Gremi
paBCN

L'art i la perfecció darrere de cada Panettone

FOTO PANETTONE TON CORTÉS (SUCA'L)

EL **GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA**
ESTÀ AMB VOSALTRES TOT L'ANY

SOM LA MILLOR ASSESSORIA DEL MÓN DEL PA



FORNER/A, TREBALLEM PER TU I PEL TEU NEGOCI

EL MILLOR EQUIP DE PROFESSIONALS ADVOCATS, ECONOMISTES, GRADUATS SOCIALS I GESTORS DEDICATS A L'ASSESSORAMENT JURÍDIC, FISCAL, COMPTABLE I ADMINISTRATIU D'EMPRESES I PARTICULARS ***ESPECIALITZATS EN EL SECTOR DE LA FLECA.***

Si no estàs agremiat, agremia't i gaudiràs de molts avantatges

amb el suport

Barcelona

Entra a la nostra web

www.gremipabcn.com

editorial



"Com hem reiterat des d'aquestes editorials en múltiples ocasions, nosaltres no ens podem decantar ni pels uns, ni pels altres. Però sí que hem d'advertir als nostres associats -que, per altra banda, segur que en són absolutament conscients – que ens trobem davant unes eleccions transcendentals pel futur del país i que, per tant, hem de complir amb el nostre deure de ciutadans i votar"

La convocatòria d'eleccions avançades per aquest mes de novembre pel president del govern espanyol obre un interrogant que a hores d'ara no sabem com es tancarà. Hi ha diferents sondejos, enquestes, pronòstics, però com demostren les darreres eleccions al Brasil són els electors els que tenen la darrera paraula. I sovint els resultats són sorprenents, si més no respecte de les enquestes.

Aquesta legislatura ha estat complicada, amb una majoria parlamentària que s'ha acabat trencant, uns casos de corrupció que han deixat en evidència els uns i els altres i una crispació esvalotada.
Per acabar d'ennuvolar el panorama hi ha un creixent malestar social que sembla derivar de la crisi de l'habitatge, dels salaris que molts col·lectius consideren baixos i que ha tingut com a resultat unes manifestacions que han derivat en aldarulls, robatoris i pillatge.

Sigui qui sigui que tingui la majoria parlamentària, per molt folgada que sigui, no ho tindrà fàcil. L'ambient està massa encrespat, massa radicalitzat és massa visceral per anar resolent els problemes que hi ha sobre la taula a base de diàleg, reformes, seny i projectes a mitjà i llarg termini, que és com es resolen els problemes.

Com hem reiterat des d'aquestes editorials en múltiples ocasions, nosaltres no ens podem decantar ni pels uns, ni pels altres. Però sí que hem d'advertir als nostres associats -que, per altra banda, segur que en són absolutament conscients – que ens trobem davant unes eleccions transcendentals pel futur del país i que, per tant, hem de complir amb el nostre deure de ciutadans i votar.

Esperem que tots plegats l'encertem i el Parlament i el govern que derivi d'aquestes eleccions sigui capaç de capgirar el malestar d'avui en benestar i harmonia. Això és el que li cal al país: ciutadans que visquin amb prou confortabilitat social i que comprenguin que, al cap i a la fi, la finalitat de tots els partits, i de tots els ciutadans, fos entendre aquella màxima del vell Ciceró que deia que "la pàtria agermana les persones".

Cal entendre la política com una via per a resoldre els problemes dels ciutadans, per aconseguir que es visqui cada vegada millor, perquè hi hagi més harmonia social, per a construir una societat benestant i confortable per a tothom. Cal entendre la política en positiu, veure totes les virtuts del pacte social, la riquesa de la democràcia i bastir un futur millor pels nostres descendents.

A vegades sembla que el partidisme fa perdre el nord als partits, que només pensen en el seu propi benefici, com si la política s'hagués creat pels partits i no els partits per a la política. Els ciutadans els hem de recordar, amb el nostre vot, però també des de les nostres entitats, que el sentit de la política és el servei als ciutadans i el seu benestar

Presentació del nou projecte de la Casa dels Oficis impulsada pels Gremis

Consell de Gremis
de Comerç, Serveis i Turisme

• Aquest 2027 ja s'iniciarà l'activitat a la nova seu dels Oficis, Can'Andalet, un espai que esdevindrà punt de trobada dels sectorsprofessionals i que acollirà activitats, tallers i formacions per impulsar l'ocupació en els Oficis.

• El projecte, impulsat pels Gremis i l'Ajuntament de Barcelona a través de Barcelona Activa, compta amb el suport de tots els Grups Municipals



PABCN

Barcelona, 2 de novembre de 2026

Aquest dilluns ha tingut lloc la presentació deProjecte Casa dels Oficis de Barcelona, un acte que ha comptat amb Gremis i entitats, així com representants dels Grups Municipals i de la Generalitat.

El projecte neix amb la voluntat de disposar d'un espai de referència per concentrar i impulsar l'activitat dels sectors i les entitats vinculats als oficis. L'objectiu és promoure programes específics que contribueixin a generar ocupació de qualitat, fomentar la formació, impulsar la digitalització, captar talent i afavorir el relleu generacional, alhora que es reforça l'associacionisme professional.

Després d'anys de treball conjunt amb l'Ajuntament de Barcelona i de l'elaboració de diversos estudis, el projecte es va debatre el novembre de 2025 i va rebre el suport unànime dels grups municipals, que van acordar que Barcelona havia de liderar aquesta iniciativa amb els Gremis. Durant el darrer any, s'ha continuat treballant en el desenvolupament del projecte i en la seva projecció, conjuntament amb els Gremis i els equips municipals.

Avui es presenta com una realitat i que s'iniciarà aquest 2027 a l'edifici de Ca n'Andalet, al districte d'Horta-Guinardó, una seu que gestionaran directament els Gremis.

La presentació ha comptat amb la presència de Raquel Gil, 5a tinenta d'alcaldia i presidenta de Barcelona Activa que ha donat la benvinguda als assistents i ha celebrat la posada en marxa d'un projecte tan rellevant per a la ciutat. . Seguidament també han intervingut President del Consell de Gremis, Joan Guillén, i el director, Jordi Martí, que han presentat el projecte i previsions; amb la cloenda el Secretari de Treball de la Generalitat, Francisco Ramos.
El president del Consell de Gremis, Joan Guillén ressalta que, "cal tenir present que aquest projecte tindrà un fort impacte en la ciutat posant el focus a prestigiar i potenciar els Oficis, representats pels Gremis des de fa més de 600 anys, i tenen molta història per endavant.

I ha afegit: «Disposar d'aquest espai gremial permetrà potenciar i especialitzar els oficis, desenvolupar programes formatius i tallers, impulsar acreditacions professionals i acompanyar empreses i professionals per afavorir una ocupació de qualitat en aquests sectors. També contribuirà a fomentar l'aprenentatge i a motivar el relleu generacional. En definitiva, és un projecte que va més enllà de l'àmbit professional i que té una clara vocació vertebradora social».
La Casa dels Oficis compta amb un ampli consens al sector del comerç, i respon a una llarga reivindicació del Consell de Gremis per disposar d'un espai propi on tenir agrupades a les entitats representants dels oficis, gremis o associacions professionals assimilables amb zones de treball, zones de formació i d'exposició, i alhora amb una gestió conjunta que permeti ordenar funcionament i activitats.

El Consell de Gremis es una és una federació d'entitats de representació empresarial

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

" Quins extrems. I nosaltres, els empresaris, comerciants, botiguers, tot i que el riu està molt revolt, no podem deixar de fer bona cara, donar servei i qualitat al client"

Aquest és, un inici de tardor que podríem descriure com mogut.

El canvi d'horari és un fet assumit, però tot el seguit de successos que vivim
Porten a reflexionar sobre els canvis que s'estan produint.

Ja quasi no es parla de les guerres, que encara hi són. Ara estem immersos en les eleccions no sols a Espanya, sinó arreu del món, i la influència que tenen els resultats en les relacions entre els països.

Els disturbis que es van viure al centre de Barcelona amb la convocatòria anònima als joves per, de forma enganyosa, fer la crida per un concert

Inexistent. El caos es va fer amo del carrer, provocant saquejos, destorces i robatoris a comerços.

El terrible accident de trens, que ens ha portat a un dol nacional, recorda un cop més la manca de seguretat en les infraestructurals ferroviàries i el seu precari manteniment.

Els aldarulls a França, les vagues futures i les presents.

I en aquest clima de crispació, les llums de Nadal adornen la nostra Ciutat. Intentant potenciar el consum i mantenir la il·lusió per les festes.

Quins extrems. I nosaltres, els empresaris, comerciants, botiguers, tot i que el riu està molt revolt, no podem deixar de fer bona cara, donar servei i qualitat al client.

Continuem amb la força i empenta que mereix el nostre ofici.

El Gremi de Flequers de Barcelona, al costat de l'Hospital de Campanya de Santa Anna en el seu 6è Sopar Solidari



El passat 7 d'octubre va tenir lloc el 6è Sopar Solidari de l'Hospital de Campanya de Santa Anna, una trobada solidària que va reunir més de 200 persones en el preciós marc de l'església de Santa Anna, en una vetllada plena de compromís, solidaritat i sensibilitat envers les persones més vulnerables.

El nostre president, Jaume Bertran, hi va assistir en representació del Gremi de Flequers de Barcelona, reafirmant així el compromís de l'entitat amb la tasca social que desenvolupa l'Hospital de Campanya de Santa Anna.

Com ja sabeu, el nostre Gremi col·labora activament amb aquesta iniciativa solidària, fent donacions regulars de pa i altres productes de fleca per contribuir a la tasca assistencial que duu a terme l'Hospital, oferint suport i acompanyament a les persones que més ho necessiten.

La vetllada va ser tot un èxit, tant per la participació com per l'ambient de germanor i solidaritat que s'hi va viure. Una ocasió especial per compartir compromisos, sumar esforços i posar en valor la importància de la col·laboració entre entitats per construir una societat més justa i solidària.

Des del Gremi, continuem compromesos amb aquesta tasca i orgullosos de poder aportar el nostre granet de sorra a una iniciativa tan necessària.



EL PANETTONE JA S'HA GUANYAT UN LLOC A LA TAULA DE NADAL



Els catalans tenim el costum d'acompanyar les festes més assenyalades de l'any amb dolços tradicionals. Nadal és temps de torrons, neules i, quan arriben els Reis, del tradicional tortell. Però, des de fa uns anys, un nou protagonista d'origen italià s'ha anat fent un lloc a les nostres taules: el panettone.

La globalització i l'interès creixent per la pastisseria artesana han contribuït a popularitzar aquest dolç italià, que cada Nadal guanya més adeptes. A Catalunya, els concursos dedicats a trobar el millor panettone d'Espanya, com els que se celebren cada any, han tingut un paper destacat en la seva difusió i han ajudat a donar visibilitat a l'ofici dels forners i pastissers que n'elaboren versions artesanes d'una qualitat excepcional.

El panettone és una especialitat de brioixeria de gran format, de forma alta i arrodonida, elaborada tradicionalment amb farina, ous, mantega, sucre, fruita confitada i panses. La seva molla, de color groc daurat, destaca per una textura tendra, lleugera i esfilagarsada, fruit d'un procés d'elaboració llarg i acurat.

L'artesania, el secret d'un bon panettone

Tot i que avui podem trobar panettone pràcticament a qualsevol supermercat, les versions artesanes ocupen un lloc especial entre els amants de la bona pastisseria. La qualitat dels ingredients, el treball amb masses mare i les llargues fermentacions són alguns dels factors que en determinen el resultat final. Es tracta d'una elaboració que exigeix coneixements tècnics, precisió i molta paciència.

L'èxit d'aquest dolç ha traspassat les fronteres italianes i ha arribat a les millors pastisseries d'arreu del món. Cada vegada són més els professionals que s'especialitzen en la seva elaboració i que participen en concursos nacionals i internacionals per demostrar la seva destresa i trobar els millors panettone de cada any.

2 LLEGENDES SOBRE L'ORIGEN DEL PANETTONE

«Pan di Toni»: la llegenda del dolç que va salvar un Nadal

L'origen del panettone està envoltat de llegendes que combinen amor, enginy i casualitat. Una de les més populars situa el seu naixement a Milà, a finals del segle XV, a la cort de Ludovico Sforza, conegut com Ludovico el Moro.

Segons explica la història, durant el sopar de la vigília de Nadal de l'any 1495, el cuiner de la cort va cremar les postres que havia preparat per a l'ocasió. El desastre semblava inevitable, fins que un jove ajudant de cuina anomenat Toni va tenir una idea salvadora.

Amb els ingredients que tenia a mà, va preparar una massa dolça amb farina, ous, sucre, panses i fruita confitada. Després de coure-la, va proposar servir-la als convidats. El resultat va agradar tant que el nou dolç es va convertir en l'estrella del banquet.

La recepta hauria passat a la història amb el nom de pan di Toni, és a dir, «el pa d'en Toni», expressió de la qual, segons aquesta llegenda, derivaria la paraula panettone.

La història s'associa sovint amb la vida a la cort milanesa i amb l'ambient nadalenc de l'època, però no hi ha proves documentals concloents que permetin confirmar-ne tots els detalls.

La llegenda del noble enamorat d'una fornera

Una altra llegenda, també ambientada a Milà a finals del segle XV, explica una història d'amor que hauria donat origen al panettone.

El protagonista és Ughetto Atellani de Futi, un jove aristòcrata enamorat d'Adalgisa, la filla d'un forner. Per acostar-se a la noia i guanyar-se la confiança de la seva família, el noble s'hauria fet passar per aprenent de forner.

Amb la voluntat d'ajudar el negoci familiar i impressionar la seva estimada, hauria creat un pa dolç enriquit amb sucre, mantega, panses i fruita confitada. L'èxit de la recepta hauria estat tan gran que els clients feien cua per comprar aquella nova especialitat, coneguda com a pan di Toni, el nom amb què el jove s'hauria fet passar per aprenent.

Una història romàntica que, com passa amb moltes llegendes gastronòmiques, barreja tradició popular i imaginació per explicar l'origen d'un dels dolços més emblemàtics de Nadal.

Què sabem realment dels orígens del panettone?

Més enllà de les llegendes, el que sabem és que el panettone està estretament vinculat a Milà i a la tradició de la fleca italiana. Els pans enriquits amb ingredients dolços ja formaven part dels costums alimentaris europeus medievals, tot i que el panettone actual és el resultat d'una evolució que es va allargar durant segles.

A l'edat mitjana, el pa elaborat amb farina de blat refinada era un producte més costós i menys accessible per a les classes populars. En ocasions especials, però, les tradicions festives permetien compartir pans de més qualitat i elaboracions enriquides amb ingredients que habitualment no formaven part de l'alimentació quotidiana.

A Milà s'ha conservat la memòria d'un costum nadalenc segons el qual, per Nadal, es compartia un pa especial entre els membres de la família. Amb el pas del temps, aquestes preparacions van anar adquirint una identitat pròpia fins a donar lloc al panettone que coneixem avui.

La seva història no s'explica, per tant, amb una única anècdota ni amb un inventor indiscutible, sinó amb segles de tradició, transformacions i saber fer artesanal.

Avui, el panettone ha deixat de ser exclusivament italià per convertir-se en un dolç internacional que també ha arrelat a Catalunya. I darrere de cada peça ben elaborada hi ha hores de feina, fermentacions lentes i el coneixement dels professionals que han sabut convertir una especialitat tradicional en una de les grans estrelles de la pastisseria nadalenca.

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 · imcovel · Esther Langa · puratos Food Innovation for Good · DIR Informatica · GPG · DBONET · Bongard Iberia

El tortell de Reis, una tradició que no podem perdre

Hi ha tradicions que formen part de la nostra història, de la nostra cultura i, sobretot, dels records que compartim amb la família. El tortell de Reis és una d'aquestes tradicions que, any rere any, posa el punt final a les festes de Nadal i ens convida a seure al voltant de la taula per compartir molt més que unes postres.

El 6 de gener, el tortell es converteix en el gran protagonista. La fruita confitada, la corona, la fava i la figureta formen part d'un ritual que passa de generació en generació i que manté viva la il·lusió d'una de les dates més esperades de l'any, especialment pels més petits.

Però el tortell de Reis és molt més que un dolç. És un símbol de la nostra tradició gastronòmica i de l'ofici artesà dels forners i pastissers, que amb les seves mans, el seu coneixement i la qualitat dels ingredients mantenen viva una elaboració que forma part de la nostra identitat.

En un món que canvia cada vegada més de pressa, preservar aquestes tradicions és una manera de mantenir els nostres costums i transmetre'ls a les noves generacions. Per això, apostar pel tortell de Reis artesà és també donar suport al comerç de proximitat, valorar la feina dels professionals i defensar la qualitat dels productes elaborats als nostres obradors.

No deixem que les presses ni les noves modes ens facin perdre allò que ens identifica. Perquè hi ha tradicions que mereixen continuar vives, i el tortell de Reis n'és una.

Contiuem amb les reunions en línia de la junta directiva

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



La nostra Junta directiva segueix amb les seves reunions, dues vegades (dimarts) al mes es realitza la junta amb videoconferència, a les 18:00 h on hi esteu tots convidats,.

Els que vulgueu afegir-vos a la reunió demaneu informació a Vicky Arroyo del Gremi i us explicarà com hi podeu accedir.

Com sempre tractem dels temes més actuals que afecten directament al nostre ofici i al nostre sector.
Poder unir-vos a les nostres reunions i participar activament.

Ens agrada saber les inquietuds, els problemes dels nostres agremiats i sobretot les seves expectatives.

UN ANY MÉS, EL NOSTRE GREMI HA ESTAT PRESENT AL SALÓ DE L'OCUPACIÓ



Un any més, el Gremi de Flequers de Barcelona ha estat present al Saló de l'Ocupació, una cita de referència per donar a conèixer les oportunitats laborals i formatives dels diferents sectors professionals i posar en contacte les empreses amb les persones que busquen feina o volen reorientar la seva trajectòria professional.

La participació del nostre Gremi ha servit per apropar el món de la fleca artesana a la ciutadania i donar visibilitat a un ofici amb una llarga tradició, però també amb un gran potencial de futur. La panaderia artesana necessita professionals qualificats, amb ganes d'aprendre, de créixer i de formar part d'un sector que combina coneixements tècnics, creativitat, innovació i passió per l'elaboració d'un producte essencial en la nostra alimentació quotidiana.

En un moment en què molts establiments de fleca tenen dificultats per trobar personal qualificat, esdeveniments com el Saló de l'Ocupació esdevenen una oportunitat per acostar l'ofici de forner a nous perfils professionals, especialment als joves que busquen una primera experiència laboral i a les persones interessades a iniciar una nova etapa professional. La fleca artesana ofereix diferents possibilitats de desenvolupament, tant en l'àmbit de la producció com en el de la venda i l'atenció al client, i permet adquirir uns coneixements especialitzats amb una clara projecció laboral.

Des del Gremi continuem treballant per promoure la formació, facilitar la incorporació de nous professionals al sector i garantir el relleu generacional d'un ofici que forma part de la nostra cultura i identitat gastronòmica. En aquest sentit, la tasca formativa de l'Escola del Gremi és fonamental per transmetre els coneixements i les tècniques de la fleca artesana, alhora que prepara els futurs professionals per afrontar els reptes d'un mercat en constant evolució.

El Saló de l'Ocupació i el Saló del Comerç van tancar amb una gran resposta ciutadana

El Saló de l'Ocupació i el nou Saló del Comerç van tancar les portes després de dues jornades d'intensa activitat al recinte de Montjuïc. Organitzats per Fira de Barcelona i impulsats per l'Ajuntament de Barcelona, a través de Barcelona Activa, tots dos esdeveniments van reunir prop de 14.500 visitants, reforçant la seva vocació de servei públic a la ciutadania i al teixit econòmic.

El Saló de l'Ocupació va concentrar la major afluència de públic i va reafirmar la seva consolidació com a cita de referència per a l'ocupabilitat i les oportunitats laborals a la ciutat. Aquesta edició va duplicar la seva superfície expositiva i va reorganitzar els continguts en diferents àrees temàtiques per facilitar els recorreguts i oferir una resposta més especialitzada a les necessitats dels assistents. Per la seva banda, el Saló del Comerç va tenir una excel·lent acollida en la seva primera edició i va confirmar l'encert d'apostar per la sinergia entre tots dos esdeveniments dins del calendari de trobades professionals de la ciutat.

Durant les dues jornades, els tallers, les conferències, les sessions d'orientació i els punts d'assessorament van registrar una elevada participació. L'interès per les oportunitats laborals va ser especialment destacat. En total, més d'un centenar d'empreses i entitats van presentar prop de 1.200 ofertes de feina reals. A més, al llarg de l'esdeveniment es van dur a terme més de 2.000 entrevistes i es van oferir més de 5.000 assessoraments a candidats i candidates.

Amb més de 160 activitats programades, el Saló de l'Ocupació va reunir perfils molt diversos, des de joves que buscaven la seva primera experiència professional fins a persones que es trobaven en procés de reorientació laboral o de recerca activa de feina. Les sessions dedicades a les competències professionals, la formació contínua i les noves eines de recerca de feina basades en la intel·ligència artificial van despertar un interès notable.

Paral·lelament al Saló de l'Ocupació, el Saló del Comerç es va estrenar com un nou espai de trobada per al sector. Les sessions dedicades al relleu generacional, la transformació dels negocis comercials, la innovació, la digitalització i l'adaptació als nous hàbits de consum van despertar un interès notable entre comerciants, professionals, associacions i representants del sector.

Els tallers, els espais pràctics i els debats van registrar una alta participació, fet que va confirmar la necessitat d'un fòrum especialitzat on compartir experiències, coneixements i eines per millorar la competitivitat del comerç de proximitat. La trobada va posar un èmfasi especial en el relleu generacional, un dels principals reptes del sector, així com en les oportunitats vinculades al traspàs i a la continuïtat dels establiments comercials.

En el marc del Saló del Comerç, Barcelona Activa va organitzar la jornada «El comerç que activa Barcelona», adreçada als establiments beneficiaris dels programes Impulsem el que fas, Crea Feina i B-Crèdits. L'activitat va posar en valor l'impacte d'aquests instruments de suport a la dinamització econòmica de la ciutat mitjançant diverses taules rodones, en què es van abordar reptes i oportunitats de futur com el relleu generacional, la digitalització, els oficis tradicionals i l'impuls a l'emprenedoria. D'aquesta manera, la trobada es va convertir en un espai de reconeixement, inspiració i connexió entre els negocis de proximitat.

El Saló del Comerç va ser una de les iniciatives de la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat de Barcelona 2026 i va formar part del seu llegat. L'esdeveniment va comptar amb la implicació de les principals institucions i organitzacions representatives del sector comercial de la ciutat i del país. La coincidència amb el Saló de l'Ocupació va reforçar el vincle entre les necessitats de talent de les empreses i les oportunitats professionals de les persones, i va posar de manifest que el comerç també constitueix una font important d'ocupació, emprenedoria i desenvolupament professional.
El Saló del Comerç va ser una de les iniciatives de la Capitalitat Europea del Comerç de Proximitat de Barcelona 2026 i va formar part del seu llegat. L'esdeveniment va comptar amb la implicació de les principals institucions i organitzacions representatives del sector comercial de la ciutat i del país. La coincidència amb el Saló de l'Ocupació va reforçar el vincle entre les necessitats de talent de les empreses i les oportunitats professionals de les persones, i va posar de manifest que el comerç també constitueix una font important d'ocupació, emprenedoria i desenvolupament professional.



ORIOL CARRIÓ TORNA A GUANYAR EL PANELLET D'OR EN LA VII RUTA DELS MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA

La iniciativa, organitzada per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics, ha comptat amb la participació de 60 forners i pastissers d'arreu de Catalunya.



El guanyador, Oriol carrió, Xavier Escofet de l'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 passat 15 d'octubre s'han lliurat els guardons de la VII Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya, **una iniciativa impulsada per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics amb la esponsorització de l'empresa José Llopat sa ,empresa líder en la distribució de sucres i productes del sector,** amb l'objectiu de reconèixer l'excel·lència, la qualitat i el saber fer dels professionals de la fleca i la pastisseria artesanes. con la sponsorizacion de jose llopat sa empresa líder en la distribución de ingredientes del sector. Com tots els concursos organitzats per panàtics, varem comptar amb el **suport del Gremi de Flequers de Barcelona**

En aquesta setena edició, que ha comptat amb la participació de 60 forners i pastissers, el màxim reconeixement, el Panellet d'Or, ha estat per la Pastisseria Oriol Carrió de Barcelona. El Panellet de Plata pel Forn Can Bertran de Badalona, i el Panellet de Bronze s'atorgat al Forn Vallespir, també de la nostra ciutat.

A més, 36 Forns passen aformar part de la ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya.
L'acte de lliurament dels premis s'ha celebrat a l'Escola de Gastronomia de Barcelona, en una trobada que ha posat en valor la tradició flequera i pastissera catalana i el treball dels professionals que mantenen viu un dels productes més emblemàtics de la tardor: el panellet de pinyons.

Un jurat professional per reconèixer la qualitat
El jurat, format per 8 professionals del sector, ha avaluat les mostres participants mitjançant un tast i una valoració organolèptica basada en diferents criteris. Entre els aspectes examinats hi ha la imatge exterior del panellet, la qualitat dels pinyons, l'estructura global, la qualitat del massapà i, especialment, el sabor i l'estructura en boca.

Aquests criteris permeten valorar de manera rigorosa els diferents elements que determinen l'excel·lència d'un bon panellet de pinyons, des de la presentació fins a l'equilibri de sabors i textures.
La Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya s'ha consolidat, al llarg de les seves set edicions, com una iniciativa de promoció i reconeixement de la pastisseria artesana, que contribueix a donar visibilitat als establiments participants i a preservar la qualitat d'una elaboració estretament vinculada a la cultura gastronòmica catalana.
La jornada ha finalitzat amb un catering servit pels alumnes de l' IGB, que ha posat el punt final a l'acte en un ambient de trobada i celebració entre els professionals 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

BRONZE



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

Els nostres agremiats també formen part de la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya

Amb aquesta participació, els nostres professionals contribueixen a mantenir viva una de les tradicions gastronòmiques més arrelades de la tardor, oferint panellets elaborats artesanalment amb ingredients de qualitat i tota la dedicació que caracteritza l'ofici.



MONTSERRAT FORNERS



LA SITJA PROVIDÈNCIA



FORN OLLER



FORN ELIAS



FORN MISTRAL



FORN PUIGGRÓS

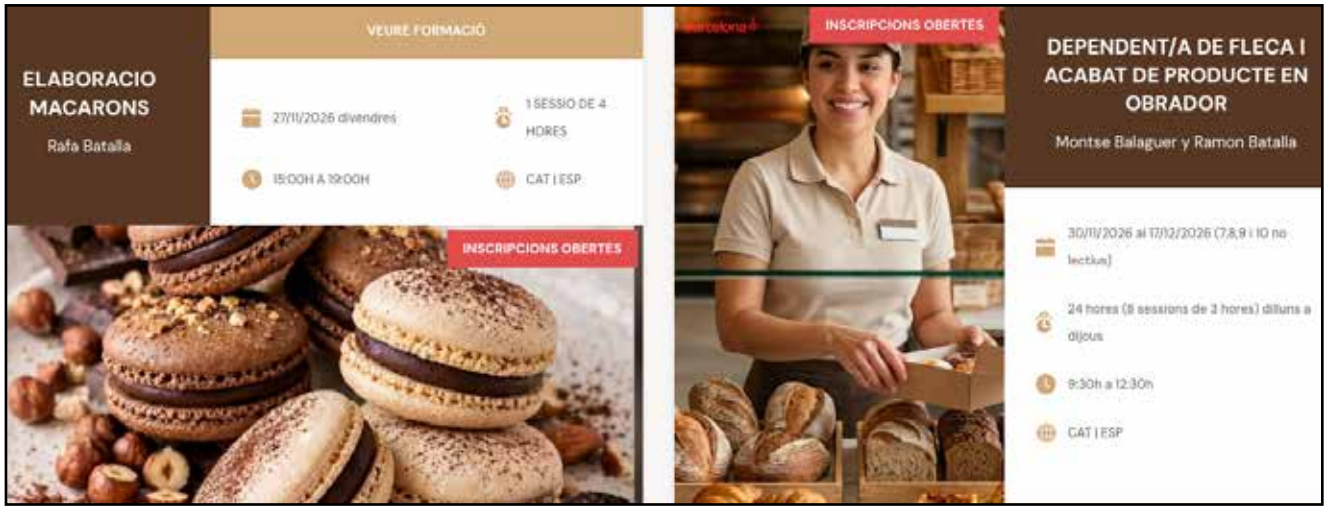
LLISTA ESTABLIMENTS QUE FORMEN LA RUTA MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA 2026

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

LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ







ENS AGRADA ESTAR A LES TEVES MANS



@fillsdemoretó

MORETÓ

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

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

CURSOS PROGRAMATS PEL MES DE NOVEMBRE



L'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona: formació, innovació i excel·lència artesana

L'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona és un referent en la formació professional en fleca i pastisseria, un espai on el coneixement, la tradició artesana i la innovació es donen la mà per formar els professionals del present i del futur.

L'Escola ofereix formacions presencials amb un enfocament eminentment pràctic, impartides per professors de primer nivell i professionals de reconegut prestigi en el món de la fleca i la pastisseria. A través de les seves classes, els alumnes tenen l'oportunitat d'aprendre tècniques, perfeccionar habilitats, descobrir noves elaboracions i aprofundir en els coneixements necessaris per créixer professionalment.

Per garantir una experiència formativa de qualitat, l'Escola disposa d'instal·lacions especialment preparades per a l'aprenentatge pràctic i equipades amb maquinària moderna i tecnologia avançada, que permeten treballar en condicions òptimes i apropar els alumnes a la realitat dels obradors professionals.

Amb una oferta formativa orientada tant a les persones que volen iniciar-se en l'ofici com als professionals que desitgen actualitzar coneixements i ampliar competències, l'Escola aposta per la millora contínua, la innovació i la transmissió del saber artesà.

Aprendre dels millors, practicar amb els millors mitjans i créixer professionalment. Aquesta és l'aposta de l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona per continuar impulsant el talent i l'excel·lència en el sector de la fleca i la pastisseria.

escola

La nostra escola està ben situada, al centre de Barcelona, i molt ben comunicada amb enllaços de transport públic d'autobusos, metro i tren de rodalies.

Carrer Pau Claris, 141 planta baixa Barcelona



Totes les nostres formacions són bonificables totalment o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de les quotes de la Seguretat Social.

AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

Tots els nostres cursos són bonificables total o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de quotes de la Seguretat Social.
Per poder tenir accés a una formació bonificada s'ha d'estar en actiu i donat d'alta al règim general de la Seguretat Social. Per tant, les persones donades d'alta com a autònomes o en atur, no poden bonificar.

La formació bonificada només la pot demanar l'empresa que vol que un o més dels seus treballadors facin una acció formativa. L'empresa haurà d'estar al corrent de pagament de la Seguretat Social.

L'import a bonificar dependrà del crèdit de què disposi l'empresa, de les hores del curs que vulgui fer i dels treballadors que inscrigui. El màxim bonificable són 13 €/h per alumne fins a arribar al total de l'esmentat crèdit. Aquest crèdit ve donat pel
número de treballadors i del % de les retencions sobre els sous de l'any anterior.

Si necessita més informació,
No dubti en contactar amb nosaltres, estarem encantats d'atendre'l.

Sra. Maica Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com

escola



INICIACIO AL XOCOLATA. Rafa Batalla (Tardes)

13/11/2026 al 20/11/2026
8 hores

Destinataris
Curs dirigit a persones aficionades a la pastisseria que desitgin iniciar-se en l'elaboració artesanal de productes de xocolata

Els ingredients: criteris de selecció. Tècniques i trucs per elaborar-los. Aplicació pràctica. Elaboracions: Bombons músic amb fruits secs. Roques de xocolata. Bombons modelats. Bombons de tall. Tòfones gelades. Degustació i anàlisi organolèptica.

El curs inclou
Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).
Estris, màquines i equips professionals..
Roba de treball per a l'obrador
Els productes elaborats per a ser degustats.
Atenció personalitzada per part dels nostres experts.
Assegurança d'accidents.
Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.
Atenció post-curs
Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada del Gremi de Flequers de Barcelona

Objectius
Adquirir els coneixements sobre les tècniques i trucs per l'elaboració de peces i elaboracions, la selecció d'ingredients, així com la seva aplicació pràctica per elaborar aquests productes a casa..

Dates i horaris
13 i 20 de novembre (2 divendres) de 15:00h a 19:00h

Durada
2 sessions de 4 hores

Metodologia
Pràctica i activa en què els participants elaboren en petits grups i individualment les elaboracions amb l'atenció personalitzada del nostre formador.



CURS DE FLECA ARTESANA. Tony Valls (Tardes)

132 hores

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

Objectius
L'objectiu d'aquest curs consisteix en aprendre a elaborar gran varietat de productes de fleca seguint les operacions de producció en obradors artesans i establiments de restauració aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentaria.

Dates i horaris
Del 10-11-2026 al 22-12-2026 de dilluns a dijous de 14:30h A 20:00h

Metodologia
Pràctica i activa en la que cada participant elabora en l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador. Las sessions d'aula son participatives amb la presentació de casos pràctics.

Continguts
1. Estudi sobre les matèries primes: les farines, masses mare, llevat, millorants, la sal, l'aigua, làctics, ovoproductes, matèries grasses, fruits
secs.
2. Tècniques de masses mare i preferments així com cultius de llevats naturals.
3. Estudi de les analítiques de les matèries primes. Alveograma de Chopin,falling number, medidor de PH, calibració i com mirar el PH de lesmasses, Aplicacions pràctiques a l'obrador.
4. Tècniques de fred: El repòs en bloc en positiu amb 15 h o més de fermentació, la fermentació controlada, la congelació de les masses, la congelació de peces, el doble fornejat.
5. Processos panaris i sistemes d'elaboració: Fitxes **tècniques** d'elaboració, organització i preparació. L'amassat, el repòs, la divisió, el funyit, el bolejat, el format, la cocció.
6. Les fermentacions del pa. la conservació del pa.
7. Estudi de diferents equips i utensilis en Panadería: amassadora. divisora, formadores, cambra de fermentació, congeladors i forns.
8. Masses amb alta hidratació: Xapata, pa gallec, pa d'aigua al 80% al 90%, 100% de hidratació, barra llarga tradicional catalana (baguette), pa amb llevat de cultiu.
9. Masses amb hidratació mitjana: xusco català, pa de pagès, pa de l'ermità, mollete, "Torta d'Aranda", entre d'altres..
10. Masses amb baixa hidratació: pa candeal, telera de cordova, bollo sevillano, reganyas, llonguets.
11. Pans enriquits i d'altres farines: Kamut, blat de moro, espelta integral, segol al 25%, 50%, 75%, 100%, pa de Sant Jordi, pa de vien a, pa de motllo, pa d'hamburguesa, pa de pipes, pa de ceba, pa de patata, pa de civada, multi cereals, pa de remolatxa, pa de pastanaga, pa de cultiu de llevats, pa de farina a la pedra, entre d'altres.
12. Elaboracions amb masses escaldades: Pa de sègol, pa de blat de moro.



Brunells fa història a Osca amb un doblet al II Concurs de la Millor Palmera de Mantega d'Espanya 2026

La pastisseria barcelonina, capitanejada pel mestre pastisser Andreu Sayó, s'endú els dos màxims guardons del certamen en les categories tradicional i de xocolata.

El sector de la pastisseria artesana espanyola se cita a Aragó. El Palau de Villahermosa d'Osca va acollir la II edició del Concurs de la Millor Palmera de Mantega d'Espanya, un certamen que en només dos anys ha aconseguit consolidar-se com un termòmetre de referència per mesurar la qualitat tècnica de la pasta de full nacional. En aquesta ocasió, el gran protagonista de la jornada ha estat Andreu Sayó, al capdavant de Brunells Pastisseria (Barcelona), qui ha firmat un doblet històric en conquerir de manera unànime el primer premi en les dues categories del concurs.

El concurs, celebrat en el marc de la fira professional "Huesca es Dulce", ha reflectit l'excel·lent estat de forma i la competitivitat que viu el sector. Si en la seva primera edició (2025) van ser 17 els obradors participants —i va resultar guanyadora la històrica Pastelería Tolosana d'Almudévar—, aquest any la participació s'ha duplicat i ha arribat als 33 obradors inscrits.

Aquest notable increment va motivar l'organització a desdoblar les categories del premi, component, d'una banda, la palmera de mantega tradicional i, de l'altra, la de xocolata. Ambdós guardons estan dotats amb una quantia econòmica de 1.500 euros cadascun.

Per garantir la màxima transparència i el rigor professional, el concurs es va gestionar sota un estricte anonimat dels participants, avaluant-se totes les peces mitjançant un tast a cegues. El jurat, compost per figures d'altíssim nivell tècnic dins del panorama nacional, va haver de puntuar aspectes fonamentals en l'elaboració d'aquest clàssic de la brioixeria:

- La regularitat i l'alveolat del full.
- El punt exacte de caramel·lització i cruixit a la boca.
- L'equilibri del sabor i la qualitat de la mantega utilitzada.
- La finor, la brillantor i la cobertura de la xocolata en la categoria corresponent.

El comitè d'experts encarregat de la deliberació va estar integrat pel mestre pastisser Jacob Torreblanca, l'andalús Manu Jara, Isidro Tolosana (vencedor de l'edició anterior), Jairo Vincelle (president del Gremi de Pastissers d'Osca) i l'especialista tècnic Antonio García Rodríguez.

Fènix Transport

VEHICLES AMB CONDUCTOR PER AL REPARTIMENT DE PA, PASTISSERIA I CÀTERING

Et proporcionem el **conductor amb vehicle** que necessites i ens ocupem de tots els problemes que puguin sorgir mentre treballi amb tu: altes, baixes, vacances, canvis d'actitud, incidències, substitucions, avaries, seguiment de la documentació oficial, etc. Nosaltres ens encarreguem de tot.



FLOTES TOT L'ANY

Perfils adaptats a la teva operativa per formar part de la teva flota durant tot l'any.

REFORÇOS I SUBSTITUCIONS

Conductors amb vehicle per cobrir vacances, baixes o increments puntuals de feina.

URGÈNCIES IMMEDIATES

Cobrim rutes imprevistes durant un o diversos dies perquè el teu repartiment no s'aturi.

Gran varietat de vehicles i mides —per al transport en sec, refrigerat o congelat— per adaptar-nos a les necessitats de cada repartiment.

ENS ENCARREGUEM DE TOT!

Troba el **conductor** que necessites.

www.fenixtransport.es

La pastisseria Morreig, de Barcelona, guanya el premi al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2026



L'establiment del barri de Gràcia, especialitzat en brioixeria i gelats, aconsegueix el reconeixement estatal amb només tres anys de trajectòria.

La pastisseria Morreig, situada al barri barceloní de Gràcia, s'ha endut el premi al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2026, en la 19a edició del concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona. Un total de 60 pastisseries d'arreu del país van participar en aquesta convocatòria, celebrada ahir a l'Escola de Pastisseria del Gremi, que distingeix cada any l'excel·lència en l'elaboració artesanal d'aquest emblemàtic producte de brioixeria.

Ubicat al carrer de Verdi, 25, l'establiment està especialitzat en brioixeria i gelats i va obrir les portes fa tan sols tres anys de la mà dels socis Matthieu Atzenhoffer, Alba Ruiz Ceamanos i Matt Valette. Tot i la seva curta trajectòria, el negoci ha aconseguit consolidar-se gràcies a la bona acollida del públic. Ara, aquest guardó suposa un nou impuls per al projecte, que espera atreure encara més clients gràcies al prestigi que atorga el reconeixement.

Un croissant d'inspiració francesa

El pastisser Matthieu Atzenhoffer va rebre el premi amb molta il·lusió. Format en pastisseria clàssica a França i resident a Barcelona des de fa 12 anys, va explicar les característiques de l'elaboració guanyadora, fidel a la tradició francesa.

Segons va detallar, es tracta d'un croissant d'estil «molt francès, amb capes molt visibles, molt regular i alveolat, amb la part exterior cruixent, molt tendre per dins i amb un marcat sabor de mantega».

Per aconseguir aquest resultat, l'equip ha ajustat el procés de cocció, reduint-ne la temperatura i allargant

el temps de forn. Una tècnica que permet treballar la textura i el desenvolupament de les capes per aconseguir l'equilibri entre una crosta cruixent i un interior tendre i lleuger.

Un jurat de professionals i experts gastronòmics

El jurat va estar presidit per Miquel Zaguirre, president del Gremi de Pastisseria de Barcelona, i va comptar amb destacats professionals del sector, entre els quals hi havia Toni Vera, de Mervier Canal Barcelona; Tonatiuh Cortés, de Suca'l Barcelona; Oriol Carrió, d'Oriol Carrió (Barcelona); Eva Fernández, de Pastisseria Forn Centenari (Sabadell); Toni Bellart, de Triomf (Barcelona), i Miquel Guarro.

La valoració es va completar amb la participació de representants d'altres àmbits de la gastronomia i la comunicació, com la cuinera Maria Lo, guanyadora de MasterChef 10; l'experta gastronòmica Stella Alikowa, i el periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós.

Un palmarès que reconeix l'excel·lència de la pastisseria artesana

Al llarg de les seves 19 edicions, el concurs s'ha consolidat com una de les cites de referència de la pastisseria artesana espanyola, posant en valor el domini tècnic, la qualitat dels ingredients i la feina dels professionals especialitzats en l'elaboració del croissant de mantega.

Entre els establiments que han obtingut el guardó en anys anteriors hi ha Mervier Canal, de Barcelona, guanyador el 2025 i el 2022; Brunells, també de Barcelona, que es va imposar el 2024 i el 2020; Prat 'Can Carriel', de Roda de Ter (Osona), vencedor el 2023, i Panem, de Madrid, que va aconseguir el reconeixement el 2021.

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

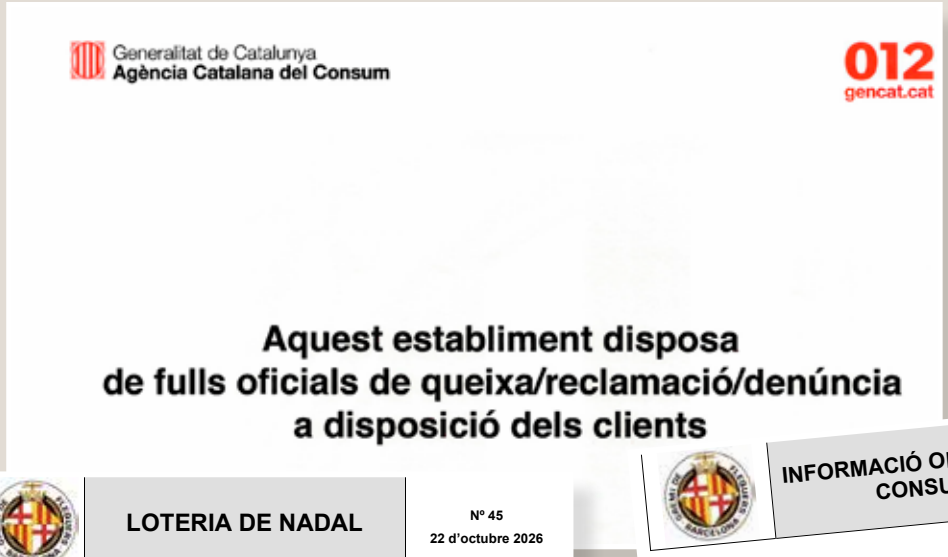
El Gremi, us informa

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

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

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

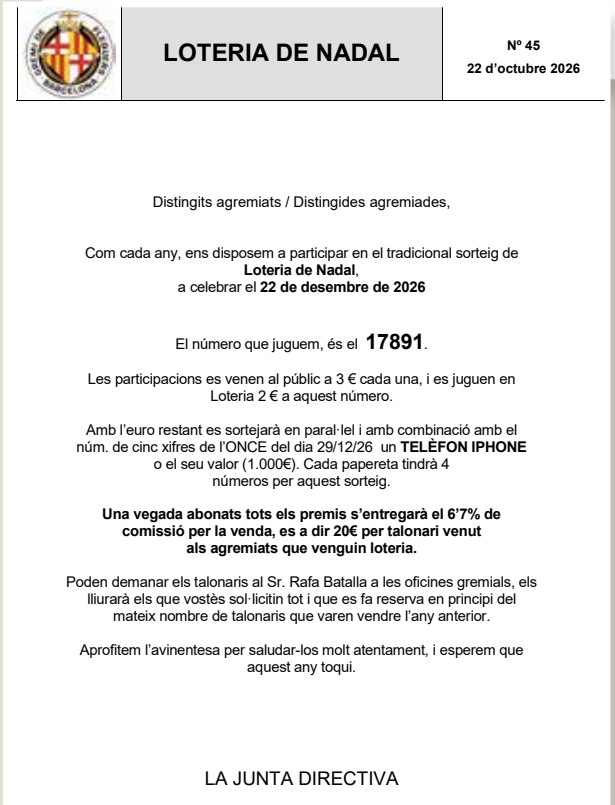
El Gremi treballa per vosaltres i amb vosaltres, cada dia.



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.

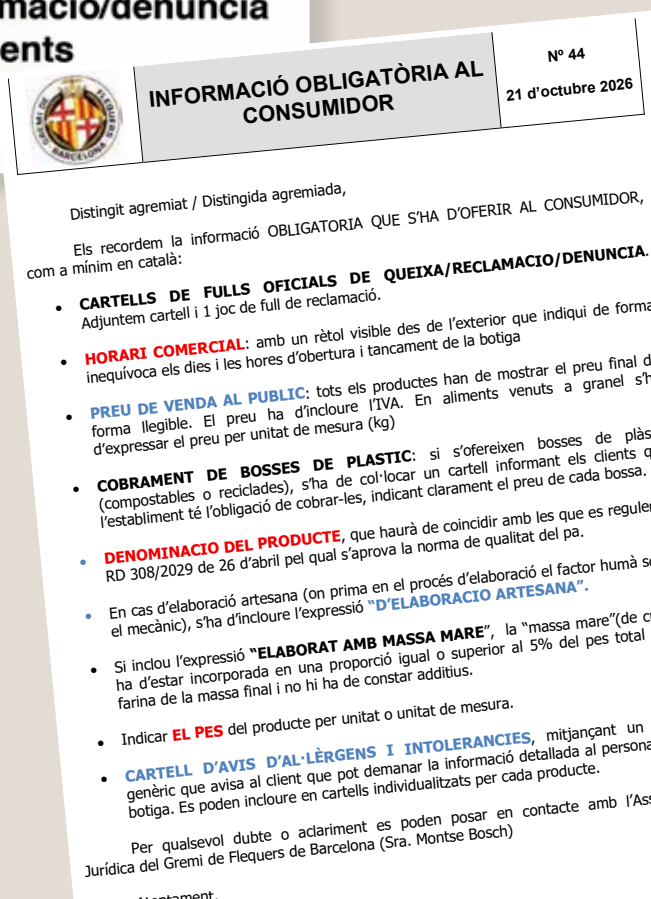
Amb l'euro restant es sortejarà en paral·lel i amb combinació amb el núm. de cinc xifres de l'ONCE del dia 29/12/26 un **TELÈFON IPHONE** o el seu valor (1.000€). Cada papereta tindrà 4 números per aquest sorteig.

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)

ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

ES TRASPASSA

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

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



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 passat 24 d'octubre el centre de Barcelona va patir uns aldarulls, uns danys al mobiliari urbà i uns robatoris i uns pillatges a comerços greus sobre què crec que cal reflexionar.
En primer lloc, s'ha de dir que no es tracta d'uns aldarulls estrictament barcelonins. Es van iniciar a París amb protesten dels estudiants, d'allà van passar a Llemotges, d'allà a Milà i d'allà han vingut a Barcelona, d'on es veu que han passat a Bilbao.
Es tracta d'un problema d'àmbit europeu (no em consta que s'hagi produït fora d'Europa).
Un element important a destacar és que els causants d'aquests aldarulls, robatoris i pillatges són majoritàriament joves i, en molt bona part, menors d'edat. Menors d'edat que no són civilment responsables dels seus actes il·lícits: ho són els seus pares o tutors.
Davant la magnitud del problema el primer que s'ha de dir és que és intolerable. Que els causants dels danys, robatoris i pillatges han de ser castigats de manera exemplar i, en cas de ser menors d'edat, que els pares o tutors n'han de respondre. És important que, a ningú no li quedin ganes de tornar-hi.
No crec que s'hagi de ser tou amb els delinqüents pel sol fet que siguin joves, ans al contrari: se'ls ha d'ensenyar que només es pot viure en societat respectant escrupolosament les lleis i això inclou la propietat privada i els béns públics. Si amb l'educació que reben a l'escola o a casa seva no n'hi ha prou, la justícia els ha de recordar que qui la fa la paga.



Llegeixo la reflexió d'un sociòleg que diu que aquests aldarulls venen a tomb de la incertesa vital d'aquests joves, de la manca d'oportunitats de treball, del problema de l'habitatge, etc. I és possible que això en part sigui així. Però jo crec que també hi ha un engrescament col·lectiu mitjançant internet i una desinhibició en actuar en colla. Persones que individualment són formals, en colla s'atreveixen a ser uns vàndals. I, en tot cas, és obvi que amb la seva violència agreugen qualsevol dels problemes socials.

Qui invertirà en una societat caòtica i anàrquica?
Crec que s'ha de fer una crítica a l'actuació de la policia a totes les ciutats que fins ara han patit aquests desordres. Dient-ho moderadament, els han agafat desprevinguts. Es podria entendre que a París i a Llemotges fos així, però, després, la imprevisió ja no és justificable.

Cal contundència i no que es deixin dur per un paternalisme que pagaríem car. Sense ordre no és que no hi hagi progrés, és que la política deixa de tenir sentit i tornem a la llei de la selva. L'ordre garanteix la pau social.
I això no vol dir que els joves -i els vells, i les dones, i els homes i qui sigui- no tinguin dret a manifestar-se i a reclamar millores. I tant que sí!
Ara mateix hem assistit a una històrica victòria del Partit dels Estudiants de Sèrbia. S'han presentat a les eleccions i les han guanyat. Tenen tot el dret a participar en la política i a proposar alternatives i a governar si tenen una majoria parlamentària suficient

Tot i que ni el món, ni el país, ni la ciutat sembla que hagi d'estar gaire pel futbol, penso que avui també n'he de parlar. Més que res perquè el Barça s'ha pegat les dues primeres patacades de la temporada, la primera contra el París S G i la segona contra el Real Madrid, patacades que sembla que facin joc amb com està el pati.

Jo crec que s'ha de ser honest i dir que tan el París S.G .com el Real Madrid foren superiors al Barça. Ja està.

No es pot guanyar sempre. I és normal que, si jugués contra els millors, hi hagi la possibilitat de perdre. Pel que fa al Paris S.G. penso que continua sent millor que el Barça, que, per a mi, no te encara una defensa prou sòlida. Pel que fa al Real Madrid, penso que el Barça va pagar l'esforç del partit contra els francesos i la veterania dels madrilenys, que fa segles que juguen igual.

No crec que cap d'aquestes dues aparatoses derrotes siguin cap drama. La temporada acaba de començar i el Barça pot aspirar a tot. Però sí que son dos cops d'atenció a un equip que a vegades sembla que vagi sobrat i guanyi sense fer cap esforç.

Fins i tot he sentit algun comentarista que deia que ens avorriríem de veure guanyar al Barça. Ja ha pogut comprovar 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