



En profunditat: : La fleca artesana aposta per l'excel·lència

Enrevista: Andreu Llargués

NewsGremi: Una Nit del Pa històrica

NewsEmpresa: El més destacat per a l'any 2024



En profunditat
Aposta per l'excel·lència



BONES -FESTES-

PER UN NADAL
PLE DE PA I
SOMRIURES.



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

p. 6



En profunditat —

La fleca artesana aposta per l'excel·lència

p. 14



Entrevista —

Andreu Llargués
"Una carrera dedicada al pa"

p. 20

Tècnica del pa —

Al·lèrgens alimentaris

p. 22



En profunditat —

La presència en línia, més important que mai

sumari

p. 26

Formació —

El Màster de l'Escola tanca una excel·lent quarta edició

Intensa tardor formativa a l'Escola



p. 34

News Gremi —

Una Nit del Pa històrica

Nous mestres artesans

Enric Bordas, membre del Comitè Executiu de la Cambra de Comerç

El Gremi, protagonista al Gastronomic Forum



És una publicació del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona**.

President d'honor: Andreu Llargués

Presidenta: Mònica Gregori

Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.

Tel.: 934 871 818 Fax: 934 872 829

A/e: secretaria@gremipa.com

www.gremipa.com

Director tècnic: Manuel Cortés

Cap de redacció: C.Gil

Redacció: B.Garau

Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado

Correcció: I. Pujolar

Publicitat: C.Gil

Impressió: SPM 360

Newsipa és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

p. 48



News Fleca —

Coffee, Bakery & Pastry: un nou espai dins Alimentaria&Hostelco

p. 50

News Empresa —

Especial proveïdors: el més destacat per a l'any 2024

p. 54



Recepta pa —

Tortell de Reis

Recepta pastissera —

Tronc de mantega (p. 56)

Consell editorial:

President d'honor: Andreu Llargués

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

Newsipa és una publicació plural, que difon informacions d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.

Amb el suport de:



Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

&

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

BARCELONA 18-21 Març 2024

Recinte Gran Via

www.alimentaria.com

#Alimentaria2024 X f @ in

www.hostelco.com

#hostelco X f @ in

United for excellence

Leading the Food & Hospitality Business



Thanks to: monvinic



COFFEE, BAKERY & PASTRY
Alimentaria & Hostelco

Accedeix a les innovacions
i als contactes clau del teu sector.



Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

Una nova era

Andreu Llargués

President d'honor del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

Aquesta és l'última editorial en la qual em dirigeixo a vosaltres com a president d'aquesta entitat. I ho faig, com no pot ser d'una altra manera, intentant fer un resum de tot el que hem fet durant aquests anys, sempre amb el suport de tots vosaltres.

Com diu la dita, sembla que fos ahir quan vaig entrar al Gremi de Flequers amb unes ganes imparables de millorar el nostre sector. Quan penso en tota aquesta etapa, em ve al record tota la gent que ha passat per aquesta casa i ens ha ajudat a portar el Gremi, i sobretot el sector flequer, on és avui dia. Vull agrair especialment a tots els membres de comitès executius, juntes directives, secretaris generals i al personal del Gremi per la seva lleialtat, el seu compromís i la seva professionalitat i per contribuir a fer que el Gremi sigui la institució que és avui dia. Sense el vostre suport, no hauria estat possible fer tota la feina que s'ha fet.

Com bé he dit, això és una mirada enrere. Quan vaig entrar en aquest Gremi, ens vam posar com a repte definir les bases de la fleca del futur, on sabíem que el consumidor buscava novetats, també en la seva fleca de confiança. És aquí on vam ser conscients de la importància de la formació i d'oferir al forner un gabinet d'investigació com és la nostra escola. I és gràcies a vosaltres que hem estat capaços d'aixecar dues escoles de formació flequera d'excel·lència i de referència nacional i internacional. També vull agrair la dedicació dels nostres formadors i col·laboradors, especialment als directors i sotsdirectors, d'abans i d'ara, per contribuir a millorar la formació i assegurar el futur dels nostres negocis.

La base del nostre gremi sempre ha estat defensar el sector flequer, i "ser a tot arreu on el pa pot sortir afectat". Per això, estic molt orgullós d'haver-vos representat en les principals associacions de fleca com

"Sense el vostre suport, no hauria estat possible fer tota la feina que s'ha fet."

CEOPPAN, la Federació Catalana d'Associacions de Flequers i la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria, així com d'haver representat el sector com a interlocutor amb les autoritats catalanes i espanyoles.

Tot i això, marxo amb un desig i una creença ferma: hem d'unir forces i crear una sola entitat que representi la unió i la potència de la fleca catalana. Una entitat adaptada als nous temps, que pugui defensar el nostre sector en el futur. Només així podrem fer front a les adversitats i defensar el nostre ofici davant les administracions.

Els forners som una part essencial de la societat. Per això, també demano a les administracions que apostin per polítiques que defensin i promocionin el nostre sector, que és un negoci que contribueix a mantenir viu el model de comerç de proximitat característic dels pobles i de les ciutats del nostre país.

Per acabar, no vull marxar sense agrair el suport de la meua família, dels meus amics i dels meus companys d'ofici, que m'han donat suport i han confiat en mi durant aquests 30 anys.

Marxo orgullós i amb la consciència tranquil·la d'haver fet tot el que el sector demanava i mereixia, però sobretot perquè sé que aquesta institució queda en mans de joves apassionats i que la nova presidenta i el seu equip lideraran el futur de la fleca amb determinació. Us desitjo molts encerts i èxits!

Gràcies a tothom!



Junts serem imparables

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i companyes,

En primer lloc, vull donar les gràcies al Sr. Llargués, per la seva confiança, per la seva valentia i per deixar pas a aquests forners més joves que pugem. Això denota la seva mentalitat oberta i la seva gran estima pel sector. Ha deixat un llistó molt alt, el Sr. Llargués, després de més de 30 anys de dedicació al Gremi, durant els quals s'ha guanyat l'estima i el reconeixement de totes les administracions públiques i entitats del sector.

Aquesta transició que estem fent, unint forces sèniors i júnors, ens permet crear un tàndem perfecte que combina saviesa i experiència amb inquietud i creativitat, i això estableix unes sinergies conjuntes en benefici del sector.

Ara tenim un camí llarg per recórrer... Hem de continuar lluitant per aconseguir un millor futur per a la fleca artesana.

Els principals eixos de treball seran:

- Dignificar i prestigiar l'ofici: hem de fer que l'ofici sigui atractiu, captar talent i garantir el relleu generacional. Necessitem mans per fer créixer el sector.
- Formació qualificada i innovació: hem d'aconseguir una millor formació reglada per tenir una bona base i potenciar el model de la nostra escola per garantir una bona especialització d'excel·lència.
- Cultura de pa: hem de donar a conèixer el valor afegit del nostre producte en diferents àmbits, ens hem d'ajudar d'estudis objectius, de prescriptors, dels mitjans de comunicació i, sobretot, de la comunitat medicocientífica i de l'administració.
- Sostenibilitat: hem d'implementar un pla de sostenibilitat per a la fleca, apostar per farines de proximitat, per obradors més sostenibles, per un envasament reutilitzable, per reaprofitar el que sobra...
- Solidaritat i integració social: hem d'aportar el nostre granet de sorra i ser agents actius en la integració dels col·lectius vulnerables i persones amb discapacitat.

Com veieu, tenim a davant molts reptes, però només hi ha una manera de fer front a tots aquests reptes: tots els flequers artesans del territori català han d'unir forces i anar tots en la mateixa direcció. Perquè confio i crec fermament que aquest és l'únic camí per poder fer créixer i evolucionar el nostre sector.

Junts podrem fer front a cops inesperats que rebem d'agents externs que són fora del nostre control, com una pandèmia, els efectes de les guerres o l'actual sequera, que ha provocat una inflació desmesurada en les nostres matèries primeres i l'escarniment descontrolat de l'energia. Si anem junts, podrem entomar les dificultats amb més força i més garanties d'èxit i revolucionar el sector. Establim un objectiu i una direcció i seguim-ho tots junts.

Aquesta és l'única manera d'avançar i aconseguir el que necessitem.

Una salutació.

"Només hi ha una manera de fer front a tots els reptes, i és unint forces tots els flequers artesans del Territori Català."

La fleca artesana aposta per l'excel·lència

El Gremi i la Baking School aposten per les competicions flequeres nacionals i internacionals com una manera de prestigiar l'ofici i fer pujar l'excel·lència. A més de presentar equips a prestigiosos certàmens com el Mondial du Pain, fan un pas endavant amb la primera edició del nou concurs The Baker.



Un dels principals eixos estratègics del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona és contribuir en tot el que estigui a les seves mans per prestigiar l'ofici de la fleca artesana. Aquesta missió es porta a terme mitjançant diverses línies d'acció, entre les quals figura el suport, la participació i l'impuls de diferents concursos flequers d'àmbit regional, nacional i internacional.

En aquest sentit, una de les principals apostes del Gremi i de la Baking School Barcelona Sabadell ha estat la participació en el Mondial du Pain, una de les competicions de fleca més exigents a escala mundial. El Mondial du Pain reuneix els millors forners del món i s'hi avaluen diverses proves tècniques que els obliguen a demostrar el seu talent en l'elaboració de pa, però també de brioixeria i d'aperitius.

Així, ara fa dos anys, la Baking School va fer el pas i va presentar a la vuitena edició del certamen un equip format per Enric Badia i Marta San José, dos exalumnes de l'Escola entrenats pel director de l'Escola, Yohan Ferrant, en re-

presentació d'Espanya. L'èxit va ser absolut i va sorprendre el conjunt de la fleca internacional, amb un espectacular segon lloc i un premi especial a la millor peça artística que va consagrar l'escola com una referència mundial d'excel·lència flequera. Pocs mesos després, l'Enric, la Marta i el Yohan van tornar a brillar amb un tercer lloc al Best of Mondial du Pain, conegut com "la *champions* del pa", ja que hi participen els sis equips millor classificats del Mondial.

Amb aquests exitosos antecedents, la nostra Escola es va preparar a consciència per participar en el novè Mondial du Pain, celebrat el passat mes d'octubre a Nantes. En aquesta ocasió, s'hi van presentar David Hernández i Roger Vilar-dosa, també exalumnes de l'Escola i entrenats novament pel Yohan durant un any i mig. En aquesta ocasió, però, els aspirants comptaven amb el suport addicional dels sub-campions de l'anterior Mondial, l'Enric i la Marta, que es van involucrar generosament en els intensos entrenaments i els van traslladar tota la seva experiència sobre aquesta dura

La Baking School, Millor Brioixeria al Mondial du Pain

L'equip espanyol del Mondial du Pain 2023 va guanyar el premi a la millor brioixeria del món en el marc de la novena edició d'aquesta prestigiosa competició. L'equip estava format per dos exalumnes del màster en Fleca Artesana de la Baking School Barcelona Sabadell, David Hernández (candidat) i Roger Vilardosa (*commis* [ajudant d'obrador]), entrenats per Yohan Ferrant, el subcampió del món.

Al Mondial du Pain, cada país té 11 hores (2,5 h en *mise en place* i 8,5 en *full*) per elaborar els productes que presenten en una taula final, composta de vuit peces de pa, cinc peces de brioixeria, dues de *snacking* i una peça artística. Els productes de brioixeria presentats per la Baking School van ser un dels motius perquè la taula espanyola fos sens dubte una de les més competitives d'aquesta edició.

En aquesta edició, l'equip espanyol va presentar una selecció de creacions excepcionals de brioixeria que constaven de dotze croissants tradicionals i diferents peces de massa de brioix comercial de xocolata, una massa de brioix *prestige*, una massa fullada i una de *prestige*. Aquestes creacions no només van ser una obra d'art per als ulls, sinó que també van satisfer els criteris principals de la competició: el gust i la nutrició.

El reconeixement d'Espanya en aquesta prestigiosa competició internacional no només és un èxit per a l'equip, sinó que també ressalta el talent i la dedicació dels professionals de la fleca espanyola. L'equip, dirigit per Ferrant, ha demostrat una habilitat excepcional i una passió per la creació de brioixeria de primer nivell.

Amb aquesta victòria, l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell que representa Espanya suma un nou reconeixement per la seva excel·lència en el món de la fleca i la brioixeria, i demostra que la passió i el treball en equip poden portar els millors resultats.



Massa de brioix comercial de xocolata: Moneda de 9 d'un parc d'atraccions

Massa de brioix prestige: L'abella, amb un nucli de mel i praliné de xocolata

Massa fullada: Arleking, incorpora un triple nucli de brownie de taronja, crema de xocolata i fava tonka

Massa fullada prestige: "Flor de mamá", fusió de colors, farcit de crema de fruita de la passió i pètals de mandarina.

Croissant tradicional

competició. També van tenir el valuós assessorament de Matt Valette, formador de l'escola i *commis* del Yohan en representació de França.

Gust agredolç

Després d'una preparació llarga i minuciosa, el David i el Roger es van desplaçar a Nantes, dirigits pel Yohan i amb el suport de la direcció del Gremi, amb la presidenta, Mònica Gregori; el secretari general, Carles Cotonat; la responsable de Formació, Montse Ruiz, i la subdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón, així com formadors i amics.

Van competir en representació d'Espanya contra catorze seleccions nacionals en la novena edició del Mondial du Pain, organitzat en el marc de la fira de Serbotel. Després de tres dies esgotadors de competició al màxim nivell, el jurat internacional va pronunciar el seu veredict i, per a sorpre-

El jurat va penalitzar al Roger amb la pèrdua de tota la puntuació per superar l'edat màxima com a 'commis'.

sa de tothom, la Xina va guanyar per primera vegada, seguida de França i Taiwan.

L'equip de la Baking School va tornar a casa amb un gust agredolç, ja que, entre els diferents premis especials, el David i el Roger es van endur el premi a la millor brioixeria del món i la tercera millor peça artística. Malauradament, malgrat tenir una de les taules més competitives, Espanya no participarà en el cinquè Best of Mondial du Pain, atès que per menys d'un punt no es va poder classificar entre els sis primers, com sí que ho van fer Bèlgica, Corea del Sud i el Japó.

"L'equip espanyol mereixia estar en-

tre els sis classificats sense cap mena de dubte. Conec de primera mà l'alt nivell del Roger i el David i, sobretot, he vist l'espectacular feina que han fet per preparar el Mondial. Crec que l'excel·lència de la seva feina i del que han presentat, tant en pans com en brioixeria, és espectacular", assegura Sylvain Herviaux, MOF (Millor Obrer de França) 2011 i formador de la Baking School. Quant a la peça artística, destaca que "és la primera vegada en la meua vida que veig una peça d'aquestes característiques que es pugui moure sense que es trenqui. Han fet un treball de precisió rellogera", incideix.

Amb una de les taules més competitives, per menys d'un punt, el Roger i el David es van quedar a les portes del Best Of.

Herviaux al·ludeix aquí al principal factor que va impedir que l'equip de la Baking obtingués un lloc més elevat a la classificació, malgrat l'alt nivell de la seva proposta. El Roger va ser penalitzat més durament del que s'esperava per superar per un any i mig l'edat màxima per concórrer al concurs com a *commis*. En concret, el president del jurat i l'organització van decidir treure-li al Roger tota la seva puntuació, en lloc d'una part, com s'esperava. A causa d'aquesta polèmica decisió, l'equip espanyol es va quedar en 434 punts sobre 550.

“Va ser un error claríssim de l'organització”, sentència el Yohan. “A Espanya no tenim un centre de formació que permeti que un jove de 23 anys, edat màxima per als ajudants d'obrador, segons les regles del Mundial, tingui el nivell que es demana. És per això que, tal com vam fer al passat Mundial amb la Marta, que també superava aquesta edat, vam demanar a l'organització si podíem participar-hi amb el Roger com a *commis*. Ens van dir que sí, però que ens llevarien alguns punts. Mai podríem haver imaginat que li traurien tota la puntuació”, denuncia.

“Si al Roger se l'hagués valorat com mereixia, hauria obtingut uns 60 o 70 punts, per la qual cosa ens hauríem situat per damunt dels 500, hauríem entrat claríssimament al Best Of i amb tota seguretat també al pòdium del Mundial”, valora el David, que considera que “més que una penalització, va ser un càstig. No es va valorar tota la feina prèvia que havia fet el Roger. Ens van dir que el *commis* era molt fort i que semblàvem dos candidats: bé, precisament vam estar un any i mig preparant el Roger per ser candidat al desè Mundial du Pain i el millor *commis* del món al novè: i ho vam aconseguir, encara que no se li hagi reconegut”.

El millor *commis* del món, tot i els problemes

“El Roger ha estat el millor *commis* del món en aquest Mundial”, coincideix sense dubtar-ho Herviaux. “És un professional que reflexiona molt i es pregunta moltes coses abans de treballar, la qual cosa li ha permès un desenvolupament personal i tècnic increïble”, assegura Herviaux, qui també té bones paraules per al David: “és un flequer molt complet amb un nivell molt interessant en fleca, brioxeria i entrepans”. En qualsevol cas, “el més important és que la filosofia flequera que representen el David, el Roger i l'Escola es continuï expandint per tota la fleca espanyola”, reflexiona.

“En realitat, durant el Mundial, vam tenir el lot complet de problemes, perquè també ens va fallar la maquinària i, malgrat això, vam superar l'adversitat. Vam treballar sense bàscules, amb el forn que s'inundava, el congelador que fallava, el forn de pisos i la laminadora que s'aturaven, la laminadora que queia... Afortunadament, les darreres setmanes d'entrenaments ens vam enfocar a treballar amb un





marge de mitja hora d'avantatge sobre el temps estipulat, per poder resoldre els problemes que poguessin sorgir. Gràcies a això, ens en vam sortir, perquè en tot moment vam continuar empenyent tots dos, però ell va viure més problemes i els va tirar endavant: té una força mental i un esperit lluitador increïbles”, afegeix el David. “Encara que el jurat no ho hagi valorat i hagi ignorat que el que hem fet el darrer any i mig representa un dels principals valors de l'organització, la transmissió, el món ho ha vist”, confia.

“Sigui com sigui, la injustícia a la qual hem estat sotmesos ens ha donat encara més visibilitat i repercussió internacional que si haguéssim obtingut el resultat que ens mereixíem, perquè se n'ha parlat moltíssim del que va passar a Nantes a la fleca mundial”, reflexiona el Yohan, qui destaca “l'aspecte humà de l'equip. Tal com va succeir amb la Marta i l'Enric, l'equip ha funcionat com una pinya i ha esdevingut una família, més enllà de l'espectacular evolució tècnica que ha demostrat, amb un nivell i un refinament en les peces que serà molt difícil tornar a veure en un Mondial”. En qualsevol cas, l'experiència “ha servit per fer créixer encara més el prestigi internacional, no només de la Baking School, sinó de la fleca espanyola en conjunt, que s'obre camí cada vegada amb més força gràcies al seu nivell d'excel·lència. El món ens mira d'una altra manera”, conclou.

“Sense dubte, la participació, amb aquest nivell de qualitat, a aquests tipus de competicions tan exigents, contribueix decisivament al prestigi de la Baking School en els àmbits nacional i internacional”, afegeix el secretari general del Gremi, Carles Cotonat. “Ara mateix crec que som, sense dubte, l'escola de referència. Hem aconseguit crear un model, una filosofia de formació, i aquest és realment el valor diferencial de la nostra escola. Si se'm permet, fer una escola és “senzill”, si tens diners, llogues un espai, l'equipes amb maquinària d'última generació, fas una bona promoció, etc. Però, i ara què? El que és realment difícil és crear un programa formatiu que respongui a les necessitats del sector i tenir bons formadors i professionals, i això és el que tenim a l'Escola del Gremi. És el que ens fa diferents”, defensa.

“La injustícia a la qual hem estat sotmesos ens ha donat encara més visibilitat i repercussió internacional”, observa el Yohan.

“Participar en campionats, a més del prestigi, et dona molts més avantatges. És innovació, evolució, és R+D. Es desenvolupen tècniques i productes que després es poden traslladar als nostres programes i es poden ensenyar als nostres alumnes. Molts dels productes s'acaben comercialitzant a les fleques. És com la F1, on s'experimenta i es posen a prova tecnologies que després s'acaben aplicant als cotxes de sèrie”, compara.

The Baker

En aquest context, i en la línia d'exhibir a ulls del món sencer l'excel·lència flequera d'Espanya, el Gremi i la Baking School han encetat un projecte ambiciós amb una gran projecció de futur: el seu propi concurs de fleca artesana. The Baker, com s'anomena el certamen, ha celebrat la seva primera edició aquest mes de novembre, en el marc del Gastronomic Forum Barcelona. S'ha creat amb la voluntat de prestigiar l'ofici i amb l'objectiu de reconèixer els professionals que acreditin un millor domini en l'execució de diferents tècniques de fleca i brioixeria, aportin noves idees per a l'aplicació dels productes de fleca en la gastronomia, contemplin l'àmbit nutricional, demostrin qualitats en la gestió empresarial i professional d'un negoci de fleca i contribueixin a la difusió social de la cultura i dels valors del pa. El concurs, obert a tots els artesans del país, s'ha dirigit tant a empresaris com a treballadors i altres professionals del sector amb almenys cinc anys d'experiència en l'ofici.

“The Baker és un concurs molt diferent del Mondial. A

ambdós s'exigeix una gran disciplina, organització i un criteri molt clar del producte que es vol elaborar amb el màxim nivell d'excel·lència. Tanmateix, mentre que al Mundial és clau la connexió, la comunicació i la coordinació entre l'aspirant i el seu *commis*, el tret distintiu de The Baker és que és individual i no només s'avalua la tècnica flequera i l'excel·lència del producte, sinó que també es valora la part empresarial del candidat: com gestiona el negoci, els tipus de farines que utilitza, si treballa amb productes de quilòmetre zero, si aplica polítiques d'inclusió social a l'empresa...", destaca Maria Cruz Barón. "Si-gui com sigui, en ambdós casos, la preparació psicològica és cabdal pel gran volum de feina, dedicació i exigència que requereixen", indica.

El tres finalistes principals

En una primera fase classificatòria, el comitè tècnic de The Baker es va enfrontar a la difícil tasca de triar els tres finalistes entre un grup de forners talentosos de tota Espanya que es van presentar al concurs, amb la passió per l'ofici per davant.

En primer lloc, Diego Marín (Vigo, forn Pandemonium), forner de Tenerife establert a Vigo, finalista també en el Campionat Nacional de Fleca Artesana d'Espanya, va impressionar amb la seva capacitat per fusionar ingredients locals i tècniques tradicionals amb un toc modern i amb el seu enfocament innovador en la fleca tradicional de la seva regió.

Així mateix, Alex Arrieche (Santiago de Compostel·la, pastisseria Miguez), ha estat el candidat més jove. Amb formació en cuina, pastisseria i forn, és exigent i il·lusionista en el seu dia a dia a l'obrador. Se'l coneix per la seva precisió i atenció al detall en cada creació, els seus pans artesanals concentren sabor i presentació.

Finalment, el guanyador del I The Baker, Daniel Ramos (Chiclana, Cadis, forn La Cremita), va destacar per l'ús de fermentacions molt lentes i massa mare, amb creacions innovadores que l'han convertit en una revelació que dissenya pans especials a mida per a l'alta cuina.

La final es va celebrar el 6 i 7 de novembre a les instal·lacions de l'Escola Andreu Llargués, davant d'un jurat presidit per Yohan Ferrant, amb Barón com a vicepresidenta, i format per figures nacionals i internacionals de reconegut prestigi del sector de la fleca, com ara Xavier Barriga, Sylvain Herviaux, Enric Badia i Marta San José. La final va constar d'una part pràctica i una part teòrica i els classificats van haver de presentar el seu bufet final, incloent-hi les seves propostes de pans nutricionals, brioixeria fullada, pans de massa mare, *snacks* salats i brioixos, entre d'altres, al Gastronomic Forum.

El 8 de novembre, en el marc d'aquesta fira gastronòmica,

**A The Baker no només
s'avalua la tècnica flequera
i l'excel·lència del producte,
sinó també es valora la part
empresarial del candidat.**



Mari Cruz Barón, al jurat del V Campionat Nacional de Fleca

Del 17 al 20 de febrer, tindrà lloc a IFEMA (Madrid), en el marc de la fira InterSICOP, el V Campionat Nacional de Fleca Artesana, organitzat una vegada més per la Confederació Espanyola de Forn, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN).

La competició consistirà en la preparació, pastat, format i cocció de pans i productes de brioixeria i snack salat, així com d'una peça artística amb masses relacionades amb el sector. El certamen promet ser una experiència apassionant, on els participants posaran a prova les seves habilitats i la seva creativitat.

El jurat, presidit per Jesús Sánchez, comptarà amb la presència de la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, qui, juntament amb els també prestigiosos flequers José Roldán i Matteo Cunsolo valorarà la qualitat de les peces presentades. També hi hauran dos observadors que vetllaran pel desenvolupament correcte de la competició.





Taules dels finalistes de The Baker 2023. Daniel Ramos, Diego Marín i Alex Arrieche de dalt a baix.

va tenir lloc el lliurament de premis, que va atreure forners professionals i empreses clau del sector de tot Espanya. El guanyador de la primera edició de The Baker va ser Daniel Ramos, que va impressionar el jurat amb la seva habilitat tècnica i el seu enfocament innovador. Va presentar un bufet que va atreure l'atenció dels nombrosos assistents a l'esdeveniment, que van aplaudir el seu compromís amb la qualitat i la tradició, valors reflectits en cadascuna de les creacions de la seva taula. Ramos també va rebre l'esment especial al millor *snack* salat i la millor brioixeria fullada. El podi es va completar amb Diego Marín, premi especial en les categories de pa nutricional, i el jove Àlex Arrieche, premi especial al pa de massa mare.

“Em sento feliç i orgullós d'haver pogut aconseguir aquest títol amb molt d'esforç”, declara Ramos, flamant guanyador. “Són molts detalls els que compten en aquest tipus de concursos, però penso que el que més ha valorat

el jurat en el meu cas ha estat la meua manera de treballar i la meua tècnica. Han estat molts dies i hores d'entrenament, calculant el temps i provant. M'he esforçat a presentar una taula tan fina com ha estat possible, però molt basada en la meua terra”, assenyalava Ramos, qui destaca la importància del seu equip, “La Cremita”, en aquesta fita. Quant a The Baker, ho defineix amb tres paraules: “disciplina, ordre i respecte. És un concurs on realment es mesura el forn i es dona valor a la feina. A més, es fa en un ambient sa, de respecte, amb un jurat que ens va valorar amb serietat, però al mateix temps, passió”. Des del seu punt de vista, “és genial que es comenci a valorar el nostre ofici, tan important i fonamental. Aquests esdeveniments mostren al sector que tots podem arribar a aconseguir els nostres somnis, que no t'has de rendir mai, que el forn és més que farina, aigua i sal”, conclou.

“Ha estat una gran experiència i una oportunitat per conèixer altres apas-

sionats de la professió, com els competidors i els membres del jurat”, assenyalava l'Alex. “Des que vaig començar he buscat arribar a aquest nivell d'excel·lència i obtenir aquests productes amb una molla perfecta, un gust ideal i una presentació espectacular. Així que, en realitat, la meua preparació per a aquest concurs va començar fa anys”, reflexiona. “El que més destaco del concurs és el grup de professionals que hi ha al darrere”, afegeix. “L'equip de la Baking està format per persones que he admirat durant anys, vertaders artistes d'aquesta professió que ens han ajudat en tot el que hem necessitat i que han preparat unes instal·lacions perfectes. I la missió i la visió de The Baker, que és prestigiar l'ofici de flequer, em sembla imprescindible: és una feina que s'ha de valorar cada vegada més, que ha estat estigmatitzada pels horaris i la dedicació que requereix i que és molt bo que la gent vegi que és preciosa, amb molta ciència i molt d'art al darrere. Aquests tipus de concursos sumen molt per enaltir l'ofici i contribueixen al seu creixement i a la motivació de les noves generacions. Com a professional, participar-hi m'ha fet descobrir nous límits, desafiar-me i obligar-me a investigar productes nous”, conclou.

“Ha estat una passada: l'organització, les instal·lacions, els companys, el jurat... Tot un 10”, valora el Diego. “A més a més, ens hem quedat tots al mateix hotel i hi ha hagut una veritable germanor entre els finalistes, que també hem fet pinya amb el jurat. Prenent l'esmorzar cada matí amb ells ens sentíem entre amics, i això fa que et relaxis de cara a la competició”, destaca. “The Baker és un concurs molt elaborat, ben plantejat i complet, amb una varietat interessant de productes que hem hagut de fer, com la baguet de tradició o la brioixeria laminada. La Baking School és una escola de referència i mereixia tenir el seu propi concurs. Ha estat un esdeveniment magnífic. Repetiré l'any que ve, sens dubte”, conclou.

L'aposta del Gremi

El secretari general del Gremi, Carles Cotonat, es va mostrar encantat amb l'èxit de l'esdeveniment. “Estem emocionats d'haver organit-

zat un concurs que ha reunit forners tan talentosos de tota Espanya i esperem continuar promovent l'excel·lència en el nostre sector donant valor i reconeixement a la professió l'any vinent", va comentar durant la final.

"The Baker ha estat una oportunitat excepcional per prestigiar i visibilitzar l'ofici de flequer en un aparador de primer nivell com és el Gastronomic Forum. Ens ha permès situar l'ofici de flequer en el mateix estatus que els cuiners i pastissers. La fleca no estava degudament representada en aquesta fira, i crec que amb la nostra participació i amb el concurs ho hem aconseguit", reflexiona.

Però el camí fins a arribar a aquesta exitosa primera edició "no ha estat fàcil, perquè hem fet una cosa nova i diferent del que s'havia fet fins ara. The Baker no és un campionat ni un tast de producte, és molt més. Per primer cop, a més de les qualitats tècniques i els coneixements propis que ha de tenir un flequer dominant les diferents tècniques d'elaboració de pans, brioixeria i productes de snacking, amb la pressió d'haver d'elaborar-los en directe amb un temps determinat i sota la revisió d'un jurat expert, hi hem afegit la valoració i la ponderació d'altres qualitats que creiem que ha de tenir avui en dia un professional flequer d'èxit. Hem valorat la gestió empresarial i la visió del negoci, quines farines i processos s'utilitzen a l'obrador, la utilització de matèries i productes de proximitat, l'exposició del producte, la venda, el tractament a les xarxes i la contribució de cada participant en la difusió de la cultura del pa", enumera. "Per això és un reconeixement a l'ofici i al professional flequer", sentència.

El Gremi feia temps que tenia la idea de fer un reconeixement a l'ofici. Però volia fer alguna cosa potent, diferent i amb la màxima qualitat. Si es vol organitzar un premi a l'excel·lència en fleca artesana, s'ha de fer amb rigor, professionalitat i amb el mateix nivell d'excel·lència que després s'exigirà als participants. És per això que, a més de tenir els millors professionals del sector al capdavant del projecte, com Ferrant i Barón, s'ha de comptar amb els millors professionals. "Estem molt agraïts a tots els membres del jurat que han col·laborat amb el concurs, a l'agència de comunicació que ens ha ajudat a organitzar-ho i jo, personalment, estic molt agraït a tot l'equip del Gremi que ho ha fet possible. I per descomptat a l'organització del Gastronomic Forum per apostar per la fleca", destaca Cotonat.

Participant en el Gastronomic Forum i organitzant aquest premi, el Gremi té dos objectius: prestigiar l'ofici

"La celebració de The Baker al Gastronomic Forum ha permès situar l'ofici en el mateix estatus que els cuiners i pastissers".

de flequer i donar-li visibilitat com un professional essencial dins la producció alimentària i la gastronomia i posicionar el pa com un aliment clau de l'alimentació i la gastronomia del país. En definitiva, fer valdre les qualitats i les propietats del bon pa, i defensar-ne la cultura.

Les regles del joc

És per això que el jurat va valorar el mèrit dels finalistes i va concedir, a més del premi The Baker, reconeixements especials al millor pa de massa mare, al millor pa nutricional i a la millor brioixeria. "Com a president del jurat va ser tot un repte crear les regles del joc i gestionar-ho tot per tenir unes bases adaptades al que volíem", reconeix el Yohan, qui destaca "la fantàstica organització per part del Gremi i la tasca feta pels patrocinadors. El concurs va tenir un ressò mediàtic que no esperàvem i va generar una expectació inesperada", destaca.

Des del seu punt de vista, "The Baker ha vingut per quedar-se i per convertir-se en el proper concurs d'excel·lència. No hi haurà cap concurs a la seva alçada que representi aquest nivell d'excel·lència en fleca. Representa a la perfecció la filosofia i els valors del Gremi i de la Baking School, amb productes elegants, una recerca nutricional i un jurat qualificadíssim, incloent-hi un MOF. És un concurs molt artesanal, del país, en el qual cada flequer defensa els seus valors, els sabors de la seva terra i la seva visió creativa. L'any que ve continuarà creixent i hauré de doblar l'aposta per The Baker", valora.

"Després de la gran repercussió que ha tingut aquesta primera edició, crec que The Baker és un concurs amb molt de futur. El fet que es mesuri no només l'excel·lència flequera, sinó també el vessant professional i empresarial, és un dels seus punts forts, i atrau un perfil de candidat amb el qual molts professionals de la fleca es poden sentir identificats", conclou la Mari Cruz.



Una carrera dedicada al pa

Després de més de 30 anys al capdavant del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, amb una carrera que es distingeix per la seva dedicació i el seu compromís amb el sector, Andreu Llargués deixa pas a una nova generació de flequers que tenen la mateixa convicció que ell.

Natiu i arrelat a Mollet, Llargués és flequer de quarta generació i ha exercit aquest ofici durant tota la seva vida. La seva defensa ferma pel sector l'ha dut a ocupar diferents posicions de rellevància al món de la fleca catalana, nacional i internacional. Això, juntament amb la seva passió pel forn, l'ha fet rebre nombrosos reconeixements i ha deixat una empremta significativa al llarg dels anys.

Mestre Artesà Alimentari des de 2007

La seva passió i les seves habilitats excepcionals van ser reconegudes l'any 2007, quan la Generalitat de Catalunya el va distingir amb el títol de Mestre Artesà. Aquest reconeixement prestigiós destaca la seva excel·lència i dedicació en l'àmbit de la fleca, una artesanía que ell mateix ha elevat a noves alçades.

Fomentant la formació a través de les escoles

El seu compromís amb la formació es manifesta amb la fundació, l'any 1990, del Centre de Formació Vapor Llonch de Sabadell. Aquesta iniciativa ha estat fonamental en la política de formació dels flequers i ha proporcionat les eines necessàries per al creixement professional dels apassionats del món de la fleca i la pastisseria.

Més tard, el 2011, va inaugurar la pionera Escola de Fle-

“El futur l’hem de guanyar nosaltres veient les perspectives de negoci i preguntat-nos: "On podem anar?"”

quers que porta el seu nom a Sabadell i va reforçar encara més el seu compromís amb l'educació i la formació.

President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona des de 1993

El 23 de novembre de 1993, Andreu Llargués va ser elegit per primera vegada com a president del Gremi de Flequers de la

Província de Barcelona. Des de llavors, ha estat un líder inspirador per a la comunitat, ha defensat els interessos dels flequers i ha treballat per millorar les condicions del sector.

Aquesta posició l'ha portat a tenir altres càrrecs de rellevància nacional i internacional com a president i vicepresident de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioxeria i Afins i vicepresident de la UIBC (Unió Internacional de Flequers i Pastissers).

Reconeixements nacionals i internacionals

La seva destacada trajectòria professional va ser reconeguda en l'àmbit nacional amb la Medalla al Treball President Macià el 2011, un premi que posa de manifest la seva dedicació i el seu impacte en la indústria. A escala internacional, el 17 de setembre de 2012, va rebre la condecoració de World Baker 2012, una distinció que destaca la seva excel·lència a escala mundial en l'art de la fleca.

En aquesta entrevista, coneixerem més a fons la trajectòria de Llargués, la seva visió per al futur del sector i els desafiaments i oportunitats que es presenten. Una conversa amb una figura emblemàtica que ha dedicat la seva vida a l'art de la fleca i la pastisseria.





Han estat molts anys a la presidència del gremi i vinculat a diferents institucions nacionals i internacionals. Es diu de pressa tots els anys que hi ha estat, però quan va començar com a forner, esperava poder fer tot el que ha fet al capdavant de la fleca catalana i espanyola?

No, no m'ho imaginava mai. Encara no m'imagino on hem arribat. Jo vaig entrar al gremi per defensar els interessos dels forners de Mollet. Era molt jove i com que ningú no volia ser delegat van fer-me delegat a mi. Tenia dinou anys i com que venia a estudiar aquí a Barcelona aprofitava que ja hi era. De mica en mica em van demanar que m'integrés en molts llocs on em deien "Vols fer això? Doncs fes això."

No sé què van veure en mi, però em van donar responsabilitats. I amb aquesta responsabilitat, doncs, hem arribat fins aquí. Sempre amb un sentit i un objectiu: defensar la fleca a tot arreu. Perquè és un ofici que m'apassiona, un ofici en el qual he viscut el que són els sacrificis d'aquest col·lectiu.

I com ha canviat des que vostè va començar amb dinou anys l'ofici de flequer i la percepció que tenen els consumidors?

Contemporàniament és una revolució total. Pensa que els forners han estat molt complaents. Per exemple, després de la guerra, als anys 50, ens portaven farines molt difícils per fer pa. I els forners defensaven davant de l'Administració de l'Estat que no tenien farines prou bones per fer un pa de qualitat, perquè tampoc no teníem la producció de blat suficient per donar l'abast. Nosaltres, d'aquell producte, n'havíem de fer pa. I ho fèiem bé per-

què buscàvem una fermentació natural de la massa, la deixàvem reposar i en aquell moment, doncs, la massa s'enfilava i produïa bacteris suficients per poder fer la fermentació.

Un altre problema era que no havia tingut mai una formació professional. Jo havia fet moltes preguntes al meu pare i n'hi havia moltes que no me les sabia contestar. I d'aquí ve la meva preocupació per a la formació. Perquè amb una formació potser hauríem pogut donar un producte més bo.

I com ha canviat, també, el paper de l'empresari?

Els empresaris també han canviat. Ja al Congrés de Manresa de 1980 els empresaris ens vam adonar que la situació no podia durar. Teníem un preu i un pes dictat pel Govern i la gent ja estava cansada de veure sempre el mateix pa uniforme. El consumisme ja era aquí. A tot arreu hi havia productes nous, imatges noves i botigues diferents, però el goig dels forns era molt reduït.

Vam sentir que ens havíem de renovar i fer botigues on el consumidor dubtés: "Què agafo avui? Què menjo avui?". Per això, torno a dir que la formació era i és essencial per fer productes nous que necessiten investigació i innovació.

El forner va passar a jugar-s'hi el negoci i la seva posada en escena. I aquí és on el gremi sempre ha estat aconsellant i oferint una formació que possibilita aconseguir aquests objectius. Qui ha fet això s'ha salvat, ha aconseguit un nom i el consumidor li ho agraeix anant-lo a veure i pagant per un producte de qualitat.



“Del que em sento més orgullós és d’haver creat el títol de la formació i que el forner tingui una escola.”

Llavors diria que el consumidor va passar a tenir unes expectatives de comprar una barra de pa bàsica, a voler veure novetats i productes diferents... I ha fet que l'empresari s'hagi d'adaptar i és aquí on s'ha vist la importància de la formació i la innovació i les ganes que tenia l'empresari de canviar les coses.

L'empresari que es pensa que viurà com vivia el seu avi i el seu pare està mort. Ha mort. Tot té a veure amb el que vol el consumidor. En el nostre negoci tenim moltes coses guanyades perquè si tu passes per una botiga de roba o d'una joieria veuràs l'aparador molt maco, però si passes davant d'un forn, amb un aparador bonic amb la varietat de pans i productes de brioixeria i que, a sobre, fa aquesta olor de pa, automàticament et gires. Aquest és el valor que tenim.

Tornant a la seva trajectòria, de quines fites se sent més orgullós de tota la seva presidència?

Em fas una pregunta molt difícil. Jo diria que de la ponència al Congrés de Manresa on em van encarregar que fes una ponència sobre la fleca en el futur i vaig expressar el meu desig de buscar la carrera de forner. Se'n van riure, però per a mi era molt important que el consumidor sabés que el forner on va és responsable i que és una persona que li dona un bon producte.

Des del gremi vam lluitar molt per tenir l'escola que tenim avui dia, i em sento molt orgullós del nivell al qual ha arribat la formació que impartim i que el forner tingui una escola.

Per a mi, el dia de la inauguració de l'escola va ser molt especial. Veure per sorpresa que el meu nom era a la làpida... Sempre estaré agraït per aquest fet, però quan vaig allà sempre penso “Què he fet perquè tingui una escola amb el meu nom?”.

Però hi ha més moments, com quan em van fer president del gremi i tota la responsabilitat que comporta, així com la presidència de CEOPPAN o entrar a la UIBC, que es el màxim òrgan de representació dels flequers a escala mundial.

Què va suposar per a vostè rebre el reconeixement de World Baker de la UIBC?

Va ser una sorpresa terrible perquè no sabia res de res i en una reunió em van nomenar president mundial de l'any i forner mundial de l'any. Que pensin en tu i et donin aquest guardó, doncs, francament, són de les coses que sorprenen. Per descomptat, s'agraeix i això també compensa els moments durs que tenen aquestes responsabilitats.



“L'empresari que es pensa que viurà com vivia el seu avi i el seu pare, està mort.”

Si hagués de definir la seva presidència al Gremi amb una paraula, quina seria i per què?

Amb una sola paraula? Complicat. Jo crec que he fet el que la consciència em demanava que fes i el que creia que el sector necessitava. Sempre he dit que, en el moment en què perdés la il·lusió per defensar el sector, marxaria.

Però no marxa per això, no?

No, me'n vaig perquè crec que ja és hora. La meua època ja ha passat i m'ho mereixo, també, però les il·lusions per defensar el sector continuen igual. Per això, i com no podria ser d'una altra manera, estic a disposició del nou equip que ha de liderar el futur del gremi per ajudar en tot el que estigui al meu abast.

Hi ha alguna cosa de la qual se'n penedeix o que pensa que ho podria haver fet millor?

Pot ser que en moments donats no hagi estat prou bel·ligerant amb algunes persones, però degut al meu tarannà



“He fet el que la consciència em demanava que fes i el que creia que el sector necessitava.”

sempre he intentat prioritzar la cohesió i el benefici del sector a la confrontació. Potser aquesta ha estat la meua debilitat.

Tindrà, suposo, mil anècdotes de la seva trajectòria com a flequer i en la seva etapa al capdavant del Gremi, però en destacaria alguna d'especialment divertida o creativa?

Això no t'ho diré —riu—. Amb això soc molt reservat, eh? Aquestes coses, sovint, és molt difícil separar-les, és a dir, és difícil separar les vivències públiques de les privades. Per tant, jo aquestes alegries me les reservo per a mi.

Quin va ser per vostè el moment més dur de la presidència del Gremi i per què?

N'hi ha hagut de variades. Per exemple, quan van treure el llibertinatge total al comerç i se'n van beneficiar les masses congelades i els supermercats o la crisi del 2009. Però també la pandèmia del coronavirus, on per sort es van reconèixer les fleques com un sector essencial i vam poder continuar.

I el moment més feliç?

No t'ho sabria dir. Un moment feliç per a mi va ser el dia en què vam poder mantenir aquesta casa en propietat dels fornars, el dia que vam inaugurar la segona escola, el dia que vam poder arreglar l'edifici i pujar a aquestes oficines noves, veure que PIMEC i altres associacions ens

reconeixen la tasca que estàvem fent... Aquests són moments feliços.

Els seus càrrecs com a representant de la fleca catalana, espanyola i internacional l'han fet conegut a la fleca mundial. Quina diferència hi ha entre el col·lectiu flequer català i la resta del món?

Poca cosa. El que passa és que la idiosincràsia del país et fa admirar diferents coses. Un exemple és Alemanya. Alemanya té la central de compres. Tots els forns compren allà i això és un poder econòmic terrible. Terrible. I aquí, en canvi, sembla que sigui l'anarquia. Sempre sento: “Oh, que ho facin per mi”.

I bé, ja hem parlat de la formació i de la importància que té com un dels eixos de la seva presidència. Amb quines dificultats es va trobar per aixecar aquest camí i aixecar l'escola de referència internacional?

Per a mi necessitàvem ordre. Feia falta destacar què era un forn de pa i demostrar a l'Administració que hi ha una seguretat de l'aliment i un aliment bo i de qualitat.

Per això, s'havia d'apostar per fer un producte nou i comptar amb un “gabinet d'investigació” com les grans empreses. En aquest sector és complicat, per això aquest gabinet és la nostra escola, on t'ensenyaran a fer coses noves.

Tornant a aquesta última etapa al gremi, parli'ns una mica de la Mònica, del seu relleu al capdavant del gremi. Quines qualitats destacaria del seu paper?

La Mònica és una persona positiva i que aporta o busca solucions. O sigui, quan s'ha d'anar a l'Administració has de ser contundent amb les teves reclamacions, però sempre des d'una perspectiva positiva i realista. No pots demanar l'impossible ni coses fora de lloc perquè, si no, no t'escolten, i el que és pitjor: et perden el respecte com a persona i com a institució que representes. La Mònica és una persona



de diàleg que sent moltíssim l'ofici.

En aquest any de transició, he pogut veure que sent moltíssim la fleca. I per ser presidenta necessites aquestes coses: diàleg, saber escoltar i, a més a més, saber sentir el producte.

La Mònica és una persona amb aquestes habilitats, amb il·lusió per crear un bon futur. És una persona que coneix l'ofici i que sap portar tot el que avui dia és necessari per tirar endavant un negoci de fleca.

Jo crec que la Mònica i el seu equip ens donaran molt temps i visibilitat. I jo demanaria que confiéssim en ella. De la mateixa manera que penso que van confiar en mi.

Com encara vostè la presidència d'Honor?

És un gran honor que em facin president d'Honor. Ara bé, el que no faré mai serà posar-me en les decisions del nou equip. Si necessiten un consell o em demanen l'opinió, a mi m'hi tindran sempre. Hi continuaré vinculat, però, perquè considero que aquesta serà la meua casa fins que em mori.

I com veu el futur de la fleca? Quins són els seus reptes i les fortaleses que té?

Amb l'escenari actual de guerres, revoltes i la situació de malestar d'Espanya, fer de pitonissa i fer perspectives de futur és complicat. El futur és el que hem de guanyar nosaltres veient aquestes perspectives de negoci i preguntar-nos: "On podem anar?". Jo crec que s'han de donar aquestes orientacions als nostres associats, explicar-los com ho podem fer per navegar en aquest mar tempestuós on s'estan posant. I fortaleza.

El pa és un aliment que, en el moment en què no queda res, amb pa la gent pot sobreviure. És una fortaleza immensa. Una fortaleza que des que va començar el món resisteix.

Per tant, un sector com aquest té futur. Però torno a repetir-ho: junts busquem camins per sortir de totes les crisis que hi ha i junts podem trobar camins. Una persona sola no trobarà camins i, per això, la meua aposta aquí a Catalunya és que hem d'anar amb una federació catalana

unida per poder anar a l'Administració i buscar aquests camins de futur que necessitem.

I per últim, quin és el record més especial que conserva com a forner de Mollet del Vallès?

És difícil perquè vam passar moments molt difícils a casa meua. Diria que va ser el moment que vaig tornar de la mili i vam obrir la primera sucursal i juntament amb el meu casament, perquè la meua dona i els meus fills també m'han donat suport. Gràcies a ells hem arribat on som.

“Junts busquem camins per sortir de totes les crisis que hi ha i junts podem trobar camins.”



2023

Innovació i compromís:
el secret de les nostres farines



FARINERA LA META, S.A.U.

Pol. Ind. El Segre. c. Indústria, parc. 204R 25191 Lleida
Tel. +34 973 200 319 · lameta@lameta.es · lameta.es



Al·lèrgens alimentaris

Com funciona la normativa d'al·lèrgens i la protecció de la salut dels clients al·lèrgics al sector de la fleca?

Els forners hem de tenir una llista d'al·lèrgens en la qual s'exposin exactament quins al·lèrgens es troben en els nostres productes enforats. Aquesta transparència i fiabilitat és la clau per a la salut dels nostres clients, especialment per a aquelles persones al·lèrgiques que han de prestar més atenció al que contenen els aliments.

Quan tens una al·lèrgia, el teu sistema immunitari reacciona amb massa sensibilitat i el teu cos produeix més anticossos. Les reaccions a un al·lèrgen específic varien des de símptomes molt lleus fins a conseqüències potencialment mortals. Per això és important oferir a totes les persones al·lèrgiques informació completa sobre els ingredients de cada pa amb la nostra llista d'al·lèrgens.

Etiquetatge obligatori d'al·lèrgens

Des de 2014, tots els fabricants d'aliments han de declarar quins dels catorze al·lèrgens principals estan continguts en un aliment a granel o envasat. Els principals al·lèrgens que requereixen etiquetatge són: cereals que contenen glúten (blat, sègol, ci-

vada, espelta, etc.), llet, ous, llavors de sèsam, fruita seca (ametlles, festucs, avellanes, etc.), soia, cacauets, mostassa, api, tramussos, crustacis, mol·luscs, peix i diòxid de sofre/sulfits.

Per a nosaltres és molt important que els nostres clients estiguin sempre segurs i puguin confiar al 100 % que el seu pa o brioixos favorits només contenen el que poden tolerar.

Mètodes per a facilitar la informació

- En etiquetes adherides a l'aliment envasat prèviament.
- En rètols o cartells, ja sigui en aliments envasats, com en els que se subministren, aliments sense envasar o aliments que s'envasen al lloc de venda a petició del comprador.
- Al menú o a la carta.
- Mitjançant altres mitjans apropiats, que afecta directament qualsevol tipus d'hostaleria.
- Informació per via oral.
- Encara que la informació es faciliti de manera oral, sempre haurà d'existir un registre escrit o electrònic dels ingredients que són obligatoris declarar.



Marc normatiu sobre la informació alimentària que se li ha de facilitar al consumidor. Reglament (EU) 1169/2014

- Afecta a comerços de venda al consumidor final tant de venda a granel i envasats.
- L'establiment haurà d'informar adequadament de tot plat o aliment llest per a consumir que serveixi i contingui al·lèrgens. Aquesta informació li serà proporcionada al client si així ho sol·licita tant si ha estat elaborada per la mateixa empresa o una altra.
- Són de declaració obligatòria tots els al·lèrgens majors, també els olis i greixos vegetals, havent d'especificar el seu origen.



Els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria



Els al·lèrgens principals al nostre sector:

- **Cereals amb glúten:** blat, espelta, kamut, sègol, ordi i civada.
- **Brioixeria:** croissant, brioix, bescuits, magdalenes i pastisseria en general.
- Pastes: macarrons, tallarines, pasta de sopa, pizzes, etc.
- **Sèmola de blat.**
- **Llet i tots els derivats lactis:** mantega, formatges, nata, iogurts, etc.
- Llet maltada i aliments maltats.
- **Xocolata** (no és declarable si no existeix una declaració expressa del fabricant)
- **Fruita de closca:** ametlles, avellanes, nous, anacards, cacauets, pans, postres, gelats, galetes, massapà, salses i olis
- **Crustacis,** crancs, llagostes, gambes, llagostins, gambots, escamarlans, etc.
- **Ou:** ocupa el segon lloc d'importància en les al·lèrgies alimentàries, sobretot en infants, però sovint desapareixen als tres anys d'edat.
- Llavors de sèsam: existeix reactivitat creuada entre el sèsam, les nous, les ametlles, les avellanes, els festucs i les castanyes.

Però n'hi ha més:

- Begudes o infusions preparades amb cereals.
- Malt, cervesa, aigua d'ordi.
- **Additius:** sulfits.
 - Els sulfits s'empren àmpliament en la indústria alimentària, poden ser presents en el menjar.
- Vegetals frescos: enciams, alvocats, remolatxa, etc.
- Aliments deshidratats.
- Embotits.
- Fruits secs.
- Begudes, vins.
- **Additius E-220 a l'E229=** grups de sulfits que s'utilitzen com a conservants.

S'han de declarar com a al·lèrgens tots els productes manufacturats o a granel que continguin qualsevol producte al·lèrgic a dalt esmentat.

Exemple:

Llista d'ingredients

Farina de blat + aigua + salvat de blat (18%)
massa mare + llevat biològic + malt + sal +
Vitamina C + enzims + emulgents E-472e

Informació per a al·lèrgics

Conté glúten, malt torrat i pot contenir traces de fruita seca, però no són ingredients que el pa incorpora.

Valors nutricionals per 100 g de producte.

Càlculs basats per a la nostra fórmula
Valor energètic= 991.2 KJ – 236 Kcal

- Lípids= 8.4 g
- Glúcids= 43 g
- Pròtids= 10.6 g



La presència en línia, més important que mai

En un temps de canvi com el d'avui dia, la comunicació i el màrqueting digital són elements clau per a qualsevol negoci. Però, com pot transformar una bona estratègia la teva fleca?



En un món cada vegada més digitalitzat, és gairebé una obligació conèixer i aprofitar les eines digitals que tenim a l'abast per potenciar les vendes. Actualment, el 87 % dels consumidors busca productes i serveis en línia, però com podem aprofitar aquest mercat al nostre forn? La resposta és senzilla: estratègies de màrqueting digital.

Si bé és cert que en el nostre negoci és molt fàcil convèncer el client a través del nostre aparador, hem de fer un pas més enllà de “sobreviure” per avançar en aquesta nova era.

Les dades no menteixen: un estudi recent revela que el 75 % dels consumidors admeten que les interaccions digitals influeixen en les seves decisions de compra. I no sols d'objectes materials, sinó també en l'oci i l'alimentació. Aquí és on entra en joc el màrqueting digital, una eina poderosa per arribar a un públic més ampli i construir una marca forta.

El 75% dels consumidors admeten que les interaccions digitals influeixen en les seves decisions de compra.

Màrqueting digital, clau per al nostre posicionament

Avui dia, tenir presència a Internet és clau per a qualsevol negoci, sobretot per a fleques, cafeteries, restaurants, bars i altres negocis d'hostaleria en els quals la competència cada vegada és més feroç.

Per això, us proposem seguir aquests quatre passos per entrar en el món digital.





Crear un perfil a Google My Business

Una manera efectiva de tenir un avantatge sobre els teus competidors és utilitzar Google My Business, un servei gratuït que, a més de donar informació sobre la teva fleca, té la capacitat de generar interaccions amb els teus clients.

Google My Business es considera el directori de negocis més complet i accessible que existeix a la xarxa. Té dos objectius clars: ajudar les empreses a augmentar la seva visibilitat en línia i ajudar els consumidors a trobar els productes i serveis que busquen en una determinada àrea geogràfica.

Aquest servei ofereix una fitxa del teu negoci perquè, quan algú busqui una informació que hi té relació, mostri la teva fitxa amb dades clau, com el nom del forn, l'adreça, els telèfons de contacte, l'adreça web i diferents fotos i ressenyes. Recorda que el 80 % dels consumidors busca a Internet abans de comprar un producte o visitar un local. Per tant, aparèixer a Google et farà guanyar clients.

Gestionar les ressenyes correctament

Gràcies a Google My Business, també tenim ressenyes en línia, la moneda digital de la reputació.

En l'era digital, les ressenyes en línia es consideren com el "boca a boca" modern, donat el seu abast global i el seu impacte durador. Les ressenyes en línia tenen un abast significativament més ampli, ja que estan disponibles per a un públic global i, a diferència del boca a boca, queden registrades de manera permanent. A més, ofereixen una varietat d'opinions i perspectives i permeten al consumidor tenir una visió més completa i equilibrada.

Les ressenyes en línia tenen un impacte significatiu en la presa de decisions de compra, especialment quan hi ha una acumulació d'opinions positives o negatives. Molts

consumidors confien en aquestes ressenyes abans de comprometre's amb un producte o servei. Per això, és molt important que, com a negoci, incentivis els clients satisfets perquè deixin ressenyes positives. Això t'ajudarà a construir una imatge de confiança i qualitat.

Una web ben dissenyada

Si bé és cert que en aquest sector no estem acostumats a veure pàgines web, haurien de ser la base de la nostra comunicació. Amb un lloc en línia, sota el nostre domini, podrem mostrar informació clau sobre el forn, com ara la ubicació, els horaris i els productes.

Segons aquest 80 % de consumidors que ho busca tot a Internet, la nostra pàgina pot ser la primera porta d'entrada a la nostra fleca, on el client veurà si tenim el producte que busca. És molt important assegurar-se que el lloc web sigui accessible i fàcil d'usar des de dispositius mòbils, el principal mètode de cerca.

Avui dia, crear una pàgina web sense tenir coneixements és fàcil, senzill i gratuït. Existeixen desenes de plataformes i serveis online que ofereixen eines intuïtives per a qualsevol persona sense necessitat de tenir experiència tècnica, que permeten construir llocs web atractius i funcionals.

A més, disposen de plantilles que s'adapten automàticament a diferents dispositius i fan que el disseny sigui pràcticament automàtic. Fins i tot, algunes plataformes aprofiten intel·ligències artificials per a simplificar encara més el procés, generant pàgines web que compleixen amb els estàndards moderns d'usabilitat i estètica de manera ràpida i eficient.

Aquest avanç facilita la presència en línia, permetent que negocis i creadors comparteixin el seu contingut de manera efectiva.

Les ressenyes en línia es consideren com el "boca a boca" modern, donat el seu abast global i el seu impacte durador.



Les xarxes socials poden convertir-se en l'aliat perfecte per a presentar els teus productes i crear una connexió amb la teva audiència actual i futura.

Xarxes socials, un món infinit

Les xarxes socials poden convertir-se en el teu aliat perfecte per a presentar els teus productes i crear una connexió amb la teva audiència actual i futura. La creació de perfils relacionats en plataformes com Instagram, Facebook i TikTok és clau en aquest món digitalitzat.

La màgia de les xarxes socials és la capacitat de contar històries visuals irresistibles. Compartir imatges i vídeos captivadors dels teus productes apetitosos és la clau per obrir les portes del forn al món digital. Cada foto ha de ser un aparador virtual que destaquï la frescor, la textura i la diversitat de cada peça del teu obrador. Cada publicació que facis atraurà les mirades i despertarà l'apetit de la teva audiència.

Evidentment, és el millor aparador -per darrere del teu aparador físic- per compartir les ofertes especials i els descomptes exclusius. Anunciar les teves promocions és com convidar els seguidors a una festa especial i amb això es crea una sensació de pertinença i exclusivitat. A més, et permet tenir una interacció directa amb el teu públic, i respondre comentaris i missatges enforteix els llaços virtuals, ja que mostres que cada opinió importa i es valora.

Vendre el producte a través de la pantalla

No hi ha millor manera de connectar amb els amants del pa que compartir les històries darrere de cada creació. Compartir moments a l'obrador, presentar els forners, narrar el procés d'elaboració o compartir receptes exclusives, són algunes de les possibilitats que ofereixen les xarxes socials i que mostren una capa d'autenticitat i proximitat. Cada publicació es converteix en un relat que va més enllà de l'aspecte visual i transmet la passió i la dedicació que hi ha darrere de cada croissant, baguet o pa de pagès.

Una altra manera de conquerir la teva audiència és demanar als seguidors que comparteixin fotos amb els productes. Això t'aportarà un flux constant de contingut generat per l'usuari i amplia l'abast del teu forn a través de les xarxes socials.

En els últims anys ha crescut la figura de l'influenciador, una persona que, amb les seves recomanacions, pot fer ressonar el teu negoci a la xarxa i augmentar-ne la visibilitat i la credibilitat. La seva col·laboració, en funció del seu perfil, pot tenir conseqüències molt significatives en els teus nombres de vendes.

També pots fer servir els teus perfils per destacar testimoniatges de clients satisfets. Mostrar gratitud per a cada opinió positiva construeix la teva reputació. D'aquesta manera, mostres les teves ressenyes directament a una audiència que d'una altra manera no arribaria a llegir-ho.

En definitiva, les xarxes socials, així com les estratègies de màrqueting, si estan ben gestionades, es converteixen en una eina molt útil per promoure i fer créixer un negoci.





" QUE EL 2024, AMB IL·LUSIÓ, FORNEGEM ELS
NOSTRES DESITJOS I ELS PUGUEM COMPARTIR
BONES FESTES. "

El Màster de l'Escola tanca una excel·lent quarta edició

Els alumnes del 4t Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència conclouen aquesta prestigiosa formació després d'incorporar eines i tècniques per incorporar als seus negocis.



El màster en Fleca Artesana d'Excel·lència ha celebrat la cloenda de la seva quarta edició, impartida des d'octubre de 2022 a juliol de 2023 a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, sota la direcció de Yohan Ferrant, guanyador de la Selecció Francesa de Fleca per al Mundial 2019, tercera i segona posició en el setè i vuitè Campionat Mundial du Pain, respectivament, i doble podi al tercer i quart Best of Mondial du Pain.

L'acte de cloenda d'aquesta edició s'ha celebrat en el marc d'una jornada de portes obertes a l'Escola, on els participants del màster han exposat les seves elaboracions en una taula final. Després de l'avaluació dels formadors, s'ha procedit al lliurament de diplomes, en un acte que ha comptat amb la presència del director de l'Escola, Yohan Ferrant; la subdirectora, Mari Cruz Barón; la presidenta del Gremi de Flequers, Mònica Gregori; el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, i Enric Badia, podi a la quarta edició del Best of Mondial du Pain.

Durant l'entrega de diplomes, també s'han entregat diferents mencions especials: millor pa de massa mare, per a Claudia Dalla Vecchia; millor pa nutricional, per a Isabel García; millor tècnica Respectus Pannis, per a Aaron Pedre-

ra; millor degustació, per a Marina Francisco, i millor bufet, per a Josué David Cruz. La primera alumna de la promoció ha estat Isabel Garcia.

"Ha estat un procés increïble. Els alumnes han fet un salt de qualitat impressionant", destaca Ferrant. Per la seva banda, Badia, exalumne de la primera edició d'aquest màster, que ha avaluat les taules, comenta que "els alumnes han millorat molt i cadascú s'ha enfocat cap al seu estil".

Des del seu punt de vista, "al màster se'ls dona una visió molt panoràmica de tot el que es pot fer a l'ofici. Aquest màster ens situa en el top de la fleca espanyola. Som l'escola

L'acte de cloenda s'ha celebrat una jornada de portes obertes a l'Escola, on els alumnes han exposat les seves elaboracions

“M’omple d’orgull veure tantes dones en l’ofici”, ha declarat Mònica Gregori

més preparada d'Espanya”. El director de l'Escola prefereix destacar els avantatges d'aquesta formació única com una oportunitat “50-50 on s'aporta formació, qualitat, obertura d'esperit i molta pràctica”, des del seu punt de vista.

Mònica Gregori, presidenta del Gremi, ha volgut destacar la presència de tantes dones en aquesta promoció. “M'omple d'orgull veure tantes dones en una promoció. Fins ara era una professió molt dominada pels homes i a poc a poc s'ha anat igualant. Des del Gremi i l'Escola fem aquesta aposta per prestigiar l'ofici i marcar el futur, tecnificant i buscant l'excel·lència. Amb les formacions de base no podem arribar a un nivell tan profund, és per això que necessitem una formació d'alt nivell”, analitza. “Recomanaria aquesta formació a tots els professionals apassionats per la fleca, ja estiguin al negoci per herència familiar, per relleu generacional, o siguin joves que venen d'altres sectors, però volen tirar endavant un negoci de fleca, sigui en solitari o amb socis. Incorporaran les eines i els coneixements tècnics necessaris per assolir l'excel·lència en l'ofici”, analitza.

El màster en Fлека Artesana d'Excel·lència és el vaixell insígnia de la Baking School Barcelona Sabadell i consisteix en una formació de màxima qualitat que combina demostració amb pràctica, i té com a referència els millors professionals i les tendències actuals del sector. Els continguts s'agrupen per categories i s'imparteixen segons especialitats per professionals de primer nivell, mestres forners de renom, així com especialistes convidats, de prestigi reconegut, que aporten la seva experiència i els seus coneixements per tal d'oferir una formació excel·lent.

Entre els formadors professionals de prestigi reconegut i garantia professional que hi solen col·laborar compartint els seus coneixements destaquen, a més de Yohan Ferrant, director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i doble podi al Best Of Mondial du Pain 2023, figures de renom com ara Sylvain Herviaux, MOF 2011, i altres convidats de gran renom en l'àmbit nacional i internacional en algunes de les especialitats a impartir.

L'objectiu d'aquesta formació és adquirir els coneixements teòricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.



Isabel García - Millor pa nutricional i primera alumna de la promoció

Aquesta jove flequera de La Rioja s'ha desplaçat expressament per poder cursar el màster a l'Escola, amb l'objectiu d'acumular coneixements de cara a obrir el seu propi negoci. “Volia aprendre al màxim nivell, i la formació que ofereix aquesta Escola, i en concret aquest màster, era la millor opció per poder oferir als meus futurs clients un producte òptim. La formació rebuda ha superat les meves expectatives: els professors han sabut transmetre molt bé els seus coneixements i cadascú ens ha aportat quelcom diferent. Aplicaré gairebé tot el que he après al meu dia a dia professional, tant en fleca com en brioixeria”, destaca.



Marina Francisco - Millor degustació

Pertany a una família flequera de Mataró i ha viscut l'obrador des de petita, juntament amb els seus dos germans. Actualment, la fleca es troba en procés de relleu generacional per la jubilació del seu pare. Va estudiar Administració d'Empreses i ha cursat el màster per aprendre, investigar i profunditzar en l'ofici. “Ha estat una experiència molt enriquidora, sobretot quant a producte, organització a l'obrador i treball sota pressió. A més a més, ha estat fabulós conèixer altres joves flequers amb la mateixa passió i ganes d'aprendre. Jo partia de zero quant a tecnificació de producte, i és increïble l'evolució que he fet en un any de formació. El que he après aportarà al meu negoci diferenciació de producte i oportunitat de negoci”, assenyalava.



Claudia Dalla Vecchia - Millor pa de massa mare

Procedent d'Itàlia, fa set anys que treballa en una pastisseria, i ha compaginat el màster amb la seva feina al seu país. “M'apassiona la brioixeria i el pa, així que vaig buscar on formar-me. Vaig veure que aquesta formació tenia un gran prestigi internacional, així que m'hi vaig apuntar. Vaig arribar amb zero competències en matèria de fleca, i he après les bases per poder fer un producte d'alta qualitat. Els formadors són molt diferents, i cadascú ofereix un nivell d'excel·lència en la seva competència: el Matt en brioixeria, l'Àngel en fleca, la Mari Cruz en salats... A més a més, han estat molt disponibles i venien amb una gran voluntat d'ajudar-nos a millorar i resoldre els nostres dubtes. Sens dubte, ha valgut la pena”, conclou.



Josué David Cruz - Millor bufet

Ve de Costa Rica i prové de la pastisseria, encara que considera que, al món de la gastronomia, és important saber fer una mica de tot per obrir-se portes. “Sempre he tingut una gran inquietud per fer pa, ja que és un producte bàsic i fonamental. El màster ha complert totalment les meves expectatives i m'ha canviat la perspectiva i la manera de veure l'ofici. He incorporat eines molt valuoses que podré aplicar a la fleca, la brioixeria i la pastisseria. Els professors són excel·lents i realment s'involucren amb els alumnes per facilitar l'aprenentatge. Cadascú té un criteri molt propi i aporta quelcom a la formació: el Yohan, creativitat; el Matt, motivació; l'Àngel, disciplina, i la Mari Cruz, organització. Quan uneixes totes les peces, obtens una formació que et fa millor professional”, subratlla.



Aaron Pedrera - Millor Tècnica Respectus Pannis

Abans era transportista i conduïa camions. En un determinat moment, va començar a fer pa a casa i es va enganxar a la fleca, així que va assistir al curs d'Iniciació a la Fleca. A partir d'aquí, va començar a treballar de flequer. Actualment, vol muntar el seu propi negoci juntament amb un soci i ha cursat el màster per poder oferir el millor producte als seus clients. “Venia de fer molt de pa i volia, sobretot, aprendre en l'àmbit de la brioixeria. He après que es pot fer un bon producte sense necessitat d'encarir-lo massa. També destacaria que m'ha ajudat a organitzar-me millor i optimitzar el temps a l'obrador. Els professors són molt exigents i incideixen molt en la presentació i la qualitat del producte. El màster se m'ha fet curt”, indica.



Comença el cinquè màster a la Baking School

Una nova promoció de forners apassionats per l'ofici es compromet amb la qualitat i la innovació en la cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència.



L'Escola de Flequers Andreu Llargués ja ha començat les classes de la cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el vaixell insígnia del centre formatiu. Es tracta d'una formació única que té l'objectiu d'ajudar els alumnes a adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats. També es potencia que desenvolupin la seva creativitat i capacitat de dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes dels seus negocis.

Per afavorir una formació personalitzada i intensiva, la metodologia del màster combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors professionals i les tendències actuals del sector. Aquesta cinquena edició va començar el passat mes d'octubre i s'estendrà fins a l'11 de juliol de 2024. Amb una durada de 220 hores teoricopràctiques que s'estructuren en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes, de dilluns a

dijous, amb un total de 10 setmanes d'octubre a juliol, el màster ofereix a l'alumne una formació extensa i intensiva que permet compaginar-ho amb l'activitat laboral.

“No és fàcil poder formar-se i treballar al mateix temps, però és molt necessari”, reflexiona un dels alumnes, Marc Cases, forner de tercera generació al Forn del Poble que ara està començant un nou projecte a Sant Cugat del Vallès. “He mamat l'ofici des de petit i no havia passat mai per un procés de formació. Fa temps que m'he adonat que és molt necessari incorporar més coneixements tècnics per poder portar l'ofici a un altre nivell. El màster em permetrà treballar amb més pulcritud i polidesa en els processos i interpretar millor el producte quan surt del forn”, assenyala.

Per la seva banda, Lluís Cases, del

Forn de Pa Vallespir (Sants, Barcelona), és forner de quarta generació i s'ha inscrit al màster mogut per “les ganes d'aprendre i la inquietud per millorar i oferir un producte excel·lent als clients. Anteriorment, he fet altres cursos a l'Escola, que és un centre formatiu de referència per a qualsevol flequer. Des de la primera edició del màster ara fa cinc anys que tinc ganes de cursar-lo, però diverses circumstàncies m'ho havien impedit, fins ara. Vull innovar i millorar la qualitat del meu producte”, destaca.

Segons Yohan Ferrant, “aquesta cinquena promoció està formada per un grup de vertaders apassionats de la fleca, amb moltes ganes de progressar i millorar. Tenen perfils diferents, però tots busquen l'excel·lència i funcionen com una família”, assegura.

“És un grup molt familiar i amb perfils molt diferents, però amb moltes ganes”, segons Ferrant.

Tardor formativa intensa a la Baking School

L'Escola de Flequers Andreu Llargués comença el curs amb un bon grapat de master class i monogràfics sobre tota mena de productes, tant de temporada com per tot l'any.



L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha començat el curs lectiu amb una programació ambiciosa d'activitats formatives específiques sobre diversos productes i especialitats de gran interès per als flequers, a fi de millorar i diversificar la seva oferta de cara als seus clients.

Aquesta oferta formativa específica es distribueix en dos tipus de cursos: els monogràfics i les master class. S'adrecen a professionals del sector que desitgin aprendre o actualitzar la tècnica d'elaboració de diferents tipus de productes i estiguin encaminats a potenciar l'artesania a les fleques, amb el coneixement i la tècnica de base de l'elaboració de productes.

Les classes magistrals del Yohan

Quant a les classes magistrals, un format de cursos a càrrec de figures prestigioses de la fleca mundial, en els darrers mesos se n'han celebrat sessions enfocades en productes com la baguet, el croissant i el panettone.

Així, el director de la Baking School Barcelona Sabadell, Yohan Ferrant, ha impartit personalment les classes magistrals sobre "La baguet i els seus diversos conceptes", de 10 hores de durada; "L'excel·lència en el croissant artesà", també de 10 hores, i "Panettone: noves tendències", de 15

hores de durada.

Pel que fa a la master class de croissant artesà, Ferrant ha repassat les tècniques de base d'elaboració d'aquesta especialitat: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació. Les variants de croissant tractades durant aquest curs han estat el recte i corbat, el bicolor, el de melmelada d'albercoc, el de crema de xocolata, el de cereals, el de taronja i llimona i el de crema d'ametlla.

Quant a la classe magistral de panettone, Ferrant ha mostrat com elaborar la seva massa mare especial i ha abordat pas a pas tots els processos d'elaboració, amb una demostració en directe de cadascun d'ells: primera i segona pastada, amb el seu repòs i la seva fermentació, la cocció i el desenvolupament de la textura interna i externa, diferents tipus de glacejats i acabats i conservació.

Yohan Ferrant, ha impartit personalment master classes sobre la baguet, el croissant i el panettone.

Monogràfics

En referència amb els monogràfics, cursos pensats perquè els flequers puguin actualitzar i ampliar els seus coneixements per tal de millorar i ampliar la seva oferta, i adaptar-se així a les noves tendències del mercat per fidelitzar la clientela, se n'han celebrat un bon grapat, molts dels quals enfocats a productes de temporada.

Així, s'ha portat a terme el ja clàssic "Especial Nadal", un curs de quatre dies sobre troncs, a càrrec de Toni Vera, i tortells, amb Paco Ramírez. Toni Vera també ha estat l'encarregat d'oferir un monogràfic sobre panellets i un altre sobre productes de venda per impuls, mentre que Toni Gómez ha impartit el de canapès salats. També s'han celebrat monogràfics sobre assortiments de cookies, torrons de xocolata, torrons i mantegades i sobre la millora del punt de venda.

Per descomptat, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, després d'aquesta arrencada de curs ambiciosa, no baixa el ritme i continua programant classes magistrals i monogràfics de tot tipus que tindran lloc en el decurs dels mesos vinents. Es pot consultar la programació d'activitats lectives del centre formatiu al web del Gremi.

Els següents mesos, no baixarà el ritme de master classes i monogràfics de tots tipus.





La Baking School vetlla per la professionalització del sector

L'Escola del Gremi celebra, amb gran èxit, noves edicions dels cursos d'iniciació i especialització en fleca i brioixeria.

La Baking School Barcelona Sabadell dona molta importància a la formació de nous talents flequers, donada la dificultat que pateixen les empreses del sector per trobar personal degudament qualificat. És per això que continua programant noves edicions dels seus Cursos d'Iniciació, en la modalitat de Fleca Artesana i Brioixeria Artesana.

Iniciació a la fleca i la brioixeria

El curs d'iniciació en Fleca Artesana ha celebrat la seva darrera edició de mitjans de setembre a mitjans d'octubre. Hi han participat tant alumnes que volien iniciar-se en el món de la fleca i la brioixeria i que volien conèixer les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesanals d'aquestes disciplines, com professionals que volien reforçar la seva base.

Aquesta tardor també ha tingut lloc una nova edició del curs d'iniciació en Brioixeria Artesana, 100 % pràctic i impartit per Matt Valette. La formació, de 60 hores de durada i adreçada a professionals interessats a iniciar-se en les tècniques d'elaboració de productes artesanals de brioixeria d'excel·lència, els ha servit per adquirir les habilitats i els coneixements necessaris per obtenir productes de brioixeria artesanals d'alta gamma en fleca, pastisseria, servei d'àpats o restauració.

Continuen els intensius d'especialització

Així mateix, per aprofundir en l'excel·lència dels professionals en fleca i brioixeria, l'Escola ha celebrat a finals d'any la segona edició dels cursos intensius d'especialització en Brioixeria Artesana i en Pans Artesans, impartits per Yohan Ferrant.

Són unes formacions pensades per aprofundir en la base de l'excel·lència de manera intensiva per poder donar als professionals una línia de tècniques d'elaboració d'aquests productes i assolir un alt nivell en la seva pràctica professional. Per això, els continguts s'agrupen per categories i s'imparteixen segons les especialitats.

En el cas de l'intensiu de pans artesanals, els alumnes han treballat el comportament de les masses mare i les fermentacions, els preferments i les masses mare naturals. Amb aquests coneixements han elaborat diferents productes de masses d'alta hidratació com la xapata, productes clàssics com la baguet i pans de masses mare naturals de blats antics i de cereals biològics, així com pans decoratius d'excel·lència.

Pel que fa a l'intensiu de brioixeria, els alumnes han treballat les diferents masses de pasta fullada, briox, masses batudes i masses mare naturals. També han estudiat el comportament interessant de la massa mare natural, el control d'empastaments i la cocció del panettone. Finalment, han acabat amb una taula plena d'elaboracions úniques amb un toc d'excel·lència.

Aquests cursos han tingut un gran èxit, de manera que l'Escola els continuarà programant cada any. Per a més informació, contacteu amb el departament de formació del Gremi a formacio@gremipa.com.



Tu poses l'art.



POMATI T10
Atemperadora



POMATI T5
Atemperadora



JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.

Des del 1963 Sermont ofereix a l'artesà una gamma completa de maquinària de primeres marques mundials. Tot el que el teu obrador pot necessitar, comptant amb l'assessorament expert i personalitzat del nostre equip comercial i del servei tècnic que t'ajudaran a dimensionar i optimitzar el teu obrador, perquè pugui rendir a la seva màxima capacitat. Tecnologia, fiabilitat i màxima qualitat al servei de la teva artesania.



POMATI®
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Una Nit del Pa històrica

El Gremi celebra la seva tradicional gala al Recinte Modernista de Sant Pau de Barcelona i congrega més de 180 assistents.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha celebrat aquest mes de desembre la seva tradicional Nit del Pa, la trobada de germanor per excel·lència dels forners agremiats. Esdevé una nit plena de sorpreses, sabor i rialles en reunir totes les persones que fan possible que aquesta professió sigui tot un art.

En aquesta ocasió, el lloc escollit va ser al Recinte Modernista de Sant Pau de Barcelona, un escenari molt significatiu pel seu valor històric, artístic i patrimonial. Aquesta joia de l'arquitectura catalana, Patrimoni Mundial des del 1997, representa d'alguna manera els valors de la tradició, la innovació, l'artesania i el gust per l'excel·lència que el Gremi, en representació dels flequers, defensa i promou.

La vetllada va congrega més de 180 persones, incloent-hi autoritats, representants dels gremis catalans, personal del Gremi i nombrosos forners. Va ser una Nit del Pa històrica, ja que va servir per oficialitzar el relleu en el lideratge del Gremi. D'aquesta manera, Andreu Llargués, qui ha presidit l'entitat durant les darreres dècades decisives, ha escenificat el traspàs d'aquesta alta responsabilitat a la nova presidenta, Mònica Gregori.

La nit va començar amb l'espectacle de llums de l'Hospital de Sant Pau i la visita als màgics jardins il·luminats del seu recinte modernista, un reconegut atractiu turístic de la ciutat en aquestes dates. Els assistents van poder-ne gaudir poc abans d'entrar al saló on es va celebrar l'acte. Seguidament, va començar l'acte oficial, amb discursos del secretari general, Carles Cotonat, acompanyat de la presidenta Mònica Gregori i el vicepresident Jordi Morera, qui van entregar a Llargués un reconeixement del Gremi per la seva llarga, incansable i exitosa trajectòria al capdavant de la institució i per la seva dedicació en defensa de la fleca catalana, raó per la qual ha estat nomenat president d'honor del Gremi.

Llargués va ser anomenat president d'honor del Gremi i de CEOPPAN i va rebre la Medalla d'Or de la UIBC.



També va prendre la paraula José María Fernández del Vallado, secretari general de la Confederació Espanyola de Forn, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), qui va lliurar a Llargués una insígnia commemorativa en agraïment a la seva tasca vinculada a aquesta entitat, de la qual el va nomenar president d'honor. Així mateix, li va entregar una Medalla d'Or de part de la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC), entitat internacional amb la qual Llargués va col·laborar intensament en representació dels interessos de la fleca espanyola, i de la qual a partir d'ara serà membre d'honor.

Així mateix, l'acte també va comptar amb la presència de diverses autoritats i representants. Hi van assistir Enric Vinaixa, del Departament d'Empresa i Treball; Carmel Mòdol, del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya; representants de la Regidoria de Comerç, Restauració i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona, i Josep Santacreu, president de la Cambra de Comerç de Barcelona.

En acabar els parlaments, es va celebrar el tradicional sopar, que en aquesta ocasió va tenir lloc en format còctel. Tots els assistents van gaudir-ne en un ambient de germanor i harmonia, conscients del caràcter històric de la vetllada per l'oficialització del relleu al capdavant del Gremi.



MORETÓ



@fillsdemoreto



ENS AGRADA ESTAR A LES TEVES MANS

SOM **FILLS DE MORETÓ**, AMB UN RECORREGUT DE MÉS DE 135 ANYS AL MÓN DE LA MOLINERA I AMB CINC GENERACIONS D'UNA FAMÍLIA QUE ACUMULA PASSIÓ I EXPERIÈNCIA A PARTS IGUALS. VOLEM ACOMPANYAR-TE TAMBÉ EN EL TEU DIA A DIA OFERINT LES MILLORS FARINES QUE PUGUIS TENIR ENTRE MANS.

Avda. Rafael Casanova, 79/08100 Mollet del Vallès, BCN
Tel.: +34 93 570 56 08 info@moreto.cat



La Generalitat ret homenatge als mestres artesans

Els agremiats Marcel Estrada, Joaquim Grimal, Gerard Griñó i Xavier i Josep Tomàs Pàmies Sistaré reben el Diploma de Mestre Artesà Alimentari de mans del conseller d'Alimentació.

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya ha celebrat un any més, a l'Ateneu Barcelonès, la Nit de l'Artesania Alimentària, una cerimònia de lliurament dels Diplomes de Mestre Artesà Alimentari. És una distinció que atorga des de l'any 1987 per reconèixer a aquells artesans que demostren un mestratge excepcional en el seu ofici i una llarga trajectòria professional, a més d'un domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.

Entre els 28 artesans que han rebut, de mans del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort i Subiranas, el Diploma de Mestre Artesà Alimentari, hi figuren els agremiats Marcel Estrada Solà, del Forn de Pa Xata (Capellades); Joaquim Grimal Rueda, del Forn de Pa Grimal (Sant Pol de Mar); Gerard Griñó Vernet, de Cal Tullet (l'Espluga de Francolí), i els germans Xavier i Josep Tomàs Pàmies Sistaré, del Forn Sistaré (Reus). Tots són forners amb una trajectòria llarga i exemplar a l'esquena, al capdavant de negocis familiars dedicats a la fleca artesana i de qualitat des de fa almenys tres generacions.

Durant la seva intervenció, Mascort, acompanyat pel secretari d'Alimentació, Carmel Mòdol, ha destacat la importància d'aquests guardons, amb els quals "any rere any es fa evident la vitalitat de l'artesanía alimentària catalana. Un tipus de producció que, conjuminant ofici, creativitat, tradició i innovació, produeix aliments que transmeten cultura, història i identitat col·lectiva. I, alhora, també reforcen l'arrelament social i dinamitzen l'economia i el

desenvolupament territorial". El conseller d'Alimentació considera que "els artesans dels aliments són una part imprescindible del nostre patrimoni de país. Per això, estem compromesos a protegir les seves formes tradicionals de producció i garantir la seva pervivència", ha assegurat.

Joaquim Grimal Rueda (Forn de Pa Grimal)

Va començar a treballar al forn als setze anys durant els estius i els caps de setmana. Dos anys més tard, va iniciar els estudis d'empresarials a la Universitat de Girona. L'any 1994, va posar en marxa un nou obrador per ampliar la producció de brioixeria i pastisseria. Va obtenir el títol de mestre pastisser al Gremi de Pastisseria i s'ha continuat formant amb cursos a l'Escola Andreu Llargués.

"Fa molta il·lusió rebre aquest reconeixement després de gairebé 30 anys d'ofici en una fleca familiar com la nostra. Soc forner de tercera generació i porto el negoci juntament amb els meus germans, i malauradament no tenim relleu generacional. Crec que han pensat en mi per a aquesta distinció pels anys que fa que soc flequer, pel el meu interès a continuar formant-me fent cursos a l'Escola de Flequers Andreu Llargués i per la meua passió per fer les coses bé a l'ofici. Sempre m'ha interessat oferir nous productes als meus clients i innovar amb brioixeria i pastisseria, més enllà de la fleca. Els productes estrella del Forn de Pa Grimal són el pa de qualitat i les pastes de full. Hi ha hagut un *boom* de la fleca artesana en els darrers anys, però no tothom és capaç de fer bon pa. Requereix molta formació i passió per l'ofici".

Marcel Estrada Solà (Forn de Pa Xata)

Va néixer a pocs metres de l'obrador i el forn, i des de ben petit ajudava el seu pare Joan i l'avi Pepet en un lloc de treball per on han passat sis generacions d'avantpassats. Quan tenia catorze anys, va veure que era la seva feina i va tirar endavant el negoci amb el seu germà Josep.

"Aquest diploma me'l prenc com un reconeixement no només per la meua trajectòria, sinó també per la dels meus avantpassats, que estarien tan contents com jo de rebre aquesta distinció. Em fa molta il·lusió poder dir que el meu fill, Roger Estrada, continuarà el negoci familiar, així que la setena generació està garantida. El nostre forn ha rebut altres reconeixements, com el d'establiment centenari i el dels 150 anys, ja que la seva història es remunta al 1856. Jo, personalment, treballo a l'obrador des dels 15 anys, quan el meu germà va marxar al servei militar i jo vaig deixar els estudis per ajudar el meu pare. Al llarg dels anys, he fet molts cursos a l'Escola del Gremi, des dels seus inicis, per estar sempre al dia de l'ofici. Darrerament, estic aprenent molt amb el nou llibre del director de l'Escola, Yohan Ferrant, un manual de fleca i brioixeria creativa titulat *Oh là là*. Aquest diploma és un reconeixement a la feina del dia a dia de la meua família, que sempre treballa de manera artesana per fer productes de qualitat".

Gerard Griñó (Cal Tullet)

Es va incorporar al negoci familiar l'any 1994, coincidint amb la jubilació dels pares. El seu germà Ramon ja s'hi havia incorporat el 1987 i havia estrenat l'obrador nou. L'any 2019, el Gerard va cursar el primer Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència a la Baking School Barcelona Sabadell, així com diverses classes magistrals a càrrec de professionals de referència del sector. El 10 d'abril de 2021, per Sant Ezequiel, com el pare, van inaugurar el tercer obrador.

"Soc forner de tercera generació, juntament amb el meu germà Ramon Griñó. Han estat uns anys de molta feina, i això ens ha permès innovar i créixer, sempre partint de la tradició apresada a casa. La nostra empresa ha rebut el reconeixement a la continuïtat de la Cambra de Comerç de Reus i del gremi de la província de Tarragona al mèrit professional".

Xavier i Josep Tomàs Pàmies Sistaré (Forn Sistaré)

El Xavier va començar a treballar al forn familiar l'any 1986 i el Tomàs el 1987. Han guanyat el Concurs al Millor Pa de Pagès Català del 2016, han estat finalistes en altres edicions d'aquest mateix concurs, han rebut cinc estrelles Dir Informàtica pel reconeixement als 80 millors forners de tot l'Estat, han guanyat el Millor Llonguet de Catalunya i han rebut la Llesca d'Or al millor forn de Catalunya 2019. Tot això ho han fet sempre plegats, en família i amb un equip de gairebé 30 persones.

"En rebre aquest diploma, hem recordat el moment que ho va rebre l'avi Josep, que va ser un dels primers forners a tenir la Carta d'Artesà. Ens fa moltíssima il·lusió aquest reconeixement. Hem anat a la cerimònia representants de tres generacions de Cal Sistaré. Tenim sang de forners per dues bandes, i el Xavier fill serà la sisena generació al capdavant de la fleca familiar. Nosaltres ens vam incorporar al forn de molt joves ajudant el pare, que encara ens acompanya. Ens sentim reconeguts en la nostra trajectòria i en la nostra tasca com a prescriptors del pa artesà, ara que necessitem que el país s'ho cregui i que la societat comença a entendre la importància de la sobirania alimentària. Aquell artesà que cregui que és un mestre està molt equivocada: mai se'n sap prou, i la formació és un dels punts de la fleca. L'altre és tenir productes saludables i de qualitat".



**Els cinc flequers
reconeguts destaquen
la importància de la
formació**

Enric Badia, Premi Jove Artesà Alimentari Innovador 2023



L'agremiat, exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i subcampió del Mundial du Pain, Enric Badia, ha rebut de mans del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, David Mascort i Subiranas, el Premi Jove Artesà Alimentari Innovador 2023, en el marc de la Nit de l'Artesania Alimentària.

La Generalitat li ha concedit el Premi Jove Artesà Alimentari Innovador per la seva capacitat d'adaptació creant nous productes i especialitats, impulsant la recuperació d'especialitats tradicionals i apostant per la utilització de productes autòctons. També per la creació d'una metodologia pròpia d'elaboració tant en l'àmbit de la fleca familiar com en els concursos internacionals. Però, què té a dir?

Què significa per a tu rebre el Premi Jove Artesà Alimentari Innovador? Com et sents?

Em fa molt content, perquè des de sempre m'ha agradat aprendre molt de tothom. No he pensat mai que ho sabia tot, ni de bon tros. Penso que això també és un reconeixement a tots els anys de formació que porto a l'esquena i, després d'això, el fet d'haver sigut capaç d'innovar, i també d'haver aportat tècniques i maneres de fer a la resta de gent de l'ofici d'arreu del món. Perquè jo he tret molt de l'ofici, i em sento molt feliç de poder-li tornar jo una mica.

T'esperaves rebre aquesta distinció? Què creus que s'ha valorat del teu treball per atorgar-te'l?

No, no m'ho esperava. Òbviament, havíem presentat la candidatura, però quan m'ho van dir des del Gremi em va sorprendre. Estic supercontent. Suposo que s'ha valorat que vinc de representar Espanya al Mundial du Pain el 2021 i al The Best Of Mundial du Pain aquest any. Han estat els meus anys de màxim creixement professional.

Per què creus que és important que existeixin aquest tipus de premis?

És important que existeixin els premis perquè fan valorar la feina. Quan algú s'esforça i fa les coses bé, és molt bo que sigui recompensat d'alguna manera, enca-

ra que jo personalment no faig les coses per obtenir un premi. Però et fa molt feliç i s'agraeix molt que la feina es reconegui.

Quins són els teus plans de futur després de rebre aquest premi? Quines portes creus que se t'obren amb aquesta distinció?

La idea és seguir. Estic en un moment que vull aplicar tot el que he après als concursos d'innovació, no només pel que fa al producte, sinó també en l'àmbit de gestionar una empresa i portar el negoci. Vull combinar el concepte dels nous forns amb la manera tradicional que tenim de portar un negoci familiar. Em ve de gust explorar això, ser al forn amb el meu equip, alhora seguir-me formant i, sempre que en tingui l'oportunitat, fer de formador i compartir amb altres forners els meus coneixements.

Amb la participació en el Mundial se'm van obrir moltes portes. Per a mi aquest Premi és una manera d'arrodonir aquests tres anys meravellosos.



Recupera el discurs de la Nit de l'Artesania Alimentària



Enric Bordas, nou membre del Comitè Executiu de la Cambra de Comerç de Barcelona

La llista Va d'Empresa, presidida per Josep Santacreu, ha guanyat les eleccions i ha pres les regnes d'aquesta important institució empresarial.

El setembre passat es van celebrar les eleccions a la Cambra de Comerç de Barcelona on va resultar guanyadora la llista Va d'Empresa, liderada i encapçalada per Josep Santacreu, que havia estat executiu en cap de l'asseguradora DKV.

Amb una victòria de 35 vots a favor dels 58 possibles, ha assumit la responsabilitat de liderar la Cambra en un moment clau per a l'empresariat local. El nou equip directiu, reflex de la diversitat i l'amplitud del sector empresarial, inclou Eloi Plans, Martina Font i Miquel Martí, els qui assumiran rols clau com a vicepresidents. Xavier Comerma, de Banc Sabadell, exercirà de tresorer i, per completar el Comitè Executiu, hi trobem líders com Xavier Pujol, Emma Gumbert, Salvador Vendrell, Marta Angerri, August Tarragó, Joan Nogués i l'agremiat Enric Bordas de Santacreu 2000.

Un flequer, representant de la indústria alimentària

El més destacat d'aquesta nova executiva és la presència d'Enric Bordas, agremiat i membre de la Junta Directiva i del Comitè Executiu del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Bordas, ara membre del Ple de la Cambra, representarà el Grup 7, que abasta sectors com la fusta, el suro, l'alimentació, les begudes i el tabac, entre d'altres. Tanmateix, ha estat nomenat president de la Comissió de Comerç de la Cambra.

La inclusió de Bordas en el Comitè Executiu assegura una veu representativa per als empresaris de la indústria alimentària, particularment en el sector flequer, cosa que enforteix la connexió directa entre la Cambra i les preocupacions específiques d'aquest àmbit empresarial.

“Ens hem presentat a proposta del Gremi perquè vam pensar que seria interessant tenir un forner al Ple de la Cambra de Comerç. Però, personalment, vaig considerar que era una aventura digna d'engegar”, explica Bordas.

La funció de la Cambra

La Cambra de Comerç de Barcelona emergeix com un pilar fonamental en l'entorn empresarial de la província i exerceix un paper essencial en la promoció, la defensa i el desenvolupament sostenible de les empreses locals. Per a això, té una varietat de funcions per donar suport al creixement econòmic i empresarial a la regió:

- Assessorament empresarial: ofereix orientació en àrees com a internacionalització, el finançament, la innovació i la legislació comercial.
- Formació empresarial: imparteix programes de formació per a millorar la competitivitat i habilitats.
- Internacionalització: facilita l'expansió de les empreses en mercats internacionals, amb assessorament i suport en processos d'exportació i importació.
- Gestió de tràmits: simplifica la burocràcia mitjançant la gestió de documents i certificacions comercials.
- Promoció empresarial: organitza esdeveniments i fires per a fomentar el treball en xarxa i la col·laboració.

Com es trien els membres del Ple?

Els representants de la Cambra de Comerç de Barcelona se seleccionen democràticament i s'involucra la comunitat empresarial en el procés.

Els empresaris interessats a formar-ne part poden presentar les seves candidatures durant la convocatòria. Una vegada formades les llistes, es crea un procés electoral on els empresaris voten per triar els representants. Així es garanteix una representació equitativa per sectors i territoris.

En aquest procés electoral poden votar totes aquelles persones, físiques o jurídiques, nacionals o estrangeres, que exerceixin activitats comercials, industrials, de serveis o navilieres, que tinguin el seu domicili (social/fiscal) dins de la demarcació de la Cambra de Barcelona i que formin part del cens electoral. Pots consultar si en formes part al web de la Cambra.

I els del Consell Executiu?

El Consell Executiu es tria internament a partir del Ple. Aquest comitè executa les funcions per a la gestió i direcció operativa de la Cambra, com ara posar en pràctica les polítiques i estratègies acordades pel Ple, pren decisions estratègiques a llarg termini que afecten la direcció i el desenvolupament futur de la Cambra, gestiona l'operació diària i representa la Cambra en esdeveniments i reunions, cosa que enforteix les relacions amb altres institucions i organitzacions empresarials.

A través d'aquests processos i funcions, la Cambra esdevé un actor essencial en l'impuls del desenvolupament empresarial i econòmic de la regió.

"És important ser a totes les institucions on hi ha poder de decisió o d'influència"



Entrevistem l'Enric Bordas, membre dels comitès executius del Gremi de Flequers de la província de Barcelona i de la Cambra de Comerç de Barcelona.

Com afrontes aquesta nova etapa com a membre del comitè executiu de la cambra i com ho compaginaràs amb el teu dia a dia?

L'afronto amb moltes ganes i amb molta il·lusió de saber com funciona, què puc aportar, què puc aprendre i què podem aconseguir com a sector, gràcies al fet de ser-hi... Al final és una institució que té un pes social i econòmic molt important. Ho afronto amb totes les ganes de poder-hi aportar el millor de mi i obtenir tot el que s'hi pugui aconseguir.

I pel que fa al fet de compaginar-ho amb el meu dia a dia, doncs intento ser tot arreu. Intento ser a la feina, a les reunions de la cambra i del gremi; intento ser a tot arreu on se'm crida i on se'm demana que hi sigui. Fins ara ho he pogut fer i la idea és poder-ho continuar fent. Evidentment, treus temps de casa teva per dedicar-lo al gremi o per dedicar-lo a la cambra, però quan et presentes en aquests llocs ja saps que requereix aquest esforç per part teva, que hi hauràs de dedicar un temps que potser dedicaries a casa teva o al teu negoci o a la teva família. En aquest cas, el dediques a altres institucions, com ara a la Cambra.

Però ho fas també pel bé del sector, no?

Evidentment, clar, això és el punt inicial de tot plegat. Tot aquest camí s'ha fet partint del fet que ens hi hem presentat -jo com agremiat, però amb el suport del gremi- per treballar conjuntament en benefici del sector.

"És una llista que busca donar-li protagonisme a l'empresa de manera més transversal i plural."

Què és el que et va portar a integrar-te en la llista de Va d'Empresa i quins creus que són els punts forts del seu programa?

El punt inicial de tot plegat és buscar el benestar del nostre sector. Ens hem presentat a proposta del Gremi perquè vam pensar que seria interessant tenir un forner al ple de la Cambra de Comerç. Però, personalment, vaig considerar que era una aventura que era digna de començar, i no només hem aconseguit guanyar la cadira del plenari, que ja és una fita important dins de l'objectiu d'arribar a la cambra, sinó que hem aconseguit ser al Comitè Executiu.

Vaig integrar-me en aquesta llista perquè era una llista molt transversal on hi havia PIMEC i altres organitzacions darrere, però sobretot perquè era la candidatura que buscava donar protagonisme a l'empresa d'una manera més transversal i plural. És un grup que reuneix tota mena d'empreses, sectors i perfils. Jo mateix tinc una empresa petita i soc al Comitè Executiu de la Cambra de Comerç de Barcelona al costat d'empresaris que tenen 200, 300 i 1.000 treballadors. Però aquest era un dels objectius que perseguíem, que a la cambra, a més de les grans empreses, també estiguem representant els petits empresaris.

També em va encoratjar l'objectiu de la candidatura, que era treure la política que fins ara controlava la cambra per donar més rellevància a l'empresa, i fer-ho tot per a l'empresa i des de l'empresa. Al cap i a la fi, el missatge era "la política que la facin els polítics, i els empresaris que es dediquin a la cambra".

Per a mi, la fortalesa de la candidatura és aquesta, la transversalitat de la candidatura que aglutina tota mena de perfils, des d'empresaris de grans empreses fins a representants de gremis i petits empresaris. Aquesta suma de diferents tipus i perfils d'empreses fa que sigui una candidatura rica i plural i amb ganes de fer moltes coses.

I quines seran les prioritats que posaràs sobre la taula com a representant de la fleca?

Això, avui dia, no et sabia dir si hi haurà capacitat d'incidir-hi molt o poc. A la cambra se li pressuposen moltes coses. Té molt de prestigi, té molt de nom i tothom vol ser-hi, però no sé si podrà ser allò que esperem que sigui.

Nosaltres acabem d'aterrar i hem de veure què és, què hi ha, què hem de fer, quines prioritats hi ha, on s'ha d'incidir ràpidament, on s'ha d'incidir després i què és el que podem deixar per una mica més tard.

Per a mi és una aventura que acabo de començar i no sabem ben bé fins a on podrem arribar. De totes maneres, sempre que puguem fer propostes per millorar la fleca i fer-la més pròspera, així com millorar la resta d'indústries alimentàries que representem, ho farem.

I quins creus que són els reptes i les problemàtiques més urgents que enfronta la fleca?

Són temps complicats. Estem vivint la postpandèmia, la guerra d'Ucraïna i les conseqüències de tot plegat.

La fotografia general que faig personalment del sector és que estem en un moment amb una inflació molt alta que afecta molt el nostre dia a dia i el funcionament de què compres i de la matèria primera. Tenim una despesa molt més elevada que fa un o dos anys enrere i tenim uns preus continguts perquè no podem traslladar tots aquests increments al producte final. Estem sacrificant el marge comercial i la sensació és que cada cop treballem més i guanyem menys diners.

Què suposa per a la fleca tenir un flequer que ocupa aquesta posició tan rellevant a la cambra? Creus que pot canviar alguna cosa??

Crec que és important ser a totes les institucions on hi ha poder de decisió o d'influència i, evidentment, si hi ha la possibilitat de ser-hi, clar que s'hi ha de ser.

La repercussió que tindrà no la sé encara ben bé. Jo espero que en tingui molta i que puguem aconseguir moltes coses.

Espero que tinguin molt de servei, però tampoc sé fins a on ens ajudarà a nosaltres com a flequers. Evidentment, la cambra és una institució que aglutina totes les empreses del país de tota mena d'àmbits i gèneres. A partir d'aquí intentem fer el millor per a tot el comerç i per al conjunt de les empreses que represento al meu grup. Jo, evidentment, també lluitaré per la fleca.

I com ho faràs per harmonitzar les necessitats de la fleca amb la resta d'indústries d'alimentació i altres sectors que representes (fusta, suro, altres manufactures, begudes i tabac)?

Quan tu et presentes en representació d'un sector, està fet d'una manera que aglutina altres sectors molt diferents. Al meu grup hi havia empreses de fustes, suros, tabac, begudes, etc. I penso: "Com és possible que hi hagi aquesta amalgama d'epígrafs tan diferents els uns dels altres?". Són coses que no tenen cap sentit.

Ara bé, el que intentaré és defensar l'empresa en ge-



“La influència que ens agradaria tenir és poder donar resposta a les problemàtiques i reptes que hem d’afrontar com a sector.”

neral, independentment d'on vingui. Al final soc aquí per afavorir que les empreses vagin millor, que tinguin totes les eines i els avantatges necessaris que han de tenir per treballar i que tinguin totes les millores i polítiques socials que es puguin aconseguir perquè al final tot acabarà afavorint la població. Tot això és una cadena on tots estem involucrats, perquè si les empreses van bé, els treballadors van bé i el país va bé.

Llavors, la idea és aquesta: aconseguir que totes les empreses funcionin bé independentment del grup escollit.

Quina influència t'agradaria tenir aquests pròxims quatre anys?

La influència que ens agradaria tenir, particularment i com a representant del gremi, seria, evidentment, poder donar resposta a les problemàtiques i als reptes que hem d'afrontar com a sector.

Estic en un punt en què començo a saber com funcionen moltes coses i a partir d'aquí intentarem que la Cambra de Comerç, amb el pes, la influència i el prestigi que té, se'n recordi de nosaltres i puguem millorar tot allò que creiem que s'ha de millorar.

El Gremi, protagonista al Gastronomic Forum Barcelona

El prestigiós certamen ha presentat el lliurament de premis del nou concurs The Baker, i l'ambiciós estand gremial ha ofert tasts de la mà de forners agremiats.



El recinte Montjuïc de Fira de Barcelona va presentar el passat mes de novembre el Gastronomic Forum Barcelona, el prestigiós saló de restauració i *foodservice* que, en la seva quarta edició, ha batut el seu rècord de participació amb més de 350 empreses expositores, 18.500 visitants professionals, 200 ponents i conferencians, 120 activitats i 55 estrelles Michelin en total entre els seus participants.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i l'Escola Andreu Llargués han tingut un gran protagonisme en aquest certamen, amb un estand molt ambiciós i cridaner i diverses activitats que han atret els visitants i professionals presents.

Degustació especial

Per començar, l'estand del Gremi va oferir degustacions cada dia de saló, amb especialitats de la mà de forners agremiats. Així, el primer dia, Agustí Costa (Ca l'Agustí) va portar el seu pa de sègol i el seu característic pa de formatge en dos sabors, formatge blau i nous i formatge de cabra, i Emilio Ojeda (Forn de Pa Luna) va mostrar diferents pans de massa mare amb diversos cereals. El segon dia, Toni Vera, guanyador de tres edicions del Concurs del Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya i formador a la Baking School Barcelona Sabadell, va oferir el seu premiat croissant de mantega; Andreu Galceran (Cal Mosso) va presentar una degustació de pa amb tomàquet amb pa de pagès d'IGP (Indicació Geogràfica Protegida) i coca de forner, i Daniel

Jordà (Panes Creativos) va portar pans de diferents estils amb un gran triomfador, el pan de muerto típic de Mèxic. Per acabar, el tercer i darrer dia, Enric Bordas (Santacreu) va oferir als assistents el seu panettone de xocolata i fruita.

A més a més, com a colofó final, l'últim dia de certamen del Gastronomic Forum Barcelona es van muntar les taules finals dels concursants del nou i prestigiós concurs The Baker, impulsat pel Gremi i la Baking School, on es va celebrar una ronda final emocionant i decisiva els dies abans del lliurament de premis. També van protagonitzar una ponència sobre les noves tendències de pa d'excel·lència a càrrec del director de l'Escola, Yohan Ferrant, juntament amb el MOF (Millor Obrador de França) Sylvain Herviaux, el prestigiós forner Xavier Barriga i els xefs Vicent Guimerà i Joel Castanyé.



Tres agremiats, al Mundial de Panettone

Tonatiuh Cortés, Daniel Jordà i Miquel Saborit han participat en l'equip espanyol al Campionat Mundial de Panettone celebrat a Itàlia.

L'Acadèmia de Mestres de Massa Mare i Panettone Italià ha celebrat a Milà el Campionat Mundial de Panettone per equips, en el qual ha participat Espanya i ha competit amb una desena d'equips procedents de països com Alemanya, França, Polònia o Taiwan.

En aquesta edició, la selecció espanyola convocada a aquesta competició ha comptat amb la presència de tres flequers agremiats al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. L'equip titular estava format per l'agremiat Tonatiuh Cortés (Barcelona), Rafa Aguilera (Torredembarra) i José Manuel Marcos (Alacant). L'entrenador ha estat José Romero, professor de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i organitzador del Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya.

Com a suplents, també hi han format part de l'equip l'agremiat Daniel Jordà, Premi Nacional al Millor Panettone 2022; Alfonso Quintero, Millor Panettone Ibèric 2022; i l'agremiat Miquel Saborit, que han participat també en els entrenaments de cara a aquesta competició. Jordà, ha



acompanyat a l'equip fins a Milà per donar-los suport.

L'equip espanyol no ha aconseguit un lloc al podi, però així i tot, sí que s'ha endut cinc premis especials: segon millor panettone de xocolata (compartit amb Argentina), tercer millor panettone clàssic, millortreball en equip, millor taula i millor dossier de presentació.

Panes Creativos i Daniel Jordà, premi especial de comerç de Barcelona

L'Ajuntament de Barcelona ha celebrat la cerimònia de lliurament de la 24a edició del Premi Comerç de Barcelona, que reconeix en diferents categories els millors establiments comercials de la ciutat de l'any 2023. L'acte ha tingut lloc a les Drassanes Reials i ha comptat amb la presència de l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni; el quart tinent d'alcaldia, Jordi Valls; la regidora de Promoció Econòmica, Raquel Gil, i de comerciants i representants de les associacions, eixos comercials i mercats municipals de la ciutat.

En aquesta edició, s'ha fet entrega d'un premi especial a l'empresa agremiada Panes Creativos, de Daniel Jordà. Segons el jurat, la trajectòria professional de Daniel Jordà ha acabat convertint Panes Creativos en una "referència al sector del forn a escala nacional i internacional, a més de ser un establiment que fa bandera i practica la sostenibilitat. Addicionalment, està arrelat al barri i col·labora en diversos projectes".



Jordi Morera, membre de la UIBC Select Club

L'any passat, durant el Congrés de la Unió Internacional de Forn i Pastisseria (UIBC) celebrat a Reykjavík (Islàndia), es va aprovar la creació del UIBC Select Club, destinat a reconèixer professionals destacats dins del món del forn i la pastisseria, amb caràcter vitalici i tenint en compte aquests criteris:

- reconeixement d'excel·lència
- promoció de l'ofici
- col·laboració i establiments de contactes
- avanç de la indústria
- preservació de la tradició
- impulsar l'educació i la formació en el sector

Recentment, s'ha celebrat en el marc de la fira d'IBA (Saló Internacional de la Fleca), a Múnic (Alemanya), el congrés anual on s'han triat els primers membres del club, un total de disset persones entre les quals hi ha quatre espanyols: l'agremiat Jordi Morera, Josep Pascual, Salvador Pla i Domi Vélez. Tot ells van rebre un premi i una medalla específica a la gala de la UIBC.





L'ou a l'obrador



L'ús de l'ou es fa servir en indústries forneres, làcties, confiteria, gelats, salses i menjar preparat i precuinat. A la fleca té accions humectants, millora la molla incitant a la formació uniforme d'alvèols i genera volum i altura. En confiteria millora la suavitat i la textura.

Prenent en consideració les múltiples funcions de l'ou depenent les formulacions, el seu reemplaçament suposaria més d'un ingredient d'addició; combinacions d'emulsificants, olis, gomes, enzims i agents de sabor.

Els ous frescos poden ocupar bastant espai, són fràgils i peribles sota condicions normals. Raó per la qual existeixen variacions d'ús en la indústria; existeixen els ous deshidratats i els ous congelats.

Els ous deshidratats (representen el 3% d'ous exportats en el món) són fàcils de manipular ocupant un menor espai d'emmagatzematge sense refrigeració i poden ser aplicats sense prèvia hidratació. El rovell deshidratat enriqueix les mixes com; berlines, wafles, magdalenes i altres masses similars. També pot aplicar-se en **pols de suc**. Les clares deshidratades, d'altra banda, poden utilitzar-se en **pól-vores per a gelat** generant suavitat i trencant els cristalls de gel.

Paral·lelament, els ous congelats generalment es fan servir en produc-

L'ou es fa servir com a aglutinant, espessidor, colorant, adhesiu i emulsionant.

cions de gran escala de salses, pastes, gelats, dolços i masses altes en greix.

Els patrons de compra estan canviant cap a l'autenticitat de sabors i transparència en l'etiquetatge, per la qual cosa la utilització de l'ou en la indústria alimentària pot permetre mantenir etiquetes netes, alhora que ajuda a obtenir textures i aparences desitjables.

Per això, veurem els diferents usos de l'ou i quines maneres hi ha de fer-lo servir a l'obrador.

Els ous a l'obrador

Els ous s'utilitzen per enforar com a aglutinant, espessidor, colorant, adhesiu i emulsionant.

Quan hi ha tants àcids diferents en una recepta, pot provocar errors en el producte final. Per exemple:

- L'escuma: pot ser massa tova i inestable (o possiblement extremadament airejada, segons les receptes). També cau pesadament i crea una massa enganxosa



- **Fornejat:** si la galeta no està prou airejada, l'estructura és compacta, es formen bombolles o protuberàncies freqüentment, es produeix una descoloració massa forta de la superfície, etc.

Ús d'ous per enfornar

En rebosteria també es fa servir el rovell d'ou pasteuritzat o l'ou sencer. Nombrosos intents de panificació i laboratori van permetre fer les observacions següents:

- **Procés de pastat:** aquest procés de treball és responsable de l'elasticitat de l'estructura de la massa. Una dosi baixa de rovell d'ou o l'ou sencer enriquit amb àcid ascòrbic, a més d'una qualitat òptima de la farina, modifica el comportament del pastat. Un contingut d'àcid massa alt fa que l'estructura de la massa sigui enganxosa i inestable.
- **La fermentació enzimàtica:** segons les receptes, això provoca un contingut d'acidesa que influeix negativament en el desenvolupament de la massa. L'estructura del gluten és reforçada, dura i curta, de manera que l'elasticitat de l'estructura de la massa no està garantida. Aquests productes enforats semblen petits i compactes. Una altra característica és que tinguin l'estructura vitrificada i l'escorça coriàcia.
- **Producte acabat:** Molla molt pesada, compacta, irregular i amb grans forats, interior mantegat, massa pastosa i estructura coriàcia.

Ou sencer pur en pols, fàcilment soluble

L'ou sencer en pols és un producte alimentari elaborat assecant ous frescos. S'utilitza en molts productes i begudes, com ara productes enforats, pastes, maionesa, mescles per a creps americanes, gelats i batuts de proteïnes.

La pols consisteix en una mescla de rovells i clares d'ou que s'assequen i es molen fins a obtenir una pols fina. En general, la pols s'elabora mitjançant l'assecat per aspersió, on es ruixa una fina massa d'ou sobre superfícies calentes per evaporar l'aigua.

L'ou sencer en pols té l'avantatge de tenir una vida útil més llarga que els ous frescos i, a més, és més fàcil d'emmagatzemar i transportar. També es pot fer servir en receptes com a substitut de l'ou, especialment per a persones que no poden o no volen menjar ou per motius de salut.

Per fer servir un ou sencer en pols s'han de seguir les instruccions del fabricant per assegurar-se de dosar la pols correctament i barrejar-la adequadament amb els altres ingredients. També és important tenir en compte que la pols no s'hidrata tan ràpidament com els ous frescos, per la qual cosa és possible que s'hagi d'afegir una mica més de líquid a les receptes per obtenir la proporció correcta.

Ús de l'ou pasteuritzat

La seva composició i el seu contingut d'aigua fan dels ous un brou de cultiu ideal per a microorganismes i, per tant, una font de perill per als productes que ja no



Dades rellevants

1. Una part d'ou sencer en pols amb tres parts d'aigua equival a un ou sencer líquid
2. Un ou equival aproximadament a 13 g d'ou sencer en pols i 37 g d'aigua.
3. Primer s'ha de barrejar l'ou sencer en pols amb els altres ingredients secs i després afegir els ingredients líquids a la recepta.

es poden cuinar.

Per reduir el risc higiènic, al mercat es venen diversos productes d'ou homogeneïtzats, pasteuritzats i liofilitzats. Per motius de comoditat, aquests productes s'utilitzen cada vegada més, encara que l'ou fresc dona el millor resultat.

Amb el procés de pasteurització (temperatura limitada perquè l'ou no es coaguli), només es redueixen els gèrmens fins a un cert valor límit, però no s'eliminen completament. Per això, algunes empreses encara afegeixen additius que tenen un efecte negatiu en el producte.

Per motius d'higiene, a les receptes que no es cuinen ni s'enfornen es recomana utilitzar productes d'ou pasteuritzats. En el cas dels productes cuïts, sovint es produeixen reaccions adverses quan s'usen productes d'ou prèviament tractats.

Què és l'albúmina d'ou?

L'albúmina és la part interior de l'ou que comunament coneixem com a “clara”: aquest líquid viscos semi-transparent que envolta el rovell. Si bé conté proteïnes, està formada majoritàriament per aigua, la qual cosa fa que sigui fàcil de separar de la resta del contingut de l'ou. És baixa en calories i carbohidrats i a més és lliure de greixos i de glúten. Una altra de les seves característiques principals és que no té olor ni sabor, la qual cosa la converteix en un ingredient excel·lent per a la rebosteria, el forn i la cuina en general.

Per a què serveix l'albúmina d'ou en pols?

L'albúmina que trobem en pols és clara d'ou deshidratat, pasteuritzada i amb antiaglutinant (component que ajuda al fet que el contingut de l'envàs es mantingui sec). Igual que la clara d'ou fresca, la clara d'ou deshidratada és molt útil per cuinar, ja que el seu objectiu principal és donar volum a les teves preparacions. Serveix com a escumejant i estabilitzador per fer merenga, per espessir batuts (com el pisco sour, per exemple) i per agregar consistència a algunes masses. També és perfecta per utilitzar com a cobertura, atès que la seva composició permet que les teves preparacions s'assequin més de pressa. És ideal per a la rebosteria i la rebosteria creativa.

Per què és preferible l'albúmina en pols?

La clara d'ou deshidratada és una alternativa excel·lent a la clara d'ou fresca perquè dura més temps. Per aquesta raó, l'albúmina permetrà que les teves galetes, cupcakes i altres productes es mantinguin en bon estat i puguis emmagatzemar-los amb facilitat.

A diferència de la clara d'ou fresca, l'albúmina permet mantenir les teves preparacions com a merenga o setinat a temperatura ambient, sense perdre la forma ni la textura, perquè no és susceptible a la calor. No obstant això, el més important a considerar entre les seves diferències és que l'albúmina en pols és molt més segura que la seva versió tradicional, ja que no es descompon ni es fa malbé amb la mateixa facilitat que les clares d'ou. Recordem que és pasteuritzada. També evita el risc de contreure salmonel·la.

Com s'usa?

L'albúmina per a rebosteria és molt fàcil d'utilitzar: per reconstituir 1 L de clara fluida, has d'incorporar 120 g d'albúmina més 880cl d'aigua per hidratar-la. S'ha de barrejar i deixar en repòs un mínim de 15 minuts abans de fer-la servir.

S'utilitza principalment en la preparació de merenga, glacé (setinat o setinat real), per donar consistència i evitar que la merenga baixi o es talli. També es fa servir per estabilitzar la crema de mantega i s'utilitza en algunes receptes que porten clara d'ou batuda a punt de neu per crear una massa més esponjosa, a més d'espessir batuts i còctels. Pots acolorir-la amb facilitat utilitzant alguns colorants comestibles.

Atenció: si el que es desitja és preparar algun tipus de merenga o setinat, igual que amb la clara d'ou fresca, cal procurar no barrejar-la amb ingredients grassos o no pujarà.

Rovell d'ou en pols

El rovell d'ou en pols s'aconsegueix mitjançant l'assecat per atomització a partir de rovells pasteuritzats, el qual permet obtenir una pols que conserva les característiques nutricionals en el seu estat natural. D'aquesta manera, es permet allargar-ne la durada i la posterior utilització sense perdre tota la qualitat d'aquest meravellós aliment.

Si es desitja reconstituir el rovell, es recomana pesar dues parts de rovell deshidratat (42 %) per 2,5 parts d'aigua (58 %).

Per a què serveix el rovell d'ou deshidratat?

No t'imagines tot el que es pot fer amb el rovell d'ou en pols. Per la quantitat de proteïnes, greixos i aigua que té, és un emulsionant natural perfecte per a vinagretes, salses i assaonaments.

Quantitat	Equivalència
1 kg d'ou líquid pasteuritzat	240 g d'ou en pols
1 kg de clara líquida pasteuritzada	100 g d'albúmina
1 kg de rovell líquid pasteuritzat	440 g de rovell en pols



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

Formació Excel·lència Artesania Innovació

／INFORMA'T DE LA FORMACIÓ／

Departament de formació

formació@gremipa.com www.gremipa.com

Tel. +34934871818_Fax 93 487 28 29

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



Coffee, Bakery & Pastry: un nou espai dins Alimentaria&Hostelco dedicat als flequers i tota la cadena de valor



Alimentaria i Hostelco es preparen per a la seva propera edició, programada del 18 al 21 de març del 2024, que inclou una nova àrea experiencial: Coffee, Bakery & Pastry. Aquest nou espai sorgeix com a resposta als desafiaments, formats i tendències emergents al mercat, amb l'objectiu de facilitar la trobada entre professionals de la distribució, el retail i el canal Horeca. A més, busca fomentar les relacions comercials i impulsar l'intercanvi d'experiències i coneixements a nivell nacional i europeu.

Enfocat en cafeteria, te, pastisseria, fleca, gelateria, xocolata i complements, aquest espai promet, així mateix, oferir l'oferta més completa en productes alimentaris, equipament, maquinària, accessoris i tecnologia. A més, no sols pretén posar en valor aquests àmbits del canal Horeca, sinó que vol oferir l'oportunitat de viure una experièn-

**Coffee, Bakery & Pastry
ajudarà a impulsar la
innovació i el creixement del
mercado.**

cia a través de múltiples iniciatives que ajudaran a conèixer les darreres novetats i tendències del mercat.

Així, més enllà de l'exhibició, es planifiquen activitats de dinamització experiencial, com ara degustacions, tasts i sessions de formació. Entre els esdeveniments destacats hi ha la final espanyola del Campionat Mundial de la Pizza Napolitana i demostracions de l'equip de fleca que va representar Espanya al Mondial Du Pain 2023. També hi participarà el mestre forner Yohan Ferrant, s'acolliran interessants taules rodones amb el suport d'entitats col·laboradores com la Baking School de Barcelona i Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i, a més, l'espai estarà animat per demostracions del jove col·lectiu de pastisseria Taula Dolça units per la passió del dolç i l'integran més reconegut del qual és Lluç Crusellas, World Chocolate Masters 2022.

Marques líders ja han confirmat la seva presència, com Alma/Fincafe, Blupura, Bongard, Bridor, Café Àrabo, Cafés Baqué, Cafés el Criollo, Cafés el Tostadero, Cafés Novell, Covim, Delicias Coruña, Farinera Coromina, Grupo Alcant, Iberital, La Spaziale, La Tosteria, Le 5 Stagioni, Le Monde des Crepes, Markibar, Massimo Zanetti, Molino Bongiovanni, Molino Denti, Molino Naldoni, Molino Petra, Molino Rivetti, Monbake, Okin, Panibois, Panike, Parber Baking Systems, Patisart, Rheavendors, Sunmix, Triticum,

Twinkle Baker Decor, Wiesheu GMBH, Zeelandia. Entre moltes altres, mostraran els productes i proposaran diverses activitats.

El sector flequer: rellevància i noves tendències

El sector forner és un dels més rellevants del país: amb 45.000 punts de venda propis, satisfà la necessitat diària per individu de 35kg anuals, segons les darreres dades disponibles de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, CEOPPAN.

El mercat de productes industrials acapara el 70% de les vendes en volum i el 54% en valor, i està concentrat a les mans de quatre companyies multinacionals de molt grans dimensions. Això és un repte més per al sector, que a més a més ha d'afrontar alts costos de consum energètic, així com l'escassetat de matèries primeres relacionades amb el pa realitzat amb cereals antics o ecològics.

En aquest context, és fonamental transmetre que a Alimentaria & Hostelco, l'innovador sector Coffee, Bakery & Pastry reunirà els experts més destacats i proveïdors líders amb l'objectiu de donar suport als professionals forners en el descobriment de nous conceptes, actualitzacions de productes i estratègies que responen als gustos, necessitats i moments de consum contemporanis.

Entre les tendències, destaca la creixent demanda d'aliments més sa-

El desig de tornar a productes naturals i elaboració artesanal, marca tendència en fleca i pastisseria.

ludables. La preferència per opcions amb menys sucre, greix, gluten i carbohidrats, que incorporen fruites com a endolcidors i tornen a mètodes d'elaboració tradicionals amb ingredients ecològics és evident. La sostenibilitat també ha esdevingut un criteri crucial per als consumidors, influint en les eleccions de consum.

El veganisme i l'adopció d'aliments "nets", com a productes de xocolata endolcits amb sucre de flor de coco, són tendències en creixement ràpid. A més, els aliments funcionals, que ofereixen beneficis positius per a la ment o el cos, seran protagonistes els propers anys.

Així, el sector Coffee, Bakery & Pastry d'Alimentaria & Hostelco, en col·laboració amb el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i d'altres, proporcionarà als forners una oportunitat única per explorar noves tendències, accedir als coneixements d'experts i connectar amb proveïdors líders. Aquí es podran descobrir productes innovadors o evolucionats, tècniques de panificació d'avantguarda, models de gestió de negocis moderns i equips que optimitzen eficientment l'energia, entre altres aspectes clau.

El cafè: un dels grans protagonistes del Canal Horeca

El cafè, un dels productes més consumits a Espanya i nivell mundial, mereixerà un gran protagonisme en aquest nou espai. Amb el 63% dels espanyols consumint almenys una tassa al dia, i el 78% gaudint-ho en companyia com un acte social, Espanya destaca com un dels principals productors de cafè torrat i soluble a Europa.

El 20% d'aquest consum passa a bars tradicionals i confirma el seu impacte a l'economia del canal Horeca. A més, la post-pandèmia ha impulsat el costum de romandre més temps a la llar, entre altres coses teletreballant, generant així un consum més gran en l'àmbit domèstic que repercuteix en l'augment de vendes de cafè al canal retail.

El mercat del cafè és dinàmic i evoluciona constantment en formats, varietats i especialitats gourmet. El consum implica la demanda d'altres productes clau i la creació de nous models d'establiments, com ara les Coffee Bakery, que encaixen molt bé amb els nous hàbits dels consumidors.

Alimentaria i Hostelco, la resposta global als reptes del canal Horeca



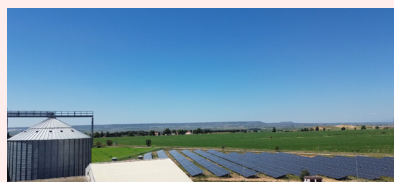
En la seva darrera edició, celebrada el maig del 2022, Alimentaria & Hostelco, organitzats per Alimentaria Exhibition - Fira de Barcelona, van comptar amb la participació de més de 3.000 empreses exposidores, un 29% internacionals procedents de 57 països, i de 100.000 visitants, evidenciant així el seu èxit com a principal plataforma impulsora de negocis, internacionalització i networking.

Per primera vegada, en ocasió de la propera celebració del saló, l'oferta dels 600 expositors previstos d'Hostelco, Restaurama i Coffee, Bakery & Pastry ocuparà els pavellons 4, 6 i 7 del recinte de Gran Via de manera totalment conjunta i integrada. D'aquesta manera, la suma dels dos salons constituirà una plataforma completa enfocada al canal Horeca, un sector de l'economia de gran rellevància ja que suposa el 6,2% del PIB espanyol i dona feina a més de 1,7 milions de persones.

* El més destacat,

ARAGONESA DE HARINAS - GRUP FARINES REGANY

Creixement sostenible



A Grup Regany, mantenim ferm el compromís amb la sostenibilitat. Hem posat en funcionament una planta fotovoltaica, que ens permet fabricar la farina per als nostres clients, amb energia neta i renovable. D'altra banda, s'ha substituït 10 unitats, de les 40 que tenim dins la flota, amb vehicles més eficients i respectuosos amb el medi ambient. Prioritzem un servei sostenible.



Grup Farines Regany

Tel: 974 401 976

jregany@harinasregany.net

www.harinasregany.com

ATRIAN BAKERS

Atrian Bakers iniciarà 2024 amb nous projectes i innovació

El fabricant de masses congelades Atrian Bakers iniciarà el 2024 amb nous projectes d'ampliació de les seves instal·lacions i el desenvolupament de nous productes. D'una banda, preveu realitzar noves inversions en el seu centre de Castellgalí (Barcelona) i millores en les seves línies de pa i brioixeria, per donar resposta al fort creixement previst aquest any. D'altra banda, també reforçarà el seu catàleg amb el llançament de dues noves gammes: una d'empanades argentines i una de croissants farcits de xocolata.

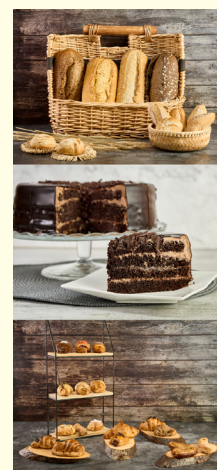


Atrian Bakers

Tel: 938 758 810

sac.atribakers@lasem.com

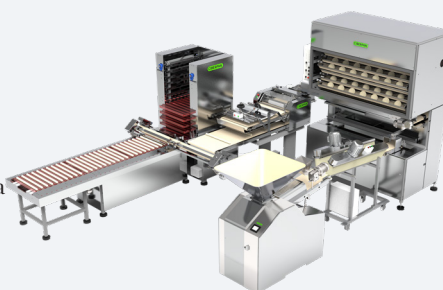
www.atribakers.com



CIBERPAN

Línies automàtiques de pa premium

Com a primer fabricant de trens de conreu d'Europa, Ciberpan li ofereix els equips necessaris per a automatitzar qualsevol part de la seva línia de fleca: pastar, separar les porcions, bolear, controlar les condicions de fermentació, donar-los forma i classificar-les en safates. Adaptem les nostres màquines a les seves necessitats i li oferim solucions de la més alta qualitat.



Ciberpan

Tel. 964 216 912 / 683 42 56 98

info@ciberpan.com

www.ciberpan.com



per a l'any 2024 *



FARINES YLLA 1878

Un bon assortiment d'humor, el calendari del 2024

Enguany, ha estat l'artista multidisciplinari Ilich Roimeser l'encarregat de crear el calendari que, complint amb la tradició, regalem als nostres clients a mode d'agraïment.

L'Ilich, natural de Barcelona però establert a Cadaqués, beu dels grans referents de l'art contemporani. És tan delicat en les formes com provocador en el missatge. I així ho veureu en aquesta obra, en la qual, amb gran ironia, converteix un assortiment de brioxos, baguettes, pastissos, pizzas, calzones i molt més, en una sèrie de petites bromes i acudits. És, sens dubte, un calendari que demana ser observat amb deteniment i que convida a prendre's la vida amb humor. Gaudiu-lo!



Farines Ylla

Tel. 938 862 744

ylla@ylla1878.com

www.ylla1878.com

FILLS DE MORETÓ

Gamma de Farines VERSIA: Del camp a la taula

Sense deixar enrere la nostra història i tradició, mirem endavant i apostem de manera ferma per la innovació, la qualitat i el respecte per una professió mil·lenària. Hem invertit en millores a la nostra instal·lació i hem iniciat noves col·laboracions comercials i industrials per assegurar el subministrament, la traçabilitat i la qualitat de la matèria primera. VERSIA vindrà carregada de noves propostes que us presentarem de la mà de grans professionals durant l'any 2024.



Fills de Moretó, S.A.

Tel. 935 705 608 / 609 527 196

jordi.sariol@moreto.cat

www.moreto.cat



FRIESLANDCAMPINA IBERIA

Novetats de DEBIC

Debic, la marca de FrieslandCampina de productes làctics per excel·lència dels professionals, de la pastisseria/forneria, gelateria i restauració, ha llançat la Nata Plus, Firmeza y Rendimiento 38% MG ampolla 2L, disposant així de 2 percentatges diferents de grassa: 35% i 38%. Una nata amb el sabor de la nata fresca però amb la màxima estabilitat i fermesa. A més, ha llançat una nova gamma de Formatge Rallat Debic, amb quatre referències: Mozzarella, Emmental, Edam i Gouda, gamma d'alta qualitat constant, perquè mantinguin el seu sabor i les seves funcionalitats constants durant tot l'any.

Friesland Campina Iberia

Tel. 93 272 12 79

info.barcelona@frieslandcampina.com

www.debic.com/es-es





HARINERAS VILLAMAYOR

Farines i Sèmols

Harineras Villamayor és el proveïdor de confiança dels forners i pastissers artesans. Oferim una àmplia gamma de farines i sèmols idònies per a l'elaboració de pans, brioixeria, pizzes, pasta fresca... Des de 1934, l'empresa familiar ha apostat per la qualitat de la matèria primera, el territori i valors de RSC que li han convertit en referent del sector de la molinaria. Comptem amb certificats que avalen l'alta exigència dels nostres estàndards de qualitat, IFS, certificat ecològic (CAAE)... El 2024, complirem 90 anys al vostre costat! Felicitats a tots!

Harineras Villamayor, S.A.
Tel. 974 270 175 / Comandes: 974 270 526
comercial@harinerasvillamayor.com
www.harinerasvillamayor.com

@HarinerasVillamayor
 @villamayor1934
 @harinerasvillamayor



GROUP SPOVE - MONDIAL FORNI

Un forn a la mesura dels teus somnis

El Grup Spove, amb ànim de continuar creixent, amplia el seu catàleg de maquinària per al sector de la fleca i pastisseria amb la prestigiosa marca forns Mondial Forni, empresa amb 76 anys d'història, representant tota Catalunya, Aragó, Balears i Andorra. Si desitgen ampliar informació per a presentar-los els nous models, estarem encantats d'atendre'ls.



SPOVE

SPOVE
Tel. 977 326 226
Contacte: Jordi Gili
info@spove.es / mondial@spove.es

WILLEMSE & VAN ENGELEN, B.V. - UTILCENTRE

Nova JELLSTAR ECO Pistola de Gelatina per a Brioixeria i Pastisseria



La JELLSTAR ECO, és dreta i amb rodes, com és habitual en el fabricant. El Bag-in-Box s'ubica a la part superior garantint un buidatge complet i facilitant l'estalvi de temps i energia amb un curt temps d'escalfament.

S'han reforçat les connexions dels tubs i així evitar els possibles trencaments. També s'ha separat el sistema Elèctric del d'Escalfament i això permet un fàcil manteniment.

Amb dimensions compactes i un disseny eficient, els Forners i Pastissers poden portar les seves creacions al següent nivell.



Utilcentre, S.L. (Utensilis i Maquinària)

Tel: 938 913 141
info@utilcentre.com
www.utilcentre.cat



• EL CALENDARI • DE LA FLECA

2024

GENER

01 | Any Nou

06 | Reis: Tortell de Reis

17 | Sant Antoni: Tortell

FEBRER

08 | Dijous Gras

14 | Dimecres de Cendra: Coca d'arengada i Bunyols Quaresma

14 | Sant Valentí: Coca i Pastís Enamorats

MARÇ

19 | Sant Josep. Dia del pare

29 | Divendres Sant

31 | Pasqua de Resurrecció

ABRIL

01 | Dilluns de Pasqua:
Mona de Pasqua

23 | Sant Jordi: Pa de Sant Jordi

27 | Mare de Déu de Montserrat:
Pastís de Montserrat.

MAIG

01 | Festa del Treball

05 | Dia de la mare

11 | Sant Pons: Fruita confitada

16 | Sant Honorat

20 | Segona Pasqua

JUNY

24 | Sant Joan: Coques

29 | Sant Pere: Coques

JULIOL

10 | Sant Cristófol:
Volants de brioix

25 | Sant Jaume: Coques

AGOST

15 | Assumpció de la Mare
de Déu

SETEMBRE

11 | Diada Nacional de
Catalunya: Pa de Sant Jordi

24 | La Mercè

OCTUBRE

12 | Verge del Pilar

15 | Santa Teresa: Torrades

16 | **DIA MUNDIAL DEL PA**

NOVEMBRE

01 | Tots Sants: Panellets

DESEMBRE

01 | Sant Eloi: Martell de brioix

06 | La Constitució

08 | La Inmaculada Concepció

13 | Santa Llúcia: Tissores de brioix

25 | Nadal: Panettone

26 | Sant Esteve: Pa de Nadal



DESCARREGA-T'HO AQUÍ



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tortell de Reis Clàssic*



Toni Vera
Tortell de Reis

Aquesta recepta és un clàssic. Celebra la temporada amb aquest irresistible Tortell de massapà. Fes que les festes siguin més dolces!

Espai patrocinat:



Farina convencional i farina ecològica
938 727 942 - farinera-albareda.com

Ingredients per a la massa

2000 g de farina de força 400W
250 g de sucre
40 g de sal
80 g de llevat fresc
1000 g d'ou
1000 g de mantega
2 unitats de pell de taronja
2 unitats de pell de llimona
1 unitat de beina de vainilla

Procediment

Pastem tots els ingredients menys la mantega i el llevat. Un cop se'ns formi la malla glucídica a la pastadora procedirem a incorporar la mantega, tallada a daus i freda.

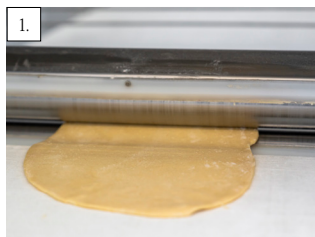
Finalment, afegim el llevat, que l'incorporarem amb la darrera tanda de mantega.

Un cop la massa estigui fora de la màquina, donarem un repòs en bloc d'una hora en fred.

Posteriorment, dividim segons les peces desitjades.



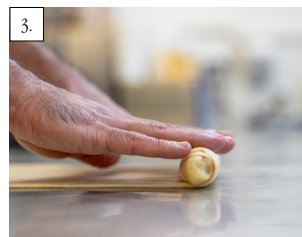
Troba la fava i el rei



1. Laminem les peces.
Per cada 200g de massa de brioi, l'ajuntem amb 100g de massapà.



2. El massapà ha de tenir la fava i el rei.



3. Es tracta d'incorporar el massapà dins del brioi donant forma de xurro.



4. Donem forma de tortell.
Fermentem a 28°C durant 2h30min.



5. Després de la fermentació pintem amb ou i decoram.



6. Decoram al gust amb fruita confitada.



7. Empolvorem amb sucre granulat.



8. Couem a 195°C. Llest per trobar la fava i coronar al rei o la reina!

**SEGUEIX CONNECTAT
A L'ACTUALITAT
DEL TEU SECTOR**

newspa.cat

la revista digital de la fleca catalana

SUBSCRIU-TE



WWW.NEWSPA.CAT

Tronc de mantega *



Ingredients de la crema

100 g de rovell d'ou
600 g de sucre
160 g d'aigua
1000 g de mantega

Ingredients del pa de pessic

9 untats de rovell d'ou
100 g de sucre
9 unitats de clara d'ou
80 g de sucre
150 g de farina

Procediment per a la planxa pa de pessic

Muntem els rovells junt amb el primer sucre fins que quedi ben blanquejat. Reservem.

Muntem les clares i a mig muntar afegim el segon sucre.

Incorporem els rovells muntats al segon muntat. Mesclm amb delicadesa i afegim la farina tamisada en forma de pluja, suaument.

Sobre una llauna i amb una màniga amb broquet llis, incorporem el muntat finament. Així obtenim una planxa de pa de pessic.

La coem a forn alt, 260 °C durant 4-5 min. Aconseguirem una planxa flexible.



Toni Vera
Tronc de mantega

Una combinació perfecta de mantega suau i praliné que farà que les teves celebracions siguin inoblidables.

Espai patrocinat:



Farina convencional i farina ecològica
938 727 942 - farinera-albareda.com



Pas a pas



1. Posem a muntar el rovell amb barnilles a la màquina. Amb el sucre i l'aigua fem un almívar a 112°C. Tirem a fil sobre el rovell muntat.



2. Quan la mescla de la pasta arriba a 45°C, afegim tota la mantega tallada a daus freda. Seguim muntant fins a tenir la consistència de mantega muntada, reservem.



3. Una part de la mantega, 400 g li afegim 100 g de praliné d'ametlla, per donar color i gust.



4. Incorporem 400 g de crema de mantega de praliné sobre la planxa de pa de pessic.



5. Enrotllem sobre si mateix, obtenint un braç de gitano.



6. Congelem fins que quedi dur. Decorem amb mantega blanca i un broquet arrissat.



7. Tallem els extrems del cilindre, els quals ens serviran per fer les dues branques.



8. Acabem de decorar al gust i a gaudir d'aquesta delícia nadalenca!



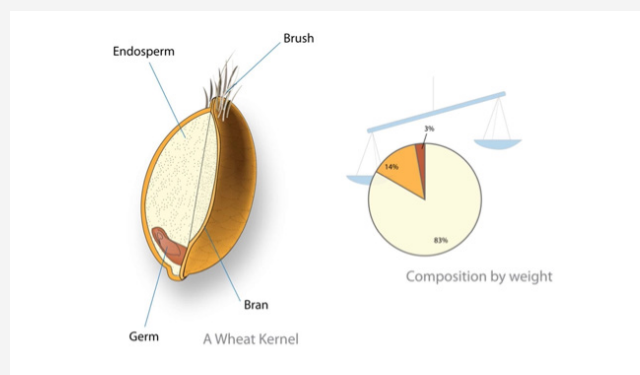
La Farinera: essència i etapes productives

En articles anteriors hem parlat de la collita mundial de cereals, de la formació de preus dels cereals, en especial del blat panificable, i dels efectes del canvi climàtic en la collita de cereals. Tot són elements que tenen un impacte important en l'activitat del farinaire, però és només quan el blat arriba a les instal·lacions del molí que comença l'autèntica activitat operativa del moliner.

La indústria farinaire és segurament la indústria més antiga que es coneix i es tenen registres que revelen que ja a l'antiga Mesopotàmia i a Egipte existia. Des d'aleshores la indústria ha anat evolucionant tecnològicament fins a l'actualitat, conuint millores incrementals i veritables salts tecnològics. Això continua sent així avui dia, ja que la molinaria no és aliena als grans avenços tecnològics que estem vivint. En qualsevol cas, hi ha uns principis fonamentals que sempre s'han mantingut i que continuen mantenint-se vigents.

Objectiu de la indústria farinaire

El gra de blat consta de tres parts bàsiques: l'endosperma, el germen, i el segó.



La molinaria essencialment el que fa és agafar cada gra de blat i a continuació:

- Separar el segó de blat i el germen del blat de l'endosperma.
- Reduir l'endosperma a una mida de partícules relativament uniforme, que és la farina.

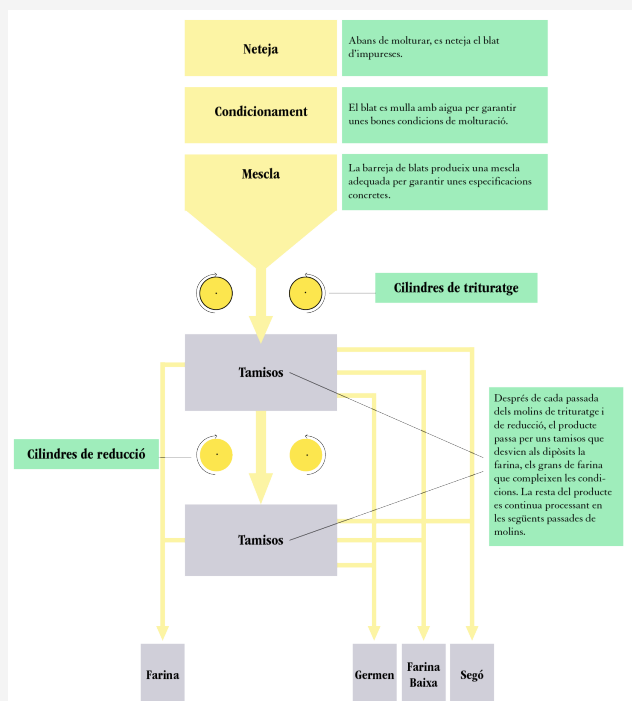
Això es fa emprant una seqüència de processos de trituratge, reducció i separació. Però per poder-ho fer correctament hi ha una sèrie de passos previs molt importants que condicionen la qualitat dels productes finals. Naturalment hi ha tot un conjunt d'activitats en paral·lel, com són els controls de qualitat.

Les diferents etapes d'una farinera

Les diferents etapes del procés d'una farinera tenen objectius molt diferents. Essencialment són aquestes:

1. Recepció, pre-neteja i estocatge de la matèria prima.
2. Neteja de la matèria prima i condicionament i mescla.
3. Molturació de la matèria prima per a obtenir els productes finals desitjats.
4. Estocatge dels productes finals, barreges, envasat, càrrega i distribució dels productes finals.

En el següent esquema conceptual es resumeixen les diferents etapes d'una farinera de manera molt simplificada però rigurosa.



Qualsevol farinera té un esquema semblant a aquest. Naturalment hi ha diferències notables entre farineres. N'hi ha que tenen molta capacitat productiva, n'hi ha de molt petites, n'hi ha que estan situades als ports i que tenen la capacitat de rebre la matèria prima directament per via marítima, d'altres que poden rebre la matèria prima per ferrocarril. A l'Índia per exemple, moltes farineres petites encara reben el blat amb sacs i la descàrrega de blat és manual. Hi ha farineres que només poden envasar la farina amb sacs i no poden servir farina a granel. Els nivells d'automatització també poden arribar a ser molt diferents entre farineres. Algunes farineres per exemple, estan especialitzades amb la molturació d'una determinada varietat de blat, i d'altres molturen tot tipus de blats panificables. Les semoleres per exemple, tenen per objectiu la fabricació de sèmola de blat dur destinada a la fabricació de pasta i és una activitat molt semblant a la indústria farinaire. Les instal·lacions fabrils de la indústria molinera van evolucionant al llarg del temps segons les demandes del mercat.

Conclusions

La indústria farinaire és una indústria molt viva que sempre s'ha adaptat als canvis de la societat i el món que ens envolta.

Malgrat les grans diferències que hi ha entre farineres situades en geografies ben diverses arreu del món, i les demandes diferents de mercats molt diversos, hi ha uns principis bàsics en aquesta indústria que s'han mantingut vigents al llarg dels anys.

En els propers articles s'aprofundirà sobre les diferents etapes d'una farinera i els seus objectius més elementals.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling

Fiscal

Les empreses de més de 50 treballadors, obligades a obrir un Canal Ètic o de Denúncies

La Llei 2/2023, de 20 de febrer, reguladora de la protecció de les persones que informin sobre infraccions normatives i de lluita contra la corrupció, obliga a les empreses de 50 o més treballadors a disposar d'un sistema intern d'informació que inclou l'anomenat canal intern d'informació (més conegut com a Canal Ètic o Canal de Denúncies).

Des del passat 13 de juny de 2023, les empreses amb 250 o més treballadors ja havien de disposar d'aquest canal. Independentment del nombre de treballadors, també l'han de tenir les empreses que entrin en l'àmbit d'aplicació dels actes de la UE en matèria de serveis, productes i mercats financers, prevenció del blanqueig de capitals o del finançament del terrorisme, seguretat del transport i protecció del medi ambient a què fa referència l'annex de la Directiva (UE) 2019/1937; així com els partits polítics, els sindicats, les organitzacions empresarials i les fundacions creades per uns i altres, sempre que rebin o gestionin fons públics.

Ara bé, des del passat 1 de desembre de 2023, les empreses d'entre 50 i 249 treballadors estan obligades a disposar del Canal de Denúncies. En cas de no tenir-lo, l'empre-

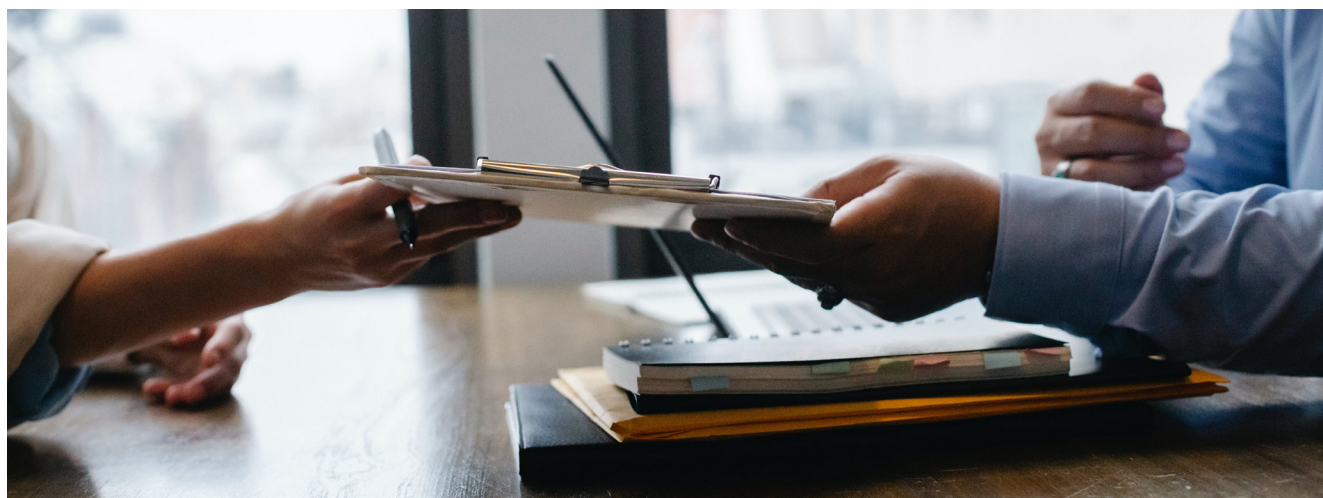
sa s'enfronta a una infracció molt greu que pot arribar a 1.000.000 euros, amb la possibilitat de la prohibició d'obtenir subvencions durant un termini màxim de 4 anys i de contractar amb el sector públic durant un termini màxim de 3 anys.

A què obliga la llei?

Centrats en les característiques del sistema, de manera molt resumida són els següents:

- S'ha de nomenar una persona alta directiva de l'empresa com a "responsable del sistema intern d'informació".
- El sistema ha de ser segur i garantir la confidencialitat, i impedir que hi pugui accedir personal no autoritzat.
- S'han de permetre les comunicacions anònimes (i hi ha d'haver la possibilitat de mantenir la comunicació).
- El canal ha d'estar obert no només a qualsevol persona treballadora de l'empresa, sinó a clients, proveïdors i fins i tot tercers que tinguin coneixement de qualsevol il·lícit penal, laboral o administratiu que s'hagués comès. De fet, s'ha d'informar de la disponibilitat del canal a la pàgina web de l'empresa.
- Ha d'integrar els diferents canals interns que pot haver-hi a l'empresa.
- S'ha d'enviar justificant de recepció de la comunicació a l'informant, en el termini màxim de 7 dies naturals.
- Es preveu un termini màxim de 3 mesos per donar resposta a les actuacions de recerca, termini que es pot ampliar a 3 mesos més en casos d'especial complexitat.
- Es prohibeix qualsevol classe de represàlia sobre la persona informant (i també hi ha presumpció d'innocència per a la protecció de les persones afectades).

Si la vostra empresa té 50 o més treballadors i no teniu implementat el canal de denúncies, contacteu amb secretaria@gremipa.com



Assegurances de Viatge, les cobertures que tenen més sinistralitat

Una de les característiques que distingeix les pòlisses de Viatge entre altres productes asseguradors, és que la majoria de les seves cobertures són opcionals, amb la qual cosa el viatger pot dissenyar la seva assegurança amb les garanties i límits que més s'ajustin al tipus de viatge que farà i cada vegada inclou un major nombre de cobertures.

La garantia que ha experimentat un major increment en els límits a contractar, ha estat la de les despeses mèdiques. Això té a veure amb l'aprenentatge que la pandèmia ha portat, que ha canviat el comportament de compra. Les persones hem pres consciència de la importància de comptar amb una assegurança que cobreixi despeses mèdiques per malaltia o accident durant el viatge.

Les cobertures relacionades amb les despeses mèdiques són les cobertures amb més sinistres en l'assegurança de viatge, sense cap mena de dubte.

Altres cobertures importants i a tenir en compte són les d'anul·lació o cancel·lació de viatge, sense oblidar-nos de les demores de viatge, la pèrdua o trencament de l'equipatge i la repatriació, garanties imprescindibles per viatjar a l'estranger.

Són garanties que, fonamentalment, se centren en la protecció del viatger abans i durant el seu trasllat i estada en un altre lloc diferent del de la seva residència. Per aquest motiu, es tracta d'un complement imprescindible en el cas de viatjar a una destinació a l'estranger.

Però, ¿quines són les cobertures que mai han de faltar?, no pot faltar una garantia de despeses mèdiques, amb un alt capital de despeses d'anul·lació, sobretot per a viatges que tinguin un import elevat, i que a més d'això puguin cobrir qualsevol de les incidències que li puguin sorgir al viatger durant el viatge.

En qüestió de cobertures entre les despeses mèdiques, trasllats i repatriacions sanitàries, ens trobem que l'assistència i repatriació són les prestacions més demandades. La salut i la por a tenir un problema mèdic sobretot fora d'Espanya que impliqui falta d'atenció i/o un alt desemborsament econòmic en despeses mèdiques és el que més preocupa als assegurats. D'aquí que les assegurances siguin dinàmiques i els límits s'ajustin a les destinacions, tipus de viatges i perfil dels viatges.

Insistim en la importància d'incorporar cobertures mèdiques amb uns capitals assegurats suficients. Els costos mèdics hospitalaris han mantingut un creixement significatiu des de l'inici de la pandèmia, amb la qual cosa cal viatjar amb uns capitals assegurats majors que fa tres anys.

És molt important contractar una assegurança a la qual no li faltin unes mínimes garanties com, per exemple: l'assistència mèdica que inclou despeses per intervencions quirúrgiques, medicaments i hospitalització. Aquesta cobertura resulta imprescindible sobretot a l'estranger, ja que en alguns països aquests serveis tenen un cost molt elevat o cal acudir a centres mèdics privats, per deficiències en la seva sanitat pública.

Igualment, és important comptar amb una assegurança que inclogui la repatriació per malaltia o mort, així com el retorn anticipat en cas de mort d'un familiar.

Per a més informació podeu contactar amb el departament d'Assegurances del Gremi al telèfon 93-487 18 18 o a c.maymo@krypton.cat

Assegurança de subsidi per autònoms (ILT)



Els autònoms viuen una situació especial que els obliga a ser molt acurats a l'hora de cobrir els seus riscos i a analitzar amb detall totes les seves necessitats. Amb el producte d'ILT (Incapacitat Laboral Temporal) podrà decidir el que cobrarà si està de baixa.

Sap per què és necessària una assegurança d'ILT per a un treballador Autònom?

En el cas de baixa laboral, els professionals autònoms reben una petita prestació de la Seguretat Social que no es percep des del primer dia i no els permet de fer front a les seves despeses fixes. Per això, per a completar les presentacions del RETA (Règim Especial de Treballadors Autònoms), en el mercat, existeixen assegurances d'Incapacitat Laboral Temporal (ILT) que operen segons dos tipus d'indemnització:

- Indemnització corresponent a una quantitat fixa per dia de baixa, amb un màxim de dies.
- Indemnització corresponent al definit en un barem fix (nombre fix de dies en funció de cada patologia).

No es tracta d'una assegurança obligatòria, però és molt necessària per poder pal·liar, en part, els riscos relacionats amb la salut i el futur, podent fer constant econòmicament als pagaments i/o despeses mentre s'estigui de baixa per malaltia o accident.

Krypton, SLU és una agència d'assegurances vinculada a Reale Seguros Generales, S.A., Reale Vida y Pensiones, S.A. De Seguros, AXA Aurora Vida, S.A. De Seguros y Reaseguros, AXA Seguros Generales S.A. De Seguros y Reaseguros, SegurCaixa Adeslas, S.A. De Seguros y Reaseguros, Mutua de Seguros y Reaseguros a prima fija, Mutua Manresa, Mutualidad de Previsió Social a Prima Fija, Allianz Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A., ARAG. S.E. Y Fiatc, Mutua de Seguros y Reaseguros a Prima Fija.



**Sólido.
Disruptivo.
Sin complicaciones.**

Ramalhos

el puro placer de la cocción

ramalhos.com



Distribuidor

frigual

✉ frigual@frigual.com

☎ 937310804

CAMBRES DE FERMENTACIÓ CONTROLADA A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS

Panells de poliuretà injectat d'alta densitat de 60 mm. d'espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d'acer inoxidable per garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC

Intuïtiu i fàcil d'utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D'HUMITAT:

Producció de vapor
Control de la humitat:

EVAPORADOR :

Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES

Portes resistents, de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.

Sistema d'obertura i tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

SERVEI DE
MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

A 200 metres dels jutjats. Obrador i fleca amb cafeteria (150m2), magatzem, oficina, 2 banys. Diàfan. Equipat.

930 115 431

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador i botiga de venda de pa a Terrassa amb llicència per a plats preparats i restaurant. Equipat i en ple funcionament.

Sr. Antoni
665 365 558

Envïi el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.
E-mail: secretaria@gremipa.com

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

ES VEN A SANTA MARGARIDA I ELS MONJOS

Despatx de pa amb degustació de 42m2 totalment equipat.

Sra. Susanna
667 025 008

ES TRASPASSA AL BAGES

Obrador de pa amb botiga per jubilació. Possibilitat de traspàs per separat.

Sra. Concepció
630 725 541

ES TRASPASSA A BADALONA

Obrador de pastisseria amb zona de degustació. Local molt ben situat a la zona comercial del centre. En ple funcionament.

Contacte
bustiagv@gmail.com

ES TRASPASSA A MARTORELL

Parada de venda de pa al Mercat de Les Bòbiles.

Sra. Montse
937 728 045

ES TRASPASSA A CANET

Obrador amb forn de llenya i botiga amb petit forn tipus pizzero en ple funcionament.

Sra. Carme
697 420 294

ES TRASPASSA A SANT FELIU DE CODINES

Obrador i botiga en ple funcionament.

Sr. Núria
637 056 288

ES TRASPASSA A BARCELONA

Local de venda de pa i bar amb terrassa. Obrador amb botiga i degustació amb terrassa i dos despatxos. Restaurant i venda de pa amb terrassa.

Sr. Tomás
607 739 924

Avantatges d'estar agremiat



- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària. Vida. Llar. Automòbils, vehicles comercials, motocicleta, etc. Decessos.
- Comunitat de propietaris, edificis.
- Assessorament fiscal.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.



Els agremiats tindran un 20% de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.



Descompte de 0,0048€/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.



Productes i serveis financers en condicions preferents per als agremiats, empleats dels agremiats i familiars de primer grau.



Estalvia en les factures d'electricitat i gas. Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic. Estudi personalizat.



Guia de proveïdors

Decoració

Cruz, S.L.

Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net



mts.cat Interiorisme+fred

Passatge Rec 7
08338 - Premià de Dalt
937 522 054
www.mts.cat
info@mts.cat



Terpan, S.L.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
937 803 166
info@terpan.es
www.terpan.es



Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

C/Copérnico nº40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
932 191 851
emulfit@emulfit.com
www.emulfit.es
www.dayelet.com



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
934 982 410
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

Passeig del Riu, 66
08241 - Manresa
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

Passeig del Riu, 66
08241 - Manresa
938 727 942
farinera@agrienergia.com
www.farineraacoromina.com



Fills de Moretó, S.A.

Rafael de Casanova, 79, apt.182
08100 - Mollet del Vallès
935 705 608
info@moreto.cat
www.moreto.cat



La Meta

Indústria, parc. 204R
Pl El Segre
25191 - Lleida
973 200 319
www.lameta.es



Ylla 1878, S.L.

Ctra. de Manlleu km 1,4
08500 - Vic
938 862 744
www.ylla1878.com
@ylla1878



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

C/Carles Regàs Cavalleria, 9
Polígon Industrial El Verdager
Manlleu (Barcelona)
938 507 753
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorsasaus.com



Bongard Iberia, S.A.

C/Garbí, 18 Nave 3
08150 Parets del Vallès
Manlleu (Barcelona)
938 507 753
info@bongard.es
www.bongard.es



Cibernética para la panificación, S.L

Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores... Maquinària de Panaderia amb la millor qualitat i servei

C/Els Lladres 6, Pl Ramonet
12550 - Almazora, Castellón
964 216 912
info@ciberpan.es
www.ciberpan.es



Colip España, S.L.

Rambla Catalunya nº 66 5D
08007 Barcelona
Manlleu (Barcelona)
934 559 636
colip@colip.es
www.colip.com



Dispan

C/Formentera, 1
08192 - Sant Quirze del Vallès
937 129 186
info@dispan.es
www.dispan.es



Eurofours Ibérica, S.A

Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

C/Sabino Arana 30-1º
08028 Barcelona
932 296 900
www.eurofours.com



Frigual

Fabricació de Cambres de fermentació, neveres i congelacions i distribució de primeres marques de maquinària per fleca i pastisseria

C/Duero, 62
08223 - Terrassa
937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com



Forespa

Forns - Màquines - Fred - Interiorisme.
Ofereim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic

Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
937 426 052
629 080 719
admin@forespa.es
www.forespa.es



GPG Grupo Prat Gouet

Forns de pa i pastisseria, carregadors, fermentació i congelació

C/Jonqueres, s/n.
Pol. Ind. Moli de la Postassa
08208 Sabadell (Barcelona)
www.gpg.es



Sermont

C/. Sepúlveda, 140 bis7
08011 - Barcelona
934 231 510
sermont@sermont.es
www.sermont.es



Terpan, S.L.

Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
937 803 166
info@terpan.es
www.terpan.es



Millorants i mixes

Apliena

30 anys d'experiència elaborant productes enzimàtics per a pans, brioixeria i molineria.

Pol. Ind. Pla del Camí
Av. de la Indústria, 7
08297 - Castellgalí (Barcelona)
938 758 800
apliena@lasem.com
www.apliena.com



Llopartec

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com



Productes làctics

Debic

Debic, marca de FrieslandCampina, creada exclusivament per a professionals, formada per una àmplia gamma de nates, alternatives vegetals, mantegues i bases per a postres d'alta qualitat.

C/Roger de Llúria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
Barcelona



932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com

Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Flegues i Pastisseries

C/Valls 121 Interior Nau C
08223 - Terrassa
937 839 084
info@pastissa.com
www.pastissa.com



Productes congelats

Obrador Can Coll

Ampli assortiment de masses de pa i brioixeria ultracongelades amb el mètode de qualitat i eficiència de "Fermenta i Cou".

C/ Baixada del Camp de Futbol, 2B
08620 - Sant Vicenç dels Horts
644 711 945
clientes@cancoll.es
www.obradorcancoll.es/



Utensilis

Utilcentre, S.L.

Utensilis per Forns, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinària: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata, Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.

C/Joa Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia
Barcelona
938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

Rambla Catalunya, 6, 1ª planta
08007 - Barcelona
518 898 700
marta_suarz@barry-callebaut.com
www.barry-callebaut.com



Si vols formar part de la Guia de Proveïdors escriu-nos a:
c.gil@gremipa.com
Catalina Gil



tortell

de Reis



publicitas.es



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

