

Gremi paBcn

Bon estiu!



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



“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 sospitosos 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 mals —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

“Encarem l’estiu i agafem forces per superar el futur, un futur on el Gremi de Flequers de Barcelona, serà el company de camí. ”

Estem a les portes de l’estiu. Amb unes temperatures inusuals, o que no recordem, que no fan fàcil la nostra feina.

La temperatura del forn encara la podem regular, però la de la política i la de la societat, no. I està “que arde”.

El desencís de la joventut cada vegada és més gran. I la manca d’ordre i lideratge fa possible la radicalització.

Però no tot és desànim. Hem passat la revetlla i les tradicions han perdurat. Xampany, petards i la Coca. Un punt d’alegria, molta feina i la satisfacció del parèntesi d’aquesta festa on el dia més llarg de l’any és motiu de trobades i reunions amb amics i família.

Festa grossa la de sant Joan, tradició, bons productes i professionalitat.

Encarem l’estiu i agafem forces per superar el futur, un futur on el Gremi de Flequers de Barcelona, serà el company de camí.

Recordeu que tant en el Gremi com en l’Escola trobareu professionals a la vostra disposició per l’assessorament i acompanyament de la vostra empresa i companys, forners, amb els que us podeu recolzar.

La política passa, el Gremi persisteix al vostra costat, des de 1.368.

Que tingueu un bon estiu.

CRIT D'ALERTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA PER "L'INTRUSISME" AMB EL PA DE SANT JORDI

DIARI EL NACIONAL 15 ABRIL 2025



La festa de Sant Jordi és la festa de la rosa i del llibre, però també la del pa de Sant Jordi, un pa específic que té el seu característic tall amb les quatre barres de la senyera, elaborades amb formatge i sobrassada. Es tracta d'una creació del mestre flequer Eduard Crespo de l'any 1988 que amb el pas dels anys s'ha convertit en un ingredient més de la celebració de la diada del 23 d'abril. Ara bé, aquesta popularització té també un vessant més preocupant, l'augment d'establiments que comercialitzen aquest tipus de pa sense tenir permís ni formació adequada. És per això que, pocs dies abans del Sant Jordi 2025, el Gremi de Flequers de Barcelona ha llançat un crit d'alerta contra "l'intrusisme".

El pa de Sant Jordi és una marca registrada pel Gremi de Flequers i cal demanar autorització per elaborar-lo

Així ho explicava fa uns dies Jaume Bertran, president del Gremi de Flequers de Barcelona, arran de la presentació conjunta d'aquest Sant Jordi amb el Gremi de Floristes de Catalunya i el Gremi de Llibreters de Catalunya, així com la Guàrdia Urbana de Barcelona, quan recordava que "el pa de Sant Jordi és una marca registrada del Gremi", per afegir que tradicionalment el gremi ha estat "permissiu" per afavorir que es pogués elaborar arreu, però assenyalant la necessitat d'alertar de "l'intrusisme que hi ha amb el pa de Sant Jordi", tot afegint que la política del gremi ha estat la de "donar autorització a qui ens ho demana".

De fet, per a Bertran, el problema rau en que l'elaboració sense permís, a banda de vulnerar una marca registrada, no compta amb la "fórmula d'elaboració ni la formació per fer-lo adequadament", i per això insisteix que "aquest pa s'ha anat estenent, molta gent el fa i no sabem si ho fa amb la formulació i els processos de treball adequats".

"Demanem que ens ho demanin", apunta el president del Gremi de Flequers de Barcelona, insistint que habitualment no hi ha cap problema a donar el permís per fer-lo als no agremiats, "amb la formulació i la preparació i si ho volen amb la formació necessària per fer-ho".

"El món de la fleca està molt regirat"

Per a Bertran "el món de la fleca està molt regirat", a causa de les "grans corporacions que entren en aquest món i les cadenes que coneix tothom", i per això recorda que el Pa de Sant Jordi és una marca registrada pel gremi que representa i defensa el dret a "donar l'autorització" per elaborar-lo i evitar així l'"intrusisme". Tot i que Bertran no va voler entrar en detalls sobre la situació al sector, és oportú recordar que un altre gremi, en aquest cas el de la Restauració de Barcelona, té una guerra oberta contra les cadenes de fleques amb degustació, en aquest cas per incompliments de la normativa municipal, del conveni i irregularitats amb l'IVA.

El Sr. Daniel Sirera, actual regidor de l'Ajuntament de Barcelona, es preocupa pel comerç de Barcelona



El Sr. Sirera va comunicar que ens vindria a visitar i en una xerrada informal a forn Mistral d'en Jaume Bertran, ens va manifestar que com a regidor de l'Ajuntament de Barcelona, vol expressar el seu compromís ferm amb el comerç local, un dels pilars fonamentals de la vida als nostres barris. Les botigues de sempre, els mercats, les parades i els negocis de proximitat no només generen ocupació i activitat econòmica, sinó que també donen vida, identitat i cohesió al teixit urbà.

És imprescindible que des de les institucions es doni suport actiu als comerços locals, especialment en un moment en què molts encara es recuperen de les dificultats dels darrers anys. Apostem per polítiques que fomentin el consum responsable, la digitalització del petit comerç i la dinamització dels eixos comercials de barri.

Cuidar el comerç local és cuidar Barcelona. Continuarem treballant colze a colze amb els comerciants per construir una ciutat més justa, propera i resilient.

HORARI D'ESTIU OFICINES GREMI

Els comuniquem l'horari d'estiu de les oficines del Gremi:

DEL DIA 1 DE JULIOL FINS EL DIA 31 DE JULIOL

Dilluns, dimecres, dijous i divendres de 8 a 15 h.

Dimarts: De 8 a 14 i de 15 a 18 h.

DEL DIA 1 D'AGOST AL 31 D'AGOST

De dilluns a divendres de 8 a 15h.

PANS CATALANS, PATRIMONI GASTRONÒMIC I CULTURAL

En el Ateneu Barcelonès s'ha presentat el projecte Pans Catalans, una iniciativa impulsada per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Forners, que situa al pa com a eix del patrimoni cultural, identitari i gastronòmic del país.



Coincidint amb l'any que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, es presenta la primera recopilació oficial de pans del forn català. Un viatge a través del pa per a reivindicar el nostre patrimoni gastronòmic i cultural.

Pans Catalans és la primera recopilació oficial que reconeix i promociona cinc pans elaborats artesanalment en diferents llocs de Catalunya. Cada pa és molt més que un producte alimentari: és una història de vida, d'ofici, de paisatge i de memòria.

Els cinc pans seleccionats són:

- Pa de l'Aixada, inspirat en la confluència dels rius Cardener i Llobregat i en l'essència pagesa del Bages.
- Pa de Ronyó, un pa rústic fet en forn de llenya que evoca la tradició de la plana de Ponent.
- Pa de Sant Jordi, que manté viu l'esperit del seu pare, Eduard Crespo, creador d'aquest pa icònic.
- Pa de Tramuntana, robust i aromàtic, que representa la força del Empordà i l'ofici resistent.
- Pa Foradat, amb espècies i un forat característic que el vincula a les celebracions nadalenques.

A través d'aquests cinc pans, la Federació Catalana d'Associacions de gremis de flequers, busca difondre no sols receptes i tècniques, sinó també valors com l'arrelament al territori i la dignificació del treball artesà. L'acte ha comptat amb la presència d'Òscar Ordeig Molist, conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, així com mestres forners, representants de gremis, entitats gastronòmiques i mitjans de comunicació.

El pròxim mes de setembre, el Gremi de Forners de Barcelona farà entrega de la jaqueta de mestre artesà a tots els forners/res que han rebut enguany aquest diploma de la Generalitat de Catalunya.



En un gran i emotiu acte a casa Elizalde de Barcelona, El Gremi de Forners de Barcelona entregará les jaquetes de Mestre Artesà als següents forners/res.

**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 Trepas
Francisco Tortosa García
Sellam Khanoun Adahane.
Antonio Gil Miranda.**

El lliurament de les jaquetes de Mestre Artesà als nostres estimats agremiats, guardians d'un ofici molt antic que combina tradició, esforç i excel·lència.

Amb aquesta jaqueta, reconeixem no només una trajectòria professional plena de dedicació i passió, sinó també el compromís amb la qualitat, la formació de noves generacions i la preservació d'un patrimoni que forma part de la nostra identitat cultural.

Cada mestre forner que rebí aquest distintiu ha estat exemple d'exigència, de constància i de saber fer. Han estat capaços de transformar la farina, l'aigua i el llevat en molt més que pa: en cultura, en comunitat, en memòria.

Per tot això, sera un honor lliurar-vos aquesta jaqueta, símbol del vostre mestratge i del vostre lideratge dins del món artesanal. Us felicitem per aquest reconeixement ben merescut i us animem a continuar compartint el vostre coneixement i estimació per l'ofici amb les futures generacions.

**Us anirem informant de la data exacta i horari.
Més informació truqueu al Gremi 93 215 55 00**

Especialitats per les nostres festes i diades

Revetlla Sant Jaume, 24 de juliol

Comprar coques la revetlla de Sant Jaume és molt més que una simple tradició gastronòmica: és una manera de viure i compartir la cultura catalana.

La coca és el dolç típic de la revetlla, igual que els petards, les fogueres o el cava. És un símbol de festa i un ritual col·lectiu compartit arreu del país.

Compartir coca amb família, amics o veïns és un acte de convivència i germanor. Ens asseiem junts a taula, brindem amb cava i mengem coca com a postres de la nit més curta i màgica de l'any.

Comprar coques a les fleques o pastisseries de proximitat ajuda a mantenir viva una tradició catalana amb segles d'història, transmesa de generació en generació.

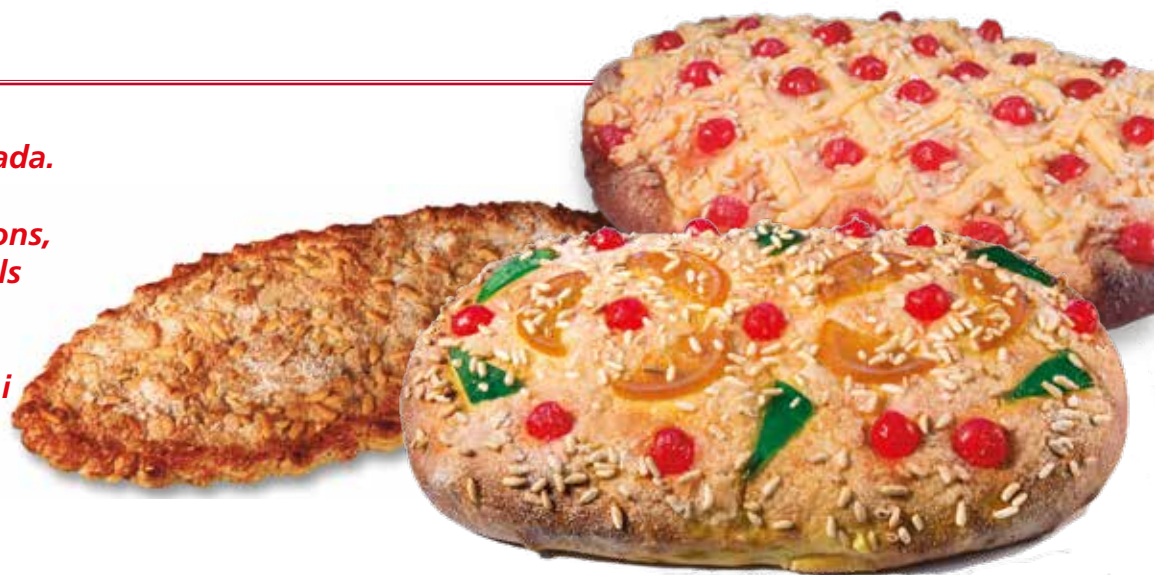
Les coques de Sant Joan i de Sant Jaume no es menjen tot l'any. Això les fa més especials: és un plaer que esperem amb il·lusió i que només es viu una nit.

Poema curt per compartir o decorar

*Nit de foc, nit estelada,
amb coca i cava a la taula parada.*

*De fruita, de crema o de llardons,
les coques uneixen els cors i els
tions.*

*Que mai ens faltin, la revetlla i
l'alegria, ni una bona coca,
ni bona companyia.*



Sant Cristòfor 10 de juliol

El volant de Sant Cristòfor és un dolç fet de pasta de brioix, ornat amb fruita confitada i sucre, que té forma de volant. Es pot trobar als forns i pastisseries barcelonines al voltant de la diada de Sant Cristòfor, el 10 de juliol.

Sant Cristòfor és el patró dels viatgers i, per extensió, dels automobilistes. Per això, tot un seguit de parròquies de Barcelona l'homenatgen amb cerimònies de benedicció de vehicles, especialment al carrer de Regomir, a la Ciutat Vella.

Arran d'aquest patronatge, el gremi pastisser va decidir de comercialitzar el dolç del volant, que ha esdevingut menja tradicional de la festivitat.



Diada i la Mercè 11 i 24 de setembre



Pa de Sant Jordi: Raons per a menjar-lo l'11 de setembre

És una festivitat nacional

La Diada, 11 de setembre, commemora la caiguda de Barcelona el 1714 i simbolitza la identitat i lluita del país. Molts panaires ofereixen el pa de Sant Jordi com a representació gastronòmica de la senyera també en aquesta data

És un símbol de cultura catalana

Aquest pa amb capes vermelles de sobrasada i grogues de formatge recrea les quatre barres de la bandera catalana. Serveix com a emblema gastronòmic en dies significatius: Sant Jordi, la Diada i la Mercè (24 de setembre)

Presència habitual a les fleques

A més de ser un producte per Sant Jordi, els forns de Barcelona i Catalunya el preparen com a peça especial també per la Diada i la Mercè.

Cada vegada hi ha el pa com a protagonista de centres de taula i decoració en bodes i esdeveniments

Sens dubte, el pa està de moda

Per què és tendència?

Estètica orgànica i "handmade": Incorporar elements com pans, rametes o herbes es veu com una manera de donar vida i autenticitat a les taules, en línia amb la idea "Less Performative, More Present" 2025: decoració imperfecta, amb textures naturals i materials senzills però significatius

Combinació de textures i capes: El contrast entre la crosta del pa, la frescor de les flors, i elements com teies, fusta o ceràmica crea una estètica rica i acollidora .

Interacció i sostenibilitat: Utilitzar pa com a porta-espelmes, contenidors o simplement com a part del centre permet una decoració versàtil i reciclable; és decoració que es menja i que es disfruta.

***Aquí tens idees inspiradores
per fer centres de taula o decoracions
amb pa i flors, que combinen el rustical
del pa amb la frescor floral***

Idees combinades de pa i flors

1. Bol de massa de pa com a centre vegetal

Utilitza un bol de pa fet en forma de "dough bowl" —una massa més compacta— i omple'l amb rams i verd natural (sense cocció, com herbes, fulles, o flors seques/fresques). Proporciona una base aparentment comestible que, en realitat, sosté l'ornament vegetal .

2. Panets individuals embolicats amb floretes

Col·loca un mini bollo per comensal embolicat amb una cinta de ràfia o fina, i acompanya amb un branquilló (rosmarí, lavanda). És un detall elegant, pràctic i estètic. Martha Stewart els mostra llestos com a porta-plaça i torn de pa.





3. Corones de panets integrats a un centre floral

Crea una corona de petits panets units i intercalats amb flors estacionals o herbàcies, formant un centre circular central que destaca aromàticament i visualment.

4. Panets en safata amb espigues i flor seca

Distribueix panets variats sobre una safata rústica, envolta'ls amb espigues, pinyes petites i flors seques o herbes, afegint volum i textura natural. Ideal per a torns de pa o aperitius freds.

5. Mini bústia de pa amb nucli floral

Fes una barra buida (com panets o baguettes buides pel centre) i introdueix-hi flors en el seu interior com si fos un gerro. Crea un efecte original, transformant el pa en una peça de decoració viva.

CONSELLS PRÀCTICS

- Pa decoratiu: empra masses amb poca aigua per mantenir formes netes i resistents, pensades només per decorar
- Flor edible: si combines amb flors fresques, assegura't que siguin comestibles o no tòxiques.
- Herbes aromàtiques: afegeixen olors agradables —rosmarí, herba-sana, sàlvia— combinant gust i aroma.
- Altures i textures: barreja elements baixos (panets) i alts (branquillons, espigues), amb contenidors rústics (fusta, ceràmica, vímet).

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

MASSES MARE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)

Tony Valls

- 15/07/2025 al 18/07/2025
- 20 hores en 4 sessions de 5 hores
- 08:30h a 13:30h
- CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

- 28/07/2025 al 06/08/2025
- 40 hores
- 9h a 14h
- CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

- 04/08/2025 al 13/08/2025
- 40 hores (de dilluns a divendres)
- 9h a 14h
- CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ



INSCRIPCIONS OBERTES

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

- 08/09/2025 al 13/10/2025
- 192 hores 24 sessions
- 07:00 h a 15:00 h
- CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



CURSOS PROGRAMATS FINS OCTUBRE 2025



TALLER PA ELABORAT A MA
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

8/09/2025 al 10/09/2025

12 hores - 3 sessions, dilluns, dimarts i dimecres

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

APRENENT DE FLECA - 75 HORES (TARDES)
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

15/09/2025 al 9/10/2025

75 hores

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

MASSAS MARE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)
Tony Valls

VEURE FORMACIÓ

14/10/2025 al 17/10/2025

20 hores en 4 sessions de 5 hores

08:30h a 13:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIO DE CROISSANTS
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

20/09/2025

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO

Ramon Batalla

26/09/2025

1 Sessió de 4 hores

09:30h a 13:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

27/09/2025

09:30h a 13:30h

1 Sessió de 4 hores

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI

Michele Intrieri

13/10/2025 al 17/10/2025

25 hores 5 sessions de dilluns a divendres

18:30h a 20:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

28/07/2025 al 06/08/2025

9h a 14h

40 hores

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES





escola

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

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



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

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 inscrigui. 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

25
HORES

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

DATES D'INICI
13 octubre de 2025

DESTINATARIS

Curs de 25 hores pràctiques on s'aprendran les bases essencials per iniciar-se en la professió de Pizzer.

Curs dirigit a professionals del sector, pizzers, forners, amants i apassionats gourmets de la pizza, persones que s'inicien en la professió

OBJECTIUS

Michele Intrieri, Mestre Pizzer de segona generació, es un reconegut formador amb escola pròpia a Itàlia. Té gran experiència en la formació de xefs de pizza, alguns d'ells de gran prestigi internacional.

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)

Utensilis, màquines i equips professionals

Bata d'un sol ús per l'obrador

Els productes elaborats per ser degustats

Atenció personalitzada per part del professor.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració

Atenció post-curso

Certificat acreditatiu d'aprofitament del curs emès conjuntament per la Scuola Italiana de Pizza i la Fundació Gremi de Forners de Barcelona



INICIACIÓ A LA PASTISSERIA. (Tarda) Rafa Batalla

4/08/2025 - 13/08/2025
40HORES
de 9:00 a 14:00 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 al·l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.

Continguts

Sessió 1. Masses ensucrades.

Elaboracions: magdalenes, muffins, plum-cake, pastis kugen.

Sessió 2. Masses batudes.

El batut és un procés tècnic mitjançant el qual obtenim masses de gran volum, tendres y suaus.

Tipus de batut. Elaboracions: bescuit, bescuit planxa, melindros, pastis sacher.

Sessió 3. Cremes i farcits.

Elaboracions: pastis de Santiago, gema clara, mantega confitada, trufa cuïta, crocant, braç de gitano i pastis sara.

Sessió 4. Masses escaldades.

L'escaldat és un procés tècnic que al ser aplicat a la farina ens permet obtenir una massa ben hidratada. L'escaldat.

Elaboracions: lioneses amb nata i crema, pals caramel·litzats amb nata, bunyols de vent.

Sessió 5. Mousses.

Elaboracions: mousse de llimona, mousse de xocolata, mousse de crema catalana.

Sessió 6. Pastes de té.

Les pastes de té són masses on els principals ingredients són la farina, la mantega i el sucre. Les seves característiques són la seva textura en la qual podem observar masses tendres, seques, trencadisses i arenoses entre d'altres. Temperat del xocolata.

Elaboracions: carquinyols, juanites, llengües de gat, encenalls de xocolata.

Sessió 7. Pastisseria salada.

La pastisseria salada engloba preparacions en general de mida petita, encara que existeixen també altres productes. Estan elaborades a partir de masses base i acompanyades d'altres ingredients salats i condimentats que dilaten les papil·les gustatives, permetent així apreciar millor el seu sabor.

El laminat.

Elaboracions: varietats de Quiche Lorraine, pastis de formatge.

Sessió 8. Elaboració de Pastissos variats.

En aquesta unitat s'adquireixen les bases per a elaborar diferents tipus de pastissos.

Elaboracions: pastis de xocolata, pastis d'albercoc i ametlla, pastis de poma, "Lemon Pie".

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



ELABORACIÓ DE CROISSANTS.

Ramon Batalla

20/09/2025

4HORES
de 9:00 a 13:00 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 TÈCNIQUES I TRUCS PER L'ELABORACIÓ DE CROISSANTS, LA SELECCIÓ D'INGREDIENTS AIXÍ COM LA 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 TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ.
ATENCIÓ POST-CURSO
CERTIFICAT D'ASSISTÈNCIA EMES PER LA FUNDACIÓ PRIVADA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



192
HORES

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA.

Tony Valls

DATES D'INICI
8 d'octubre de 2025

IMPARTITS A L'OBRAJOR:

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 analítiques 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'obraior.
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 coccio.
6. Les fermentacions del pa. la conservació del pa.
7. Estudi de diferents equips i utensilis en Panaderia: amassadora. divisora, formadores, cambra de fermentació, congeladors i forns.
8. Masses amb alta hidratació: Xapata, pa gallec, pa d'aigua al 80% al 90%, 100% de hidratació, barra llarga tradicional catalana (baguette), pa amb llevat de cultiu.
9. Masses amb hidratació mitjana: xusco català, pa de pagès, pa de l'ermità, mollete, "Torta d'Aranda", entre d'altres..
10. Masses amb baixa hidratació: pa candeal, telera de cordova, bollo sevillano, reganyas, llonguets.
11. Pans enriquits i d'altres farines: Kamut, blat de moro, espelta integral, segol al 25%, 50%, 75%, 100%, pa de Sant Jordi, pa de vien a, pa de motllo, pa d'hamburguesa, pa de pipes, pa de ceba, pa de patata, pa de civada, multi cereals, pa de remolatxa, pa de pastanaga, pa de cultiu de llevats, pa de farina a la pedra, entre d'altres.
12. Elaboracions amb masses escaldades: Pa de sègol, pa de blat de moro.
13. Elaboracions de Brioixeria: Croissants de mantega, panettone, Coques de Sant Joan, massa de full, ensaimades mallorquines en obraior.

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'obraior
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 hotelaria 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'obraior 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.

NOVA SECCIÓ!

“

**Tot el que passa
en el nostre
sector**

”

**Et posem al dia de les últimes activitats del sector
amb la nostra nova secció de notícies.
Tendències, concursos, projectes destacats i molt
més, tot en un sol espai.**

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

PREMI PA D'OR DE CATALUNYA 2025



Amb motiu de la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, la plataforma Panàtics ha organitzat el concurs "Selecció dels 25 millors forners de Catalunya i Premi Pa d'Or 2025".

A través de quatre convocatòries, una per cada província, es seleccionaran els 25 millors forners/es del país.

La primera convocatòria va tenir lloc el 26 de març al Parc Agrobiotech de Lleida. La segona es va celebrar a l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils (Tarragona), mentre que la tercera es va dur a terme al FoodLab de Riudellots de la Selva (Girona). La quarta i última convocatòria tindrà lloc a Barcelona, en el hall de l'estació del Nord, el pròxim 18 de setembre.

Finalment els tres forners més ben valorats participaran en una final especial, elaborant el pa en directe en un mateix obrador, per optar al guardó Pa d'Or de Catalunya.

L'acte d'entrega dels premis als 25 millors forners/es de Catalunya i dels premis Pa de Bronze, Pa de Plata i Pa d'Or se celebrarà durant un dinar al restaurant Barceloneta de Barcelona el diumenge dia 19 d'octubre.

En el mateix acte, es commemorarà també el desè aniversari de l'Obra Social de Panàtics en una cerimònia especialment emotiva.





CONVOCATÒRIA DE LLEIDA

El dimecres 26 de març, al Parc Agrobiotech de Lleida, es va celebrar la final provincial de la primera edició del concurs dels millors pans de la demarcació.

Els participants van presentar dos pans rodons i dues barres, que van ser avaluats per un jurat expert format per professionals del sector. Els criteris de valoració van ser: la molla, la crosta, la grenya, el pes, la cocció, el sabor i la textura.

El jurat, organitzat en dos grups, va qualificar per separat les barres i els pans rodons. Un cop fetes les avaluacions individuals,

es van sumar les puntuacions de cada modalitat per obtenir la classificació final de cada participant.

El primer premi va ser per a l'Antic Forn de Pa J. Martí Llaràs, de Lleida, dirigit per Jordi Martí. En segona posició es va classificar el Forn Papanbread, també de la capital de la Terra Ferma, capitanejat per Roger Canela i la seva família. El tercer lloc va correspondre al Forn de l'Albi, situat a la comarca de les Garrigues, gestionat per Raúl Arreondo i el seu fill.

El premi al guanyador va ser lliurat per la tinent d'alcalde de Lleida, Carme Valls, en un acte que va posar en valor la importància de la forneria artesana al territori.

CONVOCATÒRIA DE TARRAGONA

Cambrils va acollir la segona convocatòria del concurs "Els 25 Millors Forners de Catalunya", celebrada el passat 7 de maig a l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de la localitat. Aquesta edició estava dedicada a la província de Tarragona.

El guardó al Millor Pa de Tarragona ha estat per a Óscar Cazorla, del Forn de la Plaça de Prades, qui s'ha imposat gràcies a l'excel·lència en l'elaboració de pa artesà. El segon lloc l'ha obtingut Marc Martí, de l'Obrador de Prades, mentre que Pau Carranza, del Forn Larrossa de Flix, ha completat el podi en tercera posició. L'accèssit ha estat atorgat al forn Zero Gluten ADN Sistaré, de Reus.

Aquest concurs té com a finalitat reconèixer i promocionar els millors professionals del sector forner català. La mecànica

de la competició ha consistit en la presentació de dos pans rodons i dues barres per part de cada participant, elaborats d'acord amb els criteris establerts a les bases del certamen. Per garantir l'anonimat i l'objectivitat, cada mostra ha estat identificada amb un número.

El jurat, format per sis experts, ha valorat els pans seguint diversos criteris: aspecte visual exterior, grenya i estructura, pes, escorça i sola, cocció, molla, alveolat, aroma, sabor i estructura en boca. Durant les deliberacions, s'ha ofert un aperitiu als assistents.

Un cop finalitzades les valoracions, el capità del jurat ha lliurat les puntuacions a Panàtics en un sobre tancat, i s'ha desvelat el número del guanyador, que posteriorment s'ha associat al nom corresponent.

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



CONVOCATÒRIA DE GIRONA

El passat 5 de juny, al FoodLab de Riudellots de la Selva —centre d'innovació en gastronomia industrial— es va celebrar la tercera convocatòria del concurs “Els 25 Millors Forners de Catalunya”, en aquesta ocasió dedicada a la província de Girona.

El guanyador ha estat Felipe Garcia, de Casamoner, que ha obtingut la primera posició. El segon lloc ha estat per a Jordi Socias, del Forn del Freser de Ribes, i el tercer per a Jordi Portaries, del Forn el Llonguet de Peralada.

L'objectiu del concurs és reconèixer i promocionar els millors professionals del sector forner de cada província. La dinàmica

de la competició, com en totes les edicions, ha consistit en la presentació de dues peces de pa rodó i dues barres per part de cada participant, elaborades segons els criteris establerts a les bases del concurs.

Mentre el jurat deliberava, els assistents han pogut gaudir d'un aperitiu. Un cop finalitzada la valoració, el capità del jurat ha lliurat les puntuacions a Panàtics dins un sobre tancat. Després de desvetllar el número guanyador, aquest s'ha vinculat al nom del forner corresponent.

El guanyador ha rebut, de mans de l'alcalde de Riudellots de la Selva, Sr. Josep Lluís Santamaria Moreno, un diploma acreditatiu i l'accés directe a la llista dels 25 Millors Forners Artesans de Catalunya 2025.



Els membres de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, van fer entrega el passat dia 19 de maig, al centre d'investigació del cancer infantil de l'hospital de Sant Joan de Deu, del xec amb els diners recollits en la campanya del llonguet solidari que organitza l'associació Pulseres Candela.

Us volem animar a sumar-vos a la iniciativa **Llonguet Solidari**, una acció conjunta que uneix el nostre ofici amb una causa solidària.

L'objectiu és oferir el nostre producte més emblemàtic, el llonguet, per recaptar fons per l'investigació del cancer infantil

Amb petits gestos com aquest, podem fer una gran diferència a la vida de moltes persones, tot mostrant el valor del nostre treball i la solidaritat del gremi.

Us hi apunteu? Junts, fem més bon pa i també un món millor.

11.775,10 €



Les 5 millors Coques de Sant Joan de Catalunya 2025

La setena edició d'aquest certamen ha premiat les millors Coques de Catalunya 2025 en les seves categories de tradicional, crema i pinyons, 'llardons', xocolata i creativa.



Torna una altra cita destacada en el calendari gastronòmic: el Concurs de la Millor Coca de Sant Joan, que enguany celebra la seva setena edició. Si bé encara falten algunes setmanes per a la revetlla, en un acte celebrat en l'Antiga Fàbrica Estrella Damm, s'han donat a conèixer les millors coques de Sant Joan —s'han presentat un total de 270 peces— que podrem menjar aquest 2025.

Com és habitual, el certamen estableix premis en cinc categories: tradicional, de crema i pinyons, de llardons, de xocolata i creativa. La més emblemàtica, la millor coca tradicional de fruita confitada i pinyons, ha estat per a la pastisseria Morreig de Barcelona; mentre que la millor coca creativa també s'ha quedat a la ciutat, en la pastisseria Nacha.

El jurat del concurs, distint per a cada categoria, i compost per pastissers, professionals del sector, els guanyadors de l'edició anterior i periodistes especialitzats, ha destacat l'esforç i el treball de tots els participants, així com la qualitat i origen local dels ingredients de les guanyadores.

Com ja és habitual, han tornat a insistir en la importància de ser fidels a les bases del concurs —moltes coques s'han descartat per passar-se en el pes o no complir amb els ingredients indicats— i a les receptes més canòniques de cada categoria, a excepció de la creativa. I han coincidit a subratllar que, en la majoria de les categories, el nivell de les coques no era l'esperat.

Així i tot sempre hi ha bones propostes, per la qual cosa aquestes són les millors coques de Catalunya de 2025 (un guanyador únic per categoria) i les opinions d'alguns guanyadors i del jurat en declaracions per a Hule y Mantel:

Millor Coca tradicional

La Millor Coca de Sant Joan tradicional de fruita confitada i pinyons s'elabora en la pastisseria Morreig, situada en el barri de Gràcia (Barcelona). Un projecte amb un parell d'anys de vida, i que es presentava al concurs per primera vegada. S'ha imposat enfront d'una quarantena de propostes, de les quals s'ha valorat la pasta (color, sabor, esponjositat, masticabilitat), l'aspecte exterior (distribució de fruites, pinyons i sucre, color), la cocció interior i la cocció exterior.

El seu artífex és Matthieu Atzenhoffer i ens deia que els secrets de la seva coca són: "La matèria primera, que és de qualitat, les fermentacions llargues, amb un mínim de 48 hores, que desenvolupen molt els sabors i les textures. També la fruita, de qualitat. És la suma de diverses coses, que fa que el producte final estigui bo".

L'opinió del jurat: Jesús Cerdán, assessor tècnic de farines Moretò, ha exposat que el nivell "ha estat sorprenentment baix, perquè no estem parlant d'un producte complicat a nivell tècnic". En el cas de la coca tradicional, "aquesta ha de tenir un bon brioix amb aromes que tots coneixem, amb fruites i fruita seca que tots coneixem i tot el que no sigui això és inventar, que per a això ja hi ha una categoria, la creativa. Cal respectar la tradició".

De la coca guanyadora, ha destacat la seva taronja, confitada per ells mateixos, que utilitzés pinyó nacional, i el seu brioix "amb les aromes adequades, equilibrat, molt ben fermentat i bullit; melós, esponjós i que es desfeia en la boca, i ja està. Era una coca molt correcta".



Millor Coca de crema y pinyons

La Millor Coca de Sant Joan de crema i pinyons és la que preparen en la Fleca Rovira, situada en Santa Agnès de Malanyanes, un negoci familiar que funciona des de 1950, gestionat ara per la quarta generació.

El seu guanyador ha reconegut que no esperava el premi en aquesta categoria. Prop de 60 coques s'han presentat a aquesta categoria, la més nombrosa, que s'ha jutjat el seu sabor, la massa, l'aspecte exterior, la qualitat de la crema i la seva cocció.

L'opinió del jurat: Xavi Hernández, creador de receptes conegut en Instagram com @jp.cooking_, explica que han valorat que les coques finalistes tinguessin "un bon ràtio de crema i brioix; que quan te la mengis no sàpiga a cap químic, que sigui natural; que quan la mosseguis, es desfaci en la boca; i que entri per l'ull, que sigui bonica". Alguna cosa que la guanyadora complia amb escriure,

Millor Coca de 'llardons'

La Millor Coca de Sant de Joan de llardons és la que s'elabora en la Pastisseria i Forn el Racó de la ciutat de Granollers, al Vallès Oriental, un establiment emblemàtic que funciona des de 1827. És la segona vegada que guanyen aquest concurs en la mateixa categoria, el van fer en 2023.

En aquesta ocasió, s'han presentat 33 coques. Una bona xifra, que posa en valor un tipus de coca "molt nostre, que dona molta identitat", ens deia Òscar Gómez, membre del jurat. S'ha valorat, abans de res, la qualitat dels llardons i el cruixent de la pasta, el seu aspecte exterior i la seva cocció.

L'opinió del jurat: Gómez, que és col·laborador d'Hule y Mantel, ens ha contat que "el nivell no ha estat molt alt, aquesta coca té un problema: o està molt ben cuita o és un fracàs, i ens hem trobat molta coca torrada per fora i crua per dins. És una coca molt delicada, que requereix molta atenció".

Sobre la coca guanyadora, destaca que "no era grasosa, però tenia suficient greix per a no estar seca, el llardó era de qualitat, amb la qual cosa no s'ha desfet i ha deixat que la pasta fullada pugés una mica, i els pinyons eren d'aquí, una cosa molt important... el conjunt estava equilibrat, com havia de ser".

Millor Coca de xocolata

S'han presentat més d'una trentena de coques a la categoria de Millor Coca de Sant Joan de xocolata i la guanyadora és la que elaboren en La Coca de Folgueroles, en el municipi de Folgueroles, ben coneguts pel seu pa de coca de "cristall". El jurat ha valorat el brioix, la qualitat de la xocolata i de la resta d'ingredients. En aquesta categoria no s'han acceptat sucedanis de xocolata.





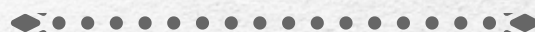
PASSIÓ PER LA FARINA

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 juny 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*





HEM OMPLERT LA CIU

Revetlla de

Passejar per Barcelona el dia de la revetlla de Sant Joan omplia els ulls de colors i emocions.

Tots els aparadors de les fleques del nostre gremi brillaven amb una explosió de colors de les coques: de llardons, de crema, de fruita confitada o les més innovadores i creatives.

Cada una captava la mirada, i encara més l'olor quan t'acostaves a les portes de l'establiment: pura temptació.





TAT D'OLOR I COLOR

Sant Joan

Aquesta revetlla venia acompanyada de molts interrogants.
Sent un dilluns de pont, com anirien les vendes?

Malgrat els dubtes, el resultat ha estat molt positiu: la clientela
ha estat fidel i s'han venut una gran quantitat de coques.

Cal tenir molt present un fet essencial d'aquest èxit: l'alta qualitat
de les coques, elaborades per mestres artesans i amb ingredients
de primera qualitat



tècnica

MASSAPÀ BÀSIC AMB SUCRE LLUSTRE (POLLS) I CLARES PASTEURIZADES.

Recepta

1000 g farina d'ametlla.

1000 g sucre llustre.

250 g aproximat de clares pasteuritzades

Nota: la quantitat de clares poden diverses segons el grau d'humitat d'aquesta.

Procés.

El mateix que l'anterior però amb l'avantatge que podem fer els panellets el mateix dia, ja que tenim integrat el sucre llustre dins de la massa i ja no existeix el perill que el panellet en el forn ens quedi pla.

És convenient que el massapà reposi 2 hores en la nevera abans de la seva manipulació, ja que aquest petit període de temps en la nevera ens facilitarà la manipulació del panellet.

CAFÈ BOMBÓ

Massapà bàsic d'ou i sucre llustre

Agafar un tros de massapà, afegir una mica de cafè soluble amb unes gotes d'aigua a fi que es reparteixi ben el cafè soluble.

Fer una bola ovalada i arrebossar amb sucre llustre i posar damunt d'un sedàs a fi de treure l'excés de sucre i col·locar en llaunes amb paper siliconat.

Amb un pal d'1 centímetre de superfície fer dos forats en el centre de la bola ovalada sense arribar al fons.

Emplenar per l'orifici amb una base de llet condensada i cafè.

Fornejar a 250° per un espai de temps de 7 a 10 minuts sempre tindrem en compte que no agafin sola ja que si això passa, el panellet costa més de menjar i no és agradable per al client.

MASSAPÀ BÀSIC AMB SUCRE LLUSTRE (POLLS) I OU PASTERIZAT.

Recepta

1000 g farina d'ametlla.

1000 g sucre lustrí.

250 g aproximades d'ou pasteritzat.

Nota: la quantitat d'ou poden diverses segons el grau d'humitat d'aquesta i el panellet grenya una mica més de l'habitual en aquest tipus de massa.

Procés.

El mateix que l'anterior però amb l'avantatge que podem fer els panellets el mateix dia, ja que tenim integrat el sucre llustre dins de la massa i ja no existeix el perill que el panellet en el forn ens quedi pla parcialment aplatat.

És aconsellable que el massapà no estigui més d'1 dia en la nevera ja que, entre els seus components porta ou

És convenient que el massapà reposi 2 hores en la nevera abans de la seva manipulació, ja que aquest petit període de temps en la nevera ens facilitarà la manipulació del panellet.

PANELLET DE PINYONS.

Massapà bàsic d'ou i sucre llustre

Agafar un tros d'uns dos centenars grams de massapà i fer una tira d'uns 30 centímetres i tallar-la en trossos no massa grans d'uns 15 g i fer unes boles.

Posar als pinyons una mica d'ou i arrebossar aquesta bola amb els pinyons, quan ja estiguin arrebossats de pinyons posar una mica de rovell d'ou a les mans i acabar la bola ja arrebossada per donar-li una mica de color de rovell d'ou i col·locar en les llaunes amb paper siliconat.

No cal posar molt ou als pinyons, si no en cas contrari relisqués el pinyó i no se'ns quedés en el massapà incrustat i haurem d'estreñer més de l'habitual i el pinyó se'ns enfonsarà dins de la massa de massapà i est quedés un aspecte poc vistós.





Panellets

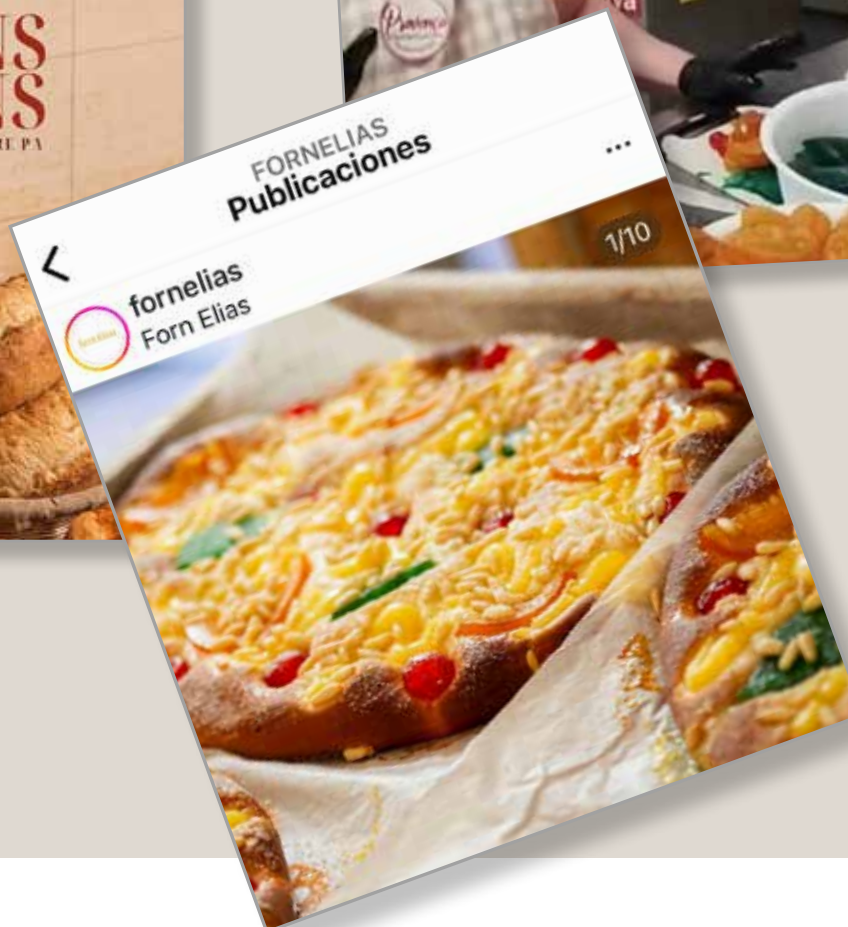
Som al juliol, però ja podeu anar pensant
en tot el que necessitareu per fer panellets.
El temps passa ràpid

Les nostres xarxes socials

El nostre web, al dia!

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

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](https://www.instagram.com/DISPAN_BCN)



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

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

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA URGENT OFERTA

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

Per més informació trucar al
625.117.271



**EN
TRASPÀS**

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



672 149 400

**DES DEL
GREMI
US
DESITGEM
UN BON
ESTIU**



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

La meva dona i jo fa pocs dies hem tornat d'un viatge d'un mes a Austràlia a visitar la nostra filla que fa dos anys que hi treballa. La primera cosa desagradable que ens trobem quan arribem a casa és que ens han tallat el gas. Mirem el compte corrent i tenim totes les factures pagades. Què ha passat? Després d'un galimaties considerable de trucades i d'haver-nos-les d'haver-hi no sé quantes hores amb no sé quantes intel·ligències artificials –tan intel·ligents, elles- acabem per entendre el problema: van passar per casa a fer la revisió, no els hi van trobar i ens han tallat el gas. Així de simple. Ara bé, quan aconseguim parlar amb una operadora ens diu, que a ella a la pantalla no li surt res d'això i que ens han tallat el gas per no pagar un rebut d'1,50 € en concepte de no sé què. Li pregunto per què no l'han cobrat. Gràcies a Déu als nostres comptes corrents hi ha diners, si més no prou per pagar un rebut d'un euro i mig. No ho sap.

No s'ho explica. Cansats de donar toms amb la intel·ligència artificial que ens tracta a tots plegats com idiotes, anem a l'oficina de la distribuïdora. No en saben res. Ens posem una mica nerviosos. No ho tenen clar, diuen que deu haver estat un error. Que ens trucaran en el termini d'una setmana. Això és el que ens van dir la primera vegada que vam trucar ara fa una setmana i no ens ha trucat ningú... Anem a fer una denúncia a Consum, que ens fa fer una cua considerable –penso que potser acabarem denunciant, ja de passada, als de Consum...-i tornem a casa. Hem parlat amb un exèrcit de màquines i unes quantes persones que no ens han solucionat res.

Estem exhaustos. Volem tornar a Austràlia... Si volem que el país sigui competitiu, operatiu i civilitzat algú hauria de solucionar aquest desgavell, que òbviament no només es produeix en el subministrament de gas.



2 %

~~5 %~~

Quan escric això el president Pedro Sánchez s'acaba de barallar amb el president Trump, per una banda, i els altres membres de l'OTAN per un altre perquè diu que Espanya només pagarà el 2 per cent del PIB, mentre que s'ha acordat que tots els estats membres paguin el 5 %.

Els de la meva generació venim d'allò de "Fes l'amor i no la guerra" i tot i que ja comencem a ser una mica grans, preferiríem que els diners públics es destinin a l'ensenyament, la sanitat, l'arranjament de les infraestructures, la millora dels serveis i un llarg etcètera que suposo que la majoria compartirem com a raonable.

Ara bé, tal com està el pati, amb guerres al costat de casa, amb guerres galopants arreu del planeta, sembla sensat recordar l'adagi llatí: "Si vis pacem, para bellum": si vols la pau, prepara la guerra. No perquè la vulguem, sinó perquè justament volem dissuadir els que la vulguin. També s'ha de dir que ens hauríem d'assegurar de no voler-la nosaltres, cosa que amb el president Trump no es segura.

Justament el president Trump –amb la fatxenderia que el caracteritza- ja ha dit que Espanya pagarà i no només pagarà sinó que pagarà el doble que els altres perquè li fixarà el doble d'aranzels.

Jo crec que Espanya pagarà perquè ha de respectar els acords de la majoria dels membres de l'OTAN i no desmarcar-se'n quan li convé. Si ho fessin tots seria un autèntic desgavell.

Ara bé, els europeus potser ens hauríem de començar a plantejar tenir la nostra pròpia defensa per no dependre tant dels Estats Units.

És clar que, si això és així, hauré de pagar força més que el 5 % del PIB.



Això de l'OPA del BBVA sobre el Banc de Sabadell sembla la cançó de l'enfadós. No s'acaba mai. S'hi ha abocat una quantitat de rius de tinta impressionant. I sembla que ara que el Consell de Ministres ha marcat les condicions la cosa no s'acabarà aquí. Diuen que és possible que el BBVA recorri al Tribunal Suprem o a Brusel·les perquè li digui al govern espanyol que no hi tenia dret a posar cullerada. Majoritàriament, tant a Catalunya com a Espanya els partits i la societat civil s'han manifestat contra la fusió bàsicament perquè diuen que el Banc de Sabadell respon a un model propi de banca català, perquè suposarà refermar l'oligopoli bancari i també la pèrdua de llocs de treball.

La meua modesta visió és una altra: és que el Banc de Sabadell –com tots els altres bancs– és dels accionistes, que haurien de poder decidir tranquil·lament què és el que més els convé. La meua modesta opinió és que si la majoria dels accionistes del Banc Sabadell volen integrar-se al BBVA ho haurien de poder fer, igual que si un dia l'opa fos la contrària i la majoria dels accionistes del BBVA volguessin vendre les seves accions al Banc de Sabadell, la Caixa o el Banco de Santander.

Crec que en el món de l'empresa més val no intervenir gaire i que normalment el mercat no s'equivoca o, si més no, s'equivoca molt menys que els polítics. Al cap i a la fi, no hi ha res que obligui els accionistes del Banc de Sabadell a acceptar l'oferta del BBVA, no?



NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teua
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 València, 245 3^a, 3^a
08007 Barcelona

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



@arnal_realestate



@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