

Gremi  
**paBCN**

**BON ESTIU**



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.*

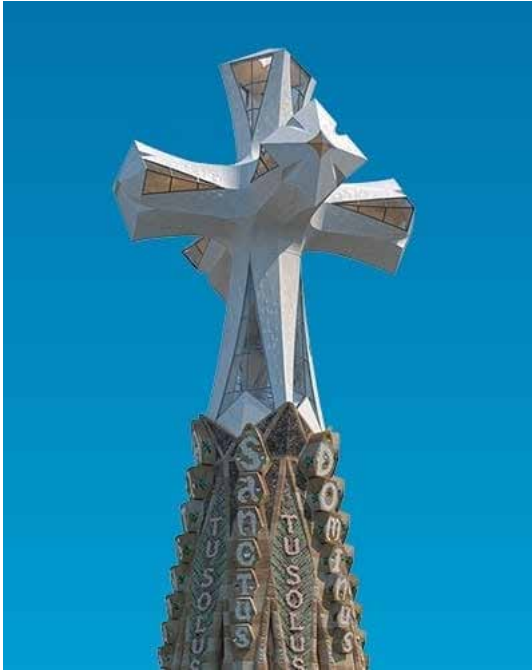
**Si no estàs agremiat,  
agremia't i gaudiràs de  
molts avantatges**

amb el suport

**Barcelona**

Entra a la nostra web

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



“En el cas del Tour el nostre Gremi ha creat un pa especial per celebrar-ho. Seria bo que els nostres agremiats aprofitessin l’avinentesa i en fessin.”

El passat mes de juny va venir el Papa a Barcelona. Aquest mes de juliol, vindran els corredors del Tour, la competició ciclista més important del món. Òbviament, un esdeveniment religiós no té la mateixa dimensió que un esdeveniment esportiu, però tots dos ajuden, cadascun per la seva banda, a posar Barcelona al mapa del món.

La benedicció de la Torre de Jesucrist de la Sagrada Família, en concret, i més enllà de l’àmbit estrictament religiós, fou quelcom extraordinari. La cerimònia fou tan espectacular que ens va recordar la cerimònia inaugural dels Jocs Olímpics del 1992, dels que ja han passat 34 anys. És cert que la celebració dels Jocs Olímpics va ser aprofitada pel batlle Pasqual Maragall per fer una profunda transformació urbanística de la ciutat i que la visita del Papa consagrant la Torre de Jesucrist, no ha tingut aquest esperit transformador, però igualment ha estat important per Barcelona i pels catalans. Entremig dels Jocs i la visita del Papa la ciutat i el país han viscut uns moments convulsos que han tingut conseqüències no només pràctiques sinó també en la moral de la ciutadania. En aquest sentit, la visita del Papa ha servit –crec–, si més no en part, perquè els barcelonins i els catalans es reconciliessin amb ells mateixos. I tot això més enllà dels sentiments religiosos de cadascú.

Aquest mes de juliol el Tour de França passarà per la nostra ciutat. És un esdeveniment important i que ha costat d’aconseguir. El Tour té un gran prestigi i milions de seguidors arreu. Per tant, és un fet important que passi per Barcelona. Li dona visibilitat. I també és rellevant quan es fa: en un moment en què la temporada turística ha començat i, en conseqüència, el Tour serà un reclam més de Barcelona.

En el cas del Tour el nostre Gremi ha creat un pa especial per celebrar-ho. Seria bo que els nostres agremiats aprofitessin l’avinentesa i en fessin. Productes com aquest no només són interessants des del punt de vista comercial, sinó que col·loquen les nostres fleques en la vida quotidiana dels barcelonins. És crucial que aquesta comunió entre fleques i ciutadania funcioni de manera fluida i constant per tal d’avançar i consolidar-nos encara més.

Òbviament, l’elaboració d’aquest pa significarà un esforç pels flequers, perquè durant uns dies faran un producte nou i això vol dir més feina. Però també significa un guany que pot ser important. Pensem que s’ha de veure en positiu i que enlloc no està escrit que aquest nou producte no es consolidi i passi a formar part dels que oferim habitualment. També el croissant va tenir el seu primer dia o la coca de Sant Joan o el llonguet o el pa integral. Per què no?

Malgrat la calor, Barcelona està en un molt esplendorós. Gaudim-lo.

# JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

US DESITGEM  
UN ESTIU  
MOLT DOLÇ



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)



Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

**“Els dies 2, 4 i 5 de juliol tindrà lloc a Barcelona la sortida de la prova ciclista més important del món. El Gremi de Flequers de Barcelona s’ha volgut sumar a aquest esdeveniment, oferint als clients el PA DEL TOUR”**

L'estiu ha estat sempre un mal aliat pels forners. La calor no va a favor nostre, ni al dels nostres clients. Tot i que els hàbits han canviat, el consum del pa disminueix i per molt que ens volen fer creure que el turisme és la salvació de l'economia, no per totes les empreses el turisme és una destacada font d'ingressos. La revetlla de Sant Joan és un punt d'inflexió.

A partir de les revetlles, la de Sant Pere menys celebrada, els productes dels forns de pa s'adapten a les necessitats del moment.

Necessitem incentius que ajudin a dinamitzar les compres, i inèrcies com la del PA DEL TOUR, pot ser una d'elles.

Els dies 2, 4 i 5 de juliol tindrà lloc a Barcelona la sortida de la prova ciclista més important del món. El Gremi de Flequers de Barcelona s'ha volgut sumar a aquest esdeveniment, oferint als clients el PA DEL TOUR. La creació de l'agremiat Enric Badia, del Forn Elies de Barcelona, del PA DEL TOUR, farà possible oferir un nou producte en els nostres establiments, per aquest estiu.

El Gremi de Flequers de Barcelona ha impulsat la iniciativa i l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona ha contribuït a la seva difusió amb l'organització de cursos de formació impartits pel seu creador.

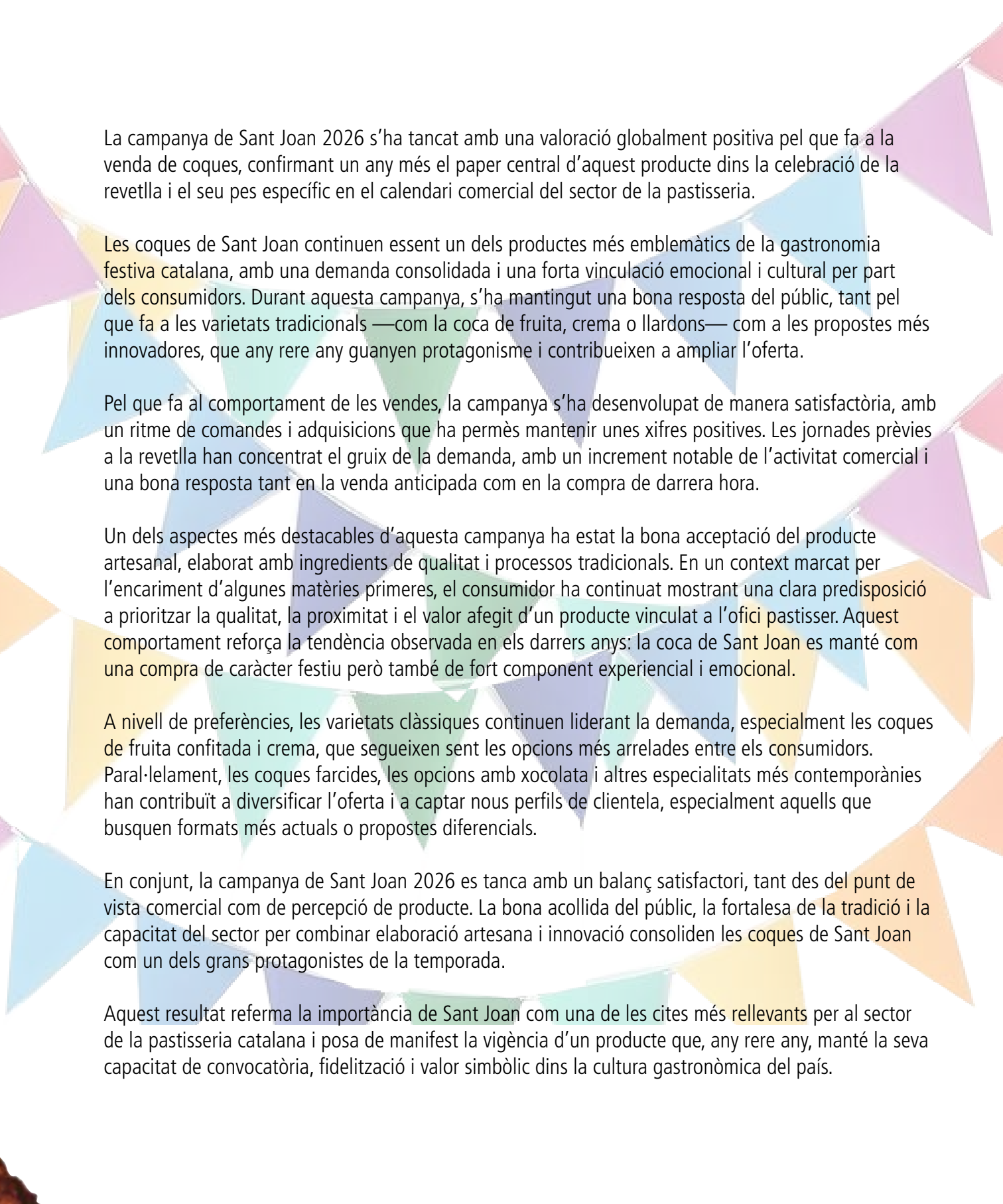
PA PER PEDALAR, ha estat eslògan que apareixerà a les fleques de Barcelona. El Pa, sempre present.

Aquesta massa d'estil fogassa en forma de roda ens pot donar força per continuar pedant durant aquest calorós estiu. Continuem fent Gremi, continuem tenint idees i desenvolupant iniciatives per la comunitat flequera de Barcelona.

# VALORACIÓ DE LA CAMPANYA DE COQUES DE SANT JOAN 2026

Balanç positiu de la campanya de Sant Joan, amb una bona resposta del públic i consolidació del producte artesanal





La campanya de Sant Joan 2026 s'ha tancat amb una valoració globalment positiva pel que fa a la venda de coques, confirmant un any més el paper central d'aquest producte dins la celebració de la revetlla i el seu pes específic en el calendari comercial del sector de la pastisseria.

Les coques de Sant Joan continuen essent un dels productes més emblemàtics de la gastronomia festiva catalana, amb una demanda consolidada i una forta vinculació emocional i cultural per part dels consumidors. Durant aquesta campanya, s'ha mantingut una bona resposta del públic, tant pel que fa a les varietats tradicionals —com la coca de fruita, crema o llardons— com a les propostes més innovadores, que any rere any guanyen protagonisme i contribueixen a ampliar l'oferta.

Pel que fa al comportament de les vendes, la campanya s'ha desenvolupat de manera satisfactòria, amb un ritme de comandes i adquisicions que ha permès mantenir unes xifres positives. Les jornades prèvies a la revetlla han concentrat el gruix de la demanda, amb un increment notable de l'activitat comercial i una bona resposta tant en la venda anticipada com en la compra de darrera hora.

Un dels aspectes més destacables d'aquesta campanya ha estat la bona acceptació del producte artesanal, elaborat amb ingredients de qualitat i processos tradicionals. En un context marcat per l'encariment d'algunes matèries primeres, el consumidor ha continuat mostrant una clara predisposició a prioritzar la qualitat, la proximitat i el valor afegit d'un producte vinculat a l'ofici pastisser. Aquest comportament reforça la tendència observada en els darrers anys: la coca de Sant Joan es manté com una compra de caràcter festiu però també de fort component experiencial i emocional.

A nivell de preferències, les varietats clàssiques continuen liderant la demanda, especialment les coques de fruita confitada i crema, que segueixen sent les opcions més arrelades entre els consumidors. Paral·lelament, les coques farcides, les opcions amb xocolata i altres especialitats més contemporànies han contribuït a diversificar l'oferta i a captar nous perfils de clientela, especialment aquells que busquen formats més actuals o propostes diferencials.

En conjunt, la campanya de Sant Joan 2026 es tanca amb un balanç satisfactori, tant des del punt de vista comercial com de percepció de producte. La bona acollida del públic, la fortalesa de la tradició i la capacitat del sector per combinar elaboració artesana i innovació consoliden les coques de Sant Joan com un dels grans protagonistes de la temporada.

Aquest resultat referma la importància de Sant Joan com una de les cites més rellevants per al sector de la pastisseria catalana i posa de manifest la vigència d'un producte que, any rere any, manté la seva capacitat de convocatòria, fidelització i valor simbòlic dins la cultura gastronòmica del país.

# EL PA DEL TOUR

**TOUR** de   
**france**™

**GRAND DÉPART  
BARCELONE 2026**



**Pa per pedalar**

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



# UNA INICIATIVA QUE UNEIX ESPORT, TERRITORI I FLECA ARTESANA

Barcelona celebra el Grand Départ del Tour de França 2026 amb una proposta tan quotidiana com identitària i presenta el «Pa del Tour». Impulsat pel Gremi de Flequers i l'Ajuntament, s'ha convertit en un dels icones gastronòmics de la festa als barris.

El Pa del Tour s'ha convertit en una iniciativa que posa en valor la qualitat de la fleca artesana i la seva capacitat per connectar amb els grans esdeveniments. Aquesta proposta neix amb la voluntat de retre homenatge a una de les competicions esportives més emblemàtiques del món i, alhora, reivindicar l'ofici dels forners i l'elaboració de productes de proximitat.

La peça és obra d'Enric Badia, jove forner del Forn Elias, al Camp de l'Arpa del Clot. El pa, rodó com una roda de bicicleta, simbolitza el vincle entre Catalunya i França amb una recepta que combina farina de blat i sèmola, oli d'oliva, romaní, farigola, tomàquet sec i formatge comté.

El Pa del Tour destaca per la seva elaboració artesanal, amb ingredients de qualitat i fermentacions acurades que garanteixen un producte saborós, saludable i de gran valor gastronòmic. La seva imatge i presentació s'inspiren en els valors que representa el ciclisme: l'esforç, la constància, el treball en equip i el respecte pel territori.

La iniciativa preveu distribuir-lo en milers de punts de venda i reforçar el comerç de proximitat en una celebració que s'estén per tota la ciutat. El pa, més enllà de la promoció, reivindica l'ofici i la cultura alimentària mediterrània.

Aquesta iniciativa també contribueix a dinamitzar el comerç local i a apropar els consumidors a les fleques del país, convertint el pa en un element protagonista de la celebració. El Pa del Tour simbolitza la unió entre tradició i innovació, demostrant que els productes artesans poden formar part de grans esdeveniments i esdevenir un reclam tant per a la ciutadania com per als visitants.

Amb aquesta acció, el sector de la fleca reafirma el seu compromís amb la promoció dels productes de qualitat, la cultura gastronòmica i el comerç de proximitat, consolidant el pa com un aliment essencial que forma part del nostre patrimoni alimentari i cultural.



# Masterclass d'Enric Badia. Elaboració del Pa del Tour

Durant la masterclass impartida per Enric Badia a l'Escola de Forners de Barcelona, es va elaborar una massa d'estil focaccia, adaptada amb ingredients propis de la gastronomia catalana. L'objectiu de la sessió era mostrar com una elaboració d'origen italià es pot reinterpretar incorporant productes de proximitat i sabors tradicionals.

La massa es va elaborar amb una hidratació elevada, característica de la focaccia, fet que afavoreix una molla lleugera, esponjosa i amb una estructura alveolada. Durant la classe es va posar especial atenció al desenvolupament del gluten, als temps de fermentació i a la manipulació de la massa per preservar-ne l'aire i la seva estructura.

Un cop finalitzada la fermentació, la massa es va estendre sobre una safata untada amb oli d'oliva verge extra. Seguidament es va realitzar la forma rodona fent uns talls amb la punta dels dits, que permeten retenir l'oli i els ingredients a la superfície.

Per donar-li un caràcter propi i representatiu de la cuina catalana, es van utilitzar tomàquet, farigola i formatge, ingredients que aporten aroma, frescor i intensitat de sabor. El tomàquet aporta suculència i un punt d'acidesa, la farigola ofereix un aroma mediterrani molt característic, mentre que el formatge proporciona cremositat i un acabat saborós després de la cocció.



Finalment, la focaccia es va coure a temperatura elevada fins a obtenir una superfície daurada i cruixent, amb una molla tendra i esponjosa. El resultat va ser un producte que combina la tècnica tradicional d'elaboració de la focaccia amb els sabors típics de Catalunya, demostrant que és possible fusionar diferents tradicions forneres mantenint la qualitat i la identitat gastronòmica del producte.

Aquesta masterclass va posar en relleu la importància de la tècnica, del respecte pels temps de fermentació i de la selecció d'ingredients de qualitat per aconseguir un pa artesanal amb personalitat pròpia.

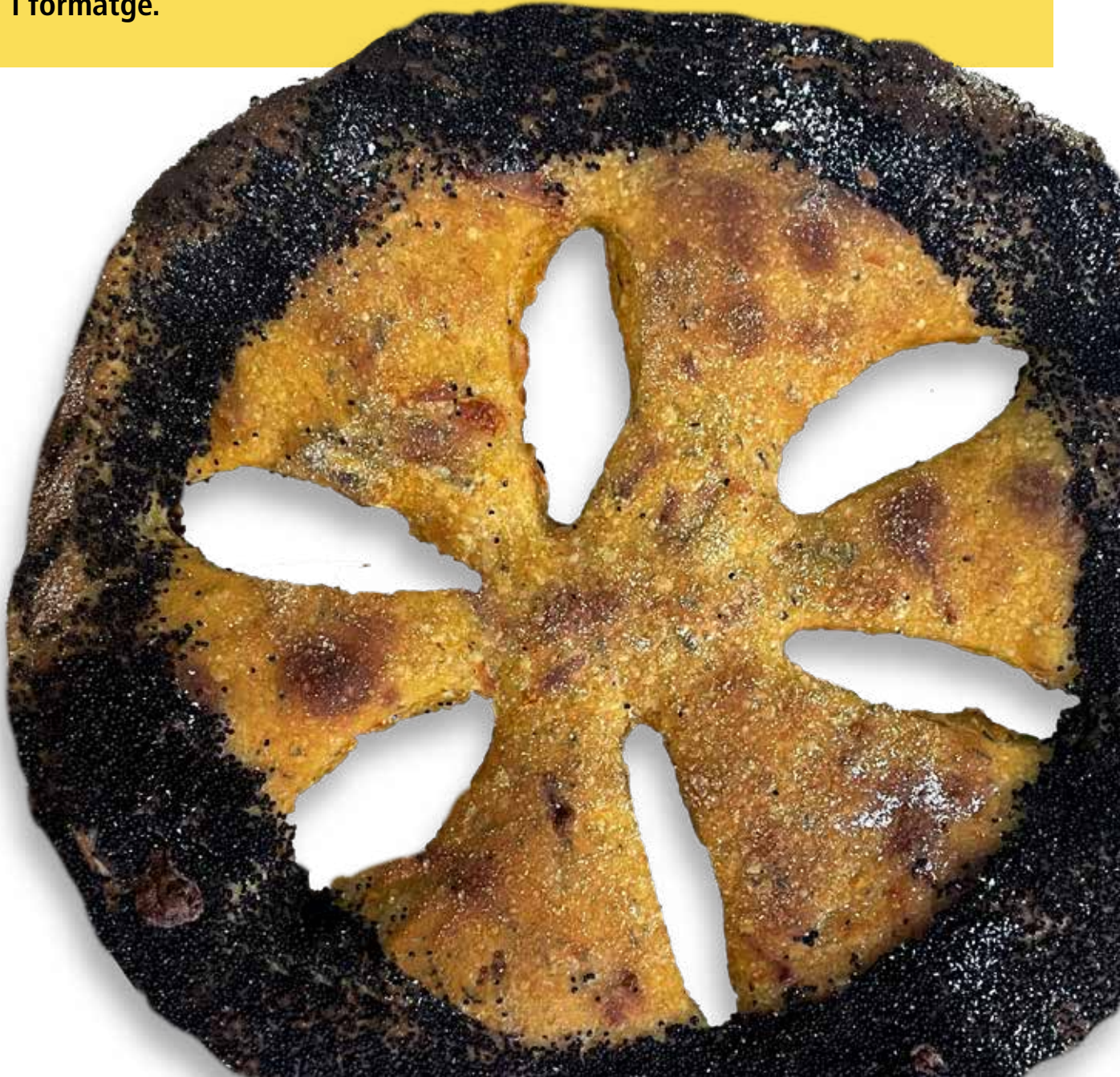


**El pa del Tour, busca la fusió entre dues cultures del pa.**

**És una massa d'estil fogassa, un format típic francès , portat a a aromes i gustos catalans, com el gust del pa amb tomàquet.**

**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 també hi trobem olo d'oliva, romaní, farigola, tomàquet sec i formatge.**



# 2 COQUES MEDITERRÀNIES

*Cruixents, saboroses i plenes de tradició*

## COCA DE VERDURES ESCALIVADES



### INGREDIENTS (4 persones)

- 1 massa de coca
- 1 pebrot vermell
- 1 carbassó
- 1 ceba
- 200 g de tomàquets cherry
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre
- Herbes provençals (opcional)

### ELABORACIÓ

1. Preescalfa el forn a 200 °C.
2. Renta i talla el pebrot a tires, el carbassó a rodanxes, la ceba en juliana i els tomàquets per la meitat.
3. Estén la massa sobre una safata de forn.
4. Reparteix les verdures per sobre de la massa.
5. Amanteix amb l'oli d'oliva, sal, pebre i herbes aromàtiques.
6. Enforna durant 25-30 minuts, fins que la massa sigui daurada i cruixent.
7. Serveix calenta o tèbia.

## COCA DE PEBROTS ESCALIVATS I ANXOVES



### **INGREDIENTS** (4 persones)

- 1 massa de coca
- 2 pebrots vermells escalivats
- 1 ceba gran
- 8-10 filets d'anxova en oli
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- Sal (amb moderació)

### **ELABORACIÓ**

1. Preescalfa el forn a 200 °C.
2. Talla la ceba en juliana i sofregeix-la lentament amb una mica d'oli fins que sigui ben tendra.
3. Estén la massa sobre una safata de forn.
4. Reparteix la ceba per tota la superfície.
5. Col·loca les tires de pebrot escalivat i, al damunt, els filets d'anxova.
6. Afegeix un raig d'oli d'oliva.
7. Enforna durant 20-25 minuts, fins que la coca sigui ben cruixent.
8. Deixa reposar 5 minuts abans de servir.



# 2 COQUES MEDITERRÀNIES

*Cruixents, saboroses i plenes de tradició*



# TOUR de france™

GRAND DÉPART  
BARCELONE 2026



## Pa per pedalar



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

  
JOSE LLOPART  
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**.

**LIFE Innocereal EU confirma que las bacterias del suelo reducen un 30 % el fertilizante nitrogenado en trigo duro y mejoran la rentabilidad**



LIFE Innocereal EU, cofinanciado por el programa LIFE de la Unión Europea (UE), ha confirmado que el uso de bacterias fijadoras de nitrógeno en el cultivo de cereal permite mejorar la producción y la rentabilidad económica de las explotaciones, incluso cuando se reduce el uso de fertilizantes minerales. Estas bacterias actúan en simbiosis con las raíces del cereal, fijando nitrógeno del aire y aportándolo directamente a la planta, lo que disminuye además la emisión de gases de efecto invernadero a la atmósfera. La conclusión se basa en un estudio desarrollado durante las campañas agrícolas 2021/22 y 2022/23 en la Finca Experimental de Rabanales, perteneciente a la Universidad de Córdoba. El ensayo se llevó a cabo en trigo duro, variedad Athoris, bajo condiciones de siembra directa, sistema cada vez más extendido en las zonas cerealistas por su eficiencia agronómica y ambiental. El trabajo comparó un manejo con fertilización completa sin bacterias con distintas combinaciones de bioestimulantes aplicados al suelo junto a diferentes dosis de fertilizante nitrogenado, con el objetivo de evaluar su impacto en la producción y la rentabilidad de las explotaciones cerealistas.

# 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**

# LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

## ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

03/07/2026 divendres

4 hores

15:30h A 19:30h

CAT | ESP



## PA ELABORAT A MA

Ramon Batalla

04/07/2026 al 18/07/2026

12 hores - 3 dissabtes 4, 11 i 18/07/2026

9h a 13h

CAT | ESP



## ELABORACIÓ DE CROISSANTS

Ramon Batalla

24/07/2026 divendres

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



## PA INTEGRAL I MULTICEREAIS

INSCRIPCIONS OBERTES

25/07/2026 dissabte

4 HORES

9:00h a 13:00h

CAT | ESP



## PIZZA ITALIANA

Tony Vallés

VEURE FORMACIÓ

13/07/2026 al 16/07/2026

20 hores 4 sessions de dilluns a dijous de 14:30h a 19:30h

14:30h a 19:30h

CAT | ESP



## PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE

Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

17/07/2026 divendres

1 Sessió de 4 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP





# 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



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

INSCRIPCIONS OBERTES

- 10/07/2026 divendres
- 1 Sessió de 4 hores
- 15:30h a 19:30h
- CAT | ESP

**PASTISSERIA D'ESTIU**  
Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

- 11/07/2026 al 25/07/2026
- 12 HORES
- 09:00h a 13:00h
- CAT | ESP

**MASSES MARE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)**  
Tony Valls

VEURE FORMACIÓ

- 6/07/2026 al 9/07/2026
- 20 hores en 4 sessions de 5 hores
- 14:30h a 19:30h
- CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

**CURS ENSAÏMADES TRADICIONALS I VEGANES**  
Tony Valls

INSCRIPCIONS OBERTES

- 8/07/2026 al 9/07/2026
- 10 hores 2 sessions de 09:00h a 14:00h
- 09:00h a 14:00h
- CAT | ESP

**ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE**  
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

- 03/07/2026 divendres
- 4 hores
- 15:30h a 19:30h
- CAT | ESP

**PA ELABORAT A MA**  
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

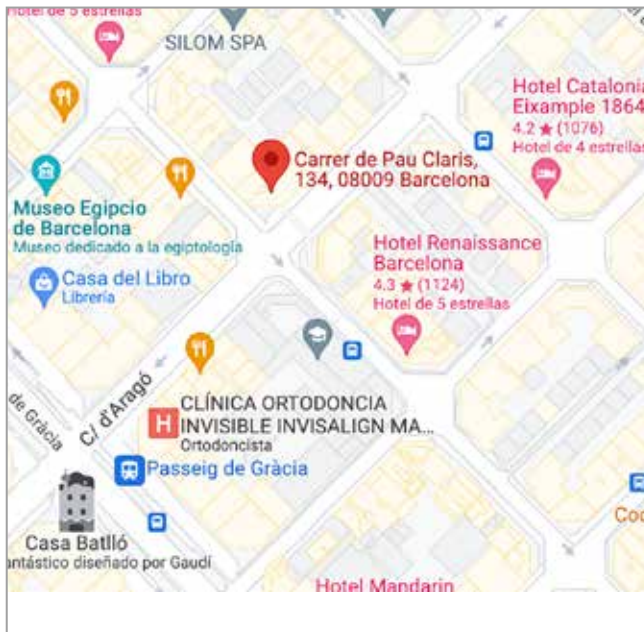
- 04/07/2026 al 16/07/2026
- 12 hores - 3 dissabtes 4, 11 i 18/07/2026
- 9h a 13h
- CAT | ESP



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



30  
hores

## ELABORACIO DE CROISSANTS. Ramon Batalla

(TARDA).

24/07/2026

4 hores

### Destinatari

Taller dirigit a aquelles persones sense coneixement previs que vulguin aprendre a elaborar Croissants.

### Objectius

Adquirir els coneixements sobre les tècniques i trucs per l'elaboració de croissants, la selecció d'ingredients així com la seva aplicació pràctica per elaborar aquests productes a casa.

### El curs inclou

Formació presencial, teòrica i participativa.  
Tots els ingredients necessaris per l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Utiltatge, màquines i equips professionals.

Bata d'un sol ús

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-curso

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

### Formació bonificada

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. Sol·liciteu més informació.

### Metodologia

Estudi i característiques dels diferents ingredients del croissant

Les farines

El sucre i la sal

El llevat

Els ous

Les matèries grasses

### Processos:

L'amassat

Els plec de la massa (laminat manual)

Diferents especialitats amb massa de croissant

El format de croissant

Coccio i acabats

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**.



## La Ruta de I@s 50 Panader@s TOP de España 2026 reúne a 39 profesionales en la convocatoria de la zona Levante

Ayer se celebró la convocatoria correspondiente a la zona Levante de la Ruta de I@s 50 Panader@s TOP de España 2026, un encuentro que tuvo lugar en las instalaciones de Imcovel y que reunió a un total de 39 profesionales procedentes de Castellón, Valencia, Alicante, Murcia, Albacete, Málaga y Burgos.





Como en cada edición, el jurado afrontó una difícil labor de valoración debido al elevado nivel de calidad de los panes y barras presentados por los participantes, lo que volvió a poner de manifiesto el excelente momento que atraviesa la panadería artesana española.

Esta edición coincidió, además, con otro destacado evento celebrado en las mismas instalaciones y organizado por Panáticos: la conferencia "Pasado, presente y futuro de la panadería española", moderada por Carlos Mariel y con la participación de los reconocidos profesionales Xavier Barriga, Domi Vélez, David Hernández e Isabel García, quienes compartieron sus experiencias y reflexiones sobre la evolución y los retos del sector.

Antes del inicio de la conferencia, los asistentes tuvieron la oportunidad de realizar una visita a las instalaciones de Imcovel, conociendo de primera mano la trayectoria y el trabajo de una empresa referente en el sector.

Ambos actos se enmarcaron en la celebración del 40.º aniversario de Imcovel, cuatro décadas al servicio de los panaderos y pasteleros españoles, reafirmando su compromiso con la innovación, la formación y el desarrollo de la profesión.

La jornada concluyó con un excelente catering que puso el broche final a la jornada.



Bon



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

**POLIN** 

DISTRIBUÏDORS EXCLUSIUS PER A CATALUNYA - Ptge. de Jordi Ferran 9

# Estiu



Gràcies per la confiança i el suport que ens heu demostrat al llarg de l'any. Us desitgem un estiu ple de bons moments i molta felicitat. Gaudiu de les vacances i ens retrobem ben aviat amb energies renovades.

08028 BARCELONA - (+34) 933 33 44 46 - [novaugrup@novaugrup.com](mailto:novaugrup@novaugrup.com)

## El Papa León XIV recibe a Ángel Ruiz Sánchez, Estrella de Oro (DIR-Informàtica) de la panadería española 2024



La panadería española ha vivido uno de los momentos más destacados de su historia reciente con la recepción de Ángel Ruiz Sánchez, distinguido con la Estrella de Oro de la Panadería 2024, por Su Santidad el Papa León XIV durante su visita oficial a España.

El encuentro tuvo lugar en la Nunciatura Apostólica, en un ambiente de cercanía y cordialidad, y supone un reconocimiento al trabajo, la dedicación y la contribución social de miles de profesionales que mantienen vivo cada día uno de los oficios más antiguos y esenciales de nuestra sociedad.

Esta recepción adquiere una especial relevancia por el profundo simbolismo que el pan posee dentro de la tradición cristiana y de la cultura universal. Desde hace siglos, representa valores como el trabajo, el esfuerzo, la solidaridad, la fraternidad y el encuentro entre las personas. Un alimento esencial que ha acompañado a generaciones enteras y que continúa ocupando un lugar privilegiado en la alimentación y en la vida cotidiana de millones de familias.

Durante la audiencia, Ruiz Sánchez tuvo la oportunidad de compartir con el Santo Padre la realidad actual del sector panadero español, poniendo en valor el esfuerzo diario de miles de profesionales para mantener la calidad, preservar la tradición y responder a las nuevas demandas de los consumidores.

La Estrella de Oro de la Panadería 2024, considerada uno de los máximos reconocimientos del sector, distinguió la trayectoria de Ángel Ruiz Sánchez, su compromiso con la excelencia y su contribución al prestigio de la panadería artesana española. Desde entonces, se ha consolidado como una de las figuras más representativas del oficio y un referente para las nuevas generaciones de panaderos.



Para Ruiz Sánchez, esta recepción ha supuesto un acontecimiento extraordinario tanto en el ámbito profesional como personal.

«Jamás imaginé que mi trayectoria como panadero pudiera llevarme a vivir un momento como este. He sentido una enorme emoción al poder saludar al Santo Padre y compartir con él la realidad de nuestro oficio».

Durante la conversación con el Papa León XIV, Ruiz Sánchez trasladó la importancia de preservar los oficios tradicionales y de seguir apoyando a las pequeñas y medianas empresas que forman parte del tejido económico y social de numerosas localidades españolas.

***«Le he transmitido al Santo Padre la importancia de preservar los oficios tradicionales, de apoyar a los pequeños obradores y de seguir apostando por la calidad y la formación de las nuevas generaciones de panaderos. Nuestro sector tiene mucho futuro porque combina tradición, innovación y una enorme vocación de servicio.»***

El propio Ruiz Sánchez quiso resumir el significado de esta experiencia con una reflexión que conecta directamente con la esencia de la profesión:

***«Cuando uno entra en un obrador aprende que el pan se hace con harina, agua y sal, pero también con paciencia, respeto y dedicación. Esos son valores universales que trascienden cualquier frontera y que hoy he tenido el privilegio de compartir con el Santo Padre.»***

# 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)**

## **UNA NOVA OPORTUNITAT PER DONAR CONTINUÏTAT A UN OBRADOR HISTÒRIC**

Obrador de forn de pa i pastisseria busca nou projecte

Després de més de 50 anys d'activitat ininterrompuda, un obrador històric situat al Nucli Antic del Prat de Llobregat busca un nou projecte professional que en continuï l'activitat.

L'espai disposa d'un obrador completament equipat, amb maquinària i instal·lacions preparades per reprendre la producció des del primer dia, sense necessitat d'una gran inversió inicial.

Una oportunitat única

Obrador en funcionament amb més de 50 anys d'història.

Maquinària i instal·lacions preparades per començar a treballar.

Sense necessitat de fer una gran inversió en equipament.

Ideal per a professionals del forn de pa i la pastisseria o per a persones emprenedores que vulguin impulsar el seu propi projecte.

No es demana cap traspàs.

Una excel·lent oportunitat per iniciar o consolidar un negoci aprofitant unes instal·lacions plenament operatives i amb una llarga trajectòria al sector.

Més informació

Per rebre més informació, fotografies o concertar una visita, podeu contactar amb:

José Sánchez Polonio

627 65 45 26

## **"EN LA CIUDAD DE VALENCIA. SE TRASPASA PANADERÍA ECOLOGICA EN EL CENTRO DE VALENCIA.**

Panadería tradicional con certificado Ecológico del CAECV, (Comite de Agricultura Ecologica de la Comunidad Valenciana), busca nueva dirección ante la proximidad de la jubilación del titular.

Situado detrás de la plaza de toros y la estación del Norte.

Un espacio de 100 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.

Contacto confidencial: Teléfono whatsapp 686883570 Email: [luismontoyamartinez@gmail.com](mailto:luismontoyamartinez@gmail.com)

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

## VENDA DE MAQUINÀRIA D'OBRAJOR DE PASTISSERIA

Es ven maquinària d'obraJOR de pastisseria per cessament d'activitat.

Tota la maquinària es troba en molt bon estat de conservació i funcionament, revisada i sempre utilitzada amb el màxim manteniment.

Ideal per a:

Pastisseries

Fleques

Obradors artesans

Empreses d'alimentació

Nous emprenedors del sector

### INVENTARIO MAQUINARIA

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO VENTA UNITARIO
Nevera Liebherr Model GKV5710 583L	1	600 €
Horno SMEG Mod. Alfa 420H-2 de 4 bandejas	1	875,00 €
Mesa porta bandejas para horno	1	300,00 €
Nevera RC400 Puerta frontal 400L	1	300,00 €
Planetaria Mecnosud Mod MC20T	1	1.700,00 €
HornoPolis PW 3 standart	1	2.700,00 €
Carro porta sacos	4	200,00 €
Carros bandejeros de guías	2	174,00 €
Bandejas hierro 40x60 1	5	10,00 €
Bandejas aluminio 40x60	20	8,00 €
Rejilla aliminio 40x60	12	7,00 €
Nevera Bandejera Tecnomac HC20+NTV DX JN2	1	1.900,00 €
Molde varios de inox a convenir		
Moldes varios silicona a conve		

Per a més informació, fotografies, relació completa de la maquinària o concertar una visita, contacteu per telèfon o missatge.

**Adriana Gutiérrez Segura**

**C/Padua, 32**

**08023 Barcelona**

**Tel: 93 212 04 01**

**Mvl: 696 434 033**

**adriana@sugarcorner.es**

# EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Quan va venir el Sant Pare a Barcelona s'hi estava la mar de bé. Feia una climatologia ideal. Era primavera, ni fred ni calor. Les plantes de la ciutat presumint de colors, igual que alguns dels humans de la ciutat.

Ara bé, ha marxat el Papa i Barcelona s'ha transformat, gairebé instantàniament, en un infern. És cert que a l'estiu aquí sempre ha fet calor, no ho negarem pas. Però és evident que cada vegada en fa més i més. Cada any ens parlen de rècords de temperatures i ves a saber si d'aquí a quatre dies els termòmetres arribaran o fins i tot passaran dels cinquanta.

En aquestes venen els nois del Tour. Suposo que ells ja estan adaptats a aquestes coses, que ja prenen les coses que han de prendre, que s'hidraten com s'han d'hidratar i tota la pesca, però no em digueu que no fan patir.

Surts al carrer i reps un clatellot immisericorde. Bull un aire que no saps ben bé si ve del Sàhara o directament de Lleida. És difícil no deixar anar un reneç, és clar. Però quan penses en aquests pobres nois que van corrent amunt i avall amb la bicicleta, preguntes per ells i creus que la seva feina, per ben pagada que sigui, és una penitència.



De jove, era molt afeccionat a seguir els debats del Congrés i del Parlament. Sempre m'ha interessat la política i agradat a la retòrica. A mesura que m'he anat fent gran, però, entre que cada vegada he tingut més feina –i, per tant, he arribat a casa més cansat-, que la política ha anat desencisant-me per infinits motius i que els oradors cada vegada han esdevingut menys brillants, per no dir absolutament mediocres, havia perdut aquest costum.

L'altre dia, però, vaig tenir la mala idea de seguir la sessió de control arran dels casos de corrupció que afecten el PSOE. La veritat és que va ser molt, molt desagradable. I el que és pitjor, gens constructiva: o sigui: no va servir de res. No va solucionar res. Potser fins i tot va empitjorar les coses. Potser. L'oposició que configura la majoria parlamentària va fer molts escarafalls i poqueta cosa més. Molts brindis al sol i cap pas cap a cap banda. El PP, alternativa al govern, va fer uns escarafalls immensos, rabiosos, però no va dir ni piu de presentar una moció de censura que és el que pertocaria si pensa el que diu. El president del govern i el portaveu del PSOE es van limitar a dir "I tu, més". I això va ser tot el debat. Horrible i molt decebedor.

No sé si Ses Senyories s'adonen que no només estan malversant els diners que cobren de sou, dietes i tota la pesca, que es paguen amb impostos, sinó que estan fent un mal social enorme. La conclusió lògica d'aquell pèssim debat és que no hi ha un pam de net, que tots plegats són uns xoriços, etcètera. És una enorme manca no ja d'autocrítica, sinó de responsabilitat. I cap país no s'ho pot permetre si vol que la democràcia i els seus fonaments continuïn aguantant.

Pel que fa al futbol. El Barça ha guanyat la lliga d'una manera sòlida, però s'ha demostrat que encara no té un equip prou potent per aspirar a la Copa d'Europa. Flick em sembla un entrenador excepcional. Si el deixen treballar, crec que triomfarem. Pel que fa al Barça femení, ho ha guanyat tot, però hi ha l'adeu dolorós de l'Alèxia Putellas, que ha estat —amb Aitana Bonmatí— l'ànima d'aquest gran Barça.

L'Espanyol ha fet una temporada raríssima. La primera volta, extraordinària. Semblava que jugaria a Europa la temporada vinent. La segona volta, fatal. Semblava que baixaria a Segona Divisió. La plantilla és curta i el pressupost modest. L'entrenador, en Manolo González, em sembla un gran professional, però miracles a Lourdes.

El Girona ha baixat a Segona Divisió. És una pena. Li havíem agafat una gran admiració i simpatia per la primera temporada que va fer a Primera, però després la venda de jugadors i una gestió desencertada ha dut fins al desastre. Ni Michel no pot treballar sense unes eines mínimament adequades.

És una gran notícia que el Sabadell hagi pujat a Segona Divisió. Catalunya hauria de tenir més equips a Segona i a Primera pel nostre potencial esportiu, social i econòmic, però el Barça, volent o no, vampiritza el nostre futbol. A veure si de mica en mica aquesta situació es va corregint i equips com el Sabadell o el Girona tornen a la Lliga.



## **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@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º,3ª  
08007 Barcelona

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



@arnal\_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

**Tot l'equip de**

*Bon  
Llevat*



**us desitja  
un bon estiu**