

Gremi
paBCN

Sant Jordi

20
26

El pa que enamora Catalunya



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**



amb el suport

Barcelona 

Entra a la nostra web

www.gremipabcn.com



“ I una mica més enllà, el mes de maig, tornarem a celebrar la nostra festa patronal, Sant Honorat. És una bona ocasió per retrobar-nos i, de mica en mica, refer la nostra tradició festiva. ”

Com cada any arriba la primavera. Després d'uns mesos que ha fet més fred que altres anys i ha plogut a bots i a barrals, el sol torna a treure el nas de mica en mica. Arriba la Pasqua que és un símbol que el cicle vital recomença. Els colors dels camps, les flors convidarien a l'optimisme si no fos que tenim el món embolicat en unes guerres davant de les quals, en tinguem l'opinió que en tinguem, ens en sentim impotents. No els en queda una altra que, tot i estar amatent a les notícies, continuar la nostra vida, intentar complir el millor possible amb les nostres obligacions i exercir els nostres drets de la manera més responsable que siguem capaços.

Arriba Sant Jordi, carregat de festa i alhora de feina i simbolisme. Sant Jordi és probablement el dia més festiu de l'any, malgrat que és un dia laborable. Als catalans aquesta mena de paradoxes ens agraden. Els nostres carrers s'ompliran de llibres i roses i de pans de Sant Jordi, un pa que ja ha passat a formar part de la nostra tradició i que fou creat per aquest Gremi fa uns anys. La raó és que la força de la tradició és que va recreant-se.

I una mica més enllà, el mes de maig, tornarem a celebrar la nostra festa patronal, Sant Honorat. És una bona ocasió per retrobar-nos i, de mica en mica, refer la nostra tradició festiva. Els catalans som un poble que té fama de treballar quan toca i fer festa quan toca. I fer-ho amb un esperit civil i constructiu. Tornar a commemorar Sant Honorat té tot això. I per això és important.

Com dèiem més amunt, el món viu ara mateix una gran sensació d'incertesa. Sovint els dirigents de les grans potències, sembla que hagin perdut el nord i ens duguin pel camí del pedregar. No hem de perdre l'esperança ni deixar de ser constructius.

Els que ja tenim una certa edat hem vist coses que pensàvem que mai no veuríem com la pandèmia. I vàrem ser capaços de plantar-li cara d'una manera ràpida i eficient. Ara també ens en sortirem. No podem perdre l'esperança, ni deixar de construir l'esperança. Ser ciutadans responsables també és això: no abandonar l'esperança, l'optimisme, quan els núvols s'enfosqueixen. En aquest sentit, l'arribada de la primavera que deixa enrere l'hivern, Sant Jordi que mata el drac maligne i allibera i "Sant Honorat gloriós que enforjava els pans de dos en dos" ens ajuden a no desanimar-nos i a no desanimar.

En aquestes editorials hem repetit manta vegada que la societat progressa. A vegades sembla que no, que reculi. Però vist en perspectiva el progrés social és obvi. Negar-lo és negar l'evidència. Això no vol dir no tenir esperit crític, ans tot el contrari: l'esperit crític és necessari per al bon funcionament de la democràcia i el progrés. Però no hem de confondre esperit crític i esperit destructiu, que no és que no tinguin res a veure, és que són antagònics.

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 càrrega administrativa i la digitalització penalitza al petit empresari al haver-se de convertir en el gestor on-line del negoci, deixant de concentrar esforços en la iniciativa empresarial.”

Llegeixo a la revista “El economista” que la carga administrativa es l’impost invisible que frena a les PYMES.

No puc estar mes d’acord. Cada any les obligacions de caràcter administratiu fiscals o tecnològiques per empreses i autònoms augmenten.

La comunicació amb l’Administració es on-line. Obligatòriament segons quins casos. I el mateix passa amb les entitats financeres.

La nostra activitat no ens permet està tot el dia davant l’ordinador.

Es parla molt dels costos que per l’empresa suposen els impostos o els costos laborals, però no es té en compte la càrrega administrativa, que ens absorbeix temps i, temps son diners. I si no ho fem nosaltres, hem de contractar personal que ho faci o els serveis dels professionals, amb el consegüent cost econòmic. L’error empresarial pot tenir una segona oportunitat, però l’error administratiu, no. Es tradueix en sancions, recarrecs, pèrdua d’ajuts o bloquejos operatius. L’ajut de professionals ens es fonamental.

Ens fan creure que la digitalització es simplificació i el que fa la digitalització es reduir les cues però no facilita l’activitat econòmica dels negocis.

La càrrega administrativa i la digitalització penalitza al petit empresari al haver-se de convertir en el gestor on-line del negoci, deixant de concentrar esforços en la iniciativa empresarial.

I els polítics, en cada iniciativa legislativa transformadora realitzen algun estudi econòmic del cost que suposa per les empreses i autònoms aquesta càrrega administrativa?.

No ens neguem als avenços, el que reclamem es que es el legislador tingui en compte les realitats empresarials del teixit econòmic, on conviuen grans empreses amb departaments per cada acció i empreses formades per autònoms i els seus familiars.

Una càrrega més a la feixuga carrera d’obstacles. No deixem que ens desanimin. Els petits i mitjans empresaris podem amb tot. I si no, tenim, en el nostre cas, recolzant la nostra feina, el Gremi i els professionals que l’integren, coneixedors del sector.

NOVENA EDICIÓ DEL CONCURS



Pa de Sant Jordi®

MEMORIAL EDUARD CRESPO

Premi
JOSE LLOPART



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

Si ets forner/a o pastisser/a i t'agraden les nostres tradicions, participa en aquest concurs.

Organitzat per la plataforma **Panatics Obra Social Ernest Verdager** i el **Gremi de Flequers de Barcelona**.

Els guanyadors rebran el **Premi José Llopart**, memorial **Eduard Crespo**, creador del Pa de Sant Jordi l'any 1989.

I com tots els concursos organitzats per l'Obra Social Ernest Verdager, tindrà la **part solidaria** perquè es lliuraran els pans a diferents entitats socials.

QUI I COM POTS PARTICIPAR?

Poden participar tots els forners/es i pastissers/es de Catalunya.

També podran participar alumnes de les escoles professionals de fleca, pastissertia i restauració.

Els pans presentats han d'estar elaborats segons la fórmula original de Gremi de Forners de Barcelona,

® PA DE SANT JORDI es una MARCA col·lectiva propietat del Gremi de Flequers de Barcelona.

PROGRAMA DEL CONCURS

A L'ESCOLA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA.

Cada participant ha de presentar,

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

2 peces de Pa de Sant Jordi per al concurs i tots els pans que es vulgui per a donar a entitats benèfiques.

Un jurat format per reconeguts professionals del sector, que després de fer un tast a cegues, seleccionaran els guanyadors.

15 D'ABRIL : A partir de les 17:30 h Acte d'entrega de premis i diplomas

Es lliurarà el Premi José Llopart, Memorial Eduard Crespo al guanyador/a professional i al guanyador/a de la categoria alumnes.

Tots els participants rebran un diploma acreditatiu de la seva participació.

Càtering i copa de cava

INSCRIPCIONS: fins el 11 d'abril de 2026

info@panatics.com

Indican nom i cognoms del participant, nom establiment, adreça i població, telèfon mòbil i correu electrònic.



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.

PA DE SANT JORDI

Procés d'elaboració

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

MASA NOUS

Farina de força	1000 grs
Sal	15 grs
Aigua	550 grs
Llevat	10 grs
Massa mare	200 grs
Sucre	90 grs
Mantega	40 grs
Nou trocejada	400 grs

MASSA FORMATGE

Farina de força	1000 grs
Formatge Emmental	400 grs
Sal	20 grs
Aigua	580 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs

MASSA SOBRASSADA

Farina de força	1000 grs
Sabrassada	400 grs
Sal	15 grs
Aigua	480 grs
Llevat	10 grs
Massa mare	200 grs





Pa de Sant Jordi

Creador

Eduard Crespo

EL FUTUR DEL FORN ARTESÀ A ESPANYA ÉS, EN GENERAL, POSITIU PERÒ EXIGENT: HI HA CREIXEMENT I OPORTUNITATS, PERÒ TAMBÉ CANVIS PROFUNDS EN CONSUM, COSTOS I MODEL DE NEGOCI.

1. Hi ha un creixement... però amb transformació

El sector mostra més obertures que tancaments en negocis artesans, especialment els que ofereixen producte diferenciat i de qualitat.

Tot i això, hi ha problemes estructurals:

Falta de relleu generacional (sobretot en zones rurals)

Augment de costos (energia, matèries primeres)

Competència de supermercats i masses congelades

La Conclusio es que no desapareix, però evoluciona cap a models més especialitzats i rendibles.

2. El valor de l'artesà va en augment

Lluny de desaparèixer, l'artesania s'està revaloritzant:

Els consumidors busquen qualitat, tradició i història

Productes com la massa mare creixen amb força

Es valoren obrador petits amb: Fermentacions llargues, Ingredients ecològics i Producció limitada.

El pa artesà passa de ser "allò normal" a ser un producte premium.

3. Consumidor més exigent: salut i qualitat

El client actual ja no compra només pa, busca:

Opcions més saludables (integrals, menys sal, alt contingut en fibra)

Productes que afavoreixin la salut intestinal (fermentacions, massa mare)

Ingredients locals i naturals

Això beneficia la fleca artesana, perquè pot competir en qualitat, no en preu.

4. Sostenibilitat i producte local

Una tendència clau:

L'ús d'ingredients de proximitat, Reducció del malbaratament i utilitzar envasos sostenibles

Les fleques que connectin amb el territori tindran avantatges.

5. Innovació sense perdre la tradició

El futur no és "artesà vs tecnologia", sinó una combinació: Digitalització (comandes online, fidelització), Nous formats (snacks, consum ràpid)

Sabors innovadors i productes funcionals

L'èxit estarà en modernitzar l'experiència sense perdre identitat.

6. Nou model de negoci

Les fleques artesanes amb èxit tendeixen a: Convertir-se en forn + cafeteria + experiència, apostar per un tiquet mitjà més alt (menys volum, més marge)

Crear marca pròpia

7. Reptes importants

No tot és positiu perquè tenim molta competència de grans cadenes i supermercats, dificultat per trobar personal qualificat

Horaris exigents, l'augment de preus pot limitar la demanda

El futur de la fleca artesana a Espanya no és desaparèixer, sinó reinventar-se:



EL NOSTRE AGREMIAT, FORN GIL HA ESTAT SELECCIONAT COM UN DELS MILLORS FORNS

Segons el diari El País, Forn Gil ha estat seleccionat com un dels set millors forns on trobar pa de qualitat, un reconeixement que posa en valor la seva trajectòria i el seu compromís amb l'elaboració artesanal. El mitjà destaca especialment la cura en el procés de producció, l'ús d'ingredients de primera qualitat i la fidelitat a les tècniques tradicionals, elements que es reflecteixen en un pa saborós, amb personalitat i de gran qualitat. Aquest reconeixement consolida Forn Gil com un referent dins el món de la fleca artesana i la pastisseria confirma la seva aposta constant per l'excel·lència i el respecte pel producte.



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

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

Oferim una varietat de cursos, tant presencials en les nostres instal·lacions equipades amb l'última tecnologia, com en línia, permetent l'accés des de qualsevol lloc.

Els nostres programes estan dissenyats per cobrir tots els nivells d'experiència, des d'aficionats que fan els seus primers passos, fins a professionals que busquen perfeccionar les seves tècniques i coneixements.

Cada curs és impartit per mestres forners amb àmplia experiència, assegurant una formació de qualitat que combina tradició i les últimes innovacions en el sector. Acompanya'ns per a transformar la teva passió, en una habilitat mestra, explorant noves tècniques, i adquirin nous coneixements.

ELABORACIONES DE MONES 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 Sesió 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 sesión de 4 horas

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 días 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

Para todos los sectores alimentarios

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

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

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

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 HORES

ELABORACIONS DE FULL: TORTELL, ULLERES I MIL FULLES. Rafa Batalla

Destinataris

Curs dirigit a aquelles persones sense coneixements previs que vulguin iniciar-se en l'elaboració del full. En aquest curs es farà una introducció al món del full. Una antiga massa cruixent que ja es considerada com uns dels clàssics de la pastisseria, rebosteria i brioixeria. Al llarg del temps, el full ha anat evolucionant e incorporant-se en moltes i variades elaboracions tant dolces com salades, algunes de les quals te les presentem en aquest curs.

Objectius

Les persones interessades en iniciar-se o millorar en la pràctica de la pastisseria tradicional casera, aprendran cómo és el procés d'elaboració de productes de full i les seves característiques tècniques bàsiques, de manera que puguin utilitzar el que s'ha après de forma immediata al seu propi domicili.

Dates i horaris

3 divendres 10, 17 i 24 d'abril de 15:30h a 19:30h

Metodologia

Curs pràctic i participatiu en la que cada participant elaborarà la seva pròpia mona.

Aprenentatge dels processos de :

Masses batudes: pa de pessic genovès

Cremes: de mantega i iema tova

Caramel·litzat: crocant

Decoració: roses de mantega i allisat de centres

Masses batudes: pa de pessic

Sessió 1. Preparació del full.

- . Els diferents tipus de full..
- . ingredients i utensilis.
- . L'amassat.
- . El laminat.
- . Conservació.
- . La crema pastissera.

Sessió 2. Full dolç.

- . Elaboració de peces dolces.
- . Tatin de poma.
- . Tortell de crema.
- . Bandes de fruita.
- . Mil fulles.
- . Palmeres i llaços.

Sessió 3. Full salat.

- . Elaboració de peces salades.
- . Pizzes de full.
- . Canya de Frankfurt i mostassa.
- . Banda salada de salmó fumat.
- . Chips salats.
- . Llacets de formatge i orenga.

El curs inclou

Formació presencial, teòrica, pràctica 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 por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes

Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración

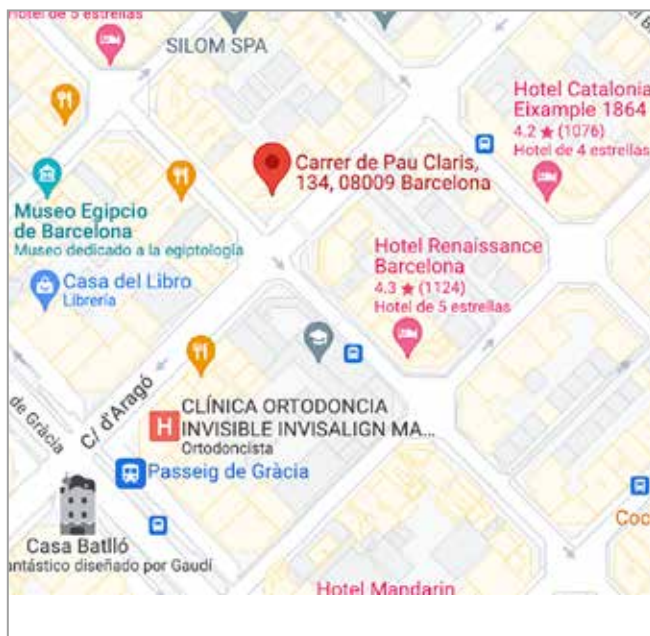
Atención post-curso

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada

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.



escola

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 autònomes o en atur, no poden bonificar.

La formació bonificada només la pot demanar l'empresa que vol que un o més dels seus treballadors facin una acció formativa. L'empresa haurà d'estar al corrent de pagament de la Seguretat Social.

L'import a bonificar dependrà del crèdit de què disposi l'empresa, de les hores del curs que vulgui fer i dels treballadors que inscriui. El màxim bonificable són 13 €/h per alumne fins a arribar al total de l'esmentat crèdit. Aquest crèdit ve donat pel número de treballadors i del % de les retencions sobre els sous de l'any anterior.

Si necessita més informació,
No dubti en contactar amb nosaltres, estarem encantats d'atendre'l.

Sra. Maica Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com



La pastisseria Sucre i disseny d'Alcarràs guanyador de la Colomba d'Or 2026

La pastisseria Sucre i disseny d'Alcarràs (Lleida) ha estat reconeguda amb el Premi Colomba d'Or en la Ruta de les Millors Colombas d'Espanya 2026, un certamen que distingeix a les millors elaboracions artesanals d'aquest tradicional dolç italià, organitzat per la plataforma Obra social Ernest Verdaguer de Panàtics.

En aquesta edició celebrada en les instal·lacions de l'Institut de Gastronomia de Barcelona, s'han inscrit 45 pastisseries i forners de tot el país, que han presentat les seves propostes per a competir per aquest prestigiós reconeixement dins del sector pastisser i forner.



El jurat, format per professionals de primera línia de l'àmbit forner i pastisser, ha realitzat un tast a cegues de totes les colombas presentades. Durant l'avaluació s'han tingut en compte aspectes clau com: Aspecte exterior (forma, color i volum) - Textura interna (color, flexibilitat i alveolat) - Qualitat i distribució dels ingredients - Aroma - Sabor.

Després de la deliberació del jurat, presidit per Gabriele Spinelli (membre del jurat del millor panetonne del món) han valorat amb la millor puntuació la colomba elaborada per Sucre i disseny destacant per la seva esponjositat, l'equilibri aromàtic, la qualitat del glassejat i els ingredients utilitzats. Els altres dos finalistes ha estat Toni Vera de Pastisseria Mervier Canal de Barcelona i Jesús Vidal Batlle de Forn Nostre de Tona.

La Ruta de les Millors Colombas d'Espanya neix amb l'objectiu de posar en valor l'elaboració artesanal d'aquest producte tradicional d'origen italià, cada vegada més present en les pastisseries i forns espanyols durant la campanya de Pasqua.

Finalitzat l'acte, es va oferir als assistents un exquisit servei d'àpats elaborat pels alumnes de l'Institut de Gastronomia de Barcelona. Agraïm la participació i col·laboració de tots els membres del jurat, a les empreses patrocinadores i a l'Institut de Gastronomia de Barcelona.

Establiments que formen la RUTA DE LES MILLORS COLOMBAS D'ESPANYA (Ordre aleatori. No de valoració)

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 Luvariè Barcelona
Felipe de Santa Cruz Madeleine by Ferrieres Barcelona

Victor Sanchez 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 Solà Soley Passions l'origen del pans S.L. El Vendrell
Toni Vera Pastisseries 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 Espanya 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, positioned to the right of three vertical red bars of equal height.

Las monas de L'Espiga d'Or i de La Colmena, escollides les millors de Catalunya de 2026

fuente:El Periodico

La mona tradicional de L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú) i la mona de xocolata de la pastisseria La Colmena (Barcelona) han estat escollides aquest dimecres com les millors mones de Pasqua de Catalunya en el cinquè certamen organitzat per l'agència Sr i Sra Cake.

Segons els impulsors del concurs, aquesta nova edició vol continuar reconeixent "la qualitat de les mones de Pasqua artesanes, elaborades amb creativitat i mestria, ja sigui en xocolata o en forma de briox rodó i suau, històricament conegut com a 'Cristina'".

Així, el primer premi de mona tradicional ha recaigut en L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú), mentre que el segon lloc ha estat per a la pastisseria Natcha (Barcelona) i el tercer, per a Forn de Cabrianes (Sant Fruitós de Bages). Pel que fa a la mona de xocolata, el guardó principal se l'ha endut La Colmena (Barcelona), seguida per L'Atelier Barcelona i per la pastisseria Mimpi (Sabadell).

Equilibri entre les espècies i l'esponjositat

María i Josie, de L'Espiga d'Or, han explicat a EFE sentir "molta felicitat" després de ser reconegudes amb el premi a la millor mona tradicional. "La resta de competidors també són molt bons i, veient la taula amb totes les mones, és totalment inesperat", han afegit les pastisseres, que preveuen que a partir d'ara arribaran "moments de feina dura".

Segons han detallat, el pa de pessic amb què han guanyat té un "equilibri entre les espècies i l'esponjositat", alhora que és "molt lleuger, de massa mare i vegà", cosa que resumeixen com un producte "molt treballat que porta la tradició una miqueta més enllà, però amb molt de gust".

Per la seva banda, Xavier Arévalo, de La Colmena, ha assegurat a EFE que "ja feia temps que anava darrere del premi", per la qual cosa aquesta coronació de la seva mona de xocolata li fa "realment molta il·lusió".

Pel que fa a la recepció, el xocolater espera que "alguna venda més caigui segur", ja que aquesta mena de concursos genera un altaveu que "sempre va bé", alhora que es promou "la pastisseria i la xocolateria". "Ja ho vam veure quan vam guanyar el premi del torró de crema cremada d'Espanya, que les vendes es van disparar una barbaritat", ha afegit Arévalo.





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



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

ES TRAPASSA

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

Interesados llamar al

93 353.64.86

Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRAPASSA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació

Tel. 93 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 LLOGUER

Llogo local a Rambla Poblenou ,zona molt comercial

A prop de Mercadona

Ha sigut forn fa un temps

Dividit en 2 zones ,tot reformat

Té un pati i 1 habitació al fons

1 Lavabo

En perfecte estat

T 618585895 whatsapp



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Per l'Europa sorgida després de la II Guerra Mundial ara farà uns 75 anys, la manera actual de fer política de les principals potències planetàries és desconcertant. No ens enganyéssim pas: al llarg de la història sempre s'ha imposat la llei del més fort i al feble, amb raó o sense, li ha tocat el rebre. Nosaltres pensàvem que això s'havia superat i els fets ens demostren que no.

Els europeus pensàvem que amb la desaparició dels feixismes i el repartiment d'Europa en dues meitats (la capitalista i la comunista) tothom quedava més o menys content i que s'havia arribat al que alguns descrivien com "el final de la història". I es va reblar el clau amb la caiguda de l'URSS i la irrupció del capitalisme de la Xina. Semblava que amb un sol sistema econòmic -que no polític- tot estava en ordre. Hi havia el Dret Internacional, els Tribunals internacionals i hi havia l'ONU. Què podia fallar?

Vist des de la perspectiva actual a aquesta anàlisi optimista i una mica ingenu li faltaven dues variables: la primera era la irrupció de l'islamisme -no com a religió, sinó com a alternativa política i religiosa a Occident - i la segona que pressuposar que el mateix sistema econòmic havia de tenir com a conseqüència l'acceptació del statu quo.

El tema de l'islamisme els europeus el trobem especialment desconcertant. Nosaltres vàrem viure en una societat teocèntrica fins al barroc i d'ençà del segle XVIII, amb la Il·lustració, tenim uns valors humanistes, laics i democràtics que veiem com universals. No entem que ningú hi pugui estar en contra. I això provoca un xoc de civilitzacions, que és un enorme problema perquè va molt més enllà que els interessos econòmics o territorials que hi pugui haver en joc. Enfronta, també, dues maneres de veure el món.

Per una altra banda, pel que fa a l'Iran -i també a Veneçuela - hi ha un factor importantíssim: el petroli. Si l'Iran i Veneçuela no fossin grans productors de petroli, els EUA no hi haurien intervingut. Que ens parlin de drets humans està molt bé, però ja no ens llepem el dit: el planeta està ple de països que no respecten els drets humans i les grans potències -que sovint tampoc no els respecten- miren cap a una altra banda.

Finalment, hi ha el retorn a l'imperialisme per part de les grans potències. La Xina -sense fer soroll a Taiwan. Putin, fent més soroll, a Ucraïna. Netanyahu -fent un soroll infernal- a Gaza i ara a bona part de l'Orient Mitjà. I, finalment, els EUA de Trump a Veneçuela i l'Iran.

Aquestes potències -de fet Israel no deixa de ser un satèl·lit dels EUA- no divergeixen pel que fa al sistema capitalista, de la mateixa manera que les monarquies absolutes lluitaven entre sí, no per defensar la monarquia absoluta sinó per ampliar el seu poder. Imperialisme polític, imperialisme econòmic, imperialisme religiós, aquesta és la clau de volta del problema, crec.

De tots aquests països el que més ens desconcerta als europeus són els EUA de Trump.

Nosaltres veiem els EUA com a part fonamental de la civilització occidental, perfectament europeus pel que fa als valors i maneres de fer i no entenem com és possible que al seu president se li hagi posat al cap esdevenir un cabdill i passar a la història de la manera abrupta i poc convencional que ho està fent Trump.

Em sembla que, sovint, ens desconcerten més les seves formes que no pas el que fa. La seva fatxenderia, la seva grolleria, la seva mala educació.

Sigui com sigui, una de les coses que també ens està passant, després de no sé quants segles de remenar les cireres, als europeus no ens agrada constatar que pintem poca cosa a la geopolítica mundial.

Que es pot prescindir de nosaltres i no passa res.

I una cosa encara més greu: que no només no pintem res, sinó que les nostres dependències -que són les nostres vergonyes- han quedat a la vista de tots.

I a Can Barça hi ha hagut eleccions i les ha guanyat en Jan Laporta més que bé. Però d'això ja en parlarem un altre dia.



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

**Donem la benvinguda a la primavera, una estació
repleta d'importants celebracions.**

**A Bon Llevat trobaràs tot el necessari perquè les teves
elaboracions de Pasqua, Setmana Santa i Sant Jordi
es converteixin en experiències plenes de sabor i qualitat.**

**Bon
Llevat**



www.bonllevat.com