Gremi
paBCN

La Tardor



Panellets
Castanyes
Moniatos

www.gremipabcn.com

MAGAZINE del Gremi de Flequers de Barcelona · N. 606 SETEMBRE 2026

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

editorial



"Aquesta línia editorial sempre ha dit i reiterat que la supervivència del nostre ofici al llarg dels segles –i són moltíssims- sempre s'ha basat en l'adaptació constant al temps i a l'espai que els ha tocat viure als flequers de cada època i lloc."

Després de les vacances d'estiu, torna a començar el curs. També a la Escola del Gremi. És, per tant, un moment d'il·lusió i d'esperança de persones amb vocació de flequers que donaran continuïtat al nostre ofici.

Hi va haver un moment en que els oficis eren mirats amb un cert menyspreu fins i tot pels propis artesans que aspiraven a que els seus fills estudiessin una carrera. Aquella actitud era comprensible per la quantitat d'hores i sacrificis que havia fet aquella generació. Però vist des de la perspectiva d'avui en que moltes carreres s'han massificat i que trobar bons treballadors en els diferents oficis és complicat, això és veu d'una altra manera. Avui els oficis i les carreres competeixen obertament per la vocació dels joves i no només des del punt de vista econòmic, que també, sinó des del punt de vista de la creativitat. Un botó de mostra –però no l'únic- del que dic és l'ofici de cuiner, potser avui el més mediàtic de tots.

Encara des d'un altre punt de vista, serà difícil que la Intel·ligència Artificial –que és la protagonista del moment actual– pugui substituir un artesà amb talent. No dic que no ho puguem arribar a veure, perquè els de la nostra generació ja hem vist tantes coses que gairebé res del que ens diguin ens sembla impossible. Però la creativitat necessita d'un segell individual que és difícil que pugui donar un artefacte genèric, per molt intel·ligent que sigui. Però si algú ens diu que de mes verdes en maduren, no serem pas nosaltres els que direm que no.

Amb això no dic pas que no ens haguem d'adaptar als nous temps, ans tot el contrari.

Aquesta línia editorial sempre ha dit i reiterat que la supervivència del nostre ofici al llarg dels segles –i són moltíssims- sempre s'ha basat en l'adaptació constant al temps i a l'espai que els ha tocat viure als flequers de cada època i lloc. Ara tampoc no és diferent, ni serà diferent demà, ni l'altre. L'adaptació és una constant no només dels oficis sinó de la humanitat com a espècie i fins i tot de les espècies en general. Justament en l'adaptació rau una de les característiques importants de l'Escola.

L'Escola mira al passat, al present i al futur. Els mestres tenen una perspectiva ampla que permet desenvolupar l'ofici albirant com és i com serà el nostre mercat. Naturalment, adaptar les nostres fleques al nostre temps i als temps que aniran venint, no és quelcom que l'Escola pugui fer per nosaltres, però que hi ajuda és indiscutible.

L'adaptació és una feina constant i és plurisciplinar perquè la nostra feina també ho és.

L'obrador i la botiga. Un obrador que la tècnica va transformant cada dia que passa, igual que els productes que hi entren i surten. Una botiga que, cada dia que passa, deixa de ser només una botiga i passa a ser un lloc de trobada i degustació.

SUCRES i PRODUCTES
PER AL FORNER I EL PASSTISSER



És temps de panellets!!!

Comercialitzem i fabriquem més de 2000 productes de la indústria alimentària, per la fleca, la pastisseria i la confiteria.
Disposem d'una nau de més 5000 m^2 ubicada en un lloc estratègic a prop de l'aeroport, el port i el centre de la ciutat.
Tenim tot el que vostè necessita per elaborar tots els seus

Entrega en 24/48 horas

93 652 12 34
Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
www.josellopart.com

SucreBó

JOSE LLOPART
PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

" Llegeixo que la IA té molt recorregut en el sector flequer. Pot ajudar a ajustar consums, preus, a reduir el malbaratament alimentari."

Tornem a la rutina, terme gens pejoratiu, quan vols descriure una situació d'habitualitat.

Després de les vacances, d'haver gaudit de dies en què les activitats diàries són diferents de les habituals, tornem al dia a dia.

Rutina no vol dir que tot segueix com ho vam deixar.

No recordo els altres anys, poder sempre ha passat el mateix, però aquest any sembla que el setembre ens rep amb molts canvis.

Abans dèiem que a l'estiu fins i tot les notícies anaven de vacances. Aquest any, l'estiu ha estat mogut. La invasió de Ceuta, l'augment del preu del gas, l'avenç de la IA. I tot té transcendència en l'economia.

Llegeixo que la IA té molt recorregut en el sector flequer. Pot ajudar a ajustar consums, preus, a reduir el malbaratament alimentari.

També la IA ens ajuda a mostrar els nostres productes al món, més enllà del taulell de la botiga i atraure als clients a través del màrqueting digital i les xarxes socials.

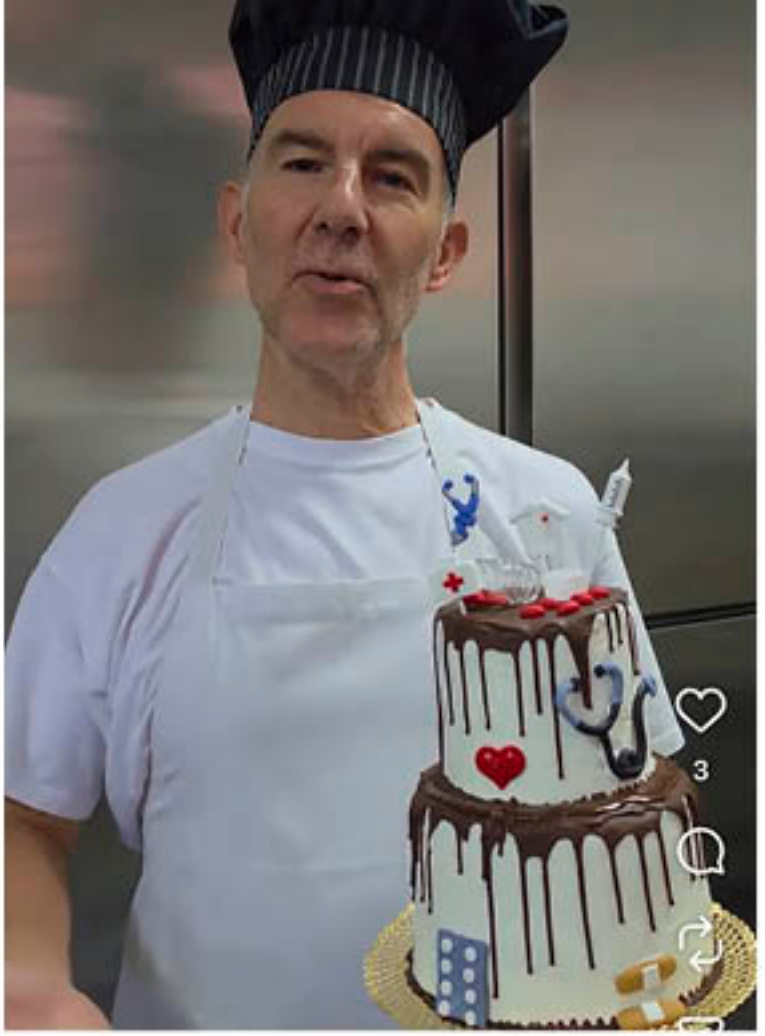
Quants canvis en el sector. I quant camp queda per recórrer.

La fleca ha avançat molt durant els últims anys sense perdre la seva identitat.

Des de Gremi a través de la formació de l'ofici i de l'empresarial contribuïm que l'ofici perduri i es professionalitzi.

Tornem de vacances, continuem treballant per assolir, l'any vinent, un nou i merescut descans.

Ànims a tots i endavant



Miquel Maza: una vida entre la farina, la tradició i l'ofici

Forn Oller és un establiment familiar del barri de Sant Martí de Barcelona, al carrer del Camp Arriassa, 70. Actualment, el negoci es presenta com a forn de pa, pastisseria i cafeteria, i consta públicament que funciona com a empresa familiar des de l'any 1963.

Al capdavant d'aquesta història hi ha Miquel Maza, tercera generació d'una família vinculada a l'ofici de forner i pastisser. Una història que, en el seu cas, no va començar amb una decisió professional, sinó pràcticament amb el seu naixement.

El seu avi va posar en marxa el forn l'any 1963. Miquel va néixer el 1974, onze anys després. Ell mateix ho resumeix amb una frase que explica molt bé la seva relació amb l'ofici: «Ho porto a la sang».

No és només una manera de parlar. En Miquel Maza, la fleca representa la continuïtat d'una tradició familiar que ha travessat tres generacions. El Forn Oller forma part d'aquell tipus d'establiments que han mantingut durant dècades una relació quotidiana amb el seu barri: el pa de cada dia, la pastisseria, la brioixeria i, amb l'arribada de la tardor, un dels productes més profundament arrelats a la cultura gastronòmica catalana: el panellet.

I precisament els panelletes han situat recentment el seu nom entre els referents de la pastisseria artesana catalana.

El reconeixement al panellet

L'octubre de 2025, Miquel Maza va aconseguir el Panellet de Plata en la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya, organitzada per Panàtics.

Per a Maza, aquell reconeixement tenia un significat que anava més enllà d'un premi. Ell mateix el va definir com un reconeixement a la feina, la passió i l'amor per l'ofici.

I potser aquí hi ha una de les claus de la seva història: el premi reconeix un producte, però darrere d'aquest producte hi ha una manera d'entendre l'ofici.





Més enllà de la seva trajectòria i de les dades que conformen el seu recorregut professional, aquest reportatge vol posar especialment en valor una faceta que distingeix Miquel Maza: la seva especialització en pastisseria i, molt especialment, en l'elaboració de pastissos d'estil artístic.

Un treball en què la pastisseria transcendeix l'elaboració d'un producte per convertir-se també en una expressió creativa. Les seves creacions, cuidades fins a l'últim detall, s'han convertit en una de les seves grans senyes d'identitat i en una especialitat que, per la seva singularitat i personalitat, el situa com un referent pràcticament únic a Barcelona.

Són pastissos concebuts no només per degustar, sinó també per contemplar, on tècnica, creativitat, precisió i sensibilitat artística s'uneixen per donar forma a peces que reflecteixen una manera molt particular d'entendre la pastisseria.

El Forn Oller manté avui la seva activitat com a fleca, pastisseria i cafeteria, i la seva història permet parlar, per tant, d'ofici, empresa familiar, relleu generacional i producte artesà. Quatre conceptes que adquireixen un significat especial quan parlem d'un establiment que va néixer l'any 1963 i que continua actiu més de sis dècades després.

La Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2026 ja té finalistes

Forn Mistral (Barcelona), Forn-Pastisseria Gil (Barcelona), L'Obradors dels 15 (Barcelona), Maia Flequers (Figueres) i Montserrat Forners (Barcelona), són les cinc fleques que s'han classificat per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2026, que tindrà lloc a Reus el pròxim 4 d'octubre, i que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

Entre els cinc finalistes es troben fleques que ja han guanyat aquest concurs anteriorment (Forn Mistral i Montserrat Forners) i dues que ja saben el que és aconseguir un lloc a la final (Forn-Pastisseria Gil i L'Obradors dels 15). Per la sevabanda, Maia Flequers és la primera vegada que es classifica per la Final del Concursque organitza la IGP Pa de Pagès Català.

La IGP Pa de Pagès Català va realitzar la seva eliminatòria prèvia a l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona. Com és reglamentari al Concurs, el Jurat vavalorar els pans dels participants (prop d'una vintena) mitjançant un tast a cegues enel qual els pans tenen assignat un número. És al final de la valoració dels pans quanel president del Jurat obre el sobre plica on es detalla quin número té assignat cada fleca participant.

El jurat de l'eliminatòria va ser presidit per Enric Bordas, en representació de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers; Jordi Rosell, en representació de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i Antoni Valls, director de l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona.

La Final del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català tindrà lloc el pròxim 4 d'octubreal teatre Bartrina de Reus, en un acte obert al públic. Aquesta serà la segona ocasió en què la final del Concurs es fa a la capital del Baix Camp.

La presidenta del Jurat serà l'alcaldessa de Reus, Sandra Guaita. Els assistents a la final podran veure en directe les deliberacions del jurat, conèixer els finalistes, gaudird'un espectacle i un còctel.

El guanyador de la final s'emportarà una placa acreditativa i un premi en metàl·lic de 2.000 euros, a més de la màxima valoració d'una fleca del Consell Regulador, amb 98 punts sobre 100.

5 FINALISTES DEL CONCURS MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ











PA DE PAGÈS CATALÀ

Indicació Geogràfica Protegida

RUTA **OBERTA A FORNERS I PASTISSERS**

VII RUTA "MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA"

2026 PREMI

JOSÉ LLOPART



Panellet d'OR



ORGANITZEN

Institut de Gastronomia de Barcelona

panatics OBRA SOCIAL ERNEST VERDAGUER

Gremi de Flequers de Barcelona

Barcelona

SucreBó

JOSE LLOPART

PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA

Entrega de 6 panellets de pinyons - 13 d'octubre de: 9:00 a 13:00 h
Entrega de premis i càtering - 15 d'octubre a les 18:00 h

Institut de Gastronomia de Barcelona
Passeig del Taulat 241 - Sant Martí - 08019 Barcelona

Inscripció i tota la informació a
panatics.com/panellets

PABCN

LA TRADICIÓ MÉS DOLÇA JA ÉS AQUÍ

NOVAU GRUP

Des de 1974

AL COSTAT
DELS FORNERS
I PASTISSERS PER
FER GRAN LA TRADICIÓ
DELS PANELLETS

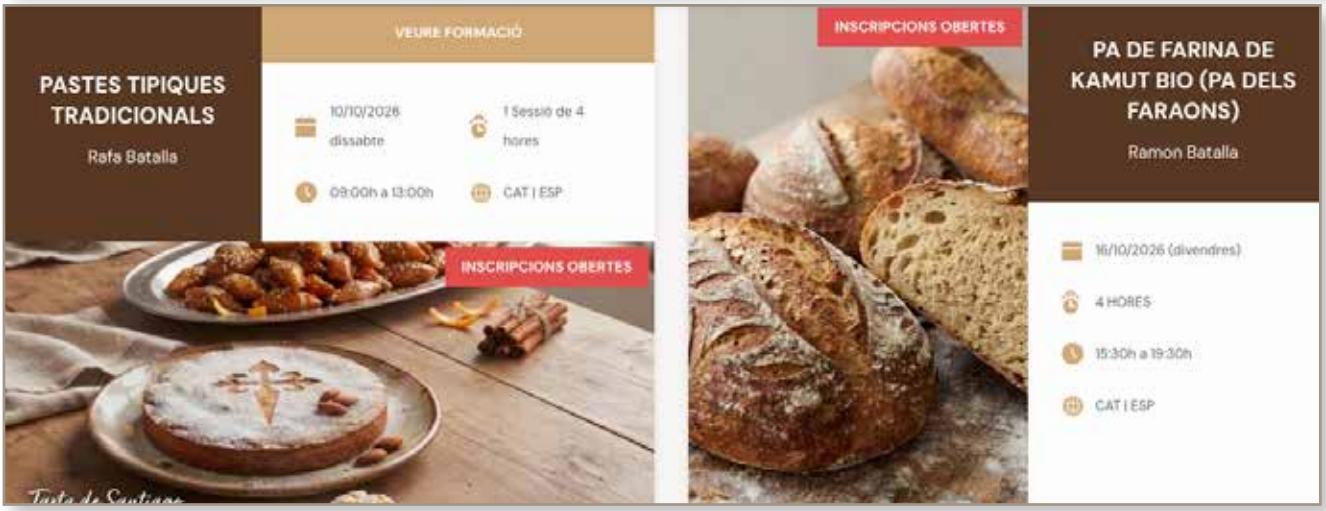
NOVAU GRUP Des de 1974

POLIN

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ







ENS AGRADA ESTAR A LES TEVES MANS



@fillsdemoretó

MORETÓ

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

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

CURSOS PROGRAMATS PEL MES D'OCTUBRE

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

Tony Valls

VEURE FORMACIÓ

22/10/2026 al 29/10/2026 (dimarts a dijous)

20 hores en 4 sessions de 5 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP





MANIPULADOR D'ALIMENTS

Ramon Calvet

22/10/2026 dijous

2 hores

09:00h a 11:00h o de 11:00h a 13:00h

CAT | ESP

INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

24/10/2026 al 12/12/2026

40 hores 8 dissabtes

08:30h a 13:30h

CAT | ESP





INICIACIO A LA FLECA

Ramon Batalla

30/10/2026 al 18/12/2026

40 hores distribuides en 8 divendres

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

ELABORACIO DE CROISSANTS

Ramon Batalla

23/10/2026 divendres

1 Sessió de 4 hores

15:30hh a 19:30h

CAT | ESP





PASTISSERIA D'HIVERN

23/10/2026 al 6/11/2026

12 hores distribuides en 3 divendres (4 hores cada sessió)

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 inscrigui. 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

escola



DEPENDENT/A DE FLECA I ACABAT DE PRODUCTE EN OBRADOR

Rafa Batalla/ Ramon Calvet

19/10/2026
24 hores

Destinataris
Curs orientat específicament al sector flequer, per aquelles persones que vulguin treballar en el sector, millorar les seves possibilitats d'inserció laboral, i adquirir o millorar integralment les tècniques de venda i atenció al client, en una botiga amb degustació de productes.

Control d'una bona comunicació. Habilitats personals. Servei de qualitat, atenció al client i comunicació. Queixes i reclamacions. Dietètica i nutrició aplicades a productes de fleca. Coneixement del producte. Seguretat e higiene alimentaria. Manipulador d'aliments. Merchandising i promocions al punt de venda. Obrador: Doble fermentació. Fornejat. Doble cocció. Format i acabat de peces.

El curs inclou
Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.
Atenció personalitzada per part dels nostres experts.
Assegurança d'accidents.
Dossier formatiu.
Certificat d'assistència emès 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.

Objectius
Adquirir els coneixements i habilitats específiques, per desenvolupar amb eficiència les tasques d'atenció al client en establiments de fleca i degustació.
Els alumnes que superin el curs, podran formar part de la nostra Borsa de Treball de dependent/tes.

Dates i horaris
Del 19/10/26 al 29/10/26
Horari: 9:30h a 12:30h
Dijous 22/10/26 Manipulador d'aliments de 9h a 11h o 11h a 13h

Metodologia
Les sessions a l'aula seran teòriques en forma d'exercicis, dinàmiques de grup i pràctiques.
Aparadorisme, será teòric amb projecció d'exemples en Power Point.
Les sessions d'obrador serán 100% demostratives i estan dissenyades per aprendre les activitats diàries que hauran de realitzar-se al treballar en un establiment de fleca.



CROISSANT FRANCÈS I ENSAÏMADA MALLORQUINA.

Tony Valls

10 hores

Destinataris
Aquest curs s'ha dissenyat per persones interessades en formar-se professionalment o bé que siguin treballadors en el sector flequer o pastisser i vulguin millorar els seus coneixements d'aquests dos productes o també persones que vulguin iniciar-se a la professió.

Objectius
Dominar l'elaboració del croissant francès mitjan massa laminada i fermentació
Conèixer la funció dels ingredients i la seva influència en textura, volum, alveolat i gust
Aprendre la correcta incorporació de la mantega i el procés laminat, tant manualment com amb laminadora
Elaborar ensaïmada mallorquina seguint el seu procés tradicional
Dominar l'estirat, untat amb mantega, format i fermentació de la ensaïmada
Reconèixer i corregir els principals defectes de ambdós productes.

Dates i horaris
2 sessions de 5 hores cada una 3 i 4 de novembre (dimarts i dimecres) de 08:30h a 13:30h

El curs inclou
Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.
Tots els ingredients necessaris per l'elaboració individual dels productes
Utillatge, màquines i equips professionals
Roba de treball per l'obrador
Els productes elaborats per ser degustats.
Atenció personalitzada per part dels nostres experts.
Assegurança d'accidents.
Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.
Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi de Forners 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.

Gran masterclass a l'Escola del Gremi amb el mestre Michele Intrieri

L'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona ha acollit una gran masterclass impartida pel mestre Michele Interini, que ha compartit amb els professionals i alumnes els seus coneixements, experiència i tècniques al voltant de l'ofici de fleque



El Gremi, sempre al vostre costat

Des del Gremi de Flequers de Barcelona volem estar sempre al vostre costat, oferint-vos suport, assessorament i informació útil per al dia a dia del vostre negoci.

Per això, regularment us fem arribar circulars amb informació important i d'interès per al sector, sobre normativa, tràmits, novetats, activitats, formació, ajuts i altres qüestions que poden afectar la vostra activitat professional.

Estar informats és estar preparats. Per això, us animem a consultar les nostres comunicacions i a mantenir-vos al dia de totes les novetats que us fem arribar.



CALENDARI DE DIADES I FESTIUS 2027

GENER

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBRER

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

MARÇ

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	
22	23	24	25			
29	30					

ABRIL

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAIG

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUNY

L	M	X	J	V	S	D
	1					
7	8					
14	15	16				
21	22	23				
28	29	30				

JULIOL

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOST

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

SETEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
		1	2			
6	7	8	9			
13	14	15	16			
20	21	22	23			
27	28	29	30			

OCTUBRE

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

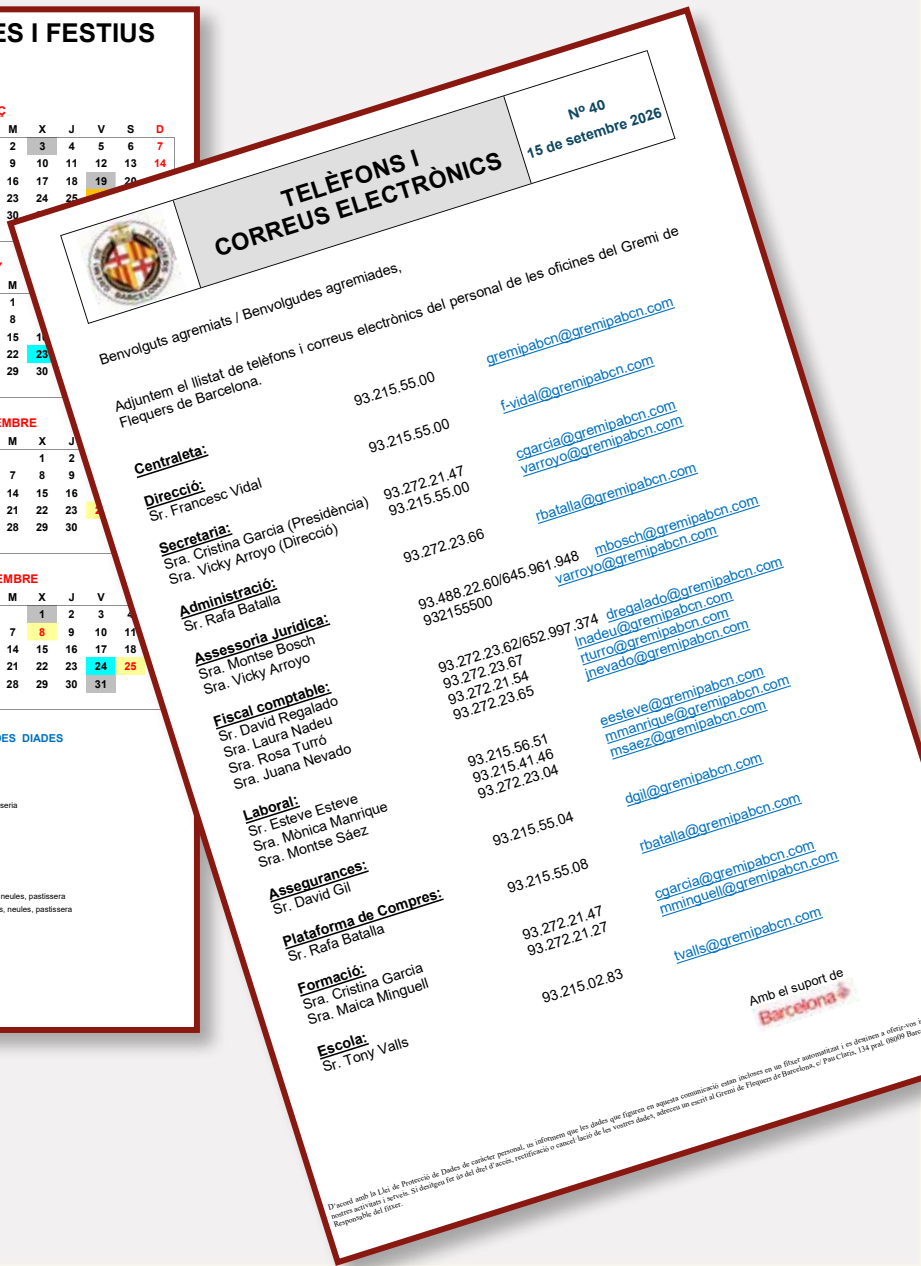
DESEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3		
6	7	8	9	10	11	
13	14	15	16	17	18	
20	21	22	23	24	25	
27	28	29	30	31		

DIADES DIANES DIADES DIADES DIADES DIADES DIADES DIADES DIADES DIADES

5	enero	Nit de Reis - Tortell
6	enero	Reis - Tortell
17	enero	St. Antoni Abad - Tortell
14	febrero	St. Valentí - Cors
04-feb	febrero	Dijous gras - Coques de llardons
10-feb	marzo	Dimecres de cendra - Coques sardines
3	marzo	St. Medir - Tortells
8	marzo	Dia internacional de la dona
19	marzo	St. Josep - Crema i encenalls
29-mar	abril	Dilluns de Pasqua - Mones
23	abril	St. Jordi - Pa de St.Jordi i llibres
27	abril	Montserrat - Pa de St.Jordi i llibres
1	mayo	Dia del treballador
23	junio	Revellla de St. Joan - Coques
28	junio	Revellla de St. Pere - Coques
10	julio	St. Cristofol - Volants
16	julio	Sta. Carme - Pastisseria
24	julio	Revellla de St. Jaume - Coques
15	agosto	Verge Maria - Pastisseria
11	setembre	Pa de St. Jordi
24	setembre	La Mercè - Pa de St. Jordi, pastisseria
15	octubre	Sta. Teresa - Torradeles
16	octubre	Dia Mundial del Pa
31	octubre	Vigilia de Tots Sants - Panellets
1	novembre	Tots Sants - Panellets
1	diciembre	St. Eloi - Martells
13	diciembre	Sta Llucia - Tissores
24	diciembre	Nadal - Pa de Nadal, mantegats, neules, pastissera
31	diciembre	Fi d'any - Pa de Nadal, mantegats, neules, pastissera

Vigilia de diada
Festes
Diades
Divendres Sant
Dilluns 2ª Pasqua



TELÈFONS I CORREUS ELECTRÒNICS

Nº 40
15 de setembre 2026

Benvolguts agremiats / Benvolgudes agremiades,

Adjuntem el llistat de telèfons i correus electrònics del personal de les oficines del Gremi de Flequers de Barcelona.

Centraleta: 93.215.55.00 — gremipabcn@gremipabcn.com

Direcció:
Sr. Francesc Vidal — 93.215.55.00 — f.vidal@gremipabcn.com

Secretaria:
Sra. Cristina Garcia (Presidència) — 93.272.21.47 — cgarcia@gremipabcn.com
Sra. Vicky Arroyo (Direcció) — 93.215.55.00 — varroyo@gremipabcn.com

Administració:
Sr. Rafa Batalla — 93.272.23.66 — rbatalla@gremipabcn.com

Assessoria Jurídica:
Sra. Montse Bosch — 93.488.22.60/645.961.948 — mbosch@gremipabcn.com
Sra. Vicky Arroyo — 932155500 — varroyo@gremipabcn.com

Fiscal comptable:
Sr. David Regalado — 93.272.23.62/652.997.374 — dregalado@gremipabcn.com
Sra. Laura Nadeu — 93.272.23.67 — lnadeu@gremipabcn.com
Sra. Rosa Turró — 93.272.21.54 — rturro@gremipabcn.com
Sra. Juana Nevado — 93.272.23.65 — jnevado@gremipabcn.com

Laboral:
Sr. Esteve Esteve — 93.215.56.51 — eesteve@gremipabcn.com
Sra. Mònica Manrique — 93.215.41.46 — mmanrique@gremipabcn.com
Sra. Montse Sáez — 93.272.23.04 — msaez@gremipabcn.com

Assegurances:
Sr. David Gil — 93.215.55.04 — dgil@gremipabcn.com

Plataforma de Compres:
Sr. Rafa Batalla — 93.215.55.08 — rbatalla@gremipabcn.com

Formació:
Sra. Cristina Garcia — 93.272.21.47 — cgarcia@gremipabcn.com
Sra. Maica Minguell — 93.272.21.27 — mminguell@gremipabcn.com

Escola:
Sr. Tony Valls — 93.215.02.83 — tvalls@gremipabcn.com

Amb el suport de Barcelona

D'acord amb la Llei de Protecció de Dades de caràcter personal, us informem que les dades que figuren en aquesta comunicació estan incloses en un fitxer automatitzat i es destinen a oferir-vos i gestionar activitats i serveis. Si desitgeu fer ús del dret d'accés, rectificació o cancel·lació de les vostres dades, adreceu un escrit al Gremi de Flequers de Barcelona, c/ Pau Claris, 134 pral. (08009 Barcelona). Responsable del fitxer.

La ponencia de Puratos en el Bilbao Global Bakery Forum 2026 se alineó estrechamente con los grandes desafíos abordados durante el evento, enfocándose de manera prioritaria en la salud, la sostenibilidad y el respaldo científico a las técnicas tradicionales.



Las conclusiones principales de su intervención y las investigaciones compartidas en el foro se estructuraron en tres pilares esenciales:Evidencia científica sobre la masa madre: Se presentaron las conclusiones de un estudio internacional reciente liderado por el microbiólogo Marco Gobbetti (Universidad Libre de Bolzano) en colaboración con Puratos.

Este análisis confirma científicamente los beneficios nutricionales y digestivos del pan elaborado con masa madre de larga fermentación, demostrando que reduce el malestar gastrointestinal y mejora la absorción de nutrientes frente a los panes industriales de fermentación rápida.

Innovación aplicada al sector artesanal:
Puratos subrayó la necesidad de proporcionar herramientas a los panaderos tradicionales para que puedan responder a las demandas del consumidor actual sin perder su identidad.
Esto implica combinar ingredientes de alta calidad y soluciones sostenibles (como la preservación de la biodiversidad de masas madre) con procesos eficientes en el obrador.

Sostenibilidad y el valor del origen:
En sintonía con los debates del foro sobre los trigos antiguos, se concluyó que el futuro del sector pasa por una cadena de suministro transparente.
El cliente final busca trigos locales, variedades ancestrales y procesos limpios (clean label), valorando el compromiso social y nutricional de las marcas y obradores.

El nostre agremiat Gerard Gil

La gesta d'un jove forner per salvar una fleca del Poblenou:

"Érem nosaltres o una gran cadena"
El forn Gil obre la nova botiga al Poblenou on hi va haver la fleca Cruixent amb més producte salat de qualitat i cafè d'especialitat per emportar

El forn Gil, amb quatre botigues a Barcelona, amplia la família i obre un establiment al Poblenou, al mateix local on durant 14 anys hi va haver la fleca Cruixent (Pujades, 173). "Ens fa molta il·lusió" reconeix Gerard Gil, quarta generació al capdavant del negoci. Ha estat una decisió ràpida que, segons Gil, neix amb la voluntat de lluitar pels negocis de barri i amb producte de qualitat: "Érem nosaltres o una gran cadena".

Dit i fet, quan es van assabentar que Cruixent abaixava la persiana s'hi van tirar de cap per salvaguardar el llegat del pa artesà de la Juana i l'Uri, que es van acomiadar del seu negoci el 31 de juliol del 2026.
"Som de barri i ens va fer molta llàstima que tanquessin. No ens agrada que negocis d'aquest tipus desapareguin", recorda Gil. Volen posar a punt el local i esperen poder obrir a principis d'octubre amb l'ADN Gil a les parets i al producte: "Continuarà sent un forn artesà de barri".

Inclouran productes salats de qualitat i cafè d'especialitat
La nova fleca vol reproduir l'essència de les botigues del Clot al Poblenou amb algunes novetats. A banda del pa i dels productes de pastisseria amb segell Gil, aprofitaran el petit obrador del Poblenou per ampliar l'oferta de salats. "Seran productes cuidats com focaccies, un biquini mallorquí i un de pernil i formatge amb ingredients de molta qualitat". També tindran cafè d'especialitat per endur, perquè no hi haurà espai de degustació.

Per Gil, aquesta incorporació és també una reivindicació: "Hem de lluitar perquè les grans cadenes no ens facin desaparèixer, això és cuidar Barcelona". De fet, reivindica el negoci de proximitat i considera que ara més que mai "els quatre joves que continuem amb la tradició hem d'estar forts". I per això cal que la clientela els acompanyi.

Font. Betevé

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

BICA 2027 concentrará a los grandes talentos de la panadería, pastelería y heladería artesanas

BICA (Bakery & Ice Cream Attraction, el nuevo salón temático dedicado a la panadería, la pastelería y la heladería artesanas, se estrena dentro de la primera edición de Anuga Select Ibérica -proyecto impulsado por IFEMA MADRID y Koelnmesse- con una idea muy clara: reunir en un mismo espacio a algunos de los nombres que están marcando el presente y el futuro de estos sectores.

Ifema Madrid acogerá del 16 al 18 de febrero de 2027 una gran concentración de talento artesano. Y es que BICA (Bakery & Ice Cream Attraction, el nuevo salón temático dedicado a la panadería, la pastelería y la heladería artesanas, se estrena dentro de la primera edición de Anuga Select Ibérica -proyecto impulsado por IFEMA MADRID y Koelnmesse- con una idea muy clara: reunir en un mismo espacio a algunos de los nombres que están marcando el presente y el futuro de estos sectores.

El talento, en vivo y en directo

Conocer de cerca a quienes están impulsando la evolución de la panadería, pastelería y heladería artesanas es una forma de entender el momento que viven estos sectores. Por eso, el contacto directo con chefs de prestigio será uno de los ejes de actividad de BICA, con degustaciones en vivo, catas comentadas y talleres prácticos.

El salón será un punto de encuentro entre oferta y demanda, pero también una oportunidad para formarse, descubrir las últimas tendencias y conocer nuevas formas de entender el oficio a través de los Seminarios con Gusto, cuyo programa se anunciará próximamente.

La temporada del panettone ja és aquí. Comencem a preparar-nos!



Ja toca començar a preparar-ho tot per fer panettone!

La temporada més esperada pels amants de la brioixeria artesana ja s'acosta i, darrere de cada gran panettone, hi ha molta feina, planificació i sobretot temps.

Cal preparar els ingredients, posar a punt els fermentadors, revisar els utillatges i començar a treballar les masses mare. Perquè fer un bon panettone no és només seguir una recepta: és respectar els temps, controlar cada fermentació i tenir cura de cada detall.

Fruita confitada, xocolata, mantega, farina, massa mare… Tot ha d'estar a punt per començar una de les elaboracions més exigents i fascinants de l'any.

UNA TRADICIÓ CATALANA QUE CONTINUA FENT HISTÒRIA

NOVAU GRUP

Des de 1974

AL COSTAT
DELS FORNERS
I PASTISSERS PER
FER GRAN LA TRADICIÓ
DELS PANELLETS

NOVAU GRUP Des de 1974

POLIN


BILBAO
GLOBAL
BAKERY
FORUM

Bilbao corona a l'elit del forn artesà espanyol amb les 50 Estrelles DIR-Informàtica



CONCELLO DE MOS
SOMOS MOS
Diputación Provincial de Málaga
ALIMENTOS DE VALLADOLID
Institut de Gastronomia de Barcelona
BIZKAIKO OPINDEGIEN ELKARTEA
ASOC. DE PANADERÍAS DE BIZKAIA
SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

Bilbao corona a l'elit del forn artesà espanyol

Bilbao, 14 de setembre de 2026.
Forn Joaquín, de Múrcia, s'alça amb el màxim reconeixement en la gran final del Bilbao Global Bakery Fòrum, seguit de Forn Tolosana, d'Osca, i Forn Roiser, de la Corunya

Bilbao ha estat durant aquests dies el gran epicentre del forn artesà espanyol. El Bilbao Global Bakery Fòrum ha reunit en l'Edifici Eixample a professionals de primer nivell, investigadors, empreses i institucions per a analitzar els reptes, les oportunitats i el futur d'un sector que viu un moment de profunda transformació i creixent reconeixement.
El gran fermall d'or de la trobada ha estat el lliurament de les 50 Estrelles DIR-Informàtica del Forn 2026, que distingeixen als 50 professionals seleccionats en la segona edició de 50 Panader@s TOP d'Espanya, una iniciativa impulsada per Panàtics i Pa de Qualitat, amb la col·laboració de l'Associació de Forn de Biscaia, que neix amb la voluntat d'identificar, reconèixer i donar visibilitat al talent que està elevant el nivell del forn artesà en tot el país.

I entre aquests 50 professionals, tres noms han aconseguit el màxim reconeixement d'aquesta edició.
Eloy Moreno Gil, de Forn Joaquín, a Múrcia, s'ha proclamat guanyador de la0 Estrella d'Or DIR-Informàtica del Forn 2026. El segon lloc i Estrella de Plata ha estat per a Isidro Tolosana Rosteixo, de Forn Tolosana, de Almudévar (Osca), mentre que l'Estrella de Bronze ha correspost a Victoria Porteiro Rei, de Forn Roiser, de Coristanco (la Corunya).
La jornada de reconeixements ha comptat també amb un altre dels seus moments destacats: el lliurament dels Premis BN Specialmalt a la millor barra i a la millor fogassa, dos guardons que posen el focus directament en la qualitat i excel·lència dels pans presentats al llarg del certamen..
Els Premis BN Specialmalt complementen així les 50 Estrelles DIR-Informàtica, ampliant el reconeixement tant als professionals que estan darrere de cada obrador com als pans que millor representen el seu domini tècnic i la seva capacitat per a oferir una elaboració de màxima qualitat.

Una gran final per a trobar al millor entre els millors
L'expectació ha aconseguit el seu punt màxim amb la gran final del certamen, protagonitzada pels tres professionals que havien obtingut les millors valoracions d'aquesta segona edició.
Eloy Moreno Gil, Isidro Tolosana Rosteixo i Victoria Porteiro Rei s'han enfrontat a una última prova en directe en la qual han hagut de tornar a demostrar la seva capacitat professional en condicions idèntiques per als tres participants.
Per primera vegada, els finalistes han treballat en un mateix obrador, amb les mateixes matèries primeres, equipament i condicions d'elaboració, i davant la mirada del jurat. La prova ha permès valorar de manera especialment exigent no sols el resultat final dels seus pans, sinó també el coneixement tècnic, la capacitat d'adaptació, la precisió, la regularitat, la gestió del procés i la personalitat professional de cadascun d'ells.
Una final, en definitiva, concebuda per a enfrontar als millors en igualtat de condicions i determinar qui podia situar-se en el més alt del forn artesà espanyol.....



PABCN

Andreu Bertran de Forn Mistral, Emili Feliu de Forn Sant Josep, Enric Badia de Forn Elias, Joan Serra de Madeleine by Ferrieres, Luis Casas Montore de Forn Vallespir, i Ton Cortés de Suca'l.

Lluis Casas de Forn Vallespir



Enric Badia de forn Elias





Ton Cortés de Suca'l



Andreu Bertran de Forn Mistral



50 professionals, vuit territoris i un mateix objectiu

La segona edició de 50 Panader@s TOP d'Espanya ha recorregut durant 2026 diferents punts de la geografia espanyola a través de vuit convocatòries territorials celebrades a Bilbao, Barcelona, Màlaga, Madrid, Mos, València, Valladolid i Canàries.

En cadascuna d'elles, els professionals participants s'han sotmès a valoracions mitjançant tastos professionals, anònimes i baix criteris tècnics i sensorials.

El resultat és una selecció de 50 professionals que representen diferents territoris, estils i maneres d'entendre l'ofici, però que comparteixen una mateixa exigència: la cerca permanent de l'excel·lència.

Bilbao, capital de la reflexió sobre el futur del pa

Més enllà de la competició, el Bilbao Global Bakery Fòrum ha convertit la ciutat en un gran espai de trobada, coneixement i debat entorn del forn.

Durant dues jornades s'han abordat alguns dels assumptes que marcaran el futur del sector: el valor i les possibilitats dels blats antics, la formació de les noves generacions de professionals, l'evolució del forn de qualitat, les noves estratègies de màrqueting i comunicació, la intel·ligència artificial i les noves eines tecnològiques, així com la creixent connexió entre forn, gastronomia i restauració.

El reconeixement als qui fan possible el bon pa

Les 50 Estrelles DIR-Informàtica del Forn volen convertir-se en molt més que un reconeixement anual. Representen un homenatge als professionals que, des dels seus obradors, comerços i equips de treball, mantenen viu un ofici fonamental per a la cultura gastronòmica espanyola. Les Estrelles reconeixen al pa, però sobretot reconeixen a les persones que fan possible aquest pa.

El Bilbao Global Bakery Fòrum s'acomiada així amb la voluntat de consolidar-se com un punt de referència per al sector i amb el repte de continuar construint, des del coneixement, la innovació i el reconeixement a l'ofici, el forn artesà del futur.



Fènix Transport

VEHICULOS CON CONDUCTOR PARA TU REPARTO DE PAN Y PASTELERIA

Te conseguimos al **Conductor con Vehículo** que necesitas y después te olvidas de todos los problemas que genera un conductor y vehículo mientras trabaje contigo: (las altas , bajas, vacaciones, cambios de actitud, problemas, sustituciones, averías, seguimiento documentación oficial, etc). Nosotros nos encargamos de todo.

FLOTAS TODO EL AÑO

Perfiles adaptados a tu operativa para formar parte de tu flota durante todo el año.

REFUERZOS Y SUSTITUCIONES

Conductores con vehículo para cubrir vacaciones, bajas o aumentos puntuales de trabajo.

URGENCIAS INMEDIATOS

Cubrimos rutas imprevistas durante uno o varios días para que tu reparto no se detenga.

Gran variedad de vehículos y tamaños —en seco, refrigerado o congelación— para adaptarnos a las necesidades de cada reparto



¡NOS ENCARGAMOS DE TODO!

Encuentra el **conductor** que necesitas.

www.fenixtransport.es

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



ES TRAPASSA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació
Tel. 93 3026091



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)



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Realment ens estan tocant viure un moment complicat de la història. Els que voltem els seixanta venim d'una època en què es pensava i sentia que el progrés de la humanitat no tindria aturador i que el món cada vegada seria més lliure, igualitari i fraternal.

És difícil saber quan vàrem deixar de mirar el món i el temps amb optimisme i ens vàrem anar decantant cap a un pessimisme cada vegada més accentuat. L'altre dia veia un documental televisiu i deia que foren els atemptats de l'Onze de Setembre a les Torres Bessones de Nova York. I possiblement serà així. Aquell atemptat va trencar la gran esperança que s'havia obert amb l'enderrocament del Mur de Berlin. I va situar en l'escaquer geopolític una peça que fins llavors gairebé no havia estat tinguda el compte: l'islam. Avui els musulmans són al centre de debat de tots els països occidentals. I enfront del bonisme d'uns hi ha el recel o directament la por dels altres, de manera que fer un debat racional i constructiu, cada vegada és més difícil.

Avui els musulmans formen part de la població occidental de manera notable. Cal no oblidar que el pare del president Obama era musulmà –ell es va convertir al cristianisme-, igual que ho és l'actual alcalde de Nova York. També ho són uns quants parlamentaris i regidores. I Lamine Yamal. I més enllà dels càrrecs públics i persones famoses, conviuen amb nosaltres, amb més o menys tensions arreu del territori. A la majoria dels països occidentals creixen amb força partits que es declaren obertament hostils a l'islam i als musulmans perquè creuen que els seus valors són incompatibles amb els valors occidentals.

Com si tot això ja no fos prou complicat, fa aproximadament un mes mils de marroquins van travessar il·legalment la frontera de Ceuta endinsant-se en territori espanyol. L'argument, per a ells era doble: tenien dret a tenir una millor vida i, molts, consideren marroquí Ceuta (i Melilla).

Aquests fets, d'una gran gravetat, han mostrat la vulnerabilitat de la frontera espanyola i europea i, tot i que mediàticament només han posat contra les cordes el govern espanyol, de fet, hi està tota la Unió Europea.

Més enllà de la situació en què es troben les persones que han traspassat il·legalment la frontera, el fet ha donat lloc a un agre debat polític en el qual s'ha mirat més de destruir l'adversari polític que no pas de trobar solucions. Els uns acusen el govern espanyol d'incompetent i el govern espanyol acusa el que els critiquen de no defensar els drets humans, precisament.



Pel que es veu la passivitat de la policia marroquina fou absolut. Deixaren passar la frontera als seus compatriotes sense cap problema. I pel que fa a la policia espanyola, es diu que fou superada per les circumstàncies i no s'atreví a actuar davant aquella marea humana.

Tampoc no queda gens clara l'actitud del rei del Marroc –recordem que el Marroc no és una monarquia constitucional, sinó una monarquia autàrtica- que, a més, queda enterbolida per les bones relacions atàviques que té amb la monarquia espanyola. En tot cas, mentre l'oposició conservadora sí que s'ha atrevit a criticar el rei marroquí, el govern socialista pràcticament no n'ha dit res. Aquest estrany silenci naturalment ha disparat les suspicàcies sobre què sap o deixa de saber en Hassan.

En aquestes, els jugadors espanyols porten samarretes contra l'ocupació il·legal de Ceuta, però hi ha tres jugadors musulmans del Real Madrid que es neguen a mostrar-la.
Per una altra banda, el nostre Lamine Yamal, musulmà, considerat com un dels màxims aspirants a la Pilota d'Or i un dels futbolistes mundials amb més projecció de futur, no n'ha dit ni ase ni bèstia. Lamine de moment està nedant entre dues aigües d'una manera hàbil que no li està provocant problemes.
Es considerà català i espanyol, parla català i castellà, no renega de les seves arrels marroquines i és musulmà. Que duri.



ARNAL
REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ
Gremi de Flequers Arnal

Venem la teva llar sabent el que t'importa

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA
Compravendes
Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES
Administració Comunitats de Propietaris
Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS
Formalització i Gestió de Contractes
Gestió de les rendes
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris
Valoracions patrimonials
Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665
inmobiliaria@arnal.es
Carrer Valencia, 245 3º,3ª
08007 Barcelona
Carrer Huelva,102, local 1
(cant. Treball)
08020 Barcelona
@arnal_realestate
@arnalrealestate
@arnalrealestate

EL TEMPS DE PANELLETS COMENÇA AMB ELS MILLORS INGREDIENTS

Perquè els panellets són molt més que una tradició, són artesania, són cultura, són territori, i per això han de ser de qualitat.



A Bon Llevat trobareu tot el que necessiteu per elaborar uns panellets excepcionals, perquè de la qualitat dels ingredients i de les vostres mans neix l'excel·lència dels vostres panellets.