



SANT HONORAT 2026



Gremi
paBCN

DIUMENGE 17 DE MAIG
A PARTIR 11:00 HORES
ESGLÉSIA DE SANTA ANNA
SANTA ANNA 29
08002 BARCELONA



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



“El mes de juny el Tour de França començarà a Barcelona i des del Gremi hem pensat que és un bon moment per crear i promocionar un nou producte a les nostres fleques. La idea és que “el pa ajuda a pedalar”

Hem deixat enrere un mes d'abril intens, amb un Sant Jordi esplendorós, ple de llibres, roses i pans i pastissos de Sant Jordi. De mica en mica hem aconseguit que el Pa de Sant Jordi hagi anat esdevenint una tradició. Malgrat la posició intransigent d'un escriptor, cal recordar que primer fou la diada de Sant Jordi, patró de Catalunya, després el dia de la rosa, al segle XV; a principis del segle XX, el dia del llibre i seguidament, a finals del segle XX, el dia del Pa que Sant Jordi i el pastís. Totes aquestes coses no només compatibles, sinó que ens parlen d'una festa cada vegada més àmplia i rica.

El mes de maig tornarem a celebrar de manera institucional la festa de Sant Honorat després d'anys de no fer-ho. En vam parlar a bastament a la darrera editorial. A aquesta revista en rebreu tota la informació. Us convidem a participar-hi. És important que els agremiats ens trobem en un ambient festiu per intercanviar opinions, conèixer-nos i no perdre les nostres tradicions, que són el pòsit que ens fa ser el que som i com som.

El mes de juny el Tour de França començarà a Barcelona i des del Gremi hem pensat que és un bon moment per crear i promocionar un nou producte a les nostres fleques. La idea és que “el pa ajuda a pedalar”. Nosaltres estem plenament convençuts de la importància del pa. Un aliment que deu tenir si fa no fa els mateixos anys que la humanitat és i serà sempre imprescindible per a la nostra alimentació com a espècie.

Dit això, hem d'aprofitar els esdeveniments que se celebren a la nostra ciutat per demostrar que estem al dia, que som capaços d'oferir als nostres clients innovacions. Justament la tradició és això i no fer sempre el mateix. La tradició és partir d'una bona idea i anant-la, posant al dia constantment perquè perduri.

És comprensible que a alguns de vosaltres us faci mandra fer aquest producte o fer aquell altre, perquè pensem que l'ocasió és efímera i no es tornarà a fer. Això, simplement, no se sap. Els que ja tenim una certa edat recordem les Heidis que van aparèixer quan de criatures veiem aquesta sèrie de dibuixos animats japonesa i que en moltes fleques encara es fabriquen.

Molts productes, moltes innovacions que han tingut el seu primer dia, acaben sent una nova tradició. En aquesta constant innovació de la nostra tradició flequera consisteix la part més creativa del nostre ofici. Sense aquesta creativitat immanent a tota l'artesania –que ve d'art, no ho oblidem-, el nostre ofici seria una altra cosa. Seria fer el mateix sempre de la mateixa manera. I els flequers que han perdurat i han fet avançar l'ofici saben que som als antípodes d'això.

*Sempre al costat
dels nostres clients,
forners i pastissers*



**SOM
PATROCINADORS**



MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I PASTISSER



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 relació del comerç amb les Administracions ha de ser bidireccional. Barcelona és el que és gràcies, també, a l'esforç que diàriament fa el petit comerç..”

Barcelona ha estat sempre una ciutat activa.

Aquest any la nostra ciutat és, per primera vegada a Europa, la capital europea del comerç local.

El títol destaca el model de comerç arrelat, sostenible i amb vocació de barri, que genera més de 152.000 llocs de treball i representa el 13'2 % del PIB local.

La Comissió Europea ha valorat el model comercial de Barcelona i la força del seu petit comerç. L'impacte del comerç de proximitat és vital per la ciutat.

Precisament per això les organitzacions empresarials hem de situar el comerç al centre de les polítiques urbanes, fomentant la cohesió social i la sostenibilitat.

La relació del comerç amb les Administracions ha de ser bidireccional. Barcelona és el que és gràcies, també, a l'esforç que diàriament fa el petit comerç. Barcelona ha de reconèixer-hi agrair al comerç de proximitat aquesta dedicació i entrega que fa possible que Barcelona es situï com a referent del comerç a Europa.

L'activitat de Barcelona i la del comerç han d'anar agafades de la mà. En esdeveniments de transcendència mundial, el petit comerç ha d'emparar a la Ciutat.

La participació del Gremi de Flequers de Barcelona, com a projecció dels forns de pa artesans, es farà visible amb l'aliança amb l'Ajuntament de Barcelona per recolzar la sortida del TOUR DE FRANÇA a Barcelona, els dies 4 a 6 de juliol d'enguany.

El pa és energia, l'energia que necessiten els esportistes, i els corredors del Tour de França, per donar el millor amb el seu esforç en la competició.

Els forners de Barcelona, amb el Gremi de Flequers de Barcelona com a eix vertebrador, s'uneixen i contribueixen a fer el comerç del barri, el de proximitat, un valor de la Ciutat.

Seguim fent costat a les bones iniciatives i participant de forma activa amb Barcelona, capital Europea del comerç local 2026.

Presentació i oferiment del Pa de Sant Jordi al President de la Generalitat



Com ja es tradició, un any més, el passat 23 abril, el Gremi de Flequers de Barcelona representat pel seu President el Sr. jaume Bertrán, va presentar el Pa de Sant Jordi al President de la Generalitat de Catalunya el Sr. Salvador Illa a la sala dels Diputats del Palau de la Generalitat.

Com es habitual, la fleca catalana ha fet la seva ofrena de pans, en aquest acte la la Presidenta del de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, la sra. Mónica Gregori així com varis membres de les juntes directives dels dos gremis han

celebrat aquest gest simbòlic.

Enguany l'ofrena de pans ha estat a càrrec del forner de Reus (Tarragona) Xavier Sistaré de Forn Sistaré i del guanyador del Pa de Sant Jordi , Emili Feliu de Forn Sant Josep.

El pa de Sant Jordi és un dels elements gastronòmics més emblemàtics de la Diada del 23 d'abril a Catalunya. És un pa creat pel forner barceloní Eduard Crespo l'any 1988, a petició del Gremi de Flequers de Barcelona, amb l'objectiu de representar la senyera catalana a través dels seus colors i sabors.

18 ABRIL 2024 - BARCELONA

NOVENA EDICIÓ
CONCURS MILLOR

Premi
JOSE LLOPART



Pade Sant Jordi

MEMORIAL
EDUARD CRESPO

El Consell de Gremis recolza els Gremis de Llibreters, Floristes i Flequers a la Diada de Sant Jordi 2026



En una roda de premsa organitzada pel Consell de Gremis de Comerç, Serveis i Turisme en el marc incomparable del Gran Teatre del Liceu, tots els actors implicats han volgut destacar la importància d'aquesta festivitat pel que fa a la repercussió cultural però també l'econòmica i estratègica.

Han participat a l'acte la Directora General de Comerç de la Generalitat de Catalunya, Marta Angerri, la tinenta d'alcalde de l'Ajuntament de Barcelona, Raquel Gil i l'intendent de la Guàrdia Urbana, Diego Calero i ha comptat amb la presència de Joan Guillén, president del Consell de Gremis i del Gremi de Floristes i dels presidents del Gremi de Llibreters i del Gremi de Flequers, Eric del Arco i Jaume Bertran respectivament.

El Gremi de Floristes ha reivindicat un canvi de model per evitar l'intrusisme: "Es preveuen vendes per 25 milions d'euros i 15 van fora del sector", "Hi ha d'haver un punt d'inflexió i per a nosaltres aquest any ho és. La Diada de Sant Jordi ha de ser popular però no populista. Així que demanem un canvi en el sistema d'assignació de parades i reduir el nombre.

El Gremi de Llibreters ha subratllat que com més va, a més pobles i ciutats de Catalunya s'aplica el model professionalitzat, amb espais habilitats per a les llibreries i les floristeries, autèntics protagonistes de la diada, un model que visible i dignifica l'ofici. A Barcelona, es mantenen les parades de llibres i de roses en una dotzena d'espais de set districtes, fet que reforça la voluntat de diversificar i acostar la festa a la ciutadania, evitar al màxim les aglomeracions i garantir una experiència més accessible i segura tant per al públic com per als paradistes.

El Gremi de Flequers presenta com cada any el pa de Sant Jordi, un pa inspirat en els colors de la senyera que es ven als establiments agremiats i que està fet de forma artesanal amb una pasta de formatge, sobrassada i nous. És una marca registrada del Gremi i que va nèixer fa més de 30 anys s'ha consolidat com un element imprescindible a consumir durant la diada.

La directora de comerç, Marta Angerri, ha ressaltat el paper dels gremis professionals a la celebració i ha assegurat que Sant Jordi exhibeix Catalunya al món.

El nostre agremiat Emili Feliu, del Forn Sant Josep de Barcelona, ha sigut el guanyador millor Pa de Sant Jordi 2026 i del premi José Llopart



El guanyador del Millor Pa de Sant Jordi, Emili Feliu de Forn Sant Josep amb Sr. Jaume Bertran i Sr. José Llopart

Segon classificat Toni Felip Abadal de Forn de Cabrianes amb Rosa de Ous de Bonet



Tercer classificat, Xavier Corcelles de Forn la Sitja Providència amb 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 concurs, que se celebra anualment en el marc de la festivitat de Sant Jordi, té com a objectiu ressaltar la importància del pa en la cultura catalana i fomentar l'excel·lència entre els professionals del sector.

En aquesta edició, 20 forns i pastisseries han estat seleccionats per formar part de la Ruta dels Millors Pans de Sant Jordi, d'entre els 35 establiments participants d'arreu de Catalunya.

El jurat ha valorat els pans presentats tenint en compte diversos criteris: l'aspecte exterior, la forma, el dibuix de les barres que representen la senyera, el sabor, la qualitat dels ingredients i la textura, fruit del procés de pastat i de la fermentació.

Com a complement a l'acte, s'ha realitzat un tast de pans maridat amb vermut de Miró, de Reus, que ha posat en valor la combinació entre tradició flequera i cultura gastronòmica catalana.

El guanyador ha rebut el trofeu José Llopart i tindrà l'honor de portar el seu pa al president de la Generalitat el dia de Sant Jordi, en la tradicional ofrena al Palau de la Generalitat.

Des de l'organització del concurs, es vol agrair a tots els participants la seva dedicació i passió, així com als patrocinadors que han fet possible aquest esdeveniment.

I com tots els actes organitzats per Panàtics enguany s'han donat més dde 100 pans de Sant Jordi a la fundació l'hospital de Santa Anna de Barcelona.



panàtics
Obra Social Ernest Verdaguer





FOTO DE GRUP, EMPRESES PATROCINADORES



FOTO DE GRUPO, EMPRESES I TOTS ELS SELECCIONATS PER LA RUTA

FORNS/PASTISSERTIES QUE FORMEN LA RUTA DELS MILLORS PANS DE SANT JORDI

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

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

Pa de Sant Jordi

CUINA

CUINA

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

Mida • Recetas • Carns • Pa de Sant Jordi



Pan

Tradició

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



MENGEN

MENDEM

Sant Jordi

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 Edoard Crespo, de la Fleca B

★★★★



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

Modificado el 17 abril 2024

Compartir



Foto: Wikipedia | Pa de Sant Jordi

Gran repercussió, a tots els mitjans, del nostre



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



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...

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

REGISTRE GRAN TENIDORS

La Llei 11/2025 de 29 de desembre introdueix canvis significatius en la regulació del mercat residencial català, especialment quant a la figura dels grans tenidors d'habitatge.

Destaca la creació del REGISTRE DE GRANS TENIDORS D'HABITATGE.

Aquest registre, de naturalesa administrativa i gestionat per l'Agència de l'Habitatge de Catalunya, té com a finalitat identificar tant persones físiques com jurídiques que compleixin els requisits legals per a ser considerats grans tenidors. Els titulars han d'indicar a l'Administració la seva condició de gran tenidor així com el número d'habitatges de què son titulars.

L'objectiu d'aquets Registre és facilitar l'accés a la informació per part dels ens locals i de l'Administració de justícia, reforçant la supervisió en les operacions que afecten el mercat de l'habitatge.

Han d'inscriure's en el REGISTRE DE GRANS TENIDORS, les persones físiques o jurídiques que siguin titulars de

- Mes de 10 habitatges o una superfície construïda de mes de 1.500 m2 d'us residencial, exclosos els garatges i trasters situats en territori de l'estat, si bé, com a mínim, un habitatge ha d'estar situat dins del territori de Catalunya
- 5 o mes habitatges urbans d'us residencial ubicats en àmbits declarats d'entorns de mercat residencial tensionat.

La manca d'inscripció o la no comunicació de la informació requerida serà considerada infracció greu, amb sancions que oscil·len entre 9.000 i 90.000 €.

Montse Bosch
-Advocat-
Gremi de Flequers de Barcelona

ATORGAMENT DEL RECONeixEMENT AL MESTRATGE EN ARTESANIA ALIMENTARIA

El passat dia 20.3.2026 el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya va publicar l'atorgament del diploma de Mestratge en Artesania Alimentària.

El diploma de Mestratge en Artesania Alimentària es un guardo honorífic que reconeix el mestratge excepcional amb que una persona artesana alimentària exerceix el seu ofici.

Per poder optar a aquests guardó les persones han d'haver treballat com a artesanes alimentàries durant mes de 15 anys; han d'haver disposat del carnet de persona artesana alimentària durant 5 anys com a mínim; han d'acreditar mèrits de coneixements, creativitat o difusió de l'artesania alimentària, i han d'exercir l'activitat en una empresa acreditada amb el distintiu d'empresa artesana alimentària en el moment de l'atorgament,

El Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, amb l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya, ha atorgat els diploma de MESTRATGE EN ARTESANIA ALIMENTARIA PER L'ACTIVITAT DE FLECA als nostres agremiats

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

Felicitats a tots dos.





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



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.

PASTISSERIA D'ESTIU

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

30/05/2026 al 13/06/2026

12 HORES

09:00h a 13:00h

CAT | ESP



POSTRES IRRESISTIBLES PER COMPARTIR

Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

02/05/2026 al 09/05/2026

8 HORES DISTRIBUÏDES EN 2 DISSABTES

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



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

Tony Valls

INSCRIPCIONS OBERTES

04/05/2026 al 07/05/2026

20 hores en 4 sessions de 5 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INTENSIU DE PASTISSERIA

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

5/05/2026 al 28/05/2026

48 HORES - 12 SESSIONS

15:00h a 19:00h

CAT | ESP



APRENT DE FLECA - 60 HORES (MATINS)

INSCRIPCIONS OBERTES

7/05/2026 al 03/06/2026

60 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



CURSOS PROGRAMATS PEL MES DE MAIG



ELABORACIO DE BERLINES (DONUTS)


Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

08/05/2026 (divendres) 1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



PA DE VIEN FOCACCIA I PASTISSI MOTLLO

Ramon Batalla


INSCRIPCIONS OBERTES

9/05/2026

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP



INICIACIO AL XOCOLATA

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

22/05/2026 al 29/05/2026

8 HORES DISTRIBUIDES EN 2 DIVENDRES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



ELABORACIO DE CROISSANTS

INSCRIPCIONS OBERTES

22/05/2026 divendres 1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h CAT | ESP



ELABORACIO MACARONS


Rafa Batalla

VEURE FORMACIÓ

23/05/2026 dissabte 1 SESSIÓ DE 4 HORES

09:00h a 13:00h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



ELABORACIÓ PA PAGÈS AMB MARE

Ramon Batalla


INSCRIPCIONS OBERTES

29/05/2026 divendres

4 HORES

15:30h A 19:30h

CAT | ESP





60
hores

APRENT DE FLECA

Tony Valls

12/05/2026 al 04/06/2026
horari - 09:00h a 14:00h

Destinatari

Aquest curs s'ha dissenyat per aquelles persones que volen iniciar-se en la professió. Si creus que aquest pot ser el teu ofici, o estàs buscant una segona oportunitat o has fet els nostres cursos d'iniciació i ara vols seguir avançant cap a la professionalització, aquest curs et prepararà per a integrar-te com auxiliar en un equip de treball en una fleca.

Objectius

Per a que et prepara aquest curs?

Quan finalitzis aquest curs estaràs capacitat per:

1. Ajudar amb eficiència en l'elaboració, sota supervisió, de diferents tipus de productes bàsics de fleca i brioixeria, seguint les fitxes tècniques d'elaboració, utilitzant les tècniques de manipulació de matèries primeres i els utensilis adients per la seva obtenció.
 2. Realitzar amb rapidesa i precisió les següents operacions de manipulació de la massa amb les mans: funyit, bolejat, marcat a mà, format, tallat i fornejat.
 3. Realitzar les tasques de identificació, recepció, emmagatzematge i preparació de matèries primeres i productes auxiliars així com de subministrament a la zona d'obrador amb domini del vocabulari tècnic.
 4. Aplicar tècniques de refrigeració per a la conservació de les preelaboracions i elaboracions.
- Tot això ho executaràs complint amb les mesures de prevenció de riscos laborals, higiene alimentària i de protecció mediambiental.

. Processos d'elaboració.

Fases actives i fases passives.

Preparació de les masses: patat i fermentació. La funció del llevat.

Coneixement de característiques de la massa segons els tipus de producte a obtenir.

La massa mare: nocions bàsiques.

Formació de les peces: repòs en bloc, divisió, tenyiment, bolejat, repòs en peça, format, fermentació final, tallat i fornejat.

Tècniques de cocció adequades als diferents tipus de productes.

Acabat i presentació dels productes de fleca i brioixeria.

Tècniques de conservació.

Matèries primeres. Característiques bàsiques, manipulació, emmagatzematge i conservació de:

Farines, llevats, ous i ovoproductes, sal, sucres, greixos d'origen animal i vegetal, làctics, xocolata, additius i millorants.

L'obrador, equips, utensilis. Característiques bàsiques, neteja, manteniments bàsics, programació i utilització de:

Pastadora, cambra de fermentació, divisora, laminadora, forns, motlles.

Elaboracions.

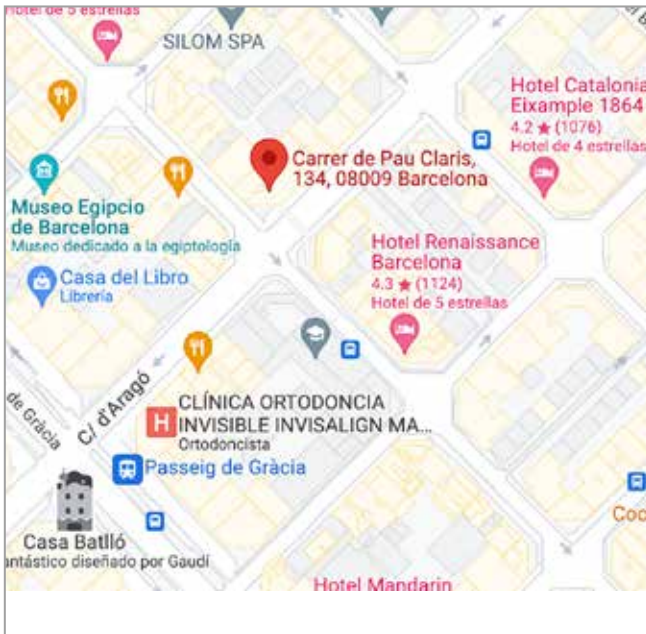
Baguette, Pa de Pagès, Pa de Viena, Xapata, Pa de sègol al 50%



escola

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

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



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

AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

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

Per poder tenir accés a una formació bonificada s'ha d'estar en actiu i donat d'alta al règim general de la Seguretat Social. Per tant, les persones donades d'alta com a 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 inscriu. 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



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 

Radiografia del pa amb tomàquet: sacrilegis, detractors i l'origen d'aquest plat tradicional català

Font

Cuina catalana Diari Ara, trinitat Gilbert



Podem ratllar el tomàquet? Cal untar la llesca per les dues bandes? Trobem respostes a una menja que protagonitza molts debats.

El pa amb tomàquet va lligat amb la identitat catalana, i probablement no trobaríem cap altra menja que ens identifiqui tan emocionalment d'una manera tan clara. La llesca de pa untada de tomàquet, després salada i finalment regada amb oli d'oliva verge extra és un símbol (universal) dels catalans, però n'hi ha que no els agrada, que no en mengen, que només hi veuen inconvenients, i que, malgrat tot això, també són catalans, esclar.

Aquests últims són els que, quan demanen un entrepà o unes llesques de pa, demanen sisplau que el pa tingui només oli d'oliva. Sentireu que ho remarquen unes quantes vegades, perquè saben que, a casa nostra, per inèrcia, el pa serà amb tomàquet. La novetat és que, amb els anys, a aquest últim grup se'ls ha unit un altre grup de gent que sosté que actualment es fan barbaritats i sacrilegis amb una menja que, en teoria, és molt senzilla de preparar, i que és econòmica.

Com preparar un bon pa amb tomàquet

Els sacrilegis o les barbaritats són múltiples: tomàquet ratllat amb un ratllador damunt de la llesca de pa; salsa de tomàquet aconseguida després d'haver triturat els tomàquets, amb pells incloses, i untada damunt del pa amb un pinzell; acidesa de la menja per culpa de fer servir tomàquets que no són madurs ni vermells ni lluints.

A tot això podem afegir que la menja no ha aconseguit fer-se universal malgrat que hi ha cuiners catalans que han obert restaurants pel món i l'han posat a la carta.

L'enyorada Montse Guillén el tenia al seu restaurant a Nova York, i també l'hi té actualment la família catalana Clos a l'hotel que té a Londres i a Madrid, on al bufet d'esmorzar hi posen pa amb tomàquet, i fet de manera ortodoxa i, per tant, bo. Citem només dos exemples; segur que en trobem més, però no han amplificat la menja perquè sigui una icona catalana al món.

Així doncs, quan viatgem, no cal que intentem explicar com es fa un pa amb tomàquet perquè serà difícil que ens en sortim: com a molt podem aconseguir que ens donin el tomàquet tallat en llesques entre el pa, que cal dir que és la manera com es menja el pa amb tomàquet a les illes de Mallorca i Eivissa.

Indignació, com fan els italians

Al restaurant Semproniana, la cuinera Ada Parellada assegura que “sense el pa amb tomàquet” es moriria, perquè per a ella “la menja és casa, confort”. Pensa que és molt bo que “la gent s’indigni per si està mal fet”, tal com fan els italians amb els seus plats, que, quan no estan preparats de manera ortodoxa, eleven els crits al cel.

“Si ens indignem per un mal pa amb tomàquet, no ens deixem trepitjar, i potser hi ha pocs plats de menjar que ens indignin quan estan mal preparats”.

Quan hauriem de dir que no a un pa amb tomàquet? Quan el tomàquet està triturat i ficat en un bol, i suquen la salsa amb un pinzell per posar-la a sobre d’un pa de motlle. “I que ho facin davant nostre, desafiant els nostres ulls; aquí és quan celebrem que la gent s’enfadi”. I és així perquè, com sosté la cuinera, no costa tant, perquè són quatre ingredients –pa, tomàquet, sal i oli d’oliva– i perquè “tenim bons productes”. De fet, el mateix tomàquet de penjar “està manipulats tecnològicament perquè tingui bona pell, per agafar-la com a pinça, i bona polpa, perquè es desprengui damunt del pa quan el suquem”, diu Parellada, que afegeix que entén la restauració que, quan treballa a gran volum, potser li és més ràpid tenir triturat el tomàquet prèviament per sucra-lo. “Ho entenc, però repeteixo que és fàcil preparar-lo quan ens demanen pa amb tomàquet”. A tot això només hi té un matís més per afegir-hi: “Si el tomàquet és madur no serà àcid, i també cal ser molt llepafils, perquè els que en mengem habitualment tenim molt integrat el gust”.

Mentrestant, al restaurant Trü de Barcelona (Còrsega, 232) la llesca de pa amb tomàquet la preparen els cuiners amb cerimònia i passió. El tomàquet de penjar, el veureu des de la taula o la barra on mengueu; els cuiners n’agafen un mentre torren la llesca de pa davant vostre. Tot seguit hi passen el tomàquet, hi posen la sal i hi tiren el raig d’oli.

El cuiner Artur Martínez i tot el seu equip demostren que hi ha esperança a l’hora de menjar-ne de ben bo.

D’altra banda, per entendre com una llesca de pa amb tomàquet s’ha convertit en un símbol de la identitat d’un poble, cal remuntar-se segles enrere, però tampoc no gaire enllà.

El tomàquet va arribar d’Amèrica amb els conqueridors espanyols, i quan va arribar aquí no va aixecar passions sinó més aviat tot el contrari: aquell color vermell intens només podia ser senyal del dimoni, es creia.

Corrien els segles XVI, XVII, XVIII, i no va ser fins al 1884 que un escriptor català, Pompeu Gener (que l’autor èxit de vendes David Uclés confessa que hauria volgut conèixer), va citar la menja en un escrit.

Qui va explicar per primera vegada la referència de Pompeu Gener va ser Nèstor Luján, que ho va deixar escrit en un article periodístic un segle més tard, el 1984. Un any després, l’artista Leopoldo Pomés va deixar escrit en el llibre més complet i original sobre el pa amb tomàquet, *Teoria i pràctica del pa amb tomàquet*, que la referència més antiga era la del 1884. I des de llavors ens basem en aquesta dada, que és difícil de comprovar en l’obra de Pompeu Gener, o, si més no, hem de confessar que no ens n’hem sortit. La frase que el periodista i escriptor Nèstor Luján deia que era la primera referència literària escrita del pa amb tomàquet era la següent: “Lo que comimos cierta noche es pan con aceite aliñado con tomate”.

Leopoldo Pomés sostenia en el seu llibre que la manera ortodoxa de preparar-la era amb pa de pagès, untada per les dues bandes amb el “vernís vermell i substàncies”, després salat i, finalment, regat amb l’oli d’oliva. L’ordre dels ingredients és bàsic, perquè si la sal es col·loca després de l’oli d’oliva, aleshores llesca avall.

Per contra, si la sal es posa abans de l’oli d’oliva, es fixa en el pa. Perquè la menja no sigui àcida –un dels retrets dels anti pa amb tomàquet– l’important és la maduresa del tomàquet i també que el límit màxim d’acidesa de l’oli d’oliva sigui un 0,4. “El tomàquet tampoc no cal fregar-lo fort; la untada no ha de ser excessiva”, perquè untar el pa amb tomàquet no és com posar-hi melmelada. “El punt exacte és el que dona un tint vermell”, deia Pomés, que també teoritzava sobre els centímetres de distància des dels quals cal tirar l’oli d’oliva a la llesca: 10. I sobretot no s’hi han de posar les pells dels tomàquets, que només serveixen per a la manipulació, per agafar-los amb els dits i fregar-los pel pa.

Més enllà de la recepta ortodoxa, recordem-ho: untades les dues cares. Leopoldo Pomés també revelava una conversa que havia mantingut amb el fundador del Motel Empordà i l’Hotel Almadrava, en Josep Mercader, que li va dir que “considerava un error posar sucre a la salsa de tomàquet per suavitzar-ne l’acidesa”. Així que aquells que havien pensat en aquest recurs perquè l’acidesa no sigui l’argument per rebutjar la menja, tampoc no ho farien bé. Perquè el tomàquet tingués un bon gust damunt del pa, Mercader tallava els tomàquets per la meitat, en treia l’aigua i les llavors, els embolicava amb un drap net com si fos un sac petit, i els penjava dins de la nevera una nit. És la manera com “el tomàquet es desprenia de tots els líquids àcids, i llavors adquiria una dolçor natural i esplèndida”, escrivia Pomés. El cuiner Jaume Subirós assegura que encara avui és així com el preparen a l’Hotel Almadrava.

Finalment, l’autor del llibre dedicat al pa amb tomàquet assegurava que era una menja molt econòmica. El 1985, preparar-ne una llesca costava 17,60 pessetes, que si haguessin existit els euros haurien sigut 10 cèntims, aproximadament. Amb la inflació acumulada des del 1985 fins al 2026, és difícil dir que una llesca de pa amb tomàquet té aquest cost. Ara bé, Pomés sosté un argument que avui continua sent ben actual: el pa amb tomàquet és polivalent i versàtil. El podem menjar tant per esmorzar com per dinar, berenar o sopar. Tant et fa un pla de festa com et fa sobreviure un àpat. I per molts més avantatges que hi trobem, sempre hi ha la llibertat d’aquells a qui no els agrada, aquells que diuen que la catalanitat no es pot identificar amb una menja que no fa tants segles que mengem. Molt abans que mengéssim pa amb tomàquet, menjàvem pa amb oli i all.

SANT HONORAT 2026



amb el suport

Barcelona 

**DIUMENGE 17 DE MAIG
A PARTIR 11:00 HORES
ESGLÉSIA DE SANTA ANNA
SANTA ANNA 29
08002 BARCELONA**

Una vegada més, aquest mes de maig, amb motiu de la festivitat de Sant Honorat, el Gremi de Flequers de Barcelona celebrarà una trobada molt especial adreçada a tots els seus agremiats, juntament amb els col·laboradors que ens acompanyen dia a dia en la nostra tasca.



Aquesta diada esdevé una ocasió única per retre homenatge a la professió, reforçar els entre el col·lectiu i compartir una jornada de convivència i germanor.





Tot i que tradicionalment la festivitat de Sant Honorat se celebra el dia 16 de maig,enguany s'ha decidit traslladar la celebració al diumenge 17 de maig per tal de facilitar l'assistència de tots els assistents.

Els actes tindran lloc al claustre de l'Església de Santa Anna, un espai emblemàtic situat al centre de Barcelona.

La jornada començarà amb una missa en memòria dels flequers i flequeres difunts, un moment de record i respecte cap a aquells que han dedicat la seva vida a aquest ofici tan arrelat a la nostra cultura.

Després de la cerimònia religiosa, els assistents gaudiran d'un exquisit còctel/ dinar, en un ambient distès que afavorirà la convivència i la germanor entre tots els participants. La celebració es desenvolupa en un entorn de gran valor històric i arquitectònic.

L'Església de Santa Anna, construïda al voltant de l'any 1177 per l'Orde del Sant Sepulcre de Jerusalem, conserva encara elements romànics com l'absis quadrat i la seva estructura en forma de creu.

4C
imcovel
Evolució de il·luminació

B N
SPECIALMALT

GPG

VILLAMAYOR
MOLINAR & BOTELLER

Al llarg dels segles, el temple ha evolucionat incorporant elements gòtics, com la portalada del segle XIV, la nau amb volta de creueria i el magnífic claustre gòtic, que constitueix avui un dels espais més destacats del conjunt.

A més, l'interior de l'església compta amb diverses capelles d'interès, com la Capella dels Perdons, del segle XIV, així com altres més modernes, decorades amb pintures d'artistes com Pere Pruna i Ignasi Serra i Goday.

El claustre i la sala capitular, d'estil gòtic i datats a principis del segle XV, completen aquest conjunt monumental carregat d'història.

En definitiva, la celebració de Sant Honorat no només és una festa patronal, sinó també una jornada de record, tradició i convivència, que fa valdre la importància de l'ofici de forner i el seu llegat dins la societat.

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 truita 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



ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

ES TRASPASSA

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



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)

ES TRAPASSA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació

Tel. 93 3026091



Oferta de treball

DIR Informàtica · Departament comercial i formatiu

Cerquem una persona amb perfil comercial amb vocació formativa i coneixement del sector per acompanyar els nostres clients en la implantació i l'ús de masterpan® ERP suite, programari especialitzat en el sector de la fleca i la pastisseria.

Perfil que cerquem

- Perfil comercial i vocació formativa.
- Vinculació i experiència real amb el sector forner/pastisser.
- Facilitat per comunicar i connectar amb les persones.
- Habilitats comercials i comunicatives.
- Ganes de créixer professionalment.

Coneixements i requisits

- Familiaritat amb eines informàtiques i entorns digitals.
- Interès per la tecnologia i la seva aplicació en la millora dels processos de negoci.
- Català i castellà imprescindibles.
- Carnet de conduir i vehicle propi (opcional).



Condicions del lloc

- Lloc de treball presencial a Barcelona.
- Participació en demostracions, formació i acompanyament a clients.
- Entorn especialitzat en el sector de la fleca i la pastisseria.

Què oferim

- Estabilitat laboral.
- Retribució fixa + incentius.
- Bon ambient de treball.
- Possibilitats de creixement professional dins d'una empresa referent del sector.

Contacte

Interessats/des:

Envieu el vostre currículum a comercial@dir-informatica.net
DIR Informàtica · Empresa referent en software especialitzat per a fleques i pastisseries

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Hem viscut un Sant Jordi esplendorós, bonic, alegre, participatiu. Crec que és una Diada que no té inconvenient, ni contraindicacions. Tots ens podem sentir orgullosos i de la que se'n sentiria orgullós qualsevol país.

Per això a vegades és desesperant que surtin persones que vulguin embolicar la troca intentant espatllar coses que són boniques i funcionen. Jo em demano perquè ho fan. Volen cridar l'atenció? Estan amargats? Els molesta que la gent sigui feliç?

Tampoc no entenc per què els hi fem tant de cas, tot i que jo, també he picat l'ham i els hi he dedicat aquestes ratlles.



Jo ja em perdonareu, però no acabo d'entendre com funciona això de la seguretat als EEUU. Cada vegada que he d'agafar un avió em fan quedar mig despulatat –m'he de treure el cinturó i la feina és meva perquè se m'aguantin els pantalons-, he de deixar els metalls, he d'obrir les maletes i tota una requisitòria que no s'acaba mai. I el mateix passa quan has d'entrar als jutjats, conselleries, ajuntaments, etc...Ho trobo empedor, però comprensible.

Ara bé, que als EEUU, amb el seu president, que tenen la CIA, que te una guàrdia pretoriana que riu-te'n de la dels romans, que gasta bilions de dòlars en seguretat i defensa, li passin les coses que li han passat al president Trump és injustificable. Simplement, demostra que els professionals que trien són de pa sucata amb oli.

Però el més greu és que demostren la vulnerabilitat del sistema. Malgrat que el president s'escarrassi en fer America great again, mantes vegades es comprova que és vulnerable i que la seva vida penja d'un fil.

Sabem com és el personatge i que després diu que els vigilants de seguretat són el millor del millor. Però no ens ven la moto. La seva vulnerabilitat es fa evident per tothom.

Ja comencem a veure el final de la temporada. L'Espanyol i el Girona encara no han salvat la categoria, però tot fa pensar que se'n sortiran. És evident que, malgrat que tenen bons entrenadors, necessiten reforços potents si aspiren a alguna cosa més que a no baixar a segona.

Pel que fa al Barça, crec que ha fet una temporada semblant a la de l'any passat. És més que probable que guanyi la Lliga i, en aquest sentit, no es pot dir que sigui una temporada decebedora. No importa tant que no hagi guanyat la Copa del Rei, però sí que ens sap greu que no hagi guanyat la Champions.

Ja sabem que guanyar la Champions és difícil i només la pot guanyar un equip. Però jo crec que el Barça té equip per fer-ho i que el que passa és que la innocència, la manca de picardia i la defensa no ajuden.

Ja sabem que els jugadors del Barça són majoritàriament joves, però juguen a un gran equip i guanyen uns grans sous. Més enllà del seu talent futbolístic, han d'aprendre a fer comèdia quan cal, a protestar quan cal i a demanar revisions del VAR. Aquest any han comprovat dolorosament que els altres equips ho fan i els hi surt bé.

Pel que fa a la defensa, hem de dir el que ja dèiem l'any passat. Al Barça li marquen massa gols. Tot i que té un gran porter, al final de temporada han patit unes golejades escandaloses. Sembla que, si el rival té una certa entitat, el Barça jugui sense defensa. I els altres se n'aprofiten, és clar.



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@arnales

Carrer Valencia, 245 3^o,3^a
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