



En profunditat: L'Alimentaria&Hostelco més flequera.

Entrevista: Daniel Ramos, The Baker 2023.

Formació: El Màster, en camí de la sisena edició.

NewsFleca: Torna The Baker, el concurs de l'excel·lència flequera.



En profunditat

La tradició i la innovació, la
unió que assegura a l'ofici

Tu poses l'art.



ESCHER
Amassadora



REVENT
Forn



JEROS
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.



ESCHER
mixers

Revent™

In Bread We Trust



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

@sermontsa

p. 6



En profunditat —
L'Alimentaria més flequera

p. 16



Entrevista —
Daniel Ramos, The Baker 2023

p. 20



En profunditat —
La tradició i la innovació, la unió que assegura a l'ofici

sumari

p. 28



Formació —
El Màster, camí de la sisena edició
Primavera de monogràfics
Començant per la base

p. 35

News Gremi —
Catalunya, regió mundial gastronòmica
Receptes d'estiu per donar vida al pa
La fleca defensa el forns amb degustació



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

Newspa 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. 42



News Fleca —
Torna The Baker
Millor Coca de Sant Joan 2024

p. 46

Tècnica del pa —
Els secrets de la farina de sègol
La merenga (p.14)

p. 50



Recepta pa —
Torrades de pa de sègol amb salmó

Recepta pastissera —
Lemon pie (p. 52)

Consell editorial:
President d'honor: Andreu Llargués
Presidenta: Mònica Gregori
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera
Secretari general: Carles Cotonat

Newspa 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:



Una oportunitat per a un futur prometedor

Andreu Llargués

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



Benvolguts companys i companyes,

Ens trobem en un moment de gran inestabilitat política i social, però també en una època de canvi i oportunitats per a la fleca artesana. Malgrat les dificultats, estem aconseguint dignificar la nostra professió allunyant-nos de la imatge tradicional d'un ofici esclau, nocturn i paral·lel a la societat.

Gràcies a les noves tecnologies, la fleca ha evolucionat. La nostra feina, que abans era feixuga i exigent, amb la maquinària actual és molt més lleugera i eficient. La fermentació controlada, l'entrada del fred al nostre sector, els avantatges tecnològics i les eines de gestió empresarial són només algunes de les innovacions que han revolucionat la nostra feina.

Ara, no només podem oferir unes condicions de vida comparables a les d'altres professions i competir amb èxit en el mercat laboral, sinó que aquests avenços ens permeten oferir un producte de millor qualitat als nostres consumidors.

La manca de personal qualificat, sumat a les condicions de treball nocturnes, eren un problema greu que amenaçava la nostra supervivència i competitivitat. Sense un personal d'obraders format i motivat, no podríem competir en el mercat actual. Però ara tenim les eines per canviar aquesta situació. Hem de ser nosaltres els qui assumim els nous reptes i deixem enrere les dificultats del passat. És el moment de mirar cap al futur, de ser protagonistes i d'aprofitar les oportunitats que se'ns presenten.

El nostre producte, el pa, és ideal per a la creixent filosofia del km 0, i ens estem obrint a sectors que fins ara ens havien oblidat. Cada vegada més restauradors busquen col·laborar amb nosaltres per oferir un pa de qualitat que acompanyi les seves elaboracions. Tot s'ha transformat, i nosaltres hem d'aprofitar aquesta transformació per créixer i prosperar.

“És el moment de mirar cap al futur, de ser protagonistes i d'aprofitar les oportunitats que se'ns presenten.”

En aquesta línia, la nova direcció del gremi està posant el focus en la innovació i l'obertura de nous mercats. La recent participació a Alimentaria & Hostelco és un exemple clar d'aquesta voluntat d'obrir portes i explorar noves oportunitats en el sector de la restauració.

Encara que ens trobem en un moment difícil, afrontem el futur amb determinació i optimisme. Les millores en les condicions laborals ens afavoreixen, i tot es mou a una velocitat vertiginosa. Si volem atraure personal qualificat i disposat a treballar amb nosaltres, hem de fer un pas endavant i aprofitar al màxim les tecnologies del sector.

Estem vivint un canvi profund, i estic segur que ho podeu veure en les vostres empreses. Hem d'afrontar aquest futur amb coratge i determinació. Tenim un gremi que ens ofereix una gran quantitat de serveis i prestacions per ajudar-nos a afrontar aquest futur amb èxit. Comptem amb una junta directiva nova i il·lusionada, decidida a portar-nos endavant.

És el moment de fer un pas endavant, d'afrontar els reptes amb confiança i de treballar junts per aconseguir un futur millor per a tots nosaltres.

Som-hi!

La fleca artesana mira al futur

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

La fleca artesana ha experimentat una evolució positiva i significativa els darrers anys, impulsada principalment per la incorporació de la tecnologia del fred, una innovació que ens ha permès millorar en dos aspectes fonamentals: la qualitat dels nostres productes i les condicions laborals dels nostres treballadors.

Els avenços tecnològics ens han permès tenir un control més precís del procés de fermentació i apostar per una llarga fermentació amb la qual aconseguim un producte de més fàcil digestió, amb més aromes i colors i molta més durabilitat. Els temps canvien i, amb els temps, canvien les necessitats. Això mateix és el que ens ha passat. Hem canviat els nostres processos i hem vist com el nostre producte ha millorat en qualitat i excel·lència.

També hem fet una aposta ferma, no només des del Gremi, sinó vosaltres com a professionals en la formació especialitzada, per explorar noves tècniques i aportar molta varietat i nous matisos als productes. Hem après a panificar gairebé qualsevol tipus de cereal, inclús sense gluten. Això ens diferencia de la resta i ens permet presentar pans excepcionals i innovadors que satisfan els paladars més exigents.

“Continuem treballant per donar valor a la fleca, aprofitant els aparadors que tenim al nostre abast.”

A més, la incorporació de la tecnologia del fred també ha suposat una millora significativa en les condicions laborals dels nostres treballadors. Ara podem elaborar durant el dia, cosa que ens ha ajudat a aconseguir horaris de treball més conciliadors i ens hem pogut adaptar a les demandes de l'ocupació. Al cap i a la fi, un equip satisfet és un equip eficient.

D'altra banda, estem molt il·lusionats amb la segona edició de The Baker, el concurs que premia l'excel·lència en la fleca artesana. Aquest esdeveniment, impulsat pel nostre Gremi, té com a objectiu empoderar el forner destacant tant la seva part tècnica com la seva creativitat. Concursos com aquest ens permeten fer visible i atractiu l'ofici de forner i demostrar el que podem aconseguir amb dedicació i talent.

Continuem treballant per donar valor a la fleca aprofitant els aparadors que tenim al nostre abast. Esdeveniments com Alimentaria & Hostelco o el Gastronomic Forum ens ajuden a enfortir els vincles amb el sector de l'hostaleria. Creiem fermament que l'hostaleria ha d'apostar per introduir el pa de qualitat a les seves cartes i donar-li el protagonisme que mereix. Ara que Catalunya és Regió Gastronòmica Mundial, és essencial que treballem plegats per posar el focus en el valor afegit de cada producte.

A poc a poc, veiem com la cuina està apostant pel pa artesà i de qualitat a l'hora d'acompanyar les seves propostes culinàries. Si aconseguim reforçar aquesta tendència i potenciar l'artesania alimentària del nostre país, estem segurs que serem imparables. La col·laboració i el compromís de tots nosaltres són clau per aconseguir-ho.

Una salutació.



L'Alimentaria&Hostelco més flequera

La fleca assoleix més protagonisme que mai a la darrera Fira Alimentaria & Hostelco, amb un nou espai dedicat al sector i amb la col·laboració del Gremi.



Un any més, la Fira Alimentaria & Hostelco ha mostrat el gran múscul de la indústria alimentària, tant a nivell global com local, amb la participació de més de 3.200 empreses exposidores procedents de 68 països i una assistència de prop de 107.900 professionals, un 25% internacionals, de 120 països. Amb un impacte econòmic estimat de 180 milions d'euros, les xifres d'aquesta gran plataforma firal per a la indústria de l'alimentació, les begudes, el *foodservice* i l'equipament hostaler reflecteixen la fortalesa del certamen, que ha ocupat prop de 100.000 m² de superfície neta d'exposició, pràcticament a totalitat del recinte Gran Via de Fira de Barcelona.

IA, robots i aliments funcionals

En aquesta edició han destacat la participació internacional, els productes sostenibles i saludables, les solucions d'intel·ligència artificial (IA) i robòtica per al sector horeca i altres novetats que marquen el futur d'aquest gran sector. El saló ha estat un gran aparador amb centenars d'innovacions, entre les quals han destacat els aliments funcionals i més saludables. També s'ha constatat la transformació digital que està experimentant el sector, i s'ha pogut descobrir

Han participat més de 3.200 empreses exposidores procedents de 68 països.

com les noves tecnologies i la intel·ligència artificial s'integren a la indústria i els serveis amb robots i noves solucions que optimitzen la gestió dels restaurants i els seus recursos, el manteniment, l'atenció al client o la sostenibilitat. D'altra banda, la gastronomia i l'auge de la proteïna, així com les últimes tendències al sector hostaler, han protagonitzat el programa de més de 350 activitats d'Alimentaria & Hostelco, en què han participat prop de 700 prestigiosos experts, xefs, forners i pastissers.

A més, Alimentaria & Hostelco ha mostrat el seu aspecte més solidari amb la presència d'un centenar de voluntaris de la Fundació Banc dels Aliments, que han recollit prop de 20.000 quilos d'aliments i begudes donats pels expositors.

La presidenta del Gremi de Flequers de la Província de

Barcelona, Mònica Gregori, fa la seva valoració de la fira en el seu conjunt: “considero que cada cop més s'està apostant per la qualitat i la proximitat, i veig que s'estan portant a terme estratègies en aquesta direcció. Els consumidors cada cop més demanen productes saludables i de proximitat, hi ha una gran conscienciació vers el medi ambient i vers a recuperar la naturalitat dels productes. Molts consumidors, de fet, han patit conseqüències digestives per l'excés dels processats. Això està augmentant la demanda dels productes més naturals, més tradicionals i de proximitat”, indica.

Coffee, Bakery & Pastry

Però, davant de tot, Alimentaria & Hostelco 2024 serà recordada per la gran visibilitat que ha assolit la fleca, gràcies a la celebració, per primer any, de la nova àrea experiencial Coffee, Bakery & Pastry. Enfocat en cafeteria, te, pastisseria, fleca, gelateria, xocolata i complements, aquest nou espai ha mostrat l'oferta més completa en productes alimentaris, equipament, maquinària, accessoris i tecnologia. A més a més, en aquest espai s'han desenvolupat nombroses activitats, com degustacions, demostracions i ponències a càrrec de pastissers, forners i baristes de gran nivell.

Per descomptat, la fleca ha tingut un protagonisme especial en aquest espai, fruit, en gran manera, de la tasca del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la seva cooperació amb l'organització de la fira per promoure i enfortir la cultura del pa en aquest important certamen. “Penso que és un gran reconeixement cap al nostre producte. El fet que tinguem un espai amb identitat pròpia en una Fira com l'Alimentaria&Hostelco és senyal de la importància que se li dona dins el sector alimentari. Aquesta importància l'hem guanyada gràcies a l'aposta per la qualitat i l'excel·lència que s'ha fet en els últims anys”, assegura Gregori, qui recorda que el pa i la brioixeria han passat de ser una comoditat a realment tenir un gran protagonisme pel fet d'oferir un ventall de peces d'alt nivell pel que fa a propietats organolèptiques, amb farines nobles de proximitat i amb alts nivells nutricionals, a més d'una gran bellesa. “Fem peces úniques que els consumidors perceben com a molt autèntiques i atractives”, incideix la Mònica.

El nou espai Coffee, Bakery & Pastry ha mostrat l'oferta més completa en productes alimentaris, equipament i tecnologia.

Per la seva banda, Carles Cotonat, secretari general del Gremi, valora “molt positivament l'aposta que ha fet Fira Alimentaria&Hostelco per 'verticalitzar' la fira per diferents sectors d'activitat. Per al sector de la fleca i pastisseria es molt important comptar amb un espai propi, però alhora formar part d'una Fira transversal que ens permet compartir sinergies amb altres sectors que estan estretament relacionats amb els nostre. Sens dubte que Alimentari & Hostelco apostin per un pavelló dedicat a aquest espai es una demostració del reconeixement i demanda que actualment tenen els productes de fleca i pastisseria entre els consumidors, i del potencial de creixement del nostre sector”, subratlla.

La col·laboració del Gremi

En paraules de la presidenta del Gremi, “aquesta fira és la màxima representació de tot el sector alimentari en l'àmbit internacional. Fins ara, la fleca tradicional no hi havia tingut presència, però és molt important que hi siguem, ja que hem de posar en relleu el nostre producte, el pa tradicional, i no deixar l'espai únicament per a la indústria de les masses congelades. També és una oportunitat per acostar-nos al sector de la restauració, atès que cada cop més tenen inquietud per millorar el pa que posen a la seva taula”, reflexiona.

Així, el nou espai Coffee, Bakery & Pastry ha comptat amb la col·laboració del Gremi i ha proporcionat als forners una oportunitat única per explorar noves tendències, accedir als coneixements d'experts i connectar amb proveïdors líders. D'aquesta manera, s'han pogut descobrir productes innovadors o evolucionats, tècniques de panificació d'avantguarda,



Degustacions a càrrec de forners

Durant els dies de Fira, el Gremi ha ofert degustacions al seu estand de la mà de forners artesans com Cal Falsina, Forn de la Ramba Vilanova, Forn de Nulles, Forn 9, Forn Padró 1896, Forn Sant Josep, Forn de pa Jorba, Gallete Pastim, Cal Mosso, Forn Sistaré o l'Obrador dels 15. També hi ha hagut una petita degustació de pans de sabors per a maridatges de la mà de la formadora i sotsdirectora de l'Escola Andreu Llargués, Mari Cruz Barón.



Dins d'aquest espai dedicat a la fleca i tota la cadena de valor, el Gremi ha comptat amb un estand dinamitzador on ha posat en relleu la fleca artesana.

models de gestió de negocis moderns i equips que optimitzen eficientment l'energia, entre altres aspectes clau.

Dins d'aquest espai dedicat a la fleca i tota la cadena de valor, el Gremi ha comptat amb un estand dinamitzador on ha posat en relleu la fleca artesana i ha ofert especialitats cada dia de saló acompanyat de forners agremiats. "Com a Gremi de la Província i des de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, hem volgut donar la possibilitat a tots els flequers artesans que vulguin fer una degustació del seu producte més emblemàtic", explica la Mònica, recentment nomenada presidenta també de la Federació.

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. Així, l'equip de fleca que va representar Espanya al Mundial du Pain 2023, David Hernández i Roger Vilardosa, juntament amb el seu entrenador, el mestre flequer Yohan Ferrant, han fet una demostració sobre alguns dels productes presentats al certamen i han parlat sobre noves tendències en fleca i brioixeria d'excel·lència.

En concret, han preparat *in situ* la peça artística que van fer al Mundial, a més d'oferir una degustació posterior de la baguet tradicional, el croissant i part de la brioixeria presentada al concurs. Aquesta demostració ha obtingut una gran afluència de públic, molt interessat a veure de primera mà l'elaboració d'aquests productes de màxima qualitat. Simultàniament a l'elaboració, s'ha debatut sobre el

present i el futur del forn i la brioixeria artesana a Espanya.

Així mateix, també s'ha celebrat una demostració i el debat "La nova fleca artesana" a càrrec dels agremiats Daniel Jordà i Jordi Morera. En primer lloc, el Jordi ha dedicat la seva intervenció a parlar de diversos blats i diferents pans amb farines ancestrals. A continuació, el Daniel ha fet una xerrada sobre el brioix i ha ofert als oients una degustació dels seus productes basats en aquesta elaboració, com la mona i altres peces, a més de parlar sobre l'art de la fleca creativa i l'ADN del seu forn, Panes Creativos, de Barcelona, on és possible experimentar la fusió de la seva passió per l'art amb l'amor pel pa.

També ha despertat molt d'interès la intervenció de Xevi Ramon, el mestre forner artesà de cinquena generació i *alma mater* de Triticum (Cabrera de Mar), un projecte que va iniciar l'any 2006 amb l'objectiu de donar al pa la importància que mereix dins la gran tradició gastronòmica del país. D'altra banda, al taller "Avantguarda en fleca i pastisseria. Un món de sensacions i tendències",

“Hem detectat la necessitat de crear un sector transversal donat l'increment en el consum d'aquests productes i el creixement dels negocis en aquests àmbits.”

Xevi Ramon va compartir protagonisme amb el jove Enric Badia, mestre forner de la quarta generació de Forn Elías, subcampió del Mundial du Pain 2021 i tercer classificat al Best of Mundial du Pain 2023 al Japó, fites aconseguïdes representant la Baking School.

A més a més, a Coffee, Bakery & Pastry s'han desenvolupat altres activitats, com degustacions, demostracions i ponències a càrrec de, per exemple, les campiones del món de *latte art* Carmen Clemente i Manuela Fensore. Així mateix, ha estat molt destacada la final del certamen “Vera Pizza Napoletana Champion Spain” i la participació de ponents de l'Associazione Verace Pizza (AVP). L'espai també ha presentat una demostració i la ponència del president de l'Accademia Maestri del Lievito Madre, Claudio Gatti, qui ha revelat els secrets del panettone, el famós dolç de Nadal italià.

Un encert amb projecció de futur

En definitiva, el nou sector Coffee, Bakery & Pastry, que ha reunit l'oferta més completa en aliments, begudes, equipament, maquinària i accessoris afins, ha demostrat ser tot un encert per al saló, amb un gran recorregut per davant. Així ho han indicat els expositors en les enquestes, on han declarat que estan “molt satisfets” amb el resultat de la fira i la seva creació. Des d'Alimentaria & Hostelco també diuen que estan contents d'haver rebut, a més, les visites de professionals del sector, de forners, pastissers, restauradors o persones del canal *retail*, ja que han pogut consolidar relacions i crear nous contactes comercials. Es confirma així que Coffee, Bakery & Pastry, que va néixer per donar resposta als nous reptes, formats i tendències del mercat, ha aconseguit el seu objectiu: ha transformat en realitat la seva proposta verticalitzada, amb personalitat i identitat pròpies, que facilita el contacte i l'intercanvi d'experiències, coneixement i negoci entre els professionals.

És per això que els organitzadors ja han anunciat que la propera edició d'Alimentaria & Hostelco, organitzada per Fira de Barcelona, que se celebrarà del 23 al 26 de març de 2026 al recinte de Gran Via, inclourà novament el sector Coffee, Bakery & Pastry, amb l'objectiu de satisfer l'alt nivell de demanda i reunir alguns dels principals protagonistes del sector flequer i del sector horeca, com el pa, la pastisseria i el cafè. Aquests sectors han experimentat un augment exponencial en els darrers quinze anys i han revolucionat les coordenades clàssiques de l'oferta en integrar, en molts casos, el canal *retail*. Des de la fira indiquen que, segons les previsions, la demanda continuarà creixent en el futur i cada cop hi haurà més propostes gastronòmiques de màxima qualitat, especialitzades i a mida del consumidor.



“La Fira ha sabut adaptar-se, i en alguns aspectes avançar-se, a les tendències del consumidor i a les necessitats de les empreses i sectors expositors, dotant-se de molt contingut transversal que aporta molt coneixement nou i valor afegit addicional als sectors i empreses que assisteixen a la Fira i als visitants”, analitza Cotonat. “Pel futur crec que la incorporació de encara més contingut d’alt valor afegit pel visitant, ponències, demostracions, campionats, etc. anirà en augment. Estic convençut que és el que el visitants demanden, i a més aquestes activitats generen molt coneixement que les empreses i sectors que assistim valorem molt positivament”, incideix.

“Ens encantaria seguir creixent amb la Fira per fer difusió de la cultura del pa i posar el nostre producte en el lloc d’honor que es mereix”, valora Mònica Gregori, qui avança que s’està treballant en noves iniciatives per portar terme. Amb l’experiència d’aquest primer any, hi ha algunes coses a millorar: el principal repté és coordinar i ajuntar les forces de tots els petits artesans, i aconseguir mostrar cadascun dels tresors que es fan en diferents parts del territori català. Així mateix, “cal establir sinergies amb la resta d’agents, tot posant en

“A Barcelona hi ha una llarga tradició gastronòmica del pa i un interès especial per impulsar i protegir la qualitat i els valors d’un dels oficis artesanals més antics i necessaris del món.”

valor els agricultors que conreen el blat de manera sostenible i que recuperen blats antics més saludables, les farineres que molen respectuosament aquests blats de proximitat i nosaltres, els forners”, conclou.

L’edició més internacional

D’altra banda, una vegada més, Alimentaria & Hostelco s’ha consolidat com un esdeveniment global estratègic per a la internacionalització de les seves empreses participants. Aquesta edició ha destacat, precisament, per la seva dimensió global, ja que ha comptat amb més de 900 empreses internacionals, liderades per les italianes, i amb un remarcable retorn de les asiàtiques, especialment de la Xina, Corea del Sud i Tailàndia.

La cita firal ha revalidat el seu lideratge potenciant la complementa-

rietat dels seus sectors representats i oferint una gran plataforma de negoci per als seus professionals. Entre els assistents hi havia 2.200 compradors importants convidats procedents de mercats estratègics per a l’exportació d’aliments i l’equipament hostaler, com la Unió Europea, els EUA i Llatinoamèrica, que han participat en unes 13.500 reunions amb empreses.

Per al director general d’Alimentaria Exhibitions, J. Antoni Valls, “aquesta edició ha estat un èxit rotund d’internacionalització i mostra el gran poder de convocatòria d’Alimentaria & Hostelco, que ha recuperat les seves xifres pre pandèmiques i a compradors de països estratègics com la Xina. El saló es consolida així com una de les principals trobades de negocis internacionals del sector”, ha destacat.



“El Gremi és un aliat estratègic al nostre camí”

Mar Santarrufina, directora d'Hostelco

Què destacaríeu d'aquesta edició d'Alimentaria & Hostelco?

Alimentaria & Hostelco ha ratificat el lideratge com la principal plataforma firal per a la indústria de l'alimentació, les begudes, el *foodservice* i l'equipament hostaler, en l'àmbit nacional i internacional. En la darrera edició, ha reunit una vegada més tot el sector i ha presentat les principals tendències i línies d'avanços de la indústria, amb un enfocament especial al sector horeca. En aquest sentit, ha presentat una visió transversal, que inclou el *retail* i la distribució, i complementa l'oferta amb les propostes de solucions als seus reptes en àrees clau com els recursos humans, la digitalització, la salut i la sostenibilitat.

En aquesta edició, s'ha estrenat l'espai Coffee, Bakery & Pastry. Què us ha portat a apostar per dedicar aquest espai especial a aquests sectors?

Efectivament, en aquesta edició hem inaugurat aquest espai, perquè hem detectat la necessitat de crear un sector transversal donat l'increment en el consum d'aquests productes i el creixement dels negocis en aquests àmbits, tant al sector horeca com al *retail*, que han generat un canvi de tendències al mercat. Per això, hem volgut dotar aquest sector de més protagonisme, per donar resposta a la demanda de productes tant alimentaris com d'equipament i atendre-la. Ho hem complementat amb un espai centrat en el coneixement, la formació i els nous models de negoci.

Com valoreu aquesta primera edició de Coffee, Bakery & Pastry?

L'èxit de Coffee, Bakery & Pastry ha demostrat l'encert de l'aposta d'Alimentaria & Hostelco, de manera que ha aportat valor al sector horeca, *retail* i distribució a través d'aquestes noves àrees específiques. El *feedback* dels expositors i visitants ha estat molt positiu, fet que mostra la validesa d'un espai que ajuda els professionals d'un canal estratègic de l'economia espanyola, que reclamaven des de fa temps un punt de trobada sectorial. En aquest sentit, aquest espai ha impulsat la dinamització del mercat i la divulgació de continguts específics en un espai únic, que ofereix solucions i crea noves oportunitats per a un àmbit que, cada vegada més, demana productes i serveis conjunts, innovadors i personalitzats en restauració, *foodservice* i hostaleria.

Per què era important incorporar el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona en aquesta edició?

Com a plataforma de negoci que té per objectiu oferir la millor resposta i el major valor a la indústria, ens envoltam



dels màxims representants i experts del sector, i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona n'és un agent important, un aliat estratègic al nostre camí.

I és que el forn de pa és un dels eixos vertebradors del sector horeca, que cada vegada més inclou també el *retail* i la distribució i ofereix un servei que respon a les noves necessitats del mercat, cada vegada més transversal i global. Per l'evolució que experimenta és fonamental que els professionals disposin d'una única plataforma, capaç de proporcionar un espai no només de negocis, sinó de divulgació, especialment en aquest moment de transformació de les botigues clàssiques. I encara més aquí, a Barcelona, on hi ha una llarga tradició gastronòmica del pa i un interès especial per impulsar i protegir la qualitat i els valors d'un dels oficis artesanals més antics i necessaris del món.

Amb vista a la pròxima edició, hi haurà alguna novetat respecte de l'espai Coffee, Bakery & Pastry? Quins seran els reptes?

Encara és aviat per parlar de projectes concrets, però podem avançar que continuarem donant molt d'espai no només a l'oferta sinó també a la divulgació de continguts, experiència, innovació i tendències. Sens dubte, la nostra aposta per aquest nou sector no ha fet més que créixer des del moment de la seva creació, després d'escoltar les necessitats dels professionals. Per a tots ells, és clau disposar d'un espai amb identitat pròpia per conèixer els formats i les tendències actuals i futures d'un sector transversal que té per davant els seus propis reptes. Continuarem prestant tota la nostra atenció a les dinàmiques i novetats d'aquest àmbit per anar construint un projecte de valor, que conjugui tradició i innovació, i que, alhora, n'impulsi i en faciliti el creixement i l'evolució.



Els proveïdors de la fleca,

BONGARD IBERIA

Proceso de panificación artesanal PANEOTRAD

Bongard Ibèria, empresa fabricadora d'equipaments per a forn i pastisseria des de 1922, ha estat guardonada en la categoria de millor producte o solució de Recursos Humans en la setena edició dels Hostelco Awards 2024. Aquests premis reconeixen l'excel·lència dels professionals del sector de l'hostaleria.

El jurat, format per reconeguts professionals de diversos àmbits del sector, ha premiat a Bongard Ibèria pel seu sistema de panificació artesanal Paneotrad. Es tracta d'un procés de divisió i format revolucionari, productiu i de qualitat patentat, que ajuda a produir pa artesà mitjançant un procés simplificat, accessible a usuaris amb una formació mínima. A més, amb Paneotrad es permet estalviar temps i espai, facilita la producció "just-in-estafi" i millora les condicions de treball del personal gràcies a la seva facilitat i la seva comoditat a l'hora d'utilitzar-lo.



BONGARD
IBERIA

Bongard Iberia
Tel: 93 573 78 78
info@bongard.es



CLEAN HANDS

Higiene a l'abast de la mà

La passada 21a edició del saló Hostelco-Alimentaria vam poder donar a conèixer als professionals de la indústria flequera i pastissera, el nostre innovador sistema de guants per a la manipulació d'aliments Clean Hands®.

És tracta d'un guant higiènic, senzill i pràctic per a la manipulació d'aliments. El seu innovador sistema permet treballar ràpidament perquè, a diferència d'altres guants, s'utilitza amb una sola mà. El temps

que es tarda en treure i posar el guant és pràcticament nul. Clean Hands® és adequat per a totes les persones que treballen en contacte amb aliments no envasats individualment, que al manipular-los es poden contaminar amb virus i bacteris patògens presents a les mans. Així mateix, quan entren en contacte amb altres materials, com els diners, la maquinària, eines, etc., sense garantia de neteja o desinfecció.

Aquesta fira ha sigut molt gratificant per a nosaltres perquè hem pogut compartir-la amb el sector alimentari, i en especial, amb la fleca i generar noves experiències sobre la resolució de desitjos i inquietuds presents en el treball diari.

Si desitja informació, contacti amb nosaltres o pregunti al seu proveïdor habitual.

Clean Hands
Patented

Clean Hands
Tel: 607 95 90 95 /
961 653 661
dachelhygiene@gmail.com



CRUZ SL

Cruz presenta The Cruz Agency, la nova agència d'interiorisme estratègic

Per a nosaltres, estar a Hostelco enguany ha estat molt important. Hem presentat la nostra nova marca, The Cruz Agency, que és l'agència d'interiorisme estratègic que pertany a la marca Cruz, que ja fa 45 anys que està en el sector del fred. Amb aquesta agència el que volem és fer que els nostres clients, bàsicament, guanyin més diners. Som

capaços de dir-los on han de col·locar cada producte perquè sigui més atractiu a la vista del client que comprarà i al final guanyin més diners. La idea de l'esdeveniment que hem organitzat a Hostelco és barrejar l'alta gastronomia amb l'alta carnisseria, però a més potenciar que es coneguin entre ells, comparteixin consells, elaboracions de productes, receptes...

THE
CRUZ
AGENCY

The Cruz Agency
Tel: 93 465 00 65
cruzsl@cruzsl.net

tampoc es perden



DEBIC

Debic, de la mà dels cuiners i pastissers professionals

Després de dos anys d'espera, finalment vam tenir el plaer de participar a Alimentaria una vegada més. Durant l'esdeveniment, vam captivar els assistents amb una sèrie de demostracions a càrrec dels nostres assessors culinàries, Andrés Albite i Manuel Díaz. L'esdeveniment ens va permetre oferir una àmplia gamma d'activitats dissenyades per ressaltar les qualitats dels nostres productes, des de demostracions de Street Food a tallers com el de "Salsa Arte", enfocat en la preparació de salses utilitzant la nostra destacada Nata Culinària 20%.

Des de Debic, treballem per mostrar el nostre compromís amb l'excel·lència culinària i esperem continuar sorprenent els nostres clients en el futur.



FrieslandCampina Professional

Tel: 93 272 12 79

info.barcelona@frieslandcampina.com

IG: @debic_es

www.debic.com



MASUNIFORMES

Cap a una moda professional sostenible

Masuniformes vam estar presents una vegada més a una nova edició d'Hostelco&Alimentària presentant totes les novetats i darreres tendències en vestuari d'hostaleria i alimentació que reflecteixen la nostra evolució cap a una moda laboral sostenible. La nostra empresa que porta més de 70 anys venent solucions en roba de treball a Barcelona, estem compromesos amb la sosteni-

bilitat del sector i per això hem fet un pas endavant amb un projecte 100% circular en els teixits, tant en la fabricació com en el posterior reciclatge de peces.

Durant els 4 dies que va durar la fira van passar pel nostre estand moltes empreses i particulars que van conèixer de la mà de tot el nostre equip comercial totes aquestes novetats com els serveis que Masuniformes els hi ofereix: servei integral 360°, fabricació a mida, personalitzacions, botiga showroom al centre de Barcelona... La fira va ser tot un èxit de públic i estem molt satisfets d'haver-ne estat part amb el nostre estand!



Masuniformes

Tel: 934 255 393

info@masuniformes.com

ZEELANDIA

Èxit de Zeelandia a Alimentària

En la darrera edició d'Alimentaria, Zeelandia va presentar nous llançaments per al sector professional, incloent-hi productes de fleca, pastisseria i brioixeria, amb demostracions que van destacar la transformació de productes a través de la innovació i nous processos tecnològics desenvolupats en la seva àrea de R+D+i. Entre els llançaments més destacats es troben la nova gamma de cremes llestes per a usar amb fruita natural, un glacejat versàtil per a decorar productes de pastisseria i brioixeria, i nous processos per a l'elaboració de productes de tendència.

Zeelandia ofereix més de 200 referències en el seu catàleg, incloent-hi barreges de pastisseria i fleca sense gluten, i una àmplia gamma de complements. Silkgrain, una de les seves innovacions destacades, és un preparat Clean Label que millora la textura i sabor del pa multicereal, combinant llavors i cereals escaldats i macerats amb massa mare inactiva per a mantenir la humitat i suavitat de la molla.



Zeelandia

Tel: 938 186 200

info@zeelandia.es



Les merengues: una delícia ideals per a postres espectaculars



Les merengues provenen originalment de l'Oberland bernès, concretament de Meiringen. El pastisser italià Gasparini va inventar aquest dolç tan temptador i utilitzat al voltant de l'any 1600. A Suïssa, la merenga clàssica se serveix amb molta nata muntada. Altres postres igualment populars són les merengues amb fideus o gelat.

Independentment de si en diem merenga, aquesta escuma airejada de clares d'ou ensucrades combina meravellosament amb l'aroma fresc de la llimona i de la llima. La merenga cuinada, també coneguda com a merenga italiana, és especialment adequada com a guarnició per a un pastís de llimona. A diferència de la versió batuda en fred, aquesta no es cou sinó que s'elabora amb sucre calent. És estable, cremosa per dins i la superfície té una bonica brillantor. Decorat generosament sobre el pastís, el conjunt es converteix en unes postres espectaculars.

La merenga italiana és un tipus de merenga que s'elabora batent almívar de sucre calent amb clares d'ou. És conegut per la seva textura suau i brillant i és menys dolça que la merenga

francesa. És més estable i pot suportar temperatures més altes, la qual cosa la fa ideal per a una varietat de postres com ara coques, pastissos, macarrons i mantega cremada. S'utilitza molt en pastisseries i és un ingredient imprescindible en algunes postres tradicionals italianes.

Classificació

Segons l'ús es classifiquen en tres grups

- Merenga freda
- Merenga calenta
- Merenga cuïta

Per fer merenga recomano utilitzar clares fresques. Les clares pasteuritzades no són tan estables en el batut. En aquest tipus de receptes, els productes tenen més tendència a adquirir humitat. Com a norma general és recomanable afegir una mica de sal i crémor tàrtar a les clares. El sucre tant en fred com en calent es pot afegir des del principi a la meitat del batut o quan les clares comencin a escumar, en aquest darrer cas a poc a poc.

Veurem receptes de base.



Merenga freda

- 250 g de clares fresques
- de 250 a 500 g de sucre

A la merenga japonesa se li pot afegir, a més dels ingredients abans esmentats, entre 200 i 300 g de farina d'ametlla o avellanes. També se li podria afegir una mica de mantega a punt de pomada 0,5 %.



Merenga calenta

- 250 g de clares
- de 250 g a 500 g de sucre

En aquesta merenga, abans de batre les clares, es posen junts els dos ingredients, s'escalfen a 38 °C i es remouen per fondre el sucre perfectament. Aquest tipus de merenga és ideal per decorar pastissos, mousses i flambejar.



Merenga cuita

- 750 g de sucre
 - 260 g d'aigua calenta
- Coure a 120 °C
- 300 g de clares d'ous
 - 150 g de sucre en gra

Primer cal batre clares i el sucre en gra fins que estiguin a punt de neu. Seguidament, cal afegir el sucre cuinat lentament.

Aquesta merenga és estable en cocció al forn. Si reduïm la quantitat de sucre no tindria estabilitat en els productes portats a cocció.



Com fer una merenga de base seca

1. Porta el sucre i l'aigua a ebullició en un bol sense element per remoure la barreja usant l'ajust d'interval de cocció/remenar a 120 °C.
2. Bat les clares per separat en un segon bol amb unes varetes fines que estiguin fermes.
3. Un cop que l'almívar hagi assolit una temperatura de 120 °C, pots afegir-lo a les clares a poc a poc. Quan les clares comencin a escumar, bat la barreja fins a aconseguir una bona consistència. Deixa-la refredar a 45 °C per escudellar.
4. La merenga es posa en una mànega pastissera amb la punta amb forma d'estrella. Ara col·loca les merengues amb la forma desitjada en una safata per al forn folrada amb paper de forn. Deixa assecar les merengues durant 30 minuts i després forneja-les a 100 °C durant 2 hores com a mínim.





Daniel Ramos és un pastisser i flequer de Chiclana (Cadis) propietari, juntament amb la seva dona, Ángeles Aído, de La Cremita, un negoci que va començar fa gairebé dues dècades com a pastisseria i que després va incorporar la fleca artesana. A banda de servir productes personalitzats per a hotels, restaurants i botigues gourmet, Chiclana compta amb un obrador a la vista i dos punts de cafeteria, a més d'una petita franquícia a San Fernando, amb un total de 39 persones al seu càrrec.

L'any passat va ser el guanyador de la primera edició del concurs The Baker, organitzat per la Baking School Barcelona Sabadell. També es va emportar els esments especials al millor snack salat i a la millor brioixeria fullada. Va impressionar el jurat amb la seva habilitat tècnica i el seu enfocament innovador presentant un bufet que va atreure l'atenció dels assistents a l'esdeveniment. La seva taula va destacar pel seu compromís amb la qualitat i la tradició, i això es va reflectir en cadascuna de les seves creacions.

Es defineix com “una persona molt inquieta que li agrada tenir sempre coses en ment”.

“M’apassiona tant aquest ofici que no em pesen les hores de feina, les gaudeixo.”

Daniel Ramos

Parla'ns una mica sobre els teus inicis. Vas començar com a pastisser, oi?

Des de molt jove vaig ser un apassionat de la pastisseria. Després d'estudiar a l'Escola del Gremi de Pastissers de Barcelona, vaig entrar a treballar a una cadena hotelera, de la qual vaig acabar sent segon cap de pastisseria. Ara fa dinou anys, vaig engegar el meu propi negoci juntament amb la meua dona. Al començament treballava des de les sis del matí fins a les dues de la tarda a l'hotel i a la tarda al meu obrador, fins que vaig poder dedicar-me completament a La Cremita.

Com et va entrar la curiositat per la fleca i el pa?

Va ser després d'una llarga conversa amb el meu amic Juanlu Fernández, que era segon cap de cuina del prestigiós restaurant Aponiente, d'Ángel León. Em va parlar de les masses mare, dels llargs processos de fermentació i repòs... I em vaig començar a entusiasmar! Us confessaré una cosa: fins llavors, mai m'havia cridat l'atenció el pa!

I ara és la teva passió, oi?

Totalment. M'apassiona tant aquest ofici que no em pesen les hores de feina, les gaudeixo.

Continuem amb els teus inicis com a flequer.

En aquella època, a la zona on visc, no hi havia costum, ni

interès, ni exemples d'aquest tipus de pa. L'oferta es limitava a pastes, panets, barres i algun pa candéal: no trobaves cap pa de Viena, cap focaccia, ni cap pa de llarga fermentació. De fet, ens va costar molt que els clients s'interessessin pels nostres pans artesans. La frase més recurrent era: “No teniu cap pa normal?”

Molts flequers catalans expliquen anècdotes semblants.

Afortunadament, la fleca ha canviat molt en els darrers anys, i continua canviant cada dia. Ho veus a les xarxes socials, als concursos, a tot arreu: el nivell segueix pujant i cada vegada hi ha més gent fent coses al·lucinants als obradors!

Aquí hi té molt a veure la formació, oi?

Sens dubte! Avui en dia, un flequer s'ha de formar continuament, aprendre noves tècniques, noves tendències... Sempre hi ha alguna cosa nova per aprendre! A Catalunya teniu molta sort de tenir la Baking School Barcelona Sabadell.

Què et sembla la feina que s'està fent a l'Escola?

És una tasca increïble feta per gent meravellosa i molt brillant. He cursat diverses master class i estic molt agraït de comptar amb en Yohan, la Mari Cruz i la resta de



“Mai m’havia cridat l’atenció el pa, fins que un company em va parlar sobre les masses mare i les llargues fermentacions.”

l'equip de l'Escola entre els meus amics. Tenim molt de contacte i ens nodrim mútuament. Hi ha molt per aprendre d'ells! Va ser molt enriquidor compartir temps amb ells a The Baker i vam forjar una gran amistat.

Com vas viure l'experiència de The Baker?

Va ser impressionant, dies de nervis i concentració. Ho vaig viure com la coronació d'un gran esforç. Em sento molt feliç pel reconeixement a una feina i un esforç.

Què creus que va valorar del teu treball el jurat per atorgar-te el premi The Baker 2023? Què creus que va marcar la diferència?

Era un jurat molt seriós i exigent. Ho miraven tot: neteja, elaboracions, tècniques, etc. Crec que el que em va portar a aconseguir-ho van ser les tècniques, la forma de treballar i les peces resultants.

Com et vas preparar de cara al concurs?

Vaig fer molta prova i error. Hi va haver moltes elaboracions que finalment no vaig presentar. Treballava als matins i a la tarda entrenava; l'endemà mostrava els productes al meu equip per veure si funcionaven.

Ara, com a guanyador de la primera edició, et toca formar part del jurat de la segona. Com ho afrontes?

M'apassiona la idea de veure aquest concurs des d'una altra perspectiva. Em fa molta il·lusió! Sé que hi haurà un gran nivell i estaré encantat de valorar la feina dels companys. Serà una experiència preciosa, encara que formar part del jurat té molta més responsabilitat que concursar. Sigui com sigui, estic acostumat a valorar la feina flequera. Tinc 22 professionals d'obrador al meu càrrec. És una tasca constant que faig dia a dia a casa meva.

Personalment, què és el que més valores en un concurs d'aquest tipus?

La tècnica és fonamental, el procés d'elaboració, la neteja, el gust i la textura... I, per descomptat, la peça final que es presenti ha de sorprendre, il·luminar... Ha de ser espectacular! El que més valoraré dels candidats és l'actitud, la delicadesa amb el producte i la tècnica.

Quin consell donaries a algú que es presenta a The Baker?

Que ho prepari molt bé, que les peces estiguin molt treballades i que tinguin en compte que els temps són molt importants. Cal tenir temps per poder refinar la taula al final, per tal que el producte llueixi. Sigui com sigui, és una experiència única, on et desafies a tu mateix a treure el millor de tu. Són dies de nervis, però alhora molt gratificants.

“M'apassiona la idea de veure The Baker des de la perspectiva del jurat.”

“Al començament, els clients preguntaven si no teníem cap pa normal.”



“A Catalunya teniu molta sort de tenir la Baking School Barcelona Sabadell, on he fet diverses master class.”

Què en treus, tu, de la teva participació a The Baker?

Et fa ser més exigent en la teva feina. Ara, tinc l'hàbit de ser creatiu, i actualment tinc sota la màniga diverses elaboracions de brioixeria que són fantàstiques i que encara no he mostrat. Les guardo per a concursos futurs.

Quin és l'efecte positiu, al teu judici, que tenen aquest tipus de concursos en el sector, els professionals, la propagació de la cultura del pa, etc.?

L'efecte que causa aquest tipus de concurs és donar valor al nostre ofici, que es reconegui què és la veritable fleca, l'esforç i la preparació que comporta ser flequer, etc.

Has notat en el negoci la visibilitat que t'ha donat guanyar el premi?

Sí, i m'ha ajudat a fidelitzar els clients. És molt positiu que vegin que et mous, que viatges per anar a concursos, que la teva feina es reconeix en altres indrets... Tot això repercuteix en les vendes. Haver guanyat el concurs et fa ser més valorat en el sector, serveix perquè et coneguim més. Pel que fa als clients, és clar que te'n surten més, tens més demanda dels teus productes.

Al teu judici, quins valors, virtuts i característiques ha de tenir un flequer per assolir l'excel·lència?

Mai no ha de ser conformista; sempre es pot fer alguna cosa millor.

Com definiries la teva filosofia com a flequer?

Aposto per la millor matèria primera. Sempre he tingut un refrany com a referència: la misèria només porta misèria.

No has pensat a fer classes per compartir els teus secrets?

He rebut alguna oferta, però m'agrada tant la meua feina que m'hi vull dedicar al cent per cent. A més, tinc moltes responsabilitats al meu negoci i he d'estar molt present al dia a dia. Encara no ha arribat el moment, però en el futur no ho descarto.

En quines novetats estàs treballant actualment com a flequer? Quins són els teus interessos avui en dia?

El meu repte constant és aconseguir per als meus clients el pa perfecte. El meu cap està tot el dia pensant a treure productes nous i diferents. M'agrada destacar els productes de primera de la meua zona i moltes vegades els incluc en les meves diferents elaboracions.

MMH
Grupo Harinero
Meta & H. del Mar

2024

Innovem per continuar creant farines amb la màxima garantia de qualitat.

Harinera del Mar LA META HARINAS TORIJA selectas BY TARDIENTA HARINAS Palentina HARINAS REYES[®] Haribéricas molisur harivasa nutercop

FARINERA LA META, S.A.U.
Pol. Ind. El Segre. c. Indústria, parc.
204R 25191 Lleida · Tel. +34 973 200 319
lameta@lameta.es · lameta.es

La tradició i la innovació, la unió que assegura a l'ofici

És possible trobar l'equilibri perfecte entre les tècniques tradicionals i les innovacions modernes per oferir productes de la millor qualitat? La fleca cada vegada és menys esclava i molt més conciliadora. Ens endinsem en diferents obradors per conèixer a través dels seus responsables com ha canviat l'ofici d'una generació a l'altra.

En un dels principals carrers de Sitges trobem el Forn 9, una fleca familiar amb una llarga tradició, que compta amb dues botigues i dona servei a nombrosos restaurants de la zona.

A Sant Joan Despí, més a prop de Barcelona ciutat, trobem el Forn de Pa Artesà Luna, que s'ha consolidat com a forn de referència de qualitat i tradició de pa artesà a la zona. Actualment tenen dues botigues, una d'elles amb degustació, i se'ls coneix per oferir una àmplia gamma de pans especials de primera qualitat.

Més cap a l'interior, i als peus de Montserrat, a Esparreguera, hi trobem l'obrador del Forn de Pa Jorba, un forn familiar de cinquena generació que té quatre botigues, dues d'elles amb degustació.

Tots tres són negocis familiars que han passat de generació en generació i la seva història és un exemple clar de com la modernització pot conviure amb l'essència artesanal. Una lliçó per a qualsevol negoci forner que busqui evolucionar sense perdre la seva identitat.

Avui, aquests tres forns ens obren les portes per mostrar-nos com les noves tècniques i la tecnologia han transformat l'antic ofici de forner.

La fleca enamorada

Quan fa dos anys el Josep Maria Monreal va haver de deixar l'obrador per qüestions de salut, ningú no s'imaginava que el seu fill, el Josep Maria, prendria les regnes del Forn 9. Inicialment poc interessat en la fleca, el Josep Maria es va formar intensament a la Baking School Barcelona Sabadell, on va descobrir una passió inesperada per l'ofici. Amb dedicació i innovació, ha transformat el negoci familiar combinant tècniques tradicionals amb modernització i portant la producció a nous nivells de qualitat i eficiència.

Actualment, l'Anna i el Josep Maria, mare i fill, són els qui dirigeixen el negoci. Tenen una desena de treballadors a càrrec seu i contribueixen a fer que aquesta fleca sigui una de les més reconegudes de la zona.

En canvi, la història de l'Emilio Ojeda, del Forn de Pa



Artesà Luna, és una mica diferent. Ell es va unir al negoci familiar el 2010 després de completar els seus estudis en mecànica. Durant els estius, havia treballat a l'obrador amb el seu pare, però va ser en descobrir l'Escola Andreu Llargués que va decidir formar-se professionalment en l'art de la fleca i continuar amb la tradició familiar que va iniciar el seu avi. Aquesta formació li va proporcionar una base sòlida per implicar-se més en el negoci familiar, on va introduir pans especials i va canviar radicalment el model de producció de l'obrador.

Per la seva banda, el Marc Jorba va descobrir la seva passió pel món de la fleca des de ben jove ajudant al forn familiar durant els estius i les diades. Tot i haver completat el batxillerat, la seva vocació era clara: volia continuar amb el negoci familiar. Els seus pares, conscients de la importància de la formació, el van animar a estudiar a l'Escola Andreu Llargués. "Des de petit, quan anava a ajudar el meu pare, ja vaig veure que m'agradava molt. Vaig anar al gremi, vaig formar-me per poder exercir bé", ens explica.

Allà, el Marc va aprofundir en els secrets del pa artesà i va perfeccionar les seves tècniques que li han permès innovar i portar el Forn de Pa Jorba a un nou nivell. També és formador de l'Escola des de fa gairebé una dècada. Ara bé, ell assegura que això no hauria estat possible sense el suport del seu germà gran Albert. Tots dos estan orgullosos de poder continuar la nissaga de forners amb gran dedicació. "Els meus avis i el meu pare m'han transmès l'amor per aquesta feina, i no puc estar-ne més orgullós", assegura el Marc.

Una jornada a l'obrador

La jornada comença ben d'hora tant pel Juanjo, el responsable de la fleca diària al Forn 9, com per l'Emilio i el Marc. A les dues de la matinada, mentre la major part de la ciutat encara dorm, ells entren a l'obrador per posar-ho tot en marxa. El primer que fan és revisar totes les cambres de fred per assegurar-se que les masses, preparades el dia anterior, estan en perfectes condicions per ser treballades.

Antigament, i com sap tothom, els forners treballaven tota la nit per tenir el pa a punt a primera hora del matí. Era un procés laboriós que començava poc entrada la matinada, treballaven amb masses en directe i s'allargava fins ben entrat el dia. Avui dia, gràcies a la maquinària moderna com la fermentació controlada i el fred, aquest horari ha canviat dràsticament. Ara, amb només una persona que s'assegura que tot està a punt per a la producció del dia, ja es pot començar la jornada.

"El primer que faig quan arribo és mirar les cambres de fred i revisar totes les masses del dia anterior per veure si estan correctes i es poden començar a pastar. Després, començo a fer les masses que són per al mateix dia, com el pa galleg, el pa de motlle o el pa de vidre", explica el Juanjo.

Aquestes masses han de ser pastades i formades amb cura per garantir-ne la qualitat i el sabor. És per això que, als tres obradors que visitem, a mesura que avança el dia, s'incorporen més treballadors per donar suport en el forn.

Per exemple, al Forn 9, al voltant de les quatre del matí,



De dalt a baix: l'Anna Maria Vidal i el Josep Maria Montreal (fill) del Forn 9; Emilio Ojeda (pare, DEP) i Emilio Ojeda (fill); Josep Jorba i els fills, Albert i Marc.

Antigament es treballava amb masses en directe i uns cicles curts. Avui dia, gràcies a la maquinària moderna, tot ha canviat dràsticament.



Monreal utilitzant la formadora de barres.

entren el Josep Maria, cap d'obrador, i el Dino, un pastisser. A les cinc ja entra un altre pastisser. En canvi, al forn de l'Emilio i al dels germans Jorba, l'horari és una mica diferent. A les dues de la matinada entren dos forners, i al voltant de les quatre n'entren dos més per continuar amb la feina.

A més a més, per poder oferir pa acabat de fer i calent a totes hores, tant el forn de pa Luna com el Jorba tenen un reforç a la tarda. A Sant Joan Despí, de 14:00 a 20:30 hores, tenen un forner que, a banda de coure més pa, continua preparant masses per al dia següent, i a Esparriguera una de les dependents s'encarrega d'enfornar més peces al forn rotatori que tenen.

El rol de la tecnologia en la fleca moderna

Quan el Dino, el pastisser del Forn 9, entra, el primer que fa és coure tota la brioixeria que s'ha preparat el dia anterior. Aquesta brioixeria diària inclou una àmplia varietat de productes, des de croissants i magdalenes fins a ensaïmades. Mentre cou la brioixeria, el Dino també prepara coques, dònuts i prepara farcits i cobertures per als productes. La seva tasca és crucial per assegurar que tots els productes estiguin llestos per distribuir-los a primera hora del matí.

Mentrestant, el Josep Maria es concentra en la producció de pa. En concret, inicia la jornada formant les barres de tradició francesa amb la massa feta del dia anterior. Ara bé, ens explica que fa unitats limitades d'aquestes barres, però que gràcies a la nova maquinària ha aconseguit reduir el temps de producció de manera eficient. "Abans, per formar les barres de tradició francesa ho feia de manera manual. D'aquesta manera produïa trenta barres diàries. Ara, gràcies a dues màquines, podem duplicar la producció en menys temps", comenta el Josep Maria. Es



Divisora

tracta d'una divisora de masses, que li permet separar les porcions uniformes per fer la preforma, i la formadora de barres, que facilita la feina de donar forma als pans. Per tant, uns processos que abans suposaven 45 minuts, ara ho completa en només 20 minuts. "La maquinària és una inversió, però val molt la pena. Avui dia has d'amortitzar cada procés, i amb les màquines que tenim tot és molt més fàcil. Qui no s'aprofita del fred o de la fermentació controlada, perd temps i diners", afirma el Josep Maria.

Aquest tipus de barres no són com les barres de quart o de mig. Les barres de tradició francesa requereixen un procés més llarg i més pausat, per això no es troben en qualsevol forn. Per exemple, el Forn de Pa Jorba també en fa, d'aquestes barres, però no cada dia. "Són les que nosaltres en diem *pa medieval*. Les formem a mà, amb una fermentació de 24 hores, una massa mare especial... Però no en fem cada dia perquè el client no vol aquesta barra per al dia a dia i perquè no podem produir-ne en grans quantitats. Aquest és un pa per a ocasions més especials", explica l'Albert.

El mateix passa al forn de l'Emilio, qui des que es va implicar al negoci familiar ha reestructurat tots els processos i ha dotat l'obrador d'una maquinària avançada que permet una producció eficient i de qualitat, alhora que man-

“La maquinària és una inversió, però val molt la pena. Avui dia has d'amortitzar cada procés.”

Treballant d'un dia per l'altre dones més qualitat al pa i et permet treballar diferent i més organitzat.

té els alts estàndards artesanals que caracteritzen el forn. “Quan vaig començar a treballar aquí, tot era fermentació curta i masses en directe. Pastàvem a primera hora i al cap de dues o tres hores enforàvem. Quan vaig entrar jo, vam canviar els processos. Ens vam actualitzar, i des de llavors el que pastem avui és per enforar l'endemà”, analitza l'Emilio.

Parlant sobre la introducció de nova maquinària, el Josep Jorba, pare dels germans Albert i Marc, ens explica que quan va començar al negoci només eren tres persones: el seu avi, el seu pare i ell. “Tot era molt familiar. Començàvem a les nou del vespre a fer pa perquè tot es feia a mà. Només teníem una pastadora. I teníem un forn de pedra. A més, era molt més complicat perquè també havíem de dividir la massa a mà i eren peces grosses de quilo”, explica.

És per això que, quan va tornar de la mili, va detectar la necessitat de modernitzar el negoci. Van fer una gran inversió en maquinària: una divisora automàtica i una formaboles. Més endavant, van incorporar la cambra de

repòs i el tren de *laboreig*, així com batedores per ampliar el catàleg de productes. A partir de l'any 1975, el negoci va començar a créixer fins a convertir-se en el que és avui.

El Marc també fa aquesta reflexió: “Abans tot es feia en directe. Quan vaig entrar jo, vam començar a treballar amb fermentacions llargues i controlades d'un dia per l'altre. Això, a part que dones més qualitat al pa amb una bona fermentació, també et permet treballar diferent i més organitzat”, sentència.

Producció i qualitat: una combinació exitosa

A mesura que avança el matí al carrer Artur Carbonell de Sitges, el Josep Maria i el Dino couen els diferents tipus de pa preparats pel Juanjo: pa de pagès de diverses mides, barres de mig i de quart, pans integrals, pans rodons, pans de sègol, flautes, bastonets i pans de Viena, entre d'altres.

L'eficiència en la producció no només permet incrementar la quantitat de producte sinó també la qualitat. Amb la maquinària adequada, aquests forns garanteixen que cada peça de pa tingui la textura i el sabor perfectes. “Gràcies a la maquinària, traïem més quantitat i de qualitat en menys temps. La varietat de productes que traïem s'ha triplicat respecte del que es feia abans. És més complicat, però la feina és molt menys monòtona”, diu Monreal.

“La maquinària t'ajuda a ser més productiu. Amb

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



SERVEI DE MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

— frigual —

Un dia especial al forn



Just el dia que visitem el Forn 9 per fer aquest reportatge, un dijous, trobem el Josep Maria preparant la brioixeria més selecta. Aquesta és una tasca que només fa ell, ja que es tracta d'un procés complex que requereix una gran habilitat i delicadesa. Ell es va formar a la Baking School Barcelona Sabadell amb mestres com el Yohan Ferrant o el Matt Valette. Gràcies a la seva formació, ha desenvolupat una tècnica d'excel·lència per crear i oferir als seus clients una brioixeria d'alta qualitat al pur estil francès.

Aquesta brioixeria només es ven els caps de setmana i segueix un procés de tres dies: el primer dia es fa la massa, el segon dia es formen els pastons i es congelen, i el tercer dia es lamina i es formen les peces finals. Avui és el tercer dia i des de les 9:00, i amb l'ajuda de l'Arnau, ajudant d'obrador, va preparant les masses per al pa del dia següent i la brioixeria del cap de setmana. A parer seu, per poder treure aquests productes es necessita "constància, disciplina i precisió". Si vols treure productes d'una qualitat alta, amb una certa complexitat, has de ser molt precís i tenir molta paciència", assegura. És per això que els dijous s'està fins a les 14:00 h a l'obrador per poder treure aquest producte. "Només els dijous acabo tan tard. La resta de dies ja soc fora cap a les onze o les dotze", especifica.

Així doncs, els dijous treu tota una tongada de peces úniques, diferencials i de primera qualitat que es posaran a la venda dissabte i diumenge i col·lapsaran la botiga. "Per a mi és un orgull veure com els dissabtes hi ha una cua que surt de la botiga només per comprar el nostre producte", ens explica.

La tecnologia és eficiència i productivitat: treure més quantitat, en menys temps i amb millor qualitat.

menys hores, traiem molta més producció i més variada. A més, t'obliga a treballar més organitzat i amb més tranquil·litat. Com que ja ho tens tot preparat, només has d'enfornar i preparar-te tranquil·lament per al dia següent", explica el Marc.

Aquesta àmplia varietat de productes reflecteix l'evolució del gust dels consumidors i la demanda creixent de pa artesà de qualitat. "El consumidor s'ha tornat molt més exigent i demana

més varietat i productes artesans. També valora molt la diferenciació i un producte d'excel·lència", assenyala el Josep Maria.

L'obertura de les botigues, l'hora clau

Cap a les 5:30 del matí, el Forn de Pa Luna obre les seves portes als clients, amb una gran varietat de productes exposats de primera qualitat. Un parell d'hores més tard, a Sitges i Esparreguera, comencen a arribar les dependents i, tot i que

encara queden alguns pans per enfornar, gairebé tota la producció del dia ja està cuïta i llesta per distribuir i posar a la venda. Les botigues s'omplen ràpidament amb una àmplia varietat de pans, brioixeria i altres productes de pastisseria. Els primers clients, que no tarden a arribar, poden olorar l'aroma característica del forn i gaudir d'un pa artesà acabat de fer.

Curiosament, a través de l'aparador de la botiga del Forn 9, podem observar com els forners comencen amb el procés de preparació i formació de les masses per a l'endemà, que és clau per assegurar-se que el producte final sigui de la màxima qualitat. A Sant Joan Despí i al carrer Gran d'Esparreguera, també

“El forner sempre s'aixecarà d'hora, perquè a les set del matí has de tenir la botiga plena.”

comencen a preparar les masses per al dia següent.

Si bé és cert que s'han millorat els horaris, l'ofici de forner sempre comença abans de l'obertura dels carrers. “Per més que vulguis, el forner sempre s'aixecarà d'hora, perquè la gent va a comprar el pa a les set del matí i has de tenir la botiga plena. Si tens molta producció, hauràs d'entrar hores abans per poder oferir la màxima varietat a primera hora”, explica el Marc Jorba. “Per sort, els nostres forns s'engeguen sols i estan a la temperatura correcta quan arribem a l'obrador. Això és un avantatge per a nosaltres”, afegix. També ens puntualitza que, com hem observat, el seu obrador s'està quedant petit per tota la producció que abasteixen. “Si tinguéssim un altre forn automàtic, podríem entrar a les cinc del matí per poder-ho tenir tot llest en un parell d'hores. Però el nostre espai és limitat i no ens hi cap res més”, argumenta.

La transformació de l'ofici de forner

L'Anna, la mare del Josep Maria, reflexiona sobre com ha canviat l'ofici de forner al llarg dels anys: “Sí que és veritat que el forner entrava a les 00:00 hores i ara, el que entra més d'hora, entra a les 2:00 hores o una miqueta més tard, però abans s'havia d'elaborar tot durant la nit. Tot i que ja es feien servir les masses congelades en brioixeria, no hi havia cambres de fermentació controlada, i s'havia de venir aviat per posar-ho a punt”. També ens explica el que hem pogut veure a l'obrador: ara les últimes hores de la jornada són per formar les masses per a l'endemà i es deixen a la fermentadora de fred.

En aquest sentit, tant el Josep Maria com la seva mare, l'Emilio i la família Jorba coincideixen que

la millor inversió va ser la cambra de fermentació. “Quan el meu pare va introduir la primera cambra de fermentació controlada els va permetre treure producció a la venda a la tarda acabada de fer. Abans tot el pa es venia al matí, però avui dia la gent treballa al matí i la gran majoria ve a la tarda a comprar”, explica l'Albert Jorba.

Per l'Anna, que ha viscut el negoci des que era petita, defensa com la tecnologia ha millorat la qualitat del producte final. “És evident que les fermentadores milloren el producte. Té una millor qualitat i textura, potencia els aromes i és més còmode per treballar. Al cap i a la fi, aconseguim un producte molt més bo”.

Sobre aquesta transformació, l'Emilio afegix que “la qualitat del pa ha canviat cap a millor. També han millorat els horaris de feina que tenim. Abans entràvem tots de cop i a les 10:00 ja s'acabava la feina. Ara ens podem permetre entrar de manera esglaonada i fins i tot tenir una persona en horari de tarda per treure producte acabat de fer”, assegura.

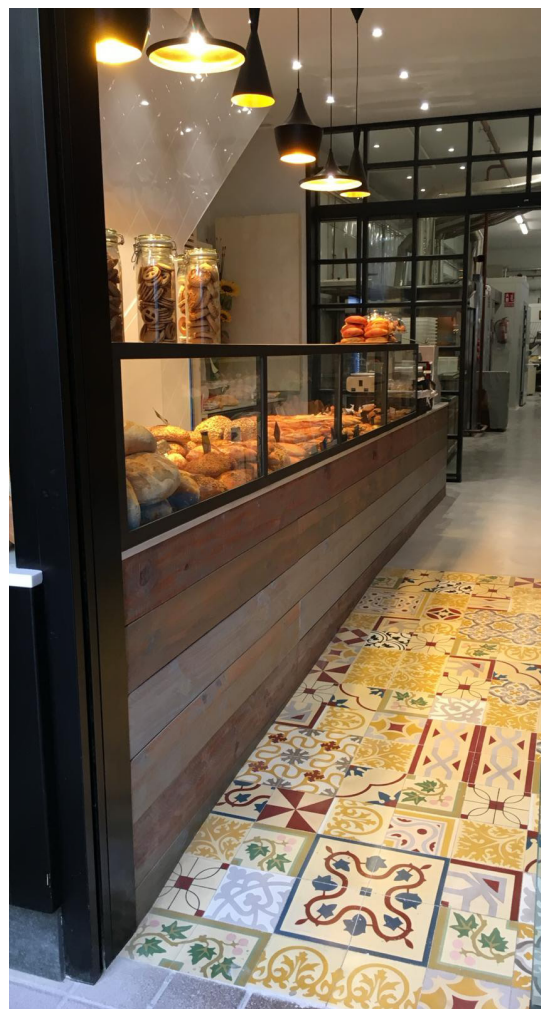
D'aquesta manera, el que aconseguixen és que, d'una banda, el client tingui sempre pa acabat de sortir del forn i, d'altra banda, millorin els horaris i les condicions dels treballadors que s'encarreguen de preparar les masses del dia següent.

Això és un clar exemple de com la tecnologia ha permès als forners millorar no només la qualitat del seu producte, sinó també la seva eficiència, cosa que és vital per a la supervivència de qualsevol negoci en un mercat tan competitiu.

Adaptació i futur

L'adaptació és clau per a qualsevol empresa que vulgui seguir sent competitiva en un mercat en evolució constant.

Una curiositat que hem pogut observar és que, a diferència de molts forns, tant els Jorba com l'Emilio sí que han mantingut el tradicional tren de *laboreig* amb les noves màquines. “Per a nosaltres el tren de *laboreig* és crucial. Crec que no cal tornar-se boig i renovar-ho tot



Obrador i botiga del Forn de pa Luna.



Tren de laboreig del Forn de pa Jorba.

per fer un tipus de pa. Al final, encara que a poc a poc el client demana coses noves, vol tenir barres de mig i de quart, i gràcies a això podem donar resposta a les seves demandes. Al final ens devem a ells”, defensa l’Emilio. “Gràcies al tren de *laboreig*, podem produir grans quantitats de manera automàtica i centrar-nos també a fer nous productes”, explica l’Albert Jorba.

Els avantatges de la nova tecnologia no es limiten només a l’eficiència i la qualitat del producte, sinó que també milloren les condicions de treball i la conciliació dels forners. “La vida de forner no és tan esclava com abans. Nosaltres no ho tenim tot tan avançat, però estic segura que, quan el Josep Maria ho porti, serà encara més avançat” comenta l’Anna.

En aquesta línia, l’Emilio ens explica que gràcies a la fermentació controlada i al fred es poden permetre tancar els diumenges i festius (excepte en diades). “Ara podem pastar dissabte i fins dilluns no enforquem. Si no tinguéssim aquesta maquinària, i no haguéssim confiat en la tecnologia, no ens podríem permetre tancar un dia a la setmana i donar aquest descans als treballadors. Per al meu avi o el meu pare era impensable, això”, destaca.

Ara bé, per a ell, la renovació i adaptació ha de ser constant, per això, “el pas següent és posar un forn nou de pisos que arrenqui sol. D’aquesta manera podria entrar més tard, cap a les 3:30/4:00 h, i dormir una hora més seria un privilegi”, diu rient.

Per la seva banda, l’Albert Jorba, preocupat també per la manca de professionals, destaca que des del seu forn “intentem fer rotacions i oferir als treballadors fer festa un dia a la setmana. Estem al segle XXI, o fas això o no trobaràs gent que vulgui treballar. I aquesta és una manera també

L’ofici ha experimentat una transformació radical cap a un model més eficient i amb millors condicions laborals.

de dignificar l’ofici”, assegura. El seu germà, el Marc, raona que “entre setmana la gent s’adapta, però quan s’ha de treballar els caps de setmana ja és més complicat. Per sort, nosaltres tanquem dissabte a la tarda i no tornem fins al dilluns. Per això hem incorporat la jornada rotativa, per donar un descans als nostres treballadors”.

Actualitzar-se constantment

El més curiós de tot això és que l’èxit dels tres negocis a la nova realitat de la fleca, ha estat gràcies a l’Escola Andreu Llargués. Tots tres venien d’una generació que, tot i haver passat per l’Escola i haver-se connectat a les tendències, necessitaven un nou impuls. Les tres famílies forneres van aconseguir el més difícil: assegurar un relleu generacional. Els fills que havien crescut al forn van acceptar el repte d’agafar les regnes del negoci i portar-lo a un altre nivell. Tant els Montreal Vidal, com els Ojeda i els Jorba, han confiat en la formació de base i d’especialització impartida a la Baking School. En aquest sentit, l’Anna ressalta la importància de mantenir-se actualitzat i adaptar-se als nous temps: “T’has d’anar renovant i posar-te al dia. Si nosaltres no haguéssim introduït nova maquinària i continuéssim treballant com abans, ja no hi seríem.

L'Escola i les formacions que vam fer ens van ajudar a reconduir el negoci”, sentència. El seu fill Josep Maria en dos anys s'ha format intensament a la Baking School per conèixer tots els secrets del pa. Des que l'Emilio va conèixer l'Escola no ha parat de formar-se, i fins i tot cursat el Màster d'Excel·lència. Mentrestant, el Marc, de formació en formació ha acabat sent formador de la mateixa escola. I tots ells reconeixen que gràcies a la formació rebuda han estat capaços de canviar i millorar els processos del seu forn.

Però per això, es necessita també actitud. El Marc és molt clar: “Qui que es vulgui formar, aprendre, treballar i tingui actitud, tindrà feina en aquest sector. És molt important l'actitud. A l'escola ensenyem la realitat del que es fa avui. Entrem un dia al matí, i enforenem tota la producció que hem preparat el dia anterior. Ensenyem la manera més actual de treballar i que es pot aplicar a qualsevol lloc”, aclareix.

En definitiva, ens hem adonat que és gràcies als avenços tecnològics que l'ofici de forner ha experimentat una transformació radical cap a un model més eficient i amb millors condicions laborals. Avui dia, els forners poden beneficiar-se de maquinària moderna, que permeten un repòs més complet i precís de les masses. Això no només millora la qualitat del pa, sinó que també simplifica els processos de producció. El resultat és un producte amb millor sabor i textura, fet amb més cura i precisió.

La implantació de noves màquines també ha suposat una millora significativa en la qualitat de vida dels forners. Hem vist com les generacions anteriors començaven a treballar a la mateixa hora que marxem a dormir. En canvi, avui dia els horaris ja no són tan exigents ni esclaus com abans. Gràcies al fred i a la maquinària de

fermentació controlada, el treball nocturn s'ha reduït considerablement i ara poden començar la jornada ben entrada la matinada.

Això permet una millor conciliació amb la vida familiar i privada. La majoria de forners asseguren que poden gaudir d'uns “horaris normals” i anar a sopar fora sense comprometre el seu son.

Aquest canvi de paradigma és important per transmetre'l, per educar les noves generacions de la realitat del nostre sector. Aquesta professió encara està molt estigmatitzada i moltes persones que encara creuen que el pa que mengen es fa durant tota la nit. Aquí hem demostrat com no només es tracta d'optimitzar els recursos per produir més, sinó que també és una manera de dignificar l'ofici. Així es manté l'essència artesanal del pa mentre s'adapta a les necessitats contemporànies dels treballadors.

Aquestes fleques són un testimoni de com la tradició i la innovació poden coexistir en harmonia. Amb una producció eficient i de qualitat, han sabut adaptar-se a les exigències modernes sense perdre l'artesania. Són un exemple de com l'amor per l'ofici, combinat amb una voluntat constant d'innovar i millorar, pot portar a l'èxit i la satisfacció tant dels forners com dels seus clients.

“A l'escola ensenyem la realitat del que es fa avui. Ensenyem la manera més actual de treballar i que es pot aplicar a qualsevol lloc.”



Marc Jorba, formador de la Baking School.



Emilio Ojeda al Màster d'Excel·lència.



Josep Maria Montreal a l'Escola.

Cinquena promoció d'excel·lència

La Baking School presentarà el 19 de juliol l'acte de cloenda del cinquè màster en Fleca Artesana d'Excel·lència.



M ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

PORTES OBERTES

No t'ho perdís!

ACTE DE CLOENDA de la 5ª edició del "MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA"

Vine a compartir el treball d'excel·lència dels alumnes de la formació de més alt nivell en pa i brioixeria.

19 de juliol de 12 a 14 h

Escola de Flequers Andreu Llargués

Centre de Formació Cal Molins, al C/ Calders núm. 22, de Sabadell.



El dia 19 de juliol és la data assenyalada per celebrar, a les instal·lacions de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, la cloenda de la cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que s'ha impartit entre el mes d'octubre de 2023 i el juny de 2024. Aquest dia, a partir del migdia i coincidint amb la Jornada de Portes Obertes de l'Escola, es farà un acte solemne i els alumnes d'aquesta promoció exposaran les seves creacions en una taula final i rebran els seus diplomes de mans del director del centre, Yohan Ferrant, i la presidenta del Gremi, Mònica Gregori. L'acte es tancarà amb una degustació de les peces exposades.

Ciència i tècnica

Aquesta cinquena edició va començar el 16 d'octubre de 2023 i va concloure l'11 de juliol de 2024. A l'inici del màster, durant els mesos d'octubre i novembre, les classes es van centrar en la ciència i la tècnica per elaborar pans artesans d'excel·lència amb farines T-65, T-80 i 100 % massa mare. Ja al mes de des-

embre, els alumnes van començar a cursar el mòdul de brioixeria artesana, i van aprofitar les dates per submergir-se en els productes nadalencs, com ara el panettone, a més de pans i masses batudes.

Un cop passades les festes nadalencs, en el primer mes de 2024, les classes van continuar aprofundint en el terreny de la brioixeria artesana sota la direcció de Yohan Ferrant i, al febrer, es van endinsar en els pans de biodiversitat amb cultius locals i els pans nutricionals, que cada vegada tenen més demanda entre els consumidors. Durant aquestes sessions van treballar 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.

Professors convidats

El MOF2011 i *ambassadeur du pain* Sylvain Herviaux va ser el protagonista del mes de març. Va impartir un mòdul especial de *snacking*, una altra de les gammes de productes que cada vegada tenen més acceptació en-

tre els consumidors. Ja al mes d'abril, Matt Valette es va encarregar de tornar a endinsar els alumnes en els pans nutricionals, amb el focus posat en el prestigiós procés de panificació d'excel·lència *Respectus panis*, desenvolupat per l'exclusiva associació de flequers d'alt nivell internacional: Les Ambassadeurs du Pain.

Per acabar aquesta formació d'excel·lència, el mes de maig es van preparar 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 va tornar Ferrant per impartir el mòdul de brioixeria creativa.

A més de Yohan Ferrant, han impartit classes Sylvain Herviaux, Matt Valette i David Hernández.

El Màster, en camí de la sisena edició

El proper mes d'octubre arrencarà una nova edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, una formació exclusiva i exigent que constitueix el vaixell insígnia de la Baking School Barcelona Sabadell.

Així, entre el mes d'octubre de 2024 i el juny de 2025, l'alumnat d'aquest sisè màster aprofundirà cada setmana en diferents aspectes de la fleca d'excel·lència, sempre sota el guiatge de formadors professionals de prestigi reconegut 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, com en edicions anteriors, comptarà amb la participació de convidats de gran renom en l'àmbit nacional i internacional per a algunes de les especialitats que s'imparteixen.

Amb un màxim de vint participants per afavorir una formació personalitzada i intensiva, la metodologia del màster combina demostració amb pràctica, alhora que té com a referència els millors professionals i les actuals tendències del sector. Aquesta formació té una durada de 220 hores teòricopràctiques que s'estructuren en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes de dilluns a dijous amb un total de deu setmanes d'octubre a juliol.

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

M

6a edició

Màster que posa a l'abast dels assistents una formació única i d'excel·lència al món del pa i la brioixeria.

Podrà conèixer ampliament tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals.

Per a més informació, contacteu amb formacio@gremipa.com o al 934 871 818.

**MORETÓ**

**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



Primavera de monogràfics

En els darrers mesos, la Baking School ha ofert diversos cursos sobre fleca, brioixeria, *snacking* i pastisseria.



La Baking School Barcelona Sabadell ha ofert en el decurs dels darrers mesos, coincidint amb la primavera, una ambiciosa i variada programació formativa de monogràfics, adreçats a professionals interessats a actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes al seu obrador.

Aquesta oferta de monogràfics, 100 % subvencionats i de deu o vint hores de durada, s'ha dividit en dos grans blocs: el de "Fleca, brioixeria i *snacking*" i el de "Pastisseria", ambdós impartits per professionals de prestigi reconegut en el sector. Amb aquestes formacions de caràcter demostratiu i participatiu, sempre en horari de tarda per facilitar l'assistència als professionals en actiu, l'Escola vol oferir als flequers les eines per millorar les tècniques d'aplicació i els processos i acabats dels productes, aplicar noves fórmules adequadament, classificar els diferents tipus de productes segons la composició i les tècniques d'elaboració i conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Els monogràfics de David Hernández

Com a novetat destacable, aquest mes d'abril es va estrenar un nou monogràfic 100 % subvencionat de brioixeria creativa impartit per David Hernández, millor brioixeria del món 2023. En aquesta formació de nova creació, Hernández va portar els alumnes a un viatge des de les tècniques clàssiques de laminatge fins a creacions més innovadores, noves tendències i sabors avantguardistes, mentre es detenia en el pas a pas de la

creació d'una varietat de productes de brioixeria, des del procés de pastat fins a la presentació final al bufet. En concret, els assistents van poder aprendre a fer les peces que van guanyar aquest 2023 la millor brioixeria del món o la millor coca de Sant Joan creativa 2023.

El mateix Hernández també va oferir un monogràfic sobre pans saboritzats i un altre sobre pa de pagès, ja que és guanyador del millor pa de pagès 2022. Per la seva banda, la subdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón, va impartir cursos sobre assortiments de miniempanades amb masses saboritzades i sobre pizzes flequeres. Mentrestant, el director de la Baking School, Yohan Ferrant, va centrar el seu monogràfic en pans integrals, i Matt Valette va impartir el seu sobre *snacking*. Totes aquestes formacions van tenir deu hores de durada.

Pastisseria

Quant als monogràfics de pastisseria celebrats entre l'abril i el juny, Francisco Ramírez va celebrar un curs de deu hores de durada centrat en pastes de te i, juntament amb Mari Cruz Barón, un especial de Sant Joan on van repassar les elaboracions tradicionals, dolces i salades, i les darreres tendències en les coques típiques d'aquesta diada. Toni Vera també va fer un monogràfic d'Assortit de palmeres i un altre de pastisseria lleugera per l'estiu amb Ramirez.

A partir de la tardor, continuarà l'oferta de monogràfics a l'Escola Andreu Llargués, sempre centrats en productes i tècniques d'interès i actualitat per als flequers i els consumidors.



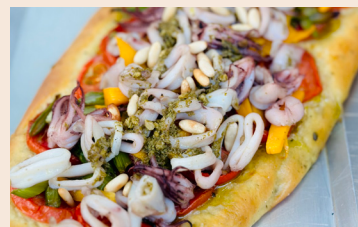
L'oferta de monogràfics s'ha dividit en dos grans blocs: "Fleca, brioixeria i *snacking*" i "Pastisseria", amb professionals de prestigi reconegut.



Tot sobre les coques de Sant Joan

De cara a la celebració de la diada de Sant Joan, la Baking School Barcelona Sabadell ha celebrat un monogràfic especial dedicat a les coques típiques d'aquesta efemèride. Impartit pel reconegut Francisco Ramírez juntament amb la subdirectora Mari Cruz Barón, aquesta activitat formativa ha servit per repassar les elaboracions tradicionals i les darreres tendències en les coques típiques d'aquesta temporada.

En el decurs del monogràfic, Barón i Ramírez han abordat aquestes elaboracions tradicionals amb diferents bases i sabors, tot incorporant les últimes tendències del mercat en coques per Sant Joan dolces i salades. S'han elaborat coques salades amb base de briox i productes de temporada amb diferents farcits i textures; coques de tiramisú amb "crumble" de cafè; coques de crema muntada de gerds amb gerds naturals, o coques de trufa amb "crumble" d'avellana.





Començant l'ofici flequer per la base

Durant l'abril i el maig, la Baking School ha celebrat una ambiciosa programació de cursos de tècniques de base.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona són conscients de la manca de mà d'obra qualificada que pateix el sector i, en conseqüència, de la necessitat de formació de base de caràcter eminentment pràctic per als professionals en actiu.

És per això que aquests mesos ha ofert una programació interessant de cursos centrats en tècniques de base, 100 % subvencionats i que incorporen productes de pastisseria flequera, clàssica i masses fullades, així com productes salats de *snacking* pensats per incrementar l'oferta a la fleca.

Pastissos

Així, a començaments d'abril, Mari Cruz Barón i David Hernández van impartir un curs de tècniques de base de pastissos flequers, pensat per adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir en les tècniques d'elaboració de pastissos forners. En aquesta formació, els alumnes van aprendre a entendre com funcionen les diferents masses, així com la seva cocció i l'acabat de cada producte per arribar en condicions òptimes al consumidor final sense cap tipus de refrigeració. Entre els productes elaborats, hi figuraven: pastís de poma alemany, brownie de xocolata, avellana i ametlles, pastís de Santiago, assortiment de pastissos, pastís de for-

Aquest curs ofereixen una formació de base 100% pràctica i subvencionada per als professionals en actiu.

matge o coques de bescuit al tall.

Ja a mitjans d'abril, Toni Vera va aprofundir en les tècniques de base de la pastisseria clàssica, i va treballar els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir en les tècniques d'elaboració de pastissos i pastissos clàssics. En acabar, es van elaborar diferents tipus de bescuit clàssic, bescuit de cacau i bescuit enriquit, cremes de farcit, melmelades naturals, setinats, pastís massini, Sacher, selva negra, sara i braç de gitano.

Salat i fullat

Més endavant, Mari Cruz Barón i Matt Valette van oferir un curs de tècniques de base de productes salats (*snacking* i coques salades), un curs pensat com una petita introducció al món de l'*snacking* i les coques en la restauració i l'alta gastronomia. Els alumnes van apren-

Són mòduls formatius independents, però que formen un itinerari per perfeccionar les tècniques de base de la fleca i la pastisseria.

dre les tècniques per elaborar pans per a emplenar i maridar amb els diferents ingredients, tant dolços com salats. També es van elaborar coques gastronòmiques amb productes de temporada i es va aprendre a treballar masses per obtenir peces elegants i refinades amb ingredients especials.

Finalment, Toni Vera va explicar les tècniques de base en pastisseria fullada amb un curs organitzat per adquirir els coneixements teòric-pràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir en les tècniques d'elaboració de masses fullades i entendre com funcionen els dife-

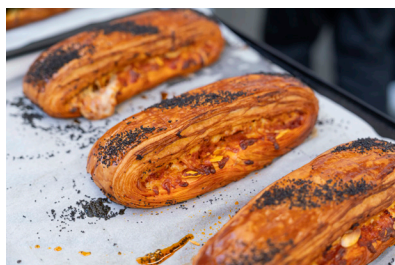
rents tipus de greixos que es poden utilitzar dins de les diferents elaboracions, la seva aplicació i les diferents temperatures. També va explicar com funcionava la cocció i l'acabat de cada producte perquè arribés en condicions òptimes al consumidor final sense perdre cap de les característiques pròpies de cada elaboració. Es van fer diferents elaboracions, com pasta fullada de mantega, corones de nata, tortell de crema i de cabell d'àngel, canyes de xocolata, pasta fullada de rebrec, bandes de fruita, coques de Llavaneres i quiches amb diferents farciments.

Pròximament...

Per al segon semestre de l'any, la Baking School ha programat una nova tongada de cursos de tècniques de base. Ja estan obertes les inscripcions per als nous cursos, que començaran al setembre. El calendari es pot consultar al web del Gremi.

Brioix i farines de biodiversitat

Ja al maig, es va celebrar un curs de tècniques d'elaboració de masses de brioixeria impartit per Matt Vallette, on va aprofundir en el brioix i les seves variants: suïssos, trenes, jurassienne, nanterre, brioix amb xocolata... Així mateix, Yohan Ferrant va impartir un curs sobre pans amb farines de biodiversitat, biològiques i moltes a la pedra, com ara T80, petita espelta, ordi, espelta blanca, integral, T100, Khorasan o Florence Aurora.



Master class col·laborativa amb Fills de Moretó

La Baking School acull un curs de Joël Defives, MOF i finalista de la Copa del Món de Fleca, fruit de la col·laboració amb la farinera.



Defives va desvelar el secret dels pans especials, *snacks* adaptats a la fleca moderna i peces de brioixeria.

La Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona atorguen una gran importància a l'establiment de nexes i iniciatives de col·laboració amb tot tipus d'entitats i actors importants del sector, sobretot en l'àmbit formatiu. És per això que, fruit de la col·laboració amb la farinera Fills de Moretó, s'ha celebrat recentment una master class amb Joël Defives, finalista de la Copa del Món de Fleca i prestigiat MOF (Millor Obrer de França).

Amb més de dues dècades d'experiència, Defives va guiar els alumnes, durant la master class de tres hores de durada, en un viatge fascinant pel món de la fleca i la pastisseria. Els va revelar els secrets darrere de la creació de pans especials, *snacks* adaptats a la fleca moderna i peces de brioixeria, tot fet amb les farines de Fills de Moretó.

Aquesta activitat formativa va tenir lloc el passat mes d'abril a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell, en horari de tarda. Hi van assistir 38 alumnes, tots ells de perfil professional, que van gaudir d'una sessió amena, amb interacció constant amb

el formador, acompanyats del director de l'Escola, Yohan Ferrant, i de Jesús Cerdán, Mari Cruz Barón i Matt Valette com a assistents.

Visita a la farinera

Paral·lelament, en el marc de la col·laboració entre l'Escola i la farinera, els alumnes del certificat de professionalitat en Fleca i Brioixeria van poder visitar la fàbrica de Fills de Moretó.

“A Fills de Moretó, creiem fermament que la fleca i la pastisseria són més que simples oficis; són autèntiques expressions d'art. És per això que estem emocionats de celebrar aquesta jornada tan especial. Aquesta no és només una oportunitat per aprendre tècniques noves, sinó també per inspirar-se, connectar amb altres entusiastes de la fleca i la pastisseria i apropar-se encara més al cor dels nostres productes i les nostres tradicions”, van declarar des de la farinera.

Paral·lelament, els alumnes del CP en Fleca i Brioixeria van visitar la fàbrica de Moretó.

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Aparador mundial per al pa català

Mònica Gregori assisteix a l'acte de la Generalitat amb motiu del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025.



“Cal difondre la nostra cultura del pa, donar-la a conèixer a tot el món.”

L'any 2025, Catalunya exhibirà el títol de Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement de l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme que destaca aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania i posen en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica.

La presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, ha estat una de les personalitats convidades a l'acte organitzat per la Generalitat de Catalunya amb motiu d'aquest nomenament, juntament amb figures com el xef Ferran Adrià o Carles Vilarrubí, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

El pa, a un lloc d'honor

Durant la seva al·locució, emmarcada en el bloc sobre comunicació i difusió nacional i internacional, Gregori ha valorat que ser Regió Mundial de la Gastronomia “ens ajudarà a posar el pa en el lloc d'honor que es mereix, a prestigiar tots els elements de la nostra artesania alimentària, de la nostra gastronomia i del món culinari català. Podem estar orgullosos que Catalunya ha fet els deures, estem fent bé les coses i ha millorat molt la seva cultura de pa. En els últims anys hem fet una gran evolució pel que fa a l'excel·lència i la qualitat del pa artesà”, ha assegurat.

“Aconseguir això no ha estat fàcil. Hem buscat millorar les seves propietats nutricionals i organolèptiques i, a més, hem treballat la seva bellesa. Tot això ens ha requerit, per una banda, molta formació i tecnificació, així com molta innovació i creativitat. I, per una altra banda, ens ha exigut recuperar l'autenticitat dels nostres orígens”, ha observat. “Cal tenir en compte que el pa és un element molt important i essencial per a la nostra gastronomia. Una bona proposta culinària ha d'anar acompanyada d'un bon vi i un bon pa! I, sobretot, i més important, ens fa falta difondre la nostra cultura del pa, donar-la a conèixer a tot el món. En aquest sentit, aquesta magnífica distinció ens ajudarà a posicionar-nos com a referents mundials”, ha confiat.



La fleca, a la Generalitat per Sant Jordi

Una comitiva encapçalada per la nova presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Mònica Gregori, visita el president i li lliura una panera.



Com ja és tradició, una delegació de la fleca catalana va visitar el Palau de la Generalitat amb motiu de la diada de Sant Jordi per trobar-se amb el president, Pere Aragonès, i lliurar-li una panera amb pans elaborats per forners artesans catalans.

La nova presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Mònica Gregori, va encapçalat la comitiva, acompanyada del vicepresident del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Jordi Morera, i el secretari general, Carles Cotonat, entre altres representants de la fleca catalana.

Pans de Sant Jordi

Els representants de la fleca van ser rebuts pel president Aragonès, qui va acceptar la tradicional panera amb una selecció de pans de Sant Jordi.

Durant la trobada, els representants de la fleca van debatre amistosament amb el president, que es va interessar per les fleques que elaboren pa de Sant Jordi a Catalunya. Així mateix, va incidir en la importància del producte i les matèries primeres de proximitat i es va mostrar preocupat per la collita de blat de proximitat.

Aragonès va rebre de mans dels flequers una selecció de pans de Sant Jordi.

mitat després de la sequera que va patir el país fa uns mesos.

En aquest punt, Mònica Gregori va destacar la tasca que s'està fent per recuperar blats autòctons i va subratllar la necessitat de Catalunya de tenir la seva pròpia producció de blat per no dependre de l'exterior. Aragonès, per la seva banda, es va mostrar partidari, aprofitant el recent nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, d'afavorir que l'hostaleria valori el producte de proximitat i que aposti més pel valor que pel volum.

Finalment, el president de la Generalitat va posar l'accent, a més de posar-lo en el valor dels productes fets aquí, en el paper fonamental dels professionals que elaboren aquests productes, és a dir, els flequers.

Receptes d'estiu per donar vida al pa

Ja està disponible el receptari de la temporada estiuenca de la campanya del Gremi "Dona-li vida al pa!".

Fa uns mesos us informàvem de la nova campanya "Dona-li vida al pa!", impulsada pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per potenciar la venda i el consum de productes flequers, tot destacant la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte. La dinàmica d'aquesta iniciativa consisteix a 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 es va enriquint cada temporada i es pot descarregar a través del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.

Doncs bé, amb l'arribada de la temporada d'estiu, de l'1 de juny al 31 d'agost, la campanya estrena el receptari d'aquesta estació, protagonitzat per receptes fresques, lleugeres i fàcils d'emportar-se per consumir als mesos més calorosos de l'any, sempre amb el pa com a protagonista. Per descomptat, no hi falten les sopes fredes amb una bona presència del pa, com el gaspatxo o l'ajoblanco d'ametlles. També hi trobem entrepans ben nutritius i alhora lleugers, com els integrals de pollastre amb formatge fresc i barbacoa o de pernil amb maionesa de festucs. Així mateix, apareix un clàssic d'aquesta època: la torrada de pa de pagès amb escalivada.

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 les xarxes socials. També anima les fleques agremiades i els consumidors a compartir les seves pròpies receptes a les xarxes socials a través del hashtag #donavidalpa i etiquetant a Instagram a @gremiflequersprovinciabcn. L'objectiu és conscienciar el consumidor de la importància de consumir productes de fleca artesana, de qualitat i tradicionals i fer la campanya més participativa. A més, es podrà enriquir amb receptes noves que es podran incorporar en els pròxims receptaris. Tot això redunda en benefici de les fleques, que oferint continguts d'utilitat als seus seguidors podran fidelitzar-los i ampliar la clientela.

**De l'1 de juny al 31 d'agost,
podeu compartir el cartell
d'estiu amb receptes
fresques i saludables.**

**Gaspatxo, 'ajoblanco',
entrepans integrals o
torrades, entre les receptes
proposades per a aquests
mesos.**



Comparteix la teva recepta

Vol incorporar una recepta pròpia al receptari? Envia'ns la teva recepta a c.gil@gremipa.com i la inclorem a la resta de receptes amb el vostre logo. També podeu compartir a xarxes socials les vostres receptes a través del hashtag #DONAVI-DALPA i etiquetant a @gremiflequersprovinciabcn.

La fleca defensa els forns amb degustació davant l'atac del Gremi de Restauració

Els gremis de flequers barcelonins recorden que es tracta d'una activitat legalment permesa i regulada, i es reuneixen amb la regidora Joana Ortega.



Fa uns mesos, el Gremi de Restauració de Barcelona va impulsar una campanya per atacar la degustació de les fleques, demanant el seu tancament i acusant les fleques de competència deslleial. Davant d'aquesta situació, com a resposta, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el Gremi de Flequers de Barcelona, amb el suport de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, van emetre un comunicat recordant, entre altres coses, que “la degustació és una activitat legalment permesa i regulada que poden realitzar tots els establiments comercials de venda de productes d'alimentació, tal com es recull a la Llei 18/2017, de l'1 d'agost, de comerç, serveis i fires, així com en les diferents ordenances municipals, i pel que fa a la ciutat de Barcelona, a l'Ordenança d'establiments i centres de comerç alimentari”.

En l'esmentat comunicat, els gremis barcelonins van indicar que “l'activitat de les fleques amb degustació consisteix a degustar en els mateixos establiments els productes i especialitats que elaboren, couen i venen, acompanyats de begudes solubles i/o refrescants, de conformitat amb la normativa aplicable i els usos socialment acceptats. Per contra, els bars i restaurants exerceixen una activitat de serveis, en la qual es veuen implicats nivells de manipulació i treballs que en cap cas corresponen al d'una fleca amb degustació”.

“Lamentem que s'acusi el nostre sector de competència deslleial i intrusisme, especialment quan som un sector que coneix, i pateix, especialment aquests fets, ja que, com és públic i notori, es ven pa a tot arreu, i en molts llocs en condicions higièniques i sanitàries qüestionables. El sector flequer ha fet front a aquesta anomalia amb innovació, creativitat, formació i oferint als clients productes de qua-

litat, saludables i adaptats a les necessitats i demandes dels clients actuals”, van afegir.

Davant d'aquesta polèmica, l'Ajuntament de Barcelona es va comprometre a investigar el tema. És per això que els representants de la fleca van mostrar la seva disposició a explicar la seva visió de l'assumpte als representants consistorials. Fruit d'aquesta mà estesa, la regidora de l'Ajuntament de Barcelona i presidenta de la Comissió d'Economia i Hisenda del Consistori, Joana Ortega, acompanyada de representants del grup municipal de Junts per Catalunya, han visitat recentment el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per conèixer de primera mà la posició del sector, amb presència també de representants del Gremi de Flequers de Barcelona. Durant la reunió, la regidora va mostrar molt interès en conèixer de primera mà la situació i problemàtica dels establiments de fleca de Barcelona i escoltar les demandes i mesures que reclama el sector.

“La degustació és una activitat legalment permesa i regulada que poden realitzar tots els establiments comercials de venda de productes d'alimentació.”



La campanya de la fleca per Sant Joan

El Gremi i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers impulsen iniciatives per promocionar les coques típiques d'aquesta diada

La diada de Sant Joan és una de les festivitats més tradicionals i populars a Catalunya. Cadascú la viu a la seva manera, amb trobades veïnals, familiars o d'amistats per sopar, ballant i encenent fogueres... Però hi ha un producte típic que, durant la revetlla, mai pot faltar a les taules catalanes: les coques de Sant Joan.

Un any més, amb motiu de la celebració d'aquesta diada, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers han posat en marxa una campanya per tal de promocionar les coques típiques d'aquesta festivat.

En primer lloc, per promoure aquesta especialitat, el Gremi ha editat un cartell que les fleques agremiades han lluit als seus establiments i als seus perfils de xarxes socials per promocionar les seves coques.

Així mateix, també s'ha contractat una ambiciosa campanya radiofònica, a càrrec de la Federació Catalana, per posar en relleu les coques de Sant Joan artesanals. Durant els dies anteriors a la revetlla, la cadena de ràdio RAC1 ha emès 54 falques publicitàries als seus programes més seguits, com ara *El Món a RAC1*, *La Competència*, *Vostè primer*, *Versió RAC1* i *Via Lliure*.

Coca
DE SANT JOAN

TRADICIÓ ARTESANA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Generalitat de Catalunya

RAC1

Campanya radiofònica per a promocionar les coques

L'objectiu d'aquestes campanyes és posar en valor a les fleques artesanals de tot Catalunya, amb motiu de la Diada de Sant Joan i revetlles.

Com cada any, l'anunci radiofònic ha animat a apostar per un producte de proximitat i de qualitat, recomanant als consumidors que comprin les seves coques de Sant Joan preferides, ja siguin de crema, fruita o de llardons, a la seva fleca de confiança, incidint que aquesta és la millor manera de compartir amb la família i amics la màgia d'aquesta tradició.

*"Fes de la revetlla de Sant Joan una festa molt dolça!
Amb la gran varietat de coques que elaboren els nostres flequers i flequeres.*

Gaudeix d'aquesta deliciosa tradició a la nit més màgica de l'any!

Encarrega i compra les coques de Sant Joan a la teva fleca de confiança i assegura't la millor qualitat.

És un consell de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.





“Un pa de qualitat no té cap necessitat de competir amb les grans factories.”

Entrevistem Víctor Garcia, fundador de Triticatum, un projecte dedicat a l'estudi i el coneixement de les diferents varietats de blats antics. El seu treball agronòmic té una importància cabdal per promoure una nova manera d'abordar la producció de farines locals, apostant per un sistema de producció sostenible, de proximitat i respectuós amb el medi ambient.

Quan i com es va fundar Triticatum? A què et dediques exactament i quines són les fites més importants que has aconseguit?

Fa aproximadament trenta anys, vaig començar a fer farinetes per als meus fills amb un petit molí domèstic. A partir d'aquí vam fer els primers pans, les primeres coques i altres productes, que van tenir una gran acceptació entre les nostres amistats. La demanda es va accelerar fins al punt que vaig comprar un molí de pedra professional per poder atendre les comandes. El gra sortia dels camps on visc i, quan no en tenia suficient, en comprava a productors que elaboraven productes ecològics. Legalment crec que Triticatum es va constituir fa uns vint anys.

Fa cinc anys que em vaig jubilar, i vaig vendre els molins i la resta de la maquinària a una empresa d'alimentació a Barcelona.

Triticatum treballava amb blats antics, ecològics i tenia en compte la proximitat, el comerç just i la sobirania alimentària. La producció era d'uns 30.000 kg l'any i teníem un

“Catalunya està servida dels millors blats antics que conec.”

producte de màxima qualitat que complia tots els requisits legals: CCPAE, seguretat alimentària, indústria, etc.

Tenia clients per tot Catalunya i alguns forns del País Basc, Madrid, França... També proporcionava llavors de blat certificat a pagesos i cooperatives d'arreu de la península i les Balears.

La fita més important és haver fet una feina que m'ha aportat molta satisfacció, coneixements i experiències molt enriquidores. He pogut donar a conèixer unes farines de blats antics que aporten salut, nutrició i, quan es treballen adequadament, són patrimoni dels pagesos, que els han conservat des de fa milers d'anys.

Triticatum ha incorporat al mercat varietats com el Florence Aurora, el blat del cor (kamut), xeixa, forment, montcada, candeal i Senatore Cappelli, blats que a hores d'ara es planten per tota la península.

El sector flequer català té accés a un blat de suficient qualitat i varietat? Com es podria millorar?

En aquests moments, Catalunya està servida dels millors blats antics que conec. Hi ha forns que treballen amb cura i passió i recuperen el pa com un aliment bàsic a través de fermentacions llargues del llevat mare.

Per altra banda, tenim la competència deslleial i la cobdícia de punts de venda que no tenen gaires escrúpols, que profanen i desvirtuen el treball.

Per tant, crec que educar el client és la clau. El valor afegit, com ara que sigui ecològic, nutritiu, saludable, procedent del comerç just, de quilòmetre zero, fets amb blats de la nostra terra, etc., augmenta la quota de mercat. Ara que es parla tant del medi ambient, del respecte per la natura i l'alimentació sana és al meu entendre que es tracta d'un procés lent, però que va en augment.

Amb el canvi climàtic, Catalunya està passant a tenir un clima més sec. És cert que això ens pot ajudar a ser productors de blat panificable i, d'aquesta manera, no dependre d'altres països?

Un clima més sec no ajuda a tenir més producció. En tot cas, podríem sembrar blats durs per fer pasta. Hauríem de veure quins blats ens convé sembrar que s'adaptin als temps que venen.

Actualment hi ha una demanda creixent de productes fets amb blats antics. Creus que és suficient per compensar la diferència de rendibilitat econòmica d'aquests conreus davant els blats industrials? Què s'hauria de fer per aconseguir que s'imposin aquestes varietats, molt més ecològiques i responsables en l'ús dels recursos, però menys competitives econòmicament?

Hi ha una quota de mercat que, per motius de salut i de consciència, va pujant. Els productes elaborats amb blats antics comporten unes despeses més elevades: des de la producció al camp fins a l'elaboració a l'obrador.

Amb el preu d'una barra de pa hi ha les despeses de mantenir el medi ambient net, crear ocupació, mantenir una economia d'empresa familiar, dignificar l'ofici de forner/a i incorporar la salut als aliments.

Quan compro una barra de pa (del de veritat), estic participant en el fet que tinguem un món millor. Sé que és molt pretensions això que dic, però per a mi és així.

L'elaboració d'un pa de qualitat no té cap necessitat de competir amb les grans factories.

Actualment, quantes varietats de blats antics tenim a Catalunya i en quina situació està aquest mercat, en tots els seus esglaons: pagesos, farineres, flequers i consumidor final?

Al Centro de Recursos Fitogenéticos, a Madrid, hi ha uns 2.200 blats antics, uns cinquanta dels quals corresponen a Catalunya.

Comercialment podem trobar: xeixa, forment, montcada, de Montjuïc, blat del cor, Florence Aurora, espelta petita, espelta gran, blanc de Segarra, blat fort de Solsona, Senatore Cappelli i rouge de bordeaux. Hi ha molins artesanals que treballen varietats antigues: Can Jornet Gallecs (Mollet, Barcelona), Can Josep Mestres (Argençola, Barcelona), Cal Pauet (l'Espunyola, Barcelona), la Garbiana (Tarroja de Segarra, Lleida), i Fruits del Secà (la Llavineria, Barcelona). També industries com Albareda, Roca i Ylla.

“La panificació de blats antics és més acurada que un pa fet amb millorants i altres additius.”



Queden encara blats antics per descobrir i recuperar? Què podem esperar en aquest sentit en els pròxims anys?

Per incorporar un blat antic al mercat fa falta multiplicar 5 grams cedits pel CRF fins a obtenir prou quantitat per poder fer farina. Per fer això es necessiten diversos anys, cal fer assajos previs per veure les característiques agronòmiques i que el resultat organolèptic i altres paràmetres de panificació vagin bé per als forners i forneres.

L'IRTA fa poc va multiplicar el blat de Montjuïc. En aquests moments se n'estan fent proves de panificació.

Amb un institut o el suport de l'administració hi ha més possibilitats de treballar la recuperació dels blats.

Què recomanaries a un flequer o flequera interessat a aprendre sobre blat per millorar el seu producte i aplicar farines fetes amb blats antics?

La panificació de blats antics és més acurada que un pa fet amb millorants i altres additius. Normalment tenen menys unitats de força —alguns blats com l'espelta petita potser no arriben ni a 80 W— i, per tant, necessiten llargs temps de fermentació, diferents tipus d'hidratació, etc.

Sempre es poden fer barreges al gust i treure'n un pa exclusiu i únic. Es tracta d'experimentar. Ja sabem del temps de què disposem: o hi ha passió o hi ha ganes d'incrementar les vendes.

Què opines d'iniciatives impulsades per Gremis de Flequers, com el Pa de Tramuntana a Girona o el Pa de Mestral a Tarragona, elaborats a partir de la recuperació de blats antics gràcies a la col·laboració entre gremis, pagesos i farineres?

Triticatum ha col·laborat com a assessor tant al projecte de Girona com al de Tarragona, també a Castella i Lleó amb el pa candeal, i a altres projectes de pa diferenciat a Alacant (blats de marina) i Andalusia (trigos recios).

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



Torna The Baker, el gran concurs de l'excel·lència flequera

La segona edició d'aquest prestigiós certamen, organitzat per la Baking School i el Gremi, tindrà lloc al mes de novembre.

The Baker, el concurs inaugurat l'any passat per la Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per prestigiar la fleca d'excel·lència, es prepara per celebrar la seva segona edició el proper mes de novembre. Després de l'èxit de la seva primera edició, el certamen torna amb l'objectiu de posar en valor els mestres de la fleca i la brioixeria que destaquen per la seva destresa tècnica, creativitat i visió empresarial.

Com l'any passat, es premiarà el professional que demostrï un millor domini de les diverses tècniques i la major capacitat per innovar i aplicar productes forners en l'àmbit gastronòmic i nutricional. El guardonat, a més de sobresortir en l'àmbit tècnic, haurà de demostrar qualitats en la gestió empresarial i contribuir a la promoció de la cultura i els valors associats al pa.

Reconeixements especials

Com a novetat respecte de l'any passat, a més del prestigiós premi The Baker, els finalistes rebran una master class de la mà de Yohan Ferrant, i el/la guanyador un curs intensiu d'especialització. Tanmateix, s'atorgaran reconeixements especials als finalistes destacats en categories com el millor pa de massa mare, el millor pa nutricional i la millor brioixeria. Així reafirma-



La fase final es celebrarà a l'Escola els 4 i 5 de novembre i al Gastronomic Forum Barcelona el dia 6.

rem el compromís del certamen amb l'excel·lència i la innovació al sector de la fleca i la gastronomia.

El jurat estarà format per prestigiosos professionals del sector, com ara Yohan Ferrant, Mari Cruz Barón, David Hernández, Marta San José, Enric Badia, Sylvain Herviaux i el guanyador de The Baker 2023, Daniel Ramos, de La Cremita (Chiclana de la Frontera).

La competició es durà a terme en dues fases. La primera fase classificatòria requerirà inscriure-s'hi

a través del lloc web oficial www.thebaker.pro. Posteriorment, el jurat avaluarà cada candidatura basant-se en criteris predefinitos, i seleccionarà els finalistes que avançaran a la fase final. Aquesta darrera etapa del concurs es durà a terme a les instal·lacions de la Baking School durant els dies 4 i 5 de novembre, mentre que la final de la competició se celebrarà en el marc de la reconeguda fira professional Gastronomic Forum Barcelona el dia 6 de novembre.

Mònica Gregori, nova presidenta de la fleca catalana

La presidenta del Gremi ha estat escollida per presidir també la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.



“Parlant en nom de tota la fleca catalana és com podem aconseguir que les administracions escoltin les nostres demandes.”

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers ha celebrat recentment eleccions, a les quals s'ha elegit la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, com a nova presidenta d'aquest ens, que agrupa els diferents gremis de tot el territori català: el de Barcelona, el de la Província de Barcelona, el de les Terres de Lleida, el de les Comarques Gironines i la Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona.

La unió del sector

Des del seu nou càrrec, Gregori coordinarà les accions dels diferents gremis i treballarà per defensar la fleca davant les diferents administracions, així com per impulsar la cultura del pa a tot Catalunya.

La nova presidenta ha declarat que “la Federació Catalana reflecteix la unió del sector i representa la fleca catalana en el seu conjunt davant qualsevol interlocutor. Unint forces podem fer més soroll i tenim més múscul per exigir una millor regulació, perfeccionar els cicles formatius, prestigiar l'ofici, fer valer el bon pa, protegir la fleca artesana i diferenciar-la d'altres propostes”, assenyala.

“Parlant en representació de tota la fleca catalana és com podem aconseguir que les administracions tinguin en compte les nostres demandes. Molt més que si cada territori i entitat va per separat. Amb aquesta força i unitat, podem transmetre les necessitats del sector, com la manca de mà d'obra de base, i exigir solucions”, reflexiona.

L'estela de Llargués

Amb l'adquisició d'aquesta nova responsabilitat, Gregori segueix els passos del seu predecessor, Andreu Llargués, històric president del Gremi que va presidir també la Federació durant els darrers anys.

Aquest nomenament es produeix pocs mesos després que Gregori, fins fa poc vicepresidenta, hagi pres el relleu de Llargués al capdavant del Gremi, una transició que es va escenificar en la darrera i històrica Nit del Pa.

“Haurem de fer front a molts reptes, i només hi ha una manera de fer-ho: tots els flequers artesans del territori català hem d'unir forces i anar en la mateixa direcció. Perquè confio i crec fermament que aquest és l'únic camí per defensar i fer créixer el nostre sector”, ha sentenciat Gregori.

Amb l'adquisició d'aquesta nova responsabilitat, Gregori segueix els passos del seu predecessor, Andreu Llargués.



Èxit de participació al concurs La Millor Coca de Sant Joan 2024

Diversos formados i dos agremiats han format part del jurat que ha deliberat en les diferents categories.

Aquest 31 de maig l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm acollia més de 250 coques de Sant Joan a la VI edició del concurs La Millor Coca de Sant Joan de Catalunya, organitzat per l'agència de comunicació gastronòmica, Sr y Sra Cake. Enguany, ha estat l'edició amb més participació fins a la data.

Després d'una ajustada votació per part del jurat, la pastisseria Pachi Larrea de Castelldefels s'ha proclamat guanyadora de la Categoria de Coca Tradicional de Fruites confitades i pinyons. Una elaboració que sens dubte reflecteix tota la feina feta des de fa més de 60 anys, donant com a resultat un brioix de qualitat i elaborat amb productes ecològics i de proximitat.

Pel que fa a la Categoria de Coca de Crema i pinyons, el premi ha anat a parar a La Palma Pastissers, amb punts de venda a Sant Cugat, Barberà i Sabadell. L'elecció com a guanyadora d'aquesta peça ha estat gràcies al seu equilibri entre ingredients, sabor, esponjositat i una crema molt ben feta i de qualitat.

A la Categoria de Coca Creativa, el premi se l'ha endut Nova Brunells de Barcelona. Aquest participant ha aconseguit sorprendre, amb l'originalitat de la forma i utilització de fruites com a protagonistes, a tots els membres del jurat que, de manera unànime, han estat convençuts del seu èxit.

Si ens traslladem a la Categoria de Coca de Llardons,

el guanyador ha estat la Pastisseria Muntada de Castell del Vallès, que han presentat una coca lleugera, cruixent amb una sublim pasta de full i equitativa amb la seva disposició de pinyons, llardons i sucre.

Finalment, El Forn Gil de Barcelona ha estat la guanyadora de la Categoria de Coca de Xocolata. El jurat ha quedat molt impressionat pel seu binomi de masses i per ser una coca Brownie amb un gust molt equilibrat i un aspecte molt atractiu.

Un jurat excepcional

Membres el Gremi de Flequers de la província de Barcelona i formadors de la Baking School Barcelona Sabadell han format part del jurat que ha deliberat. En concret, la sots directora de l'Escola, Mari Cruz Barón, i els formadors David Hernández i Jordi Farrés, han format part d'aquest jurat en diferents categories. D'altra banda, com

El agremiats Enric Bordas i Carles Rovira, guanyadors al 2023, han format part del jurat.



a guanyadors de la passada edició, els agremiats Carles Rovira i Enric Bordas, han format part del jurat que puntuava la millor coca tradicional i la millor coca de crema i pinyons, respectivament.

A més, altres noms de professionals reputats del sector com Jordi Butrón, Jesús Cerdán, Dina Alsina, Cristian Sánchez, Jaume Cot, Pau Borràs, Paula Domènech, Gemma Clofent, Txàbel Allué, Mere Sam-

blas, Mario Castaño, Trinitat Gilbert i Elisa Calcagno també han estat responsables de la difícil selecció de guanyadors.

L'entrega de premis ha estat conduïda per la presentadora del Podcast "Unadecada" Anna Rosell, tercera generació de forners que ha fet entrega dels trofeus i diplomes juntament amb els patrocinadors principals d'aquest 2024. Un any més, el concurs ha comptat amb el recolzament del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i altres gremis de forners i pastissers de Catalunya. Cal destacar que les coques participants que el jurat no ha manipulat i les que han aportat els concursants solidàriament han estat entregades a la Fundació Canpedró, per tal d'evitar, un any més, el malbaratament alimentari i donar suport a la inclusió social.

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



Els secrets de la farina de sègol: beneficis i tècniques per coure el pa perfecte

La farina de sègol és una mica més difícil de coure que la farina de blat. Tanmateix, si s'utilitza correctament, s'obté un pa realment saborós i molt durador, de manera que l'esforç que suposa coure el sègol val la pena.

Per què farina de sègol?

Hi ha bones raons per les quals hauries d'utilitzar farina de sègol amb més freqüència. És rica en fibra, cosa que millora el metabolisme i no fa que els nivells de sucre en sang pugin i baixin tan ràpidament. Això fa que et sentis ple durant més temps i, al mateix temps, menys cansat. Per tant, és especialment valuós per a les persones que tenen diabetis. El sègol també redueix els nivells de colesterol i el magnesi que conté enforteix els nervis, els músculs i la concentració. Veus, hi ha prou raons per fer del llevat mare el teu favorit.

Coure amb farina de sègol

La farina de sègol no té el mateix gluten que el blat. Per tant, sovint es barreja amb altres tipus de cereals per millorar la seva capacitat de cocció. El sègol també és ric en vitamines B i minerals. Com més gran sigui el contingut de sègol, més fosc serà el pa o la massa. El sègol se sol coure amb algun tipus d'àcid. Això permet que el midó s'infla i es gelatinitzi millor. A més, l'addició de llevat mare àcid fa que els productes siguin més digeribles, sucosos i durin més.

Coure amb sègol pot ser molt fàcil,

però és un món diferent si normalment cous pans de blat. Hi ha molt a considerar aquí, perquè amb el sègol s'obtenen masses completament diferents i perquè, en particular, el llevat mare té un paper clau en el pa de sègol. Vegem quines preguntes són les més habituals sobre l'ús de la farina de sègol en els diferents tipus de pa.

La molla del pa de sègol

Com que la massa és tan diferent de la del blat, el producte final també ho és. Els pans de sègol són únics i pràcticament són els únics entre les varietats de cereals. Ja sigui blat, espelta o blat de Khorasan, tots formen molt millor l'estructura de la massa. La farina de sègol només pot tenir avantatges en termes de massa i estructura de molla en comparació amb les farines sense gluten, però, naturalment, com més gran sigui la proporció de blat en el producte a elaborar, més gran serà la lleugeresa del producte i el seu alveolat.

La farina de sègol és rica en fibra, millorant el metabolisme i estabilitzant el sucre en sang.





El llevat mare és clau per a l'èxit en la cocció del pa de sègol, aportant sabor.

Gràcies a l'ús de llevat mare es poden fer productes amb diferents quantitats de farina de sègol. El llevat mare actua com un mecanisme protector contra la degradació

excessiva del midó per l'enzim amilasa; el midó és necessari per a una determinada estructura de la massa. Sense llevat mare, la majoria dels tipus de sègol tindrien una textura de molla humida i amarada perquè els sucres formats a partir del midó durant la cocció no poden unir l'aigua alliberada.

El llevat mare també aporta molt de sabor. Un pa de sègol àcid sempre té més bon gust que un pa de sègol molt suau. L'acidesa del llevat mare i l'acidesa del sègol creen una relació aromàtica i fan que el pa sigui saborós i diferent.

Diferències en relació al pa de blat

A continuació, et presento alguns conceptes bàsics sense avorrir-te amb massa coneixements teòrics. Vegem la diferència entre sègol i blat:

- La gliadina i la glutenina són dues proteïnes que juntes formen la proteïna del gluten. El gluten es troba en diversos cereals, com el blat, el sègol, l'ordi i l'espelta. La gliadina és responsable de l'elasticitat de la massa, mentre que la glutenina proporciona la resistència a la tensió.
- El sègol també conté gluten, però en forma de secalina. Aquestes proteïnes específiques del sègol són responsables de les propietats panificadores de la farina de sègol i són estructuralment diferents de les proteïnes del blat, la glutenina i la gliadina. Per aquesta raó, el pa de sègol té una textura i propietats de cocció diferents del pa de blat. La secalina no pot formar una xarxa de gluten adequada i, per tant, no pot formar una estructura de massa elàstica. Aquesta és la raó per la qual ni la prova de finestra funciona per a la massa de sègol ni té bona capacitat d'estirament en modelar.
- La secalina és una glicoproteïna de prolamina que es troba al gra de sègol (*Secale cereale*). La secalina és una de les formes de proteïnes del gluten que les persones amb celiaquia no poden tolerar i, per tant, les persones amb aquesta malaltia han d'evitar el sègol.
- El sègol també conté molts dels anomenats pentosans (molècules de sucre complexes que es troben en quantitats significativament reduïdes al blat). Aquests llims (substància fangosa incoherent) poden absorbir molta aigua. S'inflen formant una xarxa semblant a un gel, una mena d'escuma. Així que si alguna vegada t'has preguntat per què la teva massa de sègol queda tan viscosa i espumosa, és a causa dels pentosans i perquè es tracta d'un altre tipus de gluten.

El sègol conté secalina, un gluten diferent que dona una textura única al pa de sègol.



Què necessites per fer llevat mare?

- Recipient amb tancament hermètic (pot ser de vidre).

Important: Els recipients de conserva s'han de bullir bé abans d'utilitzar-los. Simplement escalfa aigua en el bullidor a uns 100 °C, després omple el recipient amb l'aigua bullint i aboca-la novament després d'aproximadament un minut. Això destruirà els gèrmens que pugui haver-hi. Per cert, has de fer això cada vegada que canviïs o utilitzis de nou el recipient.

Fer llevat mare de sègol implica un procés de cinc dies, crucial per un bon resultat final.

Vegem com fer un llevat mare de base de sègol

El llevat mare és especialment important per als amants del pa de sègol, com ja he comentat anteriorment, perquè el sègol no es cou tan fàcilment com l'espelta o el blat i no pot fermentar amb llevat. Per tant, cal trobar una altra forma per al pa de sègol i es diu "llevat mare". Perquè el pa de sègol es pugui coure necessita àcid. Això és causat per bacteris de l'àcid làctic que es formen aproximadament un dia després de la preparació. I són precisament aquests bacteris els que fan que la massa sigui "àcida". D'aquí ve el nom

Definim el pas a pas de cada dia per aconseguir el llevat.

Dia 1

Ingredients:

- Farina integral de sègol: emmagatzemada a temperatura ambient
- 100 g de farina integral de sègol
- 100 g d'aigua (38°C)

Barreja bé la farina amb l'aigua en un recipient de vidre (pot de vidre de mida suficient). La tapa només estarà posada sense ajustar. Deixa madurar la barreja de farina i aigua en un lloc càlid (aprox. 25-28 °C) durant 24 hores i espera que es formin bombolles grans.

Dia 2

- 200 g de barreja de farina del dia anterior
- 100 g de farina integral de sègol
- 100 g d'aigua (38°C)

Si ja és el doble de gran, s'ha d'alimentar immediatament (és a dir, passar al dia 3) abans que col·lapsi per si mateix.

No obstant això, també és molt possible que el segon dia no hagi madurat gaire i que només es vegi un petit augment de volum i algunes bombolles d'aire.

Dia 3

- 400 g de barreja de farina del dia 2
- 100 g de farina integral de sègol
- 100 g d'aigua (38°C)

Ara posa la barreja de farina del segon dia en un got nou més gran (bullit). Afegeix-hi l'aigua i després la farina. Tot seguit, el procediment continua com de costum: tapa-ho amb la tapa, marca el punt més alt de la barreja de farina i deixa-la madurar durant 12-24 hores a 24-28 °C. Si el llevat mare ha duplicat la seva mida abans, continua amb el dia 4. En cas contrari, espera fins a l'endemà. Atenció: si gairebé no hi ha cap augment de volum, és millor que

repeteixis el dia 3 fins que hi hagi un clar augment de volum. És important que sempre s'utilitzi un recipient de vidre nou. El llevat mare també ha de tenir una olor d'àcid agradable abans de passar al dia següent. Si encara fa molta olor d'alcohol i hi ha una forta olor d'àcid o ja està massa passat o encara no ho està prou, la massa que sobri es pot guardar.

Dia 4

- 200 g de llevat mare inicial del dia 3 (per ara, la resta es guarda a la nevera per ara; es pot llençar al compost o al contenidor marró si el dia 4 té èxit; en cas contrari, utilitza'l per a un nou intent el dia 4)
- 100 g de farina integral de sègol
- 100 g d'aigua (38°C)

Dissol 50 g del llevat mare del dia 3 en aigua en un got nou bullit (ara torna a utilitzar el més petit). Després,

afegeix la farina novament. Tapa la barreja, marca-la i deixa-la madurar novament fins que el llevat mare faci olor de fruita àcida i hagi duplicat la seva mida. Això triga aproximadament de 5 a 12 hores a 28-30 °C. Si ja està bombollejant i s'enfonsa quan se sacseja, ja és hora de continuar liderant novament el dia 5.

Dia 5

El teu llevat mare ja està llest i en teoria es pot utilitzar. Ara pots donar-li un nom. Tanmateix, encara no està en forma i encara necessita atenció per tenir prou força per fer pa per si mateix. Això significa que és particularment important que alimentis el teu llevat mare regularment en aquesta etapa i en el futur.

Si el teu llevat mare no fa olor de fruita ni d'àcid el cinquè dia al matí i encara no té força per duplicar-se, simplement repeteix l'últim dia fins que ho faci.



Au Pain Rustique Valencia.

Instamat
www.instamat.com



Torrada de salmó amb pa de sègol *

Toni Vera
Pa de sègol



Preparem una deliciosa torrada, ràpida i senzilla, perfecte per al pa de sègol.

Ingredients de la torrada

Salmó fumat
Maionesa
Rúcula
Oli d'oliva verge extra

Espai patrocinat:



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

Ingredients pa de sègol

2.682 gr de farina seigle T130
2.615 gr d'aigua
80 gr sal de Guerande
2.682 gr de massa mare cultivada

Refresc massa mare:

600 gr de levain líquid T80
1.800 gr d'aigua
3.000 gr de farina T130 seigle

Procediment per al refresc

Barrejar el peu de Levain líquid de T80 i l'aigua. És important que l'aigua estigui sobre els 30/32°C. Una vegada estigui tot barrejat (més o menys 2 minuts), afegirem la farina i mantindrem la barreja durant 3/5 minuts.

Deixem fermentar entre 3h/3h 30 minuts a 27°C.

En cas de que vulgueu reservar el refresc, es pot conservar a +7°C.

Pas a pas



1. Afegir a la batedora la farina, l'aigua, la sal i barrejar durant 1 minut. Deixar fer l'autolisi 20 minuts.



2. Afegir la massa mare i amassar durant 2/3 minuts a marxa lenta. La temperatura final de l'amassat ha de ser de 30/34°C.



3. Dividir les peces en 1.000 gr i formar. Reservar el bannettone previament enfarinat. Fermentar a temperatura ambient 20 min.



4. Coure uns 65/70 minuts de 250°C a 235°C descendent en forn de sola. Obrir el tir als 35 minuts de coccí. Refredar sobre reixa.



5. Tallar el pa en rodanxes i posar una base de maionesa.



6. Adegir rúcula o un altre enciam sabros.



7. Col·locar el salmó fumat a sobre.



8. Un raig d'oli, decorar amb amapola i a gaudir d'aquesta delícia!

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

1. **Distribuïdors** oficials de marques líders del sector
2. **Assessorament** durant el teu procés de compra
3. **Servei tècnic** especialitzat i manteniment preventiu

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING





Toni Vera
Tartaleta de lemon pie

*Tartaleta de lemon pie

Sedueix els teus clients amb aquesta deliciosa fusió de sabors cítrics i textures cremoses i cruixents.

Prova aquesta exquisida tartaleta de lemon pie, perfecta per afegir al teu catàleg de pastisseria. Amb una base cruixent i delicada, elaborada amb farina d'ametlla i mantega fresca, aquesta tartaleta destaca per un farciment suau i cremós de llimona, preparat amb suc de llimona natural. La capa superior de merenga lleugerament daurada, feta amb clares d'ou batudes a punt de neu, aporta una textura esponjosa que contrasta perfectament amb l'acidesa de la llimona. Unes postres sofisticat i refrescant que farà les delícies dels teus clients més exigents.

Ingredients per a la pasta

480 gr de mantega
360 gr de sucre lustre
120 gr de farina d'ametlla
200 gr d'ou
940 gr de farina fluixa
1/2 beines de vainilla
8 g de sal

Ingredients per a la merenga

300 gr de clares d'ou
600 gr de sucre

Ingredients per a crema de llimona

500 gr de mantega
250 gr de gemmes d'ou
2 unitats d'ou
375 gr de sucre
190 gr de suc de llimona
4 unitats de pell de llimona
35 gr de maicena

Espai patrocinat:



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





Laminar la massa de la tartaleta.



Muntar el motllo i enfornar.



Passar per la termomix tots els ingredients menys la mantega.



Couem a velocitat 4 a màxima temperatura.



Couem durant 13 minuts i afegim la mantega a daus.



Filtrar i deixar refredar a la nevera 24h.



Preparar la merenga calentant les clares i el sucre. Muntar a la kitchen amb varetes.



Incorporar la crema de llimona sobre la massa de la tartaleta ja cuita.



Amb l'ajuda l'una màngca, posar la merenga al gust.



Acaba de decorar amb el bufador i talls de llima.

Procediment per la massa

Treballem la mantega semipomada amb el sucre lustre en pala fins a aconseguir una massa homogènica. Afegim els ous a temperatura ambient d'un en un. Quan tinguem una massa homogènia, afegim la resta d'ingredients sense treballar-ho molt, evitant que agafi nervi. Reservem a la nevera 24h.

CRUZ



Recepció i preneteja d'una farinera

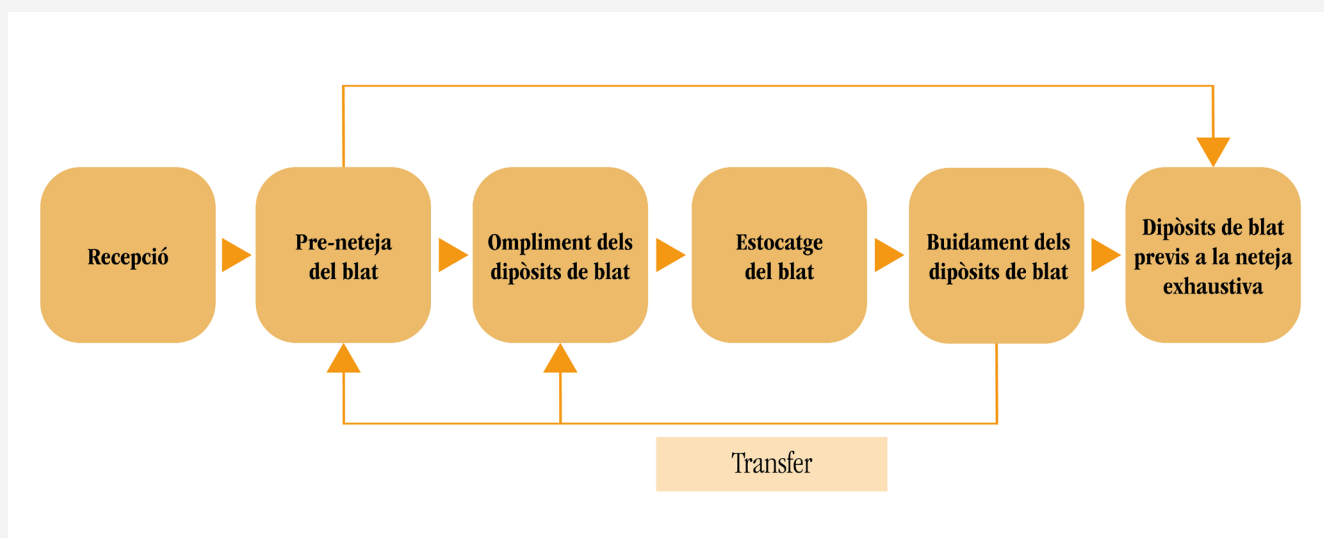
En el penúltim article vàrem explicar l'objectiu essencial d'una farinera (primerament la separació de l'endosperma del gra de blat respecte del segó i el germen de blat i en segon lloc, la reducció de l'endosperma a una granulometria corresponent a la pròpia de la farina) així com les seves fases:

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

En aquest article ens centrarem en la primera de les fases, la Recepció, pre-neteja i estocatge del blat.

Diagrama de fluxe de la recepció, preneteja i estocatge de blat

Dependent de la localització de la farinera i del país, el blat es pot subministrar per carretera, ferrocarril o vaixells. En alguns casos, hi ha farineres que tenen les tres opcions, d'altres dues i algunes només tenen una sola opció. Sigui com sigui, la seqüència estàndard es veu representada en el següent diagrama de fluxe:



Recepció

Un cop el blat ha arribat a la farinera, abans de descarregar, cal fer una sèrie de comprovacions.

Comprovacions administratives:

- Comprovar el contracte de blat.
- Comprovar el pes.
- Comprovar que el blat no ha sofert cap degradació durant el transport.

Comprovacions en relació a la matèria prima:

- Varietat
- Comprovar que el blat arriba lliure d'insectació
- Comprovar que les impureses no excedeixen un cert percentatge.
- Comprovar que el blat no fa mala olor ni té un aspecte estrany.
- Humitat del blat
- Densitat del blat
- Comprovar que el blat no està germinat
- Proteïna del Blat, etc.

Secció de la pre-neteja del blat

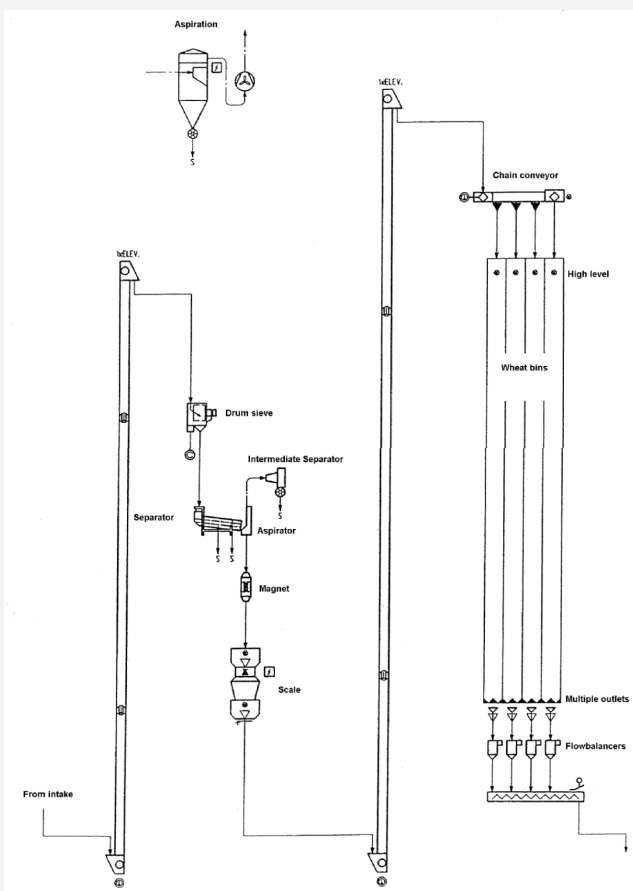
En funció de si la farinera rep el blat directament dels agricultors o bé el rep a través d'algun centre recol·lector, la secció

Comprovacions administratives i de qualitat asseguren que el blat arribi en condicions òptimes.

de la preneteja d'una farinera té filosofies diferents i per tant, canvia el disseny. També les dimensions de la farinera fan que s'adopti una o una altra solució. Hi ha qui diu que la secció de pre-neteja del blat no té perquè ser imprescindible, perquè més endavant, amb la posterior secció de la neteja exhaustiva del blat, ja n'hi ha prou. Però tenir una bona pre-neteja de blat és importantíssim i aporta molts avantatges, entre d'altres:

- Menor formació de pols.
- S'evita el taponament de les sortides dels dipòsits de blat.
- Es protegeixen els transports del blat i un menor desgast.
- Millors condicions d'estocatge i una millor ocupació de l'espai.

Una configuració típica de la secció de la preneteja és la que trobem a la següent pàgina:



El blat es descarrega a una tolva i posteriorment es transporta mecànicament elevant-se uns quants metres, per entrar a la secció de pre-neteja, que consta de les següents màquines:

- **Drum-sieve:** té per objectiu retirar les impureses més grosses. Consta d'un tamís amb obertures quadrades d'entre 30 i 60 mm en una primera part i de 10 i 30 mm en una segona part.
- **Separadors o granostars de la pre-neteja:** consten de dues tel·les metàl·liques per separar les partícules més grosses i més petites del gra de blat.
- **Canal d'aspiració:** el canal d'aspiració genera un corrent d'aire a una velocitat tal, que deixa caure els

grans de blat però s'emporta la pallofa més lleugera.

- **Iman:** retira les partícules ferromagnètiques que poden haver-hi barrejades amb el blat.
- **Bàscula:** pesa la quantitat exacta de blat descarregat. La bàscula es col·loca després del drum-sieve i el separador. D'aquesta manera, es pot saber quina quantitat d'impureses ha arribat amb el blat.

Encabat, el blat es transporta mecànicament amb un altre elevador mecànic i transports horitzontals als dipòsits d'estocatge de blat.

Un cop s'ha situat el blat en els dipòsits d'estocatge, sovint hi ha la possibilitat de buidar el dipòsit i tornar-lo a fer passar per la secció de pre-neteja o de canviar-lo de dipòsit i així poder fer un ús més racional de l'espai (veure diagrama de fluxe)

Durant el procés de descàrrega del blat, acostuma a haver-hi un mostrejador que permet extreure mostres homogènies del lot de blat descarregat i que posteriorment es pot analitzar al laboratori.

Tota la secció té el seu sistema d'aspiració corresponent per fer-la treballar en un règim de lleugera succió respecte de la pressió atmosfèrica exterior i evitar que s'emeti pols a l'exterior de la maquinària.

Un cop arribat a aquest punt, el blat queda a disposició del moliner. Quan el blat surt de les sitges d'estocatge, passarà per un dipòsit intermig que servirà per alimentar la següent secció del molí, la secció de la neteja exhaustiva de blat. D'això però, en parlarem en els propers articles.

Conclusions

La recepció i la pre-neteja de blat és la primera etapa a la qual s'enfronta la matèria prima. Una correcta identificació del blat i una pre-neteja ben feta evita molts problemes que poden generar-se posteriorment i que s'arrossegarien durant tot el procés posterior. Cada farinera, en funció de la mida i capacitat i les condicions del mercat de cereals, adopta solucions que poden diferir de manera substancial l'una de l'altra. L'exemple que hem presentat aquí és un exemple estàndard.

Martí Moretó

Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling



NewsEmpresa



Zeelandia ofereix un àmpli catàleg per a fleca i pastisseria

Zeelandia Productes Alimentaris, S.A., fabricant i comercialitzant ingredients d'alta qualitat per a forn, pastisseria i brioixeria, ofereix més de 200 referències en el seu catàleg, incloent-hi mixes de pastisseria i forn sense gluten, i una àmplia gamma de complementos. Entre els llançaments més destacats de l'últim any es troben:

- La Gamma Fruitcream ofereix cremes llestes per a usar amb fruita natural, resistents a l'enfornat i amb una vida útil de 6 mesos, dissenyades per a petites i grans indústries.
- La Gamma Glacé introdueix setinats de xocolata versàtil amb textura fluida, llestos per a usar i fàcils d'aplicar, ideals per a decorar productes de pastisseria i brioixeria. Aquests setinats són estables a la congelació i es poden aplicar per immersió o gravitació. Tots els productes es fabriquen en instal·lacions certificades FSSC 22000 i poden oferir-se amb certificacions RSPO, Halal i/o Fairtrade.
- La tecnologia BIT (Bread Improvement Technologies) és una de les protagonistes, combinant coneixements i solucions innovadores sobre panificació, incloent-hi el mapatge d'enzims i la fermentació de masses mare actives. Aquesta plataforma permet optimitzar cada etapa del procés de panificació, millorant la suavitat, elasticitat i frescor dels productes. BIT ha demostrat resultats positius en productes com Fibractive, Panomix Fibra, Panomix Soia i en línies de brioixeria com Panovite brioix i Panovite Doughnut.
- El Panettone, elaborat amb farina italiana d'alta qualitat i massa mare liofilitzada, és un altre producte important de la companyia. La tecnologia BIT aplicada garanteix una molla més tendra i humida, a més d'una producció eficient i flexible.

L'eficiència, la innovació i la responsabilitat ambiental són pilars del model de negoci de Zeelandia. És un soci clau per a tota mena de clients de forn i pastisseria, oferint suport global per a descobrir noves oportunitats de negoci, ampliar mercats i elevar la competitivitat. La companyia proporciona solucions intel·ligents, fomenta la creativitat local i col·labora en la creació de noves receptes per a diversificar l'oferta de productes. Desenvolupa mixes, millorants i masses mare per a incrementar l'eficiència i qualitat dels productes de fleca i ofereix tecnologia innovadora i solucions adaptades per a les indústries del sector.

Per a més informació, contacta amb el 938 186 200.

Clean Hands®, guant per a manipulació d'aliments



Clean Hands® és la forma simple i pràctica de manipular higiènicament, segons norma HACCP, els productes alimentosos no envasats, a granel, que són despatxats a milions de persones tots els dies en forns, botigues, i qualsevol establiment.

Aquest guant es presenta com a una eina innovadora per a la manipulació d'aliments. Permet a l'usuari treballar ràpida i còmodament, complint amb totes les normes higièniques vigents:

- És pràctic i eficaç quant a la seva aplicació durant la dispensació o l'autoservei.
- És segur higiènicament per a qui ho utilitza i per a qui espera ser atès.

Avantatges d'usar el sistema Clean Hands®

El guant Clean Hands® només s'utilitza en el moment que s'ha d'aplicar i no desprèn cap residu del seu interior. Són còmodes i ràpids en el seu ús. Són pràctics i assegurats. Els guants Clean Hands® són 40 my (micres) pel que poden ser usats i reutilitzats diverses vegades cada dia. A més de resultar reciclables.

- Major rendibilitat. Comparant el cost d'ús dels guants normals d'un sol ús utilitzats durant una jornada de treball per a una persona amb el cost de Clean Hands®; aquest resulta sensiblement molt més rendible.
- Sostenibilitat i Ecologia. Les directives de la CE sobre HACCP estableixen la necessitat de normes higièniques més rigoroses i insten el compromís amb el medi ambient. Pel que amb Clean Hands® es manté la higiene i es malgasta menys plàstic i altres materials, sent un producte molt més sostenible.

Per a més informació, contacta dachelhygiene@gmail.com o truca al 607 95 90 95.



Utilcentre presenta la T5S de Frigomat



L'empresa d'utensilis i maquinària, Utilcentre, presenta la T5S de Frigomat, una màquina professional dissenyada per a la producció de gelats i postres congelades de mitja expansió. Aquest model és perfecte per a negocis que busquen generar postres d'alta qualitat en quantitats més reduïdes, amb una inversió moderada.

Característiques destacades de la T5S

- Producció per hora: 15kg
- Control Electrònic: Cicles automàtics i semiautomàtics per a una adaptabilitat excepcional.
- 6 Programes de Congelació: per a aconseguir la consistència ideal
- Conservació Automàtica de la Consistència: Al final de cada cicle, garantint resultats òptims.
- Alta Precisió
- Grandària de Lot Variable: Flexibilitat de producció des d'1 kg fins a 3 kg de mescla líquida
- Eficiència: Agitador d'acer amb raspadors flexibles extraïbles.
- Seguretat: Porta amb doble sistema de seguretat en la reixeta de la tremuja i en la pròpia porta, parant immediatament l'agitador en obrir per a prevenir accidents.

Instal·lació fàcil i segura

El model T5S és un equip de sobretaula amb dimensions compactes i voltatge monofàsic, ideal per a qualsevol ubicació. El seu panell de control de baixa tensió assegura una instal·lació segura i sense complicacions.

Per a més informació, contacta amb info@utilcentre.com, truca al 93 891 31 41 o escriu al 609 431 713 (WhatsApp Business).

Fills de Moretó dona suport a l'excel·lència en la forneria i pastisseria a través de prestigiosos concursos

Millor Coca de Sant Joan

Cada any, el concurs "La Millor Coca de Sant Joan" celebra una de les tradicions més estimades de Catalunya. Fills de Moretó patrocina aquest esdeveniment professional amb alt èxit de participació per fomentar la creativitat i la qualitat en l'elaboració de les coques de Sant Joan amb la farina com a ingredient principal per a les seves creacions. Aquest concurs no només promou el talent dels forners locals, sinó que també preserva una tradició cultural significativa.

50 Forners TOP

El concurs "50 Forners TOP" reconeix els millors forners del país, destacant la seva dedicació, habilitat i passió per l'ofici. Fills de Moretó dona suport a aquest esdeveniment, ajudant a que els forners artesans guanyin reconeixement i prestigi en la indústria.

La Millor Mona de Pasqua

"La Millor Mona de Pasqua" és un concurs que celebra

la tradició de les mones de Pasqua, tant de la categoria de xocolata com la tradicional o coneguda com a Cristina.

Aquestes elaboracions són un element essencial de la cultura catalana durant la Setmana Santa. Un cop més Moretó dona suport a aquest concurs proporcionant farines selectes que garanteixen la millor textura i sabor en les mones. Aquest esdeveniment incentiva la innovació i l'excel·lència en l'elaboració de mones, assegurant que aquesta dolça tradició continuï evolucionant i delectant les noves generacions.

The Baker, compromís amb l'Excel·lència

Fills de Moretó segueix apostant per la feina ben feta acompanyant aquest campionat nacional que cerca el Millor forner 360 graus a nivell nacional. La seva final, que té lloc al marc de la fira Forum Gastronòmic otorga el galardó de THE BAKER a un dels aspirants que al llarg de 3 dies ofereix un buffet espectacular d'elaboracions de diferents categories (brioixeria, pans rústics...).



EL GREMI ENS FA CRÉIXER!



GAUDEIX DELS AVANTATGES DE SER UN DELS NOSTRES AGREMIATS

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

gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Subvencions

Kit Digital: modificació de les bases reguladores i ampliació dels ajuts

El passat 11 de maig, el Ministeri per a la Transformació Digital i de la Funció Pública va publicar en el BOE l'Ordre TDF/435/2024 per la qual es modifica l'Ordre ETD/1498/2021 en la qual es van aprovar les bases de reguladores de concessió d'ajuts de digitalització a Pimes, també anomenat “Programa Kit Digital”.

En aquesta modificació s'amplien les tipologies d'empreses beneficiàries, la quantia de l'ajut per a les empreses del segment III i les categories de solucions de digitalització.

Què és el Kit Digital?

Kit Digital dona suport a la transformació digital de Pimes, microempreses i autònoms dotant-los d'eines de màrqueting digital per a accedir a nous mercats i acompanyant-los en l'adopció de solucions digitals que desenvolupin tot el seu potencial.

Les empreses que accedeixin a aquest programa rebran un bo digital amb la quantia econòmica que disposaran per a utilitzar en una o diverses solucions digitals.

Els agents digitalitzadors aportaran les solucions i els serveis tecnològics que necessiten les pimes i els autònoms beneficiaris per a avançar en la digitalització dels seus negocis.

Principals novetats

1. S'estableixen dos nous segments de beneficiaris:

- Segment IV: empreses d'entre 50 i 99 treballadors.
- Segment V: empreses d'entre 100 i 249 treballadors.

Les sol·licituds es podran tramitar un cop es publiqui la convocatòria corresponent, està previst que sigui a l'últim trimestre de 2024.

2. Ampliació ajuts per als beneficiaris del segment III: autònoms i microempreses entre 0 i 2 treballadors:

- S'amplia l'import de 2.000 euros a 3.000 euros.
- Aquest augment tindrà caràcter retroactiu, les empreses que ja han estat beneficiàries podran sol·licitar l'ampliació de 1.000 euros, inclús si han consumit el bo digital, garantint així, els principis d'igualtat de tracte, no discriminació i transparència.
- La petició de l'ajut amb la nova quantitat podrà realitzar-se una vegada obrin el formulari de sol·licitud durant el mes de juny.

3. S'inclouen noves categories de solució de digitalització, passant de 10 a 17 categories. Podeu consultar-les a la web oficial del Kit Digital.

Nova categoria de solució

La categoria de “Lloc de treball segur” inclou un dispositiu hardware (portàtil o ordinador de taula) que ha de complir uns requisits mínims (emmagatzematge, processador, memòria RAM, sistema operatiu, entre d'altres), juntament amb una llicència de ciberseguretat.

L'Agent digitalitzador donarà suport i atenció des de l'entrega de l'ordinador, fins que passin els 12 mesos de manteniment de la categoria.

Un cop finalitzats els 12 mesos de servei, el beneficiari podrà adquirir el hardware, serà una decisió opcional per al beneficiari, però obligatòria per l'Agent digitalitzador.

Com a màxim, l'import del valor de la compra serà del 15% de l'import de l'acord signat amb l'agent digitalitzador.

Aquells beneficiaris que optin per la formalització d'acords per la categoria de “Lloc de treball segur”, hauran de tenir validat un o més acords de prestació de solució de digitalització per qualsevol altra categoria.



Si esteu interessats en demanar aquest ajut o desitgeu ampliar la informació, contacteu amb la Sra. Vanessa Molina, del Departament de secretaria d'aquest Gremi, per mail a v.molina@gremipa.com ó per telèfon al 93 487 18 18.

Assegurança de caució

Els forns de pa adopten assegurances de caució per garantir subministraments, complir amb permisos i assegurar lloguers, oferint seguretat a clients i proveïdors.



Com a novetat, des del departament d'assegurances, posem a la seva disposició el producte de caució.

Mitjançant la contractació d'una assegurança de Caució, serà la millor garantia per assegurar el compliment del seu contracte, ja que donarà suport a cadascuna de les accions que emprengui brindant les millors garanties, perquè d'aquesta manera pugui mitigar el risc d'incompliment.

Les empreses i els particulars efectuen els seus negocis en ambients d'alta complexitat, és a dir, en contextos en què hi ha constant canvi i per això són altament difícils de predir, la qual cosa genera un gran nivell de risc al compliment del contracte.

I, que es una assegurança de Caució?, com el contractar-lo beneficiarà el seu negoci?.

Doncs bé, una assegurança de caució és una garantia de compliment, normalment utilitzada com a complement d'un contracte en el qual s'estableix un compromís. És a través d'aquesta garantia de qualitat que es pot compensar a la part perjudicada en cas que no es compleixi lo pactat.

Però com està compost una assegurança de caució? Resumidament, hi intervenen tres parts: en primer lloc, el prenedor, que és qui contracta la pòlissa per garantir la seva obligació; en segon lloc, l'assegurat, que és qui exigeix la presentació d'una garantia de qualitat al seu favor per al cas d'incompliment del prenedor; i, finalment, l'assegurador, que és la companyia d'asse-

gurances que emet la pòlissa de caució.

En aquest sentit, en cas d'incompliment per part del prenedor de l'assegurança de les seves obligacions legals o contractuals, la companyia d'assegurances s'obliga a indemnitzar l'assegurat a títol de rescabament o penalitat pels danys patrimonials soferts.

Tipus de Caució que podem assegurar actualment:

- Caució Tècnica (licitació, execució, bestretes/abassegaments de contractes públics).
- Garanties Duaneres (Depòsit Duaner, importacions temporals, llevant de mercaderies tràfic de perfeccionament, trànsit i quaderns ATA).
- Garantia de Punt d'Accés a Xarxa per a instal·lacions d'energies renovables i subhastes públiques de règim retributiu específic.
- Garanties per a Subvencions a Fons Perdut (Fons Europeus, ...)
- Garanties MEFF per a Subjectes del Mercat de Producció d'Energia Elèctrica.
- Garanties davant Privats (no a primer requeriment).

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

Les malalties, darrere del 60% dels contratemps que atén l'assegurança de Viatge

Els costos sanitaris a l'estranger són molt més alts que a Espanya: EUA i Àsia lideren en despeses d'assistència en viatge.

Segons les dades recaptades per Unespa, els problemes de salut són els incidents més habituals quan un surt de casa. En concret, una mica més del 61% de les atencions realitzades per l'assegurança de Viatge es va deure a aquest motiu. Molt per darrere es van situar l'anul·lació del viatge (9,4%), les lesions per accidents (8,9%) i la cancel·lació per causes alienes al viatger (5,5%).

Una anàlisi geogràfica de les dades revela com un terç dels incidents que resol l'assegurança d'Assistència en Viatge ocorre dins d'Espanya. Els altres dos terços es produeixen, per tant, a l'estranger. Si es comparen només els destins a l'estranger entre si, el país que acumula una major quantitat d'assistències és els EUA. Aquí es produeix gairebé l'11% dels sinistres atesos per l'assegurança. Li segueixen en la classificació Mèxic (6,2%), Andorra (6,1%), Itàlia (5,9%) i França (5,2%).

El cost dels contratemps sanitaris que resolen les asseguradores varia en funció del destí on es van produir. Per norma general, els destins més cars es troben a Amèrica i a Àsia; i els més modestos, a Europa. De mostra un parell d'exemples: el sinistre mitjà a Polònia ascendeix a 179 euros, mentre que a Cambodja escala fins als 1.187 euros.

Però hi ha ocasions en què una malaltia o una hospitalització poden resultar particularment oneroses per als afectats. L'assegurança d'Assistència en Viatge ha arribat a atendre contratemps de 175.000 euros als EUA, de 134.000 euros a Mèxic; i, també, de 116.000 euros a Cambodja. És fàcil comprovar com en qualsevol destí, fins i tot en els dels països més pròxims, resoldre un contratemps de salut costa diversos milers d'euros.

Després està el cost de portar de tornada a casa al malalt. De mitjana, repatriar a un espanyol de viatge pel món li costa a l'asseguradora 1.195 euros. Però aquí, com en les atencions mèdiques, es veuen també importants diferències. Perquè, per exemple, retornar des de Guinea costa, de mitjana, 15.212 euros. De la Guaiana Francesa, 12.776 euros. I de Mali, altres 10.461 euros.

La realitat és que fins i tot portar sobtadament a algú de països geogràficament més pròxims o millor comunicats amb Espanya continua comportant el pagament d'entre 1.800 i 2.300 euros. És el cas de Suïssa, Repúbli-

ca Txeca, Països Baixos, Bèlgica, els EUA, Alemanya o França. Un import gens menyspreable si es compara amb el pressupost original destinat al viatge.

Aquest estiu, podeu contractar la seva assegurança de viatge amb Kripton, el departament d'assegurances del Gremi, i assegurar-vos unes vacances sense preocupacions!



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 Fiatc, 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 PENEDEès

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 BARCELONA

Obrador amb botiga degustació i terrassa. Totalment equipat. Disposa de llicència de restauració.

Sra. Carmen
629 556 022

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

Avantatges d'estar agremiat



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



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



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



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



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



Guia de proveïdors

Decoració

Cruz, S.L.

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



Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

C/Copèrnic n°40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
932 191 851
emulfit@emulfit.com
www.emulfit.es
www.dayelet.com



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

C/Girona, 155,
17820 Banyoles (Girona)
972 58 33 63
farinera@agrienergia.com
www.farineraacoromina.com



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

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



Cibernètica 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.

Formes, 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



Forespa

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

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



GPG Grupo Prat Gouet

Forns de pa i pastisseria, carregadors,
fermentació i congelació

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



Hornos Ocasión

C/Jaume Rius i Fabra 1, 2
108328 Alella
661 09 82 23
hornos.ocasion@gmail.com
www.taplink.cc/hornos.ocasion



Sermont, S.A.

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 - Castellgalí (Barcelona)
938 758 800
apliena@lasem.com
www.apliena.com



Llopartec

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

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



Productes làctics

Debic

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

C/Roger de Llúria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
Barcelona
932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com



Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Fleques i Pastisseries

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



Productes congelats

Obrador Can Coll

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

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



Utensilis

Utilcentre, S.L.

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

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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

Rambla Catalunya, 6, 1ª planta
08007 - Barcelona
518 898 700
marta_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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Dona-li **VIDA**
al pa!



DESCARREGA'T
EL RECEPTARI AQUÍ

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

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Barcelona