

# Gremi paBCN



# Pa per pedalar



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

# editorial



“Podem exercir com a ciutadans quan toca. Aplaudint o criticant-los quan creiem que s’ho mereixen. Participant en les entitats on podem participar, aquest Gremi n’és una. Fent sentir la nostra veu i votant quan arribi el moment, que tard o d’hora arribarà.”

Tal i com està el pati costa dir que la celebració de la festa de Sant Honorat fou un èxit. La política local, nacional, estatal i internacional ens donen grans motius de preocupació, de malestar i d’instabilitat. Sembla que anem pel camí del pedregar i que més enllà només s’albira l’abisme, encara que això probablement és exagerat pels mitjans de comunicació.

El govern espanyol de deixa d’insistir manta vegades en els seus èxits macro-econòmics, en l’estabilització de la situació a Catalunya i en la gran temporada turística que ens espera; per la seva banda, l’oposició no para de reclamar-li eleccions perquè polítics de molt alt nivell del PSOE i persones molt properes al president del govern, estan sent processats.

A escala internacional, l’agressiva dialèctica de Trump no descansa, la guerra de l’Iran continua, no se sap ben bé el que passa a Veneçuela, continuen els atacs d’Israel a Gaza i al Líban i Rússia continua la guerra contra Ucraïna. La setmana en que estic escrivint això un dron se’ls ha desviat i ha anat a parar a Romania, que és membre de l’OTAN i de la Unió Europea. És com que se’ls escapés i anés a parar a Catalunya, posem per cas. I el més preocupant de tot això és que no es veu, no s’albira, la finalització de cap d’aquests conflictes, ni interns, ni externs.

Què pot fer la ciutadania davant de tot això? Davant de polítics que presumptament posen la mà al calaix o dels seus adversaris, que sembla que l’únic que volen és governar sense tenir un programa de govern seriós. I ja no diguem davant els conflictes internacionals decidits per elits que ens queden molt, molt lluny.

Podem exercir com a ciutadans quan toca. Aplaudint o criticant-los quan creiem que s’ho mereixen. Participant en les entitats on podem participar, aquest Gremi n’és una. Fent sentir la nostra veu i votant quan arribi el moment, que tard o d’hora arribarà.

Enmig d’aquest malestar polític -que també és un malestar moral- com deia al començament, hem celebrat la festa de Sant Honorat. L’hem recuperat després d’anys de no celebrar-la. Probablement, aquest gremialisme festiu, ara és més necessari que mai.

La celebració fou un èxit. Fer-ho a l’església de Santa Anna, al cor de Barcelona i hospital de campanya on moltes persones en situació precària troben refugi, un gran encert. Els que hi vam ser ens hi vam sentir molt bé i en vam gaudir molt.

# JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

Tot a punt per  
les coques de revetlla



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)

Entrega en





Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

**“La veu del Gremi escala a organitzacions superiors. Quan més forta sigui la nostra veu mes se’ns sentirà”**

Sembla, per les notícies que ens arriben, que estem a les portes d’un estiu mogut

Les reivindicacions dels funcionaris de l’educació i la sanitat han fet anar de corcoll al Govern de la Generalitat. I també als ciutadans, que hem sofert en un grau o un altre, l’escenificació de les queixes d’aquest sector de la funció pública amb vagues si talls al carrer.

A Espanya, a nivell polític, apareixen unes notícies que afecten la credibilitat dels governants, a la confiança que ha de tenir la ciutadania en aquells que tenen la responsabilitat de dotar a un Estat dels Drets fonamentals que recull la Constitució.

Les PIMES, i en concret, el nostre sector, el de comerç alimentari de proximitat, no ens sentim prou reconeguts ni prou ajudats. Cada dia les notícies de tancament d’establiments són més freqüents.

Són el resultat de la manca de relleu, de l’afany especulador, de la impossibilitat de fer front a les despeses estructural, de la manca de personal qualificat, de la competència deslleial, provocant el despoblament del comerç de proximitat.

I ara, després de tantes queixes i reivindicacions presentades, a Barcelona s’atura l’obertura d’establiments de 24 h-. I els que ja hi són?

El lobby de les associacions empresarials com els Gremis, és important per fer sentir la veu del conjunt.

La veu del Gremi escala a organitzacions superiors. Quan més forta sigui la nostra veu més se’ns sentirà.

Sols no podem fer res. Junts hem de fer-nos sentir. I el Gremi és el missatger de les queixes i reivindicacions.

Units fem força. La força del Gremi.

# El Pa del Tour, una nova proposta gastronòmica de la ciutat de Barcelona



Barcelona ha presentat aquest matí la Festa Major del Tour, una gran celebració popular que, del 26 de juny al 5 de juliol, convidarà a la ciutadania a sortir al carrer i celebrar l'orgull de la ciutat amb motiu de la sortida del Tour de França 2026.

La proposta desplegarà una programació per tots els districtes de la ciutat, amb activitats culturals, familiars, esportives, comercials i gastronòmiques. L'objectiu és convertir excepcional aquest any la Festa Major del Tour en la tercera gran festivitat de Barcelona, després de Santa Eulàlia i la Mercè, implicant barris, eixos comercials, mercats, equipaments municipals i, en definitiva, a tota la ciutadania que vulgui participar en una celebració compartida.

Precisament durant la presentació també s'ha donat a conèixer el Pa del Tour, una iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Barcelona i el Gremi de Flequers de Barcelona.

La proposta ha estat presentada pel seu creador, el forner Enric Badia del Forn Elias, i fusiona la cultura catalana i la francesa, dues cultures de pa. Es tracta d'un panet rodó d'uns 12 centímetres amb una massa d'estil fogassa, un format típic francès; per una banda la inspiració catalana del pa amb tomàquet, i d'altra banda, la francesa, amb el formatge.

La massa està elaborada amb farina de blat i sèmola de blat dur, per aconseguir aquest punt de color groguenc, tan característic del Tour. Dins la recepta, hi trobem oli d'oliva, romaní, farigola, tomàquet sec i formatge Comté, buscant precisament aquesta fusió de gustos dels dos territoris.

Amb el format s'ha volgut representar una roda de bicicleta amb l'ajuda de les llavors de rosella per la part de la coberta. Tant els seus ingredients com la seva forma estan dedicats a l'esdeveniment ciclista i el producte podrà trobar-se a les fleques de la ciutat a partir del 26 de juny, coincidint amb la celebració de la Festa Major del Tour.

Per donar a conèixer el producte, el Gremi de Flequers de Barcelona repartirà a totes les fleques de Barcelona cartells donant la benvinguda al Tour de France i al Pa del Tour. Es calcula que aquesta informació arribarà a 2.400 punts de venda repartits per tota la ciutat. A més, l'escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona organitzarà cursos de formació per l'elaboració d'aquest pa que oferirà als agremiats i als col·laboradors.

El Gremi de Flequers de Barcelona, impulsor del projecte conjuntament amb l'Ajuntament, posarà a disposició de totes les fleques de la ciutat, estiguin o no agremiades, la recepta i un vídeo tutorial perquè aquest nou producte arribi a tots els barris.



# SANT HONORAT 2026

Fou una trobada emotiva, plena de sentit



El passat 17 de maig vam celebrar el tradicional dinar de Sant Honorat en un marc incomparable i ple d'encant: el claustre de l'església de Santa Anna. L'entorn, carregat d'història i serenor, va donar un caire molt especial a una jornada marcada per la convivència i el bon ambient.

Abans de la missa, mossèn Peio ens va explicar la història de l'església de Santa Anna i del seu claustre. Les seves paraules ens van permetre conèixer millor el valor històric i espiritual d'aquest indret tan emblemàtic de Barcelona, fet que va enriquir encara més la trobada i va despertar l'interès de tots els assistents.

Tot seguit, vam assistir a la missa de les 12, un moment de recolliment i germanor que va reunir tots els participants en un esperit de comunitat i tradició. Posteriorment, ens vam traslladar al claustre per compartir el dinar, que va transcórrer en un ambient molt agradable, proper i entranyable.

Durant l'àpat vam poder gaudir de bones converses, records compartits i estones de gran complicitat entre tots els assistents. La bellesa de l'espai, la bona companyia i l'ambient distès van fer que la trobada fos especialment emotiva i memorable.

Va ser, sens dubte, una jornada molt reeixida, plena de calidesa humana i d'aquells petits moments que deixen un record especial en tots nosaltres.

Fer-ho a l'església de Santa Anna, al cor de Barcelona i hospital de campanya on moltes persones en situació precària troben refugi, un gran encert. Els que hi vam ser ens hi vam sentir molt bé i en vam gaudir molt.



## Tres generaciones se confiesan tras sus mostradores de Barcelona: "El comercio de proximidad se defiende yendo a comprar al barrio"

- Un panadero a punto de jubilarse en un horno centenario, una emprendedora que cambió de profesión para montar una tienda con 47 años en Horta y una inmigrante que se atrevió a abrir sola un negocio en el Raval cuentan sus historias
- Las tiendas de Barcelona pagan 200 euros más de alquiler mensual que el año anterior
- Tres de cada diez comercios de Barcelona ya abren los domingos



### Tercera generación y local centenario

Jaume es un clásico en algunos aspectos (**tercera generación** de artesanos del pan por vía materna, de los tiempos en que los oficios se 'heredaban'), pero "raro y atípico" en otros. "Después de tantos años, ves que o bien le das al público todo lo que pide, al precio de volverte loco o tener que fichar a mucho equipo, o bien pones límites, como he hecho yo", advierte. Se refiere a sus **horarios** en el **Forn Giralt** (cierra a mediodía y no abre los domingos), y a su decisión de elaborar **algunas de sus especialidades** (como el 'llonguet' elegido **Mejor de Catalunya** hace cinco años, o el de 100% espelta, entre otros) **solo determinados días de la semana**. Se levanta a las 4.00 horas para garantizar la pequeña producción que le permite vivir, sin "hacerse rico", pero manteniendo otras pasiones, como esquiar o haber salido mucho, confiesa.



Jaume Fernández Giralt, con una barra de pan entre los brazos, en el centenario Forn Giralt de Maragall. / JORDI COTRINA / EPC

Medio siglo tras un mostrador hace de él un analista aventajado del sector. Hace unas décadas su pequeña calle, Ruiz del Padrón, aglutinaba todo tipo de tiendas y servicios. Ahora solo están su horno y un par de talleres. "El comercio se concentra en el **paseo Maragall**, allí en cuanto cierra una tienda abre otra", es decir, **los grandes ejes son los grandes epicentros de la vida comercial** de los barrios, mientras las calles secundarias y del entorno se vacían de actividad.

Al Forn Giralt la gente acude expresamente, incluso andando un trecho, porque su pan lo vale. También sus pastas, y algunos pasteles que introdujeron con el fichaje hace tres años del profesional que ahora será su relevo natural. Junto con las dos dependientas del establecimiento, **han apostado por el modelo cooperativo** para dar continuidad al comercio, en el que seguirá implicado (en las compras), al igual que su mujer en la contabilidad. **Vivir encima del local** facilita esa logística, igual que le ha ayudado estos años a mantener un horario que hacía obligada una pequeña siesta tras la comida.

Echando la vista atrás, cuenta que **lo suyo no fue inicialmente vocacional**, pero que de forma natural y en una coyuntura de crisis en los años 70 decidió seguir con la saga de panaderos. "Yo nací un sábado a las tres de la tarde, y hasta la una mi madre había estado despachando pan", rememora Jaume. Algo que, de momento, sus hijas no contemplan.

**LA VANGUARDIA**  
**17 DE MAIG DE 2026**

**CARTAS DE LOS LECTORES**



**“Los comercios locales generan una cohesión social”**  
Pere Guiu retrata al panadero Conrad Serra, cuyo establecimiento cumple cien años en el Poble Sec y ha asegurado su relevo generacional ante las dificultades de los pequeños negocios en Barcelona, pese a que “generan cohesión social”. “Requiere sacrificios que en el aspecto personal no compensan”, explica en un reportaje de Jana Valls en la web.

Les millors coques de Sant Joan del 2026 es fan a nou pastisseries d'arreu de Catalunya

Nou forns i pastisseries de tot el país es reparteixen el podi de les millors coques de Sant Joan en totes les modalitats.



# 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

# El Premi Punt de Llibre celebra 20 anys de creativitat escolar posant en valor el comerç de la nostra ciutat

14/04/2026

La tinenta d'alcaldia de Promoció Econòmica, Comerç, Mercats, Ocupació, Drets Socials, Feminismes i Memòria Democràtica, Raquel Gil, ha presidit avui l'acte de lliurament dels premis Punt de Llibre 2026 a les il·lustracions sobre el comerç de proximitat d'alumnes de la ciutat

Els 32 dibuixos finalistes s'han triat entre les propostes de més de 4.100 alumnes participants de 57 centres educatius i il·lustraran 275.000 punts de llibre que es distribuïran per tota la ciutat per Sant Jordi

El premi celebra aquest 2026 la vintena edició emmarcat dins del programa El Comerç i les Escoles de l'Ajuntament de Barcelona, que té la voluntat d'apropar els centres educatius a les botigues de barri per redescobrir el comerç de proximitat i reconèixer-li el seu valor. Com a novetat enguany, s'ha lliurat als assistents a l'entrega de guardons Pa de Sant Jordi i una rosa, en col·laboració amb els gremis professionals de pastissers i de floristes de Barcelona

La tinenta d'alcaldia de Promoció Econòmica, Comerç, Mercats, Ocupació, Drets Socials, Feminismes i Memòria Democràtica, Raquel Gil, ha presidit avui l'acte de lliurament dels premis Punt de Llibre 2026, que reconeix 32 dibuixos d'alumnes de la ciutat participants en el programa El Comerç i les Escoles, que va començar l'any 2006 impulsat la Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació. El programa celebra enguany 20 anys apropant els centres educatius a les botigues de barri per fer valdre el comerç de proximitat.

El programa celebra enguany 20 anys apropant els centres educatius a les botigues de barri per fer valdre el comerç de proximitat "construint ponts entre les escoles, els nens i nenes i les seves famílies i el teixit comercial", ha assenyalat la tinenta d'alcaldia Raquel Gil. En aquesta línia, ha destacat la importància d'iniciatives com El Comerç i les Escoles per reivindicar el paper del comerç de proximitat per a la ciutat i cultivar el vincle dels ciutadans i ciutadanes del futur amb el teixit comercial, i ha remarcat que enguany a més coincideix amb la celebració de la Capitalitat europea del comerç local 2026 a Barcelona, com a ciutat escollida en la primera edició de la història d'aquest reconeixement europeu. Gil ha encoratjat els nens i nenes participants, "perquè tots i totes sereu consumidors quan sigueu grans, i haureu de prendre decisions d'on anar a comprar i és interessant que veieu que a prop de casa teniu comerciants i comerciantes que ofereixen bons productes i sobretot molta professionalitat i un gran amor pel barri en què hi són".

Els dibuixos guanyadors del Premi Punt de Llibre 2026 s'han triat entre les propostes de més de 4.100 alumnes participants de 57 centres educatius i il·lustraran 275.000 punts de llibre que es distribuïran per tota la ciutat per la diada de Sant Jordi, gràcies a la col·laboració dels eixos, les associacions comercials, els mercats municipals, les biblioteques i centres cívics.

**Com a novetat enguany, s'ha lliurat als assistents a l'entrega de guardons Pa de Sant Jordi i una rosa, en col·laboració amb els gremis professionals de forners i de floristes de Barcelona.**

A l'acte, hi ha assistit una representació dels centres educatius participants, alguns dels comerços que també participen en el programa El Comerç i les Escoles, i d'eixos i entitats comercials de la ciutat. I a la finalització, s'ha pogut visitar una exposició dels punts de llibre guanyadors en gran format al vestíbul de l'Ajuntament de Barcelona.



***Com a novetat enguany, s'ha lliurat als assistents a l'entrega de guardons Pa de Sant Jordi i una rosa, en col·laboració amb els gremis professionals de forners i de floristes de Barcelona.***

# LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

## INICIACIÓ A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

05/06/2026 al 31/07/2026

40 hores 8 divendres

15:00h a 20:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

## PA INTEGRAL I MULTICEREAIS

Ramon Batalla

5/06/2026 divendres

4 HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

## ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

6/06/2026 dissabte

4 HORES

09:00h a 13:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

## BÀSIC DE BRIOIXERIA - 30 HORES (MATINS)

Tony Valls

9/06/2026 al 18/06/2026

30 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

## ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

6/06/2026 dissabte

4 HORES

09:00h a 13:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

## BÀSIC DE BRIOIXERIA - 30 HORES (MATINS)

Tony Valls

9/06/2026 al 18/06/2026

30 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES



# 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



# CURSOS PROGRAMATS PEL MES DE JUNY



**PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO**  
Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

13/06/2026  
dissabte

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

**ELABORACIÓ DE CROISSANTS**  
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

20/06/2026 dissabte

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

**ELABORACIÓ DE BERLINES (DONUTS)**  
Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

20/06/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

**ECLAIR - PASTISSERIA FRANCESA**

INSCRIPCIONS OBERTES

27/06/2026

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

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 adquirint nous coneixements.

**PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE**  
Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

27/06/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

TOUR<sup>de</sup>  
france™

GRAND DÉPART  
BARCELONE 2026



## Pa per pedalar

El Tour arrenca a Barcelona...  
i ho fa amb el pa dels nostres  
flequers artesans

  
EMPRESA COL·LABORADORA  
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



Barcelona



SucreBó

JOSE LLOPART

José Llopart col·labora amb el **Gremi de Flequers de Barcelona** en la promoció del **pa especial** elaborat per celebrar la sortida del Tour des de la ciutat de **Barcelona**.



## BÀSIC DE BRIOIXERIA

Tony Valls

**30 HORES (MATINS).**

**9/06/2026 al 18/06/2026**

**horari - 09:00h a 14:00h**

### Destinataris

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?

1. Ajudar amb eficiència en l'elaboració, sota supervisió, de diferents tipus de productes bàsics de 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, format, fornejat i acabat de peces.
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: la funció del llevat.

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

La massa mare ensucrada, nocions bàsiques.

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

Tècniques de cocció adequades als diferents tipus de productes.

Acabat i presentació dels productes de 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, forns, motlles.

Elaboracions.

Croissants elaborats amb laminadora o manual dependent de l'alumne com vol elaborar-los, ensaimades mitjanes i petites, farcides o normals y Madeleines.. Processos d'elaboració.

### El curs inclou

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.

Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Estris, màquines i equips professionals..

Roba de treball per a l'obrador

Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció post-curs

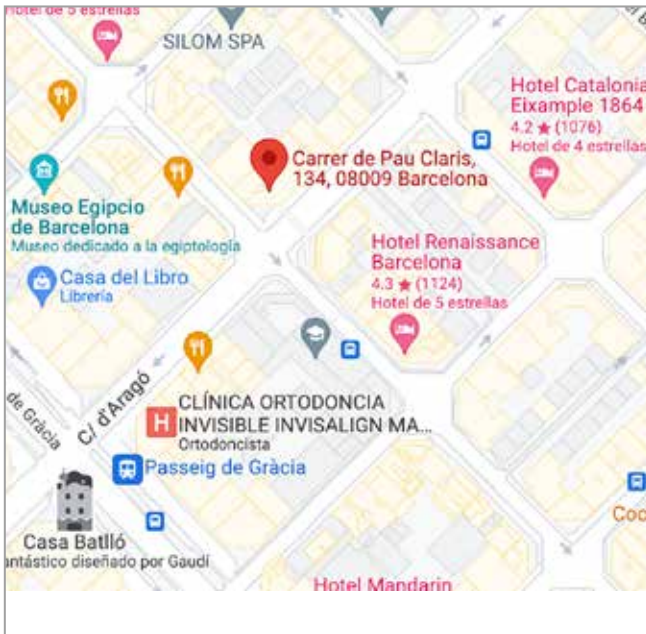
Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada del Gremi de Flequers de Barcelona.



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 inscriuï. 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

Que no hi faltin les coques, els  
i la millor il·lusió d'una de les

Molt bona revetlla a tots



somriures, la bona companyia  
s nits més especials de l'any.

els nostres clients i amics!

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

**OLIN** **JAC**



DISTRIBUÏDORS EXCLUSIUS PER A CATALUNYA  
Ptge. de Jordi Ferran 9 / 08028 Barcelona  
novaugrup@novaugrup.com / novaugrup.com  
933 33 44 46



## Madrid ha celebrado la excelencia de la panadería artesana en la convocatoria Zona centro del concurso 50 Panader@s TOP de España 2026.

### Madrid, ha reunido a algunos de los mejores profesionales del sector en una jornada dedicada a la calidad, la innovación y la puesta en valor del oficio panadero

Madrid se ha convertido en el punto de encuentro de la panadería artesana española con la celebración de la fase Zona Centro (Madrid) del concurso de I@s 50 Panader@s TOP de España 2026, una iniciativa que reconoce el trabajo, la dedicación y la excelencia de los profesionales que cada día contribuyen a elevar el nivel de uno de los oficios más emblemáticos de la gastronomía nacional.

La jornada ha congregado a más de cuarenta panader@s procedentes de diferentes comunidades autónomas, que han presentado sus elaboraciones ante un jurado especializado encargado de valorar la calidad de las piezas mediante criterios técnicos y sensoriales rigurosos. El concurso forma parte de un recorrido nacional que busca identificar y distinguir a los mejores profesionales del país, promoviendo Página Madrid 50 GTal mismo tiempo la cultura del buen pan y el reconocimiento social de un sector esencial para la alimentación y la economía local.

Los candidatos han presentado sus elaboraciones siguiendo los estándares establecidos por la organización, sometiéndose a un proceso de evaluación en el que se analizaron aspectos como la apariencia exterior, el volumen, la regularidad de la corteza, la estructura de la miga, el aroma, el sabor, la textura y la calidad global del producto final. Uno de los aspectos más destacados de la jornada ha sido el elevado nivel técnico demostrado por los concursantes.

El jurado ha valorado muy positivamente la calidad general de las elaboraciones presentadas, reflejo del importante trabajo que realizan los obradores españoles en materia de formación, investigación y mejora de procesos. Una vez finalizadas las valoraciones se han introducido en un sobre y se han hecho llegar al notario.

La convocatoria de Madrid forma parte de una ruta nacional que ya ha pasado por Bilbao, Málaga, Barcelona y continuará en Galicia, Valencia, Valladolid y terminará en Tenerife antes de culminar en septiembre en el Bilbao Global Bakery Forum los días 13 y 14, donde se celebrará la gran final. En esa fase decisiva, los tres panaderos mejor valorados competirán en una prueba en directo para optar a las Estrellas DiR-Informática de la panadería i como no la estrella de Oro, de Plata y de Bronce, máximos reconocimientos del certamen y de la panadería española.



**PRÓXIMA  
CONVOCATORIA  
6 DE JUNIO  
ZONA ATLÁNTICO  
MOS - GALICIA**

# 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



### **SENSE TRASPÀS – OPORTUNITAT ÚNICA CENTRE DE BADALONA**

Excel·lent ubicació en zona de vianants amb alt flux constant i màxima visibilitat comercial, en un dels eixos més actius de la ciutat.

Espai amb història des de 1963, molt conegut al barri i amb fort arrelament com a cafeteria i brioixeria artesanal de referència.

Actualment disponible per jubilació, una oportunitat excepcional per desenvolupar un nou projecte amb identitat pròpia, especialment atractiu per a professionals del sector.

Llicència de forn obrador combinada amb la d'hostaleria, ideal per a producció pròpia i venda directa sense intermediaris.

Local de 130-140 m<sup>2</sup> aprox., sortida de fums, climatització, serveis, aforament per a 25 persones i possibilitat de terrassa.

Una de les poques oportunitats d'aquest tipus al centre de Badalona, amb inversió inicial reduïda i disponibilitat immediata.

**[infoobrador1963@gmail.com](mailto:infoobrador1963@gmail.com)**

# EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Qui signa aquest escrit està molt content que s'hagi tornat a celebrar la festa de Sant Honorat, el patró dels flequers i que s'hagi fet de la manera que s'ha fet.

En primer lloc, ens hem de congratular que s'hagi tornat a celebrar la festa. Sempre he considerat important que es mantinguin les tradicions, per allò que canta Raimon que "qui perd els orígens perd identitat". El gremi de flequers tenen unes tradicions que venen de lluny i que cal no perdre si volem mirar el futur amb l'esperança de mantenir la nostra essència. Aquesta essència és artesana i està emmarcada l'un món que sovint la modernitat sembla que vulgui esclafar a força de maximitzar la productivitat i minimitzar la qualitat.

En segon lloc, està molt bé que els professionals d'un gremi – en aquest cas els flequers de Barcelona, però podríem parlar de tots els altres i també dels col·legis professionals- es trobin, s'adonin que formen part d'una confraria, d'una certa manera de veure el món, de què comparteixin alegries i penes – en definitiva, experiències – en un ambient sanament festiu i agradable. Forma part de la convivència, de l'aprenentatge i de la pinya que hem de fer entre nosaltres com a gremi.

En tercer lloc, opino que ha estat un enorme encert celebrar-ho a l'església de Santa Anna, al cor del barri gòtic de la nostra ciutat. I aquí distingiré tres coses diferents: la tasca que està fent aquesta església a favor dels necessitats que truquen a la seva porta, la celebració de la missa i, finalment, l'àpat al claustre.

## **Pel que fa a la tasca de la parròquia de Santa Anna, ells mateixos diuen:**

**"Comunitat cristiana al cor del barri Gòtic, dins l'arxidiòcesi de Barcelona de l'Església catòlica, compromesa amb les persones sense llar, amb qui compartim camí i comunitat.**

**Vivim l'Evangelí de Jesús des d'una opció preferencial per les persones empobrides i en situació de vulnerabilitat. Construïm vincles i compartim camins de fe amb les persones acollides, col·laboradores i voluntàries."**

I, més endavant, una cita de l'actual Papa Lleó XIV, que pròximament serà a Barcelona:

**"Al rostre ferit dels pobres trobem imprès el patiment dels innocents i, per tant, el mateix patiment de Crist."**

Aquesta és la tasca que fan donant gairebé 142.000 àpats anuals als que ho necessiten. Pel que fa al pa d'aquests àpats en bona part és donat pels nostres agremiats.



## La missa.

Amb la targeta de presentació anterior semblava que la missa que ens havíem de trobar seria trista, aspra, reivindicativa, de la que sortiríem amb mala consciència pel que fem i pel que no fem. I va ser tot el contrari. Una de les misses més alegres i participatives a les que jo mai no he assistit. Per la música, pel tarannà dels assistents que omplien la parròquia, pel sentit de l'humor dels mossens que van dir-la, per les ganes de participar dels feligresos; la situació de confort espiritual, d'empatia, de benestar que jo vaig sentir fou immensa i no em sap greu dir que vaig emocionar-me i deixar anar més d'una llàgrima. Una de les misses més maques a les que mai no he anat, d'aquelles que et fan millor persona.

Finalment, l'àpat. El vàrem fer al claustre de la mateixa església de Santa Anna, cosa que només per això ja esdevé el que el tòpic anomena "marc incomparable". Però "marc incomparable" fou alhora original: mai no havia fet un àpat a un claustre. El menjar va ser senzill però alhora de bona qualitat i abundant. Ibèrics, amanides, empanades, torrades, truites, croquetes, tacos, fideuada, tartaletes de mató, lioneses, pastís i, òbviament, pa. Vi negre, vi blanc, cava, refrescos, cerveses i...aigua. Val a dir que aquesta enumeració no li fa justícia perquè tot era una qualitat extrema i era abundant. El servei també va ser impecable. No en vaig sentir cap queixa.

En resum, fou una trobada emotiva, plena de sentit on ens vam poder trobar flequers i exflequers que esperem que tinguin continuïtat en el futur i s'ampliï encara amb més participants.



# 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 València, 245 3<sup>o</sup>,3<sup>a</sup>  
08007 Barcelona

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



@arnal\_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

# TOUR de france™

GRAND DÉPART  
BARCELONE 2026



## Pa per a pedalar



El Tour arrenca a Barcelona...  
i ho fa amb el pa dels nostres  
flequers artesans



EMPRESA COL·LABORADORA  
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



Barcelona



**Bon Llevat** col·labora amb el **Gremi de Flequers de Barcelona** en la promoció del **pa especial** elaborat per celebrar la **sortida del Tour des de la ciutat de Barcelona**.