Gremi paBCN

El arte y la perfección en cada Panettone



FOTO PANETTONE TON CORTÉS (SUCA'L)

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, agremíate y tendrás muchas ventajas

Con el apoyo

Barcelona

Entra en nuestra web

www.gremipabcn.com

editorial



"Como hemos reiterado en múltiples ocasiones desde estos editoriales, nosotros no podemos decantarnos ni por unos ni por otros. Pero sí debemos advertir a nuestros asociados —que, por otra parte, seguro que son plenamente conscientes de ello— de que nos encontramos ante unas elecciones trascendentales para el futuro del país y que, por tanto, debemos cumplir con nuestro deber como ciudadanos y acudir a votar."

La convocatoria de elecciones anticipadas para este mes de noviembre por parte del presidente del Gobierno español abre un interrogante que, a día de hoy, no sabemos cómo se resolverá. Hay diferentes sondeos, encuestas y pronósticos, pero, como demuestran las últimas elecciones en Brasil, son los electores quienes tienen la última palabra. Y, a menudo, los resultados son sorprendentes, al menos en comparación con lo que apuntan las encuestas.

Esta legislatura ha sido complicada, con una mayoría parlamentaria que ha acabado rompiéndose, varios casos de corrupción que han dejado en evidencia a unos y a otros, y un clima de crispación cada vez más intenso.

Para acabar de ensombrecer el panorama, existe un creciente malestar social que parece derivarse de la crisis de la vivienda y de unos salarios que muchos colectivos consideran insuficientes. Una situación que ha desembocado en manifestaciones que, en algunos casos, han derivado en altercados, robos y actos de pillaje.

Sea quien sea quien consiga la mayoría parlamentaria, por holgada que esta sea, no lo tendrá fácil. El ambiente está demasiado enrarecido, demasiado radicalizado y es demasiado visceral como para resolver los problemas que tenemos sobre la mesa a base de diálogo, reformas, sentido común y proyectos a medio y largo plazo, que es como realmente se solucionan los problemas.

Como hemos reiterado en múltiples ocasiones desde estos editoriales, nosotros no podemos decantarnos ni por unos ni por otros. Pero sí debemos advertir a nuestros asociados —que, por otra parte, seguro que son plenamente conscientes de ello— de que nos encontramos ante unas elecciones trascendentales para el futuro del país y que, por tanto, debemos cumplir con nuestro deber como ciudadanos y acudir a votar.

Esperamos que todos, en conjunto, acertemos y que el Parlamento y el Gobierno que surjan de estas elecciones sean capaces de transformar el malestar actual en bienestar y armonía. Eso es lo que necesita el país: ciudadanos que disfruten de unas condiciones de vida dignas y de suficiente bienestar social, y que comprendan que, al fin y al cabo, la finalidad de todos los partidos y de todos los ciudadanos debería ser entender aquella máxima del viejo Cicerón que decía que «la patria hermana a las personas».

Hay que entender la política como una vía para resolver los problemas de los ciudadanos, para conseguir que cada vez se viva mejor, para favorecer una mayor armonía social y para construir una sociedad próspera y confortable para todos. Hay que entender la política en positivo, reconocer todas las virtudes del pacto social, la riqueza de la democracia y trabajar para construir un futuro mejor para nuestros descendientes.

A veces parece que el partidismo hace perder el norte a los partidos, que solo piensan en su propio beneficio, como si la política se hubiera creado para los partidos y no los partidos para la política. Los ciudadanos debemos recordarles, con nuestro voto, pero también desde nuestras entidades, que el verdadero sentido de la política es estar al servicio de los ciudadanos y de su bienestar.

ELS MILLORS SUCRES i PRODUCTES
PER AL FORNER I EL PASSTISSER

És temps de Panettone!



EL PLAER DE LA TRADICIÓ, L'ART DE
LA FERMENTACIÓ I EL SABOR QUE ANUNCIA NADAL

SucreBó

JOSE LLOPART

www.josellopart.com



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

" Y nosotros, empresarios, comerciantes y tenderos, aunque el río baje muy revuelto, no podemos dejar de mostrar nuestra mejor cara, ofrecer un buen servicio y garantizar la calidad que nuestros clientes esperan."

Este es un inicio de otoño que podríamos describir como movido.

El cambio de horario es un hecho asumido, pero toda la sucesión de acontecimientos que estamos viviendo nos lleva a reflexionar sobre los cambios que se están produciendo a nuestro alrededor.

Ya casi no se habla de las guerras, que siguen estando ahí. Ahora estamos inmersos en procesos electorales, no solo en España, sino en todo el mundo, y en la influencia que sus resultados tienen en las relaciones entre los distintos países.

Los disturbios que se vivieron en el centro de Barcelona, tras una convocatoria anónima dirigida a los jóvenes que, de forma engañosa, anunciaba un concierto inexistente, provocaron que el caos se adueñara de las calles, dando lugar a saqueos, destrozos y robos en los comercios.

El terrible accidente ferroviario, que nos ha sumido en un duelo nacional, nos recuerda una vez más las deficiencias en la seguridad de las infraestructuras ferroviarias y su precario mantenimiento.

Los disturbios en Francia, las huelgas que ya se están produciendo y las que están por venir...

Y, en medio de este clima de crispación, las luces de Navidad iluminan nuestra ciudad, intentando impulsar el consumo y mantener viva la ilusión por las fiestas.

¡Qué contrastes!

Y nosotros, empresarios, comerciantes y tenderos, aunque el río baje muy revuelto, no podemos dejar de mostrar nuestra mejor cara, ofrecer un buen servicio y garantizar la calidad que nuestros clientes esperan.

Seguimos adelante, con la fuerza, la ilusión y el empuje que merece nuestro oficio.

Presentación del nuevo proyecto de la “Casa dels Oficis” impulsada por los Gremios

Consell de Gremis
de Comerç, Serveis i Turisme

• Este 2027 se iniciará la actividad en la nueva sede de los Oficios, Can’*Andalet, un espacio que acontecerá punto de encuentro de los sectorsprofessionals y que acogerá actividades, talleres y formaciones para impulsar la ocupación en los Oficios.

• El proyecto, impulsado por los Gremios y el Ayuntamiento de Barcelona a través de Barcelona Activa, cuenta con el apoyo de todos los Grupos Municipales



Barcelona, 2 de noviembre de 2026

Este lunes ha tenido lugar la presentación deProjecte Casa de los Oficios de Barcelona, un acto que ha contado con Gremios y entidades, así como representantes de los Grupos Municipales y de la Generalitat.

El proyecto nace con la voluntad de disponer de un espacio de referencia para concentrar e impulsar la actividad de los sectores y las entidades vinculados a los oficios. El objetivo es promover programas específicos que contribuyan a generar ocupación de calidad, fomentar la formación, impulsar la digitalización, captar talento y favorecer el relevo generacional, a la vez que se refuerza el asociacionismo profesional.

Después de años de trabajo conjunto con el Ayuntamiento de Barcelona y de la elaboración de varios estudios, el proyecto se debatió el noviembre de 2025 y recibió el apoyo unánime de los grupos municipales, que acordaron que Barcelona tenía que liderar esta iniciativa con los Gremios. Durante el último año, se ha continuado trabajando en el desarrollo del proyecto y en su proyección, conjuntamente con los Gremios y los equipos municipales.

Hoy se presenta como una realidad y que se iniciará este 2027 en el edificio de Can Andalet, al distrito de Huerta-Guinardó, una sede que gestionarán directamente los Gremios.

La presentación ha contado con la presencia de Raquel Gil, 5.ª teniente de alcaldía y presidenta de Barcelona Activa que ha dado la bienvenida a los asistentes y ha celebrado la puesta en marcha de un proyecto tan relevante para la ciudad. .

Seguidamente también han intervenido Presidente del Consell de Gremios, Joan Guillén, y el director, Jordi Martí, que han presentado el proyecto y previsiones; con la conclusión el Secretario de Trabajo de la Generalitat, Francisco Ramos.

El presidente del Consejo de Gremios, Joan Guillén resalta que, "hay que tener presente que este proyecto tendrá un fuerte impacto en la ciudad poniendo el foco a prestigiar y potenciar los Oficios, representados por los Gremios desde hace más de 600 años, y tienen mucha historia por adelantado.

Y ha añadido: «Disponer de este espacio gremial permitirá potenciar y especializar los oficios, desarrollar programas formativos y talleres, impulsar acreditaciones profesionales y acompañar empresas y profesionales para favorecer una ocupación de calidad en estos sectores. También contribuirá a fomentar el aprendizaje y a motivar el relevo generacional. En definitiva, es un proyecto que va más allá del ámbito profesional y que tiene una clara vocación vertebradora social».

La Casa de los Oficios cuenta con un amplio consenso al sector del comercio, y responde a una larga reivindicación del Consejo de Gremios para disponer de un espacio propio donde tener agrupadas a las entidades representantes de los oficios, gremios o asociaciones profesionales asimilables con zonas de trabajo, zonas de formación y de exposición, y a la vez con una gestión conjunta que permita ordenar funcionamiento y actividades.

El Consejo de Gremios se una es una federación de entidades de representación empresarial

El Gremi de Flequers de Barcelona, al lado de l'Hospital de Campanya de Santa Anna en el sexta Cena solidaria



El pasado 7 de octubre tuvo lugar la 6.ª Cena Solidaria del Hospital de Campaña de Santa Anna, un encuentro que reunió a más de 200 personas en el precioso marco de la iglesia de Santa Anna, en una velada marcada por el compromiso y la sensibilidad hacia las personas más vulnerables.

Nuestro presidente, Jaume Bertran, asistió en representación del Gremi de Flequers de Barcelona, reafirmando así el compromiso de la entidad con la labor social que desarrolla el Hospital de Campaña de Santa Anna.

Como ya sabéis, nuestro Gremi colabora activamente con esta iniciativa, realizando donaciones periódicas de pan y otros productos de panadería para contribuir a la labor asistencial que lleva a cabo el Hospital, ofreciendo apoyo y acompañamiento a las personas que más lo necesitan.

La velada fue todo un éxito, tanto por la participación como por el ambiente de fraternidad y generosidad que se vivió. Una ocasión especial para compartir compromisos, sumar esfuerzos y poner en valor la importancia de la colaboración entre entidades para construir una sociedad más justa y comprometida.

Desde el Gremi, seguimos apoyando esta labor y orgullosos de poder aportar nuestro granito de arena a una iniciativa tan necesaria.



EL PANETTONE YA SE HA GANADO UN PUESTO EN LA MESA DE NAVIDAD



Los catalanes tenemos la costumbre de acompañar las fiestas más señaladas del año con dulces tradicionales. Nadal es tiempo de turrones, barquillos y, cuando llegan los Reyes, del tradicional roscón. Pero, desde hace unos años, un nuevo protagonista de origen italiano se ha ido haciendo un lugar a nuestras mesas: el panettone.

La globalización y el interés creciente por la pastelería artesana han contribuido a popularizar este dulce italiano, que cada Navidad gana más adeptas. En Cataluña, los concursos dedicados a encontrar el mejor panettone de España, como los que se celebran cada año, han tenido un papel destacado en su difusión y han ayudado a dar visibilidad al oficio de los panaderos y pasteleros que elaboran versiones artesanas de una calidad excepcional.

El panettone es una especialidad de bollería de gran formato, de forma alta y redondeada, elaborada tradicionalmente con harina, huevos, mantequilla, azúcar, fruta confitada y pasas. Su miga, de color amarillo dorado, destaca por una textura tierna, ligera y esfilagarsada, fruto de un proceso de elaboración largo y cuidadoso.

La artesanía, el secreto de un buen panettone

A pesar de que hoy podemos encontrar panettone prácticamente en cualquier supermercado, las versiones artesanas ocupan un lugar especial entre los amantes de la buena pastelería. La calidad de los ingredientes, el trabajo con masas madre y las largas fermentaciones son algunos de los factores que determinan el resultado final. Se trata de una elaboración que exige conocimientos técnicos, precisión y mucha paciencia.

El éxito de este dulce ha traspasado las fronteras italianas y ha llegado a las mejores pastelerías de todo el mundo. Cada vez son más los profesionales que se especializan en su elaboración y que participan en concursos nacionales e internacionales para demostrar su destreza y encontrar los mejores panettone de cada año.

2 LEYENDAS SOBRE EL ORIGEN DEL PANETTONE

«Pan di Toni»: la leyenda de un dulce que salvo la Navidad

El origen del panettone está rodeado de leyendas que combinan amor, ingenio y casualidad. Una de las más populares sitúa su nacimiento en Milà, a finales del siglo XV, a la corte de Ludovico Sforza, conocido cómo Ludovico el Moro.

Según explica la historia, durante la cena de la vigilia de Navidad del año 1495, el cocinero de la corte quemó los postres que había preparado para la ocasión. El desastre parecía inevitable, hasta que un joven ayudante de cocina denominado Toni tuvo una idea salvadora.

Con los ingredientes que tenía a mano, preparó una masa dulce con harina, huevos, azúcar, pasas y fruta confitada. Después de cocerla, propuso servirla a los invitados. El resultado gustó tanto que el nuevo dulce se convirtió en la estrella del banquete.

La receta habría pasado a la historia con el nombre de pan di Toni, es decir, «el pan de Toni», expresión de la cual, según esta leyenda, derivaría la palabra panettone.

La historia se asocia a menudo con la vida a la corte milanesa y con el ambiente navideño de la época, pero no hay pruebas documentales concluyentes que permitan confirmar todos los detalles.

La leyenda de un noble enamorado de una panadera

Otra leyenda, también ambientada en Milà a finales del siglo XV, explica una historia de amor que habría dado origen al panettone. El protagonista es Ughetto Atellani de Futi, un joven aristócrata enamorado de Adalgisa, la hija de un panadero. Para acercarse a la chica y ganarse la confianza de su familia, el noble se habría hecho pasar por aprendiz de panadero.

Con la voluntad de ayudar el negocio familiar e impresionar su estimada, habría creado un pan dulce enriquecido con azúcar, mantequilla, pasas y fruta confitada. El éxito de la receta habría estado tan grande que los clientes hacían cola para comprar aquella nueva especialidad, conocida como pan di Toni, el nombre con que el joven se habría hecho pasar por aprendiz.

Una historia romántica que, como pasa con muchas leyendas gastronómicas, mezcla tradición popular e imaginación para explicar el origen de uno de los dulces más emblemáticos de Navidad.

Qué sabemos realmente de los orígenes del panettone?

Más allá de las leyendas, el que sabemos es que el panettone está estrechamente vinculado a Milà y a la tradición de la panadería italiana. Los panes enriquecidos con ingredientes dulces ya formaban parte de las costumbres alimentarias europeas medievales, a pesar de que lo panettone actual es el resultado de una evolución que se alargó durante siglos.

En la edad media, el pan elaborado con harina de trigo refinada era un producto más costoso y menos accesible para las clases populares. En ocasiones especiales, pero, las tradiciones festivas permitían compartir panes de más calidad y elaboraciones enriquecidas con ingredientes que habitualmente no formaban parte de la alimentación cotidiana.

En Milà se ha conservado la memoria de una costumbre navideña según el cual, en Navidad, se compartía un pan especial entre los miembros de la familia. Con el paso del tiempo, estas preparaciones fueron adquiriendo una identidad propia hasta dar lugar al panettone que conocemos hoy.

Su historia no se explica, por lo tanto, con una única anécdota ni con un inventor indiscutible, sino con siglos de tradición, transformaciones y saber fiero artesanal.

Hoy, el panettone ha dejado de ser exclusivamente italiano para convertirse en un dulce internacional que también ha arraigado en Cataluña. Y detrás de cada pieza muy elaborada hay horas de trabajo, fermentaciones lentas y el conocimiento de los profesionales que han sabido convertir una especialidad tradicional en una de las grandes estrellas de la pastelería navideña.

Aquest Nadal, el panettone torna a reivindicar el seu lloc a taula: un dolç que uneix tradició, innovació i artesania, i que demostra que, de vegades, les noves tradicions també poden tenir un gust extraordinari.

PRESENTACIÓ DEL PRIMER

Tortell de la il·lusió

ONCE

panatics OBRA SOCIAL ERNEST VERDAGUER

EL TORTELL TORNA A SER PROTAGONISTA

15 de desembre
VII Edició - 2026



MILLOR TORTELL DE REIS



PREMI SucreBó JOSE LLOPART

CLÀSSIC I CREATIU DE CATALUNYA

Tradició, il·lusió i creativitat

EDIFICI ONCE- CARRER SEPÚLVEDA 1 - BARCELONA

panatics OBRA SOCIAL ERNEST VERDAGUER

Gremi de Flequers de Barcelona

Barcelona

Generalitat de Catalunya

Institut de Gastronomia de Barcelona

ONCE

Farinera Coromina · Bon Lleval · noVAU Polin · BN Specialmalt · Villamayor · Molins de Colàpat · YLLA1878 · 40 anys imcovel · Esther Langa · puratos Food Innovation for Good · DiR Informatica · GPG · DBONET · BONGARD Iberia

El roscón de Reyes, una tradición que no podemos perder

Hay tradiciones que forman parte de nuestra historia, de nuestra cultura y, sobre todo, de los recuerdos que compartimos en familia. El roscón de Reyes es una de ellas. Año tras año, pone el broche final a las fiestas navideñas y nos invita a sentarnos alrededor de la mesa para compartir mucho más que un postre.

El 6 de enero, el roscón se convierte en el gran protagonista. La fruta confitada, la corona, el haba y la figurita forman parte de un ritual que pasa de generación en generación y que mantiene viva la ilusión de una de las fechas más esperadas del año, especialmente para los más pequeños.

Pero el roscón de Reyes es mucho más que un dulce. Es un símbolo de nuestra tradición gastronómica y del oficio artesano de panaderos y pasteleros, que con sus manos, sus conocimientos y la calidad de los ingredientes mantienen viva una elaboración que forma parte de nuestra identidad.

En un mundo que cambia cada vez más deprisa, preservar estas tradiciones es una manera de mantener nuestras costumbres y transmitirlas a las nuevas generaciones. Por eso, apostar por el roscón de Reyes artesano es también apoyar al comercio de proximidad, valorar el trabajo de los profesionales y defender la calidad de los productos elaborados en nuestros obradores.

No dejemos que las prisas ni las nuevas modas nos hagan perder aquello que nos identifica. Porque hay tradiciones que merecen seguir vivas, y el roscón de Reyes es una de ellas.

Continuamos con las reuniones del Gremio on line

Añadiros a nuestras reuniones !



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 añadiros 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 uniros a nuestras reuniones y participar activamente.

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

UN AÑO MÁS, NUESTRO GREMIO HA ESTADO PRESENTE EN EL SALÓ D'OCUPACIÓ



Un año más, el Gremi de Flequers de Barcelona ha estado presente en el Saló de l'Ocupació, una cita de referencia para dar a conocer las oportunidades laborales y formativas de los diferentes sectores profesionales y poner en contacto a las empresas con las personas que buscan empleo o desean reorientar su trayectoria profesional.

La participación de nuestro Gremi ha servido para acercar el mundo de la panadería artesana a la ciudadanía y dar visibilidad a un oficio con una larga tradición, pero también con un gran potencial de futuro. La panadería artesana necesita profesionales cualificados, con ganas de aprender, crecer y formar parte de un sector que combina conocimientos técnicos, creatividad, innovación y pasión por la elaboración de un producto esencial en nuestra alimentación cotidiana.

En un momento en el que muchos establecimientos de panadería tienen dificultades para encontrar personal cualificado, eventos como el Saló de l'Ocupació se convierten en una oportunidad para acercar el oficio de panadero a nuevos perfiles profesionales, especialmente a los jóvenes que buscan una primera experiencia laboral y a las personas interesadas en iniciar una nueva etapa profesional. La panadería artesana ofrece diferentes posibilidades de desarrollo, tanto en el ámbito de la producción como en el de la venta y la atención al cliente, y permite adquirir conocimientos especializados con una clara proyección laboral.

Desde el Gremi seguimos trabajando para promover la formación, facilitar la incorporación de nuevos profesionales al sector y garantizar el relevo generacional de un oficio que forma parte de nuestra cultura e identidad gastronómica. En este sentido, la labor formativa de la Escola del Gremi es fundamental para transmitir los conocimientos y las técnicas de la panadería artesana, al tiempo que prepara a los futuros profesionales para afrontar los retos de un mercado en constante evolución.

El Salón de l'Ocupación y el Salón del Comercio han han cerrado con una gran participación

El Saló de l'Ocupació y el nuevo Saló del Comerç cerraron sus puertas tras dos jornadas de intensa actividad en el recinto de Montjuïc. Organizados por Fira de Barcelona e impulsados por el Ayuntamiento de Barcelona, a través de Barcelona Activa, ambos eventos reunieron a cerca de 14.500 visitantes, reforzando su vocación de servicio público a la ciudadanía y al tejido económico.

El Saló de l'Ocupació concentró la mayor afluencia de público y reafirmó su consolidación como cita de referencia para la empleabilidad y las oportunidades laborales en la ciudad. Esta edición duplicó su superficie expositiva y reorganizó los contenidos en diferentes áreas temáticas para facilitar los recorridos y ofrecer una respuesta más especializada a las necesidades de los asistentes. Por su parte, el Saló del Comerç tuvo una excelente acogida en su primera edición y confirmó el acierto de apostar por la sinergia entre ambos eventos dentro del calendario de encuentros profesionales de la ciudad.

Durante las dos jornadas, los talleres, las conferencias, las sesiones de orientación y los puntos de asesoramiento registraron una elevada participación. El interés por las oportunidades laborales fue especialmente destacado. En total, más de un centenar de empresas y entidades presentaron cerca de 1.200 ofertas de empleo reales. Además, a lo largo del evento se realizaron más de 2.000 entrevistas y se ofrecieron más de 5.000 asesoramientos a candidatos y candidatas.

Con más de 160 actividades programadas, el Saló de l'Ocupació reunió perfiles muy diversos, desde jóvenes que buscaban su primera experiencia profesional hasta personas que se encontraban en proceso de reorientación laboral o de búsqueda activa de empleo. Las sesiones dedicadas a las competencias profesionales, la formación continua y las nuevas herramientas de búsqueda de empleo basadas en la inteligencia artificial despertaron un notable interés.

Paralelamente al Saló de l'Ocupació, el Saló del Comerç se estrenó como un nuevo espacio de encuentro para el sector. Las sesiones dedicadas al relevo generacional, la transformación de los negocios comerciales, la innovación, la digitalización y la adaptación a los nuevos hábitos de consumo despertaron un gran interés entre comerciantes, profesionales, asociaciones y representantes del sector.

Los talleres, los espacios prácticos y los debates registraron una elevada participación, lo que confirmó la necesidad de un foro especializado donde compartir experiencias, conocimientos y herramientas para mejorar la competitividad del comercio de proximidad. El encuentro puso especial énfasis en el relevo generacional, uno de los principales retos del sector, así como en las oportunidades vinculadas al traspaso y a la continuidad de los establecimientos comerciales.

En el marco del Saló del Comerç, Barcelona Activa organizó la jornada «El comerç que activa Barcelona», dirigida a los establecimientos beneficiarios de los programas Impulsem el que fas, Crea Feina y B-Crèdits. La actividad puso en valor el impacto de estos instrumentos de apoyo a la dinamización económica de la ciudad mediante diversas mesas redondas, en las que se abordaron retos y oportunidades de futuro como el relevo generacional, la digitalización, los oficios tradicionales y el impulso al emprendimiento. De este modo, el encuentro se convirtió en un espacio de reconocimiento, inspiración y conexión entre los negocios de proximidad.

El Saló del Comerç fue una de las iniciativas de la Capitalidad Europea del Comercio de Proximidad de Barcelona 2026 y formó parte de su legado. El evento contó con la implicación de las principales instituciones y organizaciones representativas del sector comercial de la ciudad y del país. La coincidencia con el Saló de l'Ocupació reforzó el vínculo entre las necesidades de talento de las empresas y las oportunidades profesionales de las personas, y puso de manifiesto que el comercio también constituye una importante fuente de empleo, emprendimiento y desarrollo profesional.



ORIOL CARRIÓ VUELVE A GANAR EL "PANELLET D'OR" EN LA VII RUTA DE LOS MEJORES PANELLETS DE PIÑONES DE CATALUÑA.

La iniciativa, organitzada per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics, ha conytado con la participaciónde 60 panaderos y pastelers de toda cataluña.



El ganador Oriol carrió, Xavier Escofet de la empresa José Llopart

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

POLIN

El pasado 15 de octubre se entregaron los galardones de la VII Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Cataluña, una iniciativa impulsada por la Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics, con el patrocinio de la empresa José Llopart, S.A., compañía líder en la distribución de ingredientes para el sector, con el objetivo de reconocer la excelencia, la calidad y el buen hacer de los profesionales de la panadería y la pastelería artesanas.
Como en todos los concursos organizados por Panàtics, contamos con el apoyo del Gremi de Flequers de Barcelona.

En esta séptima edición, que ha contado con la participación de 60 panaderos y pasteleros, el máximo reconocimiento, el Panellet de Oro, ha sido para la Pastisseria Oriol Carrió de Barcelona. El Panellet de Plata ha recaído en el Forn Can Bertran de Badalona, mientras que el Panellet de Bronce se ha otorgado al Forn Vallespir, también de nuestra ciudad.

Además, 36 hornos de pan pasan a formar parte de la Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Cataluña.

El acto de entrega de los premios se ha celebrado en la Escola de Gastronomia de Barcelona, en un encuentro que ha puesto en valor la tradición panadera y pastelera catalana, así como el trabajo de los profesionales que mantienen vivo uno de los productos más emblemáticos del otoño: el panellet de piñones.

Un jurado profesional para reconocer la calidad

El jurado, formado por ocho profesionales del sector, ha evaluado las muestras participantes mediante una cata y una valoración organoléptica basada en diferentes criterios. Entre los aspectos examinados se encuentran la imagen exterior del panellet, la calidad de los piñones, la estructura global, la calidad del mazapán y, especialmente, el sabor y la textura en boca.

Estos criterios permiten valorar rigurosamente los diferentes elementos que determinan la excelencia de un buen panellet de piñones, desde su presentación hasta el equilibrio de sabores y texturas.

La Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Cataluña se ha consolidado, a lo largo de sus siete ediciones, como una iniciativa de promoción y reconocimiento de la pastelería artesana, que contribuye a dar visibilidad a los establecimientos participantes y a preservar la calidad de una elaboración estrechamente vinculada a la cultura gastronómica catalana.

La jornada ha finalizado con un catering servido por los alumnos del IGB, que ha puesto el broche final al acto en un ambiente de encuentro y celebración entre los profesionales del sector.

PLATA



Jaume Bertrán , President del Gremi de Flequers de Barcelona, Xavier Escofet de l'empresa José Llopart, X.Bertran i Priscila de Forn Can Bertran

BRONCE



Xavier Escofet de l'empresa José Llopart I LLuis Casas i sra. de Forn Vallespir

Nuestros agremiados también forman parte de la Ruta dels "Millors Panellets de Pinyons de Catalunya"

Con esta participación, nuestros profesionales contribuyen a mantener viva una de las tradiciones gastronómicas más arraigadas del otoño, ofreciendo panellets elaborados artesanalmente con ingredientes de calidad y toda la dedicación que caracteriza al oficio.



MONTSERRAT FORNERS



LA SITJA PROVIDÈNCIA



FORN OLLER



FORN ELIAS



FORN MISTRAL



FORN PUIGGRÓS

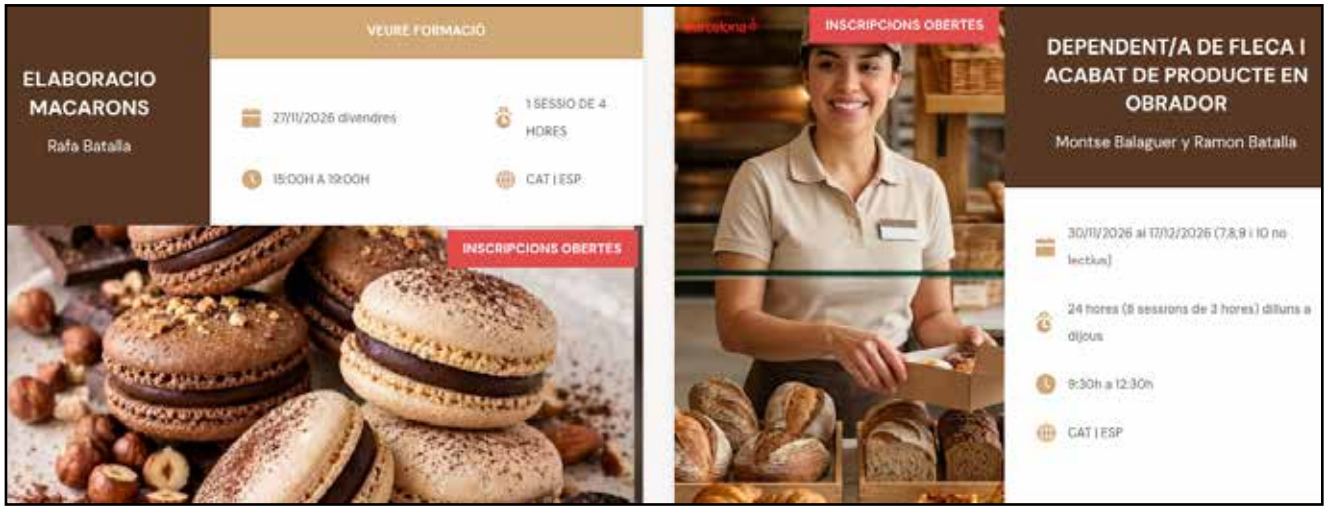
LISTA ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN LA RUTA "MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA 2026"

Xavier Andrevi Truyols	Andreví Pastissers	Castellar del Vallès
Toni Alcaraz	Cal Mosso	Vilassar De Dalt
Eduard Girabent	Can Girabent	Aiguafreda
Jordi Plana	Can Plana	Sant feliu de llobregat
Danielle Talia Pacheco	Danielle Pacheco Chocolatier	Barcelona
Maria Crespo	Forn Bertran	Badalona
Priscila Martinez	Forn Can Bertran	Badalona
Nerea Solanas	Pastisseria la Provençana	Barcelona
Eva Fernández	Forn Centenari	Sabadell
Felip Abadal	Forn de Cabrianes	San Fruitos de Bagés
Enric Badia	Forn Elias	Barcelona
Pere Arenas	Forn i Pastisseria Arenas	Sant Andreu de la Barca
Ayose Valiente	Pastisseria Miga	El Prat de Llobregat
Gobert Claire	Forn Mimo	Barcelona
Andreu Bertran	Forn Mistral	Barcelona
Miquel Maza	Forn Oller	Barcelona
Miriam Esplugas	Forn Passions Origen	Calafell
Xavier Puiggrós	Forn Puiggrós	Barcelona
Cesc Roig Franco	Forn Sant Jaume	Barcelona
Lluis Casas	Forn Vallespir	Barcelona
Laura Vila Vega	La Boulangerie	Tona
Toni Vera	Pastisseria La Canal	Barcelona
Carles Boix	La Palma Pastissers	Sabadell
Xavier Cosecelles	La Sitja Providencia	Barcelona
Marc Casamitjana	Montserrat Forners	Barcelona
Oriol Carrió	Pastisseria Oriol Carrió	Barcelona
Pachi Larrea	Pachi Larrea Pastisseria	Castelldefels
Roger Canela	Papanbread	Lleida
Alberto Vega Blanco	Pastisseria Artidolç	Les Franqueses del Vallès
Magi Rovira	Pastisseria Cal Jan	Torredembarra
Enric Faixat	Pastisseria Faixat	Barcelona
Natàlia Grau Ventura	Pastisseria Grau	Esparreguera
Anna campos	Pastisseria la Estrella	Barcelona
Laura Peréz	Pastisseria la Palma	Barcelona
Mº teresa Ventura	Pastisseria Marcel	Begues
Claudio Sannino	Pastisseria Natcha	Barcelona
Joan Ramón Sala	Pastisseria Sala	San Andreu de Llavaneres
Josep Mº Tornés	Pastisseria Tornés	Girona
Lidia Karikari	Pont de sucre	Ciutadilla
Joan Tarragó	Sucrerie	Alpicat
Jordi Morello	Takashi Ochiai	Barcelona
Adan Saéz	Xocosave	Riudoms - tarragona
Georgina Crespo	Fleca Balmes	Barcelona

NUETRA ESCUELA, PIONERA EN FORMACIÓN







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 PROGRAMADOS PARA NOVEMBRE



La Escuela del Gremi de Flequers de Barcelona es un referente en la formación profesional en panadería y pastelería, un espacio donde el conocimiento, la tradición artesana y la innovación se unen para formar a los profesionales del presente y del futuro.

La Escuela ofrece formación presencial con un enfoque eminentemente práctico, impartida por profesores de primer nivel y profesionales de reconocido prestigio en el mundo de la panadería y la pastelería. A través de sus clases, los alumnos tienen la oportunidad de aprender técnicas, perfeccionar habilidades, descubrir nuevas elaboraciones y profundizar en los conocimientos necesarios para crecer profesionalmente.

Para garantizar una experiencia formativa de calidad, dispone de instalaciones especialmente acondicionadas para el aprendizaje práctico y equipadas con maquinaria moderna y tecnología avanzada, que permiten trabajar en condiciones óptimas y acercar a los alumnos a la realidad de los obradores profesionales.

Con una oferta formativa dirigida tanto a las personas que desean iniciarse en el oficio como a los profesionales que quieren actualizar sus conocimientos y ampliar sus competencias, la Escuela apuesta por la mejora continua, la innovación y la transmisión del saber artesano.

Aprender de los mejores, practicar con los mejores medios y crecer profesionalmente. Esta es la apuesta de la Escuela del Gremi de Flequers de Barcelona para seguir impulsando el talento y la excelencia en el sector de la panadería y la pastelería.

escuela

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.

Más informaciuón: **www.gremipabcn.com**
mminguell@gremipabcn.com

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, estarem os encantados de atenderle!
Sra. Maika Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com

escola



INICIACIÓN AL CHOCOLATE. Rafa Batalla (Tardes)

13/11/2026 al 20/11/2026
8 horas

Destinatarios
Curso dirigido a personas aficionadas a la pastelería que deseen iniciarse en la elaboración artesanal de productos de chocolate

Los ingredientes: criterios de selección. Técnicas y trucos para elaborarlos. Aplicación práctica. Elaboraciones: Bombones músico con frutos secos. Rocas de chocolate. Bombones modelados. Bombones de corte. Trufas heladas. Degustación y análisis organoléptico.

El curso incluye
Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
Enseres, 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.
Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración.
Atención puesto-curso
Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona

Objetivos
Adquirir los conocimientos sobre las técnicas y trucos por la elaboración de piezas y elaboraciones, la selección de ingredientes, así como su aplicación práctica para elaborar estos productos a casa..

Fechas y horarios
13 y 20 de noviembre (2 viernes) de 15:00h a 19:00h

Duración
2 sesiones de 4 horas

Metodología
Práctica y activa en que los participantes elaboran en pequeños grupos e individualmente las elaboraciones con la atención personalizada de nuestro formador.



CURSO DE PANADERIA ARTESANA. Tony Valls (Tardes) 132 horas

Destinatarios
Este curso se ha diseñado por personas interesadas al formarse profesionalmente o bien que sean trabajadores en el sector panadero o pastelero y quieran mejorar sus conocimientos de estos dos productos o también

Objetivos
El objetivo de este curso consiste al aprender a elaborar gran variedad de productos de panadería siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaría.
Fechas y horarios
Del 10-11-2026 al 22-12-2026 de lunes a jueves de 14:30h A 20:00h
Metodología
Práctica y activa en la que cada participante elabora en el obrador sus productos con el apoyo personalizado de nuestro formador. Las sesiones de aula su participativas con la presentación de casos prácticos.
Contenidos
1. Estudio sobre las materias primas: las harinas, masas madre, levadura,
mejorantes, la sal, el agua, lácticos, ovoproductos, materias grasas, frutos
secos.
2. Técnicas de masas madre y preferments así como cultivos de levaduras naturales.
3. Estudio de las analíticas de las materias primas. Alveograma de Chopin,falling number, medidor de PH,
4. Técnicas de frío: El reposo en bloque en positivo con 15 h o más de fermentación, la fermentación controlada, la congelación de las masas, la congelación de piezas, el doble horneado.
5. Procesos panaris y sistemas de elaboración: Fichas técnicas de elaboración, organización y preparación. El amassat, el reposo, la división, el funyit, el formato, la cocción.
6. Las fermentaciones del pan. la conservación del pan.
7. Estudio de diferentes equipos y utensilios en Panadería: amassadora. divisora, formadoras, cámara de fermentación, congeladores y hornos.
8. Masas con alta hidratación: Chapata, pan gallego, pan de agua al 80% al 90%, 100% de hidratación, barra larga tradicional catalana (baguette), pan con salvo de cultivo.
9. Masas con hidratación media: xusco catalán, pan de campesino, pan del ermitaño, mollete, "Torcida de Aranda", entre otros..
10. Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de cordova, abullono sevillano, reganyas, llonguets.
11. Panes enriquecidos y otras harinas: Kamut, maíz, espelta integral,
segol al 25%, 50%, 75%, 100%, pan de San Jorge, pan de viena, pan de molde, pan de hamburguesa, pan de pipas, pan de cebolla, pan de patata, pan de
avena, multe cereales, pan de remolacha, pan de zanahoria, pan de cultivo de levaduras, pan de harina a la piedra, entre otros.
12. Elaboraciones con masas escaldadas: Pan de centeno, pan de maíz.



Brunells hace historia en Huesca con un doblete en el II Concurso de la Mejor Palmera de Mantequilla de España 2026

La pastelería barcelonesa, capitaneada por el maestro pastelero Andreu Sayó, se alza con los dos máximos galardones del certamen en sus categorías tradicional y de chocolate.

El sector de la pastelería artesana española se cita en Aragón. El Palacio de Villahermosa de Huesca acogió la II edición del Concurso de la Mejor Palmera de Mantequilla de España, un certamen que en apenas dos años ha logrado consolidarse como un termómetro de referencia para medir la calidad técnica del hojaldre nacional. En esta ocasión, el gran protagonista de la jornada ha sido Andreu Sayó, al frente de Brunells Pastisseria (Barcelona), quien ha firmado un doblete histórico al conquistar de manera unánime el primer premio en las dos categorías del concurso.

El concurso, celebrado en el marco de la feria profesional "Huesca es Dulce", ha reflejado el excelente estado de forma y la competitividad que vive el sector. Si en su primera edición (2025) fueron 17 los obradores participantes —resultando ganadora la histórica Pastelería Tolosana de Almudévar—, este año la participación se ha duplicado alcanzando los 33 obradores inscritos.

Este notable incremento motivó a la organización a desdoblar las categorías del premio, distinguiendo por un lado la palmera de mantequilla tradicional y, por otro, la de chocolate. Ambos galardones están dotados con una cuantía económica de 1.500 euros cada uno.

Para garantizar la máxima transparencia y el rigor profesional, el concurso se gestionó bajo un estricto anonimato de los participantes, evaluándose todas las piezas mediante una cata a ciegas. El jurado, compuesto por figuras de altísimo nivel técnico dentro del panorama nacional, tuvo que puntuar aspectos fundamentales en la elaboración de este clásico de la bollería:

- La regularidad y el alveolado del hojaldrado.
- El punto exacto de caramelización y crujido en boca.
- El equilibrio del sabor y la calidad de la mantequilla empleada.
- La finura, el brillo y la cobertura del chocolate en la categoría correspondiente

El comité de expertos encargado de la deliberación estuvo integrado por el maestro pastelero Jacob Torreblanca, el andaluz Manu Jara, Isidro Tolosana (vencedor de la edición anterior), Jairo Vincelle (presidente del Gremio de Pasteleros de Huesca; corrección: "presidente" va en minúscula según las normas académicas) y el especialista técnico Antonio García Rodríguez.

Fènix Transport

VEHICULOS CON CONDUCTOR PARA TU REPARTO DE PAN, PASTELERIA Y CATERING

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

La pastelería Morreig, de Barcelona, gana el premio al Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España 2026



El establecimiento del barrio de Gràcia, especializado en briochería y helados, consigue el reconocimiento nacional con apenas tres años de trayectoria.

La pastelería Morreig, situada en el barrio barcelonés de Gràcia, se ha alzado con el premio al Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España 2026, en la 19.ª edición del certamen organizado por el Gremi de Pastisseria de Barcelona. Un total de 60 pastelerías de todo el país participaron en esta convocatoria, celebrada ayer en la Escola de Pastisseria del Gremi, que distingue cada año la excelencia en la elaboración artesanal de este emblemático producto de la bollería.

Ubicada en la calle Verdi, 25, Morreig es un establecimiento especializado en briochería y helados que abrió sus puertas hace tan solo tres años de la mano de sus socios Matthieu Atzenhoffer, Alba Ruiz Ceamanos y Matt Valette. Pese a su corta trayectoria, el negocio ha logrado consolidarse con una buena acogida del público. Ahora, este nuevo reconocimiento supone un importante impulso para el establecimiento, que, como ha sucedido con anteriores ganadores, espera atraer todavía a más clientes gracias al prestigio que otorga el galardón.

Un cruasán de inspiración francesa

El pastelero Matthieu Atzenhoffer recibió con entusiasmo el premio. Formado en pastelería clásica en Francia y residente en Barcelona desde hace 12 años, explicó las características que definen la elaboración ganadora, fiel a la tradición francesa.

Según detalló, se trata de un cruasán de estilo «muy francés, con capas muy visibles, muy regular y alveolado, con la parte externa crujiente, muy tierno por dentro y con marcado sabor a mantequilla».

Para conseguir este resultado, el equipo de Morreig ha ajustado el proceso de horneado, reduciendo la temperatura de cocción y prolongando el tiempo en el horno. Una técnica que permite trabajar la textura y el desarrollo de las capas

para lograr el equilibrio entre una corteza crujiente y un interior tierno y ligero.

Un jurado de profesionales y expertos gastronómicos

El jurado estuvo presidido por Miquel Zaguirre, presidente del Gremi de Pastisseria de Barcelona, y contó con destacados profesionales del sector, entre ellos Toni Vera, de Mervier Canal Barcelona; Tonatiuh Cortés, de Suca'l Barcelona; Oriol Carrió, de Oriol Carrió (Barcelona); Eva Fernández, de Pastisseria Forn Centenari (Sabadell); Toni Bellart, de Triomf (Barcelona), y Miquel Guarro.

La valoración se completó con la participación de representantes de otros ámbitos gastronómicos y de la comunicación, como la cocinera Maria Lo, ganadora de MasterChef 10; la experta gastronómica Stella Alikowa, y el periodista gastronómico Salvador Garcia-Arbós.

Un palmarés que reconoce la excelencia de la pastelería artesana

A lo largo de sus 19 ediciones, el certamen se ha consolidado como una de las citas de referencia para la pastelería artesana española, poniendo en valor el dominio técnico, la calidad de los ingredientes y el trabajo de los profesionales especializados en la elaboración del cruasán de mantequilla.

Entre los establecimientos que han obtenido el galardón en años anteriores figuran Mervier Canal, de Barcelona, ganador en 2025 y 2022; Brunells, también de Barcelona, que se impuso en 2024 y 2020; Prat 'Can Carriel', de Roda de Ter (Osona), vencedor en 2023, y Panem, de Madrid, que consiguió el reconocimiento en 2021.

Con la victoria de Morreig, el palmarés incorpora un nuevo nombre y reconoce el trabajo de un proyecto joven que ha sabido destacar por la calidad de su elaboración y su apuesta por la pastelería artesana.

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

¿Pagarías 60 dólares por una hogaza de pan de centeno?

FONT El Pais





La panadería Rye, situada en el SoHo neoyorquino, ha llegado al mercado con una propuesta tan singular como polémica: vender exclusivamente pan de centeno, con un precio de 60 dólares (unos 52 euros) por una hogaza de kilo y medio. Detrás del proyecto se encuentra el panadero austríaco Martin Auer, propietario de varias panaderías en Graz, su ciudad natal, y en otras localidades de Austria. Allí, el mismo pan se comercializa por entre 12 y 14 euros.

El establecimiento de Nueva York ofrece también tostadas preparadas con este pan de centeno y acompañadas de diferentes ingredientes, como mantequilla, mermelada, queso, crema de cacao, semillas con miel o hummus. Su precio oscila entre los 6 y los 14 dólares —aproximadamente entre 5 y 12 euros—, unas tarifas que, en este caso, no resultan tan alejadas de las que encontramos en algunas cafeterías españolas.

La polémica comenzó incluso antes de que Rye abriera sus puertas en el número 285 de Lafayette Street. Desde su inauguración, las redes sociales se han llenado de vídeos en los que los consumidores analizan el sabor, la textura y el aroma de esta hogaza de precio extraordinario. Al mismo tiempo, han surgido numerosas críticas que cuestionan la conversión de un alimento tan cotidiano como el pan en un producto de lujo, especialmente en un momento en el que el coste de la cesta de la compra sigue siendo una preocupación para muchas familias.

La repercusión del establecimiento ha llegado incluso a provocar una respuesta publicitaria de Lidl. La cadena de supermercados estacionó un camión frente a la panadería con un mensaje que anunciaba la venta de pan por 3,99 dólares e incluía un mapa para localizar el establecimiento más cercano.

Pero ¿qué justifica pagar 60 dólares por un pan de centeno? ¿Estamos ante un producto cuyo precio responde a la calidad de sus ingredientes y a la complejidad de su elaboración, o se trata, sobre todo, de una estrategia de marketing? ¿Hasta qué punto se ha convertido el pan en un producto gourmet? Para responder a estas preguntas, hemos recogido la opinión de varios profesionales del sector y conocer si consideran que una propuesta de estas características podría tener cabida en España.

El marketing, detrás del precio

Javier Marca, de Panic, considera que el precio de Rye responde fundamentalmente a una estrategia de marketing. A su juicio, presentar un producto a un precio extraordinariamente elevado despierta curiosidad, atrae clientes y consigue una repercusión mediática difícil de alcanzar con una propuesta convencional.

«Pongo una cosa muy cara que parece una joya, atraigo a un montón de gente y salgo en todos los medios», resume el panadero, que considera desproporcionados los 60 dólares por una hogaza de centeno, incluso teniendo en cuenta los elevados costes de los alquileres y los salarios en Nueva York.

Marca reconoce que elaborar pan de centeno presenta ciertas particularidades técnicas. Entre ellas, destaca el escaldado, una fase intermedia que no suele aplicarse de la misma manera en los panes de trigo, así como la necesidad de respetar los tiempos de reposo antes de comercializar el producto. Sin embargo, considera que estas características no justifican semejante diferencia de precio.

«Nuestro centeno cuesta 5,50 euros el kilo. Pagar 60 dólares es comprar 5 dólares de pan y 55 de tontería», afirma con contundencia.

El caso de Rye abre, así, un debate que va más allá de una hogaza concreta: el valor del pan artesano, el coste real de su elaboración y el papel de la marca y la exclusividad en la percepción del consumidor. En un sector que reivindica desde hace años la calidad de las materias primas, los procesos de fermentación y el trabajo del panadero, la pregunta sigue en el aire: ¿cuánto estamos dispuestos a pagar por un buen pan y dónde termina el valor del producto para empezar el del marketing?

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

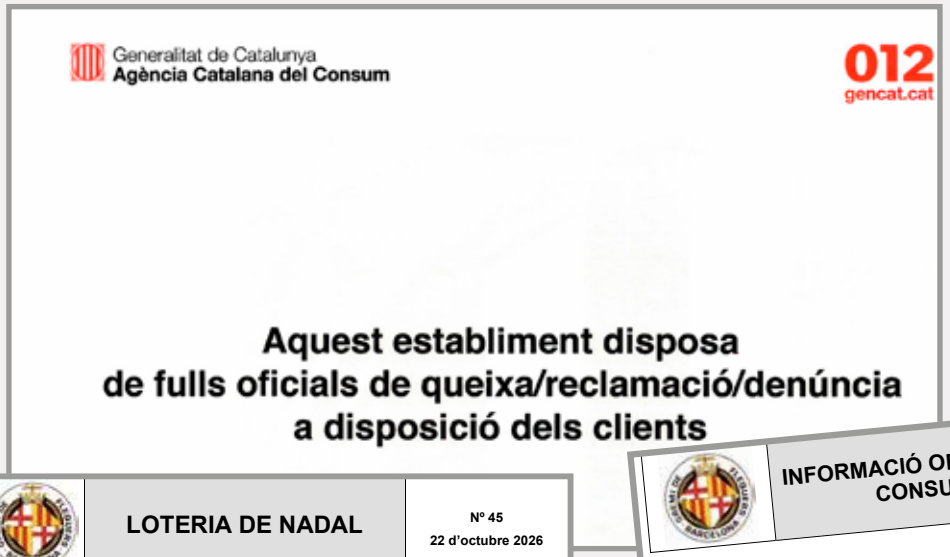
POLIN

El Gremio, sempre a vuestro lado

Desde el Gremio de Panaderos de Barcelona queremos estar siempre a vuestro lado, ofreciéndoos apoyo, asesoramiento e información útil para el día a día de vuestro negocio.

Por ello, regularmente os hacemos llegar circulares con información importante y de interés para el sector, sobre normativa, trámites, novedades, actividades, formación, ayudas y otras cuestiones que pueden afectar a vuestra actividad profesional.

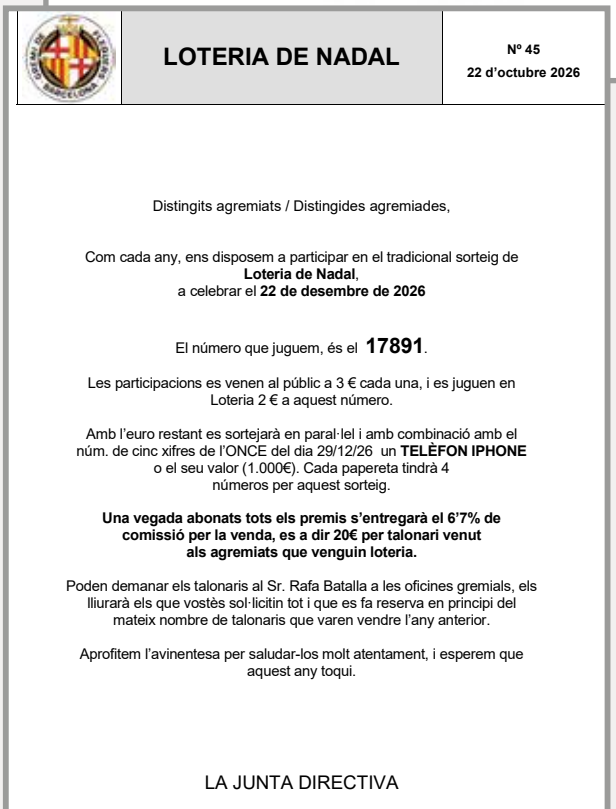
Estar informados es estar preparados. Por eso, os animamos a consultar nuestras comunicaciones y a manteneros al día de todas las novedades que os hacemos llegar.



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

012
gencat.cat

Aquest establiment disposa de fulls oficials de queixa/reclamació/denúncia a disposició dels clients



LOTERIA DE NADAL

Nº 45
22 d'octubre 2026

Distingits agremiats / Distingides agremiades,

Com cada any, ens disposem a participar en el tradicional sorteig de **Loteria de Nadal**, a celebrar el **22 de desembre de 2026**

El número que juguem, és el **17891**.

Les participacions es venen al públic a 3 € cada una, i es juguen en Loteria 2 € a aquest número.

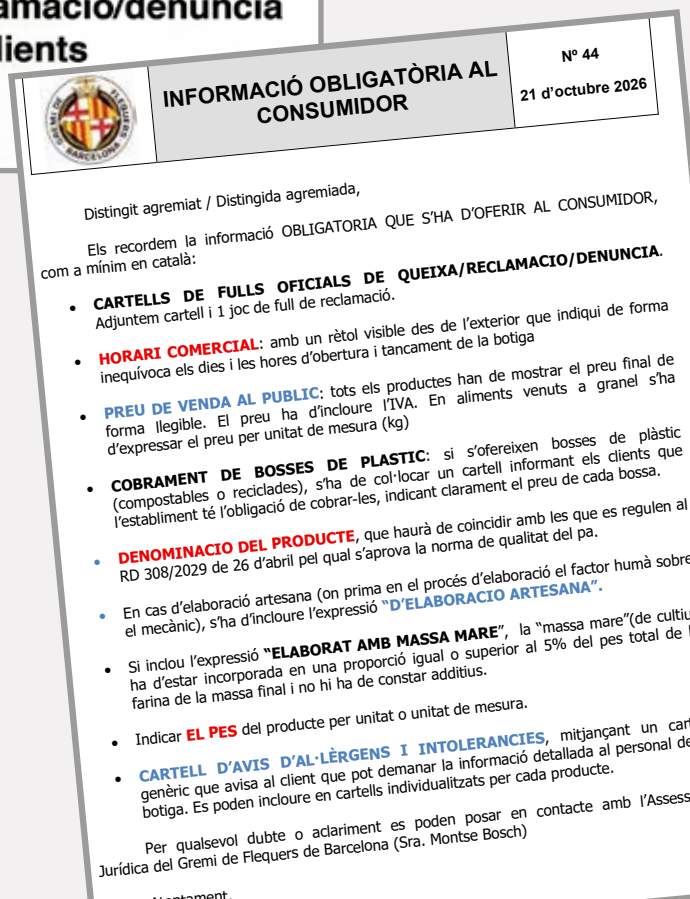
Amb l'euro restant es sortejarà en paral·lel i amb combinació amb el núm. de cinc xifres de l'ONCE del dia 29/12/26 un **TELÈFON IPHONE** o el seu valor (1.000€). Cada papereta tindrà 4 números per aquest sorteig.

Una vegada abonats tots els premis s'entregarà el 6'7% de comissió per la venda, es a dir 20€ per talonari venut als agremiats que venguin loteria.

Poden demanar els talonaris al Sr. Rafa Batalla a les oficines gremials, els lliurarà els que vostès sol·licitin tot i que es fa reserva en principi del mateix nombre de talonaris que varen vendre l'any anterior.

Aprofitem l'avinentesa per saludar-los molt atentament, i esperem que aquest any toqui.

LA JUNTA DIRECTIVA



INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA AL CONSUMIDOR

Nº 44
21 d'octubre 2026

Distingit agremiat / Distingida agremiada,

Els recordem la informació OBLIGATORIA QUE S'HA D'OFERIR AL CONSUMIDOR, com a mínim en català:

- **CARTELLS DE FULLS OFICIALS DE QUEIXA/RECLAMACIO/DENUNCIA**. Adjuntem cartell i 1 joc de full de reclamació.
- **HORARI COMERCIAL**: amb un rètol visible des de l'exterior que indiqui de forma inequívoca els dies i les hores d'obertura i tancament de la botiga
- **PREU DE VENDA AL PUBLIC**: tots els productes han de mostrar el preu final de forma llegible. El preu ha d'incloure l'IVA. En aliments venuts a granel s'ha d'expressar el preu per unitat de mesura (kg)
- **COBRAMENT DE BOSSES DE PLASTIC**: si s'ofereixen bosses de plàstic (compostables o reciclades), s'ha de col·locar un cartell informant els clients que l'establiment té l'obligació de cobrar-les, indicant clarament el preu de cada bossa.
- **DENOMINACIO DEL PRODUCTE**, que haurà de coincidir amb les que es regulen al RD 308/2029 de 26 d'abril pel qual s'aprova la norma de qualitat del pa.
- En cas d'elaboració artesana (on prima en el procés d'elaboració el factor humà sobre el mecànic), s'ha d'incloure l'expressió **"D'ELABORACIO ARTESANA"**.
- Si inclou l'expressió **"ELABORAT AMB MASSA MARE"**, la "massa mare"(de cultiu) ha d'estar incorporada en una proporció igual o superior al 5% del pes total de la farina de la massa final i no hi ha de constar additius.
- Indicar **EL PES** del producte per unitat o unitat de mesura.
- **CARTELL D'AVIS D'AL·LÈRGENS I INTOLERANCIES**, mitjançant un cartell genèric que avisa al client que pot demanar la informació detallada al personal de la botiga. Es poden incloure en cartells individualitzats per cada producte.

Per qualsevol dubte o aclariment es poden posar en contacte amb l'Assessoria Jurídica del Gremi de Flequers de Barcelona (Sra. Montse Bosch)

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 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

El pasado 24 de octubre el centro de Barcelona sufrió unos disturbios, unos daños al mobiliario urbano y unos robos y unos pillajes a comercios graves sobre que creo que hay que reflexionar.
En primer lugar, se tiene que decir que no se trata de unos disturbios estrictamente barceloneses. Se iniciaron a París con protestan de los estudiantes, de allá pasaron en Limoges, de allá en Milà y de allá han venido en Barcelona, de donde se ve que han pasado a Bilbao.
Se trata de un problema de ámbito europeo (no me consta que se haya producido fuera de Europa).
Un elemento importante a destacar es que los causantes de estos disturbios, robos y pillajes son mayoritariamente jóvenes y, en muy buena parte, menores de edad. Menores de edad que no son civilmente responsables de sus actos ilícitos: lo son sus padres o tutores.
Ante la magnitud del problema lo primero que se tiene que decir es que es intolerable. Que los causantes de los daños, robos y pillajes tienen que ser castigados de manera ejemplar y, en caso de ser menores de edad, que los padres o tutores tienen que responder. Es importante que, a nadie le queden ganas de volver.
No creo que se tenga que ser blando con los delincuentes por el sol hecho que sean jóvenes, antes al contrario: se los tiene que enseñar que solo se puede vivir en sociedad respetando escrupulosamente las leyes y esto incluye la propiedad privada y los bienes públicos. Si con la educación que reciben en la escuela o en casa suya no hay bastante, la justicia les tiene que recordar que quién la hace la paga.



Leo la reflexión de un sociólogo que dice que estos disturbios vienen al pelo de la incertidumbre vital de estos jóvenes, de la carencia de oportunidades de trabajo, del problema de la vivienda, etc. Y es posible que esto en parte sea así. Pero yo creo que también hay un engrescament colectivo mediante internet y una desinhibición al actuar en pandilla. Personas que individualmente son formales, en pandilla se atreven a ser unos vándalos. Y, en todo caso, es obvio que con su violencia agravien cualquier de los problemas sociales.

Quién invertirá en una sociedad caótica y anárquica?
Creo que se tiene que hacer una crítica a la actuación de la policía en todas las ciudades que hasta ahora han sufrido estos desórdenes. Diciéndolo moderadamente, les han cogido desprevenidos. Se podría entender que en París y en Limoges fuera así, pero, después, la imprevisión ya no es justificable.

Hace falta contundencia y no que se dejen llevar por un paternalismo que pagaríamos caro. Sin orden no es que no haya progreso, es que la política deja de tener sentido y volvemos a la ley de la selva. La orden garantiza la paz social.
Y esto no quiere decir que los jóvenes -y los viejos, y las mujeres, y los hombres y quienes sea- no tengan derecho a manifestarse y a reclamar mejoras. Y tanto que sí! Ahora mismo hemos asistido a una histórica victoria del Partido de los Estudiantes de Serbia. Se han presentado a las elecciones y las han ganado. Tienen todo el derecho a participar en la política y a proponer alternativas y a gobernar si tienen una mayoría parlamentaria suficiente

PABCN

A pesar de que ni el mundo, ni el país, ni la ciudad parece que tenga que estar mucho por el fútbol, pienso que hoy también tengo que hablar. Más que nada porque el Barça se ha pegado las dos primeras batacazos de la temporada, la primera contra el París S G y la segunda contra el Real Madrid, batacazos que parece que hagan juego con cómo está el patio.

Yo creo que se tiene que ser honesto y decir que tan el París S.G .como el Real Madrid fueran superiores en el Barça. Ya está.

No se puede ganar siempre. Y es normal que, si jugara contra los mejores, haya la posibilidad de perder. En cuanto a Paris S.G. pienso que continúa siendo mejor que el Barça, que, para mí, no té todavía una defensa suficiente sólida. En cuanto al Real Madrid, pienso que el Barça pagó el esfuerzo del partido contra los franceses y la veterania de los madrileños, que hace siglos que juegan igual.

No creo que ninguno de estas dos aparatosas derrotas sean ningún drama. La temporada acaba de empezar y el Barça puede aspirar a todo. Pero sí que su dos golpes de atención a un equipo que a veces parece que vaya sobrado y gane sin hacer ningún esfuerzo.

Incluso he sentido algún comentarista que decía que nos aburriríamos de ver ganar en el Barça. Ya ha podido comprobar que no.



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 SECRET D'UN GRAN PANETTONE COMENÇA AMB ELS MILLORS INGREDIENTS



La qualitat dels ingredients marca la diferència