



GREMIPA

GREMI DE FLEOERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

En profunditat: Un trepidant 2024.

Entrevista: Juan José Torres, director del SOC.

Formació: La Baking avança en la internacionalització.

News GREMI: Mestres Artesans 2024.

News fleca: Millor panettone del Món.



En profunditat
El llegat de Llargués

Que cada gra d'esforç
es converteixi en
el pa dels nostres èxits..
¡Bones Festes i feliç 2025! "



p. 6



En profunditat —
Un trepidant 2024

p. 16



En profunditat —
El llegat de Llargués

p. 32



Entrevista —
Juan José Torres, Director general del SOC

sumari

p. 22



Formació —
El Màster supera el primer lustre
La Baking avança en la internacionalització
Iniciant nous professionals
El curs arrenca amb empena

p. 36

Tècnica del pa —
L'aroma i el sabor del pa
Productes per a infants (p. 39)

p. 42

News GREMI —
Mestres Artesans 2024



És una publicació del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona**.
President d'honor: Andreu Llargués
Presidenta: Mònica Gregori
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 Fax: 934 872 829
A/e: secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: C.Gil
Redacció: B.Garau
Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado
Correcció: I. Pujolar
Publicitat: C.Gil
Impressió: SPM 360

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

p. 46



Newsfleca —
Félix Mestre, nou president de CEOPPAN
Concurs Millor pa de pagès 2024
Tonatiuh Cortés, Millor panettone del Món
Fira Àpat

p. 54



Recepta vegana —
Polvorons vegans
Recepta pastissera —
Arbre de Nadal amb galetes (p.56)
Recepta de pa —
Brioix de Nadal (p.58)

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

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

Amb el suport de:



Viu la màgia del Nadal



GREMIPA

GREMI DE FLEQUEJERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Un any ple de reptes i oportunitats

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i amics,

És per a mi un honor poder compartir amb vosaltres com ha estat aquest primer any de presidència al capdavant de GREMIPA. Ha estat un any molt intens ple de reptes i d'activitat, amb l'afegit d'haver d'aprendre moltes coses que eren noves per a mi. Penso que hem encarat aquest any amb valentia i fortaleza i estic molt orgullosa de tot l'equip que m'envolta, i sense el qual no podríem haver fet tot el que hem fet. Des del meu Comitè Executiu fins a tots els treballadors i tècnics del Gremi, krypton i l'escola, que fan una feina excepcional dia a dia.

En primer lloc, vull fer una menció especial al nostre president d'honor, el Sr. Andreu Llargués, que ens va deixar de manera sobtada fa uns dies. Va ser un gran defensor del nostre sector, un gran visionari i el meu mentor. Creador de la nostra escola, l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell. Andreu, sé que deus estar molt orgullós de veure com estem aconseguint dignificar i tecnificar el nostre ofici gràcies a la teva escola, i que sempre seràs present en el nostre pa de cada dia.

Durant aquest primer any hem portat a terme projectes importants per lluitar per garantir un millor futur de la fleca artesana al nostre territori, sempre seguint els quatre eixos vertebrals de la nostra raó de ser: unir forces, dignificar i tecnificar ofici, difondre la cultura del pa i la sostenibilitat i solidaritat.

- Hem estat presents a les fires més importants del nostre territori, la Fira Alimentària i el Gastronòmic Forum, on hem pogut deixar per primer cop la petjada de la fleca artesana catalana.

- Hem consolidat amb un gran èxit la segona edició del concurs The Baker, amb unes taules finals dignes d'un mundial, amb un nivell d'excel·lència que va deixar tots els assistents i patrocinadors sense paraules.

- Hem consolidat la Nit del Pa com la nit dels flequers i flequeres de Catalunya, una nit que va ser molt emotiva, en què ens vam poder retrobar tots els flequers i flequeres i vam poder compartir sinergies.

- Hem engegat una campanya de promoció anual amb un receptari on li donem vida al pa. Unes receptes on el pa és protagonista, com a element principal de cada recepta. Aquesta campanya s'ha compaginat amb una in-

novadora setmana del pa, on hem llençat la campanya "Menja pa de fleca" i hem celebrat el Dia Mundial del Pa d'una manera diferent.

- Així mateix, hem adquirit la presidència de CEOP-PAN, amb el Sr. Fèlix Mestre, i la vicepresidència, càrrec que ocupo personalment, de manera que estem a primera línia amb l'entitat que representa la fleca artesana en l'àmbit estatal.

Aconseguir això no ha estat fàcil, i per això és imprescindible seguir apostant per la formació i la tecnificació del nostre estimat ofici per poder fer productes de proximitat i innovadors amb valor afegit pel que fa als sentits i la nutrició, i que a més semblin petites obres d'art. Quan els clients entren a les nostres fleques tenen una gran varietat de productes que presentem amb una bellesa encisadora.

Això implica dignificar l'ofici amb determinació i perseverança, amb accions com el concurs The Baker, que fan possible empoderar la figura del flequer i, alhora, enriquir i divulgar la cultura del pa.

Finalment, hem portat a terme un canvi de la nostra imatge de marca per reflectir l'evolució del Gremi. Amb aquest canvi hem volgut transmetre la transició que hem fet al Gremi fent un tàndem de sèniors i júnior. Hem unit la tradició i la saviesa amb la innovació i la creativitat. Per aquest motiu, la nova imatge reflecteix l'evolució del logotip antic, amb un to modern que transmet la nostra essència: les quatre barres en forma de terra són el símbol del territori que ens acull i d'on ve el blat; el blat en forma de pala de forner, que és la nostra essència; el camp on tot comença, i el forn de sola on tot acaba. Tot això queda coronat pel sol, una font d'energia ben pura.

Així mateix, hem volgut vincular els dos conceptes clau que ens representen, el Gremi, com a associació i agrupació que defensa els interessos del sector, i el pa, el nostre producte, la nostra essència.

Amb aquestes paraules, acomiada aquest any, un any ple de canvis i noves oportunitats que ens han fet créixer, evolucionar i avançar cap a un futur molt esperançador. En nom de tots els membres del Gremi, us desitgem unes bones festes i un bon any 2025.

Una salutació.



Un trepidant 2024

Al llarg de l'any, el Gremi ha desenvolupat una activitat intensa. Ha impulsat esdeveniments com el concurs The Baker o la Nit del Pa i ha participat amb protagonisme en fires com Àpat, Gastronomic Forum o Alimentaria.



El 2024 ha estat un any molt intens per al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Va començar amb la ressaca d'una Nit del Pa històrica, en la qual es va oficialitzar el relleu a la presidència del Gremi. Després de trenta anys de dedicació a la fleca, Andreu Llargués, malauradament traspasat uns mesos després i al qual dediquem un reportatge en aquest mateix número de NEWSPA, va cedir aquesta alta responsabilitat a Mònica Gregori, que es va convertir en la primera dona a presidir l'ens gremial. Llargués, en una de les seves darreres aparicions públiques, va rebre l'homenatge de la fleca en ser nomenat president d'honor del Gremi i de CEOPPAN i condecorat amb la Medalla d'Or de la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC). Mentrestant, el Gremi va encetar l'any 2024 amb un lideratge renovat, jove i femení, a l'altura dels temps i dels reptes que la fleca té per davant.

Una gran Nit del Pa

Uns mesos després, la següent Nit del Pa, la trobada de germanor per excel·lència dels forners agremiats, es va celebrar mantenint el seu caràcter d'un dels moments claus del calendari anual del Gremi i del sector. Enguany, el

La Nit del Pa es va celebrar amb un objectiu clar: reafirmar la força del col·lectiu i el valor de la fleca artesana.

lloc escollit per a aquesta vetllada va ser el Monestir de Sant Benet, on es van reunir desenes de professionals del sector per posar en comú experiències i reflexions sobre un ofici que, malgrat els reptes, manté la seva essència i tradició.

Després de l'edició de 2023, que va destacar pel relleu a la presidència del Gremi, el 2024, la Nit del Pa es va celebrar amb un objectiu clar: reafirmar la força del col·lectiu i el valor de la fleca artesana. Durant la seva al·locució, la presidenta del Gremi va voler recordar que “el pa és un tresor, un llegat dels nostres avantpassats, i és molta la responsabilitat que tenim com a sector de mantenir viu aquest ofici immemorial”.

La nova imatge del Gremi



Durant la darrera Nit del Pa, el Gremi va presentar la seva nova imatge corporativa, que té com a objectiu reflectir una visió més moderna i actual mantenint els valors de tradició, qualitat i proximitat que l'han definit durant més de cent anys.

La nova identitat visual inclou un logotip renovat que combina elements tradicionals amb una estètica més moderna. Amb el distintiu "GREMIPA", que aglutina el nom de Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, el nou logotip incorpora icones com l'espiga de blat i línies corbes que evocuen el camp i el recorregut del camí de la professió, així com la producció artesanal del pa. Aquesta imatge transmet el vincle entre la natura i la dedicació a la qualitat del nostre ofici, encerclat per un color daurat que evoca, per una banda, el sol com a símbol

de vida i el pa com a aliment essencial en la nostra dieta.

Aquest canvi simbolitza l'evolució del Gremi cap a una visió més moderna i actual, però sense perdre de vista els valors que el defineixen des de fa més de cent anys: la tradició, la qualitat i la proximitat.

"Amb aquest canvi de marca volem comunicar que, tot i avançar amb els temps, seguim sent el Gremi de sempre. Continuem defensant la tradició del nostre ofici, però amb una mirada cap al futur, per adaptar-nos als nous reptes del sector i a les demandes dels consumidors", ha explicat la Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

"Hem volgut fer una evolució de la nostra imatge de marca per reflectir la nostra evolució dins el Gremi", afegeix. "Hem fet una transició, penso que molt encertada, unint forces i fent un tàndem perfecte entre sèniors i júnior. Per aquest motiu, no hem volgut crear una nova imatge de Gremi, sinó que hem modernitzat i hem fet evolucionar l'existent, que a més transmet l'essència del nostre Gremi. Les quatre barres en forma de terra són el símbol del territori que ens acull i d'on ve el nostre estimat blat. El blat té forma de pala de forner, que és la nostra essència. El camp, on tot comença, i el forn de sola, on tot acaba, tot coronat pel sol (climatologia), del qual som plenament dependents, una font d'energia ben pura", descriu Gregori. "Mantenir el nostre origen i afegir un toc d'innovació i creativitat a la nostra marca no ha estat gens fàcil, però penso que s'ha fet una gran feina", assegura la presidenta del Gremi.

Aquest procés de renovació respon a la voluntat de seguir sent un referent per a les fleques i els obradors de la província, tot reforçant el paper del Gremi com a entitat que vetlla i defensa els interessos del sector.



Parlaments durant la Nit del Pa. D'esquerra a dreta, Mònica Gregori, Marta Angerri i Cristina Massot.

“El protagonista d'aquesta nit ha de ser el pa”, va continuar Gregori, qui va considerar que “a Catalunya, podem estar orgullosos que hem fet els deures força bé: hem fet avançar la cultura del pa i hem aconseguit que el consumidor valori i tingui cada vegada més inquietuds envers el pa de qualitat, fins al punt d'estar disposat a desplaçar-se per aconseguir un bon producte. Això és conseqüència d'un gran esforç col·lectiu de tots els que som aquí, que hem apostat per la formació i la tecnificació. Hem de seguir per aquest camí”, va opinar. Durant el seu discurs, per descomptat, va reservar unes paraules per a Andreu Llargués, “el meu mentor i president honorífic del nostre Gremi, que no ha pogut ser aquí, però segur que ens té al seu cor”, va dir.

Entre els convidats destacats hi havia la secretària general del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Cristina Massot Berna, qui va posar l'accent en la importància de visibilitzar i prestigiar els elaboradors i productors de la gastronomia catalana, per tal que el consumidor entengui la importància de l'alimentació. En aquest punt, va destacar que “el nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 suposa una gran oportunitat per fer un exercici d'autoesti-

“Podem estar orgullosos que hem fet els deures força bé: hem fet avançar la cultura del pa i hem aconseguit que el consumidor valori el pa de qualitat, fins al punt d'estar disposat a desplaçar-se per aconseguir un bon producte.”

ma. Durant tot l'any, hem de fer que la gent rebi missatges sobre el valor de la nostra gastronomia”, va exhortar.

Per la seva banda, la directora general de Comerç, Marta Angerri Feu, també present a l'acte, va centrar el seu discurs en l'ofici flequer. “Aquest ofici és la cura del producte singular, és la passió per aprendre cada dia i són les persones amb vocació que fan bategar el cor de l'economia i que dibuixen la Catalunya que volem, amb productes artesans i llocs de feina de qualitat. Catalunya és un país flequer de cap a peus”, va incidir.

Històrica Alimentària

Aquest any serà recordat, a més a més, per una edició de la fira Alimentaria & Hostelco que va destacar per la gran visibilitat assolida per la fleca, gràcies a la celebració, per primer any, de la nova àrea experiencial Coffee, Bakery & Pastry. Per descomptat, la fleca va tenir un protagonisme especial en aquest espai, gràcies, en gran manera, a 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 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”, assegurava la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, en declaracions a NEWSPA, tot recordant que el pa i la brioixeria han passat de ser un producte indiferenciat a realment tenir un gran protagonisme pel fet d'oferir un ventall de peces excel·lents 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”, incidia la Mònica, qui, en qualsevol cas, introduïa un petit incís: “penso que el nom de l'espai hauria de ser Bakery and Pastry”.

Per la seva banda, Carles Cotonat, secretari general del Gremi, assenyalava que “per al sector de la fleca i la pastisseria és molt important disposar d'un espai propi, però

alhora formar part d'una fira transversal que ens permet compartir sinergies amb altres sectors que estan estretament relacionats amb el nostre. Sens dubte, que Alimentaria & Hostelco aposti per un pavelló dedicat a aquest espai és una demostració del reconeixement i la demanda que actualment tenen els productes de fleca i pastisseria entre els consumidors, i del potencial de creixement del nostre sector”, subratllava.

A més a més, la Baking School va portar a terme diferents demostracions a l'espai Taste & Talks. Així, l'equip de fleca que va representar Espanya al Mondial du Pain 2023, David Hernández i Roger Vilardosa, juntament amb el seu entrenador, el mestre flequer Yohan Ferrant, van fer una demostració sobre alguns dels productes presentats al certamen i van parlar sobre les noves tendències en fleca i brioixeria d'excel·lència.

Així mateix, també es va celebrar una demostració i un debat anomenat “La nova fleca artesana” a càrrec dels agrimiats Daniel Jordà i Jordi Morera. Finalment, Xevi Ramon, mestre forner artesà de cinquena generació i l'alma mater del qual és Triticum (Cabrera de Mar) va impartir el taller “Avantguarda en fleca i pastisseria. Un món de sensacions i tendències”, on va compartir protagonisme amb el jove Enric Badia, mestre forner de la quarta generació de Forn Elias, subcampió del Mondial du Pain 2021 i tercer classificat al Best of Mondial du Pain 2023 al Japó, fites aconseguïdes representant la Baking School.



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

HARINAS TORIJA

SELECTAS

HARINAS La Palentina

HARINAS REYES

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

Octubre, mes del pa



D'ençà que l'expresident del Gremi Andreu Llargués fes la proposta l'any 2005 a la Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria (UIBC, sigles en francès) de celebrar el 16 d'octubre el Dia Mundial del Pa, l'octubre s'ha convertit en el mes del pa a escala internacional.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona considera que aquestes dates són el millor moment per destacar la importància de l'art de l'ofici del pa i del pa artesà i de qualitat que els forners elaboren cada dia. Com cada any, el Gremi va aprofitar la celebració d'aquesta efemèride per destacar la fleca i el pa artesans.

Així, el mateix dia 16 d'octubre, tots els agremiats van rebre de manera gratuïta un cartell commemoratiu d'aquesta festa en el qual es destacava la tasca de la fleca i el valor del pa artesà i, com cada any, es va contractar una campanya de ràdio específica per a aquest dia, per recordar a la ciutadania els beneficis del pa de fleca a les principals emissores de ràdio de Catalunya, com són RAC1 i Catalunya Ràdio. El Gremi va organitzar una campanya de promoció per recordar als consumidors que el pa no pot faltar en una dieta sana i equilibrada mitjançant un conjunt d'elements de comunicació exclusius per a totes les fleques que es van voler adherir a la iniciativa, que es va portar a terme del 7 al 19 d'octubre. Entre les fleques participants es van repartir 1.000 bosses de pa, cadascuna d'elles acompanyada d'un pòster que convida a menjar pa artesà, amb l'eslògan "Menja pa de fleca".

Cal destacar que enguany, com a colofó final d'aquesta celebració, el 19 d'octubre es va portar a terme la vetllada més especial de l'any per al Gremi i per als agremiats: la Nit del Pa, que va tenir lloc al Món Sant Benet, amb el tradicional sopar de germanor per a tots els flequers i flequeres, en el decurs del qual el sector va demostrar la seva unió i la força de la tradició. Amb aquesta iniciativa, el Gremi vol consolidar l'octubre com al mes del pa.

D'altra banda, una de les grans novetats de l'any que ha impulsat el Gremi en l'àmbit de la promoció dels productes de fleca és la campanya "Dona-li vida al pa", que consisteix en un receptari digital elaborat expressament amb el pa com a protagonista. El receptari consta de cinc estacions: "receptes d'hivern per entrar en calor, receptes de primavera per gaudir del bon temps, receptes d'estiu per a compartir amb els qui més estimes, receptes de tardor per fer la tornada a la rutina més animada i receptes de Nadal per sorprendre els convidats", segons indica el Gremi en el mateix llibre. Així, a 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, en format digital, amb els clients per tal que el descarreguin. Aquest llibre de receptes es va enriquir cada temporada i es pot descarregar a través de xarxes socials i del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya, distribuïda entre els establiments agremiats. En concret, hi ha un cartell anual i cartells estacionals per tal de lluir-los a la fleca amb l'objectiu d'animar els clients a participar en la campanya. A més dels cartells corresponents a les quatre estacions de l'any, n'hi ha un d'especial corresponent al Nadal per promocionar els productes típics d'aquesta època.



A l'esquerra, stand del Gremi al Gastronomic Forum; a la dreta, ponència sobre "La fleca actual sota la mirada dels joves forners"

Amb estand al Gastronomic Forum

El Gremi ha tancat l'època ferial amb un ambiciós estand al Gastronomic Fòrum Barcelona, un importantsaló de restauració i foodservice al qual no només va informar sobre els seus serveis i la formació que ofereix a través de l'Escola de Flequers Andreu Llagués, sinó que a més va muntar un petit obrador per fer showcoo-kings, xerrades i degustacions centrades en el món del pa.

Entre els qui van dinamitzar l'estand, vam poder gau-dir d'agremiats, com ara Xevi Ramon, de Triticum, o els germans Tomàs Pàmies, i fill, del Forn Sistaré. També va destacar, en aquest sentit, la participació de Roger Vilardosa i Isaac Galofré, el nou equip de la Baking School que representarà a Espanya al proper Mondial du Pain, i que van elaborar diferents productes durant tot el dia.

Tanmateix, va destacar la ponència sobre "La fleca actual sota la mirada dels joves forners" celebrada el darrer dia de fira al Taller del Gastronomic Forum, moderada per Yohan Ferrant i amb la participació de joves talents que estan deixant una empremta significativa en el sector de la fleca, com ara Enric Badia, jove forner de llarga tradició familiar, recentment guardonat amb el premi millor jove artesà innovador 2023; Matt Valette: formador de la Baking School Barcelona Sabadell i soci de Morreig, apassionat forner amb experiència internacional; Isabel García de Panarte, guanyadora de la medalla de bronze al Campionat d'Espanya de Forn 2024 i subcampiona a l'Internacional de Joves Forners, i Roger Vilardosa: expert del Forn Familiar Vilardosa i tècnic-demostrador de Dispan i membre de l'equip de la Baking School pel Mondial du Pain 2025. La ponència se va centrar en les noves tendències del sector de la fleca, així com en l'interès creixent dels joves professionals per la formació i l'ús de tècniques innovadores.

El Gremi va brillar al Gastronomic Forum amb un ambiciós estand en el qual va oferir degustacions, xerrades i activitats.



The Baker, amb nom de dona

Un dels moments més esperats del Gastronomic Forum va ser un altre esdeveniment de gran importància aquest 2024: la final de la segona edició de l'exclusiu concurs The Baker, organitzat per la Baking School. La competició, que es va desenvolupar durant tres dies a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell, va concloure amb una emocionant final celebrada en aquesta fira, on es van presentar els bufets dels finalistes.

La flequera Georgina Reinares, d'Eltziego (Àlaba) va esdevenir la primera dona a rebre aquest prestigiós guardó. Propietària de la Fleca Barrihuelo, Reinares va ser distingida no només per la seva habilitat i destresa, sinó també pel seu compromís amb la qualitat i el respecte per la tradició, factors que li han donat la victòria en aquesta edició. A més del premi principal, Reinares va rebre mencions especials en les categories de millor brioixeria de full i millor pa de massa mare, i es va consolidar com una de les flequeres amb més projecció i talent del moment.

La resta de finalistes també van demostrar un gran nivell durant la competició. Martí Alemany, del Forn de la Rambla de Vilanova i la Geltrú, establiment agremiat reconegut com una de les millors fleques d'Espanya a la Ruta del Bon Pa;



Diego Marín, campió nacional en fleca artesana 2024 i guanyador de la categoria millor pa nutricional d'Espanya a The Baker 2023, i el valencià Fran Zaragoza, cap de fleca a Dubai, van demostrar les seves habilitats en disciplines com la fleca nutricional, la brioixeria fullada, els pans de massa mare, els *snacks* salats i els brioxios. Martí Alemany va rebre el premi al millor pa nutricional, mentre que Fran Zaragoza va ser guardonat pel millor conjunt de *snacks* salats.

“The Baker, des del meu punt de vista, és el concurs més exigent que existeix actualment en l'àmbit nacional”, valora la guanyadora, Georgina Reinares. “Des del moment en què saps que ets finalista, sents una emoció indescriptible, una sensació que com a fornera et colpeix fins a l'últim dia. D'aquí la meua reacció en el moment final: em vaig quedar bloquejada quan van dir el meu nom. No m'ho esperava”, assegura.

“El format del concurs és molt interessant i innovador, especialment perquè està enfocat als professionals de l'ofici. És un esdeveniment de gran valor positiu per a nosaltres en tots els sentits. Des del primer dia, el repte és constant. Jo estimo profundament l'ofici i sento una gran sensibilitat per al pa, així que considero molt important que a Espanya hi hagi un concurs d'alt nivell que permeti als professionals continuar creixent”, opina.

“Aquest any, el nivell dels meus companys era altíssim, i cadascun va crear una taula molt especial. Durant l'últim mes, em vaig centrar exclusivament a preparar la taula final cuidant cada detall. Cada dia intentava superar-me a mi mateixa sabent que seria molt difícil impressionar el jurat. Els membres del jurat són professionals que també han competit en altres ocasions i són extremadament exigents. Vaig treballar seguint les bases del concurs cada dia, i m'assegurava de ser ordenada i neta després de cada elaboració. Vaig intentar presentar una taula que no només complís amb les bases, sinó que també tingués un component artístic”, explica.

“A llarg termini, no sé cap a on em portarà aquest camí, però després de dues setmanes del concurs, ja es nota l'impacte a la botiga. Un reconeixement tan gran et dona visibilitat tant dins del sector com entre possibles clients. Per a la fleca, és molt positiu i important que existeixi un concurs com The Baker. Aquest és un ofici preciós, però fins ara ser forner era una feina molt sacrificada i poc valorada. The Baker obre una gran porta perquè la gent valori aquest ofici, que pot arribar a tenir el mateix respecte que professions com la de metge”, conclou.

El millor pa nutricional és agremiat

“El que més destacaria de The Baker és que és un concurs presencial”, incideix Alemany. “Hi ha pocs concursos que et valorin no només el producte, sinó l'elaboració, els mètodes, la neteja, l'organització... Tot això és molt important en un obrador!”, exclama. “Ha estat una molt bona experiència. Tens el temps molt controlat i molta exigència: això et porta al límit, i és molt interessant”, subratlla. “Haver guanyat el reconeixement al millor pa nutricional m'ha beneficiat per la bona imatge que m'ha donat de cara als clients. Però, sobretot, aquest concurs és molt beneficiós per al sector perquè suposa que es parli del món del pa. Cada any hauria d'haver-hi

La flequera basca Georgina Reinares va esdevenir la primera dona a rebre el prestigiós guardó The Baker



més gent que vingués a participar, perquè a més està molt pensat per facilitar la participació a gent que treballa. Iniciatives com aquesta fan que la fleca en general vagi augmentant el nivell, que tots els forners fem un pas endavant i cada vegada fem un producte millor. L'any que ve em tornaré a presentar i recomano a tots els agremiats que també ho facin", conclou.

"Aquest concurs és especial perquè no només premia la tècnica i la creativitat, sinó que també celebra l'ofici artesanal i la seva tradició, i li dona el valor que mereix dins de la gastronomia", destaca per la seva part Zaragoza. "Participar en aquest concurs m'ha permès desafiar-me a mi mateix, perfeccionar les meves tècniques i explorar noves idees en el món de la fleca. Haver arribat fins aquí és un reconeixement al meu esforç i em motiva a seguir millorant. A més, m'ha brindat l'oportunitat d'aprendre de grans professionals i d'enfortir encara més la meua passió per aquest ofici. The Baker ofereix una plataforma per visibilitzar la importància de la fleca artesanal, inspira nous talents i fomenta la innovació dins del sector. A més, contribueix a educar el públic sobre el valor del pa de qualitat i reforça el respecte per un ofici que combina tradició, creativitat i tècnica", indica.

Un jurat de deu

Els participants van ser avaluats per un jurat compost per figures destacades de la fleca, com Xavier Barriga (Túrris), Sylvain Herviaux (MOF 2011), Enric Badia (subcampió del món), Matt Valette (millor commis), David Hernández (millor brioixeria del món 2023) i el guanyador de l'edició

"És el concurs més exigent a nivell nacional, està enfocat als professionals de l'ofici."

anterior, Daniel Ramos, sota la presidència de Yohan Ferrant i Mari Cruz Barón, director i subdirectora de l'Escola, respectivament.

"M'omple d'orgull participar ara com a jurat", assegurava Ramos, qui observava en els concursants d'enguany "un gran canvi i millora respecte de l'any passant, quant a tècnica i producció. L'ofici avança molt i cada vegada s'apliquen més tècniques noves. A més de gaudir de la companyia dels companys, me'n torno a casa i m'enduc aprenentatges, idees i tècniques que he observat i que aplicaré al meu negoci", destacava.

"És una gran responsabilitat i un privilegi formar part del jurat", incidia Badia. "Com a participant en concursos com el Mundial, empatitzo molt amb els concursants i filo molt prim en aspectes que s'han de cuidar en una competició d'alt nivell. És el concurs més equilibrat i complet que hi ha. És un espai on realment veus la capacitat de treball i l'adaptació a l'obrador dels professionals", assegurava.

Per la seva banda, Hernández subratllava la perseverança i rigorositat com a valors fonamental en aquest concurs. "És un certamen que busca l'excel·lència i on es valora el

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.

SERVEI DE
MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

— frigual —

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

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



Segueix-nos



flequer en el seu conjunt: organització, neteja, producte, estat d'ànim... S'han de destacar les persones que fan que aquest concurs sigui cada any millor", conclouia.

"És un concurs molt complet que mostra i alhora impulsa el desenvolupament i el creixement de la fleca espanyola", destacava Herviaux. "Permet incrementar el nivell de l'ofici i serveix com a laboratori de la fleca del futur, que està vivint una revolució a escala europea on l'aspecte nutricional s'està posicionant al centre", afegia.

Barriga, per la seva banda, va destacar que "és un concurs molt ben preparat i organitzat, amb unes instal·lacions d'alt nivell. Quant als concursants, han pujat un esgló respecte de l'any passat. Tot això és gràcies, en gran manera, a la Baking School, que sens dubte és la millor escola de fleca d'Espanya, amb una varietat de formadors molt enriquidora i unes instal·lacions de primera", incidia.

Durant el concurs, Mònica Gregori va destacar la qualitat dels participants i la importància d'iniciatives com The Baker per a la promoció de l'excel·lència en el sector flequer. "Estem molt satisfets d'haver reunit flequers tan talentosos de tota Espanya i compromesos a seguir fomentant el valor i el reconeixement d'aquesta professió l'any vinent", va declarar la presidenta del Gremi.

Patrocinant la Fira Àpat

D'altra banda, el Gremi també va tenir un paper central a la Fira Àpat 2024, una de les cites més destacades del calendari de promoció de productes de proximitat a Catalunya.

Entre els esdeveniments més destacats, cal subratllar la ponència a càrrec de Mari Cruz Baron, que es va centrar en diferents tipus de productes (coca de forner, focaccia i pa de campanya), i va destacar les característiques úniques, l'elabora-

ció artesanal i els beneficis nutricionals de cada varietat. Com a complement, els assistents van poder gaudir d'una degustació d'algunes de les especialitats de l'Escola, una oportunitat ideal per conèixer les creacions més innovadores del sector.

D'altra banda, en el marc d'aquesta fira, Mònica Gregori va formar part del jurat del concurs Millor Pa de Pagès Sense Gluten.

La implicació del Gremi en la Fira Àpat ja és una tradició consolidada. En edicions anteriors, ha destacat amb demostracions, degustacions i taules rodones que han servit per reivindicar el pa artesà com un element essencial de la gastronomia catalana i per destacar la feina dels flequers locals. Aquesta continuïtat reafirma el compromís del Gremi amb la promoció de productes de qualitat i la preservació de tècniques tradicionals adaptades a les noves tendències del mercat.



Descarrega les imatges de la Nit del Pa 2024



CARAT CAKAU

**Carat
Cakau**
te ofrece



**COBERTURAS
de CACAO
con un SABOR
INIGUALABLE**

- Carat Cakau Bitter
- Carat Cakau Dark
- Carat Cakau Milk

“Elevamos la excelencia de nuestras coberturas desde el origen, controlando cada fase de la fermentación en nuestros centros de post-cosecha en las regiones donde obtenemos nuestro cacao. Este cuidado nos permite obtener un cacao de calidad excepcional, con un sabor más intenso, una textura que se funde en boca y un brillo natural inigualable, además todo sin necesidad de atemperar. Elabora productos de alta calidad, de una forma sencilla, sostenible y con un sabor delicioso.”

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com



El llegat de Llargués

El sector de la fleca està de dol per la pèrdua d'Andreu Llargués, històric president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona durant trenta anys i figura destacada dins l'associacionisme flequer internacional. Va morir el passat 30 d'octubre a l'edat de 84 anys, i ens ha deixat un llegat històric i una empremta profunda i reconeguda en l'ofici.

“És un gran privilegi que em facin president d'honor. Ara bé, el que no faré mai serà posar-me en les decisions del nou equip. Si necessiten un consell o em demanen l'opinió, a mi m'hi tindran sempre. Hi continuaré vinculat, però, perquè considero que aquesta serà la meua casa fins que em mori”. Aquestes declaracions formen part de la darrera entrevista concedida per Andreu Llargués i publicada a NEWSPA fa uns mesos.

En aquesta llarga xerrada, qui va ser president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona al llarg de tres dècades, reflexionava sobre el futur de la fleca en aquests termes: “Amb l'escenari actual de guerres, revoltes i la situació de malestar d'Espanya, el futur és el que hem de guanyar nosaltres veient aquestes perspectives de negoci i preguntar-nos on podem anar. El pa és un aliment que, en el moment en què no queda res, amb pa la gent pot sobreviure. És una fortalesa immensa. Una fortalesa que des que va començar el món resisteix. Per tant, un sector com aquest té futur. Però torno a repetir-ho: junts busquem camins per sortir de totes les crisis que hi ha i junts podem trobar camins. Una persona sola no trobarà camins i, per això, la meua aposta aquí és que hem d'anar units per poder anar a l'Administració i buscar aquests camins de futur que necessitem”. Aquestes paraules, pocs mesos després del seu traspàs, la matinada del passat 30 d'octubre, formen el seu llegat intel·lectual, vital i professional.

Arquitecte Llargués?

Nascut a Mollet del Vallès l'11 de setembre de 1940, va ser la quarta generació de la Fleca Llargués, establerta el 1878 pel seu besavi, i es va dedicar al negoci familiar durant 48 anys. “No obstant això, poca gent sap que ell volia ser arquitecte”, revela Jordi Andreu Llargués Cleries, un dels seus tres fills. “De fet, va començar els estudis, però els va haver de deixar perquè va morir la seva mare i va haver de fer-se càrrec del forn familiar”, explica. “A més a més, abans d'això, també va estudiar uns anys la carrera de Dret per poder tenir més permisos a la mili, que va fer a Cartagena, i poder venir a ajudar el pare al forn”, narra. “Sigui com sigui, el cert és que Andreu Llargués no va



Va començar la carrera d'Arquitectura i la va deixar quan va morir la mare per entrar al forn.

entrar a la fleca perquè tingués una gran vocació com a forner. Però el que és indubtable és que, una vegada hi va entrar, hi va anar fins al fons”, reflexiona.

“Vam passar moments molt difícils a casa meua, molt, molt difícils”, recordava Llargués a l'esmentada entrevista sobre aquesta època, quan li van preguntar sobre els

seus records més feliços com a flequer de Mollet. “Diria que el moment que vaig tornar de la mili i vam obrir la primera sucursal, juntament amb el meu casament, perquè la meua dona i els meus fills també m’han donat suport. Gràcies a ells hem arribat on som. Aquests serien els meus moments més feliços”, assegurava.

Una vegada establert com a flequer, Llargués va començar la seva activitat en l'àmbit de l'associacionisme des de ben jove, sempre en defensa del sector i demostrant un gran sentit de la justícia i la reivindicació. “Era una persona molt inquieta en tots els aspectes de la vida: social, política, gremial... Era un home que es mullava”, destaca el seu fill.

“Va entrar a mitjans dels anys seixanta a la Junta Directiva Intercomarcal de l'Associació Provincial Tècnica de Flequers, que era l'ens precursor de l'actual Gremi, en una època en què els gremis estaven interdicts per Franco”, recorda Carme Pifarré, qui va treballar al seu costat durant tota la seva presidència. “Com a secretària general del Gremi, vaig tenir la sort i el privilegi de treballar al seu costat, com a la seva mà dreta, des del seu nomenament i fins a la meua jubilació l'any 2018. Sempre em va fer sentir valorada i reconeguda, i això em va donar la confiança per afrontar els diferents reptes que ens vam marcar i que vam assolir conjuntament”, assegura.

“Llargués va ser directiu per a la comarca de Granollers fins que els seus dos fills Jordi i Sergi van poder agafar les regnes del negoci. Un cop va passar-los el testimoni, es va poder dedicar en cos i ànima al Gremi i a tots els càrrecs institucionals que, dins i fora del sector, se li van oferir”, explica Pifarré.

El Congrés de Manresa

Un moment clau de la trajectòria de Llargués i en la història de la fleca catalana va ser l'històric congrés celebrat a Manresa a començaments dels anys vuitanta. “Veníem d'una època en què tot estava controlat per l'Estat franquista, començant pel preu del pa i de la farina”, recorda Jordi Morera, històric vicepresident del Gremi durant gran part de la presidència de Llargués. “Els flequers ens volíem avançar als canvis que estaven començant, i l'Andreu va fer una ponència excepcional sobre el futur de la fleca en què va parlar de la llibertat d'establiment de preus i de com ens havíem d'adaptar a aquesta nova realitat”, assenyala Morera, qui va participar en l'organització d'aquesta trobada com a assessor de Joan Eril, president del Gremi anterior a Llargués. “L'Andreu es va mostrar com un cervell privilegiat de la fleca, amb un bagatge cultural brutal, una gran agilitat mental, una capacitat de síntesi increïble, una memòria prodigiosa i una visió molt clara dels reptes que tenia la fleca en aquell moment i en el futur”, destaca.

De fet, quan NEWSPA li va preguntar sobre les fites de les quals se sentia més orgullós de tota la seva trajectòria, Llargués va destacar aquesta ponència. “Vaig expressar el meu desig de buscar la carrera de forner. Per a mi era molt important que el consumidor sabés que el forner on va és responsable i que és una persona que li dona un bon producte”, va declarar.



Reconeixements

La seva llarga, intensa i profitosa trajectòria el va fer mereixedor de nombrosos reconeixements.

- **2003** Diploma d'Establiment Centenari de mans del Departament d'Indústria, Comerç i Turisme de la Generalitat.
- **2006** Mestre Artesà Alimentari, que el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.
- **2011** Medalla al Treball President Macià
- **2012** World Baker (Flequer Mundial), un reconeixement a la seva excel·lència i dedicació en l'àmbit de la fleca mundial.
- **2023** Insígnia d'Or de la UIBC

Amb una ponència sobre el futur de la fleca a l'històric Congrés de Manresa als vuitanta, va demostrar la seva visió.

President... i molt més

A partir d'aquest Congrés, Llargués va continuar guanyant prestigi com a orador i representant dels interessos de la fleca, fins que l'any 1993 va assumir el càrrec de president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. “Com a president, va ser qui va aconseguir que el Gremi tingués el prestigi que mai abans no havia tingut. Actualment, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona és, si no el més important d'Espanya, un dels més destacats. Sota la seva presidència van confluïr empreses flequeres grans, petites i mitjanes molt diverses, però amb un mateix objectiu: fer un bon pa. El món de la fleca sempre estarà en deute amb ell”, incideix Pifarré.

Des de la Presidència, Llargués va defensar amb fermesa els interessos del sector durant trenta anys, fins a conver-



Llargués i el Dia Mundial del Pa

Des de fa gairebé dues dècades, cada any, la fleca de tot el planeta celebra el Dia Mundial del Pa el 16 d'octubre. Aquest esdeveniment, amb el qual tots els forners i forneres del món reivindiquen i commemoren un aliment bàsic, serveix perquè les organitzacions flequeres i els forners i forneres de forma individual aprofitin l'ocasió per promocionar el pa i altres productes de fleca.

El Dia Mundial del Pa se celebra arreu del món des de l'any 2005 gràcies a la iniciativa d'Andreu Llargués, que va idear aquesta efemèride i va aconseguir posar-la en marxa. En aquella època, Llargués representava Espanya, convidat per CEOPPAN, a les reunions que celebrava la Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria (UIBC). En un viatge a l'Assemblea General de l'organisme que es va convocar a Innsbruck (Àustria), va llegir en el diari que aquell dia, 27 de març, se celebrava el Dia Mundial del Teatre. “Vaig pensar que si el teatre tenia un dia internacional, el pa no podia ser menys. Al cap i la fi, el pa és la base de l'alimentació des de la prehistòria”, relata Llargués.

Així va ser com es va proposar a l'Assemblea General de la UIBC la creació del Dia Mundial del Pa, i el van fer coincidir amb la data que va ser proclamada per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) com a Dia Mundial de l'Alimentació. El seu propòsit és dedicar un dia a la història i al futur del pa per compartir la feina dels forners i forneres i intercanviar parers sobre la matèria primera amb la qual s'elaboren tantes varietats de pa.

Des de llavors, els flequers i amants del pa de tot el món commemoren cada 16 d'octubre un aliment mil·lenari i imprescindible per a la humanitat. Aquesta és una més de les moltes coses positives que Llargués ens ha deixat com a llegat.



tir-se en una figura de referència dins de les associacions gremials, molt més enllà de Barcelona i província. Perquè, a més de ser president del Gremi durant tres dècades, també va ocupar la presidència de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers des del 1997 fins al 2011. A més, entre 2013 i 2020, va ser president electe de la patronal espanyola CEOPAN, que l'any 2017 va canviar el seu nom a Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOP-PAN), entitat que després el va reconèixer amb el títol de president d'honor. A més, va ostentar la vicepresidència de la Unió Internacional de Fleca i Fleca-Pastisseria (UIBC), de la qual va formar part des de 1996 i on també va exercir el càrrec de tresorer. Això el va fer mereixedor de la Insígnia d'Or d'aquesta institució. També va ser membre dels Consells d'Administració de CAPSA, de l'extingida Mutual Flequera de Catalunya i de la Mútua d'Accidents de Saragossa (MAZ), així com membre de la Junta Directiva de PIMEC-SEFES. A més a més, era soci honorífic de PIMEC, i va ser membre del Ple de la Cambra de Comerç de Barcelona. En l'àmbit local, Llargués va ser president del patronat de la Fundació Sanitària Mollet.

“Vaig conèixer l'Andreu a començaments dels noranta en un Congrés de Fleca a Barcelona”, recorda José María Fernández del Vallado, actual secretari general

També va ser president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i de CEOPPAN, a més de ser el vicepresident de la Unió Internacional de Fleca.

de CEOPPAN, qui va tractar molt Llargués en aquests anys. “Recordo que defensava —amb la seva habitual vehemència— una postura amb la qual jo no estava d'acord sobre un tema de gran debat en aquell moment. En tornar, vaig comentar-li a l'aleshores president de CEOPPAN, el valencià Enrique Martínez Mortes, que l'Andreu era l'única persona (d'entre tots els polítics, periodistes, consumidors, forners... que estaven immersos en el debat) que gairebé m'havia fet canviar d'opinió amb els seus arguments, i que havíem de portar-lo al Comitè Executiu de qualsevol manera”, rememora.

“Allà va començar una llarga història de col·laboració, complicitat (no exempta de discrepàncies, sempre resol-

tes amb lleialtat i altura de mires) i moltes hores de treball conjunt en les quals no podia deixar d'admirar la seva enorme capacitat de visió i la seva generositat. L'Andreu sempre anteposava els interessos generals als particulars i se sentia responsable de cada tancament i de cada crisi de les empreses del seu sector. I allà vam forjar una amistat que ha durat fins al final", assegura.

"Durant tota la seva carrera professional, no va dubtar ni un sol moment a acudir a les administracions de qualsevol estament públic, fos mundial, estatal o català, per defensar els drets dels flequers i per aconseguir que el pa fos considerat un aliment essencial i saludable en la nostra dieta", destaca Pifarré.

"Malgrat ser una persona gran i amb molta experiència, el que el podria fer pensar que les seves idees estarien antiquades, era tot el contrari. Era una persona amb una visió de futur i amb una clarividència de com i cap a on havia d'evolucionar la fleca que pocs líders associatius, fins i tot els més joves, tenen", destaca per la seva banda Carles Cotonat, secretari general del Gremi. "Aquesta visió de futur és el que li va permetre liderar el Gremi de la Província cap a la institució de referència que ara és, i donar resposta, fins i tot per avançat, a necessitats que la fleca actual demanava, com la formació", subratlla.

Creia fermament en la formació com a eina per professionalitzar l'ofici de la fleca.

Escola Andreu Llargués

La seva dedicació al sector sempre va tenir un eix central: la formació. Va ser fundador del Centre de Formació Vapor Llonch de Sabadell l'any 1990 i, el 2011, de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, també coneguda com a Baking School Barcelona Sabadell, on va establir les bases per a la formació de generacions de flequers i pastissers.

"Va ser un gran defensor del sector i un gran visionari, i especialment va visualitzar molt clarament la necessitat de la formació i la tecnificació. Va apostar i arriscar moltíssim, i el seu gran llegat és l'Escola que porta el seu nom", destaca Mònica Gregori, actual presidenta del Gremi.

"Des del Gremi vam lluitar molt per tenir l'Escola que tenim avui dia, i em sento molt orgullós del nivell al qual ha arribat la formació que impartim i que el forner tingui una escola", declarava en la seva darrera entrevista. "Per a mi, el dia de la inauguració de l'Escola va ser molt especial. Veure per sorpresa que el meu nom era a la placa... Sempre estaré agraït per aquest fet,

però quan vaig allà sempre penso: Què he fet perquè tingui una escola amb el meu nom?", es preguntava.

La responsable que Llargués donés nom a l'Escola va ser Carme Pifarré, qui ho va proposar a la Junta del Gremi per destacar seva profunda i immensa tasca per millorar la qualificació del sector. "Creia fermament en la formació com a eina per professionalitzar l'ofici de la fleca. Avui, l'escola de formació del Gremi a la ciutat de Sabadell és reconeguda mundialment", destaca Pifarré. "M'alegro molt d'haver-li pogut retre homenatge en vida posant el seu nom a l'Escola", declara.

"Sabeu que el Gremi ha estrenat aquest mes d'octubre el primer màster en Fleca Artesana d'Excel·lència del sector? Sabeu que les master class acosten a Sabadell autèntics mestres de la fleca internacional per impartir classes a l'Escola de Flequers Andreu Llargués? Sabeu que teniu al vostre abast formació flequera i pastissera, però també formació en gestió, estratègia, màrqueting i aparadorisme, entre d'altres? No deixeu d'aprofi-



Fotografies del dia de la inauguració de l'Escola de Flequers Andreu Llargués. A l'esquerra, Llargués en el moment en què descobreix la placa, a la dreta (d'esquerra a dreta) Morera, Fernández del Vallado i Pifarré.

L'IGP Pa de Pagès, un projecte de la fleca catalana



El 2024 és un any tenyit de dol per a la fleca catalana. Juntament amb la pèrdua d'Andreu Llargués, també plorem la mort del flequer badaloní Antoni Figuera, traspasat el passat mes de juliol, va ser l'històric president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, a més de ser membre de la Junta Directiva del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Llargués va ser impulsor de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català, que es va crear l'any 2013. Ferm defensor de la IGP com a certificació de qualitat, procedència i mètode d'elaboració, el 2018 recordava en una de les editorials de NEWSPA que “va ser un pro-

cés llarg, de vegades complicat, laboriós. Va ser necessari establir acords, unir esforços, lluitar junts. Va ser una llarga cursa de fons, de converses, definicions, esborranys, burocràcia, prova i error i ‘sant’ tornem-hi. Però no hi ha dubte que poder comptar, finalment amb la IGP del Pa de Pagès Català ha valgut la pena. És un orgull i un triomf per a tota la fleca catalana disposar d'un reconeixement, una protecció, una denominació i un títol específic per a un dels grans productes forners de la nostra terra. I, no us enganyeu: per poder participar en aquest èxit, cal estar inscrit a la IGP i fer les coses com toca. És a dir, seguint les normes establertes i de la millor manera possible”, recomanava.

“I la cirereta del pastís de la nostra IGP del Pa de Pagès Català és, també, sens dubte, el concurs anual que selecciona el millor entre els millors forners que elaboren aquest producte”, afegia Llargués. “Que hi hagi la IGP i esdeveniments com aquest concurs fan que la gent es posi les piles i cada any els pans siguin més bons. El nivell de Pa de Pagès Català va augmentant i és gràcies a la IGP”, va declarar Antoni Figuera al número 214 de NEWSPA l'any 2018. A més, el president del Consell Regulador de la IGP opinava que “saber que tens un tipus de pa amb certificació també dona garanties als consumidors sobre la resta dels teus productes, ja que queda clar que ho faràs tan bé com això. Un pa amb IGP és un pa guanyador i tothom sap que és bo”, incidia.

“És molt important que el sector disposi d'una eina com la IGP, que passi tots els controls i que ens asseguri que consumim un producte de qualitat”, corroborava Andreu Llargués. “Però el més important és que aquesta IGP representa tot un país, el mateix nom ho indica: Pa de Pagès Català. Al nostre país tenim una gran quantitat de pans. Hem anat innovant, però només aquest ens identifica. Per això n'hem d'estar orgullosos i l'hem de protegir, perquè al darrere hi ha molta història. Amb la IGP ens assegurem que es faci com es feia llavors a les masies, amb massa mare, fermentacions llargues i molta cura”, destacava.

La fleca ha perdut dues figures entusiastes i dedicades plenament a la lluita i defensa del sector, però, gràcies a la seva feina incansable, avui dia ens trobem amb un ofici de futur.

tar tots aquests recursos al vostre abast per assolir l'excel·lència”, animava Llargués als flequers en un dels seus editorials fa uns anys.

El relleu

La seva darrera contribució al Gremi i al sector va ser la manera impecable com va marxar i va preparar el seu relleu, que es va oficialitzar durant la Nit del Pa de l'any passat, al recinte modernista de l'Hospital Sant Pau, un lloc ple d'història, una de les seves grans passions.

“En l'àmbit personal era una persona que es feia estimar i respectar molt. Era com una biblioteca, tenia molts coneixements d'història i sempre sabia explicar el que havia passat dècades abans. Era com un llibre obert i un pou de saviesa”, destaca la seva successora, Mònica Gregori, qui incideix en la bona sintonia amb el seu predecessor. “Parlàvem el mateix idioma. Teníem una visió compartida del sector i la mateixa opinió sobre gairebé tots els temes que afecten la fleca. Compartíem la cerca del bé

comú del sector per damunt de les necessitats i els interessos individuals”, explica. “La seva figura m'ha influït moltíssim”, reconeix la Mònica, qui recorda la manera com Llargués la va anar convencent que ella havia de ser el relleu. “Quan m'ho va dir em va semblar una bogeria, però ell ho tenia molt clar i va ser molt persistent”, assegura. “Sempre em va donar molta confiança i seguretat, i em va demostrar que creia molt en mi. I una vegada vaig ser presidenta, em va ajudar en tot moment, em



A l'esquerra, Mònica Gregori i Andreu Llargués entrevistats a TV3. A la dreta, Gregori i Llargués i la seva dona durant la Nit del Pa 2023.

va posar en context i em va explicar la dimensió històrica de les coses, tot el que havia passat dècades abans, per transmetre la seva visió àmplia”, afegeix.

Andreu Llargués deixa un llegat de respecte i admiració dins de la comunitat flequera i empresarial, però també un record inesborrable entre aquells que el van conèixer i sempre el tindran al seu cor com un mestre, un líder i un amic.

“L'Andreu era enginyós, culte, divertit, proper, amant de la seva família i dels seus amics, i li encantava gaudir de la vida”, recorda Fernández del Vallado. “Si trobava a faltar algú, era la seva mare, a qui va perdre molt aviat i m'explicava que a Montserrat trobava consol per al seu dolor. Ara ja s'ha reunit amb ella i ens

estarà mirant, fumant un bon havà i movent des d'allà —geni i figura— els ressorts necessaris perquè als seus éssers estimats els vagi tot bé”, diu.

“L'Andreu tenia una actitud increïble”, destaca Morera. “Jo el vaig veure fa molts anys a Madrid parlant amb una ministra d'Agricultura, que li va dir: *‘Hombre, un catalán! Difícilmente nos pondremos de acuerdo’*. I ell va respondre, fent gala de la seva rapidesa, habilitat i bon tarannà: *‘¿Cómo que no? ¡Su jamón y mi pan hacen un maridaje estupendo!’*. A partir d'aquell moment, la ministra, sempre que organitzava una reunió que afectés la fleca, volia que hi fos present ‘el señor panadero’, com l'anomenava. Això demostra el carisma i la intel·ligència de Llargués, que sempre tenia una actitud positiva i molt educada en defensa dels interessos de la fleca”, assegura.

“L'Andreu Llargués ha estat una persona generosa, afable i cordial, treballadora i tenaç, que transmetia el seu entusiasme a tots els qui l'envoltaven. Res l'aturava a l'hora d'aconseguir millores per al sector. La seva ment, clara

i emprenedora, el convertia en un referent per a tots els seus companys d'ofici”, declara Pifarré. “Ens ha deixat un enamorat del pa, un gran defensor de l'ofici, un flequer de quarta generació que va dedicar tota la seva vida a promoure la fleca artesana arreu del món. Crec que tots els meus companys i companyes del Gremi estarien d'acord que, encara més que el president Llargués, trobarem a faltar la persona de l'Andreu, qui sempre tenia un somriure per a tothom, una paraula amable i algun comentari ple d'ironia que ens provocava un somriure”, afegeix.

“Personalment, crec que se l'hauria de recordar com un dirigent gremial que sempre va tenir la defensa de la fleca com el seu sentit de viure. Va demostrar una capacitat de

treball, de compromís i de sacrifici pel sector difícil d'igualar. Tenia una visió molt profunda i àmplia, i va saber aglutinar totes les visions del sector per unir-lo i enfortir-lo. Recordo una de les seves frases que més repetia: ‘tot el pa és bo i el meu és el millor!’”, rememora Carles Cotonat, qui afegeix que “difícilment podríem enten-

dre l'evolució positiva que ha experimentat la fleca i el pa en aquestes darreres dècades sense la figura del senyor Llargués. Potser la millor manera és recordar-lo com un forner que va treballar pels fornors, que va saber predir i avançar-se a les necessitats de la fleca moderna per defensar-la amb contundència, però amb actitud positiva i elegància”, conclou.

“Jo crec que he fet el que la consciència em demanava que fes i el que creia que el sector necessitava”, declarava a la seva darrera entrevista, en aquestes pàgines. I afegia: “sempre he dit que, en el moment en què perdés la il·lusió per defensar el sector, marxaria”. I, de fet, no va marxar mai. D'alguna manera, Andreu Llargués seguirà sempre amb nosaltres.

“Ens ha deixat un enamorat del pa, un gran defensor de l'ofici, un flequer de quarta generació que va dedicar tota la seva vida a promoure la fleca artesana arreu del món.”

El màster supera el primer lustre

La Baking School Barcelona Sabadell clausura la cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència



La cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, referent en la formació professional de forners artesans, va concloure fa uns mesos amb un acte de cloenda celebrat a la Baking School Barcelona Sabadell. Aquesta edició, que va començar l'octubre de 2023, s'ha desenvolupat, una vegada més, sota la direcció del prestigiós Yohan Ferrant, guanyador de la selecció francesa de fleca per al Mundial de 2019 i doble podi al Best of Mondial du Pain.

L'acte de clausura va coincidir amb una jornada de portes obertes, on van assistir la plana major del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i de l'Escola, amb el mateix Yohan Ferrant, acompanyat per la subdirectora, Mari Cruz Barón; la presidenta del Gremi de Flequers, Mònica Gregori; el secretari general, Carles Cotonat, i la responsable de Formació, Montse Ruiz. Els alumnes van exhibir les seves creacions en una taula final, on es van poder apreciar els resultats del rigor i la passió aplicada durant tot el curs, i la trobada va concloure amb una degustació d'aquests productes.

Durant la cerimònia de lliurament de diplomes, es van atorgar diferents distincions per reconèixer el talent i l'esforç dels alumnes. Eduard Girabent va destacar amb el premi al millor pa de massa mare i també a la millor evolució, mentre que Isaac Galofré va rebre el guardó a la millor tècnica "Respectus Pannis" i va ser seleccionat com a commis per al proper Mondial du Pain. Per la seva banda, Lluís Casas va brillar en diverses categories i va

obtenir les distincions a la millor degustació, millor peça artística, millor brioixeria, millor presentació final i primer de la promoció.

La sisena edició, en marxa

La Baking School Barcelona Sabadell ja ha encetat la sisena edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que té lloc des de mitjans d'octubre de 2024 fins el juliol de 2025. Aquesta formació s'estructura en 22 hores mensuals impartides durant una setmana al mes, de dilluns a dijous. Les sessions es combinen la teoria i la pràctica, amb horaris adaptats per facilitar la conciliació amb l'activitat laboral.

El programa combina demostracions i pràctiques en un entorn d'alta exigència. L'objectiu és que els participants assoleixin un domini profund de les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria i productes salats. A més, es busca fomentar la creativitat i proporcionar eines per optimitzar l'oferta en els seus negocis.

Durant el lliurament de diplomes, es van atorgar distincions per reconèixer el talent i l'esforç dels alumnes.

Eduard Girabent

Eduard Girabent forma part del negoci Pa i Pastissos Can Girabent, amb botigues a Aiguafreda, Figaró i Centelles. “El món del pa ha canviat molt en els darrers quinze anys”, reflexiona. “Jo necessitava reciclar-me i incorporar nous coneixements sobre les darreres tendències a la fleca i vaig veure que el màster era la millor opció per poder-ho fer de la manera més ràpida i excel·lent. És una setmana intensa un cop al mes, on agafes molts coneixements i després tens tres setmanes per digerir-los. Aquesta formació toca totes les parts d'excel·lència del que s'està treballant avui en dia al sector: masses mare, brioixeria artística, laminacions artístiques, farines antigues...”, declara.



Lluís Casas

Lluís Casas és al capdavant del Forn Vallespir, a Barcelona, i forma part de la “Ruta 50 panaderos TOP España 2024”, de Panàtics i Pan de Calidad. “Volia oferir als meus clients productes diferents, diferenciadors”, assenyala. “Ara ja fa uns mesos que estem aplicant el que estic aprenent al màster al nostre obrador i amb molt d'èxit, la veritat. El que més destacaria de la formació és l'alt nivell de l'equip de formadors, de prestigi internacional. D'altra banda, els companys també m'han ensenyat molt. Hem creat una família, i això, juntament amb l'aprenentatge, és el més important que m'enduc d'aquest màster”, incideix.



Òscar Cazorla

Òscar Cazorla treballa al Forn La Plaça de Prades, a Tarragona, i fa gairebé un quart de segle que exerceix aquest ofici. “En els darrers anys, el pa i la brioixeria han canviat moltíssim. El client cada vegada exigeix més qualitat i accepta més varietat de producte. Com sempre ens ha dit el Johan, l'excel·lència i la formació són el futur. Jo feia 23 anys que exercia aquest ofici i no m'havia format mai, i ara veig que és imprescindible per fer les coses veritablement bé. Animo a tothom a fer aquest curs, perquè t'obre un món de noves possibilitats. Vull dir a forners i forneres que tinguin inquietuds o simplement vulguin millorar que a la Baking School trobaran tot tipus de cursos amb professionals a l'alçada”, afegeix.



Isaac Galofré

Isaac Galofré treballa a Ca l'Arseni, la fleca de la seva família a Sant Sadurn d'Anoia. Aquest jove flequer ha estat seleccionat com a *commis* per al proper Mondial du Pain sota la direcció de Yohan Ferrant. “L'experiència ha estat molt bona, sobretot perquè hem treballat productes que no havia vist mai. Poder conèixe'ls i posar-los en pràctica ha estat un luxe. Hi ha tot un món d'elaboracions de fleca i brioixeria que jo no havia tocat mai, i sento que després d'aquesta formació he millorat molt com a flequer, m'he fet més complet i excel·lent i conec moltes més elaboracions”, celebra.



Marc Cases

“Fer el màster ha estat una experiència intensa, en el sentit que ho has de compaginar amb la feina, però al mateix temps molt gratificant. El fet de relacionar-te amb companys d'ofici et fa obrir molt la teva ment i incorporar noves metodologies i sistemes de treball, la qual cosa és molt positiu. Jo ja venia de la branca artesana, però no havia tocat mai peces artístiques ni una brioixeria tan complexa com la que hem treballat. M'ha sorprès com amb unes poques masses base pots arribar a fer moltíssimes elaboracions”, destaca.





La Baking avança en la internacionalització

El campió del món Franck Fortier ofereix una master class sobre panificació gràcies a la col·laboració entre la Baking School i el prestigiós Atelier m'Alice.

La Baking School Barcelona Sabadell ha ofert recentment una master class excepcional dirigida per Franck Fortier. Va ser el guanyador de Copa de França de Fleca el 2021 i la Copa del Món de Fleca de 2024 i és una autoritat mundialment reconeguda en el sector. Aquest esdeveniment ha estat possible gràcies a l'acord recent entre la Baking School i l'Atelier m'Alice, una prestigiosa escola de Boussay (França) que ens portarà professors de renom per impartir cursos i classes magistrals.

La master class de Fortier es titulava "Panification au levain/masses mare". Durant la sessió, Fortier ha compartit les seves tècniques avançades i la seva visió innovadora sobre la fleca artesana, i ha ofert als assistents l'oportunitat única d'aprendre de la seva experiència i el seu mestratge en l'elaboració de pans de qualitat, tant en formats tradicionals com en innovacions contemporànies. Els participants han pogut observar de prop els processos creatius i les metodologies que han portat Fortier a assolir l'excel·lència en el seu camp.

"He rebut una fantàstica acollida a l'Escola", declara Fortier. "És un bon laboratori per treballar i he comptat amb un bon grup de professionals amb molta curiositat sobre els mètodes de treball que hem abordat. Hi ha hagut molt d'intercanvi d'idees i ha estat molt enriquidor per a tothom", assegura.

En un total de 10 hores de formació teòrica i pràctica, els participants han pogut aprendre a preparar una selecció de productes com la baguet de tradició francesa, la *tourte*

Gràcies a la col·laboració amb l'Atelier m'Alice, els professionals locals tindran accés a una xarxa internacional d'experts.

de meule (pa fet amb farina de pedra), la petita espelta, la *couronne bretonne*, la *tourte* de sègol i el brioix gaché, entre d'altres. Aquestes elaboracions han permès als assistents aprofundir en l'art de la panificació artesana, amb un èmfasi especial en el detall i la qualitat dels ingredients utilitzats. Durant la formació, s'ha treballat amb diferents tipus de masses, com les dures, les líquides i les de sègol, que han proporcionat una visió completa i pràctica sobre com poden incorporar aquestes tècniques a les seves pròpies fleques.

Aquesta master class representa un pas endavant en la internacionalització de la formació en fleca que promouen el Gremi i la Baking School. Gràcies a la col·laboració amb l'Atelier m'Alice, els professionals locals tindran accés a una xarxa internacional d'experts i a les últimes tendències del sector, així com a productes de gran qualitat, en un entorn de treball pràctic i altament especialitzat.



Aquesta master class representa un pas endavant en la internacionalització de la formació en fleca que promouen el Gremi i la Baking School.

TEGRAL POTATO

Preparado para la elaboración del auténtico **POTATO ROLL**.
¡Producto de **tendencia** en España con receta inspirada en América!

Delicioso **sabor** a brioche, fusionado con una **nueva textura** "Chewie", gracias a los copos de patata e innovadoras enzimas de ternura.

¡Ahora apto para elaboraciones Plant Based!



PRODUCTO 100% PERSONALIZABLE

Dale tu toque personal para diferenciarte, añade más huevo, más mantequilla, ¡a tu gusto!

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com

 **puratos**
Food Innovation for Good

Iniciant nous professionals

La Baking School Barcelona Sabadell celebra noves edicions del Curs d'Iniciació a la Fleca Artesana i el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana.



Amb l'objectiu de formar nous professionals per pal·liar la manca de personal qualificat a la fleca, la Baking School Barcelona Sabadell programa regularment cursos d'iniciació de fleca i brioixeria. Aquest curs, s'han celebrat ja dues d'aquestes formacions: el Curs d'Iniciació a la Fleca Artesana d'Excel·lència i el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència.

Inicis a la fleca

Dirigit a majors de 16 anys que vulguin començar a conèixer les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesanals, el Curs d'Iniciació a la Fleca Artesana té com a objectiu adquirir les tècniques bàsiques d'obra que capaciten per a la incorporació al sector, amb els coneixements teoricopràctics per a l'elaboració de peces de pa, per seleccionar les matèries primeres adequades i utilitzar la maquinària i les eines necessàries per fer el pastat, el format de peces, la fermentació i la cocció. El curs ha estat dirigit per Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell i guanyador de la selecció francesa de fleca per al mundial 2019, amb la col·laboració de Mari Cruz Barón, sotsdirectora de l'escola amb més de vint anys d'experiència en el sector i la formació.

Fonaments de brioixeria

D'altra banda, també s'ha impartit una nova edició del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència, adreçat a professionals interessats a iniciar-se en aquestes tècniques. Dirigit per Matt Valette, reconegut mestre for-

ner amb experiència a França i Espanya, el curs ha estat dissenyat per oferir una formació integral en l'elaboració de brioixeria artesana d'alta gamma. Aquesta formació s'ha centrat a dotar els participants de les habilitats i els coneixements necessaris per elaborar brioixeria artesana d'alta qualitat utilitzant masses fermentades i fullades. Els assistents han après tot el procés, des del pastament fins als diferents tipus de fermentació, cocció i acabats, amb un enfocament en les noves tendències de sabors, textures i formes creatives.

Les elaboracions pràctiques han inclòs productes clàssics com croissants, napolitanes de xocolata i brioxos tradicionals, així com creacions més innovadores com croissants bicolors, napolitanes de xocolata bicolors i brioxos de pasta fullada amb xocolata i fruites. A més, s'ha posat èmfasi en l'ús de tècniques de fred, com la congelació i la regeneració de masses, per optimitzar el procés de treball.

**Dirigit per Matt Valette,
el Curs d'Iniciació a la
Brioixeria Artesana s'adreça
a professionals interessats
a iniciar-se en aquestes
tècniques.**

Perfeccionant la tècnica a la Baking

El Curs Intensiu d'Especialització en Pans Artesans ofereix als flequers en actiu una formació pràctica fàcilment compaginable amb el dia a dia a l'obrador.



Aquest mes de novembre, la Baking School Barcelona Sabadell ha presentat un Curs Intensiu d'Especialització en Pans Artesans. L'objectiu d'aquest tipus de cursos és ajudar els flequers a formar-se contínuament per poder incorporar nous productes i millorar les seves tècniques d'elaboració artesana, i compaginar aquesta formació amb el dia a dia a l'obrador, ja que tenen un caràcter intensiu, per tal d'aprofitar al màxim el temps de formació.

Dirigit per Yohan Ferrant, aquest curs teoricopràctic, enfocat a aprofundir en l'excel·lència de les tècniques d'elaboració de pans artesans, s'ha adreçat a professionals interessats a perfeccionar les tècniques d'elaboració de fleca per avançar amb excel·lència en la seva pràctica professional. Aquesta és una nova fórmula formativa que l'Escola està introduint per donar resposta a una tendència que s'ha detectat al sector. Els professionals estan molt interessats en formacions de caràcter pràctic per incorporar tècnica.

En el decurs de 30 hores de formació distribuïdes en cinc sessions, els professionals han treballat de manera pràctica i teòrica el comportament de les masses mare i les fermentacions, i han elaborat productes clàssics i amb masses mare elaborades amb diferents tècniques.

El curs ha cobert aspectes clau sobre el comportament de les masses mare i les fermentacions, incloent-hi fermentacions directes, en bloc i controlades, així com l'ús de preferments com poolish, biga, masses fermentades i esponja. També s'han treballat diferents tipus de masses mare naturals: líquida, sòlida i pastosa.

Els participants han après a elaborar productes amb masses de gran hidratació, com la xapata, productes clàssics com la baguet, pans de massa mare natural amb diverses tècniques de fermentació i pans especials elaborats amb blats antics i cereals biològics. També s'han fet pans decoratius comestibles, adaptats a les últimes tendències del sector.



El MOF Boulanger 2023 Aurélien Le Mouillour, a la Baking School

Considerat un dels millors mestres forners de França, ha ofert un curs especialitzat en les últimes tendències de la fleca i la pastisseria creativa.



El programa “Baking Master Class” continua en marxa a la Baking School Barcelona Sabadell amb diverses master class a càrrec de grans figures de la fleca internacional. Una de les darreres formacions ha estat la d'Aurélien Le Mouillour, un dels millors mestres forners de França, qui ha ofert un curs especialitzat en les últimes tendències de la fleca i la pastisseria creativa.

El curs, de 14 hores de durada, s'ha dirigit a professionals de la fleca interessats a millorar les seves tècniques i descobrir innovacions en el món de la fleca moderna. La formació, de 14 hores Ede durada distribuïdes en dues sessions intensives, ha combinat l'aprenentatge teòric amb la pràctica directa.

“He tingut un grup d'alumnes molt involucrats i interessats en totes les etapes del procés d'elaboració”, destaca Le Mouillour. “Ha estat un gran plaer venir a impartir classe a la Baking School, un centre formatiu de gran reputació en l'àmbit internacional, que ha posat tots els seus esforços per portar a terme aquesta formació en les millors condicions”, assegura.

Entre els temes que s'han tractat, destaquen la preparació de diferents tipus de pans de pagès i l'ús de blats antics i espelta amb massa mare, així com la confecció de

Le Mouillour ha abordat diferents pans de pagès, l'ús de blats antics i espelta amb massa mare i la pastisseria tradicional i creativa.

pastisseria tradicional i creativa. També s'han presentat tècniques, com el full invertit; productes, com el brioix de full, i formes innovadores per a la coca de sègol.

“Hem treballat pans de massa mare amb sègol i petita espelta, formes de fantasia que llueixen molt a les botigues i diferents tipus de brioixeria, des de la més moderna fins als clàssics de la brioixeria francesa i també d'altres països europeus. També hem abordat algunes peces de brioixeria creativa del concurs de Meilleur Ouvrier de France (MOF) Boulanger. Amb tot això, hem pogut treballar intensament tècniques com la pasta fullada, així com diverses elaboracions de brioixeria i fleca”, afegeix.



MOF Boulanger 2023 Aurélien Le Mouillour



Aurélien Le Mouillour és un prestigiós forner francès, reconegut internacionalment per la seva excel·lència i innovació en el món de la fleca. Va iniciar la seva carrera a una edat molt jove a la Bretanya, i amb els anys es va formar professionalment en l'art de la fleca i la pastisseria. Va obtenir el títol superior a l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) i ha treballat braç a braç amb mestres de renom, com el MOF Christophe Cressent. Des del 2016, forma part de l'equip de formadors forners de l'INBP. El seu assoliment més destacat va ser aconseguir el prestigiós títol de Meilleur Ouvrier de France (MOF) Boulanger el 2023, un dels reconeixements més importants a França que premia els millors artesans en les seves disciplines.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

- 1. Distribuidors** 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



DISPAN

EQUIPAMENT
PER A FLECA
I PASTISSERIA

UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING

C/Formentera, 1-3 Sant Quirze del Vallès 08192 - Barcelona
93 712 01 86 · www.dispan.es · info@dispan.es

DISPAN.ES

DISPAN.FB

DISPANES



El curs arrenca amb empenta

La formació d'excel·lència des de la base i els monogràfics de fleca i pastisseria marquen una tardor ben farcida de cursos a la Baking School Barcelona Sabadell.



La Baking School Barcelona Sabadell ha arrencat el nou curs lectiu amb força i ofereix una tardor plena de formacions flequeres dissenyades per satisfer les necessitats de professionals de diferents nivells i perfils. El centre formatiu, referent en la formació del sector, ofereix al llarg de tot l'any una àmplia varietat de programes que combinen tradició i innovació.

Formació de base

Una de les grans novetats d'aquest curs és la nova línia "Formació d'excel·lència des de la base", una aposta que busca proporcionar els fonaments necessaris per excel·lir en l'art de la fleca, la brioixeria i la pastisseria. Des del mes de setembre, han tingut lloc diversos cursos impartits per formadors de prestigi.

Pel que fa als pans artesans, els participants han pogut aprendre tècniques essencials en sessions com "Pans rústics amb farines a la pedra", amb David Hernández; "La baguet", impartida per David Hernández i Matt Valette, i "Pans enriquits i gastronòmics" i "Pans amb farines de biodiversitat", amb Enric Badia, en què es posava èmfasi en l'ús de farines ecològiques i varietats antigues.

En l'àmbit de la brioixeria artesana, s'ha dut a terme un curs complet anomenat "Tècniques d'elaboració de masses de brioixeria", conduït per Matt Valette, on els participants han pogut aprofundir en els fonaments d'aquesta disciplina.

També s'han desenvolupat diverses formacions de pastisseria artesana, com "Tècniques de base de la pastisseria clàssica", amb Francisco Ramírez, i "Semifreds, mousses i pastisseria individual", amb Jordi Farrés. Cada sessió ha combinat demostracions teòriques amb una pràctica intensiva per garantir un aprenentatge integral.

La programació s'ha completat amb altres cursos de gran interès, com "Pastissos flequers", un taller per explorar les creacions més creatives i versàtils dins del món de la fleca, i "Productes salats: snacking i coques salades", impartit per Mari Cruz Barón i Matt Valette, que ha destacat per l'enfocament en la combinació de tècnica i sabor.

Una de les grans novetats d'aquest curs és la nova línia de "Formació d'excel·lència des de la base".



Monogràfics especialitzats

A més de les formacions de base, la Baking School ha continuat amb la seva programació de monogràfics especialitzats, que ofereixen oportunitats d'aprenentatge més focalitzades. En els darrers mesos, s'han realitzat cursos tan destacats com “El millor pa de pagès”, amb David Hernández, que ha aprofundit en la preparació d'aquest clàssic del repertori flequer català, o “New York rolls”, que com a novetat s'ha impartit a l'Aula Dispan sota el guiatge de Matt Valette, i és una proposta que combina tècnica i creativitat per adaptar aquesta tendència internacional al mercat local.

Un altre monogràfic que ha despertat un gran interès ha estat “Panellets clàssics i contemporanis”, amb Paco Ramírez a l'Aula Dispan, que ha explorat versions tradicionals i innovadores d'aquest dolç típic.



Preparant les Festes

De cara a les festes nadalenques, la Baking School ha posat en marxa una programació especial centrada en elaboracions típiques de Nadal. S'han dut a terme cursos com “Tortells”, impartit per Toni Vera; “Mantegades, polvorons i galetes nadalenques”, amb Paco Ramírez; “Torrans”, amb Jordi Farrés, i “Pastisseria de Nadal”, una formació conjunta de Toni Vera i Jordi Farrés que ha posat l'accent en les últimes tendències i tècniques per crear postres innovadores i delicioses per aquestes dates.

També s'ha impartit el curs “Canapès, mousses i pastisseria salada”, amb Mari Cruz Barón i Matt Valette, que ha destacat per la seva visió versàtil i funcional per a esdeveniments i càterings.



“La formació professional millora l'ocupabilitat i enforteix sectors tradicionals com la fleca”

Entrevistem Juan José Torres López, Director general del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC)

Quin paper té la formació ocupacional dintre del mercat laboral actual?

Fonamental. La formació compleix un objectiu principal que és preparar a les persones per incorporar-se al mercat de treball. Per tant, dona resposta a les competències i ocupacions amb més demanda i fa de nexa d'unió entre les necessitats de les empreses, la societat i les persones.

Ara bé, ja de fa anys parlem cada cop més de “formació professional” i no només de “formació ocupacional”. Amb la recent integració de la FP, el SOC està oferint formació professional pròpia del sistema de qualificacions, com la que ofereix del Departament d'Educació, però en el nostre cas molt focalitzada com a formació al llarg de la vida i especialment adreçada a persones en situació de desocupació.

“La formació ocupacional és clau per preparar les persones per al mercat laboral i connectar necessitats d'empreses i persones.”



Com valoren les empreses la tasca de formació específica i reglada que s'està duent a terme des del SOC en els diferents sectors i àmbits de l'empresa?

La valoració per part de les empreses és positiva, ja que es dona resposta a necessitats específiques i concretes del mercat de treball, facilitant l'accés de nou talent qualificat i adaptat a aquestes demandes. Per aquest motiu, és molt important adequar la oferta de formació als perfils que necessiten actualment les empreses.

Tota la formació professional de Certificats Professionals inclou pràctiques en centre de treball, per això la participació de les empreses és cabdal i molt extensa i la gran majoria dels centres de treball expressa que tornarien a repetir la col·laboració. Sabem que és especialment important per a les petites i mitjanes empreses. Durant aquests darrers quatre anys també s'han promogut programes de FPO Dual per part del SOC, de cara a fomentar els contractes de formació en alternança entre el teixit empresarial. En aquets sentit, encoratgem a sectors com el de la fleca i pastisseria a interessar-se i participar per aquest programa, que actualment està en procés d'evolució, i en millora continua.

Com es valora la col·laboració l'Escola de Flequers Andreu Llargués i el Gremi de Flequers per impulsar una formació pràctica i especialitzada en la fleca?

El SOC i el Gremi de Flequers han col·laborat aquests últims anys oferint el Certificat de Professionalitat de

Fleca i Brioixeria, i Pastisseria i Confiteria. Des de les convocatòries de 2020 ja han participat 373 persones en alguna d'aquestes dues formacions, que suposen més del 50% dels participants a tot Catalunya. Aquesta dada mostra la rellevància i el compromís de les entitats amb la Formació Professional.

Actualment es celebren diferents edicions dels Certificats de Professionalitat de fleca i brioixeria a l'Escola Andreu Llargués. Quin balanç fa d'aquesta formació? És una formació professional que millora l'ocupabilitat en aquest sector?

Aquesta formació professionalitzadora es valora molt positivament des del SOC. Amb les dades de què disposem relatives a la convocatòria de FOAP 21 la inserció supera el 50%. Per aquest motiu podem determinar que és una formació que clarament millora l'ocupabilitat de les persones que hi participen.

Quines eines ofereix el SOC per facilitar l'accés als certificats de professionalitat per a persones en atur o treballadors que vulguin millorar les seves competències?

El SOC ofereix diverses eines i programes per accedir als certificats professionals, ampliant o actualitzant les competències de les persones que participen.

Especialitat	2020	2021	2022	2023	2024	Total
Fleca i brioixeria	17	87	77	77	69	256
Pastisseria i confiteria		41	33	37	32	141
Total	17	126	110	113	101	373

Dades oficials dels Certificats Professionals de Fleca i Brioixeria i Pastisseria i Confiteria.

Són aquestes:

- Programa FOAP. Aquesta oferta formativa, de qualitat i diversa en el territori, està adaptada a les persones candidates i s'ajusta a les necessitats sectorials i territorials. Té per objectiu dur a terme accions formatives adreçades, de manera prioritària, a persones desocupades.

- Programa Forma i Insereix: El programa "Forma i Insereix", impulsat pel SOC, ofereix subvencions a empreses per dur a terme accions de formació per a l'ocupació, amb la modalitat de compromís de contractació: és a dir, amb el compromís d'inserir com a mínim el 40% de l'alumnat atorgat participant.

- A més, es pot comptar amb beques i ajuts per facilitar la participació en aquests i altres programes. Per tal de cercar els cursos d'aquests programes, les especialitats formatives, o els centres de formació, està a disposició un cercador a la web del SOC.

- També comptem amb Programes de formació Dual, que permeten l'obtenció d'un certificat professional al mateix temps que es treballa.

- I també es pot comptar amb un Servei d'Orientació i Assessorament, a través de les Oficines de Treball i dels serveis finançats a entitats locals i entitats col·laboradores del sistema d'ocupació.

“El 50% dels participants en els certificats de fleca i brioixeria troben feina, demostrant l'impacte positiu de la formació.”





Visita oficial del Director del SOC a l'Escola Andreu Llargués

Com pot ajudar la formació en fleca i brioxeria a enfortir el relleu generacional en aquest sector tradicional?

La possibilitat de fer formació en fleca i brioxeria de forma subvencionada facilita l'accés al sector de persones en recerca de feina. Aquest fet ofereix oportunitats als participants però també a les empreses del sector, sobretot aquelles que busquen professionals. Si les oportunitats del sector són clares, i les possibilitats de contractació són fermes, és una fórmula eficaç per enfortir el relleu generacional.

Des del SOC encoratgem les empreses que volen incorporar persones a les seves organitzacions a través de projectes de Formació Professional a buscar el seu soci de formació, com podria ser l'Escola de Flequers Andreu Llargués i el Gremi de Flequers.

Quines oportunitats de pràctiques i inserció laboral tenen els alumnes que completen els certificats de professionalitat en fleca i brioxeria i com les valora?

Per millorar les oportunitats de pràctiques i inserció laboral és molt important treballar de la mà amb les empreses del sector. El compromís de les empreses en la formació professional, en acollir alumnes en pràctiques, així com d'oferir ofertes de feina estables una vegada les persones estan formades, és imprescindible.

“El SOC impulsa la formació dual i programes com Forma i Insereix per garantir ocupació amb compromís de contractació.”

ble per millorar les possibilitats d'enfortir el sector i el relleu generacional.

Analitzant el sector i les formacions relacionades que oferim des del SOC, durant el període abans comentat, de les 634 persones que han participat en alguna d'aquestes formacions hi ha una taxa d'inserció superior al 50%. El que fa a les pràctiques, en els últims dos anys 73 empreses han ofert pràctiques vinculades als certificats.

Com s'adapten els programes formatius als nous reptes del sector, com la sostenibilitat o la innovació en productes de fleca?

Els programes formatius del SOC evolucionen constantment per adaptar-se als nous reptes del mercat de treball, amb la voluntat de que els participants puguin adquirir les competències necessàries en matèria de sostenibilitat i innovació. És un compromís nostre millorar l'ocupabilitat, i capacitar als professionals per contribuir a un model productiu més responsable i competitiu així com contribuir a que treballadors/es i empreses estiguin al dia en un entorn laboral cada vegada més canviant i que exigeix sostenibilitat.

En aquesta línia, aquest any 2024 la formació complementària s'ha actualitzat. A través de la Plataforma Forma't per Formar del Consorci de Formació Continua s'està oferint formació adreçada als professionals que imparteixen aquestes formacions, entre elles, la Formació Fonaments per a una transició ecològica al sistema productiu i de consum. Aquest curs proporciona les eines i coneixements necessaris per abordar les bases de la transformació sostenible del sistema productiu i de consum.

Quins incentius o ajudes ofereix el SOC per a empreses que contractin aprenents o treballadors que han obtingut el certificat de professionalitat?

Les empreses poden beneficiar-se de diferents pro-

grames, entre aquests:

- Programa FPO Dual: L'objectiu principal d'aquest programa és facilitar a les persones en situació d'atur —sense qualificació o nivell formatiu baix i amb més dificultats d'accedir al mercat laboral— la millora de la seva ocupabilitat mitjançant la formació dual: un certificat professional i un contracte de formació en alternança.

- Contractació de joves en Pràctiques: En el marc de la Garantia Juvenil a Catalunya, el SOC incentiva la contractació en pràctiques de joves amb formació per tal de millorar la seva ocupabilitat amb l'adquisició de les aptituds i les competències derivades de la pràctica laboral i afavorir, d'aquesta manera, la seva incorporació al mercat laboral de forma estable i duradora en el temps.

- Projectes Singulares Línia 2: L'objectiu dels Projectes Singulares és millorar l'ocupabilitat de les persones joves no ocupades i no integrades en els sistemes d'educació i/o formació. Aquest programa ofereix experiència professional a través d'un contracte laboral per a les persones joves participants a les actuacions de la Línia 1.

Quins projectes de futur té el SOC en el que toca a formació ocupacional a sectors com la fleca?

Des de la Generalitat es planteja mantenir accions amb el conveni amb Educació en el que s'impar-

“Les empreses valoren positivament la col·laboració en formacions del SOC, especialment per accedir a talent qualificat.”

teixen Certificats de Professionalitat als centres públics del Departament d'Educació i seguir amb la programació d'especialitats associades a aquest sector també al CIFO de Salt.

A més, ens proposem mantenir la formació en les convocatòries de formació. En aquest moment, per exemple, en la convocatòria de FOAP (el programa de formació d'oferta en àrees prioritàries) s'han presentat 8 sol·licituds de 3 centres diferents que estan sent valorades.

Per concloure, observant la bona resposta de la formació dins del mercat laboral, considerem important encoratjar a la participació del mateix gremi o entitats vinculades, a programes com la FPO DUAL i el Forma i Insereix, programes que combinen formació i contractació, que poden donar resposta a les necessitats actuals o futures del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

YLLA1878®

A Farines Ylla 1878 ens renovem per potenciar la nostra història, però també per destacar encara més la qualitat, l'artesania, la comoditat, la innovació i l'equilibri de les nostres farines.



| ylla1878.com



L'aroma i el sabor del pa

L'aroma i el sabor del pa depenen de múltiples factors com la fermentació, la temperatura i les reaccions químiques que es produeixen durant la cocció.

Tots hem après des de petits que existeixen quatre sabors bàsics: el dolç, el salat, l'amarg i l'àcid. El sabor defineix un fenomen complex que no es pot descriure només tenint en compte els sentiments primaris que tots nosaltres coneixem. Però hi ha un cinquè sabor que no tothom coneix, anomenat "umami" o sabor de carn. La pregunta sorgeix ràpidament: com podem descriure el sabor d'un brou de pollastre? Un bon nombre de representants de la indústria alimentària, juntament amb una bona part dels xefs més representatius, han donat una resposta: "umami" o el cinquè sabor.

Originalment identificat per un científic japonès fa un segle, es va descobrir que els aliments amb sabor umami tenen un nivell més alt de glutamat, un aminoàcid que serveix com a base per a la formació de proteïnes. Aquest científic va desenvolupar i patentar un mètode per a la fabricació de glutamat monosòdic (MSG, per les seves sigles en anglès), un additiu processat que afegeix el sabor d'umami als aliments, de la mateixa manera que el sucre fa que les coses siguin dolces.

L'umami ha estat sempre un concepte culinari obscur. És difícil de definir, normalment es descriu com a sucós, saborós i gratificant. Però no us vull parlar d'aquest sabor avui, sinó que vull parlar del sabor del pa.

Els cinc sabors (ni dolç ni salat)

Ara que ja hem definit els sabors, intentaré aclarir els diferents trets específics de cadascun d'ells. Un dels

L'"umami" és un sabor vinculat a aliments rics en glutamat que aporta sensació de saborós i gratificant.

primers sabors que aprenem de petits és el sabor dolç de les postres. Les postres són aliments que normalment incorporen algun tipus de sucre, glucosa o fructosa, etc. El pa (no el pa de motlle), com tots sabem, té una base d'ingredients molt bàsics, com és la farina, molt rica en midons. El midó és un sucre complex, amb un pes molecular molt elevat, que fa difícil que interactuï amb els receptors gustatius de la boca.

Aquesta és una propietat comuna en tots els polisacàrids, i per això s'utilitzen per preparar diversos productes salats, perquè no aporten un sabor apreciable ni dolç ni salat. El pa té un lleuger sabor dolç, però això es deu al fet que una petita fracció de sucre queda en la massa durant el procés de fermentació que li confereix aquest sabor lleugerament dolç. La raó per la qual el pa té associats un sabor salat i alhora àcid és, en primer lloc, per la sal que s'hi afegeix durant el pastament. L'acidesa es deu



L'acidesa del pa depèn del temps de fermentació i del tipus de massa mare utilitzat.

a la fermentació i varia segons els diferents períodes de temps als quals s'ha sotmès la massa del pa, així com segons la massa mare i el tipus utilitzat.

Les fermentacions i la seva influència en el sabor del pa

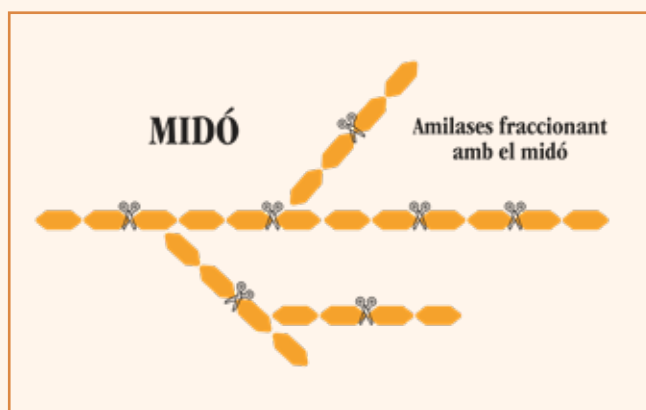
En qualsevol fermentació de pa es produeixen tres etapes fonamentals. Cal tenir en compte que el temps de fermentació no és només el temps que la peça passa a la càmera de fermentació, ja que aquesta comença en el moment en què s'afegeix el llevat a la pastadora.

1. Primera etapa: una fermentació molt ràpida que dura relativament poc. Comença a la pastadora poc després d'afegir el llevat, ja que es metabolitzen els primers sucres lliures presents a la farina.

2. Segona etapa: l'etapa més llarga, tot i que els enzims diastàtics comencen a actuar aviat. En aquesta etapa, les amilases actuen sobre el midó. Aquí es produeix la major part de la fermentació alcohòlica, desitjable per al pa tradicional de barra, juntament amb fermentacions complementàries (làctica, etílica, acètica i butírica). Aquesta etapa pot durar molt de temps segons el producte que es vulgui aconseguir.

3. Tercera etapa: es produeix al forn. És una fermentació curta que finalitza quan l'interior del pa arriba als 55 °C, moment en què les cèl·lules de llevat moren.

És en aquesta etapa on es produeix la major quantitat de



fermentació alcohòlica (la més buscada per al tipus de pa tradicional de barra), però alhora comencen a produir-se les diferents fermentacions complementàries, com ara la làctica, l'etílica o l'alcohòlica, l'acètica i la butírica. Aquest període pot comprendre des del repòs de la massa o peça, o prefermentació mixta, fins a la fermentació en càmera. Aquestes etapes poden durar força temps en funció del tipus de producte que es vulgui aconseguir.

El llevat i la seva influència en el sabor del pa

El llevat es destrueix a una temperatura superior als 55 °C; el temps necessari depèn del tipus de llevat: el de velocitat lenta s'inactiva més ràpidament que el de velocitat ràpida.

Amb una temperatura superior als 43 °C, l'activitat del llevat es redueix, i la proporció d'aquesta reducció depèn del temps de contacte amb la calor.

Com ja sabem, a temperatures al voltant dels 2 °C, l'activitat del llevat és molt petita, de manera que és possible conservar les masses en càmeres a 2-3 °C amb l'objectiu de frenar la fermentació i la producció de gas. És en aquest moment quan utilitzem les càmeres de fermentació controlada, per controlar les reaccions fermentatives de la massa.

També la humitat de l'ambient i de les càmeres de fermentació influeix en l'activitat del llevat, amb un índex òptim d'humitat situat entre el 75-80 %. Aquesta dada prové de la suma dels següents rangs d'humitat: 60 % ± aigua de la fórmula més 15 % ± humitat de la farina = 75 % ± humitat total de la massa.

La influència de temperatures altes afecta la qualitat del pa, no només per l'increment de l'activitat del llevat. Les temperatures per sobre dels 28 °C s'han d'utilitzar per a fermentacions curtes d'1 hora: 30 minuts. Per a temps de fermentació d'entre 2 i 4 hores, la temperatura hauria de ser de 24-26 °C i, per a períodes més llargs, de 20 a 24 °C.

En definitiva, com més llarg sigui el procés, més baixa ha de ser la temperatura de fermentació.

Amb temperatures de fermentació entre 20-24 °C, s'obté un pa més aromàtic, amb una molla i un color cremosos, tot i que no molt intensos, però augmenta el color de la crosta i el seu cruixit, que és més intens i durador.

Fermentacions a temperatures altes

Amb temperatures de fermentació superiors als 28 °C, el pa tendeix clarament a assecar-se i s'endureix molt ràpidament. Aquest tipus de pa es caracteritza per tenir una molla de color pàl·lid. Aquest color pàl·lid, tant de la molla com de la crosta, es deu a una manca de sucres, ja que els sucres generats per l'acció de les amilases han estat consumits pel llevat, i no en queda prou quantitat perquè el pa adquireixi aquell color daurat i aquell cruixit tan desitjats.

Un altre factor determinant que contribueix a la manca de color i cruixit del pa és una temperatura de cocció baixa. A continuació, una breu explicació:

Definició de la reacció de Maillard

Durant el procés de cocció, la temperatura arriba a valors superiors a 100 °C a l'exterior dels productes, però no al seu interior (on la temperatura no supera els 95-98 °C mentre conté aigua). En aquest procés es produeix la degradació dels carbohidrats (midó) i els seus derivats (com la glucosa i altres sucres simples) mitjançant la caramel·lització. Paral·lelament, es dona la degradació de les proteïnes i dels compostos derivats de sucres i greixos oxidats. Aquestes tres reaccions interactuen durant la cocció, i el resultat depèn de diversos

factors: la temperatura, el contingut de sucres, la quantitat d'aigua de la massa i el pH. Tot això condiciona el producte final i la temperatura del forn.

Altres factors de qualitat que influeixen en el resultat del pa són:

- el ferment òptim de les peces.
- el tall del pa.
- la quantitat de vapor al moment d'introduir el pa al forn.
- la temperatura del forn.
- el tipus de forn.

Les reaccions físiques

- formació d'una fina pel·lícula a causa de la dilatació dels gasos presents i i creació de la crosta
- reducció de la solubilitat
- evaporació de substàncies volàtil; temperatura a 0°C

Les reaccions químiques i biològiques en la cocció

- activació del llevat a gran escala
- formació de CO₂
- gelatinització del midó
- coagulació del gluten
- caramel·lització dels sucres
- reacció de Maillard

L'augment de volum final és el resultat de la producció de CO₂ (diòxid de carboni) provocat per l'activació tèrmica intensa (fornejat) dels sistemes enzimàtics del llevat i per una disminució de la solubilitat del gas CO₂.

Quan els pans s'introdueixen al forn, es produeixen canvis molt importants i una gran activitat, tant a l'interior com a l'exterior del producte.

Els enzims (amilases) actuen fins que l'interior del pa arriba a uns 70 °C. La seva acció combinada permet alliberar dextrines de major o menor importància i en quantitats variables. L'augment de volum dels pans continua al voltant dels 75 °C gràcies a l'expansió del CO₂. En aquest moment, els alvèols comencen a dilatar-se a gran velocitat i augmenten el volum del pa. Aquest procés és causat per l'increment de la pressió del gas contingut dins dels alvèols. La xarxa de gluten es dilata i el volum del pa augmenta. Al mateix temps, comença l'evaporació de

Les reaccions de dextrinació, caramel·lització dels sucres i reacció de Maillard són clau per donar color i aroma a la crosta.

l'alcohol.

Una activitat adequada d'amilases és necessària per aconseguir una dextrinació correcta. El midó comença a coagular-se entre 55-60 °C i, al voltant dels 85-90 °C, la seva estructura passa d'estar semicristal·lina a tenir una estructura més amorfa (desordenada), i adquireix una capacitat d'absorció d'aigua més elevada.

Hi ha una redistribució d'aigua a la massa en detriment del gluten, que simultàniament es va coagulant amb l'increment de temperatura a l'interior de la massa. Aquest procés fa que el gluten perdi la seva relació amb l'aigua (desnaturalització de les proteïnes) en benefici del midó. Es produeix una pèrdua progressiva de la plasticitat dels productes i, en aquest estat, apareix la que serà l'estructura definitiva del producte, que es defineix entre els 80 i 90 °C.

A partir dels 100 °C, la crosta és prou sòlida per limitar la pèrdua d'aigua del pa. Això també limita l'evaporació a l'interior del pa, ja que la temperatura interna no superarà els 95 °C. La temperatura de la crosta, per contra, continua augmentant fins a arribar a uns 230 °C al final de la cocció.

Durant aquesta última fase, la crosta es deshidrata, s'endureix i s'engruixeix. Adquireix progressivament un color més vermellós i daurat. Aquesta coloració es deu a tres tipus de reaccions:

- la dextrinació
- la caramel·lització dels sucres
- la reacció de Maillard

En conclusió, la temperatura de cocció, la durada de la fermentació i el grau d'humitat ambiental són factors que influeixen significativament en la conservació del pa i en el seu aroma. Aquests aspectes tècnics s'han de tenir molt en compte si es volen elaborar pans de qualitat.



Productes per a infants: *panet de llavors*

Explicuem les principals característiques del panet de llavors, un pa perfecte per a la dieta dels infants.



A partir d'uns bons productes s'obté una bona alimentació. En la part que ens correspon, veurem com millorar aquest aspecte i definir-lo. El primer que farem és escollir un producte i definir les seves característiques. El producte serà el panet de llavors.

Característiques típiques definides

1. **Tipus de massa:** Semi-tova.
2. **Forma exterior**
 - Rectangular, de 10 cm de llarg per 4,5 cm d'amplà.
 - Escorça més aviat tova però una mica cruixent.
 - Color marronós daurat.
 - Sense greix o crosta destacada.
3. **Qualitat**
 - Textura fina, de fàcil fractura.
 - Textura de la molla sedosa i tova.
 - Estructura de la molla amb un alveolat irregular.
4. **Com l'elaborarem?** Congelat acabat.
5. **Per què escollim aquest sistema?**
 - Producció ràpida i regular.
 - Manipulació fàcil.
 - Rapidesa en l'acabat.
 - Poques pèrdues i qualitat constant del producte.

Consells i observacions

Amb unes prefermentacions llargues, aconseguim una molla menys densa i un alveolat superior, a més de millorar el gust i l'aroma.

Cal controlar en tot moment la humitat ambiental, ja que, segons sigui aquesta, caldrà augmentar o reduir el temps de cocció, i això ha d'anar acompanyat d'un ús correcte del tir de ventilació.

Recordar també que, un cop congelat a menys de -18°C, el producte es pot guardar dins de bosses o caixes apilades per aprofitar millor l'espai del congelador. Així mateix, el producte congelat sempre s'ha de guardar dins d'una bossa de plàstic per mantenir completament les seves qualitats.

En proposar aquest producte, busquem introduir un producte que sigui baix en colesterol.

Aquest panet té un alt contingut en fibres, perfecte per a incorporar en la dieta diària dels infants.



El colesterol

El colesterol és una substància que es troba de manera natural a la sang de totes les persones, igual que moltes altres (proteïnes, glucosa, urea, etc.). Tanmateix, si augmenta la seva concentració, existeix el perill que contribueixi a dificultar la circulació de la sang i, a llarg termini, provoqui malalties vasculars greus.

El nivell aproximat de colesterol a la sang d'un nen o una nena se situa al voltant dels 120 mg/dl.

Productes elevats en colesterol

- Carn i greix de porc
- Embotits
- Productes làctics (llet sencera, formatges, nata, etc.)
- Ous (sobretot el rovell)
- Oli de coco
- Carn de xai
- Tots els productes de brioixeria que continguin alts continguts de margarina



Com prevenir-ho?

Es pot prevenir controlant el colesterol que contenen els aliments que ingerim. Per tant, cal consumir aliments que en continguin menys. Per exemple, consumint productes rics en fibra. Aquesta és una de les raons (encara que no l'única) per les quals us proposo aquest producte, basat en un alt contingut en fibres.

Altres raons: Molts nens i nenes (sobretot les nenes) pateixen estrenyiment. Una de les mesures per pal·liar aquest problema és el consum diari de fibra.

Productes rics en fibra:

- Pa de cereals i pa integral
- Germe de blat
- Figus secs
- Panses de corint
- Plàtans
- Pomes
- Flocs d'avena
- Cireres
- Sègol integral
- Civada
- Farina d'espelta
- Mill
- Sèsam
- Llavors de gira-sol
- Avellanes

Aliments essencials baixos en colesterol:

- Oli d'oliva i gira-sol
- Arengada i salmó
- Clar d'ou
- Llet desnatada
- Iogurt
- Tonyina
- Bonítol
- Conill
- Pechuga de pollastre
- Pechuga de gall dindi
- Bacallà

La informació sobre el colesterol té un propòsit exclusivament educatiu i informatiu, i per això no s'ha de considerar com a consell mèdic.

Ingredients

2000 gr de farine semi-força W180 28% gluten
35 gr de sal
45 gr de llevat
2/3 gr de millorant semi-concentrat
15 gr de segó fi
40 gr de germen de blat
10 g d'oli d'oliva verge
20 g de llavors de carabassa
1.250 ml d'aigua aprox.

Llista d'ingredients

Farina de blat + germen de blat + segó + llavors de carabassa + llevat biològic + sal + oli d'oliva verge + millorants panaris autoritzats + aigua.

Té un valor energètic de 264 KCAL per 100 grams de producte i el seu contingut de hidrats de carboni és del 43%.

¹El producte es pot congelar acabat (amb el farciment inclòs). Si triem aquesta opció és aconsellable donar-li uns tres minuts menys de cocció al pa.

Procés operatiu

1. Pesar segons ordre i amassar. (Temps d'amassat en sistema espiral durant 5' a primera velocitat i 5' a segona velocitat).
2. Temperatura de la mes final 25 °C.
3. Bolejar la massa, aplanar-la i posar les peces en calaixos sobre tela.
4. Repòs de 75'.
5. Seguidament tallar peces de 10 cm de llarg per 4.5 cm ample, amb un pes de 40 g.
6. Posar safates planes amb canals i deixar fermentar durant 50'. La temperatura de la cambra de fermentació ha de ser de 28 °C amb un 75% d'humitat.
7. Coure en forn moderat amb vapor.
8. Temps de cocció aprox de 12'. No allargar massa, ja que més tard s'haurà de donar una cocció final.
9. Deixar refredar i congelar segons normes habituals de congelació.¹

Explicació ràpida: Quan el producte arribi a -18 °C al seu interior, col·locar-lo dins de bosses de plàstic i guardar-lo en caixes apilables. La temperatura d'emmagatzematge al congelador ha de ser de -18 °C.



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Quatre agremiats, mestres artesans 2024

Els agremiats Sergi Cardona, Jordi Garriga, Jordi Andreu i Vicenç Marí reben els seus Diplomes de Mestres Artesans Alimentaris



La Generalitat de Catalunya ha atorgat, un any més, els Diplomes de Mestres Artesans Alimentaris a una sèrie de professionals de reconeguda trajectòria en diversos oficis dins de l'àmbit alimentari. Ho ha fet en el marc de la Nit de l'Artesania, esdeveniment anual organitzat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació on es reconeix la trajectòria i la creativitat dels mestres artesans.

Enguany, la Nit de l'Artesania s'ha celebrat al Palau Reial de Pedralbes, un espai únic i emblemàtic de la ciutat comtal per reconèixer els forners, xarcuters, carnisers, pastissers, xurrers i formatgers, que enriqueixen cada dia la cultura gastronòmica catalana. L'acte encara ha estat més rellevant perquè som a les portes de celebrar que Catalunya és la Regió Mundial de la Gastronomia 2025, any en què esdevindrem la primera regió europea a rebre aquesta distinció.

Presentada per Carme Gasull, la vetllada ha comptat amb la presència del conseller Oscar Ordeig i la secretària d'Alimentació, Rosa Maria Cubel. Juntament amb

A la Nit de l'Artesania, es reconeix la trajectòria i creativitat dels mestres artesans.

Mònica Gregori, presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i del Gremi de la Província de Barcelona, han entregat els diplomes de mestres artesans als vuit forners del 2024.

Quatre agremiats han estat reconeguts, a proposta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, amb aquest guardó, cosa que ha destacat la seva dedicació i excel·lència. Sergi Cardona, Jordi Garriga, Jordi Andreu i Vicenç Marí són exemples vius de com la passió per l'ofici pot transformar el pa en un producte d'excel·lència artesana. A través dels seus obradors, mantenen viva la tradició i adapten l'ofici a les necessitats dels temps moderns.



Sergi Cardona: Forn Cardona, Corbera de Llobregat

Amb més de 130 anys d'història, el Forn Cardona és un referent de qualitat i tradició. Sergi Cardona destaca per incorporar tècniques innovadores com la fermentació controlada i recuperar varietats de blats antics per a pans artesans com el pa de pagès IGP i la coca de forner. Aquest compromís amb la proximitat i els productes ecològics ha consolidat el negoci amb quatre botigues i vint treballadors. “És una llàstima no haver pogut assistir a la cerimònia degut a un compromís professional ineludible. És un reconeixement no només a mi, sinó a la feina de les cinc generacions de flequers de la meva família”, declara.



Jordi Garriga: Forn Verdaguer, Molins de Rei

Després de superar reptes personals com l'al·lèrgia a la farina, Jordi Garriga ha transformat el Forn Verdaguer en un espai d'elaboració de pa artesanal amb matèries primeres de qualitat, i ha aconseguit fidelitzar generacions de clients que aprecien l'esforç i la dedicació a un ofici que va iniciar la seva família l'any 1942. “Em fa molta il·lusió rebre aquest reconeixement. Els meus pares estarien molt orgullosos d'on he arribat des que vaig començar al seu costat, així com la meva dona, que m'ha donat sempre tot el seu suport. Em farà molt de goig explicar als meus clients que, amb la pila d'anys que fa que treballo per fer-ho millor cada dia i tot l'esforç, la dedicació i la constància que hi he invertit, he estat mereixedor d'aquest guardó”, destaca.



Jordi Andreu Llargués: Fleca Llargués, Mollet del Vallès

Amb una tradició que es remunta a cinc generacions, la Fleca Llargués és un model d'equilibri entre tradició i adaptació als nous temps. Fill d'Andreu Llargués, històric president del Gremi recentment difunt, Jordi Andreu Llargués aposta per produccions petites i especialitzades i manté la qualitat com a senyal d'identitat. Des del mateix emplaçament històric, elabora més de trenta varietats de productes que varien diàriament. “Aquest premi suposa una continuïtat en la trajectòria de la família en l'ofici. El meu pare va rebre aquest diploma al seu moment i ara ho he aconseguit jo. És un honor i indica que estem fent quelcom d'important”, indica Llargués, que recorda que ja des dels 12 anys ajudava el pare a fer el *cucharón*, per la qual cosa fa una trentena d'anys que és a l'ofici. “A la família Llargués portem la farina a les venes”, conclou.



Vicenç Marí : Forn de Pa Marí, Gelida

Sis generacions avalen l'experiència del Forn de Pa Marí, iniciat l'any 1840. Vicenç Marí ha modernitzat el negoci familiar sense perdre l'essència artesana. Entre les seves especialitats destaquen el pa de vidre i la coca de forner, a més d'oferir demostracions educatives per a estudiants. Aquesta combinació d'innovació i tradició ha garantit la continuïtat i l'èxit del forn. “Quan el Gremi em va informar d'aquest reconeixement, vaig pensar: ja em toca? Però després, fent comptes, em vaig adonar que fa més de 25 anys que soc a l'obrador. Em fa molta il·lusió el reconeixement i crec que beneficiarà el meu negoci, ja que és una prova que fem les coses ben fetes. Soc molt partidari de la formació continuada, i sempre que he pogut he anat als cursos de la Baking School Barcelona Sabadell”, assenyala.





El director del SOC visita la Baking School

El Gremi i l'Escola transmeten al principal responsable de les polítiques d'ocupació de Catalunya les necessitats de personal qualificat que té la fleca.

La Baking School Barcelona Sabadell ha rebut recentment la visita del director del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC), Juan José Torres, qui ha assistit acompanyat pel subdirector general de Serveis Ocupacionals, Jesús Quiroga. La delegació institucional ha estat rebuda per representants del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, així com per responsables de l'Escola, en una trobada que també ha comptat amb la presència de Josep Maria Matencio, gerent de Promoció Econòmica de Sabadell.

Durant la visita, Torres i Quiroga han tingut l'oportunitat de conèixer de prop les instal·lacions del centre i la seva activitat formativa. Els representants del SOC han coincidit amb un grup d'alumnes que estan obtenint certificats de professionalitat de fleca i bricoixeria, programes que depenen directament del SOC. Aquesta experiència els ha permès observar l'impacte de la formació professional en la preparació de nous talents per a un sector que actualment es troba en ple procés de transformació i alta demanda.

Reunió de treball

Després del recorregut per les instal·lacions, s'ha dut a terme una reunió de treball centrada en temes estratègics per al sector flequer, amb especial atenció a la manca de professionals qualificats. Els responsables del Gremi han posat sobre la taula la seva preocupació per com aquesta problemàtica ha posat en risc la continuïtat de moltes fleques, i han explicat que, malgrat l'alta demanda, no s'han trobat candidats degudament formats per cobrir les necessitats del mercat.

El Gremi ha traslladat al director del SOC la necessitat d'intensificar els esforços per implementar nous programes de formació professional, que garanteixin la qualitat i la

quantitat de professionals capaços d'integrar-se al sector. A més, s'ha posat èmfasi en l'impacte que això ha tingut per assegurar la sostenibilitat d'un ofici que combina tradició, innovació i proximitat.

Compromís institucional

El director del SOC ha felicitat el Gremi i l'Escola per la seva tasca en la formació de professionals i per haver estat un referent nacional en l'àmbit de la formació professional. Així mateix, ha destacat el paper de la Baking School Barcelona Sabadell com a model d'excel·lència en el desenvolupament d'habilitats per a un sector vital per a la cultura alimentària del país.

Tant el SOC com el Gremi s'han compromès a treballar conjuntament en els propers mesos per identificar necessitats concretes i trobar solucions que ajudin a millorar la formació i la inserció laboral dels candidats. Aquesta col·laboració busca garantir que més professionals formats hagin pogut trobar en el sector flequer un futur laboral sòlid i prometedor, i assegurant així la continuïtat d'un ofici clau per a la gastronomia i l'economia local.

El SOC i el Gremi s'han compromès a treballar conjuntament per pal·liar la manca de professionals qualificats al sector.

'The Baker Land', a la Mostra Internacional

El documental segueix David Hernández per narrar el procés de creació d'una peça artística creada per competir al Mondial du Pain.

'The Baker Land', documental impulsat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona que revela les complexitats i les profunditats de la fleca artesana, ha format part de la Mostra Internacional d'Audiovisuals d'Artesania. Aquest esdeveniment és un punt de trobada entre dos sectors creatius i productius, l'artesà i l'audiovisual, per impulsar la creació d'audiovisuals de qualitat, basats en processos creatius artesanals i on el protagonista és l'artesà i la seva obra.

L'edició d'enguany ha incorporat films d'artesania alimentària on el Gremi ha participat amb la producció del documental, reafirmant el seu compromís amb la promoció de l'ofici de flequer. Dirigit per Abel Rosado, el film explora l'ofici de la fleca des d'una perspectiva innovadora i artística. Des de l'elecció dels ingredients fins a les tècniques meticuloses de formació, la cinta mostra com es poden transformar els ingredients comuns d'un obrador en una obra mestra que representa tradició, artesania i excel·lència.

"Estem reafirmant l'artesania de l'ofici, però cada vegada ens exigim més i espero que això continuï cada dia", declarava Hernández en la presentació del documental el passat 23 de novembre quan el presentador questionava

"què està passant amb el pa? Per què tants tipus de pa?".

'The Baker Land' il·lustra el compromís amb la tradició i la innovació que caracteritza la fleca artesana catalana. És una celebració de l'esforç, la passió i l'experiència necessaris per aconseguir creacions de gran magnitud i bellesa, que demostrin que l'art en la fleca va més enllà del pa quotidià.

Podeu veure el documental al canal de YouTube de l'Escola.







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

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



L'agremiat Felix Mestre, al capdavant de CEOPPAN

El flequer vilafranquí Félix Mestre Rius ha estat elegit president de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins.



Mònica Gregori, presidenta del Gremi, també ha estat nomenada vicepresidenta de CEOPPAN.

Félix Mestre Rius, de 38 anys, flequer en una empresa familiar de Vilafranca del Penedès associada al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha estat elegit nou president de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN).

En les recents eleccions a la Presidència i al Comitè Executiu de la patronal flequera espanyola, celebrades recentment a la Fira de Madrid IFEMA, també s'ha escollit com a vicepresident primer José Alberto López (Biscaia) i com a vicepresidents Mònica Gregori (presidenta del Gremi de la Província de Barcelona), Montse Trueba (Cantàbria), Pilar Marquès (Lleida) i Juan José Rausell (València).

El relleu de Villar

“Per a mi és un honor estar a la presidència de CEOPPAN i accepto el repte amb la més gran de les il·lusions. Em basaré en el col·laboracionisme amb els presidents i vicepresidents de les associacions, així com amb l'organigrama de la Confederació i amb l'anterior president, Eduardo Villar”, ha declarat Mestre. “Espero que amb el coneixement de tots ells, i totes les aportacions que puguin fer a partir d'ara, CEOPPAN creixi, augmenti en afiliats i sigui una associació gran a Espanya”, ha afegit.

En aquest punt, des de CEOPPAN s'incideix en l'agraïment a Eduardo Villar, el president sortint, per la seva feina en favor de la fleca espanyola durant el seu mandat, i li desitja molta sort en els seus futurs projectes.

Mestre és un forner de quarta generació i exerceix de director tècnic a la fleca familiar Forn Rius. És llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses (ADE) i ha cursat un Programa de Desenvolupament Directiu (PDP) a ESADE. A més, va formar-se a la Baking School Barcelona Sabadell on també ha cursat el màster en Fleca i Brioixeria Artesana.

Ajuda als flequers valencians

El Gremi de Flequers i Pastissers de València impulsa una campanya solidària per ajudar els forns afectats per la DANA.



El Gremi de Flequers i Pastissers de València ha posat en marxa una ambiciosa campanya d'ajuda per donar suport als forns i pastisseries de la província que han patit greus danys arran de la DANA. Aquest temporal devastador ha provocat inundacions que han afectat no només les infraestructures de moltes empreses, sinó també la vida quotidiana de la ciutadania i han deixat nombroses famílies en situacions crítiques.

El Gremi ha habilitat un compte bancari exclusiu (BBVA - ES18 0182 7710 4802 0258 2082) per recollir donacions de persones i entitats solidàries. Aquests fons es destinaran a la recuperació de maquinària, infraestructures i locals, per tal que els establiments puguin reprendre la seva activitat al més aviat possible. El president del gremi, Juanjo Rausell, ha subratllat la importància de preservar els forns de barri: "No són només comerços; són punts de trobada i símbols d'identitat. Ajudar-los significa reforçar la cohesió social i recuperar una part essencial de la vida quotidiana", ha declarat.

Un sector molt afectat

Segons un recompte inicial, més del 15 % dels agremiats han perdut completament les seves instal·lacions, incloent-hi forns històrics de municipis com Paiporta, Torrent, Sedaví, Utiel, Requena, Cheste i Chiva. Per a aquests professionals, el Gremi està oferint suport legal i assessorament per accedir a subvencions i línies d'ajuda per facilitar la reconstrucció dels seus negocis.

A més, el Gremi ha treballat sense descans per mantenir el subministrament de pa a les zones afectades. Es calcula que s'han elaborat més de 80.000 unitats de pa per abastir municipis amb necessitats urgents. Els forns en actiu de la ciutat de València i altres municipis han redoblat els esforços per garantir la distribució de pa, mentre que comunitats autònomes veïnes també han contribuït enviant pa i material.

Coordinació

El Gremi de Flequers i Pastissers també s'ha coordinat amb la Creu Roja i altres organitzacions per distribuir aliments. Han centralitzat la recepció de pa al CDT (Centre de Turisme) de València, on s'han preparat milers d'entrepans per als afectats. L'ONG World Central Kitchen, liderada pel xef José Andrés, ha col·laborat sol·licitant material per a més d'11.000 racions, distribuïdes a les zones més afectades. També s'han rebut desenes de milers de barres de tot Espanya, mentre que forns locals s'han organitzat per portar productes fins a municipis allunyats com Pedralba, Bugarra o Sot de Xera.

Per al president Juanjo Rausell, aquesta és una crida a la solidaritat. "És el moment d'ajudar-nos mútuament. Els qui ho han perdut tot necessiten suport per començar de nou, mentre que els que encara podem treballar hem de garantir aliments per a tothom", ha declarat. El Gremi anima la ciutadania a col·laborar, ja sigui amb donacions econòmiques o difonent la campanya, perquè cap forn ni pastisseria es quedi enrere en aquest moment tan difícil.

Marc Casamitjana, Millor Pa de Pagès Català 2024

El Forn l'Espurna de Berga, liderat per Antònia Gòmez, i el Forn Sistaré de Reus, amb Xavier Pàmies, entre els finalistes del concurs organitzat per la IGP.



El Teatre Municipal de Banyoles ha estat enguany l'escenari de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024, organitzat pel Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català. Aquest esdeveniment ha reunit cinc excel·lents artesans que havien superat una

semifinal prèvia per disputar-se el títol de millor pa de pagès de Catalunya.

Dos agremiats a la final

La competició ha comptat amb la participació destacada de dos agremiats del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que han demostrat un alt nivell d'excel·lència en l'elaboració de pa artesanal. El Forn l'Espurna de Berga, liderat per Joan Urrea, i el Forn Sistaré de Reus, amb Xavier Pàmies al capdavant, han estat els finalistes que han portat el nom del Gremi a la final. A més, s'hi han sumat el Forn Mistral d'Andreu Bertran, situat a Barcelona; el Forn Massana de Francesc Massana, de Cornellà de Llobregat, i Montserrat Forners, amb Marc Casamitjana com a representant.

Finalment, el pa elaborat per Marc Casamitjana ha sobresortit per la seva qualitat i ha obtingut el reconeixement com a Millor Pa de Pagès Català de 2024.

Aquest concurs continua sent una plataforma per promocionar el pa artesà de qualitat i destacar la importància de la fleca artesana en la preservació d'un producte emblemàtic que forma part del patrimoni gastronòmic català.

Yohan Ferrant, al jurat del millor croissant

El director de l'Escola Andreu Llargués ha format part del jurat del XVII Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2024.

El director de la Baking School Barcelona Sabadell, Yohan Ferrant, ha format part del jurat del Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2024, organitzat per l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona i que ha celebrat enguany la seva XVII edició.

Més de cinquanta pastisseries de tot Espanya han participat en aquest certamen, que busca incentivar i premiar els coneixements i les habilitats dels pastissers artesans en matèria de brioixeria.

Juntament amb Ferrant, el jurat que ha tastat i puntuat els croissants ha estat format per destacats

pastissers de tot Catalunya i la resta de l'Estat, com Miguel Moreno (Pan y Cacao, Madrid); Gonzalo Urbina (Facultat de Gastronomia de la UPAEP, Mèxic); Ester Roelas, professora de pastisseria, i Gil Prat (Pastisseria Prat Can Carriel, Roda de Ter), guanyador de l'última edició del concurs. Els paràmetres que han valorat han estat gust, alveolat, fullat, color, format i acabat.

El guanyador del concurs ha estat el pastisser d'origen figuerenc Andreu Sayó, de la pastisseria Brunells. Del seu croissant, el jurat n'ha destacat el seu "equilibri perfecte entre tradició i innovació".





El millor panettone es fa a Barcelona

L'agremiat Tonatiuh Cortés, de la fleca Suca'l de Barcelona, guanya a Milà el Concurs Millor Panettone del Món 2024.

El passat mes de novembre, ha tingut lloc a Milà el Concurs Millor Panettone del Món 2024, un prestigiós concurs al qual ha resultat guanyador l'agremiat Tonatiuh Cortés, mestre flequer i propietari de la fleca artesana Suca'l, a Barcelona.

La seva creació, en la categoria de panettone tradicional, ha captivat el jurat gràcies a la textura humida i melosa de la molla, l'alveolació impecable i un sabor ric i equilibrat, resultat de la seva tècnica refinada i de la dedicació a la fermentació artesana amb massa mare natural.

Feina meticulosa

La preparació del concurs va ser un repte en si mateix. Cortés va haver de portar a Milà diverses mostres del seu panettone i va haver de seguir normes estrictes que inclouen l'ús d'ingredients de procedència italiana, com la farina i la mantega. "És una feina meticulosa que requereix paciència i molta precisió", va explicar el forner en entrevistes prèvies a la competició. Aquesta dedicació es veu reflectida en cada panettone que crea, on les aromes cítriques i la vainilla natural es combinen amb el gust intens de la mantega. El reconeixement a Milà no només valida la seva passió per l'ofici, sinó que també enforteix la reputació de Barcelona com un centre emergent en l'artesanía del pa i la pastisseria. Amb aquesta distinció, Cortés s'uneix a altres agremiats que continuen demostrant que l'escena flequera catalana pot competir amb l'elit internacional. Aquest premi representa un triomf molt significatiu per a Cortés i per a la fleca catalana, ja que desbanca els italians en una peça de tradició italiana.

Ton i Suca'l

Tonatiuh Cortés, conegut com a Ton, és un flequer d'origen mexicà que va arribar a Barcelona per estudiar música medieval, però que ha trobat en el pa la seva gran passió. Hi ha aplicat la disciplina i concentració pròpies de la seva faceta com a músic clàssic. El 2019 va guanyar el premi al millor panettone d'Espanya, i el 2021 va assolir el vuitè lloc a la Coppa del Mondo del Panettone a Lugano, distincions a les quals ara afegeix aquest millor panettone del món.

Des de 2013 dirigeix el seu negoci, una fleca-pastisseria de decoració vintage amb forn de llenya, productes de proximitat i opcions sense gluten. Abans anomenada Cloudstreet Bakery, recentment ha canviat el seu nom a Suca'l per retre homenatge a la tradició flequera catalana. Està ubicat al barri de l'Antiga Esquerra de l'Eixample i destaca per l'ús d'un forn de llenya restaurat de 1926 i una filosofia basada en la qualitat i el respecte per les tradicions panificadoras. Els seus productes ja eren apreciats pels barcelonins, però ara han aconseguit un reconeixement mundial.

D'origen mexicà, Ton va arribar a Barcelona per estudiar música medieval, però va quedar captivat per la fleca.



Fira ÀPAT Barcelona 2024, l'epicentre dels productes alimentaris catalans

La Fira ÀPAT Barcelona 2024 ha tancat la seva darrera edició amb èxit rotund, consolidant-se com l'esdeveniment de referència per a productors, elaboradors i distribuïdors d'aliments catalans. Celebrada entre els dies 19 i 21 d'octubre al Recinte Firal La Farga de L'Hospitalet de Llobregat, aquesta edició ha comptat amb la participació de 72 expositors i un total de 3.800 visitants, fent d'aquesta fira el punt de trobada imprescindible per al sector alimentari del territori.

Un escenari per a la promoció dels productes catalans

Fira ÀPAT és més que una simple exposició de productes locals. Any rere any, es presenta com un motor de promoció dels aliments produïts a Catalunya, fomentant el contacte directe entre els productors locals i els professionals del sector, com botigues d'alimentació, restaurants, hotels, vinoteques i distribuïdors. A més, la fira també ofereix als consumidors finals la possibilitat de descobrir i gaudir de la millor gastronomia de proximitat.

Amb un ampli ventall de sectors representats, des de carns, conserves, vins i caves fins a làctics, embotits, dolços i espècies, Fira ÀPAT destaca per ser un punt de connexió entre la tradició i la innovació alimentària del territori català.

Impulsant el futur del sector alimentari català

La principal missió de la Fira ÀPAT és impulsar el sector de l'alimentació catalana, potenciant la visibilitat dels productes de proximitat i fomentant la creació de noves oportunitats de negoci per als productors i elaboradors locals. Amb aquesta finalitat, la fira treballa activament amb diversos acords de col·laboració amb associacions i entitats del sector, sempre amb una actitud proactiva per assolir un

objectiu clar: impulsar conjuntament els productes catalans.

Els visitants d'aquesta edició han pogut gaudir d'una àmplia oferta de productes locals, alhora que han tingut l'oportunitat d'aprendre dels millors xefs catalans, que van oferir tallers i demostracions en directe. Aquestes activitats han convertit Fira ÀPAT en una plataforma única per intercanviar coneixements, descobrir novetats i degustar els aliments més innovadors del territori.

La Farga de L'Hospitalet, un escenari immillorable

Amb els seus 16.000 m² d'exposició, La Farga de L'Hospitalet ha estat l'espai ideal per acollir aquesta gran fira. La seva ubicació privilegiada, ben comunicada per transport públic i amb servei de pàrquing, ha facilitat l'accés tant per als visitants professionals com per al públic general. El recinte firal ofereix les instal·lacions adequades per donar cabuda a un esdeveniment de tal envergadura, on la qualitat dels expositors i l'organització han estat a l'altura de les expectatives.

Creixement i futur: Fira ÀPAT 2025

Amb l'èxit d'aquesta edició, l'organització ja té la mirada posada en la Fira ÀPAT 2025, on es preveu una participació encara més gran d'expositors i un augment del nombre de visitants. La fira continuarà apostant per la innovació i el creixement del sector alimentari català, oferint més oportunitats per als productors de proximitat i consolidant el seu paper com a plataforma de referència en la promoció dels aliments de qualitat del territori.

Per a més informació sobre com participar com a expositor o visitant en la pròxima edició, podeu consultar la pàgina oficial de Fira ÀPAT o contactar directament amb l'organització.

Tu poses l'art.



POMATI T10
Atemperador



POMATI T5
Atemperador

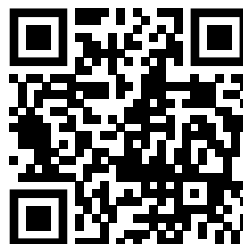


JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.



POMATI[®]
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



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

@sermontsa

* El més destacat,

ARAGONESA DE HARINAS - GRUP FARINES REGANY

Harinas Regany obté la certificació Halal i inicia la digitalització de les seves plantes

Aquest any, Harinas Regany ha aconseguit la certificació Halal, assegurant que els nostres productes compleixen amb els estàndards islàmics. A més, hem iniciat la digitalització de les nostres plantes, implementant tecnologies avançades per optimitzar processos i millorar l'eficiència operativa. Aquestes iniciatives reflecteixen el nostre compromís amb la qualitat, la innovació i la satisfacció dels nostres clients.



Harinas Regany
Tel: 974 42 99 11
jregany@harinasregany.net
www.harinasregany.com



ATRIAN BAKERS

Atrian Bakers impulsa el seu creixement amb noves línies de producció i nous llançaments per a 2025

Atrian Bakers, referent en masses congelades per a forn i brioixeria, ha estrenat noves línies de producció en la seva planta de Castellgalí. Aquestes millores, que inclouen una línia de pa rústic i una altra de brioixeria, augmentaran la seva capacitat productiva. Amb una estratègia enfocada en innovació i sostenibilitat, la companyia preveu per a 2025 el llançament de nous productes, reforçant la seva resposta a les demandes del mercat. Atrian Bakers continua consolidant-se com a líder en el mercat nacional i internacional amb el seu compromís amb la qualitat.



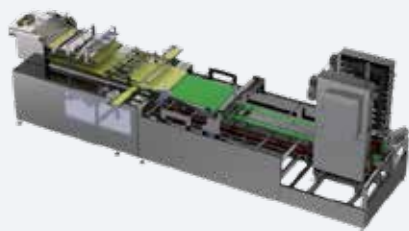
Atrian Bakers
Tel: 938 758 810
sac.atrianbakers@lasem.com
www.atrianbakers.com



CIBERNETICA PARA LA PANIFICACIÓN S.L.

Línies automàtiques de pa premium

Com a primer fabricant de trens de conreu d'Europa, Ciberpan li ofereix els equips necessaris per a automatitzar qualsevol part de la seva línia de fleca: pastar, separar les porcions, bolear, controlar les condicions de fermentació, donar-los forma i classificar-les en safates. Adaptem les nostres màquines a les seves necessitats i li oferim solucions de la més alta qualitat.



Ciberpan
Tel. 964 216 912 / 683 42 56 98
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

per a l'any 2025



FILLS DE MORETÓ S.A.

Sostenibilitat i descarbonització

Mantenint la tradició i la història que es remunta a l'any 1.884, Fills de Moretó s'adapta al futur i posa en marxa una planta fotovoltaica amb l'objectiu de fer la farina amb energia renovable, de manera sostenible i descarbonitzar l'activitat farinera. També s'ha substituït maquinària del molí per nova maquinària més eficient energèticament. L'excel·lència en producte i servei són el que ens mou cada dia.



Fills de Moretó, S.A.
Tel. 935 705 608
jordi.sariol@moreto.cat
www.moreto.cat
@fillsdemoretó

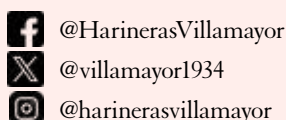
HARINERAS VILLAMAYOR

Farines i Sèmoles

Harineras Villamayor és el proveïdor de confiança dels forners i pastissers artesans. Oferim una àmplia gamma de farines i sèmoles idònies per a l'elaboració de pans, brioixeria, pizzes, pasta fresca... Des de 1934, l'empresa familiar ha apostat per la qualitat de la matèria primera, el territori i valors de RSC que li han convertit en referent del sector de la molinaria. Comptem amb certificats que avalen l'alta exigència dels nostres estàndards de qualitat, IFS, certificat ecològic (CAAEE)... Aquest 2024 hem complert 90 anys al vostre costat! Moltes gràcies per la confiança!

Harineras Villamayor, S.A.

Tel. 974 270 175 / Comandes: 974 270 526
comercial@harinerasvillamayor.com
www.harinerasvillamayor.com



ILSA - UTILCENTRE

Conserva i guarda el productes més delicats



L'armari refrigerat per a xocolateria és una solució professional dissenyada per conservar xocolates i productes delicats en condicions òptimes. Amb una gran capacitat de 20 guies dobles per a 40 llaunes de 60x40 cm, ofereix espai suficient per a necessitats professionals. Manté una temperatura estable entre 12 °C i 18 °C i un control d'humitat relativa entre el 60% i el 70%, ideals per preservar la textura, el sabor i la brillantor evitant el Fat Bloom (blanquejament). El seu disseny amb porta de vidre (opcional) garanteix visibilitat i elegància, i assegura una exposició excel·lent.



Utilcentre, S.L. (Utensilis i Maquinària)

Tel: 938 913 141
info@utilcentre.com
www.utilcentre.cat





Polvorons vegans*

Paco Ramírez
Polvorons vegans



Una opció perfecta per gaudir de la màgia del Nadal d'una manera més saludable i inclusiva. Amb ingredients naturals i sense productes d'origen animal, ofereix una nova versió d'aquest dolç clàssic al teu aparador!

Ingredients per a la massa

180 gr de pols d'ametlla lleugerament torrat
120 gr de pols d'avellana lleugerament torrat
750 gr de farina fluixa lleugerament torrada
75 gr de cacau en pols
1,5 gr de sal
3 unitats de ratlladura de llimona
3 gr de canyella en pols
300 gr de sucre llustre
150 gr d'oli de coco (desodoritzat)
150 gr d'oli d'oliva

Procediment per a la massa de polvorons

Barrejar amb tots els sòlids i la ratlladura de llimona. Calentar l'oli de coco a 40°C per a que es fundeixi. Abocar els olis amb els sòlids i amassar a velocitat baixa durant un minut.

Espai patrocinat:



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



Nadal apte per a tothom!



1. Laminar a 1,5 cm. Donar la forma desitjada.



2. Enfornar a 170°C i amb aire durant 8 minuts.



3. Podem aromatitzar amb canyella en pols, té, vainilla, especíes, etc.



4. Per als de xocolata, resta 10% de la farina i afegir 10% de cacau en pols.

Decorar al gust



 **BONGARD**
IBERIA

SOLEO EVO

HORNO MODULAR ELÉCTRICO

Es el horno ideal para los panaderos que desean un horno completamente personalizado según sus necesidades específicas. Disponible con hasta 5 módulos de diferentes dimensiones apilables unos sobre otros.

Pide información en:
info@bongard.es





Paco Ramírez
Arbre de galetes

*Arbre de Nadal amb fruits secs



Espai patrocinat:



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

L'arbre més deliciós

Ingredients per a les galetes

900 gr de mantega T.A.
600 gr de sucre llustre
250 gr d'ou T.A.
250 gr de pols d'ametlla
1650 gr de farina fluixa
c/ vainilla
c/s sal

Ingredients per decorar

Xocolata atemperada
Ametlla laminada
Sucre en pols



1. Homogeneïtzar el sucre llustre amb la mantega i afegir els ous progressivament. Després, incorporar la pols d'ametlla i la farina.



2. Un cop preparada la massa, estirar-la en dos fulls de 4 mm. Deixar-la refredar.



3. Troquejar amb la figura que més t'agradi en diferents mides, de gran a petita.



4. Portar les peces al forn a 190°C amb una configuració 5-5-2.



5. Amb les galetes fredes, començar a decorar-les amb la xocolata atemperada.



6. Banyar-les amb fruits secs, en aquest cas, ametlla laminada, i deixar-les refredar.



7. Crear una base de xocolata que formi el tronc de l'arbre.



8. Muntar una a sobre l'altra amb xocolata com a pegament. Acabar de decorar amb sucre en pols i boles decoratives.



Lluís Cruzellas
World Chocolate Master 2022

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona



@mas_uniformes



Paco Ramírez
Brioix de Nadal



Pa dolç de Nadal*

Ingredients

1000 gr de farina W350
500 gr de llet
100 g d'ous
20 gr de sal
200 gr de sucre
200 gr de mantega
60 gr de llevat fresc
2 ratlladures de llimona
75 gr de panses remullades en rom
75 gr de pell de taronja confitada a daus
100 gr d'ametlla trossegada

Pas a pas



Procés operatiu

1. Pastar tots els ingredients excepte les panses, la taronja i l'ametlla fins a aconseguir una massa fina i elàstica.
2. Afegir les panses, la taronja i l'ametlla.
3. Laminar la massa i reservar en congelació 20 minuts.
4. Tallar el brioix en forma d'avet i pintar amb ou i fermentar fins a doblar el volum.
5. Coure a 200°C durant 14/16 minuts.

Acabats

Tenim dos tipus d'acabats:

1. Un cop fermentat, pintar amb ou, afegir ametlla laminada i empolvorar amb sucre en pols i coure.
2. Ja cuit, pintar amb mantega calenta i empolvorar amb sucre en pols.

La neteja del blat

L'objectiu d'aquest article és presentar una visió general de la secció de neteja del blat en un molí.



Tot i que a la primera secció d'un molí el blat se sotmet a una pre-neteja, tal com ja vàrem explicar a l'article on vam parlar sobre la recepció i la pre-neteja del blat, el grau de neteja que s'hi fa no és prou exhaustiu per garantir el bon funcionament del molí i la qualitat desitjada de la farina produïda. El blat encara conté impureses que cal retirar, com ara petites pedres, partícules metàl·liques, grans trencats, grans d'altres cereals barrejats amb el blat, pols, petites agregacions de fang, llavors de males herbes, etc.

Raó de ser

L'objectiu de la secció de neteja és preparar el blat perquè tingui les condicions òptimes per ser molturat de la manera més eficient possible. Per fer-ho, cal eliminar totes les impureses presents al blat i condicionar-lo al nivell d'humitat adequat segons cada tipus de blat.

Cal tenir present que, si les impureses presents al blat no s'eliminen correctament, es poden generar una sèrie de conseqüències en la farina resultant, com ara un increment del contingut mineral, influència en les característiques de la panificació, reducció del rendiment del molí, impacte en el gust i l'olor, impureses de color i presència de punts negres a la farina, etc. Per sort, la majoria de les impureses es diferencien del gra de blat d'alguna manera, com vam veure a l'article anterior, i es poden eliminar sense problemes.

La configuració concreta de la secció de neteja del blat és diferent en cada molí. El disseny inicial depèn de molts factors que cal tenir en compte, com ara la capacitat de la secció, la tipologia d'impureses que es volen separar, el nivell d'automatització, els principis de funcionament del molí, les tipologies de productes finals, el nivell d'humitat de la matèria primera, les restriccions prèvies d'obra civil, etc.

Primera i Segona secció

La secció de neteja del blat d'un molí consta de dues parts diferenciades, conegudes com la primera secció de neteja i la segona secció de neteja:

- La primera secció de neteja inclou tota la maquinària i processos de treball des dels dipòsits de blat brut fins als dipòsits de repòs, on l'aigua afegida al blat prèviament, abans d'entrar al dipòsit, penetrarà fins al centre de l'endosperma de cadascun dels grans de blat.
- La segona secció de neteja inclou tot el circuit entre els dipòsits de repòs i el primer molí de trituració.

En els propers articles explicarem en detall cadascuna de les seccions de la neteja, així com el condicionament del blat amb aigua, que és un punt crític al qual dedicarem una atenció especial.

Conclusions

La secció de neteja d'un molí té per objectiu eliminar totes les impureses presents en el blat i condicionar-lo al nivell d'humitat òptim per garantir una molturació eficient del cereal. Aquesta secció es divideix en dues parts: la primera i la segona secció de neteja. Una mala execució de la secció de neteja té conseqüències negatives importants tant pel que fa al procés de fabricació de la farina com al comportament de la farina durant el procés de panificació.

**Dipòsits de blat previs
a la neteja**

**Secció de la neteja
de blat**

**Entrada a la secció
del molí**

- Primera Secció de la Neteja
 - Condicionament
- Segona Secció de la Neteja

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling



Mobilització total del sector assegurador davant la DANA

Totes les institucions asseguradores es van mobilitzar davant la magnitud de la tragèdia viscuda a València. El Consorci de Compensació d'Assegurances (CCS) assumeix una bona part dels danys assegurats i, de manera excepcional, tramita totes les sol·licituds d'indemnització, encara que hagi transcorregut el termini de 7 dies previst des de l'ocurrència dels danys.

A més, el CCS recorda aquestes indicacions:

- Els danys per inundació extraordinària són indemnitzats pel CCS, ja que aquesta causa es troba entre els anomenats “riscos extraordinaris”. Això implica que el CCS assumeix directament, amb els seus propis mitjans, la gestió i el pagament de les sol·licituds d'indemnització, en funció dels capitals assegurats i de les clàusules del contracte d'assegurança afectat.
- Requisit d'accés: La persona o bé afectat ha de tenir una assegurança en vigor en el moment en què es va produir la inundació extraordinària.
- Cobertura: El CCS indemnitzarà els danys produïts a les persones i als béns assegurats, ja sigui en habitatges, comunitats de propietaris, vehicles automòbils, oficines, establiments comercials, indústries, obres civils i infraestructures.
- Eliminació de franquícia per a PIMES: En el cas de petites i mitjanes empreses, el CCS elimina la franquícia per als danys materials en establiments industrials, mercantils i de serveis causats directament per la DANA. Aquesta informació consta al BOE del dimarts, en el qual es va publicar el Reial decret llei 6/2024, que adopta mesures urgents en resposta als danys causats per la DANA.
- Presentació de sol·licituds: Les sol·licituds d'indemnització poden presentar-se directament pel propi assegurat afectat o, en representació seva, per la seva asseguradora o mediador (agent o corredor) d'assegurances.

Fins al moment, el Consorci ha rebut 200.672 sol·licituds d'indemnització, de les quals 120.394 corresponen a automòbils.

El Consorci ja ha rebut més de 200.500 sol·licituds d'indemnització.

Informació proporcionada pel CCS en relació amb la DANA

Tipus de risc i desglossament de sol·licituds rebudes:

- **Habitatges i comunitats de propietaris:** 64.097 sol·licituds d'indemnització.
- **Vehicles automòbils:** 120.394 sol·licituds d'indemnització.
- **Comerços, magatzems i altres riscos:** 11.757 sol·licituds d'indemnització.
- **Oficines:** 908 sol·licituds d'indemnització.
- **Riscos industrials:** 3.474 sol·licituds d'indemnització.
- **Obres civils:** 42 sol·licituds d'indemnització.
- **Estimació inicial de danys:** Tot i que encara és aviat per fer una valoració exacta, el CCS estima que els danys totals podrien ascendir a 3.500 milions d'euros.
- **Mobilització de perits:** El CCS ha mobilitzat més de 1.600 perits per taxar els danys, amb 145.781 expedients assignats.

Aquesta col·laboració s'ha formalitzat a través del memoràndum signat el 13 de novembre entre el Ministeri d'Economia, Comerç i Empresa, la Unió Espanyola d'Entitats Asseguradores i Reasseguradores (Unespa), i el Procediment Operatiu Especial entre el CCS i Unespa per gestionar i peritar els danys en vehicles, habitatges, locals comercials i oficines. Aquest acord permetrà escurçar els terminis amb què el CCS indemnitza els assegurats.

Recomanacions per als afectats

- 1. Comunicar el sinistre immediatament:** Notificar el sinistre al més aviat possible a l'Entitat Asseguradora, mediador, corredoria o directament al CCS.
- 2. Danys en habitatges:**
 - Fer fotografies de l'altura de l'aigua i dels danys.
 - No rebutjar cap bé abans que sigui revisat pel perit, excepte aliments peribles (documentar-los amb fotografies i fer un detall d'aquests).
- 3. Danys en indústries i comerços:**
 - Igual que en el cas anterior, no rebutjar productes, excepte els peribles, per als quals és recomanable estendre acta notarial o de decomís.
 - Mantenir un registre de les pèrdues per quantificar-les.
 - En cas de neteja urgent, conservar pressupostos i documentació de les tasques fetes.
- 4. Danys en vehicles:**
 - Els vehicles amb cobertura mínima de tercers que inclogui les llunes són indemnitzables pel CCS.
 - Abans de reparar el vehicle, ha de ser inspeccionat pel perit. Es recomana fotografiar les parts dan- yades.

Consultes al Registre de Vida

Pel que fa als danys personals, especialment en casos de defunció, el Reial decret llei 6/2024 habilita expressament el CCS per sol·licitar directament els certificats de defunció i del Registre de Contractes d'Assegurances de cobertura de defunció corresponents a les persones mortes com a conseqüència directa de la DANA.

Protecció de l'assegurat davant la DANA

La clau per als afectats és la presumpció a favor de l'assegurat en absència de proves.

El procés de notificació i gestió de sinistres es regula segons l'article 38 de la Llei de Contracte d'Assegurança. Alguns punts clau:

- **Comunicació del sinistre:** L'assegurat ha de comunicar el sinistre a l'asseguradora en un termini màxim de 7 dies des que tingui coneixement de l'esdeveniment, tret que la pòlissa estableixi un termini més ampli.
- **Prova de béns afectats:** L'assegurat ha de demostrar la preexistència dels objectes assegurats, un requisit que pot suposar un repte en alguns casos.



Més de 120.000 sol·licituds d'indemnització corresponen a vehicles.

El CCS estima que els danys totals de la DANA a València podrien ascendir a 3.500 milions d'euros.

- **Presumpció a favor de l'assegurat:** En cas de falta de proves documentals o físiques, el contingut de la pòlissa es considera una presump-

ció a favor de l'assegurat, oferint una protecció addicional en situacions d'incertesa com les derivades de la DANA.

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

ES TRASPASSA ZONA BAGES

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

Sr. Albert
659 153 577

ES VEN PER TANCAMENT

Maquinària de forn diversa: amassadora, forn, etc.

Sra. Núria
637 056 288

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

ES VEN FORN DE 4 PISOS DE GASOIL BONGARD

1,50 mts d'ample i 2 mts de fons amb vaporeres noves. En perfecte estat.

Sr. Eduard
610 248 467

ES TRASPASSA BOTIGA AMB DEGUSTACIÓ A RIPOLL

Totalment equipada i en ple funcionament.

Sr. Eduard
610 248 467

ES TRASPASSA A BADALONA

Obrador amb botiga, cafeteria i terrassa. Molt ben ubicat en la zona comercial del centre.

Sr. Javier
699 483 962
bustiagu@gmail.com

ES TRASPASSA A OSONA

Obrador tot equipat en ple funcionament i vàries botigues.

Departament de Secretaria
93 487 18 18

ES TRASPASSA A BARCELONA

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

Sra. Carmen
629 556 022

ES TRASPASSA A L'ALT PENEDÈS

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

Sr. Eduardo
662 258 345

ES TRASPASSA A BARCELONA

Local de venda de pa i bar amb terrassa. Obrador amb botiga i degustació amb terrassa i dos despatxos. Restaurant i venda de pa amb terrassa.

Sr. Tomás
607 739 924

ES VENEN DUES AMASSADORES

En perfecte estat. Una de 50 kg amb volquete i una de 30 kg marca Subal. Preu a convindre.

Sr. Àngel
693 715 314

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/Copérnico nº40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
932 191 851
emulfit@emulfit.com
www.emulfit.es
www.dayelet.com



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

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



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

Rambla Catalunya nº 66 5D
08007 Barcelona
Manlleu (Barcelona)
934 559 636
colip@colip.es
www.colip.com



Dispan

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



Eurofours Ibérica, S.A.

Forns, armaris i càmeres de fermentació
controlada i ultracongeladors.

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



Frigual

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

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



Forespa

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



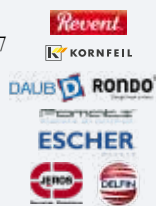
Hornos Ocasión

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@cancoll.es
www.obradorcancoll.es/



Roba de treball

Más Uniformes

Roba laboral, calçat de seguretat i
personalització de peces, des de 1950

C/Sepúlveda, 109,
08015, Barcelona
934 255 393
info@masuniformes.com
www.masuniformes.com



Utensilis

Utilcentre, S.L.

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

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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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



Si vols formar part de
la Guia de Proveïdors
escriu-nos a:

c.gil@gremipa.com

Catalina Gil



Tortell

DE REÏS



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

