

Gremi
paBCN

Sant Jordi

20
26

El pan que enamora a Catalunya



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**

Con el apoyo

Barcelona 

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“Y el próximo mes de mayo, volveremos a celebrar nuestra fiesta patronal, San Honorado. Es una buena ocasión para reencontrarnos y, poco a poco, rehacer nuestra tradición festiva. ”

Como cada año llega la primavera. Después de unos meses en los que ha hecho más frío que otros años y ha llovido a mares, el sol vuelve a sacar la nariz poco a poco. Llega la Pascua que es un símbolo que el ciclo vital recomienza. Los colores de los campos, las flores invitarían al optimismo si no fuera porque tenemos el mundo envuelto en unas guerras ante las cuales, tengamos la opinión que tengamos, nos sentimos impotentes. No les queda otra que, a pesar de estar atentos a las noticias, continuar nuestra vida, intentar cumplir el mejor posible con nuestras obligaciones y ejercer nuestros derechos de la manera más responsable que seamos capaces.

Llega San Jorge, cargado de fiesta y a la vez de trabajo y simbolismo. San Jorge es probablemente el día más festivo del año, a pesar de que es un día laborable. A los catalanes este tipo de paradojas nos gustan. Nuestras calles se llenarán de libros y rosas y de panes de San Jorge, un pan que ya ha pasado a formar parte de nuestra tradición y que fue creado por este Gremio hace unos años. La razón es que la fuerza de la tradición es que va recreándose.

Y algo más allá, el mes de mayo, volveremos a celebrar nuestra fiesta patronal, Santo Honorado. Es una buena ocasión para reencontrarnos y, poco a poco, rehacer nuestra tradición festiva. Los catalanes somos un pueblo que tiene fama de trabajar cuando toca y hacer fiesta cuando toca. Y hacerlo con un espíritu civil y constructivo. Volver a conmemorar Santo Honorado tiene todo esto. Y por eso es importante.

Cómo decíamos más arriba, el mundo vive ahora mismo una gran sensación de incertidumbre. A menudo los dirigentes de las grandes potencias, parece que hayan perdido el norte y nos lleven por el camino del pedregal. No tenemos que perder la esperanza ni dejar de ser constructivos.

Los que ya tenemos cierta edad hemos visto cosas que pensábamos que nunca veríamos como la pandemia. Y fuimos capaces de hacerle frente de una manera rápida y eficiente. Ahora también saldremos. No podemos perder la esperanza, ni dejar de construir la esperanza. Ser ciudadanos responsables también es esto: no abandonar la esperanza, el optimismo, cuando las nubes se oscurecen. En este sentido, la llegada de la primavera que deja atrás el invierno, San Jorge que mata el dragón maligno y libera y “San Honorato glorioso que horneaba los panes de dos en dos” nos ayudan a no desanimarnos y a no desanimar.

En estas editoriales hemos repetido manta vez que la sociedad progresa. A veces parece que no, que recule. Pero visto en perspectiva el progreso social es obvio. Negarlo es negar la evidencia. Esto no quiere decir no tener espíritu crítico, más bien todo el contrario: el espíritu crítico es necesario para el buen funcionamiento de la democracia y el progreso. Pero no tenemos que confundir espíritu crítico y espíritu destructivo, que no es que no tengan nada a ver, es que son antagónico.

La nostra actitud és un bon servei al client

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

Tenim tot el
que necessites
per fer els
productes
de Pasqua



Som el patrocinador principal de concurs Millor Pa de Sant Jordi



93 652 12 34

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



JOSE LLOPART

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“La carga administrativa y la digitalización penaliza al pequeño empresario al tenerse que convertir en el gestor en línea del negocio, dejando de concentrar esfuerzos en la iniciativa empresarial.”

Leo en la revista “El economista” que la carga administrativa es el impuesto invisible que frena a las PYMES.

No puedo estar más de acuerdo. Cada año las obligaciones de carácter administrativo fiscales o tecnológicas por empresas y autónomos aumentan.

La comunicación con la Administración es en línea. Obligatoriamente según qué casos. Y lo mismo pasa con las entidades financieras.

Nuestra actividad no nos permite estar todo el día ante el ordenador.

Se habla mucho de los costes que para la empresa suponen los impuestos o los costes laborales, pero no se tiene en cuenta la carga administrativa, que nos absorbe tiempos y, tiempos su dinero. Y si no lo hacemos nosotros, tenemos que contratar personal que lo haga o los servicios de los profesionales, con el consiguiente coste económico. El error empresarial puede tener una segunda oportunidad, pero el error administrativo, no. Se traduce en sanciones, recargos, pérdida de ayudas o bloqueos operativos. La ayuda de profesionales antes se fundamental.

Nos hacen creer que la digitalización es la simplificación y lo que hace la digitalización se reducir las colas pero no facilita la actividad económica de los negocios.

La carga administrativa y la digitalización penaliza al pequeño empresario al tenerse que convertir en el gestor en línea del negocio, dejando de concentrar esfuerzos en la iniciativa empresarial.

Y los políticos, en cada iniciativa legislativa transformadora realizan algún estudio económico del coste que supone para las empresas y autónomos esta carga administrativa?.

No nos negamos a los adelantos, lo que reclamamos es que se el legislador tenga en cuenta las realidades empresariales del tejido económico, donde conviven grandes empresas con departamentos por cada acción y empresas formadas por autónomos y sus familiares.

Una carga más a la pesada carrera de obstáculos. No dejamos que nos desanimen. Los pequeños y medios empresarios podamos con todo. Y si no, tenemos, en nuestro caso, apoyando nuestro trabajo, el Gremio y los profesionales que lo integran, concededores del sector.



NOVENA EDICIÓN DEL CONCURSO

PadeSantJordi®

MEMORIAL EDUARD CRESPO

Premi
JOSE LLOPART



13 - 15 D'ABRIL
ESCUELA DEL GREMI DE
FLEQUERS DE BARCELONA
Pau Claris, 141 BCN

Si eres panadero/a o pastelero/a y te gustan nuestras tradiciones, participa en este concurso.

Organizado por la plataforma Panatics Obra Social Ernest Verdaguer y el Gremio de Panaderos de Barcelona.

Los ganadores recibirán el Premio José Llopart, memorial Eduard Crespo, creador del Pan de Sant Jordi en 1989.

Y como todos los concursos organizados por la Obra Social Ernest Verdaguer, tendrá una vertiente solidaria, ya que los panes se entregarán a diferentes entidades sociales.

¿QUIÉN Y CÓMO PUEDES PARTICIPAR?

Pueden participar todos los panaderos/as y pasteleros/as de Cataluña. También podrán participar alumnos de las escuelas profesionales de panadería, pastelería y restauración.

Los panes presentados deben estar elaborados según la fórmula original del Gremio de Panaderos de Barcelona.

® PAN DE SANT JORDI es una MARCA colectiva propiedad del Gremio de Panaderos de Barcelona.

PROGRAMA DEL CONCURSO

ESCUELA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA.

Cada participante ha de presentar,

DIA 13 D'ABRIL: Entrega de panes De 10:30 h a 13:00 h. .

2 piezas de Pa de Sant Jordi para el concurso y todos los que quieras para donar a entidades sociales

Un jurado formado por reconocidos profesionales del sector, que después de hacer la cata a ciegas, seleccionaran al ganador

15 D'ABRIL : A partir de las 17:30 h Acto de entrega de premios y diplomas

Se entregará el Premio José Llopart, Memorial Eduard Crespo, al ganador/a profesional y al ganador/a de la categoría de alumnos.

Todos los participantes recibirán un diploma acreditativo de su participación.

Cáterin y copa de cava.

INSCRIPCIONES: hasta el 11 de abril de 2026

info@panatics.com

Indicando nombre, apellido del participante, nombre establecimiento dirección y población, teléfono móvil y correo electrónico



13/03/2026

FORN SANT JOSEP, EL PAN DE CUATRO GENERACIONES

ESTE HORNO CENTENARIO DEL EIXAMPLE ELABORA UNA PANADERÍA DE ALTÍSIMO NIVEL GRACIAS A LA DEDICACIÓN DE EMILI FELIU Y DE QUIENES LO PRECEDIERON



Durante décadas, negocio y hogar convivían bajo el mismo techo. Así ocurrió en el Forn Sant Josep, en la Dreta de l'Eixample, que Rosalia compró en 1913 mientras criaba sola a sus cuatro hijos. Pese a las dificultades, logró sacar adelante el horno y sentar las bases de una saga familiar que llega hasta hoy.

Emili Feliu, cuarta generación, creció entre sacos de harina ayudando desde niño. Aunque inicialmente estudió Economía, acabó regresando al negocio familiar hace casi cuarenta años. Con el tiempo, impulsó la introducción de la masa madre en Barcelona, inspirado por la tradición panadera francesa, en una época dominada por el pan industrial.

El Forn Sant Josep se consolidó gracias a la fidelidad de su clientela y llegó a abastecer a numerosos restaurantes. Su trayectoria ha sido reconocida con premios como la Espiga d'Or o el reciente Pa d'Or 2025, con el que Panatícs reconoce al mejor panadero de Catalunya

tras asistir a unos cursos del prestigioso panadero francés Patrick Castanyà su padre había introducido el polish (un prefermento líquido que mejoraba la estructura, el sabor y el aroma de sus creaciones), Emili fue de los primeros de la ciudad en trabajar con masa madre.

Lo hizo junto con otros panaderos barceloneses como Eduard Crespo (Fleca Balmes) o Conrad Serra (Pa Serra), que tomaron como ejemplo la panadería francesa en un momento en que el pan precocido y las masas congeladas vivían un auténtico boom en España.

Las harinas de aquí habían perdido mucho.

Pero ibas a Francia, probabas su pan y te preguntabas: '¿Cómo puedo hacer esto?'. Varios amigos comenzamos a interesarnos. Visitábamos harineras francesas y nos hacían demostraciones. Así aprendimos a usar masa madre"

Hoy, Feliu sigue trabajando en el obrador, fiel a sus orígenes, elaborando pan de forma artesanal en un horno que no se apaga y rodeado de un equipo que mantiene viva la tradición familiar.

PAN DE SANT JORDI

PA DE SANT JORDI - FÓRMULA ESCOLA GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA per 2KG.

MASA NUECES

Harina fuerza	1000 grs
Sal	15 grs
Agua	550 grs
Levadura	10 grs
Masa madre	200 grs
Azúcar	90 grs
Mantequilla	40 grs
Nuez troceada	400 grs

MASA QUESO

Harina de fuerza	1000 grs
Queso Emmental	400 grs
Sal	20 grs
Agua	580 grs
Levadura	10 grs
Masa madre	200 grs

MASA SOBRASADA

Harina de fuerza	1000 grs
Sabrasada	400 grs
Sal	15 grs
Agua	480 grs
Levadura	10 grs
Masa madre	200 grs

Proceso de elaboración





Pan de Sant Jordi

Creador

Eduard Crespo

EL FUTURO DEL HORNO ARTESANO EN ESPAÑA ES, EN GENERAL, POSITIVO PERO EXIGENTE: HAY CRECIMIENTO Y OPORTUNIDADES, PERO TAMBIÉN CAMBIOS PROFUNDOS EN CONSUMO, COSTES Y MODELO DE NEGOCIO.

1. Hay un crecimiento... pero con transformación

El sector muestra más aperturas que cierres en negocios artesanos, especialmente los que ofrecen producto diferenciado y de calidad.

Aun así, hay problemas estructurales:

Falta de relevo generacional (sobre todo en zonas rurales)

Aumento de costes (energía, materias primas)

Competencia de supermercados y masas congeladas

La Conclusión es que no desaparece, pero evoluciona hacia modelos más especializados y rentables.

2. El valor del artesano va en aumento

Lejos de desaparecer, la artesanía se está revalorizando:

Los consumidores buscan calidad, tradición e historia

Productos como la demasada madre crecen con fuerza

Se valoran obrador pequeños con: Fermentaciones largas, Ingredientes ecológicos y Producción limitada.

El pan artesano pasa de ser "aquello normal" a ser un producto premium.

3. Consumidor más exigente: salud y calidad

El cliente actual ya no compra solo pan, busca:

Opciones más saludables (integrales, menos sal, alto contenido en fibra)

Productos que favorezcan la salud intestinal (fermentaciones, demasada madre)

Ingredientes locales y naturales

Esto beneficia la panadería artesana, porque puede competir en calidad, no en precio.

4. Sostenibilidad y producto local

Una tendencia clave:

El uso de ingredientes de proximidad, Reducción del derroche y utilizar envases sostenibles

5. Innovación sin perder la tradición

El futuro no es "artesano vs tecnología", sino una combinación: Digitalización (pedidos en línea, fidelización), Nuevos formatos (snacks, consumo rápido) Sabores innovadores y productos funcionales

El éxito estará al modernizar la experiencia sin perder identidad.

6. Nuevo modelo de negocio

Las panaderías artesanas con éxito tienden a: Convertirse en horno + cafetería + experiencia, apostar por un ticket medio más alto (menos volumen, más margen) Crear marca propia

7. Retos importantes

No todo es positivo porque tenemos mucha competencia de grandes cadenas y supermercados, dificultad para encontrar personal cualificado Horarios exigentes, el aumento de precios puede limitar la demanda

El futuro de la panadería artesana en España no es desaparecer, sino reinventarse:



NUESTRO AGREMIADO, **FORN GIL** HA SIDO SELECCIONADO COMO UNO DE LAS MEJORES PANADERIAS

Según el diario El País, Forn Gil ha sido seleccionado como uno de los siete mejores hornos donde encontrar pan de calidad, un reconocimiento que posee en valor su trayectoria y su compromiso con la elaboración artesanal. El medio destaca especialmente la cura en el proceso de producción, el uso de ingredientes de primera calidad y la fidelidad a las técnicas tradicionales, elementos que se reflejan en un pan sabroso, con personalidad y de gran calidad. Este reconocimiento consolida Forn Gil como un referente dentro del mundo de la panadería artesana y la pastelería confirma su apuesta constante por la excelencia y el respeto por el producto.



Puratos adquiere Dawn Foods para reforzar su presencia global en panadería y pastelería



Puratos va a adquirir Dawn Foods para unir capacidades complementarias en innovación, producción y distribución, y poder responder aún mejor a las necesidades de panaderos y pasteleros profesionales, minoristas y fabricantes de alimentos. Hasta el momento de la transacción, que se realizará antes de finalizar el año 2026, estas dos empresas seguirán siendo independientes y continuarán operando por separado.

Dawn Foods, con operaciones en Norteamérica, Europa, AMEAP y Latinoamérica, es ampliamente reconocida por su experiencia en productos de pastelería dulce americana y soluciones de ingredientes para aplicaciones como donuts, muffins, galletas y brownies. Asimismo, gestiona instalaciones de producción eficientes que ofrecen calidad y fiabilidad a escala.

Puratos, por su parte, aporta experiencia en panadería, pastelería y chocolate, incluyendo fermentación, masa madre, cereales y semillas, clásicos de pastelería y maestría chocolatera. Su enfoque de innovación está firmemente arraigado en la tecnología de ingredientes y la I+D a largo plazo, traduciendo la ciencia de los alimentos en soluciones de ingredientes diferenciadas.

Tal como explican ambas compañías, esta unión permitirá combinar la creatividad orientada a aplicaciones de Dawn Foods y la tecnología de ingredientes basada en I+D de Puratos, la fabricación estandarizada y a gran escala de Dawn Foods y la producción más flexible y personalizada de Puratos. También conectará la extensa red de distribución norteamericana de Dawn Foods con la amplia red internacional de filiales de Puratos.

“Este acuerdo refleja un paso importante y duradero para Puratos. Dawn Foods es una compañía altamente respetada con capacidades que complementan las nuestras. El acuerdo muestra nuestra ambición de expandir aún más nuestra presencia y capacidades en un sector que conocemos bien, comprendemos profundamente y hemos desarrollado con éxito durante generaciones”, afirma Pierre Tossut, CEO de Puratos.

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

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

Ofrecemos una variedad de cursos, tanto presenciales en nuestras instalaciones equipadas con la última tecnología, como en línea, permitiendo el acceso desde cualquier lugar.

Nuestros programas están diseñados para cubrir todos los niveles de experiencia, desde forofos que hacen sus primeros pasos, hasta profesionales que buscan perfeccionar sus técnicas y conocimientos.

Cada curso es impartido por maestros panaderos con amplia experiencia, asegurando una formación de calidad que combina tradición y las últimas innovaciones en el sector. Acompáñanos para transformar tu pasión, en una habilidad maestra, explorando nuevas técnicas, y adquiriendo nuevos conocimientos.

ELABORACIONES DE PASQUA

Rafa Batalla

27/03/2026 divendres

1 sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

Ramon Batalla

10/04/2026

1 Sessió de 4 hores

15:30H a 19:30h

CAT | ESP



ELABORACIONES DE HOJALDRE: ROSCON, PALMERAS Y MIL HOJAS

10/04/2026 al 24/04/2026 (viernes)

12 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



ELABORACION DE CROISSANTS

Ramon Batalla

11/04/2026 sabado

1 sessió de 4 hores

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INICIACION A LA PANADERIA

Ramon Batalla

13/04/2026 al 23/04/2026

40 HORAS distribuidas en 8 dias de lunes a jueves

15:00h a 20:00h

CAT | ESP



DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR

Ramon Calvet y Ramon Batalla

VER FORMACIÓN

24 horas (8 sesiones de 3 horas) lunes a jueves

27/04/2026 al 07/05/2026

9:30h a 12:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ramon Calvet

30/04/2026 jueves

2 horas

09:00h a 11:00h o de 13:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Para todos los sectores alimentarios

PAN ELABORADO A MANO

Ramon Batalla

24/04/2026 al 15/05/2026

12 horas - 3 viernes

15:30H-19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ELABORACION PAN DE PAYES CON MASA MADRE

25/04/2026 sábado

4 HORAS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

Ramon Batalla

10/04/2026

1 Sesión de 4 horas

16:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ELABORACIONES DE HOJALDRE: ROSCON, PALMERAS Y MIL HOJAS

10/04/2026 al 24/04/2026 (viernes)

12 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

10/04/2026
12 HORAS

ELABORACIONES DE HOJALDRE

Rafa Batalla

Destinatarios

Curso dirigido a aquellas personas sin conocimientos previos que quieran iniciarse en la elaboración de la hoja. En este curso se hará una introducción en el mundo de la hoja. Una antigua masa crujiente que ya se considerada como unos de los clásicos de la pastelería, repostería y bollería. A lo largo del tiempo, la hoja ha ido evolucionando e incorporándose en muchas y variadas elaboraciones tanto dulces como saladas, algunas de las cuales te las presentamos en este curso.

Objetivos

Las personas interesadas al iniciarse o mejorar en la práctica de la pastelería tradicional casera, aprenderán cómo es el proceso de elaboración de productos de hoja y sus características técnicas básicas, de forma que puedan utilizar el que se ha aprendido de forma inmediata a su propio domicilio.

Fechas y horarios

3 viernes 10, 17 y 24 de abril de 15:30h a 19:30h

Metodología

Curso práctico y participativo en la que cada participante elaborará su propia mona.

Aprendizaje de los procesos de :

Masas batidas: pan de pellizco genovés

Cremas: de mantequilla y iema blanda

Caramelizado: crocant

Decoración: rosas de mantequilla y alisado de centros

Masas batidas: pan de pellizco

Neteja

Sesión 1. Preparación de la hoja.

- . Los diferentes tipos de hoja..
- . ingredientes y utensilios.
- . El amassat.
- . El laminado.
- . Conservación.

. La quema pastelera.

Sesión 2. Hoja dulce.

- . Elaboración de piezas dulces.
- . Tatin de manzana.
- . Roscón de crema.
- . Bandas de fruta.
- . Mil hojas.
- . Palmeras y lazos.

Sesión 3. Hoja salada.

- . Elaboración de piezas saladas.
- . Pizzas de hoja.
- . Caña de Frankfurt y mostaza.
- . Banda salada de salmón ahumado.
- . Chips salados.
- . Llacets de queso y orégano.

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, maquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo para el obrador

Los productos elaborados para ser degustados

Atención personalizada miedo parte de nuestros expertos.
Seguro de accidentas

Dossier formativo como fichas tecnicas de **elaboración**

Atención post-cursodel Gremio de Panaderos de Barcelona

Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona



Todas nuestras formaciones son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social.

Más informació: 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



La pastelería Sucre i disseny de Alcarràs ganador de la Colomba de Oro 2026

La pastelería Sucre i disseny de Alcarràs (Lleida) ha sido reconocida con el Premio Colomba de Oro en la Ruta de las Mejores Colombas de España 2026, un certamen que distingue a las mejores elaboraciones artesanales de este tradicional dulce italiano, organizado por la plataforma Obra social Ernest Verdaguer de Panàtics.

En esta edición celebrada en las instalaciones del Institut de Gastronomia de Barcelona, se han inscrito 45 pastelerías y panaderías de todo el país, que han presentado sus propuestas para competir por este prestigioso reconocimiento dentro del sector pastelero y panadero.



El jurado, formado por profesionales de primera línea del ámbito panadero y pastelero, ha realizado una cata a ciegas de todas las colombas presentadas. Durante la evaluación se han tenido en cuenta aspectos clave como: Aspecto exterior (forma, color y volumen) - Textura interna (color, flexibilidad y alveolado) - Calidad y distribución de los ingredientes - Aroma - Sabor.

Tras la deliberación del jurado, presidido por Gabriele Spinelli (miembro del jurado del mejor panetonne del mundo) han valorado con la mejor puntuación la colomba elaborada por Sucre i disseny destacando por su esponjosidad, el equilibrio aromático, la calidad del glaseado y los ingredientes utilizados. Los otros dos finalistas ha sido Toni Vera de Pastelería Mervier Canal de Barcelona y Jesús Vidal Batlle de Forn Nostre de Tona.

La Ruta de las Mejores Colombas de España nace con el objetivo de poner en valor la elaboración artesanal de este producto tradicional de origen italiano, cada vez más presente en las pastelerías y panaderías españolas durante la campaña de Pascua.

Finalizado el acto, se ofreció a los asistentes un exquisito catering elaborado por los alumnos del Institut de Gastronomia de Barcelona. Agradecemos la participación y colaboración de todos los miembros del jurado, a las empresas patrocinadoras y al Institut de Gastronomia de Barcelona.

Establecimientos que forman la RUTA DE LAS MEJORES COLOMBAS DE ESPAÑA (Orden aleatorio. No de valoración)

Roberto Juan Jaime Apassionat i Forn del barri Barcelona
Iana Gruzinenko El Rusc pastisseria artesanal Els Alamús
Gergina Crespo Fleca Balmes Barcelona
Josep Moretones Foix de Sarria Barcelona
Andreu Bertran Forn Mistral Barcelona
Jesús Vidal Batlle Forn Nostre Tona
Fernando Rodríguez Il Fornazzo Zamora
Eric Ortuño L'atelier Barcelona
Javier Garcia Moreno La Madrugada de Javier Moreno Murcia
Chiara Pavolucci Luvarie Barcelona
Felipe de Santa Cruz Madeleine by Ferrieres Barcelona

VictorSanchez Moreno Masabia Torreagüera-Murcia
Matthieu Atzenhoffer Morreig Barcelona
Claudio Sannino Natcha 2000, S.L. Barcelona
Oriol Carrió Oriol Carrió Barcelona
Pachi Larrea Pachi Larrea Pasteleria Castelldefels
Daniel Jorda Panes Creativos Barcelona
Lancelot Caballero Macias Panes l'atelier Pamplona
Roger Canela Papanbread Lleida
Aleix Solá Soley Passions l'origen del pans S.L. El Vendrell
Toni Vera Pastisseris Mervier Canal Barcelona
Josep ramón Cases Franco Sucre i disseny Alcarràs
Jordi Morello Takashi Ochiai Barcelona
Luis Costa Gil Vallflorida Xocolaters San Esteve Palautordera
Adan Saez Xocosave Riudoms



POLIN

POLIN

COMENÇA UN NOU ANY,
I DIA RERE DIA,
EL COMPROMÍS AMB
ELS NOSTRES CLIENTS,

**EVOLUCIONA
I MILLORA.**

Arranca la Ruta de l@s 50 Panader@s TOP de España 2026

El próximo mes de abril comenzarán las convocatorias que conforman la ruta de l@s 50 Panader@s TOP de España 2026, una iniciativa que vuelve a recorrer el país para reconocer la excelencia del sector panadero.



La edición de este año contará con seis convocatorias confirmadas y una séptima aún pendiente de concretar. Las sedes previstas son: Zona Atlántico (Mos), Zona Cantábrico (Bilbao), Zona Centro (Madrid), Zona Mediterráneo (Barcelona), Zona Levante (Valencia), Zona Andalucía (Málaga) y Zona Canarias (Tenerife / La Laguna).

En esta edición destacan dos importantes novedades:

La primera es que, por primera vez, l@s participantes deberán presentar dos hogazas y dos barras, siguiendo las características especificadas en las bases del concurso, disponibles en www.panatics.com

La segunda novedad afecta a la fase final del certamen. Por primera vez, l@s tres panader@s mejor valorad@s deberán elaborar sus panes y barras en directo, con la presencia de l@s miembros del jurado. Esta prueba tendrá lugar durante los dos días en los que se celebrará en Bilbao la entrega de las estrellas de l@s 50 Panader@s TOP de España, así como las distinciones de Estrella de Bronce, Plata y Oro para l@s tres participantes con mayor puntuación.

Durante los dos días que durará el acto final de esta ruta también se celebrarán charlas, debates y demostraciones a cargo de destacad@s panader@s. Estas actividades se integrarán en un espacio de encuentro profesional que llevará por nombre Global Factor Forum.

La edición de este año volverá a contar con un jurado formado por seis reconocid@s profesionales del sector. Tras realizar la correspondiente valoración anónima, el capitán del jurado depositará las hojas de puntuación en un sobre cerrado, que será entregado posteriormente a un notario, encargado de su custodia hasta el momento de la última valoración.

INFORMACIÓN
PATROCINADA POR



LA NOSTRA IMATGE,
TAMBÉ.



NOVAU
GRUP Des de 1974

POLIN 

The JAC logo consists of the letters 'JAC' in a bold, black, sans-serif font, set against a background of three vertical red bars of varying heights.

Las monas de La Espiga de Oro y de La Colmena, elegidas las mejores de Cataluña

fuelle:El Periodico

La mona tradicional de L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú) y la mona de chocolate de la pastelería La Colmena (Barcelona) han sido elegidas este miércoles como las mejores monas de Pascua de Catalunya en el quinto certamen organizado por la agencia Sr y Sra Cake.

Según los impulsores del concurso, esta nueva edición quiere continuar reconociendo "la calidad de las monas de Pascua artesanas, elaboradas con creatividad y maestría, ya sea en chocolate o en forma de bollo redondo y suave, históricamente conocido como 'Cristina'".

Así, el primer premio de mona tradicional ha recaído en L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú), mientras que el segundo puesto ha sido para la pastelería Natcha (Barcelona) y el tercero, para Forn de Cabrianes (Sant Fruitós de Bages). En cuanto a la mona de chocolate, el galardón principal se lo ha llevado La Colmena (Barcelona), seguida por L'Atelier Barcelona y por la pastelería Mimpi (Sabadell).

Equilibrio entre las especias y la esponjosidad

María y Josie, de L'Espiga d'Or, han explicado a EFE sentir "mucha felicidad" tras ser reconocidas con el premio a mejor mona tradicional. "El resto de competidores también son muy buenos y, viendo la mesa con todas las monas, es totalmente inesperado", han agregado las pasteleras, quienes prevén que a partir de ahora llegarán "momentos de trabajo duro".

Según han detallado, el bizcocho con el que han ganado tiene un "equilibrio entre las especias y la esponjosidad", a la vez que es "muy ligero, de masa madre y vegano", lo que resumen como un producto "muy trabajado que lleva la tradición un poquito más allá, pero con mucho sabor".

Por su parte, Xavier Arevalo, de La Colmena, ha asegurado a EFE que "ya hacía tiempo que iba detrás del premio", por lo que esta coronación de su mona de chocolate le hace "realmente mucha ilusión". En cuanto a la recepción, el chocolatero espera que "alguna venta más caiga segura", ya que esta clase de concursos genera un altavoz que "siempre va bien", a la vez que se promueve "la pastelería y la chocolatería". "Lo vimos ya cuando ganamos el premio del turrón de crema quemada de España, que las ventas se dispararon una barbaridad", ha agregado Arevalo.





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



ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE HORNOS Y DESPACHOS 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



EN TRASPASO

Traspaso de Horno de Pan con obrador en
activo.
Som al centre de Barcelona

Para más información

Tel. 3026091



SE TRASPASA EMBLEMÁTICA PANADERÍA EN EL CORAZÓN DE L'ESQUERRA DE L'EIXAMPLE (BARCELONA)

Con 94 años de historia ininterrumpida, 4a generación, esta panadería tradicional referente en su barrio busca nueva dirección ante la proximidad de la jubilación del titular.

Un espacio de 200 m2 perfectamente distribuidos entre obrador, tienda y almacenes, con salida de humos, permisos en regla y alquiler ajustado a mercado.

Negocio en pleno funcionamiento, con clientela fiel y reputación consolidada.

Ideal para continuar con la tradición o desarrollar nuevos conceptos de panadería, pastelería o restauración artesanal.

Ubicación privilegiada, en la Esquerra de l'Eixample, zona residencial y de paso constante.

Horizonte de traspaso flexible (6 meses) para facilitar una transición ordenada y acompañada.

Contacto confidencial: Teléfono 622355620 / 934300449

Email: albertribe@yahoo.es

(Solo interesados profesionales o inversores con experiencia en el sector)

EN ALQUILER

Alquilo local a Rambla Poblenou ,zona muy comercial

Cerca de Mercadona

Ha sido horno hace un tiempo

Dividido en 2 zonas ,todo reformado

Tiene un patio y 1 habitación al fondo

1 Lavabo

En perfecto estado

T 618585895 whatsapp



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Para la Europa surgida tras la II Guerra Mundial, hace ahora unos 75 años, la manera actual de hacer política de las principales potencias planetarias resulta desconcertante. No nos engañemos: a lo largo de la historia siempre se ha impuesto la ley del más fuerte y al débil, con razón o sin ella, le ha tocado sufrir las consecuencias. Nosotros pensábamos que eso se había superado y los hechos nos demuestran que no.

Los europeos pensábamos que, con la desaparición de los fascismos y el reparto de Europa en dos mitades (la capitalista y la comunista), todo el mundo quedaba más o menos satisfecho y que se había llegado a lo que algunos describían como “el final de la historia”. Y se remachó esta idea con la caída de la URSS y la irrupción del capitalismo en China. Parecía que con un solo sistema económico —aunque no político— todo estaba en orden. Existían el Derecho Internacional, los tribunales internacionales y la ONU. ¿Qué podía fallar?

Visto desde la perspectiva actual, a este análisis optimista y algo ingenuo le faltaban dos variables: la primera era la irrupción del islamismo —no como religión, sino como alternativa política y religiosa a Occidente— y la segunda, que se presuponia que un mismo sistema económico debía conllevar la aceptación del statu quo.

El tema del islamismo resulta especialmente desconcertante para los europeos. Nosotros vivimos en una sociedad teocéntrica hasta el Barroco y, desde el siglo XVIII, con la Ilustración, contamos con valores humanistas, laicos y democráticos que consideramos universales. No entendemos que alguien pueda estar en contra de ellos. Y esto provoca un choque de civilizaciones, que es un enorme problema porque va mucho más allá de los intereses económicos o territoriales que puedan estar en juego. Enfrenta también dos maneras de ver el mundo.

Por otra parte, en lo que respecta a Irán —y también a Venezuela— hay un factor importantísimo: el petróleo. Si Irán y Venezuela no fueran grandes productores de petróleo, Estados Unidos no habría intervenido en ellos. Que nos hablen de derechos humanos está muy bien, pero ya no somos ingenuos: el planeta está lleno de países que no respetan los derechos humanos y las grandes potencias —que a menudo tampoco los respetan— miran hacia otro lado.

Finalmente, está el retorno al imperialismo por parte de las grandes potencias. China —sin hacer ruido— en Taiwán. Putin, haciendo más ruido, en Ucrania. Netanyahu —haciendo un ruido infernal— en Gaza y ahora en buena parte de Oriente Medio. Y, finalmente, los Estados Unidos de Trump en Venezuela e Irán.

Estas potencias —de hecho, Israel no deja de ser un satélite de Estados Unidos— no divergen en cuanto al sistema capitalista, de la misma manera que las monarquías absolutas luchaban entre sí no para defender la monarquía absoluta, sino para ampliar su poder. Imperialismo político, imperialismo económico, imperialismo religioso: esta es la clave del problema, creo.

De todos estos países, el que más nos desconcierta a los europeos son los Estados Unidos de Trump. Nosotros vemos a Estados Unidos como una parte fundamental de la civilización occidental, perfectamente europeos en cuanto a valores y formas de actuar, y no entendemos cómo es posible que a su presidente se le haya metido en la cabeza convertirse en un caudillo y pasar a la historia de la manera abrupta y poco convencional en que lo está haciendo Trump.

Me parece que, a menudo, nos desconciertan más sus formas que lo que hace. Su fanfarronería, su grosería, su mala educación.

Sea como sea, una de las cosas que también nos está ocurriendo, después de no sé cuántos siglos de llevar la iniciativa, es que a los europeos no nos gusta constatar que pintamos poco en la geopolítica mundial. Que se puede prescindir de nosotros y no pasa nada. Y algo aún más grave: que no solo no pintamos nada, sino que nuestras dependencias — que son nuestras vergüenzas— han quedado a la vista de todos.

Y en Can Barça Han habido elecciones y las ha ganado Jan Laporta. Pero dce este tema ya hablaremos otro día.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teva
llar sabent el que
t'importa**

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes
Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris
Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes
Gestió de les rendes
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris
Valoracions patrimonials
Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnal.es

Carrer València, 245 3^o,3^a
08007 Barcelona

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



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

Damos la bienvenida a la primavera, una estación repleta de importantes celebraciones.

En Bon Llevat encontrarás todo lo necesario para que tus elaboraciones de Pascua, Semana Santa y Sant Jordi se conviertan en experiencias llenas de sabor y calidad.

**Bon
Llevat**



www.bonllevat.com