

Gremi
paBCN

*Felices
Vacaciones*



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



“Desde esta revista procuramos mantener una posición apartidista, pero nunca seremos apolíticos. El Gremio y los panaderos formamos parte de esta sociedad y, por tanto, debemos observar con una mirada crítica y constructiva cómo funcionan los gobiernos y los parlamentos.”

La situación política española es tan inestable que resulta difícil explicar cómo el presidente del Gobierno es capaz de mantenerse al frente del Ejecutivo. Ha perdido la mayoría parlamentaria, como quedó patente con el fracaso en la tramitación de los presupuestos. Las denuncias —y ya también condenas— por corrupción acechan a su entorno familiar y a destacados miembros de su partido. Todo ello da la impresión de sostenerse con alfileres.

Es cierto que las últimas encuestas mostraban un PSOE reforzado, pero en España parece que todo el mundo da por hecho que, cuando se convoquen elecciones, habrá una mayoría del PP y VOX, como ya ha sucedido en las últimas convocatorias autonómicas. Ante esa perspectiva, el discurso del presidente del Gobierno parece resumirse en un “o yo o la ultraderecha”. Y así, un día pasa y otro llega. Pero eso no es gobernar. Incluso los socios de legislatura le dicen que la dan por terminada.

Los gritos, insultos, altercados y muestras de mala educación que vemos en el Congreso de los Diputados son preocupantes. No los toleraríamos en la escuela de nuestros hijos ni en cualquier otro ámbito de nuestra vida cotidiana. Nos gustaría una oposición más respetuosa y un Gobierno más educado. O al revés, da igual. Da la sensación de que, si pudieran, llegarían a las manos. Y la política debería ser justamente lo contrario. ¿Dónde ha quedado aquel “los hombres son hermanos en la patria” del viejo Cicerón? Parece que el interés general ha dejado de importarles y que prefieren gritar, insultar y convertir la política en un espectáculo. En definitiva, antipolítica.

De Italia, que fue —y sigue siendo— un importante ejemplo de inestabilidad política, se decía: “Italia va sola”, queriendo expresar que daba igual lo que hiciera o dejara de hacer el Gobierno, porque los italianos sabían salir adelante por sí mismos. Y durante varios meses, Bélgica fue incapaz de formar Gobierno y, sin embargo, el país continuó funcionando perfectamente. Creo que eso mismo es lo que sucede hoy en España y lo que ocurriría si no se consiguiera una mayoría para formar un nuevo Ejecutivo. El país seguiría adelante. La gente se levantaría a su hora, iría a trabajar, haría sus comidas habituales, vería sus series, dormiría sus horas, pagaría sus impuestos y, más o menos, todo continuaría funcionando.

Con ello no quiero decir que los políticos no sean necesarios. Creo que lo son. Y también creo que celebrar elecciones cuando corresponde es fundamental para que los ciudadanos decidan quiénes deben dirigir el país y cuáles deben ser sus prioridades. Ahora bien, cuando los políticos generan un ruido ensordecedor, cuando sus batallas parlamentarias tienen más que ver con sus intereses electorales que con el interés del país, cuando la ciudadanía los percibe más como un problema que como una solución, entonces los políticos —las élites de los partidos, la clase política en definitiva— deberían hacer una profunda reflexión.

Desde esta revista procuramos mantener una posición apartidista, pero nunca seremos apolíticos. El Gremio y los panaderos formamos parte de esta sociedad y, por tanto, debemos observar con una mirada crítica y constructiva cómo funcionan los gobiernos y los parlamentos. No podemos mirar hacia otro lado. Ellos nos gobiernan, ellos legislan y ellos administran la justicia. Deben estar a la altura de su responsabilidad y desempeñar bien su trabajo, del mismo modo que nosotros tenemos la obligación de hacer bien nuestro pan de cada día.

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

US DESEAMOS UNAS FELICES VACACIONES



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

“Esfuerzo, cohesión, estrategia, equipo, Gremio... son palabras que, cuando se convierten en hechos, nos permiten llegar a la portería y marcar goles”

Cuando escribo estas líneas acaba de finalizar el Mundial de fútbol y la selección española se ha proclamado campeona del mundo. Ese es un hecho, como también lo es que un grupo de jóvenes ha encontrado la recompensa del triunfo haciendo aquello que mejor sabe hacer: jugar al fútbol.

El fútbol no es una ciencia exacta y, en ocasiones, se juega muy bien y el balón no entra; otras veces, por el contrario, equipos más modestos acaban llevándose la victoria. Son muchos los factores que influyen en el resultado.

El camino recorrido hasta alcanzar este éxito me hizo pensar en la similitud que guarda con nuestros negocios. Levantar la persiana cada día y mantenernos en la competición, partido tras partido, no es fácil. En cada jugada, en cada pase y en cada disparo hacia la portería hay esfuerzo, estrategia, cohesión de equipo, estudio del rival y la voluntad de satisfacer al público.

Existen similitudes y también muchas diferencias, algunas evidentes. Sin embargo, compartimos unos mismos valores, unos mismos conceptos y unos mismos objetivos.

Los jugadores han regresado a casa felices para disfrutar de sus próximas vacaciones. En esta ocasión, el trabajo ha dado sus frutos.

Esfuerzo, cohesión, estrategia, equipo, Gremio... son palabras que, cuando se convierten en hechos, nos permiten llegar a la portería y marcar goles. Endavant en aquest calorós estiu. L'eufòria del triomf anirà passant. No es pot abaixar la guàrdia.

Buen verano y hasta la vuelta.

El pan, el talón de Aquiles de muchos restaurantes

Lo que a Karlos Arguiñano le cabrea de algunos grandes restaurantes: "Con esto tengo bronca"

Aunque tienen medido al milímetro el menú, el chef asegura que muchas veces se olvidan de darle la calidad necesaria a uno de los productos más sencillos que para él resulta fundamental.

El chef vasco asegura que su fuerte es elaborar platos al alcance de todos con ingredientes que no supongan una gran inversión para las familias, sino que sean asequibles para prácticamente todas las economías y poder estar así bien alimentados, porque como siempre repite Arguiñano, no hay salud sin buena comida.

Aunque su cocina tiene un carácter mucho más humilde y tradicional, Arguiñano es amigo de muchos de los grandes cocineros del país que se dedican a hacer una cocina de vanguardia en sus restaurantes estrellas Michelin. Y aunque para el chef no es mejor un tipo de cocina que otra, sí confiesa en una entrevista con el expelotari Mikel Idoate que hay algo que le fastidia tremendamente de muchos buenos restaurantes.

Karlos Arguiñano es uno de los chefs que siempre reivindica la calidad del producto. Aunque sea producto más humilde, pero producto bueno, por lo que no tolera que en grandes restaurantes donde el menú esté medido al milímetro se olviden de darle la calidad necesaria a algo tan sencillo y económico como el pan.

"Hay restaurantes buenos que te ponen pan chungo. Yo no digo nunca nada pero no como. Yo pan chungo no como. No me jodas es que, joder. Has ido a un restaurante a comerte un buen pescado, una buena carne, una buena sopa, un buen marmitako... Dame un pan. Si en un trozo de pan. El pan dámelo bueno. Luego me cobras 1,10, 80 céntimos o lo que quieras, pero dame un trozo de pan bueno, no como una gominola, para comprar gominolas ya voy a la tienda de chuches", bromeaba el chef. "Con lo del pan tengo bronca", sentenciaba Arguiñano.

Cabe destacar la figura de Joseba, la otra cara conocida del clan Arguiñano junto con su padre y su tía Eva. Joseba está especializado en panadería y pastelería en su obrador de Zarautz, por lo que Arguiñano aprovechó la oportunidad para confesar aquellos que le había comentado al respecto de este tema a su hijo: "Mi hijo Joseba hace pan. Le dije si no vas a hacer pan bueno no hagas pan. Haz el mejor pan porque el pan es tan importante. Tener un tenedor en la mano y un trozo pan en la otra en la vida. Es importantísimo tener un trozo de pan aquí", confesaba el chef.



LA ASAMBLEA GENERAL DE CAPSA CELEBRADA EN LAS INSTALACIONES DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



El pasado 14 de julio se celebró la Asamblea General de CAPSA en las instalaciones del Gremio de Panaderos de Barcelona, un encuentro que registró una elevada participación y contó con una numerosa asistencia de socios, hecho que pone de manifiesto el compromiso y el interés de los miembros por la actividad y el futuro de la entidad.

Durante la sesión se realizó un amplio repaso de los principales asuntos pendientes, analizando detalladamente las actuaciones desarrolladas durante los últimos meses y los proyectos previstos para el futuro. Uno de los puntos centrales del orden del día fue la presentación y revisión del estado de cuentas de la sociedad, lo que permitió a los asistentes conocer con total transparencia la situación económica de CAPSA y valorar su evolución.

Continuamos con las reuniones en línea de la junta

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



Nuestra Junta directiva sigue con sus reuniones, dos veces (martes) en el mes se realiza la junta con videoconferencia, a las 18:00 h donde estáis todos invitados,.

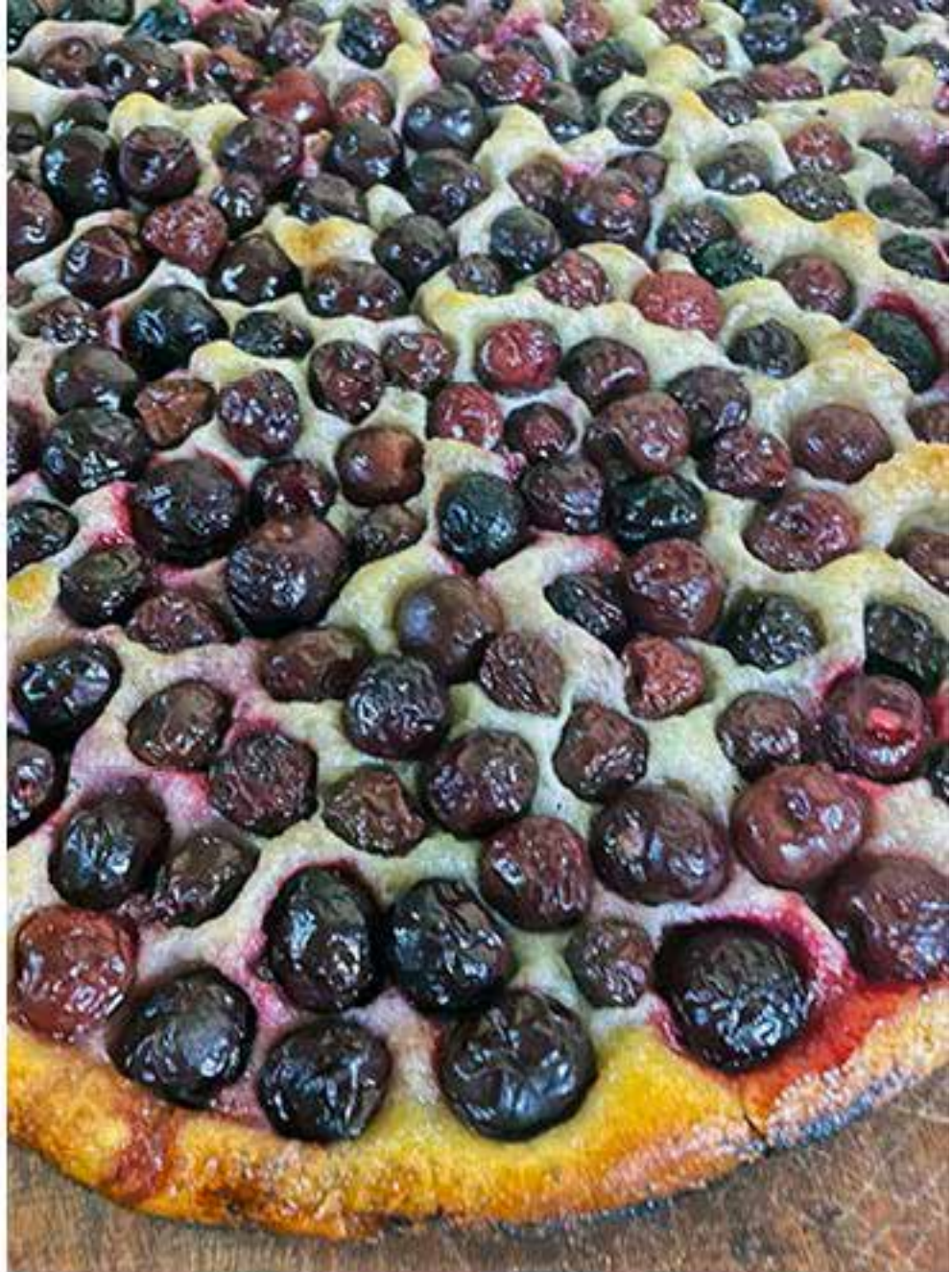
Los que queráis añadir a la reunión preguntáis información a Vicky Arroyo del Gremio y os explicará cómo podéis acceder.

Como siempre tratamos de los temas más actuales que afectan directamente a nuestro oficio y a nuestro sector.
Poder unirnos a nuestras reuniones y participar activamente.

Nos gusta saber las inquietudes, los problemas de nuestros agremiados y sobre todo sus expectativas.



MASA, ARTE Y MEMORIA



La revolución silenciosa del pan artesano de la família Pàmies Sistaré

Os presentamos una selección de recetas originales elaboradas en nuestro obrador, donde la tradición y la innovación conviven cada día. Apostamos por los productos de temporada y por los ingredientes de proximidad, porque creemos que la mejor manera de crear es partir de la calidad de nuestro territorio.



Cada madrugada elaboramos los panes más tradicionales, entre los cuales destaca nuestro reconocido pan de campesino catalán, galardonado con el premio al mejor pa de pagès de Cataluña. Pero nuestro obrador es también un espacio de creatividad, donde nos gusta experimentar con nuevos sabores, texturas y combinaciones. Por eso, hoy os queremos presentar algunas de nuestras creaciones más singulares. Encontraréis elaboraciones que ya se han convertido en todo un clásico, como la coca con cerezas o la coca de pan con avellanas, así como propuestas innovadoras como el pan de vermut —del cual somos embajadores del Vermut Miró de Reus— o nuestros originales palillos crujientes, entre los cuales destacan los elaborados con patatas fritas. También os invitamos a descubrir una de nuestras especialidades más sorprendentes: la coca salada de mejillones con patatas fritas, una propuesta que combina ingredientes cotidianos con una elaboración artesana y un toque creativo. Todas estas elaboraciones comparten una misma filosofía: son cocas saladas pensadas para sorprender el paladar y ofrecer una experiencia gastronómica diferente, sin perder nunca la esencia de la panadería artesana. Esperamos que disfrutéis tanto degustando estos productos como nosotros disfrutamos creándolos cada día.



NUestras recetas

La Coca con Cerezas es de temporada y su receta es la misma que la Coca Ganxeta, sin avellanas y con cerezas

COCA GANXETA

INGREDIENTS

	Gr.
Farina Itàlica COROMINA	25000
Aigua	16250
Preferment	2500
Llevadura	200
Malta torrada	100
Sal	500

Oli d'oliva DOP SIURANA	1000
Aigua Bassinaje	5500

Pes de la peça +/- 1200 gr.

PROCÈS

1. Pastat en màquina de cua de porc +/- 60 min.
2. Primer 60% d'aigua, la resta de l'aigua tirar-la poc a poc (BASSINAGE).
3. Temperatura de la massa 22 a 24°C.
4. Repos en bloc +/- 60 minuts.
5. Posar en fred 6 a 8°C unes 8 hores.
6. Dividir i deixar reposar en taulers uns 30 min.
7. Marcar i estirar amb oli. Mida: 60x40 cm/aprox.
8. Fermentació a 26-28°C, +/- 60 minuts.
9. En el moment d'enfornar hi posem les DOP AVELLANES DE REUS i el sucre.
10. Coccio: en forn de sola.
11. Temperatura del forn: +/- 250°C sense vapor, uns 20 min.
12. Al sortir del forn, una bona ruixada de VERMUT MIRO de REUS, es clar.

• NOTA:

PODEM FER TOT EL MATÉIX PROCEDIMENT EN UN FORMAT RODÓ I TOT JUST ABANS D'ENFORNAR HI POSEM MOOOOOOLTES CIBERES FRESQUES I AMB PINYOL. AH, I AL SORTIR DEL FORN QUE NO HI FALTI LA RUIXADA DE VERMUT MIRO.

PA DE VERMUT

INGREDIENTS

	Gr.
Farina T65 COLAGNE	2100
Farina T80 COLAGNE	2000
VERMUT MIRO de REUS	2460
Sal	80
Pasta Mare líquida	1000
Garrofa	10
Lleuat	40
Bassinage de Vermut	330

Pell de taronja confitada amb Vermut	475
Panses macerades amb Vermut	475

MACERACIÓ:

- La maceració de les panses amb vermut, la fem durant 24 hores en fred.

PROCÈS

1. Pastat en màquina de braços +/- 10 min lenta (Farines, Vermut, sal, MM, llevat i garrofa).
2. Pastar 10 min més en velocitat ràpida, fent el bassinage.
3. Temperatura de la massa 26°C.
4. Repòs en bloc 4 hores (ambient)
5. Posar a la cambra de fred 6 a 8°C unes 8 hores.
6. Dividir porcions d'uns 750 gr i preformar.
7. Deixar reposar uns 20 min i formar barrot. Dipositar en Banettone enfarinat. Amb la lligada dalt.
8. Posar a fermentar uns 60 min més a 28°C. (va bé posar-lo uns 20 min al fred abans d'enfornar)
9. Coccio: en forn de sola.
10. Temperatura del forn: +/- 260°C amb vapor just enfornar, baixem el forn a 240°C durant 45 min. Just abans d'enfornar, el girarem i tallarem de forma decorativa, sempre amb un tall longitudinal. Important refredar damunt reixeta.

INGREDIENTS

	Gr.
Farina TRITORDEUM COROMINA	2000
Farina MESTRAL COROMINA	2000
Farina Gran Força COROMINA	6000
Pasta vella	3000
Sal	200
Malta torrada	100
Lleuat	150
Aigua	3500
Oli d'oliva DOP SIURANA	1000

VARIETATS:

- Musclos en escabech: 15% sobre la massa (trinxats bastant petits), afegir quan falten 3 min per acabar el pastat.
- Olives farcides d'anzova: 15% sobre la massa (tallades ben petites, no pasta) i afegir quan falten 3 min per acabar el pastat.
- Patates de "xurrero": 10% afegir-les en el pastat i 5% després arrebossar abans de posar a fermentar

BASTONS VERMUTERUS

PROCÈS

1. Pastat en màquina de cua de porc +/- 10 min lenta + 5 min ràpida.
2. Temperatura de la massa 24°C.
3. Repòs en bloc +/- 60 minuts (ambient) (si volem podem posar aquesta massa unes hores al fred), tot i això és una recepta per anar directa.
4. Dividir porcions d'uns 50 gr i preformar.
5. Deixar reposar uns 20 min i estirar llarg i prim. Dipositar en safates (millor si són especials per bastons).
6. En els bastons de patates de "xurrero", els arrebossarem just abans de posar a la llama, mullant lleugerament el bastó.
7. Posar a fermentar uns 60 min més a 28°C.
8. Coccio: en forn de convecció.
9. Temperatura del forn: +/- 250°C amb vapor just enfornar, baixem el forn a 190°C durant 30 min.



Forn Sistaré: Más de un siglo haciendo crecer la tradición del pan artesano en Reus

Hablar del Forn Sistaré es hablar de una parte de la historia de Reus. Fundado en 1910 en el carrer Ample, este negocio familiar ha sabido mantener viva la esencia del oficio de panadero a lo largo de más de un siglo, convirtiéndose en una de las panaderías artesanas más emblemáticas de Cataluña.

Seis generaciones han pasado por el horno desde que los sedes fundadores abrieron las puertas del negocio. Durante este tiempo, la familia Pàmies-Sistaré ha preservado los valores de la elaboración artesanal, manteniendo la masa madre como a base de sus panes y apostando siempre por ingredientes de primera calidad, sin renunciar a la innovación y a la evolución de los procesos productivos.

Su trayectoria ha sido reconocida con numerosas distinciones que avalan su excelencia. Entre ellas destaca la Distinción de Establecimiento Centenario otorgada por la Generalitat de Catalunya, así como varios premios al Mejor Pa de Pagès Català y reconocimientos por la calidad del suyo Pa de Sant Jordi. El año 2025, el Centro de Amigos de Reus concedió al horno el galardón Más Amigo de Reus, en reconocimiento al suyo compromiso con la ciudad y a su larga trayectoria.

Al frente del proyecto hay Xavier Pàmies Sistaré, que comparte la dirección del negocio con su hermano Tomás Pàmies, su esposa Cori y su hijo Xavier.

Representando de la 5.ª generación familiar, Xavier ejerce el oficio de panadero desde el año 1986 y es considerado uno de los maestros panaderos más prestigiosos del país. Su dedicación le ha valido la Carta de Mestre Artesano Alimentario, una de las máximas distinciones del sector.

A lo largo de su carrera ha defendido el valor del pan artesano, los productos de proximidad y la relación entre gastronomía, cultura y territorio.

La historia de la familia está íntimamente vinculada al mundo del pan. El mismo Xavier explica que su bisabuelo llegó a Reus durante el viaje de bodas, en 1910, y decidió quedarse al horno que acabaría dando origen a la saga.. Tanto la rama paterna como la materna provenían de familias de panaderos, una tradición que continuaron su abuelo y su padre. Xavier durante el servicio militar fue destinado a la panadería del ejército gracias a la experiencia adquirida entre hornos y masas.

Hoy, la continuidad del proyecto está garantizada con la incorporación de la sexta generación. Xavier Pàmies Vallvé, hijo de Xavier Pàmies Sistaré, que ha asumido progresivamente responsabilidades dentro de la empresa familiar y representa el futuro del negocio.

El año 2025 fue distinguido como Mejor Panadero en el concurso The BakerPro, un reconocimiento que confirma la continuidad de una saga que ha convertido la excelencia en su principal sello de identidad.

Más allá de su actividad empresarial, la familia ha mantenido siempre una estrecha vinculación con la ciudad de Reus. Al largo de los años ha colaborado con numerosas entidades locales, ha apoyado a iniciativas culturales y festivas, ha contribuido a la promoción de los productos tradicionales del territorio y ha defendido el comercio de proximidad y la artesanía como a elementos esenciales del tejido social y económico de la ciudad.

Con más de cien años de historia, el Forn Sistaré es mucho más que una panadería. Es una institución gastronómica que ha sabido preservar un oficio, transmitirlo de generación en generación y convertirlo en patrimonio vivo de Reus.

La combinación entre tradición, innovación y compromiso con el territorio ha hecho posible que este establecimiento continúe siendo un referente, tanto por la calidad de los suyos productos como por los valores que representa.

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACION

ELABORACIÓ DE BERLINES (DONUTS)

Rafa Batalla

18/09/2026 (divendres)

1 sessió de 4 hores

15:00h a 19:00h

CAT | ESP



PA ELABORAT A MA

Ramon Batalla

18/09/2026 al 2/10/2026

15:30h a 19:30h

12 hores - 3
divendres 18 |
29/09 i 2/10

CAT | ESP



CURS DE FLECA ARTESANA

Tony Valls

08/09/2026 al 21/10/2026

14:30h a 20:00h

132 hores 24
sessions

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

APRENTENT DE FLECA - 60 HORES (MATINS)

Tony Valls

09/09/2026 al 07/10/2026

60 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



VEURE FORMACIÓ

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

Tony Valls

1/09/2026 al 8/09/2026

20 hores en 4 sessions de 5 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIONS DE FULL: TORTELL, ULLERES I MIL FULLES

5/09/2026 al 19/09/2026
(dissabes)

09:00h a 13:00h

12 HORES

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

ENS AGRADA ESTAR A LES TEVES MANES



@fillsdemoretó



MORETÓ

Som Moretó,
una empresa amb
més de 135 anys
d'experiència al món
de la molinaria.

Cinc generacions
ens avalen per oferir-te
les millors farines
i acompanyar-te
cada dia amb la
mateixa passió de
sempre.

CURSOS PROGRAMADOS PARA EL MES DE SEPTIEMBRE



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Ramon Calvet i Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

19/10/2026 al 29/10/2026

24 hores (5 sessions de 3 hores) dilluns a dijous

9.30h a 12.30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

MANIPULADOR D'ALIMENTS - ON LINE

25/01/2024

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

CONTENIDO DEL CURSO

Salud y alimentación.

¿Qué es la higiene alimentaria y por qué es necesario conocerla?

Normativa de referencia: Real Decreto 1169/2011.

Los contaminantes de los alimentos.

Principales microorganismos patógenos.

Vías de contaminación de los alimentos.

Las toxiinfecciones alimentarias y las enfermedades de transmisión alimentaria (casos reales).

Micotoxinas: efectos sobre la salud y cómo prevenirlas.

Alergias e intolerancias alimentarias.

Nueva normativa sobre el etiquetado de los alimentos (información obligatoria al consumidor).

Limpieza y desinfección.

La importancia de seguir un Plan de Limpieza y Desinfección.

Higiene personal.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

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 informació: **www.gremipabcn.com**
mminguell@gremipabcn.com



4
hores

ELABORACIONES DE BERLINAS (DONUTS). Rafa Batalla

18/09/2026

4 horas

Destinatarios

Taller dirigido a personas aficionadas a la pastelería que deseen iniciarse en la elaboración artesanal de berlinas (donuts) y masas fritas.

Objetivos

Adquirir los conocimientos sobre las técnicas y los trucos para la elaboración de berlinas (donuts), la correcta selección de los ingredientes y su aplicación práctica para elaborar estos productos en casa con resultados de calidad.

Contenido del curso

Los ingredientes. Criterios de selección.
Técnicas y trucos para la elaboración.
Aplicación práctica.

Elaboraciones

Berlinas clásicas.
Berlinas de chocolate.
Berlinas rellenas.
Degustación y análisis organoléptico.

El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
Todos los ingredientes necesarios para la

elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
Utensilios, maquinaria y equipos profesionales.
Ropa de trabajo para el obrador.
Los productos elaborados para su degustación.
Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
Seguro de accidentes.
Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
Atención postcurso.
Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.



APRENDIZ DE PANADERIA Tony Valls

09/09/2026 al 07/10/2026 - 09:00h a 14:00h

DURACIÓN
60 horas

Este curso ha sido diseñado para aquellas personas que desean iniciarse en la profesión. Si crees que este puede ser tu oficio, estás buscando una segunda oportunidad o ya has realizado nuestros cursos de iniciación y ahora quieres seguir avanzando hacia la profesionalización, este curso te preparará para integrarte como auxiliar en un equipo de trabajo de una panadería.

Al finalizar este curso estarás capacitado para:

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

Realizar con rapidez y precisión las principales operaciones de manipulación manual de la masa: amasado, boleado, marcado manual, formado, greñado y horneado.

Llevar a cabo las tareas de identificación, recepción, almacenamiento y preparación de materias primas y productos auxiliares, así como su suministro al obrador, utilizando correctamente el vocabulario técnico propio del sector.

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

Todo ello cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales, higiene alimentaria y protección medioambiental.

Contenido del curso

Procesos de elaboración

Fases activas y fases pasivas del proceso de elaboración.

Preparación de las masas: amasado y fermentación.

La función de la levadura.

Conocimiento de las características de la masa según el tipo de producto que se desea obtener.

La masa madre: nociones básicas.

Formación de las piezas: reposo en bloque, división, boleado, reposo en pieza, formado, fermentación final, greñado y horneado.

Técnicas de cocción adecuadas para los diferentes tipos de productos.

Acabado y presentación de los productos de panadería y bollería.

Técnicas de conservación.

Materias primas

Características, manipulación, almacenamiento y conservación de:

Harinas.

Levaduras.

Huevos y ovoproductos.

Sal.

Azúcares.

Grasas de origen animal y vegetal.

Productos lácteos.

Chocolate.

Aditivos y mejorantes.

El obrador: equipos y utensilios

Características básicas, limpieza, mantenimiento, programación y utilización de:

Amasadora. Cámara de fermentación. Divisora. Laminadora. Hornos. Moldes.

Elaboraciones prácticas

Baguette.

Pan de Payés.

Pan de Viena.

Chapata.

Pan de centeno al 50 %.

EL GREMIO DE PANADEROS ARTESANOS DE LAS COMARCAS GERUNDENSES HA ORGANIZADO LA ACTIVIDAD «DE LA TIERRA A LA MESA: DESAYUNO EN EL CAMPO», QUE TENDRÁ LUGAR EN LA ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGRÍCOLA MAS BADIA (LA TALLADA D'EMPORDÀ, BAIX EMPORDÀ).

El objetivo de la iniciativa ha sido dar a conocer el origen de la harina —y, en concreto, la de «És Farina de Girona»— que los panaderos artesanos de Girona utilizan para elaborar el «Pan de la Tramuntana» y otros panes.



La jornada ha incluido un encuentro en el IRTA de Mas Badia, un recorrido guiado por los campos de trigo acompañado por técnicos del IRTA, agricultores del territorio y representantes de la harinera Morató, así como un desayuno ofrecido por los Panaderos Artesanos, con Pan de la Tramuntana y embutidos de la zona.

Los asistentes pudieron conocer cómo se seleccionan las variedades de trigo, cómo se cultivan en las comarcas gerundenses y cómo todo este trabajo se traduce en un pan de calidad diferenciada.

La actividad agotó todas las plazas disponibles. Cabe destacar que el cartel de «plazas agotadas» se colgó tras superar el centenar de inscritos, que tuvieron la oportunidad de conocer de cerca todo el proceso que hay detrás del pan artesano, desde el campo hasta la mesa.



«És Farina de Girona» es un proyecto impulsado desde hace más de una década por el Gremio de Panaderos Artesanos de las Comarcas Gerundenses y el IRTA con el objetivo de elaborar un pan de la máxima calidad, basado en prácticas agronómicas de producción integrada y en variedades de trigo cultivadas en el territorio gerundense, garantizando un precio justo para los productores.

El proyecto trabaja con una red de cerca de 300 hectáreas de cultivo de cereales, distribuidas en un radio aproximado de 100 kilómetros. De esta iniciativa también ha surgido el Pan de la Tramuntana, elaborado con esta harina.

«És Farina de Girona» es el principal proyecto de Cataluña que promueve los valores de la proximidad, la calidad del producto y la sostenibilidad en torno al pan. En él participa toda la cadena de producción: los agricultores, las harineras, los hornos agremiados al Gremio de Panaderos Artesanos de las Comarcas Gerundenses y el equipo investigador del IRTA, formado por expertos en cultivos extensivos sostenibles.

Cuando el pan se convierte en un bien de lujo: críticas a una panadería que vende barras "del futuro"

NOTICIA PUBLICADA A PUBLICO.ES



En el barrio madrileño de Chamberí ha nacido una nueva panadería. Pero no una cualquiera: aquí no se hornea pan, se hornea futuro. Así lo proclama el manifiesto publicitario de esta nueva bakery.

"Seguimos el ritmo del cuerpo, el sol y la tierra. Aquí el pan es ritual, energía y comunidad. Somos Solarpunk, neo-ancestrales y un poco alternativos. Somos el glitch en la Matrix de la comida", anuncian.

La baguette de toda la vida ahora es "del futuro" -hecha con harinas de arroz, trigo sarraceno, tapioca, almidón de maíz y masa madre- y tiene el módico precio de 3,50€. La hogaza de medio kilo sale a 5,50€. El pan del futuro, sí. Pero solo para quienes puedan pagarlo hoy.

El culmen del capitalismo es convertir productos básicos en un objeto de lujo para unos pocos",

Mientras tanto, la panadería de tu barrio -la que no sabe lo que es el Solarpunk pero amasa a las seis de la mañana- sigue horneando pan del presente a 1,20 la barra.

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

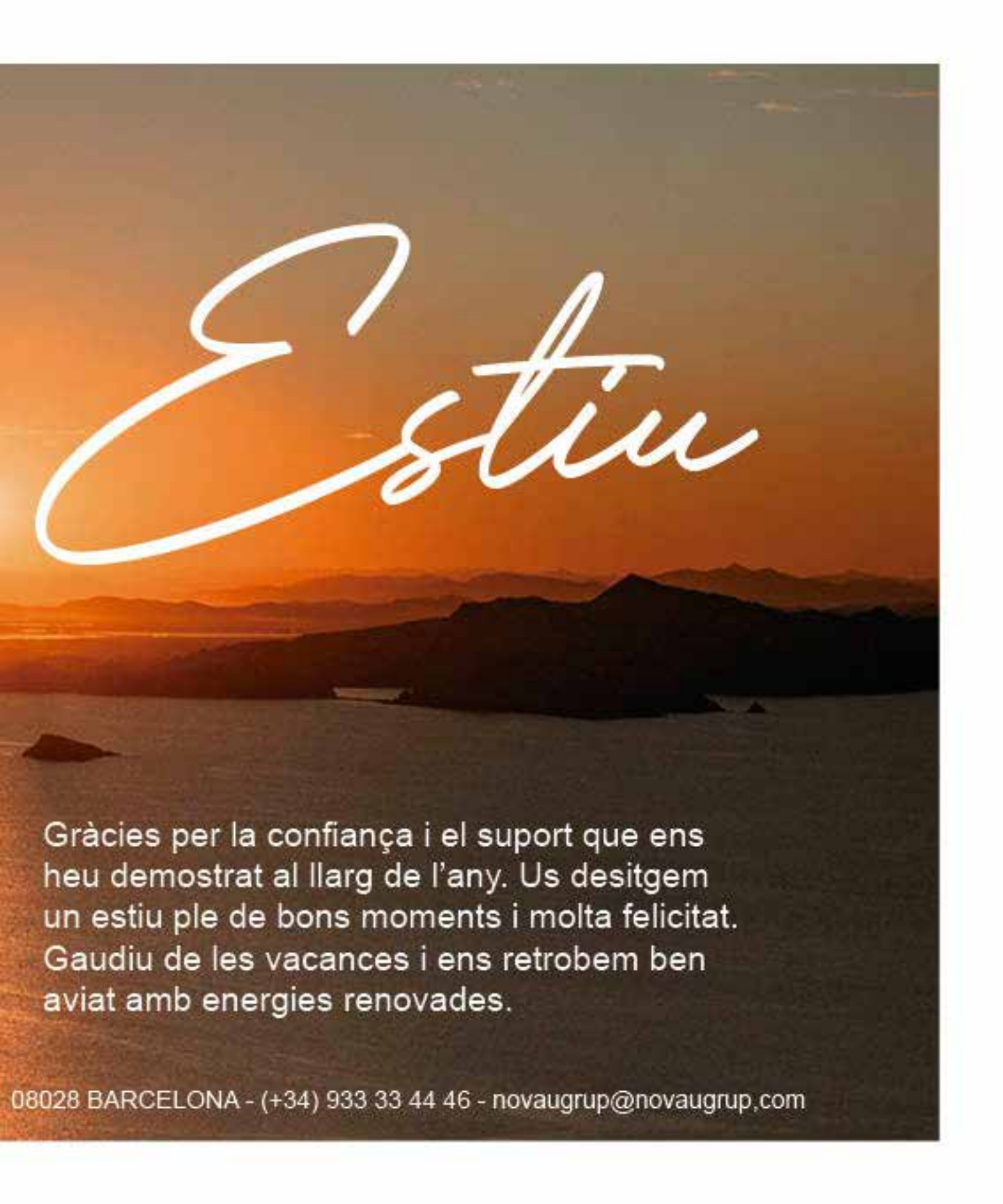
Bon



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

Canarias elige a sus tres mejores panaderos artesanos en el concurso 50 Panaderos TOP de España

La fase canaria del concurso 50 Panaderos TOP de España ha reunido en la Sala Capitular del antiguo Convento de Santo Domingo de La Laguna a destacados profesionales de la panadería artesanal del archipiélago, en una jornada marcada por la calidad, la tradición y la innovación.



Tras la evaluación realizada por un jurado especializado mediante cata a ciegas y criterios técnicos que valoran aspectos como el aspecto exterior, la corteza, la miga, el aroma, la textura y el sabor, los tres panaderos mejor clasificados han sido:

Primer clasificado, categoría barra: Jeremy Sevilla

Segundo clasificado, categoría hogaza: Mario Javier Torres

Tercer clasificado, cómputo global: Bryan Medina Santos

Estos tres profesionales representarán la excelencia de la panadería canaria y continuarán su camino dentro del certamen nacional, donde competirán junto a los mejores panaderos del país por las Estrellas DIR-Informática de la Panadería durante la gran final que se celebrará en septiembre en el Bilbao Global Bakery Forum. El concurso reconoce a los 50 mejores panaderos

artesanos de España y distingue a los tres finalistas con las Estrellas de Oro, Plata y Bronce tras una prueba final en directo.

La convocatoria de Canarias ha puesto de manifiesto el excelente momento que vive la panadería artesanal del archipiélago, con obradores que apuestan por las fermentaciones largas, las materias primas de calidad y el respeto por los procesos tradicionales, ofreciendo panes con identidad propia y un alto nivel técnico.

El concurso 50 Panaderos TOP de España continúa consolidándose como uno de los principales referentes del sector, promoviendo el prestigio del pan artesano, la innovación y el reconocimiento al trabajo diario de los profesionales que mantienen vivo este oficio

Valladolid reúne a los mejores panaderos artesanos del país en una nueva edición del concurso 50 Panaderos TOP de España



El Edificio Q-BO de la Diputación reunió a algunos de los mejores profesionales del país en una jornada dedicada a reconocer la excelencia del pan artesano

El Edificio Q-BO de la Diputación de Valladolid acogió el pasado 6 de julio una nueva edición del concurso 50 Panaderos TOP de España, una cita que volvió a convertir a la provincia en uno de los principales referentes nacionales de la panadería artesana y que reunió a algunos de los mejores profesionales del sector procedentes de Castilla y León y de diferentes comunidades autónomas.

Organizado por las plataformas Panàtics y Pan de Calidad, con la colaboración de la Diputación de Valladolid a través de la marca Alimentos de Valladolid, el certamen puso en valor la calidad, la tradición y la innovación que caracterizan al pan elaborado de forma artesanal, además de reconocer el trabajo diario de los maestros panaderos que mantienen vivo un oficio con siglos de historia.

La jornada comenzó con la recepción de las piezas presentadas a concurso, que fueron codificadas para garantizar el anonimato de sus autores durante todo el proceso de valoración. Posteriormente, un jurado especializado evaluó cada una de las elaboraciones

atendiendo a criterios como el aspecto exterior, el punto de cocción, la corteza, la miga, el aroma, el sabor y la calidad global del producto.

Además de su vertiente competitiva, el encuentro se consolidó como un espacio de intercambio profesional en el que los participantes compartieron conocimientos, experiencias e inquietudes sobre la evolución de la panadería artesana, analizando los retos de un sector que continúa apostando por la excelencia, la innovación y el respeto por los procesos tradicionales.

El concurso forma parte de un circuito nacional que recorre diferentes ciudades españolas con el objetivo de reconocer a los mejores profesionales del país. La edición de 2026 culminará el próximo mes de septiembre con la entrega de las Estrellas DIR-Informática de la Panadería, en el marco del Bilbao Global Bakery Forum, donde se dará a conocer la clasificación definitiva de los 50 Panaderos TOP de España.

Con iniciativas como esta, Panàtics y Pan de Calidad continúan impulsando el prestigio de la panadería artesana española, promoviendo el consumo de pan de calidad y dando visibilidad al trabajo de los profesionales que, cada día, elaboran un producto esencial de nuestra gastronomía y patrimonio alimentario.

ACTO DE ENTREGA DE LAS ESTRELLAS DE LA PANADERÍA ESPAÑOLA A L@S



EDIFICIO **ENSANCHE**

Plaza del Ensanche, 11 - 48009 Bilbao

BILBAO GLOBAL BAKERY FORUM
13-14 SEPTIEMBRE



BILBAO GLOBAL BAKERY FORUM

13-14 SEPTIEMBRE

PROGRAMA

Presentador y moderador:

Julián Martínez, Periodista Correo Vasco

Domingo 13/09/2026

11.0 h **Inauguración alcalde de Bilbao / personalidades**

11:30 a 12:15 h Mesa Redonda

“El valor de trigos antiguos: retos y oportunidades en panadería”

12:20 a 13:10 h Mesa Redonda

“Formar para transformar la panadería: ¿quién forma al panadero del mañana?”

13:15 a 14:00 h Mesa Redonda

“Panadería de calidad ayer, hoy y mañana”

14:00 a 16:00 h Descanso

16:15 a 17:15 h Mesa Redonda

“La panadería del siglo XXI: marketing, publicidad e IA sin perder la esencia”

17:30 a 18:30 h **Ponencia Puratos**

Lunes 14/09/2026

10:30 a 12:00 h Mesa Redonda.

“Pan y restauración: una alianza que eleva la experiencia gastronómica”

12 :30 h **Entrega 50 Estrellas Dir-Informática de la Panadería**

13:30H h **Catering y clausura del evento. Acto de despedida**



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: alberttribe@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 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

(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 escribo estas líneas, la selección española acaba de proclamarse campeona del mundo de fútbol en Estados Unidos. Al margen del entusiasmo que pueda despertar la selección, creo que debemos destacar este triunfo como un gran éxito de La Masía del Barça. Lo digo porque hasta 12 jugadores de la selección española eran catalanes y, en cuanto a la otra finalista, Argentina, contaba con Messi, también formado en La Masía y un jugador que, a sus 39 años, sigue siendo una leyenda del fútbol mundial.

Quienes ya tenemos una cierta edad y seguimos al Barça desde la época del presidente Montal hemos visto pasar al equipo por toda una serie de altibajos que, en muchas ocasiones, nos han desconcertado. Tan pronto éramos el equipo que mejor jugaba al fútbol, pero que nunca ganaba nada, como pasábamos a ser el equipo que lo ganaba todo —como sucede ahora mismo con el Barça femenino—. Tan pronto éramos uno de los clubes más ricos del mundo como nos encontrábamos al borde de la ruina, hasta el punto de que parecía que el club podía llegar a desaparecer.

La mayoría de la gente se fija en los jugadores y, algunos, en el entrenador, pero muy pocos prestan atención a la junta directiva más allá de los resultados de cada momento. Y, sin embargo, la junta directiva es la pieza clave del funcionamiento del club y, por tanto, de sus equipos. Más allá de la simpatía o antipatía que podamos sentir hacia el presidente Jan Laporta, creo que no es casualidad que en las dos etapas en las que ha presidido el club, y al margen de las polémicas, hayan llegado grandes éxitos deportivos y el Barça haya funcionado. O quizá sería más exacto decirlo al revés: el club ha funcionado y, como consecuencia, han llegado los grandes éxitos deportivos.

Tampoco es casualidad que esos grandes triunfos deportivos hayan girado en torno a chicos y chicas formados en La Masía. Jóvenes que no solo han llevado al Barça a conquistar campeonatos nacionales, sino también títulos internacionales, y que han dado lugar a una extraordinaria generación de estrellas como Lionel Messi, Andrés Iniesta, Xavi Hernández, Carles Puyol, Sergio Busquets y, en esta nueva hornada, Lamine Yamal. En el fútbol femenino destacan figuras como Alexia Putellas y Aitana Bonmatí.



Todo ello tiene un mérito extraordinario y representa la confianza y la inversión en el talento de casa. Es una apuesta que impulsa el fútbol catalán y contribuye a que nuestro país mantenga un elevado nivel deportivo en prácticamente todas las disciplinas. Y ese es un mérito de la sociedad civil, un reflejo de nuestra manera de ser.

Alegrémonos, pues, del triunfo de la selección española en el Mundial. Pero, más allá del partido concreto y del campeonato en sí, fijémonos en todo el trabajo que hay detrás de este éxito. Una manera de entender el fútbol, una apuesta por la formación de los jugadores basada en unos valores y en una determinada concepción del juego, un espíritu de sacrificio y un engranaje que funciona y que no solo beneficia al Barça, sino también al resto de los equipos españoles —el último ejemplo es Marc Cucurella, actualmente jugador del Real Madrid— y, por supuesto, a la selección española.

En cuanto a la final, fue un partido muy disputado en el que España controló el balón y apostó por un juego ofensivo, mientras que Argentina planteó un esquema defensivo que le permitió llegar en pocas ocasiones a la portería rival y casi siempre mediante rápidos contraataques o aprovechando errores de los jugadores españoles. España puso más energía; Argentina, más inteligencia táctica. Finalmente, la expulsión —justa— de un jugador argentino por una durísima entrada sobre Pau Cubarsí resultó decisiva.

También hay que decir, para entender lo sucedido, que el mejor jugador del conjunto argentino fue su portero y no Messi. Y así es muy difícil ganar.

Quiero destacar también la manera de actuar del seleccionador español, Luis de la Fuente, que me ha parecido extraordinaria: educado, discreto, ligeramente irónico y muy trabajador. Es un magnífico ejemplo del comportamiento que deberían tener los entrenadores.



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@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º,3ª
08007 Barcelona

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



[@arnal_realestate](https://www.instagram.com/arnal_realestate)



[@arnalrealestate](https://www.facebook.com/arnalrealestate)



[@arnalrealestate](https://www.twitter.com/arnalrealestate)

Tot l'equip de

*Bon
Llevat*



**us desitja
un bon estiu**