



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

En profunditat: : La fleca, contra el malbaratament alimentari.

Enrevista: Sylvain Herviaux, MOF 2011.

Formació: L'Escola comença el curs amb força.

NewsGremi: El Gremi reivindica l'art del bon pa.

En profunditat Blat, el primer esglaó





FEM PA AMB ART



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Barcelona

p. 6



En profunditat —

La fleca, contra el malbaratament alimentari

p. 14

Tècnica del pa —

Prevenir i reduir el malbaratament alimentari.

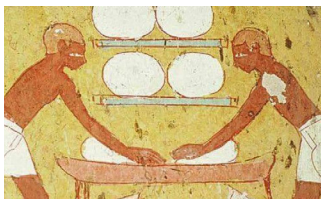
p. 16



En profunditat —

Blat, el primer esglao

p. 44



Tècnica del pa —

Història del pa

sumari

p. 24

Formació —

Recta final cap al Mondial du Pain
L'escola comença el curs amb força
Formació d'excel·lència a mida

p. 30



Entrevista —

Sylvain Herviaux, MOF 2011

p. 34



News Gremi —

El Gremi reivindica l'art del bon pa
Compte enrere per al concurs
The Baker

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

President: Andreu Llargués

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

Correcció: M. Miranda

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. 40



News Fleca —

La sequera afecta els pans km 0

L'Assemblea General de CEOPPAN aprova els Comptes Anuals

p. 48



Recepta —

Millor Pa de Pagès 2022 - D. Hernandez

Recepta pa —

Cheesecake gastronòmic salat (p.54)

Recepta pastissera —

Brioix sorpresa (p.56)

Consell editorial:

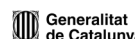
President: Andreu Llargués

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:





Dia Mundial del PA 16-d'octubre



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Barcelona

Compromesos amb la sostenibilitat mediambiental i alimentària

Andreu Llargués

President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

La fleca ha estat històricament un sector compromès i socialment responsable. En temps de guerres i penúries, el pa sovint va ser l'únic —o el principal— aliment del qual les famílies disposaven per alimentar-se. Recentment, tot i que sembla que ja ha passat una eternitat des de la pandèmia de la Covid-19, la fleca va ser qualificada de sector essencial. Les nostres empreses, professionals i treballadors no van defugir la seva responsabilitat i mai va faltar pa a taula, tot i les dificultats i els riscos que vam haver d'assumir per poder treballar dia a dia, en condicions gens fàcils. Aquest any, amb una crisi de costos de producció que castiga els marges empresarials de les nostres empreses, el sector ha fet un esforç important perquè tots aquests costos no repercutixin en els nostres clients i consumidors. Com veieu, el nostre compromís i responsabilitat social és inqüestionable, i d'exemples, no en falten.

Ara, la nostra societat enfronta nous reptes que poden esdevenir crucials per al futur de les pròximes generacions, i la fleca està responent amb escreix.

El primer repte és la sostenibilitat mediambiental. Els aliments malgastats, aquells que mai arriben a ser consumits, suposen, a més d'una pèrdua econòmica per a les empreses, un risc mediambiental en ser responsables, segons diuen els experts, de fins al 10% de les emissions globals de gasos d'efecte hivernacle. Les fleques som conscients que cal prevenir i reduir el malbaratament alimentari i ja són moltes les iniciatives que el nostre sector està aplicant per aconseguir aquest objectiu. En aquest número de la revista us n'expliquem uns quants exemples.

"La nostra societat enfronta nous reptes que poden esdevenir crucials per al futur de les pròximes generacions, i la fleca està responent amb escreix."

El segon repte és la sostenibilitat alimentària. Produir arreu i transportar aliments d'una banda a l'altra de món ja no és sostenible. Cal que cada territori es garanteixi l'autosuficiència dels seus productes alimentaris bàsics, això és la sostenibilitat alimentària. Amb això, a més de disposar d'aliments de proximitat de millor qualitat, i sovint a millor de preu, garantim l'arrelament al territori, lluitem contra la despoblació de les zones rurals i podem oferir alternatives a la manca de relleu generacional que tant estem patint determinats sectors d'activitats i territoris. En aquest segon repte, la fleca també està fent els seus deures i està liderant projectes vertebradors per al conjunt del nostre país. En aquest número de la revista també veureu dos exemples d'èxit de com el sector flequer està promovent la recuperació de blats antics i promocionant el conreu de blats al nostre territori amb els que posteriorment elaborar els nostres pans.

Una salutació.

La fleca, contra el malbaratament alimentari

El sector està compromès amb la lluita per reduir els aliments malgastats i ja pren mesures concretes en aquest sentit en espera de l'aprovació definitiva de la nova Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Desaprofitament Alimentari.

D'acord amb les dades de l'ONU, un terç dels aliments produïts anualment per a consum humà al món no són ingerits per ningú. A la Unió Europea, cada any es malbaraten 88 milions de tones d'aliments, amb un cost associat de 143 bilions d'euros. Aquesta quantitat equival a uns 173 quilos per persona i al 20% de la producció alimentària total. La producció i el processat generen el 30% dels aliments descartats i la comercialització el 5%, però és sobretot al final del procés, en els serveis i les llars, on s'acumula el 65% d'aquest fenomen.

Segons TooGoodToGo, empresa que permet, mitjançant una app, la venda d'aliments que estan a punt de llençar-se a tota mena d'establiments alimentaris, a Espanya es malbaraten cada any més de 7,7 milions de tones d'aliments, la qual cosa suposa uns 250 quilos de menjar malgastats cada segon. Menjar de tota mena, inclòs també pa, brioixeria i pastissos, que són productes frescos i peribles que, si no es venen en el dia, acaben sent llençats.

L'Agència de Residus de Catalunya quantifica el malbaratament alimentari al nostre país: les llars, els comerços i la restauració generen unes 262.000 tones d'aliments desaprofitats cada any o, cosa que és el mateix, uns 35 quilos per persona i any.

Llei estatal

En aquest punt, el Parlament espanyol ha aprovat recentment la nova Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Desaprofitament Alimentari, la primera sobre la matèria que es promulga a Espanya i que ja existeix en països com França i Itàlia. L'objectiu és reduir dràsticament la deixalla d'aliments sense consumir que acaba en les escombraries i fomentar-ne l'aprofitament. En concret, el text fixa que, per al 2030, es redueixin a la meitat, respecte al 2020, els residus alimentaris per càpita en la venda detallista i el consum, d'acord amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'Agenda 2030 de Nacions Unides, així com que es disminueixi un 20% la pèrdua d'aliments al llarg de la cadena de producció de subministrament. A més a més, la llei pretén cridar a un debat social sobre la necessitat de seguir una alimentació sana, sostenible, saborosa i a bon preu. "No hi ha producte alimentari més car que el que acaba a les escombraries", va declarar el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas.



La Llei estableix un model de bones pràctiques per evitar el desaprofitement d'aliments amb actuacions en tota la cadena alimentària, des de l'origen en el mateix procés de collita, fins als hàbits de consum en les llars i en la restauració. Parteix de la base que, normalment, les causes del balafament alimentari estan relacionades amb errors en la planificació i calendari de collita, ús de pràctiques de producció i manipulació inadequades, deficiència en les condicions d'emmagatzematge, males tècniques de venda al detall i pràctiques dels proveïdors de serveis, i comportament inapropiat dels consumidors.

Pla de prevenció

La Llei obliga tots els agents de la cadena alimentària a comptar amb un pla de prevenció per evitar el desaprofitement, fixant una jerarquia de prioritats d'obligat compliment. Sigui com sigui, s'eximeix a les microempreses de tenir un pla de prevenció de pèrdues seguint la jerarquia establerta.

La primera de les prioritats és la utilització per a l'alimentació humana a través de donacions a empreses sense ànim de lucre o bancs d'aliments, per a la qual cosa les

Els catalans malbaratem 262.000 tones d'aliments cada any, el que equival a 35 quilos per persona

indústries alimentàries, establiments comercials i d'hostaleria i restauració hauran de subscriure convenis amb les organitzacions receptores, en els quals s'ha de recollir específicament les condicions de recollida, emmagatzematge i transport i la selecció d'aliments, entre altres aspectes. A més, els aliments que es donin hauran de tenir suficient vida útil d'emmagatzematge per fer-ne possible la distribució i l'ús segur als seus destinataris finals. Tant les empreses donants com les organitzacions receptores estan obligades a garantir la traçabilitat dels productes donats mitjançant un sistema de registre d'entrada i sortida. En qualsevol cas, els establiments amb menys de 1.300 metres quadrats de "superfície útil d'exposició i de venda al públic"

La jerarquia de gestió dels residus alimentaris

L'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), que aborda el problema des de la seguretat alimentària, defineix les pèrdues d'aliments ('food loss' en anglès) com "la reducció dels aliments en quantitat i qualitat". La part de les pèrdues dels aliments anomenada "malbaratament alimentari" ('food waste' en anglès) es refereix a aquells aliments segurs i nutritius inicialment destinats al consum humà que són rebutjats o utilitzats de manera alternativa (no alimentària) al llarg de les cadenes de subministrament alimentari, des de la producció primària fins al consumidor final. El malbaratament alimentari es reconeix com una part diferenciada de les pèrdues dels aliments, ja que els motius que el generen són diferents d'aquells que generen les pèrdues d'aliments.

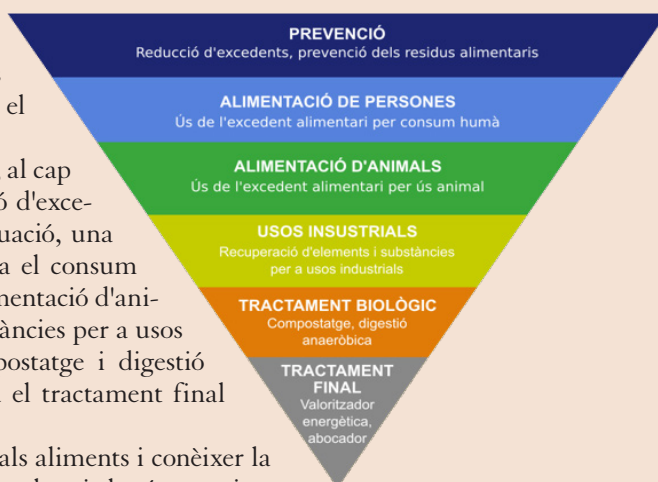
Segons l'Agència de Residus de Catalunya, el malbaratament alimentari és tots els aliments que, tot i ser segurs i nutritius per a les persones, es descarten o es destinen a usos diferents de l'alimentació humana o animal al llarg de tota la cadena alimentària. Quan els aliments romanen a l'explotació agrària i es reincorporen al sòl o són compostats in-situ, parlem de pèrdues alimentàries.

Aquest ens públic estableix una sèrie d'accions per fer front al malbaratament alimentari, que es prioritzen segons la jerarquia de gestió dels residus alimentaris.

En primer lloc, és primordial reduir la quantitat d'aliments descartats. A continuació, en aquells casos en què no s'han pogut evitar, es tracta d'aconseguir el major aprofitament possible dels aliments.

Així, divideix les accions en una piràmide invertida, al cap de la qual hi ha la prevenció, entesa com la reducció d'excedents i prevenció dels residus alimentaris. A continuació, una vegada ja existeix l'excedent alimentari, en prioritza el consum humà i, si això no és possible, la utilització per a l'alimentació d'animals. Més a baix, ve la recuperació d'elements i substàncies per a usos industrials i, després, el tractament biològic (compostatge i digestió anaeròbica). Finalment, a sota de la piràmide, posa el tractament final (valorització energètica i abocadors).

Aquest ens públic posa l'accent en què donar valor als aliments i conèixer la importància econòmica, social i ambiental que implica obtenir-los és una via per fer-nos conscients de la importància de no malbaratar-los. També és important considerar que les restes alimentàries no són un residu, sinó un recurs aprofitable de moltes maneres, afegeix.





Malbaratament és aliments segurs i nutritius que es descarten o es destinen a usos diferents de l'alimentació humana o animal.

continuen exempts d'arribar a acords per a la donació d'excedents. S'afegeix, això sí, que hi estaran obligats els que operin sota un mateix codi d'identificació fiscal i superin aquest límit en conjunt.

En el segon ordre de jerarquia, els aliments no venuts, però que estiguin en condicions òptimes de consum hauran de ser transformats (sucs, melmelada, etc.). Quan no siguin aptes per al consum humà, els aliments hauran de ser utilitzats com a subproductes per a l'alimentació animal o fabricació de pinsos, per a la indústria, per a l'obtenció de compost de qualitat per a ús agrari, o per a l'obtenció de biogàs o un altre tipus de combustible.

Instal·lacions i formació

A més, els agents que operen en la cadena alimentària hauran de dispo-

sar d'instal·lacions adequades i formació de personal perquè els processos de manipulació, emmagatzematge i transport es duguin a terme en condicions adequades que minimitzin les pèrdues, així com de sistemes que garanteixin el manteniment de la cadena de fred. Els productes amb data de consum preferent vençuda hauran de presentar-se al consumidor de manera separada i clarament diferenciats de la resta, amb preus inferiors, o destinar-se a la donació. Tots els agents de la cadena alimentària hauran d'informar anualment de les pèrdues alimentàries, així com del compliment dels seus plans de prevenció.

La norma preveu que les empreses distribuïdores d'aliments hagin d'incentivar, juntament amb les administracions, la venda de productes amb data de consum preferent o de

caducitat pròxima. Els establiments de venda al detall amb una superfície que fixaran les comunitats autònomes (mai inferior a 400 metres quadrats), hauran de fomentar línies de venda de productes considerats lletjos, imperfectes o poc estètics que estiguin en condicions òptimes de consum. Així mateix, hauran d'incentivar la venda d'aliments de temporada, de proximitat, ecològics i ambientalment sostenibles i a granel, i millorar la informació sobre com aprofitar-los.

Responsabilitat

La fleca és cada vegada més conscient de la seva responsabilitat en la reducció del malbaratament alimentari. "Crec que el sector està cada vegada més conscienciat i sensibilitzat sobre aquest tema, i cada vegada són més les accions que estan portant a terme per intentar reduir al màxim el seu desaprofitament, ja que també és necessari per a la rendibilitat del seu negoci", analitza Marie Lindström, directora de Too Good To Go a Espanya. En aquest sentit, el més important és la prevenció: tot el que es pugui fer per a prevenir el desaprofitament és la clau, perquè el millor residu és aquell que no es genera, "però és cert que amb una demanda que varia cada dia, això és molt complicat", indica.

A partir d'aquí, hi ha moltes opcions, com la donació en cas de ser possible, o utilitzar apps com TooGoodToGo com a eina complementària per a evitar el desaprofitament de producte d'última hora. Ara bé també hi ha petites accions de reaprofitament que es poden fer: per exemple, el pa que no s'ha venut es pot llescar i fer-ne pa torrat, o se'n pot fer pa ratllat, després, vendre'l a l'establiment, aconsella. "Hi ha diferents opcions i tot el que es pugui fer per a evitar el desaprofitament és rellevant, perquè encara que semblin petites accions, amb la suma d'aquests gestos i actuant junts, podem fer front a aquest desafiament", assegura.

Encara que, en el moment d'escriure aquest article, la Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Desa-

profitament Alimentari encara no ha estat aprovada definitivament, ja que ha de ser convalidada pel Senat, moltes fleques agremiades ja porten a terme moltes accions per limitar el desaprofitament d'aliments.

Sentit comú

És el cas de la Fleca Rovira, que ven pa sec pels animals, fa pa ratllat i torradetes de les barres que sobren o croscons (per sopes fredes) dels rodons. A més, de la brioixeria que sobra, en fa retalls amb una mica de xocolata. Així mateix, col·labora amb un menjador social de Granollers, al qual porta cada setmana o cada dues setmanes el pa sobrant, prèviament congelat. "Són coses que fem des de sempre: som una empresa petita i familiar i ens sembla normal intentar aprofitar tot el que es pugui. De fet, ens agrada treballar molt per encàrrec, per mirar de no tenir molta minva, ja que les vendes són molt irregulars i costa molt encertar les quantitats que s'han de fer", explica Carles Rovira. "Des de sempre, hem portat un llistat diari dels productes que es venen, on apuntem les sobres, la qual cosa ens ajuda a reduir considerablement el malbaratament", afegeix.

Des del seu punt de vista, no és gens complicat portar a terme accions contra el desaprofitament d'aliments: "es tracta de tenir sentit comú i valorar la feina de l'artesà", destaca.

Des de la seva experiència, Rovira recomana tenir aquest

control de què es ven i el que sobra i, sobretot, saber donar-li al que sobra una segona utilitat, així com col·laborar amb els menjadors socials, "ja que sempre ens diuen que estan molt agraïts, perquè els hi fa molta falta". Finalment, preguntat sobre si creu que falta conscienciació en aquest àmbit a la fleca, respon que "els que s'haurien de mentalitzar són les grans superfícies i les grans indústries del pa, perquè ells produeixen una quantitat X al dia, ho venguin o no, que potser és on l'administració hauria d'intervenir i regular", conclou.

Eficiència en les compres

També és un bon exemple d'aprofitament dels aliments el Forn Rius, amb obrador a Olèrdola i diverses botigues a Vilafranca. Amb l'objectiu d'evitar el malbaratament, alimentari i econòmic, ha millorat l'eficiència en

**El més important és saber
què s'ha de produir, portar
un control de les vendes i
del pa sobrant i comprar i
fabricar en conseqüència.**

ESPECIALISTES en ESPAIS COMERCIALS

Idea - Assessorament - Disseny - Fabricació a mida - Instal·lació



Assessorament Gratuït

937 803 166



terpan.decoracion

www.terpan.es - info@terpan.es

convertirem el seu local en el millor venedor
the CREATIVE AGENCY



El cost econòmic i mediambiental del malbaratament

Tirar el menjar és tirar els diners, especialment en l'actualitat, amb l'elevada inflació que patim i que afecta especialment els aliments. Segons la FAO, els 1.300 milions de tones d'aliments que es llencen cada any al món suposen una despesa d'un bilió d'euros, a més dels 700.000 milions d'euros que suposa aquest desaprofitament alimentari en costos ambientals i aproximadament altres 900.000 milions d'euros en costos socials. El desaprofitament d'aliments perjudica el conjunt de la societat en encarir l'accés a béns de primera necessitat, malgasta recursos naturals escassos augmentant els residus i l'impacte ambiental, i llastra l'eficiència del sector productiu i la seva competitivitat.

Segons un estudi de Feedback EU, a la Unió Europea es malgasten cada any més aliments dels que s'importen, per la qual cosa només reduint el desaprofitament d'aliments, ja es contribuiria a abaixar la inflació dels seus preus. Només l'any 2021, els països europeus van importar un total de 138 milions de tones de productes agrícoles, amb un cost de 150.000 milions d'euros. El mateix any, van malgastar 153 milions de tones. Quan a les butxaques dels ciutadans, el cost derivat del desaprofitament de menjar a la UE se situa entorn dels 98.000 milions d'euros. A Espanya, segons la consultora Capgemini, els 31 quilos de menjar per persona i any que es malbaraten suposen un cost associat per als distribuïdors que supera el 5% de les seves vendes totals.

L'informe de Feedback EU arriba a la conclusió, després d'analitzar prop de 1.200 empreses de 17 països, que el 99% van obtenir altes taxes de rendibilitat en invertir en mesures per a reduir el desaprofitament d'aliments, a més d'obtenir altres beneficis, com ara millors relacions amb els seus grups d'interès i major retenció i fidelització de clients.

Tanmateix, a més del cost econòmic, el malbaratament alimentari també té un alt preu mediambiental. La indústria alimentària és responsable de més d'un terç de les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle, i la petjada de carboni del desaprofitament d'aliments s'estima en 3.300 milions de tones de gasos d'efecte d'hivernacle alliberats a l'atmosfera cada any a escala global, segons la FAO. I d'acord amb el Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient (PNUMA), les pèrdues i el desaprofitament alimentari generen fins a un 10% de les emissions globals de gasos d'efecte d'hivernacle.

A la UE, els residus alimentaris representen almenys un 6% de les seves emissions totals, amb un cost per als Estats membres de més de 143.000 milions d'euros a l'any. Així, reduir el desaprofitament d'aliments es traduiria en una reducció de les emissions associades, la qual cosa contribuiria a frenar l'avançament del canvi climàtic.

És clar que, com més s'hagin de desplaçar els aliments des del seu lloc de producció fins a les llars a través de la cadena de subministrament, el desaprofitament es tradueix en costos mediambientals i econòmics més grans. En aquest punt, la fleca artesana, com a comerç de proximitat, contribueix decisivament a la lluita pel medi ambient.

**Les pèrdues i el
desaprofitament alimentari
generen fins a un 10% de les
emissions globals de gasos
d'efecte d'hivernacle**

les compres ajustant-les a les necessitats de fabricació, a més d'establir controls rigorosos de caducitat i d'es-tucatge.

Quant a la producció, s'adequa a les comandes i a les vendes necessàries, tant en pa com en pastisseria i brioixeria. Així mateix, es fa un control i correcció diari de demandes i sobrants de vendes en tendes pròpies, i s'elaboren en els centres de venda diversos productes precuits, segons demanda.

Fet això, quan hi ha sobrants, l'empresa col·labora amb el Rebost Solidari de Vilafranca i amb Càritas. Així mateix, està inscrita en el Registre del sector de l'alimentació animal i de l'àmbit de subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà, la qual cosa permet que l'empresa Pa-dur S.C.P. reculli el pa sec que malgrat tot es pot acumular. A més a més, ha iniciat contactes amb TooGoodTo Go per obrir la venda en línia d'última hora, explica Dolors Rius.

"Amb aquestes mesures, hem millorat el desaprofitament des de fa molt de temps. Podríem dir que any a any anem corregint el tir, és una millora contínua", assegura. Sota el seu punt de vista, "el més important és saber què s'ha de produir, portar un control de les vendes i del pa sobrant i comprar i fabricar en conseqüència", indica.

Rius creu que "en general, la fleca no és un tipus d'empresa que malbarati especialment els aliments, ja que les nostres produccions són bastant previsibles diàriament. En qualsevol cas, per evitar el malbaratament, el millor és estar-ne conscienciat, l'organització i el seguiment de producció i devolucions (sobrants)", conclou.

Per la seva banda, el Forn-Pastisseria Prat, de Mollet del Vallès, col·labora amb el Banc d'Aliments de Mollet, que recull diàriament les pastes i productes de brioixeria sobrants, i també regala el pa sec a ramaders per donar de menjar als animals. "És una alternativa d'economia circular i suposa una simbiosi, perquè ens fan un gran favor emportant-se tot el pa sec que ens sobra i a ells els va molt bé perquè s'estalvien pinso", destaca Yvette Prat.

D'altra banda, posa l'accent en la necessitat d'un canvi de xip en el consum global que interpel·la directament els consumidors. "Estem acostumats a veure sempre totes les prestatgeries dels comerços plenes, però s'ha d'entendre que, si vas a una fleca a les 7 de la tarda i està plena de producte, la gran majoria s'acabarà llençant, perquè no donarà temps a vendre-la. Alguns consumidors poden pensar que fa pobre arribar i que quedi poc producte o que no hi hagi just la varietat de pa de brioixeria que busca. Ara bé, si realment volem lluitar contra el malbaratament, com a consumidors hem de ser més flexibles", incideix.

En general, la fleca no és un tipus d'empresa que malbarati ja que les nostres produccions són bastant previsibles diàriament



"Les fleques són un negoci compromès contra el malbaratament, i això és valorat pel consumidor"

Entrevistem Marie Lindström, directora de Too Good To Go a Espanya



Com va sorgir la idea de Too Good To Go, com es va posar en marxa el projecte i quina ha estat la seva història fins avui?

La idea de Too Good To Go va sorgir a Copenhaguen l'any 2016 gràcies a un grup d'amics que estava gaudint d'un bufet i, en acabar el mateix, van veure com els cambrers llençaven a les escombraries tot el menjar que havia sobrat. Aquesta imatge els va impactar, perquè era menjar que estava en perfecte estat i que, cinc minuts abans, ells havien estat gaudint. Va ser això el que els va portar a buscar una solució per aturar els milers de tones de menjar que cada any es llencen arreu del món i l'impacte que això suposa tant a nivell social i econòmic com mediambiental. I van crear aquesta app per connectar milers de restaurants, supermercats, fleques, fruïteries i qualsevol establiment d'alimentació, per tal de vendre el seu excedent de menjar diari a preus més reduïts a qualsevol persona que vulgui salvar aquest menjar i així ajudar a cuidar del planeta i al mateix temps gaudir de bon menjar estalviant diners.

Des del principi, l'acollida ha estat molt positiva. Avui dia, ja estem actuant contra el desaprofitament alimentari en 17 països d'Europa i Amèrica del Nord, on s'han salvat ja més de 240 milions de packs de menjar. En el cas d'Espanya, vam començar a actuar al setembre de 2018, i avui dia ja tenim presència a tot el país amb una comunitat que no para de créixer, amb més de 6 milions d'usuaris i més de 17.000 establiments, gràcies als quals ja s'han salvat més de 14 milions de packs de menjar, l'equivalent a haver evitat el desaprofitament de més de 14.000 tones d'aliments en menys de cinc anys.

Amb quants forners o fleques treballeu? Quants quilos de productes de fleca gestioneu al dia?

Gairebé un terç dels packs que se salven a través de l'aplicació són packs sorpresa de fleques i pastisseries, i avui dia estem treballant amb milers d'establiments del sector. De fet,

"Gairebé un terç de tots els packs salvats a través de l'app són de fleques i pastisseries"

és un dels segments majoritaris dins l'aplicació, i un dels favorits dels usuaris i usuàries. L'app està disponible per a tota mena d'establiments d'alimentació, ja siguin grans o petits, i s'hi ha suma un gran nombre de fleques independents, com per exemple Méskpa, que cada dia ofereix packs amb el pa, els brioxos, els pastissos i altres productes que no ha venut durant la jornada per evitar-ne el desaprofitament.

Per què és interessant per a una fleca treballar amb Too Good To Go i quin benefici pot extreure'n, més enllà de la motivació ètica?

En primer lloc, és clar que reduir el desaprofitament d'aliments és una cosa en la qual tots, inclosos els establiments, estem cada vegada més sensibilitzats. Formar part del canvi i de la solució d'un problema global com aquest fa que tots ens sentim participants de fer una cosa bona per a la societat i el planeta. Però, a més d'això, a través de l'app, els establiments valoren el seu excedent diari de menjar, de tal manera que poden donar una segona oportunitat a aquests productes que no han venut al llarg de la jornada i obtenir uns ingressos, minimitzant les pèrdues que abans hauria suposat el desaprofitament d'aquest menjar. Així mateix, és una oportunitat per a donar-se a conèixer a través de l'app a un públic diferent que recollirà directament el pack a l'establiment, per la qual cosa coneixerà el comerç i gaudirà dels productes. La bona experiència que tindran farà en molts casos que es converteixin en clients

habituals que esdevinguin compradors habituals de l'establiment. A més, ser part d'aquesta comunitat que s'està creant a l'app també dona als flequers l'oportunitat de demostrar que són un negoci compromès en causes com aquesta, i això és una cosa que els consumidors valoren cada vegada més i que determina la decisió de compra en un consumidor cada vegada més conscient i responsable amb el medi ambient.

Segons la vostra experiència, el món de la fleca malbarata molt de menjar en comparació amb altres negocis d'alimentació, pel fet de ser un producte fresc a consumir en el dia?

En general, es malbarata molt de menjar al llarg de tota la cadena d'alimentació, des del camp fins a la taula. Només a Espanya, cada any es malbaraten més de 7,7 milions de tones d'aliments, la qual cosa suposa uns 250 quilos de menjar malgastats cada segon. Menjar de tota mena, incloent-hi també pa, brioixeria i pastissos, que són productes frescos i peribles que, si no es venen al dia, es llencen. I és per això que, des de Too Good To Go, volem ajudar ja no només a resoldre aquest problema del desaprofitament alimentari, sinó al mateix temps ser un aliat per a les fleques i qualsevol altre establiment, ajudant-los perquè aquest excedent que tenen al final del dia pugui ser aprofitat, de tal manera que ni el treball, ni els recursos invertits, ni el propi producte sigui malgastat, i a més minimitzar també l'impacte econòmic que hauria suposat el seu desaprofitament per al comerç.

Què li diria a un forner que estigui pensant a començar a treballar amb vosaltres? Com és el procediment per a començar i com funciona el servei?

El funcionament és molt senzill i flexible, i s'integra i adapta de forma molt fàcil al dia a dia del negoci. Una persona del nostre equip s'encarregarà d'explicar-li com funciona l'app, com preparar els packs i els productes que s'hi poden posar. Encara que nosaltres ens encarreguem d'assessorar-lo, és l'establiment qui defineix el contingut del seu pack i la quantitat de producte, així com el valor, que s'oferirà en l'app a un terç del preu original que tindria en botiga. A partir d'aquí, els comerços tenen accés al seu propi perfil dins de la plataforma, i amb només uns clics cada dia poden publicar a l'aplicació el número de packs que tenen per oferir amb l'excedent del dia, si és que aquell dia han tingut producte que s'ha quedat sense vendre. Després, s'estableix l'hora de recollida i ja només queda esperar que els usuaris que salven aquests packs s'acostin fins a l'establiment per recollir-lo i gaudir del contingut. També cal assenyalar que tenim un equip sempre a disposició dels comerços per resoldre qualsevol dubte o qüestió.

Quants clients consumidors teniu a Catalunya i quins són els productes flequers que més demanen?

No tenim les dades deslocalitzades per comunitats, però a nivell nacional ja comptem amb més de 6 milions d'usuaris. Quant a informació concreta sobre els productes flequers que més es demanen, no tenim informació al detall, ja que el contingut dels packs és sorpresa i depèn cada dia de l'excedent que hagi tingut aquest comerç. Però sí que és cert que els

“L'app permet accedir a un públic diferent, que coneixerà el comerç i gaudirà dels seus productes, convertint-se en molts casos en clients habituals”

packs de fleques estan entre els favorits dels usuaris, i, com deia abans, gairebé un terç de tots els packs salvats a través de l'app són packs de fleques i pastisseries.

Quins consells donaria a un forner per a limitar el desaprofitament de menjar en el seu establiment?

Crec que el sector està cada vegada més conscient i sensibilitzat sobre aquest tema, i cada vegada són més les accions que porten a terme per intentar reduir al màxim el desaprofitament, ja que també és necessari per a la rendibilitat del seu negoci. En aquest sentit, el més important és la prevenció: tot el que es pugui fer per prevenir el desaprofitament és clau, perquè el millor residu és el que no es genera, però és cert que amb una demanda que varia cada dia, això és molt complicat. A partir d'aquí, hi ha moltes opcions, com la donació, en cas de ser possible, o utilitzar la nostra app com a eina complementària per evitar el desaprofitament de producte d'última hora. També hi ha petites accions de reaprofitament que es poden fer: per exemple, el pa que no s'ha venut es pot llescar i fer-ne pa torrat, o fer-ne pa ratllat i després vendre'l a l'establiment. Hi ha diferents opcions i tot el que es pugui fer per evitar el desaprofitament és rellevant, perquè encara que semblin petites accions, amb la suma d'aquests gestos i actuant junts, podem fer front a aquest desafiament.



Prevenir i reduir el malbaratament alimentari

Les pèrdues i desapropitaments d'aliments són senyal d'un funcionament ineficient de la majoria dels sistemes alimentaris i d'una falta de consciència social. Per adonar-nos del problema, només vull subratllar que, des de la fase de collita fins al consum final, es malgasta un 14% d'aliments a tot el món, segons indica l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i Alimentació (FAO).

Prevenir i reduir activament la pèrdua i el desapropitament d'aliments

La pèrdua i el desapropitament d'aliments (PDA) constitueix un desafiament urgent en el disseny de sistemes alimentaris sostenibles. La PDA repercuteix negativament en la seguretat alimentària i la nutrició contribueix de manera significativa a les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle (GEI), la contaminació del medi ambient, la degradació dels ecosistemes naturals i la pèrdua de biodiversitat. A més, representa un balafament dels recursos que s'utilitzen en la producció alimentària.

Atallar la pèrdua i el desapropitament d'aliments és un objectiu definit en els Objectius de Desenvolupament Sostenible (meta ODS 12.3) acordats internacionalment. Com a organismes responsables d'aquesta meta, la FAO i el Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient (PNUMA) mesuren i monitoren els progressos en la reducció de la PDA basant-se en l'índex mundial de pèrdua i desapropitament d'aliments.

En termes econòmics, aquest desapropitament és d'uns 728 milions d'euros l'any.

Per què investigar sobre la reutilització del pa?

Se sap que un terç de la producció mundial d'aliments es malgasta. Aquest desapropitament es produeix en tota la cadena alimentària, des del camp fins a les llars, passant per les fàbriques, distribució i hostaleria. El cost de produir tots aquests aliments és molt alt, tant en diners com en recursos humans i naturals, com a sòl, aigua o energia, generant un gran impacte mediambiental. El pa i productes similars són els més malgastats en la distribució, per darrere de fruites i verdures, però en un estudi suec es demostra que els desapropitaments carnis i els de fleca són els que presenten una major petjada mediambiental. Així que, encara que nosaltres puguem permetre'ns aquest desapropitament, sembla que el planeta no pot, almenys a mitjà-llarg termini.

Aquesta realitat està incrementant la pressió per a les pràctiques sostenibles i la reducció del desapropitament alimentari. Ara bé, les mesures que s'han de prendre han de ser diferents en funció de si parlem de les indústries, la distribució o les llars. Sembla clar que les indústries no malgastarien aliments si això no fos rendible. Per tant, és possible que, en un futur no gaire llunyà, es produeixin accions governamentals encaminades a reduir aquest desapropitament, bé gravant amb impostos a les empreses que més malgastin, bé afavorint amb ajudes a les quals menys ho facin, o reutilitzin aquestes deixalles. També serà necessari revisar determinades lleis que es van implantar en anys de penúria econòmica i pretenien defensar els consumidors, però que actualment desincentiven la reutilització d'aquests desapropitaments.



Econòmicament, el desaprofitament representa uns 728 milions d'euros l'any.

La Unió Europea recomana minimitzar els desaprofitaments alimentaris, però això no sempre és possible. En cas que no puguin ser eliminats, aconsella, com a prioritat, l'ús d'aquests residus per a alimentació humana, bé directament o bé després de convertir-los en productes

nous. En cas que no sigui possible, es proposa fer-los servir per a alimentació animal, com a matèria primera per a altres indústries, com a fertilitzant mitjançant digestió anaeròbia o compostatge, per aquest ordre i entre altres possibles usos.

En l'actualitat, el pa rebutjat, en la majoria dels casos, es destina a la producció de pinsos, encara que també és possible destinar-lo a la digestió anaeròbia per obtenir energia. Malgrat la recomanació de la Comissió Europea, el nombre d'articles científics sobre aprofitament dels desaprofitaments del pa en pinsos o per a digestió o altres usos és molt més elevat que el dels articles centrats en la recuperació dels desaprofitaments del pa per a aliment humà.

Com reduir el desaprofitament del pa?

Què es pot fer des de la fleca?

Si analitzem el que passa en el procés d'elaboració del pa i, sobretot, en l'enfornat, veiem que el pa està compost, principalment, per midó gelatinitzat. Quan el midó gelatinitza és accessible als enzims, i per tant es pot hidrolitzar amb bastant facilitat si hi incorporem els enzims adequats. Una vegada el midó s'ha hidrolitzat podem disposar de dextrines o sucres simples, com maltosa i glucosa. Aquests sucres poden ser fermentats per obtenir alcohol amb l'ajuda de llevats. Aquesta és la base de l'ús de pa rebutjat per ser utilitzat com adjunt en l'elaboració de cerveses. Aquesta aplicació l'ha portat al seu màxim nivell l'empresa britànica Toast Ale, el negoci de la qual es basa precisament en l'elaboració i venda d'aquesta mena de cerveses. Hi ha altres cerveseres al món que han copiat aquesta idea, però a Espanya només s'han elaborat cerveses d'aquest tipus en ocasions puntuals o en petites produccions. Nosaltres ho hem provat amb una elaboració artesanal i els resultats ens han agradat. Si anem un pas més enllà, l'alcohol produït a partir de pa rebutjat pot concentrar-se mitjançant destil·lació i donar lloc a licors a base de pa rebutjat. Aquesta idea l'ha portat a la pràctica una cadena de fleques austríaca, que ha muntat la seva pròpia destil·leria.

La presència de sucres o la possibilitat de generar-los després de l'acció de les amilases també permet dur a terme una fermentació acidífica làctica, similar a la que es produeix en els iogurts, però també similar a la que es produeix en l'elaboració de les masses mare, per la qual cosa aquesta empresa britànica aprofita els pans rebutjats per incorporar-los en les masses mare. El fet de substituir la farina de blat per farina de pa no és molt bona idea, ja que el gluten es desnatura en l'enfornat i seua perd la funcionalitat, per la qual cosa només es pot fer en petits percentatges. Tampoc és gaire aconsellable la substitució de la farina en l'elaboració de bescuits, ja que el midó i els canvis de viscositat que es produeixen durant la gelatinització són imprescindibles, cosa que no passarà amb el midó de la farina de pa, prèviament gelatinitzat. No obstant això, la funcionalitat del gluten i el midó en l'elaboració de galetes és diferent i és possible obtenir galetes amb la incorporació de farina de pa, com proposa aquesta empresa francesa. Només cal tenir en compte que aquestes farines tenen una major capacitat d'absorció d'aigua, i ha de modificar-se la hidratació de les masses, o la seva formulació, lleugerament.

Com veieu, hi ha tot un món de possibilitats, sense comptar el típic pa ratllat de pa dur, que actualment no està permès al nostre país per a la venda si el producte que s'ha fabricat és amb sobrant de pa procedents d'establiments de consum. Una altra manera d'aprofitar el pa sobrant és deixar-lo 24 a 48 hores en un lloc airejat i tallar-lo a llesques i torrar-lo. Cal posar-hi imaginació, i, per part meua, recerca i divulgació. I prou que ho faig, però l'administració també ha d'implicar-s'hi, tant per promoure aquestes activitats, com per reduir determinats obstacles legals que compliquen la possible reutilització d'aquests productes.





Blat, el primer esglaó

El blat és el primer esglaó en l'ancestral cadena del pa. És la matèria primera primordial del procés de panificació. Per això, les seves característiques i propietats marquen directament i decisivament les qualitats nutricionals i organolèptiques del pa que surt dels nostres obradors.

Hi ha diferents paràmetres que les farineres tenen en compte a l'hora d'escollir un blat per transformar-lo en una farina de qualitat que, sota les mans expertes d'un flequer artesà, pugui esdevenir un bon pa: un bon nivell de proteïna; una bona relació entre l'elasticitat i la tenacitat, on cap de les dues variables tingui un predomini sobre l'altra; els nivells de sucres que pugui tenir el blat, que després ens afectaria en el procés de fer el pa i el resultat final; i, per tal de fer una farina bona per la salut, que conservi part de germen, que és la part on hi ha més nutrients. "A més, també hauria de ser sostenible, tirant molta part de pellofa, es llença una matèria molt preuada", indica Jordi Ylla, tècnic i administrador d'Ylla 1878.

"El concepte de panificació artesana ha anat evolucionant especialment els últims temps, passant de la producció directa i diària dels obradors, a la incorporació del fred, de llargues fermentacions que milloren significativament la qualitat dels pans i, en darrer lloc, l'elaboració de pans d'alta hidratació", repassa Martí Moretó, director general de Fills de Moretó. Això fa que les característiques de les farines (i, per tant, dels blats) que es necessiten hagin anat variant. En una panifica-

ció directa n'hi ha prou amb tenir blats que donin un nivell de proteïna als voltants de l'11%, amb uns valors alveogràfics entre 160-220 de força (W) i una relació P/L entre 0,65 i 0,75. Per a les llargues fermentacions i per a pans d'alta hidratació es necessiten farines amb major contingut de proteïna, als voltants de 13% (+/-), explica.

Tones de cereal

A Espanya, la indústria farinera té un consum estable d'uns 4.000.000 de tones de blat tou. Segons les farineres, el mercat del blat a l'Estat espanyol es caracteritza per una relativa falta d'estructura, ja que no es disposa de cap sistema de classificació per qualitat, segons cri-

**A Espanya, la indústria
farinera té un consum estable
d'uns 4.000.000 de tones de
blat tou**

teris flequers i, a la pràctica, no hi ha una verdadera homogeneïtzació dels lots de blat.

A més a més, la diversitat de climes que caracteritzen l'Estat provoca que en el mercat espanyol hi hagi un nombre molt elevat de varietats de blat que es cultiven, cadascuna amb les seves particularitats pròpies: Galera, Badiel, Califa, Marco Polo, Chamorro, Florence Aurora, Nogal, Macareno, Camargo, Artur Nick, Bologna, Rebelde o Arkeos. Aquestes característiques fan que no es pugui disposar d'un mercat prou qualificat que permeti valorar adequadament, per exemple el valor proteic, i establir preus adequats i diferenciats per qualitat.

D'altra banda, les farineres no disposen de capacitat d'emmagatzematge, la qual cosa comporta que hi hagi un proveïment periòdic, sistemàtic, dels blats que hi ha, durant l'any, treballant a cada moment amb els blats que els arriben.

Blat d'importació

Així, la realitat és que el mercat de blats espanyols conviu amb el mercat de blats d'importació. Especialment, el francès, "en el que molts dels dèficits del mercat espanyol, estan corregits, com ara la classificació de blats per qualitats flequeres, amb capacitats d'estoc suficients per garantir la regularitat de grans volums de blat, sovint durant tota la campanya", segons indica Martí Moretó, tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling, en un article per a Newspa.

En la mateixa línia, Manel Cortés, expert en fleca i aliments i director tècnic de Newspa, indica que el blat francès, molt utilitzat a Catalunya, té l'avantatge que és molt proper, de qualitat i, sobretot, presenta molta regularitat. Martí Moretó, en aquest punt, indica que "entre les farineres familiars, petites del nostre entorn, aproximadament, els percentatges oscil·len entre el 30% de blat nacional i el 70% de França". Per la seva banda, Tere Cortés, responsable de qualitat del Grup Regany, assegura que "un 95% del blat que s'utilitza a Catalunya ve de fora d'Espanya i un petit percentatge es d'aquí. La resta ve de França, Mar Negre, Amèrica...", enumera.

Les cooperatives agràries franceses, així com les angleses i les d'altres països, estan molt ben organitzades i barregen curosament els diferents tipus de blats, separats per varietats i zones, per tal d'obtenir una gran regularitat en el producte. Això és, en gran manera, perquè tenen una gran capacitat d'emmagatzematge de blat, la qual cosa és costosa i presenta complicacions logístiques. En aquest punt, cal incidir que el cicle de vida d'un blat és d'un any, i es va movent en funció de les necessitats. Per la seva banda, la farina té uns tres mesos de caducitat.

D'altra banda, destaca que la qualitat de les farines ha augmentat sensiblement en els darrers anys, gràcies en gran manera a la regularitat derivada de la barreja de blats. En aquest sentit, subratlla que les farineres catalanes estan entre les millors d'Europa. "Treballen amb grans estàndards de qualitat i cada vegada ho fan millor perquè hi ha molts flequers artesans que volen fer bé les coses i exigeixen farines de qualitat", assegura el director tècnic de la revista.

Grans ancestrals

En aquest punt, en l'àmbit global, les coses han canviat molt en els darrers anys. Com succeeix en molts altres aspectes de la fleca, s'està recuperant la qualitat, el gust, l'aroma i els matisos que s'havien perdut en el procés d'industrialització. Un dels aspectes en què es nota aquest canvi de mentalitat és en el 'boom' dels blats antics. Es tracta de conreus que donen una rendibilitat molt menor, al voltant del 20 i el 30% per sota dels cultius més industrials de blat convencional, però tant els agricultors, com les farineres, com els flequers, com, en darrera instància, els consumidors, estan valorant la qualitat de varietats antigues com la Xeixa, procedent de Balears, o la Florence Aurora, i hi aposten, tot assumint-ne l'inevitable sobrecost. La productivitat i el preu han perdut pes en favor del valor nutricional i gastronòmic. "Es tracta d'una tendència que sempre serà lenta: no esperem un

El mercat espanyol del blat pateix la manca d'un sistema de classificació per qualitat





Les farineres catalanes estan entre les millors d'Europa, assegura Manel Cortés

'boom"', indica Àngel Zamora, prestigiós flequer i formador de l'Escola Andreu Llargués.

Els blats antics o grans ancestrals són un conjunt de varietats, com l'espelta, el kamut, el triticum, la Xeixa i la Florence Aurora, que no han patit gairebé modificacions al llarg dels segles, com sí que ha succeït amb les varietats de blat modernes o convencionals, producte de milers d'anys de cria selectiva per fer-les més productives i rendibles. Els grans antics presenten propietats nutricionals i organolèptiques superiors a les del blat comú, malgrat que la productivitat és sensiblement més baixa. Des de fa alguns anys, s'estan recuperant gràcies al compromís de pagesos conscienciats amb la necessitat de conservar aquest patrimoni cultural i gastronòmic i, amb el suport de farineres, flequers i consumidors que aprecien les propietats excepcionals d'aquests blats i el seu valor cultural. "El paper dels pagesos és molt important, però dins de la cadena constituïda per la pagesia, els moliners, els flequers i els consumidors són només el primer esglaó. No és just que recaigui sobre ells tota la responsabilitat de la seva recuperació. És una responsabilitat compartida entre tots", defensa.



El cert és que cadascun d'aquests blats antics té les seves particularitats. Sigui com sigui, tots comparteixen que han estat conreats mitjançant tècniques d'agricultura menys agressiva, més adaptada a cada terreny i amb processos més respectuosos amb el medi ambient. A més, des del punt de vista cultural, constitueixen una riquesa que pertany a cada comarca, cada regió, cada país. És per això que són molt interessants a nivell d'agricultura, explica Zamora.

D'altra banda, a nivell de fleca, són blats que ens exigeixen com a forners estar més pendents del procés. "Poden semblar una mica més difícils de treballar del que estem acostumats, però en realitat, quan s'entenen bé les característiques reològiques d'aquests blats, no són tan complicats de treballar", assegura.



En aquest punt, dona uns quants consells per a un hipotètic flequer interessat en incorporar pans fets amb farina de blats antics. "Li aconsellaria que treballi amb els sentits, posant-hi intenció i amor en cada pas del procés. I que no esperi un resultat tan convencional com al que estem acostumats, de pans de volum, que es deixi enamorar per l'aroma, el gust i el valor nutricional d'aquests pans... No es tracta de substituir el que ja s'està fent a la fleca, sinó d'aportar un producte nou i un valor diferencial al seu negoci. També recomano molt buscar informació i formar-se molt", conclou. En aquest sentit, a l'Escola de Flequers Andreu Llargués es programen regularment cursos sobre aquesta matèria a càrrec de professionals que treballen en aquesta línia.

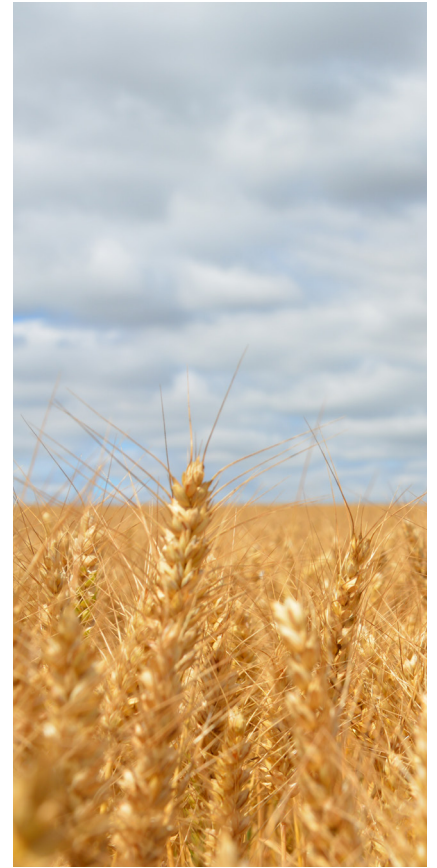


El preu internacional del blat i la Guerra d'Ucraïna

El passat 17 de juliol, Rússia va trencar l'acord que permetia a Ucraïna exportar la seva producció de cereal a països dependents i, a continuació, va començar a atacar ports ucraïnesos del Mar Negre amb míssils i drons, així com a amenaçar els vaixells en direcció a aquests ports. Ucraïna ha estat tradicionalment un dels principals exportadors de blat del món: abans de l'inici de la guerra, el febrer del 2022, era el setè productor d'aquest cereal a escala internacional. De fet, Ucraïna i Rússia juntes sumen més del 30% del comerç mundial del blat. Si més no, abans de la guerra que va provocar, en esclatar l'any passat, que els preus d'aquest cereal arribessin a nous rècords en el mercat europeu, tocant el seu màxim des de 2008. L'abril de 2022, dos mesos després de la temptativa d'invasió russa d'Ucraïna, els preus del blat

havien augmentat un 85%.

L'acord per a la sortida marítima de gra ucraïnès, signat fa un any, havia permès corregir aquesta situació inicial i mantenir els preus internacionals del blat a un nivell més o menys raonable. No obstant això, una setmana després del trencament de l'acord per part de Rússia, els contractes de futurs del blat (amb venciment al setembre) van repuntar del 10,5% al 17,25% a l'operador europeu Euronext de París. A Espanya, la pujada va ser més moderada, amb un 3% de mitjana, però sí que va canviar la tendència baixista que hi havia a les llotges. Cal recordar que Espanya és deficitària en el comerç de cereals i, enguany, necessita encara més gra d'importació a causa de la sequera. A més, és el primer importador de cereals procedents d'Ucraïna de la Unió Europea i el segon del món, per darrere de la Xina. Afortunadament, Catalunya no depèn massa del blat



La sequera, un monstre que s'ageganta



trobem en fase d'excepcionalitat, el quart nivell de l'escala de cinc que s'utilitza per valorar la gravetat de la sequera i establir mesures: normalitat, prealerta (embassaments entre el 60 i el 40%), alerta (entre el 40 i el 25%), excepcionalitat (entre el 25 i el 16%) i emergència (menys del 16%).

Tot això, per descomptat, afecta sensiblement a les collites d'infininitat de productes agrícoles, inclòs el blat. Així, en comparació amb la darrera gran sequera (2006-2008), el preu dels cereals ha augmentat un 25%, segons dades de la Petita i Mitjana Empresa de Catalunya (PIMEC).

Encara que el Govern de la Generalitat ha establert mesures, ha destinat 50 milions d'urgència per a obres que millorin l'abastament d'aigua municipal i assegura que, entre els anys 2022 i 2023, s'han generat més de 200 hectòmetres cúbics d'aigua extraordinaris gràcies a la dessalinització, a la regeneració i als pous de sequera, la situació és crítica, i s'ha convocat Taula Nacional de l'Aigua, com a espai de debat sobre la governança i els usos de l'aigua en el context de canvi climàtic i disponibilitat minvant del recurs hídric.

Aquesta campanya serà força complicada pel cereal a Catalunya. "La llarga sequera que hem patit aquesta primavera ha fet que la collita de cereals quedi reduïda en un 50% i, majoritàriament, els blats seran catalogats com a blats farratgers, perquè la planta no ha pogut madurar correctament. Només algunes zones de Girona podran tenir una collita dins de la normalitat, però evidentment serà una collita escassa a Catalunya. Un altre tema serà la qualitat d'aquesta collita, que es preveu baixa de proteïna", alerta Martí Moretó, director general de Fills de Moretó. "Aquest any, la collita en l'àmbit nacional serà petita i ens tocarà dependre una mica més dels mercats internacionals. Per sort, sembla que al sud de França tindran bona collita i de bona qualitat", afegeix Jordi Ylla, tècnic i administrador d'Ylla 1878. Per la seva banda, Tere Cortés, responsable de qualitat del Grup Regany, afegeix que "aquest és un any complex quant a qualitat, pel fet climàtic. A més, tenim la incertesa de la guerra". Sigui com sigui, observa que "el canvi climàtic afecta cada cop més a la collita del blat, i especialment en l'àmbit català i espanyol. En pocs anys, desapareixerà la producció nacional", alerta.

Tot i això, des de l'institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) són positius. "La veritat és que entre els productors de cereals tenim molt bons professionals, molts d'ells ben preparats. Ara, també és veritat que el canvi climàtic ens pot portar escenaris nous, fet que sempre crea incertesa. Per poder donar resposta a aquestes nous reptes, serà molt important la capacitat que tinguem d'innovar i d'aportar noves solucions. Per això, serà fonamental impulsar una recerca encaminada a donar resposta a totes les problemàtiques que aniran sortint."

ucraïnès, gràcies a la qualitat, quantitat, regularitat i proximitat del blat francès.

"Si comparem la situació en els moments de l'esclat del conflicte i mesos posteriors, la situació en el cas del blat ha anat millorant progressivament", assegura Martí Moretó, director general de la farinera Fills de Moretó. "Ara ens trobem amb preus de blat similars als que hi havia l'any 2021, tot i que el conflicte continua. Hi ha, encara, moviments a l'alça de preus, fruit, sobretot, de l'especulació. No s'esperen problemes de disponibilitat de blat, donat que a Europa hi ha hagut una bona collita de blat (sobretot a França i a Alemanya)",

No s'esperen problemes de disponibilitat de blat, donat que a Europa hi ha hagut una bona collita de blat (sobretot a França i a Alemanya).



afegeix. Per la seva banda, Jordi Ylla, tècnic i administrador d'Ylla 1878, observa que "la incertesa al mercat continua viva. Els mercats financers i de matèries primeres continuen influenciats per la por del que pugui passar", conclou. En la mateixa línia, Tere Cortés, responsable de qualitat del Grup Regany, creu que "mentre hi hagi guerra, la situació serà incerta".

El mercat mundial

Però, més enllà de circumstàncies excepcionals com guerres o catàstrofes, el preu del blat s'estableix a escala mundial i d'una manera molt complexa. Al món, hi ha 80 països que produeixen blat. Ara bé, gran part dels gairebé 750 milions de tones d'aquest cereal que es produeixen a escala mundial es concentra a uns pocs països. Sense tenir en compte la Xina i l'Índia que, tot i tenir una producció molt elevada, va destinada completament al seu consum intern, els principals productors mundials de blat són: la Unió Europea (134,4 MTn), Rússia (91 MTn), EUA (44,9 MTn), Austràlia (36,3 MTn), Canadà (33,8 MTn), Ucraïna (20,5 MTn), Turquia (17,2 MTn) i Regne Unit (15,4 MTn).

El mercat del blat és mundial, i el preu s'estableix a escala internacional. A Europa, l'Euronext marca el preu del blat panificable en el nostre entorn més proper. El blat i els cereals en general, que són la base de l'alimentació humana, amaguen una complexitat importantíssima en la definició del preu, ja que la suma de totes les diferents decisions

individuals de compravenda de tots els actors del mercat de tots els països acaba conformant l'oferta i la demanda, que finalment determina el preu. És un mercat que, amb els anys, s'ha fet més financer, perquè es configura com un mercat de futurs, amb contractes que comprometen a comprar o vendre en una data futura i determinada i amb un preu establert per avançat, per tal d'assegurar els ingressos de les collites previstes. Al llarg del temps, s'ha convertit en un instrument financer de cobertura bàsic, tant per part dels venedors com dels compradors.

En definitiva, l'activitat relacionada amb els cereals, siguin productors, transformadors de primera o segona generació, comercialitzadors, exportadors o importadors, etc., té un component financer importantíssim i que afecta tota la cadena de valor i, per tant, el consumidor final. "Entendre què hi ha darrere és imprescindible perquè el món de la fleca pugui prendre les decisions encertades", afegeix Moretó.

Espanya és el primer país de la UE i el segon del món que més cereals procedents d'Ucraïna importa.



Pastelería Praliné. Gijón.

 **Instamat**
www.instamat.com

proyectos.instamat@gmail.com / Móvil. 663 383 350

"Un règim tèrmic més càlid pot comportar una disminució dels rendiments i d'alguns aspectes de la qualitat"

Entrevistem a Joan Serra, Investigador especialista del Programa Cultius Extensius Sostenibles de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)



Quines propietats ha de tenir un bon blat fariner per ser ideal per a la panificació artesana?

Una partida de blat tou, per tal que sigui adequada per tots els processos que comporta la panificació, des de la recol·lecció fins a l'elaboració del pa, ha de complir un nombre important de requisits tècnics. Alguns dels més importants són:

1. La humitat del gra no ha de superar el 12-13%. Valors més elevats poden comprometre l'emmagatzematge i la conservació del gra i afavorir l'atac de plagues i les infeccions de fongs, alguns d'ells productors de micotoxines.

2. El pes hectolítric està relacionat amb el rendiment en farina i, en última instància, amb el cost final. Normalment, només s'accepten partides de gra amb valors superiors a 75 kg/hl.

3. L'índex de caiguda és una mesura de la qualitat dels midons del gra. Quan després de la maduresa fisiològica i abans de la recol·lecció es donen episodis de pluges continuades, es pot iniciar el procés de germinació que comporta la degradació d'aquests carbohidrats. Quan els valors són superiors a 280 segons, sovint, el blat tou no es considera apte per a la panificació.

4. El contingut en proteïna. Els valors que es demanen són superiors a l'11 i el 13%, en funció de si el tipus de blat es considera panificable o millorant, respectivament.

5. La qualitat de la proteïna. La major part són molècules d'alt pes molecular (gliadines i glutenines) que constitueixen el gluten. De la seva qualitat depèn el resultat de la panificació. La forma més habitual de determinar-la és a través dels paràmetres alveogràfics (la força panadera o W, l'extensibilitat o L, la tenacitat o P, la relació P/L, entre altres).

Quan no s'assoleixen els valors referents d'aquests paràmetres, el blat no es pot destinar a la panificació i, el més normal, és que s'acabi venent per la fabricació de pinso per a l'alimentació dels animals.

La guerra d'Ucraïna va provocar una crisi en el preu i la disponibilitat del blat. Actualment, en quina situació està el mercat del blat a Catalunya? Preus, disponibilitat de producte, varietat, qualitat, etc.?

En aquest moment, no es preveuen problemes importants en l'oferta i el subministrament de blat tou panificable, malgrat les incerteses que encara crea la situació d'Ucraïna. Només s'apunta una menor disponibilitat de blats tous millorants. Tot i això, una de les conseqüències de la guerra és una certa volatilitat en els preus, que fa, per exemple, que les darreres setmanes hagin sofert un cert increment, en un moment on l'oferta va a l'alça.

La producció de blat tou d'aquesta darrera campanya en tot l'hemisferi nord es preveu que sigui quelcom superior a la de l'any passat. Pel contrari, a Catalunya o a Espanya, ha estat molt inferior com a conseqüència de la manca de precipitacions, que s'han donat durant bona part del període de conreu en moltes zones productores.

D'on ve el blat que utilitza la fleca a Catalunya? Quina part es producció pròpia i quina part ve de fora?

Pot variar depenent de la farinera, pel que no és fàcil establir unes xifres orientatives. Per donar una referència, podríem apuntar que, en anteriors campanyes, més del 50% del blat tou panificable s'adquiria en un àmbit de més o menys proximitat. Aquest any, però, la situació és diferent degut a la mala collita que hi ha hagut a la majoria de Catalunya i Espanya, que farà que una part molt més important del blat procedeixi de països tercers.

Si agafem com exemple un projecte de producció de proximitat com 'És Farina de Girona', en aquesta campanya 2022-23 i, degut a l'efecte de la sequera, s'ha recollit només un 75% del blat tou previst inicialment. La sequera ha afectat de forma desigual les comarques productores implicades, amb algunes que han experimentat una disminució molt important

dels rendiments, com part de l'Alt i el Baix Empordà i, en canvi, altres on han estat els habituals, com al Pla de l'Estany.

Com afecta el canvi climàtic, i en concret la sequera, a la collita del blat, la seva qualitat i quantitat, etc.?

Tot sembla indicar que el canvi climàtic comportarà un augment de les temperatures i una disminució i una major irregularitat de les precipitacions.

Un règim tèrmic més càlid, principalment durant el període de formació del gra, pot comportar una disminució dels rendiments i d'alguns aspectes de la qualitat, sobretot el pes hectolítric. Si durant aquest període, al mes de maig, es donen temperatures d'entre 25 i 30°C, pot decreixer de forma lineal el pes del gra. Si aquestes superen els 30°C, els efectes són encara més marcats. La tolerància als estressos tèrmics varia entre varietats. Moltes vegades, el material de cycle més curt s'escapa més fàcilment d'aquest accident abiòtic.

És probable que ens trobem en escenaris on els estressos hídrics en les plantes de blat siguin més freqüents i intensos. Per fer-hi front, s'haurà de sembrar material vegetal que presenti una major tolerància a la sequera. Tot i això, aquests estressos es poden produir en moments diferents del cycle del cereal (entre la sembra i l'espigat o entre l'espigat i la maduresa fisiològica), motiu pel qual no és senzill obtenir material que doni una resposta completa a aquesta problemàtica.

Què auguren els experts en aquest àmbit? Quin és el futur del blat internacional i nacional i cap a quin tipus de mercat ens dirigim?

A nivell mundial, la temperatura mitjana ha augmentat aproximadament 0,2°C cada dècada, encara que l'increment de la temperatura mínima ha estat més gran que el de màxima. També s'està observant un nombre més gran de dies amb temperatures màximes elevades. La informació disponible indica que cada increment d'1°C de la temperatura mínima repercuteix en una disminució del rendiment del blat en aproximadament 700 kg/ha. Així, és previsible que, si es va confirmant aquesta tendència, hi hagi una disminució de les produccions en el nostre àmbit més proper. Si no es corregeix, l'impacte pot ésser molt important. No cal oblidar que el blat tou proporciona el 19 i el 20% de totes les calories i proteïnes, respectivament.

Creu que els agricultors locals estan preparats per aquesta situació?

La veritat és que entre els productors de cereals tenim molt bons professionals, molts d'ells ben preparats. Ara, també és veritat que el canvi climàtic ens pot portar escenaris nous, fet que sempre crea incertesa. Per poder donar resposta a aquestes nous reptes, serà molt important la capacitat que tinguem d'innovar i d'aportar noves solucions. Per això, serà fonamental impulsar una recerca encaminada a donar resposta a totes les problemàtiques que aniran sortint i aquí l'IRTA hauria de tenir un paper destacat.

Quines són les tendències actuals i de futur en l'àmbit dels blats? Què es demanda?

Un dels reptes més importants que ens demana la socie-

tat és avançar cap a produccions més sostenibles. Es tracta d'ésser capaços de mantenir els rendiments i la qualitat dels productes que produïm, però disminuint l'impacte sobre el medi rural. Ha d'ésser una sostenibilitat global, tant des d'un punt de vista econòmic com del social i l'ambiental. Per això, hem d'ésser capaços de mantenir o incrementar els ingressos dels productors, facilitar l'assentament de persones en el territori, etc. Des d'un punt de vista ambiental, haurem de contribuir a augmentar la biodiversitat natural i cultivada, racionalitzar encara més l'ús de productes fitosanitaris, disminuir les emissions de gasos d'efecte hivernacle, entre altres. És un objectiu que no és fàcil i, per això, la recerca i la capacitat d'innovar esdevenen fonamentals.

Així, per exemple, en el cultiu del blat tou panificable, hauríem d'intentar aconseguir la qualitat que ens demana la indústria farinera, com els elevats continguts en proteïna del gra, però intentant racionalitzar un dels factors claus com és la fertilització nitrogenada, millorant-ne la gestió per intentar disminuir els impactes negatius, com pot ésser la contaminació per nitrats de les aigües superficials.

La recuperació de blats antics ha estat una tendència dels darrers anys. Continua actualment? Quines són les novetats en aquest àmbit?

La major part de la producció de blat panificable es fa amb varietats modernes que són més productives que el material més antic i responen millor als perfils de qualitat que demana actualment la indústria farinera. Ara, també és cert que cada vegada més apareixen projectes, normalment de petita dimensió, que intenten aprofitar alguna de la singularitats que tenen les varietats més antigues. El blat és un cultiu propici, ja que presenta una gran diversitat genètica. Per una banda, hi ha blats diploides (on el més important és l'espelta petita), tetraploides (que inclou tota la línia dels blats durs, com l'espelta bessona, el forment, el camut, etc.) i hexaploides (amb l'espelta gran i els blats panificables). També, hi ha blats que es poden recollir amb el gra vestit (les espeltes), normalment més antics, o nu. La millora genètica, principalment després de la revolució verda, ha proporcionat varietats amb un gluten més adaptat als processos industrials, que, segons algunes opinions, seria menys tolerat per una part de la població. Aquesta gran variabilitat, propicia l'aparició d'un gran nombre d'iniciatives que busquen elaborar pans que siguin més apreciats pels consumidors.

A l'IRTA participem en alguns projectes que utilitzen varietats antigues. Així per exemple, entre les varietats que s'utilitzen per elaborar el Pa de la Tramuntana hi ha Florence Aurora, que és un blat que es pot considerar millorant, que es va cultivar els anys seixanta i part dels setanta. En altres projectes, s'està introduint el blat tou Montjuïc, que es la població que es cultivava tradicionalment a les comarques temperades i càlides de Girona i Barcelona abans de la guerra civil.

Segurament, la principal limitació de les varietats antigues és la seva baixa productivitat, moltes vegades de l'ordre de la meitat en comparació amb material actual. Això comporta que el preu de venda del gra i conseqüentment del pa hagi d'ésser substancialment més elevat.

Recta final cap al Mondial du Pain

David Hernández i Roger Vilardosa, entrenats per Yohan Ferrant i asistits per Enric Badia, Marta San José i Matt Valette, treballen durament de cara a aquest prestigiós concurs.



La Baking School Barcelona Sabadell s'ha convertit en tota una protagonista del Mondial du Pain i del The Best of Mondial du Pain després de l'èxit aconseguit en les darreres edicions pels equips vinculats a l'Escola de la mà del director, Yohan Ferrant, i amb noms que han passat de ser alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència a esdevenir autèntiques figures de la fleca internacional, com ara Marta San José o Enric Badia.

Aquesta tardor, la novena edició d'aquest prestigiós concurs suposa una nova oportunitat per fer història des de l'Escola. David Hernández i Roger Vilardosa, exalumnes, fa mesos que es preparen de la mà de Yohan Ferrant i amb el suport afegit de San José i Badia, subcampions de la darrera edició del Mondial, així com Matt Valette, formador del centre i reconegut flequer a escala internacional.

De dilluns a divendres

«Estem entrenant molt durament, de dilluns a divendres, i també alguns caps de setmana. No hem aturat ni tan sols a l'agost», explica en Roger. En David, per la seva part, afegeix

«Cada dia fem una simulació del que farem al Mondial: treure tota la taula en 8 hores i mitja»

que «des del mes de juliol tenim totes les peces tancades, a l'agost hem treballat en el muntatge de la peça artística, ja que hem de fer-la absolutament de zero durant el Mondial». Ambdós destaquen que, «ara, en la recta final, estem fent cada dia una simulació del que farem al Mondial: treure tota la taula de productes que hem preparat en 8 hores i mitja».

L'equip

Quant a l'equip que hi ha present als entrenaments, en Roger destaca que «en Yohan és un màquina i està traient el millor de nosaltres», mentre que en David diu que «és un animal de la fleca. Tot el que creiem saber, ell ho sap millor, i tot el que ens imaginem, ell ja ho ha fet». Quant a en Matt, en Roger indica que «ens ajuda en tot el referent a receptes», i en David posa l'accent en «la seva aportació en disseny de brioixeria i pa, i sobretot, és una persona que sempre hi és». Quant a l'Enric, «ens assessora en temes tècnics i d'organització», assenyala en Roger, mentre que en David agrega que té «molta creativitat, sobretot en la peça artística». Finalment, la Marta «ens dóna el seu valuós punt de vista en molts temes, especialment a mi, ja que ella també va participar com a 'comis' al Mondial», detalla en Roger, a la qual cosa en David afegeix «la seva creativitat en colors i dissenys».

El 9è Mondial du Pain, prestigiós concurs flequer organitzat pel col·lectiu 'Les Ambassadeurs du Pain', tindrà lloc a Nantes el proper mes d'octubre. En David i en Roger, entrenats per en Yohan, representaran Espanya a la competició.

Els alumnes del 4t Màster acaben el curs amb el MOF Sylvain Herviaux

Conclou el 4t Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i arrenca la cinquena edició d'aquesta exclusiva formació, vaixell insígnia de l'Escola Andreu Llargués.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués enceta aquest mes d'octubre una nova edició del Màster de Fleca Artesana d'Excel·lència després d'haver conclòs el passat juliol la quarta edició d'aquesta exclusiva formació, amb el mòdul final sobre pans nutricionals a càrrec del prestigiós flequer Sylvain Herviaux. La cloenda d'aquest 4t Màster va tenir lloc el passat 15 de setembre, en el marc d'una jornada de portes obertes a l'Escola i amb lliurament de diplomes i exposició de taules de producte elaborat pels alumnes.

'Respectus panis'

«Aquest Màster és una molt bona oportunitat per als flequers de millorar el nivell, tant en tècniques com en creativitat», valora el co-formador Sylvain Herviaux, qui, entre altres matèries, ha introduït els alumnes en l'elaboració de pans nutricionals, sota el mètode 'respectus panis', impulsat pel 'Les ambassadeurs du pain' i desenvolupat sota els principis de reducció del pastat, fermentació perllongada a temperatura ambient i l'ús de farines pures.

Desenvolupament de la fleca

«Amb aquesta formació els aportem una manera única de perfeccionar el *snacking*, la brioixeria creativa i inno-vadora, els pans de massa mare, els pans nutritius, etc. Malgrat que aquest Màster només permet el creixement d'una petita part dels fornars, també contribueix al desenvolupament de la fleca en general. De fet, la millora exponencial del nivell de la fleca espanyola en els darrers anys té molt a veure amb aquesta Escola, que permet desenvolupar el nivell dels fornars», opina.

«Ensenyant aquí m'adono que a la gent li agrada escoltar i atendre els consells, conèixer processos nous que



Aquest octubre comença la cinquena edició del Màster, que s'allargarà fins a juliol de 2024.

no coneixien. Els alumnes són molt curiosos i amb molta ambició», observa Herviaux. «La veritat és que comano aquesta formació a qualsevol forner que vulgui perfeccionar els seus coneixements, millorar el seu producte i, sobretot, millorar l'eficàcia del seu treball», conclou.

“Una experiència única”

Tots els alumnes d'aquesta edició coincideixen en el mateix: “És una experiència única”, asseguren. Els privilegiats alumnes del Màster van

concloure la formació amb un examen final en el qual el director de l'Escola, Yohan Ferrant, els va exigir una sèrie de peces, productes i formats que havien d'elaborar, sempre amb l'excel·lència com a requisit principal. En aquests mesos han pogut aprendre i treballar acompanyat de grans fornars com Ferrant, Valette, Barón o Herviaux. “Hem pogut conèixer tècniques i productes diferents com els pans nutricionals. També hem pogut veure la preparació del Best of i el Mundial i ens ha ajudat molt”, explica la Clàudia.

L'Escola comença el curs amb força

El centre formatiu enceta el curs lectiu amb una ambiciosa programació de cursos intensius d'especialització, master classes i monogràfics.



L'Escola de Flequers Andreu Llargués enceta un nou curs lectiu amb l'objectiu que els flequers puguin formar-se de manera contínua per tal d'adaptar-se als gustos i necessitats dels seus clients, que cada vegada demanen més varietat i artesania als seus forns, incorporant nous productes i millorant les tècniques d'elaboració artesana.

Per tal d'aprofitar al màxim el temps de formació, i donada la manca de temps que molts professionals en actiu pateixen de cara a formar-se i la impossibilitat d'assistir a cursos de llarga durada, la nostra Escola ha programat diversos cursos d'especialització amb un caràcter intensiu en diversos tipus de productes.

Intensius d'especialització

Dos bons exemples d'això són el Curs Intensiu d'Especialització en Pans Artesans i el Curs Intensiu d'Especialització en Brioxeria Artesana, que ja van tenir lloc al llarg del mes de maig, i que es repetiran aquest novembre-desembre. El director de l'Escola, Yohan Ferrant, és l'encarregat de dirigir aquests cursos intensius teòric-pràctics, enfocats a aprofundir en l'excel·lència de les tècniques d'elaboració de pans artesans i brioxeria. Aquestes formacions s'adrecen a professionals interessats a perfeccionar les tècniques d'elaboració de fleca i brioxeria per avançar amb excel·lència en la seva pràctica professional.

Així doncs, el Curs Intensiu d'Especialització en Pans Artesans, de 30 hores de durada distribuïdes en 5 sessions, de dilluns a divendres de 15:00 a 21:00 hores, tindrà lloc del 27 de novembre a l'1 de desembre. Durant la formació, els professionals treballaran de manera pràctica i teòrica el comportament de les masses mare i les fermentacions i han elaborat productes clàssics i amb masses mare elabo-



Els cursos intensius d'especialització estan adreçats a flequers en actiu que no poden assistir a cursos de llarga durada.

rades amb diferents tècniques.

Per la seva banda, el Curs Intensiu d'Especialització en Brioxeria Artesana, de la mateixa durada que el de pans artesans, se celebrarà del 4 al 13 de desembre, també de dilluns a divendres en horari de tarda, i permetrà als alumnes aprofundir en les diferents farines, tècniques de pastat, fermentacions o llevats, així com en els sistemes de cocció, reacció de Maillard o altres modificacions del midó en cocció, per acabar elaborant diferents peces segons les tècniques aplicades.

Els intensius d'especialització constitueixen una nova fórmula formativa introduïda pel centre formatiu per donar resposta a una tendència detectada al sector: els professionals, a més de veure demostracions a les master classes, també estan molt interessats en formacions de caràcter pràctic per incorporar tècnica.

Master class

En aquest punt, l'Escola continua amb la seva programació de *master classes* enfocades a productes concrets. Aquest tipus de formació és molt profitosa, perquè s'enfoquen en el producte d'excel·lència a càrrec de grans figu-

res de la fleca mundial, i els alumnes poden veure amb els seus propis ulls fins on és possible arribar, però és inviable que siguin participatives i pràctiques pel nivell d'excel·lència del producte.

Així, els dies 4 al 5 d'octubre tindrà lloc el curs sobre 'La baguet i els seus diversos conceptes, de 10 hores de durada i horari de 15:30 a 20:30 hores, impartit per Yohan Ferrant. Del 30 al 31 d'octubre serà el torn del de 'L'excel·lència en el croissant artesà', també de 10 hores de durada i horari de 15:30 a 20:30 hores i impartit per Yohan Ferrant. Finalment, els dies 20, 21 i 22 de novembre, Ferrant impartirà la master class de 'Panettone: noves tendències', amb 15 hores de durada.

Monogràfics d'especialitats únics

Finalment, l'Escola també continua amb la seva oferta de cursos monogràfics, així com cursos específics de matèries importants a l'ofici, com ara les vendes, la seguretat i higiene alimentària.

Monogràfics subvencionats de Nadal		
Curs	Dates	Horari
Un Nadal fascinant: Potència la imatge de la fleca	10, 18 i 24 d'octubre	9:30 a 13:30h
APPC: documentació i tràmits	16, 18 i 23 d'octubre	16:00 a 19:20h
Assortit de torrons de xocolata	16 i 17 d'octubre	15:30 a 20:30h
Assortit de cookies	23 i 24 d'octubre	15:30 a 20:30h
Assortit de canapès dolços i salats per festes	18-19 i 25-26 d'octubre	15:30 a 20:30h
Millora de punt de venda	13 al 16 de novembre	15:30 a 20:30h
Especial Nadal	13 al 16 de novembre	15:30 a 20:30h
Torrans clàssics i moderns	20 al 23 de novembre	15:30 a 20:30h

Baguet, croissant i panettone, entre les especialitats que es tocaran a les master classes dels mesos vinents.

Tanmateix, hi ha programats diferents cursos subvencionats relacionats amb els productes típics de fleca i pastisseria per la temporada de Nadal com assortits de canapè dolços i salats, torrons de xocolata,

clàssics i moderns i el tradicional de Nadal on es fan troncs, tortells i productes per les festes.

Podeu consultar l'oferta formativa de monogràfics subvencionats contactant amb formacio@gremipa.com.



Mostrant l'ofici a les noves generacions

El programa Coneixement d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell conclou la 21a edició amb el suport del Gremi i de l'Escola



El secretari general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Carles Cotonat, i la sotsdirectora de l'Escola Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, han participat a l'acte de cloenda del projecte Coneixement d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell. A l'esdeveniment han assistit, a més a més, professors i altres representats sectorials, que han donat suport els 200 alumnes de 17 centres d'ensenyament que han participat en aquest programa i han estat presents a la trobada.

Alumnes d'ESO

Es tracta d'un programa adreçat a alumnat de 2n cicle d'ESO i educació especial que assisteix a tallers pràctics un cop a la setmana a les instal·lacions del Vapor Llonch, de Cal Molins i del Parc Central per tenir un primer contacte amb oficis relacionats amb les especialitats de fleca i pastisseria, metall, automoció i vehicle elèctric, instal·lacions i energies renovables, cuina i restauració, indústria 4.0, fusteria i disseny d'aplicacions informàtiques.

A la nostra Escola, els joves poden apreciar de primera mà com és l'ofici de forner i el dia a dia a la fleca.

Un tast de l'ofici

A l'Escola de Flequers Andreu Llargués, que hi participa des de fa anys en aquest projecte, els joves poden apreciar de primera mà com és l'ofici de forner i el dia a dia a la fleca. Els centres que hi participen integren aquestes sessions dins la programació acadèmica, de manera que aquests joves fan 80 hores d'escolarització integrades en el currículum acadèmic de l'alumnat.

Aquest projecte és propi de l'Ajuntament de Sabadell i desenvolupa amb el suport de les associacions professionals que hi participen. El programa Coneixement d'Oficis forma part de les accions específiques per a joves que es desenvolupen des de l'Ajuntament de Sabadell, i pretén ser un element

motivador pels alumnes que no tenen clar cap a on orientar el seu futur professional, alhora que facilita la definició del seu itinerari professional en el procés de presa de decisions cap a la formació postobligatòria.

Dues dècades en marxa

Després de 21 anys en funcionament, hi han participat 3.075 alumnes procedents de centres d'ensenyament secundari de Sabadell. Les xifres indiquen un rellevant grau d'èxit. En concret, entre totes les edicions s'obté una mitjana del 80% d'alumnat que continua principalment estudiant o bé comença a treballar després del seu pas per aquest programa. Els resultats són d'acord amb el seguiment que es fa al cap de sis mesos.

Formació d'excel·lència a mida

La nostra Escola ofereix una formació adaptada a les necessitats concretes dels forners, que es pot fer al centre formatiu o en la mateixa fleca.



A hores d'ara, l'Escola de Flequers Andreu Llargués o, com és més coneguda en l'àmbit internacional, la Baking School Barcelona Sabadell, ha assolit un indubtable prestigi a escala mundial que la converteix en tota una referència en la formació flequera d'excel·lència. En conseqüència, són cada vegada més les persones i empreses interessades en rebre la formació que s'imparteix al centre.

Formació específica

Més enllà de l'excel·lent ventall de cursos i activitats formatives que ofereix, però, tant l'Escola com el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona han percebut que molts professionals i fleques demanen una formació específica en funció de necessitats concretes. Així, també s'ofereix la possibilitat d'accedir a formacions a mida. Per exemple, si una fleca vol implementar un nou producte i ha de formar els seus treballadors en una elaboració, procés o aspecte concret, ho pot sol·licitar al Gremi per preparar una formació específica i intensiva.

Alumnes d'arreu

En aquest sentit, i degut a l'enorme prestigi que està adquirint l'Escola més enllà del nostre país, el Gremi rep moltes sol·licituds de persones de fora de Catalunya interessades a venir al nostre centre per rebre formació de base adaptada a les seves necessitats. En molts casos, són persones que venen del món de la restauració o la pastisseria i solen demanar formació específica sobre fleca o brioixeria per ampliar els seus horitzons professionals o incorporar noves línies de producte a les seves empreses.

N'és un exemple el cas d'Esteban Eduardo Contreras, cuiner veneçolà resident a Madrid, que ha vingut a l'Escola a formar-se en brioixeria artesana de la mà del nostre formador, Matt Valette. "Em vaig formar a l'escola d'alta

Aquest estiu han accedit a aquesta formació alumnes de Madrid i el Paraguai

cuina Le Cordon Bleu i ara m'estic especialitzant en fleca. He vingut fins aquí perquè la Baking School és el millor lloc per aprendre. Sempre m'he format amb els millors, i sens dubte, en temes de fleca, els millors són aquí", indica. "A més d'acollir-me de manera molt amable i receptiva, estic aprenent moltíssim, i no només tècnica, sinó també creativitat. La fleca s'està convertint en una gran passió per mi: és molt més que barrejar aigua i farina", assegura.

Per la seva banda, Diego Sabaniero, ha aterrat des del Paraguai per ampliar els seus coneixements i millorar l'oferta de la seva fleca al seu país, en la qual treballa pans de massa mare i brioixeria artesana. "Segueixo a en Yohan des de fa anys i he vingut a expandir el meu coneixement flequer per tal de millorar la qualitat del meu producte i incorporar noves tècniques. La formació a la Baking és tal com esperava: en Yohan és un mestre excepcional i m'està ensenyant molt sobre farines i tècniques. Estic molt feliç", conclou.

Responsabilitat i il·lusió

"A l'Escola, ens prenem sempre amb molta responsabilitat i il·lusió quan una fleca fa l'esforç d'enviar-nos un o més treballadors per tal que els formem", assegura Àngel Zamora, prestigiós flequer i formador de l'Escola. "Compaginar la formació a l'Escola amb la feina real a l'obra-dor és la combinació perfecta per aprendre molt ràpidament", analitza.

"El nivell de la fleca espanyola ha crescut exponencialment i estic segur que és a causa d'aquesta Escola"

Entrevistem Sylvain Herviaux, Millor Obrer de França (MOF) el 2011, Millor jove forner de França el 1999, Campió d'Europa el 2003 i col·laborador de l'Escola Andreu Llargués per conèixer la seva visió de la fleca internacional i catalana.

Com definiries la teva visió particular de la fleca?

Ara mateix soc en l'equador de la meua vida laboral i sento que haig de centrar-me i desenvolupar les meves habilitats en els pans nutricionals, bàsicament perquè, des del meu punt de vista, és molt important que els forners cuidem el nostre producte i de la salut del consumidor.

Creus que la fleca actual també comparteix la teva visió?

Parlo de França perquè és el mercat que conec millor. Allà és molt difícil que els forners se centrin en l'aspecte nutricional perquè hi ha moltes cadenes de fleca industrial que no permeten el desenvolupament suficient del bon pa. Igualment, veig que les petites fleques sí que estan compromeses i treballen per fer un bon pa que compleixi amb un bon nivell nutricional.

Quines són les tendències de futur que perceps de la fleca internacional actual?

Des del meu punt de vista, actualment la fleca internacional es mou sobre els pans nutricionals i la brioixeria d'excel·lència.



"La fleca internacional es mou sobre els pans nutricionals i la brioixeria d'excel·lència"

Quins són els aspectes que des de el teu punt de vista són més importants en un forner?

Un bon forner ha de ser respectuós amb el temps, però també ha de respectar el treball, tenir una bona consciència professional, ser rigorós i seguir les regles d'higiene. A més, per poder treballar correctament, ha de tenir una bona salut física.

La Baking School, juntament amb el Gremi han impulsat un concurs nacional de fleca. Què creus que representa un concurs com The Baker a l'estat espanyol?

Els concursos permeten que el país creixi perquè els



forners donen el 100% per competir i créixer professionalment en el procés. Els organitzadors aconseguixen, no sols distingir al professional, sinó que, amb aquesta competició, els forners que es presenten creixen personalment i professional, i contribueixen al desenvolupament general de la fleca del país.

Com repercuteix en un forner guanyar aquesta distinció? Per què hi haurien de participar?

Participar permet desenvolupar-se. A més, ens permet trobar perfils que, d'una altra forma, seria impossible trobar perquè és un món tancat. La participació en aquests concursos permet al forner obrir-se al país, al poble. No oblidem que la fleca és un servei per a la gent, però el forner peca de tancar-se en si mateix, per la qual cosa aquesta oportunitat d'obrir-se al món està bé.

Què opines sobre la fleca catalana?

La fleca catalana i la francesa tenen molts punts en comú perquè són molt properes. A més, el nivell de la fleca ha crescut de manera increïble en els últims anys. Fa 21 anys, quan venia a Catalunya, era més complicat que la gent

" Aquests concursos contribueixen al desenvolupament general de la fleca del país"

entengués el seu paper perquè no consumia molt de pa, només el pa tradicional del país. Però el nivell de la fleca catalana en els últims 20 anys és increïble.

Què ha de millorar?

El forner d'aquí ha d'aspirar a més, ha de millorar el seu somni per créixer més en l'àmbit professional.

Què opines del treball que s'està fent a l'escola Andreu Llargues? Quins són els seus punts forts i com es percep en l'àmbit internacional?

El nivell de la fleca espanyola ha crescut exponencialment i estic segur que és a causa d'aquesta Escola, que permet desenvolupar el nivell dels forners. Ensenyant aquí m'adono que a la gent li agrada escoltar i atendre



"Si bé aquest Màster només permet el creixement d'una petita part dels forners, també contribueix al desenvolupament de la fleca en general"

els consells, conèixer processos nous que no coneixien. Els alumnes són molt curiosos i tenen molta ambició.

Consideres que la formació és essencial per a un forner? Per què? Què aporta fer formacions com les d'aquesta escola?

És la base. Sense formació, no ets ningú. Hi ha formacions que són pràctiques i són importants, però també hi ha altres formacions més tècniques que permeten desenvolupar el nivell de la fleca en general. No hem de fer només pràctica, sinó que hem de fer entendre al forner la importància dels cursos que són més tecnològics, empresarials, d'higiene, etc., que també ens fan millors. Si el forner pot guanyar més diners amb nous processos, sempre voldrà créixer més professionalment.

Què opines sobre que s'imparteixi un Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència? Què hi guanyen els alumnes?

Aquest Màster és una molt bona oportunitat per als participants per millorar el seu nivell, tant en tècniques com en creativitat en diferents peces. Crec que amb aquesta formació els aportem una manera única de perfeccionar el snacking, la brioxeria creativa i innovadora, els pans de massa mare, pans nutritius, etc.

Si bé aquest màster només permet el creixement d'una petita part dels forners, també contribueix al desenvolupament de la fleca general. A més, és un programa que ajuda al fet que l'escola tingui una bona imatge de marca i qualitat.

La veritat, el recomano a tot forner per perfeccionar els seus coneixements, millorar el seu producte com la brioxeria, els entrepans i,

sobretot, per poder millorar l'eficàcia del seu treball.

Finalment, i més personal, quin producte de Catalunya et crida més l'atenció? Quin pa és el teu favorit?

L'ensaïmada. És increïble. El fet d'incorporar el llard per a mi és al·lucinant. Per a mi és un sabor nou que sempre em porta el record de la primera vegada que vaig veure una ensaïmada.

Quant a fleca, em fascinen les coques de Sant Jordi i de Sant Joan. És una escultura molt interessant perquè a França tenim el brioix, però no tenim aquesta peça tan especial.

El meu pa favorit és la baguette tradicional perquè és la peça més difícil de fer i, sobretot, no és un producte del passat, sinó que és del futur.

"La baguette tradicional és la peça més difícil de fer i és un producte de futur"



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

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

SERVEI DE
MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



El Gremi reivindica l'art del bon pa

Sota el lema 'Fem pa amb art', la tradicional campanya promocional del Gremi de Flequers de Barcelona es celebrarà al novembre

Com cada any, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona organitza la seva tradicional campanya de promoció del pa amb l'objectiu d'impulsar el consum de pa en les botigues dels agremiats i reivindicar el valor de la fleca artesana.

Aquest any, sota el lema 'Fem pa amb art', la imatge de la campanya es basa en l'escultura 'Dona i ocell', de Joan Miró, que s'ha representat amb diferents varietats de pans. D'aquesta manera, s'ha volgut reivindicar l'artesania, el saber fer i la creativitat que, cada dia, els flequers posen en joc als seus obradors per fer arribar als seus clients un producte de qualitat i amb alt valor organolèptic i nutricional. Fer pa és treballar amb matèria viva i és una activitat que té molta ciència al darrere, però també molt art.

La campanya tindrà lloc el proper mes de novembre i conclourà amb el tradicional sorteig final, que se celebrarà l'últim dia de la campanya als mateixos establiments.

Reconeixement al producte i als clients

Durant els dies de la campanya, les fleques agremiades podran exhibir als seus establiments el pòster oficial de la campanya amb la imatge en qüestió, que el Gremi haurà fet arribar per missatgeria a tots els agremiats interessants en participar-hi, juntament amb un lot de bosses de paper per depositar-hi el pa i els materials necessaris per dur a terme el sorteig (butlletes, urna de cartró i deu premis).

La campanya d'enguany busca transmetre als clients totes les habilitats creatives i artístiques que ha de tenir un flequer artesà per poder fer cada dia un producte de qualitat. D'aquesta manera, la figura del flequer s'equipara amb la de l'artista, en la mateixa línia que en els darrers anys s'ha fet amb altres oficis relacionats amb la gastronomia.

Aquest any, novament, es faran sortejos dirigits al públic consumidor, amb premis per als guanyadors consistents en setrills per posar l'oli. Amb aquest article, el Gremi vol



La imatge de la campanya es basa en l'escultura 'Dona i ocell', de Joan Miró, que s'ha representat amb diferents varietats de pans.



contribuir a la sostenibilitat i proximitat, fent valdre un altre producte tradicional de gran qualitat i de proximitat com és l'oli d'oliva, que a més a més és un complement ideal del pa. De la mateixa manera, impulsa la sostenibilitat, ja que es tracta d'un envàs reutilitzable.

A més a més, per tal de reforçar el missatge, durant aquests dies s'emetrà falques publicitàries als programes més escoltats de RAC1 i Catalunya Ràdio.

Adicionalment, el Gremi dona l'oportunitat als flequers participants d'enviar fotografies amb els seus clients premiats per tal de ser publicades a Newspa.

D'aquesta manera, un any més, el Gremi es manté fidel al seu compromís d'ajudar les empreses agremiades a difondre la imatge de qualitat del pa fet amb tècniques artesanes, tan important en aquests temps.



El Dia Mundial del Pa ja és major d'edat

Aquesta festivitat fundada a iniciativa d'Andreu Llargués l'any 2005 celebra la seva 18a edició reivindicant a tot el planeta aquest aliment bàsic.

Un any més, el 16 d'octubre, la fleca de tot el planeta commemora el Dia Mundial del Pa, que enguany celebra la seva 18a edició. Aquesta festivitat, creada l'any 2005 per la Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria (UIBC) a proposta del president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, se celebra arreu del món per reivindicar un aliment bàsic i, alhora, serveix perquè les organitzacions flequeres i els flequers, de forma individual, aprofitin l'ocasió per a promocionar el pa i d'altres productes de fleca. Aquest any, el Gremi ha preparat diferents accions per donar difusió a aquesta diada:

1) **Pòster del Dia Mundial del Pa** per als establiments i xarxes socials: els flequers artesans poden lluir aquest cartell als seus establiments, tot posant en valor davant dels seus clients, la importància cabdal del producte flequer de qualitat en l'alimentació saludable. Aquest pòster s'han fet arribar als agremiats.

2) **Campanya de ràdio**: durant tot el dia 16 d'octubre, s'emetrà una falca publicitària als programes de més audiència de les emissores RAC1 i a CATALUNYA RÀDIO, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.

" *Avui celebrem el Dia Mundial del Pa, un aliment que ha acompanyat la humanitat des dels seus primers passos.*

Per això, darrere de cada llesca de pa trobem història, evolució i tradició.

Amb creacions elaborades a diari pels nostres flequers i flequeres que fan d'aquesta professió, tot un art.

Des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, aprofitem avui, Dia Mundial del Pa, per agrair la teva confiança.



Aquesta Diada fou creada fa 18 anys per la UIBC a proposta del president del Gremi



Compte enrere per al concurs The Baker

El Gremi i la Baking School convoquen un premi a l'excel·lència en fleca amb l'objectiu de reconèixer i prestigiar l'ofici de forner.

La Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona han decidit impulsar un nou premi a l'excel·lència en fleca amb l'objectiu de reconèixer i prestigiar l'ofici de forner. Anomenat The Baker, consistirà en un concurs que premiarà el professional que acrediti el millor domini en l'execució de diferents tècniques de fleca i brioixeria, aporti noves idees per a l'aplicació dels productes de fleca en la gastronomia, contempli l'àmbit nutricional, demostri qualitats en la gestió empresarial i professional d'un negoci de fleca i contribueixi a la difusió social de la cultura i valors del pa.

El concurs se celebrarà en el marc del Gastronomic Fòrum Barcelona entre els dies 6 i 8 de novembre de 2023 i s'ha obert a tots els artesans i artesanes d'Espanya, tant a empresaris com a treballadors i altres professionals del sector amb almenys 5 anys d'experiència en l'ofici.

A més de presentar un CV i carta de motivació sobre per què es vol participar en aquest concurs, els aspirants han hagut d'acreditar tenir domini de: pans tradicionals, de massa mare i nutricionals; masses fermentades en brioixeria no fullades (brioixos tradicionals, brioixos, ensaïmades, pans de llet, aromatitzats i altres productes derivats, com el panettone); masses fullades (croissant, napolitana o 'pain au chocolat', masses bicolors i altres derivats artesans relacionats amb la tècnica de laminació); bases d'higiene per les preparacions de productes salats i altres condiments alimentaris; ser creatiu i organitzat, presentant un organigrama de treball.

El concurs es celebrarà en el marc del Gastronomic Fòrum Barcelona entre els dies 6 i 8 de novembre de 2023

Dues fases

El concurs s'ha dividit en dues fases. La primera fase classificatòria va ser una a través de la web oficial www.thebaker.pro, on es poden consultar les bases del concurs i el procés d'inscripció i selecció dels candidats.

El jurat d'aquesta primera fase es compondrà de figures nacionals i internacionals de reconegut prestigi del sector de la fleca i la formació professional i estarà presidit per Yohan Ferrant, director tècnic de la Baking School Barcelona Sabadell. Completen el jurat la vicepresidenta Mari Cruz Barón, subdirectora de l'Escola; Enric Badia i Marta San José, subcampions del 8è Mundial du Pain; Sylvain Herviaux, MOF 2011 i col·laborador de l'Escola; Ezio Marinato, campió del 1r Mundial du Pain, i Christophe Akerman, mestre flequer i pastisser suís.

El jurat sol·licitarà uns requisits per valorar cada candidatura abans d'accedir a la segona fase o final que se celebrarà el 6 i 7 de novembre a les instal·lacions de l'Escola Andreu Llargués davant un jurat nacional i internacional

que valorarà i puntuarà cada candidatura. Aquesta final constarà d'una part pràctica i una part teòrica i els classificats hauran de presentar el seu bufet final a la fira professional Gastronomic Fòrum Barcelona.

El bufet

Aquest bufet final consistirà en: 10 baguets de tradició de 250 g ja cuits, 10 pans de massa mare d'entre 630 i 650 g ja cuits (farines sense additiu i botànica del cereal a criteri del candidat), 3 pans de format i pes lliure (amb criteri artístic) coneguts com a pans decoratius, 10 croissants corbs o rectes de mantega de 65 g cuits, 10 napolitanes o *pain au chocolat* de 75 g cuits, 10 peces creatives amb la massa de croissant amb un farciment lliure de pes d'entre 90 i 100 g, 10 peces de brioix tradicional de la comunitat autònoma del candidat de pes entre 90 i 100 g, 10 peces de brioix creatiu amb farciment lliure d'entre 90 i 100 g.

Quant al *snack* salat, del qual s'hauran de presentar 5 peces amb un pes final d'entre 250 g i 300 g de format lliure, el candidat haurà de buscar un producte equilibrat des d'un punt de vista nutricional. El pa utilitzat serà lliure, però no es permetrà utilitzar els pans elaborats en el bloc de fleca, encara que sí que es podrà usar la mateixa massa, però amb una altra aportació per a diferenciar el pa. Se'n puntuaran l'aspecte, l'originalitat, el sabor i les qualitats nutritives, així com el respecte a les normes d'higiene durant el desenvolupament. Aquest *snack* serà jutjat pel seu balanç nutricional i anirà acompanyat per un text de presentació que lliurarà el candidat.

Els candidats hauran de fer arribar una declaració d'ingredients i materials específics per poder muntar la seva taula final els dies d'elaboració. Tots aquests ingredients específics, així com el material específic, l'haurà de portar cada candidat. Totes les farines seran aportades per l'organització, a excepció de les farines del pa nutricional. El comitè organitzatiu proporcionarà: farines T80, T110, T130 i T150 integral moltes a la pedra;

Es dirigeix tant a empresaris com a treballadors i altres professionals del sector amb al menys 5 anys d'experiència en l'ofici

farina T45; farina de gran força; farina petita espelta; mantega de laminació; sucre en gra; sal comuna; midó de blat de moro; llet sencera; mantega en tac; nata líquida fresca; llevat fresc, i massa mare líquida i sòlida. L'allotjament dels tres dies de la fase final seran a càrrec del comitè organitzatiu.

Els premis

El dimecres 8 de novembre, en el marc de la fira, tindrà lloc el lliurament de premis. A més d'atorgar el Premi The Baker, es reconeixerà el mèrit dels finalistes concedint el reconeixement especial al millor pa

de massa mare, el reconeixement especial al millor pa nutricional i el reconeixement especial a la millor brioixeria. Com a premi, es lliurarà el guardó The Baker 2023 i els reconeixements especials esmentats, a més d'un xec econòmic gentilesa dels nostres patrocinadors.

El concurs The Baker permetrà reconèixer els talents excepcionals en fleca artesana i premiar el seu criteri i excel·lència. Es tracta d'un concurs pensat per a que l'artesà pugui demostrar l'evolució i el progrés de l'art de la fleca, aportar noves idees a la gastronomia i valorar l'àmbit nutricional.





Semifinal del Concurs de la IGP a la Baking School

El Concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català celebra l'eliminatòria prèvia a la nostra Escola, amb Mari Cruz Barón al jurat.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir l'eliminatòria prèvia del Concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català. Hi van participar vint-i-set fleques de diferents punts de Catalunya, d'entre les quals van quedar classificades per a la final la Fleca i Pastisseria E. Valls (Anna Valls, Sabadell), el Forn del Passeig (Miquel Guich, Barcelona), el Forn Massana (Francesc Massana, Cornellà de Llobregat), el Forn Mistral (Andreu Bertran, Barcelona) i el Forn Pastisseria Gil (Gerard Gil, Barcelona).

La sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, va formar part del jurat, presidit per Pilar Marqués, vicepresidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. Antoni Figuera, president de la IGP Pa de Pagès Català, i David Hernández, Millor Pa de Pagès Català 2022 van completar el jurat. Com és reglamentari, van valorar els pans dels participants mitjançant un tast a cegues.

La Final del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català tindrà lloc el pròxim dia 30 de setembre al Teatre Ateneu de Tàrraga en un acte obert al públic. En aquesta ocasió, la presidenta del jurat serà l'alcaldeessa de Tàrraga, Alba Pijuan Vallverdú. Els assistents a la final podran veure en directe les deliberacions del jurat, conèixer els finalistes i gaudir d'un espectacle. El guanyador de la final s'emportarà una placa acreditativa i un premi en metàl·lic de 2.000 euros.

"És la tercera vegada que participem en el concurs. El 2021 també vam arribar a la final i l'any passat ens vam quedar fora. Ens fa molta il·lusió haver quedat entre els cinc primers

una altra vegada. Això ja és una victòria i, a més a més, suposa un reconeixement a la feina ben feta", indica Anna Valls, de la Fleca Valls. "Cada dia treballem amb passió, amor i les millors matèries primeres per poder fer un producte a l'alçada per als nostres clients. Per a nosaltres, el client és la referència, i ens guiem pels seus gustos per fer el pa tal com ens ho demanen: amb una molla molt esponjosa i amb alvèol gran; una crosta amb el punt de gruixut exacte que els agrada als nostres consumidors i amb un gust molt bo, no gens àcid", explica.

Des del seu punt de vista, "la IGP és una iniciativa molt bona per donar valor afegit al nostre pa de pagès artesà davant els grans monstres industrials. És una eina per distingir-nos. Els petits, a part de fer-ho bé, necessitem aquest tipus de certificacions per tal que el consumidor sàpiga que el nostre pa no es pot trobar a un supermercat", incideix. "Quant al concurs, ens sembla una idea molt bona que es basa en una competitivitat sana i que ens ajuda a tots a millorar. Al final, és un reconeixement i una oportunitat de difusió per a tothom: finalistes, participants, i en definitiva a tots els flequers artesans agremiats. Tothom hi surt guanyant", conclou.

"Quedar entre els cinc millors ja és una victòria", indica la finalista Anna Valls, de la Fleca Valls

Un Gremi amb els comptes clars

El Gremi de Flequers aprova els comptes de l'exercici 2022 i el pressupost de l'any 2023 a l'Assemblea General de Socis.



El passat mes de juliol, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va celebrar la corresponent Assemblea General de Socis. L'acte, celebrat a la seu gremial a Barcelona, va comptar amb la plana major del Gremi, que va aprovar els Comptes Anuals i la gestió del Comitè Executiu i la Junta Directiva Intercomarcal de l'exercici 2022 i el Pressupost d'Ingressos i Despeses per a l'exercici 2023.

Durant la seva al·locució al començament de la reunió, el president del Gremi, Andreu Llargués, va fer un repàs de la situació i de les diferents accions i activitats que l'ens gremial ha portat a terme en el decurs de 2022.

Escenari complicat

Pel que fa a la part econòmica, el secretari general, Carles Cotonat, va exposar durant la reunió els comptes anuals 2022 i el pressupost 2023. Durant la intervenció, va destacar les diferents accions reivindicatives i reunions institucionals que s'han portat a terme en defensa de la fleca amb motiu de la crisi energètica desencadenada per la guerra a Ucraïna, així com el ressò mediàtic que s'ha obtingut per aquestes activitats encapçalades pel Gremi.

"Ens hem trobat en moments complicats i la situació ens ha fet reflexionar i adonar-nos que sols no podríem lluitar contra aquest escenari. La fleca s'ha unit, i gràcies a això hem vist una mica de llum en la foscor. Des del Gremi hem adquirit el paper de lobby del sector i, a través dels diferents càrrecs que tenim a la Federació Catalana de Gremis de Flequers i CEOPPAN, hem pogut representar, defensar i promociónar els interessos dels nostres agremiats davant les administracions", va destacar el president Llargués.

El Gremi es reuneix amb el president de PIMEC

La trobada s'emmarca en el context de les excel·lents relacions que mantenen les entitats.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, representat per la seva vicepresidenta Mònica Gregori i el secretari general Carles Cotonat, s'han reunit amb el president de PIMEC, Antoni Cañete.

La trobada celebrada el passat mes de setembre, i que s'emmarca en el context de les excel·lents relacions que mantenen les dues entitats, ha servit per debatre sobre els problemes i reptes als quals s'enfronten els autònoms, les microempreses i petites empreses, així com per seguir enfortint lligams entre les entitats.

Anàlisi de la situació de la fleca

A la reunió, els representants del Gremi van poder d'exposar la situació en la qual es troba la fleca catalana després de la pandèmia. En un any molt complicat degut a la crisi dels costos energètics i de producció, s'ha afegit la preocupació actual pels efectes de la sequera i com pot afectar aquesta a la disponibilitat i evolució dels preus de les matèries primeres necessàries per a l'elaboració dels productes de fleca i pastisseria.

Aquesta trobada també va servir per traslladar altres temes més burocràtics que afecten el sector com les properes modificacions a la normativa de comerç, que preveuen implementar millores i destinar més recursos per potenciar la formació professional, així com la problemàtica de la manca de relleu generacional o la necessitat d'impulsar mesures per reduir l'excessiva càrrega administrativa i burocràtica que les normatives actuals imposen als autònoms, microempreses i petites empreses.

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



La sequera afecta els pans de km 0

La manca de pluja incideix de manera desigual en els projectes Pa de Tramuntana (Girona) i Pa de Mestral (Tarragona), iniciatives gremials de pans fets a partir de blat de conreu local.



Aquest any, la sequera està marcant l'agricultura catalana. Quant als cereals, la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) preveu que la collita de cereal d'hivern caigui un 38% aquest any a Catalunya respecte de l'any passat. En concret, calcula la producció global de blat en 176.621 tones, un 44,8% menys que la temporada passada.

Aquestes xifres han preocupat, i molt, al sector flequer, i afecten molt especialment dos projectes posats en marxa per Gremis de Flequers en col·laboració amb pagesos del territori per elaborar pa fet amb farina provenint de blat de quilòmetre zero. Es tracta del Pa de Tramuntana, encetat l'any 2008 pel Gremi de Flequers de les Comarques Gironines per promoure la diferenciació del producte artesà i posar en valor les matèries primeres locals, i el Pa de Mestral, impulsat des de fa cinc anys per la Federació de Gremis de Forners Artesans de les Comarques de Tarragona i inspirat en l'experiència gironina.

Es preveu que la collita de cereal d'hivern caigui un 38% respecte de l'any passat

Moments diferents

Totes dues iniciatives estan en moments molt diferents de la seva evolució. Mentre que el Pa de Tramuntana ja està consolidat, el Pa de Mestral es troba en etapes inicials, actualment centrat en trobar la varietat de blat adient per dur a terme el projecte, mitjançant el mètode de prova i error en les collites successives.

Quant al Pa de Tramuntana, "la collita pintava molt malament per la sequera, i érem molt pessimistes, però finalment ha anat molt bé. Gràcies al fet que treballem amb conreus a diferents comarques, unes més humides que altres, hem pogut salvar més del 75% de la collita, tot mantenint la qualitat del blat, i per tant de la farina", celebra Àngel Segarra, secretari del Gremi de Flequers de les Comarques Gironines. "Estem molt satisfets i creiem que ens espera una bona temporada per al Pa de Tramuntana, encara que ara estem a l'expectativa de veure els preus als quals podem vendre el producte, ja que això depèn del preu que ens marqui la llotja", explica.

No han tingut tanta sort amb la collita de blat a Tarragona, just en un moment en què el projecte del Pa de Mestral depèn del blat quilòmetre zero de la zona per avançar en el desenvolupament del futur pa.

Inspiració

"El projecte s'inspira en el Pa de Tramuntana del Gremi de Flequers de les Comarques Gironines. Ens va fer molt goig veure aquesta iniciativa i vam decidir fer-ne la nostra versió i elaborar un pa propi a nivell de província. Ells tenen la Tramuntana i nosaltres el Mestral, així que el nom va ser fàcil de decidir", explica Manuel Fresquet, president de la Federació de Gremis de Forners Artesans de les Comarques de Tarragona.

"Ens vam posar en contacte amb els forners gironins, que ens van visitar per explicar-nos el procés del seu pa i orientar-nos en el nostre projecte", recorda. El primer pas era treballar sobre la farina per aconseguir una bona matèria primera de kilòmetre zero per fer el nou pa. Així, els forners es van posar en contacte amb la cooperativa agrícola Coperal, de Santa Coloma de Queralt, que de seguida es va sumar al projecte. "La idea els va agradar i van començar a fer proves conreant diferents blats

Aquest any encara no es podrà fer el Pa de Mestral, però s'avançarà provant i analitzant el blat recollit

per a farina, ja que fins al moment, només feien blat per a pinsos", explica.

Per dur a terme aquesta tasca, han comptat amb el suport de la Cambra de Reus i l'ajuda del Centre Tecnològic de Catalunya (Eurecat) i la Universitat de Lleida, que han col·laborat amb els agricultors en tot el procés, gràcies també a les subvencions europees. També s'ha afegit al projecte la farinera Poquet, d'Ascó, que va provant les diferents collites de blats que conreen els agricultors. Finalment, diversos flequers agremiats, com ara Xavier Sistaré, Jordi Andreu i el mateix Fresquet han posat a disposició del projecte els seus obradors per provar les farines. "Fins ara, hem aconseguit una farina bona, però no de la qualitat excel·lent que busquem", reconeix

Fresquet. "Aquest any, tampoc no ho podrem assolir, perquè a causa de la sequera, la collita ha estat molt magra. Tanmateix, ens servirà per analitzar i provar el blat recollit, de cara a avançar fins que trobem la varietat definitiva per poder tirar endavant el projecte", explica.

L'objectiu final és obtenir un Pa de Mestral, elaborat artesanalment amb farina de km 0, una mica d'oli d'alguna de les denominacions de la província i sal del Delta de l'Ebre. El procés d'elaboració serà el tradicional del pa de pagès, amb massa mare natural i dues opcions: directe o amb 24 hores de fermentació. Quant al format, serà un pa allargat de 400 grams. Amb una mica de sort, podrà començar a tastar-se a les fleques tarragonines de cara a l'any que ve.

El Gremi de Tarragona present a l'acte de la Sega del Blat de Mestral 2023

El Grup Operatiu Farina de Mestral, que actua com a motor per impulsar i potenciar la varietat de blat panificable per a la farina de mestral, ha celebrat aquest estiu l'acte de la Sega del Blat de Mestral 2023 a Santa Coloma de Queralt. La jornada, organitzada per Coperal, juntament amb el Gremi de Forners de la província de Tarragona, el Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp i el suport tècnic de Concactiva, ha servit per fer palesa la difícil situació del sector primari en un any de sequera extraordinària però, alhora, per fer valdre el potencial de la Farina de Mestral i dels productes de proximitat. També s'ha fet l'inici protocol·lari de sega del camp amb les varietats de blat panificable aptes per a la farina de mestral.

Diverses autoritats han assistit a l'acte, entre les quals en destaquen Àngel Xifré, delegat territorial del Govern de la Generalitat a Tarragona; Joan Gòdia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya; Joan Canela, president del Consell Comarcal de la Conca de Barberà; Josep Jaume Corsellas, alcalde de Santa Coloma de Queralt; Jordi Just, president de la Cambra de Comerç, Indústria, Serveis i Navegació de Reus; Ramon de la Fuente, president del Gremi de Forners de Reus i Baix Camp; Ramon Sarroca, president Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, a més d'altra gent representativa del territori i membres del Consell Rector, socis, i la direcció de Coperal.

La directora general de Coperal, Antonieta Gual, ha volgut remarcar que aquest projecte progressa any rere any i confia que s'aconsegueixin resultats positius, necessaris per a l'agricultura i l'alimentació.

El president de Coperal, Ramon Segura, ha remarcat la dificultat de gestionar la collita per l'elevat grau d'humitat del cereal collit, i sobretot ha demanat a les administracions públiques que tinguin en compte tots aquests factors negatius per a flexibilitzar els complimentos normatius dels agricultors, ajudar-los i animar-los a seguir, ja que són un factor clau per a avançar en la sobirania alimentària.



L'Assemblea General de CEOPPAN aprova els Comptes Anuals

A la reunió, la Confederació va repassar l'activitat del 2022 i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va anunciar la celebració del concurs "The Baker".



El passat 12 de juliol, la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN) va celebrar l'Assemblea General ordinària on va presentar els Comptes Anuals de 2022 i el Pressupost del 2023.

En el transcurs de l'assemblea, el president Eduardo Villar, va presentar el seu informe anual d'activitats i, posteriorment, va prendre la paraula el secretari general de la Confederació, José M^a Fernández del Clos que, juntament amb la directora de Projectes, Sonia Rodríguez, i l'assessor jurídic, Alberto López de Luis, van detallar les principals activitats, projectes i gestions que l'entitat ha realitzat fins ara i les que estan previstes a realitzar-se a curt termini.

Des de la direcció van voler destacar principalment les campanyes "Sense Llum No Hi ha Pa" i "Que No S'Apagui El Nadal" i l'èxit de la Selecció Espanyola de Fleca Artesana en el "Bread In The City" de Rimini. Tanmateix, es va posar èmfasi en les accions dutes a terme en defensa del sector com les concentracions fetes a Jaén, València i Sevilla, la pròrroga de l'aplicació del tipus 0% d'IVA al pa comú, com a inflació i IPC o la negociació del Conveni Col·lectiu de la Comunitat de Madrid. Per acabar, es va abordar la situació de la professió de forner al nostre país, incidint en la Formació Professional, la necessitat de mà d'obra qualificada, i la relació de treball amb l'Administració i els Ministeris; que va propiciar un ampli debat i anàlisi dels assistents.

Finalment, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va anunciar l'organització del premi "The Baker", un reconeixement per a presti-

giar l'ofici del forner, per a l'últim trimestre de 2023.

Des de la Confederació valoren molt positivament aquest premi i asseguren que "reconèixer i premiar l'excel·lència és fonamental per a qualsevol sector, i encara més quan es tracta d'un ofici artesà". "L'Escola del Gremi té un gran prestigi i que el premi es lliuri en el Gastronòmic Fòrum Barcelona contribuirà sens dubte a una major ressonància mediàtica", destaca el president Villar.

"En l'àmbit personal aquestes distincions són un reconeixement al esforç i la trajectòria. A escala professional solen repercutir en un enorme impuls econòmic del negoci. I, des del punt de vista sectorial, són una gran ocasió per a promocionar la imatge de la fleca i contribuir al seu reconeixement per part de la societat. També és una oportunitat per a que altres professionals intentin emular als premiats i molts joves puguin conèixer i sentir-se atrets a aquest ofici", respon Villar quan preguntem sobre els beneficis de presentar-se en un premi d'aquest caire.

"Reconèixer i premiar l'excel·lència és fonamental per a qualsevol sector, i encara més quan es tracta d'un ofici artesà"

Tu poses l'art.



SINOCOLD
Abatidor



ESCHER
Amasadora



REVENT
Horno

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.



Alguna vegada t'has preguntat d'on ve el pa?



Ara fa 10.000 anys, la gent va començar a conrear específicament grans que anteriorment només creixien a la natura. Els grans molts es van barrejar amb aigua per formar una pasta. En aquell moment, l'únic que faltava era una mica de calor per fer el primer pa.

Les primeres fogasses de pa probablement eren coques planes i s'enfornaven sobre pedres escalfades al foc. Els pobles nòmades, és a dir, els pobles que vivien sense un assentament fix probablement també van enfornar pa pla. Però, quina és la història del pa actual i com s'elabora aquest aliment bàsic?

La cocció del pa va ser revolucionada més tard per dos invents: el forn i l'ús de fongs de llevat bacteris de l'àcid làctic (anomenat "fermentació de massa mare"). L'ingredient més important

del pa sempre és el gra: hi ha incompatibles grans arreu del món: blat, blat de moro, sègol, ordi, arròs, mill, civada i molts altres. Alguns tipus de grans només es conreen i es fan servir en determinades regions del món, per la qual cosa els diferents pobles també van fer el seu propi pa. Però com va ser que la gent va començar a fer pa? I com es va tornar tan popular el pa arreu del món?

Els historiadors suposen que, al voltant de l'any 8.000 a. C., el cultiu de cereals es va convertir en un lloc comú per a les persones que vivien en aquest moment. El gra va créixer salvatgement abans que els humans aprenguessin a conrear-lo. Al principi, el gra es menjava cru; requeria un tractament especial dels grans abans que poguessin processar-se en pa. Els primers for-



ners usaven pedres per a fer petits els grans durs del gra; abans havien de separar-se de les closques no comestibles en un laboriós procés manual. Més tard, aquest treball es va fer molt més fàcil gràcies als molins de vent i aigua. Els grans triturats es van barrejar amb aigua i una mica de sal i es van exposar a la calor del foc; així es va crear el "pa primordial".

La història continua amb el primer pa, que es va enfornar a Àsia Central. Es diu que va arribar al Mediterrani europeu i del Pròxim Orient a través de les antigues rutes comercials, la més famosa de les quals és probablement la "Ruta de la Seda" que va des de l'antiga Xina a Europa.

Els egipcis són particularment importants en la història del pa. En l'antiguitat també eren coneguts com a "menjadors de pa". Els egipcis es van beneficiar del fet que el sòl, al llarg del Nil, era i és extremadament fèrtil; el blat en particular hi va créixer particularment bé. Els egipcis probablement van aprendre l'art de fer pa al voltant de l'any 3000 a. C. dels habitants de la Mesopotàmia, entre els dos rius Eufrates i Tigris (avui dia els dos estats de Síria i l'Iraq es troben en aquesta zona). Les primeres cultures avançades dels sumeris, babilonis, arameus i assiris van viure a Mesopotàmia.

Els egipcis van inventar nous mètodes, van desenvolupar els forns i també van ser els primers a conrear llevat i fer-ne pa. Els primers forns estaven fets de marga i argila: els egipcis escalfaven els forns en forma de con des de l'interior amb deixalles vegetals i palla, aconseguïen temperatures significativament més altes que en les pedres en xemeneies obertes. El pa s'enforjava en les parets exteriors inclinades d'aquests forns, la massa s'afluixava i el volum de pa augmentava.

El llevat va ajudar a fer el pa esponjós i també va refinar-ne sabor. El llevat es va conrear permetent que la massa de pa fermentés: un procés metabòlic natural que

Els egipcis, coneguts com a "menjadors de pa", van revolucionar la cocció i la fermentació, estenent el seu llegat a través de la història.



Deméter, la deessa grega de l'agricultura, nutricia pura de la terra verda i jove, cicle vivificador de la vida i la mort.

s'edevé quan certs aliments es deixen reposar un període de temps. Els llevats es multipliquen en la massa de pa fermentat: són microorganismes que consisteixen en una sola cèl·lula i que es classifiquen com a fongs.

Tradició Europea del pa

El pa i el gra finalment van arribar a l'antiga Grècia a través de les rutes comercials. fins Allà, fins i tot se li va assignar una deessa al pa, Deméter, la "mare del gra". El Culte de Deméter es converteix en un important corrent religiós en l'antiga Grècia. Els grecs, en realitat, no inventarien un nou mètode, però sí que van idear noves receptes i van fer molts tipus nous de pa. Els forners d'Atenes i Tebes en particular eren famosos per les seves habilitats per enfornar. Un ingredient popular quan el suc de raïm fermentava; després de tot, el vi va ser particularment popular entre els grecs. L'art d'enfornar es va desenvolupar donat a través dels grecs als

Quan es reproduceix el llevat?

Els llevats es reproduïen asexualment per gemmació o brotada i sexualment mitjançant ascospores o basidioesporas. Durant la reproducció asexual, una nova gemma (filla) sorgeix del llevat mare quan es donen les condicions adequades i després, quan aconsegueix una grandària adulta, la gemma se separa de la mare.

Hi ha bacteris que també estan involucrats en els processos de fermentació, els bacteris de l'àcid làctic. Aquest tipus de bacteri també viu en el cos humà i hi juga un paper important. La massa fermentada es diu massa mare. Fins i tot petites quantitats de massa mare són suficients per canviar positivament les propietats de l'enfornat de la massa sense fermentar. A Egipte, a més de diversos tipus de pa, també es van produir altres productes de cereals, com la cervesa: la fermentació i el llevat també van jugar un paper important aquí.





El culte grec a Deméter va consagrar el pa a la cultura, i amb la influència romana, els forns i la tècnica es van estendre arreu d'Europa.

romans. En l'època en la qual Roma era una potència mundial, molts dels forners grecs hi anaven directament per oferir els seus serveis.

Els romans van desenvolupar encara més la tecnologia dels molins, per exemple: pedres molt fines entre si van aconseguir produir farina particularment fina. El pa, llavors, es feia en grans fleques romanes, utilitzant el treball dels esclaus que havien de barrejar i pastar grans quantitats de massa. També hi havia màquines pastadores impulsades per rucs o bous. Sobretot, no obstant això, els romans van construir nous forns fets de pedra ("forn romà"): el pa ja no s'enfornava a la superfície exterior del forn, sinó al forn. Per això, es va preescalfar la cambra del forn a més de 300 graus centígrads, es van retirar les brases i es van col·locar les porcions de massa. L'avantatge dels forns tancats era que la massa de pa s'escalfava uniformement per tots els costats.

Al principi, el pa blanc més lleuger, fet en la seva majoria amb farina molturada més fina, era un bé més valuós: qualsevol que fos autosuficient i pogués permetre's preferir aquest tipus de pa. El pa més fosc, d'altra banda, era per a la població menys rica (pobres i esclaus). A l'Edat mitjana, no obstant això, el pa de sègol més fosc també es va fer extremadament popular entre la noblesa. En general, el pa s'havia convertit feia



Alguns dels oficis gremials reconeguts (cistelleria, forners, boters i sabaters)

Naixement dels gremis

A l'Edat mitjana, els "gremis" van vigilar durant molt de temps els requisits per a professions com la de forner. Els gremis eren associacions que determinaven les pautes per a cada professió artesanal. La persona que volgués convertir-se en forner primer havia de fer un aprenentatge com a "oficial" i després passava a ser mestre forner al cap d'alguns anys.

molt de temps en un dels aliments principals en l'Edat mitjana: l'expansió dels romans també ho havia fet conegut a les regions del nord (els alemanys sabien com elaborar cervesa, però no com enfornar pa).

Al voltant de l'any 1000, van aparèixer les primeres fleques a les ciutats d'Europa Central. Abans d'això, l'elaboració del pa es va convertir en una tradició practicada principalment en els monestirs. Al principi, diversos forners de cada ciutat compartien els mateixos forns, que d'aquesta manera eren un "bé públic". Posteriorment cada fleca va tenir el seu propi forn.

En aquesta època, els "gremis" van vigilar durant molt de temps els requisits per a professions com la de forner, eren associacions que determinaven les pautes per a cada professió artesanal. La persona que volgués convertir-se en forner primer havia de fer un aprenentatge com a "oficial" i després passava a ser mestre forner al cap d'alguns anys.

A l'Edat Mitjana, el pa es va tornar essencial i es va estendre a través de gremis i producció monàstica.

El pa a l'Època Moderna

A poc a poc però amb pas ferm, la Revolució Industrial va arribar a Europa: va canviar tot el procés de producció d'aliments, inclòs el del pa, és clar. Els forns de fabricació industrial es van fer més potents i fàcils d'utilitzar. A més de la producció en massa de pa, també va començar la producció en massa de "brioixeria" similar al pa: la massa de farina es barrejava amb ingredients com mantega, sucre i xocolata per aconseguir productes atractius per al consumidor.

L'ofici de forner es va dividir en dos, i es va crear l'ofici de pastisser, que a partir de llavors elaborava els dolços enforats. L'elaboració de pa es va fer més fàcil mitjançant l'afegit de llevat fresc; abans d'això, cada forner havia fet el llevat per al seu pa per si mateix. El forner simplement havia d'afegir la massa mare produïda anteriorment a la resta de la massa. No obstant això, el canvi més gran es va produir en el cultiu de cereals: els fertilitzants artificials i les noves màquines de llaurar ("rastelles") de sobte van permetre produir quantitats molt majors (també es parla de la "revolució verda" que ara està començant).

Avui dia, el pa també es fa a les fàbriques des de fa molt temps, cosa que significa que moltes fleques més petites ja no poden sobreviure. La majoria de les fle-

ques a les nostres ciutats modernes pertanyen a cadenes de botigues: el pa no s'enforna aquí, sinó que es lliura des de grans fleques tots els matins. A diferència del passat, el nostre pa de cada dia conté una gran quantitat d'additius artificials que fan que el pa sigui més durador i esponjós o simplement se suposa que en milloren el sabor.

Alguns ingredients del pa i els panets de la fleca semblen estranys: l'aminoàcid cisteïna es va obtenir del cabell humà, l'enzim amilasa prové del pàncrees del bestiar. Aquests additius sols es consideren "excipients tècnics", per la qual cosa no és necessari que figurin a la llista d'ingredients. No obstant això, es pot observar una tendència entre les persones a parar més atenció a una dieta saludable i natural: fa uns anys, el pa integral gairebé no estava disponible, avui dia moltes persones estan felices de tornar a comprar-lo, els "forners orgànics" prescindeixen per complet dels additius artificials.

La demanda de pa saludable està marcant un nou capítol en la història del pa.



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.



@fillsdemoreto

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

El millor Pa de Pagès 2022 *



David Hernández
Pa de Pagès Català

*Un any després d'endur-se el premi de la
IGP Millor Pa de Pagès Català, el mestre
forner David Hernández comparteix la seva
recepta amb nosaltres.*



Ingredients

500 g farina Flûte Meunière
500 g farina T80
600 g de aigua d'arrencada
19 g de sal Guerande
150 g Levain líquid T80
1 g de llevat fresc
80 g de aigua de bacinatge
Total massa 1.850 g

Farina per a la manipulació

350 g de sémola de blat dur
650 g de farina T80

Refrescos previs a la producció

- Peu de levain T80..... 1
- Farina T80..... 2
- Aigua d'elaboració.... 2
- Fermentar a + 29°C durant 2 hores

Procés operatiu

1. Amassat: un cop completa l'autòlisi, afegir la sal, llevat i levain líquid.
2. Pastar durant 3 minuts a velocitat lenta.
3. Posar la velocitat ràpida incorporant la resta de l'aigua (bacinatge) fins a aconseguir un gluten format.
4. Temperatura final pastat 24 °C.
5. Pastons segons pes desitjat.
6. Repòs en bloc a temperatura ambient 60'.
7. Realitzar doble plec i deixar en repòs, a temperatura ambient de 60'.
8. Dividir peces a 600 g o 1050 g segons grandària i preformar
9. Repòs en peça de 30' en fred i 15' a temperatura ambient
10. Format, forma habitual del Pagés Català o en banetton de tela
11. Fermentació final, a +7 °C entre 12 a 15 hores
12. Cocció descendent; uns 75' aproximadament per a la grandària gran, entrar al forn fort 250 °C a 230 °C en forn de sola. Obrir el tir a meitat de cocció.

Pas a pas



Al·lèrgens

Conté glúten

NewsEmpresa



Nova farina Ylla per elaborar els millors croissants



Farines Ylla 1878 presenta la seva nova farina especial per a croissants. "Durant els nostres 145 anys d'història, sempre hem estat i som reconeguts per estar al costat de forners i pastissers, a l'hora d'oferir noves farines que els permetin elaborar productes diferents pels seus clients. Avui continuem avançant en aquest camí, i podem oferir als nostres clients una farina exclusiva per fer uns croissants excel·lents", assegura la farinera.

Es tracta d'una farina ideal per portar al límit el procés del croissant, per aquells artesans que volen un croissant de premi. És una farina neta de qualsevol additiu, i s'elabora barrejant diferents blats de força per obtenir una perfecta relació entre tenacitat i extensibilitat. El seu format és de 10 quilos perquè sigui més còmode de treballar.

Des de la farinera ens han explicat que aquesta farina neix de la inquietud compartida amb alguns dels seus clients més exigents i de les seves ganes d'innovar. Asseguren que "qualsevol artesà que en el seu dia a dia vulgui un croissant de premi, aquesta farina li serà una companya perfecta pel viatge".

Apliena llança APLI PA CL, el seu nou millorant en pols

El nou millorant en pols d'Apliena, APLI PA CL, és un nou producte versàtil per a l'elaboració de pa, pans especials i brioixeria.

Aquest nou millorant destaca per la seva versatilitat, perquè permet el dosatge d'entre 0,5 i 1,2% en funció de la recepta i el tipus de farina.

Els enzims presents en aquesta nova fórmula aconseguir que el producte obtingui un bon volum, tant en fermentacions ràpides com en processos de fred que es duen a terme d'un dia per a l'altre. A més a més, una de les característiques que els professionals del sector de la fleca i la brioixeria sabran apreciar, és que APLI PA CL no aporta cap sabor a la massa. D'aquesta manera, dona marge perquè cada usuari pugui donar als seus productes el seu toc diferencial.

Així mateix, entre els seus avantatges, en línia amb la tendència cada vegada més marcada d'obtenir un etiquetatge més net dels productes, APLI PA CL té una composició lliure d'emulgentes.



Els efectes del canvi climàtic en el subministre de cereals

A l'últim article, vam parlar de la formació dels preus dels cereals i com havien evolucionat històricament els instruments financers que hi ha al darrere. També vam explicar en què consistia fer una anàlisi fonamental. Recordem que una anàlisi fonamental consisteix en fer el seguiment de quatre variables relacionades entre elles per fer-se una opinió de la tendència que tindran els preus del mercat de futurs. Aquestes quatre variables són l'oferta, la demanda, el clima i la política/economia.



L'agricultura és un dels sectors més exposats al canvi climàtic, tant a curt termini, a mesura que augmenta la freqüència de climes extrems arreu del món, com a llarg termini, a causa de canvis en els patrons climàtics de precipitacions i temperatures. Aquests efectes adversos no només afecten els agricultors, sinó que té conseqüències sobre tota la xarxa d'actors diversos que depenen dels productes agrícoles.

En aquest article ens centrarem en el clima i els efectes del canvi climàtic en el subministre de cereals.

El Clima i l'Agricultura

El clima, una de les quatre àrees a l'hora de fer una anàlisi fonamental, és el factor determinant de la productivitat agrícola. I de l'agricultura en depèn el menjar per a la humanitat i el seu benestar.

Des que es va iniciar l'activitat agrícola, ara fa uns 10.000 anys, els cereals han aportat la major part de calories a la dieta humana. Els primers agricultors van domesticar un conjunt divers de cereals pels seus avantatges evidents: els alts rendiments, els valors nutricionals, la facilitat de transport i estocatge, etc. Avui dia, el blat, l'arròs i el blat de moro, constitueixen encara avui dia la base de l'alimentació humana. Canvis en els preus i la disponibilitat d'aquestes *commodities*, afecta a la seguretat alimentària i nutricional de milers de milions de persones.

Per tant, l'agricultura ha estat tema de debat en les discussions sobre els efectes del canvi climàtic des de fa dècades. De fet, el canvi climàtic és un dels reptes més importants del segle XXI i una amenaça creixent en relació a l'alimentació.

Es preveu que a al 2050, la producció d'aliments haurà

d'augmentar en un 50% en comparació a la producció de principis del segle XXI, per tal de poder alimentar 9 mil milions de persones. I caldrà fer-ho en un entorn d'escassetat d'aigua, d'augment de temperatures, de contaminació ambiental, etc.

El canvi climàtic

L'impacte agronòmic i econòmic provocat pel canvi climàtic depèn essencialment de dos factors:

1. El ritme i la magnitud dels canvis de les variables climàtiques i els efectes biofísics d'aquests canvis.

Es preveuen diferents escenaris en funció de l'increment de temperatura:

- o Increment de temperatura entre 1,5°C i 2,0 °C

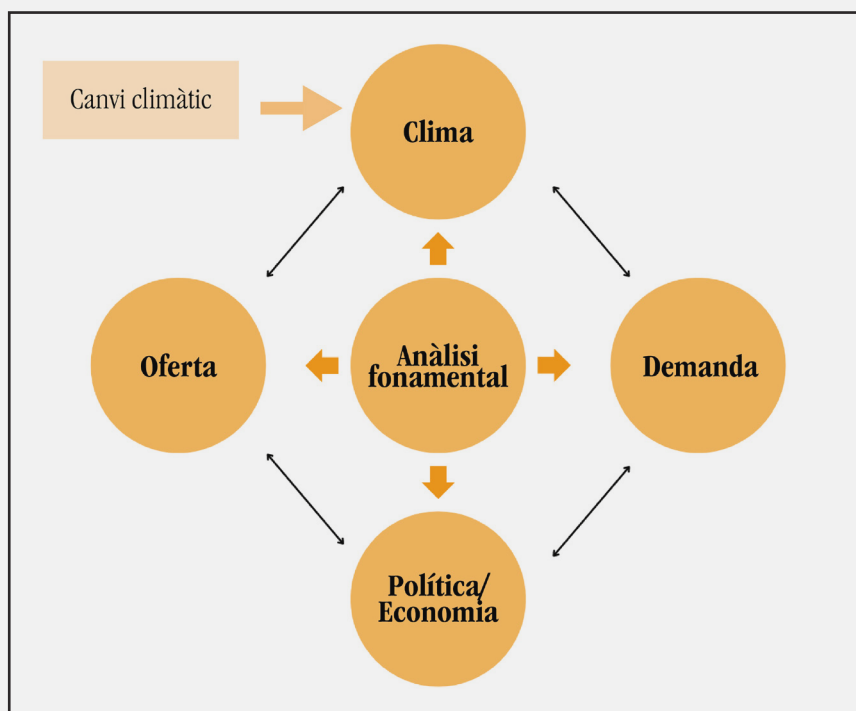
El canvi climàtic pressionarà la producció de menjar i l'accés, especialment a zones vulnerables, tot deteriorant la seguretat alimentària i el nivell de nutrició. S'incrementaran la freqüència i la intensitat de les sequeres, les onades de calor i les inundacions.

- o Increment de temperatura entre 2,0°C i 3,0 °C

Els riscos de la seguretat alimentària a causa del canvi climàtic seran més severos. Comportarà malnutrició, deficiència de nutrients en zones com l'Àfrica subsahariana, l'Àsia del sud, i l'Amèrica Llatina. L'escalfament global deteriorarà la salut dels terrenys, la polinització, facilitarà l'augment de plagues i malalties.

- o Increment de temperatura per sobre de 3,0 °C

Les zones exposades a riscos climàtics augmentarà en comparació als dos escenaris anteriors. Les diferències en matèria de seguretat alimentària es dispararan entre regions.



L'augment de temperatures afectarà negativament els rendiments agrícoles, provocant un augment de preus i amb conseqüències dramàtiques per als països més pobres.

Alguns estudis basats en models climàtics i agrícoles, preveuen que els rendiments de les collites de blat de moro podrien disminuir un 24 %, mentre que les collites de blat podrien augmentar potencialment un 17 %. Pel que fa a les projeccions d'arròs i soja, els diferents models encara no han determinat l'impacte global que podria tenir el canvi climàtic.

El blat de moro es conrea per tot el món, i una part molt important al voltant de l'equador. Amèrica del Nord, Amèrica Central, el Brasil, la Xina, Àsia i Àfrica central veuran com se'ls hi redueixen els rendiments del blat de moro a mesura que augmenten les temperatures.

Pel que fa al blat, que creix millor en climes més temperats, podria tenir més extensió on es podria conrear, com ara el nord dels Estats Units i el Canadà, les planures del nord de la Xina l'Àsia Central o el sud d'Àustràlia.

L'augment de temperatures però, no és l'únic factor a considerar. Un augment de la concentració de CO2

a l'atmosfera té un efecte positiu en el procés de la fotosíntesi i la retenció d'aigua, incrementant així el rendiment de la collita, però en detriment del nivell nutricional. Això passa més en el cas del blat que no pas en el cas del blat de moro.

2. L'habilitat dels sistemes agrícoles d'adaptar-se a les condicions medioambientals canviants.

Els canvis que s'albiren al futur són tan enormes, que encara ningú no és ben bé conscient de la magnitud de les conseqüències ni de totes les derivades i segones derivades que poden prendre les coses. El que és clar, és que davant d'una situació de canvis en l'oferta arrel del canvi climàtic, les palanques per poder atendre les necessitats del consum de cereals del futur de la humanitat han de passar per augmentar la productivitat dels conreus, gestionar la demanda, repensar el consum de carn i la innovació digital. I tot plegat tenint en compte que l'activitat agrícola haurà de contribuir a reduir les emissions.

També hi ha tot un conjunt d'innovacions tecnològiques possibles que poden ajudar a adaptar-se a les noves condicions, des de la digitalització en tota la cadena de valor agroalimen-

tària fins a aspectes molt controvertits com ara l'aposta per l'ús de varietats genèticament modificades adaptades a un món desconegut fins ara, que depenen de com vagin les coses, si s'arriben a torçar molt, algú podria posar sobre la taula.

Pel que fa a la digitalització, existeixen tot un potencial d'innovacions digitals per tal de gestionar l'efecte dels riscos climàtics en l'agricultura al llarg de tota la cadena de valor, des de l'agricultor fins als mercats i els consumidors, passant pels legisladors i altres parts interessades.

Els agricultors poden prendre decisions de gestió de la seva explotació agrària amb l'ajuda de tecnologies digitals que proporcionen informació del clima, com ara la planificació dels recs, selecció de varietats concretes a plantar, etc.

També és important la gestió de totes les operacions un cop ja s'ha realitzat la collita. Aquí, els sensors de temperatura i eines per gestionar la traçabilitat del producte pot permetre detectar problemes de seguretat alimentària i qualitat i en definitiva reduir pèrdues post-collita que poden arribar a ser molt importants si es detecta a temps.

També existeixen tot un conjunt d'innovacions digitals relacionades amb els serveis financers, de crèdit i en assegurances que poden permetre reduir els costos de transacció.

Una millora dels pronòstics climàtics a mig i llarg termini és essencial perquè es puguin detectar aviat situacions no desitjades i les autoritats puguin prendre decisions amb més antel·lació, reduir danys i declarar emergències en cas necessari.

Conclusió

Es necessiten sistemes innovadors que protegeixin i augmentin la base de recursos i a la vegada augmentin la productivitat, però potser és una combinació impossible. Només el temps ho dirà.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling

Cheesecake*

gastronòmic salat



Una harmoniosa trobada entre el salat i el dolç, el cremós i el cruixent, que et deixarà amb una explosió de sabors inoblidables.

El Cheesecake Salat és una aventura culinària que promet un festí pels sentits. Amb aquesta base cruixent de galetes salades triturades, que aporta un toc salat i una textura irresistible, i una mescla de formatge parmesà i mascarpone, que es fusionen en una massa suau i deliciosa, deixaràs bocabadats als teus clients.

Però el veritable toc especial d'aquestes postres són els petits tomàquets, sucosos i caramel·litzats, que aporten un sabor dolç i àcid que contrasta meravellosament amb el subtil sabor salat de la base de galetes i el ric perfil del formatge.

És molt més que una simple recepta, és una experiència gastronòmica única que et convida a explorar nous horitzons culinaris i a experimentar amb sabors innovadors.



Paco Ramírez
Cheesecake salat

Ingredients

340g de galetes salades triturades
140g de mantega líquida
240 g de formatge parmesà
900 g de formatge mascarpone
30 g de sucre
45 g d'alfàbrega fresca picada
4 OUS
2 g de sal
600 g de tomàquets cherry
Espècies al gust (orenga, all en pols, pebre, romaní,...)
Oli d'oliva

Espai patrocinat:



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

Un festí pels sentits

Procediment per a la base

Triturar les galetes i barrejar amb la mantega. Posar-ho en motlles i fornejar 170° durant 5 minuts.

Massa cheesecake

Triturar els formatges parmesà i mascarpone amb el sucre, l'alfàbrega, els ous i la sal fins a obtenir una massa homogènia.

Omplir els motlles i fornejar a 170° entre 10 i 15 minuts en cas que siguin motlles individuals. 30/35 minuts si son motlles de 20 cm.



Toc final

Especial els tomàquets en un recipient amb l'oli i les espècies al gust.

Fornejar durant 35 minuts o fins al punt dessitjat a 170°.

Deixar refredar i posar per sobre dels cheesecakes.



Plus Ex + RS200

Atemperadora i Banyadora



utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

Joan Armengol, s/n
08770 SANT SADURNI D'ANOIA
(Barcelona)
T. 93 891 31 41 - M. 609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com



Legend

Atemperadora 24kg



Brioix sorpresa *

Una manera diferent d'enamorar als clients aquest estiu.



Paco Ramírez
Brioix de cheesecake

Ingredients per a la massa

760 g de farina de semi-força W250
90 g de sucre
30 g de sal
40 g de llebat fresc
500 g d'ou sencer
400 g de mantega a daus

Pintura per al brioix

75 g de rovell d'ou
75 g de nata

Farcit

Al gust (crema de cacau, praliné, mermelada, etc.)

Procediment

Primer de tot prepararem la massa de brioix pastant tots els ingredients, excepte la mantega durant 8 minuts a baixa velocitat.

Seguidament, afegirem la mantega a poc a poc durant 5 minuts més a mitja velocitat. Deixem reposar a massa tota la nit a la nevera.

Passada la fermentació, formarem boles de 40 grams i deixarem que doblin el volum durant 90 minuts a 28° i 75% d'humitat, aproximadament.

Pintarem els ous amb la barreja d'ous i nata i portarem al forn 15/20 minuts a 180°.

Quan s'hagin refredat, els farem amb la crema que desitgem. Recomanem fer-ho amb crema de cacau, praliné o mermelada.

Per acabar de decorar, farem un topping amb la xocolata i boletes de cacau.

Espai patrocinat:



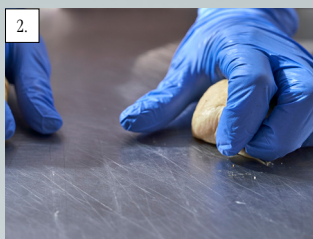
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942 - farinera-albareda.com



Es desfà a la boca



1. Preparam la massa de brioix i la deixem reposar tota la nit a la nevera.



2. Formem boles de 40 grams i les deixem fermentar 90 minuts a 28° i 75% d'humitat, aprox.



3. Pintem les boles de brioix i les fornejem 15/20 minuts a 180°.



4. Ja refredades, injectem el farcit al gust.



5. Decorem la part superior amb una peça de xocolata.



6. Fonem la xocolata suaument amb una pistola tèrmica.



7. Decorem al gust.



8. A gaudir d'una bomba sorpresa que es desfà sola!

INTERIORISME COMERCIAL
DISSENY DE MOBILIARI A MIDA
REFORMES INTEGRALS O PARCIAIS
DECORACIÓ DE FORNS DE PA, PASTISSERIES I DEGUSTACIÓ



Normativa

Com afecta el Nou Reglament d'Envasos i Residus d'Envasos (RD/1055/2022)

Com a flequer, és essencial estar al dia amb les últimes regulacions i reglaments que poden afectar el teu negoci. Un d'aquests reglaments importants és el Nou Reglament d'Envasos i Residus d'Envasos (RD/1055/2022), que està en vigor des de l'any 2022, i és una oportunitat per aprofundir en la sostenibilitat i la reducció de residus. En aquest article, explorarem els punts clau d'aquest reglament i com podria impactar en el teu negoci.

Compromís amb la reducció de residus i sostenibilitat

A la base del RD/1055/2022 hi ha un clar compromís amb la reducció de residus i la sostenibilitat. Aquesta normativa busca canviar la manera en què pensem sobre els envasos i els residus associats, incentivant la utilització d'envasos eco-amigables i la pràctica del reciclatge. Com a flequer, això pot significar la revisió dels materials d'envasament que utilitzes i la consideració de solucions més sostenibles.

Materials d'envasament amigables amb el medi ambient

El reglament pot impulsar la transició cap a materials d'envasament que siguin biodegradables, compostables o reciclables. Aquest canvi pot no només reduir l'impacte dels residus, sinó també millorar la imatge de la teva fleca com a empresa que prioritza la sostenibilitat. És important investigar i explorar quins materials d'envasament són adequats per als teus productes i com poden integrar-se a la teva cadena de subministrament.

Reutilització d'envasos

El RD/1055/2022 podria promoure la reutilització d'envasos sempre que sigui viable. Com a flequer, això podria significar la implementació de sistemes de dipòsit i retorn per als envasos utilitzats pels teus productes. Aquest enfocament no només redueix els residus, sinó que també pot crear un vincle més fort amb els clients que puguin retornar els envasos i gaudir d'incentius.

Gestió responsable de residus

Una altra àrea clau del reglament és la gestió responsable de residus. Com a part de les noves disposicions, les empreses podrien ser responsables de recollir i reciclar els envasos que generen. Aquesta responsabilitat pot implicar la necessitat d'establir processos interns per a la recollida i el reciclatge dels envasos. És important considerar com afrontaràs aquesta nova res-

ponsabilitat i com pot impactar els processos i costos del teu negoci.

Col·laboració i comunicació

El RD/1055/2022 pot fomentar la col·laboració entre diferents actors de la cadena d'aprovisionament. Això inclou fabricants, distribuïdors, minoristes i, en aquest cas, flequers. És una oportunitat per col·laborar en la gestió de residus i la promoció d'envasos sostenibles. La comunicació amb els teus clients sobre els canvis en els envasos i les iniciatives de reciclatge pot afavorir la teva imatge de marca i crear un compromís amb la sostenibilitat.

En resum, el Nou Reglament d'Envasos i Residus d'Envasos (RD/1055/2022) és un pas important cap a una major sostenibilitat i reducció de residus en el sector alimentari. Com a flequer, estar al dia amb aquestes regulacions és fonamental per adaptar-se als canvis, prendre decisions informades i contribuir al benestar del medi ambient. Des de l'ús de materials d'envasament més sostenibles fins a la gestió adequada dels residus, cada pas que prenguis en la direcció de la sostenibilitat pot tenir un impacte positiu en el teu negoci i en el medi ambient.

Assegura't de conèixer les implicacions d'aquest reglament i considera com pots incorporar pràctiques més sostenibles en la teva fleca.



Per a més informació i conèixer l'aplicació d'aquesta normativa, contacteu amb secretaria per mail a secretaria@gremipa.com o per telèfon al 93 487 18 18.

Fiscal

L'impacte de la reducció de l'IVA al 0%, en el punt de mira

El passat 27 de juny, el Govern d'Espanya prorrogar la reducció temporal de l'IVA al 0% en certs aliments, incloent-hi el pa comú. Aquesta mesura, implementada inicialment a causa de l'alta inflació i l'augment constant dels preus dels aliments, ha generat una sèrie de reaccions i inquietuds al sector. És per això que des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona volem analitzar com ha afectat la mesura al sector i quines opinions genera.

Inicialment, aquesta decisió es va prendre en un context d'inflació elevada i d'augment continuat dels preus dels aliments, especialment els frescos. No obstant això, sis mesos després, tot i que la inflació continua sent elevada, la situació s'ha estabilitzat.

El secretari general del Gremi, Carles Cotonat, suggereix que la pròrroga pot estar relacionada amb "el fet que la finalització de la mesura coincidís amb les eleccions generals, i es va optar per evitar que els consumidors percebessin un augment en els preus dels aliments, causat exclusivament per l'IVA, durant la campanya electoral". Això planteja la qüestió de si aquesta mesura es basa més en consideracions polítiques que en l'eficàcia pràctica real per abordar els desafiaments de la inflació i l'augment dels preus dels aliments.

Ha estat beneficiós pel sector?

Des del punt de vista dels empresaris del sector flequer, la reducció de l'IVA al 0% no s'ha traduït en beneficis substancials. "Tot i que l'IVA més baix pot proporcionar un estalvi en la cistella de la compra per a les famílies, aquesta mesura té un impacte mínim en els productes de preu baix, com el pa", apunta Cotonat.

Les xifres mostren que el consum de pa a Espanya és d'aproximadament 36 quilos per habitant a l'any, amb un preu mitjà de 3,75 euros per quilo. Això significa que la supressió de l'IVA del pa comú implica un estalvi mitjà de tan sols 5,40 euros per habitant a l'any. Aquest estalvi és

insuficient per tenir un impacte significatiu en el consum de pa. Des del Gremi, es considera que hauria estat més eficaç reduir l'IVA en productes o serveis gravats amb un 21% d'IVA, on l'estalvi pot ser substancialment més gran.

"Al contrari, aquesta mesura té un impacte negatiu en la liquiditat de les empreses flequeres. Encara que no han de recaptar l'IVA per la venda dels seus productes, encara han de pagar l'IVA suportat en la compra de molts productes i serveis, la qual cosa afecta negativament les liquidacions d'IVA i perjudica la liquiditat dels negocis", explica el secretari general.

Segurament, la mesura es va prendre amb la millor intenció, però la realitat és que des del Gremi destaquen que al sector hi ha un sentiment de descontentament envers la seva eficàcia. El Gremi considera que la mesura transmet un missatge erroni a la ciutadania, ja que sembla que es vol culpar els elaboradors i comerciants d'aliments de l'augment dels preus per obtenir grans beneficis, el que és incorrecte.

L'augment dels preus dels aliments, especialment en el sector flequer, es deu a les alces en els costos de producció i no als marges empresarials. Els preus de l'energia, els carburants, les farines, les mantegues, els olis, els xocolates i altres matèries primeres necessàries per a l'elaboració d'aliments han experimentat increments significatius. Tot i això, els flequers han mantingut els increments de preus dels seus productes tan baixos com han pogut, malgrat la pressió inflacionària.

En aquest context, el Gremi destaca que el sector flequer ha actuat amb responsabilitat social, preocupant-se pel benestar dels seus clients i intentant minimitzar l'impacte dels augments de preus en la població.

Insuficient i il·lusori

"No crec que aquest tipus de mesures siguin efectives ni tan sols a curt termini. Potser els primers dies poden tenir un cert efecte il·lusori, però després serà pitjor perquè un cop s'eliminen, els consumidors hauran de pagar de nou un IVA que "mentalment" ja han descomptat", argumenta Cotonat.

El problema de la inflació actual és global i respon a factors macroeconòmics i polítics que estan més enllà del control del sector flequer. El Gremi destaca la importància de garantir que tots els actors de la cadena d'elaboració d'aliments actuïn amb responsabilitat per evitar situacions d'especulació o falta de transparència en la fixació de preus.

En resum, la pròrroga de l'IVA del pa al 0% és una mesura que no ha estat efectiva per abordar els desafiaments de la inflació i l'augment dels preus dels aliments.



Subvencions

Promoció de l'estalvi i l'eficiència energètica dels comerços de la ciutat

L'Ajuntament de Barcelona publica una convocatòria per a la concessió de subvencions en el Marc del Programa de Subvencions per a la Promoció de l'estalvi i l'eficiència energètica de les activitats econòmiques que es desenvolupen en establiments de la ciutat de Barcelona. L'actuació respon al Reial decret llei 14/2022, d'1 d'agost, d'estalvi energètic. La normativa estatal obliga a adequar i automatitzar les portes d'entrada de tots els edificis i locals amb accés des del carrer, amb l'objectiu de mantenir-ne la temperatura interior i evitar el malbaratament d'energia.

L'import estimat màxim per aquesta convocatòria, és de 2.000.000 euros.

El període subvencionable és del 01/08/2022 fins al 31/12/2023.

El període per presentar les sol·licituds és fins al 31/10/2023.

Les inversions hauran d'estar fetes abans del 31/12/2023.

Si esteu interessats en aquests ajuts o voleu ampliar la informació, contacteu amb la Sra. Vanessa Molina per mail a v.molina@gremipa.com o per telèfon al 93 487 18 18.

Kit Digital: ampliació de terminis de sol·licituds fins al 31 de desembre

El Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital amplia el termini de presentació de sol·licituds fins al 31 de desembre de 2024.

Recordem que el Kit Digital dona suport a la transformació digital de Pimes, microempreses i autònoms dotant-los d'eines de màrqueting digital per a accedir a nous mercats i acompanyant-los en l'adopció de solucions digitals que desenvolupin tot el seu potencial. Els autònoms, microempreses i pimes que pertanyin a qualsevol sector o tipologia de negoci, i que tinguin una antiguitat mínima de 6 mesos, rebran un bo digital amb la quantia econòmica que disposaran per a utilitzar en una o diverses solucions digitals que desenvolupin tot el seu potencial. La quantia varia en funció dels treballadors.



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

news spa.cat

la revista digital de la fleca catalana

SUBSCRIU-TE



WWW.NEWS PA.CAT

L'Assistència en Carretera preveu un any rècord, sobretot, per les avaries

Les dades fetes públiques per les empreses d'assistència revelen que, en el que portem d'exercici, el nombre de desplaçaments per carretera segueix a l'alça, com així s'ha posat de manifestos durant la Setmana Santa passada o el pont de primers de maig. Una tendència que, sens dubte, s'estarà deixant notar en el segment d'Assistència en Carretera.

Continua havent-hi moltíssimes ganes de tornar a viatjar, per Setmana Santa es van produir un total de 16,4 milions de desplaçaments, un 3,8% més que en 2022, i en el pont de maig que, segons dades oficials, es van registrar 6.550.000 vehicles circulant per les nostres carreteres.

També ens trobem aquest estiu amb rècord de desplaçaments. Veiem dos motius principals, d'una banda, els preus alts derivats de la inflació, tal com va succeir l'any passat, fa que la gent es decanti per destinacions més econòmiques i viatges de menor durada i impulsa el viatge per carretera enfront de l'avió degut a l'elevat preu dels bitllets. A tot això, també se suma el descens del preu del carburant respecte a 2022, que per descomptat ajuda en l'ajust dels costos de les vacances.

D'altra banda, l'augment en l'antiguitat del parc automobilístic genera més assistències per falta de manteniment en els

vehicles, sent els motius més comuns les avaries.

La causa principal de les assistències són les avaries, especialment els problemes d'arrencada, bateries i l'avaria mecànica elèctrica, que constitueixen un 77% del total d'assistències. Amb un 13% li segueixen els pneumàtics, amb burxades i rebentades. Tot això conseqüència directa de l'antiguitat del parc automobilístic i la falta de manteniment. D'altra banda, les assistències degudes a accidents si estan disminuint a causa de la incorporació de sistemes d'ajuda a la conducció (ADAS) en els vehicles nous.

Els nous models de mobilitat estan modificant els hàbits de desplaçaments en entorns urbans i han canviat el paradigma del sector de l'automoció i el model de ciutat. Cada vegada hi ha més serveis relacionats amb l'ús compartit de vehicles i de viatges: carpooling, car-, moto- i bike-sharing, VTC Ride Hailing, rènting, etc...en detriment de la propietat del vehicle.

Van sorgint noves tipologies d'avaries associades a la nova mobilitat, com: fallades en el convertidor híbrid, fallades a la programació del panell de control o, en el cas de bicicletes elèctriques, avaries en el sistema de pedaleig.

La connectivitat i el vehicle elèctric, reptes clau que planteja la nova mobilitat

La irrupció de les noves formes de mobilitat en la societat actual és un fet. Així, cada vegada hi ha més ús de patinets i bicicletes elèctriques. Noves formes de mobilitat, que, sens dubte, plantegen reptes quant a la prestació de serveis que realitzen les empreses d'Assistència en Carretera.

Un dels majors reptes és poder garantir la seguretat dels usuaris. Per això, tots els actors clau, com a administracions, ajuntaments i companyies d'assegurança, han de buscar un consens per a promoure solucions integrals que ofereixin autonomia, flexibilitat i immediatesa, independentment del mètode de transport utilitzat. És molt important insistir en la necessitat d'un marc regulador clar i comú, així com fomentar la necessitat d'assegurar aquest tipus de vehicles de mobilitat personal.

El repte principal de l'Assistència en Carretera és adaptar les cobertes d'aquests nous tipus de vehicles i proporcionar serveis específics per a ells. Una d'aquestes adaptacions passa pels serveis digitals i la connectivitat, impulsats per aquesta mena de mobilitat.

A més, hem de tenir en compte que, amb l'aparició de vehicles autònoms i tecnologies avançades de seguretat en els vehicles, la prevenció d'incidents es torna cada vegada més important.

L'avaluació i gestió de riscos també és alguna cosa en plena transformació. Un exemple d'això seria els riscos únics que plantegen en termes de responsabilitat i seguretat els vehicles autònoms.

Sens dubte, el vehicle elèctric continua sent el principal repte per la complexitat en tot el que l'afecta respecte a l'assistència. Són vehicles en els quals és necessari comptar amb formació específica per a la seva intervenció i en els quals els incidents derivats de fallades de bateria o baix nivell d'aquesta, difícilment es poden resoldre in situ com es podia fer amb vehicles de combustió i bateria tradicional.



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

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 Fiat, Mutua de Seguros y Reaseguros a Prima Fija.



Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES TRASPASSA A MANLLEU

Obrador de pa amb botiga en ple funcionament.

Sra. Laura
690 126 501

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

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

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

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 SANT FELIU DE CODINES

Obrador i botiga en ple funcionament.

Sr. Núria
637 056 288

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 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

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

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 personalitzat.



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 Verdaguera
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 ultracongeladores.

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



Frigual

Fabricació de Cambres de fermentació, neveres i congeladors i distribució de primeres marques de maquinària per frega i pastisseria

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



Forespa

Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Ofertim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins al 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. Molí 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 frega, 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 gama 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.obradoraanoll.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/Juan 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_suarez@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

Panellets



publicsa.es



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

