



En profunditat: La fleca, un exemple d'ecogastronomia.

Entrevista: Quim Sanchez, Ca La Xata.

NewsGremi: "Dona-li vida al pa", la nova campanya de promoció del pa.

NewsFleca: Campionat d'Espanya de Fleca Artesana.

En profunditat

Un sector ple d'oportunitats



**Tu poses
l'art.**



REVENT
Forn de carro



ESCHER
Amassadora



DAUB
Divisora de massa

**Nosaltres la
tecnologia.**



Revent
In Bread We Trust

ESCHER
mixers

DAUB



**Vols veure les
màquines en acció?**
No t'ho perdís.

 @sermontsa

p. 6



En profunditat —

Un sector ple d'oportunitats

p. 14



Entrevista —

Mònica Gregori

p. 18



En profunditat —

La fleca, un exemple d'ecogastronomia

sumari

p. 26

Tècnica del pa —

D'on ve el nom del pa?

Pan del món (p. 36)

p. 26

Formació —

Millorant les tècniques de base

Un professorat d'excel·lència

La Baking School rep el mestre italià Mirko Zenati

p. 40

News Gremi —

Nova campanya "Dona-li vida al pa"

Repassem l'any 2023

Prescriptors de la fleca artesana a Alimentaria&Hostelco



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

President d'honor: Andreu Llargués

Presidenta: Mònica Gregori

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

Tel.: 934 871 818 Fax: 934 872 829

A/e: secretaria@gremipa.com

www.gremipa.com

Director tècnic: Manuel Cortés

Cap de redacció: C.Gil

Redacció: B.Garau

Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado

Correcció: I. Pujolar

Publicitat: C.Gil

Impressió: SPM 360

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

p. 48



News Fleca —

Campionat d'Espanya de Fleca Artesana

p. 52

La Farinera —

La influència del tipus d'aigua en el procés de panificació

p. 54



Recepta pa —

Bunyols cremosos

Recepta pastissera —

Lemon pie actualitzada (p. 56)

Consell editorial:

President d'honor: Andreu Llargués

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

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

Amb el suport de:



La unió serà clau per dignificar el nostre ofici i donar visibilitat al producte artesà

Andreu Llargués

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



Benvolguts companys i companyes,

La necessitat d'un gremi avui dia és més que evident per poder defensar el sector davant de les problemàtiques que ens toca viure. Crec que és obvi que la soledat, avui dia, no porta enlloc.

Com a forners i petits empresaris, si volem que ens escoltin i que els nostres problemes tinguin visibilització, hem de tenir un lobby representatiu com el Gremi.

En aquests moments s'està fent una tasca importantíssima. Primer de tot, amb l'aposta per dignificar el forner i donar una formació de qualitat que ofereix moltes sortides laborals i professionals. A més a més, tal com està la situació política, hem d'estar units per poder donar un cop a taula i reivindicar el nostre ofici i la seva essencialitat.

Entre les problemàtiques que tenim, fa uns mesos que ens enfrontem a una sequera crítica que afecta directa-

ment les nostres empreses. I des del Gremi estem intentant trobar solucions que defensin els nostres interessos com a forners, però també com a ciutadans.

En aquest número, tenim un exemple d'un forner que ha tornat a les arrels d'aquest ofici i ha apostat per fer país. Ha obert un forn en un poble petit i abasteix de pa també els pobles veïns. Aquest és un gran exemple de la tasca que fem com a forners: apropem el nostre producte artesà i de qualitat, essencial en la nostra dieta, a la ciutadania d'arreu de Catalunya.

I això em porta a mencionar la importància de menjar un bon producte, no només a casa, sinó també als bars i restaurants. Aquest mes de març hem participat en la Fira Alimentària fent bandera de la fleca artesana. Ens hem situat en una de les majors fires de gastronomia per ser el punt de trobada entre el forner i el cuiner. És bàsic que els establiments de restauració, de la mateixa manera que ofereixen plats amb productes de qualitat, valorin la importància d'acompanyar els seus productes amb un pa de qualitat i artesà.

Amb tot això, el que vull manifestar és que des del Gremi sempre treballarem per garantir que el servei que donem els forners artesans sigui professional, de qualitat i arribi a tot el territori per així poder seguir defensant el nostre sector i lluitar per nosaltres mateixos.

Una salutació.

“Treballarem per garantir que el servei que donem els forners artesans sigui professional, de qualitat i arribi a tot el territori.”



Connectant qualitat, tradició i país

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

En primer lloc, és un plaer presentar aquest primer número de la revista ja com a presidenta del Gremi. Per a mi, aquesta revista és un testimoni dels progressos, reptes i oportunitats que defineixen el nostre ofici, i en aquesta edició hem volgut destacar diversos temes que representen la realitat del sector. D'una banda, hem volgut posar de manifest les múltiples sortides professionals que ofereix la fleca, una professió que va molt més enllà de la simple elaboració de pa. Des de la farina fins al paladar del nostre client, aquest ofici ofereix un ventall de possibilitats per als professionals apassionats pel món del pa. També parlem de com la fleca és un exemple d'un concepte que ara està molt de moda, l'ecogastronomia, també conegut com a slow food, però que sempre ha estat present als nostres obradors.

Ara bé, ens trobem en una situació greu com a país. La sequera ens ha afectat a tots, i nosaltres, com a forners, hem de prendre una actitud proactiva per afrontar aquesta emergència, alhora que defensem la singularitat del nostre sector.

Des del Gremi estem treballant perquè canviïn les mesures que s'han pres contra la sequera. Se'ns ha considerat una indústria, i això afecta el producte que elaborem. Amb l'aigua com a element fonamental del nostre treball i com a matèria primera d'un aliment de primera necessitat, insistim en la necessitat de ser reconeguts com a actors únics en la gestió d'aquest recurs preciós. A banda d'això, estem treballant en un pla d'estalvi i de bones pràctiques per al nostre sector per contribuir a reduir la despesa d'aigua.

No obstant això, no puc deixar de banda que, tot i que la sequera és una amenaça, pot convertir-se en una oportunitat per reinventar-nos i contribuir al desenvolupament del nostre país.

“Hem de prendre una actitud proactiva per enfrontar aquesta emergència, alhora que defensem la singularitat del nostre sector.”

del nostre país. Amb un clima que esdevé cada vegada més sec, hem d'apostar per potenciar la producció de cereals panificables nacionals, promoure l'agricultura sostenible i crear productes de proximitat que enforteixin la nostra comunitat i la nostra economia.

Finalment, no vull deixar de banda una de les principals raons de ser del nostre gremi, que és per promocionar i difondre la cultura del pa. En aquest sentit, les fires i esdeveniments del sector juguen un paper clau en la nostra estratègia. És per això que, recentment, hem participat en fires de formació i gastronomia que ens han servit per captar talent jove, i hem consolidat la nostra presència en el panorama culinari. A través d'aquestes iniciatives, aspirem a dignificar l'ofici de forner i a posar el nostre producte en el lloc d'honor que mereix. Així aconseguim que sigui apreciat tant pels professionals de la restauració com pels consumidors més exigents.

Continuem treballant amb passió i determinació per defensar els nostres valors i contribuir al futur pròsper del sector i del nostre país. Junts farem del pa artesà una bandera de qualitat i tradició que ens representi arreu.

Gràcies a tothom!





En profunditat

Un sector ple d'oportunitats

La fleca és un ofici de futur que ofereix moltes sortides professionals variades, des de la feina a l'obrador fins a l'R+D, amb relleu generacional o emprenent un nou negoci.

La fleca artesana és un sector que ofereix grans i variades oportunitats professionals a les persones interessades a treballar en un ofici fascinant, creatiu, enriquidor i arrelat en una tradició ancestral. Són molt diverses les possibilitats que hi ha al sector per desenvolupar una carrera o una trajectòria professional. Però es tracta d'un ofici artesà i amb una tradició valuosa i rica que s'ha d'aprendre per poder accedir a un lloc de feina, ja que el que demana el sector són professionals qualificats. Així, tot comença per la formació.

Formació, on tot comença

La primera cosa que ha de fer qualsevol persona que estigui interessada a començar una trajectòria professional a la fleca és, òbviament, formar-se. En aquest sentit, hi ha diversos centres formatius relacionats amb el sector, com l'Escola

d'Hoteleria i Turisme CETT de Barcelona; l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB), especialitzada en cuina i gastronomia, o l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).

Quant a escoles especialitzades en fleca i disciplines afins, una de les més importants i reconegudes en l'àmbit internacional és l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Dins de la seva àmplia oferta formativa, a més de cursos i tallers especialitzats per a forners ja en exercici, hi ha dues opcions de formació inicial. En primer lloc, els certificats de professionalitat en fleca i brioixeria i en pastisseria i confiteria són cursos subvencionats de 500 hores de durada amb pràctiques, adreçats tant a persones que estan a l'atur com a treballadors en actiu. Suposa una exigent dedicació durant cinc mesos i mig, i permet començar a domi-



nar les tècniques d'elaboració de l'ofici de flequer o pastisser.

D'altra banda, la Baking School ofereix els seus propis cursos d'iniciació, dirigits a majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesanals de fleca i brioixeria. L'objectiu d'aquestes formacions és adquirir les tècniques bàsiques del forn que capaciten per a la incorporació al sector de la fleca i brioixeria artesana, amb els coneixements teoricopràctics per a l'elaboració de peces de pa, per seleccionar les matèries primeres adequades, utilitzar la maquinària i eines necessàries per fer el pastat, format de peces, fermentació i cocció.

“Vam crear aquesta formació perquè vam percebre que hi havia un perfil de persones que tenen menys temps i que necessiten formar-se des de la base per arribar a una qualitat suficient de producte per vendre al client”, explica Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi de Fleques de la Província de Barcelona. “Normalment és gent familiaritzada amb el món de la fleca que vol consolidar la tècnica de base per aplicar-la a la fleca, com ara fills de flequers que han de fer el relleu generacional o professionals qualificats que venen d'altres sectors, com la pastisseria o la restauració. Aquesta formació té 120 hores de durada, i un mòdul a part de 60 hores de brioixeria, i està més enfocada a l'empresa”, conclou.

Formació continuada i màster

Per descomptat, per a un artesà de la fleca, la formació mai no s'acaba, sinó que es perllonga al llarg de tota la trajectòria professional, a través dels cursos, els monogràfics, els tallers, els intensius i les master class que ofereix la Baking School, on toca tots els aspectes del negoci: des de la part purament d'obrador fins a la part empresarial, passant per tècniques de venda, gestió de pimes, màrqueting, comptabilitat, sanitat i higiene, digitalització, etc.

Finalment, la joia de la corona de la Baking School: el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, una formació única que persegueix la màxima qualitat al món del pa i la brioixeria. En aquest curs s'aborden àmpliament tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals. Es combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors professionals i les actuals tendències del sector. Els continguts s'agrupen per categories i són impartits segons especialitats per professionals de primer nivell, mestres forners de renom internacional i especialistes convidats, de reconegut prestigi, encapçalats pel director de la Baking, Yohan Ferrant.

Aquesta formació té una durada de 220 hores teoricopràctiques que s'estructuren en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes de dilluns a dijous amb un total de deu setmanes. Amb aquesta metodologia i horaris, el que es pretén és oferir a l'alumnat una formació extensa i intensiva que permet compaginar-ho amb l'activitat laboral i apropar-la a un públic més ampli. L'objectiu d'aquesta formació és adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesanals, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar

la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.

Els primers passos

Una vegada rebuda la formació inicial, és el moment de fer els primers passos al món laboral. En aquest punt, la presidenta del Gremi i una fornera experimentada, Mònica Gregori, aconsella “posar tots els coneixements adquirits en pràctica i implementar-los en una realitat diària de producció, amb exigència de regularitat i *timings*. La millor manera de complementar la formació i encetar la trajectòria professional és entrar a formar part d'un equip de forners experimentats que et puguin orientar en aquesta primera etapa”, indica.

Una vegada fet aquest rodatge és el moment, segons la Mònica, de “pujar un esgló més en formació i cursar el màster o diverses master class i, fet això, et pots plantejar iniciar el teu propi projecte i obrir la teva fleca artesana”.

**Per a un artesà de la fleca,
la formació mai no s'acaba,
sinó que es perllonga al
llarg de tota la trajectòria
professional.**





El Pere, fill del fundador i el seu fill Felip (D'esquerra a dreta)

Continuar el llegat familiar

La manera més tradicional de començar una trajectòria professional és el relleu generacional. Són moltes les famílies flequeres on diverses generacions es dediquen a un negoci familiar. Un bon exemple d'això és el Forn de Cabrianes, que enguany celebra el seu norantè aniversari a càrrec d'una nissaga de tres generacions de forners. La família Abadal va obrir el negoci en aquesta població de Sallent el 1933, i actualment compta amb diversos establiments distribuïts a diferents poblacions de les comarques del Bages, el Vallès Occidental, l'Anoia, el Berguedà i el Baix Llobregat. L'empresa ha sabut créixer mantenint-se fidel als seus orígens, però alhora continua apostant per noves idees i productes, amb la previsió d'obertura de nous establiments en altres poblacions i, encara més enllà, amb la recuperació de blats antics per reivindicar aquells sabors i aromes únics de les antigues fleques artesanes.

L'equip directiu del Forn de Cabrianes està format per cinc germans que es complementen en diferents àrees de decisió. Des de gerència, passant per l'àrea comercial i la logística, fins a l'obrador, on dos d'ells es divideixen el forn de pa i la pastisseria. "Cadascun dels germans està pendent de tots els detalls de la seva àrea i es manté en comunicació contínua amb la resta. Així, s'aconsegueix mantenir la cadena de valor en condicions òptimes", explica Rosa Maria Abadal.

"De petits, els germans Abadal jugaven i ajudaven els seus pares i avis a l'obrador dels forns de Sallent i de Cabrianes. Aquests records, sempre presents, van ser la llavor de la seva passió per l'ofici i el fonament del seu compromís quan els pares els van plantejar la continuïtat i el creixement de l'empresa", afegeix.

Relleu modernitzador

Un altre bon exemple de relleu generacional, on la nova generació pren el negoci familiar respectant la tradició de la qual prové, modernitzant el negoci i actualitzant l'oferta, és sens dubte el Forn Sistaré de Reus. Xavier Pàmies, actual cap de producció i responsable del Forn Zero Gluten Adn

Sistaré, es va formar com a cuiner, cambrer i director de cuina, així com en fleca artesana, fent pràctiques a l'obrador del mestre forner Daniel Jordà a Panes Creativos. "Havent acabat el periple formatiu a Cambrils, a casa vam pensar que era bàsic continuar formant-se. Era clar que el millor lloc per començar era la Baking School Barcelona Sabadell: vaig fer un curs intensiu i després el curs d'especialització en Fleca i Brioixeria Artesanal. Allà vaig poder conèixer el Yohan, la Mari Cruz, l'Àngel Zamora, l'Enric Badia, el Matt i altres companys i mestres: va ser brutal. No em faria res formar part d'algun d'aquests equips de forners entusiastes. Però també volia tornar a Reus i ensenyar aquest nou món que se m'obria", explica.

"Vull remarcar que el Forn Sistaré és un referent, però, tot i això, jo havia après coses noves. Un cop acabat em vaig posar a treballar de valent al forn familiar i em vaig començar a formar en el pa i la brioixeria sense gluten". Així, el juny del 2023, va obrir un obrador sense gluten, del qual actualment n'és el responsable. La seva activitat se centra en el projecte Zero Gluten on, a més de fer pa i brioixeria, gestiona la botiga, les compres, dos equips i l'obrador. "Els forners de veritat fem un producte saludable i que sigui un gaudi pels sentits. I, clar, quan un client em venia a la botiga perquè em té confiança, però té una intolerància o directament és celíac, em veia impotent. Doncs ara li puc oferir el que ell necessita i amb el mateix rigor i qualitat que caracteritza el Forn Sistaré", celebra.

"La meua feina consisteix a controlar l'obrador sense gluten, tant en elaboració dels productes, la matèria primera, l'R+D i l'equip. Per arribar a aquesta posició crec que has de ser emprenedor i ser realment conscient de la feina que comporta portar un negoci. En el meu cas crec que soc un privilegiat perquè he vist les petites grans feines que hi ha en un forn artesà des de ben petit", reconeix.

"Tanmateix, tinc l'esperança de continuar aprenent. El món del pa és inabastable i mai se'n sap prou", incideix. Segons el seu punt de vista, la formació del flequer ha de ser constant. "Encara que estigui treballant, mai paro de formar-me i d'adquirir nous coneixements per millorar tècniques o aprendre'n d'altres", defensa.

Considera que "un negoci familiar és un mirall que no hem de trencar, és un llarg recorregut que han creat els teus avantpassats i que han passat èpoques de tots colors: crisis, guerres, canvis de tendència... Han fet un esforç enorme per tirar-lo endavant, que a més a més et fa sentir privilegiat", destaca el Xavier, sisena generació de la nissaga del Forn Sistaré. "Mirant-ho en perspectiva, veus que l'ofici de forner

"Un negoci familiar és un mirall que no hem de trencar, és un llarg recorregut que han creat els teus avantpassats", diu Xavier Pàmies.





Xavier Pàmies, Forn Zero Gluten Adn Sistaré.



Enric Badia, Forn Elias.

està patint molt, cada dia tanquen fleques per falta de professió, de futur i de relleu generacional. És una feina dura, has de matinar, treballar quan els altres fan festa, però alhora és molt creativa. I cada dia neix un aliment de les teves mans, bo i saludable. Quan mires en perspectiva un negoci antic i familiar penses que no només és una fleca:

és història, és el record encara viu dels que ja no hi són, ets tu mateix", reflexiona. "Animo a tothom que segueixi: no podem permetre que pobles i ciutats es quedin sense els seus forns. Un poble sense forn és menys poble", conclou.

Cap d'obrador

Una de les figures més importants al món de la fleca és el de cap d'obrador. Aquest perfil professional pot recaure en el propietari de l'empresa, ja sigui per relleu generacional, per emprenedoria o ser una persona externa contractada per encarregar-se d'aquesta tasca. És la persona responsable de l'obrador i de la producció de la fleca.

Un bon exemple d'això és Enric Badia, copropietari, encarregat de producció i gerent del Forn Elias. Badia, que ha pres les regnes del negoci familiar, és un jove forner de qui tothom parla. Va sorprendre el món sencer en aconseguir un espectacular segon lloc al vuitè Mondial du Pain, juntament amb Marta San José i sota l'entrenament de Yohan Ferrant i, un any després, el tercer lloc al The Best of Mondial du Pain.

Va començar treballant els estius i les vacances al forn familiar. Després es va formar amb un grau mitjà a l'Escola d'Hosteleria i Turisme i a diversos centres formatius flequers, fins que va arribar a la Baking School Barcelona Sabadell on va cursar el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i això li va obrir les portes per triomfar al Mondial du Pain. "El que m'ha fet arribar on soc ara ha estat la combinació constant de

La fleca és un sector amb moltes branques i maneres de viure'l. Hi ha molts tipus de forn i de forner.

formació i experiència. Sempre, tot el que he anat aprenent he intentat aplicar-ho de seguida a l'obrador", indica l'Enric, que darrerament ha cursat un curs de gestió de pimes.

A la fleca familiar s'encarrega de tota la part de producció, així com de la part d'R+D, és a dir, el desenvolupament de nous productes i l'afinament dels productes ja

existents. També porta la part de restauració, incloent-hi el contacte amb els clients i la creació dels productes que li demanen. Així mateix, gestiona les comandes d'ingredients, la part d'imatge i xarxes socials, el disseny dels uniformes, la comptabilitat, el control de la gestió dels marges, la rendibilitat dels productes, les decisions sobre el personal i la cerca de nous talents. La seva mare, que a poc a poc va reduint la seva activitat, s'encarrega de la part de vendes i les gestions amb el Gremi, notaria, etc. "A poquet a poquet he anat assumint responsabilitats, traient feina a la mare, d'una manera orgànica. Amb el pas del temps, vas prenent pes dins de l'empresa de forma natural", indica.

Des del seu punt de vista, el més important a la fleca és ser treballador. "La formació és molt interessant i necessària, però penso que ha de venir al mateix temps que la feina. És un ofici que no requereix, en un primer moment, una molt bona base teòrica per començar. Si vols ser forner, el més important és tenir habilitats pràctiques i adquirir experiència i coneixement de la massa. És necessari que t'hagin passat coses a la pràctica per, després, amb la teoria, entendre el perquè del que t'ha passat. Encara que hakis llegit mil llibres de fleca, és molt difícil que arribis a ser un gran forner si no passes moltes hores tocant massa, perquè plasmar el coneixement teòric al producte requereix pràctica", defensa. D'altra banda, recomana "veure molts obradors, aprendre de diferents mestres i treballar a diferents llocs".



Anna Elias, Enric Badia i Elena Badia (mare i fills a dalt) i David Rovira (a baix).

Pel que fa a la pregunta de què diria a un fill de flequer que no vulgui fer el relleu generacional, recomana “que conïi que dins una empresa familiar flequera es poden trobar moltes coses a fer que et poden acostar al que t’agrada. Si la seva afició no és fer pa, però li agrada molt la nutrició, els productes sostenibles..., el forn es pot especialitzar en producte de proximitat o nutricional. O, si vol, pot fer brioixeria i fleca creativa i treballar amb restaurants”.

Així mateix, posa l’accent que un propietari de forn no té per què ser el cap d’obrador del seu negoci. “Si el que li agrada és el disseny i la creació de marca, pot buscar un encarregat de producció i dedicar-se a això. El mateix passa amb la part empresarial: pot contractar gent per fer la producció i encarregar-se de la gerència”, exemplifica. A més a més, al seu parer, “ser flequer no és només fer pa. De fet, de vegades és del que menys fas: hi ha tasques de gestió, imatge, personal, tracte amb els clients i amb els proveïdors, maquinària, inversions... Li diria que donés una oportunitat a la possibilitat que l’ofici el sorprengui. És una professió que té moltes branques, moltes maneres de viure-la, moltes coses a fer i moltes variants. Hi ha molts tipus de forn i de forner”, conclou.

Emprendre i fundar un nou forn

Però no tots els bons forners són de família flequera. També trobem molts casos de persones que han començat a l’ofici sense provenir d’una nissaga familiar i que, tal vegada, amb la seva arribada a la fleca i gràcies al seu esperit emprendedor, estiguin convertint-se en la primera generació d’una nova família de forners. Un cas interessant és el de David Rovira, gerent propietari d’Artipa, un obrador certificat ecològic al qual només entra matèria primera ecològica i únicament fa productes especialitzats amb blats antics, massa mare natural i sense gluten. Per arribar aquí, el David ha recorregut un llarg camí. Va començar als 16 anys com a aprenent de forner, combinant els estudis de batxillerat i grau superior amb la feina. Fa 21 anys que treballa a la fleca, i fa 10 anys que és al capdavant del seu projecte personal i professional.

“La constància i les ganes d’aprendre constantment em van dur a anar evolucionant i pujant de càrrec fins a arribar a oficial de primera, però no en tenia prou, perquè la visió de la fleca en aquella època per a mi era una altra. Quan vaig sentir que no podia seguir progressant, em vaig plantejar obrir el meu propi negoci per fer un pas més enllà i crear productes i maneres de treballar que en aquell moment eren poc comunes. Tenia clar que havia de fer un negoci amb valor afegit i diferenciar-me dels productes que fan les fleques convencionals. Les ganes de fer un projecte nou especialitzat i d’alta qualitat, juntament amb l’experiència obtinguda i amb les ganes d’aportar productes nous i diferents amb pans fets amb massa mare natural, van ser alguns dels trets que em van animar a crear el meu propi negoci”, explica. “És un ofici que requereix constància, paciència i esforç, i t’ha d’apassionar”, reflexiona.

En aquest punt, Mònica Gregori incideix que, per emprendre i iniciar una nova nissaga flequera, “no cal partir de zero. Hi ha moltes fleques que no tenen relleu familiar malgrat ser perfectament viables econòmicament i que només necessiten nous professionals, joves i ben formats, per garantir la seva



Per iniciar una nova nissaga flequera, no cal partir de zero. Hi ha moltes fleques que no tenen relleu familiar malgrat ser viables econòmicament.

continuitat”, indica. En aquest sentit, “tenim una borsa d’empreses i el Gremi s’ofereix a actuar de mediador i facilitador”, afegeix la Montse.

Restauració i hostaleria

A banda de la feina en forns, la fleca t’ofereix moltes més oportunitats laborals per a altres tipus d’activitats o clients d’altres sectors, com ara la cuina, l’hoteleria, la restauració, etc. El pa és un aliment bàsic, així que moltes empreses relacionades amb la gastronomia necessiten forners artesans per dotar de qualitat a la seva oferta.

Un exemple d’això és la cuina. En aquest sentit, Mònica Gregori posa l’accent en el fet que “dins el món de l’alta cuina, cada vegada més restaurants d’alta gamma tenen els seus propis forners i pastissers” per poder oferir als seus exigents clients productes d’excel·lència. Així mateix, “el món de la pizza també és molt proper al de la fleca i ofereix bones oportunitats”. D’aquesta manera, “la restauració, que és un sector cosí germà de la fleca, pot ser un bon camí

per a molts flequers”, reflexiona.

En aquest punt, també existeixen oportunitats laborals per als flequers als hotels. “És una visió totalment diferent de la fleca convencional, però també és un camí interessant”, assegura Matt Valette, formador de la Baking School.

La fleca industrial i la R+D

A més a més, també s’ha de mencionar la part industrial de la fleca. En aquest sentit, Mari Cruz Barón indica que, “tot i que des del Gremi i la Baking School sempre defensarem i prioritzarem la petita fleca artesana, seria injust dir que tota la fleca industrial és de baixa qualitat. Hi ha grans empreses i indústries que fan un producte de bona qualitat i, per descomptat, per fer això necessiten flequers artesans ben qualificats i amb l’excel·lència per bandera. Així, en aquest àmbit també existeixen oportunitats professionals interessants”, indica.

Un bon exemple de flequera de prestigi que treballa al departament

d’R+D (recerca i desenvolupament) d’una important empresa és Marta San José, exalumna del màster en Fleca Artesana d’Excel·lència i molt coneguda per haver obtingut, juntament amb Enric Badia i amb Yohan Ferrant, el segon lloc a la vuitena edició del prestigiós concurs Mondial du Pain, a més del tercer lloc al The Best of Mondial du Pain. La Marta ve del món de la pastisseria, que és l’ofici que ella va estudiar. Però, després de fer les pràctiques, va començar a treballar al negoci flequer familiar, O’Pan, que té diverses botigues al Vallès. En un moment donat, després d’uns anys treballant, va prendre una decisió que li va canviar la vida: cursar el màster a la Baking School, que la va portar al Mondial i al reconeixement internacional.

Actualment, treballa com a tècnica en recerca i desenvolupament al Centre d’R+D del Departament de Brioixeria de Cereal Bakery, el centre d’innovació d’Europastry. Concretament, es dedica a tot el que fa referència a laminats de pasta de full, brioix i massa de croissant, etc., amb l’objectiu de desenvolupar nous productes o millorar els ja existents. “Treballar a R+D és molt gratificant, perquè et passes el dia, com el seu nom indica, innovant. És una feina molt creativa on aprens moltíssim, i la considero una excel·lent sortida professional”.

Això sí, alerta que “és molt diferent



Formar-se per formar

La responsable de Formació del Gremi, Montse Ruiz, explica que hi ha una sortida professional interessant a la fleca, que és la de formador. Òbviament, a la Baking School només es compta amb professionals amb experiència en el sector. “Una persona no pot ser formadora si no passa pel món laboral i adquireix suficient experiència”, resumeix. També ha de cursar una formació específica en metodologia pedagògica, en concret el certificat de professionalitat en docència de formació per a l’ocupació. A més a més, han de cursar diverses formacions en eines pedagògiques que el Departament de Formació del Gremi i la mateixa Baking School imparteixen als seus formadors, com a part integrant de la formació continuada del personal de l’Escola. A part d’això, “els formadors han de tenir capacitat pedagògica, perquè no és el mateix elaborar que ensenyar, i es requereixen unes habilitats específiques com a formador, així com estar al dia de totes les tendències del sector, evidentment”, explica. “La idea és que, quan domines l’ofici, i només llavors, pots col·laborar a fer que el sector evolucioni compartint els coneixements adquirits durant la teva trajectòria”, conclou.

Un bon exemple de formador flequer és Matt Valette, qui reconeix que mai no s’havia plantejat impartir classes fins que el Yohan li va proposar incorporar-se a la Baking School. “Ara m’encanta, és una altra manera de veure la fleca, no tornaria enrere”, assegura. Des del seu punt de vista, un formador flequer ha de tenir, sobretot, “paciència i passió per l’ofici. Quan ensenyes amb passió, els alumnes aprenen millor i els inspira”, observa. A més a més, considera molt interessant haver treballat a diverses fleques per aprendre diferents punts de vista. Més enllà de la Baking School, indica que hi ha altres oportunitats per als formadors, com ara assessories per a fleques concretes o escoles internacionals arreu del món. “De vegades m’han trucat per anar a fer cursos a Mèxic o l’Índia, i són experiències molt enriquidores”, assegura.

Per a la subdirectora de la Baking School, Mari Cruz Barón, el més important és “saber transmetre el coneixement. Ser un gran professional no significa saber fer entendre el que es busca amb cada procés i cada tècnica”, reflexiona. “Has de saber transmetre el que necessita saber tant algú que acaba de començar en aquest món com algú que ja en sap molt i busca l’excel·lència. Aquestes dues són les branques amb més demanda actualment: la base, on hi ha molta gent interessada a aprendre, i l’especialització, per a professionals que es volen reinventar i millorar”, assenyala. Finalment, creu que “un formador s’ha de continuar formant constantment, perquè el sector canvia molt i has de conèixer les darreres tendències per poder ensenyar-les”.

En la mateixa línia, el director de la Baking School, Yohan Ferrant, destaca que “un bon formador, a més d’ensenyar, ha d’aprendre constantment. Si pot, ha de viatjar molt, veure moltes tècniques, conèixer molts flequers i ser molt obert de ment. Però, sobretot, no es pot creure que ho sap tot, i ha de continuar formant-se”, conclou.



“Treballar a R+D és molt gratificant i et passes el dia creant, però requereix molt de rigor”, assenyala la Marta San José.

de la feina en una fleca. Els temps i els processos són molt estrictes i meticulosos. No es fa res a ull, perquè ha d'estar tot perfectament protocol·litzat, pensant que ha d'encaixar ordenadament en una línia de producció, la qual cosa requereix ordre i rigor”. Sigui com sigui, “per arribar en un lloc de feina com aquest has de tenir un coneixement profund de masses i fermentats i, per descomptat, has de saber treballar en un obrador. Després, treballant en un lloc com aquest, aprofundeixes encara més en el coneixement dels processos”, assegura.

Farineres: del molí al producte

Són moltes les grans empreses del sector que inverteixen en recerca i necessiten forners molt qualificats per desenvolupar nous productes. En aquest àmbit, destaquen les farineres, que necessiten forners per provar les farines i demostrar els productes flequers que es poden fer amb elles si es treballen bé. “És un gran valor afegit, perquè només veient el producte final, un forner pot veure les qualitats de la farina abans de comprar-la”, explica la Mònica.

“Naturalment, un dels principals problemes que té el sector és la manca de mà d'obra qualificada. Això és degut, en gran manera, al fet que no existeix, com a Alemanya o França, una formació reglada i obligatòria per poder exercir l'ofici”, opina Manel Cortés, qui, després de guanyar el Campionat d'Espanya i el Campionat del Món de Fleca, va aconseguir entrar a treballar com a tècnic demostrador a importants empreses internacionals.

“És una sortida molt interessant, però per accedir-hi primer t'has de guanyar un prestigi, ja sigui guanyant premis o demostrant que treballes molt bé. És una feina molt ben pagada, però alhora molt exigent i que requereix coneixements molt amplis. Ningú et regala res i, encara que és una sortida amb pocs llocs de feina disponibles, sempre es busca gent molt preparada”, explica. En aquest punt, recorda que “molta gent formada a la Baking School està treballant no només a departaments d'R+D de grans empreses, sinó també com a tècnic demostrador a importants empreses, normalment farineres, que volen demostrar que els seus productes funcionen, i ho volen fer acompanyats dels millors flequers”.

Cortés narra la seva experiència treballant juntament amb farineres per produir farines panificables. “En un moment donat de la meua carrera vaig percebre que hi havia una demanda d'aquest perfil, i hi havia molt poca gent suficientment preparada, així que vaig començar a estudiar i investigar sobre enzims per regularitzar i millorar les farines. Vaig identificar aquest àmbit i el vaig cobrir especialitzant-me de manera autodidàctica”, explica. En aquest punt, també reco-

mana “estudiar anglès per poder accedir a empreses de l'àmbit internacional”.

Així, hem vist el munt de possibilitats, oportunitats i sortides professionals que ofereix la fleca a les persones que sentin passió per l'ofici i que tinguin moltes ganes de treballar i formar-se continuament. El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell es comprometen a seguir treballant per abastir el mercat de professionals perfectament qualificats i facilitar que les persones interessades en aquest fascinant sector tinguin oportunitats per formar-se i trobar feina. A part d'això, ajudaran en tot el que estigui en les seves mans les flequeres i els flequers artesans a poder prosperar i fer créixer els seus negocis, mantenint viva una tradició ancestral que s'ha de llegar a les noves generacions.



Marta San José.

Les grans empreses del sector que inverteixen en recerca i necessiten forners molt qualificats per desenvolupar nous productes, principalment farineres.



“Confio en l'equip que hem format i el recolzament del comitè executiu i la junta directiva.”

Mònica Gregori

Criada en una fleca familiar -L'Obrador dels 15-, va prendre la decisió de seguir un camí diferent en la seva carrera professional, conscienciada dels sacrificis personals que implicava el manteniment d'un negoci tradicional. Va estudiar Estadística i Matemàtiques, es va llicenciar en màrqueting, i va obtenir un màster en Operacions i Noves tecnologies, que li va permetre treballar més de dotze anys en sector oposats a la fleca artesana: el sector ferroviari i les noves tecnologies.

El 2012, la família decideix revitalitzar el negoci i la Mònica sent la necessitat de tornar a les seves arrels. Juntament amb el seu pare i el seu marit, replantegen el negoci fent una aposta clara i ferma sobre els processos manuals i apostant per les farines nobles i les receptes tradicionals familiars. Tot i que ella des d'un inici es dedica a dirigir el màrqueting i les finances del negoci, posteriorment decideix formar-se professionalment per poder entrar a l'obrador, adquirint els coneixements i habilitats necessàries a institucions com la Baking School Barcelona Sabadell i el Club Richemont a Suïssa.

Actualment, la Mònica és una fornera reconeguda en el món de la fleca, amb una trajectòria marcada pel respecte per les arrels familiars i una passió incessant per la innovació i la modernització del sector. Ella mateixa es descriu com una gran defensora de la modernització responsable, creient fermament que l'adopció de tecnologies avançades com la maquinària refrigerada per no només millorar la producció, sinó que també millorar la conciliació entre la vida laboral i personal, eliminant la necessitat de treballar a hores nocturnes.

El passat desembre la van nomenar presidenta del Gremi de flequers de la Província de Barcelona i és membre del consell executiu del Club Richemont Espanya i membre de la IGP Pa de Pagès. Amb la seva visió i compromís amb la qualitat i la tradició, de segur que guiarà la fleca artesana durant molts anys, per això l'hem entrevistat per conèixer els seus plans de futur.





“El principal repte que veig és aconseguir unir forces amb tots els agents que hi ha al sector. Estem molt atomitzats i perdem força per no anar units.”

Com has rebut la responsabilitat de presidir el Gremi?

Per una banda, he rebut aquest gran repte amb molta il·lusió, ja que m'estimo molt el nostre sector i és molt necessari seguir lluitant per ell. Per altra banda, també ho he rebut amb molt de respecte perquè el senyor Llargués ha deixat el llistó molt i molt alt, i és una posició que requereix molta exigència.

Com compaginaràs el teu dia a dia al capdavant del forn amb les tasques del Gremi?

Realment no arribo a tot. El primer que he fet ha estat buscar algú que m'ajudi a coordinar les tasques, els horaris i les produccions a l'obrador. Al Gremi confio en el bon equip que tenim i amb el suport que em donen el secretari general i el comitè executiu i la junta directiva.

Quins seran els principals eixos de la teva presidència?

Tinc cinc grans eixos que m'agradaria treballar. D'una banda, crec que per poder oferir un producte amb valor afegit i disruptiu, per poder tenir un equip de treball professional, hem d'aprofundir en el coneixement tècnic i la innovació a través de la Baking School. I això implica continuar apostant per oferir els tres nivells de formació: base, especialització i màster d'excel·lència. D'altra banda, hem d'aconseguir tenir una millor formació reglada, un

grau superior de Fleca i millorar l'actual grau mitjà amb col·laboracions publicoprivades que permetin ensenyar les tècniques de fleca per professionals del sector.

En segon lloc, és imprescindible dignificar i prestigiar l'ofici. Hem d'invertir en el fet de tecnificar els nostres processos per tal d'aconseguir uns horaris de treball menys nocturns. Hem de transmetre tota la part creativa i els reptes tècnics que planteja el nostre ofici i que el fa atractiu, i captar talent jove per fer créixer el sector.

Com a Gremi tenim l'obligació de comunicar el valor afegit del nostre producte artesà als nostres clients. Hem de fer un ús actiu de les xarxes socials, mostrar les farines de qualitat que utilitzem, els nostres processos manuals (és encisador veure treballar els flequers amb les mans) i el que hi ha dins els nostres obradors. Els nostres productes són únics i tenen identitat pròpia, són un petit tresor per a la societat, sobretot per als seus paladars i metabolismes. Hem d'establir lligams amb la comunitat medicocientífica i amb les universitats, ja que hi ha tot un món per descobrir de com treballen els enzims, llevats i bacteris durant la fermentació, i com afecta la part organolèptica i nutricional dels nostres pans.

Un altre dels grans eixos que m'agradaria seguir fomentant és la sostenibilitat. Hem d'apostar per l'agricultura sostenible i l'energia verda per fer més sostenibles energèticament els obradors. També hem d'apostar per



l'envasament reutilitzable, recuperar la bossa de pa 100 % cotó i treballar formes de reaprofitament del sobrant de pa i brioixeria.

I, per acabar, la solidaritat. Considero que qualsevol entitat i empresa pot aportar el seu granet de sorra i ajudar les persones que més ho necessiten. Per això, treballarem per tenir un conveni de col·laboració amb persones amb discapacitat, convenis de col·laboració amb menjadors socials i acords amb Càritas i fundacions, en part també per reduir el malbaratament alimentari.

Com veus la fleca avui en dia? Quins són els principals problemes i reptes que té actualment i com creus que es poden solucionar?

El principal repte que veig és aconseguir unir forces amb tots els agents que hi ha al sector. Estem molt atomitzats i perdem força per no anar units. Per altra banda, és molt necessari aconseguir una bona formació de base que ens permeti captar talent jove.

Intentar trobar postures en les quals tots estiguem còmodes i ens respectem i ens permeti avançar cap a la mateixa direcció. Ara sembla que no hi ha postures còmodes entre tots i no tenim sinèrgies. Cadascú s'esforça moltíssim per la seva banda, però el sector no se'n beneficia prou.

El president Llargués parla sempre molt bé de tu. Què destacades de la seva figura i la seva trajectòria i, en el terreny personal, com assumeixes el repte de continuar el seu llegat?

Què puc dir del senyor Llargués, no hi ha paraules per descriure tota l'entrega i dedicació que ha aportat al sec-

tor. La seva lluita i defensa pel sector han estat clau per arribar on hem arribat. Avui podríem dir que la fleca artesana està en un moment de reconeixement molt important.

Amb el senyor Llargués és molt curiós perquè sempre tenim la mateixa visió de les coses.

El fet de tenir-lo al costat em dona molta tranquil·litat. Quan un tema em preocupa, poder tenir la seva visió i el seu consell és un avantatge que no té preu. El més curiós de tot és que la nostra visió sempre va alineada, sempre

veiem les coses amb la mateixa perspectiva. És una cosa que sempre ens sorprèn, però que crec que és per la mateixa passió que tenim pel sector, sempre possem el pa artesà per sobre de tot.

“No hi ha paraules per descriure tota l'entrega i dedicació que el senyor Llargués ha aportat al sector.”

Com veus el paper de la dona a la fleca? Com creus que pot influir tenir una figura femenina a la presidència del Gremi?

Doncs tot i que considero que les persones s'han d'avaluar per les seves capacitats i no pel seu gènere, francament em fa molta il·lusió veure que al nostre sector cada cop hi ha més forneres i és una cosa molt enriquidora, ja que el toc femení que aportem és molt necessari en qualsevol sector.

És més, em satisfà veure que en l'última dècada el percentatge de dones flequeres ha augmentat. Cada cop veig que hi ha un major interès i més dones involucrades al sector.

Considero que el fet que una figura femenina tingui la presidència del Gremi deixa clar l'evolució/revolució que està tenint el nostre sector, i que pot ser un referent, atès que aquestes figures fins ara sempre havien



“Fer pa té un atractiu extra ja que és una responsabilitat social molt gran.”

estat ocupades per homes.

Quin és, des del teu punt de vista, la missió que té un Gremi professional al 2024?

Lluitar per un millor futur de la fleca artesana, defensar i valorar el nostre sector i divulgar i cobrir les necessitats dels forners artesans.

Sabem que la situació del sector per trobar personal és complicada. Quin consell donaries a algú que estigui interessat a formar part d'aquest sector?

Li diria que és un sector que està en creixement, i que per això no li faltarà feina. Que fer pa té un atractiu extra, ja que el fet d'haver d'alimentar la nostra població és una responsabilitat social molt gran. Que treballar amb les mans és una cosa molt màgica, connectar amb la massa i saber entendre-la és un gran repte i que no és gens lineal. Que s'haurà de formar i tecnificar contínuament. Que gràcies a la tecnologia del fred ja no s'ha de treballar de nit, i que fer les 7 hores seguides sense torn partit et permet tenir qualitat de vida. Que és un ofici cada cop més valorat i buscat. Per tant, si ets bo, no et faltarà mai feina.

Per què dius que és una gran responsabilitat social?

Crec que els forners fem un bé a la societat. Tenim la responsabilitat de fer pans nutritius i que permetin tenir una bona alimentació per seguir el dia a dia. Els últims anys, la gent s'ha adonat que els processats i els sucres no els donen la suficient energia per tirar endavant. En canvi, amb els productes naturals i no processats tenen una altra energia. A més a més, degut a aquesta “malnutrició” de menjar processat han sorgit moltes al·lèrgies i intoleràncies.

Per a mi, és un compromís que tenim els forners i on hem d'aportar el nostre petit gra de sorra. Hem de buscar la màxima nutrició i el màxim valor afegit amb un aliment present pràcticament en tres àpats.

Quan a la Baking School, quins són els teus plans de cara als següents anys?

Hem de continuar apostant per la innovació i la formació d'excel·lència, així com per la formació de base que oferim mitjançant els certificats de professionalitat.

El fet també d'entrenar equips per competir en diferents campionats a escala mundial ens permet arribar a uns nivells d'exigència i tècnica inimaginables. Gràcies al Yohan Ferrant hem aconseguit crear un equip, un *hub* tècnic, a la Baking School que és imparable, i estan fent créixer a passos agegantats l'excel·lència del pa, la brioixeria i l'*snacking* tant en l'àmbit sensorial, com en els àmbits estètic, tècnic i

creatiu.

Crec que veure treballar aquest equip és molt inspirador, no només per a nosaltres, sinó també per al talent jove que ve per darrere i que volen ser com ells.

Quin paper creus que ha tingut l'escola al sector?

Ens ha permès tenir una font de coneixement molt important, sobretot amb tota la branca de formació d'excel·lència. Per als forners, ens ha permès fer un salt qualitatiu molt important quant a masses i peces creatives que ens ajuden a captar l'atenció dels nostres clients a l'aparador.

Finalment, quin missatge vols donar als agremiats?

En primer lloc, que hem d'estar units, que hem de confiar i donar suport a les associacions que ens representen i ens defensen.

En segon lloc, que hem d'invertir per poder oferir condicions atractives als treballadors, que hem d'apostar per la formació contínua per tal d'oferir un producte amb valor afegit i d'excel·lència i poder així diferenciar-nos del sector industrial.

Finalment, que entre tots hem de posar el pa al lloc d'honor que es mereix. Sempre dic el mateix: “el pa és el rei de la festa”. Sempre hem de prendre les decisions en benefici del pa i no en benefici nostre.

“Hem aconseguit crear un Hub Tècnic a la Baking School que és imparable.”



La fleca, exemple de l'ecogastronomia

Aquest moviment promou la preservació de les tradicions gastronòmiques i els productes locals, la promoció de mètodes de producció sostenibles i la connexió entre els productors i els consumidors, valors que la fleca artesana representa avui i sempre.



L'any 1986, l'obertura d'un restaurant de menjar ràpid a prop de la plaça d'Espanya a Roma va provocar una gran protesta a Itàlia per l'arribada simbòlica de l'homogeneïtzació gastronòmica en un lloc tan ric en història i cultura com aquest. Arran d'aquest episodi, una sèrie de persones, encapçalades per Carlo Petrini, van arribar a la conclusió que era el moment d'actuar per protegir la tradició gastronòmica davant el fenomen creixent del menjar ràpid. És així com va néixer el moviment de l'ecogastronomia (*slow food*, en anglès), que va assolir una dimensió internacional tres anys després, quan personalitats destacades de la cultura italiana i d'altres catorze països van firmar al Teatre Nacional de l'Opéra-Comique de París el Manifest Slow Food "per la defensa i el dret al plaer". Actualment, l'ecogastronomia és un moviment present en 160 països que promou una gastronomia més sostenible i arrelada al territori. Defensa el plaer de menjar i el dret a gaudir d'aliments bons, nets i justos, obtinguts tenint en compte l'equilibri del planeta,

Forners anònims de cada poble i ciutat posen en pràctica cada dia, als seus obradors, els valors *slow*.

la biodiversitat i el compromís ètic amb els productors.

S'articula a través d'una fundació que té com a objectius principals prevenir la desaparició de cultures i tradicions alimentàries locals, contrarestar els ritmes de vida accelerats, combatre el desinterès sobre el consum alimentari i la seva procedència i conscienciar la població que les seves decisions alimentàries afecten el món.

A Catalunya, hi ha diversos grups vinculats a aquest moviment per tot el territori, que reivindiquen mitjançant diverses iniciatives la lentitud en els processos

gastronòmics, des de la producció de les matèries primeres, passant per l'elaboració dels aliments i fins al moment de degustar-los a taula. Naturalment, tota la filosofia de l'ecogastronomia té molt a veure amb la manera de fer i entendre l'alimentació de la fleca artesana. Forners anònims de cada poble i ciutat posen en pràctica cada dia, als seus obradors, aquests valors.

Matèria primera i temps

Parlem de negocis com ara el Forn de Pa Pous, que ofereix pa elaborat respectant els temps i els processos des de 1970, a càrrec d'una nissaga familiar flequera que actualment compta amb tres establiments, tots a Santa Maria de Palautordera. “La filosofia *slow food* com a tal no la coneixia”, reconeix Joan Pous, encarregat d'obrador i gerent. “Sabia que hi ha una part de la població que té tendència a voler productes més cuidats en l'elaboració, i més saludables. En part, m'hi sento identificat, sí. Crec que la nostra manera de treballar encaixa bastant amb els principis d'aquesta filosofia”, assegura.

Aquest forn sempre ha treballat al detall per vendre el producte a les seves pròpies botigues. Segons el seu punt de vista, “la fleca artesana ha d'elaborar els seus propis productes, si és possible, el 100 % dels productes que es venen. S'ha de treballar d'una manera respectuosa amb la matèria primera i amb el producte final que es vol obtenir, buscant sempre valors afegits, com fermentacions llargues, treballar amb masses mare, productes frescos i del dia a les botigues, treballar manualment i amb el mínim de processos mecanitzats, fermentacions en bloc de les masses, incorporació de productes ecològics, respecte, defensa i continuïtat per a productes tradicionals com el pa de pagès, la coca de pa, la coca de forner, la barra de quart...”, enumera.

Al Forn de Pa Pous, encara es treballa cada nit. “Obrim molt d'hora a les tres botigues i això implica començar a produir i a coure molt aviat”, explica. Així com la brioixeria la van elaborant de dia i emmagatzemant en neveres i congeladors, cada dia es fa el pa que toca, excepte una part que es fa en fermentació controlada. L'elaboració del pa es caracteritza per utilitzar la tècnica de fermentació en bloc en tots els casos, així com utilitzar massa mare per a tots els seus productes de pa. D'altra banda, “utilitzem bones matèries primeres (sempre vigilem amb els preus dels productes que comprem, però sempre prioritzem la qualitat i el rendiment de la matèria primera utilitzada abans que el preu). Mirem de fer bé les coses i utilitzar



**Reivindica la lentitud en
els processos gastronòmics,
des de la matèria primera
fins que arriba a la taula,
passant per l'elaboració.**

Les fleques col·laboren en l'educació slow



Entre altres iniciatives al nostre territori relacionades amb el moviment de l'ecogastronomia (*slow food*) hi ha el Programa educatiu de la Slow Food Educa Catalunya Community. “Volem remoure i desenvolupar projectes d'educació alimentària i ambiental centrats en l'àmbit educatiu formal i no formal; divulgar la gastronomia de proximitat, tot introduint la sensorialitat i el gust com a punt de partida; defensar el territori a través de l'hort i de la cuina escolar per potenciar la biodiversitat de la zona, la sostenibilitat i el reaprofitament dels aliments; lluitar per la inclusivitat, per la prevenció de trastorns alimentaris i de l'obesitat infantil, i facilitar un vincle actiu entre l'alumnat i els aliments dels projectes, gràcies a la xarxa que s'estableix entre la comunitat educativa, els pagesos, els cuiners, els pescadors i els obradors”, explica la seva directora, Anna Raventós.

Un dels objectius de la iniciativa és potenciar els aliments locals per aconseguir un producte gastronòmic artesà que es pugui vendre al final del projecte. És per això que porta a terme diverses iniciatives amb flequers del territori, mitjançant diversos projectes gastronòmics de km0 dins del Programa d'emprenedoria escolar del cicle superior d'educació primària. Com ara uns bastonets amb Jordi Morera, de L'Espiga d'Or, amb l'alumnat de l'Escola Pia de Vilanova i la Geltrú. A la zona del Bages, a Sant Fruitós, es recupera la galeta del pelegrí a partir d'una recepta antiga amb l'alumnat de l'Escola Paidós en col·laboració amb el Forn de Cabrianes. “Farem galetes a tres escoles més. En una ja es va fer la prova pilot amb el Forn Massana de Cornellà; a l'Escola Mediterrània, amb l'ajut de la indicació geogràfica protegida pa de pagès català, es va explicar a l'alumnat les diferents classes de farina: processades, massa mare, etc. L'alumnat de l'Institut Esteve Terrades ens va fer el logotip amb impressores 3D per fer els motlles de les galetes i van quedar molt divertides. Aquest any les provarem a l'Escola l'Areny. A la província de Tarragona, a Santa Oliva, a l'Escola Parellada han fet galetes i seran assessorats en l'ús de les farines per Jordi Gasque, del Forn de Nulles”, explica Raventós.

mètodes i fórmules antigues, algunes de les quals hem millorat. Hem aconseguit mantenir i fins i tot millorar la qualitat dels nostres productes”, assegura.

Poble i ciutat

Aquesta manera de fer el pa, respectant els temps i els processos, arriba als punts més recòndits del territori, a llocs com Estamariu, un petit poble de només 130 habitants de l'Alt Urgell, on el nou forn Ca la Xata elabora pa artesà com s'ha fet sempre. Ha estat inaugurat recentment per Quim Sánchez, forner de quarta generació d'una nissaga flequera de Terrassa, juntament amb la seva dona, Esther Masana. Ambdós s'han instal·lat recentment en aquesta petita població amb els seus fills per començar una nova vida i obrir aquest forn. “Coneixíem la filosofia *slow* i en part no ens hi sentim identificats”, admet el Quim. “No perquè no hi creguem, sinó perquè el nostre ofici, el de forner artesà, sempre ha tingut en compte el que ara reivindica la filosofia de l'ecogastronomia. Però estem encantats que s'estigui valorant tot el que

implica, així la gent també valorarà molt més el producte elaborat a prop de casa, el del petit comerç del poble o del barri”, celebra.

Tanmateix, la filosofia de l'ecogastronomia no és només exclusiva de pobles i petites localitats, sinó que també la podem trobar a grans ciutats, fins i tot a Barcelona. Un bon exemple d'això és La Fabrique del Poble-sec, fundada per dos socis d'origen francès l'any 2012, que va donar una nova vida a un negoci centenari.

Trobem aquesta manera de fer el pa, respectant els temps i els processos, als pobles més petits i a les grans ciutats, fins i tot a Barcelona.

Aquest forn artesanal ecològic, certificat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, ofereix pans de pagès i pans 100 % integrals de blats antics, a més de produir al seu obrador peces de brioixeria i pastisseria franceses. Tot el que venen ho elaboren ells mateixos a partir de receptes pròpies. “És molt important fer-ho tot al mateix obrador”, reivindica Yoann Simonte, soci i *chef boulanger* del negoci, que es declara, “per descomptat, *slow food* 100 %”. Els seus pans només contenen farina molta a la pedra, aigua i sal, i no hi afegeix cap millorant. En la majoria dels casos, ni tan sols llevat fresc, sinó només massa mare. Tots fermenten almenys 24 hores i tenen un temps d'elaboració total de 48 hores. Fan integrals de blat antics, com espelta, blat de Khorasan (kamut), Florence Aurora, forment, sègol o sarraí.

Proximitat

“Per a nosaltres, l'ecogastronomia no és només elaborar els nostres productes a l'obrador respectant els temps de repòs, donant al pa i a les peces de brioixeria el temps que necessiten per fer-

A Catalunya, hi ha diversos grups vinculats a aquest moviment per tot el territori.

mentar el més lentament possible, sinó també tenir moltíssima cura de l'origen dels productes”, indica Simonte. És per això que aquesta fleca prioritza la proximitat, per evitar la contaminació deguda al transport. “També és imperatiu afavorir relacions comercials amb gent de la nostra comarca que treballa varietats autòctones”. Així, Le Fabrique dona prioritat als molins propers a Barcelona, només compra fruita i verdures de temporada i de la zona i fins i tot les llavors, que solen venir de fora de la UE, les compren a França. “Per descomptat, això representa una despesa extra que no tots els clients valoren, però continuarem lluitant per tal que l'impacte del nostre consum sigui el mínim per al planeta. Per a nosaltres, el moviment de l'ecogastronomia és molt important, perquè és així com tots hauríem de produir i comprar”, defensa.

D'altra banda, més enllà d'enfocar-se en la producció dels aliments, el moviment *slow food* reivindica menjar sense pressa, degustant i assaborint els aliments, a més de compartir taula amb éssers estimats i disfrutant d'una conversa estesa. Tot això, per suposat, té molt a veure amb la dieta i la cultura mediterrànies, que el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona sempre ha defensat, i amb els valors que la fleca reivindica: gaudir dels àpats en família, compartint un bon pa artesà a taula, sense les presses de la vida contemporània que empenyen les persones a comprar productes industrials de consum ràpid i qualitat baixa.

Sens dubte, si entre tots aconseguim que aquesta filosofia *slow*, que en definitiva és la filosofia de la fleca artesana i de qualitat, s'estengui, en sortirà beneficiat el sector, els productors de matèries primeres i el planeta, però, sobretot, en sortiran guanyant les persones.





La fleca artesana és, davant de tot, un servei públic indispensable que brinda un producte de primera necessitat per als veïns d'una comunitat allà on és necessari i, per tant, podem dir que el pa fa país. Amb aquesta filosofia al cap, els flequers agremiats Quim Sanchez i Esther Masana han obert una fleca a Estamariu, un petit poble de l'Alt Urgell, per oferir als seus 130 habitants pa artesà i de qualitat cada dia. Es diu Ca la Xata, i és el primer establiment comercial que obre en 25 anys en aquest poble. Per portar a terme aquest projecte, el Quim i l'Esther van deixar la seva vida a Terrassa per començar una nova vida al Pirineu.

Aquest projecte ha despertat l'interès de la premsa, que ha fet ressò

de l'obertura de Ca la Xata amb una peça al Telenotícies comarques de TV3 i un article a elnacional.cat, on els periodistes Albert Villarro i Montse Ferrer posen l'accent en el fet que “massa vegades no t'adones que trobaves a faltar una cosa fins que te l'ofereixen: pans i pastes honestos, saborosíssims, dels de tota la vida, fets amb ofici i vocació. Els de Ca la Xata repartiran el pa, des de la setmana entrant, a tres zones de la comarca, en una iniciativa que repercutirà en la qualitat de vida dels veïns, que han vist com s'ha transformat (i generalment sempre cap a pitjor), en un procés de decadència que semblava irreversible. Però no tot està perdut. Mentre hi hagi pa, hi ha esperança”, conclouen.



“El què ha de tenir un forner és paciència”

Entrevista a Quim Sanchez, forner de quarta generació d'una saga de forners de Terrassa que, juntament amb la seva dona, Esther Masana, ha inaugurat recentment la fleca Ca la Xata a Estamariu, un petit poble de l'Alt Urgell de només 130 habitants.

Explica'ns una mica els vostres orígens al sector i com era la vostra vida i el vostre negoci a Terrassa: quantes fleques teníeu, què fèieu, com eren els clients...

Jo soc la quarta generació d'una família flequera. Per tant, ho he mamat des de petit. Quan vaig decidir que m'hi volia dedicar, em vaig començar a formar compaginant els estudis al Gremi i la feina a l'obrador. Posteriorment, vaig estudiar a la Joviat i després m'he anat formant en diferents cursos a l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Quan vaig començar a treballar a l'obrador, l'empresa estava en un moment d'expansió: vam passar de dues botigues a cinc. Les coses eren molt diferents. La competència ens la fèiem entre forners i la diferència era en la preferència del client.

A què et refereixes quan dius que les coses eren molt diferents?

Molt diferent d'ara, que es ven “pa” a molts establiments i molta gent ha prioritzat el preu i la comoditat al fet d'anar a la fleca del barri a comprar el pa. El producte que fèiem era tot el que demanava el mercat o, si més no, el que estava al nostre abast. Fa molts anys només fèiem dos o tres tipus de pa i quatre varietats de brioixeria. Amb els anys, i perquè el mercat així ho demanava, vam acabar tenint molta varietat: diferents formats de pa blanc, integrals, espelta, sègol, sarraí 100%, de motlle... I també oferíem molts productes de brioixeria.

L'Esther Masana, la teva parella i companya, ja treballava a la fleca, oi?

L'Esther va començar a treballar amb nosaltres al despatx unes hores, cada vegada més, perquè a mesura que passaven els anys era més complicat gestionar-ho tot: personal, horaris, torns, proveïdors, factures, controls... Quan les coses van començar a anar malament, va començar a fer cursos de pastisseria i brioixeria per tal de poder baixar a l'obrador i fer més varietat de productes. Amb els que érem a l'obrador no donàvem l'abast i econòmicament havíem de vigilar amb les despeses, era impossible contractar algú més.

Com i per quins motius vas decidir fer aquest canvi radical de vida i instal·lar-vos a Estamariu? Per què vas escollir precisament aquest poble?

La realitat és que va ser purament per necessitat, si bé és cert que era un projecte que ens feia il·lusió: més que un projecte, era un somni. Teníem la vida muntada a Terrassa i, amb tres fills, creïem que tampoc no era el moment. Abans de la pandèmia, l'empresa ja va començar a patir econòmicament. Amb la pandèmia, vam intentar parar el cop amb el repartiment de pa a domicili, que vam fer des del començament del confinament fins ben bé un any després, però no va ser suficient per poder fer front a totes les despeses que cada vegada eren més altes.



“Quan vaig començar a treballar, les coses eren molt diferents. La competència ens la feiem entre forners i la diferència era en la preferència del client.”



Per què vau escollir Estamariu?

Doncs per casualitats de la vida. Hi viuen uns amics nostres, la Gemma i el Piti, feia temps que ens havien ensenyat una casa que estava en venda i, quan va passar tot el que us he explicat anteriorment, la casa continuava en venda. Se'ns va presentar l'oportunitat de vendre el pis on vivíem i comprar la casa i fer-hi l'obrador, i així ho vam fer.

Com ha canviat la vostra vida professional i personal amb la mudança a Estamariu?

No podria anar millor! Els nens, que era un dels motius que ens feia patir des d'un començament, ens ho van posar molt fàcil i s'han adaptat la mar de bé. Com a família, podem dir que hem trobat el nostre lloc, que som feliços i que ho gaudim cada dia. Els nostres pares també ens van donar suport i ens van ajudar en tot el que va caldre. I la gent d'Estamariu és espectacular! N'estem molt agraïts, ens han acollit amb els braços oberts i ens han fet sentir com a casa des del primer dia.

És molt diferent el tipus de producte que demanda la gent en un poble com Estamariu respecte a una ciutat com Terrassa?

No, la gent aquí el que sí que fa és valorar el producte elaborat de manera artesanal. Fem molta varietat, tant de pa com de brioixeria, però aquí en fem menys quantitat. Això ens permet que tot, absolutament tot el que fem, ho fem nosaltres.

Com us han rebut els veïns del poble?

Com ja he comentat abans, la gent ens ha acollit i ens ha fet sentir com a casa des del primer dia. Un exemple seria que, quan vam comprar la casa, la nostra filla gran, la Genona, per motius acadèmics, va pujar a viure sola a Estamariu. Una veïna del poble, quan ho va saber, va venir a donar-nos el seu telèfon i a oferir-se per si necessitava qualsevol cosa. No ens coneixíem de res, crec que ni tan sols ens havíem vist. Estem molt agraïts i contents de com ha anat tot.

“Els clients diuen que estan molt contents perquè han tornat a menjar pa com el d'abans. Aquí la gent valora el producte elaborat de manera artesanal.”

Quina és la vostra filosofia flequera? Què ha de tenir per vosaltres una fleca artesana?

La nostra filosofia és la de treballar bé el producte i respectar els seus processos, des que pesem la farina fins que el posem a la venda. Respectem els temps que ens demana en cada moment el producte que elaborem i el deixem reposar el temps necessari per tal que el client s'emporti un producte reposat, fermentat i fet amb afecte. Per a nosaltres, un producte bo és el que ha estat elaborat sense pressa. Tenim clar que el que ha de tenir un forner és paciència.

Com és la vostra manera de treballar? Què us diferencia? Com cuideu el producte? Amb processos, ingredients, farines...?

Doncs la nostra manera de treballar no ha de diferir gaire de la manera de fer de qualsevol altre forner amb un obrador petit i artesà.



“Podem dir que hem trobat el nostre lloc, que som feliços i que ens disfrutem cada dia.”

L'ofici de forner no és una ciència exacta i no totes les fórmules funcionen igual. Mirem de trobar la nostra fórmula per a cada producte: els tipus de farina que fem servir, si les barregem o no, les proporcions, la quantitat d'aigua... I així amb tots els ingredients que fem servir en cada un dels nostres productes. Abans de treure a la venda qualsevol producte, primer hem provat diferents fórmules fins a trobar la que més ens ha agradat.

Què és el que més aprecien els vostres clients del vostre producte i què és el que us demanen?

Ostres, això se'ls hauria de preguntar a ells! Però el que sí que podem dir és que alguns ens han comentat que estan molt contents perquè han tornat a menjar pa com el d'abans. Aquí, a la nostra zona, la gent demana pa blanc en format gran (rodons...) i sobretot sense tallar, perquè els dura més temps. I la coca de forner també té molt d'èxit.

Com ho vau fer per saber quin tipus de producte funcionaria?

Hem escoltat la gent. Nosaltres també teníem clar el que volíem i no ens fa por treballar molt; de fet, hem vingut per això. Tant és així que, quan feia dues setmanes que havíem obert, ja vam començar amb el repartiment del nostre producte a diferents pobles de la zona que no tenen forn de pa. I no en podem estar més contents, de com està anant i de la rebuda de la gent. Arribar a una plaça i que la gent t'espera amb un somriure no té preu.

Què recomanaríeu a un flequer que volgués donar un pas similar al vostre i anar a viure i treballar en un poble? Quins són els avantatges i els inconvenients?

Nosaltres no som ningú per recomanar res; cada situació i cada persona és diferent. Tothom es pensa que ha estat fàcil, i no, no ho ha estat gens. Nosaltres hem plorat molt, però és cert i tenim molt clar que hem estat molt afortunats de poder lligar totes les coses que ens han anat passant i poder muntar Ca la Xata. Ara, un cop passat tot, n'estem molt contents.

“L'ofici de forner no és una ciència exacta i no totes les fórmules funcionen igual.”



Què diu exactament el nom d'un tipus de pa sobre el producte?



Benvolguts amants del pa,

Probablement us resulten difícils d'entendre les subtilsades dels noms dels pans que, en alguns països de la Unió Europea, estan regulats per llei. Així que posem una mica de llum sobre això.

D'una banda, el nom d'un pa pot referir-se a una indicació geogràfica, com el pa sevillà, el pa de borona de Cantàbria, el pa candeal de Castella, el pa de pagès de Catalunya, el pa cateto de Màlaga, la pataqueta típica de València i la francesilla típica de Madrid.

També trobem noms fantàstics per al pa, com per exemple pa de l'avi, pa de vidre, pa de mami... No hi ha límits per a la imaginació del forner, sempre que el nom no indueixi a error o el nom ja estigui protegit per un altre forn. Tot i això, sempre és obligatori incloure el nom de venda a l'etiqueta del preu. Això no és una invenció, sinó que es deriva de les "Directrius per a pa i brioixeria" publicades pel Ministeri d'Alimentació, Agricultura i Protecció del Consumidor al Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol. Aquest

decret defineix la proporció d'ingredients que determinen el producte i també decreta el nom que s'ha de posar al pa.

Per il·lustrar la complexitat i les subtilsades dels principis, us mostro alguns exemples. Un pa de sègol ha de contenir almenys un 90 % de sègol respecte a la quantitat total de farina, un pa de blat té almenys un 90 % de blat i un "pa d'espelta" té almenys un 90 % d'espelta.

Però aquesta regla no és consistent. Per als anomenats cereals no panificables, com la civada, l'arròs, el blat de moro o el mill, al legislador només li basta una addició del 20 %. Un pa de blat de moro no cal que contingui un 90 % de blat de moro, sinó només un 20 %, la qual cosa té sentit des de la perspectiva del forner, ja que la farina de blat de moro no forma una estructura proteica. Per tant, la massa és líquida i no se li pot donar forma.

Segons les directrius, un pa de llinosa ha de contenir almenys un 8 % de llinosa i un "pa de mató" ha de contenir almenys un 10 % de mató. Els pans multicereals han de constar d'almenys tres tipus de cereals, un



dels quals és un gra panificable, i ha de contenir almenys un 5 % de cada tipus de gra. En conseqüència, un pa de sis cereals ha de contenir almenys sis tipus diferents de cereals. Les llavors oleaginoses, com les de gira-sol, que solen utilitzar-se com a complement, no compten.

Les directrius contenen nombroses llacunes. Es defineix que un pa elaborat amb un 60 % de blat i un 40 % de sègol es denomina pa mixt de blat. No obstant això, si en lloc de blat s'hi afegeix espelta, no existeix cap regulació perquè a les directrius no figura el pa mixt d'espelta. Tanmateix, està clarament definit que el contingut de cereals integrals en un pa integral ha de ser almenys del 90 %, com sempre sobre la base de la quantitat total de farina. En aquest sentit, “pa integral” o “pa de cereals frescos” és un terme fantàstic que no està definit amb més detall i, per tant, ha de complementar-se amb el nom de venda a l'etiqueta del preu.

Però majoritàriament són pans integrals normals.

A més de les denominacions d'origen, noms imaginaris i denominacions de venda, també són possibles les anomenades “denominacions de fabricació”. Si, per exemple, el forner aixeca la massa de pa directament del recipient de la pastadora i, després de pesar-la breument, l'enforna sense cap altre procés d'emmotllament, el producte sovint es denomina “pa llevat”. El requisit previ per a això sol ser una massa molt tova que es treu del motlle amb les mans humitejades i s'enforna immediatament. És per això que s'utilitza el nom de producció netted bread.

Hi ha moltes altres especificacions, com per exemple com s'ha d'enfornar un pa de forn de pedra o un pa de forn de llenya —també noms de fabricació— perquè pugui dir-se així. Més endavant us explicaré més coses sobre aquestes especificacions, però el més important no és el nom, sinó que el pa tingui bon gust.

El forn de llenya

Un forn de llenya no és de llenya, això és evident. Però, què fa exactament que el pa de llenya...?

Avui en dia, els forns moderns funcionen de manera indirecta. Els portadors de calor, com els gasos calefactores, vapor o olis tèrmics especials, s'escalfen mitjançant cremadors fora de la mateixa cambra de cocció i es condueixen fins allà a través de sistemes de canonades. Emeten calor a la mateixa càmera de cocció i després es retornen al cremador o a la xemeneia, segons el sistema. Aquest mètode es va inventar fa només 150 anys. Els forns de vapor, alguns dels quals encara s'utilitzen avui dia, escalfen aigua en sistemes de canonades tancades, és a dir, funcionen amb vapor.

La cocció indirecta descrita als forns moderns té molts avantatges. Per exemple, permet regular la temperatura de forma molt precisa i també és possible enfornar constantment.

En canvi, als forns de llenya, la cambra de cocció s'ha d'escalfar directament amb llenya. Així, la cocció es realitza exactament en el lloc on la massa es convertirà posteriorment en pa. Per a això, normalment es creen troncs de fusta a la sala d'enfornat. A continuació es distribueixen les brases a la cambra de cocció i es retiren les cendres. Només llavors, després d'un breu temps de repòs en el qual la calor acumulada a la pedra es distribueix de manera òptima, s'enfornen. Aquest procés, en el qual la calor acumulada a la cambra de cocció de pedra enforna el pa, requereix una certa experiència. A diferència dels forns moderns, no es pot ajustar ni reajustar la temperatura. A més, el procés de cocció de la massa ha d'estar perfectament sincronitzat amb l'escalfament perquè el forn estigui a la temperatura adequada exactament quan la massa estigui llesta.

En el marc de la necessària racionalització dels processos en el forn, ara s'han creat sistemes de forns de llenya moderns, en els quals s'utilitzen cremadors especials de pèl·lets de fusta per encendre la zona de cocció. Aquests forns també compleixen amb els requisits del pa enfornat amb llenya, ja que també es couen amb llenya directament sobre la superfície d'enfornat. No obstant això, alguns forners encara conserven els seus antics forns de llenya.





Formació



Millorant tècniques de base a la Baking School

L'Escola de Flequers Andreu Llargués enceta un nou itinerari formatiu amb onze mòduls independents i eminentment pràctics per respondre a la creixent demanda de productes de qualitat i alt valor nutricional.

Sempre pendent de les necessitats de les empreses del sector quant a personal qualificat i a les demandes formatives dels treballadors, la Baking School Barcelona Sabadell ha presentat un nou itinerari de formació de tècniques de base, pensat per satisfer la necessitat de donar resposta a la creixent demanda de productes de qualitat i alt valor nutricional.

Així és com van néixer els diferents cursos del programa “Tècniques de base de la fleca i la pastisseria artesana”, un programa de formació 100% pràctica que inclou onze mòduls formatius independents, però que formen un itinerari per perfeccionar les tècniques de base de la fleca i la pastisseria. Són cursos pràctics de trenta hores de durada que es complementen com a itinerari formatiu, de manera que l'alumnat pot escollir cursar-los tots o només alguns per tal de millorar la seva tècnica en l'elaboració de productes molt reclamats actualment pels consumidors.

Aquesta formació és 100% subvencionada i s'adreça principalment a treballadors en actiu, malgrat que també hi poden participar desocupats que vulguin incorporar-se en una empresa del sector flequer-pastisser.

Els cursos s'imparteixen des del mes de febrer i s'organitzen en cinc blocs temàtics: pans artesans, brioixeria artesana, productes salats, pastisseria flequera i pastisseria artesana. L'itinerari, que va començar a principis de febrer i es perllongarà fins al mes de maig, consta de diferents for-

macions a mida sobre pans artesans, baguets, pans amb farines de biodiversitat, pans enriquits i gastronòmics, pans rústics amb farines a la pedra, brioixeria artesana, tècniques d'elaboració de masses de brioixeria, tècniques d'elaboració de masses fullades: croissant, productes salats, *snacking* i coques salades, pastisseria flequera, pastissos flequers, pastisseria artesana, tècniques de base de la pastisseria clàssica, masses fullades en la pastisseria i semifreds, *mousses* i pastisseria individual.

Pròxims tallers

Els primers tallers celebrats al febrer han estat: “Pans rústics amb farines a la pedra”, amb David Hernández estrenant-se com a formador; “Semifreds, *mousses* i pastisseria individual”, amb Ramírez, i el curs enfocat a la baguet, amb Matt Valette. Al març s'ha continuat la programació prevista amb els cursos “Pans enriquits i gastronòmics” i “Tècniques

**A l'abril
s'impartiran els
cursos “Pastissos
flequers” i
“Productes salats:
'snacking' i coques
salades”.**



d'elaboració de masses fullades: croissant”.

A l'abril, del 8 al 12, serà el moment del curs “Pastissos flequers”, i del 22 al 26 tindrà lloc el curs “Productes salats: snacking i coques salades”. Al mes de maig s'oferiran els cursos “Tècniques d'elaboració de masses de brioixeria”, del 6 al 10, i “Pans amb farines de biodiversitat”, del 20 al 23.

Segons explica Montse Ruiz, cap de Formació del Gremi, “amb aquestes formacions hem volgut satisfer la demanda de molts professionals en actiu de millorar les tècniques de base per a l'elaboració de productes concrets que tenen una alta demanda al mercat. Encara que tenim altres formacions, com ara les master class, aquestes són més demostratives i teòriques. Amb els cursos del programa “Tècniques de base” hem volgut oferir formacions

Tècniques de Base - Pròxims cursos

Curs	Dates	Docent
Tècniques de base de pastissos flequers	8 al 12 d'abril	M ^a Cruz Barón i David Hernández
Tècniques de base de pastisseria clàssica	15 al 19 d'abril	Toni Vera
Tècniques de base de masses fullades de pastisseria	22 al 26 d'abril	Toni Vera
Snacking i coques salades	22 al 26 d'abril	M ^a Cruz Barón i Matt Valette
Tècniques d'elaboració de masses de brioixeria	6 al 10 de maig	Matt Valette
Pans amb farines de biodiversitat	20 al 24 de maig	Yohan Ferrant

Per a més informació i noves dates, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi.

Aquesta formació és 100% subvencionada i s'adreça principalment a treballadors en actiu.

eminentment pràctiques, amb les quals els alumnes poden elaborar per ells mateixos a l'aula les diferents es-

pecialitats, cosa que facilita l'aplicació dels coneixements incorporats al lloc de feina”, destaca.

Formadors de primera

Aquestes formacions són impartides per un selecte grup de formadors, tots professionals de reconegut prestigi en el sector com:



YOHAN FERRANT

Mestre flequer de reconegut prestigi a nivell internacional. Actualment és el director de l'Escola.



TONI VERA

Apassionat pastisser formador de la Baking School. Guanyador del concurs del Millor croissant artesà de mantega d'Espanya en tres ocasions.

MATT VALETTE
Jove, emprenedor i apassionat forner francès guardonat com el Millor “Commis” del món 2023.



JORDI FARRÉS
Pastisser i xocolater guanyador la Medalla d'or a la Canjop 2000 i a la Belgian Chocolat Award 2003.



M^aCRUZ BARÓN

Sotsdirectora i formadora de la Baking School, amb més de 20 anys d'experiència com a professional de la fleca i la restauració.



FRANCISCO RAMÍREZ

Pastisser i xocolater professional amb àmplia experiència i formador en pastisseria fa més de 15 anys.

ENRIC BADIA
Subcampió del món i el Premi a Millor peça artística i Premi Millor Jove Artesà Innovador 2023.



DAVID HERNÁNDEZ
Fornier amb una gran experiència professional. Premi a la Millor brioixeria del món i guanyador de la Millor coca creativa 2023 i el Millor Pa de Pagès.



Un professorat d'excel·lència

La graella de formadors és un dels millors actius de la Baking School, que ha incorporat recentment professionals de prestigi com David Hernández, Enric Badia o Matt Valette.



Un dels principals motius pels quals la Baking School Barcelona Sabadell sigui reconeguda com una de les escoles de formació flequera més respectades i prestigioses en l'àmbit internacional és, sens dubte, la seva graella de formadors, tots professionals de gran nivell i reconeixement al sector, encapçalats pel director de l'escola, Yohan Ferrant.

Aquest curs lectiu, la família de l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha incorporat un nou professor: es tracta de David Hernández, exalumne del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i membre, juntament amb Roger Vilardosa, de l'equip espanyol que va competir a la novena edició del Mondial du Pain, amb el Yohan Ferrant com a entrenador i que va guanyar el premi a la millor brioixeria. Hernández, que imparteix cursos de l'itinerari formatiu "Tècniques de base", com per exemple el curs "Pans rústics amb farines a la pedra", és un forner amb una gran experiència professional. A més, és formador i assessor de petites i mitjanes empreses del sector de la fleca i, a títol individual, té diversos premis, com el premi a la millor coca creativa 2023 i el premi al millor pa de pagès català 2022.

A l'itinerari "Tècniques de base", el David comparteix graella amb un altre exalumne del màster i participant en el Mondial du Pain: l'Enric Badia, un jove forner de llarga tradició familiar reconegut recentment amb el premi al millor jove artesà innovador 2023. For-

mat a la Baking School Barcelona Sabadell va quedar, juntament amb Marta San José, subcampion a la vuitena edició d'aquest prestigiós certamen, a més d'obtenir el premi a la millor peça artística. El 2023 va quedar en tercera posició al 4t Best of Mondial du Pain.

Aquests joves i sòlids professionals se sumen a l'Escola poc després de la incorporació, com a formador i mà dreta de Ferrant, de Matt Valette, emprenedor i apassionat forner format com a boulanger a França que el 2019 va formar part de la Selecció Francesa de Fleca i va obtenir la medalla de bronze al Mondial du Pain 2019 com a ajudant (commis) de Yohan Ferrant. Va quedar tercer al 3r Best of Mondial du Pain de 2023 i va ser guardonat com al millor commis del món.

En l'àmbit de la pastisseria, una vessant per la qual la nostra Escola aposta amb fermesa, hi figuren mestres d'aquesta especialitat molt valorats i reconeguts professionalment, com ara Toni Gómez, Paco Ramírez, Toni Vera o Jordi Farrés, entre d'altres. Aquests formadors se sumen a l'àmplia i prestigiosa graella de formadors de la Baking School, dirigits per Yohan Ferrant i amb l'ajuda imprescindible de la subdirectora del centre formatiu, Mari Cruz Barón. Tots plegats garanteixen una formació de la màxima excel·lència i qualitat, que és el que ha fet que es reconegui en l'àmbit internacional com un dels grans centres de formació flequera del sud d'Europa.

La Baking School rep el mestre italià Mirko Zenatti

Zenatti aprofundirà en productes com el panettone i els pans 100% massa mare en una master class a la nostra Escola.

Aquesta formació se celebrarà els dies 21 i 22 de maig, de 10:00 a 18:00 hores.



Aquest 2024 continua la programació de les master class a càrrec de professionals de reconegut prestigi en l'àmbit internacional. En aquest marc, properament, el centre formatiu rebrà la visita del mestre flequer italià Mirko Zenatti. Zenatti és *ambassadeur du pain* i un forner amb una gran projecció internacional que va començar l'ofici sent molt jove a l'empresa familiar. Fa més de vint anys que està especialitzat en pa orgànic certificat i amb massa mare, un tipus de producte que el fascina i l'estimula a continuar el seu creixement i perfeccionament professional. Ha estat premiat en tres ocasions pel Richemont Club Itàlia amb títols com el millor panettone d'autor, i el 2020 va ser reconegut per la guia "Pane e Panettieri d'Italia", on va obtenir el màxim reconeixement de tres pans com el millor forn de la ciutat. A més a més, ha obtingut diversos títols a diferents concursos i va formar part de l'equip guanyador al Mondial du Pain 2021.

Com a professor convidat del nostre centre formatiu, l'italià impartirà una master class a les instal·lacions de l'Escola de Flequers Andreu Llargués amb el títol "Els secrets de Mirko Zenatti, del panettone i diversos productes amb massa mare 100 %". Aquesta formació se celebrarà el dimarts 21 i el dimecres 22 de maig, un total de dues sessions amb horari de 10:00 a 18:00, amb una pausa per dinar de 13:30 a 14:30.

En el decurs de la master class, Zenatti revelarà tots els seus secrets per elaborar una varietat de productes que es poden vendre tot l'any, des del panettone fins al famós pandoro, passant per la *busola*, el *naladin* o la *torta delle rose*. Així mateix, se centrarà en la tècnica per aconseguir una producció 100 % de massa mare, aprofundirà en el comportament de la massa mare natural i dels diferents empastaments, per tal d'elaborar productes de doble i triple empastament, i farà un èmfasi especial en les tècniques per estabilitzar i optimitzar la producció amb productes de massa mare.

Zenatti va formar part de l'equip guanyador al Mondial du Pain 2021.



Els fonaments de la brioixeria, segons Matt Valette

Aquest jove i prestigiós forner ha impartit una nova edició del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

A finals de febrer i començaments de març, s'ha celebrat a la Baking School Barcelona Sabadell una nova edició del curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència. Va adreçat a professionals que vulguin iniciar-se en les tècniques d'elaboració de productes artesanals de brioixeria d'excel·lència i es tracta d'un curs 100 % pràctic. L'imparteix Matt Valette, un jove forner amb una àmplia experiència com a professional en fleques de renom a Espanya, primer en la selecció de França per al Mundial du Pain i tercer representant a França el 2019.

En el decurs d'aquesta formació, s'han treballat les habilitats i els coneixements necessaris per fer elaboracions de brioixeria a partir de masses fermentades i fullades, des del pastat, passant pels diferents fermentats i posterior acabat, per obtenir productes de brioixeria artesanals 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... Entre les elaboracions realitzades durant el curs a partir de masses fermentades, amb l'objectiu d'obtenir una gamma àmplia de brioixeria amb un toc d'excel·lència, hi figuren especialitats com: croissant, napolitana de xocolata, pain aux raisin, croissant bicolor, napolitana de xocolata bicolor, brioix fullat, brioix fullat de xocolata, brioix tradicional, brioix de xocolata i brioix amb fruites.

Amb aquesta formació, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ofereix als forners la possibilitat d'aprofundir en un àmbit —el de la brioixeria, que cada vegada té més demanda entre els clients de la fleca— i fer-ho de la mà d'un flequer de prestigi internacional amb l'excel·lència, la qualitat i l'artesanía com a banderes, en la línia de la filosofia flequera i formativa del centre formatiu.

La formació, de seixanta hores de durada, s'ha perllongat des del 26 de febrer al 8 de març. La pròxima edició d'aquesta interessant formació serà del 21 d'octubre al 4 de novembre i s'impartirà en deu sessions, de dilluns a divendres de 15:00 a 21:00 hores.

Ja hi ha programada una segona edició d'aquesta formació que s'impartirà del 21 d'octubre al 4 de novembre en horari de tardes.



El cinquè màster supera l'equador

Les pròximes sessions estaran centrades en pans nutricionals, peces artístiques i brioixeria creativa de la mà de formadors 'top' del sector.

La nova promoció del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que aquest curs lectiu celebra la seva cinquena edició, ja se situa a l'equador d'aquesta exclusiva i exigent formació, vaixell insígnia de la Baking School Barcelona Sabadell. Des de l'octubre, l'alumnat d'aquest cinquè màster aprofundeix cada setmana en diferents aspectes de la fleca d'excel·lència. Ho fa de la mà de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional, encapçalats per Yohan Ferrant, director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i doble podi al Best of Mondial du Pain 2023. També compta amb la participació de convidats de gran renom en l'àmbit nacional i internacional per

a algunes de les especialitats que s'imparteixen.

La Baking School Barcelona Sabadell ja ha obert les inscripcions per a la cinquena edició de la seva formació més excel·lent, el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que començarà el pròxim 16 d'octubre de 2023 i s'estendrà fins a l'11 de juliol de 2024.

Així, després d'aprendre durant els mesos d'octubre i novembre tota la ciència i la tècnica per elaborar pans artesans d'excel·lència amb farines T-65, T-80 i 100 % massa mare, al mes de desembre van començar a cursar el mòdul de brioixeria artesana, aprofitant les dates per submergir-se en els productes nadalencs, com ara el panettone, a més

de pans i masses batudes.

Després de les festes, al mes de gener van continuar aprofundint en el terreny de la brioixeria artesana de la mà de Yohan Ferrant. Al febrer ja es van endinsar en els pans de biodiversitat amb cultius locals i els pans nutricionals treballant diferents tipus de fermentació, així com els pans rics en fibra. Aquest mòdul s'imparteix perquè cada vegada hi ha més demanda de pans nutricionals.

La recta final cap a l'excel·lència

Aquest mes de març han fet un mòdul especial de *snacking* amb Sylvain Herviaux, MOF2011 i *ambassadeur du pain*, i han incidit en una altra gamma de productes que cada vegada tenen més acceptació entre els consumidors. A l'abril tocarà tornar als pans nutricionals, aquesta vegada de la mà de Matt Valette i amb el focus posat en *Respectus panis*, el prestigiós procés de panificació d'excel·lència desenvolupat per l'exclusiva associació de flequers d'alt nivell internacional Les Ambassadeurs du Pain, que té com a missió "compartir i promoure una nova visió del pa que combini valors nutricionals i gastronòmics".

Per finalitzar aquesta formació d'excel·lència, el mes de maig prepararan les bases per a la peça artística amb el suport de David Hernández, guanyador de la millor brioixeria del món 2023, i l'última setmana lectiva de juny faran el mòdul de brioixeria creativa amb el director de l'Escola, Yohan Ferrant.

Al febrer es van endinsar en els pans de biodiversitat amb cultius locals i els pans nutricionals i rics en fibra, per als quals actualment hi ha molta demanda.





Primavera formativa a la Baking School

Durant els mesos vinents, la Baking School acollirà monogràfics sobre productes concrets, tant estacionals com per a tot l'any, així com el curs intensiu d'especialització en Brioixeria Artesana i noves edicions dels CP.

La formació no s'atura a la Baking School Barcelona Sabadell. Durant els mesos vinents, a més dels cursos de l'itinerari "Tècniques de base", el centre formatiu acollirà formacions interessants centrades en diversos productes, tècniques, elaboracions i aspectes de la fleca artesana, tant de temporada com per a tot l'any. D'aquesta manera, se celebraran monogràfics especialitzats en productes com les coques de Sant Joan, la pastisseria lleugera, les pizzes forneres, les miniempanades amb masses aromatitzades, les pastes de te o els pans saboritzats.

Tornen els intensius d'especialització

Si bé és cert que ja s'ha celebrat el primer curs intensiu de la temporada centrat en pans artesans, el proper el 22 d'abril arrencarà una nova edició del curs intensiu d'especialització en Brioixeria Artesana. El director de l'Escola, Yohan Ferrant, és l'encarregat de dirigir aquests cursos intensius teoricopràctics, enfocats a aprofundir en l'excel·lència de les tècniques d'elaboració. Aquestes formacions s'adrecen a professionals conscients de la necessitat de formar-se contínuament per poder incorporar nous productes i millorar les seves tècniques d'elaboració artesana, però als quals el dia a dia a l'obraador els deixa poc temps per assistir a cursos de llarga durada.

Així doncs, aquests cursos intensius, de trenta hores de durada distribuïdes en cinc sessions, van dirigits a aquells forners que no poden assistir a formacions de llarga durada, però que volen millorar les seves tècniques d'excel·lència. En el decurs de la formació, els alumnes aprofundiran en les diferents farines, tècniques de pastat, fermentacions o llevats, així com en els sistemes de cocció, la reacció de Maillard o altres modificacions del midó en cocció, per acabar elaborant diferents peces segons les tècniques aplicades.

El curs intensiu d'especialització en Brioixeria Artesana tindrà lloc del 22 al 26 d'abril, amb horari de dilluns a divendres, de 15:00 a 21:00 hores. La següent edició d'aquesta formació serà del 9 al 13 de novembre. També hi ha programada una pròxima edició del curs intensiu en Pans Artesans que se celebrarà del 18 al 22 de novembre.

Certificats de Professionalitat

D'altra banda, els propers mesos se celebraran noves edicions dels cursos de certificat de professionalitat (CP), adreçats principalment a desocupats que desitgin dominar les tècniques d'elaboració dels oficis de forner i de pastisser, respectivament. En concret, el CP de Fleca i Brioixeria tindrà dues noves edicions: del 6 de maig al 30 de setembre i del 27 de maig al 21 d'octubre. En ambdós casos, amb horari de matí (de dilluns a divendres, de 8:30 a 14:30 hores). Quant al CP de Pastisseria i Confiteria, el 4 de març n'arrencarà una nova edició en horari de tarda (de dilluns a divendres, de 15:00 a 21:00 hores), que es perllongarà fins a l'11 de juliol.



Pròxims cursos			
Curs	Dates	Horari	Formador
Intensiu d'especialització en brioixeria artesana	22 al 26 d'abril	tardes	Yohan Ferrant
Master class "Secrets del panettone i diversos productes amb lievito mare 100%"	22 i 23 de maig	matí i tarda	Mirko Zenati
Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria	maig a octubre	matí	Equip docent
Monogràfic de brioixeria creativa	3 i 4 d'abril	tardes	David Hernández
Monogràfic de pans integrals	29 i 30 d'abril	tardes	Yohan Ferrant
Monogràfic de pastes de te	6 i 7 de maig	tardes	Francisco Ramírez
Monogràfic de pans saboritzats	8 i 9 de maig	tardes	David Hernández
Monogràfic de coques de Sant Joan	27 al 30 de maig	tardes	Francisco Ramírez
Monogràfic d'assortit de palmeres	3 al 6 de juny	tardes	Toni Vera
Monogràfic d'assortit de mini empanades	5 i 6 de juny	tardes	Mari Cruz Barón
Monogràfic d'snacking	25 i 26 de juny	tardes	Matt Valette



ARTESANS DE LA FARINA

Som Fills de Moretó, amb un recorregut de més de 140 anys en el món de la molinaria 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

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



Europa és la cultura del pa

El pa, l'oli i el vi potser van ser els primers aliments processats en la història de la humanitat.

Al llarg de la història de les cultures, el pa s'ha anat elaborant amb el cereal disponible a la zona o amb la varietat modificada més resistent.

Per a moltes cultures, el pa és un sinònim d'aliment. A part d'això, és un ingredient que forma part de diversos rituals religiosos i socials a gran part del món. S'esmenta en un dels versicles de la Bíblia quan Jesús li diu al diable que no sols de pa viu l'home. A continuació, exposaré les tradicions més rellevants.

Pans tradicionals francesos

Baguet —una baguet elaborada amb massa de blat que, segons la seva forma, també es presenta com a *flûtes*, *bâtards*, *ficelles*, *pain* i *petit pain* i, segons el tipus de procés d'enfornat, també com a *baguette à l'ancienne* (urbaguette), *baguette de tradition* (baguet tradicional), *baguette rustique* (baguet rústica) i *baguette champagne*—, *pain au lait* (pa de llet), *brioix* (massa de blat refinada amb mantega, llet i ous), *croissant* (no és pa, però sí que és una part integral de la cultura fornera francesa i, per tant, s'inclou en aquesta llista), *épi* (traduït com a “espiga de blat”, presenta una forma similar a una espiga de blat, que és la seva forma clàssica i tradicional per al Dia d'Acció de Gràcies), *couronne bordelaise* (pa d'anell amb la típica forma de corona), *fougasse* (especialitat del Llenguadoc i de la Provença, emparentada amb la *focaccia* italiana), *pain de champagne* (pa rústic francès amb massa mare), *pain au levain* (amb massa mare feta, naturalment, sense llevat), *boule de meule* (traduït: bola de massa molta en pedra), *gâteau de gannat*

(massa enriquida amb ous, mantega i quark, a vegades també amb brandi), *pain de provence* (amb herbes, flors de lavanda i fonoll), *pain aux céréales* (tradicionalment elaborat amb vuit cereals i llavors oleaginoses diferents)...



Pans tradicionals espanyols

Pa cateto (pa rústic amb massa mare), *hornazo* (pa castellà, tradicional per Setmana Santa), *pa gallec* (pa rústic amb oli d'oliva), *pa cremat* (pa dolç amb oli d'oliva), *gofio* (pa en forma de bola, originari d'Àrabia o el Marroc), *ensaïmades* (petits panets dolços, especialitat mallorquina), *pa d'oli* (comparable a la *fougasse* francesa o a la *focaccia* italiana), *pa de reis* (a Espanya “tortell de reis”, a Portugal “bitlla rei”, pa ric de fruites amb fruites confitades i una figura o una moneda enfornada com a amulet de la sort per a qui aconsegueixi la peça amb aquest talismà).



Pans tradicionals italians

Biova (especialitat de pa del nord d'Itàlia, forma cilíndrica amb “banyes”, generalment enfornada amb llard de porc), *carta da música* (pa pla fi, pa d'Acció de Gràcies, també conegut com a *carasaù*), *xapata* (tothom ho coneix...), *focaccia* (massa de blat amb oli d'oliva, forma plana amb osques, originalment feta de restes de massa cuita a calor extrema), *grissini* (bastonets de pa secs, llargs, fins, generalment fets de massa de blat, típic del Piemont), *pagnotta* (gran, pans rodons amb massa mare), *pane alle noci* (pa amb nous), *panettone* (especialitat de pastís tradicional milanes en època nadalenca, refinat amb mantega, ous i llet i enriquit amb panses i fruites confitades).





Pans tradicionals portuguesos

Pa *alentejano* (pa de blat), pa de *broa de milho* (pa de blat de moro o enriqueit amb farina de sègol i blat), *rosquilha* (pa de blat en forma de cèrcol), *cantelo* (en forma de cèrcol, especialitat del nord de Portugal), *papo secos* (rollets de blat), *caracas* (rollets de blat farcits), *bolo do caco* (pa pla amb oli d'oliva), pa *maia* (pa llarg de blat).



Pans tradicionals holandesos

Galetes de cereals (amb blat integral maltat), pa de fruites holandès (pa de blat amb fruita seca, empolvorat amb sucre granulat), pa de caramel de frisona (amb trossos de caramel i sovint amb canyella), pa de sègol holandès (molt fosc, sovint amb melassa, intens sabor de malt).



Pans tradicionals suïssos

Pa de poma i nou (tradicionalment elaborat amb blat, civada podrida, espelta amb pomes i nous), *bangeli* (pa rústic d'escorça llarga de Basilea), *bauerruch* (pa rodó amb forma d'espiral), *panis lunatis* (pa de lluna), pa *sako* (pa rodó multicereals), pa de granger suís (moltes varietats), *zupfe* (també conegut com a *zopf* o trena suïssa, fet de massa de llevat), *summit* (croissants suïssos), *weggli-tag* (panets de blat ovalats).

Cultura del pa britànica



Pans tradicionals britànics

Batch bread, *bloomer*, *cob* (pa rodó, elaborat tradicionalment amb farina integral amb malt i possiblement segó afegit), *coburg* (pa rodó amb una incisió en forma de creu), *cornmeal* (pa de blat de moro), *danish* (elaborat amb pa lleuger), *farmhouse loaf* (tradi-

cionalment elaborat amb farina integral, avui dia sovint només s'elabora amb farina de blat lleugera), *Hovis* ("pa saludable" amb germen de blat, el nom prové del llatí *hominis vis* = "vida humana"), *Innes* (pa de massa mare), *plait* (pa trenat), *Vienna Batons* (contrapart anglesa de la baguet francesa), *English oatmeal bread* (pa de civada), *cottage bread* (forma tradicional amb un tros de massa més petit damunt del més gran), *crumpets* (plans, pastís de llevat, sovint es torra), *Guernsey Gâche* (especialitat de l'illa de Guernsey, amb fruites confitades, panses, ous, llet i mantega de Guernsey), *hot cross buns* (brioixos tradicionals de panses amb espècies i una incisió en forma de creu, un plat de Quaresma dels rics durant l'època d'Isabel I).



Pans tradicionals gal·lesos

Bara brith ("bara" és la paraula gal·lesa per a pa, s'enforna amb groselles), *Welsh cob* (pa blanc rodó), *Swansea loaf* (pa blanc enforat de la regió de Swansea), *Welsh tins* (pa de caixa gal·lès).



Pans tradicionals escocesos

Aberdeen buttery rowies (un tipus de croissant escocès amb una forma lleugerament diferent), *selkirk bannock* (pa tradicional de fruites, "bannock" és d'origen cèltic i significa pa), *barley bannock* (pans plans tradicionals elaborats amb farina d'ordi o civada), *Melrose loaf* (pa de soda elaborat amb farina integral maltada), pa escocès (també conegut com a "pa simple").



Pans tradicionals irlandesos

Sodabread (amb soda en lloc de llevat), *barmbrack* (la contrapart irlandesa del gal·lès bara brith), *wheaten loaf* (pa de blat enforat en una llauna amb soda, sovint fet amb farina integral).

Pans tradicionals alemanys

A cap altre lloc existeix una selecció tan àmplia amb més de 3.000 especialitats de pa com al Registre Alemany del Pa, el manteniment del qual forma part de les meves tasques professionals. El registre del pa reconeix els tipus de pa que ara enforquen i ofereixen els gremis de forners a Alemanya, incloent-hi els nous tipus de pa i els que ens arriben d'altres països. Vegem-ne una llista àmplia:

- Baden: pa rústic de la Selva Negra, pa d'Odenwälder, Berches, pan de pagesos alsacians
- Baviera: pa de casa de Múnic, *Urbrot* bavarès, pa de Francònia, pa rústic bavarès
- Berlin/Brandenburg: pa rústic de Berlín, pa *Kommiss*
- Hamburg: pa fi d'Hamburg, pa negre d'Hamburg
- Hessen: pa de Kassel, Hessenländer, crosta de Spessart, pa rústic de Rhön
- Mecklenburg-Pomerània Occidental: pa rústic de Pomerània
- Baixa Saxònia/Bremen: pa de Gerster, pa de Heide, *Brocken* de Harz, pa negre d'Oldenburg
- Renania: pa negre renà, pa *Eifeler*, pa rústic de Westerwald
- Saxònia-Anhalt: pa d'Altmark
- Saxònia: pa *malfa*, pa rústic de Silèsia
- Slesvig-Holstein: pa rústic de Holstein, pa rústic de Lauenburg, *Rosenstuten*
- Sud-oest/Palatinat: pa de crosta del Palatinat, pa rústic de Hunsrück
- Turíngia: pa de crosta de Turíngia, pa de patata de Turíngia
- Westfàlia: pa de Münsterland, pa negre de Westfàlia, pa de Siegerland, pa rural de Paderborn
- Württemberg: *Schwabenländer*, *Berches*, pa *Getztes*, pan d'espelta, pa de Suàbia



Cultura del pa del nord d'Europa



Pans tradicionals danesos

Pa de sègol (tradicionalment més lleuger i dolç que a Alemanya, sovint la base del *smørrebrød*), *smørrebrød* (pronunciat: "smörrebröd", la traducció del qual és "pa de mantega", que significa sandvitx), *kernebrød* (fet de blat ratllat, llavors de gira-sol i llinosa), *tresse* (trena dolça, sovint empolvorada amb llavors de rosella o sèsam), *julekage* (pa nadalenc amb fruites, nous, espècies, tradicionalment amb sucre granulat i sucre en pols per fora), *fastelavnsbolle* (especialitat de carnestoltes feta de massa de blat dolça).



Pans tradicionals noruecs

Flatbrød (pa pla cruixent noruec), pa integral noruec (tradicional amb cereals integrals, llet desnatada i mató), *limpa* (pa de sègol endolcit i condimentat).



Pans tradicionals suecs

Pa cruixent (el pa típic suec per excel·lència, pa sec i pla, sovint estovat amb bicarbonat de sodi i sèrum de llet, lleugerament més dolç que el pa cruixent finlandès), *røgbrød* (pa de sègol amb massa mare, sovint també amb melassa), trena sueca de cardamom (pa dolç de fruites amb cardamom), pa suec d'alcaravia (pa blanc dolç i salat amb alcaravia), panets de Saint Lucia (panets dolços amb safrà per a la festivitat de Saint Lucia el 13 de desembre), pa estrella (pa elaborat amb farina de blat i farina, amb llinosa, pipes de gira-sol, sèsam, en forma d'estrella).



Pans tradicionals finlandesos i islandesos

Halkaka (pa tradicional de sègol), pa cruixent finlandès (pa sec i pla, generalment amb un forat al mig, sovint elaborat amb farina de sègol i de blat de moro), *Viborgs Krigla* (brins de massa trenades, tradicionalment enforades sobre palla, en certa manera és el brètzel finlandès), el pa de Pasqua finlandès (refinat amb panses, panses blanques, nous, iogurt i mel o melassa, de forma circular, setinat fosc per fora), *rieska* (pa rodó i pla elaborat amb civada o ordi, a vegades també amb patates, típic de Lapònia), pa islandès (pa de sègol cruixent), *flatbrauo* (pa de sègol pla).

Tipus de pa tradicionals de Grècia, Xipre i Turquia

Bastonets de pa (similars als bastonets de pa italians, a vegades una mica més gruixuts, els tradicionals també amb fonoll), *kuluràkia* (com bastonets de pa, però amb forma de brètzel), *salònica* (com el kuluràkia, però empolvorat amb sèsam, sovint ofert pels venedors ambulants), *prosforo* (pa blanc que es distribueix com a hostia durant la missa), *tsourecki* (pa grec de Pasqua), *christopsomo* (pa grec de Nadal), *daktyla* (amb nigella), pans plans com la pita (Grècia) o *demana* (Turquia), *ekmek* (paraula turca per a pa, que sovint significa pa de blat).



La recepta de pa

Pa d'espelta amb nabius i fruits secs



Ingredients

1500 g farina d'espelta integral
500 g farina d'espelta blanca
1400 g d'agua
400 g massa mare pastosa
100 g d'oli d'oliva
40 g de sal
10 g de llevat fresc
300 g orelluts
300 g de nabius
300 g de festuc
300 g d'avellanes



Una recepta de
Francisco Ramírez

Procés operatiu

1. Pastar tots els ingredients excepte els orelluts, nabius, avellanes i festucs, que afegirem al final del pastat quan s'hagi format el gluten.
2. La temperatura de la massa ha d'estar entre els 23-24 °C.
3. Posar la massa en una cubeta i deixar reposar 60 minuts en bloc a temperatura ambient.
4. Dividir peces de 500 g i bolejar suau.
5. Col·locar la massa en banettone empolsat prèviament amb farina.
6. Fermentar a 7 °C durant 20 hores.
7. Bolcar la massa del banettone damunt de la pala i empolsar amb farina o amb malt negre.
8. Fer talls damunt i enforar a 240°C durant 40 minuts. Obrir el tir a mitja cocció.



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Receptes per donar vida al pa

Arrenca la nova campanya “Dona-li vida al pa!”, amb la qual el Gremi vol potenciar la venda i el consum de productes flequers, tot destacant la professionalitat de l’ofici i la qualitat del producte.

La campanya promou els productes de fleca a través d’un receptari digital amb el pa com a protagonista.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona sempre està buscant noves iniciatives i idees per tal d’acomplir la seva missió de promocionar la cultura del pa artesà i de qualitat entre la ciutadania. D’aquesta manera, un dels nous projectes que ha posat en marxa és una nova campanya titulada “Dona-li vida al pa!”.

L’objectiu principal d’aquesta nova campanya és potenciar la venda i el consum de productes flequers, tot destacant la professionalitat de l’ofici i la qualitat del producte. Així, en aquesta ocasió, per continuar fomentant el consum dels productes de fleca artesana de qualitat i amb la finalitat de conscienciar els clients de la importància de consumir productes saludables, artesans i de proximitat, el Gremi ha optat per titular aquesta campanya amb un lema vitalista i proactiu, amb un to positiu i propositiu: “Dona-li vida al pa!”.

La dinàmica d’aquesta campanya busca promocionar els diferents productes de fleca a través d’un receptari digital elaborat expressament amb el pa com a protagonista. Així, en cada estació de l’any se suggereixen receptes de temporada amb diferents pans que podem trobar en una fleca. Els forners poden compartir aquest receptari, disponible en format digital, amb els clients per tal que el descarreguin. Aquest llibre de receptes s’anirà enriquint cada temporada i es podrà descarregar a través de xarxes socials i del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.

Cartelleria

I és que, per tal que els flequers puguin participar en la campanya, el Gremi es compromet a fer arribar als establiments agremiats un *kit* que inclou els diferents elements gràfics que acompanyen aquesta acció. En concret, hi ha un cartell anual i cartells estacionals per lluir-los a la fleca amb l’objectiu d’animar els clients a participar en la campanya. A més dels cartells corresponents a les quatre estacions de l’any, n’hi ha un d’especial per a les festes nadalenques, per promocionar els productes típics d’aquesta època.

El cartell anual, en format DIN-A3, està pensat per ser



El receptari s'enriquirà cada temporada i es podrà descarregar a través de del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.

col·locat en un lloc vistós de la botiga, de manera que atregui l'atenció dels clients. Així podran conèixer la campanya i accedir al receptari, ja que cartell porta un codi QR que permet consultar i descarregar el llibre de receptes, que s'anirà actualitzant cada temporada.

El cartell anual es complementa amb cinc cartells en DIN-A4, cadascun d'ells dedicat a una temporada: hivern, primavera, estiu, tardor i un d'especial per Nadal. Són cartells pensats per col·locar-los a les taules, en el cas de les fleques amb degustació: a l'aparador, a prop de la caixa o bé en una paret ben visible de l'establiment.

Calendari

El Gremi ha establert un calendari ben estructurat per portar a terme ordenadament cadascuna de les fases de la campanya, cosa que en potenciarà l'impacte. Així, els cartells de cada estació s'exhibiran en les dates següents:

- receptes d'hivern: fins al 31 de març
- receptes de primavera: de l'1 d'abril al 31 de maig
- receptes d'estiu: de l'1 de juny al 31 d'agost
- receptes de tardor: de l'1 de setembre al 15 de novembre
- receptes de Nadal: del 15 de novembre al 6 de gener

Per informar els agremiats del canvi de temporada, el Gremi els enviarà un correu electrònic notificant del canvi de cartell.

A les xarxes

Per descomptat, a banda d'editar aquest receptari digital, el Gremi es compromet a portar a terme diferents accions per donar visibilitat i publicitat a la campanya a xarxes socials. L'objectiu és conscienciar el consumidor de la importància de consumir productes de fleca artesana, de qualitat i tradicionals.

Finalment, el Gremi anima les fleques agremiades a compartir les seves pròpies receptes a les xarxes socials a través del *hashtag* #donavidalpa i etiquetant @gremiflequersprovinciabcn. D'aquesta manera, es potenciarà la campanya, es farà més participativa, guanyarà valor afegit i s'enriquirà amb noves receptes que podran incorporar-se en els pròxims receptaris. A més a més, aquesta acció redundarà en benefici de les fleques, que oferint continguts d'utilitat als seus seguidors podran fidelitzar-los i ampliar la clientela.

També s'animarà els consumidors a compartir les seves pròpies receptes a les xarxes. A cadascun dels receptaris estacionals s'hi indicarà: "Des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona volem que donis vida al pa. Per això, hem creat aquest receptari, elaborat amb diferents



productes que pots trobar a la fleca perquè puguis fer diferents plats amb el pa com a protagonista. [...] Us animem a compartir les vostres receptes a través de les xarxes socials amb el *hashtag* #donavidalpa. Aquesta iniciativa forma part de la campanya de promoció del pa, on fomentem els productes de fleca artesans de qualitat i conscienciem de la importància de consumir productes saludables i de proximitat".

Contra el malbaratament

"Amb aquesta campanya, a més de posar en relleu el pa amb diferents receptes, demostrant que és un producte que es porta bé amb qualsevol tipus d'aliment, també hem volgut contribuir a reduir el malbaratament alimentari incloent receptes per donar una segona oportunitat al pa, com ara les *migas* o el *gaspaxo*, que es poden fer amb pa dur. Amb tot això, seguim fent divulgació de la cultura del pa i oferint un valor afegit als consumidors", analitza Mònica Gregori, presidenta del Gremi. "Vull fer una crida als flequers agremiats per animar-los a fer la màxima difusió de la campanya a xarxes socials, per tal de fer soroll entre tots i donar visibilitat al pa artesà i de qualitat", conclou.

El cartell anual es complementa amb cinc cartells, cadascun d'ells dedicat a una temporada.

Un any de receptes amb pa

El receptari digital preparat pel Gremi en el marc de la campanya “Dona-li vida al pa!” s’ha fet amb la col·laboració de M. Cruz Barón, sotsdirectora i formadora de la Baking School, amb més de vint anys d’experiència com a professional de la fleca i la restauració. El receptari consta de cinc estacions:



Hivern: per entrar en calor

El primer dels receptaris, corresponent a l'hivern, i que ja ha estat descarregat per un bon nombre de consumidors, es perllongarà fins al 31 de març i inclou plats de taula elaborats amb pa (sopa de ceba, sopa de farigola o *migas*), així com entrepans vegetals planxats o entrepans calents amb pa de Viena o d'hamburguesa.



Primavera: per gaudir del bon temps

El tema de la segona fase de la campanya, que es farà de l'1 d'abril al 31 de maig, serà “Sandvitx i entrepan de pícnic”. El llibret de receptes tindrà diverses receptes per fer sandvitxos i entrepanes per emportar. Aquesta estació anirà acompanyada d'altres receptes de persones influents per arribar a més usuaris.



Estiu: per a compartir

A la tercera fase, de l'1 de juny al 31 d'agost, és temps de plats ràpids i frescos, i què millor que fer torrades, foccacies i gaspatxo per compartir als sopars d'estiu. El receptari constarà de receptes per elaborar aquests plats frescos i la campanya anirà acompanyada d'una recepta d'un flequer o *influencer*.



Tardor: per tornar a la rutina

La quarta fase, de l'1 de setembre al 15 de novembre, coincideix amb l'inici de l'escola i la feina després de l'estiu, i l'objectiu de la campanya és oferir entrepanes per a la nova rutina.



Nadal: per sorprendre els convidats

Del 15 de novembre al 6 de gener es portarà a terme l'última fase, per animar a fer canapès per a les festes. El llibret de receptes constarà de diversos canapès senzills, amb productes de casa i de temporada.

La Baking i els agremiats s'exhibeixen a InterSICOP

Diversos agremiats i l'equip de l'Escola al Mondial du Pain 2023 van fer demostracions exitoses a la fira.



El passat mes de febrer es va celebrar El passat mes de febrer es va celebrar a IFEMA el Saló Internacional de la Fleca, Brioixeria i Cafè (InterSICOP 2024), una important fira a la qual el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell participen en cada edició, amb un paper destacat.

L'equip del Mondial

Dins la intensa agenda d'activitats que es va desenvolupar en el decurs de la fira, va destacar una demostració de l'equip de la Baking School que va participar recentment en el Mondial du Pain 2023. Celebrada a l'espai de la Confederació Espanyola de Forn, Pâtisserie, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), a la fira, i davant un nombrós i expectant públic, el director de l'Escola, Yohan Ferrant, i els exalumnes de l'Escola, David Hernández i Roger Vilardosa, van oferir una demostració i degustació d'alguns dels productes més emblemàtics que van formar part de la taula final que van presentar en aquest prestigiós concurs flequer, com ara l'arlequí, l'abella, el pa de país o el pa nutricional.

El paper dels agremiats

Més enllà de la Baking School, diversos agremiats van destacar, com a cada edició, en la seva participació en aquesta important fira. Entre d'altres, Emilio Ojeda, del Forn de Pa Luna, va fer demostracions a l'estand de Bongard. Així mateix, l'Ester i la Meritxell Ventura, de L'Espiga d'Or (Cal Falsina), van participar, convidades per la

farinera Molinos del Duero, en una demostració, durant la qual van elaborar la seva coca de forner i el seu pa de tritordeum amb gran èxit. D'altra banda, David Hernández també va fer demostracions a l'estand de Farinera Coromina, juntament amb Jerome Foulquier, amb diferents tipus de farines. Per la seva banda, Marta San José, exalumna del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i molt coneguda per haver format part de l'equip de la Baking que va obtenir el segon lloc al penúltim Mondial du Pain, va participar en una xerrada en qualitat de tècnica d'I+D de Cereal Bakery.

Rècord de participació

En la seva catorzena edició, l'InterSICOP va batre el rècord de participació, amb un total 16.062 professionals procedents de 61 països que van tenir l'oportunitat d'accedir a les novetats de 175 empreses de 18 països (Algèria, Àustria, Bèlgica, Egipte, Espanya, Estats Units, França, Guatemala, Itàlia, Kuwait, Països Baixos, Polònia, Portugal, Regne Unit, República Txeca, Romania, Suècia i Turquia).

Un dels punts forts de l'InterSICOP 2024 va ser l'interessant programa de seminaris tècnics i demostracions impartits per grans forners, pastissers i gelaters. En total, es van celebrar 16 seminaris, que van reunir 1.067 assistents. També va haver-hi un fòrum amb formació, taules rodones, casos d'èxit i tendències del sector, que va acollir una desena d'activitats i va rebre més de 300 assistents.

Un any revolucionari

El Gremi fa balanç, en la seva memòria anual, d'un profitós 2023 marcat pel relleu en la presidència, la Nit del Pa i la primera edició del concurs The Baker, entre altres fites.

L'any 2023 ha estat un any ple de canvis, reptes, iniciatives i noves etapes al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, tot plegat en benefici dels professionals del sector. Amb la visió estratègica i l'impuls innovador que el caracteritzen, el Gremi va assolir diversos èxits a través d'iniciatives formatives, participació en fires, comunicació digital i actes corporatius, enfortint la seva influència i servei a la fleca. És per això que en aquest número volem fer un memoràndum del que ha sigut aquest exercici.

L'Escola segueix creixent

La formació va ser, un any més, un dels eixos estratègics del Gremi, amb més d'un centenar de cursos i més d'un miler d'alumnes que van passar per l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Amb una oferta formativa àmplia i adaptada als diferents perfils, interessos i nivells, els cursos d'iniciació i intensius d'especialització, van ser el motor del centre per abastir les necessitats dels nostres professionals i millorar la seva qualificació en tots els seus nivells. Tanmateix, va tancar la quarta edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència.

Fent bandera de la fleca artesana

En l'àmbit corporatiu, el Gremi va participar en reunions amb entitats com el Ministeri d'Agricultura, la Generalitat o PIMEC per tractar la situació actual de la fleca artesana i buscar-hi solucions. A més a més, Enric Bordas, membre del Comitè Executiu i de la Junta Directiva del Gremi, va ser escollit nou membre del Comitè Executiu de la Cambra de Comerç de Barcelona. En declaracions a Newspa, Bordas explica que "l'objectiu de tot plegat és buscar el benestar del nostre sector. Ens hi hem presentat a proposta del Gremi perquè vam pensar que seria interessant tenir un forner al ple de la Cambra de Comerç. Però, personalment, vaig considerar que era una aventura que era digna de començar, i no només hem aconseguit guanyar la cadira del plenari, que ja és una fita important dins de l'objectiu d'arribar a la cambra, sinó que hem aconseguit ser al Comitè Executiu", celebra.

Sens dubte, les fires i esdeveniments han estat clau per seguir impulsant la cultura del pa en tot tipus d'escenaris. Així, l'ens gremial va participar, entre d'altres, en la Fira PRO de Sabadell i en el Saló d'Ocupació per fer bandera del sector i les oportunitats que hi ha. Però l'esdeveniment clau va ser la participació en el Gastronomic Forum Barcelona, on el Gremi va comptar amb un estand reivindicador de la fleca artesana en una de les fires més importants de gastronomia.

Neix The Baker

Justament al Gastronomic Forum va tenir lloc una fita importantíssima per al sector: la primera edició del concurs The Baker, impulsat pel Gremi i la Baking School, amb gran èxit.



La Baking School va obtenir un doble podi al The Best of Mondial du Pain 2021 i 2023 i la millor brioixeria del món al 2023.

2023, l'any del nou Newspa



En l'àmbit comunicatiu, el Gremi va presentar una nova etapa comunicativa amb la revista *Newspa* com a eix principal d'aquesta renovació. La revista del Gremi, que ara és trimestral, ha passat a ser una revista sectorial amb un format més modern i continguts més elaborats i amb caràcter propi. A més a més, aquest canvi ha anat acompanyat d'un redisseny del portal digital *newspa.cat* per fer-lo més accessible i responsiu a les pantalles a fi de poder acompanyar el forner en el seu dia a dia.

L'esdeveniment, que va atreure forners professionals i empreses clau del sector de tota Espanya, va tenir dues jornades dures de treball teòric i pràctic en les quals els tres forners aspirants al premi van competir posant a prova la seva destresa, creativitat i passió per l'art del forn. Els candidats, supervisats per un jurat de professionals del sector (Xavier Barriga, Sylvain Herviaux, Enric Badia i Marta San José, sota la presidència de Yohan Ferrant i Mari Cruz Barón), van elaborar les seves propostes de pans nutricionals, brioixeria fullada, pans de massa mare, snacks salats i brioxos, entre d'altres. Finalment, Daniel Ramos de la fleca La Cremita (Chiclana de la Frontera) va resultar guanyador únic del premi The Baker, a més d'emportar-se l'esment especial al millor *snack* salat i a la millor brioixeria fullada. Els altres dos finalistes, Diego Marín, propietari del forn Pandemonium a Vigo, i el jove Alex Arrieche, de la pastisseria Miguez de Santiago de Compostel·la, van demostrar també el seu mestratge i van aconseguir el premi especial en les categories de pa nutricional i pa de massa mare, respectivament.

Doble podi al The Best Of i millor brioixeria del món

Un altre gran esdeveniment per a la nostra Escola va ser el concurs The Best of Mondial du Pain, considerat "la *champions* del pa", on el director de la Baking School, Yohan Ferrant, va obtenir un doble podi. Ferrant va participar en aquest exclusiu concurs, en el qual participen els sis equips més ben classificats del Mondial du Pain (Campionat Mundial del Pa), per partida doble: com a entrenador dels subcampions de la vuitena edició del Mondial du Pain, els exalumnes del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència Enric Badia i Marta San José, i com a membre de l'equip francès, guanyador de la setena edició del Mondial.

Andreu Llargués deixa la presidència per donar pas a una nova generació de forners apassionats.

En ambdues edicions del The Best Of, el director de la nostra Escola es va emportar medalla. Així, a la tercera edició, corresponent al setè Mondial, l'equip francès, format per Yohan Ferrant i Matt Valette, també formador de l'Escola, va quedar en tercera posició, per sota del Japó i Bèlgica, primer i segon lloc respectivament. A més a més, els francesos van guanyar també la categoria del premi especial *commis* (ajudant). Per la seva banda, el premi especial nutrició va anar 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 vuitè Mondial, l'equip espanyol, format per Enric Badia i Marta San José i entrenat per Ferrant, també va obtenir 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 va emportar el Japó.

Però la representació de la fleca catalana i espanyola no es va quedar aquí. A l'octubre, l'equip format per David Hernández i Roger Vilardosa, entrenats per Ferrant, es van endur el premi a la millor brioixeria del món i la tercera millor peça artística del novè Mondial du Pain.

Un comiat molt especial per iniciar una nova etapa

Després de molts anys sense celebrar la tradicional Nit del Pa, enguany es va celebrar per homenatjar Andreu Llargués, que actualment és president d'honor. Llargués, després de trenta anys de dedicació a la fleca, ha cedit aquesta alta responsabilitat a Mònica Gregori. Amb aquest relleu l'ens gremial i s'ha obert una nova etapa amb un lideratge jove i femení a l'alçada dels temps i dels reptes que la fleca té per davant.

Aquesta festa del pa, que ha tornat per quedar-se, es va celebrar al Recinte Sant Pau i va ser una vetllada molt especial. Va congrega més de 180 persones, incloent-hi autoritats, representants dels gremis catalans, personal del Gremi i nombrosos forners.



La fleca s'exhibeix a Alimentaria-Hostelco

El Gremi ha disposat d'un gran espai representatiu de la fleca artesana a la fira, on ha programat demostracions, debats i degustacions.



Aquest mes de març, ha tingut lloc a Fira de Barcelona una nova edició de les fires conjuntes Alimentaria i Hostelco. El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell han tingut una participació activa i destacada en aquest important esdeveniment del sector alimentari.

Espai Coffee, Bakery & Pastry

Una de les principals novetats de la trobada ha estat l'espai Coffee, Bakery & Pastry, una àrea experiencial enfocada en cafeteria, te, pastisseria, fleca, gelateria, xocolata i complements, on la fleca artesana ha pres una especial importància.

Dins d'aquest espai dedicat a la fleca i tota la cadena de valor, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha comptat amb un estand dinamitzador que ha donat valor a la fleca artesana i ha ofert cada dia de saló especialitats de la mà de forners agremiats. Gràcies a la col·laboració del Gremi, els forners han tingut una oportunitat única per explorar noves tendències,

Els agremiats Daniel Jordà i Jordi Morera han portat a terme una demostració i debat sobre la nova fleca artesana.

accedir als coneixements d'experts i connectar amb proveïdors líders. Així, s'han pogut descobrir productes innovadors o evolucionats, tècniques de panificació d'avantguarda, models de gestió de negocis moderns i equips que optimitzen eficientment l'energia, entre altres aspectes clau.

Demostracions flequeres

A més a més, com a prescriptors de la fleca artesana, el Gremi i la Baking School han portat a terme diferents demostracions a l'espai Taste&Talks. D'una banda, l'equip de fleca que va representar Espanya al Mondial du Pain 2023, ha dut a terme una interessantíssima demostració sobre els productes presentats en aquest prestigiós concurs. Simultàniament a l'elaboració, s'ha debatut sobre el present i el futur de la fleca i la brioixeria artesana a Espanya. Així mateix, els agremiats Daniel Jordà i Jordi Morera també han portat a terme una demostració i un debat sobre la nova fleca artesana.

Durant els quatre dies de Fira, al estand del Gremi s'han fet degustacions de productes flequers artesans gràcies a la participació dels nostres agremiats com Cal Falsina - Espiga d'Or (Caldes de Montbui), Cal Mosso (Vilassar de Dalt), Can Farineres (Sants-Montjuïc), Forn 9 (Sitges), Forn de la Rambla Vilanova (Vilanova i la Geltrú), Forn de Nulles (Nulles), Forn de Pa Jorba (Esparreguera), Forn Padró 1896 (Nou Barris), Forn Sant Josep (Eixample), Forn Sistaré (Tarragona), Gallette Pastim (Horta-Guinardó) i l'Obrador dels 15 (Horta-Guinardó).



Un any més, presents a la fira de formació i ocupació de Sabadell

Aquestes fires són l'espai perfecte per a presentar l'oferta formativa de la Baking School i apropar l'ofici al mercat laboral.

Un any més, des del Gremi de Flequers de la província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell, s'ha apostat per estar presents a la fira de formació i ocupació de Sabadell, la SBD Fira PRO: Formació i Treball, per presentar l'oferta de formació professional integrada d'FP inicial, ocupacional i continua que ofereix la nostra escola.

El primer dia de la fira, la presidenta del Gremi, Mònica Gregori; el secretari General, Carles Cotonat, i l'equip de Formació encapçalat per Montse Ruiz, van inaugurar un destacat estand d'informació on els assistents han pogut consultar l'oferta formativa i conèixer el sector una mica més de prop.

Demostracions pràctiques de l'ofici

A més a més, per tal de captar l'atenció dels visitants, l'Escola ha preparat unes demostracions diàries conduïdes per la Mari Cruz Barón, sotsdirectora del centre, sota el nom de 'Fes pa!'. Aquestes demostracions han tingut con-



datos especials com els formadors David Hernández i Matt Valette, que juntament amb els alumnes del Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioixeria han preparat diferents productes sota l'atenta mirada dels visitants.

CAMBRES DE FERMENTACIÓ CONTROLADA A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS

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

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC

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

SISTEMA D'HUMITAT:

Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES

Portes resistents, de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'obertura i tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual



Segueix-nos



NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



Diego Marín, campió d'Espanya de fleca artesana

El finalista de The Baker Diego Marín guanya la cinquena edició del certamen, i l'ex alumna del Màster Isabel García queda tercera, amb Mari Cruz Barón com a part del jurat.



En el marc de la catorzena edició del Saló Internacional de la Fleca, Brioixeria i Cafè (InterSICOP 2024), celebrada a IFEMA el passat mes de febrer, es va celebrar el V Campionat Nacional de Fleca Artesana, organitzat per la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins. Aquest prestigiós certamen va comptar amb una destacada presència de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

Mari Cruz Barón, al jurat

En primer lloc, al jurat del Campionat, presidit per Jesús Sánchez, hi va figurar, un any més, la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, M. Cruz Barón, qui, juntament amb els també prestigiosos flequers José Roldán i Matteo Cunsolo, va valorar la qualitat de les peces presentades. La competició va consistir en la preparació, pastat, format i cocció de pans i productes de brioixeria i *snack* salat, així com d'una peça artística amb masses relacionades amb el sector.

“Amb només 21 anys, la Isabel és la millor flequera d'Espanya, formada de la mà de mestres com el Yohan”, diu el Diego.

Diego Marín, finalista de The Baker

Però la presència de la nostra Escola no es va limitar al jurat, sinó que va comptar amb dues persones vinculades a l'Escola a la graella de participants. Sense anar més lluny, el flequer que va resultar guanyador d'aquest prestigiós campionat, Diego Marín, va ser un dels finalistes de la primera edició de The Baker, el concurs de fleca artesana d'excel·lència organitzat per la Baking School i el Gremi





de Flequers de la Província de Barcelona. Aquest forner de Tenerife establert a Vigo va obtenir, a la final de The Baker, el premi especial en la categoria de pa nutricional.

Isabel García, primera alumna del quart màster

D'altra banda, també va tenir un lloc al pòdium del Campionat Nacional Isabel García, que va formar part de la quarta edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, on va ser distingida com a primera alumna de la promoció i millor pa nutricional. La Isabel va ser proclamada la tercera millor flequera artesana d'Espanya, just per darrere de Joan Serra, que va ocupar el segon lloc.

“Va ser increïble! Cada any millora el nivell, gràcies al fet que cada vegada tenim més oportunitats de formació”, observa Diego Marín, qui ja es va presentar fa dos anys. “M'havia proposat que aquest seria el darrer any que hi participaria, i vaig venir a guanyar amb una taula molt competitiva, honestament”, explica.

Aprenentatge a The Baker

“La participació a The Baker em va servir per aprendre moltes coses

que he aplicat al Campionat d'Espanya”, continua el Diego. “Em vaig adonar de tot el que havia de millorar quant a elaboració i, sobretot, planificació, i he tingut tres mesos per preparar a consciència la taula amb la qual he guanyat”, indica. “Segons m'han dit els membres del jurat, la meua taula ha destacat per ser homogènia, acolorida i amb una presentació molt bona, a més que jo, com a professional, he demostrat ser molt organitzat i net a l'obrador”, afegeix.

D'altra banda, destaca el paper desenvolupat per la Isabel, que ha estat alumna seva durant cinc anys. “Ella podria haver guanyat perfectament, si no fos perquè li manca experiència en diferents obradors. És una gran professional, a parer meu és la millor flequera d'Espanya. S'ha format de la mà de mestres com el Yohan i només té 21 anys, així que té un recorregut per davant molt prometedor”, afirma el Diego, qui assegura que tornarà a presentar-se a The Baker i a tots els concursos que pugui. “Els vull guanyar tots! Però, sobretot, vull participar-hi perquè els concursos fan que treguis el millor de tu mateix i aprens moltíssim”, conclou.



Diego Marín amb la seva taula final (esquerra); Marín i García competint i taula i premi de l'Isabel, de dalt a baix.

“The Baker em va servir per aprendre moltes coses que he aplicat al Campionat d'Espanya”, assegura el guanyador.





Sermont presenta el nou forn de pisos de Revent



L'empresa de distribució de marques líder en el sector de la fleca, Sermont, introdueix al seu catàleg el forn de pisos Revent que arriba als 400°C.

Després de demostrar la seva tecnologia en el món dels forns de carros, la marca de forns torna a sorprendre amb el seu innovador model modular de pisos, creant així el forn més versàtil per a qualsevol obrador. Des de Sermont, asseguren que aquest és el primer forn elèctric que aconseguix els 400 °C. Combinat amb el seu generador de vapor integrat, aquest forn brinda la capacitat d'enfornar una àmplia varietat de productes. La possibilitat d'aconseguir tan alta temperatura converteix a aquest forn en una opció ideal per a pizzereries i aquells que treballen amb masses fines que requereixen un cop de calor precís.

Amb una altura interna de 245 mm, aquest forn permet cuinar tot tipus de productes. Revent proporciona l'espai necessari per a enfornar productes que requereixen creixement, humitat i temperatura, convertint-ho en un forn molt més versàtil que uns altres en el mercat.

Configurable en mesures diferents, amb capacitat de fins a 6 safates, sempre amb pedres naturals i amb regulació de temperatura de 3 zones, Revent és, probablement, l'elecció que necessites en el teu obrador si busques l'excel·lència sueca, eficiència energètica i versatilitat.

Si vols saber-ne més, Sermont S.A. és la marca exclusiva de distribució. Contacta'ls.

La farina 28, una bona companya per les fermentacions llargues

Avui en dia que els mètodes de treball han canviat tant, i que gràcies a la tecnologia es poden elaborar pans de llargues fermentacions de forma més còmoda i amb el fred. Davant d'aquesta realitat, la farinera familiar centenaria, Ylla 1878 presenta una farina específica per a aquests tipus de processos.

Es tracta de la nova farina 28, d'una farina panificable amb una força mínima de 280 perfecte per a processos de llarga fermentació, amb un bon nivell de proteïnes: 11% mínim i una bona absorció d'aigua.

D'aquesta manera, la farinera segueix amb la seva missió d'adaptar-se a les noves tendències i prioritzant l'ofici artesà i oferint un producte de qualitat.

Per a més informació, contacteu amb ylla@ylla1878.com o trucant al 93 886 27 44.



Atrian Bakers reinventa dos clàssics: el croissant de mantega i el de margarina

Atrian Bakers, amb més de 30 anys d'experiència i sostinguda per la certificació IFS, sorprèn amb el relleu dels seus croissants tradicionals per a aquesta temporada.

Gràcies a un acurat control de temperatures durant la seva elaboració, s'ha aconseguit un laminatge perfecte de textura cruixent i aroma insuperable.

El Supercroissant de margarina. Amb menys sal i un daurat natural, el seu fullat uniforme és producte d'un meticulós equilibri entre les capes de massa i margarina. La fusió perfecta de tradició i innovació.

El Croissant Tradicional de mantega. Creat amb una estudiada harmonia entre les capes de massa i mantega, menys sal i un daurat natural.

Atrian Bakers, líder en el sector amb el seu ampli catàleg de més de 300 productes, destaca pel seu compromís indestructible amb la qualitat i la innovació, sent l'elecció ideal per a aquells que busquen l'excel·lència i el sabor en cada mos.



Fills de Moretó, patrocinadors gold de la 3^a edició del concurs “La millor Mona de Pasqua de Catalunya”



ment Cristina.

El jurat d'aquesta tercera edició s'ha compostat per professionals xocolaters, pastissers, forners, d'entre els quals hi figuren el mestre pastisser i xocolater Jordi Roca i l'Antoine Bernabé, director industrial del grup Les Moulins Pyrénéens, entre d'altres.

La sostenibilitat i l'aprofitament alimentari són dues filosofies que també formen part de la nostra companyia. Per això, en La Millor Mona de Pasqua i amb la finalitat d'evitar el malbaratament alimentari, les mones presentades han estat lliurades a la ONG Voluntàries de Girona que les han entregat a infants en situació de vulnerabilitat.

El concurs, que ha celebrat la seva tercera edició per primer cop al marc de la fira professional Fòrum Gastronòmic de Girona, ho ha fet amb el suport principal de Fills de Moretó com a mestres fariners des de 1884 i amb la col·laboració d'altres marques del sector i del Gremi de Flequers de la província de Barcelona, així com la Federació catalana de Gremis de flequers i el Gremi de Pastissers de Girona, Tarragona i Lleida.

Fills de Moretó defineix que es caracteritza per donar suport a la tradició i, amb aquesta 3^a edició, tenia com a propòsit tornar a reconèixer la qualitat de les tradicionals mones de Pasqua artesanes de Catalunya elaborades amb creativitat i mestratge en xocolata o bé presentades com a brioix rodó, anomenat històrica-

La influència del tipus d'aigua en el procés de panificació

L'objectiu d'aquesta sèrie d'articles és explicar i aproximar al món de la fleca el recorregut de totes les etapes que el farinaire tracta en el seu dia a dia, des de l'inici de la collita de blat fins que l'artesà elabora els seus productes amb la farina. A l'últim article varem explicar els principis fonamentals de la molinaria i les seves etapes productives. En els propers articles veurem detalladament les diferents etapes productives d'una farinera.

En aquest article però, farem un parèntesis per tractar un tema que pot ser d'interès per tots els flequers davant la situació d'emergència per sequera en la qual es troba Catalunya des de fa anys. A molts pobles des de fa mesos el subministre d'aigua és amb cisternes. Últimament s'ha comentat profusament les diferents alternatives, des de portar aigua amb vaixell fins a fer un petit transvasament des del riu Ebre cap a les conques internes de Catalunya.

En qualsevol cas, si l'abastiment d'aigua local no és suficient i cal portar l'aigua d'una altra banda, sigui quina sigui l'alternativa adoptada, el flequer experimentarà un canvi d'aigua provinent d'una altre lloc. La qüestió és: *"Com pot afectar un canvi d'aigua en el procés de panificació i com es pot controlar?"*

Duresa de l'aigua

Per entendre la influència que pot tenir un canvi d'aigua en el procés de panificació, cal introduir prèviament el concepte de duresa de l'aigua. La duresa de l'aigua es defineix com la suma ponderada de la concentració de ions de calci $[Ca^{2+}]$ i de ions de magnesi $[Mg^{2+}]$ expressats en $[mg/litre]$. La fórmula científica és la següent:

$$\text{Duresa} \left[\frac{mg}{L} \right] = 2,5 \cdot [Ca^{2+}] + 4,116 \cdot [Mg^{2+}]$$

Naturalment, existeix tota una gradació de dureses de l'aigua, depenent de regió específica on es troba aquesta aigua. Hi ha aigües més dures i d'altres que ho són menys.

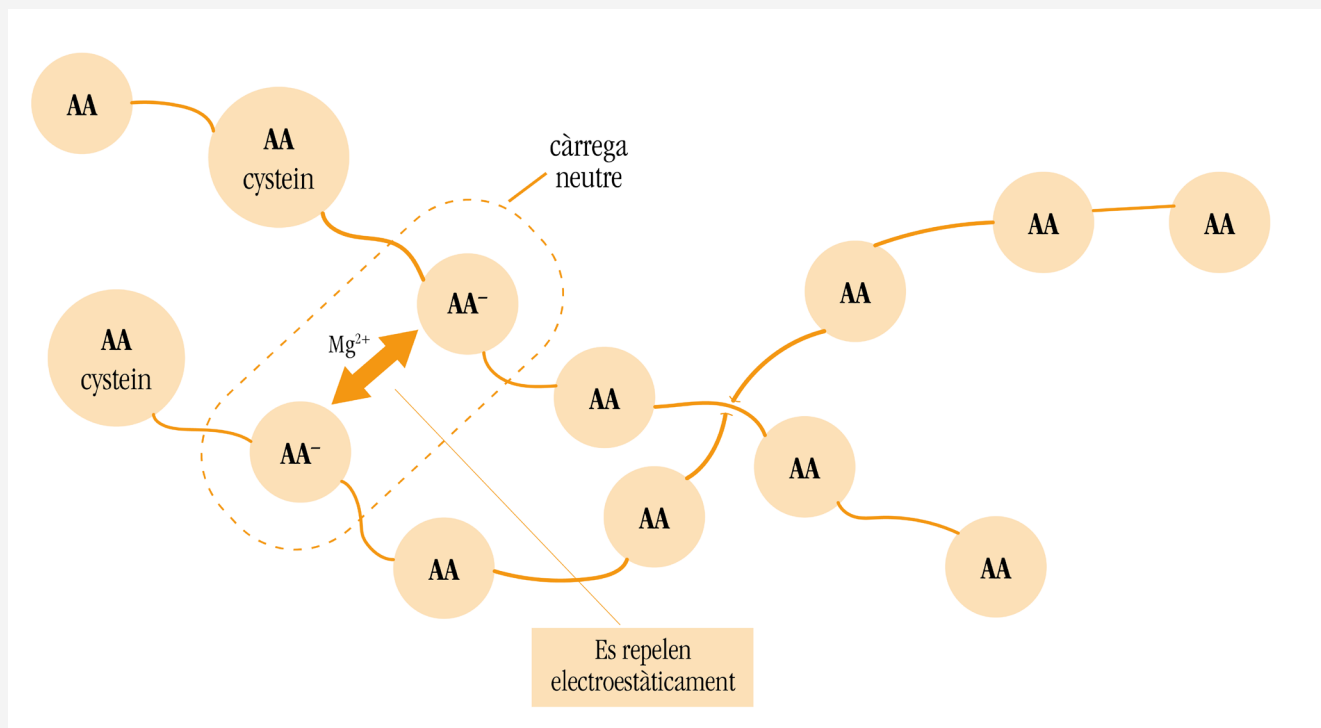
Estabilitat de la massa

Una aigua amb més duresa que una altra, pot contribuir a donar una major estabilitat a la massa, reforçant així la estructura del gluten. L'explicació científica és que les càrregues positives de ions de calci $[Ca^{2+}]$ i de magnesi $[Mg^{2+}]$ estableixen una interacció entre els aminoàcids que formen part de les cadenes del gluten (gliadines i glutenines) amb càrrega negativa i que prèviament, sense la presència dels ions de calci i magnesi es repelen electroestàticament. En canvi, amb la presència dels ions de calci o



magnesi, tenen una càrrega neutre: $(+2 -1 -1 = 0)$.

Químicament, aquesta interacció, és més feble que no pas un enllaç, però ajuda a aportar estabilitat a la massa. En el següent esquema es representa simplificadament con un ió de magnesi estableix una interacció entre dos aminoàcids de dos cadenes diferents.



Desavantatges

Cal anar en compte perquè un excés de duresa de l'aigua té efectes negatius que cal tenir presents:

- L'equipament del flequer patirà una calcificació o n'accelerará el procés.
- Un excés de duresa de l'aigua retardarà el procés de fermentació precisament per l'enfortiment de la xarxa de gluten.

En canvi, un dèficit en la duresa de l'aigua no calcificarà la maquinària del flequer però sí que pot tenir un

efecte en direcció contrària en relació a l'estructura del gluten.

Conclusions

Davant la situació de sequera actual a Catalunya, és probable que el subministre d'aigua en molts llocs experimenti un canvi d'origen i per tant que la duresa de l'aigua utilitzada en el procés de panificació també canviï.

Un canvi en la duresa de l'aigua té conseqüències en el procés de panificació, bé per excés de duresa

o bé per defecte. Són efectes que el flequer no ha de menystenir. Tenir un control de la duresa de l'aigua emprada és important per poder corregir canvis sobtats indesitjats en el procés i que puguin afectar negativament el producte final. Actualment hi ha maneres molt econòmiques, accessibles, fàcils i ràpides d'implementar perquè qualsevol flequer en pugui fer un seguiment.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling

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



Bunyols cremosos*

Sorprèn els teus clients amb aquesta dansa de sabors i textures irresistibles que delectaran el seu paladar amb cada mos.

Els bunyols tanquen una rica tradició culinària i cultural. Al llarg dels segles, aquestes petites delícies han estat part essencial de festivitats i celebracions en diverses cultures. En particular, durant la Quaresma, els bunyols es converteixen en un vincle entre la tradició religiosa i la gastronomia.

La seva preparació senzilla, a base de massa i altres ingredients bàsics, permet a les comunitats adaptar la recepta segons els seus costums locals.

En la nostra recepta de bunyols de Quaresma, et convidem a explorar aquesta arrelada tradició amb un toc diferent i molt cremós.



Francisco Ramírez
Bunyols de crema

Espai patrocinat:



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

Ingredients per a la pasta choux

250 gr de llet
250 gr d'aigua
5 gr de sal
10 gr de sucre
220 gr de mantega
275 gr de farina fluixa
500 gr d'ous

Ingredients per a crema de vainilla

800 gr de llet
200 gr de nata
1 beina de vainilla
200 gr de sucre
80 gr de midó de blat
160 gr de gemmes d'ou
2 gr de sal



Sorpresa ben cremosa

Procediment per la massa

Posar en una font de calor la llet, l'aigua, la sal, el sucre i la mantega, quan arrencada el bulliment, incorporar la farina i coure fins que s'enlairi del recipient.

Posar en màquina amb accessori pala i anar incorporant els ous a poc a poc fins que estiguin incorporats tots.

Procediment per la crema

Escalfar la llet, la nata i la vainilla i infusonar 15 minuts.

D'altra banda, barrejar les gemmes amb el sucre, la sal i el midó. Colar la llet sobre les gemmes i posar la mescla al foc. Bullir fins que el midó estigui bullit i retirar del foc.

Abocar en un recipient net i tancar.



1. Posar la massa de bunyol en una pisa pastissera.



2. Fregir les boles de massa en oli a 180°C.



3. Una vegada fregits, escórrer en paper absorbent.



4. Enfarinar els bunyols amb sucre.



5. Posar la crema en una pisa pastissera i emplenar els bunyols.



6. A gaudir d'aquesta delícia!



**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





Lemon pie actualitzada *

Reinventem la recepta amb el nostre toc particular.

Francisco Ramírez
Lemon pie



Procediment

Al bol de la batidora amb l'accessori pala, posar la mantega i el sucre a velocitat mitjana fins que espongi. Afegir les gemmes d'una en una. Agregar la farina, l'impulsor i la sal, barrejar a velocitat lenta fins a homogeneïtzar.

Començar a preparar la crema de llimona.

Mullar les fulles de gelatina en aigua freda.

En una font de calor posar els ous, el sucre, el suc de llimona i la ratlladura de llimona, i coure fins als 82°C. Afegir les fulles de gelatina escorregudes.

Refredar la mescla fins als 30°C, afegir la mantega a temperatura ambient i emulsionar amb el *turmix*.

Per a la merenga, posar al bany maria les clares amb el sucre, anar movent amb varetes fins que el sucre estigui dissolt amb les clares, aproximadament 50°C. Muntar en màquina amb varetes fins a obtenir una textura de pic ferm.

Espai patrocinat:



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

Ingredients sablé bretón

320 gr de farina fluixa
250 gr de mantega a temperatura ambient
100 gr de rovells d'ou
210 gr de sucre lustrat
12 gr d'impulsor
1 gr de sal

Ingredients de la crema de llimona

200 gr d'ous
150 gr de sucre
150 gr de suc de llimona
3 gr de ratlladura de llimona
150 gr de mantega a temperatura ambient
3 gr fulles de gelatina

Ingredients per la merenga

100 gr de clares d'ou
200 gr de sucre



Pas a pas



1. Posar la massa entre dues fulles i laminar a 6mm. Deixar refredar a la nevera 2 hores.



2. Tallar en la forma desitjada.



3. Coure en forn d'aire a 170°C durant 13-15 minuts o fins que la peça estigui daurada.



4. Preparar la crema de llimona i taparla i reservar en la nevera.



5. Muntar la merenga fins a obtenir una textura de pic ferm.



6. Decorem el cercle exterior amb la merenga.



7. Omplim el centre amb la crema de llimona.



8. Acabem de decorar amb un bufador.



 **Instamat**
www.instamat.com

Fiscal

Informació sobre la nova pròrroga de la vigència del tipus de l'IVA al 0% en el pa comú

El Govern Central va aprovar, des de l'1 de gener de 2023, la supressió temporal de l'IVA de determinats aliments bàsics, entre ells el pa comú, que va passar del 4% al 0%. Aquesta mesura tenia una durada inicial fins al 30 de juny de 2023 (RDL 20/2022, de 27 de desembre).

No obstant, el 27 de juny passat, es va acordar un nou Reial Decret (RDL 5/2023, de 28 de juny) pel que es va prorrogar aquesta mesura fins al 31 de desembre de 2023.

En el Consell de Ministres, celebrat el 27 de desembre, va estar acordat un nou Decret Llei (RDL 8/2023 de 27 de desembre), en el qual, s'aprova entre altres, una nova pròrroga de la vigència del tipus de l'IVA al 0% aplicable al pa comú, massa de pa comú congelada, pa comú congelat, així com a les farines panificables, fins al 30 de juny de 2024.



Normativa

Sequera: reducció del consum d'aigua per a usos industrials del 25%



Des del passat 1 de febrer, la Comissió interdepartamental de la sequera va aprovar l'entrada a la fase d'emergència per sequera a totes les conques internes de Catalunya, que inclou la ciutat de Barcelona i la seva regió metropolitana, part de la Catalunya Central i Girona.

La resolució aplica les restriccions que estableix el Pla de Sequera en l'escenari d'Emergència, que com a canvi més significatiu suposa la reducció del consum d'aigua per a usos industrials del 15% previst a l'anterior estat d'excepcionalitat, fins a l'actual 25% que s'estableix per al nou estat d'emergència.

L'entrada en la fase d'emergència implica que els municipis han de reduir el conjunt del seu consum d'aigua fins als 200 litres per persones i dia, i per assolir aquesta mesura, el Pla Especial de la Sequera imposa restriccions a determinats usos in-

dividuals, i pel que fa a de l'ús industrial una reducció del 25% del seu consum en situació de normalitat. En conseqüència, el control i criteris d'aplicació d'aquesta mesura sobre cada indústria correspondrà als respectius ajuntaments.

Les reduccions aprovades s'apliquen a totes les indústries, No obstant, el Pla Especial de la Sequera admet com una de les motivacions per aplicar reduccions inferiors a les previstes en caràcter general, la limitació de les afeccions al procés productiu per aquelles indústries que incorporin l'aigua al seu producte, sempre i quan s'hagin suprimit o reduït al màxim els consums d'aigua que no estan lligats a l'esmentat procés productiu.

En aquest sentit recordem la importància que té el pla d'estalvi per adaptar les restriccions a les particularitats de cada empresa, ja sigui directament amb l'ACA per les empreses amb concessions d'aigua o amb els Ajuntaments per aquelles empreses que consumeixen únicament aigua a través de la xarxa general.

Al Gremi estem treballant per disposar d'un informe que us pugui servir per justificar davant dels respectius ajuntaments la necessitat d'aplicar una reducció inferior, en cas que fos necessari, així com elaborar un manual de bones practiques d'estalvi d'aigua al nostre sector.

En qualsevol cas us recordem la importància d'aplicar mesures d'estalvi d'aigua per fer front a una greu sequera que ens afecta a tots i que pot comportar greus perjudicis econòmics.

EL GREMI ENS FA FORTS!



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, d'assegurances i laboral de manera gratuïta.
- Oferim solucions asseguradores específiques com: responsabilitat civil col·lectiva i el producte especial per a empresa.
- 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

Les pòlisses industrials ja protegeixen més de 1,78 bilions d'euros d'actius

Segons les xifres del Consorci de Compensació d'Assegurances, el valor dels actius protegits a través de les pòlisses industrials (sumant els components d'oficines, comerços i indústries) ronda els 1,78 bilions d'euros.

Actualment, les assegurances industrials estan protegint actius empresarials com oficines, comerços i indústries per valor d'1,78 bilions d'euros.

Una de les dades més rellevants és que l'assegurança aporta una mitjana de 4.500 euros a indústries, comerços i altres empreses per cada sinistre declarat, abastint àmbits com transports, incendis, altres danys als béns, crèdit, caució, multirisc comerç, multirisc industrial i altres multiriscos. Aquestes dades evidencien que aquest tipus de pòlisses son un element crucial per assegurar la continuïtat dels negocis, especialment les fleques on es treballa amb grans màquines i d'un gran valor.

Particularment, les pòlisses de muntatge destaquen com les que generen sinistres més greus, amb una mitjana de pagament de 24.537 euros per sinistre. Hi ha un cas recent a destacar on un sol expedient va generar un pagament excepcional de més de 680.000 euros a l'empresa afectada. Seguidament, els sinistres derivats d'incendis industrials es col·loquen en segon lloc, amb una mitjana de 15.187 euros per sinistre, seguits per la construcció amb 12.473 euros.

Aquestes xifres subratllen la importància crítica de la protecció proporcionada per una assegurança robusta en el nostre sector. La distribució dels sinistres industrials per municipis és particularment dispersa, amb les 102 ciutats més poblades d'Espanya representant només el 45,5% dels sinistres. Això destaca la vitalitat del teixit empresarial present en poblacions mitjanes i petites. Madrid i Barcelona lideren la classificació amb un 14,4% i un 3,2% dels serveis prestats per l'assegurança, respectivament, destacant la seva importància demogràfica i econòmica.

Durant el 2022, la sinistralitat de les modalitats d'assegurances purament empresarials va ascendir a 3.350 milions d'euros a tot l'estat, marcant la xifra anual més elevada des del 2008. Aquesta tendència destaca la necessitat creixent d'una protecció asseguradora adequada per als negocis, reforçant la seva seguretat econòmica en un entorn empresarial cada vegada més complex.

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



Els sinistres més freqüents no coberts en l'assegurança de Llar

Els sinistres no coberts per danys causats per aigua en les assegurances de llar són variats i inclouen danys per desgast, negligències i fenòmens naturals específics. Aquesta situació planteja un repte per als assegurats, ja que poden veure's exposats a despeses inesperades en cas de sinistre.

Una anàlisi de la distribució geogràfica d'aquests sinistres revela patrons interessants. Madrid emergeix com la regió líder, amb un 48,18% del total nacional, seguida de prop per Barcelona i València. Altres àrees com Alacant, Sevilla, Màlaga, Cadis i Múrcia també experimenten xifres notables. Aquesta distribució podria estar relacionada amb factors com el turisme i els períodes d'estiu, que tenen un impacte directe en la demanda de serveis per a la llar.

Més enllà dels sinistres per aigua, s'observa que els serveis d'instal·lació i reparació de tendals i persianes, així com els serveis de manetes, també tenen una demanda significativa. Cada servei reflecteix necessitats específiques i mostra variacions estacionals notables. Per exemple, la demanda de serveis de manetes es redueix a la meitat durant la primavera i l'estiu, mentre que els serveis relacionats amb tendals i persianes assoleixen el seu punt màxim al juny.

Aquesta anàlisi detallada de la situació actual dels sinistres no coberts i la seva interrelació amb la distribució geogràfica i les tendències estacionals ofereix una comprensió més profunda del panorama assegurador de llar, identificant àrees de risc i oportunitats per a millores en els productes i serveis asseguradors.



El més preocupant d'un ciberatac, la pèrdua de dades

Les dades són uns dels actius més valuosos per a les empreses avui dia, per la qual cosa en el context actual de gran vulnerabilitat cibernètica resulta fonamental protegir-los dels possibles ciberatacs que puguin patir, especialment els de ransomware, ja que pagar per recuperar-los pot sortir molt més car que invertir en una estratègia de prevenció.

Pagar un rescat és una estratègia ineficaç per a les empreses, si bé el millor que es pot fer és no pagar el rescat que demanen els ciberdelinqüents i és que, després del pagament, el percentatge que va recuperar totes les dades el 2022 va ser únicament del 36%. Tot i efectuar el pagament del rescat, el 29% va patir filtracions de les seves dades i el 21% no els va funcionar la clau de recuperació proporcionada pels seus atacants i el 14% va patir un altre ciberatac i se'ls va exigir més diners.

Els motius que fan prendre aquesta decisió de pagar el res-

cat als ciberdelinqüents, serien com a principal raó per al 41% de les empreses poder tornar a ser operatives i, d'altra banda, per protegir les dades del personal, com dades salarials, mèdiques, o d'identitat. Li seguirien un 39% amb la intenció de protegir els documents interns confidencials, com dissenys, detalls de productes o fulls de ruta, i un 36% amb la intenció de protegir la reputació de l'empresa.

Cada vegada més la conscienciació i educació sobre els riscos cibernètics és la principal mesura de ciberseguretat a les empreses.

No obstant això, durant l'últim any no només s'ha disparat el cost de recuperació de ciberatacs de tota mena, sinó també la quantitat econòmica dels rescats que es paguen.

Els mètodes d'entrada més utilitzats en els atacs de ransomware torna a ser liderat pel correu electrònic que conté 'phishing'.

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



Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

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

930 115 431

TRASPÀS O VENDA PER JUBILACIÓ A SANT FELIU DE CODINES

Obrador i botiga en ple funcionament.

Sra. Núria
637 056 288

ES TRASPASSA A L'ALT PENEDÈS

Obrador de pa i dues botigues completament equipats i en perfecte estat.

Sr. Eduardo
662 258 345

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

ES TRASPASSA PER JUBILACIÓ AL BAIX LLOBREGAT

Obrador de pa amb botiga i zona de degustació en ple rendiment.

Sr. Marcos
619 066 392

ES TRASPASSA A BADALONA

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

Contacte
bustiagv@gmail.com

ES TRASPASSA A OSONA

Obrador tot equipat en ple funcionament i varies botigues.

Departament de Secretaria
93 487 18 18

ES TRASPASSA A MARTORELL

Parada de venda de pa al Mercat de Les Bòbiles.

Sra. Montse
937 728 045

ES TRASPASSA ZONA BAGES

Obrador de pa i botiga totalment equipat i en ple funcionament.

Sr. Albert
659 153 577

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 GRÀCIA (BARCELONA)

Botiga totalment equipada i en funcionament.

Sr. David
628 164 758

Avantatges d'estar agremiat



- Multirisc PIME i COMERC, 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.
- Confeció 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



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/ Bolívia, 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.farinera.coromina.com



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

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



Bongard Iberia, S.A.

C/ Garbí, 18 Nave 3
Polígon Industrial Can Volart
08150 Parets del Vallès
935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

Rambla Catalunya n° 66 5D
08007 Barcelona
Manlleu (Barcelona)
934 559 636
colip@colip.es
www.colip.com



Dispan

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



Eurofours Ibérica, S.A.

Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

C/ Sabino Arana 30-1°
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 fleca i pastisseria

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



WIESHEU



TEKNO STAMAP



NUOVAIR



MERAND



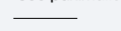
HOBART



multi-washer



panimatic



VMI



Forespa

Forns - Màquines - Fred - Interiorisme.
Ofereix 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 pastisseries, 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



Millorants i mixes

Apliena

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

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



Llopartec

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

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



Productes làctics

Debic

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

C/ Roger de Llúria, 50, 4ª planta

08009 Barcelona
Barcelona
932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com



Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Flegues i Pastisseries

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



Productes congelats

Obrador Can Coll

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

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



Utensilis

Utilcentre, S.L.

Utensilis per Forns, Pastisseries, 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_suarez@barry-callebaut.com
www.barry-callebaut.com



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



Dona-li **VIDA** *al pa!*



DESCOBREIX DELICIOSES RECEPTES
PER GAUDIR DEL PA CADA DIA DE L'ANY!



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

