

Gremi
paBCN

El otoño

Panellets
Castañas
Boniatos



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

editorial



“Esta línea editorial siempre ha dicho y reiterado que la supervivencia de nuestro oficio a lo largo de los siglos —y son muchísimos— siempre se ha basado en la adaptación constante al tiempo y al espacio que les ha tocado vivir a los panaderos de cada época y lugar.”

Después de las vacaciones de verano, vuelve a comenzar el curso. También en la Escuela del Gremio. Es, por tanto, un momento de ilusión y de esperanza para personas con vocación de panaderos que darán continuidad a nuestro oficio.

Hubo un momento en que los oficios eran vistos con cierto desprecio, incluso por los propios artesanos, que aspiraban a que sus hijos estudiaran una carrera. Aquella actitud era comprensible por la cantidad de horas y sacrificios que había soportado aquella generación. Pero, visto desde la perspectiva actual, en la que muchas carreras se han masificado y encontrar buenos trabajadores en los diferentes oficios resulta complicado, la cuestión se ve de otra manera.

Hoy, los oficios y las carreras compiten abiertamente por la vocación de los jóvenes, y no solo desde el punto de vista económico, que también, sino desde la perspectiva de la creatividad. Un botón de muestra —aunque no el único— de lo que digo es el oficio de cocinero, quizá hoy el más mediático de todos.

Desde otro punto de vista, será difícil que la Inteligencia Artificial, que es la gran protagonista del momento actual, pueda sustituir a un artesano con talento. No digo que no podamos llegar a verlo, porque los de nuestra generación ya hemos visto tantas cosas que casi nada de lo que nos digan nos parece imposible. Pero la creatividad necesita de un sello individual que es difícil que pueda aportar un artefacto genérico, por muy inteligente que sea. Pero si alguien nos dice que «de verdes en maduras», no seremos nosotros quienes digamos que no.

Con esto no digo que no debemos adaptarnos a los nuevos tiempos, sino todo lo contrario.

Esta línea editorial siempre ha dicho y reiterado que la supervivencia de nuestro oficio a lo largo de los siglos —y son muchísimos— siempre se ha basado en la adaptación constante al tiempo y al espacio que les ha tocado vivir a los panaderos de cada época y lugar. Ahora tampoco es diferente, ni lo será mañana, ni pasado mañana. La adaptación es una constante no solo de los oficios, sino de la humanidad como especie e incluso de las especies en general.

Precisamente en la adaptación reside una de las características importantes de la Escuela.

La Escuela mira al pasado, al presente y al futuro. Los maestros tienen una perspectiva amplia que permite desarrollar el oficio vislumbrando cómo es y cómo será nuestro mercado. Naturalmente, adaptar nuestras panaderías a nuestro tiempo y a los tiempos que vendrán no es algo que la Escuela pueda hacer por nosotros, pero que ayuda a ello es indiscutible.

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 m² 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



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



JOSE LLOPART

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“ Leo que la IA tiene mucho recorrido en el sector panadero. Puede ayudar a ajustar consumos y precios, y a reducir el desperdicio alimentario ”

Volvemos a la rutina, un término nada peyorativo cuando queremos describir una situación de habitualidad.

Después de las vacaciones, de haber disfrutado de unos días en los que las actividades diarias son diferentes de las habituales, volvemos al día a día.

Rutina no significa que todo siga como lo dejamos.

No recuerdo los otros años, quizá siempre ha ocurrido lo mismo, pero este año parece que septiembre nos recibe con muchos cambios.

Antes decíamos que en verano hasta las noticias se iban de vacaciones. Este año, el verano ha sido movido. La invasión de Ceuta, el aumento del precio del gas, el avance de la IA. Y todo tiene trascendencia en la economía.

Leo que la IA tiene mucho recorrido en el sector panadero. Puede ayudar a ajustar consumos y precios, y a reducir el desperdicio alimentario.

También la IA nos ayuda a mostrar nuestros productos al mundo, más allá del mostrador de la tienda, y a atraer a los clientes a través del marketing digital y las redes sociales.

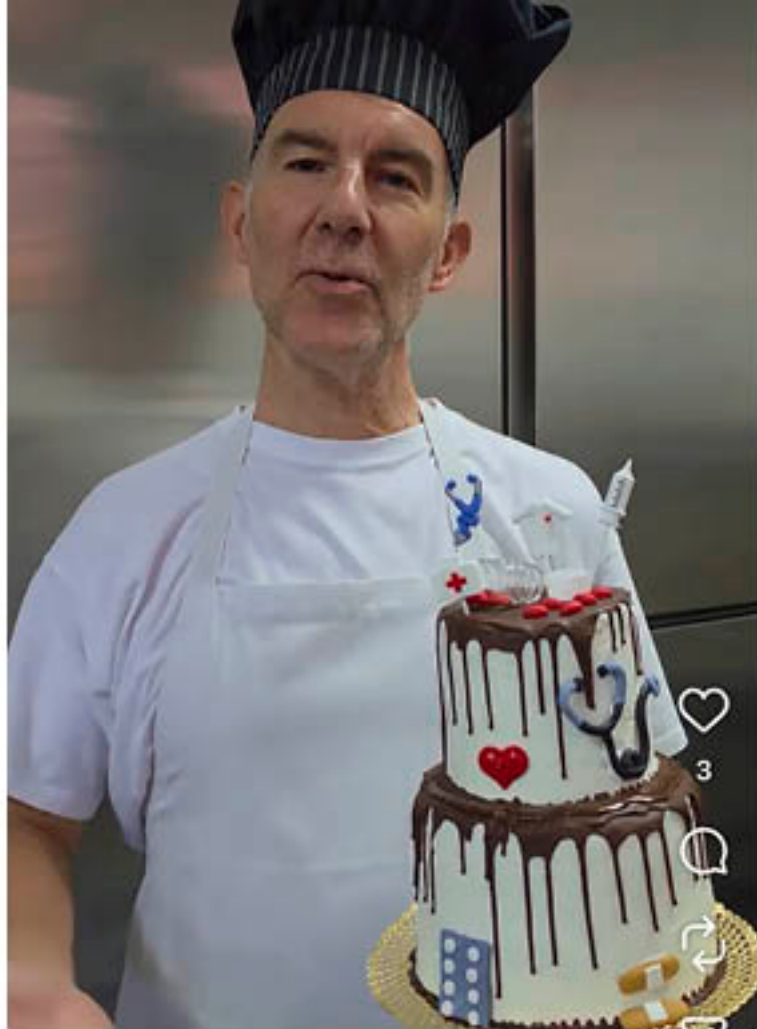
¡Cuántos cambios en el sector! Y ¡cuánto camino queda por recorrer!

La panadería ha avanzado mucho durante los últimos años sin perder su identidad.

Desde el Gremio, a través de la formación en el oficio y de la formación empresarial, contribuimos a que el oficio perdure y se profesionalice.

Volvemos de vacaciones y continuamos trabajando para alcanzar, el año que viene, un nuevo y merecido descanso.

¡Ánimo a todos y adelante!



Miquel Maza: una vida entre la harina, la tradición y el oficio

Forn Oller es un establecimiento familiar del barrio de Sant Martí de Barcelona, en el carrer del Camp Arriassa, 70. El negocio se presenta actualmente como forn de pa, pastisseria i cafeteria, y consta públicamente que funciona como empresa familiar desde 1963.

Al frente de esta historia está Miquel Maza, tercera generación de una familia vinculada al oficio de forner i pastisser. Una historia que, en su caso, no comenzó con una decisión profesional, sino prácticamente con su nacimiento.

Su abuelo puso en marcha el horno en 1963. Miquel nació en 1974, once años después. Él mismo lo resumía con una frase que explica muy bien su relación con el oficio: «Ho porto a la sang».

No es solamente una manera de hablar. En Miquel Maza, la panadería representa la continuidad de una tradición familiar que ha atravesado tres generaciones. El Forn Oller forma parte de ese tipo de establecimientos que han mantenido durante décadas una relación cotidiana con su barrio: el pan de cada día, la pastelería, la bollería y, llegado el otoño, uno de los productos más profundamente arraigados en la cultura gastronómica catalana: el panellet.

Y precisamente los panellets han colocado recientemente su nombre entre los referentes de la pastelería artesana catalana.

El reconocimiento al panellet

En octubre de 2025, Miquel Maza consiguió el Panellet de Plata en la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya, organizada por Panàtics,

Para Maza, aquel reconocimiento tenía un significado que iba más allá de un premio. Lo definió como un reconocimiento a la feina, la passió i l'amor per l'ofici.

Y quizá ahí está una de las claves de su historia: el premio reconoce un producto, pero detrás del producto hay una manera de entender el oficio.



Más allá de su trayectoria y de los datos que conforman su recorrido profesional, este reportaje quiere poner especialmente en valor una faceta que distingue a Miquel Maza: su especialización en pastelería y, muy especialmente, en la elaboración de pasteles de estilo artístico.

Un trabajo en el que la pastelería trasciende la elaboración de un producto para convertirse también en una expresión creativa. Sus creaciones, cuidadas hasta el último detalle, se han convertido en una de sus grandes señas de identidad y en una especialidad que, por su singularidad y personalidad, lo sitúa como un referente prácticamente único en Barcelona.

Son pasteles concebidos no solo para degustar, sino también para contemplar, donde técnica, creatividad, precisión y sensibilidad artística se unen para dar forma a piezas que reflejan una manera muy particular de entender la pastelería.

El Forn Oller mantiene hoy su actividad como panadería, pastelería y cafetería, y su historia permite hablar, por tanto, de oficio, empresa familiar, relevo generacional y producto artesano. Cuatro conceptos que adquieren especial significado cuando hablamos de un establecimiento que nació en 1963 y continúa activo más de seis décadas después.

La Final del Concurso “Millor Pa de Pagès Català 2026” ya tiene finalistas

Forn Mistral (Barcelona), Forn-Pastisseria Gil (Barcelona), L'Obradors dels 15 (Barcelona), Maia Flequers (Figueres) y Montserrat Forners (Barcelona), son las cinco panaderías que se han clasificado para la final del Concurso Mejor Pa de Pagès Català 2026, que tendrá lugar en Reus el de Labrador Catalán.

Entre los cinco finalistas se encuentran panaderías que ya han ganado este concurso anteriormente (Forn Mistral y Montserrat Forners) y dos que ya saben lo que es conseguir un puesto en la final (Forn-Pastelería Gil y L'Obradors dels 15). Por su parte, Maia Flequers es la primera vez que se clasifica por la Final del Concurso que organiza la IGP Pa de Pagès Català.

La IGP Pa de Pagès Català realizó su eliminatoria previa en la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona. Como es reglamentario en el Concurso, el Jurado valoró los panes de los participantes (cerca de una veintena) mediante una cata a ciegas en la que los panes tienen asignado un número. Es al final de la valoración de los panes cuando el presidente del Jurado abre el sobreplaca donde se detalla qué número tiene asignado cada panadería participante.

El jurado de la eliminatoria fue presidido por Enric Bordas, en representación de la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos; Jordi Rose-ll, en representación de la Comisión Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, subdirectora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, y Antoni Valls, director de la Escuela de la Fundación Gremi de Panaderos de Barcelona.

La Final del Concurso de la IGP Pa de Pagès Català tendrá lugar el próximo 4 de octubre en el teatro Bartrina de Reus, en un acto abierto al público. Ésta será la segunda ocasión en que la final del Concurso se hace en la capital del Baix-Camp.

La presidenta del Jurado será la alcaldesa de Reus, Sandra Guaita. Los asistentes a la final podrán ver en directo las deliberaciones del jurado, conocer a los finalistas, disfrutar de un espectáculo y un cóctel.

El ganador de la final recibirá una placa acreditativa y un premio en metálico de 2.000 euros, además de la máxima valoración de una panadería del Consejo Regulador, con 98 puntos sobre 100.

5 FINALISTAS DEL CONCURSO "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



ORGANITZEN



Panellet
d'  *R*



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

Inscripción y toda la información a
panatics.com/panellets

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



NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

**PAN DE ESPELTA
CON MASA
MADRE**

Ramon Batalla



📅 9/10/2026 viernes

🕒 1 SESIÓN DE 4 HORAS

🕒 15:30h a 19:30h

🌐 CAT | ESP



Tarta de Santiago

**PASTAS TÍPICAS
TRADICIONALES**

Rafa Batalla

📅 10/10/2026
sábado

🕒 1 Sesión de 4
horas

🕒 09:00h a 13:00h

🌐 CAT | ESP

**CROISSANT FRANCÉS
Y ENSAIMADA
MALLORQUINA**

Tony Valls



📅 3/11/2026 al 4/11/2026

🕒 10 horas 2 sesiones de 09:30 a 13:30h

🕒 08:30h A 13:30h

🌐 CAT | ESP



**CURSO DE
PANADERIA
ARTESANA**

Tony Valls

📅 10/11/2026 al
22/12/2026

🕒 132 horas 24
sesiones

🕒 14:30h A 20:00h

🌐 CAT | ESP

**INICIACION A LA
PASTERIA**

Rafa Batalla



VER FORMACIÓN

📅 24/10/2026 al
12/12/2026

🕒 40 horas 8
sábados

🕒 08:30h a 13:30h

🌐 CAT | ESP

**INICIACION A LA
PANADERIA**

Ramon Batalla



INSCRIPCIONES ABIERTAS

📅 30/10/2026 al
18/12/2026

🕒 40 horas distribuidas en
8 viernes

🕒 15:00h a 20:00h

🌐 CAT | ESP

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.

DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR

Ramon Calvet y Ramon Batalla

18/10/2026 al 29/10/2026

24 horas (8 sesiones de 3 horas) lunes a jueves

9:30h a 12:30h

CAT | ESP

INScripciones ABIERTAS



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

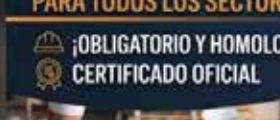
Ramon Calvet

22/10/2026 jueves

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

CAT | ESP

INScripciones ABIERTA



¡OBLIGATORIO Y HOMOLOGADO!
CERTIFICADO OFICIAL

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



24
horas

DEPENDIENTA PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN EL OBRADOR

Rafa Batalla/ Ramon Calvet

19/10/2026

24 horas

Destinatarios

Curso orientado específicamente al sector panadero, para aquellas personas que quieran trabajar en el sector, mejorar sus posibilidades de inserción laboral y adquirir o mejorar las técnicas de venta y atención al cliente, en una tienda con degustación de productos.

Control de una buena comunicación. Habilidades personales.

Servicio de calidad, atención al cliente y comunicación.

Quejas y reclamaciones.

Dietética y nutrición aplicadas a productos de panadería.

Conocimiento del producto.

Seguridad e higiene alimentaria. Manipulador de alimentos.

Merchandising y promociones en el punto de venta.

Obrador:

Doble fermentación

Horneado

Doble cocción

Formado y acabado de piezas.

El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa.

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes.

Dossier formativo.

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Formació bonificada

Todos 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 cuotas de la Seguridad Social. Solicite más información.

Objetivos

Adquirir los conocimientos y habilidades específicas, para desarrollar con eficiencia las tareas de atención al cliente en establecimientos de panadería y degustación.

Los alumnos que superen el curso, podrán formar parte de nuestra Bolsa de Trabajo de dependiente/a.

Fechas y horarios

Del 19/10/26 al 29/10/26

Horario: 9:30h a 12:30h

Jueves 22/10/2026 Manipulador alimentos de 9h a 11h o 11h a 13h

Duración

24 horas (8 sesiones de 3 horas) lunes a jueves

Metodología

Las sesiones en aula serán teóricas en forma de ejercicios, dinámicas de grupo y prácticas.

Escaparatismo será teórico con proyección de ejemplos en Power Point.

Las sesiones de obrador serán 100% demostrativas y estan diseñadas para aprender las actividades diarias que deberán hacerse al trabajar en un establecimiento de panadería.



CROISSANT FRANCÈS Y ENSAÏMADA MALLORQUINA. Tony Valls

10 horas

Este curso se ha diseñado para personas interesadas en formarse profesionalmente o bien que ya esten trabajando en el sector panadero o pastelero y quieran mejorar sus conocimientos en estos 2 productos o tambien para personas que quieran iniciarse en la profesión.

Objetivos

Dominar la elaboración del croissant francés mediante masa laminada y fermentada
Conocer la función de los ingredientes y su influencia en textura, volumen, alveolado y sabor
Aprender la correcta incorporación de la mantequilla y el proceso laminado, tanto manualmente como con la laminadora
Elaborar ensaimada mallorquina siguiendo su proceso tradicional
Dominar el estirado, untando con manteca, formado y fermentación de la ensaimada
Reconocer y corregir los principales defectos de ambos productos

Fechas y horarios

2 sesiones de 5 horas cada una 3 y 4 de noviembre (lunes y miércoles) de 08:30h a 13:30h

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, máquinas y equipos profesionales.
Ropa de trabajo para el obrador
Los productos elaborados para ser degustados.
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 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. Solicite más información.

Gran masterclass en la Escuela del Gremio con el maestro Michele Intrieri

La Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona ha acogido una gran masterclass impartida por el maestro Michele Intrieri, que ha compartido con los profesionales y alumnos sus conocimientos, experiencia y técnicas en torno al oficio de panadero.



MASTERCLASS

pizza

ENFOCADO EN PANADERÍA

¿Cómo integrar la pizza en los procesos de los obradores de panadería?

Se tratarán procesos, biga, poolish y diferentes estilos de pizza.

11H a 15H



30 SEPTIEMBRE

GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



ESCUELA DE PANADEROS
DE BARCELONA "XAVIER VILAMALA"
C/ PAU CLARIS, 141 - BARCELONA

con

MICHELE INTRIERI

Técnico de Pizza de
FARINERA COROMINA



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 Gobetti (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.

Nuestro agremiado Gerard Gil

La gesta de un joven panadero para salvar una panadería del Poblenou:

«Éramos nosotros o una gran cadena»

El horno Gil abre su nueva tienda en el Poblenou, donde anteriormente estuvo la panadería Cruixent, con una mayor oferta

El horno Gil, con cuatro tiendas en Barcelona, amplía la familia y abre un establecimiento en el Poblenou, en el mismo local donde durante 14 años estuvo la panadería Cruixent (Pujades, 173).

«Nos hace mucha ilusión», reconoce Gerard Gil, cuarta generación al frente del negocio. Ha sido una decisión rápida que, según Gil, nace con la voluntad de luchar por los negocios de barrio y por el producto de calidad: «Éramos nosotros o una gran cadena».

Dicho y hecho. Cuando se enteraron de que Cruixent bajaba la persiana, se lanzaron de cabeza para salvaguardar el legado del pan artesano de Juana y Uri, que se despidieron de su negocio el 31 de julio de 2026.

«Somos de barrio y nos dio mucha pena que cerraran. No nos gusta que desaparezcan negocios de este tipo», recuerda Gil.

Quieren poner a punto el local y esperan poder abrir a principios de octubre con el ADN Gil presente tanto en las paredes como en el producto: «Continuará siendo un horno artesano de barrio».

Incluirán productos salados de calidad y café de especialidad

La nueva panadería quiere reproducir la esencia de las tiendas del Clot en el Poblenou, aunque con algunas novedades. Además del pan y de los productos de pastelería con sello Gil, aprovecharán el pequeño obrador del Poblenou para ampliar la oferta de productos salados.

«Serán productos cuidados, como focaccias, un bikini mallorquín y otro de jamón y queso, con ingredientes de mucha calidad».

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 ya está aquí tenemos que ir preparando ingredientes



Ya toca empezar a preparar el panettone!

La temporada más esperada por los amantes de la bollería artesana ya se acerca y, detrás de cada gran panettone, hay mucho trabajo, planificación y, sobre todo, tiempo.

Hay que preparar los ingredientes, poner a punto las fermentadoras, revisar los utensilios y empezar a trabajar las masas madre. Porque hacer un buen panettone no consiste únicamente en seguir una receta: es respetar los tiempos, controlar cada fermentación y cuidar cada detalle.

Fruta confitada, chocolate, mantequilla, harina, masa madre... Todo tiene que estar a punto para comenzar una de las elaboraciones más exigentes y fascinantes del año.

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





Bilbao corona a la élite del pan artesano español con las 50 Estrellas DIR-Informàtica



Diputación Provincial
de Málaga



Bilbao corona a la élite de la panadería artesana

Bilbao, 14 de septiembre de 2026. Horno Joaquín, de Murcia, se alza con el máximo reconocimiento en la gran final del Bilbao Global Bakery Forum, seguido de Horno Tolosana, de Huesca, y Horno Roiser, de A Coruña.

Bilbao ha sido durante estos días el gran epicentro de la panadería artesana española. El Bilbao Global Bakery Forum ha reunido en el Edificio Eixample a profesionales de primer nivel, investigadores, empresas e instituciones para analizar los retos, las oportunidades y el futuro de un sector que vive un momento de profunda transformación y creciente reconocimiento.

El gran broche de oro del encuentro ha sido la entrega de las 50 Estrellas DIR-Informática de la Panadería 2026, que distinguen a los 50 profesionales seleccionados en la segunda edición de 50 Panader@s TOP de España, una iniciativa impulsada por Panàtics y Pan de Calidad, con la colaboración de la Asociación de Panadería de Bizkaia, que nace con la voluntad de identificar, reconocer y dar visibilidad al talento que está elevando el nivel de la panadería artesana en todo el país.

Y entre estos 50 profesionales, tres nombres han conseguido el máximo reconocimiento de esta edición. Eloy Moreno Gil, de Horno Joaquín, en Murcia, se ha proclamado ganador de la Estrella de Oro DIR-Informática de la Panadería 2026. El segundo puesto y la Estrella de Plata han sido para Isidro Tolosana Rosteixo, de Horno Tolosana, de Almudévar (Huesca), mientras que la Estrella de Bronce ha correspondido a Victoria Porteiro Rei, de Horno Roiser, de Coristanco (A Coruña).

La jornada de reconocimientos ha contado también con otro de sus momentos destacados: la entrega de los Premios BN Specialmalt a la mejor barra y a la mejor hogaza, dos galardones que ponen el foco directamente en la calidad y la excelencia de los panes presentados a lo largo del certamen.

Los Premios BN Specialmalt complementan así las 50 Estrellas DIR-Informática, ampliando el reconocimiento tanto a los profesionales que están detrás de cada obrador como a los panes que mejor representan su dominio técnico y su capacidad para ofrecer una elaboración de máxima calidad.

Una gran final para encontrar al mejor entre los mejores

La expectación ha alcanzado su punto máximo con la gran final del certamen, protagonizada por los tres profesionales que habían obtenido las mejores valoraciones de esta segunda edición.

Eloy Moreno Gil, Isidro Tolosana Rosteixo y Victoria Porteiro Rei se han enfrentado a una última prueba en directo en la que han tenido que volver a demostrar su capacidad profesional en condiciones idénticas para los tres participantes.

Por primera vez, los finalistas han trabajado en un mismo obrador, con las mismas materias primas, equipamiento y condiciones de elaboración, y ante la mirada del jurado.



BARCELONA TAMBIÉN TIENE GANADORES DE LOS 50 PANADEROS TOP DE ESPAÑA

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.

Lluís Casas de Forn Vallespir



Enric Badia de forn Elias



Ton Cortés de Suca'l



Andreu Bertran de Forn Mistral



50 profesionales, ocho territorios y un mismo objetivo

La segunda edición de 50 Panader@s TOP de España ha recorrido durante 2026 diferentes puntos de la geografía española a través de ocho convocatorias territoriales celebradas en Bilbao, Barcelona, Málaga, Madrid, Mos, Valencia, Valladolid y Canarias.

En cada una de ellas, los profesionales participantes se han sometido a valoraciones mediante catas profesionales, anónimas y bajo criterios técnicos y sensoriales.

El resultado es una selección de 50 profesionales que representan diferentes territorios, estilos y maneras de entender el oficio, pero que comparten una misma exigencia: la búsqueda permanente de la excelencia.

Bilbao, capital de la reflexión sobre el futuro del pan

Más allá de la competición, el Bilbao Global Bakery Forum ha convertido la ciudad en un gran espacio de encuentro, conocimiento y debate en torno a la panadería.

Durante dos jornadas se han abordado algunos de los asuntos que marcarán el futuro del sector: el valor y las posibilidades de los trigos antiguos, la formación de las nuevas generaciones de profesionales, la evolución de la panadería de calidad, las nuevas estrategias de marketing y comunicación, la inteligencia artificial y las nuevas herramientas tecnológicas, así como la creciente conexión entre panadería, gastronomía y restauración.

El reconocimiento a quienes hacen posible el buen pan

Las 50 Estrellas DIR-Informática de la Panadería quieren convertirse en mucho más que un reconocimiento anual. Representan un homenaje a los profesionales que, desde sus obradores, comercios y equipos de trabajo, mantienen vivo un oficio fundamental para la cultura gastronómica española.

Las Estrellas reconocen al pan, pero, sobre todo, reconocen a las personas que hacen posible ese pan.

El Bilbao Global Bakery Forum se despide así con la voluntad de consolidarse como un punto de referencia para el sector y con el reto de continuar construyendo, desde el conocimiento, la innovación y el reconocimiento al oficio, la panadería artesana del futuro.





Fènix Transport

VEHICULOS CON CONDUCTOR PARA TU **REPARTO DE PAN Y PASTERIA**

Te conseguimos al **Conductor con Vehículo** que necesitas y después te olvidas de todos los problemas que genera un conductor y vehículo mientras trabaja 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

ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE PANADERÍAS I DESPACHOS DE PAN

SE TRASPASA

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

Interesados llamar al

93 353.64.86

Preguntar por Jesús o Antonia



SE TRASPASA

Traspaso de panadería y obrador en activo
Estamos en el centro de Barcelona

Para más información

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

Realmente nos està tocando vivir un momento complicado de la historia. Los que rondamos los sesenta venimos de una época en la que se pensaba y se sentía que el progreso de la humanidad no tendría freno y que el mundo sería cada vez más libre, igualitario y fraternal.

Es difícil saber cuándo dejamos de mirar el mundo y el tiempo con optimismo y fuimos derivando hacia un pesimismo cada vez más acentuado. El otro día veía un documental en televisión y decía que fueron los atentados del 11 de septiembre contra las Torres Gemelas de Nueva York. Y posiblemente sea así.

Aquel atentado rompió la gran esperanza que se había abierto con el derribo del Muro de Berlín. Y situó en el tablero geopolítico una pieza que hasta entonces apenas había sido tenida en cuenta: el islam.

Hoy los musulmanes están en el centro del debate de todos los países occidentales. Y frente al buenismo de unos se encuentra el recelo o directamente el miedo de otros, de manera que mantener un debate racional y constructivo resulta cada vez más difícil.

Hoy los musulmanes forman parte de manera notable de la población occidental. No hay que olvidar que el padre del presidente Obama era musulmán —él se convirtió al cristianismo—, al igual que lo es el actual alcalde de Nueva York. También lo son varios parlamentarios y concejales. Y Lamine Yamal.

Y más allá de los cargos públicos y de las personas famosas, conviven con nosotros, con mayor o menor grado de tensión, en todo el territorio.

En la mayoría de los países occidentales están creciendo con fuerza partidos que se declaran abiertamente hostiles al islam y a los musulmanes porque consideran que sus valores son incompatibles con los valores occidentales.

Como si todo esto no fuera ya suficientemente complicado, hace aproximadamente un mes miles de marroquíes cruzaron ilegalmente la frontera de Ceuta, adentrándose en territorio español. El argumento, para ellos, era doble: tenían derecho a tener una vida mejor y, además, muchos consideran marroquíes Ceuta —y Melilla—.

Estos hechos, de una enorme gravedad, han puesto de manifiesto la vulnerabilidad de la frontera española y europea y, aunque mediáticamente solo han puesto contra las cuerdas al Gobierno español, en realidad afectan a toda la Unión Europea.



Más allá de la situación en la que se encuentran las personas que han cruzado ilegalmente la frontera, el hecho ha dado lugar a un agrio debate político en el que se ha buscado más destruir al adversario político que encontrar soluciones.

Unos acusan al Gobierno español de incompetente y el Gobierno español acusa a quienes lo critican de no defender, precisamente, los derechos humanos.

Por lo que parece, la pasividad de la policía marroquí fue absoluta. Dejaron pasar la frontera a sus compatriotas sin ningún problema. Y, en cuanto a la policía española, se dice que fue superada por las circunstancias y no se atrevió a actuar ante aquella marea humana.

Tampoco queda nada clara la actitud del rey de Marruecos —recordemos que Marruecos no es una monarquía constitucional, sino una monarquía autárquica— que, además, queda enturbiada por las buenas relaciones atávicas que mantiene con la monarquía española.

En cualquier caso, mientras la oposición conservadora sí se ha atrevido a criticar al rey marroquí, el Gobierno socialista prácticamente no ha dicho nada al respecto. Este extraño silencio, naturalmente, ha disparado las suspicacias sobre qué sabe o deja de saber Hassan.

En estas circunstancias, los jugadores españoles llevan camisetas contra la ocupación ilegal de Ceuta, pero hay tres jugadores musulmanes del Real Madrid que se niegan a mostrarla. Por otra parte, nuestro Lamine Yamal, musulmán, considerado como uno de los máximos aspirantes al Balón de Oro y uno de los futbolistas mundiales con mayor proyección de futuro, no ha dicho ni pío.

Lamine, de momento, está navegando entre dos aguas de una manera hábil que no le está provocando problemas. Se considera catalán y español, habla catalán y castellano, no reniega de sus raíces marroquíes y es musulmán.

Que dure.



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 València, 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 artesanía, 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.