

EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ



The
BAKER

Premio a la excelencia
en **PANADERÍA**



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

[Visualitza en navegador](#)



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Newsletter nº295

newspa

GREMI | FORMACIÓ | SECTOR
3 de juliol de 2023

"The Baker" el premi a l'excel·lència en fleca organitzat per la Baking School Barcelona Sabadell

El concurs es celebrarà en el marc del Gastronomic Fòrum Barcelona entre els dies 6 i 8 de novembre de 2023. L'organització vol reconèixer als professionals que acreditin un domini de les tècniques de fleca i brioixeria, tenint en compte l'aplicació en la gastronomia i els valors nutricionals i que contribueixin a la difusió social de la cultura i valors del pa.



LLEGIR MÉS



we are CREATIVE AGENCY

terpan

Enviament newsletter
600 usuaris





Nace The Baker, nuevo premio a la excelencia en panadería



Por [Ana Rodríguez](#) 04 de julio de 2023

[CONCURSOS](#)



La [Baking School Barcelona Sabadell](#) impulsa, junto con el [Gremio de Panaderos](#) de la provincia, el premio a la excelencia en panadería **The Baker**. Con el fin de prestigiar el oficio, este nuevo concurso escogerá al profesional que acredite un mejor dominio en la ejecución de diferentes técnicas de panadería y bollería, aporte nuevas ideas para la aplicación de los productos de panadería en la gastronomía, contemple el ámbito nutricional, demuestre cualidades en la gestión empresarial y contribuya a la difusión social de la cultura y valores del pan.

Abierto tanto a empresarios como trabajadores y otros profesionales del sector con más de cinco años de experiencia, **The Baker** se determinará en 2 fases, tal como [indican las bases](#), y la final se llevará a cabo del 6 al 8 de noviembre en el [Gastronomic Forum Barcelona](#).

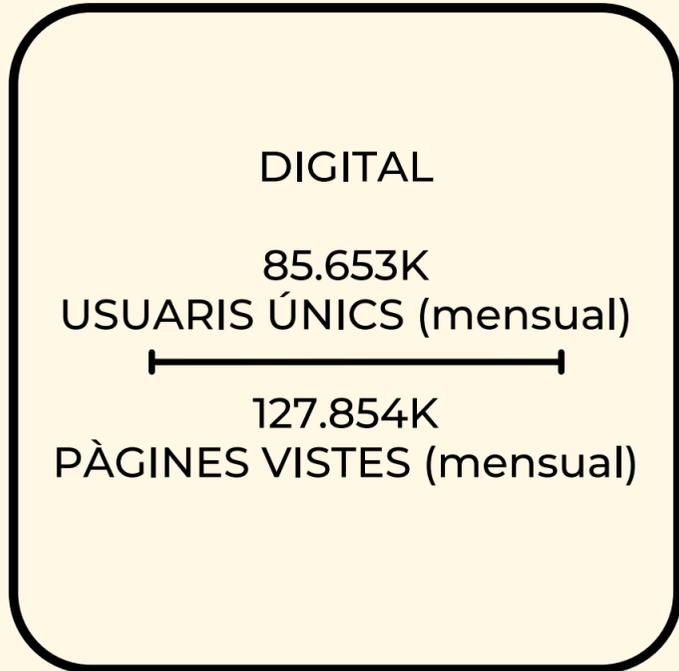
El jurado, presidido por [Yohan Ferrant](#), otorgará también premios especiales al mejor pan de masa madre, al mejor pan nutricional y a la mejor bollería.

Compártenos



[PANADERIA](#) [YOHAN FERRANT](#) [FORUM GASTRONOMIC](#)

Alimentaria **BARCELONA**
18-21 Mayo 2023





26/7/2023

ARRANCA "THE BAKER", EL PREMIO A LA EXCELENCIA EN PANADERÍA ORGANIZADO POR LA BAKING SCHOOL BARCELONA-SABADELL DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

0 COMENTARIOS

CON LA VOLUNTAD DE RECONOCER Y PRESTIGIAR EL OFICIO DE PANADERO, ESTE CONCURSO PREMIARÁ AL PROFESIONAL QUE ACREDITE UN MEJOR DOMINIO EN LA EJECUCIÓN DE DIFERENTES TÉCNICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA, APORTE NUEVAS IDEAS PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA EN LA GASTRONOMÍA, CONTEMPLA EL ÁMBITO NUTRICIONAL, DEMUESTRE CUALIDADES EN LA GESTIÓN EMPRESARIAL Y PROFESIONAL DE UN NEGOCIO DE PANADERÍA Y CONTRIBUYA A LA DIFUSIÓN SOCIAL DE LA CULTURA Y VALORES DEL PAN



El concurso, que cuenta también con el soporte de **CEOPPAN**, está abierto a todos/as los artesanos/as del país, se dirige tanto a empresarios como trabajadores y otros profesionales del sector con más de 5 años de experiencia en el oficio.

The Baker se determinará en 2 fases. La primera fase clasificatoria deberá hacerse bajo inscripción a través de la web oficial www.thebaker.pro. La convocatoria para participar, de ámbito estatal, está abierta desde el mes de julio pudiéndose recibir candidaturas hasta el **15 de Septiembre**.

El jurado solicitará unos requisitos para valorar cada candidatura antes de acceder a la segunda fase o final que se celebrará el **6 y 7 de noviembre** en las instalaciones de la **Escuela Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell)** ante un jurado nacional e internacional que valorará y puntuará cada candidatura.

Dicha final constará de una parte práctica y una parte teórica y los/as clasificados/as deberán presentar su bufete final en la feria profesional **Gastronomic Forum Barcelona** que se celebrará en **Barcelona** del **6 al 8 de noviembre**. Será también el miércoles 8 de noviembre, en la feria, cuando tendrá lugar la entrega de premios.

El jurado para la primera fase se compondrá de figuras nacionales e internacionales de



Próximos eventos: 13/10/2023 - 17/10/2023: HOST MILANO - Italia 18/10/2023 - 20/10/2023: INTERHOC Ver todos

Buscar

Caternews

MAGAZINE DIGITAL HORECA

Suscríbete

Ver revista impresa

Actualidad | Conversando con | Opinión | Tendencias | Personas | Empresa | Internacional | Empresa 2030 | FRS



Cinnamon roll para momentos Fika
Descongelar y listo

Tendencias

Joan Roca, Jesús Sánchez, Oriol Castro y Albert Adrià participarán en Gastronomic Forum Barcelona

El evento, que se desarrollará del 6 al 8 de noviembre de 2023 en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, incluirá por primera vez el área Forum Bar, el Premio The Baker, el de Mejor Maître de Hotel y un Homenaje a las Mujeres del Mundo Rural

WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn



Fotografía: Gastronomic Forum Barcelona 2

Redacción Caternews
14/06/2023

Los eventos relacionados con la restauración no paran. Y en noviembre hay una nueva cita con Gastronomic Forum Barcelona. Sus responsables ya han dado a conocer algunas de sus novedades como que la biodiversidad será uno de los ejes vertebradores del salón.



Una vez más, se sumarán al acontecimiento chefs consagrados y

Visites web/mes
+40k





La cocina de la biodiversidad, en Gastronomic Forum Barcelona 2023

La cocina que apuesta por la biodiversidad y que tiene un objetivo social va a ser la protagonista del próximo Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que...



Agenda

La cocina de la biodiversidad será el eje central de Gastronomic Forum Barcelona 2023

Junio, 2023

La cocina que apuesta por la biodiversidad y que tiene un objetivo social va a ser la protagonista del próximo Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que tendrá lugar del 6 al 8 de noviembre en Barcelona. Una vez más, contará con un importante plantel de chefs consagrados y emergentes.

El compromiso de la cocina por la **sostenibilidad y la biodiversidad** va a ser el tema central de **Gastronomic Forum Barcelona 2023**, que tendrá lugar del **6 al 8 de noviembre de 2023** en el **palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona**.

El certamen dará visibilidad los proyectos que están realizando grandes chefs en **defensa de las especies autóctonas y de la recuperación de métodos de elaboración tradicionales**, a la vez que **impulsan la transformación social** desde sus establecimientos.

Además, a través de clases magistrales, ponencias y presentaciones, expertos y profesionales mostrarán las últimas tendencias y debatirán sobre **los grandes retos de futuro de la gastronomía**.



Participarán chefs como **Joan Roca** (El Celler de Can Roca), **Jesús Sánchez** (El Cenador de Amós), **Oriol Castro** y **Eduard Xatruc** (Disfrutar), **Albert** (pup), **Poul Andrias**

DIGITAL

29.000
USUARIS ÚNICS (mensual)

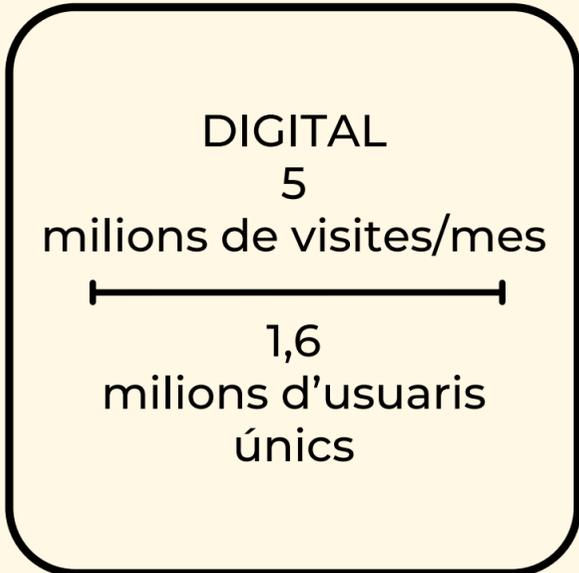
65.000
PÀGINES VISTES (mensual)





Dos de los tres finalistas del premio nacional de panadería The Baker son gallegos
El ganador se conocerá el próximo 8 de noviembre tras la ronda final, que tendrá lugar en Barcelona los días 6 y 7 del mismo mes
Treintayseis - Oct 20, 2023

The screenshot shows the website 'treintayseis' with a navigation bar including 'ACTUALIDAD', 'OPINIÓN', 'EL TIEMPO', 'DEPORTE', 'VIVIR', 'CULTURA', 'ECONOMÍA', and 'AGENDA'. A main banner advertises 'Viviendas en venta' for 'Residencial INBISA Castellar'. Below this is a news article titled 'Dos de los tres finalistas del premio nacional de panadería The Baker son gallegos' by Andrea Pérez-Bouzada, dated 20/10/2023. To the right of the article is a green advertisement for 'Club del Voy A Ahorrar Más Que Nunca' featuring 'cashRecord'. Below the article is an advertisement for 'ALDI JUGUETES' and another for 'SAMAÍN' (Non Somos de Halloween, Somos de Samaín) featuring a man with pumpkins. At the bottom, a text block states: 'El premio nacional de panadería The Baker, organizado por la Baking School BCN Sabadell, ya tiene a sus tres finalistas. Tal y como explican desde la'.



NEWSLETTER GREMI - 26 octubre 2023



La cocina de la biodiversidad, en Gastronomic Forum Barcelona 2023

La cocina que apuesta por la biodiversidad y que tiene un objetivo social va a ser la protagonista del próximo Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que...

ANU

FORMACIÓ

Formació d'excel·lència a mida

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



NEWSGREMI

Compte enrere per al concurs The Baker

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

Enviament newsletter
600 usuaris



CATERNEWS - 26 octubre 2023



Gastronomic Forum Barcelona: 350 empresas y 120 actividades con 200 ponentes

Gastronomic Forum Barcelona, que tendrá lugar del 6 al 8 de noviembre en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.

CaterNews | Oct 25, 2023

The screenshot shows the Caternews website interface. At the top, there is a search bar, the Caternews logo, and a 'Suscríbete' button. The main article is titled 'Gastronomic Forum Barcelona expondrá las nuevas tendencias en la cocina'. The text discusses the use of fire as a cooking method and mentions chefs Aitor Arregi and Irene Nan. There are two images: one of a busy kitchen and another of a restaurant interior. Two promotional banners are visible: one for TORK hygiene solutions and another for CHEFSERVICES featuring Miguel Ángel de la Cruz. At the bottom, there is a 'Compartir con' section.

Gastronomic Forum Barcelona expondrá las nuevas tendencias en la cocina

Además, el uso del fuego como método de cocción en tendencia en la cocina profesional quedará patente en las sesiones de los cocineros Aitor Arregi (Elkano *, Guipúzcoa) e Irene Nan (Piantao, Madrid).

Mientras que la **gastronomía líquida** estará representada por los chefs Rodrigo de la Calle & Diana Díaz (El Invernadero * +*V), que elaborarán algunas de las bebidas fermentadas y otros platos líquidos de su carta.

Los cocineros Dani Ochoa (Montia*, San Lorenzo del Escorial, Madrid), Luigi Pomata (Luigi Pomata*, Cagliari, Cerdeña) y Jesús Segura (Las Casas Colgadas, Cuenca) expondrán sus experiencias sobre la nueva despensa, que recupera conservas tradicionales de alimentos y promueve técnicas de conservación inéditas en nuestra cultura culinaria.

En el marco de la celebración del concurso **TheBestDessertEspaiSucre**, Martín Berasategui (que suma 12 estrellas Michelin en sus 7 restaurantes), recogerá el premio Pierre Gagnaire 2023, como homenaje a su contribución al desarrollo de la pastelería.

Como novedad, Gastronomic Forum Barcelona acogerá un Homenaje a las **Mujeres del Mundo Rural**, impulsado por la Diputació de Barcelona, así como el premio The Baker y el de Mejor Maitre de Hotel. Y una edición más, volverán a entregarse los premios Mercader, InnoForum, Mejor Panetone y Plat Favorit dels Catalans.

Compartir con

Visites web/mes
+40k





Tres finalistes del The Baker - NewsPa, la revista de la fleca catalana

Diego Marín, Alex Arrieche i Daniel Ramos son els tres finalistes del "The Baker", un dels concursos que s'alça enguany com un dels més exigents al sector de la fleca.

NewsPa / Oct. 16, 2023

Tres finalistes del The Baker

La fase final se celebrarà el 6 i 7 de novembre a la Baking School Barcelona Sabadell i el 8 de novembre es farà l'entrega de premis al Fòrum Gastronòmic.



Diego Marín, Alex Arrieche i Daniel Ramos son els tres finalistes del "The Baker", un dels concursos que s'alça enguany com un dels més exigents al sector de la fleca. Després d'una llarga deliberació, el comitè tècnic ha seleccionat aquest tres forners que han destacat amb la seva trajectòria i l'elaboració de les diferents peces exigides per a aquesta competició.

El comitè tècnic de "The Baker" es va enfrontar a la difícil tasca de triar-los entre un grup de talentosos forners de tota Espanya que es van presentar per a optar al premi mostrant abans de res la passió pel fons.

Diego Marín, **des de Vigo**, ha impressionat el jurat per el seu innovador enfocament en el fons tradicional de la seva regió i amb la seva capacitat per a fusionar ingredients locals i tècniques tradicionals amb un toc modern. Aquest forner de Tenerife, establert a Vigo, i finalista també en el **Campionat Nacional de Forners Artesans d'Espanya** es considera el més important respecte a fons i taboas. Els seus pans li han valgut el reconeixement en el concurs.

Alex Arrieche, de Santiago de Compostela, és el candidat més jove amb formació en cuina, pastisseria i fons. Es descriu com «exigent i il·lusionista» en el seu dia a dia en l'ofici. Arrieche és conegut per la seva precisió i atenció al detall en cada creació, els seus pans artesanals concentren sabor i presentació.

Daniel Ramos, és de Chiclana, Cadis. Ha destacat per les seves fermentacions molt lentes i massa mare conreada, així com les seves creacions innovadores que han convertit a Ramos, **forner i fons de Chiclana**, en una revelació: una **diversa "des de 'La Cremita'"**, muntada a mesura per a l'alta cuina.

Notícies relacionades



La Baking School acull la semifinal del Concurs de la SCP Pa de Pagès Català



El Gremi signa un acord amb Sant Joan de Déu i anima les fleques a col·laborar



Diverses fleques agremiades, entre els 10 millors creïants de Sabadell

Visites web/mes
700 usuaris





Alex Arrieche: "Cada pan o cada postre tiene que dar una experiencia inolvidable de sabor"

El venezolano, que llegó a Compostela hace cinco años, es uno de los tres candidatos a convertirse en el mejor panadero de España

El Correo Gallego / Nov 7, 2023

REINICIACIÓN ACTIVO DE ENLACE

T' SEMANA

HALÉ

Alex Arrieche: "Cada pan o cada postre tiene que dar una experiencia inolvidable de sabor"

El venezolano, que llegó a Compostela hace cinco años, es uno de los tres candidatos a convertirse en el mejor panadero de España

Lorena Rey

Santiago | 07-11-23 | 06:01

f t in

PUBLICIDAD

NUEVO parodontal

PARA EL INFLAM O QUE SANGR

EL ALIEN EN DISEÑO

DÍA MUNDIAL DEL SHOPPING

CEDE A LA TENTACION

JAMON DE CEBO IBÉRICO
Pezzo 50% ibérico
picado de 8 kg
99€
119,18€/kg

COISGAR SUPERCOR BIFEC

ESPECIAL APO
LIONESS

3,50 €

sky TV

Alex Arrieche, de 29 años, se enfrenta hoy a la última ronda decisiva del galardón The Baker, convocado por la Baking School BCN Sabadell / ANTONIO HERNÁNDEZ

Alex Arrieche, venezolano de 29 años, es una de las jóvenes promesas del mundo de la panadería de Compostela, donde se instaló hace cinco años. Arrieche, que actualmente trabaja en el obrador de La Bulanxeri, es uno de los tres finalistas que opta a conseguir el galardón The Baker, el premio a la excelencia panadera convocado por la Baking School BCN Sabadell. Este lunes y martes competirá en una decisiva ronda final contra otro panadero gallego, Diego Marín, de Vigo, y Daniel Ramos, de Cádiz.

DIGITAL
1,1 MM
Usuaris Únics / mes
8,5 MM
Pàgines Vistes / mes

PAN DE CALIDAD - 09 Noviembre 2023



Un vigués, entre los tres finalistas al premio nacional The Baker por su excelencia en panadería

La panadería viguesa PanDemonium no se cansa de acumular reconocimientos. En 2022 recibió el premio Miga de Oro de Galicia por elaborar el mejor pan de la comunidad autónoma. Además, ya no extra...

VigoE / Oct 18, 2023



Vigo ▾ Deportes ▾ Cultura ▾ Comarcas Opinión Salud
Solidaridad Viajes Tendencias Gastronomía Motor



viernes, 10 de noviembre de 2023



Un vigués, entre los tres finalistas al premio nacional The Baker por su excelencia en panadería

Diego Marín, de PanDemonium, ha sido escogido como finalista junto al compostelano Álex Arrieche y el gaditano Daniel Ramos



por David Lorenzo — 18 de Oct, 2023 en Gastronomía



MARTES

DÍA 7

MARVEL

TALLER INFANTIL

17:30h

DÍA 21

PESCA

SOSTENIBLE

TALLER INFANTIL

17:30h

DÍA 14

YOGA

TALLER INFANTIL

17:30h

DÍA 28

FIESTA

PIRATA

FIESTA INFANTIL

17:30h

AUDIÈNCIA 2023

3 milions d'usuaris únics

11 milions de pàgines vistes

8 milions de sessions



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Daniel Ramos, ganador del premio The Baker celebrado en el Gastronomic Forum
pandecalidad
pandecalidad / Nov 9, 2023

ZONA SOCIOS PANADERIA PANADERO

pan DE CALIDAD

NUESTRAS ESTRELLAS DEL PANETTONE NOS COMPARTEN SUS RECETAS **ENCUÉSTRALAS AQUÍ**

NOTICIAS RECETAS FERIAS RUTA DEL BUEN PAN MUJERES CON MIGA RESTAURACIÓN FORMACIÓN ZONA SOCIOS CONTACTO

DESTACADOS: [Marek Mańko recibe a las Migas de Oro en su décimo aniversario](#) [Trio de campeones del mundo en el espacio Apandeverdad de Gastrónoma: pizza, pan y panettone](#) [El horno de tál](#)

Daniel Ramos, ganador del premio The Baker celebrado en el Gastronomic Forum

Daniel Ramos de «La Cremita» (Chistolana de la Frontera) ha resultado ganador único del premio The Baker, organizado por la Baking School Barcelona Sabadell, la escuela del Gremi de Panaderos de la Provincia de Barcelona.



La competición, que se inició en las instalaciones de la Baking School Barcelona Sabadell ha tenido dos jornadas duras de trabajo teórico y práctico en el que los tres panaderos aspirantes al premio han competido poniendo a prueba su **destreza, creatividad y pasión por el arte de la panadería**. Los candidatos, supervisados por un jurado de profesionales del sector (Xavier Barriga, Sylvain Herviaux, Enric Badia y Marta San José bajo la presidencia de Yohan Ferrant y Mari Cruz Barón) han elaborado sus propuestas de panes nutricionales, bollería hojaldrada, panes de masa madre, snacks salados y bróoches entre otras.

El ganador, **Daniel Ramos**, que también se ha llevado la mención especial al mejor Snack Salado y la mejor Bollería hojaldrada, ha impresionado al jurado con su habilidad técnica y su enfoque innovador, presentando un buffet que ha atraído la atención de los asistentes al evento. Su panadería se ha caracterizado por su compromiso con la calidad y la tradición, y esto ha quedado reflejado en cada una de sus creaciones. «Participar en el concurso 'THE BAKER' he sido una experiencia increíble, y ganar es un honor. Me voy con un reconocimiento y con la amistad de grandes compañeros y profesionales» ha señalado el maestro panadero.

Los otros dos finalistas, **Diego Marín**, propietario de la panadería Pandemonium en Vigo y el jovencísimo **Alex Arriteche**, de la pastelería Miguez de Santiago de Compostela han demostrado también su maestría. Ambos panaderos han conseguido la mención especial en las categorías de pan nutricional y pan de masa madre respectivamente.

El Secretario General del Gremi de Flequers de la provincia de Barcelona, Carles Cotonat, se ha mostrado encantado con el éxito del evento. «Estamos emocionados de haber organizado un concurso que ha reunido a panaderos tan talentosos de toda España y esperamos seguir promoviendo la excelencia en nuestro sector dando valor y reconocimiento a la profesión el próximo año».

Related posts

Suscríbete a nuestra Newsletter

Nombre

Apellido

Dirección de correo electrónico:

Empresa

Enviar

Más Populares







Daniel Ramos gana la primera edición del premio panadero The Baker

DPAS Por Redacción 10 de noviembre de 2023

CONCURSOS



El panorama de concursos panaderos se ha enriquecido con el nuevo premio **The Baker**, que pone en valor el oficio y hace una clara apuesta por el rigor y la unidad. Organizado por la [Baking School Barcelona Sabadell](#) del 6 al 8 de noviembre, se posiciona como el dinamizador de una profesión que poco a poco reclama su espacio dentro de los oficios gastronómicos. Y es que por primera vez un campeonato de este tipo tiene lugar en un salón eminentemente culinario. Algo que hay agradecer a la encomiable labor tanto de la escuela como de su director, [Yohan Ferrant](#).

Daniel Ramos, de La Cremita, ha sido el más que merecido ganador del premio con un trabajo muy correcto a nivel de acabados. Impresionó al jurado por su habilidad técnica y enfoque innovador, y fue reconocido con la mención especial al mejor Snack Salado y la mejor Bollería hojaldrada.



Los otros dos finalistas, **Diego Marín**, propietario de la panadería Pandemonium en Vigo, y **Alex Arrieche**, de la pastelería Miguez de Santiago de Compostela, consiguieron una mención especial en las categorías de pan nutricional y pan de masa madre respectivamente.

Los tres candidatos, supervisados por un jurado de profesionales del sector ([Xavier Barriga](#), [Sylvain Herviaux](#), [Enric Badia](#) y [Marta San José](#) bajo la presidencia de Yohan Ferrant y [Mari Cruz Barón](#)), demostraron un nivel técnico adecuado lo que se espera para este tipo de campeonatos.



DIGITAL

85.653K
USUARIS ÚNICS (mensual)

127.854K
PÀGINES VISTES (mensual)



NEWSLETTER NEWSPA 10 NOVIEMBRE 2023

rNEWSPA núm. 303

MI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA <secretaria@gremipa.com>

info@

nas con el modo en que se muestra este mensaje, haga clic aquí para verlo en un explorador web.

Responde

Enric Badia, Premi Jove Artesà Alimentari Innovador 2023

L'exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i subcampió del 'Mondial du Pain' ha rebut el guardó de mans del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural en el marc de la Nit de l'Artesania Alimentària.

LLEGIR MÉS

Daniel Ramos, guanyador d la primera edició del premi THE BAKER

El premi es va entregar en el marc del Gastronomic Forum Barcelona, i on els finalistes també van rebre mencions especials per al millor pa de passa mare, millor brioixeria fullada, millor snacking i millor pa nutricional.

LLEGIR MÉS

Enviament newsletter
600 usuaris





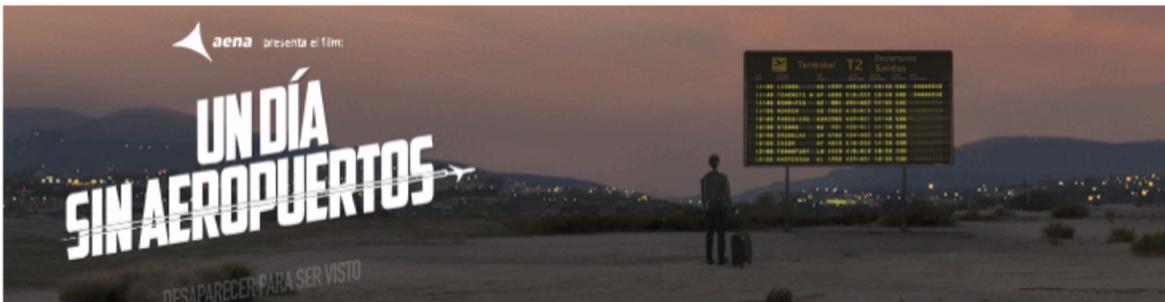
El Confidencial

Este es el mejor pan nutricional de España: es de color rosa y está en Vigo

Un tipo especial de trigo y las semillas tostadas son los ingredientes que potencian las cualidades nutricionales del pan

El Confidencial / Nov 13, 2023

España **Galicia**



PAN GALARDONADO

Este es el mejor pan nutricional de España: es de color rosa y está en Vigo

Un tipo especial de trigo y las semillas tostadas son los ingredientes que potencian las cualidades nutricionales del pan

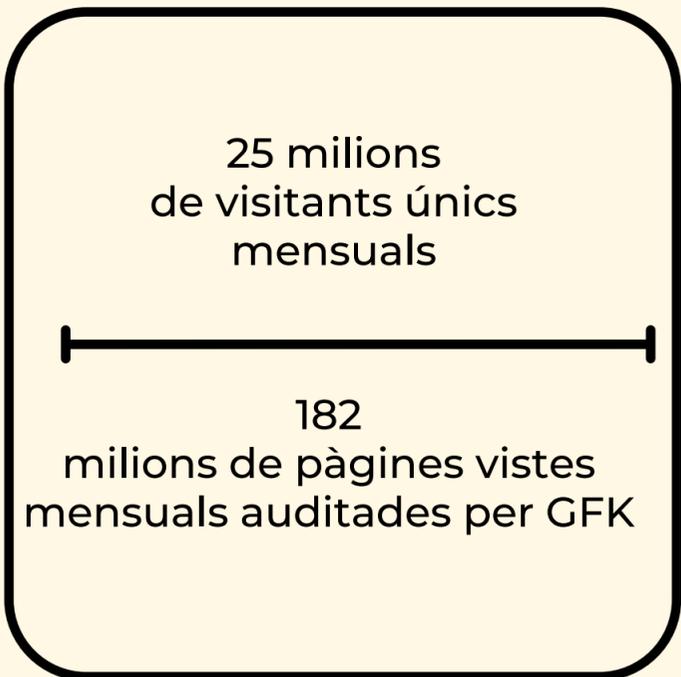


Una hornada de pan este viernes en una panadería. (EFE/Raquel Manzanares)

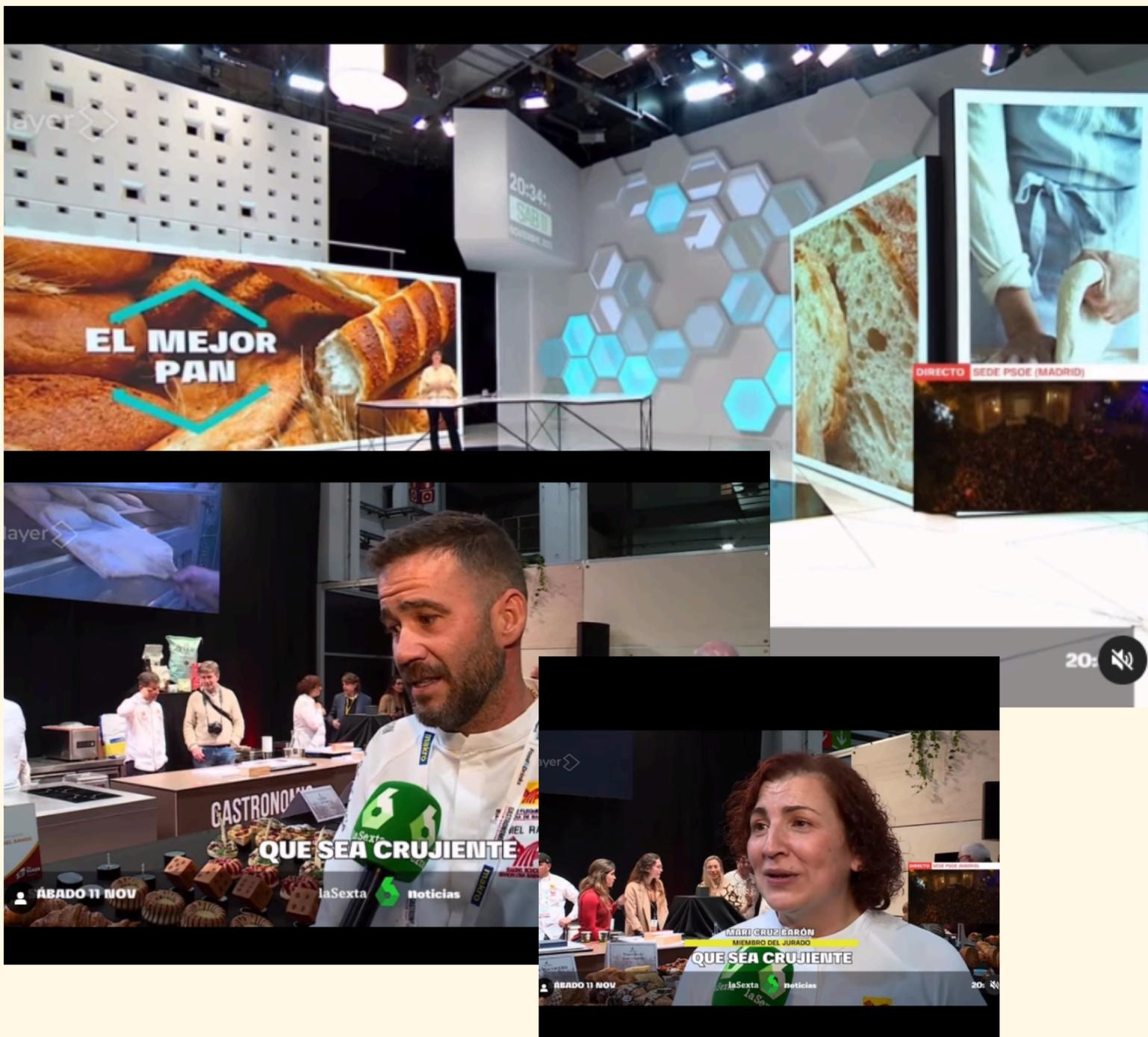
Por El Confidencial
13/11/2023 - 17:13 Actualizado: 13/11/2023 - 17:33



En el prestigioso concurso nacional *The Baker*, dedicado a destacar la excelencia en el arte de la panadería, un singular **pan rosa de forma triangular** elaborado en Vigo ha sido coronado como el **mejor pan**



LA SEXTA - 13 Novembre 2023



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Un panadero de Chiclana es el mejor de España
Daniel Ramos y Ángeles Aído acuden al Ayuntamiento de su ciudad, donde son recibidos por el alcalde, con el premio 'The Baker' conseguido en Barcelona

SABOR DEL SUR

Un panadero de Chiclana es el mejor de España

Daniel Ramos y Ángeles Aído acuden al Ayuntamiento de su ciudad, donde son recibidos por el alcalde, con el premio 'The Baker' conseguido en Barcelona

FLOR FERRERA | 14 de noviembre de 2023 (12:35 CET)



El alcalde de Chiclana, José María Román, con Daniel Ramos y Ángeles Aído, de La Cremita.

La *Baking School Barcelona Sabadell* organizó del 6 al 8 de noviembre el premio *The Baker*, el cual reunió a 44 panaderos de toda España para poner en valor el oficio y, además, es una clara apuesta por el rigor y la unidad. Entre todos los participantes se encontraba un chiclanero, Daniel Ramos. El gerente de panadería-pastelería La Cremita se ha convertido en el ganador de esta primera edición del concurso al presentar un trabajo muy correcto a nivel de acabados con el que impresionó al jurado por su habilidad técnica y enfoque innovador, siendo reconocido con la mención especial al mejor snack salado y la mejor bollería hojaldrada.

De esta manera, José María Román, alcalde de Chiclana, organizó una recepción para recibir a Daniel Ramos y Ángeles Aído, responsables de panadería-pastelería La Cremita. En este acto, el alcalde destacó que "no es la primera vez que los recibimos y creo que no va a ser la última. Al hablar de productos de Chiclana, hablamos de langostino, de las tortas de las monjas, del pescado de estero, de los vinos o de la miel, pero resulta que uno de los productos que la gente que viene a visitarnos se lleva son los productos de La Cremita. Tienen un proceso de elaboración y madurez muy bueno y eso hace que se consigan estos reconocimientos. Con ellos, Daniel y Ángeles se incorporan a un nivel muy alto de hacer las cosas y a un sello de calidad, sumando así productos de calidad de la

JEREZ
comienza a vivir su
NAVIDAD
El Museo del Belén abre sus
puertas de forma permanente
MUSEO DEL BELÉN
NAVIDAD TODO EL AÑO

Ayuntamiento de Jerez

Asociación de Museos de Belén MBX



gusto al Sur

Lleva el Sur a lo más alto
con nuestros alimentos y bebidas de calidad diferenciada.

Descubre más aquí

Asociación de Fidejantes de la Provincia de Sevilla



XXSS M&T MAGAZINE - 09 Novembre 2023



M&T
MAGAZINE

Instagram (@mtmagazine9723)
Instagram photos and videos
instagram.com

mtmagazine9723 Siguiendo Enviar mensaje

1050 publicaciones 957 seguidores 3929 seguidos

Tomas Gonzalez
Editor
M&T Magazine es una publicación que ofrece una amplia gama de contenidos relacionados con diversas áreas culturales, como el arte, la música, cine...
www.mtmagazine.es

Sugerencias Ver todo

- rafabatallapastis... Rafa Batalla Seguir
- lanogudagastro... La Moguda Gast... Siguiendo
- theflequebcn the floquer Seguir
- panarras_obraador PANARRAS Seguir
- pastisseria.sucre... Pastisseria Sucre... Seguir

PUBLICACIONES REELS ETIQUETADAS



NEWSLETTER PANORAMA PANADERO 15 NOVIEMBRE 2023



Actualidad / Panorama Panadero

www.gremi-pan.org

mensaje, haga clic aquí para verlo en un explorador web.



Daniel Ramos ganador del premio The Baker celebrado en Gastronomic Forum

Daniel Ramos de "La Cremita" (Chiclana de la Frontera) ha resultado ganador único del premio The Baker, organizado por la Baking School Barcelona Sabadell, la escuela del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona.



EL DÍA
17 NOVIEMBRE 2023



El mejor pan de España lo hace un tinerfeño con un ingrediente 100% canario

Creció en El Monturrio, en el barrio de Duggi, estudió en el colegio La Salle y llegado el momento de orientar su vida profesional se matriculó en cocina en María Auxiliadora

eldia.es / Jan 25

¿Quieres más?

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE



El mejor pan de España lo hace un tinerfeño con un ingrediente 100% canario

Creció en El Monturrio, en el barrio de Duggi, estudió en el colegio La Salle y llegado el momento de orientar su vida profesional se matriculó en cocina en María Auxiliadora

Sergio Lojendio

Santa Cruz de Tenerife | 17-11-23 | 10:07 | Actualizado a las 10:31



El Tintoocum, pan con higo tuno tinto. / EL DÍA

No para de amasar galardones. El más reciente, el pasado 8 de noviembre, el premio The Baker –antes Miga de Oro de Galicia al mejor pan de masa madre, y otros–, un prestigioso galardón que reconoce al mejor pan nutricional de España, en competencia con una selección previa de cuarenta candidatos de los que solo tres alcanzaron la final.



DIGITAL

3,2 MM
Usuaris Únics / mes

13,2 MM
Pàginas Vistes / mes



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

ATLANTICO 20 NOVIEMBRE 2023



Un pan con QR (casi) corona a Pandemonium
Su propietario Diego Marín quedó finalista en el nuevo campeonato The Baker, el más exigente celebrado a nivel nacional

Atlántico / Nov 20, 2023

Un pan con QR (casi) corona a Pandemonium



Diego Marín, delante de su mesa de presentación en el concurso disputado en Barcelona.



Saül Cruz

20/NOV/23 - 04:00

COMPARTIR



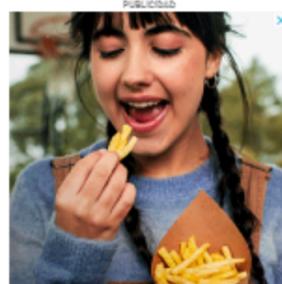
endesa
Llévate un
20% dto.
en tu próximo de
plástico o papel
PARA
CUALQUIER

Su propietario Diego Marín quedó finalista en el nuevo campeonato The Baker, el más exigente celebrado a nivel nacional

La panadería Pandemonium y su propietario, [Diego Marín](#), no dejan de cosechar premios y alabanzas. Tras ser seleccionado en 2021 como el mejor panadero de España, este tinerfeño de nacimiento pero vigués de adopción a punto estuvo de conseguir otro galardón para su estantería: el **The Baker**. Premio originado en Francia, donde muestran una devoción por el pan y que en su primera edición en España tuvo a Marín como gran animador pese a quedarse a pocos puntos del primer puesto.

"Es un campeonato super exigente, mucho más que el que disputé en el nacional. Éramos más de 40 y quedamos finalistas tres panaderos, uno de Chiclana, otro de Santiago y yo", apuntó Marín, que se sorprendió de la exigencia de la prueba hasta tal punto de tener que hacer un examen teórico: "Te preguntaban cosas sobre biología, bacterias o fermentación. Considero que si quieres ser el mejor tienes que saber esas cosas porque, si ganas este premio, eres el crack de los panaderos españoles".

La presentación de la mesa que realizó Marín tuvo un producto estrella: El **Tintococum**. Un pan hecho con higo tuno tinto, originario de Canarias, que incluía en su etiquetado un QR donde el cliente puede consultar todos sus



PUBLICIDAD

Te acompañamos para que cumplas tus ilusiones estés donde estés

DIGITAL

450.692
Usuaris Únics / mes

1.924.299
Pàginas Vistes / mes



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA