

Gremi
paBCN

VIII EDICIÓ
CONCURS MILLOR



**Pa de
Sant
Jordi**



MEMORIAL
EDUARD CRESPO

**El pa
més
nostre**



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



“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

“Aquest 28 d’abril Espanya i Portugal van viure una “gran dificultat”. Dos països de la Unió Europea es van quedar sense llum ni comunicacions. El que havíem vist en sèries o pel·lícules, com una ficció, es va fer realitat.”

Estàvem avisats.

Ens va advertir la Unió Europea “els europeus han de començar a preparar-se per futures dificultats”. I ens van facilitar el llistat d’elements clau per la supervivència.

Les dificultats poden ser guerres, crisis sanitàries, catàstrofes naturals, atacs cibernètics....

Hem viscut en una situació de benestar. Semblava que les amenaces quedaven lluny. Però fa cinc anys, a l’any 2.000, va venir el primer sotrac mundial.

Aquest 28 d’abril Espanya i Portugal van viure una “gran dificultat”. Dos països de la Unió Europea es van quedar sense llum ni comunicacions. El que havíem vist en sèries o pel·lícules, com una ficció, es va fer realitat.

Les pèrdues econòmiques han estat copioses. S’haurà de veure com responen les asseguradores i les companyies subministradores d’energia davant aquest fet. Si assumeixen responsabilitats, si han estat elles les responsables, o no, per ser d’altres les causes del tall. I com actuen els governants. Per quin cantó de la balança es decantaran.

Els forns, sense subministraments ni comunicacions vam estar al peu del canó fins al darrer moment. Donant servei a la ciutadania.

Esperem que la situació viscuda, increïble en ple segle XXI, sigui una anècdota per explicar. De situacions dolentes sempre es pot extreure una part positiva, d’ensenyança i prevenció.

Estem preparats per la següent. Estem entrant en una altra Era.

Recordeu que el Gremi està sempre a la vostra disposició.



PRESENTACIÓ DE LA DIA

Per la diada de Sant Jordi, un any més, el Consell de Gremis va presentar la diada de Sant Jordi en les magnífiques instal·lacions de La Pedrera amb els principals protagonistes de la jornada, com són els 3 gremis que presentaran les activitats previstes per aquesta celebració:

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

Un pa de Diada

Un any més, les fleques associades al Gremi de Flequers de Barcelona celebraran la Diada de Sant Jordi oferint el Pa de Sant Jordi.

Un pa que es va crear l'any 1988, pel mestre flequer Eduard Crespo, amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona i que té com a característica quan el talles que en la seva secció apareixen les 4 barres de la Senyera. El pa de Sant Jordi té com ingredients el formatge i la sobrassada.

Aquest original producte ha anat arrelant entre els consumidors convertint-se en un producte clàssic d'aquesta Diada. S'estima un augment de vendes a Barcelona donat que Sant Jordi enguany cau entre setmana.

L'elaboració del Pa de Sant Jordi s'ha estès per tota Catalunya celebrant-se cada any el concurs del millor Pa de Sant Jordi de Catalunya. Enguany s'ha celebrat la VIII edició del concurs. És tradició dels flequers de Catalunya, el dia de Sant Jordi, portar al President de la Generalitat una ofrena de pa. No falta mai el pa de Sant Jordi i cada any acompanya als gremis de flequers de Catalunya el guanyador del concurs.

El Pa de Sant Jordi, enguany, a Barcelona, bressol del seu origen, el dia 23 d'abril estarà present als carrers de la Ciutat, fent de Barcelona un mosaic de llibres, flors i aquest tradicional pa.

Aquest any el Pa de Sant Jordi, estarà present com a símbol d'identitat, en l'esdeveniment som gastronomia, el qual durant l'any 2025 reconeix Catalunya com a Regió mundial de la gastronomia.

En Jaume Bertran va recalcar l'intrussisme que hi ha en la venda de pa de Sant Jordi, i va recordar que es una marca registrada pel Gremi de Flequers de Barcelona, que té la seva fórmula d'elaboració, per això la denominació de Pa de Sant Jordi tan sols pot ser utilitzada per aquells establiments associats al gremi de Flequers de Barcelona o autoritzats per aquest.

DA DE SANT JORDI 2025. PA, FLORS I LLIBRES.



Gremi de Floristes
de Catalunya



Gremi d'Hotels
de Barcelona



Gremi
Restauració
Barcelona



GREMI FERRETERIA
CATALUNYA



greincat
Gremi de reformers
d'interiors de Catalunya



GREMI ARTESÀ DE XURRERS
DE CATALUNYA



Gremi de Flequers
de Barcelona



GREMI EMPRESARIAL
D'ASCENSORS DE CATALUNYA



Sr. Jaume Bertran

President Gremi de Flequers
de Barcelona



La rosa d'autor

Els floristes aposten per la rosa artesana i demanen un Sant Jordi menys massificat i busquen diferenciar-se amb la rosa d'autor. Demanem la reducció d'un 50% de llicències de paradistes particulars a tot Catalunya

La previsió de vendes de roses per aquest 2025 s'enfila fins als 7 milions de roses, però tan sols entre un 25% i un 30% d'aquestes roses es compren a les parades de roses dels floristes. Aquesta dada, molt preocupant per tot el sector de la flor i planta, ha portat el Gremi a fer una clara aposta per la rosa d'autor i a demanar la reducció de llicències de venda de roses que es donen als particulars.

Amb la rosa d'autor estem donant valor a la rosa de Sant Jordi i al seu simbolisme tradicional. La rosa d'autor recull la cura en la seva conservació i la creativitat en la seva composició. Les roses dels paradistes i establiments professionals estan cuidades i guardades en càmeres fins a l'últim moment de sortir al carrer i en podem garantir la procedència, qualitat, durabilitat i el seu valor singular i artístic. No és així en el cas de les roses no professionals, que es guarden en cubells a temperatura ambient entre dos i tres dies abans de sortir al carrer. "Aquesta no és la imatge que volem donar de Sant Jordi", es lamenta Joan Guillen President del Gremi de Floristes de Catalunya.

Aquest any s'ha fet un pas més per consolidar la rosa d'autor i s'ha creat, amb la col·laboració d'Elisava, un segell distintiu inspirat en una rosa feta amb la tècnica del trencadís. El distintiu va ser presentat el passat 28 de març amb la presència de l'alumna guanyadora del concurs, Paula Jericó. La previsió de venda de roses d'autor esperem que sobrepassi el milió i mig.

Els floristes demanem a tots els Ajuntaments de Catalunya reduir les llicències de venda de roses que atorguen als paradistes particulars com a mínim en un 50%. A Barcelona, l'any 2024 es van donar 4.100 llicències de venda de roses a particulars, a banda calculem que a la ciutat es posen unes 2.000 parades més sense llicència.



Un Sant Jordi amb més llibres

Un dels factors que fa especial la diada i li dona més dimensió és que se celebra a tots els pobles i ciutats de Catalunya, reflex del vincle i l'estimació del país amb la festa i de la territorialització de la xarxa llibretera. El Gremi de Llibreters de Catalunya està convençut que aquest Sant Jordi tornarà a ser un èxit i que, en tornar a ser feiner, el seu impacte serà molt repartit arreu.

A Barcelona, com també a altres ciutats i pobles de Catalunya, s'han reforçat els serveis, la comoditat i la seguretat en els diversos espais per als professionals del llibre amb l'objectiu de fer la més propera i amable possible la passejada i la descoberta de llibres com també la convivència amb la resta de parades de persones i entitats.

Hi haurà més parades que l'any anterior, 400, 348 de llibres, 200 de les quals amb signatura d'autors, i 52 de roses, que ocuparan en total més de 3.500 metres i a les quals cal afegir el centenar de parades davant de les llibreries.

Cal fer notar que la majoria d'aquests espais s'han engrandit per tal d'incrementar-ne l'accés, la mobilitat i la seguretat, com ha estat el cas al Passeig de Sant Joan i al Passeig de Lluís Companys, dedicats especialment al públic familiar, el còmic i la literatura infantil i juvenil, el de Les Corts, amb més parades i tallers d'activitats, a Gran de Gràcia, amb un tram més, a la Rambla del Poblenou o, en la zona del Passeig de Gràcia, amb la inclusió d'un nou transversal al carrer de Mallorca.

També destaca l'aplicació, per primer cop, d'un Pla d'Autoprotecció al Passeig de Gràcia, que preveu, entr altres mesures, la presència fixa de personal i de vehicles sanitaris i de bombers, atesa la mida de l'espai i el volum de gent que acull.

Amb aquesta mateixa voluntat, s'ha treballat intensament amb el districte de Ciutat Vella, protecció civil i l'empresa de les obres, perquè les Rambles, que es van recuperar l'any passat per a la diada, siguin un altre cop un dels cors de la festa.



Presentació del Pa de Sant Jordi

Com ja és tradició, un any més, el passat 23 abril els presidents dels diferents gremis de forners de Catalunya, conjuntament amb el nostre president, Jaume Bertran, van presentar el Pa de Sant Jordi al president de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Salvador Illa, en les dependències del Palau de la Generalitat.

També els van acompanyar en aquest acte, Maria Crespo



al president de la Generalitat

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

Igualmente, asistieron al acto Mònica Gregori, presidenta de la Federació Catalana de Associacions de Gremios de Panaders, así como, varios miembros de las juntas directivas de todos los gremios catalanes





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

VIII Concurs del Millor Pa de Sant Jordi Celebrem la Tradició!

El passat 9 d'abril, és va celebrar el VIII Concurs del Millor pa de Sant Jordi.

En un esdeveniment ple de tradició i sabor, s'ha donat a conèixer el guanyador del vuitè concurs "Millor Pa de Sant Jordi de Catalunya".

Enguany, el guardó ha estat atorgat a Andrés Jarque i Alberto Piedra de Forn Bertran Mar de Badalona per la seva excepcional qualitat que ha conquistat al jurat.



amb el suport





El segon classificat ha estat Pau Carranza de Forn i Pastisseria Larrosa de Flix

El concurs, que se celebra anualment en el marc de la festivitat de Sant Jordi, cerca ressaltar la importància del pa en la cultura catalana i fomentar la qualitat entre els forners i pastissers de la regió.

Enguany, s'han presentat 35 participants professionals (forners i pastissers) i també 18 alumnes d'escoles, cadascun amb propostes que reflecteixen la riquesa dels nostres ingredients locals.

El guanyador ha rebut el trofeu José Llopart i l'oportunitat de portar el seu pa al president de la Generalitat, el dia de Sant Jordi en la tradicional ofrena que es fa cada any al Palau de la Generalitat.

Des de l'organització del concurs, volem agrair a tots els participants per la seva dedicació i passió, així com als patrocinadors i col·laboradors com el Gremi de Floristes que han fet possible aquest esdeveniment.

Esperem amb ànsies l'any vinent per a continuar celebrant la tradició d'aquest pa a Catalunya



El tercer classificat ha estat Enric Faixat de Pastisseria Faixat de Barcelona.





Com cada any també s'han presentat alumnes d'escoles d'hoteleria, fleca i pastisseria, i/ el guanyador ha estat 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*



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



Tres jurats, dos per a professionals i l'altre per a escoles, han valorat els pans presentats, tenint en compte l'aspecte exterior, la forma, el dibuix de les barres que representen la senyera, el sabor, la qualitat dels ingredients i la textura (pel tipus de pastat i el tracte de la fermentació).

JURAT ESCOLES

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





ELS GREMIS DE CATALUNYA S'ADRECEN A LA FORMACIÓ POLITICA JUNTS



ELS GREMIS:

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

Representem el conjunt de gremis i associacions més representatius del comerç alimentari català.

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 els 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 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 al 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, ens oposem 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 a 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 és 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, especialment per als autònoms, pimes i per a determinats sectors.

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 seu cost econòmic íntegrament en les empreses, sense cap mesura de flexibilitat temporal ni 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 i de societat.

Per tot plegat demanen a Grup Parlamentari de Junts per Catalunya al Congrés dels Diputats que s'oposi a l'aprovació de l'Avantprojecte de Llei per a la reducció de la durada màxima de la jornada ordinària de treball en els termes acordats pel Consell de Ministres del passat 4 de febrer, i les mesures que en ell es recullen.

Molts agraïts per la seva atenció.

Contiuem amb les reunions en línia de la junta directiva

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



La nostra Junta directiva segueix amb les seves reunions, dues vegades (dimarts) al mes es realitza la junta amb videoconferència, a les 18:00 h on hi esteu tots convidats,.

Els que vulgueu afegir-vos a la reunió demaneu informació a Vicky Arroyo del Gremi i us explicarà com hi podeu accedir.

Com sempre tractem dels temes més actuals que afecten directament al nostre ofici i al nostre sector.
Poder unir-vos a les nostres reunions i participar activament.

Ens agrada saber les inquietuds, els problemes dels nostres agremiats i sobretot les seves expectatives.

El Gremi de Flequers i l'auge de les "colombas" i el panettone: "El negoci és el negoci"

El president del Gremi, Jaume Bertran, i el pastisser i soci fundador de La Pasticceria di Gracia, Luca Illiano, parlen a 'betevé directe' de les tradicions per Pasqua

Si no n'hi havia prou amb les mones tradicionals o Cristina, el pastís Sara i les mones de xocolata, ara també tenim la "colomba" o coloma, el típic pastís de Pasqua italià. Molts forns i pastisseries de Barcelona en fan i el president del Gremi de Flequers de Barcelona, Jaume Bertran, en té clar el motiu: "El negoci és el negoci", ha dit avui al betevé directe.

Qui és expert en aquesta elaboració és el Luca Illiano, pastisser i soci fundador de La Pasticceria di Gracia (Verdi, 58): "És la mateixa massa que la del panettone però amb forma de colom. La clàssica és amb fruites confitades, però ara hi ha molta demanda de festuc i xocolata".

Jaume Bertran està d'acord en què és una preparació complicada "però és molt agraïda perquè es conserva molt bé. En canvi amb les nostres mones no fem gaire negoci", assegura.

El Gremi de Flequers ha col·laborat amb l'associació Panàtics en la segona Ruta de les Millors Colomes de Barcelona, un recorregut per 13 establiments on es pot tastar aquest dolç. Les han escollides després d'un tast a cegues un jurat format per professionals del sector.

Bertran ha ironitzat amb l'adopció a casa nostra de les tradicions gastronòmiques italianes: "Els italians són uns mestres en això. Ens porten anys d'avantatge exportant la seva cuina". Illiano li ha donat la raó i ha explicat que "els italians fem molta feina per exportar els nostres productes".

El pastisser també ha explicat que, de fet, la coloma de Pasqua va ser una idea de negoci del creador del panettone per allargar l'estacionalitat del producte nadalenc. Un producte, el panettone, que també té molta demanda a Barcelona. De fet, el millor del món es fa a casa nostra, concretament al forn Suca'l, i l'elabora el mestre forner Tonatiuh Cortés



L'APAGADA I EL FORNS

L'apagada de llum ha afectat greument molts forns a Espanya, especialment les que depenen de forns elèctrics, càmeres de fermentació i sistemes automatitzats



El 28 d'abril de 2025 Espanya i Portugal han experimentat l'apagada elèctrica més greu de la seva història recent, afectant també a Andorra i parts del sud de França. El tall d'energia va començar a les 12.33 i es va deure a una pèrdua sobtada de 15 gigavatios en cinc segons equivalent al 60% de la demanda elèctrica. Encara es desconeixen les causes exactes que han propiciat aquesta situació, encara que es remenen hipòtesis com a oscil·lacions de potència o fenòmens atmosfèrics inusuals.

L'apagada ha afectat greument molts forns a Espanya, especialment les que depenen de forns elèctrics, càmeres de fermentació i sistemes automatitzats. Localitats com Alcázar de San Juan la interrupció del subministrament s'ha prolongat durant 18 hores que ha produït una paralització en la producció de pa i altres productes. Entre els impactes més comuns que s'han viscut tenim que sense electricitat, els forns no han pogut funcionar, la qual cosa ha impedit la cocció del pa. En altres casos, la fermentació s'ha vist interrompuda en moltes masses ja preparades o s'han atès que alguns establiments han hagut de descartar lots complets de massa de tall en la cadena de fred. Finalment, els forns que depenen del TPV electrònic no han pogut cobrar tret que comptessin amb mètodes manuals o pagaments en efectiu.

Els fabricants alimentaris espanyols recobren la normalitat de manera gradual. La principal patronal sectorial, FIAB, no quantifica encara els danys causats per l'apagada, encara que constata que algunes empreses han sofert la paralització de les seves

cadena de producció, així com la pèrdua de productes que necessitaven la connexió elèctrica per al seu tractament i conservació. "El sector ha anat gradualment recuperant la normalitat, garantint la qualitat i seguretat de tots els seus productes", s'afirma des de FIAB.

El subministrament d'energia ha arribat de manera progressiva al llarg de la nit i de la matinada i encara que avui tot recobra la normalitat en alguns negocis encara es noten les conseqüències de l'apagada.

El sector, forner torna a donar una lliçó de civisme i responsabilitat i a poc a poc la normalitat s'ensenyoreix en el sector amb el lliurament d'un producte de primera necessitat com és el pa.

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO MICHELE INTRIERI

Michele Intrieri

05/05/2025 al 09/05/2025

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.



CURSOS PROGRAMATS FINS JUNY 2025



PASTISSERIA D'ESTIU

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

09/05/2025 al 23/05/2025

12 HORES

15:30h a 19:30h

CAT I ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INSCRIPCIONS OBERTES

DEPENDENT/A DE F ACABAT DE PRODU OBRADOR

Ramon Calvet i Ramon B

12/05/25 al 29/05/25

42 hores (14 sessions de 3 hor

9:30h a 12:30h

CAT I ESP

VEURE FORMACIÓ



APRENTENT DE FLECA - 75 HORES (MATINS)

Tony Valls

INSCRIPCIONS OBERTES

12/05/2025 al 30/05/2025

75 hores

09:00h a 14:00h

CAT I ESP



VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS



PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO

Ramon Batalla

16/05/2025

1 Ses
hore

15:30h a 19:30h

CAT

VEURE FORMACIÓ



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



INSCRIPCIONS OBERTES

APRENTENT DE FLECA - 75 HORES (TARDES)
Ramon Batalla

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



INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ DE CROISSANTS
Ramon Batalla

30/05/2025

1 Sessió de 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



INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

06/06/2025 al
25/07/2025

40 hores

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



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

INSCRIPCIONS OBERTES





ELABORACIO DE CROISSANTS. (Tarda) Ramon Batalla

30/05/2025

4HORES

de 15:30h a 19:30 h

Formació bonificada 100%

informació: mminguell@gremipabcn.com

DESTINATARIS

TALLER DIRIGIT A AQUELLES PERSONES SENSE CONEIXEMENT PREVIS QUE VULGUIN APRENDRE A ELABORAR CROISSANTS.

OBJECTIUS

ADQUIRIR ELS CONEIXEMENTS SOBRE LES TÈNIQUES I TRUCS PER L'ELABORACIÓ DE CROISSANTS, LA SELECCIÓ D'INGREDIENTS AIXÍ COM LA EVA APLICACIÓ PRACTICA PER ELABORAR AQUESTS PRODUCTES A CASA.

Formació bonificada

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.

EL CURS INCLOU

FORMACIÓ PRESENCIAL, TEÒRICA I PARTICIPATIVA.
TOTS ELS INGREDIENTS NECESSARIS PER L'ELABORACIÓ INDIVIDUAL DELS PRODUCTES (CADA PARTICIPANT ELABORA ELS SEUS PROPIS PRODUCTES).
UTILLATGE, MÀQUINES I EQUIPS PROFESSIONALS.
BATA D'UN SOL ÚS
ELS PRODUCTES ELABORATS PER A SER DEGUSTATS.
ATENCIÓ PERSONALITZADA PER PART DELS NOSTRES EXPERTS.
ASSEGURANÇA D'ACCIDENTS.
DOSSIER FORMATIU AMB FITXES TÈNIQUES D'ELABORACIÓ.
ATENCIÓ POST-CURSO
CERTIFICAT D'ASSISTÈNCIA EMES PER LA FUNDACIÓ PRIVADA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



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



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORES

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA. (Matí) Tony Valls

DATES D'INICI
10 de juny 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 motillo, 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.



PASTISSERIA D'ESTIU. (Tarda) Rafa Batalla

9/05/2025 -23/05/2025

12HORES

de 15:30h a 19:30 h

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinataris

S'apropa l'estiu i la pastisseria també ens ofereix les seves alternatives per als dies de calor. És en aquesta època quan ens venen de gust especialment aliments lleugers i frescos, en els que les fruites guanyen protagonisme.

El curs s'adreça a les persones interessades en conèixer receptes senzilles i assequibles per a elaborar i gaudir-los a casa.

Objectius

Elaborar i presentar productes apropiats per a l'estació d'estiu que ofereixen sabors frescos i textures subtils.

Metodologia

El curs es planteja totalment pràctic en el que cada participant elabora a l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.

CONTINGUTS

Característiques de la pastisseria d'estiu.

Sessió 1

Coneixement de les receptes: passes a seguir, us d'estris habituals.
Elaboracions:

Pastis de pastanaga.

Brownie.

Trufes gelades.

Sessió 2

El mousse i les seves característiques.

Coneixement de les receptes: passes a seguir.

Elaboracions.

Mousse de xocolata amb cor de gerd

Mousse de pinya colada

Mousse de mojito

Sessió 3

El full i les seves característiques.

Coneixement de les receptes: passes a seguir.

Elaboracions.

Bandes de fruites

Mil fulles de crema xantillí

Tarta Tatin

Tortell de nata

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.

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

fuente: 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

Aleix 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 li passa al pa si el congeles malament



Congelar el pa per a tenir sempre a casa, si vivim sols o no som de consumir molt de pa, és una de les pràctiques més habituals per a completar un desdèjuni o acompanyar un menjar puntual amb una porció de pa. És tan fàcil com congelar-ho correctament i quan es vulgui fer ús d'ell ficar-ho uns pocs minuts en el forn o, en defecte d'això, en la fregidora d'aire.

No obstant això, congelar-ho comporta riscos si no es fa bé veiem quins són i com evitar tots els problemes que afecten la textura, el sabor i la durabilitat. A més, hi ha un temps màxim que el pa pot estar congelat sense que es vegi afectat el seu sabor.

Les conseqüències que el pa es congeli d'una manera incorrecta són principalment 5

El primer és que "es cremi per congelació", ja que si no està ben embolicat el pa es poden formar "taques seques i blanquinoses que canvien tant la textura com el sabor".

El moment en el qual s'escalfa i les característiques del pa són molt importants. Si es congela quan aquest està humit o calent "es formen cristalls de gel que arruïnen la molla en descongelar-ho" i això farà que es posi "gomós o aigualit".

Hi ha els qui pensen que en el congelador és més complicat que els productes absorbeixin altres olors. Si el pa està "mal segellat pot impregnar-se d'olors d'altres aliments congelats".

Si el pa està congelat durant molt de temps pot perdre "sabor i frescor", per la qual cosa depenent de la varietat s'ha de tenir en compte que té un temps distint.

L'última de les conseqüències que apunta la Intel·ligència Artificial és la proliferació de "floridura en descongelar". Això succeeix quan el pa es congela quan té humitat o estava una mica passat: "La floridura pot aparèixer ràpidament en treure'l".

La forma ideal de congelar-ho

La forma ideal de congelar el pa és tallar-lo en llesques si encara no ho està, embolicar bé cada porció amb plàstic o paper film per a protegir-ho de la humitat i les olors, i després guardar-ho en una bossa hermètica, etiquetant la data de congelació per a controlar el seu temps de conservació.

Quant temps mantenir-ho en el congelador

El pa pot durar congelat entre un i tres mesos sense perdre massa qualitat, encara que això depèn del tipus.

El pa de motlle resisteix bé fins a tres mesos, mentre que el pa artesanal o casolà conserva millor la seva textura i sabor si es consumeix en un termini d'un a dos mesos. En el cas de pans amb ingredients humits, com els farciments o amb fruites, és preferible consumir-los dins del primer mes.

Passat aquest temps, el pa no necessàriament es fa malbé, però pot tornar-se més sec, perdre sabor o absorbir olors del congelador.



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





tècnica

Una Coca diferent per Sant Joan

De brioix i llardons



PROCÉS

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

Les coques de Sant Joan: una tradició plena de sabor i alegria

La nit de Sant Joan és una de les celebracions més especials en moltes comunitats, i un dels seus protagonistes indiscutibles són les delicioses coques. Aquestes tradicionals coques, que varien en forma i ingredients segons la regió, simbolitzen l'arribada de l'estiu i la celebració del solstici.

Les coques de Sant Joan solen preparar-se amb ingredients senzills però plens de sabor, com a fruita confitada, cabell d'àngel, crema, nata, o fins i tot xocolata. La massa pot ser dolça o salada, i moltes famílies gaudeixen enforant-les a les seves cases o comprant-les en els forns locals.

A més del seu deliciós sabor, les coques representen la unió i la tradició familiar, ja que moltes persones les preparen en companyia dels seus sers estimats, compartint moments especials en la vespra de Sant Joan. És una oportunitat per a celebrar la cultura, l'amistat i l'arribada de l'estiu amb alegria i bon gust.

En definitiva, les coques de Sant Joan són molt més que un dolç: són una tradició que uneix a les comunitats i que plena de sabor i color aquesta festivitat 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 per elaborar una de les millors
Colombas de la ciutat de Barcelona**

La Colomba de Pasqua és un dolç típic italià, especialment de la regió de Llombardia, que es menja durant la Setmana Santa. Té una forma de colom (d'aquí el nom "Colomba", que en italià significa "Colom") i és similar al Panettone o al Pandoro, però amb algunes diferències.

Elaborada amb una massa esponjosa i aromatitzada amb taronja confitada i es cobreix amb una glaça cruixent d'ametlles i sucre glaç.

Nosaltres, per potenciar el sabor d'ametlla, la farcim amb daus de massapà, amb el toc cítric de la taronja i llimona confitada de la millor qualitat. Tanmateix i per arribar a tots els paladars, sobretot els més exigents, com els dels infants, fem la Colomba amb farcit de xocolates.

En els últims anys, la Colomba ha guanyat popularitat a Barcelona i altres parts de Catalunya gràcies a la influència de la gastronomia italiana i l'intercanvi cultural. Hi ha una comunitat italiana important que manté les seves tradicions culinàries.

Molts forns i pastisseries artesanes hem incorporat productes internacionals a la nostra oferta, perquè sense perdre les nostres arrels i tradicions, podem donar una oferta més completa, i en casos com el Panettone o Colomba, són reptes professionals per la seva complexitat.

No diria que és una alternativa a la Mona de Pasqua, sinó que és el complement perfecte a l'oferta de Pasqua.

Encara que la Mona és el dolç tradicional de Pasqua a Catalunya, la Colomba s'ha convertit en una opció més per a aquells que volen 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

Quatre dels nostres agremiats han estat seleccionats per formar part 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

Les "Millors Colombas" de Barcelona 2025, premi "Més contents que unes Pasqües"

Per segona vegada, amb el suport del Gremi, Panàtics va organitzar la Ruta de les "Millors Colombas" de Barcelona ciutat 2025.

Amb el lema "Per Nadal Panettone, per Pasqua Colomba" volem donar difusió a aquest producte que creiem que tindrà una gran demanda en un futur pròxim.

Elaborat pràcticament amb els mateixos ingredients que el Panettone, la Colomba amb la seva particular forma de colom és un exquisit producte per a Pasqua.

Cada vegada hi ha més grans mestres artesans, pastissers/es i forners/es, que elaboren Colombas i que a poc a poc es van introduint en els hàbits del consumidor com ha passat amb el Panettone.

La Mona, la Cristina, les Torrades de Santa Teresa, els Bunyols i ara la Colomba són una demostració de la gran oferta que tenen els forners/es i pastissers/es en aquesta època de l'any.

Després de visitar 52 establiments, entre forns i pastisseries, de la ciutat de Barcelona vàrem seleccionar 13 establiments que les seves Colombas complien tots els requisits exigits pel jurat.

Per seleccionar les Colombas, el jurat va valorar: L'aspecte exterior - la forma - la cobertura - la textura esponjosa i airejada - el sabor equilibrat - l'estructura en boca i, és clar, la qualitat dels seus ingredients.

La Colomba de cada participant seleccionat ha obtingut una puntuació mínima de 75 punts sobre 100.

El propòsit és, l'any vinent obrir aquesta ruta/concurs a tota Catalunya, o perquè no, a tota Espanya.

Segona Ruta de les "Millors Colombas" de Barcelona 2025

Relació de professionals seleccionats:
L'ordre és aleatori i no té res a veure amb la puntuació del jurat.

ENRIC FAIXAT - Pastisseria Faixat

ERIC ORTUÑO - Pastisseria l'Atelier

TONATIUH CORTÉS - Forn Suca'l

MERCÉ SAMPIETRO - Forn Galette i Pastim

ORIOl CARRIÓ - Pastisseria Carrió

ORIOl 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



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

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

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA URGENT OFERTA

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

Per més informació trucar al
625.117.271



**EN
TRASPÀS**

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



672 149 400

Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



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

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

frigual

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Quan el president Trump va guanyar les eleccions, les borses americanes van pujar i la majoria de les mundials, també. Va semblar que una política econòmica més liberal ajudaria a desenvolupar l'economia d'arreu. Ara be, el que ha fet el president Trump no ha estat seguir una política econòmica liberal, sinó intervencionista. Els aranzels als productes estrangers són un impost aplicat als consumidors d'aquests productes.

La resposta de les borses a aquesta mesura ha sigut una baixada generalitzada. No només de les borses europees o asiàtiques -Xina fa la guerra pel seu compte- sinó també de les borses nord-americanes. Davant d'això el president Trump primer va dir que això dels aranzels eren com una medicina que primer et deixa pitjor, però que després et serveix per estar més fort. No sé si va convèncer ningú, a les borses segur que no. Després, ha aplicat una moratòria de 90 dies que sí que ha fet pujar una mica les borses.

El president Trump és un home imprevisible, però les borses, és a dir, l'economia, li han deixat ben clar el que volen. I el que volen és una economia liberal, amb el mínim d'impostos i en els que els productes puguin competir per la seva qualitat i el seu preu sense fer trampes.

Jo estic gairebé segur que el president Trump -que, malgrat les aparences, és una persona intel·ligent i formada- ho acabarà entenent i endreçarà l'economia del seu país d'una manera més ortodoxa, sòlida i menys estrident. Entre d'altres coses perquè avui l'economia està globalitzada i els components dels productes són d'origens tan diversos que la guerra



L'apagada del dia 28 d'abril a tota Espanya i Portugal és un fet gravíssim. No és pot permetre que se li tiri aigua al vi, ni que se'ns donin explicacions no plausibles ni contrastades.

S'ha de castigar de manera exemplar als responsables d'aquesta negligència intolerable a una societat moderna i desenvolupada. I això vol dir les penes que corresponguin i les indemnitzacions -que suposo que han de ser milionàries- a tots els perjudicats, que, en realitat, són tots els residents de l'Estat espanyol i Portugal.

Per damunt de tot, s'ha d'evitar que res d'aquesta magnitud és pugui reproduir. Una de les explicacions que donen del que ha succeït -i que jo no tinc ni els coneixements, ni la certesa de si és real- és que la culpa de l'apagada és de la Intel·ligència Artificial. El que no pot ser és que béns o serveis de primera necessitat passin a dependre d'una Intel·ligència Artificial que, quan falla, la fa més grossa que la intel·ligència humana. Potser seria sensat que algun humà la vigilés per si de cas. Ja veurem com ens van informant de tot plegat.

Quan escric aquestes ratlles el Barça ha guanyat la Copa del Rei, ha estat eliminat d'una manera inversemblant per l'Inter a la Champions i acaba de guanyar 4 a 3 al Reial Madrid i té a tocar la Lliga.

Malgrat la decepció de la Champions, el regust de la temporada és òptim.

L'equip masculí de futbol, que durant uns quants anys, ha estat decebedor, ara genera orgull i optimisme. Sembla que Laporta ha tornat a aconseguir el que ja va aconseguir amb Xavi, Iniesta i Messi, ara amb Pedri, Olmo i Lamine Yamal.

També cal elogiar la capacitat de reacció de l'equip, cosa que no és a l'ADN blaugrana, que tradicionalment ha tendit a desinflar-se quan s'havia de remar contra corrent.

Ara bé, jo crec que no és or tot el que lluu. Els jugadors són molt joves, Levandowsky i Ter Stegen a banda. Es nota la seva inexperiència. Els falta picardia i serenitat per controlar els partits. Sembla que van tota l'estota amb la sexta posada i obliden que el futbol també s'hi juga amb el cervell. Sovint falta concentració i estratègia.

No pot ser que li marquin la quantitat de gols que li marquen. És veritat que tenen segurament la millor davantera del món, però la porteria i la defensa són un colador.

Cada partit no pot ser una bogeria que pot acabar de qualsevol manera. Hi ha qui diu que això és divertit. Potser sí. Hansi Flick diu que pateix molt.

Com jo...



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 3^a, 3^a
08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1
(cant. Treball)
08020 Barcelona

 @arnal_realestate
 @arnal_realestate
 @arnal_realestate

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



Creixem junts

bonllevat.es

