

Gremi paBON

Feliz verano!



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



“ Un país no pot funcionar de cap de les maneres. Ni pot ser que els partits del govern siguin corruptes, ni pot ser que tots els partits dediquin les seves principals energies a acusar o a defensar-se de la corrupció i deixin de banda els assumptes d’interès general, ”

Dissortadament, des de la darrera editorial a aquesta no hi ha gaires coses que convidin a l’optimisme. En política internacional, l’atac dels Estats Units a l’Iran i la resposta de l’Iran a les bases americanes dels Emirats Àrabs no són gaire tranquil·litzadores. Tampoc l’incompliment de la treva per part d’Israel i l’Iran, tant és així que fins i tot el president Trump –gens sospitós de ser neutral- ha hagut de donar un cop de puny sobre la taula demanant als uns i els altres que s’estiguin quiets.

El paper de la Unió Europea en tot això és secundari, encara que en aquests moments s’està parlant de forma insistent quins són els recursos que ha de destinar Espanya a l’OTAN. Pel que es veu tots els socis de l’OTAN estan d’acord a destinar un 5% del seu PIB a l’OTAN, amb l’excepció d’Espanya que només vol dedicar-hi el 2 %, cosa que ha fet enfadar el president Trump i suposo que també la resta de socis, que no deuen entendre per què Espanya ha de pagar menys que ells.

Per una altra banda, el clima polític espanyol és irrespirable. Les acusacions de corrupció al PSOE des d’instàncies judicials i partidistes, fan trontollar el govern i qui més qui menys dona per liquidada la legislatura. Aquí cal recordar que el govern del PP de M. Rajoy va caure arran d’una moció de censura del PSOE justament pel cas de corrupció del cas Gürtel. Un país no pot funcionar de cap de les maneres. Ni pot ser que els partits del govern siguin corruptes, ni pot ser que tots els partits dediquin les seves principals energies a acusar o a defensar-se de la corrupció i deixin de banda els assumptes d’interès general, de servei públic i de resolució dels problemes de tota mena que tenen els ciutadans.

Tot això és un enorme desgavell i un flagrant incompliment del contracte que tenen els governants i la resta dels representants populars amb la ciutadania. I no parlo només des d’un punt de vista moral, que també, sinó des d’un punt de vista estrictament funcional. Nosaltres paguem els polítics perquè facin una feina i fa la contrària. No pot ser. Ni èticament, ni econòmic, ni polític. I consti que la crítica que es fa des d’aquí és per a tots ells, perquè algú podria pensar que els populismes són la solució del problema que també els engloba i no. La solució del problema és justament que la ciutadania digui prou i prengui unes mesures contra una classe política que ni li serveix, ni la representa com l’hauria de servir i de representar.

En fi, malgrat tots els maltrets –que són molts i importants- arriba l’estiu i arriben les vacances. De moment, això sembla que encara podrà ser. Esperem des d’aquí que en gaudiu tant com sigui possible. Tots plegats ens ho hem guanyat. També esperem que, de mica en mica, les coses es vagin arreglant.



“Ni puede ser que los partidos del gobierno sean corruptos, ni puede ser que todos los partidos dediquen sus principales energías a acusar o a defenderse de la corrupción y dejen de banda los asuntos de interés general.”

D

Desgraciadamente desde la última editorial a esta no hay muchas cosas que inviten al optimismo. En política internacional, el ataque de los Estados Unidos en Irán y la respuesta de Irán en las bases americanas de los Emiratos Árabes no su muy tranquilizadoras. Tampoco el incumplimiento de la tregua por parte de Israel e Irán, tanto es así que incluso el presidente Trump –nada sospechoso de ser neutral- ha tenido que dar un puñetazo sobre la mesa pidiendo a los unos y los otros que se estén quietos.

El papel de la Unión Europea en todo esto es secundario, aunque ente estos momentos se está hablando de forma insistente qué son los recursos que tiene que destinar España en la OTAN. Por el que se ve todos los socios del OTAN están de acuerdo al destinar un 5% de su PIB en el OTAN, con la excepción de España que solo quiere dedicar el 2 por ciento, cosa que ha hecho enfadar al presidente Trump y supongo que también el resto de socios, que no deben de entender porque España tiene que pagar menos que ellos.

Por otra lado, el clima político español es irrespirable. Las acusaciones de corrupción al PSOE desde instancias judiciales y partidistas, hacen tambalear el gobierno y quien más quién menos mujer por finiquitada la legislatura. Aquí hay que recordar que el gobierno del PP de M. Rajoy cayó a raíz de una moción de censura del PSOE justamente por el caso de corrupción del caso Gürtel. Un país no puede funcionar de ninguna de las maneras. Ni puede ser que los partidos del gobierno sean corruptos, ni puede ser que todos los partidos dediquen sus principales energías a acusar o a defenderse de la corrupción y dejen de lado los asuntos de interés general, de servicio público y de resolución de los problemas de todo tipo que tienen los ciudadanos.

Todo esto es un enorme follón y un flagrante incumplimiento del contrato que tienen los gobernantes y el resto de los representantes populares con la ciudadanía. Y no hablo solo desde un punto de vista moral, que también, sino desde un punto de vista estrictamente funcional. Nosotros pagamos a los políticos para que hagan un trabajo y hacen la contraria. No puede ser. Ni a nivel ético, ni económico, ni político. Y conste que la crítica que se hace desde aquí es para todos ellos, porque alguien podría pensar que los populismos son la solución del problema que también los engloba y no.

La solución del problema es justamente que la ciudadanía diga suficiente y tome unas medidas contra una clase política que ni le sirve, ni la representa como lo tendría que servir y de representar.

En fin, a pesar de todos los pesares –que son muchos e importantes- llega el verano y llegan las vacaciones. De momento, esto parece que todavía podrá ser. Esperamos desde aquí que disfrutéis tan como sea posible. Todos juntos nos lo hemos ganado. También esperamos que, poco a poco, las cosas se vayan arreglando.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Encaramos el verano y cogemos fuerzas para superar el futuro, un futuro donde el Gremio de Panaderos de Barcelona, será el compañero de camino..”

Estamos a las puertas del verano. Con unas temperaturas inusuales, o que no recordamos, que no hacen fácil nuestro trabajo.

La temperatura del horno todavía la podemos regular, pero la de la política y la de la sociedad, no. Y está “que arde”.

El desanimo de la juventud cada vez es más grande. Y la carencia de orden y liderazgo hace posible la radicalización.

Pero no todo es desaliento. Hemos pasado la verbena y las tradiciones han perdurado. Champán, petardos y la Coca. Un punto de alegría, mucho trabajo y la satisfacción del paréntesis de esta fiesta donde el día más largo del año es motivo de encuentros y reuniones con amigos y familia.

Gran fiesta la de san Juan, tradición, buenos productos y profesionalidad.

Encaramos el verano y cogemos fuerzas para superar el futuro, un futuro donde el Gremio de Panaderos de Barcelona, será el compañero de camino. Recordáis que tanto en el Gremio como en la Escuela encontraréis profesionales a vuestra disposición para el asesoramiento y acompañamiento de vuestra empresa y compañeros, panaderos, con los que os podéis apoyar.

La política pasa, el Gremio persiste a vuestro lado, desde 1.368.

Que tengáis un buen verano.

GRITO DE ALERTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA POR “EL INTRUSISMO” CON EL PAN DE SANT JORDI

DIARI EL NACIONAL 15 ABRIL 2025



La fiesta de Sant Jordi es la fiesta de la rosa y del libro, pero también la del pan de Sant Jordi, un pan específico que tiene su característico corte con las cuatro barras de la senyera, elaboradas con queso y sobrasada. Se trata de una creación del maestro panadero Eduard Crespo del año 1988 que con el paso de los años se ha convertido en un ingrediente más de la celebración de la festividad del 23 de abril. Ahora bien, esta popularización tiene también una vertiente más preocupante, el aumento de establecimientos que comercializan este tipo de pan sin tener permiso ni formación adecuada. Es por eso que, pocos días antes del Sant Jordi 2025, el Gremi de Flequers de Barcelona ha lanzado un grito de alerta contra “el intrusismo”.

El pan de Sant Jordi es una marca registrada por el Gremi de Flequers y hay que pedir autorización para elaborarlo

Así lo explicaba hace unos días Jaume Bertran, presidente del Gremi de Flequers de Barcelona, a raíz de la presentación conjunta de este Sant Jordi con el Gremi de Floristes de Catalunya y el Gremi de LlibreTERS de Catalunya, así como la Guàrdia Urbana de Barcelona, cuando recordaba que “el pan de Sant Jordi es una marca registrada del Gremi”, para añadir que tradicionalmente el gremio ha sido “permisivo” para favorecer que se pudiera elaborar por todas partes, pero señalando la necesidad de alertar del “intrusismo que hay con el pan de Sant Jordi”, añadiendo que la política del gremio ha sido la de “dar autorización a quien nos la pide”.

De hecho, para Bertran, el problema reside en que la elaboración sin permiso, aparte de vulnerar una marca registrada, no cuenta con la “fórmula de elaboración ni la formación para hacerlo adecuadamente”, y por eso insiste en que “este pan se ha ido extendiendo, mucha gente lo hace y no sabemos si lo hace con la formulación y los procesos de trabajo adecuados”.

“Pedimos que nos lo pidan”, apunta al presidente del Gremi de Flequers de Barcelona, insistiendo en que habitualmente no hay ningún problema a dar el permiso para hacerlo a los no agremiados, “con la formulación y la preparación y si lo quieren con la formación necesaria para hacerlo”.

El Sr. Daniel Sirera, actual regidor del Ayuntamiento de Barcelona, se preocupa por el comercio de Barcelona.



En una charla informal en Forn Mistral, de Jaume Bertran, nos manifestó que como regidor del Ayuntamiento de Barcelona, quiere expresar su compromiso firme con el comercio local, uno de los pilares fundamentales de la vida a nuestros barrios. Las tiendas de siempre, los mercados, las paradas y los negocios de proximidad no solo generan ocupación y actividad económica, sino que también dan vida, identidad y cohesión al tejido urbano.

Es imprescindible que desde las instituciones se apoye activo a los comercios locales, especialmente en un momento en que muchos todavía se recuperen de las dificultades de los últimos años. Apostamos por políticas que fomenten el consumo responsable, la digitalización del pequeño comercio y la dinamización de los esos comerciales de barrio.

Cuidar el comercio local es cuidar Barcelona. Continuaremos trabajando

HORARIO DE VERANO OFICINAS GREMIO

Les comunicamos el horario de verano de las oficinas del Gremio:

DEL DIA 1 DE JULIO HASTA EL DIA 31 DE JULIO

Lunes, miércoles, jueves y viernes de 8 a 15 h.

Martes: De 8 a 14 y de 15 a 18 h.

DEL DIA 1 DE AGOSTO AL 31 DE AGOSTO

De lunes a viernes de 8 a 15h.

"PANS CATALANS", PATRIMONIO GASTRONÒMICO Y CULTURAL

En el Ateneu Barcelonès se ha presentado el proyecto Panes Catalanes, una iniciativa impulsada por la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, que sitúa al pan como eje del patrimonio cultural, identitario y gastronómico del país.



Coincidiendo con el año que Cataluña es Región Mundial de la Gastronomía, se presenta la primera recopilación oficial de panes del horno catalán. Un viaje a través del pan para reivindicar nuestro patrimonio gastronómico y cultural.

Panes Catalanes es la primera recopilación oficial que reconoce y promociona cinco panes elaborados artesanalmente en diferentes lugares de Cataluña. Cada pan es mucho más que un producto alimentario: es una historia de vida, de oficio, de paisaje y de memoria.

Los cinco panes seleccionados son:

- Pa de la Aixada, inspirado en la confluencia de los ríos Cardener y Llobregat y en la esencia campesina del Bages.
- Pa de Ronyo, un pan rústico hecho en horno de leña que evoca la tradición de la llanura de Poniente.
- Pa de Sant Jordi, que mantiene vivo el espíritu de su padre, Eduard Crespo, creador de este pan icónico.
- Pa de Tramontana, robusto y aromático, que representa la fuerza del Ampurdán y el oficio resistente.
- Pa Foradat, con especias y un agujero característico que lo vincula a las celebraciones navideñas.

A través de estos cinco panes, la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, busca difundir no solo recetas y técnicas, sino también valores como el arraigo en el territorio y la dignificación del trabajo artesano. El acto ha contado con la presencia de Óscar Ordeig Molist, consejero del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, así como maestros panaderos, representantes de gremios, entidades gastronómicas y medios de comunicación.

El próximo mes de septiembre, el Gremio de Panaderos de Barcelona hará entrega de la chaqueta de maestro artesano a todos los panader@s que han recibido este año este diploma de la Generalitat de Cataluña.



En un gran y emotivo acto en casa Elizalde de Barcelona, el Gremio de Panaderos de Barcelona entregará las chaquetas de Maestro Artesano a los siguientes panader@s

Marc Tur Garcia

Gemma Fortino Orga

Emili Feliu Campà

Ma. Antonia Díaz-Perona Calpe

Xavier Miró Fernández

Carles Puig Pi

Josefa Oller Oller

Georgina Crespo Bosque

Teresa Tarragó Gomà

Pilar Martín Rivero

Albert Miró Fernández

Cristina Miralles García

Gloria Cubero Monzón

Josep Bou Vila

Llorenç Llaó Balin

Jaume Fernández Giralt

Jordi Jordà Peña

Mario Tortosa Trepà

Francisco Tortosa García

Sellam Khanoun Adahane.

Antonio Gil Miranda.

La entrega de las chaquetas de Mestre Artesano a nuestros estimados agremiados, guardianes de un oficio muy antiguo que combina tradición, esfuerzo y excelencia.

Con esta chaqueta, reconocemos no solo una trayectoria profesional llena de dedicación y pasión, sino también el compromiso con la calidad, la formación de nuevas generaciones y la preservación de un patrimonio que forma parte de nuestra identidad cultural.

Cada maestro panadero que reciba este distintivo ha estado ejemplo de exigencia, de constancia y de saber hacer. Han estado capaces de transformar la harina, el agua y la levadura en mucho más que pan: en cultura, en comunidad, en memoria.

Por todo esto, sera un honor libraros esta chaqueta, símbolo de vuestra maestría y de vuestro liderazgo dentro del mundo artesanal. Os felicitamos por este reconocimiento muy merecido y os animamos a continuar compartiendo

**Os iremos informando de la fecha exacta y horario.
Para más información llama al Gremio 93 215 55 00**

Especialidades de nuestras fiestas y diadas

Verbenas San Jaime 24 de julio

Comprar cocas la verbena de San Jaime es mucho más que una simple tradición gastronómica: es una manera de vivir y compartir la cultura catalana.

La coca es el dulce típico de la verbena, igual que los petardos, las hogueras o el cava. Es un símbolo de fiesta y un ritual colectivo compartido en todo el país.

Compartir coca con familia, amigos o vecinos es un acto de convivencia y hermandad. Nos sentamos juntos a mesa, brindamos con cava y comemos coca como postres de la noche más corta y mágica del año.

Comprar cocas a las panaderías o pastelerías de proximidad ayuda a mantener viva una tradición catalana con siglos de historia, transmitida de generación en generación.

Las cocas de San Juan y de Sant Jaime no se comen todo el año. Esto las hace más especiales: es un placer que esperamos con ilusión y que solo se vive una noche.



Sant Cristobal 10 de julio

El volante de San Cristóbal es un dulce hecho de pasta de bollo, ornado con fruta confitada y azúcar, que tiene forma de volante. Se puede encontrar en hornos y pastisseries barcelonesas alrededor de la fiesta de San Cristóbal, el 10 de julio.

San Cristóbal es el patrón de los viajeros y, por extensión, de los automovilistas. Por eso, toda una serie de parroquias de Barcelona lo homenajean con ceremonias de bendición de vehículos, especialmente en la calle de Regomir, en la Ciutat Vella.

A raíz de este patronazgo, el gremio pastelero decidió comercializar el dulce del volante, que ha acontecido como tradicional de la festividad.



Diada y la Mercè 11 i 24 de septiembre



Pan de Sant Jordi: Razones para comerlo el 11 de septiembre

Es una festividad nacional

La Fiesta, 11 de septiembre, conmemora la caída de Barcelona el 1714 y simboliza la identidad y lucha del país. Muchos panaderos ofrecen el pan de Sant Jordi como representación gastronómica de la señera también en esta fecha

Es un símbolo de cultura catalana

Este pan con capas rojas de sobrasada y amarillas de queso recrea las cuatro barras de la bandera catalana. Sirve como emblema gastronómico en días significativos: Sant Jordi, la Diada y la Mercè, (24 de septiembre)

Presencia habitual a las panaderías

Además de ser un producto por Sant Jordi, los hornos de Barcelona y Cataluña lo preparan como pieza especial también por la Diada y la Mercè.

Cada vez hay el pan como protagonista de centros de mesa y decoración en bodas y acontecimientos

Sin duda, el pan está de moda

Por qué es tendencia?

Estética orgánica y “handmade”: Incorporar elementos como panes, rametes o hierbas se ve como una manera de dar vida y autenticidad a las mesas, en línea con la idea “Less Performative, More Presente” 2025: decoración imperfecta, con texturas naturales y materiales sencillos pero significativos

Combinación de texturas y capas: El contraste entre la costra del pan, la frescura de las flores, y elementos como tejes, madera o cerámica crea una estética rica y acogedora .

Interacción y sostenibilidad: Utilizar pan como puerta-velas, contenedores o simplemente como parte del centro permite una decoración versátil y reciclable; es decoración que se come y que se disfruta.

Aquí tienes ideas inspiradoras para hacer centros de mesa o decoraciones con pan y flores, que combinan el rustical del pan con la frescura floral

Ideas combinadas pan y flores

1. Bol de masa de pan como centro vegetal
Utiliza un bol de pan hecho en forma de “dough bowl” —una masa más compacta— y llénalo con ramos y verde natural (sin cocción, como hierbas, hojas, o flores secas/frescas). Proporciona una base aparentemente comestible que, en realidad, sostiene el ornamento vegetal .

2. Panecillos individuales envueltos con florecitas
Coloca un mini abullono por comensal envuelto con una cinta de rafia o fina, y acompaña con un branquilló (rosmarí, lavanda). Es un detalle elegante, práctico y estético. Martha Stewart los muestra listos como puerta-plaza y turno de pan.





3. Coronas de panecillos integrados en un centro floral

Crea una corona de pequeños panecillos unidos e intercalados con flores estacionales o herbáceas, formando un centro circular central que destaca aromáticamente y visualmente.

4. Panecillos en bandeja con espigas y flor seca

Distribuye panecillos variados sobre una bandeja rústica, rodéalos con espigas, piñas pequeñas y flores secas o hierbas, añadiendo volumen y textura natural. Ideal para turnos de pan o aperitivos fríos.

5. Mini buzón de pan con núcleo floral

Fez una barra vacía (como panecillos o baguettes vacías por el centro) e introduce flores en su interior como si fuera un jarrón. Crea un efecto original, transformando el pan en una pieza de decoración viva.

Consejos prácticos

- **Pan decorativo:** emplea masas con poca agua para mantener formas limpias y resistentes, pensadas solo para decorar
- **Flor edible:** si combinas con flores frescas, asegúrate que sean comestibles o no tóxicas.
- **Hierbas aromáticas:** añaden olores agradables —rosmarí, hierbabuena, salvia— combinando gusto y aroma.
- **Alturas y texturas:** mezcla elementos bajos (panecillos) y altos (branquillons, espigas), con contenedores rústicos (madera, cerámica, mimbre).

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

MASAS MADRE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)
Tony Valls

INSCRIPCIONES ABIERTAS

15/07/2025 al 18/07/2025

20 horas en 4 sesiones de 5 horas

08:30h a 13:30h

CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS

INICIACION A LA PANADERIA
Ramon Batalla

28/07/2025 al 06/08/2025

40 HORAS

9h a 14h

CAT | ESP



INICIACION A LA PASTERERIA
Rafa Batalla

VER FORMACIÓN

04/08/2025 al 13/08/2025

40 horas (de lunes a viernes)

9h a 14h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA
Tony Valls

08/09/2025 al 13/10/2025

192 horas 24 sesiones

07:00 h a 15:00 h

CAT | ESP



CURSOS PROGRAMADOS HASTA OCTUBRE 2025



TALLER PAN ELABORADO A MANO
Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

8/09/2025 al 10/09/2025

12 horas - 3 sesiones - lunes, martes y miércoles

15:30H 19:30H

CAT | ESP



APRENDIZ DE PANADERIA - 75 HORAS (TARDES)
Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

15/09/2025 al 9/10/2025

75 horas

15:00h a 20:00h

CAT | ESP



TALLER ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)
Rafa Batalla

VER FORMACIÓN

20/09/2025

1 sesión de 4 horas

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



ELABORACION DE CROISSANTS
Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

20/09/2025

1 sesión de 4 horas

09:00H A 13:00H

CAT | ESP



<h3>PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE</h3> <p>Ramon Batalla</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>
<p>26/09/2025</p> <p>1 Sesión de 4 horas</p> <p>09:30h a 13:30h</p> <p>CAT ESP</p>		<h3>ECLAIR PASTELERIA FRANCESA</h3> <p>27/09/2025</p> <p>1 Sesión de 4 horas</p> <p>09:00H 13:00H</p> <p>CAT ESP</p>

<h3>PIZZA ITALIANA - MAESTRO PIZZERO MICHELE INTRIERI</h3> <p>Michele Intrieri</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>
<p>13/10/2025 al 17/10/2025</p> <p>25 horas 5 sesiones de lunes a viernes de 15:30h a 20:30h</p> <p>15:30h a 20:30h</p> <p>CAT ESP</p>		<h3>INTENSIVO DE PASTELERIA NIVEL 1</h3> <p>Rafa Batalla</p> <p>20/10/2025 al 20/11/2025</p> <p>80 HORAS - 20 SESIONES</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>

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 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

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI. (TARDE)

FECHAS DE INICIO
13 octubre de 2025

DESTINATARIOS

Curso de 25 horas prácticas donde se aprenderán las bases esenciales para iniciarse en la profesión de Pizzero.

Curso dirigido a profesionales del sector, pizzeros, panaderos, amantes y apasionados gourmets de la pizza, personas que se inician en la profesión

OBJETIVOS

Michele Intriere, Mestre Pizzero de segunda generación, se uno reconocido formador con escuela propia en Italia. Té grande experiencia en la formación de chefs de pizza,

algunos de ella de gran prestigio internacional.

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
Bata desechable por el obrador

Los productos elaborados para ser degustados
Atención personalizada por parte del profesor.

Seguro de accidentes.

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración
Atención puesto-curso

Certificado acreditativo de aprovechamiento del curso emes conjuntamente por la Scuola Italiana de Pizza y la Fundación Gremio de Panaderos de Barcelona



INICIACIÓN A LA PASTERÍA. (Tarde)

Rafa Batalla

4/08/2025 - 13/08/2025

40 HORAS

de 9:00 a 14:00 h

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinatarios

Se acerca el verano y la pastelería también nos ofrece sus alternativas para los días de calor. Es en esta época cuando nos apetecen especialmente alimentos ligeros y frescos, en los que las frutas ganan protagonismo.

El curso se dirige a las personas interesadas al conocer recetas sencillas y asequibles para elaborar y disfrutarlos a 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 a el obrador sus productos con el apoyo personalizado de nuestro formador.

Contenidos

Sesión 1. Masas azucaradas.

Elaboraciones: magdalenas, muffins, plum cake, amases kugen.

Sesión 2. Masas batidas.

El batido es un proceso técnico mediante el cual obtenemos masas de gran volumen, tiernos y suaves.

Tipo de batido. Elaboraciones: bizcocho, bizcocho plancha, melindros, amases sacher.

Sesión 3. Cremas y rellenos.

Elaboraciones: amases de Santiago, gema clara, mantequilla confitada, trufa cocida, crocant, brazo de gitano y amases sara.

Sesión 4. Masas escaldadas.

El escaldado es un proceso técnico que al ser aplicado a la harina nos permite obtener una demasiada muy hidratada. El escaldado.

Elaboraciones: lionesas con nata y crema, palos caramelizados con nata, buñuelos de viento.

Sesión 5. Mousses.

Elaboraciones: mousse de limón, mousse de chocolate, mousse de crema catalana.

Sesión 6. Pastas de te

Las pastas de tiene son masas donde los principales ingredientes son la harina, la mantequilla y el azúcar. Sus características son su textura en la cual podemos observar masas tiernas, secas, quebradizas y arenosas entre otros.

Templado del chocolate.

Elaboraciones: carquinyols, juanites, lenguas de gato, virutas de chocolate.

Sesión 7. Pastelería salada.

La pastelería salada engloba preparaciones en general de medida pequeña, aunque existen también otros productos. Están elaboradas a partir de masas base y acompañadas otros ingredientes salados y condimentados que dilatan las papilas gustativas, permitiendo así apreciar mejor su sabor.

El laminado.

Elaboraciones: variedades de Quiche Loraine, amases de queso.

Sesión 8. Elaboración de Pasteles variados.

En esta unidad se adquieren las bases para elaborar diferentes tipos de pasteles.

Elaboraciones: amases de chocolate, amases de albaricoque y almendra, amases de manzana, "Lemon Pie".



ELABORACIONES DE CROISSANTS. Ramon Batalla

20/09/2025

4 HORAS
de 9:00 a 13:00 h

Formación bonificada 100%

informació: mminguell@gremipabcn.com

DESTINATARIOS

TALLER DIRIGIDO A AQUELLAS PERSONAS SIN CONOCIMIENTO PREVIOS QUE QUIERAN APRENDER A ELABORAR CRUASANES.

OBJETIVOS

ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS Y TRUCOS POR LA ELABORACIÓN DE CRUASANES, LA SELECCIÓN DE INGREDIENTES ASÍ COMO LAS EVA APLICACIÓN PRACTICA PARA ELABORAR ESTOS PRODUCTOS A CASA.

FORMACIÓN BONIFICADA

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. SOLICITÁIS MÁS INFORMACIÓN.

EL CURSO INCLUYE

FORMACIÓN PRESENCIAL, TEÓRICA Y PARTICIPATIVA.
TODOS LOS INGREDIENTES NECESARIOS POR LA ELABORACIÓN INDIVIDUAL DE LOS PRODUCTOS (CADA PARTICIPANTE ELABORA SUS PROPIOS PRODUCTOS).
UTILLAJE, MÁQUINAS Y EQUIPOS PROFESIONALES.
BATA DESECHABLE
LOS PRODUCTOS ELABORADOS PARA SER DEGUSTADOS.
ATENCIÓN PERSONALIZADA POR PARTE DE NUESTROS EXPERTOS.
SEGURO DE ACCIDENTES.
DOSIER FORMATIVO CON FICHAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN.
ATENCIÓN PUESTO-CURSO
CERTIFICADO DE ASISTENCIA EMES POR LA FUNDACIÓN PRIVADA DEL GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA



192
HORAS

Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA.

Tony Valls

FECHAS D'INICIO
8 Octubre 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, Aplicaciones prácticas 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 catalán, pan de payes, pan del ermitaño, mollete, torta de aranda, entre otros.

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

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

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

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

El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa

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

Utensilios, máquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo para el obrador

Los productos elaborados para ser degustados

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración

Atención post-curso

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

NUEVA SECCIÓN!

“

**Todo lo que
pasa en nuestro
sector**

”

Te ponemos al día de las últimas actividades del sector con nuestra nueva sección de noticias. Tendencias, concursos, proyectos destacados y mucho más, todo en un solo espacio.

Selecció dels **25 millors forners/es** artesans de **Catalunya 2025**

PREMI PA D'OR DE CATALUNYA 2025



Con motivo de la designación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, la plataforma Panàtics ha organizado el concurso "Selección de los 25 mejores panader@s de Cataluña y Premio Pan de Oro 2025".

Mediante cuatro convocatorias, una por cada provincia, se seleccionarán los 25 panader@s más valorados del país.

La primera convocatoria tuvo lugar el 26 de marzo en el Parque Agrobiotech de Lleida. La segunda se celebró en el Instituto Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils (Tarragona), mientras que la tercera se llevó a cabo en el FoodLab de Riudellots de la Selva (Girona). La cuarta y última convocatoria tendrá lugar en Barcelona, en el hall de la estación del Norte el próximo 18 de septiembre.

Finalmente los tres panader@s mejor valorados participarán en una final especial, elaborando el pan en directo en un mismo obrador, para optar al galardón Pan de Oro de Cataluña.

El acto de entrega de los premios a los 25 panader@s más valorados de Cataluña y de los premios Pan de Bronce, Pan de Plata y Pan de Oro se celebrará durante una comida en el restaurante Barceloneta de Barcelona el domingo día 19 de octubre.

En el mismo acto, se conmemorará también el décimo aniversario de la Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics en una ceremonia especialmente emotiva.





CONVOCATORIA DE LLEIDA

El miércoles 26 de marzo, en el Parque Agrobiotech de Lleida, se celebró la final provincial de la primera edición del concurso de los mejores panes de la demarcación.

Los participantes presentaron dos panes redondos y dos barras, que fueron evaluados por un jurado experto formado por profesionales del sector. Los criterios de valoración fueron: la miga, la costra, la greña, el peso, la cocción, el sabor y la textura.

El jurado, organizado en dos grupos, calificó por separado las barras y los panes redondos. Una vez hechas las evaluaciones individuales,

se sumaron las puntuaciones de cada modalidad para obtener la clasificación final de cada participante.

El primer premio fue para el Antiguo Forn de Pan J. Martí Llarás, de Lleida, dirigido por Jordi Martí. En segunda posición se clasificó el Forn Papanbread, también de la capital de la Terra Ferme, capitaneado por Roger Canela y su familia. El tercer lugar correspondió al Forn de l'Albi, situado en la comarca de las Garrigues, gestionado por Raül Arreondo y su hijo.

El premio al ganador fue librado por la teniente de alcalde de Lleida, Carme Valls, en un acto que puso en valor la importancia de la fornería artesana en el territorio.

CONVOCATORIA DE TARRAGONA

Cambrils acogió la segunda convocatoria del concurso "Los 25 Mejores Panaderos de Cataluña", celebrada el pasado 7 de mayo en el Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de la localidad.

El galardón al Mejor Pan de Tarragona ha estado para Óscar Cazorla del Forn de la Plaza de Prades, quien se ha impuesto gracias a la excelencia en la elaboración de pan artesano. El segundo lugar lo ha obtenido Marc Martí, del Obrador de Prades, mientras que Pau Carranza, del Forn Larrossa de Flix, ha completado el podio en tercera posición.

El accésit ha sido otorgado al horno Cero Gluten ADN Sistaré, de Reus.

Este concurso tiene como finalidad reconocer y promocionar los mejores profesionales del sector panadero catalán. La mecánica

de la competición ha consistido en la presentación de dos panes redondos y dos barras por parte de cada participante, elaborados de acuerdo con los criterios establecidos a las bases del certamen. Para garantizar el anonimato y la objetividad, cada muestra ha sido identificada con un número.

El jurado, formado por seis expertos, ha valorado los panes siguiendo varios criterios: aspecto visual exterior, greña y estructura, peso, corteza y suela, cocción, miga, alveolado, aroma, sabor y estructura en boca. Durante las deliberaciones, se ha ofrecido un aperitivo a los asistentes.

Una vez finalizadas las valoraciones, el capitán del jurado ha librado las puntuaciones a Panàtics en un sobre cerrado, y se ha desvelat el número del ganador, que posteriormente se ha asociado al nombre correspondiente.

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

US DESITGEM
UN ESTIU
MOLT DOLÇ

*A l'agost continuem
donant-vos servei*



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



CONVOCATORIA DE GIRONA

El pasado 5 de junio, en el FoodLab de Riudellots de la Selva —centro de innovación en gastronomía industrial— se celebró la tercera convocatoria del concurso “Los 25 Mejores Panader@s de Cataluña”, en esta ocasión dedicada a la provincia de Girona.

El ganador ha sido Felipe Garcia, de Casamoner, que ha obtenido la primera posición. El segundo lugar ha estado para Jordi Socias, del Forn del Freser de Ribes, y lo tercero para Jordi Portaries, del Forn lo Llonguet de Peralada.

El objetivo del concurso es reconocer y promocionar los mejores profesionales del sector panadero de cada provincia. La dinámica

de la competición, como en todas las convocatorias ha consistido en la presentación de dos piezas de pan redondo y dos barras por parte de cada participante, elaboradas según los criterios establecidos en las bases del concurso.

Mientras el jurado deliberaba, los asistentes han podido disfrutar de un aperitivo. Una vez finalizada la valoración, el capitán del jurado ha librado las puntuaciones a Panàtics dentro de un sobre cerrado. Después de desvelar el número ganador, este se ha vinculado al nombre del panadero correspondiente.

El ganador ha recibido, de manos del alcalde de Riudellots de la Selva, Sr. Josep Lluís Santamaria Moreno, un diploma acreditativo y el acceso directo a la lista de los 25 Mejores Panaderos Artesanos de Cataluña 2025.



Los miembros de la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, hicieron entrega el pasado día 19 de mayo, en el centro de investigación del cancer infantil del hospital de San Joan de Dèu, del cheque con el dinero recogido en la campaña del Llonguet solidario que organiza la asociación Pulseres Candela.

Os queremos animar a sumaros a la iniciativa Llonguet Solidario, una acción conjunta que une nuestro oficio con una causa solidaria.

El objetivo es ofrecer nuestro producto más emblemático, el llonguet, para recaudar fondo por la investigación del cancer infantil

Con pequeños gestos como este, podemos hacer una gran diferencia en la vida de muchas personas, mostrando el valor de nuestro trabajo y la solidaridad del gremio.

11.775,10 €



Las 5 mejores Cocas de Sant Joan de Cataluña 2025

La séptima edición de este certamen premia las mejores Cocas de Cataluña 2025 en sus categorías de tradicional, crema y piñones, 'llardons', chocolate y creativa.



Vuelve otra cita destacada en el calendario gastronómico: el Concurso de la Mejor Coca de San Juan, que este año celebra su séptima edición. Si bien todavía faltan algunas semanas para la verbena, en un acto celebrado en la Antigua Fábrica Estrella Damm, se han dado a conocer las mejores cocas de San Juan —se han presentado un total de 270 piezas— que podremos comer este 2025.

Cómo es habitual, el certamen establece premios en cinco categorías: tradicional, de crema y piñones, de llardons, de chocolate y creativa. La más emblemática, la mejor coca tradicional de fruta confitada y piñones, ha estado para la pastelería Morreig de Barcelona; mientras que la mejor coca creativa también se ha quedado en la ciudad, en la pastelería Nacha.

El jurado del concurso, distinto para cada categoría, y compuesto por pasteleros, profesionales del sector, los ganadores de la edición anterior y periodistas especializados, ha destacado el esfuerzo y el trabajo de todos los participantes, así como la calidad y origen local de los ingredientes de las vencedoras.

Como ya es habitual, han vuelto a insistir en la importancia de ser fieles en las bases del concurso —muchas cocas se han descartado para pasarse en el peso o no cumplir con los ingredientes indicados— y a las recetas más canónicas de cada categoría, a excepción de la creativa. Y han coincidido a subrayar que, en la mayoría de las categorías, el nivel de las cocas no era el esperado.

Aun así siempre hay buenas propuestas, por lo cual estas son las mejores cocas de Cataluña de 2025 (un ganador único por categoría) y las opiniones de algunos ganadores y del jurado en declaraciones para Hule y Mantel:

Mejor Coca tradicional

La Mejor Coca de Sant Joan tradicional de fruta confitada y piñones se elabora en la pastelería Morreig, ubicada en el barrio de Gràcia (Barcelona). Un proyecto con un par de años de vida, y que se presentaba al concurso por primera vez. Se ha impuesto frente a una cuarentena de propuestas, de las que se ha valorado la pasta (color, sabor, esponjosidad, masticabilidad), el aspecto exterior (distribución de frutas, piñones y azúcar, color), la cocción interior y la cocción exterior.

Su artífice es Matthieu Atzenhoffer y nos contaba que los secretos de su coca son: "La materia prima, que es de calidad, las fermentaciones largas, con un mínimo de 48 horas, que desarrollan mucho los sabores y las texturas. También la fruta, de calidad. Es la suma de varias cosas, que hace que el producto final esté bueno"

La opinión del jurado: Jesús Cerdán, asesor técnico de harinas Moretó, ha expuesto que el nivel "ha sido sorprendentemente bajo, porque no estamos hablando de un producto complicado a nivel técnico". En el caso de la coca tradicional, "esta debe tener un buen brioche con aromas que todos conocemos, con frutas y frutos secos que todos conocemos y todo lo que no sea esto es inventar, que para ello ya hay una categoría, la creativa. Hay que respetar la tradición".

De la coca ganadora, ha destacado su naranja, confitada por ellos mismos, que utilizara piñón nacional, y su brioche "con los aromas adecuados, equilibrado, muy bien fermentado y cocido; meloso, esponjoso y que se deshacía en la boca, y ya está. Era una coca muy correcta".

Mejor Coca de crema y piñones

La Mejor Coca de Sant Joan de crema y piñones es la que preparan en la Fleca Rovira, ubicada en Santa Agnès de Malanyanes, un negocio familiar que funciona desde 1950, gestionado ahora por la cuarta generación.

Su ganador ha reconocido que no esperaba el premio en esta categoría. Cerca de 60 cocas se han presentado a esta categoría, la más numerosa, que se ha juzgado su sabor, la masa, el aspecto exterior, la calidad de la crema y su cocción.



La opinión del jurado: Xavi Hernández, creador de recetas conocido en Instagram como @jp.cooking_, explica que han valorado que las cocas finalistas tuvieran "un buen ratio de crema y brioche; que cuando te la comas no sepa a ningún químico, que sea natural; que cuando la muerdas, se deshaga en la boca; y que entre por el ojo, que sea bonita". Algo que la ganadora cumplía con creces, aunque reconoce que, en general, "había cocas que resaltarán para bien".

Mejor Coca de 'llardons'

La Mejor Coca de Sant de Joan de "llardons" (chicharrones) es la que se elabora en la Patisserie i Forn el Racó de la ciudad de Granollers, en el Vallès Oriental, un establecimiento emblemático que funciona desde 1827. Es la segunda vez que ganan este concurso en la misma categoría, lo hicieron en 2023.

En esta ocasión, se han presentado 33 cocas. Una buena cifra, que pone en valor un tipo de coca "muy nuestro, que da mucha identidad", nos decía Òscar Gómez, miembro del jurado. Se ha valorado, ante todo, la calidad de los chicharrones y el crujiente de la pasta, su aspecto exterior y su cocción.

La opinión del jurado: Gómez, que es colaborador de Hule y Mantel, nos ha contado que "el nivel no ha sido muy alto, esta coca tiene un problema: o está muy bien cocida o es un fracaso, y nos hemos encontrado mucha coca tostada por fuera y cruda por dentro. Es una coca muy delicada, que requiere mucha atención".

Sobre la coca ganadora, destaca que "no era grasosa, pero tenía suficiente grasa para no estar seca, el chicharrón era de calidad, con lo cual no se ha deshecho y ha dejado que el hojaldre subiera un poco, y los piñones eran de aquí, algo muy importante... el conjunto

Mejor Coca de chocolate

Se han presentado más de una treintena de cocas a la categoría de Mejor Coca de Sant Joan de Chocolate y la ganadora es la que elaboran en La Coca de Folgueroles, en el municipio de Folgueroles, bien conocidos por su pan de coca de cristal. El jurado ha valorado el brioche, la calidad del chocolate y del resto de ingredientes. En esta categoría no se han aceptado sucedáneos de chocolate.





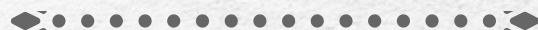
PASSIÓ PER LA FARINA

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



L'opinió del jurat: Gerard Gil, guanyador en aquesta categoria en 2024, explica: "M'he quedat sorprès perquè pensava que trobaria més nivell en la de xocolata. La gent li dona massa voltes, vol sorprendre i hi ha massa creativitat, però no fa falta. Al final, el que ha de tenir és un brioix bo i xocolata de qualitat, que faci gust de xocolata, no fa falta posar una xocolata amb cafè o una ganache." Han dubtat entre tres finalistes, i han triat la guanyadora "per sentiment, perquè tenia gust a Sant Joan", ha afegit.

Millor Coca creativa

De les coques que s'han presentat a la categoria de Millor Coca de Sant Joan Creativa, la guanyadora ha estat la de Natcha a Barcelona, una pastisseria que des de 1958 endolceix el barri de Les Corts. Aquí es premia l'originalitat de coques que beuen de la tradició, però que són capaces de sorprendre, causar impacte i sensació.

El seu creador és Claudio Sandino, que porta un parell d'anys al comandament de l'obrador, i ha plantejat per al concurs (i per a tenir a l'avenda) una coca amb massa de croissant pintada de vermell, frangipane de coco, cremós de mascarpone i ratlladura de llima i una melmelada de gerd, decorada amb fruita fresca.

"No m'ho esperava, perquè hi ha molta gent bona i moltes coques. Pel que estic molt content", declarava. S'havien presentat l'any passat per primera vegada, però l'èxit els ha arribat ara.

L'opinió del jurat: En paraules de Judith Càlix, directora de la revista Cuina, aquesta categoria és potser una de les més complicades per al jurat: "Hi ha una varietat de propostes molt diferents, cadascuna té una història". Destaca tendències vistes: "Molt de festuc, moltes cremes de festuc, molt lemon cake i carrot cake... la majoria de masses estaven molt riques".

La seva decisió final: "Una coca que era creativa, però que tenia el punt que et pot agradar el dia de Sant Joan, perquè ha de competir amb les tradicionals, que al final són les que més se'n venguin. Una proposta molt diferent, amb gerd i un color molt atractiu, amb forma de trena, i amb un bon cruixent..."

El concurs, impulsat per l'agència de comunicació gastronòmica Sr. i Sra. Cake, compta amb el suport de la Federació Catalana de Gremis de Flequers i el gremi de Pastisseria de Girona, a més d'altres marques. Per a evitar el malbaratament alimentari, totes les coques presentades al certamen es lliuraran a la Fundació Amics de la Gent Gran, que s'encarregarà de distribuir-les entre col·lectius vulnerables.

Reportatge: Laia Antúnez.
Coordinadora de Hule y Mantel



Yago Díaz del Río, de NovauGrup, i Martí Moretó, de Farinera Moretó principals patrocinadors, del concurs.

Isabel Sánchez Clarós, nutricionista: “El pan actual no es un problema para la salud digestiva, sino las harinas que se emplean”

la Vanguardia 26 junio 2025

En la mayoría de supermercados, el pan aguanta días intacto en su bolsa de plástico, con una textura esponjosa que apenas cambia. No huele a levadura ni a grano, y cuando se calienta, su corteza cruje sin soltar migas.

Todo eso, que parece un logro industrial, tiene una contrapartida: el proceso que lo hace tan duradero altera profundamente su digestibilidad. Los métodos de producción rápida, la elección de harinas refinadas y el uso de levaduras químicas modifican su impacto en el sistema digestivo de forma considerable.

Los trigos modernos, cruzados y seleccionados para rendir más, han pasado de tener entre 14 y 28 cromosomas a superar los 40, lo que implica una mayor concentración de gluten y de inhibidores enzimáticos.

Esos compuestos, presentes de forma natural en el cereal, actúan como mecanismos de defensa de la planta, pero dificultan la digestión en personas con sensibilidad intestinal. Además, estas variedades suelen cultivarse con pesticidas y herbicidas, como el glifosato, que deja residuos en el grano.

El proceso de refinado, en el que se eliminan el germen y el salvado del cereal, deja una harina con menos fibra y micronutrientes, y con un índice glucémico más alto. Esto provoca una respuesta más brusca de insulina y puede alterar la microbiota. Clarós también apuntó que “la rápida fermentación en su elaboración y la modificación en su estructura genética hacen que sea un alimento con difícil digestión”.

A la hora de elegir, la diferencia está en la elaboración: los panes de masa madre, con fermentaciones largas y harinas integrales sin refinar, permiten una mejor descomposición del almidón, reducen el impacto glucémico y aumentan la biodisponibilidad de los nutrientes. Frente a los productos industriales de fermentación rápida, estos panes se digieren mejor y generan menos reacciones digestivas

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



*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





HEMOS LLENADO LA CIU *Verbena de*

Pasear por Barcelona el día de la verbena de San Juan llenaba los ojos de colores y emociones.

Todos los escaparates de las panaderías de nuestro gremio brillaban con una explosión de colores de las cocas: de "lladons", de crema, de fruta confitada o las más innovadoras y creativas.

Cada una captaba la mirada, y todavía más el olor cuando te acercabas a las puertas del establecimiento: pura tentación.





DAD DE OLOR I COLOR

"Sant Joan"

Esta verbena venía acompañada de muchos interrogantes.
Siendo un lunes de puente, como irían las ventas?

A pesar de las dudas, el resultado ha estado muy positivo: los
clientes han sido fieles y se han vendido una gran cantidad de cocas.

Hay que tener muy presente un hecho esencial de este éxito: el
alta calidad de las cocas, elaboradas por maestros artesanos y con
ingredientesde primera calidad



técnica

MAZAPÁN BÁSICO CON AZÚCAR LUSTRE Y CLARAS PASTEURIZADAS .

Receta

1000 g harina de almendra.

1000 g azúcar lustre.

250 g aproximado de claras pasteurizadas

Nota: la cantidad de claras podran diversas según el grado de humedad de esta.

Proceso.

lo mismo que el anterior pero con la ventaja que podemos hacer los panellets el mismo día, puesto que tenemos integrado el azúcar lustre dentro de la masa y ya no existe el peligro que el panellet nos quede plano en el horno.

Es conveniente que el mazapán repose 2 horas en la nevera antes de su manipulación, puesto que este pequeño periodo de tiempo en la nevera nos facilitara la manipulación del panellet

CAFÉ BOMBÓN

Mazapán básico de huevo y azúcar lustre

Coger un trozo de mazapán, añadir un poco de café soluble con unas gotas de agua a fin de que se reparta bien el café soluble. Hacer una bola ovalada y enlucir con azúcar lustre y poner encima de un cedazo a fin de sacar el exceso de azúcar. Colocar en latas con papel siliconado.

Con un palo de 1 centímetro de superficie hacer dos agujeros en el centro de la bola ovalada sin llegar al fondo.

Rellenar por el orificio con una base de leche condensada y café. Hornear a 250° por un espacio de tiempo de 7 a 10 minutos siempre tendremos en cuenta que no cojan suela puesto que si esto pasa, el panellet costará más de comer y no es agradable para el cliente.

MAZAPÁN BÁSICO CON AZÚCAR LUSTRE (POLVO) Y HUEVO PASTEURIZADO

Receta

1000 g harina de almendra.

1000 g azúcar lustre.

250 g aproximadas de huevo pastrurizado.

Nota: la cantidad de huevo se puede variar según el grado de humedad de esta y el panellet greña algo más de lo habitual en este tipo de masa.

Proceso

Lo mismo que el anterior pero con la ventaja que podemos hacer los panellets el mismo día, puesto que tenemos integrado el azúcar lustre dentro de la masa y ya no existe el peligro que el panellet en el horno nos quede plano y parcialmente achatado. Es aconsejable que el mazapán no esté más de 1 día en la nevera puesto que, entre sus componentes lleva huevo.

Es conveniente que el mazapán repose 2 horas en la nevera antes de su manipulación, puesto que este pequeño periodo de tiempo en la nevera nos facilitará la manipulación del panellet.

PANELLET DE PIÑONES.

Mazapán básico de huevo y azúcar lustre

Coger un trozo de unos 200 gramos de mazapán y hacer una tira de unos 30 centímetros y cortarla en trozos de unos 15 g y hacer unas bolas.

Poner un poco de huevo y enlucir esta bola con los piñones, cuando ya estén enlucidos de piñones poner un poco de yema de huevo en las manos y acabar la bola ya enlucida para darle un poco de color de yema de huevo y colocar en las latas con papel siliconado.

No hay que poner mucho huevo a los piñones, porque resbalará el piñón y no se nos quedará incrustado en el mazapán y tendremos que estrechar más de lo habitual y el piñón se nos hundirá dentro de la masa de mazapán y este quedara un aspecto poco vistoso.





Panellets

Estamos en julio, pero ya podéis ir pensando en todo el que necesitaréis para hacer panellets.

El tiempo pasa rápido

Nuestras redes sociales

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



www.gremipabcn.com





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



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



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

**DES DEL
GREMIO
OS
DESEAMOS
UN FELIZ
VERANO**



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Mi mujer y yo hace pocos días hemos vuelto de un viaje de un mes en Australia a visitar nuestra hija que hace dos años que trabaja. La primera cosa desagradable que nos encontramos cuando llegamos a casa es que nos han cortado el gas. Miramos la cuenta corriente y tenemos todas las facturas pagadas. Qué ha pasado? Después de un galimatías considerable de llamadas y de tenérselas que haber no sé cuántas horas con no sé cuántas inteligencias artificiales –tan inteligentes, ellas- acabamos para entender el problema: pasaron por casa a hacer la revisión, no se los encontraron y nos han cortado el gas. Así de simple. Ahora bien, cuando conseguimos hablar con una operadora nos dice, que a ella a la pantalla no le sale nada de esto y que nos han cortado el gas por no pagar un recibo de 1,50 € en concepto de no sé qué. Le pregunto por qué no lo han cobrado. Gracias a Dios a nuestras cuentas deprisa hay dinero, cuando menos bastante para pagar un recibo de un euro y medio. No lo sabe.

No se lo explica. Cansados de dar tumbos con la inteligencia artificial que nos trata a todos juntos como idiotas, vamos a la oficina de la distribuidora. No saben nada. Nos ponemos un poco nerviosos. No lo tienen claro, dicen que debe de haber sido un error. Que nos trucarán en el plazo de una semana. Esto es el que nos dijeron la primera vez que trucamos ahora hace una semana y no nos ha trucado nadie... Vamos a hacer una denuncia a Consumo, que nos hace hacer una cola considerable –pienso que quizás acabaremos denunciando, ya de paso, a los de Consumo...-y volvemos a casa. Hemos hablado con un ejército de máquinas y unas cuántas personas que no nos han solucionado nada. Estamos exhaustos. Queremos volver a Australia... Si queremos que el país sea competitivo, operativo y civilizado alguien tendría que solucionar este follón, que obviamente no solo se produce en el suministro de gas.



2 %
~~5 %~~

Cuando escribo esto el presidente Pedro Sánchez se acaba de pelear con el presidente Trump, por un lado, y los otros miembros del OTAN por otro porque dice que España solo pagará el 2 por ciento del PIB, mientras que se ha acordado que todos los estados miembros paguen el 5 %.

Los de mi generación venimos de aquello de “Haz el amor y no la guerra” y a pesar de que ya empezamos a ser un poco mayores, preferiríamos que el dinero público se destine a la enseñanza, la sanidad, el arreglo de las infraestructuras, la mejora de los servicios y un largo etcétera que supongo que la mayoría compartiremos como razonable.

Ahora bien, tal como está el patio, con guerras junto a casa, con guerras galopantes en todo el planeta, parece sensato recordar el adagio latino: “Si vis pacem, para bellum”: si quieres la paz, prepara la guerra. No porque la queramos, sino porque justamente queremos disuadir los que la quieran. También se tiene que decir que nos tendríamos que asegurar de no quererla nosotros, cosa que con el presidente Trump no se asegura.

Justamente el presidente Trump –con la matonería que lo caracteriza- ya ha dicho que España pagará y no solo pagará sino que pagará el doble que los otros porque le fijará el doble de aranceles.

Yo creo que España pagará porque tiene que respetar los acuerdos de la mayoría de los miembros del OTAN y no desmarcarse cuando le conviene. Si lo hicieran todos sería un auténtico follón. Ahora bien, los europeos quizás nos tendríamos que empezar a plantear tener nuestra propia defensa por no depender tanto de los Estados Unidos.

Está claro que, si esto es así, tendremos que pagar bastante más que el 5 % del PIB.



Esto de la OPA del BBVA sobre el Banco de Sabadell parece el cuento de nunca acabar. No se acaba nunca. Se ha escrito una cantidad de ríos de tinta impresionante. Y parece que ahora que el Consejo de Ministros ha marcado las condiciones la cosa no se acabará aquí. Dicen que es posible que el BBVA recurra al Tribunal Supremo o a Bruselas porque el gobierno español que no tenía derecho a entrometerse.. Mayoritariamente, tanto en Cataluña como España los partidos y la sociedad civil se han manifestado contra la fusión básicamente porque dicen que el Banco de Sabadell responde a un modelo propio de banca catalán, porque supondrá arrear el oligopolio bancario y también la pérdida de puestos de trabajo.

Mi modesta visión es otra: es que el Banco de Sabadell –como todos los otros bancos- es de los accionistas, que tendrían que poder decidir tranquilamente qué es lo que más les conviene. Mi modesta opinión es que si la mayoría de los accionistas del Banco Sabadell quieren integrarse al BBVA lo tendrían que poder hacer, igual que si un día la opa fuera la contraria y la mayoría de los accionistas del BBVA quisieran vender sus acciones al Banco de Sabadell, la Caixa o el Banco de Santander.

Creo que en el mundo de la empresa más vale no intervenir mucho y que normalmente el mercado no se equivoca o, cuando menos, se equivoca mucho menos que los políticos. Al fin y al cabo, no hay nada que obligue a los accionistas del Banco de Sabadell a aceptar la oferta del BBVA, no?



NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Fidejussors 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 de patrimoni immobiliari
Valors patrimonials
Control i gestió de la incidència

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

immobiliaria@arnal.es

Carrer València, 216 - 3^{er} 08007 Barcelona

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

 @arnal_rea_estate

 @arnalrealestate

 @arnalrealestate

No tanquem per vacances

CASH CORNELLÀ

Pg. Ferrocarrils Catalans, 237
08940 Cornellà de Llobregat

CASH BADALONA

Avinguda Conflenc, Nau
08915 Badalona



**ESTEM AQUÍ
PER AJUDAR-VOS**

**HORARI:
DE 8.00 A 15.00 h.
DE DILLUNS A DIVENDRES**