene como característica que cuando lo cortas, aparecen en su interior las 4 barras de la "Senyera".

El pan de San Jorge tiene como ingredientes el queso y la sobrasada.

Este original producto ha ido arraigando entre los consumidores convirtiéndose en un producto clásico de esta "Diada". Hubo un aumento de ventas en toda Catalunya ya que Sant Jordi este año cayó en día laborable.

La elaboración del "Pa de Sant Jordi" se ha extendido por toda Cataluña celebrándose cada año el concurso del "Millor Pa de Sant Jordi de Catalunya". Este año se ha celebrado la VIII edición del concurso. Es tradición de los panaderos de Catalunya, el día de Sant Jordi, llevar al President de la Generalitat una ofrenda de pan en la que no falta nunca el "Pa de Sant Jordi". Esta ofrenda la hacen representantes de los cuatro gremios de panaderos de Catalunya el ganador del concurso.

El "Pa de Sant Jordi", estará el día 23 de abril presente en las calles de las ciudades catalanas, haciendo especialmente de Barcelona un mosaico de libros, flores y este tradicional pan.

Este año, también, estará presente como símbolo de identidad en el acontecimiento somos gastronomía, el cual durante el año 2025 reconoce Catalunya como Región mundial de la gastronomía.

Jaume Bertran recalcó el intrusismo que hay en la venta de pan de Sant Jordi, y recordó que se una marca registrada por el Gremio de Panaderos de Barcelona, que tiene su formula de elaboración, por eso la denominación de Pan de Sant Jordi tan solo puede ser utilizada por aquellos establecimientos asociados al gremio de Panaderos de Barcelona o autoritzars por este.

DA DE SANT JORDI" 2025. PAN, FLORES Y LIBROS



Gremi de Floristes
de Catalunya

B^{HH}
Gremi d'Hotels
de Barcelona



FEGICAT

G
Gremi
Restauració
Barcelona

G
GREMI
LIBRETERS
CATALUNYA

GREMI DEL
MOTOR
DES DE
1957



GREMI FERRETERIA
CATALUNYA



greincat
GREMI DE REFORÇOS
D'INTERIORS DE CATALUNYA



GREMI ARTESÀ DE XURRERS
DE CATALUNYA



GREMI EMPRESARIAL
D'ASCENSORS DE CATALUNYA



Sr. Jaume Bertran
President Gremi de Flequers
de Barcelona



La rosa de autor

Los floristas apuestan por la rosa artesana y piden un Sant Jordi menos masificado y buscan diferenciarse con la rosa de autor. Pedimos la reducción de un 50% de licencias de paradistes particulares en todo Cataluña

La previsión de ventas de rosas por este 2025 se ensarta hasta los 7 millones de rosas, pero tan solo entre un 25% y un 30% de estas rosas se compran en las paradas de rosas de los floristas. Este dato, muy preocupante por todo el sector de la flor y planta, ha llevado el Gremio a hacer una clara apuesta por la rosa de autor y a pedir la reducción de licencias de venta de rosas que se den a los particulares.

Con la rosa de autor estamos dando valor a la rosa de Sant Jordi y a su simbolismo tradicional. La rosa de autor recoge los cuidados en su conservación y la creatividad en su composición. Las rosas de los paradistes y establecimientos profesionales están cuidadas y guardadas en cámaras hasta el último momento de salir a la calle y podemos garantizar la procedencia, calidad, durabilidad y su valor singular y artístico. No es así en el caso de las rosas no profesionales, que se guardan cubos a temperatura ambiente entre dos y tres días antes de salir a la calle. "Esta no es la imagen que queremos dar de Sant Jordi", se lamenta Joan Guillen presidente del Gremi de Floristes de Catalunya.

Este año se ha dado un paso más para consolidar la rosa de autor y se ha creado, con la colaboración de Elisava, un sello distintivo inspirado en una rosa hecha con la técnica del trencadís. El distintivo fue presentado el pasado 28 de marzo con la presencia de la alumna ganadora del concurso, Paula Jericó. La previsión de venta de rosas de autor esperamos que sobrepase el millón y medio.

Los floristas pedimos en todos los Ayuntamientos de Cataluña reducir las licencias de venta de rosas que otorguen a los paradistesparticulares como mínimo en un 50%. En Barcelona, en 2024 se dieron 4.100 licencias de venta de rosas a particulares, a banda calculamos que en la ciudad se ponen unas 2.000 paradas más sin licencia.



Un Sant Jordi con más libros

Uno de los factores que hace especial la fiesta y le da más dimensión es que se celebra en todos los pueblos y ciudades de Catalunya, reflejo del vínculo y la estimación del país con la fiesta y de la territorialización de la red librera. El Gremi de Libreters de Catalunya está convencido que este Sant Jordi volverá a ser un éxito y que, al volver a ser laborable, su impacto será muy repartido por todas partes.

En Barcelona, como también en otras ciudades y pueblos de Catalunya, se han reforzado los servicios, la comodidad y la seguridad en los diversos espacios para los profesionales del libro con el objetivo de hacer la más próxima y amable posible la paseada y el descubrimiento de libros como también la convivencia con el resto de paradas de personas y entidades.

Habrà més parades que el any anterior, 400, 348 de llibres, 200 de les quals amb firma d'autors, i 52 de roses, que ocuparan en total més de 3.500 metres i a les quals hi ha que afegir el centenar de parades davant les llibreries.

Hay que hacer notar que la mayoría de estos espacios se han agrandado para incrementar el acceso, la movilidad y la seguridad, como ha sido el caso en el Passeig de Sant Joan y en el Passeig de Lluís Companys, dedicados especialmente al público familiar, el cómic y la literatura infantil y juvenil, el de Las Cortes, con más paradas y talleres de actividades, en Gran de Gracia, con un tramo más, en la Rambla del Poblenou o, en la zona del Passeig de Gracia, con la inclusión de un nuevo transversal en la calle de Mallorca.

También destaca la aplicación, por primera vez, de un Plan de Autoprotección en el Paseo de Gracia, que prevé, entre otras medidas, la presencia fija de personal y de vehículos sanitarios y de bomberos, atendida la medida del espacio y el volumen de gente que acoge.

Con esta misma voluntad, se ha trabajado intensamente con el distrito de Ciutat Vella, protección civil y la empresa de las obras, porque las Ramblas, que se recuperaron el año pasado para la fiesta, sean otra vez uno de los corazones de la fiesta.



Presentación del "Pa de Sant Jordi"

Como ya es tradición, un año más, el pasado 23 abril los presidentes de los diferentes gremios de panaderos de Cataluña, conjuntamente con nuestro presidente, Jaime Bertran, presentaron el "Pa de Sant Jordi" al president de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Salvador Illa, en las dependencias del Palau de la Generalitat.

También los acompañaron en este acto, Maria Crespo



al presidente de la Generalitat

y su padre del forn Bertran de Badalona, como ganadores del concurso del Mejor "Pa de Sant Jordi" de Cataluña de este año.

Igualmente, asistieron al acto Mònica Gregori, presidenta de la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, así como, varios miembros de las juntas directivas de todos los gremios catalanes





Xavier Escofet representante de José Llopart, S.L. amb Andrés Jarque y Alberto Piedra Martínez del Forn Bertran

VIII Concurso del "Millor Pa de Sant Jordi" Celebremos la Tradición!

El pasado 9 de abril, es celebró el VIII Concurso del Mejor pan de San Jorge.

En un acontecimiento lleno de tradición y sabor, se ha dado a conocer el ganador del octavo concurso "Millor Pa de Sant Jordi de Catalunya".

Este año, el galardón ha sido otorgado a Andrés Jarque i Alberto Piedra de Forn Bertran Mar de Badalona por su excepcional calidad que ha conquistado al jurado.

VIII EDICIÓ
CONCURS MILLOR



**Pade
Sant
Jordi**

MEMORIAL
EDUARD CRESPO



PREMI
SucreBó JOSE LLOPART





El segundo clasificado ha sido Pau Carranza de Forn i Pastisseria Larrosa de Flix

El concurso, que se celebra anualmente en el marco de la festividad de Sant Jordi, busca resaltar la importancia del este pan en la cultura catalana y fomentar la calidad entre los panaderos y pasteleros de la región.

Este año, se han presentado 35 participantes profesionales (panaderos y pasteleros) y también 18 alumnos de escuelas, cada uno con propuestas que reflejan la riqueza de nuestros ingredientes locales.

El ganador ha recibido el trofeo José Llopart y la oportunidad de llevar su pan al presidente de la Generalitat, el día de San Jorge en la tradicional ofrenda que se hace cada año en el Palau de la Generalitat.

Desde la organización del concurso, queremos agradecer a todos los participantes por su dedicación y pasión, así como a los patrocinadores y colaboradores como el Gremio de Floristas que han hecho posible este acontecimiento.



El tercer clasificado ha sido Enric Faixat de Pastisseria Faixat de Barcelona.





Como cada año també se han presentado alumnos de escuelas de hotelería, panadería y pastelería, y/ el ganador ha sido Lluç Alqueza de l' ESCOLA D'HOTELERIA DEL'INSTITUT DERTOSA



JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

Tot a punt per
les coques de revetlla



Entrega en
24/48
hores



93 652 12 34



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

www.josellopart.com

Tres jurados, dos para profesionales y el otro para escuelas, han valorado los panes presentados, teniendo en cuenta el aspecto exterior, la forma, el dibujo de las barras que representan la señera, el sabor, la calidad de los ingredientes y la textura (por el tipo de amasado y el trato de la fermentación).

JURADO RSCUELAS

RAFA BATALLA
MANOLI IRASTORZA

JURAT 1

JOSEP M^o RODRIGUEZ
JORDI SEMPRE
ALEX GALCERAN
M. CORBALAN

JURAT 2

PERE FÀBREGA
ARNAU
JOSEP ARMENTERROS
JAUME URGELLES





LOS GREMIOS DE CATALUNYA SE REÚNEN CON LA FORMACIÓN JUNTS



LOS GREMIOS:

FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS DE GREMIS DE FLEQUERS

GREMI DE PASTISSERIA DE BARCELONA

GREMI DE PEIXETERS

GREMI DE CARNISSERS, XARCUTERS I AVIRAM DE BARCELONA I COMARQUES

GREMI CARN BARCELONA, LLEIDA I TARRAGONA

GREMI ARTESÀ DE XURRERS DE CATALUNYA

GREMI PROVINCIAL DE DETALLISTES DE FRUITES I HORTALISSES DE BARCELONA

GREMI DE CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS COMARQUES GIRONINES

Representamos el conjunto de gremios y asociaciones más representativos del comercio alimentario catalán.

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 los 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



GREMI ARTESÀ DE XURRERS DE CATALUNYA



de hacerlo es que cada vez hay 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 al 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, nos oponemos 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 a 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 es 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, especialmente para los autónomos, pymes y para determinados sectores. 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 su coste económico íntegramente en las empresas, sin ninguna medida de flexibilidad temporal ni 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 y de sociedad. Por todo ello piden a Grupo Parlamentario de Juntos por Cataluña en el Congreso de los Diputados que se oponga a la aprobación del Anteproyecto de Ley para la reducción de la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo en los términos acordados por el Consejo de Ministros del pasado 4 de febrero, y las medidas que en él se recojan.

Muchos agradecidos por su atención.

Continuamos con las reuniones on line de la junta directiva

ÚNETE A NUESTRAS REUNIONES !



Nuestra Junta directiva sigue con sus reuniones, dos veces (martes) en el mes se realiza la junta con videoconferencia, a las 18:00 h donde estáis todos invitados,.

Los que queráis añadir a la reunión pedís información a Vicky Arroyo del Gremio y os explicará cómo podéis acceder.

Como siempre tratamos de los temas más actuales que afectan directamente a nuestro oficio y a nuestro sector. Poder uniros a nuestras reuniones y participar activamente.

Nos gusta saber las inquietudes, los problemas de nuestros agremiats y sobre todo sus expectativas.

El Gremi de Flequers y el auge de les "colombas" y el panettone: "El negocio es el negocio"

El presidente del Gremio, Jaume Bertran, y el pastelero y socio fundador de La Pasticceria di Gracia, Luca Illiano, hablan a 'betevé directo' de las tradiciones en Pascua

Si no había suficiente con las monas tradicionales o Cristina, el pastel Sara y las monas de chocolate, ahora también tenemos la "colomba" o paloma, el típico pastel de Pascua italiano. Muchos hornos y pastelerías de Barcelona en fan y el presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona, Jaume Bertran, tiene claro el motivo: "El negocio es el negocio", ha dicho hoy al betevé directo.

Quién es experto en esta elaboración es lo Luca Illiano, pastelero y socio fundador de La Pasticceria di Gracia (Verdi, 58): "Es la misma masa que la del panettone pero con forma de paloma. La clásica es con frutas confitadas, pero ahora hay mucha demanda de pistacho y chocolate".

Jaume Bertran está de acuerdo en qué es una preparación complicada "pero es muy agradecida porque se conserva muy bien. En cambio con nuestras monas no hacemos mucho negocio", asegura.

El Gremio de Panaderos ha colaborado con la asociación Panàtics en la segunda Ruta de las Mejores Palomas de Barcelona, un recorrido por 13 establecimientos donde se puede probar este dulce. Las han escogido después de una cata a ciegas un jurado formado por profesionales del sector.

Bertran ha ironizado con la adopción en casa nuestra de las tradiciones gastronómicas italianas: "Los italianos son unos maestros en esto. Nos llevan años de ventaja exportando su cocina". Illiano le ha dado la razón y ha explicado que "los italianos hacemos mucho trabajo para exportar nuestros productos".

El pastelero también ha explicado que, de hecho, la paloma de Pascua fue una idea de negocio del creador del panettone para alargar la estacionalidad del producto navideño. Un producto, el panettone, que también tiene mucha demanda en Barcelona. De hecho, el mejor del mundo se hace en nuestra casa Suca'l, elabora el maestro panadero Tonatiuh Cortés



EL APAGÓN Y LA PANADERÍA

El apagón de luz ha afectado gravemente a muchas panaderías en España, especialmente las que dependen de hornos eléctricos, cámaras de fermentación y sistemas automatizados



El 28 de abril de 2025 España y Portugal han experimentado el apagón eléctrico más grave de su historia reciente, afectando también a Andorra y partes del sur de Francia. El corte de energía comenzó a las 12:33 y se debió a una pérdida súbita de 15 gigavatios en cinco segundos equivalente al 60% de la demanda eléctrica. Todavía se desconocen las causas exactas que han propiciado esta situación, aunque se barajan hipótesis como oscilaciones de potencia o fenómenos atmosféricos inusuales.

El apagón ha afectado gravemente a muchas panaderías en España, especialmente las que dependen de hornos eléctricos, cámaras de fermentación y sistemas automatizados. Localidades como Alcázar de San Juan la interrupción del suministro se ha prolongado durante 18 horas que ha producido una paralización en la producción de pan y otros productos. Entre los impactos más comunes que se han vivido tenemos que sin electricidad, los hornos no han podido funcionar, lo que ha impedido la cocción del pan. En otros casos, la fermentación se ha visto interrumpida en muchas masas ya preparadas o se han dado que algunos establecimientos han tenido que descartar lotes completos de masa de corte en la cadena de frío. Por último, las panaderías que dependen del TPV electrónicos no han podido cobrar a menos que contaran con métodos manuales o pagos en efectivo.

Los fabricantes alimentarios españoles recobran la normalidad de forma paulatina. La principal patronal sectorial, FIAB, no cuantifica aún los daños causados

por el apagón, aunque constata que algunas empresas han sufrido la paralización de sus cadenas de producción, así como la pérdida de productos que necesitaban la conexión eléctrica para su tratamiento y conservación. “El sector ha ido paulatinamente recuperando la normalidad, garantizando la calidad y seguridad de todos sus productos”, se afirma desde FIAB.

El suministro de energía ha llegado de forma progresiva a lo largo de la noche y de la madrugada y aunque hoy todo recobra la normalidad en algunos negocios todavía se notan las consecuencias del apagón.

El sector panadero vuelve a dar una lección de civismo y responsabilidad y poco a poco la normalidad se adueña en el sector con la entrega de un producto de primera necesidad como es el pan.

LA NOSTRA ESCOLA ES PIONERA EN FORMACIÓN

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO MICHELE INTRIERI

Michele Intriari

📅 05/05/2025 al 08/05/2025

🕒 25 horas 5 sesiones de lunes a viernes
de 19:30h a 20:30h

🕒 19:30h a 20:30h

🏠 CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

PIZZA ROMANA Y GOURMET (MICHELE INTRIERI)

📅 07/05/2025 al 08/05/2025

🕒 8 horas de
formación
100%
prácticas,
distribuidas
en 2 mañanas
de 4 horas.

APRENDIZ DE PANADERIA – 75 HORAS (MAÑANAS)

Tony Valls

📅 12/05/2025 al 30/05/2025

🕒 75 horas

🕒 09:00h a 14:00h

🏠 CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

Ramon Batalla

📅 16/05/2025

🕒 15:30h a 19:30h

🕒 1 Sesión
horas

🏠 CAT | E

VER FORMACIÓN

VER FORMACIÓN

CURSOS PROGRAMADOS HASTA JUNIO 2025



PASTISSERIA D'ESTIU
Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

09/05/2025 al 23/05/2025 12 HORES
15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

**DEPENDENT/A DE F
ACABAT DE PRODUCTE
OBRADOR**
Ramon Calvet i Ramon B

INSCRIPCIONS OBERTES

12/05/25 al 29/05/25
42 hores (14 sessions de 3 hor
9:30h a 12:30h
CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

**APRENENT DE FLECA
- 75 HORES (MATINS)**
Tony Valls

INSCRIPCIONS OBERTES

12/05/2025 al 30/05/2025
75 hores
09:00h a 14:00h
CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

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

INSCRIPCIONS OBERTES

16/05/2025 1 hora
15:30h a 19:30h CAT

VEURE FORMACIÓ

escuela

TALLER PA ELABORAT A MA
Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

17/05/2025 al 31/05/2025

12 hores - 3 dissabtes

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

APRENT DE FLECA - 75 HORES (TARDES)
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

19/05/2025 al 16/06/2025

75 hores

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

23/05/2025

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

ELABORACIÓ DE CROISSANTS
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

30/05/2025

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

31/05/2025 al 26/07/2025

40 hores 8
dissabtes

08:30h a 13:30h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

06/06/2025 al
25/07/2025

40 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP



CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

10/06/2025 al 14/07/2025

192 hores 24 sessions

07:00 h a 15:00 h





ELABORACION DE CROISSANTS. (Tarde) Ramon Batalla

30/05/2025

4 HORAS

de 15:30h a 19:30 h

Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinatarios

Taller dirigido a aquellas personas sin conocimientos previos que quieran iniciarse en la elaboración de croissants.

Objetivos

Adquirir los conocimientos sobre las técnicas y trucos para la elaboración de cruasanes, la selección de ingredientes así como su aplicación práctica para elaborar estos productos a casa.

Fechas y horarios

Viernes 30/05/2025 de 15:30h a 19:30h

Duración

4 horas

Metodología

Estudio y características de los diferentes ingredientes del croissant

Las harinas

El azúcar y la sal

La levadura

Los huevos

Las materias grasas

Procesos:

El amasado

Los pliegues de la masa (laminado manual)

Diferentes especialidades con masa de croissant.

El formado de croissant.

Cocción y acabados.

Formadores

Ramon Batalla- Maestro Panadero

Acreditación

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada Gremio de Panaderos de Barcelona.

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



Todas nuestras formaciones 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 las cuotas de la Seguridad Social.

Más información: www.gremipabcn.com
mminguell@gremipabcn.com



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 las 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 nosotross,
estaremos encantados de atenderle!**

Sra. Maika Minguell

93 215 55 00

mminguell@gremipabcn.com



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORAS

CURS INTENSIVO PANADERÍA ARTESANA. (MAÑANAS) Tony Valls

INICIO
10 DE JUNIO 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 las 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 catalan, 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



PASTELERÍA DE VERANO. (tardes) Rafa Batalla

9/05/2025 -23/05/2025

12HORAS

de 15:30h a 19:30 h

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinatarios

Se acerca el verano y la pasteleria también nos ofrece sus alternativas para los días de calor. Es en esta época cuando nos apetece especialmente alimentos ligeros y frescos en los que las frutas ganan protagonismo. El curso se dirige a las personas interesadas en conocer recetas sencillas y asequibles para elaborar y disfrutar en casa.

Objetivos

Elaborar y presentar productos apropiados para la estación de verano que ofrecen sabores frescos y texturas sutiles.

Metodología

El curso se plantea totalmente práctico en el que cada participante elabora en el obrador sus productos con el soporte personalizado de nuestro formador.

CONTENIDOS

Características de la pasteleria de verano

Sesion 1

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir, uso de utensilios habituales.

Elaboraciones.

Pastel de zanahoria.

Brownie.

Trufas heladas

Sesion 2

El mousse y sus características.

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir

Elaboraciones.

Mousse de chocolate con corazón de frambuesa.

Mousse de piña colada.

Mousse de Mojito.

Sesion 3

El Hojaldre y sus características.

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir.

Elaboraciones.

Bandas de fruta

Mil hojas de crema chantilly

Tarta Tatin

Roscón de nata 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.

Las mejores monas de Pascua de Cataluña 2025: Passions (El Vendrell) y Foix de Sarrià (Barcelona)

fuelle: HULE Y MANTEL



La Mejor Mona de Pascua, que acaba de celebrar su cuarta edición y que ha dado a conocer las monas ganadoras en dos categorías: tradicional y chocolate.

Como vencedoras absolutas en cada categoría, este año tenemos la mona tradicional de Passions, l'Origen del Pa, un proyecto liderado por un joven equipo con tiendas en El Vendrell, Calafell y Vilanova i la Geltrú; y también la mona de chocolate de Foix de Sarrià, una de las pastelerías más históricas de la ciudad de Barcelona.

No son las únicas, ya que el concurso otorga otros dos premios en cada categoría. Así, las seis mejores monas catalanas de este 2025 son:

Para la elección de la mona tradicional, se han tenido en cuenta criterios como la textura, la cocción (interna y externa), el aroma, el sabor y también el aspecto visual. Y, sobre todo, que la mona siguiera la receta de la tradicional Cristina, con un suave brioche redondo.

Así, la mejor mona tradicional es la Passions, l'Origen del Pa, una panadería artesana y familiar, a cargo de Aleix y Míriam, con establecimientos en El Vendrell, Vilanova i la Geltrú y Calafell (uno más abrirá en los próximos meses en esta misma población, en la zona de la playa). Ya se llevaron el premio de mejor roscón de Reyes tradicional este mismo año

Alex explica que es la segunda vez que se presentaban al concurso, aunque entonces se pasaron de peso con su mona y quedaron descartados. Algo que han afinado en esta ocasión, además de que “hemos encontrado el equilibrio, entre el aroma, el sabor y la vistosidad”, dice el pastelero.

Otras de sus claves: “Utilizar buen producto, buena harina, buena masa madre y un reposo en frío que le va muy bien a la masa y ayuda a resaltar aromas y sabores”.

En segundo puesto ha quedado la mona de La Palma Pastissers de Sabadell, un negocio familiar de tres generaciones de pasteleros que tiene otros establecimientos en Barberà del Vallès y Sant Cugat del Vallès. En 2024 ganaron el premio a la Mejor Coca de Sant Joan de crema y piñones (Ctra. de Barcelona, 572, 08204 Sabadell).

Finalmente, el tercer puesto ha sido para l’Obrador dels 15, una panadería pastelería ubicada en el barrio de Horta-Guinardó de Barcelona, habitual también en el circuito de certámenes pasteleros. De hecho, consiguieron el premio a mejor pan de Sant Jordi en 2024 (Passeig Maragall, 115, 08041 Barcelona).

Las mejores monas de chocolate

Mona de Eukarya en el concurso ‘La Mejor Mona de Pascua’ 2025 / SIMÓN SÁNCHEZ

Mona de Eukarya en el concurso ‘La Mejor Mona de Pascua’ 2025 / SIMÓN SÁNCHEZ

En esta categoría, una de las premisas principales es que la figura estuviera basada en un huevo de chocolate, además de tener un diseño creativo y unos detalles cuidados. Criterios que ha cumplido la ganadora absoluta: un espectacular gorila diseñado y elaborado en la pastelería barcelonesa Foix de Sarrià

La medalla de plata ha sido para Eukarya, el proyecto del maestro chocolatero Lluç Crusellas en Vic (c/de Lleida, 23, 08500 Vic), con una mona perfectamente ejecutada que reproducía, con su característico estilo laminado, un zorro escondido en el tronco de un árbol. Precisamente, Crusellas también es noticia porque acaba de presentar un documental, que narra su periplo para conseguir el título World Chocolate Masters, en el Festival de Málaga.

Por último, el tercer puesto ha sido para otra pastelería de nivel incontestable: L’Atelier Barcelona del multipremiado pastelero Eric Ortuño, que ha presentado un majestuoso tigre de color anaranjado.



Què le pasa al pan si lo congelas mal



Congelar el pan para tener siempre en casa, si vivimos solos o no somos de consumir mucho pan, es una de las prácticas más habituales para completar un desayuno o acompañar una comida puntual con una porción de pan. Es tan fácil como congelarlo correctamente y cuando se quiera hacer uso de él meterlo unos pocos minutos en el horno o, en su defecto, en la freidora de aire.

Sin embargo, congelarlo entraña riesgos si no se hace bien y la Inteligencia Artificial apunta cuáles son y cómo evitar todos los problemas que afectan a la textura, el sabor y la durabilidad. Además, hay un tiempo máximo que el pan puede estar congelado sin que se vea afectado su sabor.

Las consecuencias de que el pan se congele de una manera incorrecta son principalmente 5

Lo primero es que “se queme por congelación”, ya que si no está bien envuelto el pan se pueden formar “manchas secas y blanquecinas que cambian tanto la textura como el sabor”.

El momento en el que se calienta y las características del pan son muy importantes. Si se congela cuando este está húmedo o caliente “se forman cristales de hielo que arruinan la miga al descongelarlo” y esto hará que se ponga “gomoso o aguado”.

Hay quienes piensan que en el congelador es más complicado que los productos absorban otros olores. Si el pan está “mal sellado puede impregnarse de olores de otros alimentos congelados”.

Si el pan está congelado durante mucho tiempo puede perder “sabor y frescura”, por lo que dependiendo de la variedad se debe tener en cuenta que tiene un tiempo distinto.

La última de las consecuencias que apunta la Inteligencia Artificial es la proliferación de “moho al descongelar”. Esto sucede cuando el pan se congela cuando tiene humedad o estaba algo pasado: “El moho puede aparecer rápidamente al sacarlo”.

La forma ideal de congelarlo

La forma ideal de congelar el pan es cortarlo en rebanadas si aún no lo está, envolver bien cada porción con plástico o papel film para protegerlo de la humedad y los olores, y luego guardarlo en una bolsa hermética, etiquetando la fecha de congelación para controlar su tiempo de conservación.

Cuánto tiempo mantenerlo en el congelador

El pan puede durar congelado entre uno y tres meses sin perder demasiada calidad, aunque esto depende del tipo.

El pan de molde resiste bien hasta tres meses, mientras que el pan artesanal o casero conserva mejor su textura y sabor si se consume en un plazo de uno a dos meses. En el caso de panes con ingredientes húmedos, como los rellenos o con frutas, es preferible consumirlos dentro del primer mes.

Pasado ese tiempo, el pan no necesariamente se echa a perder, pero puede volverse más seco, perder sabor o absorber olores del congelador.



*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



técnica

Una Coca diferente para San Juan

De brioche y chicharrones



PROCESO

Temperatura de la masa 26°

Elasticidad media.

Reposo en bloque 60 minutos a 30° con una humedad del 70%.

Piezas de 500 g

Reposo en piezas 10 minutos.

Formar una pieza con el rodillo o a mano con una longitud de 50 cm y 18 de ancho.

Los piñones los pondremos en remojo unas 2 horas antes, para que en la cocción no se quemen.

Dejar fermentar en una cámara a 30° y con una humedad del 70% y fermentar hasta casi doblar su volumen. (tiempo aproximado 3 h a 4h)

Antes de hornear poner primero los piñones y después el azúcar en grano bien repartido por la coca.

Temperatura del horno 190°.

Tiempo de cocción aproximado de 16 minutos.

INGREDIENTES	GRAMOS	%	fórmula final	
Harina de fuerza 400 w	1.000	100		
Huevos	300	30	%	0
Mantequilla	200	20	%	0
Leche	150	15	%	0
Azúcar	200	20	%	0
Chicharrones molidos muy finos.	500	50	%	0
Levadura para masas azúcaradas	30	3	%	0
Vainilla azucarada	20	2	%	0
Zumo de naranja	150	15	%	0
Anís en polvo	25	2,5	%	0
Sal fina	20	2	%	0
Licor de anís	100	10	%	0
Masa madre azúcarada	400	40	%	0
Total peso	3.095			0

Las cocas de San Juan: una tradición llena de sabor y alegría

La noche de San Juan es una de las celebraciones más especiales en muchas comunidades, y uno de sus protagonistas indiscutibles son las deliciosas cocas. Estas tradicionales tortas, que varían en forma y ingredientes según la región, simbolizan la llegada del verano y la celebración del solsticio.

Las cocas de San Juan suelen prepararse con ingredientes sencillos pero llenos de sabor, como fruta confitada, cabello de ángel, crema, nata, o incluso chocolate. La masa puede ser dulce o salada, y muchas familias disfrutan horneándolas en sus casas o comprándolas en las panaderías locales.

Además de su delicioso sabor, las cocas representan la unión y la tradición familiar, ya que muchas personas las preparan en compañía de sus seres queridos, compartiendo momentos especiales en la víspera de San Juan. Es una oportunidad para celebrar la cultura, la amistad y la llegada del verano con alegría y buen gusto.

En definitiva, las cocas de San Juan son mucho más que un dulce: son una tradición que une a las comunidades y que llena de sabor y color esta festividad tan esperada.





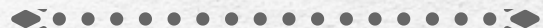
PASSIÓ PER LA FARINA

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

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



DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES



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



LA COLOMBA DE PASQUA

Mercè Sampietro, de Galette i Pastim

Seleccionada por elaborar una de las mejores Colombas de la ciudad de Barcelona

La Colomba de Pascua es un dulce típico italiano, especialmente de la región de Lombardia, que se come durante la Semana Santa. Tiene una forma de paloma (de aquí el nombre "Colomba", que en italiano significa "Colom") y es similar al Panettone o al Pandoro, pero con algunas diferencias.

Elaborada con una masa esponjosa y aromatizada con naranja confitada y se cubre con una "glaça" crujiente de almendras y azúcar hielo.

Nosotros, para potenciar el sabor de almendra, la rellenamos con dados de mazapán, con el toque cítrico de la naranja y limón confitado de la mejor calidad. Aun así y para llegar a todos los paladares, sobre todo los más exigentes, como los de los niños, hacemos la Colomba con relleno de chocolates.

En los últimos años, la Colomba ha ganado popularidad en Barcelona y otras partes de Cataluña gracias a la influencia de la gastronomía italiana y el intercambio cultural.

Muchos hornos y pastelerías artesanas hemos incorporado productos internacionales a nuestra oferta, porque sin perder nuestras raíces y tradiciones, podemos dar una oferta más amplia, y en casos como el Panettone o Colomba, son retos profesionales por su complejidad.

No diría que es una alternativa a la Mona de Pascua, sino que es el complemento perfecto a la oferta de Pascua.

Aunque la Mona es el dulce tradicional de Pascua en Cataluña, la Colomba se ha convertido en una opción más para aquellos que quieren variar.





FÒRMULA

COLOMBA MASSAPÀ I CÍTRICS

	1r IMPASTO	2n IMPASTO
FARINA	2900	1200
AIGUA	1500	
MM	1000	
MANTEGA	1500	1600
ROVELL	800	800
SUCRE	1000	850
LLET EN POLS	40	
MEL		315
SAL		65
RALLADURA LLIMONA		10
RALLADURA TARONJA		10
VAINILLA		15
	8740	13605
LLIMONA CONFIT		1200
TARONJA CONFIT	25%	1200
MASSAPA AMETLLA		1000
	TOTAL IMPASTO	17005

GLAÇA CLÀSSICA

SUCRE GLACÉ	1125
FARINA AMETLLA	576
CLARA	432
MIDÓ PATATA O BLAT MORO	173
OLI GIRASOL	86

Cuatro de nuestr@s agremiad@s han sido seleccionados para formar parte de la "Ruta de les Millors Colombas de Barcelona"



DANIEL JORDÀ - Panes Creativos



TONATIUH CORTÉS - Suca'l



CONRAD SERRA - Forn Pa Serra



MERCÉ SAMPIETRO - Galette i Pastim

Las "Millors Colombas" de Barcelona 2025, premio "Més contents que unes Pasqües"

Por segunda vez, con el soporte del Gremio, Panàtics organizó la "Ruta de les Millors Colombas de Barcelona ciutat 2025".

Con el lema "Per Nadal Panettone, per Pasqua Colomba" queremos dar relevancia a este producto que creemos que tendrá una gran demanda en un futuro próximo.

Elaborado prácticamente con los mismos ingredientes que el Panettone, la Colomba, con su particular forma de paloma es un exquisito producto para Pasqua.

Cada vez hay más maestr@s artesan@s, panader@s/pasteler@s, que elaboran Colombas ya que, poco a poco, van calando en los hábitos del consumidor con ha pasado son el Panettone.

La Mona, la Cristina, las "Torrades de Santa Teresa", los Buñuelos y ahora la Colomba son una demostración de la gran oferta que ofrecen l@s panader@s/pasteler@s en esta época del año.

Después de visitar 52 establecimientos, entre panaderías y pastelerías de la ciudad de Barcelona, seleccionamos 13 establecimientos que sus Colombas cumplieran con todos los requisitos exigidos por el jurado.

Para seleccionar las Colombas, el jurado valoró: El aspecto exterior - la forma - la cobertura - la textura esponjosa y aireada - el sabor equilibrado - la estructura en boca y, cómo no, la calidad de sus ingredientes.

La Colomba de cada participante seleccionad@ obtuvo una puntuación mínima de 75 punts sobre 100.

Debido a la gran aceptación que ha tenido esta ruta, el próximo año queremos abrir esta ruta/concurso a toda Catalunya, o perquè no, a toda España.

Segona Ruta de les "Millors Colombas" de Barcelona 2025

Relación de profesionales seleccionad@s:
El orden es aleatorio y no tiene relación con la puntuación del jurado.

ENRIC FAIXAT - Pastisseria Faixat

ERIC ORTUÑO - Pastisseria l'Atelier

TONATIUH CORTÉS - *Forn Suca'l*

MERCÉ SAMPIETRO - *Forn Galette i Pastim*

ORIOI CARRIÓ - Pastisseria Carrió

ORIOI BALAGUER - Pastisseria Oriol Balaguer

DANIEL JORDÀ - *Forn Panes Creativos*

TONI VERA - Pastisseria Mervier Canal

JORDI MADERN - Pastisseria Foix

MATTHIEU ATZENHOFFER - Pastisseria Morreig

FELIPE DE SANTA CRUZ - Pastisseria Madeleine by Ferrieres

ÒSCAR PÉREZ - Equip Pastisseria Hofmann

CONRAD SERRA - *Forn Pa Serra*

Premi
**Més contents
que unes Pasqües**

de



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**

BARCELONA



672 149 400

Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



Les cambres de fermentació controlada:
Milloren el sabor i la textura del pa.
Permeten organitzar la feina i gaudir de més temps.

Duero, 62 · 08223 TERRASSA
+34 93 731 08 04
www.frigual.com

frigual

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Cuando el presidente Trump ganó las elecciones, las **bolsas americanas subieron y la mayoría de las mundiales, también. Pareció que una política económica más liberal ayudaría a desarrollar la economía de todas partes. Ahora cordero, el que ha hecho el presidente Trump no ha estado seguir una política económica liberal, sino intervencionista. Los aranceles a los productos extranjeros son un impuesto aplicado a los consumidores de estos productos.**

La respuesta de las bolsas a esta medida ha sido una **bajada generalizada. No solo de las bolsas europeas o asiáticas -China hace la guerra por su cuenta- sino también de las bolsas norteamericanas. Ante esto el presidente Trump primero dijo que esto de los aranceles eran como una medicina que primero te deja peor, pero que después te sirve para estar más fuerte. No sé si convenció nadie, a las bolsas seguro que no. Después, ha aplicado una moratoria de 90 días que sí que ha hecho subir un poco las bolsas.**

El presidente Trump es un hombre imprevisible, pero las bolsas, es decir, la economía, le han dejado muy claro el que vuelan. Y el que vuelan es una economía liberal, **con el mínimo de impuestos y en los que los productos puedan competir por su calidad y su precio sin hacer trampas.**

Yo estoy casi seguro que el presidente Trump **-que, a pesar de las apariencias, es una persona inteligente y formada- lo acabará entendiendo y aseará la economía de su país de una manera más ortodoxa, sólida y menos estridente. Entre otros de otras cosas porque hoy la economía está globalizada y los componentes de los productos son de orígenes tan varios que la guerra de los aranceles también sería o será el caos de los aranceles.**



El apagón del día 28 de abril en toda España y Portugal es un hecho gravísimo. No se puede permitir que se le eche agua al vino, ni que se nos den explicaciones no plausibles ni contrastadas.

Se tiene que castigar de manera ejemplar a los responsables de esta negligencia intolerable a una sociedad moderna y desarrollada. Y esto quiere decir las penas que correspondan y las indemnizaciones -que supongo que tienen que ser millonarias- a todos los perjudicados, que, en realidad, son todos los residentes del Estado español y Portugal.

Por encima de todo, se tiene que evitar que nada de esta magnitud se pueda reproducir. Una de las explicaciones que dan del que ha sucedido -y que yo no tengo ni los conocimientos, ni la certeza de si es real- es que la culpa del apagón es de la Inteligencia Artificial. El que no puede ser es que bienes o servicios de primera necesidad pasen a depender de una Inteligencia Artificial que, cuando falla, la hace más gorda que la inteligencia humana. Quizás sería sensato que algún humano la vigilara por si acaso.

Ya veremos como nos van informando de todo.

Es evidente que el Barça de Hansi Flick es el mejor Barça de los últimos años y que ha hecho suficientes méritos para que estemos contentos y esperanzados.

Tenemos que estar contentos, cuando escribo estas líneas el Barça ha ganado la Copa del Rey, ha sido eliminado de una manera inverosímil por la Inter en la Champions y acaba de ganar 4 a 3 en el Real Madrid y tiene a tocar la Liga. A pesar de la decepción de la Champions, el regusto de la temporada es óptimo.

El equipo masculino de fútbol, que durante unos cuantos años, ha estado decepcionante, ahora genera orgullo y optimismo.

Parece que Laporta ha vuelto a conseguir lo que ya consiguió con Xavi, Iniesta y Messi, ahora con Pedri, Olmo y Lamine Yamal. También hay que elogiar la capacidad de reacción del equipo, cosa que no es al ADN azulgrana, que tradicionalmente ha tendido a desincharse cuando se tenía que remar contracorriente.

Ahora bien, yo creo que no es oro todo lo que reluce. Los jugadores son muy jóvenes, Lewandowski y Ter Stegen aparte.

Se nota su inexperiencia. Les falta picardía y serenidad para controlar los partidos. Parece que van toda el partido con la sexta puesta y olvidan que al fútbol también se juega con el cerebro. A menudo falta concentración y estrategia.

Es verdad que tienen seguramente la mejor delantera del mundo, pero la portería y la defensa son un colador. Cada partido no puede ser una locura que puede acabar de cualquier manera.

Hay quién dice que esto es divertido. Quizás sí.

Hansi Flick dice que sufre mucho.

Cómo yo...



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Fiequers 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

S'acosta l'estiu,
dies de revetlles i de coques.



Creixem junts

bonllevat.es

