



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

Entrevista: Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell

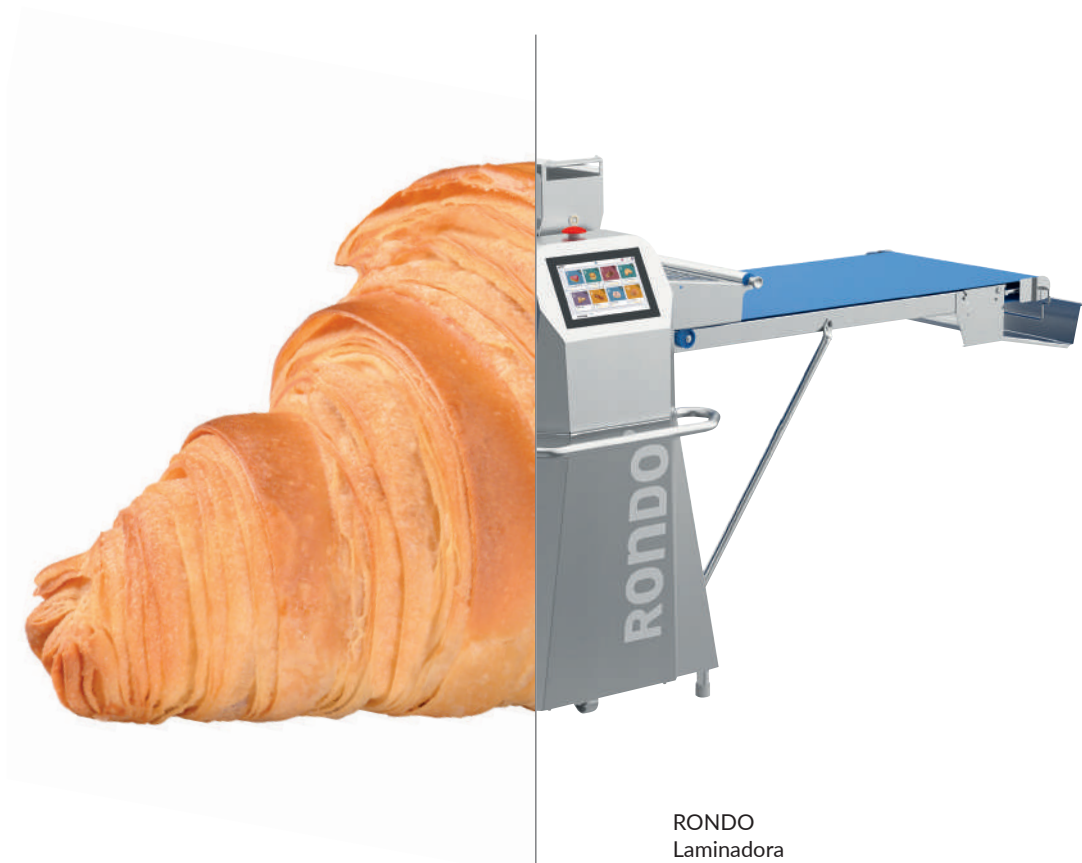
NewsGremi: El Gremi al peu del canó en la defensa de la fleca

Formació: Doble podi de l'Escola al Best Of Mondial du Pain



En profunditat
La fleca amassa el futur
amb excel·lència

Tu poses l'art.



RONDO
Laminadora



JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.

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



RONDO
Dough-how & more.



p. 6



En profunditat —
La fleca amassa el futur amb excel·lència

p. 18



Tècnica del pa —
La ciència flequera
El valor nutricional dels aliments (p.48)

p. 20



Entrevista —
Yohan Ferrant, director de la BSBS

sumari



p. 23

Formació —
Doble podi de l'Escola a la 'Champions del Pa'
Nous cursos de CP i d'iniciació
Preparar-se per a les diades
L'escola participa a la SBD Fira PRO

p. 34

News Gremi —
El Gremi al peu del canó en la defensa de la fleca
Llonguets solidaris contra el càncer infantil
La fleca artesana protagonista als mitjans de comunicació



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
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 —
El Govern s'asseu amb la fleca
Estudi de masses mare del Gremi de València
Millor Mona de Pasqua 2023

p. 46

News Empresa —
Actualitat dels proveïdors

p. 54



Recepta pastisseria —
Cake tropical

Recepta pa —
Coca cruixent d'avellanes

p. 58

Actualitat legislativa —

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:



EL GREMI ENS FA CRÉIXER!



GAUDEIX DELS AVANTATGES DE SER UN DELS NOSTRES AGREMIATS

- Impulsem la innovació i la modernització empresarial que afecta al nostre sector.
- Analitzem les polítiques sectorials per enfortir el sector flequer.
- Oferim assessoria jurídica, econòmica, fiscal i laboral de manera gratuïta.
- Promocionem la formació professional amb una àmplia oferta de cursos i disposem d'una borsa de treball per facilitar nous professionals.
- Donem assistència administrativa, empresarial i legal per potenciar la competitivitat i rendibilitat.
- Negociem el Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de Barcelona i província.

gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Una mirada al futur

Andreu Llargués

President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

Encetem una nova etapa en la llarga i extensa trajectòria de la revista gremial NEWSPA. Ja són molts anys de vida de la nostra revista, d'ençà que el Gremi va apostar per editar una revista sectorial pròpia, que aleshores ja va ser innovadora pel seu disseny i per l'aposta per incorporar continguts tècnics d'alt valor afegit. En aquest temps, orgullosament, la nostra revista s'ha convertit en un referent de l'actualitat flequera catalana. Però tot projecte s'ha de renovar i ara li ha arribat l'hora a la nostra publicació de capçalera.

A la revista expliquem els motius que han impulsat aquesta renovació, però voldria destacar que no és tan sols un canvi estètic, de disseny i continguts, que també, sinó de missatge i esperit. Espero que aquesta revista, com ho ha fet sempre, però ara més que mai, contribueixi a aportar optimisme, perspectiva i una visió de futur al conjunt de la fleca catalana. Després de la pandèmia, de la crisi energètica, de la guerra d'Ucraïna i de tantes notícies negatives, no ens hem de quedar en el present i hem de mirar al futur, amb la convicció que el futur és nostre, com ho ha estat sempre, perquè aquesta crisi que estem vivint no és la primera que pateix la fleca, ni serà l'última, però hem sobreviscut sempre, i ara també ho farem.

Però per sobreviure, com a empresaris hem de continuar donant als nostres clients la màxima qualitat en els

"Tota la fleca catalana s'ha de mostrar unida i forta davant dels nostres interlocutors"

"Espero que aquesta revista contribueixi a aportar optimisme, perspectiva i una visió de futur al conjunt de la fleca catalana"

productes que elaborem i continuar innovant en noves i diferents elaboracions. I com a sector, i això ja m'ho heu sentit a dir moltes vegades, el que fa falta és unió, i que tota la fleca catalana es mostri unida i forta davant dels nostres interlocutors. Perquè una de les coses que hem vist clar d'aquesta crisi és que cada cop hi ha grups econòmics més i més potents i que l'única forma que tenim de fer-los front és anar conjuntament.

Finalment, vull aprofitar aquestes línies per expressar l'orgull pel nostre ofici. Orgull per comprovar que malgrat totes les dificultats que estem vivint la fleca es reivindica com un sector dinàmic i de futur. Les nostres organitzacions i associacions sectorials, entre elles el nostre Gremi, han estat i estan fent una feina molt important per traslladar a les administracions la realitat i les reivindicacions del sector. Hem assolit un prestigi social i un interès mediàtic com feia temps que no es veia. I per arrodonir-ho professionals i flequers vinculats a la nostra escola han aconseguit recentment premis i reconeixements en concursos internacionals de reconegut prestigi que situen a la fleca i als flequers de casa nostra a l'avantguarda de l'ofici a escala mundial.

El meu reconeixement i moltes felicitats a tots!



La fleca amassa el futur amb excel·lència

La societat ha canviat després de diverses crisis, i la fleca s'adapta a les seves necessitats amb l'artesania com a bandera i incorporant productes més saludables i ecològics, a més d'incorporar brioixeria, pastisseria, productes salats i degustació.

En els darrers anys, s'han anat encadenant diverses crisis i situacions excepcionals, des del crash financer a la pandèmia i, actualment, la forta pujada de preus de les matèries primeres i l'energia arran de la guerra a Ucraïna. La societat en general es troba en un moment d'incertesa i reinvençió després de tot aquest catàleg d'inclemències econòmiques. La fleca, per suposat, no és aliena a aquest context, en el qual els gustos i necessitats dels consumidors han evolucionat molt ràpidament i de manera molt profunda.

Segons l'estudi Taste Tomorrow, elaborat per Puratos, 7 de cada 10 espanyols demanda productes flequers adaptats a un estil de vida saludable o a unes necessitats particulars de salut, i també l'aspecte ètic té cada vegada més pes en les decisions de compra dels ciutadans. Així, el consum almenys una vegada per setmana de productes vegans ha augmentat del 10 al 43% en 5 anys, i un terç dels espanyols adquireix setmanalment productes de proximitat o amb ingredients locals. Més important encara, l'artesanalitat serveix cada vegada més com a factor diferenciador per atreure el consumidor espanyol.

Dieta saludable i nutrició

En la mateixa línia, un informe de Trades indica que per a molts consumidors, la pandèmia ha intensificat la importància de mantenir una dieta saludable i reduir el risc de malalties, eliminant additius, conservants artificials i oli de palma, entre d'altres, reduint la sal i el sucre i apostant pels productes amb alt contingut de fibra.

La nutrició i la salut són cada vegada més importants per un consumidor que està molt informat i concienciat per no menjar determinats ingredients. Sembla clar que la tendència és cap a un tipus de producte amb menys greixos i sucres afegits i més ingredients saludables. El flequer, doncs, ha d'anar polint el producte per fer-lo cada vegada més saludable. El consumidor final és el que mana i el professional s'adapta a les seves necessitats.

En aquest sentit David Rovira, de la fleca Artipà (Taradell), Accèssit al Millor Jove Artesà Alimentari 2022, creu que una de les grans tendències que ens depararà



el futur serà fer el pa amb gra germinat, en lloc d'utilitzar farines, ja que es tracta de l'essència del blat i té unes grans propietats nutricionals. Cada vegada es mira més la matèria primera, en lloc del preu, malgrat la inflació, i per això tenen tanta demanda els pans fets amb farines no refinades i de qualitat. Demanden productes fets amb ingredients més propers i fiables, i cada vegada hi ha més consciència del valor del pa i dels productes de fleca més nutricionals i saludables. "La gent aposta clarament per la qualitat, encara que el producte sembli més car, perquè de l'impacte positiu en la salut, a la llarga gasta el mateix, gràcies a la durabilitat del bon producte", argumenta.

Consumidor ètic

Al mateix temps, segons l'estudi de Trades, a mesura que el consumidor és més conscient de l'impacte de les seves compres en la salut del planeta, busca productes i fleques que l'ajudin a prendre decisions de compra més respectuoses amb el medi ambient, que prenguin mesures més significatives i demostrables per a abordar la crisi climàtica o redueixin l'ús de plàstic i envasos. En aquest punt, la pandèmia ha provocat un augment del 'localisme', i el sector de la fleca es pot aprofitar per a respondre a la cerca de l'autenticitat i productes de proximitat per part del consumidor.

Així mateix, les dietes veganes, vegetarianes i flexitarianes estaven guanyant popularitat abans del Covid i, una vegada iniciada la pandèmia, van experimentar un gran creixement. Això es relaciona amb la major preocupació del consumidor sobre l'impacte ambiental de la producció de carn i lactis, així com el major reconeixement de la importància d'una dieta rica en fibra. Per a donar resposta a aquesta nova tendència, les formulacions riques en nutrients són una prioritat cada vegada major per als consumidors conscients de la salut, que valoren les qualitats saludables i nutricionals dels productes.

Emperò, després de suportar un dur confinament, el consumidor ha sortit amb ganes de sortir dels seus límits i explorar, jugar i gaudir d'experiències noves. En aquest sentit, busca productes alegres que l'ajudin a reconnectar-se amb els seus sers estimats. És per això que les fleques poden fer el pa encara més indispensable per als consumidors, ampliant els moments de gaudir dels seus productes. En termes més generals, es pot ressaltar la versatilitat dels seus productes per a adaptar-se a noves ocasions, com cuinar a l'aire lliure, moments en família, Diades, dates especials, etc.

"La pandèmia ha provocat un augment del 'localisme', i la fleca respon a la cerca d'autenticitat i productes de proximitat"



"Els clients, ja que s'apropen a la fleca a comprar un bon pa, també volen comprar un bon brioix i un bon postre"

Brioixeria i pastisseria

En aquest sentit, una altra tendència molt clara és que la fleca s'està obrint cada vegada més a productes de brioixeria i pastisseria. En aquest punt, Jordi Farrés, mestre xocolater, prestigiós pastisser i professor de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, recorda que la fleca és un ofici artesà on es tracta curosament un producte i una matèria primera de qualitat, i això té molt a veure amb la pastisseria. És natural, doncs, que cada vegada més, els flequers s'estiguin formant per oferir productes amb més qualitat i més refinats. "Perquè els clients, ja que s'apropen a la fleca a comprar un bon pa, també volen comprar un bon brioix i un bon postre. I més encara per les diferents Diades que hi ha, molt arrelades, al nostre país en el decurs de l'any. Jo crec que el futur va cap a la creació de nous productes enfocats a les Diades i les festivitats", argumenta.

"La brioixeria està guanyant molt d'interès a la fleca actualment. El forner s'està adaptant a les noves demandes del consumidor i està obrint cada vegada més el seu catàleg, més enllà dels productes de fleca", coincideix Àngel Zamora, prestigiós mestre flequer, conegut per ser una de les cares visibles de la cooperativa fornera La Fogaina (la Garrotxa), ex alumne i professor de la nostra



Escola. Des del seu punt de vista, els oficis s'estan obrint i barrejant cada vegada més, i tenen una mirada molt més àmplia que abans. Així, la fleca s'apropa a disciplines com la brioixeria, la xocolateria i la pastisseria gràcies a la formació.

En aquest punt, la subdirectora de la nostra Escola,

Ca l'Agustí de Cercs, un exemple d'èxit

"Cada cop hi ha més gent interessada a comprar coses que sàpiguen que estan molt ben fetes, que són saludables i artesanes. El que més es valora és la qualitat, que és el més important. Una vegada tens això, si pots fer varietat, encara millor. Però si has de triar, la qualitat és el que ha d'anar per davant", argumenta Agustí Costa, qui regenta el forn Ca l'Agustí de Cercs, un establiment centenari que rep cada setmana nombrosos clients de tot arreu i que s'ha convertit en tot un referent per als amants del pa artesà i de qualitat. "No hi ha cap secret, més enllà de fer les coses molt bé, ser molt exigent i no conformar-te mai", assegura. Emperò, incideix que una de les causes del seu èxit és que va ser un dels primers forns de la zona que va fer el canvi de sistema de treball fa 15 o 20 anys, incorporant nova maquinària i implementant reposos en bloc, divisores, fermentació controlada, masses mare naturals, etc. "Si no ho hagués fet, ara mateix el meu negoci estaria mort i enterrat, perquè al poble cada vegada hi ha menys gent i depenc dels clients que venen de fora", destaca. "Per al petit flequer artesà, l'única manera de diferenciar-se és fer les coses molt ben fetes, perquè els nostres competidors industrials són molt grans i tenen una gran voracitat. Afortunadament, nosaltres som més àgils i ens podem adaptar més ràpidament als canvis, així que podem anar una passa per davant dels grans. És la manera de què no ens mengin. I això requereix molta feina, molta exigència i no pensar mai que ja ho saps tot. Has d'intentar millorar sempre, i això passa per la formació", assegura.



Mari Cruz Barón, destaca productes de tendència com ara el panettone, que “ha vingut per quedar-se, perquè és molt bo, amb un procés d'elaboració molt especial i ingredients excel·lents. I la gent, quan un producte és bo, sempre l'acull bé”, reflexiona. I, més enllà d'això, oferir aquest tipus de productes, encara que no siguin els que més es venen, sempre és un reclam que atreu i fidelitza clientela que arriba a la fleca per interessar-se i acaba comprant també altres productes.

Degustació

Barón també veu “gairebé imprescindible” la degustació a la fleca d'avui en dia, ja que permet oferir una major quantitat de productes per a poder gaudir al mateix establiment, ja sigui per esmorzar, berenar, etc. En aquest punt, destaca que el producte salat també té cada vegada més demanda. “La gent té cada vegada menys temps per cuinar o per anar a casa a dinar. I la fleca és el lloc ideal i molt fiable per al consumidor per anar a menjar una coca, una empanada, una pizza o un entrepà, a més de les quiches o els canapès, amb una varietat de producte molt alta.

I és que s'ha percebut un augment en l'interès per la degustació en les fleques a causa de la necessitat de diferenciar-se i atreure els clients en un mercat altament competitiu, segons Iván López, responsable de Publicitat de l'empresa d'interiorisme de botigues i comerços d'ali-

"La degustació és una forma efectiva de promocionar nous productes i augmentar la interacció amb els clients"

mentació Cruz. “La degustació pot ser una forma efectiva de promocionar nous productes i augmentar la interacció amb els clients, la qual cosa pot portar a un augment en les vendes i la lleialtat del client”, assegura. Així, les fleques hauran d'enfocar-se a tenir espais més acollidors i permetre al client tenir zones d'autoservei, amb cada vegada més opcions de degustació, donant més visibilitat als nous productes, sempre amb una bona il·luminació. Sota el seu punt de vista, és important per als negocis flequers tenir un disseny diferencial.

En efecte, la degustació serveix per cobrir les hores mortes de venda “pura i dura” del que seria pa i brioixeria. “Les franges on hi ha menys venda de producte és quan la venda cau i ve més de gust asseure's a prendre un cafè, xerrar, comentar coses de feina... amb un cafè i una pasta, entrepà, pastisset, etc... Cal aprofitar això per tal d'implementar-ho a les botigues si l'espai que es disposa ho permet”, afegeix Xavier Rigol, gerent de l'empresa de decoració de negocis i locals comercials i equipament per



a obrador Terpan. Si es disposa de l'espai per poder-ho incorporar la degustació pujarà el tiquet mig d'un forn de pa, a més de fidelitzar la clientela i oferir un espai social on el nexa d'unió serà l'alimentació. "Resumint, és molt interessant introduir la degustació ja que augmentarem els ingressos d'una forma considerable", assegura.

Sota el punt de vista de Jaume Cortés, director comercial de l'empresa especialista en el disseny, fabricació i instal·lació integral de botigues d'alimentació Instamat, en aquest àmbit "queda molt per fer". Actualment, s'està potenciant el servei a les terrasses i eliminant servei a les taules, ja que el client demana més consum a l'exterior que a l'interior. Com a tendències de futur, menciona afavorir el take away, implementar menús de migdia basats en la carta de producte de cada establiment i anar cap a locals multi producte, aprofitant l'efecte crida d'un producte bàsic com el pa per a augmentar el tiquet mig.

Disseny i interiorisme

Els hàbits de compra dels clients han variat força, dedicant cada vegada menys temps a la compra i exigint rapidesa en el servei. "Més que mai, ara cal tenir unes vitrines o una distribució de producte molt visual i molt fàcil d'entendre per al client on pugui situar ràpidament els productes i veure la variat que disposa. Això li facilita molt la compra", indica Rigol. Recomanava una bona creació de circuits de compra (layouts) per facilitar al comprador la seva experiència. "Cal que els forners disposin de botigues molt venedores, ja que la botiga ha de ser el millor venedor", assegura. També cal que tota la

il·luminació sigui molt eficient i de baix consum, ja que les tarifes de llum són altes i cal estalviar al màxim, pel que recomanen il·luminació led i vitrines refrigerades de baix consum.

Així mateix, Cortés observa com a tendències en botiga la incorporació de sistemes d'autopagament, el fort increment de la venda de cafès, tés, etc., per emportar, i una major tendència a buscar locals més petits que permetin contenir els costos (energètics, lloguer, etc.) i evitar problemes de legalització d'activitats, potenciant-se els locals amb bona ubicació i molta rotació de producte.

L'obrador

A l'obrador, els avenços tecnològics permeten avui en dia racionalitzar i fer més eficient els processos flequers, escurçant els temps de producció i adequant-los a l'estil de vida actual. "Recordem que, no fa massa anys, un forner s'havia de llevar a les 2 del matí o abans i començar tot el procés de fabricació i cocció. Avui dia, si l'estructura i espais ho permeten, pràcticament es pot fabricar

"El consumidor és més conscient de l'impacte de les seves compres en la salut del planeta, i busca productes eco."



El Forn Luna i el repte del relleu generacional



Emilio Ojeda, pare (esquerra) i fill (dreta)

Com és sabut, la fleca pateix actualment dificultats en el relleu generacional. Es diu que molts fills de flequers prefereixen dedicar-se a una altra cosa en lloc de continuar el negoci familiar per la duresa de la feina i els horaris a l'obrador. No obstant això, hi ha molts exemples de joves que han agafat les regnes de les fleques dels seus pares, com ara Emilio Ojeda, del Forn de Pa Luna (Sant Joan Despí), fundat fa 42 anys pel seu avi. “Avui en dia, amb la tecnologia actual, els horaris ja no són tan sacrificats. Gràcies a la fermentació controlada i en fred, no cal matinar tant, però s'ha d'invertir en maquinària i s'ha de confiar en ella”, explica.

Sigui com sigui, per a un bon relleu generacional, “el més important és que el qui ve darrere senti passió i vocació per la fleca, ha de sentir el negoci com a seu i s'ha d'haver format bé, per tal que el seu antecessor pugui confiar-hi plenament”, comença. Format a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, ha adaptat la fleca familiar als nous temps. “Avui dia, el client t'exigeix que ofereixis quelcom més, com pans especials i fets amb massa mare, a part de saber explicar bé el que vens: els ingredients i les seves proporcions, etc. El consumidor ve molt informat i vol saber exactament què compra”, destaca. És per això que, assegura, és molt important la formació i inversió en màrqueting: com col·locar el producte, facilitar la compra per impuls, utilitzar correctament les xarxes socials, conèixer les noves tendències i intentar aplicar-les, formar el personal de botiga,...

Ojeda va ser alumne de la primera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la nostra Escola. “Allà vaig aprendre que s'ha de buscar sempre la perfecció”, recorda.

Aquest número de la revista el dediquem en memòria de l'Emilio Ojeda Garcia, que ens va deixar dies després d'aquesta entrevista. Descansi en pau.

de dia i utilitzar el fred per mantenir el producte i fins a coure'l l'endemà abans d'obrir les botigues. Òbviament, hi ha un component d'aixecar-se molt d'hora al matí per coure tot, però no és el mateix que haver-se de llevar a les 2 de la nit per començar a produir i coure tot el producte per tal que estigui llest a primera hora del matí quan obren les botigues”, assegura Rigol.

La feina del flequer sempre ha estat dura, amb moltes hores i el hàndicap de treballar de nit. No obstant això, les noves generacions estan adaptant la maquinària i el fred per tal de poder adequar els horaris i poder conciliar vida i feina. El sector s'ha adaptat a aquestes noves tècniques i cada cop es treballa més de dia i menys de nit. L'interès per la maquinària ha crescut perquè la tecnologia s'ha convertit en una necessitat per ser competitiu i tenir temps per gestionar el negoci.

I és que la maquinària pot oferir una millor qualitat de vida al flequer i fer la seva feina menys esclava, mantenint i millorant el resultat final, assegura per la seva part Jordi Montamat, CEO de l'empresa distribuïdora de forns i maquinària per a fleca Sermont.

Així, la tecnologia permet automatitzar la part de feina flequera on la manualitat no té un valor afegit. “Cada flequer sap on està el seu valor artesanal. Fora d'aquest valor, la resta es pot mecanitzar, guanyant qualitat i temps”, assegura.

En el cas del pa, amassar, dividir, boleiar, fermentar, rentar estris i safates..., són processos que poden ser fets amb ajuda de la maquinària. Destaca també els abatidors, “encara per descobrir per molts forners, però que són una gran aportació a l'ofici”, ja que permeten que el flequer faci una bona producció d'una tirada, ho abati i pugui treure el producte de l'abatidor segons la demanda diària. Això suposa un estalvi de temps, diners i qualitat de vida.

En qualsevol cas, segons Mari Cruz Barón, la formació del personal és la clau per a l'adaptació de la fleca als nous temps. A la botiga, un personal correctament qualificat sempre aconseguirà fidelitzar més la clientela i vendre millor el producte. A l'obrador, el personal format té més capacitat de crear, adaptar les noves tendències i utilitzar les noves tecnologies. “Això fa que la fleca continuï evolucionant i no quedi estancada”, conclou.

El Gremi mira al futur

Andreu Llargués i Carles Cotonat reflexionen sobre l'actualitat i el futur de la fleca i el rol que ha de jugar el Gremi en benefici del sector.

En la línia de consagrar la renovada edició en paper de NEWSPA com una eina de comunicació dedicada a la reflexió i anàlisi reposada dels principals assumptes que afecten el sector flequer, hem comptat, en el primer número d'aquesta nova etapa de la revista del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, amb la visió del seu president Andreu Llargués i del secretari general Carles Cotonat, envers l'actualitat de la fleca i el rol que, des del seu punt de vista, ha d'exercir l'ens gremial en aquest context.

"L'entorn actual, amb la pujada dels preus de les matèries primeres i l'energia, és molt incert, però estem convençuts que el sector sortirà reforçat d'aquesta situació. La Guerra d'Ucraïna i els problemes que se'n deriven, com els increments dels costos de producció i l'alta inflació, fan que les empreses estiguin centrades a preservar els seus marges empresarials, aquesta és la principal prioritat a curt termini", enceta Cotonat. En aquest context, el secretari general destaca que la prioritat del Gremi és la defensa del sector, traslladar a les administracions competents les necessitats que la fleca té per poder mantenir la seva competitivitat, salvar empreses i garantir llocs de treball. "I això ja s'està fent amb una agenda molt intensa de contactes i reunions amb administracions", assegura.

En aquest punt, Llargués afegeix que, amb el lideratge del Gremi, "la fleca reclama a les administracions un pla de xoc, de la mateixa manera que l'han tingut altres sectors". Però, adverteix, això requereix una aposta per l'associacionisme dins el sector. "Tenim molt futur, sempre que es basi en una unió potent per fer-nos escoltar davant els diferents nivells de govern. Només amb una associació forta es pot negociar amb les administracions per demanar les justes demandes del sector".

'Lobby' flequer

Gràcies a aquesta filosofia, "el Gremi s'està consolidant com l'entitat de referència del sector flequer a Catalunya", celebra Cotonat. "Tenim molt bona rebuda entre les diferents administracions, ja que valoren la nostra manera de treballar i d'exposar-los les nostres reivindicacions i demandes en defensa del sector, que fem sempre de manera treballada, raonada i amb dades i arguments que les avalen", assegura.

I és que una de les tasques principals del Gremi és exercir de 'lobby' flequer davant les administracions. "Hi ha gent que no li agrada aquesta paraula perquè creu que té connotacions negatives, però a nosaltres si ens agrada. Som un lobby, ens ho creiem i actuem com a tal."

Essencialment, la feina del Gremi és representar, defensar i promocionar els interessos del conjunt de la fleca, i



El president durant l'entrevista al programa "Terra de pa"

"això és fer de lobby del sector", defensa. Des del Gremi busquen interactuar amb les administracions per fer-los arribar les demandes i reivindicacions del sector i que escoltin les nostres propostes.

"Mantenim un diàleg constructiu que els nostres interlocutors valoren molt positivament. Tenim un principi que és fer propostes serioses, treballades i rigoroses, i amb això ens hem guanyat un prestigi i un respecte com a institució davant les administracions i altres organitzacions patronals, gremis i associacions, que és un senyal d'identitat del nostre Gremi i ens fa ser una entitat molt respectada", destaca Cotonat.

"El paper dels Gremis ha evolucionat molt al llarg del temps. Històricament, feien una funció més de regulació de l'ofici, ara, com deia, la nostra principal funció és la de fer de lobby. Molts parlen de la importància que havien tingut els Gremis, però joestic convençut que els Gremis som ara més importants que mai. Estem en un mercat pràcticament liberalitzat pel que fa al lliure mercat i la competència, però cada cop més regulat respecte de les normes que han de complir les empreses amb infinitat de directrius, lleis i reglaments. A més molta d'aquesta

"La feina del Gremi és representar, defensar i promocionar els interessos de la fleca. Som un lobby, ens ho creiem i actuem com a tal."

"Hem de transmetre a les noves generacions que aquest és un ofici amb molt futur"

normativa s'acorda lluny de casa nostra (a Europa), és extremadament tècnica i requereix molts recursos i de gent molt professional per poder estar al corrent de tot el que pot afectar el sector.", sentència el Sr. Llargués.

Qualificació i relleu

Un bon exemple dels resultats que aquesta tasca de lobby està tenint per aconseguir accions concretes de les administracions és la línia d'ajuts per al relleu generacional que ha aprovat el Departament d'Acció Climàtica del Govern de la Generalitat. "És un bon primer pas, però cal continuar treballant, exigint a les administracions que ajudin i afavoreixin el relleu generacional de negocis que són essencials per assegurar el futur del comerç de proximitat propi dels nostres pobles i ciutats", indica Cotonat.

I és que, segons el president, no es pot deixar de banda els problemes endèmics del sector. La manca de professionals qualificats i el tancament de negocis per manca de relleu generacional són els problemes que més preocupen a les empreses del sector. "El sector té una necessitat important de forners qualificats i ben preparats. Estem davant la paradoxa que necessitem forners, cosa que demostra que el nostre sector té molt futur, i no en trobem. Moltes fleques viables han de tancar o no poden créixer perquè no troben professionals qualificats o no tenen relleu generacional", secunda Cotonat.

Des del Gremi defensen que l'eix vital de les seves actuacions és donar resposta a aquests dos problemes. Actualment, el més crucial és prestigiar i posar en valor l'ofici de flequer: transmetre a les noves generacions que aquest és un ofici segur, que podran tenir el seu propi negoci i a més, amb la incorporació de la tecnologia i de les noves tècniques d'elaboració, fer compatible el negoci amb la vida familiar i l'oci. "L'ofici de flequer s'ha socialitzat, aquest missatge l'hem de saber transmetre per atreure nous professionals al sector", destaca Cotonat.

En aquest àmbit de prestigiar l'ofici, Llargués posa l'accent en què s'ha treballat molt per aconseguir que el consumidor reconegui un bon pa. "Avui dia el consumidor ja reconeix que som una part important del teixit comercial de proximitat als carrers", amb la qual cosa els forners tenen cada vegada més el prestigi i suport popular que mereixen. I aquest suport del consumidor és, en gran manera, perquè vol un bon producte. I és que "la qualitat del producte és el primer punt fort de la fleca, i el més imprescindible", assegura Llargués.

La formació, punt clau

D'aquí la gran importància que té per al sector la formació, que és un altre dels principals eixos del Gremi per combatre la manca de professionals qualificats i de relleu generacional, i de la qual la Baking School Barcelona



El president, el secretari General i el director de l'Escola durant la visita d'Agnès Russinyol, directora del CCAM

Sabadell n'és una referència mundial. "És essencial estar format, i també és important que es faci valdre la importància i la necessitat de tenir una formació per poder exercir un ofici. A més, aquesta formació ha de tenir un reconeixement tant dins del mateix sector com davant la societat, els consumidors i l'administració. Una formació reconeguda dignifica i fa atractiu un ofici, perquè assegura als professionals un futur laboral, i a més garanteix als consumidors que els productes que compren estan elaborats per personal qualificat", reflexiona Cotonat.

En aquesta mateixa línia, el president Llargués afirma "El lema de l'escola és la recerca de l'excel·lència en l'exercici de l'ofici. Busquem formar flequers excel·lents, però alhora sense descuidar quina és la principal funció d'una escola gremial que és formar nous professionals perquè s'incorporin al sector sigui com a treballadors o com a empresaris. Busquem crear tendències i crec que ho estem aconseguint. El nivell que hem assolit en els darrers anys és espectacular, i el reconeixement que tenim ho demostra. Però vull ressaltar, perquè a vegades sembla que s'oblida, que una escola no són unes instal·lacions, el més important és l'equip i el programa formatiu que s'imparteix".

En això coincideix el director de l'Escola, Yohan Ferrant, que ho té clar: "El professional s'orientarà a la creativitat i l'excel·lència. I el futur de la fleca aquí a Catalunya serà aquest", assegura. És per això que amb orgull, el president del Gremi destaca que "el forner que ha volgut formar-se per poder adaptar-se als canvis en el que demanden els consumidors, ho ha pogut fer a la nostra Escola, que és admirada arreu del món".

"Tot això ens ha tornat la il·lusió al sector. Hem demostrat que si fem les coses bé i cuidem el consumidor, tenim molt futur". En aquest sentit, adverteix, "si perdem l'esperança, malament anirem. La missió del Gremi és parlar amb tothom, trencar-se el cap i moure cel i terra per poder salvar als nostres germans forners. Però, per fer-ho, no podem perdre l'esperança", conclou.



El Gremi enceta una comunicació renovada

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona porta a terme la modernització d'un dels àmbits més importants de la seva activitat: la comunicació. Així, implementa profunds canvis a NEWSPA i els seus perfils de xarxes socials i incorpora un nou newsletter unificat.



La comunicació és un dels eixos d'actuació més importants dins la tasca de defensa i suport del sector flequer que porta a terme el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i cada vegada ho és més, a mesura que estem més interconnectats gràcies a les noves tecnologies de la informació, sempre en contínua evolució. Avui en dia, comunicar de manera efectiva, àgil i dominant els llenguatges més actuals i els diversos canals disponibles és fonamental per a una entitat representativa d'un sector tan important com la fleca.

Amb aquesta convicció, el Gremi ha dut a terme una profunda renovació en tots els vessants de l'àmbit comunicatiu, implementant canvis a Newsipa, tant en la seva versió online com a la revista física que teniu a les mans, i també en els perfils de xarxes socials del Gremi i l'Escola de Flequers Andreu Llargués, a més d'incorporar un nou newsletter unificat.

Els principals objectius d'aquesta nova etapa són, principalment, donar la informació actual i d'interès, al moment, gràcies al portal online, les xarxes i els newsletters. Amb aquesta nova i renovada etapa, el Gremi busca ampliar la seva base i posicionar-se com a eix vertebrador entre flequers, proveïdors i subministradors, consumidors, administracions, i en general amb totes aquelles persones, empreses i entitats interessades en el món del pa i la pastisseria.

Renovació de Newsipa

En primer lloc, el Gremi ha decidit renovar la revista Newsipa, com haureu notat en rebre aquest exemplar, després d'anys amb el mateix disseny i tipus de continguts. L'objectiu és posicionar aquesta publicació com la revista de referència de la fleca, i alhora un mitjà de comunicació de divulgació de la cultura del pa destina-



"Aquesta revista es dedica a l'anàlisi reposada dels temes que afecten el sector, i NEWSPA.CAT a l'actualitat flequera"

da a professionals i consumidors.

Newspa continuarà sent la revista del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, però ampliarà el seu ventall de continguts per donar major cobertura al conjunt de la fleca. Aquest canvi ve acompanyat amb una renovació del newspa.cat, el portal online de notícies del Gremi, que passarà a acollir continguts de l'actualitat del Gremi i del sector en general.

Recordem que ja fa gairebé dos anys, en plena pandèmia, el Gremi va fer un pas endavant per situar-se al capdavant de la transformació digital del sector, oferint als agremiats un ampli ventall d'eines i serveis per ajudar-los a adaptar-se a les noves tecnologies i aprofitar totes les possibilitats que la digitalització ens posa a l'abast. Entre tots els canvis, el més significatiu va ser l'estrena de la versió digital de Newspa.

Ara, amb aquest canvi, el portal passarà a ser l'eina de comunicació immediata i d'actualitat del Gremi, on podreu informar-vos, dia a dia, de tota l'activitat que realitza el Gremi i de l'actualitat que afecta el sector del pa i la pastisseria.

Nou disseny, nou format, nous continguts

Tot aquest canvi comporta també una modificació dels continguts de la revista, que passen a ser més tècnics i d'anàlisi profunda del sector flequer. Per tant, incorporem noves categories per poder ser la revista de referència de la fleca catalana i divulgar la cultura del pa.

- **En profunditat:** cada revista portarà dos o tres temes d'investigació, amplis i professionals. Aquests temes poden ser sobre diferents qüestions que afectin el sector de la fleca i la cadena del pa, així com articles divulgatius.

- **Entrevistes:** incorporarem entrevistes a professionals forners o personalitats interessants que ens aportin diferents punts de vista sobre la fleca.

- **Tècnica i divulgació del pa:** el director tècnic de la revista, Manel Cortés, manté la secció sobre la informació tècnica i les receptes.

- **Formació:** tota l'actualitat de la Baking School Barcelona Sabadell.

- **Newsgremi:** informació del Gremi.

- **Newsfleca:** informació i actualitat d'altres gremis, associacions territorials i estatals.

- **Newsempresa:** actualitat informativa dels proveïdors.

- **Actualitat legislativa:** resum de les incorporacions i/o modificacions legals, ajuts i subvencions.

SEGUEIX CONNECTAT
A L'ACTUALITAT
DEL TEU SECTOR

newspa.cat

la revista digital de la fleca catalana

SUBSCRIU-TE



WWW.NEWSPA.CAT



"Volem posicionar al Gremi com a una entitat de referència del sector flequer i pastisser, no només entre els professionals sinó entre tots aquells interessats en el món del pa; proveïdors, fabricants, divulgadors, comunicadors, famílies, consumidors i en general tots els amants del pa i la pastisseria", explica Carles Cotonat, secretari General del Gremi.

Quant a la revista impresa que teniu a les mans, com comprovareu en aquest mateix número, es dedicarà a l'anàlisi reposada dels assumptes d'interès del sector. D'aquesta manera, s'incorporen nous continguts i categories per tal de complir amb el seu objectiu: ser la revista de referència de la fleca catalana i divulgar la cultura del pa. Així, aprofundirà en més temes generals i particulars del sector amb articles de divulgació de la cultura del pa, tècnica del pa per professionals, entrevistes a professionals forners o personalitats relacionades amb la fleca. A més a més, la revista física passa de tenir sis números a l'any i ser bimensual, a ser trimestral (quatre a l'any), i a tenir una mitjana de 60 pàgines.

Xarxes i newsletter

D'altra banda, el Gremi ha recuperat els seus canals a les xarxes socials (Facebook i Instagram), tot plegat amb una nova imatge, actualitzada i immediata per als seus seguidors. Així, es crea contingut diari a través de posts, reels i històries als diferents canals del Gremi i la Baking School Barcelona Sabadell, que gràcies als canvis aplicats ha crescut exponencialment.

Tanmateix, s'ha fet una gran aposta pels continguts més visuals i explicatius del funcionament, principalment, de l'Escola. "Busquem fer atractiu l'ofici entre les noves generacions, i per això hem apostat per la creació de vídeos i continguts de molt alt nivell que compartim a les xarxes amb l'objectiu de valorar la feina dels flequers i despertar noves vocacions", explica Cotonat.

Al canal de YouTube, podreu trobar diferents vídeos explicatius sobre les activitats i el dia a dia del centre formatiu, que ho fan encara més atractiu.

"L'objectiu és que tots aquells que vulguin saber què passa al voltant del pa al nostre país, tinguin Newspa i les xarxes del Gremi com els canals de comunicació de referència."



Aquests vídeos també serveixen per dotar de continguts les xarxes i el portal digital de Newspa, on trobareu petites píndoles d'aquest material.

D'altra banda, el Gremi també compta amb un nou format de newsletter unificat. En aquest es mostra la informació més important i d'interès de Newspa, així com un breu de la formació programada de la Baking School Barcelona Sabadell i la informació més rellevant del Gremi. Aquest butlletí informatiu arriba als subscriptors quinzenalment.

El propòsit és que els agremiats rebin la informació de manera immediata i actualitzada. És per això que tots els temes que requereixen una comunicació ràpida, s'envien a través de newsletters i les xarxes socials per tal que els agremiats estiguin al dia de l'activitat del Gremi en tot moment.

Immediat i visual

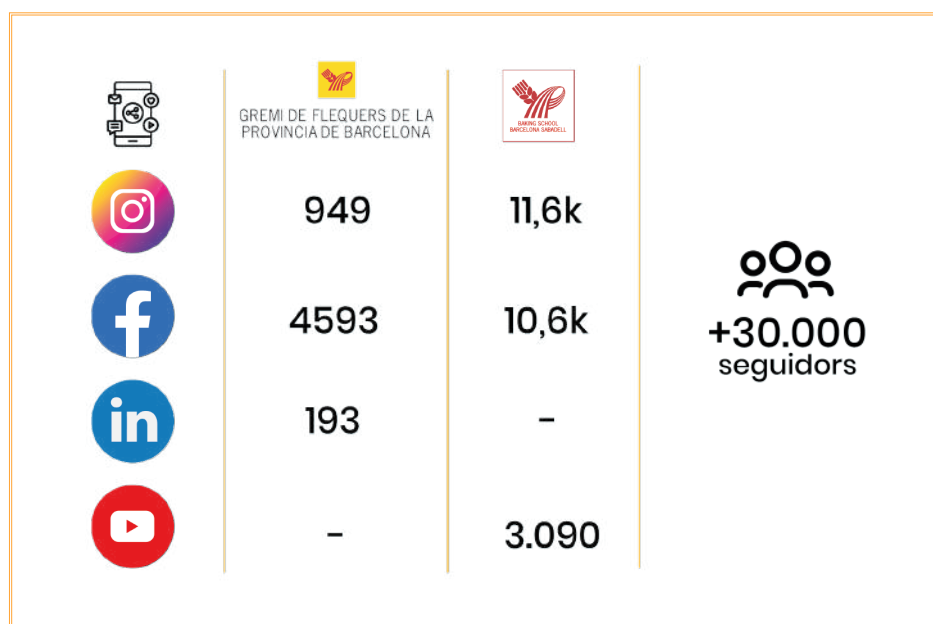
"La immediatesa i el factor visual caracteritzen la comunicació en l'actualitat. Això és del que ens estem apropiant. L'agremiat vol estar informat al moment que surt una nova legislació o hi ha canvis en l'actual. Mantenim oberts els canals de comunicació que teníem fins ara, però també ho complementem amb newspa.cat, les circulars digitals enviades al seu correu i el que més reclama, principalment, la joventut: les xarxes socials. Aquests són els nostres principals canals quan volem compartir qual-sevol cosa amb el nostre públic. Fins ara era a través de circulars i havíem d'esperar a la següent revista per publicar-ho. Per tant, el que guanyem és l'actualitat quan toca, i l'anàlisi posterior en la revista, perquè volem obrir-nos al sector sense deixar de banda les nostres arrels: els agremiats", analitza la responsable

"Comunicar àgilment i dominant els llenguatges i canals actuals és fonamental per a representar un sector com la fleca"

de comunicació del Gremi, Catalina Gil.

Amb aquest canvi, el Gremi busca que tots "aquells que vulguin saber que passa al voltant del pa al nostre país, tinguin la revista Newspa i les xarxes del Gremi com els canals de comunicació de referència", assegura el secretari general del Gremi.

El mateix Yohan Ferrant, prestigiós flequer reconegut mundialment i director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, una persona que té molt coneixement del panorama internacional flequer i les darreres tendències al sector, destaca el paper del Gremi en l'àmbit de la comunicació. "No conec tots els gremis del món, però la tasca comunicativa que estem fent aquí, amb la revista Newspa, l'activitat a través de les xarxes socials, etcètera, és impressionant", assegura. "L'impacte en aquest sentit del nostre Gremi a la Província de Barcelona és un motiu d'inspiració i una referència per a tothom. És a dir, quan la gent busca quelcom més en el món del pa, és al Gremi on acudeixen", conclou.



Escaneja'm per estar al dia de tota l'actualitat del Gremi i la Baking School

Dades dels diferents perfils a xarxes socials del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell (març 2023)



La ciència flequera

Aprofundim en el procès sal-llevat i la ciència per respondre a la gran pregunta: què representa?

El procés de sal-llevat s'utilitza principalment per a productes enforats de massa fermentada per a fer que la massa sigui més manejable, més estable, més tolerant a la fermentació i més plàstica.

Per fer això, la quantitat total de sal a usar es dissol amb deu vegades la quantitat d'aigua i tot el llevat (per exemple, 20 g de sal, 200 g d'aigua, 10 g de llevat fresc) i després s'emmagatzema a -25 °C durant 4-48 hores.

El que succeeix en aquest pas és que la sal extreu aigua de les cèl·lules de llevat (pressió osmòtica). Si bé la literatura rellevant de la ciència de l'enforat ha assumit fins ara que el plasma cel·lular s'encongeix, se separa de la membrana cel·lular (plasmòlisi) i la cèl·lula mor, el treball de recerca més recent aparentment mostra una altra raó d'efectes positius en la massa.

No són els mateixos enzims del llevat els que suposadament s'associen a la solució salina a través de la paret cel·lular semipermeable, sinó l'alliberament de glicerol i una major taxa de fermentació. Les cèl·lules del llevat que estan sota un estrès salí tan sever, sobreviuen a la pressió osmòtica i reconstrueixen la membrana cel·lular emmagatzemant glicerol, entre altres coses. Si la concentració de sal cau novament després d'agregar el llevat a la massa, la glicerina s'allibera en la massa. Això, millora la tolerància a la fermentació, l'estabilitat de la massa i la capacitat de retenció de gas. A més, les cèl·lules de llevat produeixen diòxid de carboni més ràpidament després que finalitza l'estrès salí.

Descripció més àmplia

El procés de sal i llevat certament no és un mètode nou. Com a explicació d'aquest efecte, els llibres de text consultats de fleca afirmen que l'aigua surt de la cèl·lula de llevat a causa de la pressió osmòtica (és a dir, a causa de l'alta concentració de sal), que mata la cèl·lula de

llevat i es necessiten enzims responsables de la fermentació, entra en el líquid intermitent.

Hi ha un efecte de la pressió osmòtica. Qualsevol que hagi tirat alguna vegada sal sobre una rodanxa de patata crua o un tros de rave coneix el fenomen: la verdura "plora", es formen gotetes d'aigua. Això es deu al fet que cada sistema s'esforça per aconseguir l'equilibri. I atès que la sal no pot entrar en la cèl·lula (la membrana cel·lular està en el camí), l'aigua surt de la cèl·lula fins que la concentració de sal fora i dins de la cèl·lula sigui la mateixa. Així que fins a aquest punt l'explicació és correcta.

Però, la cèl·lula de llevat mor en el procés?

En aquest cas hi ha un gran problema amb l'explicació. Vegem; el llevat de fleca (*Saccharomyces cerevisiae*) és un meravellós organisme model per a provar la influència de l'estrès, per exemple, l'estrès salí. I ara hi ha alguns estudis que s'ocupen de la viabilitat, la taxa de creixement i la fermentació del llevat sota estrès salí. I resulta

Què s'entén per pressió osmòtica?

Què s'entén per pressió osmòtica? Es defineix osmosi com una difusió passiva, caracteritzada pel pas de l'aigua, dissolvent, a través de la membrana semipermeable, des de la solució més diluïda a la més concentrada. I entenem per pressió osmòtica, a aquella que seria necessària per a detenir el flux d'aigua a través de la membrana semipermeable.

Què regula la pressió osmòtica?

L'osmorregulació és la forma activa de regular la pressió osmòtica del mitjà intern del cos per a mantenir l'homeòstasi dels líquids del cos; això evita que el mitjà intern arribi a estats massa diluïts o concentrats.



ser increïble. Encara que els llevats deixen de multiplicar-se a una concentració de sal entre el 6-10%, mostren una major viabilitat en la solució salina en experiments a llarg termini (fins a 208 hores) que els llevats que han de suportar concentracions en un rang de 0 a 5%, aquests llevats estressats per la sal es cobreixen a un mitjà ric en nutrients, però sense sal després de 24 a 48 hores (segons l'estudi), mostren una taxa de fermentació significativament major en comparació amb els llevats que no han estat subjectes a estrès salí. També es tornen a multiplicar i això es nota per una activitat fermentativa major. Per tant, el canvi en el comportament de la massa no pot deure's als enzims que entren en la massa després que el llevat hagi mort.

Per a entendre el que succeeix en el llevat, cal observar el metabolisme del llevat. L'estrès salí fa que el llevat comenci a produir altres proteïnes, la qual cosa canvia l'estructura de la seva membrana cel·lular. També comença a produir glicerol i ho emmagatzema en la membrana cel·lular. Quan el llevat ja no està baix estrès salí, la glicerina s'allibera el medi ambient. Així, millora la capacitat de la massa per a retenir gas, per la qual cosa la massa puja millor amb la mateixa quantitat de diòxid de carboni. Al mateix temps, la massa es manté estable durant més temps amb el volum màxim (= completament fermentada), per la qual cosa es millora la tolerància a la fermentació.

Com ja s'ha descrit per als mitjans nutritius, la taxa de fer-

mentació també augmenta en la massa. Una major taxa de fermentació condueix, entre altres coses, a una major producció de diòxid de carboni per part dels llevats estressats per la sal. Té un alt contingut en masses ensucrades. Això significa que les masses també creixen més ràpidament.

En resum, el llevat sobreviu a l'estrès salí al qual està exposat en el procés surt-llevat. L'estrès salí condueix a l'alliberament de glicerol en la massa i fa que la xarxa de gluten sigui més elàstica i estable, i permeti que la massa pugi més i millori la tolerància a la fermentació. Al mateix temps, s'estimula la producció de diòxid de carboni, especialment en la massa que conté sucre, cosa que fa que la massa creixi més de pressa.

Beneficis de la solució de sal i llevat:

- Masses plàstiques
- Masses que es mantenen fresques més temps
- Major estabilitat de la massa
- Tolerància a la fermentació relativament gran
- En processar grans quantitats de massa es millora la seva regularitat

D'aquesta solució de sal i llevat pot prendre la quantitat necessària durant un o dos dies per a la producció de totes les masses de pa i massa dolces fermentades. Si és necessari, pot afegir llevat a la massa. Tanmateix, això gairebé no és necessari, ja que la massa aconsegueix molt ràpidament la plena maduresa. A continuació, vegem un exemple.

Exemple de solució de sal i llevat

- 20 g de sal
- 200 g aigua = 10 parts / (100%)
- Deixar reposar 20g de llevat (2%) mínim 4h/màxim 48h

Preparació del lot de llevat:

Dissolvent la sal en aigua en proporció 1.10, d'acord amb la quantitat de llevat (fins a un 6% de la quantitat de farina) i la suspensió.

Deixar que el llevat mare es refredi a uns 5 °C durant un mínim de 4h i un màxim de 48h.

El lot es pot emmagatzemar en recipients d'emmagatzematge.*

Exemple de massa:

- 1000 g farina de W 220
- 400 g d'aigua aprox.
- 240 g de solució de sal i llevat
- 30 g de malt líquid
- 200 g de massa mare (levain)
- C/S de llevat (optatiu)
- C/S Millorant (optatiu)

Resultats

- La massa és lleugerament més humida i suau a causa del procés de sal i llevat.
- Les masses tenen millor estabilitat, fermenten més uniformement i tenen una tolerància a la fermentació relativament gran.
- El processament de masses grans es torna menys perillós, els temps de processament més llargs poden compensar-se amb toleràncies de fermentació millorades.
- La molla és elàstica i resistent al tall.
- Té un porus fi i uniforme.
- Es millora molt la frescor.

*La solució de sal i llevat no conté nutrients, per la qual cosa no es produeix fermentació en ella.





Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell

Sis anys després d'aterrar a l'Escola, el mestre flequer francès s'ha convertit en tot un referent al sector. L'entrevistem per conèixer més sobre el seu nou manual de fleca i brioixeria creativa "Oh là là", la preparació pel Best Of a Tòquio i molt més!

Com va sorgir el projecte del teu llibre i quina acollida està tenint?

Doncs va començar fa ja dos anys, quan vaig introduir a gent que venien de fora com MOF i campions del món a l'escola. Jo també començava a fer campionats, però va venir la COVID. Tenia moltíssimes receptes a l'ordinador i moltíssimes idees, així que vaig decidir contactar amb l'editorial, i així va sorgir.

A Espanya ens faltava un llibre que fos un pas a pas per a professionals. Els llibres de fleca aquí són molt tècnics i pobres de contingut. Bàsicament, volíem crear un llibre d'obrador, un llibre que qualsevol persona el pugui agafar, el pugui utilitzar i li funcioni, amb un pas a pas clar i un glossari fàcil d'entendre. No m'esperava que tingués tant bona acollida. És veritat que

el llibre és bilingüe, llavors es ven per tot el món i ja estem acabant la primera edició. Estic molt content.

Què és el que més destaqués del teu llibre? A qui li ho recomanaries comprar i per què?

El que més destaca del llibre és la seva versatilitat. Hi ha de tot dins, parlem de pans, pans de massa mare, pans tradicionals, brioixeria creativa...

Jo li ho recomano a tothom, la veritat, però recomano sobretot als qui els agrada aquest ofici i volen canviar una mica de rumb, perquè com sempre dic, hem estat durant 5 o 6 anys parlant reiteradament de la massa mare i aquest llibre ho canvia. Evidentment, la massa mare, sí, però hi ha més coses.

"A Espanya ens faltava un llibre que fos un pas a pas per a professionals"

Fa uns mesos que et prepares per participar al Best Of, el campionat que concentra als millors flequers del món. Com va la preparació i quines expectatives teniu?

Això és una muntanya russa. Hi ha dies que estàs molt content i altres que és molt frustrant, sobretot per temps. Has d'organitzar-te de la millor manera possible perquè al Best Of t'enfrontes amb equips que ja tenen molta experiència, amb els quals ja t'has enfrontat i ja ens coneixem. Són gent que tenen molt potencial.

Això és la Lliga dels campions i en aquest cas serà complicat perquè juguem a casa dels vigents campions del món, el Japó. A més, és la primera vegada en la meua vida que entreno per a mi i també entreno a l'equip espanyol. Jo tinc doble rol, dues "tasses" de treball. Estic rebenat, cansat -bromeja-. Ara mateix tenim molt poc marge, només ens queden 15 dies abans d'anar-nos-en a Tòquio. Quant a la meua expectativa seria fer un doblet, és clar.

Com bé has dit participes doble en el campionat. D'una banda participes amb el Matt Valette per resultar tercers al 7è Mundial du pain; i d'altra com a entrenador de l'Enric Badia i la Marta San José per quedar sots campions al 8è Mundial du Pain. Quins són els punts forts de tots dos equips i com encares el campionat?

El punt fort és l'esperit d'equip. Ens portem molt bé entre nosaltres, som una pinya molt forta, anem tots en la mateixa direcció. Ja veureu que a les nostres taules hi ha coses molt similars perquè es nota una miqueta la influència dels quatre en aquest treball.

Un altre punt fort, crec que és haver patit molt el Mundial du Pain; ara anem més preparats. Aquest campionat és molt difícil, jo crec que és el més difícil que hi ha, perquè a part del nivell de les altres seleccions, en aquesta cita hem de preparar la peça artística mentre presentes treballs amb un temps molt ajustat.

*Aquesta entrevista s'ha realitzat prèviament a la celebració del Best of.



"Hem passat de ser la bestiola rara a adonar-nos que la fleca espanyola està agafant aquesta mateixa direcció. Som pioners del que passarà en el futur d'aquest país."

Oh là là!, el manual pràctic d'en Yohan

És un manual que recorre les claus per a dominar el món de les masses. Són 334 pàgines perfectament estructurades plenes de receptes de pa, brioxeria, panettone, briox, i molt més, perfecte per ajudar-te a crear i gaudir dels productes i les millors tècniques. Una obra que transmet la passió d'un dels millors mestres flequers de l'època, que va carregada de receptes, explicacions detallades, amb consells i reflexions imprescindibles.

El llibre bilingüe (espanyol i anglès) està estructurat en cinc grans blocs per poder gaudir d'un ofici tan complex com fascinant.





"El professional s'orientarà a la creativitat i l'excel·lència. Crec que el futur de la fleca a Catalunya serà aquest."

Quin balanç fas dels anys que portes al capdavant de l'escola?

Doncs ja fa uns 6 anys que vaig arribar aquí. Recordo que era nou i tenia moltes idees del que és avui. L'escola ha crescut molt pel que fa a reconeixement; la gent ja sap qui som. Per a mi, som el millor centre de formació d'Espanya, en l'àmbit de fleca, amb tot el respecte a la resta de centres.

Això és molt positiu perquè hem passat de ser la bestiola rara a adonar-nos que la fleca espanyola està agafant aquesta mateixa direcció. Som pioners del que probablement passarà en el futur d'aquest país.

Quan vas arribar, quines expectatives tenies? Diries que s'han complert?

No, encara no. Podem arribar més lluny. La nostra estructura necessita créixer perquè estem en un punt de no retorn. És a dir, si tu mires els altres centres de formació, és un copiat-pegat de la nostra escola. Nosaltres fa 7 anys que parlem de master classes i excel·lència a un altre nivell, per això crec que podem anar més lluny i donar un altra visió.

Quines són les línies estratègiques de l'escola de cara al futur?

Hem de tornar a estructurar tot amb la seva part pública i una part privada dedicada a l'excel·lència. Crear un altre tipus de continguts i que els programes formatius siguin més extensos. Aquest és el futur que veig a l'Escola.

Què opines del sector forner català? Quins són els seus punts forts i els productes que més t'han sorprès després de treballar-los?

Pregunta dolenta -riu-. Catalunya ha estat una mica el bressol de la innovació, per exemple, han estat els primers a intro-

duir la massa mare. És a dir, l'ofici a Catalunya ha passat de ser un ofici de pare a fill, a ser un ofici demandat i refinat.

La veritat és que el producte que més m'agrada a Catalunya, encara que no sigui català, és l'ensaïmada. És el producte que més gaudeixo menjant perquè és un producte que no es veu molt i que crec que s'està oblidant. Per a mi és com menjar-te un bon croissant artesà, per a mi és el producte més sorprenent.

Quin futur veus al sector en el futur més proper?

El sector s'orientarà cap a productes molt més refinats i costosos i tindrem dues vessants: el qui ho farà molt bé i que tindrà els seus productes exclusius i amb un concepte de màrqueting al darrera; i la indústria. El professional del mig desapareixerà, bàsicament, perquè el cost energètic actual no permet a un forner de viure de 150 barres de quart.

Hi ha molts forners que es quedaran en el camí si no volen canviar el rumb, perquè ens adonem que al final la gran indústria té els recursos que té i no tenen els mateixos problemes. És trist però encara hi ha molts forners que treballen de la mateixa manera que fa 30 anys. Tanmateix, el professional s'orientarà a la creativitat i l'excel·lència. Jo crec que el futur de la fleca aquí a Catalunya serà aquest.

Si haguessis de qualificar una fleca pels seus productes, quins serien?

Jo jutjaré una bona fleca per la qualitat de la seva baguette i el seu croissant. Per descomptat, també els clàssics pa de pagès, llonguets, etcètera. Però la barra de pa al final és el que et menges tots els dies, i el croissant, si no et menges un dia te'l menjaràs l'altre perquè és un producte que pots menjar tant al matí com per a berenar. Són els dos productes que penso que fan l'excel·lència.

Què et sembla la feina del Gremi dins del sector?

No conec tots els gremis del món, però la xarxa que té aquest Gremi, la revista, la presència en xarxes, etc., és impressionant. L'impacte del Gremi de la Província de Barcelona és inspiracional. És a dir, quan la gent busca més, acudeixen a aquest gremi.

Doble podi per la nostra Escola a 'la Champions del Pa'

El director del centre, Yohan Ferrant, obté dues terceres posicions al 'The Best of Mondial du Pain': com a entrenador d'Enric Badia i Marta San José i com a integrant de l'equip francès, juntament amb Matt Valette.



Entre els dies 28 de febrer i 4 de març s'ha celebrat a la Fira Mobac de Tòquio una de les competicions més exigents de la fleca internacional: 'The Best of Mondial du Pain'. Es tracta d'un exclusiu concurs en el qual participen els 6 equips millor classificats del 'Mondial du Pain' (Campionat Mundial del Pa), i al qual, en aquesta edició, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, ha estat ben representada i per partida doble.

D'una banda, el director de l'Escola, Yohan Ferrant, amb el seu 'commis' (ajudant) i també formador del centre, Matt Valette han participat en l'equip francès, per haver resultat guanyador de la setena edició del Mundial al 2019. D'altra banda, com a subcampions de la vuitena edició del 'Mondial du Pain', els exalumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, l'Enric Badia i la Marta San José, juntament amb el Yohan Ferrant com a entrenador de l'equip, han representat a Espanya.

Això és degut al fet que enguany s'ha portat a terme el 'The Best of' corresponent a ambdues edicions del 'Mondial du Pain', ja que la pandèmia va impedir la seva celebració l'any 2020. D'aquesta manera, els dos equips de Ferrant no han hagut de competir entre si.

Reconeixement merescut

Es tracta d'una fita històrica, perquè el director de l'Escola és el primer forner a fer podi i emportar-se la medalla en dues edicions seguides. Així, a la tercera edició, corresponent al 7è 'Mondial', l'equip francès, ha quedat en tercera posició, per sota del Japó i Bèlgica, primer i segon lloc respectivament. A més a més, els francesos han

guanyat també el Premi Especial 'Commis' (ajudant). Per la seva banda, el Premi Especial Nutrició ha anat a parar a Bèlgica, i el Premi a la Millor Peça Artística, al Japó.

Quant a la quarta edició del 'The Best of', corresponent al 8è 'Mondial', l'equip espanyol també ha obtingut el tercer lloc al podi, només superat per França i el Japó. En aquesta edició, tant el Premi Especial 'Commis' com el Premi a la Millor Peça Artística han anat a parar a França, mentre que el Premi Especial Nutrició se l'ha emportat el Japó.

Mesos de preparació

"Això ha estat una muntanya russa", reconeix Ferrant respecte a haver entrenat amb dos equips al mateix temps de cara a un concurs tan exigent. "Hi ha dies que estàs molt content i altres en què és molt frustrant, per temps, sobretot. Has d'organitzar-te de la millor manera possible, perquè en el 'Best of' t'enfrontes amb equips que ja tenen molta experiència, amb els quals ja t'has enfrontat i ja us coneixeu. Això és la Lliga dels Campions de la fleca, i en aquest cas, ha estat especialment complicat, perquè

Ferrant és el primer flequer en fer doble podi amb dos equips en dues competicions diferents

hem jugat a casa del vigent campió del món, el Japó”, incideix. “A més, ha estat la primera vegada en la meua vida que he hagut d'entrenar amb dos equips a la vegada, com a entrenador en el cas d'Espanya i com a concursant en el cas de França. He tingut un doble rol, dues tasques diferents. He acabat molt cansat, la veritat, però sempre amb l'expectativa de fer un doblet, és clar”, explicava abans del concurs.

Pel concursant i entrenador, Ferrant, aquest campionat és el més difícil que hi ha, no només per l'alt nivell de les altres seleccions, sinó també perquè en aquesta cita els equips han de preparar la peça artística en el mateix lloc.

Després del certamen, el director de l'Escola piulava a xarxes socials: “Amb respecte a la resta de campionats i reptes que he viscut, aquest és el més tècnic i complex internacionalment. Has de preparar una producció molt àmplia i una peça artística des de 0 davant d'un jurat. Això t'obliga a estructurar millor els temps”, subratlla.

Per la seva banda, l'exalumne de l'Escola, Marta San José, ha fet un balanç de tot el que han aconseguit en aquests últims anys i que mai hauria esperat. “Fa tres anys ens vam embarcar en aquesta gran aventura amb l'Enric i el Yohan i aquest any amb el Matt. Són persones que no coneixia i que ara sé que mai podré. No em crec que s'hagi acabat. Han estat 3 anys de treballar fort, evolucionar molt, conèixer a persones meravelloses i crear una amistat que mai podré”, reflexionava a les xarxes encara en *shock* per haver obtingut la tercera posició després “d'anys intensos”.

Matt Valette s'ha emportat el Premi Especial 'Commis' de la tercera edició del Best Of



Ferrant i Valette preparant la peça artística



Podis i fotografies del campionat (Fotògrafa: Marta Martínez Fornies)

Dos equips, un mateix propòsit

Com diu Ferrant, es tracta de la Lliga de Campions, per això tots quatre han estat treballant 'colze a colze' durant mesos per citar-se en aquesta competició mundial i acabar-la amb un excel·lent. De fet, mirant les dues taules al concurs, i com reconeixia Ferrant en l'entrevista de les pàgines anteriors, es poden veure coses molt similars i es nota la influència dels quatre representants de l'Escola en aquest concurs.

En paraules del director, “el punt fort de totes dues seleccions és l'esperit d'equip. Ens portem molt bé entre nosaltres, som una pinya molt forta i anem tots en la mateixa direcció”, assegurava.

Per la seva banda, el premi 'Comis' Valette destacava que aquesta experiència havia estat increïble perquè, a més a més, “aquest any ho havien fet en família tots quatre”.



A dalt, taula de l'equip francès; a baix, taula final de l'equip espanyol.



VEDICIÓ CONCURS MILLOR COCA DE SANT JOAN

Inscripcions:

lamillorcocadesantjoan.cat

L'Escola inicia els nous professionals

S'han programat quatre edicions dels CP de Fleca i Brioixeria i el Curs d'Iniciació, que enguany es centra íntegrament i únicament en la fleca artesana, i no inclou la brioixeria, a la qual l'Escola dedicarà un nou curs específic.



El formador Àngel Zamora en una de les sessions del curs d'Iniciació a la Fleca Artesana

La fleca és un sector que ofereix grans oportunitats professionals per a les persones ben formades, i que al mateix temps pateix d'una gran manca de professionals qualificats. És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués dona una importància prioritària a la formació de base, a través dels Certificats de Professionalitat finançats pel SOC i també dels cursos d'iniciació propis del nostre centre formatiu.

Així, s'han programat al llarg de l'any 4 edicions del CP de Fleca i Brioixeria, amb l'objectiu de formar nous treballadors capaços de responsabilitzar-se de la producció.

Així mateix, l'Escola ha celebrat recentment una nova edició del Curs d'Iniciació a la Fleca Artesana, adreçat a majors de 16 anys interessats a iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria. Aquest curs és el primer esglaó en la formació flequera d'excel·lència, que més endavant es pot ampliar i complementar amb els cursos d'especialització que ofereix el

Aquests cursos són el primer esglaó en la formació flequera d'excel·lència

director de l'Escola, Yohan Ferrant, i altres professionals de prestigi. Com a novetat, enguany, aquest curs d'iniciació es centra íntegrament i únicament a la fleca artesana, i no inclou la brioixeria, a la qual l'Escola dedicarà un nou curs específic del 13 al 24 de març a càrrec de Matt Valette.

A més, des del 2022, el Curs d'Iniciació a la Fleca, impartit per Àngel Zamora, jove, emprenedor i apassionat forner amb 10 anys d'experiència com a professional de la fleca i formador, ha rebut un nou enfocament més tècnic i obre una nova branca adreçada a treballadors en actiu que vulguin aprofundir en els seus coneixements i perfeccionar la tècnica. Fins i tot, s'ofereix un descompte del 20% per a titulars o treballadors d'una empresa agremiada al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Així mateix, és 100% bonificable per a aquells

treballadors que estiguin cotitzant dins el règim de la Seguretat Social.

“Entre els alumnes del Curs d'Iniciació, trobem diversos perfils. D'una banda, tenim professionals de l'alimentació, com cuiners o pastissers, que volen complementar el seu ofici o fins i tot canviar de professió. Aquest fenomen de pastissers i cuiners que volen passar-se a la fleca l'hem notat molt des de la pandèmia, suposo que degut a que s'ha vist que la fleca no s'atura mai, perquè és un servei essencial per a la ciutadania. D'altra banda, també ha crescut molt el perfil de gent aficionada que ve de fer pa casolà i es plantegen la possibilitat de fer el salt a la fleca professional. Finalment, hi ha alguns fills de forners o gent que ja està començant a treballar a la fleca i vol obtenir una bona base”, analitza el formador d'aquest curs, Àngel Zamora.

La quarta edició del Màster supera l'equador

Els privilegiats alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència han treballat productes salats amb Mari Cruz Barón.

Els alumnes de la quarta edició del Màster de Fleca Artesana d'Excel·lència continuen amb el seu aprenentatge de les tècniques més actuals, rigoroses i acurades per aconseguir la màxima qualitat en productes flequers.

Aquesta exclusiva formació té l'objectiu d'ajudar als alumnes a adquirir els coneixements teòric-pràctics necessaris per a desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, així com desenvolupar la seva creativitat i capacitat de dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes dels seus negocis.

Recentment, els 7 privilegiats alumnes d'aquesta formació d'excel·lència han gaudit d'unes sessions de productes salats amb la subdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón. Aquestes sessions formen part del mòdul de snacking del Màster, i durant dos dies han après a fer un assortit de diferents coques i focaccias salades amb diferents salses i productes de primera qualitat per oferir un producte diferent.

Així mateix, també han pogut ser testimonis dels entrenaments preparatius de cara al Best Of Mondial du Pain del Yohan Ferrant i el Matt Valette, director i formador, respectivament de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i el Màster. Aquesta oportunitat de presenciar dos mestres de primer nivell preparant-se per una de les competicions flequeres més exigents del món els ha ajudat a aprendre a organitzar-se i optimitzar les formes de treball, sempre des de l'excel·lència, sota una pressió i un temps determinat.

“Com a novetat, enguany hem incorporat al programa una sèrie de sessions enfocades en pans mediterranis a càrrec del prestigiós forner Àngel Zamora”, explica Ferrant. “En aquest sentit, hem volgut reforçar la visió que la nostra cultura és la mediterrània, i això s'ha de notar en els nostres productes i la nostra manera d'abordar-los”, indica. “A més a més, hem incorporat com a formador a Matt Valette, el meu ajudant. És un forner jove i amb molt de talent. D'aquesta manera, hem aportat un punt de frescor a la formació aquest any”, destaca.

Quant als alumnes, Ferrant assegura que “és un dels millors grups que hem tingut. Tots ells són fornors de professió, i mostren un gran interès i atenció a les classes. Tenim treballadors en actiu, fills d'empresaris que estan ja agafant l'empresa dels pares,... També hi ha una noia italiana que té una fleca i està molt interessada a ampliar la seva oferta amb brioixeria, i també persones que estan treballant a obradors i volen aprendre i millorar”, assenyala.



De Costa Rica al Màster

Un dels alumnes d'aquesta edició del Màster, Josué David Cruz, és natural de Costa Rica i s'ha desplaçat fins a Catalunya per poder cursar el màster. “Segueixo el Yohan des de fa molt temps i, en veure que feia aquest curs tan complet, em vaig decidir i vaig venir”, explica. “És una formació molt completa a través de mòduls que toquen tots els aspectes de la fleca. El nivell és molt avançat i el ritme és molt alt, el que t'obliga a posar-te les piles i t'ajuda a progressar molt ràpidament”, destaca. “És una passada poder formar-me de la mà de professionals tan prestigiosos com el Yohan o el Matt, incorporant tècniques i conceptes molt variats i diferents. Aprenem a escoltar la massa, perquè, encara que repeteixis el mateix pa, cada dia la massa et diu una cosa diferent, i has de saber tractar-la com necessita en cada moment”, subratlla.

Estrenem el nou Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència

El formador serà Matt Valette, jove forner amb àmplia experiència com a professional en fleques de renom a Espanya, primer en la selecció de França per al Mondial du Pain i tercer representant a França el 2019.



Aquest mes de març arrenca a l'Escola de Flequers Andreu Llargués el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència, 100% pràctic i impartit per Matt Valette, jove forner amb àmplia experiència com a professional en fleques de renom a Espanya, primer en la selecció de França per al Mondial du Pain i tercer representant a França el 2019.

El curs, adreçat a professionals que vulguin iniciar-se en les tècniques d'elaboració de productes artesanals de brioixeria d'excel·lència, els servirà per adquirir les habilitats i coneixements necessaris per a realitzar elaboracions de brioixeria a partir de masses fermentades i fullades, des del pastat, passant pels diferents fermentats i posterior acabat, per a obtenir productes de brioixeria artesans d'alta gamma en fleca, pastisseria, servei d'àpats o restauració, amb un toc d'excel·lència, així com conèixer les noves tendències en brioixeria: sabors, textures, formes creatives...

La formació, de 60 hores de durada, es perllongarà del 13 al 24 de març en 10 sessions, de dilluns a divendres de 15 a 21 hores.

Més identitat a la brioixeria

Aquest curs inicialment formava part del curs d'Iniciació a la Fleca, però el departament de Formació de l'Escola els ha separat per donar més importància a cada curs i donar una entitat pròpia a aquest mòdul tan extens. Tanmateix, recordem que aquest curs parteix de la base de l'excel·lència i es pot ampliar i com-

plementar amb altres cursos d'especialització.

El programa incorpora tots els coneixements bàsics i actualitzats de la brioixeria actual. Així, aborda l'elaboració de les masses mare per a brioixeria, els seus diferents usos i tècniques de regeneració i conservació, dosatge i pastat, repòs en massa o en bloc, obtenció de peces, bases de la pasta fullada i tècnica del plegat i optimització i precisió en l'elaboració. També se centra en el disseny, elaboració i muntatge de les diferents peces, la fermentació, cocció i realització dels diferents acabats de les peces, la preparació de farciments, glaçejats i acabats per a la brioixeria creativa.

En el decurs de la formació, es faran diferents elaboracions a partir de masses fermentades per a obtenir una gamma àmplia de brioixeria amb un toc d'excel·lència. Entre els productes elaborats, figuren: croissant, pain au chocolat, pain au raisin, croissant bicolor, pain au chocolat bicolor, brioix fullat, brioix fullat xocolata, brioix tradicional, brioix de xocolata i brioix amb fruites.

A més a més, s'abordarà l'aplicació de les tècniques de fred en brioixeria, així com el prebullit, congelat o refrigerat, amb especial atenció a la congelació de la massa de pasta fullada tant sense fermentar com fermentada dins del procés d'elaboració i la regeneració de les masses congelades.

Per a més informació dirigiu-vos al Departament de Formació del Gremi: Tel.: 93.487.18.18 / Mail: formacio@gremipa.com.



Preparar-se per les diades més destacades

L'Escola de Flequers Andreu Llargués celebra monogràfics de Sant Valentí i macarons per al 14 de febrer, a més del de bunyols per a la Quaresma.



El Dia dels Enamorats s'ha convertit ja en una diada més del nostre calendari, i els clients demanen productes per poder expressar el seu amor a la seva parella. És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat recentment dos monogràfics enfocats a poder oferir productes especials per celebrar el 14 de febrer.

Així, els dies 30 i 31 de gener s'ha celebrat un curs Especial Sant Valentí impartit pel reconegut professional Francisco Ramírez i durant el qual s'ha abordat l'elaboració de diferents propostes pel Dia dels Enamorats, com ara 'Individuals tu i jo', 'Cor tropical', 'Cupcake Sant Valentí', 'Cor vermell',... En definitiva, tot un catàleg de dolços productes amb temàtica i aspecte amorós, molt apropiats per a aquesta data.

D'altra banda, el prestigiós pastisser Jordi Farrés ha impartit els dies 1 i 2 de febrer un curs centrat en els macarons, una especialitat també molt adient per a Sant Valentí, especialment en la seva varietat 'Red Velvet', amb un romàntic color vermell i, fins i tot, amb forma de cor. Durant la formació, de 10 hores de durada i adreçada a professionals interessats a actualitzar la tècnica d'elaboració i incorporar nous productes, ha explicat les diferents tècniques i secrets per fer macarons, treballant els deu sa-

Els macarons són una especialitat molt adient pel Dia dels Enamorats, especialment en la seva varietat 'Red Velvet'

bors més importants per aconseguir un resultat colorista i gourmand.

I per Quaresma, bunyols!

Aquests cursos formen part del catàleg de monogràfics de fleca i pastisseria que l'Escola de Flequers Andreu Llargués programa al llarg de 2023, amb cursos especials per a les diferents diades i èpoques de l'any.

Un altre bon exemple d'això és el monogràfic d'assortit de bunyols que s'ha celebrat a finals de febrer, impartit per Francisco Ramírez i en el decurs del qual ha abordat la tècnica d'elaboració de diferents tipus de bunyols, com els de l'Empordà, els de vent i els farcits, elaboracions típiques de la Quaresma, que aquest any es perllonga del 22 de febrer al 6 d'abril.



La Setmana Santa comença a l'Escola

Toni Vera i Francisco Ramírez imparteixen un curs sobre 'Assortit de mones de Pasqua i figures de xocolata comercial', de cara a la propera Setmana Santa.



De cara a la celebració de la Pasqua, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha acollit recentment un curs sobre 'Assortit de mones de Pasqua i figures de xocolata comercial'. El curs, que ha tingut lloc del 27 de febrer al 2 de març, ha estat impartit per Toni Vera, jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del concurs 'El Millor Croissant Artesà de Mantega' en les edicions dels anys 2022, 2019 i 2016, i Francisco Ramírez, expert pastisser i xocolater amb àmplia experiència professional i formador en pastisseria a l'Escola des de fa més de 10 anys.

Amb una durada de 20 hores, la formació, 100% subvencionada, ha consistit en un curs demostratiu per a professionals interessats a incorporar a la seva oferta varietats de mones clàssiques i actuals. Durant el mateix, s'ha abordat tot un assortit de pastissos de mones clàssiques actualitzades amb diferents acabats: mona Sara, mona clàssica de rovell i fruita, mona de mantega àeria, mona de trufa cuïta, i un assortit de mones amb diferents banys i glacejats. Els professors han mostrat la correcta elaboració de figures de xocolata i han ensenyat els alumnes a decorar-les de forma creativa i innovadora de cara a la celebració de Pasqua.

Així mateix, s'han tractat diverses tècniques i secrets per a la realització de qualsevol peça de xocolata: temperat, corbat de la xocolata, conservació, composicions innovadores i senzilles d'elaborar, i elaboració de diferents peces de xocolata (ous de Pasqua actualitzats, figures comercials amb patronatge, figures de xocolata amb volum i tècniques de pintat i decoració funcional de les mones de Pasqua).

Els alumnes assistents, tots professionals en actiu, han incorporat gràcies a aquest curs els coneixements necessaris per oferir un ampli i variat ventall de productes de temporada de cara a la Setmana Santa, que aquest any tindrà lloc del 2 d'abril, Diumenge de Rams, al 10 d'abril, Dilluns de Pasqua.

Entre altres coses, s'han tractat diverses tècniques i secrets per a la realització de qualsevol peça de xocolata



Les empanades de la Mari Cruz

La subdirectora de la nostra Escola ofereix un monogràfic sobre assortit d'empanades salades i individuals.

Els productes salats són una tendència que guanya importància dia a dia a la fleca actual. És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat recentment un monogràfic d'assortit d'empanades salades i individuals, impartit per la subdirectora del centre formatiu, Mari Cruz Barón.

Durant el curs, de 10 hores de durada, Barón ha abordat una sèrie de preparacions amb diferents masses i farcits, clàssics i innovadors, aportant un interessant assortit d'empanades variades.

Sota el seu punt de vista, “la gent té cada vegada menys temps per cuinar o per anar a casa a dinar. I la fleca és el lloc ideal i molt fiable per al consumidor per anar a menjar una

coca, una empanada, una pizza o un entrepà”. És per això que comptar amb un bon ventall de productes salats, com ara les empanades, és una oportunitat per ampliar negoci a la fleca, ja que cada vegada tenen més demanda. “El salat ofereix moltes possibilitats, com les pizzes flequeres, les coques salades, les quiches, els canapès o els entrepans”, afegeix.



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

PROMOCIÓ
IL·LUMINACIÓ
GRATIS*

*Promoció vàlida fins al 31 de maig del 2023, Import màxim de 3.000€ i en reformes a partir de 60.000€



La massa mare natural, segons Àngel Zamora

El prestigiós flequer ofereix a l'Escola Andreu Llargués una master class sobre pans amb fermentacions llargues i farines d'interès nutritiu i de qualitat.

Àngel Zamora, antic alumne de la nostra Escola i ara prestigiós flequer, ha impartit recentment al centre formatiu una master class sobre pans amb massa mare natural i preferments, en el decurs de la qual ha mostrat diverses elaboracions amb fermentacions llargues i farines d'interès nutritiu i de qualitat.

Adreçada a professionals interessats a actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes, la formació, de 10 hores de durada, ha abordat diferents elaboracions forneres amb diversos tipus de preferments: massa mare líquida, massa mare de sègol, poolish, biga i cucharon.

Zamora és conegut per ser una de les cares visibles de la cooperativa fornera La Fogaina (la Garrotxa), on recupera la millor tradició flequera, amb ingredients naturals i de la màxima qualitat. "En els darrers anys, la fleca artesana ha fet molt bona feina per adaptar-se als gustos i exigències del consumidor. En aquest sentit, hi ha una tendència clara cap als productes artesans, de qualitat, nutritius i saludables. Els clients venen informats, demanen uns tipus de producte molt concrets i exigeixen la màxima qualitat. És per això que cal formar-se amb aquest tipus de cursos", assenyala.



L'Escola participa a SBD Fira PRO, un espai de formació i treball

Centenars de persones han passat per la fira i han conegut l'oferta formativa de l'Escola, les sortides laborals i han pogut gaudir de demostracions en directe.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i l'Escola de Flequers Andreu Llargués han comptat amb estand propi a la SBD Fira PRO: Formació i Treball celebrada els dies 2, 3 i 4 de març a la Fira de Sabadell.

Durant 3 dies han passat centenars de persones per aquesta fira que és el resultat de la unificació de les anteriors fires "Connecta't a l'FP" i "Fira Ocupació Sabadell". Es tracta d'un únic esdeveniment entorn dels sectors: serveis a les persones, serveis a les empreses, indústria, comerç, restauració i fleca, digital i sostenibilitat, amb l'objectiu de donar visibilitat a les professions relacionades.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha disposat d'un espai propi com a centre de formació professional inicial i ocupacional, atenant les consultes dels visitants, i hi ha hagut un espai de demostracions de l'ofici encapçalat per la Mari Cruz Barón, sotsdirectora del centre.

Demostracions en viu

Quina millor manera de mostrar al públic la nostra feina que amb una demostració. Així doncs, cada matí, els visitants han pogut veure en directe com és l'ofici del flequer i conèixer una mica millor les sortides d'un sector que té tanta demanda de professionals.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, seguint amb la seva línia d'ofereir als flequers tota la formació i serveis necessaris per a la fleca, potència el seu servei d'assessorament en seguretat alimentària.

Amb aquest servei, el Gremi pretén donar suport a aquests aspectes normatius, aprovats al Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentosos en establiments de comerç al detall.

Així doncs, l'assessorament serà des del punt de vista pràctic, contextualitzant-lo amb la realitat de les fleques

i intentant donar resposta a les diferents necessitats que puguin sorgir, així com fomentant la cultura de la seguretat alimentària a l'empresa per tal d'aplicar els requisits i superar amb èxit inspeccions sanitàries o exigències de l'administració en matèria de seguretat alimentària.

Serà un assessorament de la mà d'Elisa Soto, llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments a la Universitat de Barcelona i un màster en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària ICT, amb més de 20 anys d'experiència en el sector de l'alimentació com a Responsable de Qualitat en empreses alimentàries.

Serveis

Tràmits i gestions administratives

- Tramitació dels Registres Sanitaris
- Inspeccions sanitàries

Realització d'auditories higiènic-sanitàries

Plans d'autocontrol i sistema APPCC

Determinacions analítiques

Assessorament en altres temes

- Requisits per a l'inici d'activitat
- Certificació ecològica
- Sistema de traçabilitat i identificació
- Etiquetatge i informació facilitada al consumidor (al·lèrgens i intoleràncies).
- Elaboració i revisió de fitxes tècniques.
- Desenvolupament de projectes segons les necessitats i especificacions dels agremiats.

**Per a més informació contacteu amb el Servei d'Assessorament en Seguretat
Alimentària del Gremi al 934 871 818 o bé al correu salimentaria@gremipa.com**

INFORMA'T DE
LA FORMACIÓ

**Formació
Excel·lència
Artesania
Innovació**

Inverteix en el teu futur
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

Departament de formació
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
Tel. +34934871818



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



El Gremi, al peu del canó en la defensa de la fleca

Les accions han estat centrades en buscar sol·lucions per reduir els costos i defensar l'ofici del flequer



A l'esquerra, la visita de Fabian Mohedano, president de la FPCAT; a la dreta la visita del secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat, Albert Castellanos

El 2022 ha estat un any de molta lluita i unió per la fleca. Tant és així, que el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona no ha parat en la seva activitat de defensa i reconeixement de la fleca artesana.

Front comú contra la inflació

Arran de la crisi desencadenada per la Guerra d'Ucraïna, tant el Gremi com la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers han realitzat tota una sèrie d'accions reivindicatives encaminades a sol·licitar a les administracions autonòmiques i estatals mesures urgents per paliar l'encariment dels costos energètics i de matèries primeres que ha patit la fleca.

D'una banda, en conjunt amb la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), a mesura que la fleca anava asfixiant-se més, es van coordinar diferents comunicats denunciant la situació i reclamant mesures. Finalment, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació va accedir a tenir una reunió amb el comitè Executiu de CEOPPAN, on va assistir el secretari General del Gremi, Carles Cotonat, i on va presentar el pla de xoc contra la crisi energètica i diferents me-

asures estratègiques per recolzar el sector en diferents àmbits.

Un dels moments clau d'aquesta lluita contra els costos energètics i que va visibilitzar la força conjunta de la fleca va ser la gran apagada simbòlica de forns del 28 d'octubre, "Sense llum no hi ha pa" impulsada per CEOPPAN i recolzada pel Gremi.

Però el Gremi va anar més enllà a l'hora de buscar complicitat amb altres sectors, també afectats per la crisi. És per això que també es van reunir amb els gremis d'alimentació més representatius de Catalunya i amb Pimec, que també van donar suport a l'apagada de la fleca.

El prestigi de l'Escola

Les administracions cada vegada estan més interessades i sorpreses per la gran tasca formativa que es realitza a l'Escola Andreu Llargués, donada la seva repercussió en l'economia del país i l'ocupació dels treballadors. És per això que l'agenda del Gremi ha estat plena de visites institucionals, principalment a l'Escola.

A principis del 2022 el secretari d'Empresa i competitivitat de la Generalitat de Catalunya, Albert Castellanos, i el direc-



"El Gremi ha dut a terme diferents accions per a paliar l'increment de costos"

tor General de Comerç, Jordi Torrades van passar per les nostres instal·lacions i van quedar sorpresos per la feina feta. En una altra ocasió, la diputada delegada de Comerç, Ana María Martínez, també va visitar-nos per mantenir una reunió de treball on es van tractar propostes de millora de l'oferta comercial, dinamisme i competitivitat de les fleques. Tots dos van poder conèixer de primera mà com es treballa amb unes instal·lacions perfectament equipades i una filosofia de màxima excel·lència.

També vam comptar amb la visita del president de l'Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya, Fabian Mohedano que va quedar molt satisfet amb la qualitat de l'ensenyament que s'ofereix.

Finalment, a l'estiu, diferents representants del Consorci de Comerç, Artesania i moda de Catalunya (CCAM) també van visitar l'Escola. En concret, la visita institucional va estar encapçalada per Agnès Rusinyol, directora del CCAM; Marta Raurell, de l'Àrea de Comerç i Joan Morera, responsable d'estudis i nous projectes.

Cal destacar també la presència de la nostra escola a les principals fires del sector i d'ocupació per donar a conèixer la tasca formativa i destacar l'excel·lència artesana. D'una banda, el Gremi i l'Escola van tenir un estand a la Fira Intersicop 2022 per atendre als nombrosos interessats en la formació oferida pel centre formatiu i l'activitat de l'ens gremial. En el marc de la fira, els subcampions del darrer Mondial du Pain, Enric Badia i Marta San José, juntament amb el seu entrenador, Yohan Ferrant, director de l'Escola Andreu Llargués, van fer una demostració sobre "Pans i brioixeria per al Mondial du Pain".

D'altra banda, l'escola va tenir estand propi a altres fires com Connec-

Reconeixement al president

El president del Gremi, Andreu Llargués, ha rebut el reconeixement de PIMEC Vallès Occidental per la seva implicació amb el sector i la seva tasca de defensa del comerç local de proximitat.

Reconeixement als agremiats

Mestres artesans 2022

- Joan Pous Martí
- Ramón Griñó Vernet
- David Roca

Millor Jove Artesà 2022 – David Rovira (Artipa)

Finalistes "Millor pa de pagès 2022"

- L'obrador dels 15
- Forn Artesà l'Espurna de Berga
- Forn Massana

Millor Mona de Pasqua 2022 - Forn i pastisseria Catot

Millor coca de Crema i Pinyons de Sant Joan de Catalunya - Pastisseria i Fleca Cal Parra d'Olost



ta't a l'FP", el Saló de l'Ocupació o al programa "Conneixement d'oficis" de Sabadell.

També cal destacar la jornada de portes obertes a l'Escola, on es va presentar el documental resum de la preparació i participació de l'equip format per l'Enric i la Marta al Mondial du Pain.

Reivindicar la fleca artesana

En el seu compromís de promoure i difondre la cultura del pa, el gremi ha fet diferents campanyes publicitàries durant tot l'any per fomentar el consum d'aquests productes.

Com a membre de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, el Gremi ha participat en la



campanya de promoció de les coques de Sant Joan, amb l'emissió de 54 falques radiofòniques, emeses durant els dies 15 al 23 de juny als programes El món, La competència, Vostè Primer, Versió RAC1 i Via Lliure.

Per celebrar el dia Mundial del Pa, durant el 16 d'octubre es van emetre falques publicitàries als programes de més audiència de les emissores RAC1 i a CATALUNYA RADIO, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general. Tanmateix, aquesta acció va estar recolzada per la campanya de promoció del pa de 2022, amb la qual es van emetre 20 falques publicitàries a RAC1, durant cada dia de la campanya.





El Gremi, a una jornada de Barcelona Activa sobre el sector agroalimentari

La vicepresidenta Gregori ha participat a una taula rodona amb empreses i entitats representants de diferents àmbits d'aquest sector.

Mònica Gregori, vicepresidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha participat recentment a una jornada de l'Espai Networking de Barcelona Activa sobre el sector agroalimentari.

En aquesta trobada, celebrada el passat 22 de febrer i organitzada amb la col·laboració de Pimec i Mercabarna, s'ha posat la mirada en el futur per veure l'impacte en l'ocupació del sector agroalimentari, un autèntic motor econòmic a la ciutat de Barcelona. Així mateix, s'ha dibuixat l'escenari d'aquest àmbit en els pròxims anys. A més, l'esdeveniment ha tingut un espai de networking per generar nous contactes i oportunitats professionals.

En concret, Gregori ha participat en una taula rodona amb empreses i entitats representants de diferents àmbits del sector. Així, la vicepresidenta del Gremi ha departit amb Laura Asensio, responsable de RR.HH. a Viñals Soler, en representació del sector carni, i David Coll, president de PIMEC Agroalimentari, en representació del sector làctic i de begudes, sota la moderació de Marga Santaclària, coordinadora en l'Àrea del Mercat de Treball a Barcelona Activa.

L'objectiu de l'esdeveniment ha estat donar a conèixer aquest àmbit professional i el seu impacte en l'ocupació (perfils i requisits més demandats, tendències, fonts de reclutament utilitzades, reptes i oportunitats, etcètera) i facilitar dinàmiques participatives entre el públic assistent per a poder generar nous contactes i oportunitats professionals.

"Participar en aquest tipus d'activitats és sempre una oportunitat per establir sinergies amb l'administració"

"Hem comentat la situació actual dels oficis i hem posat en comú la gran manca de mà d'obra qualificada que hi ha a les diferents activitats dins el sector agroalimentari, i que dificulta enormement el relleu generacional", comenta Gregori. "He aprofitat per transmetre la necessitat que es replantegin l'FP dels oficis, com ara el Cicle Mitjà de Forneria, Pastisseria i Confiteria, anant cap a una col·laboració publicoprivada per tal que siguin els professionals del sector els que ensenyin les matèries específiques de cada ofici. En el cas de la fleca, afortunadament, tenim l'Escola de Flequers Andreu Llargués, que està a disposició de l'administració per facilitar aquesta col·laboració", ha assegurat.

"Sigui com sigui, per al Gremi, participar en aquest tipus d'activitats és sempre una oportunitat per establir sinergies amb l'administració, fer-li veure la realitat del sector i les seves mancances i necessitats i, més enllà, la nostra visió de futur, per tal de treballar conjuntament per trobar solucions. Perquè cada dia que mor una fleca per falta de relleu generacional, el país perd un tresor, perd patrimoni. I ja anem tard", ha conclòs.

La fleca ajuda als donants de sang a recuperar forces

El Forn de Cabrianes i el Forn Integral Jorba van contribuir aportant els seus productes

El passat gener es va celebrar la Marató de Donants de Sang de Catalunya, amb l'objectiu de restablir les reserves de sang que s'havien vist afectades per les festivitats de Nadal.

Del 13 al 20 de gener, 8.547 persones van acudir a donar sang als principals hospitals catalans i a les més de 60 campanyes mòbils repartides per tot el territori. En aquest context, el Banc de Sang de Manresa va fer una crida als flequers per posar el seu granet de sorra en aquesta lloable iniciativa.

Com és sabut, després de donar sang, el cos necessita recuperar els nutrients que ha perdut, i per això es recomana menjar i beure alguna cosa per tal de restablir els nivells d'energia del donant. D'aquesta manera, les fleques agremiades Forn Integral Jorba, de Manresa, i el Forn de Cabrianes, de Sant Fruitós de Bages, van mostrar la seva solidaritat i consciència social, aportant els seus productes artesans per donar menjar als donants després de l'extracció de sang.

En concret, el Forn de Cabrianes va aportar 60 saborosos talls de coca de crema amb pinyons, que van fer les delícies dels donants i els van ajudar a recuperar forces. "Per nosaltres és un plaer col·laborar conjuntament amb el Gremi i amb el Banc de Sang, especialment en una iniciativa de tant interès social", asseguren des del Forn.

En aquesta campanya, a Manresa, es van aconseguir 109 donacions de sang, 17 de plasma, i 3 persones s'hi van inscriure al registre mundial de donants de medul·la òssia. Si sumem les donacions de Manresa i els oferiments (persones que van venir, però no van poder donar), sabem que durant els tres dies de Marató s'hi van acostar al Banc de Sang de Manresa un total de 152 persones.



Llonguets solidaris contra el càncer infantil

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers han donat suport un any més a la campanya 'Llonguet Solidari', impulsada per l'Associació Polseres Candela, amb motiu del Dia Internacional del Càncer Infantil, que es celebra el 15 de febrer a tot el món.

La campanya s'ha fet coincidir en cap de setmana del 17, 18 i 19 de febrer, que són dels dies que majoritàriament hi ha més afluència de clients a les fleques artesanes. Durant aquests dies, les fleques participants han donat l'import de la venda de llonguets, al preu habitual, a Polseres Vermelles, per tal que l'associació destini aquests diners a la lluita contra el càncer infantil.

En total, hi han participat 46 fleques, que han recaptat un total de 7.950 euros*

Polseres Vermelles és d'una entitat sense ànim de lucre que col·labora amb l'hospital Sant Joan de Déu per recaptar fons per a la investigació contra el càncer infantil i potenciar la creació d'un equip concret d'investigació a l'hospital. El Gremi agraeix a tots els participants la seva valuosa col·laboració. "Heu estat molts els qui us heu animat a participar, tant amb les aportacions dels vostres clients, com amb les vostres pròpies", destaca. En relació al llonguet, subratlla que "és una peça de pa que recorda la infantesa i que, malauradament, s'està perdent la seva elaboració i el seu coneixement per part dels consumidors. És un producte símbol d'artesania, ja que la seva elaboració meticulosa està feta exclusivament a mà", assenyala el Gremi.

Enguany, és la tercera edició d'aquesta campanya solidària, i un any més, la Federació, amb el suport del Gremi, l'ha fet extensible a tots els forners i forneres de Catalunya, que han tingut ocasió de col·laborar amb una molt bona causa i donar a conèixer un producte tan nostre com és el llonguet.

*Dades del 11 de març de 2023



La fleca artesana, protagonista als mitjans de comunicació

Diferents agremiats del territori defensen la fleca artesana i de qualitat a la ràdio i la televisió



Participació de Joan Rabassa al programa "Tot es mou" de TV3

Cada vegada més, el consumidor s'interessa per productes més saludables, de proximitat i artesans i, per tant, la qualitat de la fleca artesana de la província de Barcelona té cada vegada més ressò mediàtic.

Prova d'això han estat les múltiples aparicions dels nostres agremiats a la televisió i a la ràdio.

Nous forners artesans

El Telenotícies Vespre de TV3 va dedicar l'espai Contraportada del Telenotícies del 15 de febrer a tres joves flequers agremiats que ofereixen pa de qualitat, elaborat artesanalment amb blats antics i llargues fermentacions, i que destaquen per la seva excel·lència.

Es tracta de Jordi Gasque del Forn de Nulles; de Guillem Giné de la Patisserie Complet de Sant Cugat del Vallès i Verónica Garate de Pa de Kilo a Molins de Rei. Tots tres tenen en comú que van arribar a la professió procedents d'altres oficis arran de la crisi del 2008, i van començar a fer pa sense sospitar que els acabaria apassionant, s'assenyala a la peça televisiva.

Durant el reportatge, expliquen el seu procés d'elaboració, sempre buscant l'excel·lència i amb les millors i més saludables matèries primeres.

"Treballem amb farines integrals, ecològiques de proximitat i amb massa mare. Busquem que els pans

"Van començar a fer pa sense sospitar que els acabaria apassionant"

tinguin un valor nutricional molt alt", assegura Giné al reportatge.

Per la seva banda, Jordi Gasque explica que a ell particularment li agrada molt treballar amb farines antigues, i que varia "farines més o menys integrals en funció del producte que vull fer".

En aquesta peça també es menciona l'Escola i el Gremi com a referent formatiu de la fleca artesana i de qualitat. "Sóc arquitecte. Arran de la bombolla immobiliària em vaig quedar a l'atur, vaig veure el curs de pa del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i una cosa va portar a l'altre", explica la Verónica Garate.

Pa i nutrició

Un altre exemple del ressò mediàtic de la fleca artesana catalana és l'espai que el programa 'Tot es mou', de TV3, va dedicar el dia 21 de febrer al pa artesà i els seus beneficis per a la salut, amb el forner agremiat Joan



Verónica Gárate
Pa de Kílo



Guillem Giné
Complet, Gust i Salut



Jordi Gasque
Forn de Nulles

Imatges de la Contraportada del Telenotícies vespre del 15 de febrer



Forn de Pa Xata (Capellades)

Rabassa, del Forn de Pa Can Moré, com a convidat especial.

Concretament, Rabassa va participar en la secció de nutrició del programa, conduït per la nutricionista Sandra Sardina qui va posar l'accent en el fet que "el pa que ens venen avui en dia a supermercats i benzineres és pa de mentida, no és de veritat. Hi ha una diferència qualitativa importantíssima entre el pa artesà i el que no ho és que té el seu efecte a la salut. El pa que no està fet amb farines de qualitat i amb la fermentació i la cocció que toca, té un impacte a la salut i al tub digestiu, perquè afecta la flora bacteriana. Em trobo molts problemes intestinals derivats del consum de pa de mala qualitat: inflor, estrenyiment, diarrees... Aquest pa, en arribar al tub digestiu produeix una inflamació de baix grau que dona problemes", va incidir.

En aquest punt, Rabassa va mostrar diferents pans fets al seu forn, com ara la baguet o barra de quart, el llonguet tradicional, el pa de pagès, el de set cereals amb pipes, el pa amb farina de sarraí o el pa de sègol, tot explicant les seves diferències i propietats.

La intervenció del forner agremiat va concloure amb un consell per part de la nutricionista: "jo recomanaria a la població que gastin una mica més de diners en comprar pa bo, perquè a la llarga sortiran guanyant".

Forns centenaris a la ràdio

En aquesta ocasió va ser el programa "Hora 14 Catalunya" de la Cadena SER del diumenge 26 de febrer, que va dedicar un espai als forns centenaris, amb declaracions del president del nostre Gremi, Andreu Llargués, i l'agremiat Marcel Estrada del Forn de Pa Xata (Capellades).

Durant el programa, la presentadora, Marina Alaminos, va explicar que a la província de Barcelona només queden 7 forns amb més de 150 anys d'història, una xifra que ha anat minvant els darrers anys, especialment arran de la pandèmia, a causa de l'augment dels preus de l'energia i les matèries primeres, al descens del consum de pa, a la manca de relleu generacional i a la dificultat de trobar personal qualificat.

El president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i de la Federació Catalana de Gremis de Flequers, Andreu Llargués, entrevistat pel programa, va demanar que es destinin més ajuts al sector per assegurar-ne la supervivència, especialment en l'àmbit de l'energia.

Com a exemple de fleca centenària que s'ha mantingut al llarg dels anys, es va posar el Forn de Pa Xata (Capellades), una empresa familiar fundada l'any 1856. Marcel Estrada, el seu propietari, va posar l'accent en la importància de "fer un producte de qualitat" i va explicar que ell és sisena generació de flequer, i que el seu fill ja està al capdavant del negoci juntament amb ell.

La peça radiofònica va concloure explicant l'aposta del sector per dignificar l'ofici i pel producte de qualitat i per un pa cada vegada més nutritiu, saludable i artesanal davant el producte industrial.

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



El Govern d'Espanya s'asseu amb la fleca

Amb el suport del Gremi, CEOPPAN ha portat a terme accions reivindicatives davant la pujada de preus, aconseguint que el Ministeri d'Agricultura escolti les seves propostes.

Davant la greu situació que viu el sector flequer per l'encariment desmesurat dels preus de l'energia i les matèries primeres, i amb l'objectiu de conscienciar al públic consumidor que aquesta situació pot comprometre la continuïtat de la seva fleca de confiança, i al mateix temps mostrar força davant les administracions per exigir accions immediates per pal·liar aquesta realitat, la patronal flequera espanyola CEOPPAN ha portat a terme en els darrers mesos diverses iniciatives reivindicatives.

En primer lloc, el 28 d'octubre es va portar a terme, amb el recolzament, entre d'altres, del nostre Gremi i de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, la campanya 'Sense llum no hi ha pa', consistent en una apagada de llums de 15 minuts a les fleques com a acció simbòlica, acompanyada de cartells reivindicatius.

Contudent comunicat

Aquesta acció va anar acompanyat d'un contudent comunicat en què CEOPPAN, recolzat pel Gremi, demanant al Govern espanyol una sèrie de mesures concretes en benefici de la fleca: garantir a la fleca artesana l'accés a l'energia i les matèries primeres, tenint degudament en compte la seva condició d'aliment bàsic; que es continuïn reduint les barreres comercials a les importacions de tercers països per a prevenir l'escassetat de matèries primeres agrícoles essencials per a la producció de pa; mesures i ajudes per mitigar l'impacte de la inflació en els costos d'energia, transport i mà d'obra, i que no s'adoptin mesures intervencionistes sobre el preu dels aliments bàsics, entre ells el pa. Complementàriament, la Confederació va enviar al Govern una sol·licitud per mantenir una reunió urgent perquè els representants del sector pogessin traslladar a l'administració les seves inquietuds, necessitats i propostes davant aquesta greu situació.

“Volem una Espanya sense pans i tortells artesans?”, es demanava CEOPPAN en la campanya de Nadal



El Nadal que podem perdre si no actuem JA



Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Heladería



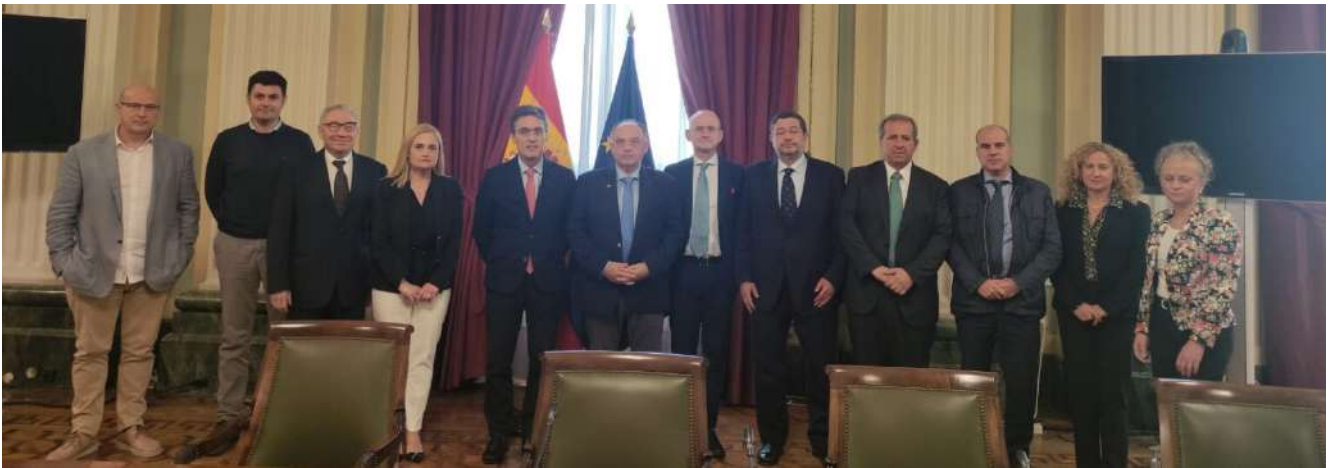
Sense llum No hi ha PA



Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers

Cartell de la campanya "Que no s'apagui el Nadal"





La Confederació es va reunir amb el Ministeri per presentar un pla de xoc per a millorar la situació de la fleca

Reunió amb el Ministeri

Així, el 2 de novembre, la Confederació es va reunir amb el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per tractar els principals problemes que a travessa el sector flequer, i va presentar un pla de xoc per millorar la seva situació, amb mesures com considerar al pa sector intensiu en consum energètic i incloure-ho en totes les mesures de mitigació existents; implementar mesures de mitigació per a empreses micro, petites i mitjanes de sectors essencials; incloure la fleca en el catàleg d'ocupacions de difícil cobertura; reduir les barreres a la importació de les matèries primeres; donar suport a la fleca com a comerç de barri i així impulsar el consum a l'Espanya buidada; recolzar les campanyes de promoció del pa i la Selecció Espanyola de Fleca Artesana; crear la categoria 'Millors Pans d'Espanya' en els Premis Aliments d'Espanya i incloure'ls en Banquets d'Estat, i reforçar la Formació Professional en el sector.

'Que no s'apagui el Nadal'

Ja a finals d'any, CEOPPAN va portar a terme una nova campanya denominada 'Que no s'apagui el Nadal', del 20 de desembre fins al 3 de gener. Aquesta iniciativa va servir per alertar que tradicions com els tortells artesans, elaborats amb productes de la terra, de primera qualitat, per

professionals d'uns oficis mil·lenaris i venuts en comerços de proximitat de tots els racons d'Espanya, estan en risc. La campanya va culminar amb una nova aturada de 15 minuts en les fleques-pastisseries de tota Espanya, un nou crit d'alerta cap al Govern, que havia anunciat que tenia previst fer costat a les grans empreses industrials a superar la crisi energètica, però encara no incloïa en les seves mesures de suport a les micro, petites i mitjanes fleques i pastisseries. "Volem que desaparegui la fleca del barri o del poble que aporten productes de qualitat a les persones? Volem desgastar les nostres tradicions i el saber fer dels professionals totalment lliurats al seu ofici? Volem una Espanya sense pans i tortells artesans? Volem menjar en el futur només productes de fleca, brioixeria i pastisseria industrial? Volem no tenir elecció?", es demanava CEOPPAN en la convocatòria d'aquesta nova acció reivindicativa.

Implicació i repercussió

El secretari general de CEOPPAN, José M^a Fernández del Valldo, fa una valoració "molt positiva" de les campanyes realitzades. "Va haver-hi una gran implicació del sector, i una repercussió en mitjans superior a la que inicialment esperàvem. A més, vam poder cons-

tatar que els nostres missatges generaven un gran suport en la societat i en els mitjans. D'altra banda, el ressò social va provocar que les administracions a les quals ens dirigim es reunissin amb nosaltres", celebra.

No obstant això, afegeix: "sincerament, no soc molt optimista quant a les mesures que pugui prendre el Govern. Hem aconseguit que ens rebí, però haurem de continuar lluitant per aconseguir que les nostres propostes es concretin en mesures de suport", vaticina.

Sigui com sigui, respecte a les pròximes línies d'acció que contempla la patronal flequera espanyola, indica: "acabem de remetre escrits al president del Govern i al ministre d'Agricultura insistint en la urgència de les mesures, i des de la nostra Confederació Europea (CEBP) hem fet el mateix amb les autoritats de la Comissió Europea. Una vegada vegem si hi ha alguna resposta desenvoluparem noves línies d'acció, que ja estem perfilant", indica.

“Hem aconseguit que el Govern ens rebí, però hem de seguir lluitant perquè les nostres propostes es concretin en mesures”



Un estudi del Gremi de València ajudarà a millorar el procés d'elaboració del pa amb massa mare

Un novedós estudi verifica els avantatges del pa amb massa mare

El Gremi de Forners i Pastissers de València ha portat a terme, juntament amb el grup de Biotecnologia de la Fermentació de l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA), un innovador estudi que verifica els avantatges del pa amb massa mare i servirà per millorar encara més el procés d'elaboració.

El projecte, denominat 'Caracterització de masses mare i pans elaborats en obradors del Gremi de Forners de València', se centra en la caracterització química i microbiològica de les masses mare, així com de productes artesans preparats amb elles. Els resultats han permès implementar el procés d'elaboració de masses mare i amb això millorar els atributs sensorials dels productes.

Durant aquest estudi de dos anys de durada, sota la direcció de la Dra. Francisca Randez Gil, del Departament de Biotecnologia de l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA), es van recollir periòdicament mostres en cadascun dels forns participants per a la seva anàlisi química, microbiològica i sensorial. Es va constatar que les elaboracions de cada obrador tenen característiques aromàtiques i sensorials particulars, i fins i tot dins d'un mateix obrador es pot trobar un ampli ventall de productes amb matisos diferencials, ja que com a bon producte artesà cadascun és únic i diferent.

Durant el desenvolupament del projecte, es van provar diferents llevats aïllats de masses mare, farines, procediments de refrescos i d'elaboració de productes, a fi d'obtenir un protocol contrastat científicament per a millorar la qualitat del pa. Els diferents forns que van col·laborar amb IATA durant tot l'estudi van seguir consells i suggeriments tant en el procediment d'elaboració, com en el canvi d'ingredients, aquests prototips es traslladaven a l'equip científic i es va verificar que és possible millorar encara més la qualitat d'aquests productes.

Pa de València amb múltiples avantatges

Amb aquest estudi s'ha pogut verificar que els pans amb massa mare que habitualment elaboren els forners valencians als obradors tenen múltiples avantatges com:

- Aquests pans tenen una vida útil mitjana més



- llarga, en reduir el creixement de fongs responsables de la deterioració del pa.
- Els aminoàcids generats afavoreixen la producció d'aromes i contribueixen al color torrat de l'escorça.
- Gràcies a la degradació parcial de proteïnes del gluten, el pa amb massa mare és més fàcilment digerible.
- El sabor d'aquests pans té notes aromàtiques singulars com a caramel, cítrics o ametlla.

La divulgació de resultats de l'estudi s'ha realitzat recentment a la I Jornada de Pa amb Massa Mare: Tradició i Futur (amb la col·laboració de la Universitat de València i Proava), i ha culminat amb la presentació de l'estudi el passat dia 2 de febrer en el Centre d'Artesania de la Comunitat Valenciana.





1r Premi



3r Premi



2n Premi



2n Premi



3r Premi



1r Premi

Tres agremiats entre els guanyadors de les Millors Mones de Pasqua 2023

Aquesta 2a edició, liderada per pastissers i flequers d'arreu Catalunya, ha rebut qualitat, artesania i esforç a parts iguals en un moment difícil pel sector.

Les Millors Mones de Pasqua 2023 es troben a Barcelona, Olost, Santa Perpètua de Mogoda i Calldetenes. Així ho ha decidit el jurat del concurs celebrat a l'emblemàtic Centre Cultural La Farinera del Clot, que marca com a objectiu donar veu a la gastronomia relacionada amb la Pasqua i projectar la Mona com artesania de la professió flequera i pastissera.

Tenint en compte l'aspecte visual, la textura, la cocció interior i exterior del brioix, l'aroma i el gust, el primer premi de la Categoria de Mona de Pasqua Tradicional l'ha aconseguit el forn agremiat Forn de Pa i Pastisseria Cal Parra, d'Olost. El segon premi l'ha merescut el Forn i Pastisseria Gil de Barcelona i el tercer premi ha recaigut també en un altre agremiat, el forn

Panes Creativos liderat pel mestre Daniel Jordà, també de la Ciutat Condal.

En la Categoria de Mona d'Ou de Xocolata s'ha valorat l'originalitat, la tècnica, la presentació i l'acabat. En primer lloc, i amb una obra inspirada en el tradicional conte infantil Els Tres Porquets, s'ha classificat l'Atelier de Barcelona. En segon lloc, l'Obrador de Sant Tomàs de Calldetenes ha impressionat al jurat amb una elaboració inspirada en els Indis americans on l'ou de xocolata i les plomes són els autèntics protagonistes. I en tercera posició, s'ha imposat la fleca agremiada Pa Artesà del Vallès de Santa Perpètua de Mogoda amb una proposta molt treballada on l'ou de xocolata es converteix en el reconegut superheroi Spiderman.

Un jurat de mestres

L'Escola Andreu Llargués ha estat present a l'hora de valorar les peces amb dos membres al jurat: el mestre xocolater i formador de l'Escola, Jordi Farrés, i la subdirectora Mari Cruz Barrón. També han format part d'aquest jurat el mestre pastisser Adan Saéz; el tècnic especialista a Fills de Moretó, Jesús Cerdán; la mestra flequera, Anna Bellsolà; el tercer premi a Millor Pastisser Revelació a Madrid Fusión 2023, Arnau Casadevall i el guanyador de la categoria tradicional de la Millor Mona de Pasqua 2022 del Forn el Racó, Mere Samblas. En aquesta edició, s'ha tingut en compte el 80% de la valoració del jurat professional i el 20% del jurat popular, format per padrins i fillols.

L'entrega de premis ha estat conduïda per la periodista i comunicadora gastronòmica, Carme Gasull i ha acollit també als patrocinadors principals com Blanxart Chocolates Professional, Fills de Moretó i Debic i altres col·laboradors com Utilcentre i partners que han fet possible aquesta segona edició.

Finalment, totes les mones s'han entregat a l'Hospital Sant Joan de Déu, al seu projecte 'Casa de Sofia', per fer arribar la il·lusió de la Pasqua a tots els infants que conviuen al centre.



Els 'Espigas' guanyen el 'Bread In The City'

La Selecció Espanyola de Fleca Artesana s'ha proclamat vencedora d'aquest prestigiós campionat internacional, que ha tingut lloc a la fira SIGEP.



La Selecció Espanyola de Fleca Artesana, coneguda popularment com l'equip dels 'Espigas' s'ha proclamat vencedora del Campionat Internacional "Bread In The City", que ha tingut lloc a la localitat italiana de Rímìni, en el marc de la fira SIGEP.

L'equip, capitanejat per José Roldán amb l'assistència de Jesús Sánchez, i compost per Daniel Flecha i Samuel Suárez, s'ha emportat la victòria per davant dels amfitrions, Itàlia, i de la Xina, en una exigent competició en la qual han pres part 9 països. A més, el combinat nacional s'ha adjudicat també el premi especial a la Millor Presentació.

Roldán, el forner espanyol amb millor palmarès internacional, ha declarat que "l'esforç que hem realitzat ha tingut la seva recompensa. Vull donar les gràcies a tota la gent que ens ha donat suport, que ha estat molta, i és un premi per a tota la fleca espanyola. La clau del triomf? Només hi ha una: "Treball, treball i treball", ha assegurat.

Aquest resultat millora el quart lloc obtingut en la Copa d'Europa de Fleca celebrada a Nantes en 2021. "Es tracta d'un magnífic èxit, en un període en el qual el sector està sofrint la crisi més greu de la seva història. I ve a demostrar que la fleca artesana espanyola té més força que mai, i necessita el major suport possible per part del Govern, d'acord amb el seu gran reconeixement a nivell mundial", ha valorat la patronal flequera CEOPPAN.



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**

NewsEmpresa



Èxit en la 44a edició de la Fira SIGEP



Del 21 al 25 de gener es va celebrar la 44a edició de la Fira Internacional de Gelat, Pastisseria, Fleca i Cafè Artesanals, organitzada per IEG - Italian Exhibition Group, juntament amb la fira triennial AB Tech, a Rimini Expo Center.

Durant cinc dies, sota el lema de la concreció, l'esdeveniment es va centrar en "nova era food service i la convergència". Més de 1.000 expositors de marques de 34 països presents en la fira al llarg de 130.000 metres quadrats d'espai d'exposició, van formar part d'aquesta trobada entre el coneixement, formació, negocis i networking dins d'un panorama d'una oferta sòlida i innovadora.

Des de l'organització ho defineixen com un saló per acostar les noves tendències i les possibilitats que ofereix la tecnologia, que canvia profundament la relació entre clients i empreses.

Una fira mundial

"Sigep ha tornat al seu moment ideal", va recordar el president del IEG, Lorenzo Cagnoni, en l'acte d'inauguració "després de dos anys molt difícils per al consum fora de casa. No obstant això, mirant les dades amb l'esperit d'optimisme que per a nosaltres és una obligació professional, avui podem dir que s'ha recuperat bé, i fins i tot està creixent".

En el seu discurs, el president de Confcommercio, Car-

lo Sangalli, va destacar la importància de les cadenes de subministrament representades en Sigep. "Amb caràcter general, les fires són infraestructures que formen un pont entre el material i l'immaterial. Sigep permet a tothom entrar en aquest món amb una experiència integral".

Bread in the City World Cup

Durant la Fira també es va celebrar la cinquena edició del campionat internacional de fleca, Bread in The City World Cup, organitzat per Richemont Club Itàlia, en què van competir nou equips de tot el món: Mèxic, Holanda, el Perú, Portugal, la Xina, Croàcia, Israel, Itàlia i Espanya.

Com expliquem en l'apartat de NewsFleca, la Selecció Espanyola de Fleca Artesana, coneguda popularment com els 'Espigues' es va proclamar vencedora del Campionat Internacional. L'equip, capitanejat per José Roldán amb l'assistència de Jesús Sánchez, i compost per Daniel Flecha i Samuel Suárez, es va emportar la victòria per davant dels amfitrions, Itàlia, i de la Xina. A més, el combinat nacional es va adjudicar també el premi especial a la Millor Presentació.

Tanmateix, durant els cinc dies, es van realitzar diferents demostracions, xerrades i entrenaments especials amb convidats internacionals.



Daniel Jordà i Toni Vera, reconeguts per Sermont a l'Excel·lència Artesana

Sermont, proveïdor Newspa i distribuïdor de marques líders al sector pastisser i forner, presenta el seu premi a l'“Excel·lència artesana” amb el qual vol reconèixer a professionals que han destacat per realitzar una activitat artesanal excepcional des de molts vessants.

La marca destaca que la idea d'aquest reconeixement s'inspira en la Ruta Espanyola del Bon Pa, en la qual Sermont col·labora com a patrocinador i en la qual es distingeix a forners distingits de tot el país. Tanmateix, els més de 60 anys d'experiència al mercat, els ha permès detectar els professionals que elaboren productes ressenyables i les seves especialitats referents. Amb aquesta acció, “volem estendre el reconeixement a pastissers, confiters i forners que, sense haver participat necessàriament en aquest esdeveniment, estan fent una labor excel·lent que contribueix a millorar l'ofici, a inspirar, a motivar i fer brillar el sector i al nostre país a nivell internacional”, afirmen.

“Hem valorat des de l'artèsà que ha sobresortit per la innovació, fins al qual ha sabut combinar la tradició amb la creativitat, els forners que han fet un pa excepcional, els pastissers que han estat una inspiració, els que han brillat per una especialitat concreta com el panettone, el croissant, el xuixo, el tortell...”, assegura l'equip de Màrqueting de la companyia.

Entre els guardonats d'aquesta primera edició trobem a l'agremiat Daniel Jordà de Panes Creativos, al qual es reconeix el seu treball, el seu esforç i sobretot la seva creativitat en el món del pa i del panettone. Precisament, acaba de ser guardonat amb el Premi al Millor Panettone Clàssic d'Espanya 2022.

També s'hi troba el professor de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Toni Vera juntament amb Lluís Canal, amb la Pastisseria Canal de Barcelona, als quals reconeixen la qualitat de la seva pastisseria i el seu brioix, i per saber combinar tradició i creativitat.



Florence Aurora, la nova farina ecològica de proximitat d'Ylla

Farines Ylla 1878 presenta una nova farina ecològica molta a la pedra amb la voluntat d'oferir una farina diferent, exclusiva i de proximitat. Es tracta de la farina Florence Aurora.

El blat Florence Aurora que utilitza la farinera per elaborar aquesta farina és de Lleida, de la cooperativa Ecoartèsà d'Artesa de Segre, amb la que col·labora, i que treballen amb petits productors de la Noguera, Pallars Jussà, la Segarra, Urgell i Alt Urgell.

Ylla defensa la seva aposta per aquesta cooperativa, donat que comparteixen els valors per “l'agricultura conscient i ecològica, les ganes de crear un pont entre el sector primari i l'industrial amb l'objectiu comú d'oferir productes sans, de proximitat i 100% sostenibles. I també la voluntat de recuperar el blat més modern, dels blats antics”, asseguren.

Aquesta varietat de blat dona un color crema al pa, olors molt especials i un sabor molt característic. Tot i la poca força de la farina, aguanta molt bé tot el procés, i el producte final es desenvolupa molt bé. Permet realitzar processos en directe, amb fermentació controlada, i recomanen fer servir massa mare. Per treballar-la recomanen que s'hidrati poc al principi i afegir l'aigua a poc a poc. També fer-li un amassat curt, perquè té poca força i es degrada més lent.

La farina Florence Aurora és semi integral: t80 i està elaborada al molí de pedra. Compta amb la certificació del CCPAE.



Notes de premsa

Nata Spray de Debic, el millor aliat

Amb més de 50 anys d'experiència en el mercat i un compromís amb la innovació, Debic presenta la seva Nata en Esprai, un producte pioner, pràctic i amb un envàs higiènic que fa d'aquesta nata muntada tot un referent.

Es tracta d'una nata que té el sabor ple i cremós que s'espera d'una nata muntada, ideal per a utilitzar-se amb simplicitat i rapidesa tant en elaboracions fredes com calentes. A més, el seu innovador dosificador i el filtre ho converteixen en un esprai molt fàcil d'usar i les puntes esmolades del seu filtre proporcionen a cada roseta un acabat net.

Per promocionar-ho, Debic ofereix un catàleg amb idees de receptes per a la seva aplicació, i noves tècniques de decoració per a sorprendre el comensal proporcionant a les seves creacions una imatge més contemporània. Podeu consultar-ho a les seves xarxes socials!



MTS.cat, més de 35 anys d'experiència en disseny i construcció de locals comercials

L'adequada elecció dels tons, temperatura i intensitat de la llum que fomentin els tons naturals daurats del pa i pastisseria incideixen directament sobre les vendes.

L'objectiu és que el producte mostri un aspecte apetitós, com acabat de treure del forn. Una decoració atractiva i una il·luminació adequada d'un local comercial són les claus per fer de la venda i degustació de pa i pastisseria una experiència agradable que fidelitzi al client.

Amb més de 35 anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint locals comercials, a mts.cat creem forns de pa, pastisseries i degustació amb caràcter propi. Renovacions integrals o parcials. Ens adaptem a les necessitats de cada negoci.



Contacte:

www.mts.cat / mts@mts.cat
937 522 054 – 609 327 890



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.



@fillsdemoretó

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

El blat: l'origen

Presentem una nova secció de la mà de Farinera Fills de Moretó, on cada número compartirem articles per conèixer des d'un punt de vista tècnic i de mercat, el sector de les farineres, les característiques de la producció de farines i les farines mateixes.

En la cadena de valor blat-farina-pa, les farines i el sector de la farina tenen un paper fonamental. Conèixer com funciona una farinera, saber en quins paràmetres i valors de les farines poden incidir, és una eina que pot ajudar a ajustar els processos d'elaboració, de productes diversos, amb les farines obtingudes.

Aspectes o conceptes com midó danyat o midó sencer, contingut en proteïnes, cendres, pes específic, força, alveograma, índex de caiguda, extracció, segó, dades de producció i consum de farines i pa ... Els anirem explicant en una aproximació progressiva al món de les farines i de les farineres.



El blat és l'actor principal en la cadena de valor blat-farina-pa. És amb el que treballem les farineres i els flequers.

El mercat del blat: repercussions en la cadena de valor

A l'estat espanyol el mercat del blat és secundari dins del mercat dels cereals, que està dominat per les necessitats de la indústria de l'alimentació animal.

La indústria farinera té un consum estable d'uns 4.000.000 de tones de blat tou.

El mercat del blat a l'estat espanyol es caracteritza per una relativa falta d'estructura, concretament per:

- No es disposa de cap sistema de classificació segons la qualitat segons criteris flequers.
- No hi ha mitjans per a realitzar anàlisis de qualitat en la primera compravenda de blat, que permeti remunerar millor a l'agricultor. En la majoria dels casos, la primera analítica del blat, es realitza quan aquest arriba a la farinera.
- Tot i disposar de bona capacitat d'emmagatzematge, com a país, es pot qualificar d'insuficient per poder mantenir una classificació per qualitat.
- A la pràctica, no hi ha una veritable homogeneïtzació

dels lots de blat.

- La diversitat de climes ha conduït també, a què en el mercat espanyol hi hagi un nombre molt elevat de varietats de blat que es cultiven, amb particularitats pròpies cada una de les varietats (Galera, Badiel, Califà, Marco Polo, Chamorro, Florence Aurora, Nogal, Macareno, Camargo, Artur Nick, Bologna, Rebelde, 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.

A més a més, les farineres no disposen de capacitat d'emmagatzematge, això 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.

La realitat del mercat a l'estat espanyol és que es conviu amb dos tipus de mercats:

- El mercat de blats espanyol, comentat anteriorment.
- Els mercats de blat d'importació, per exemple el Francès, en el que molts dels dèficits comentats 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.

La producció de blat a nivell mundial

Si bé uns 80 països diferents produeixen blat a tot el Món, la majoria de la producció mundial de blat procedeix d'uns pocs països. En total es produeixen aproximadament 749,5 milions de tones, suficients per als mercats dels països desenvolupats. Tot i que Rússia i Ucraïna, representen junts aproximadament un 30 % del comerç mundial, i aquest fet ha tingut repercussió en l'últim any i en tindrà en el proper, tant a nivell de volum de producció, com a nivell d'impacte en el preu.

Els principals productors de blat, sense tenir en compte la Xina i l'Índia que tot i tenir una producció molt elevada, aquesta només arriba al consum intern del país i no arriben als mercats internacionals, són: La Unió Europea (134,4 MTn), Rússia (91 MTn), USA (44,9 MTn), Austràlia (36,3 MTn), Canadà (33,8 MTn), Ucraïna (20,5 MTn), Turquia (17,2 MTn), Regne Unit (15,4 MTn).

En la cadena de valor blat-farina-pa, el blat és l'actor principal, amb el que posteriorment treballem les farineres i els flequers. En propers articles parlarem de l'estructura del blat, de les característiques que es busquen en les noves varietats i com treballem les farineres a partir d'aquestes característiques.

Martí Moretó

Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling

Eduard Jiménez

Tècnic en Farines

El valor nutricional dels aliments

Què signifiquen els valors nutricionals dels envasos? Què diu la legislació actual sobre aquests?

El valor nutricional d'un aliment engloba les seves qualitats nutritives, que poden ser: lípids (greixos), minerals, vitamines, glúcids (sucres) i oligoelements essencials, per exemple; Fluor, Iode, Seleni i Silici (metal·loides), Crom, Cobalt, Ferro, Liti, Manganès, Molibdè, Níquel, Coure, Estany, Vanadi i Zinc (minerals). Així doncs, podem determinar que el valor nutritiu és sinònim a la qualitat nutricional d'un aliment. En funció d'això, els aliments contribueixen significativament a l'aportació total necessària d'una dieta saludable i equilibrada.

El valor nutritiu d'un aliment resulta del contingut de nutrients i de l'energia alimentària disponible del contingut calòric de l'aliment. Hi ha molts nutrients, per tant hi ha molts valors nutricionals.

La disponibilitat ("biodisponibilitat") dels ingredients per als humans també és important, i també s'han d'observar les proporcions, especialment respecte a la quantitat d'energia alimentària (densitat nutrients). Un alt contingut de nutrients amb quantitats baixes de calories es considera altament nutritiu.

Què és un nutrient?

Els nutrients són diverses substàncies orgàniques i inorgàniques que són absorbides pels éssers vius per a sustentar-se i són processats pel metabolisme. La diversitat i les diferents necessitats dels éssers vius encara es poden resumir en grups de nutrients essencials. Sobretot, el tipus, l'origen, l'ús i el requisit quantitatiu dels nutrients serveixen com a base per a la categorització.

"Els principals nutrients són els hidrats de carboni i les proteïnes que aporten energia dietètica"

Tot nutrient té funcions (bioquímica, fisiologia dels nutrients), són principalment recognoscibles quan són ingerits en quantitats insuficients (funció - dosi - efectes). Una ingesta massa alta també condueix a efectes negatius (reaccions tòxiques; cròniques enfront d'agudes).

Les pèrdues dels valors nutricionals

Aquestes pèrdues depenen del tractament dels aliments en el costat del subministrament d'aliments (pèrdua durant el transport, emmagatzematge, preparació, etc.)

Els principals nutrients són els hidrats de carboni i les proteïnes, que aporten principalment energia dietètica, però també els àcids grassos essencials i els aminoàcids; altres nutrients essencials com les vitamines i els minerals, així com els ingredients bioactius (per exemple, fitoquímics).

Què són les quantitats de referència?

Les quantitats de referència són una guia per a preparar una dieta diària. Es basen en recomanacions nutricionals en termes d'ingesta diària de calories i nutrients



clau. Es recomana una ingesta calòrica diària mitjana de 2.000 kcal/dia per a les dones, i 2.500 kcal/dia per als homes. El legislador europeu ha basat les ingestes de referència en la recomanació per a les dones i després ha fixat ingestes de referència de greixos, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucre i sal que es corresponen amb les recomanacions nutricionals.

Què signifiquen els valors nutricionals dels envasos?

Quan es llegeix la informació nutricional en l'empaquetatge dels aliments, és complicat entendre-ho.

Kcal simbolitza una quilocaloria. Una quilocaloria és una unitat d'energia tèrmica que equival a 4,1868 kilojulio (KJ), i, així mateix, a 1000 calories (cal). Les quilocalories (kcal), essencials per a l'ésser humà, reben el nom de metabolisme basal. Aquest indica les quilocalories mínimes que cada cos en repòs necessita perquè òrgans i teixits exercixin les seves funcions bàsiques per a sobreviure.

També es mesura amb quilocalories (kcal), la quantitat d'energia que aporten els aliments i la quantitat d'energia cremada mitjançant un esforç físic.

Depenent de factors com la quantitat d'enzims o bacteris, per exemple, un individu pot absorbir menys o més quilocalories ingerint el mateix aliment.

A més, els aliments que necessiten de més energia per a ser digerits, com a grans integrals i verdures més fibroses, aporten menor valor energètic que les quilocalories que contenen, ja que una quantitat és usada per a aquest procés.

Comprendre la taula nutricional

Els "Set" es donen en la majoria dels envasos, és a dir, els set detalls més importants, com el contingut d'energia en kilojulios (kJ) o quilocalories (kcal), grasses, àcids grassos saturats, carbohidrats, sucre, proteïnes i sal. Però altres nutrients com a fibres dietètiques, minerals, vitamines o substàncies vegetals secundàries també poden tenir el seu lloc en la llista.

La descripció es refereix, d'una banda, a 100gr o 100 ml, i d'altra banda, a la grandària de porció especificat habitualment per 100g de producte acabat.

Quina és la diferència entre quilo juliols (kJ) i quilocalories (kcal)?

Quilocaloria és la unitat d'energia emmagatzemada en els aliments. Les quilocalories indiquen l'energia que li subministra al cos a través dels aliments. En ciència, les calories es defineixen com l'energia necessària per a escalfar 1 litre d'aigua exactament a 1 °C. Aquesta és una unitat d'energia tèrmica que quantifica el valor calorífic d'un aliment. L'energia que necessita el nostre cos es mesura en calories.

La unitat "quilocaloria" va ser reemplaçada per la unitat "quilo juliol" en 1978 a causa d'acords internacionals. El nom es remunta al físic anglès JP Joule. És un mitjà d'energia i correspon al treball requerit per a moure 1 kg i metre en un segon.

Reglament d'Informació Alimentària

L'etiquetatge del valor nutricional dels aliments envasats va passar a ser uniformement vinculant en tota la Unió Europea. Des del 2016, l'energia i les quantitats de greix, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucre, proteïnes i sal han de ser declarades en pràcticament tots els aliments envasats. L'etiqueta de valor nutritiu té una manera de tabular i ha de contenir informació proporcional per a 100g de 100 ml. D'aquesta manera, es poden comparar els aliments entre si.

A més de la informació obligatòria en la taula de valors nutricionals, es permet incloure la informació sobre quantitats de referència per a la ingesta d'energia i nutrients seleccionats (Quantitats Diàries Orientatives, GDA).

La informació es pot proporcionar també en la part frontal de l'embalatge. Pot, i preferiblement, ha de referir-se a 100 g/ml o una porció de l'aliment. En relació amb la informació per porció, sempre es requereix la informació addicional de calories per 100 g/ml, perquè així els consumidors sempre poden conèixer el contingut energètic de les quantitats de referència, independentment de la grandària de la porció.

L'especificació de la quantitat de referència per porció és una ajuda per a classificar la quantitat de consum habitual d'un aliment en relació amb les quantitats de referència diària d'energia, greix, àcids grassos saturats, sucre i sal.

"El legislador europeu ha basat les ingestes de referència en la recomanació per a les dones"

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS/ MÉDIOS	por 100g / por ración/porção de 30g
VALOR ENERGÉTICO/ENERGIA	1583 kJ/373 kcal / 475 kJ/112 kcal
GRASAS/LÍPIDOS	1,1 g / 0,3 g
de las cuales/dos quais:	
- saturadas/saturados	0,4 g / 0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	82 g / 25 g
de los cuales/dos quais:	
- azúcares/açúcares	0,9 g / 0,3 g
FIBRA ALIMENTARIA/FIBRA	4,4 g / 1,3 g
PROTEÍNAS	5,7 g / 2,0 g
SAL	1,5 g / 0,45 g

VITAMINAS Y MINERALES / VITAMINAS E MINER	
	%VRN(**) por 100g / %VRN porción/porção
vitamina (B1)	0,3 mg ... 27% / 0,09 mg
riboflavina (B2)	1,2 mg ... 86% / 0,36 mg
niacina (B3)	13 mg ... 81% / 3,9 mg
vitamina B6	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg
ácido fólico (B12)	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg
vitamina B12	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg
vitamina (B8)	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg
ácido pantotámico	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg
hierro/ferro	0,05 mg ... 10% / 0,015 mg

El Nutri-Score

Nutriscore és el sistema d'etiquetatge nutricional frontal triat per Espanya per a facilitar als usuaris una informació nutricional més clara i més comprensible. És un bon punt de partida per a ajudar els consumidors a optar per l'opció més saludable.

A diferència de la taula de valors nutricionals i la informació de la quantitat de referència, el NutriScore no conté cap informació sobre el valor energètic/calòric i els nutrients essencials, sinó una avaluació de la composició de l'aliment utilitzant les lletres majúscules A, B, C, D i E, que van des del verd (A) fins al color vermell (E). L'avaluació es realitza mitjançant un algorisme que calcula les densitats energètiques i els nivells de sucre, pastures saturades, sal, fibra, proteïnes, fruites, verdures, fruita seca, llegums i hortalisses determinades.



Greixos, hidrats de carboni i proteïnes

Així s'han d'interpretar els principals nutrients:

La informació sobre els principals nutrients és particularment important quan es tracta de mantenir una dieta equilibrada de pes. Aquí hi ha alguns consells per a interpretar els números.

1- Greix: Qualsevol que sigui el producte, es pot jutjar per la següent classificació. Si desitja perdre pes, té sentit utilitzar principalment productes amb un contingut de greix de 0 a un màxim de 15 grams per cada 100 grams.

Contingut de greix per 100 g d'aliment

Avaluació:

- 0 – 5 grams - Baix en greix
- 6 – 15 grams - Greix mitjà
- 16 – 25 grams - Ric en greix
- Més de 25 grams - Molt alt en greix

2- Hidrats de Carboni: Són importants proveïdors d'energia per al nostre organisme i han de consumir-se regularment,

però no en grans quantitats desmesurades. En termes d'una equilibrada dieta de pes, els productes rics en carbohidrats constitueixen una quarta part de l'alimentació diària de la ingesta d'una persona.

3- Proteïnes: Per a mantenir-se en el seu pes ideal és important consumir suficient proteïna. La proteïna és necessària per a mantenir els músculs. Per tant, els aliments rics en proteïnes són benvinguts, però ha d'assegurar-se que siguin baixos en greixos.

4- Sal: Recentment es va actualitzar la normativa i es va recomanar reduir el contingut de sal del pa, que actualment és una mitjana d'1,8 a 2,2%, segons el contingut de farina/aigua. El valor del contingut de sal en el pa tipus baguette després de la precocció i/o cocció final varia entre un 0,8 g o superior 1,2g per 100 g de pa acabat, aquesta proporció varia en funció del tipus de pa.





Ingredients

1000 g de farina de força 280W
500 g d'aigua (ajustar a la consistència adequada)
60 g de llevat premsat
20 g de malta líquida activa
80 g de sucre gra
30 g de dextrosa
18 g de sal
7 g soja enzimàtica
c/s atzerola

30% de margarina 100% vegetal pels plecs
Exemple: 1000g de massa; 300g de margarina vegetal

Pintura de color d'ou

20 g de dextrosa
1 g G. guar
c/s de color ou en pols
Barrejar i tamissar
Afegir 100 g d'aigua i reservar

Procés operatiu

1. Pastar tot fins a aconseguir una massa amb el gluten poc format.
2. Fer una placa amb la massa de 60X40 cm tapar amb un plàstic i posar al congelador entre 75 i 90' o fins que aconseguixi entre 2 i 4 °C positius.
3. Donar-li ara tres plecs senzills a intervals.
4. Posar el pastat tapat en una safata en el refrigerador, durant un mínim de 2h.
5. Laminar a 3 mm gruix, en forma de triangle de 75X105. Pes aprox. 25g a 30g.
6. Formar a mà i posar sobre safates. Fermentar fins a doblegar volum.
7. Pintar amb la pintura de color d'ou i enfornar 10-12' a forn d'aire.



Coca cruixent d'avellanes*

Una coca cruixent amb el sabor únic d'avellanes torrades i saludable.

Amb la fi de proporcionar al consumidor un producte de pastisseria sa i saludable, he preparat aquesta recepta que enganxarà a tots aquells qui volen gaudir d'un dolç amb totes les garanties nutricionals.

Aquesta coca cruixent d'avellanes es convertirà en un obligatori a l'aparador, ja que captarà a tothom.

Procediment

Per elaborar aquesta coca evitarem tot tipus de greixos, sucres i ous.

Per a la base de la coca, posarem en una màquina amb mànega de ganxo, les farines, sal, sucre i la lecitina, i remourem afegint aigua poc a poc. Quan comenci a tenir cos, afegirem llevat i esperem a que comenci a formar gluten. Afegir la pasta d'avellana a la mescla i pastar fins a obtenir una massa llista. Refrigerarem durant 24 hores.

Preparem el cruixent barrejant tots els ingredients fins a tenir una massa homogènia. Formem un cilindre i refrigèrem. Ratllem la massa i precuim al forn 15 minuts a 170°.

Preparem la base de la coca decorada amb el cruixent i la pintura i la deixem fermentar fins que doblegui el volum. Courem 18/20 minuts a 195°.



Paco Ramírez
Coca cruixent d'avellanes

Ingredients massa

330 g de farina de força	4 g de lecitina en pols
330 g de farina integral	60 g de llevat fresc
140 g de sucre de coco	12 g de sal
390 g d'aigua	330 g de pasta d'avellana torrada
10 g d'aigua de flor del taronger	

Pintura d'avellana

60 g de sucre de coco
60 g de pols d'avellana
110 g d'aigua

Cruixent d'avellanes

114 gr de farina d'arròs integral
114 gr de pols d'avellana torrada
72 gr d'oli de coco desodorat
72 gr de sucre de coco
27 gr de beguda de soia

Espai patrocinat:



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





1. Preparar base de la coca barrejant les farines, sal, sucre i la lecitina, aigua, llevat i pasta d'avellanes segons descrit.



2. Pastar fins obtenir una massa llisa. Ha de tenir una temperatura de 25°. Deixar reposar 24 hores a la nevera.



3. Estirar la coca i aplicar amb pinzell la pintura d'avellana. Posar els orelluts, les avellanes i escampar el cruixent d'avellana.



4. Deixem fermentar fins que doblegui el volum.



5. Coure a 195° durant 18/20 minuts.



6. Acabar de presentar i, llest per vendre!

ESPECIALISTES en ESPAIS COMERCIALS

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



terpan

Assessorament Gratuït

937 803 166

 [terpan.decoracion](https://www.instagram.com/terpan.decoracion)
www.terpan.es info@terpan.es

convertirem el seu local en el millor venedor
the **CREATIVE** AGENCY

Cake tropical *

Un deliciós pastís sense sucres, greixos ni ous però amb un sabor espectacular.



Paco Ramírez
Cake tropical

En els últims anys hem estat testimonis del canvi de comportament del consumidor cap a productes més saludables i beneficiosos per la salut. Prova d'això, és el creixent consum de farines alternatives a la de blat. Un exemple és la farina d'arròs, resultat de moldre l'arròs.

L'ús d'aquesta farina en nutrició contribueix a un aclariment bastant ràpid del cos i al metabolisme normal. A més, aquest producte contribueix a la pèrdua de pes si es consumeix sense sal i sucre.

Molts nutricionistes ho recomanen perquè no conté gluten i és un aliment hipoal·lèrgic. A causa d'això, la farina s'utilitza sovint en l'alimentació per a nadons, no provocarà al·lèrgies.

Ingredients

232 g aquafaba* a temperatura ambient	185 g de pols dametlla
156 g d'eritritol	26 g de'impulsor
48 g de midó de blat	308 g de llet de coco a temperatura ambient
260 g de farina d'arròs integral	185 g de puré de fruita de la passió
120 g de coco ratllat	

*Aquafaba és el líquid dels cigrons en conserva. Amb això s'elabora la merenga vegana.

Procediment

Per el·laborar aquest cake saludable, haurem de muntar l'aquafaba durant uns 12 minuts. Un cop muntat, afegir-hi l'eritritol i muntar 4 minuts més fins obtenir una merenga lleugera.

Després, barregem d'una banda els sòlids, i d'altre banda la llet de coco i el puré amb la turmix 1 minut. Barregem les dues mescles i l'afegim a la merenga.

Preparem els motlles i couem al forn a 175° durnt 30 minuts.

Mentrestant, preparem la crema de mango barrejant el midó i l'agar-agar. Calentem el puré de mango a 35°C i afegim aquesta mescla fins a portar a ebullició.

Per últim, barregem l'oli de coco i la lecitina amb la mescla i emulsionem al turmix durant 1 minut. Refredem la crema i ja estarà llesta per decorar el nostre cake.

Crema de mango

30 g de midó de blat de moro
3 g d'agar-agar
150 g d'oli de coco desodorat
816 g de puré de mango
4 g de lecitina en pols



Un dolç saludable



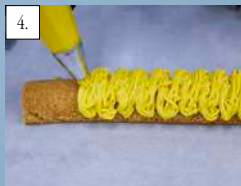
1. Preparam la base del pastís barrejant tots els ingredients.



2. Preparam els motlles i courem al forn a 175° durant 30 minuts.



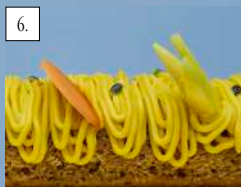
3. Fem la crema de mango seguint el procediment descrit.



4. Traiem el pastís i texturem la crema amb unes varetes.



5. Decorem al gust.



6. A gaudir d'aquest postre saludable.

Espai patrocinat:



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



Bakkerijmachines

**Compacte i
Baix consum
Elèctric**



**Els especialistes en Pistoles
Sol·liciti demostració !!**

GELATINA



XOCOLATA



OU-OLI



utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

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



Laboral

Nova gestió i control dels comunicats mèdics

A partir de l'1 d'abril de 2023 entra en vigor el Reial Decret 1060/2022, de 27 de desembre, que modifica l'article 7 del Reial Decret 625/2014, pel qual es regulen determinats aspectes de la gestió i control dels processos per incapacitat temporal els primers 365 dies de la seva durada.

Des d'aquest moment, el treballador no estarà obligat a lliurar a l'empresa el comunicat de baixa, comunicat de confirmació o comunicat d'alta, ja que el metge del servei públic de salut, la mútua o l'entitat col·laboradora, entregarà al treballador una sola còpia del comunicat i no dues, com fins ara.

El servei públic de salut, mútua o entitat col·laboradora, remetrà les dades contingudes als comunicats mèdics de baixa, confirmació i alta a l'Institut Nacional de la Seguretat Social (INSS), per via telemàtica. L'INSS comunicarà a les empreses les dades identificatives de caràcter administratiu dels comunicats mèdics en el termini màxim del dia hàbil següent, i les empreses estan obligades a transmetre a l'INSS, a través del sistema RED, en el termini màxim de tres dies hàbils, les dades que es determinen mitjançant "ordre ministerial".

L'incompliment d'aquesta obligació pot constituir infracció tipificada en l'article 21.4 de la Llei d'Infraccions i Sancions en l'Ordre Social.

Finalment, volem recordar que l'esmentada modificació l'article 7 del Reial Decret 625/2014 no comporta en cap cas la desaparició de l'obligació del treballador/a d'avisar a l'empresa de la seva absència al treball amb la suficient antelació per poder organitzar la feina, ja que en cas contrari es podran executar les mesures disciplinàries que en dret corresponguin.



Per a més informació, podeu contactar amb el departament laboral del Gremi, al telèfon 93-487 18 18 o per mail a laboral@gremipa.com.

Fiscal

Nova plataforma de notificacions d'Hisenda

Des de l'1 de gener de 2023 l'Agència Tributària deixa d'enviar notificacions a la "Dirección Electrónica Habilitada" (DEH). Des d'aquesta data, els requeriments, sancions i altres comunicacions electròniques arribaran a una nova adreça que passa a ser l'única via de comunicació virtual oficial entre aquesta Administració Tributària i els contribuents.

Per tant, les notificacions de l'Agència Tributària no estaran disponibles en la DEH. Tots aquests avisos arribaran a una nova plataforma, i el fet de no atendre aquestes comunicacions pot tenir el mateix cost que el d'un autònom que rebutgi una carta certificada de l'Agència Tributària. Per a l'Administració, ambdues vies son igual de vàlides i exigeixen el mateix compromís.

Si existeix l'obligació de tenir aquesta bústia electrònica, també existeix el deure de consultar els requeriments electrònics que envii Hisenda i complir amb les seves exigències.

La nova plataforma per rebre les comunicacions i notificacions d'àmbit estatal es posarà a disposició dels interessats a través de la "Dirección Electrónica Habilitada única" (DEHú).

Es podrà accedir a aquesta, mitjançant qualsevol d'aquests dos enllaços:

- La Sede electrónica de la Agencia Tributaria: <https://sede.agenciatributaria.gob.es/Sede/otros-servicios/notificaciones.html>
- La Dirección Electrónica Habilitada única: <https://dehu.redsara.es/>

Els contribuents que ja estiguessin donats d'alta en l'antic sistema de notificació no hauran de fer res nou per rebre els avisos en la nova adreça. Només hauran d'accedir a través del nou enllaç amb la seva clau o certificat digital per a consultar i respondre en termini, totes les seves notificacions.

Segons la Llei, per tenir l'obligació d'atendre per mitjans electrònics els requeriments de la AEAT (Agència Tributària) és necessari també trobar-se entre els contribuents obligats a tenir una DEH o, en aquest cas una DEHú.

Per a més informació al respecte, podeu contactar amb el vostre assessor fiscal del Gremi o al telèfon 93-487 18 18

Seguretat alimentària

Nou marc legal que regula la seguretat alimentària

Des del passat 22 de desembre s'aplica el nou Reial decret 1021/2022, de 21 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentosos en establiments de comerç al detall.

Amb aquesta norma, impulsada per la AESAN, s'estableix el nou marc legal per als establiments de comerç al detall d'aliments: carnisseries, peixateries, supermercats, establiments de restauració i hostaleria, etc. Aquesta norma regula les condicions d'higiene i seguretat alimentària aplicables als aliments en aquests establiments, com són: les temperatures de conservació, les condicions de congelació i descongelació, els requisits d'exposició de productes de la pesca o l'ús de l'ou com a ingredient, entre altres. A més, estableix requisits per a les zones de degustació, l'accés d'animals de companyia a aquests establiments i per als envasos aportats per la clientela en el moment de fer la compra. Estableix condicions, específiques i més estrictes que les actuals, per a l'elaboració d'aliments en habitatges que es destinaran a la comercialització.

A més, mitjançant aquest reial decret s'estableix el procediment per a la concessió de mesures de flexibilitat en matèria d'higiene en establiments de comerç al detall i s'inclouen una sèrie d'adaptacions que es concedeixen amb caràcter general, com la possibilitat d'emprar fusta en determinades superfícies en contacte amb aliments o mètodes tradicionals de producció. També recull la possibilitat de flexibilitzar els sistemes d'autocontrol d'aquests establiments, d'acord amb les recomanacions de la Comissió Europea.

Amb la publicació d'aquesta norma se simplifica la normativa nacional aplicable als establiments de comerç al detall d'aliments, que queda recollida en aquest reial decret, complementant-se amb algunes mesures establertes en el Reial decret 1086/2020, com són els requisits aplicables a l'elaboració de menjars preparats o l'ús de llet crua.

Des del Gremi s'ha impulsat un nou servei d'assessorament en seguretat alimentària, per ajudar els agremiats a complir amb el marc normatiu.

Contacta amb el Servei d'Assessorament en Seguretat Alimentària i consulta tots els punts d'aquest servei al 93-487 18 18 o per correu a salimentaria@gremipa.com

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

Kit Digital: ampliació de terminis de sol·licituds

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.

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



Modificació del tipus d'IVA del pa comú: El Govern espanyol elimina temporalment l'IVA del pa



El Govern espanyol va aprovar el passat 27 de desembre el Reial Decret-Llei 20/2022, de 27 de desembre, de mesures de resposta a les conseqüències econòmiques i socials de la Guerra d'Ucraïna i de suport a la reconstrucció de l'illa de la Palma i altres situacions de vulnerabilitat.

Entre altres mesures, en concret en l'article 72, es modifica temporalment, el tipus impositiu aplicable de l'Impost sobre el Valor Afegit a determinades entregues, importacions i adquisicions intracomunitàries d'aliments, així com a efectes del recàrrec d'equivalència.

Així doncs, amb efectes des de l'1 de gener de 2023 i vigència fins al 30 de juny de 2023, s'apliquen rebaixes d'IVA a diferents productes:

Tipus del 0% de l'IVA a les entregues, importacions i adquisicions intracomunitàries dels següents productes:

- El pa comú, així com la massa de pa comú congelada i el pa comú congelat destinats exclusivament a l'elaboració del pa comú.
- Les farines panificables.
- [...]

El tipus del recàrrec d'equivalència aplicable a aquestes operacions serà del 0%.

No obstant això, el tipus impositiu aplicable serà del 4% a partir del dia 1 de maig de 2023, en el cas que la tasa interanual de la inflació subjacent del mes de març, publicada el mes d'abril, sigui inferior al 5,5%. En aquest cas el tipus de recàrrec d'equivalència aplicable en aquestes operacions serà del 0,5%.

Cal recordar que l'aplicació dels tipus esmentats és en funció del producte i no del destinatari. En conseqüència, a totes les vendes de pa comú es repercutirà un IVA del 0%, i les factures que us remetin els vostres proveïdors per les compres dels productes relacionats anteriorment portaran un IVA suportat del 0% o del 5% segons correspongui a cada producte.

Definició de Pa Comú

Per determinar a quins productes s'haurà d'aplicar el nou tipus d'IVA del 0% caldrà atendre a la definició de pa comú que s'incorpora a la Norma de Qualitat del Pa (Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril), que estableix:

"És el pa que defineix el primer paràgraf de l'article 2 del Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril), de consum habitual les vint-i-quatre hores següents a la seva cocció, elaborat amb farina o farina integral de cereals. Pot incorporar en la seva composició segó de cereals."

En conseqüència, a tots aquells pans que tinguin la consideració de pa comú segons la definició dels articles 3 i 4 de la Norma anterior, es repercutirà un IVA del 0%.

Pans especials

En canvi, els pans que tinguin la consideració de pans especials es continuarà repercutint un IVA del 10%.

Es consideren pans especials aquells que no estan inclosos en la definició ni denominacions de pa comú, ja sigui perquè:

1. En la seva composició:
 - a) Que s'hi hagi incorporat una farina tractada, definida en la legislació vigent.
 - b) Que s'hi hagi incorporat qualsevol ingredient d'acord amb l'article 11.3.
2. Per la seva elaboració: que s'hagi incorporat en l'elaboració un procediment tecnològic especial, diferent dels utilitzats habitualment per a l'elaboració del pa comú, com és la ratllada, la cocció en motlle, amb formes especials o amb un escaldament parcial de les farines, entre d'altres.

Als articles 5 i 6 de la norma anteriorment citada podreu trobar les especificacions de pans especials.

Per a més informació al respecte, podeu contactar amb el departament de secretaria del Gremi al telèfon 93-487 18 18 o per mail a secretaria@gremipa.com

Reale pan, una protecció a mida

És un producte específic, complert i eficaç, fet a mida pel Gremi de Flequers de la província de Barcelona de la mà de l'Entitat Asseguradora Reale. Respon a totes les necessitats derivades de la fabricació i venda de pa i pastissos incloent dins de l'assegurança la botiga de venda (fins i tot si té degustació i venda de queviures), la fàbrica de pa i pastissos i l'habitatge habitual del flequer.

Es tracta d'una assegurança flexible i econòmica, que podem adaptar en funció de la mida del negoci i dels elements que desitja incloure-hi, pagant només pel que es necessita assegurar. Incorpora garanties, cobertures i serveis exclusius. Cobrim el deteriorament de mercaderies (matèries primeres, semielaborades...) en cambres i aparells frigorífics, forns i fermentadores. Aquesta assegurança disposa de ciferents clàusules especials sense sobre cost pels nostres agremiats.



Assegurança de Ciber Protecció

Des de Kripton, SLU, l'Agència d'Assegurances Vinculada del Gremi, posem a la seva disposició una assegurança especialitzada en risc d'atacs cibernètics, disposant d'un servei de resposta en cas d'incident, i en la pitjor de les situacions responnent finançament a les despeses generades per l'atac facilitant la tornada a la normalitat. Volem donar èmfasi a la necessitat de cobertura per a la protecció de dades, per a qualsevol bretxa de seguretat o privacitat, per defensar-nos de les reclamacions rebudes com a conseqüència d'aquestes bretxes.

Actualment, 9 de cada 10 empreses, han augmentat la seva inversió en ciberseguretat per buscar una "vacuna" en matèria de prevenció d'atacs informàtics, i una "cura" en matèria de transferència de riscos mitjançant la subscripció d'una pòlissa.

La conscienciació i el compromís són els dos primers passos que ha de donar qualsevol empresa si vol fer front a incidències d'aquestes característiques, i han de veure en una assegurança especialitzada un dels seus grans aliats, no només per la cobertura econòmica, sinó pels serveis de prevenció que completen aquestes polítiques.

Tots els gossos hauran de comptar amb una assegurança de RC, no només els perillosos

Recentment, la Llei de Benestar Animal ha estat aprovada al Congrés dels Diputats, la norma és molt clara: "En el cas de la tinença de gossos i durant tota la vida de l'animal, la persona titular haurà de contractar i mantenir en vigor una assegurança de Responsabilitat Civil per danys a tercers que inclogui en la seva cobertura les persones responsables de l'animal, per un import de quantia suficient per sufragar les possibles despeses derivades de les accions dels seus gossos".

Entre altres qüestions, la nova llei preveu que tots els gossos disposin d'una assegurança de RC obligatòria que fins ara només era de condició obligatòria per a aquelles races potencialment perilloses.

Es per això que des de Kripton, SLU, l'Agència d'Assegurances Vinculada del Gremi de posem a la seva disposició un producte per donar-hi cobertura en aquest sentit des de 43 euros a l'any.

Responsabilitat Civil per a patinets elèctrics

Si tens un vehicle d'aquestes característiques, com qualsevol altre vehicle, sempre hi ha el risc de ferir a algú o fer danys a alguna cosa mentre es circula. Actualment, la DGT recomana, però no obliga a tenir contractada una assegurança als propietaris d'un patinet elèctric, però el 'boom' del patinet elèctric en ciutats ha fet que molts ajuntaments obliguin a contractar una pòlissa als usuaris de mobilitat personal. Es per això que des de Kripton, SLU, l'Agència d'Assegurances Vinculada del Gremi, posem a la seva disposició un producte per donar-hi cobertura en aquest sentit des de 22 euros a l'any.



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



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 TERRASSA

Obrador de pa amb botiga i degustació. Totalment equipat, en ple funcionament i perfecte estat.

Sr. Marcel
624 159 552

ES TRASPASSA A BADALONA

Botiga de pa amb degustació en ple funcionament.

Sr. Josué
633 234 352

ES VEN

Cremador de pellets, marca CREMAX.

Sr. Ramón
659 013 423

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

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
665 573 239

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 pizzeria 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

ES TRASPASSA A MANLLEU

Obrador de pa amb botiga en ple funcionament.

Sra. Laura
690 126 501

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/Copèrnic n°40 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

Amasadors Saus, S.L.

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



Bongard Iberia, S.A.

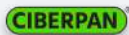
C/Garbí, 18 Nave 3
08150 Paret del Vallès
Manlleu (Barcelona)
938 507 753
info@bongard.es
www.bongard.es



Cibernètica para la panificación, S.L.

Fabriquem: Divisors, 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 n° 66 5D
08007 Barcelona
Manlleu (Barcelona)
934 559 636
colip@colip.es
www.colip.com



Dispan

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



Eurofours Ibérica, S.A.

Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

C/Sabino Arana 30-1°
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. Oferim 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 molinaria.

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 Fleques i Pastisseries

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



Productes congelats

Obrador Can Coll

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

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



Utensilis

Utilcentre, S.L.

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

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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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



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

bunyols

DE QUARESMA



publicities.es



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

