

Gremi
paBCN

BUEN VERANO



SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.



PANADER@ TRABAJAMOS PARA TI Y TU NEGOCIO

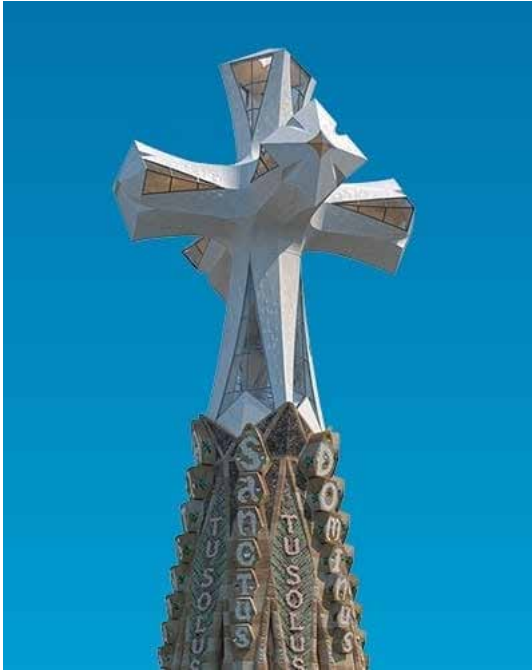
*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA*

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Con el apoyo

Barcelona 

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“Con motivo del Tour, nuestro Gremio ha creado un pan especial para celebrarlo. Sería bueno que nuestros agremiados aprovecharan la ocasión y lo elaboraran.”

El pasado mes de junio vino el Papa a Barcelona. Este mes de julio llegarán los corredores del Tour, la competición ciclista más importante del mundo. Evidentemente, un acontecimiento religioso no tiene la misma dimensión que un acontecimiento deportivo, pero ambos contribuyen, cada uno a su manera, a situar Barcelona en el mapa del mundo.

La bendición de la Torre de Jesucristo de la Sagrada Familia, en particular, y más allá del ámbito estrictamente religioso, fue un acontecimiento extraordinario. La ceremonia fue tan espectacular que nos recordó a la ceremonia inaugural de los Juegos Olímpicos de 1992, de los que ya han pasado 34 años.

Es cierto que la celebración de los Juegos Olímpicos fue aprovechada por el alcalde Pasqual Maragall para llevar a cabo una profunda transformación urbanística de la ciudad y que la visita del Papa, consagrando la Torre de Jesucristo, no ha tenido ese mismo espíritu transformador. Sin embargo, ha sido igualmente importante para Barcelona y para los catalanes.

Entre los Juegos Olímpicos y la visita del Papa, la ciudad y el país han vivido momentos convulsos que han tenido consecuencias no solo prácticas, sino también en la moral de la ciudadanía. En este sentido, la visita del Papa ha servido —creo—, al menos en parte, para que los barceloneses y los catalanes se reconciliaran consigo mismos. Y todo ello, más allá de los sentimientos religiosos de cada uno.

Este mes de julio el Tour de Francia pasará por nuestra ciudad. Es un acontecimiento importante y que ha costado conseguir. El Tour goza de un enorme prestigio y cuenta con millones de seguidores en todo el mundo. Por tanto, es un hecho muy relevante que pase por Barcelona. Le da visibilidad. Y también es importante el momento en que se celebra: cuando la temporada turística ya ha comenzado y, en consecuencia, el Tour será un atractivo más para Barcelona.

Con motivo del Tour, nuestro Gremio ha creado un pan especial para celebrarlo. Sería bueno que nuestros agremiados aprovecharan la ocasión y lo elaboraran. Productos como este no solo son interesantes desde el punto de vista comercial, sino que también sitúan a nuestras panaderías en la vida cotidiana de los barceloneses. Es fundamental que esta conexión entre las panaderías y la ciudadanía funcione de manera fluida y constante para seguir avanzando y consolidándonos aún más.

Evidentemente, la elaboración de este pan supondrá un esfuerzo para los panaderos, porque durante unos días elaborarán un producto nuevo y eso significa más trabajo. Pero también puede representar un beneficio importante. Debemos verlo de forma positiva y pensar que en ningún lugar está escrito que este nuevo producto no pueda consolidarse y pasar a formar parte de la oferta habitual de nuestras panaderías. También el cruasán tuvo su primer día, al igual que la coca de San Juan, el llonguet o el pan integral. ¿Por qué no?

A pesar del calor, Barcelona se encuentra en un momento espléndido. Disfrutémolo.

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

OS
DESEAMOS
UN VERANO
MUY DULCE



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Los días 2, 4 y 5 de julio tendrá lugar en Barcelona la salida de la prueba ciclista más importante del mundo. El Gremio de Panaderos de Barcelona ha querido sumarse a este acontecimiento ofreciendo a sus clientes el PAN DEL TOUR. ”

El verano siempre ha sido un mal aliado para los panaderos. El calor no juega a nuestro favor, ni tampoco al de nuestros clientes. Aunque los hábitos han cambiado, el consumo de pan disminuye y, por mucho que quieran hacernos creer que el turismo es la salvación de la economía, no para todas las empresas representa una fuente destacada de ingresos. La verbena de San Juan marca un punto de inflexión.

A partir de las verbenas —la de San Pedro, menos celebrada—, los productos de las panaderías se adaptan a las necesidades del momento. Necesitamos incentivos que ayuden a dinamizar las compras, e iniciativas como la del PAN DEL TOUR pueden ser una de ellas.

Los días 2, 4 y 5 de julio tendrá lugar en Barcelona la salida de la prueba ciclista más importante del mundo. El Gremio de Panaderos de Barcelona ha querido sumarse a este acontecimiento ofreciendo a sus clientes el PAN DEL TOUR. La creación del agremiado Enric Badia, del Horno Elies de Barcelona, hará posible incorporar este nuevo producto a nuestros establecimientos durante este verano.

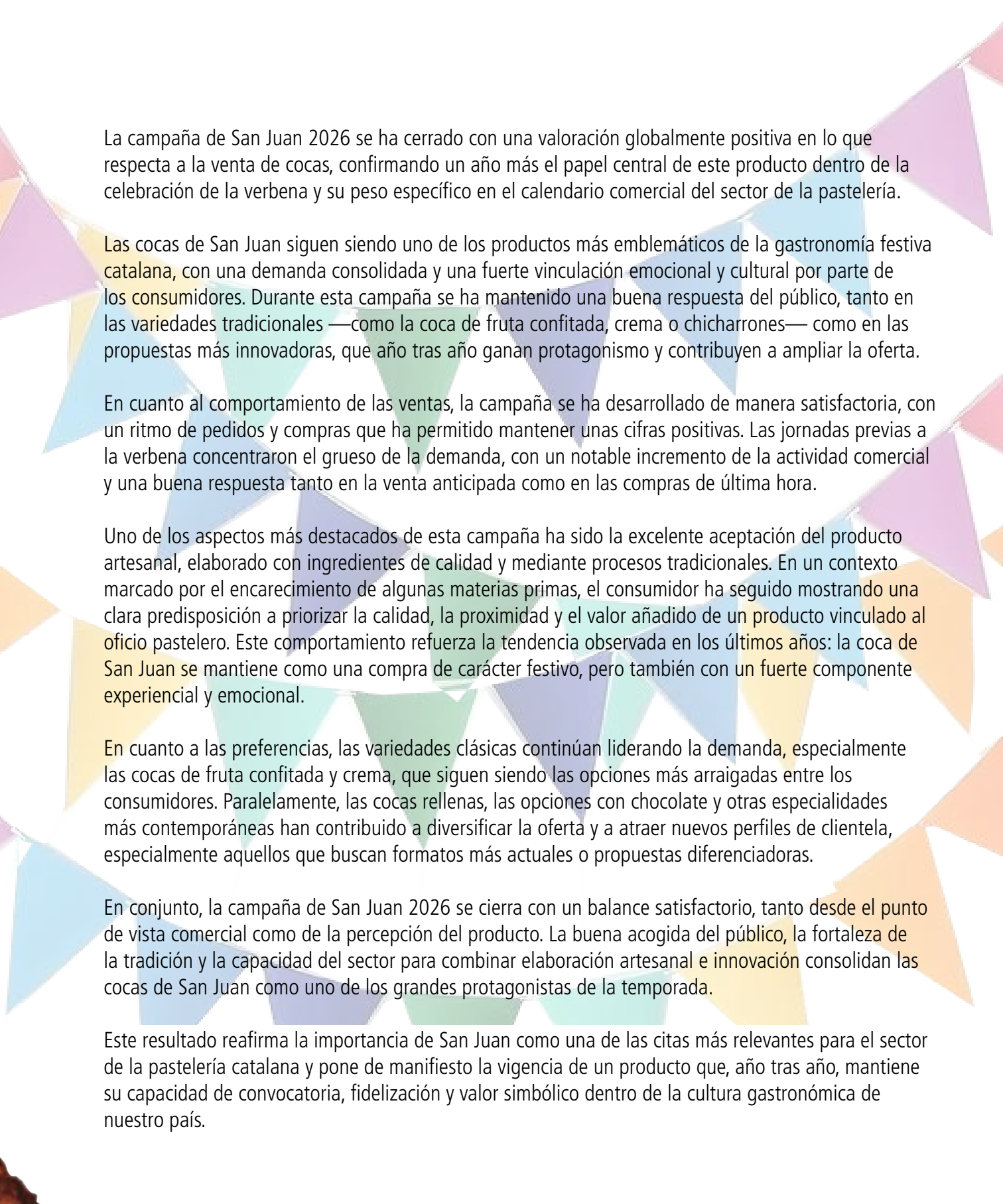
El Gremio de Panaderos de Barcelona ha impulsado esta iniciativa y la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona ha contribuido a su difusión mediante la organización de cursos de formación impartidos por su propio creador. PAN PARA PEDALEAR será el eslogan que aparecerá en las panaderías de Barcelona. El pan, siempre presente.

Esta masa, de estilo hogaza y con forma de rueda, puede darnos fuerzas para seguir pedaleando durante este caluroso verano. Sigamos haciendo Gremio, sigamos teniendo ideas y desarrollando iniciativas en beneficio de la comunidad panadera de Barcelona.

VALORACIÓN DE LA CAMPAÑA DE COCAS DE SAN JUAN 2026

Balance positivo de la campaña de San Juan, con una buena respuesta del público y la consolidación del producto artesanal





La campaña de San Juan 2026 se ha cerrado con una valoración globalmente positiva en lo que respecta a la venta de cocas, confirmando un año más el papel central de este producto dentro de la celebración de la verbena y su peso específico en el calendario comercial del sector de la pastelería.

Las cocas de San Juan siguen siendo uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía festiva catalana, con una demanda consolidada y una fuerte vinculación emocional y cultural por parte de los consumidores. Durante esta campaña se ha mantenido una buena respuesta del público, tanto en las variedades tradicionales —como la coca de fruta confitada, crema o chicharrones— como en las propuestas más innovadoras, que año tras año ganan protagonismo y contribuyen a ampliar la oferta.

En cuanto al comportamiento de las ventas, la campaña se ha desarrollado de manera satisfactoria, con un ritmo de pedidos y compras que ha permitido mantener unas cifras positivas. Las jornadas previas a la verbena concentraron el grueso de la demanda, con un notable incremento de la actividad comercial y una buena respuesta tanto en la venta anticipada como en las compras de última hora.

Uno de los aspectos más destacados de esta campaña ha sido la excelente aceptación del producto artesanal, elaborado con ingredientes de calidad y mediante procesos tradicionales. En un contexto marcado por el encarecimiento de algunas materias primas, el consumidor ha seguido mostrando una clara predisposición a priorizar la calidad, la proximidad y el valor añadido de un producto vinculado al oficio pastelero. Este comportamiento refuerza la tendencia observada en los últimos años: la coca de San Juan se mantiene como una compra de carácter festivo, pero también con un fuerte componente experiencial y emocional.

En cuanto a las preferencias, las variedades clásicas continúan liderando la demanda, especialmente las cocas de fruta confitada y crema, que siguen siendo las opciones más arraigadas entre los consumidores. Paralelamente, las cocas rellenas, las opciones con chocolate y otras especialidades más contemporáneas han contribuido a diversificar la oferta y a atraer nuevos perfiles de clientela, especialmente aquellos que buscan formatos más actuales o propuestas diferenciadoras.

En conjunto, la campaña de San Juan 2026 se cierra con un balance satisfactorio, tanto desde el punto de vista comercial como de la percepción del producto. La buena acogida del público, la fortaleza de la tradición y la capacidad del sector para combinar elaboración artesanal e innovación consolidan las cocas de San Juan como uno de los grandes protagonistas de la temporada.

Este resultado reafirma la importancia de San Juan como una de las citas más relevantes para el sector de la pastelería catalana y pone de manifiesto la vigencia de un producto que, año tras año, mantiene su capacidad de convocatoria, fidelización y valor simbólico dentro de la cultura gastronómica de nuestro 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 UNE DEPORTE, TERRITORIO Y PANADERIA ARTESANA

Barcelona celebra el Grand Départ del Tour de Francia 2026 con una propuesta tan cotidiana como identitaria y presenta el «Pan del Tour». Impulsado por el Gremio de Panaderos y el Ayuntamiento, se ha convertido en uno de los iconos gastronómicos de la fiesta en los barrios.

El Pan del Tour se ha consolidado como una iniciativa que pone en valor la calidad de la panadería artesana y su capacidad para conectar con los grandes acontecimientos. Esta propuesta nace con la voluntad de rendir homenaje a una de las competiciones deportivas más emblemáticas del mundo y, al mismo tiempo, reivindicar el oficio de los panaderos y la elaboración de productos de proximidad.

La pieza es obra de Enric Badia, joven panadero del Forn Elias, en el Camp de l'Arpa del Clot. El pan, redondo como una rueda de bicicleta, simboliza el vínculo entre Cataluña y Francia con una receta que combina harina de trigo y sémola, aceite de oliva, romero, tomillo, tomate seco y queso comté.

El Pan del Tour destaca por su elaboración artesanal, con ingredientes de calidad y fermentaciones cuidadas que garantizan un producto sabroso, saludable y de gran valor gastronómico. Su imagen y presentación se inspiran en los valores que representa el ciclismo: el esfuerzo, la constancia, el trabajo en equipo y el respeto por el territorio.

La iniciativa prevé distribuirlo en miles de puntos de venta y reforzar el comercio de proximidad en una celebración que se extiende por toda la ciudad. El pan, más allá de la promoción, reivindica el oficio y la cultura alimentaria mediterránea.

Esta iniciativa también contribuye a dinamizar el comercio local y a acercar a los consumidores a las panaderías del país, convirtiendo el pan en un elemento protagonista de la celebración. El Pan del Tour simboliza la unión entre tradición e innovación, demostrando que los productos artesanos pueden formar parte de grandes eventos y convertirse en un reclamo tanto para la ciudadanía como para los visitantes.

Con esta acción, el sector de la panadería reafirma su compromiso con la promoción de los productos de calidad, la cultura gastronómica y el comercio de proximidad, consolidando el pan como un alimento esencial que forma parte de nuestro patrimonio alimentario y cultural.



Masterclass, Enric Badia. Elaboración del Pan del Tour

Durante la masterclass impartida por Enric Badia en la Escuela de Panaderos de Barcelona, se elaboró una masa de estilo focaccia, adaptada con ingredientes propios de la gastronomía catalana. El objetivo de la sesión era mostrar cómo una elaboración de origen italiano puede reinterpretarse incorporando productos de proximidad y sabores tradicionales.

La masa se elaboró con una hidratación elevada, característica de la focaccia, lo que favorece una miga ligera, esponjosa y con una estructura alveolada. Durante la clase se prestó especial atención al desarrollo del gluten, a los tiempos de fermentación y a la manipulación de la masa para preservar el aire y su estructura.

Una vez finalizada la fermentación, la masa se extendió sobre una bandeja untada con aceite de oliva virgen extra. Seguidamente se realizó la forma redonda haciendo unos cortes con la punta de los dedos, que permiten retener el aceite y los ingredientes en la superficie.

Para darle un carácter propio y representativo de la cocina catalana, se utilizaron tomate, tomillo y queso, ingredientes que aportan aroma, frescor e intensidad de sabor. El tomate aporta jugosidad y un punto de acidez, el tomillo ofrece un aroma mediterráneo muy característico, mientras que el queso proporciona cremosidad y un acabado sabroso tras la cocción.



Finalmente, la focaccia se horneó a alta temperatura hasta obtener una superficie dorada y crujiente, con una miga tierna y esponjosa. El resultado fue un producto que combina la técnica tradicional de elaboración de la focaccia con los sabores típicos de Cataluña, demostrando que es posible fusionar distintas tradiciones panaderas manteniendo la calidad y la identidad gastronómica del producto.

Esta masterclass puso de relieve la importancia de la técnica, del respeto por los tiempos de fermentación y de la selección de ingredientes de calidad para conseguir un pan artesanal con personalidad propia.



El Pan del Tour busca la fusión entre dos culturas del pan. Es una masa de estilo hogaza, un formato típico francés, llevada a aromas y sabores catalanes, como el del pan con tomate. La masa está elaborada con harina de trigo y sémola de trigo duro para conseguir ese tono amarillento tan característico del Tour. En la receta también encontramos aceite de oliva, romero, tomillo, tomate seco y queso.

Con el formato hemos querido representar una rueda de bicicleta, ayudándonos de semillas de amapola para la parte de la cubierta.



2 COCAS MEDITERRÁNEAS

Crujientes, sabrosas y llenas de tradición

COCA DE VERDURAS ASADAS



INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 masa de coca
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 200 g de tomates cherry
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- Hierbas provenzales (opcional)

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Lava y corta todas las verduras: el pimiento en tiras, el calabacín en rodajas, la cebolla en juliana y los tomates por la mitad.
3. Coloca las verduras sobre la masa estirada en una bandeja con papel de horno.
4. Rocía con aceite de oliva, salpimienta y añade hierbas provenzales si deseas.
5. Hornea durante 25-30 minutos, hasta que las verduras estén tiernas y los bordes dorados.
6. Deja templar unos minutos y sirve.



Sugerencia: Añade unas aceitunas negras o queso de cabra desmenuzado antes de hornear para un toque extra de sabor.

COCA DE PIMIENTOS Y ANCHOAS



INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 masa de coca
- 2 pimientos rojos asados
- 1 cebolla
- 8-10 filetes de anchoa en aceite
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Corta la cebolla en juliana y sofríela a fuego lento con un chorrito de aceite hasta que esté transparente y dorada.
3. Extiende la masa sobre una bandeja con papel de horno.
4. Reparte la cebolla pochada sobre la masa.
5. Coloca los pimientos asados en tiras y distribuye las anchoas por encima.
6. Rocía con un poco de aceite de oliva y hornea durante 20-25 minutos, hasta que la coca esté crujiente.
7. Sirve caliente o a temperatura ambiente.



Sugerencia: Puedes añadir alcaparras o unas aceitunas negras para potenciar el sabor mediterráneo.



2 COCCAS MEDITERRÁNEAS
Crujientes, sabrosas y llenas de tradición



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

frigual

NUESTRA ESCUELA, PIONERA EN FORMACIÓN

ELABORACION PAN DE PAYES CON MASA MADRE

Ramon Batalla

3/07/2026 viernes

4 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



PAN ELABORADO A MANO

Ramon Batalla

04/07/2026 al 18/07/2026

12 horas - 3 sábados 4, 11 y 18/07/2026

9h a 13h

CAT | ESP



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

Tony Valls

VER FORMACIÓN

6/07/2026 al 9/07/2026

20 horas en 4 sesiones de 5 horas

14:30h a 19:30h

CAT | ESP



CURSO DE ENSAIMADAS TRADICIONALES VEGANAS

Tony Valls

INSCRIPCIONES ABIERTAS

8/07/2026 al 9/07/2026

10 horas 2 sesiones de 09:00 a 14:00h

09:00h A 14:00h

CAT | ESP



PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

10/07/2026 viernes

1 Sesión de 4 horas

15:30h a 19:30h



11/07/2026





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 PROGRAMADOS PARA EL MES DE JULIO



PIZZA ITALIANA Tony Valls	VER FORMACIÓN 20 horas 4 sesiones de lunes a jueves de 14:30h a 19:30h 13/07/2026 al 16/07/2026 14:30h a 19:30h CAT ESP	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	PAN DE ESPELTA CON MASA MADRE Ramon Batalla 17/07/2026 viernes 1 SESIÓN DE 4 HORAS 15:30h a 19:30h CAT ESP
	INSCRIPCIONES ABIERTAS		

ELABORACION DE CROISSANTS Ramon Batalla 24/07/2026 viernes 1 sesión de 4 horas 16:30h a 19:30h CAT ESP	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	PAN INTEGRAL Y MULTICEREALES Ramon Batalla 25/07/2026 sábado 4 HORAS 9:00h a 13:00h CAT ESP
--	-----------------------------------	-----------------------------------	---

INICIACION A LA PANADERIA Ramon Batalla	40 horas distribuidas en 8 dias de lunes a viernes 27/07/2026 al 05/08/2026 9h a 14h CAT ESP
---	---

Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona



Todas nuestras formaciones son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social.



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar

en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotross,
estaremos encantados de atenderle!**

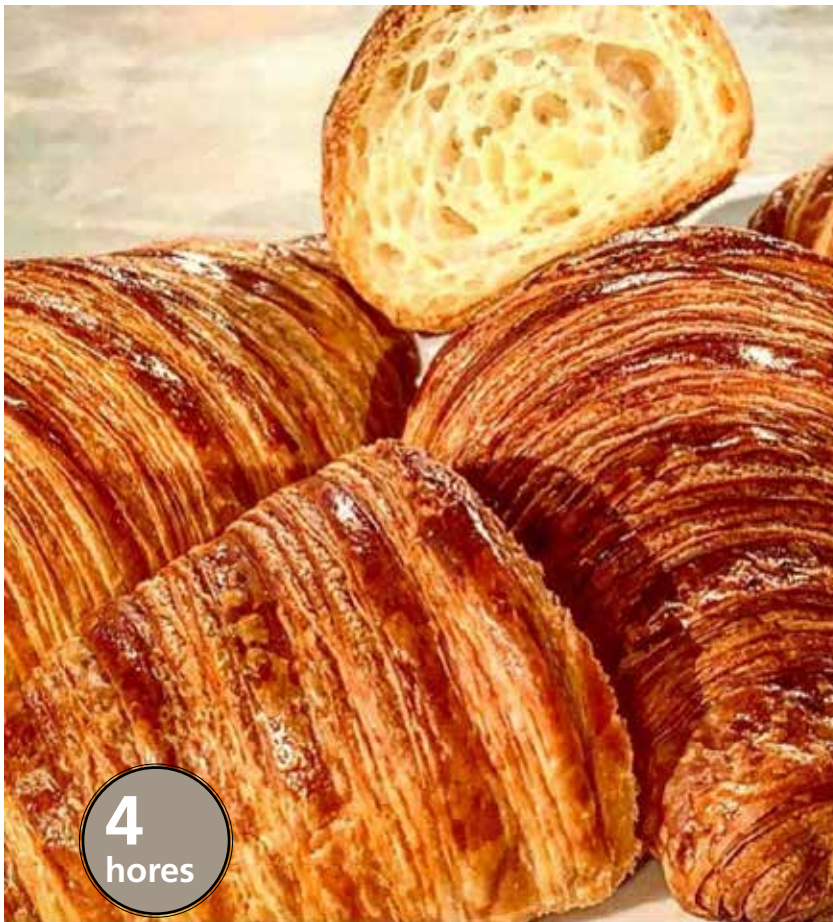
Sra. Maika Minguell

93 215 55 00

mminguell@gremipabcn.com

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

mminguell@gremipabcn.com



4
horas

ELABORACION DE CROISSANTS. Ramon Batalla

(TARDE).

24/07/2026

4 horAs

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 curso incluye formación presencial, teórica y participativa. Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos). Utillaje, máquinas y equipos profesionales. Bata desechable. Los productos elaborados para su degustación. Atención personalizada por parte de nuestros expertos. Seguro de accidentes. Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración. Atención post-curso. Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Formación bonificada

Todas nuestras formaciones son bonificables total o parcialmente a través de las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social. Solicite más información.

Metodología: estudio y características de los diferentes ingredientes del croissant

Las harinas
El azúcar y la sal
La levadura
Los huevos
Las materias grasas

Procesos:
El amasado
Los pliegues de la masa (laminado manual)
Diferentes especialidades con masa de croissant
El formado del croissant
Cocción y acabados

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

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.»

ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE PANADERÍAS I DESPACHOS DE PAN

SE TRASPASA

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

Interesados llamar al

93 353.64.86

Preguntar por Jesús o Antonia



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)

SE TRASPASA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació

Tel. 93 3026091



SIN TRASPASO – OPORTUNIDAD ÚNICA. CENTRO 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 m² 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

UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA DAR VIDA A UN OBRADOR HISTÓRICO

Obrador de panadería y pastelería busca nuevo proyecto

Después de más de 50 años de actividad ininterrumpida, un obrador histórico situado en el núcleo antiguo de El Prat de Llobregat busca un nuevo proyecto profesional que dé continuidad a su actividad.

El espacio dispone de un obrador completamente equipado, con maquinaria e instalaciones preparadas para reanudar la producción desde el primer día, sin necesidad de una gran inversión inicial.

Una oportunidad única

Obrador en funcionamiento con más de 50 años de historia.

Maquinaria e instalaciones preparadas para empezar a trabajar.

Sin necesidad de realizar una gran inversión en equipamiento.

Ideal para profesionales de la panadería y la pastelería o para personas emprendedoras que quieran impulsar su propio proyecto.

No se solicita traspaso.

Una excelente oportunidad para iniciar o consolidar un negocio aprovechando unas instalaciones plenamente operativas y con una larga trayectoria en el sector.

Más información

Para recibir más información, fotografías o concertar una visita, pueden contactar con:

José Sánchez Polonio

627 65 45 26

“EN LA CIUDAD DE VALENCIA. SE TRASPASA PANADERÍA ECOLÓGICA EN EL CENTRO DE VALENCIA.

Panadería tradicional con certificado Ecológico del CAECV, (Comite de Agricultura Ecológica 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

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

VENTA DE MAQUINÁRIA DE OBRADOR DE PASTELERÍA

Se vende maquinaria de obrador de pastelería por cese de actividad. Toda la maquinaria se encuentra en muy buen estado de conservación y funcionamiento, revisada y siempre utilizada con el máximo mantenimiento.

Ideal para:

Pastelerías

Panaderías

Obradores artesanos

Empresas de alimentación

Nuevos emprendedores 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		

Para más información, fotografías, relación completa de la maquinaria o para concertar una visita, contacten por teléfono o mensaje.

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

Cuando vino el Santo Padre a Barcelona se estaba la mar de bien. Había una climatología ideal. Era primavera, ni frío ni calor. Las plantas de la ciudad lucían sus colores, igual que algunos de los habitantes de la ciudad.

Ahora bien, se ha marchado el Papa y Barcelona se ha transformado, casi instantáneamente, en un infierno. Es cierto que en verano aquí siempre ha hecho calor, no lo negaremos. Pero es evidente que cada vez hace más y más. Cada año nos hablan de récords de temperaturas y quién sabe si dentro de unos días los termómetros llegarán o incluso superarán los cincuenta.

En estas vienen los chicos del Tour. Supongo que ellos ya están adaptados a estas cosas, que ya toman lo que tienen que tomar, que se hidratan como deben hidratarse y toda la pesca, pero no me digáis que no hacen sufrir.

Sales a la calle y recibes un bofetón implacable. Hierve un aire que no sabes muy bien si viene del Sáhara o directamente de Lleida. Es difícil no soltar un improperio, claro. Pero cuando piensas en esos pobres chicos que van corriendo arriba y abajo con la bicicleta, rezas por ellos y crees que su trabajo, por bien pagado que esté, es una penitencia.



De joven, era muy aficionado a seguir los debates del Congreso y del Parlamento. Siempre me ha interesado la política y me ha gustado la retórica. A medida que me he ido haciendo mayor, sin embargo, entre que cada vez he tenido más trabajo —y, por tanto, he llegado a casa más cansado—, que la política ha ido desencantándose por infinitos motivos y que los oradores cada vez han sido menos brillantes, por no decir absolutamente mediocres, había perdido esta costumbre.

El otro día, sin embargo, tuve la mala idea de seguir la sesión de control a raíz de los casos de corrupción que afectan al PSOE. La verdad es que fue muy, muy desagradable. Y lo que es peor, nada constructiva: es decir, no sirvió de nada. No solucionó nada. Quizá incluso empeoró las cosas. Quizá.

La oposición que configura la mayoría parlamentaria hizo mucho aspaviento y poco más. Muchos brindis al sol y ningún paso en ninguna dirección. El PP, alternativa al gobierno, hizo unos aspavientos enormes, rabiosos, pero no dijo ni palabra de presentar una moción de censura, que es lo que correspondería si cree lo que dice. El presidente del Gobierno y el portavoz del PSOE se limitaron a decir “y tú más”. Y eso fue todo el debate. Horrible y muy decepcionante.

No sé si sus señorías son conscientes de que no solo están malversando el dinero que cobran en sueldo, dietas y todo lo demás, que se paga con impuestos, sino que están causando un enorme daño social. La conclusión lógica de aquel pésimo debate es que no hay ni un solo limpio, que todos son unos ladrones, etcétera. Es una enorme falta no ya de autocrítica, sino de responsabilidad. Y ningún país puede permitírselo si quiere que la democracia y sus fundamentos sigan en pie.

En lo que respecta al fútbol, el Barça ha ganado la liga de una manera sólida, pero se ha demostrado que todavía no tiene un equipo lo suficientemente potente como para aspirar a la Copa de Europa. Flick me parece un entrenador excepcional. Si le dejan trabajar, creo que triunfaremos.

En cuanto al Barça femenino, lo ha ganado todo, pero está la dolorosa despedida de Alexia Putellas, que ha sido —junto a Aitana Bonmatí— el alma de este gran Barça.

El Espanyol ha hecho una temporada rarísima. La primera vuelta, extraordinaria. Parecía que jugaría en Europa la temporada siguiente. La segunda vuelta, fatal. Parecía que iba a descender a Segunda División. La plantilla es corta y el presupuesto, modesto. El entrenador, Manolo González, me parece un gran profesional, pero los milagros en Lourdes.

El Girona ha descendido a Segunda División. Es una pena. Le habíamos cogido una gran admiración y simpatía por la primera temporada que hizo en Primera, pero después la venta de jugadores y una gestión desacertada han llevado al desastre. Ni Michel puede trabajar sin unas herramientas mínimamente adecuadas.

Es una gran noticia que el Sabadell haya subido a Segunda División. Cataluña debería tener más equipos en Segunda y en Primera por nuestro potencial deportivo, social y económico, pero el Barça, quiera o no, vampiriza nuestro fútbol. A ver si poco a poco esta situación se va corrigiendo y equipos como el Sabadell o el Girona vuelven a la Liga.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

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**