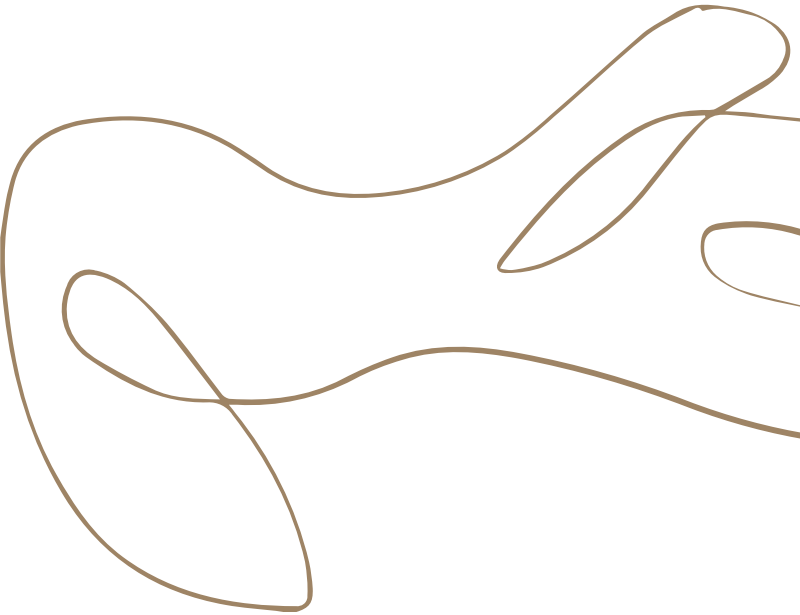




# Clipping THE BAKER



The  
**BAKER**

Premio a la excelencia  
en **PANADERÍA**



---

by Sr y Sra Cake



18/6/2024

UN JURADO DE EXCEPCIÓN PARA LA ELECCIÓN DEL PREMIO DE PANADERÍA THE BAKER 2024

0 COMENTARIOS

EL CONCURSO CELEBRARÁ SU II EDICIÓN DEL 4 AL 6 DE NOVIEMBRE EN LA BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL Y EN EL GASTRONOMIC FORUM



En esta edición, **THE BAKER** contará con un jurado de excepción formado por figuras reconocidas del sector que aportarán su experiencia y conocimiento para valorar las creaciones de los participantes basándose en criterios predefinidos, seleccionando así a los finalistas que avanzarán a la fase final.

El jurado de THE BAKER estará formado por:

- **Sylvain Herviaux** – MOF 2011 y Ambassadeur du Pain y profesor del Master de panadería en la Baking School Barcelona Sabadell.
- **Xavier Barriga** – Nacido en una familia de panaderos, empezó su experiencia en el mundo del pan a la edad de los catorce años en el negocio familiar hasta llegar a ser fundador de la cadena Turris, con una treintena de panaderías en Cataluña y Madrid.
- **David Hernández**– Miembro del equipo español para el Mondial du pain 2023 y mejor bollería del mundo 2023. Los últimos años ha estado como responsable de obrador de Montserrat Forners donde ha ganado el premio de La Mejor Coca de Sant Joan 2023 y el Mejor Pa de Pàges Català entre otros galardones. Actualmente, es profesor de la escuela Baking School Barcelona Sabadell.

<https://www.ceoppan.es/noticias/un-jurado-de-excepcion-para-la-eleccion-del-premio-de-panaderia-the-baker-2024>



# Los cinco panaderos que optan al premio The Baker 2024



Por [Ana Rodríguez](#) 12 de septiembre de 2024

[CONCURSOS](#)



Los próximos 4 y 5 de noviembre, cinco aspirantes disputarán la ronda final de la segunda edición de [The Baker](#) en las instalaciones de la [Baking School Barcelona Sabadell](#), la escuela que organiza este premio a la excelencia en panadería.

[Yohan Ferrant](#) y [M<sup>a</sup> Cruz Barón](#), director y subdirectora de la Baking School, presidirán el jurado compuesto por el MOF [Sylvain Herviaux](#), [Xavier Barriga](#), [David Hernández](#), [Enric Badia](#), [Daniel Ramos](#) y [Matt Valette](#), representante de Francia en distintas competiciones. Los candidatos, además de sobresalir en el ámbito técnico, deberán demostrar



Los cinco panaderos que optan al premio The Baker 2024

El día 6 de noviembre se escogerá al ganador de este certamen impulsado por la Baking School Barcelona Sabadell.

[Hello Chefs](#)

Lee el artículo completo aquí 



DPAS

DULCYPAS

Noticias

Artículos

Recetario

Entrevistas

Blog

Chefs

Libros

DPAS

Q

≡

Suscríbete

# Georgina Reinares gana el premio a la excelencia The Baker 2024



Por [Ana Rodríguez](#) 07 de noviembre de 2024

CONCURSOS



**Georgina Reinares**, responsable de la panadería Barrihuelo de Eltziego (Álava), ha ganado la segunda edición de [The Baker](#) 2024, premio a la excelencia organizado por la [Baking School Barcelona Sabadell](#), escuela del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona. Reinares, primera mujer finalista de este concurso, también recibió menciones especiales en dos categorías: **mejor bollería hojaldrada** y **mejor pan de masa madre**. Su meticulosa atención a la calidad y su respeto por la tradición quedaron patentes en su bufet, que recibió la atención de los asistentes y los elogios del jurado.

<https://www.pasteleria.com/noticia/202411/5168-georgina-reinares-gana-premio-excelencia-the-baker-2024>



Pan de Calidad 19 Junio 2024



<https://pandecalidad.com/un-jurado-de-excepcion-para-la-eleccion-del-premio-de-panaderia-the-baker-2024>

*Sr. y Sra.  
Cake*

# Pan de Calidad 13 Septiembre 2024



<https://pandecalidad.com/the-baker-selecciona-a-los-cinco-finalistas-que-competiran-en-su-segunda-edicion>

*Sr. y Sra.  
Cake*







# Vuelve el premio a la excelencia profesional en panadería The Baker



Por [Ana Rodríguez](#) 08 de julio de 2024

CONCURSOS



La [Baking School Barcelona Sabadell](#) y el **Gremio de Panaderos de la provincia** impulsan la segunda edición del premio nacional a la excelencia **The Baker**, que se decidirá en noviembre en [Gastronomic Forum](#) Barcelona.

El objetivo de este certamen es reconocer al profesional con un destacado dominio en la ejecución de diversas técnicas de panadería y bollería, así como por su capacidad para innovar y aplicar productos panaderos en el ámbito gastronómico y nutricional. Los galardonados, además de sobresalir en el ámbito técnico, deberán demostrar

<https://www.pasteleria.com/noticia/202407/5102-vuelve-premio-excelencia-profesional-panaderia-the-baker>



Cinc forners d'Espanya competeixen pel títol de “The Baker” 2024 a Barcelona

setembre 4, 2024

Els cinc finalistes s'enfrontaran al Gastronomic Forum per demostrar el seu talent i la seva creativitat en la gran final del certamen de fleca professional.



El prestigiós concurs de fleca professional The Baker ha anunciat els finalistes que competiran pel cobejat títol en la seva pròxima edició, que se celebrarà el **6 de novembre** en el marc del **Gastronomic Forum a Barcelona**. Aquest esdeveniment, consolidat com un dels més importants del sector, no només reconeix l'excel·lència en la fleca, sinó que també fomenta l'intercanvi de coneixements i la innovació.

En aquesta edició, cinc forners de tot Espanya han estat seleccionats per enfrontar-se a una sèrie de desafiaments que posaran a prova la seva habilitat, creativitat i capacitat per treballar sota pressió.

Entre els finalistes que aspiren al títol “The Baker 2024”, repeteix en aquesta segona edició **Diego Marín**, campió nacional en fleca artesana 2024 i guanyador de la categoria millor pa nutricional d'Espanya a The Baker 2023. Marín torna amb més ganes que mai per “revifar una de les millors experiències de la meua vida, al costat dels meus companys”.

Per primera vegada, tindrem un agremiat entre els finalistes. **Martí Alemany**, el jove professional al capdavant del Forn de la Rambla a Vilanova i la Geltrú, reconegut com una de les millors fleques d'Espanya a la Ruta del Bon Pa ha captat l'atenció del jurat per la seva destresa en l'elaboració de pans. **Antonio**

<https://newspa.cat/forners-finalistes-competeixen-the-baker-2024/>



Agenda ▾ Presentaciones HR ▾ Asociaciones ▾ Hostelería ▾ Restauración ▾ Limpieza ▾ Revista ▾ Consultoría 🔍 ☰ ☰ ☰

Hostelería

# Gastronomic Forum Barcelona pone el foco en los jóvenes talentos

👤 0 📈 95



admin  
noviembre 8, 2024 10:10 am

# GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA



Gastronomic Forum Barcelona, salón para hostelería, gastronomía y foodservice organizado por Fira de Barcelona, se ha celebrado del 4 al 6 de noviembre en el recinto ferial de Montjuïc de Barcelona. En él han brillado con luz propia una nueva generación de jóvenes cocineros, con más de un centenar de ponencias, showcookings y debates. Gastronomic Forum Barcelona ha invitado a alrededor de 130 ponentes a reflexionar sobre la restauración del futuro. La cita ha congregado a más de 350 empresas que han mostrado las últimas soluciones para el sector.

Esta edición de Gastronomic Forum Barcelona ha acogido un centenar de actividades, en las que han participado más de 130 chefs y profesionales del sector, como Joan Roca, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Adejoké Bakaré y Andoni L. Aduriz, entre otros. En las ponencias, showcookings y debates se han abordado temas de actualidad en la hostelería como la conciliación laboral, la apuesta por un modelo de restauración sostenible y la aplicación de las nuevas tecnologías. El discurso más comprometido con esta apuesta de futuro ha sido el abanderado por la "Generación 90", chefs menores de 35 años que han expuesto sus ideas culinarias y futuros planes de negocio en el salón.

La asistencia ha sido de 18.000 profesionales, quienes han buscado soluciones y productos para sus negocios hosteleros entre las más 350 empresas expositoras, quienes han presentado productos innovadores o sorprendentes como lechugas cultivadas con acuaponía (criadas en agua fertilizada por peces), caviar de caracoles, salchichón de higo o café enriquecido con setas.

Josep Alcaraz, director de Gastronomic Forum Barcelona, destaca que el salón, "ha demostrado ser una vez más un evento comercial de referencia donde las empresas más activas del mercado realizan negocios con las principales firmas de hostelería y foodservice del país".

Junto a la exposición comercial ha tenido lugar un gran programa paralelo de eventos en los que destacan diversos concursos y galardones. En este sentido, el salón ha desvelado esta tarde el ganador del Premio Cuíner Gastronomic Forum Barcelona 2024, que ha reconocido el tándem formado por Beatrice Casella e Iván García del

Search...

Suscribase a la newsletter

This form is temporarily unavailable.

Lo más Leído

1

Electrolux Professional dará servicio a más de 300 profesionales en Madrid Fusión 2020 por noveno año consecutivo 📈 78923

2

HR recupera con P&G las presentaciones presenciales 📈 48570

3

¿Quieres que Tres renueve toda la grifería de tu restaurante? 📈 48160

4

Wequassett Resort and Golf Club confía de nuevo en los textiles de Resuinsa 📈 40580

5

ASEGO celebra su tradicional cena de Navidad 📈 36711

Revista H&R



<https://revistahr.es/gastronomic-forum-barcelona-pone-el-foco-en-los-jovenes-talentos/>



INICIO   ACTUALIDAD   AGRICULTURA   AYUDAS   TECNOLOGÍA   TRACTORES



## Gastronomic Forum Barcelona atrae a 18.000 amantes de la gastronomía y la innovación en el sector



by Carlos Salcedo — 06/11/2024

 149



El salón para la hostelería, la gastronomía y distribución alimentaria, conocido como Gastronomic Forum Barcelona, ha dejado una impresión significativa en el sector tras la clausura de su última edición. La feria se llevó a cabo en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona y atrajo a unos **18,000 profesionales**, quienes asistieron motivados por la búsqueda de soluciones y productos innovadores para sus negocios en el ámbito gastronómico.

### Participación y productos innovadores

Entre las más de **350 empresas expositoras**, los visitantes tuvieron la oportunidad de descubrir una variedad de **novedades en alimentos**. Se presentaron innovaciones sorprendentes, como lechugas cultivadas mediante acuaponía (un sistema que utiliza el agua fertilizada por peces), caviar de caracoles, salchichón de higo y un innovador café enriquecido con setas. Estas ofertas reflejan un creciente interés por la sostenibilidad y la creatividad en la cocina.

<https://www.agriculteca.com/articulos/gastronomic-forum-barcelona-atrae-a-18-000-amantes-de-la-gastronomia-y-la-innovacion-en-el-sector>

Sr. y Sra.  
Cake



**LA RIOJA**

# Georgina Reinares, de Elciego, se hace con el premio The Baker

La propietaria de la Panadería Barrihuelo se convierte en la primera mujer en ganar este galardón a la excelencia panadera





Cuando todo cambia,  
nos adaptamos y avanzamos.

**LA RIOJA**

Publicidad



**#productoriOjano**  
*Lo vas a querer*

**Territorio**

<https://www.larioja.com/degusta/georgina-reinares-elciego-premio-the-baker-20241107132852-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.larioja.com%2Fdegusta%2Fgeorgina-reinares-elciego-premio-the-baker-20241107132852-nt.html>



# newspa

L'actualitat de la fleca catalana

Newsfeca | Newsgremi | For

## Inscripcions obertes per la segona edició del The Baker

■ maig 2, 2024

*El concurs se celebra per segon any consecutiu amb la voluntat de reconèixer i prestigiar l'ofici de forner. Els candidats poden enviar la seva inscripció de l'1 de maig al 22 de juliol.*

### The BAKER

II edició

4 al 6 de noviembre

Premio a la excelencia  
en PANADERÍA



Després de l'èxit de la seva primera edició, en la qual el forner Daniel Ramos de "La Cremita" a Chiclana de la Frontera es va alçar amb el premi The Baker 2023, aquest concurs torna en el seu segon lliurament per a honrar una vegada més als mestres del forn i la brioixeria que destaquen per la seva destresa tècnica, creativitat i visió empresarial.

El certamen, organitzat per la Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Forners de la Província de Barcelona, cerca premiar al professional amb un destacat domini de diverses tècniques de forn i brioixeria, així com per la seva capacitat per a innovar i aplicar productes forners en l'àmbit gastronòmic i nutricional.

La competició es durà a terme en dues fases. La primera fase classificatòria requerirà inscripció a través del lloc web oficial [www.thebaker.pro](http://www.thebaker.pro). La convocatòria, d'abast estatal, estarà oberta des de l'1 de maig fins al 30 de juny.

### Noticias relacionadas



Tenaliuh Cortés, Millor Panettone del Món 2024



El pa a la dieta



Celtic amb pa



<https://newspa.cat/inscripcions-obertes-per-la-segona-edicio-del-the-baker/>

*Sr. y Sra.*  
**Cake**



27/03/2025: HIP Horeca Professional Expo

Ver todos

Buscar

Caternews

MAGAZINE DIGITAL HORECA

Suscríbete

Ver revista impresa

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

FRS

Fundación Restauración Sostenible

Nuevos dispensadores de jabón y desinfectante Tork

Más información

TORK

Think ahead.

Actualidad

# Gastronomic Forum Barcelona reunirá a más de 350 empresas de la gastronomía, la hostelería y el foodservice

Contará con un programa con un centenar de actividades y más de 130 ponentes para repensar hacia dónde va la restauración.



<https://caternewsdigital.com/actualidad/gastronomic-forum-barcelona-reunira-a-mas-de-350-empresas-de-la-gastronomia-la-hosteleria-y-el-foodservice/>

20minutos

BARCELONA

# El Gastronomic Forum Barcelona 2024 cierra con cerca de 18.000 asistentes

AGENCIAS | NOTICIA | 06.11.2024 - 19:53H

• Ha habido un centenar de ponencias, showcookings y debates en torno a la restauración del futuro.

• Barcelona y el Banco de Alimentos recogen en un día ocho toneladas de comida para los afectados por la DANA en Valencia



Gastronomic Forum Barcelona. / Fira de Barcelona.



DECORA  
NUEVA COLECCIÓN DE PIAZZAS Y DECORACIÓN

VER MÁS



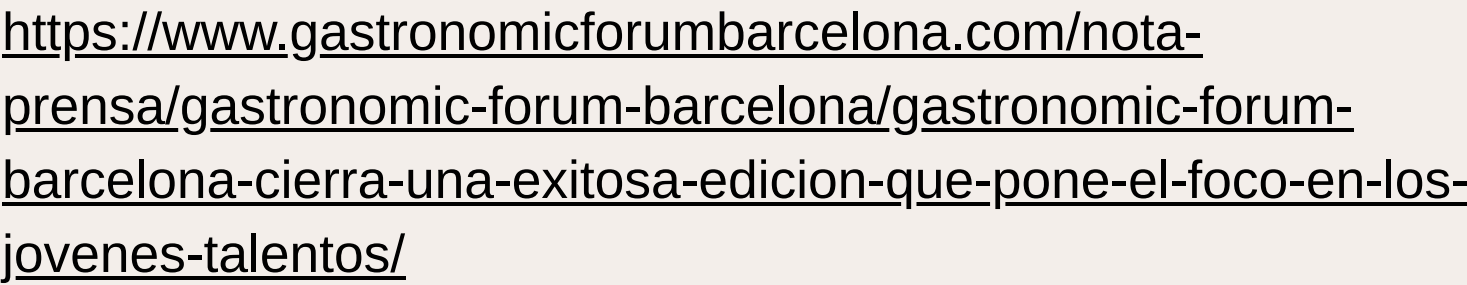
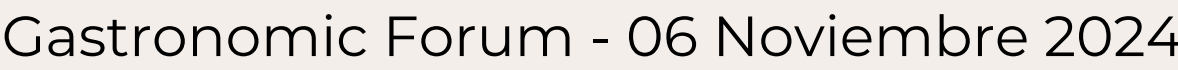
La edición 2024 de Gastronomic Forum Barcelona ha cerrado con cerca de **18.000 asistentes y más de 350 expositores**, según ha informado Fira de Barcelona en un comunicado este miércoles. El encuentro se ha celebrado en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona desde el lunes hasta este miércoles, y la organización ha explicado que "han brillado con luz propia una **nueva generación de jóvenes cocineros**".

El salón ha abordado temas de actualidad en la **hostelería** como la **conciliación laboral**, la apuesta por un modelo de **restauración sostenible** y la aplicación de las nuevas tecnologías.

Aparte de las novedades e innovaciones que han presentado las diferentes firmas presentes, también ha habido un centenar de ponencias, *showcookings* y debates en torno a la restauración del futuro.

Sr. y Sra.  
Cake







[Foodies et recomana](#)[Gastronomia](#)[Actualitat](#)[Entrevistes](#)[Reportatges](#)[Guia restaurants](#)[Enoteca](#)[Experiències](#)

futur. Més de 130 xefs i professionals del sector hi han participat. Els impulsors del certamen subratllen que, entre tots els cuiners, sumàvem 42 estrelles Michelin, amb noms com el de Joan Roca, Oriol Castro o Eduard Xatruch al capdavant.

El programa ha abordat temes d'actualitat a l'hostaleria com ara la conciliació laboral, l'aposta per un model de restauració sostenible i l'aplicació de les noves tecnologies. El discurs més compromès amb aquesta aposta de futur ha estat l'abanderat per l'anomenada Generació 90, xefs menors de 35 anys que han exposat les seves idees culinàries i futurs plans de negoci al saló.

L'esdeveniment també ha revelat aquesta tarda el guanyador del Premi Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2024, en col·laboració amb 'La Vanguardia', que ha reconegut el tàndem format per Beatrice Casella i Iván García del restaurant Glug (Barcelona) com a millors cuiners emergents d'entre un grup de sis finalistes.

A més, el Premi The Baker al millor forner de l'Estat ha recaigut sobre Georgina Reinares de la fleca Barrihuelo, a Elciego (Àlaba), i els pastissers Toni Vera (Mervier Canal) i Felip de Santa Creu (Madeleine by Ferrieres) han estat els guanyadors del concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya 2024, organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona amb motiu del saló.

Finalment, en solidaritat amb els afectats per la dana a València i d'altres zones del país, les empreses exposadores han donat més de 2.000 quilos d'excedents alimentaris del saló. La Fundació Banc dels Aliments, present a la mostra com en edicions anteriors, classificarà els aliments i els farà arribar als Bancs d'Aliments de les zones afectades en funció de les necessitats i de l'evolució de l'emergència.



amic  
nous talents

Tria una temàtica i un format:  
vídeos curts o  
pòdcast /  
videopòdcast

PUBLICITAT



RÀDIO FAR  
MENORCA

<https://www.foodiesonmenorca.com/ca/blog/el-gastronomic-forum-barcelona-tanca-edicio-amb-la-visita-de-prop-de-18-000-professionals-2371/>





Revista Hosteleria 08 Noviembre 2024



<https://www.revistahosteleria.com/texto-diario/mostrar/5061026/gastronomic-forum-barcelona-cierra-nueva-edicion>

*Sr. y Sra.  
Cake*

Publicidad



GANA UNA ASESORÍA  
GASTRONÓMICA CON  
ANTONIO ARRABAL

Participa aquí



INFOHORECA

NOTICIASPRODUCTOSAGENDAREPORTAJESDELIVERYEMPRESAS DE HOSTELERÍACURSOS

★ EMPRESAS PREMIUM ★















Home / Noticias / Gastronomía

Gastronomic Forum Barcelona impulsa el futuro de la gastronomía y destaca a los jóvenes talentos

Buscar en el site...

# Gastronomic Forum Barcelona Impulsa el futuro de la gastronomía y destaca a los jóvenes talentos

porInfoHoreca7 de noviembre, 2024Gastronomía

< Volver

La feria gastronómica, organizada por Fira de Barcelona, cierra su edición de 2024 tras tres días de intensa actividad en el recinto Montjuïc. **Gastronomic Forum Barcelona** ha contado con **más de 350 expositores** y **alrededor de 130 ponentes** que participaron en debates, showcookings y conferencias, donde **jóvenes cocineros y talentos emergentes** han compartido protagonismo con reconocidos chefs como Joan Roca, Oriol Castro y Andoni L. Aduriz. El evento ha abordado temas cruciales para la hostelería actual, tales como la conciliación laboral, la sostenibilidad y la incorporación de nuevas tecnologías.



<https://www.infohoreca.com/noticias/20241107/gastronomic-forum-barcelona-2024-talento-joven-innovacion-gastronomica>







ARABAKO ERRIOXA



# Estatuko okin onenaren saria jaso du Barrihueloko Georgina Reinaresek

Erredakzioa 2024ko aza. 7a, 16:01

Entzun ▶

Itzuli ▼







Bartzelonako Baking School Sabadell Okinen Gremioko eskolak ematen

<https://alea.eus/errioxa/1730991954753-barrihuelo-saria>

# Profesional Horeca Noviembre 2024



Profesional**Horeca**

Revista digital de hostelería

¡Suscríbete a la newsletter!

DUCTOS : ACTUALIDAD : A FONDO : TECNOLOGÍA FORMACIÓN AGENDA : VÍDEOS OFERTAS Y DEMANDAS : OPINIÓN RECETAS : NEWSLETTERS ESPECIALES



¡Oferta de Black Friday en Lyreco! Consigue Hasta 90€ de Descuento para tu Próxima Compra

ABRIR >

A fondo

## Gastronomic Forum Barcelona 2024 ahonda en la restauración que viene

Noviembre, 2024

El salón de hostelería y gastronomía Gastronomic Forum Barcelona ha congregado durante tres días en el recinto Montjuïc a cerca de 18.000 profesionales y 350 empresas expositoras, además de a 130 ponentes que han reflexionado sobre la restauración del futuro.



Una cita gastro consolidada: Gastronomic Forum Barcelona 2024 ha

<https://www.profesionalhoreca.com/2024/11/10/gastronomic-forum-barcelona-2024-ahonda-en-la-restauracion-que-viene/>





8/11/2024

GEORGINA  
REINARES,  
GANADORA DE  
THE BAKER 2024,  
EL PREMIO A LA  
EXCELENCIA EN  
PANADERÍA

0 COMENTARIOS

EN EL MARCO DEL GASTRONOMIC FORUM DE BARCELONA, ESTA PANADERA DE ELTZIEGO, HA HECHO HISTORIA AL CONVERTIRSE EN LA PRIMERA MUJER EN GANAR EL PREMIO THE BAKER, EL PRESTIGIOSO RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL, ESCUELA DEL GREMIO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA.

Georgina Reinales, propietaria de la Panadería Barrihuelo en Eltziego (Álava), se ha alzado con el premio a la excelencia en panadería, THE BAKER 2024, tras tres días de competición en las instalaciones de la Baking School Barcelona Sabadell y en una final muy reñida en el Gastronomic Forum de Barcelona donde se presentaron los bufetes de los finalistas y se hizo la entrega de reconocimientos, rodeados de un público amante del pan.

Reinales destacó no solo por alzarse con el premio principal THE BAKER 2024, sino también por recibir menciones especiales en dos categorías: mejor bollería hojaldrada y mejor pan de masa madre. Su meticulosa atención a la calidad y su respeto por la tradición de la panadería quedaron patentes en su bufé, que atrajo la atención de los asistentes y elogios del jurado

Este año, el concurso arrancó el 3 de Noviembre en las instalaciones de la Baking School Barcelona Sabadell y se desarrolló a lo largo de tres intensas jornadas de pruebas tanto teóricas como prácticas. Los cuatro finalistas, Martí Alemany, Diego Marín, Georgina Reinales y Fran Zaragoza, demostraron su maestría en disciplinas como la elaboración de panes nutricionales, bollería hojaldrada, panes de masa madre, snacks salados y brioches.

Cada participante compitió bajo la atenta mirada del jurado, compuesto por destacados expertos de la panadería, entre ellos Xavier Barriga (Turris), Sylvain Herviaux (MOF 2011), Enric Badia (Subcampeón del Mundo), Matt Valette (Mejor "Commis"), David Hernández (Mejor Bollería del Mundo 2023) y el ganador de la edición anterior, Daniel Ramos, fue presidido por Yohan Ferrant y Mari Cruz Barón.

Además de Reinales, los finalistas también fueron reconocidos en categorías especiales. Martí Alemany, de Forn de La Rambla de Vilanova i la Geltrú, obtuvo el premio al mejor pan nutricional, mientras que Fran Zaragoza, valenciano y jefe de panadería en Dubai, fue galardonado por el mejor conjunto de snacks salados, reafirmando así el alto nivel de competencia y diversidad de talentos en el evento.

La presidenta del Gremi de Flequers de la Provincia de Barcelona, Mònica Gregori, expresó su satisfacción con el éxito del concurso, subrayando la importancia de iniciativas que promuevan la excelencia en el sector panadero. "Estamos emocionados de haber reunido a panaderos tan talentosos de toda España y comprometidos a seguir fomentando el valor y reconocimiento de esta profesión el próximo año", declaró mientras dedicaba unas palabras al presidente honorífico Andreu Llargués, fallecido recientemente.

El evento contó con el apoyo de marcas reconocidas en el sector como Bongard, Barry Callebaut, Dispan, Farinera Coromina, Dir Informàtica, Harinas Moretó, Harinas Ylla y Mas

emipa.com>



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Circular n.º 103  
Data: 08/11/2024

Georgina Reinares, guanyadora del premi  
THE BAKER 2024



Benvolgut/da agremiat/da,

En el marc del Gastronomic Forum de Barcelona, la Georgina Reinares, fornera d'Eitziego (Àlaba), ha fet història en convertint-se en la primera dona a guanyar el premi The Baker, el prestigiós reconeixement atorgat per la Baking School Barcelona Sabadell.

Georgina Reinares, propietària de la Panaderia Barrihuelo a Eitziego (País Basc), s'ha alçat amb el premi a l'excel·lència en fleca, THE BAKER 2024, després de tres dies de competició a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell i en una final molt renyida que va tenir lloc el passat dimecres dins el recinte del Gastronomic Forum de Barcelona.



LA VOZ DE CÁDIZ Chiclana

Daniel Ramos, el revolucionario panadero que fusiona el pan con productos de Cádiz

CHICLANA

# Daniel Ramos, el revolucionario panadero que fusiona el pan con productos de Cádiz

Del horno de La Cremita salen panes morcilla, chocolate, tomate y albahaca, chorizo, pan de campo y hasta de chocos; sin embargo, el «pan estrella» es el de chicharrones

«Todo el mundo nos decía: '¡Este tío está loco!'», recuerda el artesano



Daniel Ramos, panadero // PEPE ORTEGA

LA CULTURA ESTÁ EN TI, ESTÁ EN TODO

ACCEDEREA DISFRUTA

ESTA

<https://www.lavozdigital.es/provincia/chiclana/daniel-ramos-revolucionario-panadero-fusiona-pan-productos-20241110144937-ntv.html>

Sr. y Sra.  
Cake

<https://www.masuniformes.com/blog/chaqueta-chef-masuniformes-the-baker?srsltid=AfmBOooEAU6zWXGMdVMRm8W9d4QK0-W4dpl6Xp1NmFM2xxifK1CavSSc>





Taules dels finalistes de The Baker 2023. Daniel Ramos, Diego Marín i Alex Arrieche de dalt a baix.

va tenir lloc el lliurament de premis, que va atreure forners professionals i empreses clau del sector de tot Espanya. El guanyador de la primera edició de The Baker va ser Daniel Ramos, que va impressionar el jurat amb la seva habilitat tècnica i el seu enfocament innovador. Va presentar un bufet que va atreure l'atenció dels nombrosos assistents a l'esdeveniment, que van aplaudir el seu compromís amb la qualitat i la tradició, valors reflectits en cadascuna de les creacions de la seva taula. Ramos també va rebre l'esment especial al millor *snack* salat i la millor brioixeria fullada. El podi es va completar amb Diego Marín, premi especial en les categories de pa nutricional, i el jove Alex Arrieche, premi especial al pa de massa mare.

“Em sento feliç i orgullós d'haver pogut aconseguir aquest títol amb molt d'esforç”, declara Ramos, flamant guanyador. “Són molts detalls els que compten en aquest tipus de concursos, però penso que el que més ha valorat

el jurat en el meu cas ha estat la meua manera de treballar i la meua tècnica. Han estat molts dies i hores d'entrenament, calculant el temps i provant. M'he esforçat a presentar una taula tan fina com ha estat possible, però molt basada en la meua terra”, assenyalava Ramos, qui destaca la importància del seu equip, “La Cremita”, en aquesta fita. Quant a The Baker, ho defineix amb tres paraules: “disciplina, ordre i respecte. És un concurs on realment es mesura el forn i es dona valor a la feina. A més, es fa en un ambient sa, de respecte, amb un jurat que ens va valorar amb serietat, però al mateix temps, passió”. Des del seu punt de vista, “és genial que es comenci a valorar el nostre ofici, tan important i fonamental. Aquests esdeveniments mostren al sector que tots podem arribar a aconseguir els nostres somnis, que no t'has de rendir mai, que el forn és més que farina, aigua i sal”, conclou.

“Ha estat una gran experiència i una oportunitat per conèixer altres apas-

sionats de la professió, com els competidors i els membres del jurat”, assenyalava l'Alex. “Des que vaig començar he buscat arribar a aquest nivell d'excel·lència i obtenir aquests productes amb una molla perfecta, un gust ideal i una presentació espectacular. Així que, en realitat, la meua preparació per a aquest concurs va començar fa anys”, reflexiona. “El que més destaco del concurs és el grup de professionals que hi ha al darrere”, afegeix. “L'equip de la Baking està format per persones que he admirat durant anys, veritables artistes d'aquesta professió que ens han ajudat en tot el que hem necessitat i que han preparat unes instal·lacions perfectes. I la missió i la visió de The Baker, que és prestigiar l'ofici de flequer, em sembla imprescindible: és una feina que s'ha de valorar cada vegada més, que ha estat estigmatitzada pels horaris i la dedicació que requereix i que és molt bo que la gent vegi que és preciosa, amb molta ciència i molt d'art al darrere. Aquests tipus de concursos sumen molt per enaltir l'ofici i contribueixen al seu creixement i a la motivació de les noves generacions. Com a professional, participar-hi m'ha fet descobrir nous límits, desafiar-me i obligar-me a investigar productes nous”, conclou.

“Ha estat una passada: l'organització, les instal·lacions, els companys, el jurat... Tôt un 10”, valora el Diego. “A més a més, ens hem quedat tots al mateix hotel i hi ha hagut una veritable germanor entre els finalistes, que també hem fet pinya amb el jurat. Prenent l'esmorzar cada matí amb ells ens sentíem entre amics, i això fa que et relaxis de cara a la competició”, destaca. “The Baker és un concurs molt elaborat, ben plantejat i complet, amb una varietat interessant de productes que hem hagut de fer, com la baguet de tradició o la brioixeria laminada. La Baking School és una escola de referència i mereixia tenir el seu propi concurs. Ha estat un esdeveniment magnífic. Repetiré l'any que ve, sens dubte”, conclou.

**L'aposta del Gremi**  
El secretari general del Gremi, Carles Cotonat, es va mostrar encantat amb l'èxit de l'esdeveniment. “Estem emocionats d'haver organit-

zat un concurs que ha reunit forners tan talentosos de tota Espanya i esperem continuar promovent l'excel·lència en el nostre sector donant valor i reconeixement a la professió l'any vinent”, va comentar durant la final.

“The Baker ha estat una oportunitat excepcional per prestigiar i visibilitzar l'ofici de flequer en un aparador de primer nivell com és el Gastronòmic Forum. Ens ha permès situar l'ofici de flequer en el mateix estatus que els cuiners i pastissers. La fleca no estava degudament representada en aquesta fira, i crec que amb la nostra participació i amb el concurs ho hem aconseguit”, reflexiona.

Però el camí fins a arribar a aquesta exitosa primera edició “no ha estat fàcil, perquè hem fet una cosa nova i diferent del que s'havia fet fins ara. The Baker no és un campionat ni un tast de producte, és molt més. Per primer cop, a més de les qualitats tècniques i els coneixements propis que ha de tenir un flequer dominant les diferents tècniques d'elaboració de pans, brioixeria i productes de *snacking*, amb la pressió d'haver d'elaborar-los en directe amb un temps determinat i sota la revisió d'un jurat expert, hi hem afegit la valoració i la ponderació d'altres qualitats que creiem que ha de tenir avui en dia un professional flequer d'èxit. Hem valorat la gestió empresarial i la visió del negoci, quines farines i processos s'utilitzen a l'obra, la utilització de matèries i productes de proximitat, l'exposició del producte, la venda, el tractament a les xarxes i la contribució de cada participant en la difusió de la cultura del pa”, enumera. “Per això és un reconeixement a l'ofici i al professional flequer”, sentència.

El Gremi feia temps que tenia la idea de fer un reconeixement a l'ofici. Però volia fer alguna cosa potent, diferent i amb la màxima qualitat. Si es vol organitzar un premi a l'excel·lència en fleca artesana, s'ha de fer amb rigor, professionalitat i amb el mateix nivell d'excel·lència que després s'exigirà als participants. És per això que, a més de tenir els millors professionals del sector al capdavant del projecte, com Ferrant i Barón, s'ha de comptar amb els millors professionals. “Estem molt agraïts a tots els membres del jurat que han col·laborat amb el concurs, a l'agència de comunicació que ens ha ajudat a organitzar-ho i jo, personalment, estic molt agraït a tot l'equip del Gremi que ho ha fet possible. I per descomptat a l'organització del Gastronòmic Forum per apostar per la fleca”, destaca Cotonat.

Participant en el Gastronòmic Forum i organitzant aquest premi, el Gremi té dos objectius: prestigiar l'ofici

### “La celebració de The Baker al Gastronòmic Forum ha permès situar l'ofici en el mateix estatus que els cuiners i pastissers”.

de flequer i donar-li visibilitat com un professional essencial dins la producció alimentària i la gastronomia i posicionar el pa com un aliment clau de l'alimentació i la gastronomia del país. En definitiva, fer valdre les qualitats i les propietats del bon pa, i defensar-ne la cultura.

#### Les regles del joc

És per això que el jurat va valorar el mèrit dels finalistes i va concedir, a més del premi The Baker, reconeixements especials al millor pa de massa mare, al millor pa nutricional i a la millor brioixeria. “Com a president del jurat va ser tot un repte crear les regles del joc i gestionar-ho tot per tenir unes bases adaptades al que volíem”, reconeix el Yohan, qui destaca “la fantàstica organització per part del Gremi i la tasca feta pels patrocinadors. El concurs va tenir un ressò mediàtic que no esperàvem i va generar una expectació inesperada”, destaca.

Des del seu punt de vista, “The Baker ha vingut per quedar-se i per convertir-se en el proper concurs d'excel·lència. No hi haurà cap concurs a la seva alçada que representi aquest nivell d'excel·lència en fleca. Representa a la perfecció la filosofia i els valors del Gremi i de la Baking School, amb productes elegants, una recerca nutricional i un jurat qualificadíssim, incloent-hi un MOF. És un concurs molt artesanal, del país, en el qual cada flequer defensa els seus valors, els sabors de la seva terra i la seva visió creativa. L'any que ve continuarà creixent i haurà de doblar l'aposta per The Baker”, valora.

“Després de la gran repercussió que ha tingut aquesta primera edició, crec que The Baker és un concurs amb molt de futur. El fet que es mesuri no només l'excel·lència flequera, sinó també el vessant professional i empresarial, és un dels seus punts forts, i a través d'un perfil de candidat amb el qual molts professionals de la fleca es poden sentir identificats”, conclou la Mari Cruz.





GRACIAS



*Sr. y Sra.  
Cake*