



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

En profunditat: La fleca, al servei dels veïns

Entrevista: Georgina Reinares, The Baker 2024

Formació: La Baking enceta el 2025 amb força.

News GREMI: Nou receptari "Dona-li vida al pa!"

News fleca: IBA 2025 presenta les seves novetats



En profunditat
Fleques obertes a nens



AMB EL GREMI AVANCEM!

GAUDEIX DELS AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

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

gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

p. 6



En profunditat —

Fleques obertes a nens
La fleca, al servei dels veïns (p. 16)

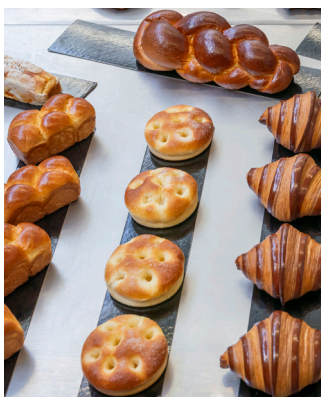
p. 12



Entrevista —

Georgina Reinares, The Baker

p. 24



Tècnica del pa —

La fleca actual: tradició, innovació i versatilitat

sumari

p. 30



Formació —

Intensa primavera a l'escola
La Baking School forma els nous empleats de la fleca
La Baking enceta el 2025 amb força
Yohan Ferrant rep l'Orde del Mèrit de França

p. 42

Newsgremi —

Prestigiosos xefs catalans participen en el receptari de "Dona-li vida al pa!"



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

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

Direcció tècnica: Yohan Ferrant, M^cCruz Barón

Cap de redacció: C.Gil

Redacció: B.Garau

Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado

Correcció: I. Pujolar

Publicitat: C.Gil

Impressió: SPM 360

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

p. 46



Newsfleca —

IBA 2025 presenta les seves novetats
Concurs Millor Mona de Pasqua

p. 52



Recepta pa —

Pa de tres crustons aromàtic

Recepta pastissera —

Tartaleta de gerdos (p. 54)

Consell editorial:

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

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

Amb el suport de:





BUNYOLS

DE QUARESMA



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

Tot hom El Govern de



El comerç de proximitat: salut, vida i benestar

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys, companyes i amics i amigues,

L'editorial d'aquest trimestre la vull començar parlant del gran repte que se m'ha presentat, perquè, com bé sabeu, des del Gremi formem part de PIMEC i treballem conjuntament per defensar el comerç local i de proximitat que representem.

El passat febrer em van oferir l'oportunitat de presidir PIMEC Comerç, la patronal que vetlla per la competitivitat dels establiments de proximitat arreu del país i defensa els seus interessos a Catalunya, Espanya i Europa. És un repte personal que agafo amb molt d'orgull i respecte, i vull que tots vosaltres us hi sentiu representats.

La fleca és un dels elements clau de l'entramat que forma el nostre teixit empresarial de proximitat. Som l'exemple perfecte del que suposa el comerç local a la nostra societat. Com la resta de comerços alimentaris de proximitat, som l'eix que sustenta un barri, un poble i una ciutat. Els nostres establiments són punts de calidesa, atenció propera i personalització, i ofereixen una experiència sensorial a la ciutadania. La nostra proximitat aposta per un model de sostenibilitat molt necessari per al nostre futur. De fet, en situacions extremes com la covid, anar a la fleca es va convertir en una teràpia per als nostres clients. Els forns som parades obligatòries diàries, som una part molt important del PIB del país i hem de reafirmar-nos com la referència de model de negoci de proximitat i sostenible a seguir.

Els nostres carrers s'estan quedant sense vida, sense color... Molts establiments de proximitat emblemàtics, amb una història, amb personalitat, estan tancant i ens estem quedant sense comerç local de qualitat. Això significa carrers grisos que no garanteixen l'estat del benestar

“Som l'exemple perfecte del que suposa el comerç local a la nostra societat.”

pel qual hem de lluitar tots. Des de PIMEC Comerç estem treballant conjuntament amb els tres eixos: Administració, comerciants i consumidor. L'Administració ha de protegir el comerç de proximitat i fer campanyes de sensibilització i conscienciació al consumidor. El comerciant ha d'oferir valor afegit i una experiència personalitzada i única: s'ha de diferenciar de les cadenes i grans superfícies. El consumidor ha d'apostar pel comerç de proximitat per garantir entre tots la seva supervivència. Hem de prestigiar i dignificar el comerç de proximitat, ser més competitius i rendibles i posar el focus en el model de país de futur que volem.

Tot això implica que treballem tots junts i units, amb una cultura col·laborativa. El comerç local i de proximitat està format per moltes petites empreses. Si ens unim a través d'associacions i gremis com el nostre, podem establir sinergies, enfortir-nos i sortir tots reforçats per defensar i treballar amb l'Administració mesures que ens garanteixin un millor futur. “Sol, potser s'arriba més ràpid. En conjunt, s'arriba molt més lluny”.

Hem de lluitar perquè els nostres carrers recuperin l'ànima, recuperin els negocis de proximitat que donen vida al barri i que en un radi de 15 minuts caminant puguem trobar una gran varietat de negocis de qualitat i sostenibles.

Una salutació,

Fleques obertes a nens

Diverses iniciatives obren les portes dels obradors a visites escolars, per tal de transmetre als infants la cultura del pa des de ben petits.



Recentment, un grup d'uns quaranta infants de 3r de primària i 8 anys de l'Escola Amadeu Vives de Sabadell va fer una visita a la Baking School Barcelona Sabadell. Durant unes hores, els petits van poder conèixer de primera mà com és la feina a l'obrador i fins i tot van poder tocar la massa amb les seves mans i elaborar les seves pròpies peces, sota el guiatge dels professors i la subdirectora del centre formatiu, Mari Cruz Barón.

“Han estat tots molt concentrats i els hem vist gaudir i passar-ho genial”, assegura una de les tutores dels alumnes. “El pa forma part de la seva quotidianitat des que han nascut. Cada dia veuen el pa, el compren i el mengen. Aquí han tingut l'oportunitat de veure com es fa. Ja havíem preparat la visita a classe explicant-los els ingredients del pa i com es fa, però avui ho han pogut veure amb els seus propis ulls”, destaca.

“Hi ha moltes famílies que a casa han fet el procés d'elaborar pa casolà, però moltes altres no ho han fet, i avui tots han pogut accedir a aquesta experiència. I l'han pogut manipular, que és molt important”, afegeix una altra tutora. Efectivament, els nens van poder tocar la massa, boleiar-la i veure amb quins ingredients i quines tècniques es fa el pa en els seus diferents formats, gràcies a l'acompanyament dels

alumnes i el personal de l'Escola. A més a més, com a colofó, cada vailet es va emportar a casa un panet.

Per formar-se en un futur

“També és molt positiu per a ells veure que hi ha un espai on, en un futur, poden venir a formar-se per ser flequers si és que els interessa. Suposa transmetre'ls la importància de la formació per fer qualsevol tasca, a més de fer-ho amb afecte i entusiasme”, valora.

“No sabem si d'aquí sortirà algun futur flequer, perquè encara són molt petits, però el que queda claríssim és que han gaudit molt”, conclouen.

**El Gremi i la Baking School
volen apropar l'ofici de
forner als infants per
familiaritzar-los amb els
secrets del pa.**

“Avui en dia, de tant en tant ve una persona de 40 anys i ens diu: ‘Jo vaig aprendre a fer pa aquí quan era petit!’.”

Amb iniciatives com aquesta, tant el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona com la Baking School volen apropar l'ofici del forner i la formació flequera als infants, per començar-los a familiaritzar des de ben petits amb els secrets d'un dels aliments més importants de la seva dieta, així com de l'ofici artesà responsable de la seva elaboració.

“El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el seu centre formatiu sempre estan oberts a participar en qualsevol iniciativa que pugui promocionar la cultura del pa i donar valor a l'ofici de flequer, així que, quan vam rebre la sol·licitud d'organitzar una activitat extraescolar perquè els alumnes de primària aprenguessin com es fa el pa, de seguida vam respondre afirmativament, tot i el repte organitzatiu que suposava per al nostre centre”, explica Montse Ruiz, cap del Departament de Formació del Gremi.

Forn Jorba, visionaris

A aquesta iniciativa, que no és la primera d'aquest tipus que la Baking School porta a terme, s'hi sumen altres projectes similars portats a terme de manera individual per diverses fleques del territori, conscients de la importància de transmetre a les noves generacions la cultura del pa.

Una de les fleques pioneres en aquest sentit és el Forn Jorba de Manresa, que va començar a rebre grups d'escolars als anys vuitanta, encara que ja fa una dècada que no porten a terme aquesta activitat. “Podríem dir que va morir d'èxit”, reconeix Jordi Jorba. “Tot va sorgir per un amic que era mestre d'escola. Tenia fills petits i de tant en tant feiem pa amb ells, i ens va proposar mostrar també l'obrador als seus alumnes. A poc a poc, la cosa va anar creixent i vam començar a rebre sol·licituds d'escoles de tot arreu, fins que va arribar un punt en què rebíem dos grups per setmana. Arribaven al matí, veien el funcionament del forn, feiem el pa amb ells perquè poguessin fer els seus propis pans amb la forma que volguessin i, després de dinar, venien a recollir-los ja cuits. Era fantàstic!”, recorda Jordi Jorba, qui destaca que “avui en dia, de tant en tant ve una persona de 40 anys i ens diu: ‘Jo vaig aprendre a fer pa aquí quan era petit!’”. És molt bonic”, assegura. “Val molt la pena fer aquestes coses, perquè ensenyem el que més estimes i ho fas amb il·lusió. A més a més, és fàcil integrar aquestes visites en moments que no destorbin la producció. Els nens aprenen com es fa un aliment tan primari com és el producte flequer, i s'emporten l'amor a l'artesania i al pa. És preciós veure'ls recollir el ninot de pa que han fet amb les seves pròpies mans”, incideix.

“El comerç i les escoles”

Quan Jordi Jorba va començar a rebre aquestes visites, era una activitat que gairebé ningú feia. Avui en dia, però, les coses han canviat i diverses fleques han agafat el re-

Els cargols i les girafes de la Renaixença, tot un matí jugant a fer pa

Cargols, barres de pa, coques o bé bastons, entre moltes d'altres coses, són les figures que els dos cursos de parvulari de l'escola Renaixença van fer amb la massa del pa, al forn de can Jorba. Prop de quaranta alumnes d'entre quatre i cinc anys de les classes dels cargols i les girafes van visitar una panaderia per aprendre a fer figures de pa i veure la utilitat del blat un cop és farina.

Com ja acostuma a ser tradicional per a la panaderia manresana de can Jorba, a la muralla de Sant Francesc, 17, el seu forn de pa es va convertir durant un matí en una aula d'estudi per als més menuts. En aquest cas la visita, la van fer els alumnes de parvulari de la Renaixença, tot i que ja hi han anat d'altres escoles d'aquest mateix curs, com és el cas del col·legi Sant Ignasi, l'Espill i la Joviat.

Els nens es van posar al voltant d'un taulell a la seva mida, improvisat per a l'ocasió. La classe es va fer en dues tandes, i mentre uns escolaven amb atenció les explicacions del pacient forner, els altres cantaven cançons apreses a l'escola.

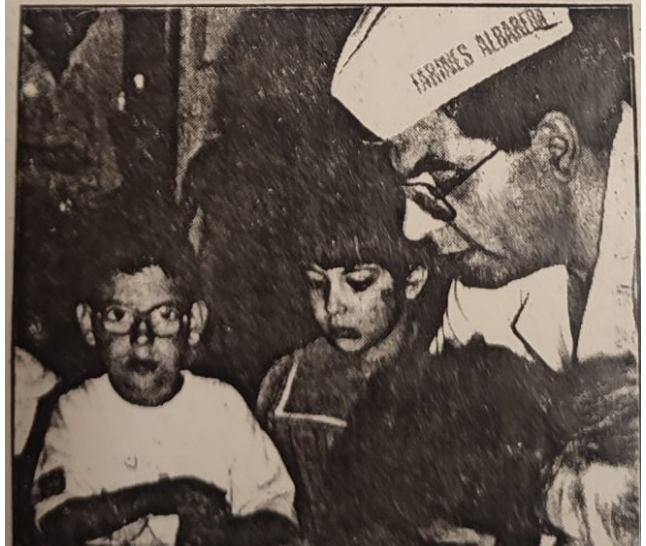
Abans de començar la lliçó de fer el pa, les dues classes van obsequiar el forner amb un bonic mural fet amb farina i sal que repre-

sentava un forn de pa amb tot el que n'és típic.

El moment més reeixit del matí va ser quan els nens van poder posar les mans a la massa. A partir d'aquí cadascun va voler fer una figura ben original i diferent. Uns provaven de fer un forner, d'altres una balena, però per sobre de tot es van imposar els cargols, les coques i moltes d'altres coses, més fàcils de fer amb la massa del pa.

Segons una de les mestres de l'escola, «arribada aquesta època de curs, els nens ja no tenen ganes de fer classe i com que hem estudiat el procés del blat fins que es converteix en farina el millor que podíem fer era portar-los a una panaderia perquè ells ho poguessin posar en pràctica». D'aquesta manera s'aprofita una sortida de classe per veure a la pràctica el treball en un forn de pa després d'estudiar-ho a classe.

El forner va quedar sorprès en veure la quantitat de coses podien fer els seus joves alumnes. Acabada la lliçó, la panaderia Jorba els va obsequiar amb tot un seguit de pastes per esmorzar, i a la tarda els va portar les figures acabades perquè se les poguessin endur a casa i ensenyar als pares tot el que han après en aquest original dia.



Retall d'un diari local de Manresa dels anys 80 fent-se ressó de les visites al Forn Jorba

lleu, amb iniciatives que parteixen dels mateixos negocis o bé que compten amb el suport i l'empenta institucional. Aquest darrer cas és el del programa “El comerç i les escoles”, impulsat per l'Ajuntament de Barcelona per

Un aliment essencial per al creixement i el rendiment escolar

L'evidència científica corrobora que el pa és un aliment bàsic en la dieta infantil, raó de més per apropar els nens a les fleques des de ben petits. És imprescindible en la dieta infantil, sempre que es consumeixi de manera equilibrada i en combinació amb altres aliments saludables. Aporta energia, fibra, vitamines i minerals essencials per al creixement i el desenvolupament dels nens, alhora que contribueix a establir bons hàbits alimentaris des de la infància.

Pot integrar-se de diverses maneres per garantir un equilibri nutricional adequat. És fonamental escollir un pa de bona qualitat i evitar les opcions ultraprocessades amb sucres afegits. La millor alternativa és el pa integral, ja que conté més fibra i micronutrients essencials per al creixement. Per incorporar-lo a la dieta dels nens, es recomana utilitzar-lo en esmorzars i berenars, combinat amb aliments saludables com l'oli d'oliva, el gall dindi, el formatge fresc, l'alvocat o l'hummus. També pot formar part dels àpats principals, com a acompanyament de proteïnes i verdures, i substituir opcions menys saludables com la brioixeria industrial.

El pa és una font important d'hidrats de carboni complexos, essencials per proporcionar energia als nens durant el dia. Segons la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC), un nen d'entre 4 i 6 anys hauria de consumir entre quatre i sis racions de pa, cereals integrals, arròs, pasta o patates al dia. Aquests hidrats de carboni contribueixen a la funció cognitiva i milloren la concentració i el rendiment escolar.

A més d'energia, el pa conté vitamines del grup B, com la B1 (tiamina), essencial per al metabolisme energètic i el sistema nerviós, i la B3 (niacina), que ajuda a la reparació cel·lular. També aporta minerals com ferro, magnesi i fòsfor, fonamentals per al desenvolupament ossi i muscular dels infants. El pa integral, en particular, destaca per la seva aportació de fibra dietètica, un element clau per al bon funcionament del sistema digestiu.

Un altre aspecte a tenir en compte és el paper del pa en la prevenció de l'obesitat infantil. Diversos estudis, com el que publica la Fundació Espanyola de Nutrició (FEN), han desmentit el mite que el pa engreixa. En realitat, el seu consum moderat dins d'una dieta equilibrada afavoreix un millor control del pes corporal, sempre que s'evitin combinacions poc saludables amb cremes de cacau en-sucrades o embotits processats. La clau rau en la moderació i en la qualitat del producte consumit.

El pa no només aporta nutrients essencials, sinó que també té un paper social i educatiu en la dieta infantil. Incorporar-lo en menjars familiars afavoreix bons hàbits alimentaris i ajuda els nens a desenvolupar una relació saludable amb l'alimentació. Els nutricionistes recomanen introduir el pa de manera progressiva des dels primers anys de vida, preferiblement en la seva versió integral, per fomentar el consum de fibra i evitar problemes digestius com el restrenyiment.

Per garantir els seus beneficis, és important optar per pa elaborat amb ingredients naturals i evitar el pa industrial amb additius i conservants artificials. La millor opció és el pa fet amb farines integrals i fermentacions llargues, que milloren la digestibilitat i augmenten la biodisponibilitat dels seus nutrients.

“Els experts recomanen que els nens consumeixin entre 120 i 200 grams de pa al dia, segons l'edat, per garantir un bon subministrament d'energia i nutrients.”





Visita d'escoles de primària a l'Obrador dels 15.

“promoure el coneixement de l'entorn cultural, social i històric a través del comerç de proximitat, amb l'objectiu de crear una cultura de consum crític i responsable en els alumnes des de ben petits”, segons el Consistori.

El forn L'Obrador dels 15 és un dels quinze negocis flequers que ha participat en aquesta iniciativa. “L'objectiu és acostar els nanos de secundària i primària als oficis artesans, com ara sabaters, carnisers o forners, i que siguin els mateixos mestres de l'ofici els que expliquin als alumnes la seva feina”, explica Mònica Gregori, al capdavant d'aquesta fleca. “Amb la pandèmia es va aturar tot, però ho volem reprendre properament. Està molt bé, perquè cada fleca pot triar la periodicitat de les visites. En el nostre cas, cada quinze dies teníem un grup d'escolars i els feia fer una coca de forners amb la massa preparada. Els proposava que deixessin volar la seva creativitat per donar forma a la seva peça: sortien sols, pilotes,

estrelles... Mentre reposava la massa, els explicava la cultura de pa”, recorda.

Plantar la llavor

Segons el seu punt de vista, “amb projectes com aquest, plantem una llavor importantíssima, perquè els nens són els consumidors no només del futur, sinó també del present. Sense anar més lluny, moltes mares ens deien que, des que havien fet la visita, els nins ja no acceptaven pa industrial”, assegura Gregori, qui incideix en la importància de “transmetre als petits l'esperit crític, ensenyar-los a mirar bé què compren, a llegir bé la informació nutricional i a tenir recursos i ei-

nes per poder detectar amb els seus sentits si un pa és artesà o no. Que olin, que mirin l'alveolat i utilitzin els seus sentits per tal de no caure de quatre potes en el màrqueting. Els expliqués quatre secrets per poder valorar el pa i d'aquesta manera els transmetés valors molt importants que necessitem com a societat. Necessitem que estiguin ben informats i formats perquè siguin ells mateixos qui posin fre als processats. Tenim l'oportunitat d'iniciar-los en la cultura del pa”, reivindica.

“És quelcom que podem fer en un moment d'hora baixa de producció, i d'aquesta manera podem posar el nostre gra de sorra i apostar pel nostre futur. Volem que els petits creixin com a persones dignes i formades i amb cultura d'aquelles coses senzilles que hem de recuperar, per tornar-nos a arrelar a la terra i acostar-nos novament a les coses primàries”, reflexiona.

El que és molt important que vegin, segons el seu punt de vista, és que les coses que mengem tenen un procés, i que com més artesà sigui, millor serà. “Si ells tenen aquests valors seran incapaços de menjar pa industrial. Som el que mengem, i hem d'evitar ser una societat alimentada de processats. Hem d'aprendre a alimentar-nos bé, i per això són fonamentals els valors de l'artesania alimentària”, subratlla.

D'altra banda, aquestes visites són tota una festa per als infants, ja que molts no han vist mai una massa de pa i gaudeixen molt de tocar-la amb les seves pròpies mans.

El taller del Forn de Pa Jorba

Una altra fleca que també obre les portes de l'obrador als més petits és el Forn de Pa Jorba d'Esparreguera, que va començar amb una

“Si tenen aquests valors seran incapaços de menjar pa industrial. Som el que mengem, i hem d'evitar ser una societat alimentada de processats.”



Visita d'escoles i casals al Forn de pa Jorba.

“És important posar en relleu com es fan les coses, possiblement ens aportarà futurs forners.”

escola i, al cap de poc, van rebre interès d'una altra escola i de casals d'estiu. “Els nens de tres escoles del poble, a la fase d'infantil, fan una botiga i venen productes. Van venir un dia a interessar-se pels preus dels productes, i a partir d'aquí van voler descobrir com es feien els croissants i el pa. Ens van demanar si podien venir, els vam dir que sí i vam preparar un taller del pa”, conta Albert Jorba. “Venen a l'obrador, els fem uns petits taulells amb unes caixes, els posem la farina i l'aigua en unes safates i ells fan la forma i el pastat. Es tracta d'això: que aprenguin tocant”, observa. “A part, ja tenim preparat pa per coure, el coem davant d'ells i s'ho passen superbé”, assegura Jorba, qui explica que el taller dura una hora i és molt dinàmic. “També fem coca i ensaïmades, i al final de tot els donem un obsequi”, afegeix.

“Alguns nens fan pa a casa, però molts venen sense saber què porta el pa, i descobreixen que està fet de farina, descobreixen com és i quin tacte té aquest ingredient, entre altres coses. Els crees molt d'interès i aprenen tocant i per experiència pròpia, que és quan millor s'aprèn”, destaca l'Albert. “De vegades em trobo nens pel carrer i després de mesos encara se'n recorden i em diuen: ‘Ei, a veure



quan tornem a fer pa!”.

Jorba també incideix en com aquesta activitat pot beneficiar el seu negoci i el sector en general. “Sobretot fa créixer la cultura del pa, que és un aspecte molt important avui en dia, que tenim el costum de prémer un botó i que ens arribi tot fet. És important posar en relleu com es fan les coses. D'altra banda, possiblement ens aportarà futurs forners. I finalment, com a negoci, segurament ens aporta més vendes, perquè els nens passen per davant amb els seus pares i saben que aquí fem pa de veritat”, destaca.

L'aposta de futur del Forn Prat

A Mollet del Vallès, des de fa anys, els alumnes d'I5 de l'escola Lestonnac visiten un cop a l'any, just abans de Nadal, l'obrador del Forn i Pastisseria Prat, dins un programa mitjançant el qual entren en contacte amb diversos oficis. Són dos grups d'uns dotze infants que venen havent fet una feina prèvia, ja que han rebut nocions de com es fa el pa i quins ingredients i utensilis es fan servir en una fleca. “Venen aquí i veuen en viu com estem treballant. Durant una horeta, els fem croissants i pastissos, els expliquem i fem tocar les farines i els ingredients i coem un llonguet per a cadascú”, explica Ivette Prat. “S'ho passen molt bé i els agrada moltíssim”, assegura.

Més enllà de mostrar-los la feina a l'obrador, el personal del Forn Prat també aprofita per fer pedagogia del pa i de l'ofici, i els dona consells, com, per exemple, que és millor guardar el pa en una bossa de tela. Com els altres forns entrevistats, assegura que fer aquestes visites no afecta la producció i poden encaixar-les molt bé amb el dia a dia.

“En l'àmbit local, és una manera de fer xarxa i establir vincles amb els teus veïns, com a comerç de proximitat que som.”

“És una manera de donar vida als oficis tradicionals i fer que les noves generacions s'interessin per ells. Potser en el futur, algun d'aquests nens acaba sent forner”, reflexiona l'Ivette, qui creu que, més enllà d'incentivar noves vocacions, “és molt important que coneguin d'on surten les coses i la feina que hi ha darrere els oficis”. A

més a més, també incideix en el fet que, “en l'àmbit local, és una manera de fer xarxa i establir vincles amb els teus veïns, com a comerç de proximitat que som. Molts d'ells són fills de clients habituals que venen cada dia, i és molt maco deixar-los passar a l'obrador”. Perquè, a parer seu, “obrir les portes dels nostres obradors és mostrar el que fem, donar visibilitat al pa artesà i dignificar l'ofici. És una manera de formar els nostres futurs clients. És una aposta de futur”.

Així mateix, “aquesta visita els fa molta il·lusió, tant als nens com als pares, que es contagien de l'entusiasme dels fills. És una experiència molt satisfactòria que sens dubte queda com un record feliç per als infants”. D'altra banda, l'Yvette fa una altra reflexió important: “El dia que venen els nens és un dia diferent a l'obrador. Ens aporten felicitat, alegria, innocència i il·lusió”.



Visita d'escoles al Forn i Pastisseria Prat

DIR
INFORMATICA

Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39
des de 1986

“Tot sota control”

COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCS
TRAÇABILITAT



PRODUCCIÓ - OBRADOR
FORMULACIÓ
PRODUCCIÓ
CONTROL DE CONSUMS



EMPAQUETAT ETIQUETAT
PRODUCTE CONGELAT
PICKING
PREPARACIÓ DE COMANDES



REPARTIMENT - COMANDES
BOTIGA ONLINE
masterpan
AUTOVENTA
botiga-online
la meua comanda
gestió de flotes



VENDES
masterpan
TPV
control-panel
demanar a taula
take away
datàfon integrat
gestió automatitzada de l'efectiu



masterpan **ERP suite** s'adapta a empreses de qualsevol mida i volum de negoci.

verifactu

NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

934 982 410

dir-informatica.com

dir@dir-informatica.net

PARTNERS
ALACANT · MADRID · VALÈNCIA



DIR-Informatica



DIR_Informatica



DIR Informatica



La fornera Georgina Reinares s'ha convertit en la guanyadora del II Concurs The Baker, un reconeixement que premia l'excel·lència en el sector de la fleca. Amb una trajectòria marcada pel sacrifici, l'aprenentatge i la passió pel pa, Reinares i el seu marit, Álvaro, han situat la seva fleca, Barrihuelo, d'Eltziego (Àlava), en el mapa de les millors fleques artesanals. Parlem amb ella sobre el seu recorregut, la seva filosofia i el futur del sector.

“El pa de massa mare és el pa de veritat, amb el qual vaig créixer i que representa la tradició i l'artesania.”

**Georgina Reinares,
The Baker 2024**

Com neix la teva passió pel pa?

La meua relació amb el pa ve de lluny. Vaig créixer a Romania, a Constanta, però passava molt de temps amb els meus avis al camp. Ells treballaven la terra i criaven animals, i la meua àvia feia el pa amb una massa mare que alimentava diàriament. Aquella manera de fer tan tradicional em va marcar profundament.

El pa per a mi és cultural i sobretot el pa elaborat amb massa mare de cultiu propi. Des de les meves besàvies, la meua àvia tenia la seva pròpia massa mare que alimentava gairebé diàriament per elaborar el pa. No utilitzaven llevats ni cap producte químic per elaborar-lo.

Les dones feien el pa a la teua família?

Els meus avis eren pastors, criaven animals per al consum propi o per fer formatges i sobretot treballaven la terra, la terra l'explotaven al màxim. Tenien camps de blat, que ells mateixos plantaven i segaven, i el blat el portaven al molí de la comarca. Els homes es dedicaven al camp i és sorprenent que la dona fos qui s'encarregava a casa de l'elaboració del pa i de tot el que tenia a veure amb la farina. La dona era la fornera! Més tard, l'home va començar a elaborar el pa al forn del poble.

Com valoren el paper de la dona en el sector de la fleca?

La dona sempre ha tingut un paper fonamental en la fleca, encara que moltes vegades ha quedat invisibilitzada. Jo mateixa no vaig adonar-me que ho portava dins fins que vaig començar aquesta aventura. Avui dia, crec fermament que homes i dones poden treballar per igual en aquest ofici, i que la fleca artesanal té un gran futur si es continua apostant per la qualitat i la formació.

Com valoren el pa de massa mare?

És el pa de veritat. És el pa amb el qual vaig créixer i que representa la tradició i l'artesania. No només és més saluda-

ble i digestiu, sinó que també té un sabor incomparable. Per a mi, és l'essència del que significa fer pa amb respecte.

Quan vas arribar a Espanya i com et vas introduir al món de la fleca?

Vaig venir a Espanya als 21 anys amb la meua mare, que havia emigrat abans. Vaig estudiar economia i vaig treballar com a fotògrafa durant quatre anys, una altra de les meves passions. Però tot va canviar quan em vaig casar amb un forner. Vaig començar des de baix, ajudant a la fleca de la meua sogra, i a poc a poc em vaig endinsar en aquest ofici.

Com va néixer la vostra fleca, Barrihuelo?

Va ser una oportunitat que va sorgir de sobte. Dos germans forners es jubilaven i vam decidir assumir el repte. Els inicis van ser molt durs: amb els estalvis del nostre casament i l'atur vam llançar-nos a l'aventura. Ens vam trobar en un sector molt competitiu, en què la gran indústria domina el mercat i moltes fleques han abaixat la qualitat per competir amb els preus baixos, però vam apostar per la qualitat i la formació.

Durant els primers anys, dormíem poc i treballàvem sense descans per consolidar la nostra fleca. Vam haver de prendre decisions arriscades, com deixar de reparar pa a restaurants i bars per centrar-nos en la nostra identitat: pa artesanal fet amb massa mare i farines de qualitat. Aquesta diferenciació va ser clau per a la nostra supervivència.

“El pa per a mi és cultural i sobretot el pa elaborat amb massa mare de cultiu propi.”



Taula final presentada al concurs.

“Les xarxes socials han estat fonamentals per a la nostra fleca, ens han ajudat a mostrar el nostre treball i connectar amb més gent.”

Com heu aconseguit destacar en un sector tan exigent?

Amb formació i diferenciació. Ens vam adonar que, si no canviàvem, acabaríem tancant. Per això vam apostar per formar-nos constantment i per comunicar la nostra feina a les xarxes socials. Al principi no m'agradaven, però vaig entendre que eren una eina poderosa. I va funcionar! Un vídeo d'un creador digital, Miguel, va fer que tot esclatés i encara notem aquell impacte.

Quin paper han tingut les xarxes socials en l'èxit de Barrihuelo?

Han estat una eina fonamental. Quan vam començar, jo personalment no era gaire fan de les xarxes, però vaig entendre que si volíem arribar a més gent, havíem de mostrar el nostre treball. Simplement compartint el que feiem, sense artificis, la gent va començar a interessar-se per la nostra manera de treballar i la nostra història. Això ens ha permès créixer i arribar a molta més gent.

Creus que avui dia una fleca pot triomfar sense presència digital?

És complicat. El boca-orella sempre ha funcionat, però avui dia les xarxes són una finestra oberta al món. Nosaltres no fem res especial més enllà de mostrar el nostre dia a dia i el nostre amor pel pa, però això ha connectat amb molta gent. Sense dubte, recomanaria a qualsevol forner o fornera que s'animi a utilitzar-les.

Com valors la teva experiència a The Baker?

Increïble. Vaig dubtar molt abans de presentar-m'hi, però finalment vaig decidir provar-ho i vaig ser finalista. Va ser un repte molt exigent, però que repetiria sense dubtar-ho. Ha estat una superació personal i professional brutal. Crec que feia falta un concurs com aquest, en el qual un professional pugui ser reconegut com es mereix. La veritable mesura del talent es veu a la taula de treball, amb les mans a la massa.

Com et va fer sentir el fet d'haver guanyat el concurs?

Ha estat un abans i un després. Presentar-me al concurs va ser un repte personal. El primer any no em vaig sentir preparada, però el segon any vaig decidir arriscar-me. Quan vaig ser finalista, no podia creure-ho, i guanyar va ser una experiència increïble.

Quin impacte ha tingut el concurs en la vostra fleca?

Ha estat enorme. Ens ha donat encara més visibilitat i la demanda ha crescut tant que hem decidit ampliar el negoci amb un nou obrador a Logronyo capital. No esperà-



“The Baker ha estat una superació personal i professional brutal, i ens ha donat una visibilitat enorme.”

Millor brioixeria de full i millor pa de massa mare



Peces de brioixeria de la taula final que van fer-la mereixedora de la Millor Brioixeria 2024.

La flequera Georgina Reinares, d'Eltziego (Àlaba), ha esdevingut la primera dona a rebre aquest prestigiós guardó. Propietària de la Fleca Barrihuelo, Reinares ha estat 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 valgut 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, consolidant-se com una de les flequeres amb més projecció i talent del moment.

vem arribar fins aquí. No esperàvem aquest creixement, però estem molt agraïts per la confiança de la gent. A més, aquest premi ens ha donat l'oportunitat de col·laborar amb altres forners i participar en esdeveniments gastronòmics importants. Ara ens consulten per oferir formació a altres professionals, la qual cosa és un gran honor.

Què destacades de The Baker com a competició?

Més que un concurs, The Baker és una gran família. Trobar-se en un entorn d'aquest nivell té un impacte positiu tant per a la teva empresa com per a tu com a professional. S'apren molt i et poses a prova d'una manera que en el dia a dia no és possible.

Has notat més ressò mediàtic després de guanyar el concurs?

Sí, sens dubte. Després de guanyar, hem tingut moltes més entrevistes i aparicions en mitjans de comunicació. Això ens ha ajudat a donar a conèixer encara més el nostre projecte i a connectar amb persones que valoren la nostra feina.

Creus que aquest reconeixement pot obrir-te noves oportunitats professionals?

Crec que sí. A més de donar visibilitat a Barrihuelo, guanyar The Baker és un segell de qualitat. És una manera de demostrar que la nostra feina té valor i pot obrir portes a col·laboracions amb altres professionals del sector.

Creus que la formació és clau en aquest sector?

Absolutament. Recomano a tots els forners i forneres que es formin amb autèntics mestres, com els de la Baking School Barcelona Sabadell. És una escola que per a mi és de les millors d'Europa. Nosaltres hem arribat on som gràcies a la formació i el sacrifici.

“Nosaltres hem arribat on som gràcies a la formació. Recomano a tots els forners i forneres que es formin amb autèntics mestres, com els de la Baking School Barcelona Sabadell.”

Treballar amb la teva parella és complicat?

[Riu] Podria ser-ho, però ho portem bé. Ell s'encarrega de la pastisseria i jo de la fleca. Ens respectem molt i sabem quan cedir. Hem començat junts i hem patit junts, i això ens uneix.

Com veus el futur de la fleca artesana?

Soc optimista. Després de l'era del “pa de gasolinera”, la gent torna a valorar el pa de qualitat. Ens emociona molt quan els clients ens donen les gràcies per fer un pa en condicions. La formació és clau i crec que aquest ofici ha de ser més respectat.

Per acabar, quin és el teu pa favorit?

Uf! En faig molts, però els que més m'agraden són aquells que em recorden als meus avis. El sabor del pa de veritat no s'oblida mai. Ara tenim tecnologia i coneixements que ens permeten fer un pa encara millor, però l'essència és la mateixa: ingredients naturals, paciència i molt d'amor per al que fem.



En profunditat

La fleca, al servei dels veïns

Els establiments flequers tenen un paper fonamental en la vertebració social i econòmica del seu barri o poble, a més d'alimentar les persones saludablement i oferir-los un assessorament nutricional.

La fleca artesana continua sent un símbol de cultura i tradició dins dels barris, més enllà del seu paper com a establiment comercial. Aquests negocis han estat presents des de fa segles. Han evolucionat al ritme de la societat i s'han adaptat a noves necessitats sense perdre la seva essència. Tot i l'auge de les grans superfícies i la industrialització de molts processos alimentaris, la fleca artesana manté un vincle profund amb la comunitat i no només ofereix un producte de qualitat, sinó també un espai de trobada i interacció social.

Aquesta connexió amb el barri esdevé evident quan observem la dinàmica quotidiana d'una fleca. Els veïns hi van diàriament, comparteixen converses, intercanvien recomanacions i es genera un sentiment de proximitat i confiança. Això es reforça encara més en un context en què la vida urbana tendeix a ser més anònima i ac-

celerada, cosa que converteix la fleca en un punt de referència i de contacte humà. Segons Marta Angerri, directora general de Comerç de la Generalitat de Catalunya, “més que un simple establiment de venda de pa i pastes, la fleca té un paper essencial en la vida quoti-

La fleca no només alimenta els veïns, sinó que també contribueix a la identitat del barri i a la pervivència de tècniques ancestrals.

diana dels barris. És un espai de socialització informal, d'interacció diària, de posada en contacte de persones d'orígens diversos", valora.

De barri o de poble

"Ofereim un producte de consum diari, de manera que tenim una connexió i un vincle molt estrets i propers amb els nostres clients", reflexiona Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. "La dita 'ser el nostre pa de cada dia' ho diu tot. La fleca té una gran rellevància dins de les nostres vides, perquè anem a comprar pa cada dia i a la fleca ens trobem amb els nostres veïns", afegeix Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell. I afegeix que "les fleques esdevenen en molts pobles i barris veritables punts de trobada entre veïns perquè són llocs on va tothom i la gent es troba, de manera que allà es desenvolupa una part important de la vida social de la comunitat. A molts pobles, quan hom arriba a la botiga, sap qui vindrà després a comprar, què és el que necessita i a quina hora es trobaran. I també són punts on la gent deixa missatges i encàrrecs per als altres, tipus: 'mira, quan vingui la meva cosina digue-li que després passi per casa meva'", exemplifica.

La fleca desenvolupa una tasca insubstituïble en la vida social als pobles, però també a les ciutats, on moltes persones pateixen de solitud. "A la fleca se senten estimats i escoltats. És un lloc amable i càlid on et coneixen pel teu nom, saben quin pa t'agrada, quines són les teves circumstàncies i en veure't la cara poden esbrinar si estàs bé o tens algun problema", reflexiona la presidenta del Gremi.

Gregori denuncia que "cada poc es tanquen més comerços de proximitat per obrir negocis impersonals i franquícies. Hem de protegir els flequers i els petits comerciants en lloc de negar-los amb exigències i burocràcia! La seva tasca en la vertebració social dels pobles i barris és massa important i necessària. Si els perdem, perdem valor afegit", alerta.

Vertebració

En aquest punt, Angerri incideix en el fet que "la fleca crea vincles de proximitat i familiaritat, de confiança i suport, d'enfortiment dels llaços comunitaris. Però, a més a més, la presència d'una fleca atrau moviment al barri i beneficia altres establiments de proximitat, cosa que crea un efecte d'activació econòmica i fomenta l'ocupació, sovint de persones del mateix entorn. També s'aposta pels productes de proximitat i s'evita la dependència de les grans superfícies, cosa que permet que la gent pugui comprar productes bàsics sense haver de desplaçar-se lluny i, així, fer barri. A la fleca s'hi vertebrava el teixit social i econòmic i esdevé un motor de convivència, interacció i dinamització comunitària", assegura.

Tanmateix, és evident que no només té una funció econòmica: és un element essencial per reforçar la identitat, la cohesió social i l'arrelament territorial, segons Angerri, qui creu que "apostar pel comerç de

proximitat és apostar per un model de país més equilibrat, sostenible i humà, per un element clau per evitar l'abandonament del territori i assegurar que hi hagi serveis bàsics per a la població. Així s'afavoreix la descentralització i s'assegura que l'economia es redistribueix de manera més equitativa".

Així, la fleca, juntament amb la resta petits comerços, és un generador de riquesa i ocupació que fomenta les relacions socials i la vida al carrer, els espais de trobada, els vincles entre els veïns i el teixit social. Ofereix productes i serveis arrelats a la cultura local i potencia la singularitat de cada territori i alhora que afavoreix una atenció més personalitzada i propera. I, a

La presència d'una fleca atrau moviment al barri i beneficia altres establiments de proximitat, crea un efecte d'activació econòmica i fomenta l'ocupació.



La fleca respon en els moments dramàtics

Quan la pandèmia de la covid-19 va paraitzar el món, la fleca va ser una de les poques activitats que, donat el seu caràcter essencial, va continuar treballant a tota màquina en els moments més durs de l'estat d'alarma. Gràcies a la seva capacitat de sacrifici i compromís amb els seus veïns, va aportar, a més d'un aliment bàsic i tradicional, una mica de normalitat, artesania, humanitat i plaer a una societat en estat de *shock*.

“La fleca va tenir un paper molt important en aquella època, perquè en moments molt dramàtics va continuar treballant per poder lliurar el seu producte, de primera necessitat”, valora Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell. “En aquell context, quan la gent no podia sortir al carrer, el fet de poder anar a buscar el pa era un moment molt valuós i important. Era la manera de poder parlar amb alguna persona cara a cara en moments en què estàvem molt desconnectats físicament els uns dels altres. La fleca va sortir molt enfortida de la crisi sanitària”, valora.

“Amb la covid, que érem dels pocs negocis que vam poder obrir, érem els psicòlegs del barri!”, afegeix Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. “La gent venia a les fleques a parlar, a socialitzar, a retrobar el contacte humà que se'ls estava negant en aquell moment”, recorda.

Poc temps després, durant la recent DANA que va afectar greument diverses regions d'Espanya, especialment la Comunitat Valenciana, el sector de la fleca va demostrar una vegada més el seu compromís i solidaritat amb la comunitat. Els flequers, conscients de la importància del pa com a aliment bàsic, van mobilitzar-se ràpidament per assegurar que ningú es quedés sense aquest recurs essencial.

El Gremi de Forners de València va liderar una iniciativa destacada i va donar més de 600.000 euros en barres de pa i brioixeria a les zones més afectades per la DANA. Aquesta acció va ser possible gràcies a la col·laboració de flequers de tota Espanya, que van enviar les seves aportacions al Centre de Desenvolupament Turístic (CDT) de València, on es va centralitzar la recepció i distribució dels productes. Aquesta coordinació va permetre que el pa arribés de manera eficient a les persones damnificades i els va garantir l'accés a aquest aliment en moments de gran necessitat. Al mateix temps, el mateix Gremi va impulsar una campanya solidària per donar suport als forns i a les pastisseries artesanes que van patir greus danys a causa de les inundacions. Va canalitzar donacions de persones i entitats solidàries per contribuir a la recuperació d'aquests negocis tan arrelats al teixit social de cada localitat.

Totes aquestes accions van posar de manifest, una vegada més, el paper fonamental que juguen els flequers en moments de crisi. Més enllà de proporcionar un aliment essencial, la seva capacitat de mobilització i el seu esperit comunitari són exemples de com els petits negocis poden tenir un impacte significatiu en la societat.



“Amb la covid, que érem dels pocs negocis que vam poder obrir, érem els psicòlegs del barri!”

més, aposta per la sostenibilitat i el consum responsable, pels productes de proximitat i la consciència ambiental.

Així mateix, aquesta dimensió social es reflecteix també en la importància de la fleca en la preservació de la cultura gastronòmica local. Cada regió té les seves especialitats i tradicions, que es transmeten de generació en generació gràcies a la tasca dels forners. Així doncs, la fleca no només alimenta els veïns, sinó que també contribueix a la identitat del barri i a la pervivència de tècniques ancestrals.

Adaptant-nos a noves necessitats

En els darrers anys, els forners han hagut d'adaptar-se a una demanda creixent de productes més saludables i inclusius, amb opcions per a persones amb intoleràncies alimentàries o que busquen una dieta més equilibrada, i això requereix que el personal flequer

es formi. En aquest punt, Mònica Gregori, fornera al capdavant de la fleca L'Obrador dels 15 de Barcelona, va descobrir fa quatre anys que era celíaca, de manera que compta amb un coneixement profund i directe del tema de les intoleràncies alimentàries.

Tot aquest coneixement el posa a l'abast dels seus clients per tal d'aconsellar-los quin és el tipus de pa més adient a les seves circumstàncies. "El gluten és una proteïna molt bona per a l'alimentació. No és fàcil de digerir, però normalment els problemes d'intolerància no els dona el gluten, de manera que s'ha de buscar la causa. Normalment, és que la micro-

biota està deteriorada per excessos de conservants i químics, de manera que es tracta de recuperar aquesta microbiota", apunta.

"Avui en dia, moltes persones tenen al·lèrgies i intoleràncies perquè, degut als productes industrials que mengem, tenim les defenses i la microbiota debilitades, de manera que qualsevol petit estímul ens provoca reaccions al·lèrgiques", denuncia. "Els nostres avis i besavis no tenien tants problemes alimentaris, encara que portaven una vida més austera i tenien menys accés a tot tipus d'aliments d'arreu, perquè els seus organismes estaven forts degut a la seva alimentació, molt

Cada regió té les seves especialitats i tradicions, que es transmeten de generació en generació gràcies a la tasca dels forners.

YLLA1878

Farines artesanals per artesans que busquen qualitat, comoditat i resultats.



PRODUÏDES AMB
ENERGIA VERDA



REGULARS I
NATURALS



TRADICIÓ FAMILIAR
DES DE 1878



PARTIDES PETITES PER
GARANTITZAR LA QUALITAT



| ylla1878.com





més natural i artesana. Quan vam començar a menjar pa industrial, amb tots els seus conservants i millo-rants, totes les nostres defenses naturals es van debi-litar. Un pa natural fet amb massa mare de cultiu és com un probiòtic, que ens ajuda a recuperar i enfortir la nostra microbiota i, per tant, a pair millor aliments que no són tan fàcils de digerir, com ara el gluten”, de-fensa. “Molts clients venen amb problemes digestius i no saben que un pa ben fet, amb fermentació natural, pot millorar molt la seva tolerància al gluten”, destaca Mònica Gregori.

Perquè el flequer no és només un artesà que elabora pa; també és un coneixedor dels cereals, de les fermen-tacions i de l'impacte nutricional de cada ingredient. En aquest sentit, la seva funció com a assessor dels clients és fonamental per garantir que cadascú trobi el pa que millor s'adapti a les seves necessitats.

Formar el personal

Per poder oferir aquest valor afegit als seus clients i veïns, la Mònica s'ha esforçat a formar convenientment el seu personal de botiga, el qual compta amb taules nutricionals dels productes per poder informar amb rigor els clients i explicar-los quines són les propietats de cada cereal i cada elaboració, quant a carbohidrats, proteïna i fibra. “Al final, és el personal de botiga el que assessora els clients, així que ha de ser molt co-neixedor de les qualitats dels diferents tipus de pa que venen”, indica. “No cal arribar a un nivell de coneixe-ment superprofund, però sí que s'ha de saber transme-tre el valor afegit que té un pa de massa mare, la seva qualitat d'aliment primari i natural, en benefici dels teus clients i veïns”, incideix.

I és que la formació del personal és un aspecte clau que incideix en la qualitat del producte i en l'expe-riència del consumidor. No només el mestre forner ha de conèixer bé els processos d'elaboració, sinó que el personal de botiga també ha d'estar ben informat per poder assessorar correctament els clients. “El personal de la fleca és un punt molt important, sobretot pel que fa a la nutrició, perquè cada vegada hi ha més intoleràncies i, al mateix temps, també hi ha molts *influencers* i cadascú hi diu la seva, moltes vegades amb informacions que no estan contrastades o que no tenen fonament”, denuncia Mari Cruz Barón. “La formació és essencial, ja que el client té cada vegada més preguntes sobre la nutrició i sobre les propietats del pa. És imprescindible poder donar respostes basades en coneixements i evitar la desinformació”, adverteix.

“El personal de botiga també ha d'estar ben informat per poder assessorar correctament els clients.”

“Amb aquest panorama, és molt important que, quan tu entres en una fleca, la persona que t'està atenent, ja sigui personal de botiga o forner, et sàpiga donar la informació que necessites sobre el producte que estàs comprant. I aquí la formació té un paper molt important, perquè com més informació tinguïs, més podràs ajudar la persona que et demana consell o orientació. I si ve amb una informació errònia o incoherent, li pots explicar bé què s'està emportant. El client té cada vegada més preguntes, i li hem de saber respondre”, incideix.

Formació i comunicació

Entre els aspectes a millorar, Barón destaca la necessitat de “comunicar més i millor. A vegades, el forner està dins de l'obrador i no veu els clients. Sobretot, s'ha de reforçar la comunicació amb el personal de botiga i saber-li transmetre tots els coneixements adquirits”. A la Baking School Barcelona Sabadell s'ensenya als futurs flequers no només a fer pa, sinó també a entendre com interactuen les farines, les fermentacions i els processos de la massa mare. A més, es posa èmfasi en la comunicació d'aquests coneixements al personal de botiga perquè puguin transmetre'ls als clients.

La subdirectora de la Baking School subratlla que “la manera de treballar ha canviat molt en l'àmbit artesanal, amb farines més pures, més varietats de cereals, proces-

El client té cada vegada més preguntes sobre nutrició i sobre les propietats del pa; li hem de donar respostes basades en coneixements i evitar la desinformació.

sos més llargs i un major ús de la massa mare i les farines integrals per fer més digerible el pa. Com més format estiguis, més varietat de productes podràs fer i millor podràs informar la teva clientela perquè s'emporti el producte més adient a les seves circumstàncies”.

“Els clients valoren i agraeixen molt aquesta tasca del flequer gairebé com a prescriptor”, assegura la presidenta del Gremi. “Per descomptat, això requereix un gran esforç de recerca i de formació. Perquè, com a flequers, tenim una missió i una responsabilitat molt grans d'alimentar saludablement els nostres veïns. És, juntament amb el fet d'oferir un espai de contacte humà i comunitari, la nostra raó de ser i la manera com la fleca aporta a la societat”, reflexiona.

CAMBRES DE FERMENTACIÓ CONTROLADA A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS

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

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC

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

SISTEMA D'HUMITAT:

Producció de vapor
Control de la humitat:

EVAPORADOR :

Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES

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

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

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



Segueix-nos





“La fleca crea vincles de proximitat i familiaritat, de confiança i suport, d'enfortiment dels llaços comunitaris”

Marta Angerri, Directora General de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

Quines prioritats afronta com a directora general de comerç?

Des de la Generalitat volem posar el comerç al centre de la planificació estratègica de les nostres ciutats. I aquesta voluntat exigeix, per força, integrar actuacions enfocades en els eixos que defineixen el comerç del futur: la digitalització, la sostenibilitat, la competitivitat i la captació i la formació de talent.

La digitalització ha deixat de ser una opció per esdevenir una necessitat ineludible. A la Direcció General de Comerç estem treballant per dotar les pimes comercials de l'acompanyament i el suport necessaris a fi que duguin a terme el seu procés de transformació en aquesta àrea.

La sostenibilitat és un altre eix fonamental. Treballar per promoure un comerç sostenible no només és una necessitat, sinó també un avantatge competitiu per al nostre comerç. En aquest sentit, a la Direcció General de Comerç impulsarem polítiques per acompanyar les empreses en aquesta transformació

i adaptació a la normativa i per incentivar actuacions que promoguin la sostenibilitat i la circularitat en l'activitat comercial.

Les pimes del sector del comerç han de millorar la seva competitivitat mitjançant la digitalització, l'adaptació a les noves tendències de consum i la personalització de l'experiència del client. També han d'oferir productes de qualitat, un servei proper i una experiència diferenciada que ajudi a fidelitzar clients i a destacar en un mercat cada cop més competitiu.

El talent i la formació són fonamentals per afrontar aquestes transformacions amb èxit i per a la creació d'una ocupació de qualitat. És prioritari que el sector comercial català tingui professionals amb la formació adequada per adaptar-se als nous escenaris, als canvis tecnològics, als requisits de sostenibilitat i, també, per donar continuïtat a sabers tradicionals, en determinats sectors, que no hem de deixar que es perdin.

Amb aquestes polítiques pretenem fer front als principals reptes que té avui el comerç i mantenir, alhora, l'essència d'un model comercial català que és únic i que ha de continuar sent el referent que és per a la nostra economia i la nostra societat.

Sota el seu punt de vista, quin és el paper del petit comerç en la vertebració del territori i en la tasca de 'fer país'?

És evident que el comerç no només té una funció econòmica: és un element essencial per reforçar la identitat, la cohesió social i l'arrelament territorial. Apostar pel comerç de proximitat és apostar per un model de país més equilibrat, sostenible i humà, per un element clau per evitar l'abandonament del territori i assegurar que hi hagi serveis bàsics per a la població. Així s'afavoreix la descentralització i s'assegura que l'economia es redistribueix de manera més equitativa. El comerç és un generador de riquesa i ocupació que fomenta les relacions socials i la vida al carrer, els espais de trobada, els vincles entre els veïns i el teixit social. Ofereix productes i serveis arrelats a la cultura local, potencia la singularitat de cada territori i afavoreix l'atenció més personalitzada i propera. A més, aposta per la sostenibilitat i el consum responsable, pels productes de proximitat i la consciència ambiental.

En concret, què aporta la fleca als barris en termes de convivència, enfortiment dels llaços comunitaris i vertebració econòmica i social?

La fleca és un exemple concret i magnífic d'això que estem comentant. Més que un simple establiment de venda de pa i pastes, la fleca té un paper essencial en la vida quotidiana dels barris, tant des del punt de vista social com de l'econòmic, i esdevé un punt de trobada veïnal, un espai de socialització informal, d'interacció diària, de posada en contacte de persones d'orígens diversos. La fleca crea vincles de proximitat i familiaritat, de confiança i suport, d'enfortiment dels llaços comunitaris. Però, a més a més, la presència d'una fleca atrau moviment al barri i beneficia altres establiments de proximitat, cosa que crea un

Des de la Generalitat volem posar el comerç al centre de la planificació estratègica de les nostres ciutats.

efecte d'activació econòmica i fomenta l'ocupació, sovint de persones del mateix entorn. També s'aposta pels productes de proximitat i s'evita la dependència de les grans superfícies, cosa que permet que la gent pugui comprar productes bàsics sense haver de desplaçar-se lluny i, així, fer barri. A la fleca s'hi vertebra el teixit social i econòmic i esdevé un motor de convivència, interacció i dinamització comunitària.

Té algun record personal de la fleca o les fleques dels llocs on hagi viscut?

El pa bo l'he començat a apreciar de gran. A casa érem cinc germans i les barres de quart anaven que volaven. El pa més bo era sempre el de pagès, de fora de Barcelona, però en els últims quinze anys he trobat pa bo arreu i, al costat de casa mateix, tinc un forn boníssim. Al rètol que l'anuncia hi ha el seu nom i, a sota, aquestes paraules: "amor, passió i temps".

Per què creu que les fleques esdevenen en molts pobles i ciutats veritables punts de trobada dels veïns?

La fleca és un lloc de pas diari. La majoria de gent hi va sovint, fins i tot cada dia. Això fa que sigui un espai de trobada recurrent, on és fàcil coincidir amb coneguts, on és fàcil entaular converses, on el tracte personalitzat, el simple fet que el flequer recordi el teu nom, les teves preferències, crea confiança i pausa la pura acció comercial. La fleca és intergeneracional. Sovint la primera tasca, de petit, és anar a comprar el pa. Sovint, per a moltes persones grans, la visita a la fleca és una de les poques interaccions diàries, cosa que afavoreix la seva integració i el seu benestar emocional. A la fleca no només s'hi intercanvia producte per diners: també s'intercanvia informació, recomanacions i afectes.



La fleca actual: tradició, innovació i versatilitat



M'estreno en aquesta nova secció de la revista, un espai on vull compartir reflexions sobre el món de la fleca i tot el que l'envolta. En aquest primer article vull parlar de la situació actual del sector i de com la veig personalment.

La fleca està en constant evolució i s'adapta a les noves tendències i necessitats dels consumidors. Això ens porta a replantejar la nostra manera de treballar, d'innovar i, sobretot, d'oferir productes de qualitat que responguin a les exigències d'avui dia.

Ja fa un temps que estem experimentant una transformació significativa. Actualment, el sector ja no se centra exclusivament en l'elaboració d'un pa de massa mare, sinó que abasta una gamma més àmplia de productes. Per ser un bon forner, no n'hi ha prou amb dominar les tècniques de fermentació natural o d'elaboració d'un producte; és essencial tenir la capacitat d'elaborar un gran ventall de productes, des d'una baguet excel·lent amb llevat i *poolish*

**“La brioixeria
no només és una
tendència, és el
present i el futur
de la fleca.”**

fins a un pa de pagès amb preferment o amb cullerot. Però, sobretot, el que ha pres una importància indiscutible és la brioixeria.

La reina de l'obrador

Jo sempre he pensat que la manera de jutjar una bona fleca és a través de la seva baguet i el croissant. Però últimament la brioixeria ha cobrat un interès especial. Ho veig a l'escola i a les master class internacionals a les quals vaig; la gent vol formar-se en brioixeria perquè busquen evolucionar. I com tots els clàssics, evoluciona. Mentre que la creativitat en aquest àmbit no deixa de créixer,



“Les fleques han de considerar la inclusió d’una gamma de productes salats, ja que l’estil de vida actual requereix alternatives ràpides, saludables i amb sabor.”

és fonamental que els clàssics mantinguin la seva excel·lència. Productes com un bon croissant o una napolitana de xocolata han de ser impecables, ja que els consumidors d’avui són més exigents i busquen qualitat en cada mos. Fins i tot productes com la palmera, que en un altre temps podien passar desapercebuts, ara han de destacar per la seva elaboració acurada. Aquesta atenció al detall demostra que la brioixeria no només és una tendència, sinó que és el present i el futur de la fleca.

L’snack i la nutrició

Un altre aspecte clau en aquesta evolució és l’snacking. Els entrepans han deixat de ser simples alternatives ràpides i s’han convertit en opcions gastronòmiques ben pensades. La clau rau en el fet d’utilitzar un pa saborós, cruixent i de qualitat, elaborat amb massa mare i amb un perfil nutricional equilibrat. També han evolucionat els farciments cap a propostes més saludables, ja que han incorporat ingredients frescos, vegetals, proteïnes animals sense additius i oli d’oliva. La demanda d’opcions més sanes i accessibles ha fet que la fleca s’hagi d’adaptar als nous hàbits de consum.

La fleca s’està orientant cap a un enfocament més gourmet, cosa que representa una branca completament desenvolupada dins de l’ofici. Cada fleca ha de considerar la inclusió d’una gamma de productes salats, ja que l’estil de vida actual requereix alternatives que combinin conveniència, sabor i nutrició. Els consumidors disposen de menys temps i busquen opcions que els permetin gaudir d’un àpat de qualitat sense renunciar a la rapidesa. En aquest context, l’snacking flequer es converteix en una solució perfecta.

La formació

Un altre punt a considerar és la importància de la formació contínua. Un forner no només ha de perfeccionar les seves tècniques, sinó que també ha d’estar al dia de les noves tendències, els nous ingredients i els nous mètodes de producció. La innovació en la fleca no només requereix creativitat, sinó també comprendre com millorar els processos, optimitzar recursos i oferir un producte final superior. Això inclou l’exploració de noves farines, tècniques de fermentació més eficients i trobar l’equilibri entre tradició i modernitat, aspectes

que només podrem millorar amb una formació professional continuada.

A més, la sostenibilitat és un tema central en l’evolució de la fleca. Els consumidors valoren cada cop més la procedència dels ingredients, la reducció del malbaratament i l’impacte ambiental de la producció. La utilització de matèries primeres locals, l’optimització en l’ús de l’energia i la reducció d’envasos plàstics són aspectes que cada cop més fleques estan implementant per respondre a aquesta demanda conscient.

En conclusió, la fleca actual ha de ser versàtil i adaptar-se a les noves tendències sense perdre l’essència de la tradició. La qualitat en l’elaboració del pa continua sent primordial, però és imprescindible complementar l’oferta amb una brioixeria ben executada i opcions saludables. Aquesta evolució és clau per respondre a les exigències d’un mercat cada cop més informat i selectiu, en què el bon fer i la innovació marcaran la diferència.



“Vaig escollir la fleca, com hauria pogut escollir mecànica; una mica a l'atzar”

Entrevistem Matt Valette, jove, emprenedor, formador i apassionat forner francès amb una àmplia experiència a fleques de renom a Espanya que destaca com un professional amb gran passió pel seu ofici.

A la seva carrera, ha estat una figura clau en la selecció francesa de fleca, aconseguint el bronze al "Mondial du Pain 2019" com a ajudant del Yohan Ferrant. El 2023 va obtenir una tercera posició al "Best of Mondial du Pain" a Tòquio, a més de ser reconegut com el millor "Commis" del món. A més, va formar part de l'equip tècnic de la selecció espanyola per al "Mondial du Pain 2023", contribuint a la preparació i suport dels competidors.

Actualment és formador a la Baking School Barcelona Sabadell i soci de Morreig, una brioche i gelateria que destaca per la seva aposta per la qualitat i la matèria primera de proximitat.



Ens pots explicar una mica com vas començar a la fleca? Vens d'una família de flequers?

No vinc de cap família de flequers, però els meus pares tenien un restaurant. Sempre m'ha agradat una mica aquest tema, però ells no volien que em dediqués a això perquè és molt sacrificat.

Vaig fer un any de batxillerat, però en veure que no feia per mi, em vaig decantar per la “formació en alternança”. A França tenim la sort de tenir aquesta formació pràctica, en què dediquem tres setmanes a treballar en una empresa i una setmana al centre formatiu. Al final, vaig escollir la fleca, com hauria pogut escollir mecànica, una mica a l'atzar perquè no sabia què fer. I, mira, em va agradar i em vaig apassionar per aquest ofici.

Sabries dir-nos el moment exacte en què te'n vas enamorar?

Sí, i ho tinc més clar que l'aigua. Va ser quan vaig conèixer en Yohan. Jo treballava en una fleca a Saragossa i va venir a fer un assessorament. Al cap de tres o quatre mesos em va trucar i em va proposar d'anar al Mondial du Pain amb ell. No entenia res, m'havia vist treballar un minut i volia competir amb mi? Em vaig quedar de pedra. I quan vaig començar a treballar amb ell de manera directa va ser quan em vaig enamorar de l'ofici, perquè al final ell va saber transmetre'm una manera única de veure aquest ofici.

Per què vas escollir venir a Espanya?

Doncs va ser una mica com escollir estudiar fleca. Una mica per casualitat, perquè després d'aquesta formació professional de fleca volia fer un curs de pastisseria, però no hi havia cap lloc a la meua ciutat on pogués aprendre'n i a la força vaig haver de marxar del meu poble. Vaig pensar que podria anar a una ciutat gran o a un altre país per aprendre una llengua. Vaig inscriure'm en ofertes de treball de tot el món: Canadà, Anglaterra, Itàlia, Espanya... Tres setmanes després vaig venir amb la meua motxilla, sense parlar res de castellà, i em vaig instal·lar a Saragossa per treballar en una fleca.

I com vas arribar a Barcelona?

Per en Yohan. Quan em va trucar per competir amb ell, em vaig veure obligat a venir aquí. La Baking School Barcelona Sabadell, on en Yohan és director, ens va obrir les portes per entrenar-nos i ens va ajudar molt a preparar-nos.

Què va significar per a tu representar el teu país en un mundial?

Va ser una bogeria total. Jo no sabia que existien aquests campionats. És clar que veia la Copa del Món de Futbol i d'altres esports, però no de fleca i pastisseria. Quan vaig pujar a l'escenari amb la meua bandera [s'emocional], va ser molt, molt fort. Per a mi ha estat la millor experiència de la meua vida, tant per l'experiència com pel creixement de l'ofici. A més, en l'àmbit personal et fa créixer i ha estat una meravella.

Et van nomenar el millor commis del món de la vuitena edició del Mondial du Pain. Com vas rebre aquest premi? T'ho esperaves?

No m'ho esperava, però tampoc m'ha canviat perquè no crec que fos millor que els altres. Si em van nomenar va ser perquè ells ho veien així d'alguna manera, però tots allà eren molt bons.

Què és el que més t'agrada de la fleca catalana?

Bé, un pa que m'encanta és el pa de vidre. Té una crosta molt fina, un alveolat molt interessant i es menja molt fàcilment. Que jo sàpiga es pot combinar amb diversos aliments: carn, peix, verdures, etc.

Quines diferències veus entre la fleca d'aquí i la francesa?

El que veig són anys d'experiència diària. Perquè a França és una cosa tradicional, amb història, i d'alguna manera és més avançada. Però a poc a poc la fleca catalana i espanyola està experimentant un gran augment i s'anirà equilibrant.

“El Yohan em va trucar i em va proposar d'anar al Mondial du Pain amb ell. No entenien res.”

Va ser arran del Mondial que vas conèixer aquesta escola. Què significa per a tu ser un dels formadors?

L'escola és el que em va fer arribar fins on soc ara també. Com he dit, gràcies al Gremi i l'Escola, vam poder competir al Mondial i sense el seu suport no ho hauríem pogut aconseguir. Després em van donar l'oportunitat de ser formador aquí, mai vaig pensar que podria ser formador i ara és una cosa que m'encanta, és la meua passió.

Què és el que més t'agrada d'ensenyar?

El que més m'agrada d'ensenyar és l'agraïment dels alumnes, perquè jo ensenyo a diversos tipus d'alumnes, uns que estan començant, altres que són flequers de tota la vida... I de vegades em trobo amb gent que fa més de quaranta anys que treballa i es pregunten què els puc en-

“Quan vaig conèixer en Yohan em vaig enamorar de l'ofici.”



Entrenaments a la Baking School Barcelona Sabadell i fotografia del podi al Mondial du Pain 2019



senyar jo amb la meua edat. I després de la formació m'envien un missatge i m'expliquen que estan implementant el que els he ensenyat i que els funciona molt bé i a mi això és el que realment em fa feliç: veure la seva evolució i el seu agraïment.

Què cal tenir per ser formador?

Jo crec que cal tenir paciència i també passió, perquè quan ensenyes a una persona, per exemple, una persona que està en reconversió professional o que està aprenent l'ofici, quan veu que li ensenyes amb passió, amb amor per l'ofici, ho veu d'una altra manera. I el meu objectiu és que els encanti tant com a mi.

Per què creus que la formació és imprescindible per a un flequer?

És molt important tant per a mi com per a tothom. Per què? Perquè és un ofici que sempre està evolucionant i sempre hi ha noves coses per aprendre. I al final hi ha una cosa que el meu soci i jo sempre diem: som aprenents tota la vida. Ja sigui en un ofici o en una altra cosa, sempre estem aprenent i, qui pensi que ho sap tot, s'equivoca.

Acabes de parlar del teu soci. Explica'ns com va sorgir la idea de formar part de Morreig i el seu concepte.

Morreig és una *brioche* i gelateria fundada per Matthieu Atzenhoffer i Alba Ruiz fa dos anys. Abans d'inaugurar-la, Matthieu es va trencar la cama i em va demanar que els ajudés amb l'obertura. Amb el temps es va recuperar i jo vaig tornar a les meves formacions.

I al cap d'un temps em van preguntar si volia ser el seu soci i com que em va semblar un projecte molt interessant i ens portem molt bé, ho vaig agafar amb moltes ganes.

M'agrada perquè l'únic que volem és oferir un producte de qualitat, amb matèria primera de proximitat i que la gent estigui contenta.

Què va significar per a tu, després de tants anys, tornar a un obrador?

Se'm va posar molt bé. Se'm va posar molt bé perquè també m'ha ajudat per a la formació. Ara que he tornat

a ser empresari i a tenir un negoci, veig les coses d'una manera una mica diferent i ensenyo a les persones d'una altra manera també.

Em poso a la pell de la persona i el seu negoci, i plantejo la formació i els

productes en funció de com es poden fer en un obrador regular. I crec que cal tornar a aquesta essència que és l'obrador.

Per acabar, amb quin producte valores una fleca?

Crec que és molt important que el croissant estigui ben fet. Hi ha diversos conceptes de fleques/pastisseries i no tots fan croissants, cadascú té la seva essència. Jo crec que això és el més important, que cadascú tingui la seva essència pròpia, els seus valors, i és el que intentem transmetre a l'escola, que tot estigui fet artesanalment, amb paciència, molt d'amor i fer-ho d'una manera que tothom, i sobretot el client, estigui content i feliç.

“Som aprenents tota la vida. Sempre estem aprenent i, qui pensi que ho sap tot, s'equivoca.”



THE WORLD'S LEADING TRADE
FAIR FOR THE BAKING AND
CONFECTIONERY INDUSTRY

2025

18.–22.05.2025 in Düsseldorf

GET YOUR
TICKET
NOW!



BAKING NEW WAYS.

Know the future of baking.



iba-tradefair.com

Una primavera intensa a la Baking School

L'Escola de Flequers programa per als propers mesos cursos intensius de fleca i brioixeria, diversos monogràfics i una master class amb Brian Boclet.

El sector de la fleca viu un moment de transformació, en què la innovació i l'especialització s'han convertit en peces clau per destacar en un mercat cada cop més competitiu. Per aquest motiu, la Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona han preparat una oferta formativa de primer nivell per als professionals del sector. Monogràfics, cursos intensius i una master class exclusiva seran les grans cites d'aquesta primavera.

Amb aquestes formacions, el Gremi aposta per potenciar la qualificació i la innovació en el sector. Els professionals tenen a l'abast cursos per millorar les seves habilitats, adaptar-se a les noves tendències i exigir-se el màxim nivell d'excel·lència. Per a aquells que busquen destacar en el mercat, aquestes oportunitats formatives representen un pas endavant cap a la diferenciació i l'èxit professional.

Monogràfics

Els monogràfics ofereixen als professionals la possibilitat d'explorar tècniques específiques en sessions pràctiques de curta durada. Durant els propers mesos, s'han programat diversos cursos específics que abordaran diferents aspectes, tècniques i productes de fleca, brioixeria i pastisseria.

El 7 i 8 d'abril, els assistents podran endinsar-se en la tradició de les corones de pa amb el curs "Corona bordelesa i corona lionesa", guiat per David Hernández. Per als amants dels sabors intensos i originals, el curs "Pans saboritzats" arribarà els dies 22 i 23 d'abril. També sota la direcció d'Hernández, aquest taller explorarà la incorporació d'ingredients com el pebrot vermell, la ceba caramel·litzada i el xili de Jalapa (jalapeño) i transformarà les textures i els gustos del pa artesanal.

Finalment, els dies 23 i 24 d'abril, es tancarà aquest cicle amb el curs "Focaccia al tall", impartit per Mari Cruz Baron. Els participants aprendran a treballar la massa de la focaccia amb fermentació en fred i a experimentar amb farcits diversos, des de verdures amb pesto fins a formatge de búfala amb pebrot i all.

La pastisseria també tindrà protagonisme amb una formació de pastes de te clàssiques amb Francisco Ramirez el 2 i 3 d'abril.

Per encetar la primavera, el 9 i 10 d'abril Toni Vera



L'escola programa nous monogràfics 100% pràctics per a treballar nous productes de fleca i pastisseria

presentarà un conjunt d'elaboracions de cassoles en diferents formats per agafar idees i adaptar-les al nostre negoci i obrador. Com a novetat, aquest any Ramirez impartirà un curs especial per al Dia de la Mare, amb un assortiment de peces de pastisseria per celebrar la festivitat.

Cursos intensius

L'oferta formativa segueix amb el Curs Intensiu de Pans Artisans, que tindrà lloc del 19 al 27 de maig. Aquesta formació està dissenyada per a professionals que volen aprofundir en la producció de pa d'alta qualitat.

El Curs Intensiu de Pans Artisans es focalitza en el comportament de les masses mare i les fermentacions, i es treballen mètodes com el directe, la fermentació en bloc i la controlada. Els alumnes experimentaran amb preferments

Monogràfics - Pròxims cursos		
Curs	Dates	Docent
Corona bordolesa i corona lionesa	7 i 8 d'abril	David Hernández
Pans saboritzats (100% pràctic)	22 i 23 d'abril	David Hernández
Focaccia al tall (100% pràctic)	23 i 24 d'abril	M ^a Cruz Barón
Pastes de te clàssiques (100% pràctic)	2 i 3 d'abril	Francisco Ramirez
Tartaletes (100% pràctic)	9 i 10 d'abril	Toni vera
Especial dia de la Mare	24 i 25 d'abril	Francisco Ramirez
Per a més informació, contacteu amb el Departament de Formació al 93 487 18 18 o a formacio@gremipa.com		

com el *poolish*, la biga i les esponges, així com amb diferents tipus de masses naturals: líquides, sòlides i pastoses. Elaboraran productes d'alta hidratació com la xapata, pans clàssics com la baguet i el pa de pagès i pans de cereals antics i biològics. També s'exploraran tècniques per a pans decoratius comestibles.

Aquest curs és una oportunitat única per aprendre de la mà de Yohan Ferrant, que és el director de l'escola Andreu Llargués, té una gran experiència i ha rebut molts reconeixements pel seu treball. El curs té places limitades per poder personalitzar i focalitzar la formació als alumnes.



Masterclass amb Brian Boclet

Una altra gran cita del mes de maig serà la Baking Masterclass que tindrà lloc el 27 i 28 de maig a l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Aquest esdeveniment comptarà amb la presència de Brian Boclet, un dels noms més destacats de la fleca francesa. Fill de flequers i format al prestigiós Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), Boclet ha desenvolupat la seva carrera a França i Suïssa, i ha treballat amb grans mestres del sector.

En aquesta master class, els participants tindran l'oportunitat de conèixer la seva visió sobre les darreres tendències de la fleca i la brioxeria artesanal. El programa inclou l'elaboració de productes d'alta gamma com la napolitana de xocolata 3.0, el *dôme marron cassis* i la *couronne exotique*, entre d'altres.

La master class tindrà una durada total de 14 hores, distribuïdes en dues sessions de 10.00 a 18.00 hores, i es desenvoluparà en un format teòricopràctic.

Brian Boclet abordarà productes d'alta gamma com el 'pain chocolat 3.0', el 'dome marron cassis' i la 'couronne exotique'.



La Baking School forma els nous empleats de la fleca

L'Escola ofereix a les fleques diverses alternatives per formar els seus treballadors, presents o futurs.

Davant la manca de personal qualificat a la fleca, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell ofereixen diferents alternatives a les fleques per formar els seus treballadors presents o futurs.

Actualment ofereix els Cursos d'Iniciació a la Fleca Artesana i els certificats de professionalitat per a persones a l'atur, que s'imparteixen regularment i que van adreçats a persones que vulguin aprendre les tècniques bàsiques per començar la seva trajectòria en el sector. Des de fa un parell d'anys, el Departament de Formació del Gremi també ha reorientat la formació de base per tal de facilitar la formació del personal que ja està treballant a la fleca, però que no ha rebut la formació que és necessària en una fleca artesana i de qualitat, de manera que tots els treballadors del sector tinguin una base unificada sobre l'elaboració de productes artesans. Així es dignifica la professió i es facilita la incorporació de les noves tendències del mercat.

Certificat de Professionalitat per a treballadors

Amb aquesta intenció, el Gremi va aconseguir una subvenció per poder oferir el Certificat de Professionalitat (CP) de Fleca i Brioixeria també a treballadors en actiu, de manera que puguin qualificar-se i titular-se al mateix

El Certificat de Professionalitat (CP) de Fleca i Brioixeria també està subvencionat per a treballadors en actiu.

temps que treballen, sota el guiatge de professionals amb una llarga experiència i un gran reconeixement dins el sector.

En aquest sentit, es posen totes les facilitats per tal que els treballadors de la fleca puguin compaginar l'ofici amb la formació: es planifica una programació amb una càrrega lectiva no tan intensiva, més lleugera en dies de formació i dilatada en el temps, i amb horari de tarda, per tal que sigui compatible amb la jornada laboral. A més a més, l'experiència professional a la fleca es pot homologar per substituir-la per les pràctiques.

Així, l'Escola de Flequers Andreu Llargués està impartint actualment un Certificat de Professionalitat en Fleca i Brioixeria especialment dissenyat per a treballa-

dors en actiu que desitgen aprofundir i perfeccionar les seves habilitats en l'art de la fleca i la brioixeria.

Aquest certificat està especialment orientat a professionals en actiu que busquen actualitzar els seus coneixements i adaptar-se a les noves tendències i tècniques del sector. La metodologia del curs és eminentment pràctica, amb sessions diàries d'elaboració de productes que permeten als participants aplicar els conceptes teòrics apresos i desenvolupar habilitats pràctiques essencials. A més, les pràctiques en empreses proporcionen una oportunitat valuosa per experimentar el dia a dia de la professió i establir contactes dins de la indústria.

El programa està estructurat per proporcionar una comprensió integral de les tècniques tradicionals i modernes de la fleca i la brioixeria. Els participants aprendran sobre la selecció i manipulació de matèries primeres, els processos de fermentació, l'elaboració de diferents tipus

Formació a mida

D'altra banda, tant l'Escola com el Gremi són conscients que molts professionals i flequers demanen una formació específica en funció de necessitats concretes. Així, també s'ofereix la possibilitat d'accedir a formacions a mida. Per exemple, si una fleca vol implementar un nou producte i ha de formar els seus treballadors en una elaboració, procés o aspecte concret, ho pot sol·licitar al Gremi per preparar una formació específica i intensiva.

La Baking School es pren sempre amb molta responsabilitat i il·lusió quan una fleca fa l'esforç d'enviar un o més treballadors per aprendre. Compaginar la formació a l'Escola amb la feina real a l'obrador és la combinació perfecta per aprendre molt ràpidament.

També s'ofereix a les fleques la possibilitat d'accedir a formacions a mida per a implementar nous productes, tècniques o mètodes de treball.

de masses i la creació de productes variats, des de pans artesans fins a peces de brioixeria sofisticades. A més, el curs inclou mòduls dedicats a la seguretat i la higiene

en obradors, per assegurar que els alumnes adquireixin les competències necessàries per mantenir els estàndards de qualitat i seguretat alimentària.



MORETÓ

ARTESANS
DE LA FARINA

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

La Baking enceta el 2025 amb força

L'Escola de Flequers ha aollit en el primer trimestre de l'any diversos monogràfics, un curs intensiu de pans artesans i formacions a mida.



La Baking School Barcelona Sabadell ha encetat l'any amb força. En primer lloc, el centre formatiu ha estat l'escenari d'un seguit de cursos monogràfics de pastisseria i fleca que han culminat amb una gran participació i un alt nivell d'aprenentatge per part dels assistents. Durant els mesos de gener i febrer d'aquest 2025, professionals i aficionats del sector han tingut l'oportunitat de perfeccionar les seves tècniques en l'elaboració de pans gastronòmics, bunyols, croissants i dolços especials per Sant Valentí.

Monogràfics de tot tipus

El curs de pans gastronòmics, impartit per Enric Badia, ha ofert una immersió en la creació de pans especials per a l'alta gastronomia i la restauració. Els participants han après a treballar amb diferents tipus de masses i ingredients per elaborar peces refinades i versàtils. Algunes de les propostes que s'han desenvolupat inclouen la fogassa de nous i panses, el roll de pesto i emmental, el pa de sègol i la focaccia amb biga, entre d'altres. La combinació de tècnica i creativitat ha estat la clau per obtenir productes de qualitat, capaços de maridar amb plats tant dolços com salats.

D'altra banda, el curs d'assortit de bunyols, guiat per Francisco Ramirez, ha explorat diverses receptes i tècniques per preparar bunyols tradicionals i innovadors. Els participants han pogut elaborar especialitats com el bunyol de l'Empordà, bunyols cremosos i bunyols farcits amb sabors variats, com mascarpone, crema de cítrics o xocolata. Aquesta formació ha permès aprofundir en el maneig de la massa i en les diferents formes de cocció per aconseguir textures lleugeres i equilibrades.

La formació d'assortit de croissants, dirigida per Toni Vera, ha estat una altra de les més aclamades. En aquest taller s'han treballat diverses tècniques per donar forma i sabor a una de les peces de brioixeria més populars, des del clàssic croissant de mantega fins a varietats més innovadores com el croissant bicolor, el croissant de praliné o les cassoletes de croissant amb poma. A més, s'han presentat noves tendències com el *New York roll* i croissants amb farcits sorprenents, com *lemon pie*, pastís de formatge i tiramisú.

Per donar el tret de sortida al període de Pasqua, s'ha impartit un especial d'assortits de mones de pasqua i figures de xocolata que ha comptat amb tres grans pastissers i xocolaters. Jordi Farrés ha ensenyat elaborar figures de xocolata i a decorar de forma

S'han impartit cursos de pa, pastisseria i brioixeria subvencionats per a agremiats.



Enamorats dels dolços de Sant Valentí

En el taller “Especial Sant Valentí”, també amb Francisco Ramirez al capdavant, s’han creat dolços pensats per celebrar aquesta data especial. Els alumnes han après a preparar cors de full gratinats, galetes amb isomalt, piruletes i altres elaboracions amb presentacions originals i romàntiques. Entre les propostes més destacades hi havia el cor vermell passió, el cor tropical i el pastís de formatge de Sant Valentí, a més de decoracions en xocolata que han afegit un toc sofisticat a cada creació.



creativa i innovadora per a Pasqua, mentre que Toni Vera i Francisco Ramirez han ensenyat als alumnes a elaborar un gran assortit de pastissos com “colombas” i cristines i les mones clàssiques amb diferents sabors i farcits, respectivament.

Intensiu i a mida

D'altra banda, la Baking ha tancat amb èxit aquest primer trimestre el curs intensiu dedicat a pans artesans amb el director de l'Escola Yohan Ferrant i alumens d'arreu d'el món que han viatjat únicament per poder formar-se amb les millors mans.

Seguint amb les formacions intensives, a finals de març es va impartir un curs d'especialització a la brioixeria artesana on s'han treballat tècniques avançades per a la preparació de croissants, *pain au chocolat*, galetes i altres especialitats de pasta fullada i masses batudes. Els alumnes han après a dominar la fermentació i la cocció per aconseguir textures lleugeres i sabors intensos, així com a elaborar panettones seguint mètodes tradicionals.

També s'ha celebrat un curs a mida d'iniciació a la fleca amb Yohan Ferrant, adreçat a persones interessades en donar els primers passos al sector. Recordem que l'escola ofereix la possibilitat d'accedir a formacions específiques en funció de necessitats concretes. Per exemple, si una fleca vol implementar un nou producte i ha de formar els seus treballadors en una elaboració, procés o aspecte concret, ho pot sol·licitar al Gremi per preparar una formació específica i intensiva.



Yohan Ferrant rep l'Orde del Mèrit de França

El director de la Baking School Barcelona Sabadell aconsegueix una de les majors distincions que atorga el Govern del seu país natal.

El director de la Baking School Barcelona Sabadell — Yohan Ferrant, des de 2016— és un mestre forner de prestigi reconegut a escala internacional. Acumula coneixement i experiències entorn de les masses des dels 13 anys i ha passat per obradors de prestigi en diferents llocs de França, a més del fet que ha treballat en un restaurant gastronòmic anglès com el Lord Major de Londres. Va ser guanyador de la Selecció Francesa de Fleca per al Mundial 2019, va aconseguir la tercera posició en el setè Mondial du Pain, va entrenar els subcampions de la vuitena edició d'aquest certamen, va rebre el premi al millor pa biològic del món i va aconseguir la tercera posició en el Best of Tokyo 2023. També va rebre, de part de la Copa del Món de Fleca, l'EBI 2023 (*Élite de la Boulangerie Internationale*). A més a més, és autor del manual de fleca i brioixeria creativa Oh là là!

Recentment, Ferrant ha rebut un reconeixement nou i prestigiós que s'afegeix als ja assolits en el decurs de la seva trajectòria: l'Ordre Nacional del Mèrit de la República Francesa, atorgada pel president d'aquest país des de 1963 per recompensar els mèrits distingits, realitzats tant en una funció pública, civil o militar o en l'exercici d'una activitat privada.

Reconeixement exclusiu

“No m'esperava aquest reconeixement en absolut”, admet Ferrant. “És un premi molt exclusiu al qual accedeix molt poca gent, la majoria després de 30, 40 o 50 anys d'ofici”, explica. “Quan vaig rebre la carta del Govern francès no sabia ni què era: pensava que seria una multa”, diu entre rialles. “Em comunicaven que em consideren digne de rebre aquesta distinció després d'haver seguit la meva carrera durant els darrers 25 anys i d'haver esdevingut un ambaixador de la fleca francesa a escala internacional”, afegeix.

“És un gran orgull per a tota la meva família. Es tracta d'un dels majors reconeixements que hom pot rebre, fins i tot més prestigiós que el *Meilleurs Ouvriers de France (MOF)*”. No obstant això, Ferrant no renuncia a aconseguir també aquest títol que l'acreditaria com a un dels millors artesans de França, juntament amb prestigiosos cuiners, pastissers, carnisers, sommeliers, formatgers, xocolaters, gelaters i, per descomptat, forners. “Soc molt competitiu”, reconeix.



Aquest guardó premia els professionals que han fet aportacions importants en la seva àrea.

Tornant al mèrit, “és equivalent a guanyar una Champions al futbol. És un premi a la maduresa que he assolit en 25 anys de carrera i, a més a més, suposa un reconeixement del meu ofici en l'àmbit artesà”, valora Ferrant, qui aprofita per narrar els seus començaments a la fleca.

Enamorat del pa des de petit

“Em vaig enamorar de l'ofici des de ben petit, encara que no vinc d'una família flequera: de fet, soc l'únic forner de la meva família”, revela. “Quan tenia 10 anys, anava sovint a la fleca del meu poble i mirava des de fora l'obrador: m'atreia l'olor i la feina artesana dels flequers. Un dia, el forner em va veure i em va fer passar. Em vaig sentir molt còmode, en un ambient on la gent reia i treballava amb les mans. Quan vaig veure el flequer treure el pa em vaig enlluernar completament. Amb 13 anys vaig poder aprendre amb ells durant tres anys, i així vaig començar una trajectòria que, en 25 anys, m'ha portat fins aquí”, rememora.

“És un premi a la maduresa que he assolit en 25 anys de carrera.”



Reconeixements

2019: Guanyador de la Selecció Francesa de Fleca per al Mundial.

2019: Tercera posició en el 7è 'Mondial du Pain'.

2021: Subcampió del 8è 'Mondial du Pain' com a entrenador de l'equip espanyol.

2023: Premi al Millor Pa Biològic del Món.

2023: Tercera posició en el Best of Tokyo 2023.

2023: Élite de la Boulangerie International.

2023: Premi Millor brioixeria del món



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



El midó en el pa

En aquest article parlarem del paper essencial del midó i els enzims en la fermentació del pa, des de la seva descomposició fins a l'impacte en la textura, el sabor i les tècniques modernes de panificació.

El midó, un polisacàrid essencial en l'elaboració del pa, és una meravella de la natura que venera la creativitat culinària. Compost principalment de molècules de glucosa, aquest midó prové majoritàriament de la farina de blat, estrella indiscutible en la panificació. En la seva estructura, hi trobem dos components principals: l'amilosa i l'amilopectina. L'amilosa, amb la seva cadena lineal de glucosa, i l'amilopectina, que es ramifica de manera exuberant, generen una xarxa perfecta que aportarà textura i esponjositat al pa.

Tanmateix, el midó no és directament aprofitable per als llevats, aquests organismes microscòpics que desencadenen la màgia en la fermentació. Aquí és on entren en acció els enzims, els veritables herois invisibles del procés. Les amilases són les responsables de descompondre el midó en sucres més simples i fer-lo accessible per als llevats.

Aquest procés enzimàtic presenta dos protagonistes: l'alfa-amilasa i la beta-amilasa. L'alfa-amilasa actua com una talladora especialitzada: trenca les llargues cadenes de midó en fragments més curts coneguts com a dextrines. D'altra banda, la beta-amilasa té un enfocament més específic: allibera unitats de maltosa des dels extrems d'aquestes cadenes. La maltosa, un disacàrid compost per dues molècules de glucosa, es converteix en el combustible que els llevats fermenten per alliberar diòxid de carboni i alcohol.

Aquest gas, essencial en el procés de llevat, és el responsable d'aquesta textura lleugera i airejada que tots busquem en un bon pa. A mesura que el pa es cou, l'alcohol produït s'evapora i, al seu pas, deixa un aroma i un sabor inconfusibles. A més, l'acció dels enzims no només contribueix al creixement de la massa, sinó que també enriqueix el perfil de sabor i la textura del producte final.

Cal esmentar que l'activitat enzimàtica pot veure's afectada per factors com la temperatura i la humitat. Un entorn càlid és propici per a una fermentació eficaç, mentre que temperatures excessivament altes poden desnaturalitzar els enzims i comprometre'n el resultat.

Aprofundint en el paper dels enzims

Els enzims són catalitzadors biològics que acceleren reaccions específiques i, en la panificació, la seva acció és vital. La presència d'enzims en la farina pot ser natural o es pot afegir de manera controlada per mi-

Els enzims són catalitzadors biològics que acceleren la reacció, la seva acció és vital.



llorar el rendiment de la massa. En molts casos, les farines comercials inclouen enzims addicionals per assegurar una fermentació més eficient i uniforme.

Un aspecte interessant és que la quantitat d'amilases en la farina pot variar depenent del tipus de blat i les condicions climàtiques en què s'ha cultivat. Si l'activitat de l'alfa-amilasa és massa baixa, la fermentació serà lenta i l'estructura de la molla podria veure's comprometida. D'altra banda, un excés d'activitat enzimàtica pot portar a una massa enganxosa i difícil de treballar, la qual cosa també afecta la textura del pa final.

A més de les amilases, hi ha altres enzims que també tenen un paper clau. Per exemple, les proteases ajuden a debilitar la xarxa de gluten, cosa que permet una millor extensibilitat de la massa. Això és especialment important en pans amb una fermentació prolongada, com la massa mare, en què una estructura equilibrada és fonamental per a un bon desenvolupament de la molla.

Les lipases, per la seva banda, contribueixen a millorar l'estabilitat de la massa actuant sobre els lípids presents en la farina i generen compostos que afavoreixen la formació d'una molla més homogènia. D'aquesta manera, la combinació de diversos enzims permet un control més precís del comportament de la massa i n'optimitza el resultat final.

La ciència de la gelatinització del midó en la cocció

Durant la cocció, el midó pateix un procés conegut com a gelatinització. A temperatures superiors als 60-70 °C, les molècules de midó absorbeixen aigua i s'inflen formant una estructura gelatinosa que contribueix a la textura del pa. Aquest fenomen és crucial, ja que ajuda a estabilitzar l'estructura del pa i evita que s'enfonsi en sortir del forn.

En aquest punt, els enzims amilolítics deixen d'actuar a causa de la calor extrema, però el seu treball

L'alfa-amilasa i la beta-amilasa treballen conjuntament per descompondre el midó en sucres fermentables per als llevats.



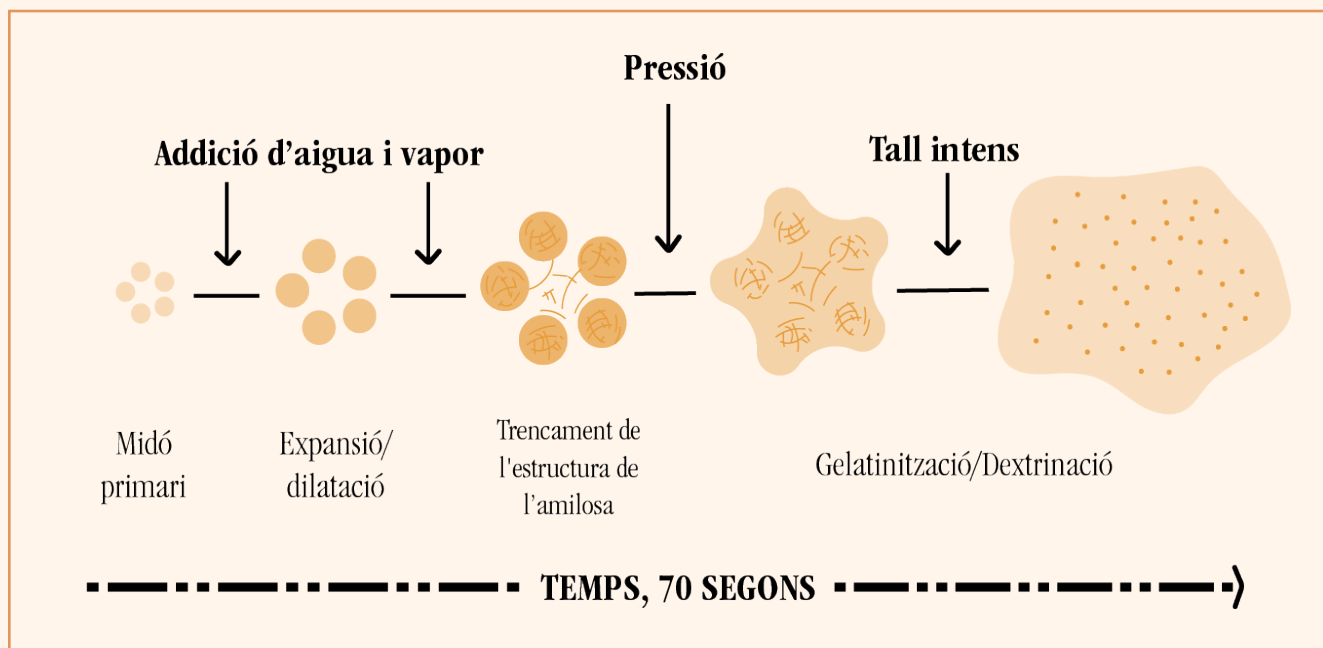
Obrador
Can Coll
DESDE 1972

L'Obrador dels forners, des de fa més de 50 anys.

Carrer de la Baixada del Camp de Futbol, 2B, 08620 Sant Vicenç dels Horts, Barcelona.
Telf. +34 644 71 19 45 - clients@cancolles


@obradorcancoll





L'alfa-amilasa i la beta-amilasa treballen conjuntament per descompondre el midó en sucres fermentables per als llevats.

previ continua sent evident en la textura i el sabor del pa. Les dextringes restants aporten una lleugera dolçor i ajuden que la crosta adquireixi un color daurat més atractiu gràcies a la reacció de Maillard, una interacció entre sucres i proteïnes que intensifica els aromes i els sabors.

Aplicacions i tendències en la panificació

Amb l'avanç de la tecnologia en la panificació, s'han desenvolupat enzims modificats genèticament que permeten un control encara

més gran sobre la qualitat del pa. Aquests enzims poden dissenyar-se per actuar en condicions específiques, com temperatures més baixes, cosa que facilita processos de fermentació controlats i adaptables a produccions industrials.

En la panificació artesanal, el coneixement dels enzims permet als forners ajustar les seves receptes per obtenir millors resultats. Per exemple, en pans integrals, on la quantitat de fibra pot dificultar l'acció dels enzims naturals, l'ús d'extractes enzimàtics pot ajudar a millorar la fermentació i l'es-

tractura del pa.

És fascinant com el midó, juntament amb els enzims que treballen a l'ombra, forma una sinergia que dona lloc a aquest pa perfecte que tots adorem. Entendre aquest procés no només és crucial per als forners, sinó també per a qualsevol amant del bon menjar que desitgi aprofundir en l'art de la panificació. Al cap i a la fi, cada mos de pa de què gaudim és el resultat d'aquesta conjunció perfecta entre midó i enzims, una veritable joia de la gastronomia.

Estic segur que el futur de la panificació continuarà explorant noves formes d'optimitzar l'acció enzimàtica per permetre la creació de productes més saludables, saborosos i sostenibles. La ciència del pa està en constant evolució, i comprendre el paper dels enzims ens acosta cada vegada més a la perfecció en cada peça.



Ingredients de la massa escalada

750 g farina petita espelta integral
750g d'aigua a 100°C

Ingredients de la massa escalada

2500 g farina petita espelta integral
1750g d'aigua a 30°C
1000g de massa mare pastosa de T80
62g de sal
1500g de massa escalada



Procés operatiu

1. Preparar la massa escalada barreiant els ingredients amb l'accessori escut i realitzar un escaldat.
2. Posar en un recipient tapat amb paper film a pell, per a evitar que es formi crosta.
3. Deixar refredar a temperatura ambient.

La massa escaldada es pot realitzar amb diversos dies d'antelació i conservar en nevera.
Abans d'utilitzar deixar a temperatura ambient

4. Començar a preparar la massa. Barrejar tots els ingredients en marxa lenta fins que la massa estigui homogènia.
5. Posar la massa en cubeta greixada i tapar.
6. Deixar reposar la massa en bloc a 27/30 °C de 2 a 3 hores.
7. Dividir la massa en peces de 550g i boleiar atapeït.
8. Repòs en bola de 5 a 10 minuts.
9. Formar xusco i posar en banettone allargat empolsat amb farina i fermentar 60 minuts.
10. Preparar per coure amb un tall ben marcat en el centre.
11. Coure a 260 °C durant 40/45 minuts amb forn descendent. Vapor 3 segons.



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Prestigiosos xefs catalans participen en el receptari de “Dona-li vida al pa!”

La segona edició d'aquesta campanya per promocionar els productes flequers commemora que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Davant l'èxit de la primera edició, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona impulsa per segon any consecutiu la campanya “Dona-li vida al pa!”, amb l'objectiu de potenciar la venda i el consum dels productes flequers, per destacar la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte, mitjançant un receptari digital elaborat expressament amb el pa com a protagonista.

Com a la primera edició, 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, disponible en format digital, amb els clients per tal que el descarreguin. Aquest llibre de receptes s'anirà enriquint cada temporada i es podrà descarregar a través del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.

Regió Mundial

Amb un enfocament renovat, “Dona-li vida al pa!” commemora que enguany Catalunya ha estat proclamada Regió Mundial de la Gastronomia, una menció on també es valora la tasca de les fleques i la varietat de pans que elaboren cada dia.

Com a novetat, aquesta edició inclou la col·laboració de grans xefs catalans que inspiren i mostren amb les seves receptes com el pa pot ser l'ingredient estrella en creacions culinàries. Així, amb el suport de figures reconegudes de la nostra cuina, com Ada Parellada, Carles Gaig, Víctor Quintillà i Jordi Castan, aquesta iniciativa convida a repensar el valor del pa a les llars i especialment a la cuina i a elaborar receptes per a cada època de l'any.

El projecte inclou la publicació d'un receptari digital trimestral amb plats de temporada fets amb pa i consells pràctics per treure el màxim profit a la cuina. Aquest receptari compta cada temporada amb una recepta estrella creada per cadascun dels xefs mencionats.



Cartelleria i xarxes

A més, es difondrà a través d'un pla de comunicació amb cartelleria per a fleques i promoció a xarxes socials, amb l'objectiu de promoure la cultura del pa i uns hàbits saludables a la cuina.

Les receptes i tota la informació estan disponibles per descarregar al web i a les xarxes socials del Gremi.

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

A més a més, el Gremi anima les fleques agremiades a compartir les seves pròpies receptes a les xarxes socials a través del hashtag #donavidalpa i etiquetant a Instagram a @gremiflequersprovinciabcn. D'aquesta

La campanya promou el consum de pa artesà amb receptes de temporada on el pa és el protagonista.

manera, es potenciarà la campanya, es farà més participativa, guanyarà valor afegit i s'enriquirà amb noves receptes que podran incorporar-se en els pròxims receptaris. Addicionalment, aquesta acció redundarà en benefici de les fleques, que oferint continguts d'utilitat als seus seguidors podran fidelitzar-los i ampliar la clientela. També s'animarà els consumidors a compartir les seves pròpies receptes a les xarxes.

La fleca celebra l'aplicació de l'IVA superreduït a tot el pa

El Ministeri d'Hisenda aplica un IVA del 4% a tots els productes de fleca, inclosos els pans especials i sense gluten.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, juntament amb la resta d'entitats representatives del sector, celebren que el Ministeri d'Hisenda hagi determinat que s'ha d'aplicar el tipus de l'IVA del 4% a tots els productes de fleca definits al Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel que s'aprova la Norma de Qualitat del Pa, així com als productes que, responen a la definició de pa comú, pa especial o productes semielaborats, hagin estat elaborats amb farina exempta de gluten.

El passat febrer la Direcció General de Tributs va oficialitzar en el Butlletí Oficial de l'Estat (BOE) una resolució històrica per al sector de la fleca, en establir que tots els productes de fleca tributaran amb un tipus d'IVA superreduït del 4%. Amb aquesta mesura, que marca un punt d'inflexió per al sector, s'elimina la distinció que hi havia fins ara per als pans comuns (que tributaven al 4%) i per als pans especials (que ho feien al 10%). Aquest nou criteri no afecta als productes de brioxeria, pastisseria ni a la degustació, que continuen al tipus d'IVA del 10%.

Des de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioxeria i Afins (CEOPPAN), que el passat mes de desembre es va reunir amb el Ministeri d'Agricultura per tractar aquest assumpte entre d'altres, s'assenyala que "la nova regulació no només beneficia el sector de la fleca, sinó que també afavoreix els consumidors. A més, la mesura és especialment positiva per als col·lectius de per-

sones celiàques, que fins ara havien d'assumir un tipus impositiu més elevat pels pans sense gluten", es subratlla.

Segons CEOPPAN, aquesta mesura complementa la Norma de Qualitat del Pa impulsada per l'entitat i suposa un pas endavant per al sector. "Aquesta decisió contribueix a la igualtat de condicions per a tots els productes de fleca i facilita un millor accés al pa per a tota la població", destaca l'entitat.



El Llonguet Solidari celebra la seva cinquena edició

El Gremi dona suport a aquesta iniciativa benèfica en col·laboració amb Polseres Candela

Un any més, i ja en són cinc, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers han donat el seu suport al Llonguet Solidari, una iniciativa benèfica que compta amb la col·laboració de Polseres Candela i que enguany ha aconseguit gran èxit en la seva cinquena edició. Aquesta campanya solidària, que convida fleques de tot Catalunya i els seus clients a participar en la recerca del càncer infantil, va ser una proposta original del forn agremiat Forn Prat de Mollet, que va idear aquesta acció solidària fa cinc anys amb l'objectiu de destinar els beneficis de la venda d'un producte tradicional, el llonguet, a la investigació d'aquesta greu malaltia.

Durant els tres dies de la campanya, els establiments participants, han venut el llonguet al preu habitual, i la totalitat de la recaptació es destinarà íntegrament a la recerca científicade l'Hospital Sant Joan de Déu, amb l'objectiu de millorar el diagnòstic i el tractament del càncer infantil.

La solidaritat de la fleca

En aquesta cinquena edició, han participat 33 fleques artesanes de tot Catalunya, que han aconseguit recaptar un total de 7.736 euros (dades de la primera setmana de març), que seran destinats a finançar la investigació en el camp del càncer infantil.

El llonguet, una peça de pa tradicional amb molta acceptació entre els nens, s'ha convertit en el símbol de la solidaritat en aquesta campanya. Ideal per als esmorzars i berenars, aquest panet es caracteritza per la seva elaboració artesanal, fet a mà amb ingredients de qualitat.

LLONGUET SOLIDARI

21-22-23
FEBRER 2025

PER A LA RECERCA DEL CÀNCER INFANTIL

CONEIX LA CAMPANYA

MÉS DE 30 FLEQUES HAN RECAUDAT UN TOTAL DE 7.736 EUROS QUE ES DESTINARAN A LA RECERCA DEL CÀNCER INFANTIL.

Amb l'edició d'enguany, el Llonguet Solidari ha consolidat el seu lloc com una de les iniciatives més exitoses i estimades del sector de la fleca. Polseres Candela, l'entitat res-

ponsable de la gestió d'aquesta campanya, ha expressat el seu agraïment a tots els flequers, així com a tots els clients que han participat activament comprant llonguets.

Mònica Gregori, presidenta de Pimec Comerç

La patronal estrena una nova Junta Directiva, amb la reelecció d'Antoni Cañete com a president i el nomenament de la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.



Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha estat nomenada presidenta de PIMEC Comerç, la sectorial que agrupa els comerciants de Catalunya. Aquest nomenament s'ha oficialitzat durant la primera Junta Directiva de PIMEC on s'han constituït els nous òrgans de govern, dels quals el Gremi, entre d'altres, forma part.

El passat 12 de febrer, Antoni Cañete va ser reelegit com a president i en aquesta nova etapa ha dipositat la seva confiança en Mònica Gregori per ocupar la presidència de PIMEC Comerç. Aquesta designació és un reconeixement al lideratge i l'experiència de Gregori en la defensa del comerç de proximitat i el seu compromís amb la millora de la qualitat del comerç català.

La presidenta ha acceptat aquest nou repte amb il·lusió i una gran determinació per afrontar els reptes del comerç català, especialment en el context actual de transformació i adaptació a les noves demandes dels consumidors. La seva tasca al capdavant de PIMEC Comerç serà clau per a la millora contínua del sector i per a l'impuls de polítiques que fomentin un comerç de proximitat més competitiu i sostenible.

Gregori ha expressat el seu compromís i il·lusió per aquesta nova responsabilitat: "He tingut sensacions semblants a quan vaig sortir presidenta del gremi. Prenc el

"Crec que estem en una línia vermella que hem de corregir."

càrrec amb molt d'orgull, però implica molta responsabilitat que fa vertigen i respecte". A més, ha destacat la importància d'aquesta oportunitat per al sector: "Crec que aquesta oportunitat és molt interessant per al nostre sector. Per a mi és una motivació perquè veig cap a on està anant el comerç. Crec que estem en una línia vermella que hem de corregir".

Gregori també ha assenyalat que "com a ciutadana i catalana vull preservar el nostre teixit comercial de proximitat. Hem de preservar la nostra ànima i identitat, i me'n sento responsable. El comerç local és l'oportunitat que tenim de posar el segell de país", diu, i destaca la importància de mantenir l'essència i la singularitat del comerç de proximitat.

Des del Gremi celebren aquest nomenament i la renovació de la Junta Directiva de PIMEC, amb la confiança que aquesta nova etapa serà una oportunitat per continuar treballant units en la defensa del comerç i dels interessos dels flequers.

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



IBA 2025 presenta les seves novetats

Barcelona acull la roda de premsa de presentació de la propera edició d'aquesta prestigiosa fira, que es celebrarà al maig a Düsseldorf, amb nous concursos i activitats.



El Restaurant Windsor de Barcelona ha ofert recentment la roda de premsa de presentació de la propera edició de la Fira Internacional de Fleca (IBA, per les seves sigles en alemany), un prestigiós certamen internacional dedicat a la indústria de la fleca i la confiteria, que se celebrarà del 18 al 22 de maig de 2025 al recinte firal de Düsseldorf, Alemanya.

A la roda de premsa hi van assistir el secretari general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Carles Cotonat; el president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Vila; el president de CEOPPAN, Félix Mestre Rius, i el secretari general, José María Fernández del Vallado, i el president de la Confederació Alemanya de Flequers, Roland Ermer. La trobada va servir per compartir visions sobre l'actualitat i el futur del sector flequer a ambdós països, a més d'informar sobre els detalls de l'IBA 2025.

Amb una història d'innovació i excel·lència, aquesta edició de l'esdeveniment capdavanter a escala mundial

en la indústria de la fleca i la confiteria promet sorprendre amb nous campionats, expositors internacionals i un programa ple d'activitats.

Sommeliers de pa

La fira, que se celebra cada tres anys, reunirà professionals de tot el món per presentar les últimes innovacions i tendències del sector. L'edició actual presenta novetats molt

**L'IBA 2025 organitzarà
l'innovador concurs de disseny
“La fleca del futur”, l'objectiu
del qual és reinventar els
espais de venda de fleca.**



El Campionat Mundial de Sommeliers de Pa se celebrarà per primera vegada en el marc d'aquesta fira.

destacades. Entre elles es troba el Campionat Mundial de Sommeliers de Pa, que se celebrarà per primera vegada en el marc d'aquesta fira.

Aquesta competició sorgeix de la col·laboració amb l'Acadèmia Alemanya de Fleca de Weinheim, que ha format sommeliers de pa de diversos països. Els graduats competiran en rondes preliminars, amb una gran final a l'IBA Forum.

La competició, que tindrà lloc el 21 de maig, reunirà experts en pa que demostraran les seves habilitats en tast, maridatge i coneixement de productes flequers a escala internacional. Els participants hauran d'identificar diferents tipus de pa a cegues, suggerir maridatges amb begudes i altres aliments i explicar les característiques sensorials de cada varietat. Aquesta disciplina, en ple creixement, busca posicionar el pa com un producte gourmet, igual que el vi o el formatge.

La fleca del futur

Així mateix, l'IBA 2025 també organitzarà un innovador concurs de disseny anomenat "La fleca del futur", l'objectiu del qual és reinventar els espais de venda de fleca. Els participants presentaran conceptes innovadors que integrin l'eficiència en els fluxos de treball, una experiència de compra millorada i criteris de sos-

tenibilitat. Les propostes inclouran des del disseny d'interiors fins a l'ús de materials ecològics i tecnologies modernes per millorar la interacció amb els clients. La cerimònia de premis tindrà lloc el 20 de maig a l'IBA Forum, on es premiaran els millors projectes en diferents categories.

Copa UIBC

D'altra banda, la Copa IBA UIBC, organitzada per la Unió Internacional de Forn i Pastisseria, és una de les competicions més esperades de cada edició. Durant els dies 18 i 19 de maig, els millors flequers competiran sota el lema "Art" i mostraran la seva creativitat i les seves tècniques en l'elaboració de pa i brioxos. Els participants hauran de demostrar habilitats en diverses modalitats, incloent-hi la creació de pans decoratius, productes de massa fermentada i innovacions pròpies. A més, el jurat estarà format per mestres flequers reconeguts d'arreu del món, cosa que garantirà un alt nivell de competició.

A partir del 20 de maig serà el torn dels pastissers, que demostraran la seva destresa en elaboracions d'alta pastisseria. En aquest cas, els participants hauran de crear peces artístiques, estructures de xocolata i elaboracions innovadores que sorprendran tant el jurat com el públic assistent. L'objectiu d'aquesta competició és

reconèixer l'excel·lència i l'esperit innovador en la fleca i la pastisseria internacionals.

Food Trends Area

Una altra novetat és l'IBA Food Trends Area, que ocuparà tot un pavelló. En aquest espai, els expositors mostraran les tendències alimentàries més recents, des de matèries primeres i innovacions en snacks fins a maquinària de producció. A més, l'IBA Stage, integrat en aquesta àrea, oferirà ponències matinals sobre tendències alimentàries i, a les tardes, xerrades d'experts sobre diversos temes d'interès.

IBA Academy

Altres activitats inclouen l'IBA Academy, on els visitants podran participar en seminaris i aprendre a elaborar, entre altres especialitats, el tradicional brètzl alemany, per al qual obtindran un certificat al final. A més, l'IBA Forum oferirà conferències, cerimònies de premis i competicions centrades en la fleca artesanal. També hi haurà espais dedicats a les empreses emergents, a la digitalització i a les noves solucions tècniques per a la indústria.

Les xifres

L'IBA 2025 reunirà 852 expositors procedents de 45 països, el 73% dels quals seran internacionals, cosa que consolidarà el seu estatus com a punt de trobada de referència per als professionals del sector. Espanya és dins del top 10 de països amb més empreses participants, amb un total de 21 empreses de proveïdors de fleca d'origen espanyol. L'edició anterior, celebrada l'any 2023, ja va atreure una audiència internacional destacada, en què Espanya es va situar entre els cinc països amb més visitants.

**IBA 2025 reunirà
852 expositors
procedents de 45
països.**

La Millor Mona de Pasqua premia l'excel·lència i la tradició

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha patrocinat un any més aquest concurs, i Mari Cruz Barón ha format part del jurat.

El concurs professional La Millor Mona de Pasqua ha celebrat recentment la seva quarta edició i ha generat una gran expectació entre els professionals de la pastisseria i la fleca de Catalunya. Tot i que, en el moment de tancar aquesta edició de NEWSPA, el concurs encara no s'havia celebrat, els resultats i els guardonats es poden consultar a la versió digital d'aquesta revista, al web www.newspa.cat.

Un any més, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha participat com a patrocinador de l'esdeveniment i ha reafirmat el seu compromís amb la promoció i el reconeixement de l'excel·lència en l'elaboració de les mones de Pasqua. El concurs s'ha celebrat el 25 de març a la Casa Seat, un espai emblemàtic situat al centre de Barcelona que ha ofert per primera vegada aquesta cita imprescindible per als professionals del sector.

Mari Cruz Barón, jurat

D'altra banda, la prestigiosa flequera Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, ha format part del jurat, i ha aportat la seva experiència i els seus coneixements per valorar les creacions presentades. Juntament amb Barón, han format part del jurat professionals reconeguts de la pastisseria i la fleca, com Christian Escribà, Daniel Jordà o Jordi Ortiz, a més de periodistes gastronòmiques com Carmen Cortés i Paula Molès.

El concurs també ha comptat amb un jurat popular format per quatre parelles de fillols i padrins, que han ajudat a escollir les mones preferides d'aquesta edició.

Mones solidàries

Aquest any, el concurs La Millor Mona de Pasqua també ha tingut una vessant solidària sota el guiatge de Pallapupas, una organització que des de fa més de vint anys porta somriures a infants hospitalitzats, familiars i personal sanitari. Les mones intactes del concurs s'han lliurat per alegrar el dia a aquells que més ho necessiten.

El concurs, organitzat per Sr. i Sra. Cake, té com a objectiu destacar la qualitat i la creativitat en l'elaboració de les mones de Pasqua, tant en la seva forma tradicional com en les innovadores versions de xocolata. La participació de professionals de tot el territori català demostra la vitalitat i la passió del sector per mantenir viva aquesta dolça tradició.

La competició va dirigida a pastissers, xocolaters i flequers que disposin d'un punt de venda a Catalunya. Els participants poden competir en dues categories: la mona

25.03.2025

concurs

IV EDICIÓ

la millor mona DE PASQUA

CASA SEAT
Barcelona

www.lamillormonadepasqua.es

PATROCINADORS PRINCIPALS:

CHOCOVIC MORETÓ utilcentre

DONANT SUPORT A:

Pallapupas
Bé per a curar

AMB EL SUPORT DE:

ORGANITZA:

Sr. i Sra. Cake

Aquest any, el concurs ha tingut una vessant solidària de la mà de Pallapupas.

tradicional de brioix o la figura d'ou de xocolata i demostrar la seva mestria en l'elaboració d'aquests dolços tan arrelats a la cultura catalana.

El Gremi de València i l'ONG Cesal formen a joves estudiants en fleca i pastisseria

El Centre d'Artesania de la Comunitat Valenciana ha acollit l'acte de graduació dels 17 joves estudiants que han rebut la formació teòric-pràctica que els permetrà obrir-se camí en el món laboral.



El Gremi de Forners i Pastissers de València i l'ONG Cesal han reafirmat el seu compromís amb la formació i la inserció laboral de joves, molts d'ells migrants o pertanyents a col·lectius vulnerables, a través de la primera edició del Curs de Fleca i Pastisseria Artesanal. Aquesta iniciativa ha permès que 17 joves estudiants adquireixin coneixements teòric-pràctics en el ofici de la forneria i pastisseria, obrint-los noves oportunitats en el mercat laboral.

El Centre d'Artesania de la Comunitat Valenciana ha acollit l'acte de graduació d'aquests estudiants, que durant dos mesos han rebut formació tant en les instal·lacions de l'ONG Cesal com en 20 forns agremiats que han participat activament en el projecte. Gràcies a aquesta formació, un terç dels graduats ha aconseguit continuar treballant en les forns on van realitzar les seves pràctiques, mentre que altres han decidit continuar la seva formació en l'ofici per perfeccionar les seves habilitats i coneixements.

Durant la cerimònia, els joves han rebut els seus diplomes i han compartit les seves experiències en aquest procés d'aprenentatge. En representació de la promoció, una de les alumnes ha volgut agrair el "suport, ensenyament i confiança, per estar-hi en cada pas. Seguiu brindant oportunitats a qui més les necessita, perquè la vostra feina transforma vides".

Laura de Juan, secretària general del Gremi, ha destacat la importància de fomentar l'interès dels joves en aquesta professió i ha subratllat el compromís del Gremi amb la formació de nous talents. "Aquesta fita ha estat possible gràcies a la col·laboració entre el Gremi de Forners i Pastissers de

Una vintena de forns agremiats han participat activament en el projecte.

València i l'ONG Cesal. Junts, hem demostrat que la formació no només és un mitjà per adquirir habilitats tècniques, sinó també una eina poderosa per a la inclusió social i el desenvolupament personal", ha indicat. "Cada un de vosaltres porta amb si el llegat d'un ofici que és molt més que treball; és història, passió i innovació. Durant la vostra formació heu après a transformar matèries primeres en alguna cosa extraordinària, productes de qualitat i avui celebrem la vostra capacitat per transformar també les vostres vides i el vostre futur", ha destacat Laura de Juan.

Per la seva banda, el delegat de Cesal a València, Gil Campos, ha ressaltat la importància de projectes com aquest en la promoció de l'ocupació i la inclusió social. "El nostre objectiu és oferir als joves eines concretes que els permetin accedir al món laboral amb més preparació i confiança. Veure que molts d'ells ja han aconseguit feina o han decidit seguir formant-se és la millor prova de l'impacte positiu d'aquesta operació", ha remarcat. L'ONG Cesal i el Gremi de Forners i Pastissers de València reforcen el seu compromís amb la formació i la inserció laboral dels joves, apostant per una ensenyança de qualitat que preservi i renovi la tradició artesanal de la forneria i la pastisseria a la Comunitat Valenciana.

NewsEmpresa



Obrador Can Coll, l'aliat dels forns tradicionals

Amb més de 50 anys d'experiència en la fleca artesana i ubicat a Sant Vicenç dels Horts, Obrador Can Coll fa un pas més en la seva trajectòria i s'incorpora a la comunitat Newsa per compartir la seva passió pel bon pa, la qualitat i la innovació amb professionals d'arreu.

Davant els reptes que afronten molts forns tradicionals, com la dificultat de trobar relleu generacional, l'adaptació a les normatives o la manca de personal qualificat, l'Obrador de Can Coll es presenta com la solució per a tots aquells establiments que volen mantenir la seva essència sense preocupar-se per la producció.

Amb una proposta innovadora i respectuosa amb la tradició, Can Coll es converteix en l'obrador de confiança per a forns que volen oferir pa artesanal de qualitat sense assumir les complicacions de la producció. L'empresa s'encarrega de tot el procés, des de la fermentació i la cocció fins al transport dels productes a la botiga, garantint pans elaborats amb massa mare, fermentacions llargues i receptes actuals.

Un servei pensat per a forners que volen centrar-se en el seu negoci

Molts forners es troben amb la necessitat d'actualitzar el seu obrador o de delegar la producció per poder cen-

trar-se en la venda i atenció al client. Amb aquest servei, Can Coll permet als establiments mantenir la seva identitat i clientela fidel sense preocupar-se per normatives, personal o maquinària.

Entre els principals avantatges d'aquest model destaquen: l'elaboració artesanal amb massa mare i fermentacions llargues; pa de qualitat amb receptes adaptades a les tendències actuals; eliminació de costos i complicacions associades a la producció pròpia; possibilitat de centrar-se exclusivament en el negoci i la clientela.

Fermenta i cou amb nosaltres

Amb aquest servei, l'Obrador de Can Coll es posiciona com un aliat per als forns tradicionals, ajudant-los a evolucionar sense perdre la seva essència i garantint productes de primera qualitat.

Una nova etapa amb Newsa

Amb la seva incorporació a Newsa, Obrador Can Coll reforça el seu compromís amb la fleca artesana i obre noves portes per connectar amb professionals del sector. A través d'aquesta comunitat, compartirà la seva experiència, productes i novetats amb un públic que valora l'excel·lència i l'autenticitat.



Primera secció de la neteja d'un molí

En aquest article explicarem la primera secció de la neteja que 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.

En general, el dimensionament de la primera neteja del blat en [tones/hora] supera lleugerament la capacitat de molturació del molí. Com a regla general, s'hauria de poder processar la a la neteja la totalitat del blat consumit pel molí en un dia amb només 22 hores. Això és així per compensar les pèrdues de temps que hi ha quan es passar de netejar una tipologia de blat a una altra tipologia de blat.

En circumstàncies normals, la quantitat d'impureses poden variar depenent de les condicions de sega i els mètodes emprats pels agricultors entre un 0,5% i un 3,0%, tot i que en determinades geografies, aquest percentatge pot ser molt més alt.

Configuració

Per tal d'assegurar la màxima eficiència del conjunt de maquinària de la secció de la neteja i evitar un mal funcionament de la maquinària, l'ordre de la disposició de la maquinària és molt important. Típicament l'ordre que es segueix és el següent:

1. Separació de les partícules ferromagnètiques. (Imans)
2. Separació de les impureses més grans o més petites que els grans de blat. (Separadors, Canals d'aspiració)
3. Separació de les pedres, vidres i partícules no ferro-

magnètiques. (Despedregadores)

4. Separació de llavors i cereals diferents del blat. (Cilindres dentats, tobogans)
5. Separació de grans de blat malalts. (Sorters)
6. Neteja de la superfície del gra de blat. (Scourer)
7. Condicionament del blat afegint la quantitat d'aigua necessària.

Cadascuna de les màquines aprofiten algun de les nou propietats fonamentals en què difereixen les impureses en comparació al gra de blat. Ja en varem parlar en un article passat.

Un cop net d'impureses, s'afegeix l'aigua necessària al gra de blat. D'això en parlarem en un altre article.

Conclusions

La primera secció de la neteja elimina de manera exhaustiva totes les impureses que conté el blat i incorpora l'aigua necessària per obtenir unes condicions de molturació òptimes. El dimensionament de la secció depèn de la capacitat de molturació i sempre té una capacitat lleugerament superior. L'ordre en què es disposa la maquinària és important per assegurar la màxima eficiència i evitar un mal funcionament.

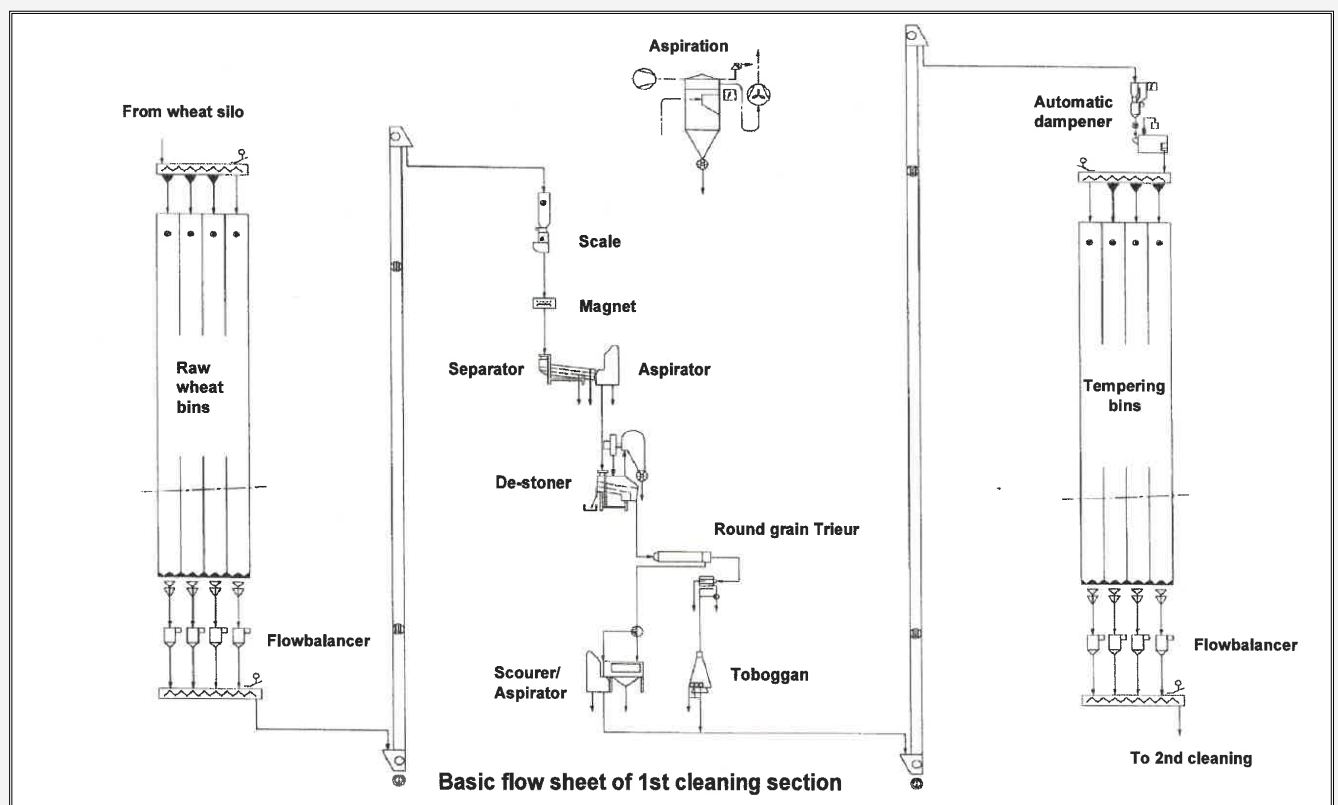


Diagrama bàsic de la secció d'una primera neteja per la Swiss School of Milling

Martí Moretó

Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling



Tartaleta de gerds*

Toni Vera
Tartaleta amb base de
croissant



Ingredients per a la massa

Polish

600g farina de força 400w
700g aigua
15g llevat fresc

Croissant

3000g farina de força 400w
480g sucre
84g sal
75g llet en pols
3 ous
540g mantega
100g llevat
750g aigua freda

Espai patrocinat:



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

Procediment del polish

En un bol preparem aigua 30 graus i dissolem el llevat amb l'ajuda d'uns batedors. Quan tinguem una barreja homogènia, afegim la farina i continuem remenant fins aconseguir una massa de textura fina i tova. Deixem fermentar unes tres hores.

Preparem la massa de croissant

Formem pastons de 1500g i els estirem a 30x40 cm, tapem amb plàstic i els abatim al congelador. Deixem reposar tota la nit. Al dia següent, deixem la massa 30 minuts a la nevera abans de treballar-la. Estirem el pastó de 30x40. Afegim la mantega a dues terceres parts i realitzem el primer senzill. Girem la massa 90 graus i l'estirem fins a 5 mm. Muntem la massa tres vegades per l'esquerra, una per la dreta i apilem les dues parts. Reservem dues hores a la nevera.

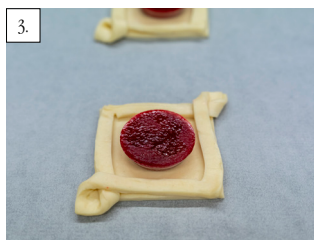
Un mos apassionant



1. Tallem quadrats de massa de croissant de 10x10 cm.



2. Tallem dos extrems paral·lels a dos vèrtexs de la massa i muntem sobre l'altra.



3. Deixem fermentar fins que dobli el volum. Inserim la pasta de fruita enmotllada i coem.



4. Al forn durant 20 minuts a una temperatura de 175°C.



5. Al sortir del forn, decoram al gust amb fruits vermells (maduixes, gerds, groselles vermelles...)



Pasta de fruita de gerds

500g de polpa de gerds
230g de sucre
20g de pectina
5gd'àcid cítric
10g d'aigua

Calentar a 100 graus els quatre primers ingredients. Després afegir la pectina amb el sucre i, finalment, l'àcid dissolt amb l'aigua. Ho disposem en motlles i refredar.



Lluç Crusellas
World Chocolate Master 2022

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona



@mas_uniformes



Enric Badia
Pa aromàtic



*Pa de tres crostons aromàtic

Amb farines tradicionals, oli d'oliva i herbes aromàtiques, aquest pa no et deixarà indiferent. Anima't a provar-lo i ofereix als teus clients una textura i sabor únics.

Espai patrocinat:



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

Ingredients

1800 g de farina de tradició
600 g de farina T80
1440 g d'aigua a 25°C
250 g d'oli d'oliva aromàtic
480 g de massa mare pastosa
10 g de llevat
53 g de sal
32 g de farigola triturada
32 g de romaní triturat

Procediment de la massa

Amassar tots els ingredients menys l'oli durant 3 minuts a baixa velocitat i 5 minuts a alta velocitat.
Afegir l'oli en dues vegades durant el procés d'amassar en la segona fase.
Deixar reposar a la nevera a 4°C durant 20 hores.

Art en forma de pa



1. Dividir en peces de 750g i preformar-les de manera rodona i deixar reposar 30 minuts sobre fusta.



2. Dividir també en peces de 100g i laminar.



3. Les peces laminades, posar-les damunt de la rodona i aplanar.



4. Pinar amb aigua per donar forma.



5. Girar la peça i plegar les bandes formant tres crostons.



6. Deixar reposar en una taula amb tela, amb el costat de la crosta cap per avall.



7. Fermentar 30 minuts a temperatura ambient i 15 minuts a la nevera. Decorar al gust



8. Coure 27 minuts a 260°C per la part superior i 240°C per la part inferior, amb 2 minuts de vapor, i després 7 minuts més sense vapor.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



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](https://www.instagram.com/dispan.es)
 [DISPAN.FB](https://www.facebook.com/dispan.fb)
 [DISPANES](https://twitter.com/dispanes)



Laboral

La Federació catalana d'associacions de Gremis de Flequers respon davant la reducció de jornada laboral

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, integrada pel Gremi de Flequers de Barcelona, Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Gremi de Forners de les Terres de Lleida, el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i la Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona, que representen el conjunt de gremis i associacions més representatius de la fleca catalana, s'oposa a l'aprovació de l'avantprojecte de Llei de reducció de jornada i les mesures que l'acompanyen.

En un recent comunicat, la Federació ha defensat que som un sector cabdal per al sosteniment del teixit productiu del nostre país i per a la preservació del model de comerç de proximitat característic dels nostres pobles i ciutats.

Ens els darrers anys les nostres empreses estan fent front a moltes complicacions: la greu pandèmia del 2020, increments constants de tots els costos de producció; ja siguin de les matèries primeres, lloguers, energètics o laborals, a més dels costos indirectes provocats per l'excés de burocràcia i els requisits administratius cada cop més complexos. Tot plegat està impactant molt negativament en els nostres marges comercials fins al punt de posar en risc la viabilitat de moltes empreses. Aquests fets són fàcilment constatables, i la manera més evident de fer-ho és que cada cop hi ha més forns i més petits comerços que tanquen.

L'aprovació de l'Avantprojecte de Llei de reducció de jornada i les mesures que l'acompanyen ens els termes aprovats al Consell de Ministres del passat 4 de febrer, són un cop definitiu per a moltes empreses del nostre sector, especialment per a aquelles més petites a les quals els serà impossible assumir els costos econòmics, laborals i organitzatius d'aquesta mesura.

La Federació, s'oposa totalment a l'aprovació d'aquesta mesura, especialment perquè s'ha adoptat sense tenir en compte l'impacte que pot tenir per a les persones autònoms

mes i per als petits empresaris, sense valorar les particularitats dels diferents sectors d'activitats i amb total menyspreu pels principis de lliure empresa i a la negociació col·lectiva.

El nostre mercat laboral té moltes mancances i molts problemes per resoldre, entre ells, s'ha d'abordar de manera urgent l'elevat absentisme, la gestió de les baixes laborals, la manca de professionals qualificats i apostar per mesures que millorin la productivitat del treball, així com la formació i qualificació dels treballadors.

Davant d'aquesta situació, juntament amb CEOPPAN i la resta d'associacions i gremis alimentaris, la Federació s'ha reunit amb els diputats del Grup Parlamentari de Junts per Catalunya al Congrés dels Diputats, Mirian Nogueres i Josep Maria Cervera, per expressar la seva oposició a l'Avantprojecte de Llei. Els gremis han indicat que la mesura de reducció de jornada no respon a una demanda prioritària del mercat laboral i que, en els sectors on és viable, ja es recull en convenis col·lectius. Consideren que aquesta mesura és populista i no té en compte els criteris econòmics i socials ni l'impacte negatiu per als autònoms i pimes.

Finalment, els representants del comerç alimentari català han destacat la necessitat d'abordar altres problemes laborals com l'absentisme, la gestió de les baixes laborals, la manca de professionals qualificats i la productivitat laboral, abans d'adoptar mesures que, segons ells, no faran més que empitjorar la situació actual.

Els gremis i associacions han manifestat la seva voluntat de continuar treballant en el diàleg amb els representants polítics per evitar l'aprovació d'aquesta mesura en els termes actuals i buscar alternatives que garanteixin el benestar dels treballadors sense posar en perill l'estabilitat econòmica de les petites i mitjanes empreses del comerç alimentari.



Les indemnitzacions del Consorci superen els 1.933 milions d'euros

En relació amb la greu situació causada per la DANA, que ha produït des del 26 d'octubre fins al 4 de novembre de 2024 nombrosos danys per inundació i per tempesta ciclònica atípica en àmplies zones, molt en particular les tràgiques inundacions a València i Albacete del 29 d'octubre, s'han rebut i registrat 241.373 sol·licituds d'indemnització des de les 19 hores del 16 de febrer.

Aquest seria el desglossament, segons la tipologia de risc, de les sol·licituds d'indemnització rebudes pel Consorci:

- Habitatges i comunitats de propietaris: 78.776 sol·licituds
- Vehicles automòbils: 141.324 sol·licituds
- Comerços, magatzems i altres riscos: 15.250 sol·licituds
- Oficines: 1.056 sol·licituds
- Riscos industrials: 4.893 sol·licituds
- Obres civils: 74 sol·licituds

El 95,4% d'aquestes sol·licituds es localitzen a la província de València.

Així mateix, el Consorci informa que ha efectuat 146.897 pagaments, per un import acumulat de 1.933.056.370 euros, desglossats per classe de risc de la següent forma:

- Habitatges i comunitats de propietaris: 41.417 pagaments per 585.282.096 euros.
- Vehicles automòbils: 96.236 pagaments per 816.113.733 euros.
- Comerços, magatzems i altres riscos: 6.899 pagaments per 304.347.435 euros.
- Oficines: 501 pagaments per 14.253.935 euros.
- Riscos industrials: 1.833 pagaments per 209.419.972 euros.
- Obres civils: 11 pagaments per 3.639.199 euros.

Vol viatjar segur? Consells per viatjar a destinacions insegures



Destinacions turístiques com Brasil, Sud-àfrica, Mèxic o Jamaica, entre d'altres, són llocs amb una temperatura molt més agradable, però també on es percep una major inseguretat. Davant d'aquesta realitat, és fonamental prendre certes precaucions i avaluar els riscos abans d'embarcar-se en un viatge d'aquestes característiques. Informar-se adequadament és essencial, la situació de seguretat del país, utilitzant fonts com les pàgines web de consolats, ambaixades o fòrums de viatgers. Conèixer les àrees de major risc, les hores en què és més segur desplaçar-se i les pràctiques habituals d'estafa o delinqüència local pot marcar la diferència.

També és crucial la planificació del viatge. Reservar allotjaments en zones segures, triar mitjans de transport fiables i tenir un itinerari clar són mesures que augmenten considerablement la seguretat. A més, és important comptar amb còpies de documents importants, com el passaport, i mantenir una còpia digital al núvol. Com a viatger, és preferible adoptar un perfil baix, evitar ostentar objectes de valor com joies o tecnologia costosa, i no cridar l'atenció. Aquestes mesures ajuden a reduir les probabilitats de ser un objectiu. És recomanable familiaritzar-se amb els costums locals per no cometre errors culturals que puguin generar conflictes.

L'assegurança de viatge és un altre element indispensable. Comptar amb una pòlissa que cobreixi robatori, pèrdua de documents i assistència mèdica és una inversió essencial per brindar tranquil·litat i també pot ser clau en situacions d'emergència.

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
bustiagv@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

Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

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



Farineries

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



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

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



Bongard Iberia, S.A.

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



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

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



Dispan

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



Eurofours Ibérica, S.A.

Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

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



Frigual

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

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



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



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 dels 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 congelats

Obrador Can Coll

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

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



Productes làctics

Debic

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

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



Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Fleques i Pastisseries

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



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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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



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

c.gil@gremipa.com

Catalina Gil





Dona-li VIDA al pa!



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

- Primavera -



Amb algunes receptes
de Grans Xefs



- Estiu -



- Tardor -



Nou receptari 2025!

- Hivern -



Descarrega't el
receptari aquí!



Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tothom!!!