



# SANT HONORAT 2026



Gremi  
**paBCN**

DOMINGO 17 DE MAYO  
A PARTIR 11:00 HORAS  
ESGLÉSIA DE SANTA ANNA  
SANTA ANNA 29  
08002 BARCELONA



# 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](http://www.gremipabcn.com)**



“En el mes de junio el Tour de Francia comenzará en Barcelona y desde el Gremio hemos pensado que es un buen momento para crear y promocionar un nuevo producto en nuestras panaderías ”

Hemos dejado atrás un mes de abril intenso, con un Sant Jordi esplendoroso, lleno de libros, rosas y panes y pasteles de Sant Jordi. Poco a poco hemos conseguido que el Pan de Sant Jordi haya ido convirtiéndose en una tradición. A pesar de la posición intransigente de un escritor, hay que recordar que primero fue la festividad de Sant Jordi, patrón de Cataluña; después, el día de la rosa, en el siglo XV; a principios del siglo XX, el día del libro y, seguidamente, a finales del siglo XX, el día del Pan de Sant Jordi y el pastel. Todas estas cosas no solo son compatibles, sino que nos hablan de una fiesta cada vez más amplia y rica.

En el mes de mayo volveremos a celebrar de manera institucional la fiesta de Sant Honorat después de años sin hacerlo. Hablamos ampliamente de ello en el último editorial. En esta revista recibiréis toda la información. Os invitamos a participar. Es importante que los agremiados nos encontremos en un ambiente festivo para intercambiar opiniones, conocernos y no perder nuestras tradiciones, que son el poso que nos hace ser lo que somos y como somos.

En el mes de junio el Tour de Francia comenzará en Barcelona y desde el Gremio hemos pensado que es un buen momento para crear y promocionar un nuevo producto en nuestras panaderías. La idea es que “el pan ayuda a pedalear”. Nosotros estamos plenamente convencidos de la importancia del pan. Un alimento que debe de tener aproximadamente los mismos años que la humanidad y que es y será siempre imprescindible para nuestra alimentación como especie.

Dicho esto, debemos aprovechar los acontecimientos que se celebran en nuestra ciudad para demostrar que estamos al día, que somos capaces de ofrecer a nuestros clientes innovaciones. Precisamente la tradición es eso y no hacer siempre lo mismo. La tradición es partir de una buena idea e ir la actualizando constantemente para que perdure.

Es comprensible que a algunos de vosotros os dé pereza hacer este producto o aquel otro, porque pensáis que la ocasión es efímera y no se volverá a repetir. Eso, simplemente, no se sabe. Los que ya tenemos cierta edad recordamos las “Heidis” que aparecieron cuando de niños veíamos esa serie de dibujos animados japonesa y que en muchas panaderías todavía se elaboran.

Muchos productos, muchas innovaciones que tuvieron su primer día acaban convirtiéndose en una nueva tradición. En esta constante innovación de nuestra tradición panadera consiste la parte más creativa de nuestro oficio. Sin esta creatividad inmanente a toda artesanía —que viene de arte, no lo olvidemos—, nuestro oficio sería otra cosa. Sería hacer siempre lo mismo de

*Siempre al lado de  
nuestros clientes,  
panaderos y pasteleros*



**SOMOS  
PATROCINADORES**



**MÉS DE 2.000 PRODUCTOS PARA EL PANADERO Y EL PASTELERO**



93 652 12 34

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



**JOSE LLOPART**

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

**“La relación del comercio con las Administraciones debe ser bidireccional. Barcelona es lo que es gracias, también, al esfuerzo que diariamente realiza el pequeño comercio.”**



Barcelona ha sido siempre una ciudad activa. Este año, nuestra ciudad es, por primera vez en Europa, la capital europea del comercio local. El título destaca el modelo de comercio arraigado, sostenible y con vocación de barrio, que genera más de 152.000 puestos de trabajo y representa el 13,2 % del PIB local.

La Comisión Europea ha valorado el modelo comercial de Barcelona y la fuerza de su pequeño comercio. El impacto del comercio de proximidad es vital para la ciudad. Precisamente por ello, las organizaciones empresariales debemos situar el comercio en el centro de las políticas urbanas, fomentando la cohesión social y la sostenibilidad.

La relación del comercio con las Administraciones debe ser bidireccional. Barcelona es lo que es gracias, también, al esfuerzo que diariamente realiza el pequeño comercio. Barcelona debe reconocer y agradecer al comercio de proximidad esta dedicación y entrega que hacen posible que la ciudad se sitúe como referente del comercio en Europa.

La actividad de Barcelona y la del comercio deben ir de la mano. En acontecimientos de trascendencia mundial, el pequeño comercio debe respaldar a la ciudad. La participación del Gremio de Panaderos de Barcelona, como proyección de los hornos de pan artesanos, se hará visible con la alianza con el Ayuntamiento de Barcelona para apoyar la salida del Tour de Francia en la ciudad, los días 4 al 6 de julio de este año.

El pan es energía, la energía que necesitan los deportistas y los corredores del Tour de Francia para dar lo mejor de sí en la competición. Los panaderos de Barcelona, con el Gremio de Panaderos de Barcelona como eje vertebrador, se unen y contribuyen a hacer del comercio de barrio, el de proximidad, un valor de la ciudad.

Seguimos apoyando las buenas iniciativas y participando de forma activa con Barcelona, capital europea del comercio local 2026.

# Presentación y ofrenda del Pan de Sant Jordi al Presidente de la Generalitat



Como ya es tradición, un año más, el pasado 23 de abril, el Gremio de Panaderos de Barcelona, representado por su presidente, el Sr. Jaime Bertrán, presentó el Pan de Sant Jordi al presidente de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Salvador Illa, en la sala de los Diputados del Palau de la Generalitat.

Como es habitual, la panadería catalana hizo su ofrenda de panes. En este acto, la presidenta de la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, la Sra. Mónica Gregori, así como varios miembros de las juntas directivas de ambos gremios, celebraron este gesto simbólico.

Este año, la ofrenda de panes corrió a cargo del panadero de Reus (Tarragona), Xavier Sistaré, de Forn Sistaré, y del ganador del Pan de Sant Jordi, Emili Feliu, de Forn Sant Josep.

El Pan de Sant Jordi es uno de los elementos gastronómicos más emblemáticos de la Diada del 23 de abril en Cataluña. Es un pan creado por el panadero barcelonés Eduard Crespo en el año 1988, a petición del Gremio de Panaderos de Barcelona, con el objetivo de representar la señera catalana a través de sus colores y sabores.

18 ABRIL 2024 - BARCELONA

NOVENA EDICIÓ  
CONCURS MILLOR

Premi  
JOSE LLOPART



# Pade Sant Jordi

MEMORIAL  
EDUARD CRESPO

# El Consell de Gremis apoya a los Gremios de Libreros, Floristas y Panaderos en la Diada de Sant Jordi



En una rueda de prensa organizada por el Consejo de Gremios de Comercio, Servicios y Turismo en el marco incomparable del Gran Teatre del Liceu, todos los actores implicados han querido destacar la importancia de esta festividad en cuanto a su repercusión cultural, pero también económica y estratégica.

Han participado en el acto la directora general de Comercio de la Generalitat de Catalunya, Marta Angerri; la teniente de alcalde del Ayuntamiento de Barcelona, Raquel Gil; y el intendente de la Guardia Urbana, Diego Calero. También ha contado con la presencia de Joan Guillén, presidente del Consejo de Gremios y del Gremio de Floristas, así como de los presidentes del Gremio de Libreros y del Gremio de Panaderos, Eric del Arco y Jaume Bertrán, respectivamente.

El Gremio de Floristas ha reivindicado un cambio de modelo para evitar el intrusismo: "Se prevén ventas por 25 millones de euros y 15 salen fuera del sector". "Debe haber un punto de inflexión y para nosotros este año lo es. La Diada de Sant Jordi debe ser popular, pero no populista. Por ello pedimos un cambio en el sistema de asignación de puestos y reducir su número".

El Gremio de Libreros ha subrayado que cada vez más pueblos y ciudades de Cataluña aplican el modelo profesionalizado, con espacios habilitados para librerías y floristerías, auténticos protagonistas de la diada, un modelo que visibiliza y dignifica el oficio. En Barcelona se mantienen los puestos de libros y rosas en una docena de espacios de siete distritos, lo que refuerza la voluntad de diversificar y acercar la fiesta a la ciudadanía, evitar al máximo las aglomeraciones y garantizar una experiencia más accesible y segura tanto para el público como para los vendedores.

El Gremio de Panaderos presenta, como cada año, el Pan de Sant Jordi, un pan inspirado en los colores de la señera que se vende en los establecimientos agremiados y que está elaborado de forma artesanal con una masa de queso, sobrasada y nueces. Es una marca registrada del Gremio que nació hace más de 30 años y se ha consolidado como un elemento imprescindible para consumir durante la diada.

La directora de Comercio, Marta Angerri, ha destacado el papel de los gremios profesionales en la celebración y ha asegurado que Sant Jordi proyecta Cataluña al mundo.

# Nuestro agremiado Emili Feliu, del Forn Sant Josep de Barcelona, ha sido el ganador del mejor "Pa de Sant Jordi 2026" y del premio José Llopart



El ganador del Millor Pa de Sant Jordi, Emili Feliu de Forn Sant Josep con el Sr. Jaume Bertran y el Sr. José Llopart



L'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona ha aculit la presentació dels millors pans de Sant Jordi 2026, ruta organitzada per la plataforma Obra social Ernest Verdaguer de Panàtics.

En un esdeveniment ple de tradició i sabor, s'han donat a conèixer els forners i pastissers que formaran part de la Ruta dels Millors Pans de Sant Jordi 2026, així com el guanyador del Premi José Llopart i els segon i tercer classificats.

**Enguany, el guardó ha estat atorgat a Emili Feliu, del Forn Sant Josep de Barcelona, per la seva excepcional qualitat, que ha conquistat el jurat.**

**El segon classificat ha estat Felip Abadal, del Forn de Cabrianes de Sant Fruitós de Bages. El tercer classificat ha estat Xavier Corcelles, dels Forns La Sitja Providència de Barcelona.**

El concurso, que se celebra anualmente en el marco de la festividad de Sant Jordi, tiene como objetivo resaltar la importancia del pan en la cultura catalana y fomentar la excelencia entre los profesionales del sector.

En esta edición, 20 hornos y pastelerías han sido seleccionados para formar parte de la Ruta de los Mejores Panes de Sant Jordi, de entre los 35 establecimientos participantes de toda Cataluña.

El jurado ha valorado los panes presentados teniendo en cuenta diversos criterios: el aspecto exterior, la forma, el dibujo de las barras que representan la señera, el sabor, la calidad de los ingredientes y la textura, fruto del proceso de amasado y de la fermentación.

Como complemento al acto, se ha realizado una cata de panes maridada con vermut de Miró, de Reus, que ha puesto en valor la combinación entre tradición panadera y cultura gastronómica catalana.

El ganador ha recibido el trofeo José Llopart y tendrá el honor de llevar su pan al presidente de la Generalitat el día de Sant Jordi, en la tradicional ofrenda en el Palau de la Generalitat.

Desde la organización del concurso se quiere agradecer a todos los participantes su dedicación y pasión, así como a los patrocinadores que han hecho posible este evento.

Y, como en todos los actos organizados por Panàtics este año, se han donado más de 100 panes de Sant Jordi a la Fundación Hospital de Santa Anna de Barcelona.



**panàtics**  
Obra Social Ernest Verdaguer





FOTO DE GRUPO, EMPRESAS PATROCINADORAS



FOTO DE GRUPO, EMPRESAS I Y TODOS LOS SELECCIONADOS PARA LA RUTA

**PANADERIAS Y PASTELERÍAS QUE  
FORMAN PARTE DE LA RUTA MILLORS  
PANS DE SANT JORDI**

<b>Enric Faixat</b> Barcelona	<b>Pastisseria Faixat</b>
<b>Miriam Esplugues</b> El Vendrell	<b>Passions Origen</b>
<b>Felip Abadal</b> San Fruitós de Bages	<b>Forn de Cabrianes</b>
<b>Xavier Corcelles</b> Barcelona	<b>Forn la Sitja Provedencia</b>
<b>Xavier Barriga</b> Barcelona	<b>Turris</b>
<b>Eduard Girabent</b> Aiguafreda	<b>Can Girabent</b>
<b>Roger Canela</b> Lleida	<b>Papanbread</b>
<b>Jesus Vidal</b> Tona	<b>Fornn Nostre</b>
<b>Andrés Jarque</b> Badalona	<b>Forn Bertran</b>
<b>Xavier Sistare</b> Reus	<b>Forn Sistare</b>
<b>Danielo Llavador</b> Hospitalet de LL	<b>Panarra</b>
<b>Andreu Bertran</b> Barcelona	<b>Forn Mistral</b>
<b>Jordi Jorda</b> Barcelona	<b>Forn Trinitat</b>
<b>Lluís Casas M</b> Barcelona	<b>Forn Vallespir</b>
<b>Enric Badia</b> Barcelona	<b>Forn Elias</b>
<b>Oriol Carró</b> Barcelona	<b>Pastisseria Oriol Carrio</b>
<b>Pere Sellares / Claudio Rivera</b> Barcelona	<b>Cal Moliné</b>
<b>Roberto Juan</b> Barcelona	<b>Forn del Barri</b>
<b>Juli Alvarez</b> Barcelona	<b>Forn La Llibreria</b>
<b>Emili Feliu</b> Barcelona	<b>Forn Sant Josep</b>

# 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](http://www.frigual.com)

**frigual**

# Pa de Sant Jordi

CUINA

CUINA

Recetas • Restaurantes y gastro • Consejos • La revista del mes • Bodega

Mida • Recetas • Carns • Pa de Sant Jordi



## Tradicció

Què porta el pa de Sant Jordi? Aquesta és la recepta original i el procés d'elaboració segur el forner que se'l va inventar

El pa de Sant Jordi s'ha consolidat com una tradició més de la diada del 23 d'abril



TotBarcelona

## El mejor pan de San Jorge de Cataluña se hace en de Barcelona

El Pan Sant Josep, del Exemple, ha guanyat el galardó de la mejor ruta de panes de San Jorge de la tradició es barcelonina. el primer pan lo elaboró el panadero Eudard Crespo, de la Fleca B

★★★★



MENGEN

MENDEM

Sant Jordi

## El millor pa de Sant Jordi, amb cinc barres de formatge i quatre de sobrassada, es prepara al forn centenari Sant Josep de Barcelona

Situat al carrer Roger de Llúria, ha guanyat el concurs organitzat per l'associació Panàtics, i preveu vendre'n uns mil juntament amb les roses de pa que també elabora

Leer en castellano Read in English



Escrito por Time Out Barcelona Editors

modificat 17 abril 2024

Compartir



Foto: Wikipedia | Pa de Sant Jordi

# Gran repercussió, a tots els mitjans, del nostre



## El millor pa de Sant Jordi 2026 el fan al Forn Sant Josep, a la Dreta de l'Eixample

El tercer premi del concurs organitzat per l'Obra social Ernest Verdaguer de Panàtics ha reconegut també el pa del forn La Sitja Providència

17 d'abril del 2026

2 minuts de lectura

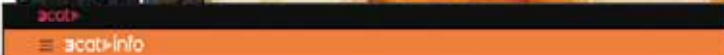


**DIRECTO** Trump asegura que Irán ha reconocido su situación de colapso y ha pedido la reapertura de Ormuz

Competición con miga

## El mejor pan de Sant Jordi 2025 está en esta panadería

- La octava edición del concurso ha encumbrado como ganadora la pieza de un obrador de B
- Estos son los trucos definitivos para hacer pan increíble en casa (sin liarse demasiado)
- Estas son las panaderías de Catalunya que se han colado entre las 50 mejores de España



## El millor pa de Sant Jordi 2026 es fa al barceloní Forn Sant Josep, a la Dreta de

La tarda de Catalunya Ràdio programes bases del concurs més info



**LA TARDA**  
DE CATALUNYA  
RÀDIO

Els secrets del pa de Sant Jordi amb Ada Parellada: una tradició recent però...



# REGISTRO GRANDES TENIDORES

La Ley 11/2025 de 29 de diciembre introduce cambios significativos en la regulación del mercado residencial catalán, especialmente en cuanto a la figura de los grandes tenedores de vivienda.

Destaca la creación del REGISTRO DE GRANDES TENEDORES De VIVIENDA.

Este registro, de naturaleza administrativa y gestionado por la Agencia de la Vivienda de Cataluña, tiene como finalidad identificar tanto personas físicas como jurídicas que cumplan los requisitos legales para ser considerados grandes tenedores. Los titulares tienen que indicar a la Administración su condición de gran tenedor así como el número de viviendas de que su titulares.

El objetivo de aquets Registro es facilitar el acceso a la información por parte de los entes locales y de la Administración de justicia, reforzando la supervisión en las operaciones que afectan el mercado de la vivienda.

Tienen que inscribirse en el REGISTRO DE GRANDES TENEDORES, las personas físicas o jurídicas que sean titulares de

- Mes de 10 viviendas o una superficie construida de mes de 1.500 m<sup>2</sup> de os residencial, excluidos los garajes y trasteros situados en territorio del estado, si bien, como mínimo, una vivienda tiene que estar situado dentro del territorio de Cataluña
- 5 o mas viviendas urbanas de os residencial ubicados en ámbitos declarados de entornos de mercado residencial tensionat.

La carencia de inscripción o la no comunicación de la información requerida será considerada infracción grave, con sanciones que oscilan entre 9.000 y 90.000 €.

Montse Bosch  
Abogada  
Gremi Flequers de Barcelona

# OTORGAMIENTO DEL RECONOCIMIENTO AL MAESTRÍA EN ARTESANÍA ALIMENTARIA

El pasado día 20.3.2026 el Diario Oficial de la Generalitat de Cataluña publicó el otorgamiento del diploma de Maestría en Artesanía Alimentaria.

El diploma de Maestría en Artesanía Alimentaria se uno guardo honorífico que reconoce la maestría excepcional con que una persona artesana alimentaria ejerce su oficio.

Para poder optar a estos galardón las personas tienen que haber trabajado como artesanas alimentarias durante mes de 15 años; tienen que haber dispuesto del carné de persona artesana alimentaria durante 5 años como mínimo; tienen que acreditar méritos de conocimientos, creatividad o difusión de la artesanía alimentaria, y tienen que ejercer la actividad en una empresa acreditada con el distintivo de empresa artesana alimentaria en el momento del otorgamiento,

El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, con el informe favorable de la Comisión de Artesanía Alimentaria de Cataluña, ha otorgado les diploma de MAESTRÍA EN ARTESANÍA ALIMENTARÍA POR La ACTIVIDAD DE PANADERÍA a nuestros agremiados

- **MARC PADRÓ ROURA**
- **ANABEL RODRIGUEZ LOPEZ**





# 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



# NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

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.

**MASAS MADRE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC) MAÑANAS**

Tony Valls

04/05/2026 al 7/05/2026

20 horas en 4 sesiones de 5 horas

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



**ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)**

Rafa Batalla

08/05/2026 (viernes)

1 sesión de 4 horas

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



**PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE**

Ramon Batalla

9/05/2026

1 Sesión de 4 horas

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



**DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR**

Ramon Calvet y Ramon Batalla

11/05/2026 al 26/05/2026

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

9:30h a 12:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



**APRENDIZ DE PANADERIA - 60 HORAS (MAÑANAS)**

12/05/2026 al 04/06/2026

60 horas

09:00h a 14:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



# CURSOS PROGRAMADOS PARA MAYO



### ELABORACION DE CROISSANTS

Ramon Batalla

VER FORMACIÓ

22/05/2026  
viernes

1 sesión de 4 horas

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



### INICIACION AL CHOCOLATE

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

22/05/2026 al 29/05/2026

8 HORAS DISTRIBUIDAS EN 2 VIERNES

16:30h a 19:30h

CAT | ESP



### ELABORACION MACARONS

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

23/05/2026 sábado

1 SESION DE 4 HORAS

09:00h a 13:00h

CAT | ESP



### ELABORACION PAN DE PAYES CON MASA MADRE

INSCRIPCIONES ABIERTAS

29/05/2026  
viernes

4 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



### PASTELERIA DE VERANO

Rafa Batalla

VER FORMACIÓ

30/05/2026 al 13/06/2026

12 HORAS

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



### BASICO DE BOLLERIA- 30 HORAS (MAÑANAS)

Tony Valls

INSCRIPCIONES ABIERTAS

09/06/2026 al 18/06/2026

30 horas

09:00h a 14:00h

CAT | ESP





## APRENDIZ DE PANADERÍA

Tony Valls

12/05/2026 al 04/06/2026

horario - 09:00h a

### Destinatarios

**Este curso se ha diseñado para aquellas personas que desean iniciarse en la profesión. Si crees que este puede ser tu oficio, o estás buscando una segunda oportunidad, o has realizado nuestros cursos de iniciación y ahora quieres seguir avanzando hacia la profesionalización,**

### Objetivos

¿Para qué te prepara este curso?

Cuando finalices este curso estarás capacitado para:

Ayudar con eficiencia en la elaboración, bajo supervisión, de diferentes tipos de productos básicos de panadería y bollería, siguiendo las fichas técnicas de elaboración y utilizando las técnicas de manipulación de materias primas y los utensilios adecuados para su obtención.

Realizar con rapidez y precisión las siguientes operaciones de manipulación de la masa con las manos: boleado, formado, marcado manual, corte y horneado.

Realizar las tareas de identificación, recepción, almacenamiento y preparación de materias primas y productos auxiliares, así como el suministro a la zona de obrador, con dominio del vocabulario técnico.

Aplicar técnicas de refrigeración para la conservación de las preelaboraciones y elaboraciones.

Todo ello se llevará a cabo cumpliendo con las medidas de prevención de riesgos laborales, higiene alimentaria y protección medioambiental.

### Contenidos

Procesos de elaboración

Fases activas y fases pasivas. Preparación de las masas: amasado y fermentación. La función de la levadura. Conocimiento de las características de la masa según los tipos de producto a obtener. La masa madre: nociones básicas.

Formación de las piezas: reposo en bloque, división, boleado, reposo en pieza, formado, fermentación final, corte y horneado. Técnicas de cocción adecuadas a los diferentes tipos de productos. Acabado y presentación de los productos de panadería y bollería. Técnicas de conservación.

Materias primas

Características básicas, manipulación, almacenamiento y conservación de: harinas, levaduras, huevos y ovoproductos, sal, azúcares, grasas de origen animal y vegetal, lácteos, chocolate, aditivos y mejorantes.

El obrador, equipos y utensilios

Características básicas, limpieza, mantenimiento básico, programación y utilización de: amasadora, cámara de fermentación, divisora, laminadora, hornos y moldes.

Elaboraciones

Baguette, pan de payés, pan de Viena, chapata y pan de centeno al 50 %.

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.



## 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**

Más informacióón: **www.gremipabcn.com**

**mminguell@gremipabcn.com**



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

**EVOLUCIONA  
I MILLORA.**

LA NOSTRA IMATGE,  
**TAMBÉ.**



**NOVAU**  
**GRUP** Des de 1974

---

**POLIN** 

# Radiografía del pan con tomate: sacrilegios, detractores y el origen de este plato tradicional

Font

Cuina catalana Diari Ara, trinitat Gilbert



¿Podemos rallar el tomate? ¿Es necesario untar la rebanada por ambas caras? Encontramos respuestas a una comida que protagoniza muchos debates.

El pan con tomate está ligado a la identidad catalana, y probablemente no encontraríamos otra comida que nos identifique tan emocionalmente de una manera tan clara. La rebanada de pan untada con tomate, después salada y finalmente regada con aceite de oliva virgen extra es un símbolo (universal) de los catalanes, pero hay quienes no lo disfrutan, que no lo comen, que solo le ven inconvenientes y que, a pesar de todo ello, también son catalanes, claro.

Estos últimos son los que, cuando piden un bocadillo o unas rebanadas de pan, solicitan por favor que el pan lleve solo aceite de oliva. Lo remarcan varias veces porque saben que, en nuestra tierra, por inercia, el pan se servirá con tomate. La novedad es que, con los años, a este grupo se le ha unido otro que sostiene que hoy en día se cometen barbaridades y sacrilegios con una comida que, en teoría, es muy sencilla de preparar y además económica.

## Com preparar un buen pan con tomate

Los sacrilegios o las barbaridades son múltiples: tomate rayado con un rallador encima de la rebanada de pan; salsa de tomate conseguida después de haber triturado los tomates, con pieles incluidas, y untada encima del pan con un pincel; acidez de la come por culpa de usar tomates que no son maduros ni rojos ni relucientes.

A todo esto podemos añadir que la come no ha conseguido hacerse universal a pesar de que hay cocineros catalanes que han abierto restaurantes por el mundo y lo han puesto a la carta.

La añorada Montse Guillén lo tenía a su restaurante en Nueva York, y también se lo tiene actualmente la familia catalana Clos en el hotel que tiene en Londres y a Madrid, donde al bufete de almuerzo ponen pan con tomate, y hecho de manera ortodoxa y, por lo tanto, bono. Citamos solo dos ejemplos; seguro que encontramos más, pero no han amplificado la come porque sea un icono catalán en el mundo.

Así pues, cuando viajamos, no hace falta que intentamos explicar cómo se hace un pan con tomate porque será difícil que nos salgamos: como mucho podremos conseguir que nos den el tomate cortado en rebanadas entre el pan, que hay que decir que es la manera como se come el pan con tomate en las islas de Mallorca e Ibiza. egios o las barbaridades son múltiples: tomate rayado con un rallador encima de la rebanada de pan; salsa de tomate conseguida después de haber triturado los tomates, con pieles incluidas, y untada encima del pan con un pincel; acidez de la come por culpa de usar tomates que no son maduros ni rojos ni relucientes

En el restaurante Semproniana, la cocinera Ada Parellada asegura que “sin el pan con tomate” se moriría, porque para ella “la come es casa, confort”. Piensa que es muy bueno que “la gente se indigne por si está mal hecho”, tal como hacen los italianos con sus platos, que, cuando no están preparados de manera ortodoxa, eleven los gritos al cielo.

“Si nos indignamos por un mal pan con tomate, no nos dejamos pisar, y quizás hay pocos platos de comida que nos indignen cuando están mal preparados”.

Cuando tendríamos que decir que no a un pan con tomate? Cuando el tomate está triturado y metido en un bol, y mojan la salsa con un pincel para ponerla encima de un pan de molde. “Y que lo hagan ante nuestro, desafiando nuestros ojos; aquí es cuando celebros que la gente se enfade”. Y es así porque, como sostiene la cocinera, no cuesta tanto, porque son cuatro ingredientes –pan, tomate, sal y aceite de oliva– y porque “tenemos buenos productos”. De hecho, el mismo tomate de colgar “está manipulado tecnológicamente para que tenga buena piel, para cogerla como pinza, y buena pulpa, porque se desprenda encima del pan cuando lo mojamos”, dice Parellada, que añade que entiende la restauración que, cuando trabaja en gran volumen, quizás le es más rápido tener triturado el tomate previamente para mojarlo. “Lo entiendo, pero repito que es fácil prepararlo cuando nos preguntan pan con tomate”. A todo esto solo tiene un matiz más para añadir: “Si el tomate es maduro no será ácido, y también hay que ser muy remilgado, porque los que comemos habitualmente tenemos muy integrado el gusto”.

Mientras tanto, al restaurante Trü de Barcelona (Córcega, 232) la rebanada de pan con tomate la preparan los cocineros con ceremonia y pasión.

El tomate de colgar, lo veréis desde la mesa o la barra donde coméis; los cocineros cogen un mientras tuestan la rebanada de pan ante vuestro. A continuación pasan el tomate, ponen la sal y echan el rayo de aceite.

El cocinero Artur Martínez y todo su equipo demuestran que hay esperanza en la hora de comer de muy bueno.

Por otro lado, para entender como una rebanada de pan con tomate se ha convertido en un símbolo de la identidad de un pueblo, hay que remontarse siglos atrás, pero tampoco muy allá.

El tomate llegó de América con los conquistadores españoles, y cuando llegó aquí no levantó pasiones sino más bien todo el contrario: aquel color rojo intenso solo podía ser señal del demonio, se creía.

Corrían los siglos XVI, XVII, XVIII, y no fue hasta el 1884 que un escritor catalán, Pompeu Gener (que el autor éxito de ventas David Uclés confiesa que habría querido conocer), citó la come en un escrito.

Quién explicó por primera vez la referencia de Pompeu Gener fue Nèstor Luján, que lo dejó escrito en un artículo periodístico un siglo más tarde, el 1984. Un año después, el artista Leopoldo Pomés dejó escrito en el libro más completo y original sobre el pan con tomate, Teoría y práctica del pan con tomate, que la referencia más antigua era la del 1884. Y desde entonces nos basamos en este dato, que es difícil de comprobar en la obra de Pompeu Gener, o, cuando menos, tenemos que confesar que no nos hemos salido. La frase que el periodista y escritor Nèstor Luján decía que era la primera referencia literaria escrita del pan con tomate era la siguiente: “Lo que comimos cierta noche se pan cono aceite aliñado cono tomate”.

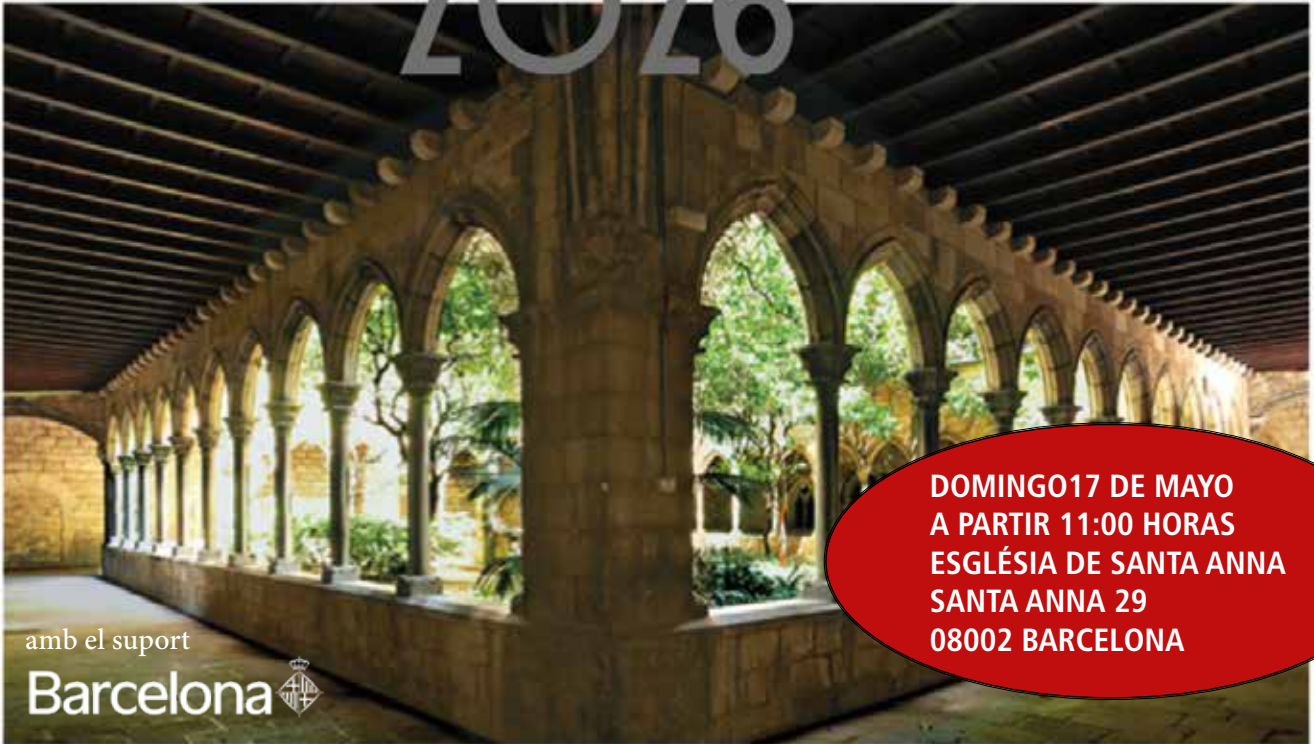
Leopoldo Pomés sostenía en su libro que la manera ortodoxa de prepararla era con pan de campesino, untada por las dos bandas con el “barniz rojo y sustancioso”, después salado y, finalmente, regado con el aceite de oliva. La orden de los ingredientes es básico, porque si la sal se coloca después del aceite de oliva, entonces desliza abajo.

Por el contrario, si la sal se pone antes del aceite de oliva, se fija en el pan. Porque la come no sea ácida –uno de los reproches de los anti pan con tomate– el importante es la madurez del tomate y también que el límite máximo de acidez del aceite de oliva sea un 0,4. “El tomate tampoco hay que rozarlo fuerte; la untada no tiene que ser excesiva”, porque untar el pan con tomate no es como poner mermelada. “El punto exacto es el que mujer un tinte rojo”, decía Pomés, que también teorizaba sobre los centímetros de distancia desde los cuales hay que echar el aceite de oliva a la rebanada: 10. Y sobre todo no se tienen que poner las pieles de los tomates, que solo sirven para la manipulación, para cogerlos con los dedos y rozarlos por el pan.

Más allá de la receta ortodoxa, recordémoslo: untadas las dos caras. Leopoldo Pomés también revelaba una conversación que había mantenido con el fundador del Motel Ampurdán y el Hotel Almadraba, Josep Mercader, que le dijo que “consideraba un error poner azúcar a la salsa de tomate para suavizar la acidez”. Así que aquellos que habían pensado en este recurso para que la acidez no sea el argumento para rechazar la come, tampoco lo harían bien. Para que el tomate tuviera un buen gusto encima del pan, Mercader cortaba los tomates por la mitad, sacaba el agua y las entonces, les envolvía con un trapo limpio como si fuera un saco pequeño, y les colgaba dentro de la nevera una noche. Es la manera como “el tomate se desprendía de todos los líquidos ácidos, y entonces adquiría una dulzura natural y espléndida”, escribía Pomés. El cocinero Jaume Subirós asegura que todavía hoy es así como lo preparan en el Hotel Almadraba.

Finalmente, el autor del libro dedicado al pan con tomate aseguraba que era una come muy económica. El 1985, preparar una rebanada costaba 17,60 pesetas, que si hubieran existido los euros habrían sido 10 céntimos, aproximadamente. Con la inflación acumulada desde el 1985 hasta el 2026, es difícil decir que una rebanada de pan con tomate tiene este coste. Ahora bien, Pomés sostiene un argumento que hoy continúa siendo muy actual: el pan con tomate es polivalente y versátil. Lo podemos comer tanto por almuerzo como por comida, merienda o cena. Tanto te hace un plan de fiesta como te hace sobrevivir una comida. Y por muchas más ventajas que encontramos, siempre hay la libertad de aquellos a quien no les gusta, aquellos que dicen que la catalanidad no se puede identificar con una come que no hace tantos siglos que comamos. Mucho antes que comiéramos pan con tomate, comíamos pan con aceite y ajo.

# SANT HONORAT 2026



amb el suport

Barcelona 

**DOMINGO 17 DE MAYO  
A PARTIR 11:00 HORAS  
ESGLÉSIA DE SANTA ANNA  
SANTA ANNA 29  
08002 BARCELONA**

Una vez más, este mes de mayo, con motivo de la festividad de Santo Honorado, el Gremio de Panaderos de Barcelona celebrará un encuentro muy especial dirigida a todos sus agremiados, junto con los colaboradores que nos acompañan día a día en nuestra tarea.

40 Cèrtes   
**imcovel**  
*Evolució de classes*

**B N**  
  
**SPECIALMALT**

  
**SucreBó**  
**JOSE LLOPART**

**FARINERA**  
**COROMINA**  
1800/AE 1007

Esta fiesta acontece una ocasión única para rendir homenaje a la profesión, reforzar los vínculos entre el colectivo y compartir una jornada de convivencia y hermandad.





A pesar de que tradicionalmente la festividad de Santo Honorado se celebra el día 16 de mayo, este año se ha decidido trasladar la celebración al domingo 17 de mayo para facilitar la asistencia de todos los participantes.

el acto tendrá lugar al claustro de la Iglesia de Santa Anna, un espacio emblemático situado en el centro de Barcelona.

La jornada empezará a las 11.00 horas con una visita guiada por las instalaciones de Santa Anna (iglesia y claustro). Después habrá una misa en memoria de los panaderos y panaderas difuntos, un momento de recuerdo y respeto hacia aquellos que han dedicado su vida a este oficio tan arraigado a nuestra cultura.

Después de la visita y la ceremonia religiosa, los asistentes disfrutarán de un cóctel-comer en un ambiente distendido que favorecerá la convivencia y la hermandad entre todos los participantes. La celebración se desarrollará en uno en torno a gran valor histórico y arquitectónico.

La Iglesia de Santa Anna, construida alrededor del año 1177 por la Orden del Santo Sepulcre de Jerusalén, conserva encara elementos románicos como el ábside cuadrado y su estructura en forma de cruz.



A lo largo de los siglos, el templo ha evolucionado incorporando elementos góticos, como la portalada del siglo XIV, la nave con vuelta de crucería y el magnífico claustro gótico, que constituye hoy uno de los espacios más destacados del conjunto. Además, el interior de la iglesia cuenta con varias capillas de interés, como la Capilla de los Perdones, del siglo XIV, así como otras de más modernas, decoradas con pinturas de artistas como Pere Pruna e Ignasi Serra y Goday. El claustro y la sala capitular, de estilo gótico y datados a principios del siglo XV, completan este conjunto monumental cargado de historia.

En definitiva, la celebración de Santo Honorado no solo es una fiesta patronal, sino también una jornada de encuentro, tradición e identidad cultural que refuerza el vínculo de la comunidad con su patrimonio histórico y religioso.

## CÒCTEL/DINAR

### FREDS

Assortit d'ibèrics amb pa de coca amb tomàquet  
Amanida de tomàquets tricolor i burrata amb olivada  
Empanada gallega de tonyina  
Torrada de pebrot piquillo farcit amb brandada i all-i-oli  
Mini tuita de patates amb alegria

### CALENTS

Croquetes  
Mos de xistorra a la sidra  
Assortit de mini tacs  
Mini hamburguesa de vedella "Charolai" amb pa de carbó  
"Fideuà" amb gambes

### DOLÇOS

"Tartaleta" de mató amb mel i nous  
Lioneses de nata  
Delícies de pastissos en gotet

### CELLER

Vi negre Correfoc D.O. Penedès  
Vi blanc Skin D.O. Penedès  
Ancestral Cava BB Xarel·lo  
Aigua mineral  
Refrescs i Cerveses



# 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)

## Oferta de trabajo

DIR Informàtica · Departament comercial i formatiu

Buscamos una persona con perfil comercial con vocación formativa y conocimiento del sector para acompañar nuestros clientes en la implantación y el uso de masterpan® ERP suite, software especializado en el sector de la panadería y la pastelería.

Perfil que buscamos

- Perfil comercial y vocación formativa.
- Vinculación y experiencia real con el sector panadero/pastelero.
- Facilidad para comunicar y conectar con las personas.
- Habilidades comerciales y comunicativas.
- Ganas de crecer profesionalmente.

Conocimientos y requisitos

- Familiaridad con herramientas informáticas y entornos digitales.
- Interés por la tecnología y su aplicación en la mejora de los procesos de negocio.
- Catalán y castellano imprescindibles.
- Carné de conducir y vehículo propio (opcional).



Condiciones del lugar

- Puesto de trabajo presencial en Barcelona.
- Participación en demostraciones, formación y acompañamiento a clientes.
- Entorno especializado en el sector de la panadería y la pastelería.

Qué ofrecemos

- Estabilidad laboral.
- Retribución fija + incentivos.
- Buen ambiente de trabajo.
- Posibilidades de crecimiento profesional dentro de una empresa referente del sector.

Contacto

Interesados/des:

Enviáis vuestro currículum a [comercial@dir-informatica.net](mailto:comercial@dir-informatica.net)

DECIR Informàtica · Empresa referente en software especializado para panaderías y pastelerías

# EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Hemos vivido un San Jorge esplendoroso, bonito, alegre, participativo. Creo que es una Fiesta que no tiene inconveniente, ni contraindicaciones. Todos nos podemos sentir orgullosos y de la que se sentiría orgulloso cualquier país.

Por eso a veces es desesperante que salgan personas que quieran liarla troca intentando estropear cosas que son bonitas y funcionan. Yo me pregunto porque lo hacen. Quieren llamar la atención? Están amargados? Les molesta que la gente sea feliz?

Tampoco entiendo porqué les hacemos caso, a pesar de que yo, también he picado el anzuelo y les he dedicado estas líneas.



Ya me perdonaréis, pero no acabo de entender como funciona esto de la seguridad en los EE. UU.. Cada vez que tengo que coger un avión me hacen quedar medio desnudado –me tengo que sacar el cinturón y el trabajo es mío porque se me aguanten los pantalones-, tengo que dejar los metales, tengo que abrir las maletas y toda una requisitoria que no se acaba nunca. Y el mismo pasa cuando tienes que entrar a los juzgados, consellerías, ayuntamientos, etc...Lo encuentro empipador, pero comprensible.

Ahora bien, que en los EE. UU., con su presidente, que tienen la CIA, que té una guardia pretoriana que riéte de la de los romanos, que gasta billones de dólares en seguridad y defensa, le pasen las cosas que le han pasado al presidente Trump es injustificable. Simplemente, demuestra que los profesionales que eligen son de poca monta.

Pero lo más grave es que demuestran la vulnerabilidad del sistema. A pesar de que el presidente se afane al hacer America great again, mantas veces se comprueba que es vulnerable y que su vida cuelga de un hilo.

Sabemos cómo es el personaje y que después dice que los vigilantes de seguridad son el mejor del mejor. Pero no nos vende la moto. Su vulnerabilidad se hace evidente por todo el mundo.

Ya empezamos a ver el final de la temporada. El Espanyol y lo Girona todavía no han salvado la categoría, pero todo hace pensar que se saldrán. Es evidente que, a pesar de que tienen buenos entrenadores, necesitan refuerzos potentes si aspiran a algo más que a no bajar a segunda.

En cuanto al Barça, creo que ha hecho una temporada parecida a la del año pasado. Es más que probable que gane la Liga y, en este sentido, no se puede decir que sea una temporada decepcionante. No importa tanto que no haya ganado la Copa del Rey, pero sí que nos sabe mal que no haya ganado la Champions.

Ya sabemos que ganar la Champions es difícil y solo la puede ganar un equipo. Pero yo creo que el Barça tiene equipo para hacerlo y que el que pasa es que la inocencia, la carencia de picardía y la defensa no ayudan.

Ya sabemos que los jugadores del Barça son mayoritariamente jóvenes, pero juegan a un gran equipo y ganan unos grandes sueldos. Más allá de su talento futbolístico, tienen que aprender a hacer comedia cuando hace falta, a protestar cuando hace falta y a preguntar revisiones del VAR. Este año han comprobado dolorosamente que los otros equipos lo hacen y se los sale bien.

En cuanto a la defensa, tenemos que decir el que ya decíamos el año pasado. En el Barça le marcan demasiados goles. A pesar de que tiene un gran portero, al final de temporada han sufrido unas goleadas escandalosas. Parece que, si el rival tiene cierta entidad, el Barça juegue sin defensa. Y los otros se aprovechan, está claro.



## **NOU ACORD COL·LABORACIÓ**

*Gremi de Fiequers 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@arnales

Carrer Valencia, 245 3<sup>o</sup>,3<sup>a</sup>  
08007 Barcelona

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



@arnal\_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate



**Impulsando** la ruta de l@s  
**50 Panader@s TOP**  
que marcan el ritmo del  
**mejor pan** artesano