



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

En profunditat: La fleca mundial es cita a IBA 2025

Entrevista: Félix Mestres, president de CEOPPAN

Formació: La brioixeria d'alta gamma de Brian Boclet

News GREMI: La fleca es llueix per Sant Joan

News fleca: The Baker, cap a la tercera edició

En profunditat La brioixeria s'obre pas a la fleca





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
Tot Hom

p. 6



En profunditat —

La brioixeria s'obre pas a la fleca

p. 14



Entrevista —

Félix Mestres, president de CEOPPAN

p. 24



Tècnica del pa —

Les barrejes a l'obrador
Tècnica del pastat (p. 52)

sumari

p. 28



Formació —

Els alumnes del màster, a França
Brioixeria d'alta gamma de Brian Boclet,
a la Baking

Un trimestre ple de formació

p. 36

Newsgrami —

La fleca es llueix per Sant Joan
Carles Gaig proposa receptes d'estiu amb 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, Manel Cortés, 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

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

p. 42



Entrevista —

Martí Alemany, Millor pa nutricional 2024 a The Baker

p. 48



Recepta pa —

Coca "brioix fusión"

Recepta —

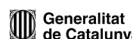
Coca tartufata amb bacó i espàrrecs (p.50)

Consell editorial:

Presidenta: Mònica Gregori
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera
Secretari general: Carles Cotonat

ISSN: 1134-8801 Dipòsit legal: L-169-1995
Newsipa és una publicació plural, que difon informacions d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.

Amb el suport de:





COCA

DE SANT JOAN



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



No tenim res a envejar

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys, companyes i amics i amigues,

Vivim un moment apassionant dins el món de la fleca artesana. Després d'anys de posar tot l'esforç a dignificar i innovar el nostre pa, ara comencem a veure com un nou horitzó de creativitat i excel·lència s'obre camí dins dels nostres obradors: la brioixeria artesana i d'autor.

Aquesta evolució no és fruit de la casualitat. Forma part del camí que, com a Gremi, hem traçat junts: afegir capes de valor a les nostres fleques, anar més enllà del pa — que ja ha assolit un grau de maduresa i reconeixement admirable— i obrir la porta a nous formats, sabors i experiències. Ja vam fer una aposta clara per la recuperació de blats antics, per les farines de proximitat i per una elaboració respectuosa i saludable. Ara és el moment de posar la mirada en la brioixeria, un camp amb infinites possibilitats per sorprendre i captivar els nostres clients.

La brioixeria creativa ens permet oferir una experiència 360: una combinació única entre qualitat, bellesa visual, innovació i explosió de sabors. Quan un client entra en una fleca i troba un bon pa, elaborat amb rigor i passió, i alhora descobreix una brioixeria feta artesanalment, que enamora a la vista i esclata al paladar, està vivint una ex-

periència completa, memorable. Això és el que fidelitza, això és el que ens diferencia.

El coneixement és la millor eina per innovar i créixer, i la formació és una part fonamental de tot aquest procés. Des de la Baking School Barcelona Sabadell treballem any rere any per oferir formacions d'alt nivell, sempre pensades per aportar valor als nostres professionals. Des de la base fins a l'excel·lència, comptem amb un centre de formació propi que ha esdevingut el HUB de recerca i innovació de referència a Espanya.

I en aquest marc, el passat maig vam tenir l'oportunitat de visitar la fira IBA, una cita referent per a la fleca internacional. Poder-hi ser ens ha permès observar de prop les tendències que venen, contrastar idees i reafirmar-nos en una cosa: no tenim res a envejar. El nivell que hem assolit a casa nostra en pa i brioixeria és equiparable al dels grans noms europeus. Estem a l'altura, i això ens ha d'omplir d'orgull. Estem fent bé les coses, i anem pel bon camí.

Des del Gremi seguirem treballant amb constància i passió per continuar sent referents i innovadors. I us convido a tots i totes a seguir apostant per la creativitat, per la formació i per l'excel·lència. Perquè la fleca, avui més que mai, és molt més que fer pa: és fer cultura, és fer emoció, és fer futur.

Una salutació,

“El coneixement és la millor eina per innovar i créixer”

La brioixeria s'obre pas a la fleca

La brioixeria d'especialitat irromp amb força com a tendència de futur a la fleca artesana.

Sembla cada vegada més clar que, després del *boom* que hem viscut els darrers anys amb el pa de massa mare, la propera tendència que arriba és, sens dubte, la brioixeria. Els flequers artesans entenen cada vegada més que no és congruent cap al client elaborar artesanalment un pa de massa mare excel·lent i, al mateix temps, vendre brioixeria congelada i industrial. “Per compromís amb l’ofici, ara s’estan enfocant a donar a aquesta gamma de productes el valor i la cura que mereixen”, indica Yohan Ferrant, prestigiós flequer hereu de la tradició brioixera francesa.

Així, la brioixeria està guanyant molt d’interès a la fleca actualment. El forner s’està adaptant a les noves demandes del consumidor i està obrint cada vegada més el seu catàleg, més enllà dels productes de fleca. La fleca és un ofici artesà on es tracta curosament un producte i una matèria primera de qualitat, i això té molt a veure amb la brioixeria. És natural, doncs, que cada vegada més els flequers s’estiguin formant per oferir productes de brioixeria amb més qualitat i més refinats. D’aquesta manera, els oficis s’estan obrint i barrejant cada vegada més, i tenen una mirada molt més àmplia que abans, ja que els clients, que s’apropen a la fleca a comprar un bon pa, també volen comprar un bon brioix. És així com la fleca s’apropa a la brioixeria, sempre de la mà de la formació.

“La brioixeria està agafant moltíssima volada al sector”, apunta Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. “Antigament molts forners la compraven congelada, però ara el nivell ha pujat i cada vegada més professionals de la fleca l’elaboren ells mateixos. Però, per poder implementar aquest tipus d’elaboració, és imprescindible la formació”, incideix Ruiz, qui també destaca la creixent importància de gammes de producte com la pastisseria que no necessita fred i l’*snacking*, de cara a oferir cada vegada més opcions a la fleca.

Catalunya, al capdavant

En aquest context, segons l’anàlisi de Ferrant, Catalunya està al capdavant d’Espanya en la introducció de la brioixeria d’excel·lència a la fleca artesana. És la primera comunitat autònoma on tant els



Després del *boom* que hem viscut els darrers anys amb el pa de massa mare, la tendència és, sens dubte, la brioixeria.

Catalunya està al capdavant d'Espanya en la introducció de la brioixeria d'excel·lència a la fleca artesana.

flequers com els consumidors estan entenen i acceptant el valor de la brioixeria, més enllà del seu cost. “A Catalunya ja es pot parlar d’una tradició brioixera per demanda i per oferta”, observa el director de la Baking School Barcelona Sabadell.

Hem arribat fins aquí gràcies a l’actitud pionera del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que a través de la Baking School Barcelona Sabadell, entre altres iniciatives, fa anys que aposta per l’excel·lència en la brioixeria artesana a la fleca. “Hem estat els primers a córrer el risc, i hem hagut de picar pedra durant quatre anys. Al començament, hi havia molts dubtes, pels costos i el preu que comporta la brioixeria de qualitat. Fa uns anys era impensable un croissant a més d’1,5 euros, i ara el consumidor ja està disposat a pagar per una bona peça de brioixeria”, recorda Ferrant. “Això ha estat gràcies al fet que, a l’Escola, hem comptat amb un professorat molt tècnic que ha aportat els seus coneixements als nostres flequers. La visió del Gremi ha estat clau, i una vegada més s’ha avançat al seu temps, amb la certesa que un bon croissant porta sempre un bon client”, incideix.

“La gent cada vegada dona més valor a la qualitat per damunt de la quantitat”, coincideix Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School. En aquest punt, destaca productes de tendència com ara el panettone, que “ha vingut per quedar-se perquè és molt bo, amb un procés d’elaboració molt especial i ingredients excel·lents. I la gent, quan un producte és bo, sempre l’acull bé”, reflexiona. “Més enllà d’això, oferir aquest tipus de productes, encara que no siguin els que més es venen, sempre és un reclam que atreu i fidelitza clientela que arriba a la fleca per interessar-se per ells i acaba comprant també altres productes”, afegeix.

Brioixeria creativa

“La brioixeria artesana està clarament en creixement”, coincideix Mònica Gregori, presidenta del Gremi. “No té res a veure amb la brioixeria industrial, que conté additius i conservants que et deixen una mena de polsim al paladar. Estem parlant de brioixos amb reposos llargs i elaborats moltes vegades amb massa mare, amb una olor totalment diferent. Aquest tipus de producte es valora cada vegada més i contribueix decisivament a augmentar la demanda a la fleca artesana”.

“La fleca està reinventant aquesta disciplina mitjançant la brioixeria creativa, amb la incorporació de productes com les peces bicolor, molt elaborades i atractives visualment, amb formes molt cridaneres. Tècniques com el laminat invertit donen lloc a peces



Turisme de fleca i brioixeria: el producte artesà com a destinació



En una era marcada per la cerca d'experiències autèntiques, el turisme gastronòmic ha viscut un auge que se sosté des de fa alguns anys. Però dins d'aquest corrent general, ha emergit amb força una nova tendència que situa els forns com a epicentres d'atracció: el turisme de fleca. Aquest fenomen va molt més enllà del simple fet de tastar un bon pa; es tracta de viatjar expressament per descobrir pans i brioixeria d'autor, conèixer mestres forners i experimentar sabors locals a través dels forns artesans.

Segons un reportatge publicat pel prestigiós diari britànic *The Guardian* el passat mes d'abril, cada vegada són més els establiments flequers que atreuen clients forans i registren cues de fins a dues hores, amb visitants que arriben de llocs tan llunyans com Nova Zelanda o els Estats Units. Aquestes fleques, convertides en icones a Instagram i TikTok, atrauen tant pel producte com per l'experiència que ofereixen: locals acollidors, presentacions exquisides i una narrativa d'ofici que connecta amb el consumidor emocionalment.

La dimensió internacional del fenomen és inqüestionable. El web "Travel and Tour World" recull com països tan diversos com el Marroc, el Japó, els EUA, Portugal, Alemanya o l'Argentina han detectat en el turisme flequer una oportunitat per dinamitzar les seves economies locals. Al Japó, per exemple, les brioixereries franconipones són una para-

Independentment de la capacitat adquisitiva de la població, els turistes sí que estan disposats a gastar en una bona peça de brioixeria.

da obligada a ciutats com Kyoto o Osaka, on l'obsessió pel detall i el respecte pel producte fan arribar la brioixeria a altíssims nivells d'excel·lència.

A Espanya, tant ciutats com Barcelona, Vigo o Madrid com pobles i petites localitats d'arreu viuen un auge de la fleca artesana, amb projectes que combinen una elaboració lenta, ingredients d'origen i formats contemporanis per captivar tant locals com turistes. A Catalunya, el sector fa temps que constata aquesta tendència, amb fleques artesanes prestigioses als barris i pobles de tot el territori que, especialment el cap de setmana, reben una gran quantitat de clients d'arreu.

En aquestes propostes, la brioixeria ocupa un paper protagonista, ja que aconseguir, a més d'un pa

excel·lent, una coca de forner, uns croissants o un panettone de màxima qualitat per compartir amb els éssers estimats suposa una motivació definitiva de cara a desplaçar-se kilòmetres únicament per visitar una fleca.

El secret de l'èxit d'aquest tipus de propostes i la seva transformació en fenomen mundial descansa en tres claus: autenticitat, tècnica i narrativa. El turista no busca una còpia del que ja pot trobar al seu país, sinó sabors nous que reflecteixin la identitat local. A més, la tècnica artesana, sovint perfeccionada a través de formacions específiques com les que ofereixen escoles com la Baking School Barcelona Sabadell, aporta un valor afegit. Finalment, l'ofici flequer emociona quan va acompanyat d'una història: la de la família que fa tres generacions que pasta, la del forner que va reinventar la seva vida obrint un obrador o la del brioix que va salvar un barri de la monotonia.

Aquesta visibilitat global exigeix també noves estratègies per part dels professionals. Ja no n'hi ha prou amb fer un bon producte; cal saber comunicar-lo, gestionar l'afluència de visitants, mantenir l'essència en contextos de gran demanda i diversificar l'oferta sense perdre qualitat. Molts forners ca-

Ser en una zona turística pot marcar la diferència.

talans comencen a apostar per col·laboracions amb xefs, participacions en festivals gastronòmics i fins i tot per obrir segones seus en zones amb alt trànsit turístic.

Per a la subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, Mari Cruz Barón, "aquest tipus de turisme és una bona oportunitat per a les fleques que se sàpiguen adaptar i s'enfoquin en productes que destaquin i cridin l'atenció. És clar que en aquest nínxol no es tracta d'oferir productes del dia a dia, sinó més aviat productes especials pensats per a caps de setmana o per a dates i temporades determinades", analitza.

El turisme de fleca, doncs, representa molt més que una moda. És una oportunitat de projecció per a la fleca artesana, un espai on la brioixeria emergeix com a símbol de qualitat, innovació i patrimoni cultural. I, potser el més important: és una reivindicació del plaer simple i profund de trencar un brioix calent i compartir-lo.



MHM
Grupo Harinero
Meta & H. del Mar

*Innovació i compromís:
el secret de les nostres farines*

interessantíssimes, molt atractives visualment i amb una textura increïble. La brioixeria artesana i creativa és una de les grans tendències de futur de la brioixeria i de la fleca”, en la seva opinió.

Brioixeria vegana, nínxol de futur

El canvi constant en les preferències dels consumidors, que cada cop més opten per aliments d'origen vegetal en lloc dels d'origen animal, està transformant la indústria de la fleca. Tot i que molts tipus de pa ja són completament vegans, una part important de la brioixeria i altres productes fornejats encara depèn d'ingredients com ous, mantega i lactis.

Segons un estudi de Puratos, el 56 % dels consumidors mostren interès per alternatives vegetals dins el món de la fleca, la brioixeria i la pastisseria. Seguint aquesta tendència, cada vegada són més les fleques que aposten per elaborar versions vegetals de productes tradicionals de brioixeria, com per exemple les berlines, ensaïmades o croissants vegans que ofereix L'Obrador dels 15 de Barcelona.

“Per tal d'elaborar aquesta gamma de brioixeria vegana, hem substituït els greixos animals per

“La brioixeria ens permet diferenciar-nos de les fleques industrials, que potser tenen més dificultats per fer productes més elaborats o de temporada.”

una crema de fruits secs, en concret una barreja d'ametlla, cacauet i avellana. La llet de vaca, l'hem substituït per llet de civada”, explica Mònica Gregori, presidenta del Gremi i flequera al front de L'Obrador dels 15. “Aquests productes tenen un públic reduït, però molt fidel i molt agraït, perquè són persones que també els encanta gaudir d'un bon brioix”, indica. “Ara, el pròxim pas és elaborar una gamma de brioixeria sense gluten, per tal d'arribar als celíacs i els intolerants. El repte, per descomptat, és assegurar que no hi hagi contaminació creuada. Amb aquestes iniciatives, intentem arribar a nous tipus de clients”, afegeix.

Un 52 % dels consumidors considera que aquestes alternatives tenen un gust tan bo com els productes elaborats amb ingredients d'origen animal. Però, al mateix temps, a mesura que el moviment vegà madura, els consumidors no

només volen rèpliques veganes dels clàssics, sinó propostes noves que aportin valor propi. Així, les solucions veganes ja no es limiten a imitar, sinó que incorporen ingredients vegetals que donen protagonisme a les seves qualitats sensorials i gustatives pròpies.

Snacking i degustació

“Necessitem molt de color i varietat a les vitrines, amb peces que, a més de ser molt gustoses, entrin pels ulls. El ventall de productes és enorme i inclou l'*snacking*, que obre un camp molt ampli on la creativitat no té límits. A més de tot tipus de coques de recapte amb diferents ingredients, *wraps* o focaccies, podem fer, per exemple, *New York rolls* amb salmó i ruca, o productes fets amb laminat invertit amb bacó i formatge, o espinacs i *ricotta*”, exemplifica Mònica Gregori.

“Són propostes de futur que fan més atractiva la vitrina i el més



ideal és que vinguin acompanyades, a més, del servei de degustació a la fleca. Aquest és el tàndem perfecte que ens permet aprofitar les hores de menor activitat del model de fleca tradicional per fer créixer el negoci amb aquest tipus d'elaboracions, sempre acompanyades d'un bon cafè o batut", conclou.

Per barris

Per descomptat, tot va per barris, i la diferència de poder adquisitiu entre les diverses zones del territori influeix, i molt, en l'expansió de la brioixeria artesana, tenint en compte que els preus d'aquestes elaboracions no poden ser baixos. "Això és innegable, però, tanmateix, la tendència acabarà arribant arreu; tal vegada, a les zones amb menys capacitat adquisitiva trigarà una mica més, però s'acabarà implantant. El client no és beneït i valora les coses ben fetes. Segurament no compraran croissants cada dia, però el cap de setmana, de cara a reunions familiars, potser preferiran comprar cinc o sis peces de brioixeria artesana que un pastís, per posar un exemple", apunta Ferrant.

"És evident que hi ha zones on aquests productes tindran més sortida, però totes les fleques tenen la capacitat d'adaptar algun producte dels que ja elaboren i donar-li un toc que el faci diferent dels productes que fa la resta. D'aquesta manera, es pot marcar la diferència entre un

“Una oferta de brioixeria sòlida i atractiva es construeix pas a pas i assentant bé cada nova elaboració.”

producte industrial i un d'artesanal”, assegura per la seva banda Mari Cruz Barón.

“La brioixeria ens permet diferenciar-nos de les fleques industrials, que potser tenen més dificultats per fer productes més elaborats o de temporada”, apunta Enric Badia, exalumne del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School, subcampió del Mundial du Pain i Premi Jove Artesà Innovador 2023, que representa la quarta generació del Forn Elias de Barcelona. “D'aquesta manera, molta gent que potser li és igual on agafar el pa, triarà aquella fleca on tinguin peces de brioixeria diferents. És tot un reclam!”, assegura. A més a més, afegeix, “la brioixeria permet als flequers jugar molt amb els productes de temporada i fer especialitats diferents a cada època, amb els ingredients de cada temporada: maduixes, albercocs, etc.”.

“Al barri de Sant Martí, on tenim el Forn Elias, el per-

La brioixeria de Brian Boclet, a l'Escola

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell aposten fermament per la formació d'alta qualitat en brioixeria artesana, una de les tendències amb més projecció dins el futur de la fleca. La darrera de les formacions en aquesta disciplina que ha ofert l'Escola ha estat una master class impartida pel reconegut mestre flequer francès Brian Boclet, que ha tingut un gran èxit de participació.

Amb una trajectòria que combina tradició i innovació, Boclet, format a l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie i finalista del concurs Meilleur Ouvrier de France, ha compartit tècniques, receptes i visió de futur en una sessió intensiva de 14 hores, dirigida a professionals interessats a fer un pas endavant en l'elaboració de brioixeria creativa i d'alta qualitat.

Els participants han pogut elaborar referències sofisticades com el pain chocolat 3.0, la spirale 2 citrons, la fleur de praline o la couronne exotique, així com reinterpretacions de clàssics com el croissant au beurre i la brioche dentelle. No hi han faltat tampoc les propostes salades, com el feuilleté nomad.

Aquesta iniciativa s'emmarca dins l'estratègia del Gremi i la seva escola per anticipar-se a les demandes del consumidor modern, que valora cada cop més l'artesania, la creativitat i la qualitat dels productes de fleca. La brioixeria, amb el seu potencial de diferenciació, es consolida així com un dels eixos clau del present i el futur del sector.

Aquesta formació s'afegeix a anteriors master class a càrrec de mestres forners de prestigi internacional, com ara Fortier Franck, guanyador de la Copa de França de Fleca el 2021 i la Copa del Món de Fleca de 2024 i formador a l'Atelier m'alice, i Aurélien Le Mouillour, formador de l'INBP i Meilleur Ouvrier de France (MOF) Boulanger el 2023.





La millor brioixeria del món és a la Baking

La millor brioixeria del món es fa actualment a la Baking School Barcelona Sabadell. Així ho va dictaminar l'exigent jurat del darrer Mondial du Pain, que va celebrar la seva novena edició fa dos anys a Nantes, França, que va organitzar l'exclusiu col·lectiu internacional de flequers Ambassadeurs du Pain.

En aquella edició, l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell, format per David Hernández i Roger Vilardosa i entrenat per Yohan Ferrant, va guanyar el premi a millor brioixeria del món en aquest prestigiós concurs. En representació d'Espanya, van presentar una col·lecció de 5 peces de brioixeria a la seva taula final, on els jutges van destacar l'alta qualitat dels ingredients, la perfecta execució de les peces i el sabor excepcional.

L'equip espanyol es va preparar durant mesos per participar en aquest certamen. Hernández i Vilardosa, ambdós alumnes destacats del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking, van entrenar de valent sota la direcció del director de l'Escola, Yohan Ferrant, i amb el suport afegit de Marta San José i Enric Badia, subcampions de l'anterior edició del Mondial, així com Matt Valette, formador del centre i reconegut flequer a escala internacional.

En la propera edició del Mondial du Pain, que tindrà lloc l'octubre que ve a Nantes, Roger Vilardosa tindrà l'ocasió de defensar aquest títol de millor brioixeria del món i optar a fer-se un lloc al podi que corona cada dos anys els millors flequers del món. Aquesta vegada, tindrà al seu costat, com a *commis*, l'alumne de la novena edició del màster Isaac Galofré i a Hernández com a entrenador.

Formació d'excel·lència

Els flequers interessats a aprendre a elaborar brioixeria d'excel·lència allà on es fa la millor del món tenen a la seva disposició regularment diversos cursos enfocats a diferents productes, sempre amb l'excel·lència com a divisa. A més del certificat de professionalitat en Fleca i Brioixeria, tant per a persones a l'atur com per a treballadors en actiu, la Baking School programa regularment el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència o el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana (que celebrarà la pròxima edició del 24 al 28 de novembre), a més de monogràfics i diverses master class sobre brioixeria francesa, brioixeria artesana, brioixeria creativa o formacions centrades en elaboracions concretes, com ara el croissant, el panettone o els *New York rolls* (aquesta darrera s'impartirà el proper 9 de juliol).

Així mateix, el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, la formació insígnia de l'escola, té diversos mòduls específics sobre brioixeria artesana i creativa.

fil dels habitants és de classe treballadora i uns ingressos no gaire alts. I, no obstant això, la clientela ha acceptat bé la introducció de brioixeria d'especialitat a la nostra oferta", assegura Badia. "És veritat que moltes vegades el preu els pot tirar enrere, però ho accepten molt bé, especialment els joves, que estan més oberts a gastar més diners en bons productes alimentaris", afegeix.

En aquest punt, Badia posa l'accent en la diferenciació entre zones de pas turístic i aquells barris i poblacions on no ha arribat el turisme. "Independentment de la capacitat adquisitiva de la població, els turistes sí que estan disposats a gastar en una bona peça de brioixeria. Ser en una zona turística pot marcar la diferència", incideix.

Incorporar-la a l'obrador

Quant al que suposa per a un forn introduir la brioixeria artesana a la seva producció, a més de la imprescindible formació, Badia adverteix que s'han de tenir en compte moltes coses: afegir preelaboracions, controlar la temperatura de l'obrador i un extra d'organització per ubicar els passos d'elaboració de les diferents peces dins de la resta de producció.

Sigui com sigui, a algú que comenci, li recomana començar des de baix i anar avançant progressivament. "Jo començaria provant

“Molta gent que potser li és igual on agafar el pa, triarà aquella fleca on tinguin peces de brioixeria diferents.”



de treure cada dia un croissant molt correcte i molt regular durant tot l'any. Una vegada incorporat i assentat, tant a l'obrador com a la clientela, aquest nou producte, es pot afegir una peça amb un nucli no gaire delicat, com una crema de xocolata. I més endavant pots començar a jugar amb gelificats, fruites, decoracions, etc. Sempre pas a pas i assentant bé cada nova elaboració", recomana.

Per descomptat, anima els flequers interessats a incorporar la brioixeria d'especialitat al seu negoci a formar-se tot el possible. "Encara que vagis a un curs on s'abordin

elaboracions molt més complicades del que tu acabaràs fent al teu obrador, sempre aprendràs un detall clau sobre, per exemple, com fa aquell mestre els plecs, com es fa una crema pastissera bàsica o com pinta els croissants abans de ficar-los al forn. Si ja domines els productes bàsics, recomano anar sempre als cursos específics del següent nivell per continuar avançant", aconsella.

La Baking School Barcelona Sabadell ofereix regularment cursos de diferents nivells de brioixeria, des de cursos d'iniciació fins a diverses master class sobre productes molt concrets.

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@cancoll.es



@obradorcancoll





“Som un equip i tots aportem per avançar.”

Fèlix Mestres,
president de CEOPPAN i membre del Gremi

Fèlix Mestre Rius (Vilafranca del Penedès, 1986) és flequer de quarta generació i actualment treballa com a director tècnic a l'obrador de l'empresa familiar fundada a Vilafranca pel seu besavi, el Forn Rius, que aquest estiu inaugurarà l'onzena botiga. Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses (ADE) en el Programa

de Desenvolupament Directiu (PDP) d'ESADE, va formar-se a la Baking School Barcelona Sabadell, on també va cursar el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. Fa mig any va ser escollit com a president de la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), càrrec en el qual succeeix a Eduardo Villar.

Vas créixer entre masses i farines, oi?

Sí! Soc el típic cas de noi que amb 12 o 13 anys ja donava una mà al forn en campanyes de Pasqua, Sant Joan o Nadal. Però no anava encaminat a ser forner.

A què et volies dedicar?

Sempre m'ha agradat el forn, però a casa m'explicaven el que sempre es diu: que era una feina molt dura, que provés d'estudiar una carrera i que sempre podria tornar a la fleca. Així que vaig estudiar primer el grau superior d'Informàtica i després la carrera d'Administració d'Empreses.

Hi vas exercir?

Vaig treballar uns anys al sector de la informàtica i uns altres al sector de la banca. Llavors, en l'època de la gran crisi que va arrencar el 2008, quan va començar el procés de fusió de les entitats bancàries, se'm va donar l'oportunitat de tornar a casa.

Com van ser els començaments?

Per descomptat, vaig començar de zero, fent els repartiments i fent les primeres passes a l'obrador, sota la direcció de la meva mare, la Dolors, responsable de les botigues i els quadres, i el meu tiet Joan, responsable de la producció. El meu tiet em va donar les pautes bàsiques a l'obrador, i de seguida vaig començar a estudiar.

A la Baking School Barcelona Sabadell, oi?

Per descomptat! Vaig fer tots els cursos possibles, primer amb en Manel Cortés com a director i després amb el Yohan Ferrant: Iniciació, Certificat de Professionalitat, especialitzacions, monogràfics, diferents masterclass... Vaig formar part de la segona promoció del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, en plena pandèmia.

Què opines de la formació en aquest centre?

És absolutament excel·lent. Vaig aprendre que la tècnica de la fleca és molt més rigorosa i seriosa del que sembla al principi. Quan veus treballar gent com el Manel, el Yohan, la Mari Cruz o el David Hernández, t'adones de la tècnica, l'elegància i el rigor que hi ha darrere d'un producte ben fet. S'agraeix que estigui molt pautat i explicat.

Llavors, vas aprendre molt.

I tant! Jo li'n dic el Hogwarts de la fleca. A més a més, tothom és molt obert i pots intercanviar experiències, posar en comú idees, debatre problemàtiques comunes, compartir coneixements... Vam fer molta colla al màster, també perquè, a causa de la pandèmia, la nostra edició es va fer en dos anys.

“La Baking School Barcelona Sabadell és el Hogwarts de la fleca!”



“Ser president de CEOPPAN requereix comunicar-se bé i ser capaç de trobar punts d'entesa entre diverses formes de veure les coses.”

Així, a banda de la formació, vas fer bons amics al Màster?

Sens dubte! Vaig estar a la promoció de la Marta San José i, tant amb ella com amb els altres companys, ens consultem dubtes i compartim tècniques, fórmules, idees... Això és quelcom que abans no es feia a la fleca, els fornars eren molt gelosos dels seus secrets, però avui en dia les generacions que pugen ho comparteixen tot.

Tots aquests aprenentatges els has aplicat al negoci familiar?

És clar! Hem canviat processos i hem millorat el producte. Es dona la circumstància que la mateixa setmana que vaig passar a ser director tècnic de l'obrador, va ser quan em van nomenar president de CEOPPAN!

Tot un punt d'inflexió!!

Ja ho pots ben dir! Va ser molt graciós, perquè quan va venir al forn el secretari de CEOPPAN, José María Álvarez del Vallado, perquè firmés els papers d'acceptació del càrrec, jo encara no li havia contactat a la meua família que m'havia presentat a la presidència. El meu tiet el va saludar i el José María li va dir que venia a veure'm a mi. I li va respondre: què passa, que el Fèlix es vol afiliar a CEOPPAN? (rialles)

Com s'ho ha pres la teva família?

Molt bé, estan molt orgullosos i pensen que ser president de CEOPPAN m'escou, perquè a les feines que he tingut a la meua vida he tocat molt la part comercial. És un càrrec que requereix comunicar-se bé i ser capaç de trobar punts d'entesa entre diverses formes de veure les coses. Però sempre diré que la millor candidata hauria estat Mònica Gregori.

Per què no es va presentar?

Perquè per a ella era inviable compaginar-ho amb la presidència del Gremi, de la Federació Catalana i de Pimec Comerç i la feina al seu negoci. És per això que, quan des del Gremi es va començar a preparar la candidatura a la presidència de CEOPPAN, m'ho van proposar a mi.

Et va sorprendre?

La veritat és que sí! Sobretot tenint en compte que només feia un any que era al Comitè Executiu del Gremi. Però després de la sorpresa inicial, vaig acceptar amb molt de gust, perquè crec molt en la necessitat de defensar el sector des de l'àmbit institucional. A partir d'aquí, ens vam posar en contacte amb diferents presidents provincials de tot Espanya per escoltar les seves preocupacions i problemàtiques i vam articular una candidatura que va ser la que va guanyar.

“Hem d'aconseguir que les noves generacions també s'interessin per la fleca, que l'ofici estigui ben vist.”



Com vas començar la teua activitat al Gremi?

Per descomptat, el negoci de la meua família sempre ha estat agreminat, i el meu avi, Josep Rius, ja havia format part del Comitè Executiu. Un bon dia vaig conèixer la Mònica i vam estar parlant molt dels problemes de la fleca. Poc després, em va proposar formar part de la seva candidatura a la presidència del Gremi, perquè necessitava perfils joves i compromesos com el meu. De seguida vaig acceptar. Curiosament, en paral·lel, també em va trucar Andreu Llargués per demanar-me que donés una mà a la Mònica en aquest projecte.

Andreu Llargués, un home amb un gran llegat.

Era un gegant. El meu tiet sempre em parlava d'ell i tots l'hem admirat moltíssim. És tot un referent, un home que anava a Madrid i parlava amb ministres com qui parla amb un veí. Va fer coses molt bones per la fleca, va deixar un llegat inesborrable i la seva ombra és molt llarga.

Com abordes el teu nou càrrec?

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

Què t'han semblat aquests primers sis mesos com a president de CEOPPAN?

Tinc un equip excepcional que facilita molt les coses i un equip executiu format per persones molt valuoses: com a vicepresident primer hi ha José Alberto López (Biscaia) i com a vicepresidents hi ha Mònica Gregori, Montse Trueba (Cantàbria), Pilar Marquès (Lleida) i Juan José Rausell (València). A més, hem ampliat el cercle i els contactes amb diferents gremis per tenir més múscul i idees. La darrera cosa que vull és un model presidencialista. Som un equip i tots hi aportem per avançar, com es fa a l'empresa privada.

Com portes el tracte amb les administracions?

És cert que, quan tractes amb administracions públiques, es compleix la dita *las cosas de palacio van despacio*, i has de tenir molta paciència. És tot molt laboriós: hi ha molts tràmits, burocràcia, permisos, documentació, informes, agendes... que alenteixen molt les coses, a diferència del que passa a l'empresa privada. Moltes vegades m'he de saltar els protocols i tirar pel dret per parlar directament amb la persona que toca i avançar. Dit això, em sento molt orgullós del que es va aconseguir a començaments d'any pel que fa a l'IVA.

Sí, l'establiment de l'IVA superreduït del 4% a tot el pa.
Exacte. Encara no està tot fet i volem lluitar una mica més en aquest sentit per poder encabir més productes dins el tipus superreduït. D'altra banda, tenim molts temes damunt la taula, com la reducció de la jornada laboral. Estem lluitant per aconseguir contraprestacions per tal que les empreses no perdin capacitat productiva, com ara la possibilitat d'augmentar voluntàriament les hores extres i arribar a un acord entre empresari i treballador en què tothom guanya, perquè, amb la manca de professionals que tenim, aquest tema ens afecta molt.

La manca de professionals és un dels grans problemes de la fleca.

I tant! Ens estem reunint amb partits polítics per mostrar el problema que suposa aquesta iniciativa legal per a nosaltres. En l'àmbit de la manca de professionals, també proposem que es declari la fleca ofici de difícil cobertura, per poder accedir a agilitzacions de tràmits per contractar i captar així professionals entre els migrants sense papers que són tècnics en fleca.

Quins altres projectes teniu entre mans?

La formació és una de les nostres prioritats. Seguirem lluitant per una formació reglada, ben valorada i professionalitzada. Ens inspirem en els models de tecnificació francès o suís, amb títols homologats i veritablement útils. Com sap tothom, als centres públics moltes vegades els professors que han d'explicar als alumnes les tècniques de pani-

“Proposem que es declari la fleca ofici de difícil cobertura, per tal de poder accedir a agilitzacions de tràmits per contractar.”

ficació no són ni tan sols forners. El sector públic no acaba d'apostar per la formació digna que demanem, i aquest és un dels principals cavalls de batalla que tenim. Perquè no tothom té una Baking School Barcelona Sabadell al costat. De fet, ve molta gent de fora a formar-se a la nostra Escola.

La formació és clau per al sector.

La formació és imprescindible, importantíssima! Però, a més de professionalitzar l'ofici, la fleca també l'ha de divulgar i promocionar. Hi ha oficis com la restauració o la cuina tan durs com el nostre, però que generen molt més interès. Hem d'aconseguir que les noves generacions també s'interessin per la fleca, que l'ofici estigui ben vist.

I això, com s'aconsegueix?

És una feina conjunta, de tothom: els gremis, CEOP-PAN, els “Espigas”, les administracions, els mestres flequers, els professors dels centres... Hem de fer que la fleca rebí més atenció dels mitjans de comunicació.



ARTESANS DE LA FARINA

Som Fills de Moretó, amb un recorregut de més de 140 anys en el món de la molinaria i amb cinc generacions d'una família que acumula passió i experiència a parts iguals.

Volem acompanyar-te també en el teu dia a dia oferint les millors farines que puguis tenir entre mans.



@fillsdemoretó

Av. Rafael Casanova 79/08100 Mollet del Vallès, BCN.
Telf. +34 93 570 56 08/info@moreto.cat

La fleca mundial es cita a IBA 2025

La prestigiosa fira triennial dedicada a la indústria internacional de la fleca i la confiteria, es va celebrar al maig de 2025 a Düsseldorf, amb moltes novetats.



Quan parlem d'esdeveniments del sector de la fleca amb ressò i influència a escala mundial, sens dubte la fira IBA (Exposició Internacional de Fleca) és una de les cites més destacades en el calendari flequer internacional. De caràcter triennial, la darrera edició d'aquest prestigiós certamen internacional dedicat a la indústria de la fleca i la confiteria es va celebrar del 18 al 22 de maig de 2025 al recinte firal de Düsseldorf, Alemanya. En total, 983 expositors van presentar les seves novetats repartits en un total de set pavellons, mentre els millors professionals van competir per diversos premis i els grans noms del sector mundial es van trobar en ponències, cerimònies i actes de treball en xarxa.

Ja havien acudit a la seva presentació al Restaurant Windsor de Barcelona, celebrada uns mesos abans, 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, que són una mostra de la transcendència d'aquest certamen.

L'IBA va estrenar seu i temporada: es va traslladar de Múnic a Düsseldorf en passar de la tardor a la primavera.

Doncs bé, la fira va comptar amb la visita de la presidenta del Gremi i de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Mònica Gregori, qui hi va acudir acompanyada pel secretari general Cotonat, entre altres personalitats del món de la fleca.

La fleca artesana, protagonista

Organitzada per la Confederació Alemanya de Flequers, que representa més de 9.200 fleques amb uns 240.000 treballadors, la fira va destacar la importància econòmica del sector, amb una facturació anual de 17.550 milions d'euros, i va subratllar la necessitat de promoure el talent jove per fer front a l'escassetat de mà d'obra qualificada. Amb més de 98.000 m² d'exposició, l'IBA 2025 va mostrar la gran diversitat global del sector, i va posar un èmfasi es-

Dels 98.000 m² d'exposició, 19.000 m² es van dedicar a la fleca artesana.

pecial en la fleca artesana, a la qual va dedicar 19.000 m² repartits entre els pavellons 13 i 14.

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 no va defraudar expectatives i va tornar a sorprendre amb nous campionats, expositors internacionals i un programa ple d'activitats. Prop d'un miler d'expositors d'una cinquantena de països van participar en aquesta edició, que va destacar per l'alt nivell tecnològic, les demostracions artesanals i un fort enfocament cap a la sostenibilitat, la digitalització i la salut en l'alimentació. La fira va oferir un ampli ventall de continguts repartits en diverses àrees: des de tecnologia de producció, envasament i ingredients, fins a zones d'artesanía flequera, tendències de consum, formació i digitalització.

Botigues híbrides

Van ser molt i molt variades les novetats presentades en els gairebé 100.000 m² d'exposició. D'una banda, davant el repte de la manca de personal i la necessitat d'oferir servei més enllà dels horaris habituals, diversos expositors van presentar conceptes de botiga híbrida, que combinen el taulell tradicional i sistemes automatitzats d'autoventa amb accés independent. També es van poder veure *tiny stores* totalment equipades, pensades com a solució mòbil o provisional en cas de reforma.

D'altra banda, els fabricants de forns van presentar sistemes de recuperació de calor residual, que permeten reduir temps de cocció i millorar la qualitat del producte final, amb un consum energètic més eficient. També es van destacar els forns compactes amb tecnologia active steam, ideals per a forns urbans amb espais reduïts.

Així mateix, el sector dels *snacks* i el cafè es va mostrar, durant la fira, com a clau per a la fidelització dels clients i l'augment de les vendes. Així, els visitants van poder conèixer receptes de *snacks* frescos, pizzes, entrepans regionals o fränkfurts, així com solucions per oferir cafè d'alta qualitat amb sistemes semiautomàtics, pensats per mantenir l'excel·lència barista sense renunciar a l'agilitat operativa.

Concursos d'excel·lència

El programa d'activitats, molt ambiciós, va incloure propostes de tot tipus, moltes de les quals van incidir en l'excel·lència flequera. Entre les més importants va destacar l'IBA UIBC Cup of Bakers, organitzada per la Unió Internacional de Forn i Patisserie, que és una de les competicions més esperades de cada edició. Durant els dos dies que dura el certamen, els millors flequers competeixen per mostrar la seva creativitat i les seves tècniques





L'equip francès guanyador de la UIBC Cup of Bakers.



Corea guanya la UIBC Cup of Confectioners.

en l'elaboració de pa i brioxos, en aquesta ocasió sota el lema "Art". Els participants van demostrar les seves habilitats en diverses modalitats, incloent-hi la creació de pans decoratius, productes de massa fermentada i innovacions pròpies. El jurat, format per mestres flequers reconeguts d'arreu del món, va garantir un alt nivell de competició.

França, guanyadora de la IBA UIBC Cup of Bakers

Els dies 18 i 19 de maig de 2025, els millors forners de sis països van competir a Düsseldorf, en el marc de la fira IBA, per endur-se la medalla d'or de l'IBA UIBC Cup of Bakers, una de les competicions internacionals més prestigioses del

sector. Un jurat d'experts, amb el suport del públic visitant, va ser l'encarregat de valorar les peces elaborades.

La competició va començar el diumenge 18 de maig al matí al pavelló 14. Sis nacions s'hi van enfrontar: Alemanya, França, Islàndia, Jordània, els Països Baixos i Suècia. El concurs, organitzat per la Confederació Alemanya de Flequers, organitzadora de la fira, va reunir els millors talents de cada país.

Finalment, va ser l'equip francès, format pels flequers Corentin Molina i Yannis Thouys, el guanyador d'aquesta edició de l'IBA UIBC Cup of Bakers, i va rebre la medalla d'or de mans de Dominique Anract, president de la UIBC, i Ro-

La Copa IBA UIBC, organitzada per la Unió Internacional de Forn i Pastisseria, és una de les competicions més esperades de cada edició.

land Ermer, president de la Confederació Alemanya de Flequers.

La segona posició va ser per a Johanna Lenhardt i Lea Wagner (Alemanya), que també van guanyar el premi a la millor peça exposada, mentre que el tercer lloc el van ocupar Mike Onase i Gerrit Huckriede (Països Baixos). El premi a la creativitat atorgat pel president del jurat va anar a parar a Sigrun Sol Vigfusdottir i Nastasja Kiencke (Islàndia).

El concurs exigia als participants un domini tècnic excel·lent combinat amb la creativitat. Sota el lema "Art", els equips havien de crear autèntiques obres d'art comestibles. Amb només sis hores, els duets de forners van elaborar pa, brioixeria variada i una peça artística principal, tot davant del públic.

El jurat va estar format per Urs Röthlin (Suïssa), Jimmy Griffin (Irlanda), Josef Schrott (Àustria) i, com a president del jurat, Andreas Schmidt (Alemanya), qui va destacar que "aquesta competició és una gran oportunitat per als forners amb talent per demostrar el seu nivell internacional. Esperem treballs excel·lents. Sabem que darrere hi ha hores de preparació i esforç, però també molta il·lusió i inspiració".

El públic de l'IBA va poder seguir en directe l'elaboració dels productes, amb una primera ronda de valoració sobre brioixeria, galetes i peces per a festes al matí, i a la tarda la presentació de les peces mestres.



El Gremi i CEOPPAN a l'IBA

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell, juntament amb la Confederació Espanyola d'Organitzacions de Pastisseria, Fleca i Afins (CEOPPAN) van desplegar una intensa agenda institucional i representativa durant la celebració de la fira IBA 2025.

Per part del Gremi, hi van assistir la presidenta, Mònica Gregori; el vicepresident, Enric Bordas, i el secretari general, Carles Cotonat. Per part de la Baking School, el director, Yohan Ferran; la subdirectora, Mari Cruz Baron, i la cap de formació, Montse Ruiz.

Per part de CEOPPAN, van assistir-hi el secretari general, José María Fernández del Vallado, i el president, Félix Mestre, qui també va acudir com a membre de la junta directiva del Gremi.

La seva participació, en el marc de les activitats organitzades per la UIBC (Unió Internacional de Forn i Pastisseria) i la CEBP (Confederació Europea de Pastissers i Forners), va posar de manifest el paper actiu de la fleca catalana i espanyola en els grans fòrums internacionals del sector.

El diumenge 18 de maig, els representants de la fleca catalana i espanyola van assistir a la cerimònia inaugural d'IBA a l'espai Food Trends Area, que va marcar l'inici d'una fira que va reunir les últimes innovacions, tendències i referents del món flequer i pastisser a escala global.

El dilluns 19 de maig van començar la jornada amb la seva participació en la Reunió del Consell de la CEBP i a l'Assemblea General de la CEBP. A continuació, els membres van compartir un dinar institucional al mateix recinte. Durant el matí, els representants espanyols i catalans també van prendre part en una visita guiada per la fira.

A la tarda, van assistir a la primera valoració de l'IBA UIBC Cup of Bakers, i a continuació van participar en l'acte oficial de benvinguda als delegats de la UIBC i la CEBP. L'agenda institucional va continuar amb la cerimònia de lliurament de medalles del UIBC Select Club, la degustació pública de l'IBA UIBC Cup of Bakers i la reunió del Select Club de la UIBC.

També van assistir a l'acte de lliurament de premis de l'IBA UIBC Cup of Bakers i posteriorment van participar en l'esdeveniment internacional de l'IBA, que va reunir representants institucionals de diversos països per compartir experiències i fomentar la cooperació internacional.

Finalment, els representants del Gremi i de la Baking School Barcelona Sabadell també van tenir l'oportunitat de mantenir contactes i reunions amb diverses empreses de maquinària, productes i matèries primeres del nostre sector, així com amb empreses col·laboradores de l'Escola per tal d'encetar nous projectes de col·laboració que enforteixin el sector.

Així, els representants del Gremi i la Baking van aprofitar aquesta fira per reunir-se amb socis estratègics del sector, com ara la farinera Suire i l'Atelier m'alice, dues empreses amb les quals l'ens gremial i el centre formatiu col·laboren des de fa uns mesos per ampliar l'oferta formativa de l'Escola i continuar avançant en el creixement i desenvolupament de la fleca artesana.

Entre els països amb més presència de visitants, Espanya es va situar al top 5.

Amb aquesta presència, la fleca espanyola i catalana va reforçar el seu posicionament en l'àmbit europeu i internacional, i va contribuir a fer visibles les iniciatives del sector espanyol i a establir aliances clau per al desenvolupament futur de la fleca i la pastisseria del país.

La segona ronda es va centrar en el pa i la peça artística principal.

El diumenge 18 van competir Islàndia, els Països Baixos i Suècia, mentre que el dilluns 19 va ser el torn d'Alemanya, França i Jordània i, finalment, es va celebrar l'acte de lliurament dels premis.

Després d'un intens període de preparació, l'IBA UIBC Cup of Bakers es va convertir en el gran clímax de la fira. "Per triomfar en aquesta competició cal oferir un rendiment extraordinari, on cada gest compta. Durant aquests dos dies, el públic de l'IBA va poder veure en directe com els participants creaven autèntiques obres mestres sota pressió i amb temps limitat. Va ser artesanía al més alt nivell", va destacar Andreas Schmidt, president del jurat.

Corea, la copa de pastisseria

A continuació, va arribar el torn dels pastissers, que van haver de demostrar la seva destresa en elaboracions d'alta pastisseria a l'IBA UIBC Cup of Confectioners. En aquest cas, pastissers de Corea, Albània, Itàlia, Alemanya, Mèxic i Taiwan van crear peces artístiques, estructures de xocolata i elaboracions innovadores per sorprendre 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.

La medalla d'or va anar a parar a In Seok Kim i Kyung Joo Jang, de Corea, que també van guanyar el premi especial a la millor peça exposada. L'equip alemany va obtenir el segon lloc i Mèxic el tercer. Finalment, el premi a la creativitat del president del jurat es va atorgar a l'equip d'Albània.

Sommeliers del Pa, a concurs

Una de les novetats d'aquesta edició de l'IBA pel que fa a concursos va ser el Campionat Mundial de Sommeliers de Pa, que es va celebrar per primera vegada en el marc d'aquesta fira amb la participació de 16 experts d'arreu del món, finalistes d'entre 45 sommeliers de 12 països que es van presentar al concurs.

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 van competir en rondes preliminars, amb una gran final a l'IBA Forum. Finalment, el guanyador va ser l'alemany Michael Kress, seguit del també alemany Christopher Heger i, tancant el podi, el suís Urs Röhlin.

La competició va reunir experts en pa que van demostrar les seves habilitats en tast, maridatge i coneixement de productes flequers a escala internacional. Els participants van haver 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.

IBA va acollir per primera vegada el Campionat Mundial de Sommeliers de Pa.



Aprendre a IBA

D'altra banda, l'IBA Academy va constituir un espai de formació en el qual es van impartir tallers i seminaris on els visitants van poder aprendre a elaborar, entre altres especialitats, el tradicional brètzels alemany i van obtenir un certificat al final.

La Confederació Alemanya de Flequers també va oferir durant la fira l'Azubi Werkstatt, un taller de quatre dies en què joves aspirants a forner van tenir l'oportunitat de practicar i aprofundir en tècniques de fleca artesana. Aquesta formació està vinculada a l'Azubi Campus, una plataforma digital vinculada a la campanya "Cou el teu futur" de la Confederació, a través de la qual els aprenents poden preparar-se per als exàmens de fleca.

L'IBA Forum, també situat al pavelló 14, va ser l'escenari de debats, conferències, cerimònies de premis i competicions centrades en la fleca artesanal, així com premis i reconeixements diversos. També hi va haver espais dedicats a les empreses emergents, a la digitalització i a les noves solucions tècniques per a la indústria.

Una altra gran novetat d'aquesta edició va ser l'IBA Food Trends Area, que va ocupar tot un pavelló. En

aquest espai, els expositors van mostrar 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, va oferir ponències matinals sobre tendències alimentàries i, a les tardes, xerrades d'experts sobre diversos temes d'interès.

Durant els cinc dies que va durar la fira, milers de professionals de tot el món es van trobar per intercanviar idees, tancar acords i ampliar contactes als estands, en concursos, a les xerrades, en actes oficials o en les trobades informals de vespre que es van celebrar l'IBA Event Area, un espai especialment habilitat per l'organització per afavorir aquest tipus d'espais de relació.

Demostracions en directe, tasts, debats i el perfum del pa acabat de fer van omplir els pavellons de la fira IBA que, com en edicions anteriors, va cobrir tot l'univers flequer: de l'automatització a l'artesania, passant pels *snacks* i les noves tendències de consum.

Va haver espais dedicats a les startups, la digitalització i les noves solucions tècniques per a la indústria.

L'Espiga d'Or: 140 anys d'una família compromesa amb l'ofici

Fa ja gairebé 140 anys que la rebesàvia Genoveva va fundar L'Espiga d'Or a Vilanova i la Geltrú l'any 1888. Cinc generacions després, i amb un lideratge molt marcat per les dones, Jordi Morera fill i Jordi Morera pare van estar presents a la darrera edició d'IBA. Fa anys que pare i fill visiten junts aquesta prestigiosa fira, on defensen el seu model de fleca artesana basada en el respecte i la cura de les masses. Van ser entrevistats per l'equip de comunicació d'IBA, a qui van contar la història de la seva família, un exemple de relleu generacional en la fleca artesana.



BONGARD
IBERIA

SOLEO EVO

HORNO MODULAR ELÉCTRICO

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

Pide información en:
info@bongard.es



Les barrejes a l'obrador

Descobreix els diferents tipus de mescles en rebosteria i com funcionen per crear textures i sabors únics.

Les mescles per a rebosteria, també conegudes com a mixes o premixes, són una solució a punt per utilitzar que conté tots els ingredients necessaris per preparar productes de rebosteria. Aquestes mescles, que solen incloure farina, sucre, llevat i altres ingredients específics, simplifiquen el procés d'elaboració de pastissos, galetes, bescuits i altres dolços.

Aquest número tractarà sobre les diferents mescles, per exemple: dissolució, emulsió, suspensió i mousse (escuma). Ara, vegem una explicació tècnica de cadascuna d'aquestes mescles.

Dissolució

Una dissolució és una mescla homogènia a escala molecular o iònica de dues o més substàncies que no reaccionen entre elles, els components de les quals es troben en una proporció que varia dins de certs límits. Primer, la podem descriure de la manera següent: és un sistema en el qual una o més substàncies estan barrejades o dissoltes de manera homogènia en una altra substància. En segon lloc, també es pot definir com una mescla homogènia formada per un dissolvent i per un o diversos soluts.

Un exemple comú podria ser un sòlid dissolt en un líquid, com la sal o el sucre dissolts en aigua; o fins i tot l'or en mercuri, que forma una amalgama.

El terme també s'utilitza per fer referència al procés de dissolució. Segons Jöns Jacob Berzelius, la diferència entre solució i dissolució va ser assenyalada per Antoine Lavoisier.

En química, una solució és una mescla homogènia composta d'una

sola fase. En una mescla d'aquest tipus, un solut és una substància dissolta en una altra substància, coneguda com a dissolvent. El dissolvent fa possible la dissolució. La solució pren més o menys les característiques del dissolvent, inclosa la seva fase, i el dissolvent és habitualment la fracció principal de la mescla. La concentració d'un solut en una solució és una mesura de la quantitat de solut que es dissol en el dissolvent.

En el treball quotidià, tant a la fleca com a la pastisseria i a la confiteria, utilitzem en el nostre receptari fórmules que contenen diferents mescles d'ingredients. D'acord amb les característiques dels components, es barregen amb més o menys facilitat. Mitjançant el coneixement de la manera com les substàncies s'uneixen o es mesclen entre elles, és possible treballar de manera més eficaç i eficient. No sempre és fàcil distingir entre les diverses mescles, atès que sovint les fronteres entre les diferents preparacions no estan clarament definides.

Un cop definit en què consisteix una dissolució, posaré exemples més clars i quotidians. Vegem alguns exemples de dissolucions:

- Dissolució de sucre en aigua = xarop
- Dissolució de sal en aigua = salmorra
- Dissolució d'hidròxid de sodi (sosa càustica) en aigua.

Aquesta es fa servir per a productes com el brètzal alemany, el qual es banya en una dissolució perquè adquireixi aquell color i gust salat tan característic. Per al bany s'utilitza una concentració de sosa càustica



“Sovint les fronteres entre les diferents preparacions no estan clarament definides.”

d'entre un 4 i un 4,9 % per litre d'aigua com a màxim.

Vegem una explicació més aclaridora sobre la cristal·lització del sucre:

Quan es dissol el sucre en aigua, les molècules de sucre es desagreguen de la xarxa cristal·lina, però no es descomponen. El dissolvent (aigua), més que destruir la xarxa cristal·lina del sucre, dissocia les molècules de sucre. El nombre depèn de la dissolució de les partícules de solut que entren en contacte amb les partícules lliures del dissolvent (aigua).

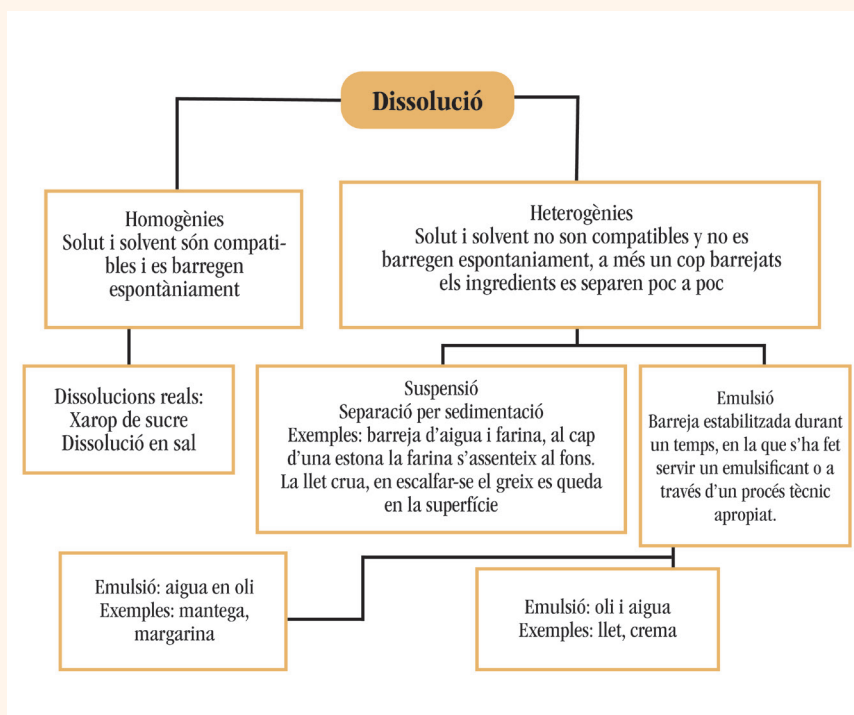
Quan la temperatura del dissolvent és alta, les partícules es mouen més de pressa i, per tant, tenen més interaccions amb les partícules de solut (sucre), la qual cosa fa que la velocitat de dissolució de les partícules de la mescla sigui molt més ràpida que en el cas d'una mescla en fred.

Exemple: A major temperatura, les partícules del solut es dissolen més ràpidament que en estat fred. És per això que, per exemple, una cullerada de sucre es dissol més de pressa en un cafè calent que en un cafè fred.

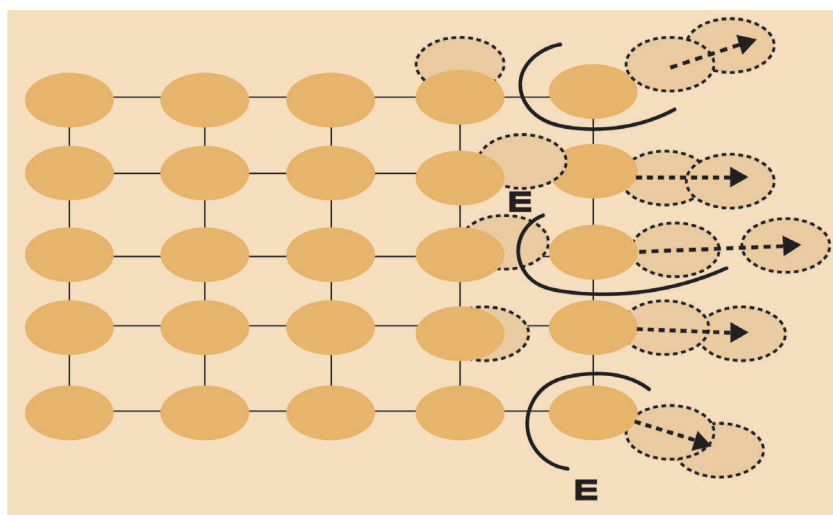
Emulsió

És una mescla de dues substàncies que normalment no es poden barrejar (són immiscibles), ja que, sigui quina sigui la proporció que es fa servir, no formaran una mescla homogènia. Per exemple: l'aigua i l'oli.

Al contrari, es diu que les substàncies són immiscibles si en cap proporció dels seus ingredients són capaces de formar una fase homogènia.



Quadre perquè s'entengui millor el procés de dissolució



Per què es cristal·litza el sucre?

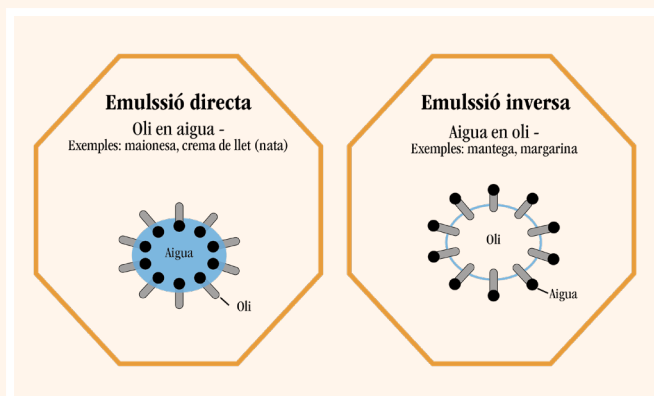
Quan posem aigua i sucre (xarop) en una font de calor, s'escalfen i, a mesura que augmenta la temperatura, l'aigua s'evapora. Així, el grau de saturació (concentració) del xarop augmenta. Quan s'arriba a la concentració desitjada, deixem refredar el xarop, i al cap d'un temps s'observa que a la part superior es va formant una capa de cristalls de sucre. El mateix procés es produeix quan s'ha barrejat (sense escalfar) aigua i sucre i l'aigua s'evapora a temperatura ambient, només que el procés és molt més lent.

Per endarrerir aquesta acció de cristal·lització, es pot afegir glucosa —entre un 10 i un 30 %, segons el tipus de producte— als xarops perquè tardi més a cristal·litzar-se. A més, per aconseguir un efecte encara més gran, es pot afegir crémor tàrtar o àcid tartàric, entre 2 i 3 grams per quilo de sucre.

Concentració d'una dissolució

La solubilitat de l'aigua i el sucre és limitada. Les diferents dissolucions es designen segons el seu grau de saturació, a saber:

Definició					
Insaturado		Saturado		Sobresaturado	
Petita quantitat de sucre diluït amb aigua		Quantitat màxima de sucre que queda disolta en l'aigua		Quantitat de sucre que sobrepassa la solubilitat de l'aigua	
Recepta: 1000 g de sucre 1000 g d'aigua	Concentració de sucre 50%	Recepta: 1500 g de sucre 1000 g d'aigua	Concentració de sucre 60%	Recepta: 2000 g de sucre 1000 g d'aigua	Concentració de sucre 67%



Per aconseguir una emulsió estable, cal afegir-hi un emulsionant per obtenir una mescla estable i consolidada. Un dels emulsionants més coneguts i utilitzats en pastisseria és l'E-322, lecitina de soja, molt emprat en xocolateria. A la fleca, un dels més usats és l'E-471, monoglicèrids i diglicèrids dels àcids grassos.

Què fan els emulsionants?

Són greixos que promouen la formació i estabilització de les emulsions d'aigua i oli:

- Una part anomenada hidòfila (afí a l'aigua)
- Una part anomenada lipòfila (afí al greix o oli)

Hi ha dos tipus d'emulsions: la directa i la inversa.

Suspensió

La suspensió és una mescla heterogènia formada per un sòlid en pols o petites partícules (invisibles a l'ull humà) no solubles (fase dispersa), que es dispersen en un medi líquid (fase dispersant). Quan la suspensió reposa, les seves fases tendeixen a separar-se, mentre que les d'un col·loide no ho fan.

Exemple: quan barregem llet i midó per espessir una crema, en deixar reposar la mescla, la part sòlida es diposita al fons del recipient.

Col·loide

Els col·loides són mescles intermèdies entre les solucions i les suspensions. Les partícules en els col·loides són més grans que les molècules que formen les solucions.

Per què una mescla per fer un bescuit o un merenga ha d'estar a temperatura ambient o escalfar-se a uns 35 °C ± per obtenir una millor emulsió?

La capacitat coagulant és una qualitat comparada per la clara i el rovell.

Abans d'elaborar el batut, hem d'assegurar-nos que els ous (clares o rovells) estiguin a temperatura ambient. Si estan freds, acabats de treure de la nevera, les clares o rovells no muntaran bé. Això passa perquè la incorporació d'aire és molt més lenta per la densitat que provoca el fred en la mescla, ja que les bombolles d'aire necessiten calor per expandir-se correctament durant el batut.

Per què una mescla necessita refredar-se per obtenir una millor homogeneïtzació?

(Per exemple, la nata muntada)

Si la nata té un 35% o més de greix, es pot barrejar amb aire durant el batut, de manera que les bombolles d'aire queden atrapades en una xarxa de gotetes de greix, i el col·loide resultant adquireix aproximadament el doble de volum de la nata original.

Però... si la temperatura de la nata és superior als 10 °C, aquest procés no es produeix adequadament. Amb l'excés de temperatura, el greix es torna més fluid, cosa que fa que l'emulsió no es produeixi, o es retardi molt, agreujant el problema a mesura que la mescla continua escalfant-se.

**Escalfar, refredar i
batre ajuda a formar
col·loides com la nata
muntada i la
maionesa.**

Parts d'un col·loide

Els col·loides estan formats per dues parts:

1. Fase dispersa o partícules disperses: Aquesta fase correspon al solut en les solucions, i està constituïda per molècules senzilles o molècules gegants com el midó. Poden actuar com a partícules independents o agrupar-se per formar estructures més grans i organitzades.
2. Fase de dispersió o medi dispersant: És la substància en la qual les partícules col·loïdals estan distribuïdes. Aquesta fase correspon al dissolvent en les solucions.

La llet és un col·loide: el greix constitueix les partícules disperses i l'aigua és el medi dispersant.

Nota: Si el medi dispersant és l'aigua, hi ha dos tipus de propietats:

- Hidròfobs = repulsió quan el medi és aigua
- Hidrofílics = atracció quan el medi és aigua

Formació de partícules col·loïdals

Per a la formació de col·loides s'utilitzen els mètodes següents:

- Dispersió: consisteix a reduir la mida dels ingredients quan es baten o s'agiten.. Aquests mètodes s'utilitzen per formar emulsions i escumes com la maionesa o la nata muntada.
- El midó i la gelatina es disgreguen espontàniament en partícules col·loïdals quan es barregen amb aigua. Escalfant o refredant i batent, s'accelera el procés d'homogeneïtzació.

Importància dels col·loides

1. Tots els teixits vius són col·loïdals.
2. El sòl, en part, està constituït per matèria col·loïdal.
3. Molts dels aliments que ingerim són col·loïdes: el formatge, la mantega, les sopes clares, les gelees, la maionesa, la nata muntada, la llet.

Mousse (escuma)

És una dispersió de gas en un líquid. Un exemple clar i habitual en el nostre sector són les clares d'ou muntades a punt de neu barrejades amb nata muntada (= *mousse*).

La *mousse* té una aparença similar a la d'una emulsió, però la diferència principal és que a la mousse s'hi incorpora un element diferenciador: el gas, com ara l'aire que s'hi introdueix quan es bat. Durant aquesta fase, es formen petites bombolles que creen una xarxa o estructura que dona lloc a la textura lleugera i airejada característica de la *mousse*.

La mousse és una escuma on es dispersen gasos en líquid, com les clares d'ou muntades.



Els alumnes del màster, a França

La sisena promoció del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència visita l'Atelier m'alice, una prestigiosa escola de flequers de Boussay.



La sisena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que té lloc a la Baking School Barcelona Sabadell des de mitjans del passat mes d'octubre, ja està agafant la recta final de cara a la seva clausura el proper mes de juliol de 2025.

Els participants estan aprofitant al màxim les 220 hores d'aquesta formació, estructurada en 22 hores mensuals impartides durant una setmana al mes, de dilluns a dijous, amb sessions que combinen la teòrica i la pràctica, amb horaris adaptats per facilitar la conciliació amb l'activitat laboral.

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

Com a novetat, recentment, els alumnes del màster han gaudit d'una enriquidora i interessant visita a Minoteire Suisse, la prestigiosa farinera francesa especialitzada en farines biològiques. Durant els dies de formació, els alumnes han pogut veure de primera ma com es treballa al país veí, així com aprendre a treballar aquestes farines, gràcies a l'acompanyament de dels mestres forners locals.

Acord de col·laboració

Això ha estat possible gràcies a l'acord signat recentment

entre la Baking School i l'Atelier m'alice, gràcies al qual s'ha establert una enriquidora col·laboració entre ambdós centres. Així, entre altres projectes conjunts, l'escola francesa s'ha compromès a portar al centre català professors de renom per impartir cursos i diverses master class, com ara Fortier Franck, guanyador de Copa de França de Fleca el 2021 i la Copa del Món de Fleca de 2024, qui va impartir una formació el passat mes d'octubre titulada "Panification au levain/ masses mare".

Després d'aquesta enriquidora visita, els alumnes del màster espremen els darrers mesos d'aquesta exclusiva formació, amb continguts organitzats en blocs temàtics i impartits per un equip docent de màxim prestigi, amb mestres forners com Yohan Ferrant, Matt Valette, M^a-Cruz Barón i David Hernández (guanyador del premi a la millor brioixeria del món 2023), així com altres convidats nacionals i internacionals especialitzats en diferents tècniques i productes.

**Es alumnes del màster
espremen els darrers mesos
d'aquesta exclusiva formació,
que finalitza el mes de juliol.**

La brioixeria d'alta gamma de Brian Boclet, a la Baking

El prestigiós flequer francès ha impartit una Baking Masterclass sobre brioixeria d'excel·lència.



Una de les grans cites formatives dels darrers mesos a l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha estat, sens dubte, la master class sobre brioixeria d'excel·lència impartida per Brian Boclet, un dels noms més destacats de la fleca francesa. En aquesta master class, els participants han pogut conèixer la visió d'aquest mestre forner, format al prestigiós Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), que ha desenvolupat la seva carrera a França i Suïssa i ha treballat amb grans mestres del sector.

Valor estètic i gustatiu

Durant aquesta formació teoricopràctica de 14 hores de durada i centrada en les darreres tendències de la fleca i la brioixeria artesanal, Boclet ha abordat l'elaboració de productes d'alta gamma en brioixeria. Entre les elaboracions desenvolupades durant el curs, s'hi han inclòs creacions de gran valor estètic i gustatiu, com el *dome marron cassis*, el *dome chocolat griotte*, la *couronne exotique*, el *bouton vanille fraise*, el *pain chocolat 3.0*, la *marguerite praliné*, la *fleur de praline en format individual*, la *spyrale 2 citrons*, la *brioche dentelle*, el *calice chocolatée*, les *feuilletées nomad de pernil i de volaille*, així com les diferents declinacions del *petit coussin*. També s'han elaborat peces de fantasia com el *pain étoile* o en forma de *fleur*.



Un francès a Suïssa

Fill de flequers, des de ben jove Brian Boclet es va integrar en el negoci familiar per dedicar-se plenament a la professió, mentre la compaginava amb la formació a la prestigiosa INBP. Va completar el seu perfeccionament professional inicialment a París i al sud-oest de França. Posteriorment, es va incorporar com a mestre flequer a l'equip de Thomas Marie, MOF flequer, a l'escola de Lausana (Suïssa). L'any 2023 va assumir la direcció de l'especialitat de fleca d'aquesta reconeguda escola. Ha estat guardonat en diversos concursos locals i va ser finalista al concurs dels Millors Obrers de França.

Un trimestre ple de formació

L'Escola del Gremi programa un bon nombre de monogràfics demostratius i pràctics, i repassa les especialitats més típiques i innovadores d'aquesta estació.

La primavera a Catalunya és època de bon temps, diades i especialitats flequeres de temporada. En els darrers mesos, la Baking School Barcelona Sabadell ha celebrat un bon nombre de monogràfics, molts d'ells relacionats amb especialitats típiques d'aquesta temporada, que han tingut una gran acceptació entre l'alumnat.

Temps de mones i coques

En primer lloc, de cara al temps de Pasqua, s'ha celebrat un cicle de monogràfics sobre especialitats d'aquesta època: "Pastissos de mones: cristines i colombas", a càrrec de Toni Vera; "Assortit de pastissos de Pasqua", amb Francisco Martínez, i "Figures de xocolata", amb Jordi Farrés.

Una de les dates més destacades i amb més tradició flequera en aquesta estació és, sens dubte, la revetlla de Sant Joan. En aquest context, l'Escola ha ofert dues formacions especialitzades adreçades a professionals del sector: una centrada en les masses fullades aplicades a les coques, i una altra dedicada a les coques dolces i salades.

Les formacions han respost a la demanda creixent de varietat per part d'un consumidor cada vegada més interessat en opcions adaptades a diferents gustos i moments de consum. D'aquesta manera, els tallers han abordat des de les elaboracions més tradicionals fins a propostes creatives. També s'hi han treballat acabats orientats tant a l'estètica com a la conservació del producte i s'ha abordat la dimensió nutricional.

En el monogràfic "Especial Sant Joan: coques dolces i salades", impartit per Toni Vera i Mari Cruz Barón, s'han treballat l'assortiment de coques dolces i salades, receptes de brioix de llarga fermentació en bloc, brioix directe i brioix amb cobertura de xocolata a la massa. Quant a l'"Especial Sant Joan: coques de masses fullades", impartit per Toni Vera, s'han elaborat coques de full de crema, de cabell d'àngel, de xocolata, de festuc, de llardons i de brioix fumat.

Així mateix, s'ha celebrat un monogràfic sobre el Dia de la Mare a càrrec de Francisco Martínez, que ha abordat un assortiment de peces de pastisseria per celebrar aquesta festivitat, com ara la *pavlova*, la *mousse* de mascarpone o el cor de fruits vermells.

D'altra banda, el mestre flequer Matt Valette ha impartit un monogràfic sobre brioixeria francesa, en el qual ha abordat les peces més representatives d'aquesta tradició, com ara el croissant, la napolitana de xocolata bicolor, la corona de brioix, el *pain au racin*, el brioix de pasta de full i el *cruffin*.



S'ha celebrat un cicle de tres monogràfics sobre especialitats de Pasqua: mones, cristines, pastissos i figures de xocolata.

Formació a pràctica

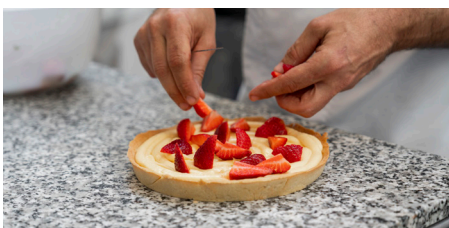
“Al Gremi som molt conscients de la necessitat que té el sector de formació de caràcter pràctic per cobrir les mancances de qualificació dels professionals en actiu”, indica Montse Ruiz, responsable del Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. “És per això que, després de l'èxit assolit pels cursos pràctics de tècniques de base de fleca i pastisseria artesana que vam encetar fa uns mesos, vam decidir fer un pas més i oferir monogràfics específics de formació pràctica”, afegeix.

“Hem detectat que el sector necessita professionals que dominin les tècniques, més enllà d'observar les tendències de l'ofici. D'aquesta manera, mantenim la programació de monogràfics demostratius, que serveixen per poder veure de primera mà en poques hores un bon nombre d'elaboracions que demana el mercat. Però, alhora, els monogràfics pràctics permetran als alumnes tocar la massa i tenir l'experiència de fer amb les seves pròpies mans les elaboracions, encara que això suposi reduir una mica els continguts”, explica.

Aquesta programació de monogràfics pràctics a la Baking School es va encetar a finals de març amb un curs de pastissos de Sant Jordi i va continuar el mes següent amb un curs centrat en el pa de Sant Jordi. Després, s'ha continuat amb cursos pràctics de cassoles, pastissos flequers al tall amb bases de masses batudes o pans saboritzats.



Hem detectat que el sector necessita professionals que dominin les tècniques, més enllà d'observar les tendències de l'ofici.



Les coques, molt típiques de les diades d'aquesta època, han tingut gran protagonisme en l'oferta formativa primaveral.



Brioixeria d'excel·lència per a professionals

La Baking School ha impartit recentment noves edicions del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència i el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana.



Recentment, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, gestionada pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha ofert dues formacions clau per a la professionalització del sector: el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència i el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana.

Iniciació

El Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència ha consistit en una formació de 60 hores, orientat a professionals de la fleca interessats a iniciar-se en l'elaboració de brioixeria artesana d'alta qualitat. Amb direcció tècnica a càrrec de Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell, la formació, 100% pràctica, ha estat impartida per Matt Valette, un jove flequer format a França i amb experiència en fleques de renom a Espanya.

Els continguts han inclòs l'elaboració de masses mare per a brioixeria, tècniques de fermentació, plegat de pasta de full i disseny de peces creatives. Els alumnes han treballat productes com croissants, napolitanes de xocolata, brioixos tradicionals i versions creatives amb xocolata o fruita. El curs ha conclòs amb una sessió de tast i una valoració crítica, en la qual els alumnes han pogut presentar les seves creacions i rebre una orientació personalitzada.

Durant el curs, els participants han fet diverses elaboracions a partir de masses fermentades amb l'objectiu d'obtenir una gamma àmplia de brioixeria amb un toc d'excel·lència. Entre les peces treballades hi ha hagut clàssics com el croissant, la napolitana de xocolata, el pain aux

Les dues formacions responen a les necessitats de professionalització del sector.

raisins i també versions creatives com el croissant bicolor i la napolitana de xocolata bicolor. S'han elaborat brioixos de tipus fullat, tant en la seva versió tradicional com de xocolata, així com brioixos clàssics amb xocolata o amb fruita. A més, s'han aplicat tècniques de fred fonamentals en l'ofici, com el precuit i congelat, la congelació de la massa de full tant fermentada com sense fermentar i la regeneració de masses congelades.

Perfeccionament intensiu

Poques setmanes després, s'ha celebra a la Baking School la primera edició de l'any del Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana, una formació de 30 hores destinada a professionals amb experiència interessats a perfeccionar les seves tècniques i ampliar el repertori de productes. Impartit per Enric Badia, que ha compartit les últimes tendències i coneixements adquirits en el context internacional, el programa combina demostracions i pràctiques d'elaboració de masses de pasta de full, brioixeria clàssica i creativa, cakes i altres especialitats.

Els assistents han aprofundit en tècniques avançades i han estudiat l'elaboració i el comportament de diverses

masses utilitzades en la brioixeria i la pastisseria. Han començat per la pasta de full fermentada per a croissants, napolitanes de xocolata i altres especialitats tant clàssiques com creatives. També s'ha analitzat la preparació de productes clàssics de fleca amb pasta de full, com pastissos de forn, pastissos de fruita, flams, canyes i propostes salades diverses. S'han treballat les tècniques de pastat de brioixeria fermentada, des de les elaboracions tradicionals fins a les més innovadores. Paral·lelament, s'ha inclòs la preparació de cakes i masses batudes com els gâteaux de voyage, galetes i cakes creatius. Finalment, s'ha posat especial atenció a les elaboracions amb massa mare natural, així com al control de les masses i la cocció de grans clàssics com el panettone italià. Els participants han treballat la massa mare líquida i sòlida, la fermentació controlada, l'ús de mantegues de qualitat i farines tècniques, i han reflexionat sobre l'equilibri entre tradició i innovació en un sector cada cop més competitiu i exigent. A més, el curs ha inclòs espais de debat sobre l'organització del treball a l'obra, la planificació setmanal de producció, i la necessitat de comunicar millor el valor de l'artesania al consumidor final.

Noves edicions d'enguany

Ambdues formacions s'emmarquen en l'estratègia del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per promoure la formació contínua i l'excel·lència en el sector. Aquestes iniciatives han tingut una gran acollida i es continuaran programant anualment per respondre a la demanda creixent de professionals que busquen millorar les seves competències.

De fet, la Baking School ha programat noves edicions d'aquests cursos de cara a finals d'any. En concret, el Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència es tornarà a celebrar del 17 al 30 d'octubre, amb horari de 15.00 a 21.00 hores, mentre que el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana es repetirà del 24 al 28 de novembre, amb el mateix horari.

Per a més informació contacteu amb el departament de formació del Gremi trucant al 93 487 18 18 o per correu electrònic a formacio@gremipa.com.

Amdós cursos celebraran noves edicions aquest any: el d'iniciació, del 17 al 30 d'octubre, i el d'especialització, del 24 al 28 de novembre.



III Edició The BAKER

Premio a la excel·lència
en **PANADERÍA**

Ja és aquí!

**NO ESPERIS MÉS
I PARTICIPA**



GUANYADOR 2023



GUANYADORA 2024

**TU PODRIES SER
EL SEGÜENT!**



INSCRIU-TE AQUÍ
www.thebaker.pro

La biblioteca de les masses mare

Preservar la biodiversitat de les masses mare és clau per al futur del pa, la ciència nutricional i el coneixement dels ecosistemes invisibles que ens alimenten.

Des del 2017, la massa mare de la nostra l'escola es troba a la singular biblioteca de masses mare del Center for Bread Flavour de St. Vith, a Bèlgica. Aquest centre, que conserva una riquesa incalculable per a la investigació i la recerca, compta amb una col·lecció de masses mare procedents d'arreu del món, cadascuna carregada d'històries bacterianes úniques. La preservació de la biodiversitat dels llevats i altres bacteris en aquest lloc és essencial, no només per a l'elaboració de pans i altres productes, sinó també per a l'estudi de les seves propietats nutricionals i les seves contribucions a la ciència. Aquesta biblioteca és un testimoni del compromís amb la diversitat microbiana, que permet als investigadors i forners comprendre millor les complexes interaccions que es produeixen dins les masses mare.

Com diu Karl de Smedt, el guardià d'aquest lloc: "Les masses mare són el producte de comunitats microbianes dinàmiques que inclouen diverses espècies de llevats i bacteris làctics". Aquestes comunitats no només contribueixen al sabor i a la textura del pa, sinó que també n'incrementen el valor nutricional. Els llevats són responsables de l'esponjositat del pa en alliberar diòxid de carboni, mentre que els bacteris làctics ajuden a descompondre el gluten i a fermentar els sucres, cosa que augmenta la biodisponibilitat de

Preservar la biodiversitat de les masses mare és fonamental per garantir la sostenibilitat i la innovació en el camp de la nutrició.

nutrients essencials i millora la digestibilitat del pa.

Avui dia, em dedico a treballar braç a braç amb en Karl per entendre millor què hi passa, i és realment apassionant.

Les investigacions dutes a terme sobre aquestes masses mare posen en relleu la importància de conservar-ne la biodiversitat microbiana. Diferents soques de llevats i bacteris poden influir en la producció de compostos com àcids orgànics, vitamines i enzims, que tenen efectes beneficiosos per a la salut humana. Per exemple, alguns bacteris poden augmentar la producció d'àcid fòlic i riboflavina, essencials per al metabolisme energètic.

Tanmateix, a mesura que les masses mare envelleixen, tendeixen a



perdre diversitat microbiana, cosa que pot afectar tant la qualitat del pa com el seu perfil nutricional. Les condicions d'emmagatzematge, la temperatura i la freqüència d'alimentació tenen un paper crucial en la conservació d'aquesta diversitat. Això significa que una massa mare no és millor pel simple fet de ser més vella... una altra llegenda que cau davant la ciència.

Refrescar regularment una massa mare és essencial per mantenir vives aquestes comunitats microbianes i els beneficis que hi estan associats.

Aquest procés no només revitalitza els llevats i bacteris presents, sinó que també proporciona una via per introduir-hi noves soques, cosa que revitalitza l'ecosistema microbià de la massa.

En conclusió, preservar la biodiversitat de les masses mare no és simplement una qüestió de mantenir tradicions culinàries. És una pràctica fonamental per garantir la sostenibilitat de les arts forneres i la innovació en el camp de la nutrició. Refrescar aquestes masses ajuda a conservar la diversitat orgànica, i assegura no només pans més saborosos, sinó també més saludables. La biblioteca de St. Vith representa un bastió invaluable de coneixement i biodiversitat, i ens recorda la importància de protegir aquests diminuts ecosistemes per al futur del pa i de la nostra salut. Treballem conjuntament amb el nostre director per aprofundir en la comprensió d'aquest món tant complex com màgic.



Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING

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

DISPAN.ES
DISPAN.FB
DISPANES



NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



La fleca es llueix per Sant Joan

A més de celebrar-se el VIII Concurs a la Millor Coca de Sant Joan, el Gremi impulsa la seva campanya per reivindicar els productes artesans aquesta revetlla.

La revetlla de Sant Joan de 2025 posa al centre de la festa una de les tradicions gastronòmiques més estimades del país: la coca. Mentre el sector de la fleca reivindica amb força la qualitat, l'elaboració artesana i el valor de l'ofici, les coques tradicionals i creatives es converteixen en les grans protagonistes de l'inici de l'estiu.

És per això que el Gremi ha impulsat, un any més, la seva campanya anual per animar la ciutadania a apostar per les coques fetes al forn artesà, amb temps, passió i ingredients frescos. La iniciativa s'ha difós a través de xarxes socials, cartells i mitjans locals, amb l'objectiu de conscienciar sobre els beneficis de comprar productes de proximitat i de donar suport al comerç local.

Cartell i falques

Així, en el marc d'aquesta campanya per promoure aquesta especialitat, el Gremi ha editat un cartell que les fleques agremiades han pogut lluir als seus establiments i als seus perfils de xarxes socials per promocionar les seves coques. Així mateix, també s'ha contractat una ambiciosa campanya radiofònica, a càrrec de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, per posar en relleu les coques de Sant Joan artesanals. Durant els dies anteriors a la revetlla, la cadena de ràdio RAC1 ha emès 54 falques publicitàries als seus programes més seguits, com ara El món a RAC1 (tres falques diàries), La competència (una falca diària), Vostè primer (una falca diària), Versió RAC1 (una falca diària) i Via lliure (sis falques diàries).

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



L'objectiu de la campanya és conscienciar sobre els beneficis de comprar productes de proximitat.



Coques a concurs

Èxit de participació a la VII Edició del concurs “La Millor Coca de Sant Joan”
on s'han presentat dues-centes setanta coques artesanes



D'altra banda, aquesta campanya s'ha complementat amb la celebració del VIII Concurs a la Millor Coca de Sant Joan, organitzat per l'agència especialitzada Sr y Sra Cake amb el suport de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i empreses destacades del sector.

Com cada edició, la d'enguany ha reunit dues-centes setanta coques artesanes de fleques artesanes d'arreu de Catalunya que han competit en cinc categories: Coca de fruita tradicional, coca de crema i pinyons, coca de llardons, coca de xocolata i coca creativa. El jurat, integrat per vint professionals del món de la gastronomia, la comunicació i la formació, entre els quals destaca la sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell Mari Cruz Barón, ha valorat especialment la textura, el gust, l'aroma, la presentació i el respecte als processos d'elaboració tradicional.

“La Millor Coca de Sant Joan” ha deixat dos noms del Gremi al capdamunt del podi gastronòmic de Sant Joan: Fleca Rovira, de Sant Agnès de Malanyès, ha estat reconeguda amb el premi a la millor coca de crema i pinyons, i Morreig, l'obrador barceloní liderat pel formador de l'Escola Matt Valette, que ha estat distingit amb el primer lloc en la categoria de coca de fruita tradicional. El Forn el Racó, de Granollers s'ha endut el premi per la coca de llardons, mentre que La Coca de Folgueroles i la Patisserie Natcha s'han endut la millor coca de xocolata i la creativa, respectivament.

Fent èmfasi en la responsabilitat social, totes les coques presentades al concurs han estat cedides a la Fundació Amics de la Gent Gran un cop acabat l'esdeveniment, per tal d'evitar el malbaratament alimentari i ajudar persones en situació de vulnerabilitat.

El certamen ha complert el seu objectiu de donar valor a la tradició de la coca de Sant Joan, i ha fomentat tant el respecte pels sabors clàssics com la innovació en l'elaboració. En aquest sentit, els forns participants han destacat tant per l'excel·lència del producte com per la fidelitat a l'ofici i l'ús de matèries primeres de qualitat, i han reivindicat amb força el paper del flequer artesà com a garant de qualitat i identitat gastronòmica.

El Gremi repassa un 2024 de canvis

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona presenta en assemblea els comptes i la memòria d'activitats de l'any 2024.

El passat 11 de juny, durant l'assemblea del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, es van presentar els comptes i la memòria d'activitats de 2024, un any amb moltes activitats, un gran creixement i un fort compromís amb el sector. El Gremi va consolidar la Nit del Pa com a gran esdeveniment del sector i va guanyar visibilitat participant en les principals fires del país, com ara el Fòrum Gastronòmic, la Fira Àpat i la Fira de Formació i Ocupació de Sabadell, amb demostracions, xerrades i promoció del producte artesà.

En l'àmbit formatiu, la Baking School Barcelona Sabadell va impartir 135 cursos, que van sumar 5.688 hores lectives, i va formar 1.816 alumnes en iniciació, especialització, màsters i diverses master class amb figures internacionals de la fleca i la brioixeria. La borsa de treball del Gremi va mantenir una activitat destacada, amb gairebé un 66 % de demandes d'auxiliars de fleca, un 18 % d'oficials de primera, un 9 % de venedors i un 4,6 % d'oficials de pastisseria, i es va consolidar com un servei de referència per als agremiats.

El Gremi va renovar la seva imatge corporativa amb una nova identitat visual, moderna i arrelada al territori, símbol d'un ofici que mira al futur sense oblidar els seus orígens. Aquesta transformació va anar acompanyada d'un impuls digital notable: es van registrar més de 35.000 visites de gairebé 5.000 usuaris a newspa.cat.

El 2024 també va veure el naixement del documental The Baker Land, presentat a la Mostra Internacional d'Audiovisuals d'Artesania, i una nova edició del concurs The Baker, organitzat pel Gremi i la Baking School. En aquesta edició, Georgina Reinares es va convertir en la primera dona guardonada, que va destacar per la seva excel·lència en pa de massa mare i brioixeria.



Un ofici de sempre,
un ofici de futur

MEMÒRIA 2024



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

En l'àmbit institucional, el Gremi va participar en esdeveniments clau com el nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, la recepció del president de la Generalitat i reunions amb l'Ajuntament de Barcelona per defensar les fleques amb degustació.

Amb el seu compromís social intacte, el Gremi va impulsar la campanya solidària del Llonguet, que va recaptar més de 10.000 euros per a la investigació del càncer infantil, i va coordinar amb la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers accions d'ajuda als flequers damnificats per la DANA a València, en col·laboració amb CEOPPAN i altres entitats.

Finalment, el 2024 també va estar marcat per la pèrdua de dues figures clau del sector: Andreu Llargués, històric president del Gremi

i fundador de la Baking School, i Antoni Figuera, president de la IGP Pa de Pagès. El seu llegat va continuar inspirant la feina d'un Gremi que, fidel a la seva essència, va tancar un any de transformació i esperança.

“En un context de canvi constant, especialment en els hàbits de consum, el pa cada cop pren més interès”, indica la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, en la presentació de la Memòria. “Els nostres clients —cada vegada més joves— busquen qualitat per damunt de tot i estan disposats a recórrer distàncies per trobar-la. Aquesta nova realitat ens interpel·la a seguir apostant decididament per l'excel·lència, oferir experiències que aportin valor afegit al nostre producte i fidelitzar el consumidor”, incideix.

La fleca es reuneix amb el president Illa per Sant Jordi

Una comitiva flequera encapçalada per Mònica Gregori visita Salvador Illa en el seu primer Sant Jordi com a president de la Generalitat.



El Palau de la Generalitat va ser, un any més, l'escenari de la tradicional recepció del president de la Generalitat de Catalunya a representants de la fleca artesana amb motiu de la Diada de Sant Jordi. Va ser el primer Sant Jordi amb Salvador Illa com a president, de manera que va servir com a primer contacte institucional. Per part del Gremi, hi va acudir la presidenta, Mònica Gregori, que encapçalava la comitiva de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, de la qual també és presidenta. La van acompanyar Carles Cotonat, el secretari general del Gremi, i Enric Bordas, membre de la Junta i del Comitè Executiu, a més de president de la Comissió de Comerç de la Cambra de Barcelona.

També hi van acudir, en representació de la fleca artesana, els agremiats Maria Crespo Bertran i Carlos Crespo Masferrer, del Forn Bertran de Badalona, guanyadors del concurs Millor Pa de Sant Jordi 2025.

Com cada any, els flequers van lliurar al president una panera amb diversos tipus de pans i especialitats forneres i van aprofitar per comentar amb ell les problemàtiques i els reptes que afronta actualment la fleca artesana.

El Millor Pa de Sant Jordi de 2025 es fa al Forn Bertran

Amb una excel·lent elaboració feta amb sobrassada, formatge emmental, nous i una porció de massa mare, el Forn Bertran de Badalona és el flamant guanyador del Concurs al Premi al Millor Pa de Sant Jordi, que ha celebrat aquest any la seva vuitena edició. "És el cinquè any que ens hi presentem, i la veritat és que no ens esperàvem

Els flequers van lliurar el president una panera amb diversos tipus de pans i especialitats forneres.

guanyar", assegura Maria Crespo Bertran, qui confessa que el dia del lliurament del premi no va poder acudir-hi perquè justament li estaven instal·lant una nova màquina al forn. "Em van trucar per dir-me que havíem guanyat i em va fer una mica de ràbia no ser-hi perquè hi he anat cada any. Però ho vaig rebre amb molta il·lusió. És el reconeixement a una feina d'anys per a l'empresa i per a totes les persones que hi treballem", indica.

Quant als motius que creu que han fet que el seu pa de Sant Jordi es mereixés aquest reconeixement, indica que "la nostra recepta és molt natural i poc invasiva. No utilitzem tints ni colorants, i aconseguim el vermell amb sobrassada. A més a més, apliquem la recepta en fred, la qual cosa és interessant, ja que es tracta d'una massa que porta greix i, per tant, si s'escalfés amb el pastat a temperatura ambient tendiria a fer-se més líquida. Amb el fred, queda més gustosa i més maca", revela. "D'altra banda, una gran novetat que hem incorporat respecte a l'any passat ha estat afegir una porció de massa mare dins la massa, per compensar el greix del formatge i la sobrassada i guanyar força en fermentar", afegeix.

La Baking, de nou al Mondial du Pain

Un equip format pels exalumnes del màster Roger Vilardosa i Isaac Galofré competirà a la desena edició d'aquest prestigiós concurs.



La desena edició del Mondial du Pain, l'exclusiu concurs bianual de fleca organitzat pel prestigiós col·lectiu Ambassadeurs de Pain, en el qual competeixen els millors mestres flequers de cada país, se celebrarà del 19 al 22 d'octubre a Nantes (França).

Per descomptat, i com en les darreres edicions, la Baking School Barcelona Sabadell tindrà un paper destacat en aquest certamen, ja que tornarà a ser un equip format pels millors alumnes del seu màster en Fleca Artesana d'Excel·lència qui representi Espanya en aquest concurs global.

En concret, l'equip, entrenat per David Hernández, Premi a la Millor Brioixeria del Món, estarà encapçalat pel primer alumne de la promoció del tercer màster Roger Vilardosa, qui ja va participar com a *commis* en la novena edició Mondial on va guanyar precisament aquesta distinció en brioixeria.

Com a *commis*, tindrà al seu costat l'alumne de la novena edició del màster, Isaac Galofré, un jove flequer que treballa a Ca l'Arseni, la fleca de la seva família a Sant Sadurn d'Anoia.

Entrenaments

Els entrenaments de cara a aquesta exigent cita començaran al mes de setembre a la Baking School Barcelona Sabadell, sota la direcció de Ferrant. Com en edicions anteriors, seran unes setmanes molt intenses durant les quals aquests excel·lents flequers espremeran al màxim les seves capacitats per poder oferir un producte d'una qualitat excepcional que pugui convèn-

cer l'exigent jurat del Mondial.

Organitzat en el marc de la fira de Serbotel a Nantes, el Mondial du Pain és una de les competicions de fleca més exigents a escala mundial. Reuneix els millors forners del món i s'hi avaluen diverses proves tècniques que els obliguen a demostrar el seu talent en l'elaboració de pa, però també de brioixeria, aperitius i brioix. A això se li afegeix el respecte als dos criteris principals: el gust i la nutrició.

En aquesta edició competiran 21 forners internacionals durant gairebé deu hores. Els participants, assistits per un tècnic i un entrenador, elaboraran productes que combinaran sabor i nutrició en quatre categories llegendàries: pans, pastisseria, *snacks* i decoració.

Es dona la circumstància que aquesta desena edició coincideix amb el vintè aniversari dels Ambassadeurs du Pain, un col·lectiu flequer fundat l'any 2005 per un grup de prestigiosos forners amb la missió de promoure i transmetre els valors de la fleca artesana mitjançant iniciatives com el Mondial du Pain, el Best of Mondial du Pain o el mètode *Respectus panis*.

**Vilardosa va participar
com a *commis* al darrer
Mondial, i en aquesta edició
encapšalarà l'equip espanyol.**

Un segle i mig de Cal Forner

El forn agremiat d'Ullastrell rep l'estima dels veïns en el seu 150è aniversari, amb una exposició commemorativa i un berenar popular.

El mític Forn Anglada d'Ullastrell, conegut popularment com a Cal Forner, va celebrar recentment el seu 150è aniversari amb una festa que va involucrar nombrosos veïns, que van passar per la fleca per felicitar la família que regenta aquest forn des de fa un segle i mig, tot un símbol per al poble.

“La resposta del poble va ser molt bona i ens vam sentir que ens donaven molt de suport”, assegura Magda Anglada, rebesneta dels fundadors i encarregada actualment de la botiga, qui conta que hi van assistir el batlle d'Ullastrell, el president de la Cambra de Comerç de Terrassa i un representant de Pimec.

En el marc d'aquesta celebració, es va inaugurar una exposició commemorativa a la Sala d'Exposicions del Progrés, just davant del forn. La mostra oferia una mirada íntima a la història de Cal Forner a través d'estrils antics recuperats de les golfes, fotografies i documents històrics, així com una instal·lació interactiva sobre l'art de fer pa. “Va ser tot un èxit! Hi havia cua per entrar. Teníem previst tenir-la dues setmanes i vam haver d'ampliar-ho a tres”, assenyala.

Un cop oberta l'exposició, membres de la família van oferir intervencions artístiques amb música, poesia i cant, seguides d'un berenar popular inspirat en els costums dels ullastrellencs de finals del segle XIX. “La meua germana, que és actriu, i el meu fill van fer una representa-



ció teatral donant vida als meus rebesavis, fundadors del forn, contant els seus inicis”, indica.

Els orígens del forn es remunten al 8 d'abril de 1875, quan el notari d'Olesa va documentar els capítols matrimonials de Bartomeu Anglada Palet, “panadero”, i Antonia Sucarrats Puig. En el seu segle i mig d'història, Cal Forner ha estat molt més que un forn: botiga de queviures, fonda per als obrers de la carretera a finals del segle XIX, estanc i fins i tot taller de bicicletes a mitjans del segle XX. D'aquesta manera han construït un veritable motor social i econòmic per a Ullastrell. Avui, cinc generacions després, el forn de llenya continua funcionant al mateix lloc i amb la mateixa essència, tot i les adaptacions necessàries al pas del temps.

Carles Gaig proposa receptes d'estiu amb pa

La segona edició de la campanya “Dona-li vida al pa!”, impulsada pel Gremi amb l'objectiu de potenciar la venda i el consum dels productes flequers, destacar la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte, continua en marxa.

Amb l'arribada de la temporada d'estiu, la campanya estrena el receptari d'aquesta estació, protagonitzat per receptes fresques, lleugeres i fàcils d'emportar-se per consumir en aquesta època de l'any, sempre amb el pa com a protagonista.

Aquesta segona edició està protagonitzada per xefs catalans de prestigi, com ara Víctor Quintillà i Jordi Castan. Després de les receptes de primavera a càrrec d'Ada Parellada, cuinera al capdavant del restaurant Semproniana, en la temporada d'estiu és el torn de Carles Gaig, reconegut xef que representa la quarta generació d'un restaurant familiar i distingit amb una estrella Michelin.

Entre les receptes que proposa a la clientela dels flequers per aquesta temporada destaca una terrina de foie amb

pa de brioix, un gaspatxo de síndria i alvocat, una panzanella de préssec i tomàquet i una amanida Cèsar amb crutons.



Nascut l'any 1994, Martí Alemany és el jove professional al capdavant del Forn de la Rambla a Vilanova i la Geltrú i ha estat reconegut com una de les millors fleques d'Espanya a la Ruta del Bon Pa. Format a la Baking School Barcelona Sabadell, va ser un dels cinc finalistes de la darrera edició de The Baker, on va captar l'atenció del jurat per la seva destresa en l'elaboració de pans i va acabar guanyant la distinció a millor pa nutricional en aquest exigent certamen, amb només vuit anys d'experiència a la fleca.



“L’any que ve em tornaré a presentar a The Baker i recomano a tothom que ho faci.”

**Martí Alemany,
Millor pa nutricional 2024**

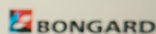
The BAKER

Premio a la excelencia
PANADERÍA

Este concurso está organizado por:



PATROCINA:



Què destacaries de The Baker?

En primer lloc destacaria el fet que és un concurs presencial. Hi ha pocs concursos que et valorin no només el producte, sinó l'elaboració, els mètodes, la neteja, l'organització... Tot això és molt important en un obrador!

Com valores l'experiència?

Ha estat una molt bona experiència. Tens el temps molt controlat i molta exigència: això et porta al límit i és molt interessant. La veritat, quan vaig arribar i vaig veure el que feien els meus contrincants, amb productes excel·lents, amb una presentació impecable i un aspecte artístic molt curat, vaig pensar que no tindria possibilitats, perquè la meua proposta era molt més clàssica.

Et va sorprendre, doncs, haver guanyat el reconeixement a millor pa nutricional?

Sí! Tot i que ja m'havien dit que el jurat valora, més enllà de la part artística, les qualitats del producte en si, veia que les taules dels meus companys eren molt més visuals. Tot i això, el jurat no es va separar dels criteris marcats per valorar i va demostrar que The Baker és un concurs per a flequers en actiu que desenvolupen la seva feina dia a dia a l'obrador, al qual els forners es poden presentar. No cal preparar un producte especial, sinó que et presentes amb el que fas a casa teva, perquè el jurat valora els productes per al dia a dia, realistes.

Què suposa per a tu aquest reconeixement?

A banda d'un gran orgull, m'ha beneficiat per la bona imatge que m'ha donat de cara als clients. Molts estaven al corrent del premi i han mostrat interès pel diploma, que el tinc a la botiga. La gent parla sobre tu i la clientela i les vendes augmenten. De fet, ha pujat la demanda: si abans feiem 4 quilos de pa integral d'un tipus concret, ara en fem 10 o 11. Però, sobretot, aquest concurs és molt beneficiós per al sector perquè suposa que es parli del món del pa.

Recomanes als flequers que estan llegint aquesta entrevista que es presentin al concurs?

Sens dubte! Cada any hi hauria d'haver més gent que vingués a participar perquè, com he dit, està molt pensat per facilitar la participació a gent que treballa. Iniciatives com aquesta fan que la fleca en general vagi augmentant el nivell, que tots els forners fem un pas endavant i cada vegada fem un producte millor. L'any que ve m'hi tornaré a presentar i recomano a tots els agremiats que també ho facin.

“The Baker és molt beneficiós per al sector perquè suposa que es parli del món del pa.”

Com afrontes el repte de tornar a participar en el concurs?

Una altra cosa que t'aporta The Baker és que et posa contra les cordes i t'ajuda a detectar els teus punts febles. En la darrera edició, vaig veure quins aspectes havia de millorar, especialment en la part artística i visual, i faré un esforç per millorar aquests aspectes. Algú em va dir que la meua taula no era la més bonica, però sí que tenia el valor que era molt sincera. Ara, el repte és fer-la visualment més atractiva. En definitiva, t'ajuda a millorar i això és molt important, perquè el món del pa evoluciona i, encara que et vagi bé el negoci, has de treure productes nous i créixer amb el client.

En aquest punt, la formació és clau.

Sens dubte! Durant els vuit anys que he estat al negoci no he deixat d'acudir als cursos de la Baking School. Vaig fer el certificat de professionalitat, el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i la seva extensió de cinc setmanes. He assistit a moltíssims cursos, sobretot amb en Yohan. El primer va ser l'any 2017, i recordo que era el primer taller que impartia en Yohan a l'Escola, de pans de massa mare. Els flequers d'aquí som molt privilegiats de poder accedir a cursos, subvencionats o no, amb una qualitat i excel·lència en els continguts

“Des que vaig fer el màster em vaig quedar fascinat amb el mètode *Respectus panis*, que jo li'n dic l'“homeopatia feta pa”.”



i els mestres com la que té la Baking School. Ara, la meua dona, Núria Martínez, que treballa al negoci, està fent el certificat de professionalitat.

No està gens malament la teua trajectòria, tenint en compte que fa només vuit anys que ets a la fleca...

De fet, ni tan sols era la meua vocació! Vaig estudiar esports i mecànica, però de vegades la vida et porta per camins que no esperaves. Però el meu avi era forner de tota la vida i havia muntat el Forn de la Rambla. Quan es va jubilar, el negoci estava en un punt molt difícil i l'avi estava molt trist. Jo tenia 22 anys i vaig deixar els estudis de mecànica de cotxes que estava fent per entrar a la fleca per ell. No me'n penedeixo.

I com van ser els primers mesos al negoci, sense tenir coneixements de l'ofici?

Al principi em trobava molt limitat, és clar. El meu avi, que tenia ja 88 anys, em va donar les primeres pautes sobre el negoci: “l'ABC”, deia ell. De seguida em vaig posar a estudiar i vaig anar agafant passió per l'ofici. També vaig ajudar-me força del suport dels treballadors. Per descomptat, no vaig exigir res fins que no vaig veure que tenia més nivell que els treballadors. Llavors, vaig poder començar a canviar processos per adaptar la fleca als nous temps. La covid, encara que va suposar un cop molt fort, ens va servir per reestructurar totalment l'empresa, els productes i els processos.

I què en pensa, el teu avi, de la nova direcció que porta la fleca?

Ara té 98 anys i quan ens reunim li explico tot el que estem fent. Està molt content, encara que no m'ho dirà (riu), però li diu a tothom. Penso que si ell hagués treballat en aquesta època, també s'hauria adaptat a les noves maneres de fer. Sempre ha estat un apassionat de la fleca.

Tu també t'has convertit en un apassionat...

I tant! Des que vaig fer el màster em vaig quedar fascinat amb el mètode *Respectus panis*, que considero l'homeopatia feta pa: processos molt lents, molt poc ferment, un gust diferent... Fem gran part de la producció de coques de forner amb aquest procés i la gent ho valora molt. Tenim un públic molt fidel.

Es tracta de tornar a fer les coses com es feien abans, oi?

Sí, de tornar a les arrels artesanes de la fleca. És per això que hem fet un pas més i hem canviat el forn de pisos que teníem per un forn de llenya que és una meravella. Hem hagut de reorganitzar tota la producció i adaptar-nos a aquesta tecnologia tradicional, però el resultat és espectacular i el consumidor ho nota: les vendes han augmentat un 40%!

Us ha costat adaptar-vos al forn de llenya?

No gaire, tenint en compte que és un canvi important i que només tenim aquest forn. Ha estat un procés per aprendre a organitzar-nos en funció del forn, que és de foc directe i va baixant de temperatura segons el que hi poses. A més a més, la llenya no ve mai igual, així que cada dia aprenem alguna cosa.

I, a més a més, heu ampliat el negoci i heu obert una parada al Mercat de Vilanova.

Sí! Ho vaig pensar l'estiu passat, que estava de baixa per una operació a l'esquena. Anava a passejar pel mercat i un dia vaig veure que hi havia una parada preciosa disponible, totalment reformada, i no m'ho vaig pensar gaire. Em vaig lligar la manta al cap, com se sol dir, i vam obrir al setembre.

Com està anant?

Fantàstic! El de Vilanova és un mercat molt viu i ens dona molta visibilitat. A més, ens permet un tracte directe i estret amb tot tipus de productors i pagesos. De fet, hem agafat també la parada del costat per posar-hi un petit obrador on fer pastes seques, rosquilles, pastissos, panadons, galetes...

No t'atures, eh?

El meu pare em diu que no acabo una cosa que ja m'estic enredant en una altra història. A més a més, tinc 300 cítrics al camp, a la casa familiar on em vaig instal·lar amb la meua dona. Utilitzem les nostres pròpies taronges per fer galetes veganes de farina de cigró amb suc, pans de pessic, etc.

T'interessa molt el producte natural, veig.

I tant! Al Forn de la Rambla no comprem res preparat. Tot el que fem està elaborat per nosaltres mateixos de manera totalment artesana. A les coques de recapte, per exemple, escalivem i trituram nosaltres mateixos el tomàquet i, si no trobem bons tomàquets, no hi ha coca. Això implica moltes limitacions, però qui vingui al forn pot estar segur del que comprarà. La filosofia del Forn de la Rambla és, davant de tot, no enganyar mai el client.

Cuideu la comunicació i la imatge del forn?

Sé que el màrqueting és molt important, però a mi no m'interessa gaire. Crec amb fermesa que el més important és el producte. Amb bona qualitat, el negoci anirà bé.



“Crec amb fermesa que el més important és el producte. Amb bona qualitat, el negoci anirà bé.”

En el nostre cas, tenim clar que el producte que tenim a la botiga és el que ens ha donat l'èxit que hem tingut.

Per tot el que ens has contat, sembla que no tens gaire temps lliure.

Doncs no, la veritat. La fleca és una feina intensa, però molt gratificant. A banda de portar el negoci, amb tot el que això implica, el fet de poder investigar a l'obrador, canviar receptes, provar nous mètodes i comprovar cada dia que el pa és una cosa viva, és quelcom molt maco.

Quin és el teu tipus de pa favorit?

Una baguet o barra de quart ben feta. Té crosta, molla, textura, un toc molt lleu d'acidesa, però al mateix temps dolçor... És la que més m'agrada. Cada dia esmorzo amb pa al forn.



Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39
des de 1986

"Tot sota control"

COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCS
TRACABILITAT



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

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



The Baker, cap a la tercera edició

El prestigiós concurs impulsat pel Gremi i la Baking reconeixerà el/la professional que millor encarni l'excel·lència, la innovació i el compromís amb la fleca a Espanya.

The Baker, el prestigiós concurs impulsat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell amb la voluntat de reconèixer i prestigiar l'ofici de forner, celebra enguany la seva tercera edició.

Després d'una primera selecció de candidats basada en les seves trajectòries professionals, motivacions i propostes tècniques, els perfils més destacats seran convocats a participar en les jornades de competició, que se celebraran a la tardor de 2025 a la seu de la Baking School Barcelona Sabadell.

El jurat de la primera fase està format per figures nacionals i internacionals de prestigi reconegut en el sector de la fleca i la formació professional, encapçalat pel president del jurat Yohan Ferrant (director tècnic de la Baking School Barcelona Sabadell) i, com a vicepresidenta, Mari Cruz Barón (sotsdirectora de la mateixa escola), a més de la guanyadora de l'edició anterior de The Baker 2024, Georgina Reinares.

El jurat establirà uns requisits concrets per valorar cada candidatura abans d'accedir a la segona fase, que se celebrarà del 3 al 5 de novembre a les instal·lacions de la Baking School i al Gastronomic Forum Barcelona.

Durant tres dies intensos, els concursants seran avaluats en proves teòriques i pràctiques que posaran a prova el seu domini tècnic, la creativitat, la visió nutricional i la capacitat per innovar sense perdre el respecte per la tradició. En aquesta fase, els aspirants hauran de demostrar el seu talent en una de les competicions més exigents del sector. Les disciplines avaluades inclouran l'elaboració de pans nutricionals, brioixeria fullada, pans de massa mare, snacks salats i brioiços, entre altres reptes que exigeixen precisió, innovació i una sensibilitat especial pel producte.

Com a colofó, els finalistes presentaran les seves creacions al Gastronomic Forum BCN 2025, que se celebrarà del 3 al 5 de novembre al Recinte Montjuïc de Barcelona. Així, en un entorn professional i envoltats de públic amant del pa, es proclamarà el guanyador o guanyadora de The Baker 2025, que serà reconegut com el/la profes-



Els finalistes presentaran les seves creacions al Gastronomic Forum, que se celebrarà del 3 al 5 de novembre.

sional que millor encarni l'excel·lència, la innovació i el compromís amb la fleca a Espanya.

El jurat, format per alguns dels noms més influents del sector flequer, com Xavier Barriga (Turris), Sylvain Herviaux (MOF 2011), Enric Badia (subcampió del Mundial du Pain 2021), Matt Valette (millor commis al Mundial du Pain 2023 i tercer classificat a la tercera edició del Best of Mundial du Pain Tokyo 2023) i Georgina Reinares (guanyadora de l'edició The Baker 2024), avaluarà cada detall del procés. La presidència del jurat estarà formada per Yohan Ferrant i Mari Cruz Barón, garants del rigor tècnic i la integritat del procés d'avaluació.

El concurs està obert a professionals de la fleca amb experiència demostrada que desitgin posar a prova les seves habilitats, compartir la seva visió de l'ofici i optar a un dels reconeixements més valorats del sector, a més d'un premi en metàl·lic de 1.500 euros.



Hostelco es consolida com a plataforma global per a l'univers horeca, retail i foodservice

Hostelco 2026 es posiciona com la cita imprescindible per al futur del foodservice i l'equipament d'hostaleria a escala internacional



Del 23 al 26 de març de 2026, el recinte Gran Via de Fira de Barcelona acollirà la 22a edició d'Hostelco, el Saló Internacional de l'Equipament per a Hostaleria, Restauració i Col·lectivitats, que torna juntament amb Alimentaria per fer un pas endavant i convertir-se en l'única plataforma firal que representa tota la cadena de valor del Retail i el Food Service. Una convocatòria que vol donar resposta a les necessitats de la indústria i multiplicar les oportunitats de negoci de tots els segments productius que formen l'ecosistema Horeca i Hospitality.

Sota el lema "Focus on Foodservice Business", Hostelco 2026 reafirma la seva estratègia basada en dos eixos principals: el desenvolupament del negoci hostaler i la seva projecció internacional.

El saló tornarà a estructurar la seva oferta entorn de cinc sectors clau per a la indústria de l'hostaleria:

- Fully Equipped (equipament, maquinària i accessoris);
- Setting (parament i servei de taula);
- Atmosphere (solucions d'interiorisme, decoració, tèxtil, mobiliari i benestar);
- Tech (tecnologia, programari i entreteniment);
- i Coffee, Bakery and Pastry, sector compartit amb Alimentaria, que, després de l'èxit en la seva primera edició, pretén duplicar la seva àrea expositiva.

Hostelco 2026 comptarà amb les firmes més destacades del sector com ara Mainho, Pira Charcoal Ovens and Barbecues S.L., Welbilt, Petit Forestier España, S.L., Jospser, Mibrasa, Unox Profesional, Industrias Betik,

Del 23 al 26 de març de 2026, Hostelco tornarà amb una aposta reforçada pel sector Coffee, Bakery & Pastry, duplicant l'àrea expositiva.

S.A., Talgast SP. Z.O.O., Giorik Spa, Chabas Frio SLU, Agua Km Zero, Repa a parts Town Unlimited Company, Socamel España, Gresilva, Innovaciones en parrillas i Mimcook, entre d'altres.

Grans aliances

A més de l'aliança destacada amb el Gremi de Flequers de la província de Barcelona, Hostelco ha signat col·laboracions importants amb CEHAT, Hostaleria d'Espanya, Institut Tecnològic Hotelero, Food Service España, Food Service Institute, FEDIS Horeca, Associació Espanyola del Cafè, Fórum Cafè, AECOC, Restauració Col·lectiva, Caterdata, Marcas de Restauración, Club Clave Food & Beverage, European FoodService Summit i FACYRE, entre d'altres.

En l'última edició d'Alimentaria & Hostelco, el març de 2024, hi van participar més de 3.200 empreses exposidores de 68 països i van assistir 107.900 professionals visitants de 120 països.



Coca de cecina, formatge de cabra i alvocat amb brioix de pesto i parmesà*



Mª Cruz Barón
Coca salada

Ingredients per a la massa

1700g farina de força
900g llet freda
10g extracte de malta
20g sucre
60g llevat fresc
100g ou
250g mantega (reservar i afegir al final del pastat)
36g sal
100g salsa pesto
1 feix d'albahaca picada
50g oli d'oliva
200g parmesà en pols

Preparació de la massa

Passar per la túrmix l'alfàbrega amb l'oli d'oliva i reservar.
Amasseu tots els ingredients excepte la mantega, el pesto, el parmesà i l'oli d'alfàbrega, fins a formar el gluten.
Un cop format el gluten, afegiu la mantega i amasseu fins que s'integri completament a la massa. Quan la mantega estigui integrada, incorporeu l'oli d'alfàbrega, la salsa pesto i el formatge parmesà, i amasseu fins que quedin ben integrats.
Treballeu la massa amb oli. La temperatura de la massa ha d'estar entre 23-25 °C. Poseu-la en un recipient untat amb oli de gira-sol. Deixeu reposar en bloc 20 minuts a temperatura ambient.

Espai patrocinat:



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



Brioix *fusión*



Dividiu porcions de 50 g o del pes desitjat. Feu boles i deixeu reposar tapades 15 minuts a la nevera.
Estireu la massa amb un corró fins a 10 cm de diàmetre i poseu-la a la safata.
Pinteu amb ou i deixeu fermentar uns 90 minuts.
Temperatura de la cambra: 28 °C i 75% d'humitat.

Un cop fermentada la coca, afegiu a sobre crema de formatge de cabra i alvocat i enforneu a 230 °C, 12 minuts aproximadament.

Lamineu pera baby i prepareu una vinagreta de gerds.





En sortir del forn, afegiu a sobre els germinats d'alfals, pera baby i cecina. Decireu amb gerds i salsegeu amb la vinagreta de gerds.



mas
uniformes
.com



 Sepúlveda 109
08015 Barcelona

 @mas_uniformes

Lluç Crusellas
World Chocolate Master 2022



*Coca tartufata amb bacó i espàrrecs

El sabor de tòfona amb el bacó i espàrrecs frescos en una combinació irresistible.



Mª Cruz Barón
Coca tartufata

Ingredients per a la massa

1700g farina de força
900g llet freda
10g extracte de malta
20g sucre
60g llevat fresc
100g ou
250g mantega (reservar i afegir al final del pastat)
36g sal
200g de nous picades
300g de formatge blau

Ingredients del farcit

Tartufata
Nata 35% mg
Mozzarella
Espàrrecs llaminats
Tomàquets cherry
Bacó laminat
Oli d'oliva

Preparació de la massa

Amasseu tots els ingredients excepte la mantega, les nous i el formatge, fins a formar el gluten.

Un cop format el gluten, afegiu la mantega i amasseu fins que s'integri completament a la massa. Quan la mantega estigui integrada, incorporeu el formatge blau i les nous, i amasseu fins que quedin ben integrats.

Treballeu la massa amb oli. La temperatura de la massa ha d'estar entre 23-25 °C. Poseu-la en un recipient untat amb oli de gira-sol. Deixeu reposar en bloc 20 minuts a temperatura ambient.

Dividir en porcions de 300g i boleiar. Deixar reposar 15' en fred. Estirar la massa en forma de coca, pintar amb ou i fermentar 90' a 28°C i 75% d'humitat.

Una vegada fermentada la coca, posar damunt el farciment.

Farcit de la coca



Barrejar una part de la *tartufata* amb la nata i posar en la base de la coca.

Col·locar damunt la *mozzarella*, els espàrrecs, el bacó i els cherry.

Enfornar a 230 °C durant 12 minuts.

En sortir del forn amanir amb *tartufata* barrejada amb oli d'oliva.

Espai patrocinat:



Farina convencional i farina ecològica

938 727 942

farinera-albarèda.com

CAMBRES DE FERMENTACIÓ CONTROLADA A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELS

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

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC

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

SISTEMA D'HUMITAT:

Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES

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

SERVEI DE MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

— frigual —

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

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



Segueix-nos



Tecnologia del procés panari: tècnica del pastat

Tècniques essencials per dominar l'art del pastat, una habilitat fonamental tant per al forner professional com per al novell. Aquest article et guiarà a través de les millors pràctiques per treballar la massa i aconseguir la textura i elasticitat ideals, i t'ensenyarà com evitar errors habituals que podrien comprometre la qualitat del teu pa. Pren el control del teu pastat i transforma ingredients simples en creacions fornejades extraordinàries.

Selecció d'ingredients per a un pastat òptim

Qualitat de la farina

La qualitat de la farina juga un paper crucial en el procés de pastat del pa. És important escollir una farina rica en proteïnes, idealment entre un 12% i un 14%, ja que això afecta la capacitat de la massa per construir una bona xarxa de gluten.

Per a pans que requereixen una estructura més lleugera i airejada, tria farines T45 o T55. Per a pa rústic o integral, tria farines T85 o T110, que ofereixen una textura més densa i un sabor més pronunciat.

La importància de l'aigua

L'aigua és un component essencial en la formació del gluten i en el control de la temperatura de la massa. L'ús d'aigua filtrada a temperatura ambient afavoreix una fermentació uniforme.

La quantitat d'aigua pot variar segons el tipus de farina utilitzat i la humitat relativa de l'ambient de treball. Per a la majoria de pans, una hidratació entre el 60% i el 75% del pes de la farina és efectiva.

Sal i llevat

La quantitat de sal i llevat afecta directament la velocitat de fermentació i l'estructura del pa.

La sal, afegida en una proporció de l'1 al 2% del pes de la farina, ajuda a enfortir la xarxa de gluten i alhora frena la fermentació, cosa que permet desenvolupar sabors més complexos.

El llevat, per la seva banda, s'ha de dosificar amb precisió: si n'hi ha poc, la massa no pujarà prou; si n'hi ha massa, el pa pot quedar massa lleuger.

Per a llevat fresc, utilitza aproximadament un 2% del pes de la farina; per a llevat sec, n'hi ha prou amb un 1%.

Additius i potenciadors: ús amb precaució

En alguns casos, es poden incorporar additius i milloradors com ascorbats, enzims o emulsionants en la preparació de pans industrials o especials, per modificar la textura i la conservació.

Tanmateix, en un enfocament artesanal i tradicional, el seu ús s'ha de limitar o evitar per preservar la puresa dels sabors naturals i l'autenticitat del producte final.

L'aigua entre 20 °C i 24°C afavoreix la fermentació i evita danyar el llevat durant el pastat.



Preguntes freqüents sobre la selecció d'ingredients

Quina és la millor temperatura de l'aigua per pastar?

La temperatura ideal de l'aigua se situa entre els 20 °C i els 24 °C. Aquesta franja permet maximitzar l'activitat del llevat sense accelerar excessivament la fermentació.

Es pot utilitzar aigua mineral per fer pa?

Sí, l'aigua mineral pot ser beneficiosa, sobretot si és baixa en minerals. Pot aportar nutrients que afavoreixen la salut del llevat i milloren la textura de la massa.

Quina és la proporció ideal de sal i farina?

Una bona proporció és entre l'1,5% i el 2% de sal respecte al pes de la farina. Aquest contingut és suficient per reforçar l'estructura de la massa i equilibrar-ne els sabors.

Entendre el paper del llevat i l'aigua

Fonaments del llevat en el pastat

- El llevat, un agent llevat biològic, juga un paper essencial en la producció del pa. Els sucres continguts a la farina es fermenten, produint diòxid de carboni i alcohol. Aquest procés és crucial per a la formació de les bombolles de gas que donen al pa la seva estructura lleugera i airejada.
- A la fleca s'utilitzen principalment dos tipus de llevat: fresc i sec. Cadascun té propietats especí-

L'aigua entre 20 °C i 24 °C afavoreix la fermentació i evita danyar el llevat durant el pastat.

fiques que influeixen en la textura, el sabor i el volum del pa. Sovint es prefereix el llevat fresc per la seva capacitat de fermentació ràpida i el seu perfil de sabor més ric.

La influència decisiva de l'aigua en el procés de pastat

L'aigua és un ingredient important en pastar la massa. No només afegeix humitat a la farina, sinó que també promou l'activitat enzimàtica, que descompon el midó en sucres simples i així proporciona aliment al llevat.

La quantitat i la temperatura de l'aigua afegida juguen un paper crucial en l'elasticitat i manipulabilitat de la massa.

Per obtenir una massa d'alta qualitat, la temperatura de l'aigua s'ha de controlar amb precisió. L'aigua massa freda ralentix la fermentació, mentre que l'aigua massa calenta pot danyar el llevat i afectar el volum final del pa.

L'ideal és que l'aigua tingui una temperatura entre 20 °C i 26 °C per optimitzar l'activitat del llevat.

Tècniques de pastat per optimitzar la fermentació

Pastar és el mètode mitjançant el qual es barregen

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



la farina, l'aigua, el llevat i altres ingredients fins a formar una massa homogènia. Aquest pas és crucial perquè desenvolupa la xarxa de gluten, element essencial per a l'estructura i textura del pa.

Hi ha diferents tècniques de pastat, com el pastat manual, el pastat amb ganxo o el pastat amb braç d'immersió, cadascuna amb els seus avantatges específics.

El pastat manual permet un control més intuïtiu de la textura de la massa, mentre que els mètodes mecànics proporcionen una força constant i són més adequats per a grans lots de massa.

- Pastat lent: desenvolupa gradualment el gluten per aconseguir una estructura més fina.
- Pastat ràpid: augmenta la temperatura de la massa i accelera la fermentació.

Tècniques bàsiques per pastar a mà

Pastar a mà és una habilitat essencial per a qualsevol artesà que vulgui produir pans d'alta qualitat. Aquesta tècnica no només barreja els ingredients de manera uniforme, sinó que també aireja la massa, cosa que és crucial per a la textura i el sabor del producte final.

Tria les eines i els ingredients adequats

Abans de començar a pastar, assegura't de tenir una superfície neta i plana, preferiblement una tauleta de marbre o de fusta.

Els ingredients bàsics són farina, aigua, llevadura i sal. Es recomana utilitzar farina d'alta qualitat que sigui adequada per al tipus de pa que es vol fornejar.

Tècnica de pastat manual

Comença barrejant tots els ingredients secs. Fes un forat al centre i vessa-hi a poc a poc l'aigua tèbia amb la llevadura.

Reuneix els ingredients al centre amb una cullera de fusta abans de pastar-los amb la mà.

Forma una bola amb la massa i comença a pastar-la amb el palmell de la mà. Aplica-hi una pressió ferma i doblega la massa sobre si mateixa. Continua aquest moviment durant almenys 10 a 15 minuts.

Aquest procés crea el gluten contingut en la farina,

Preguntes freqüents sobre pastat, llevat i aigua

Quin tipus de llevat és el més adequat per al pa artesanal?

Degut a la seva ràpida activitat de fermentació i el seu perfil de sabor distintiu, sovint es prefereix el llevat fresc per al pa artesanal.

Com ajustar la quantitat d'aigua depenent del tipus de farina?

Les farines amb alt contingut de proteïnes (com la farina de blat dur) requereixen més aigua, mentre que les farines amb menor contingut de proteïnes requereixen menys aigua per produir una massa òptima.

Es pot pastar la massa durant massa temps? Quins són els efectes?

Un pastat excessiu pot provocar un desenvolupament excessiu del gluten, fent que la massa sigui massa elàstica i difícil de modelar. També pot afectar la textura del pa i fer-lo massa dens.

La prova del vel permet saber si el gluten s'ha desenvolupat suficientment.

que és essencial per a l'estructura i l'elasticitat de la massa.

Alineació i maduració de la massa

Després de pastar, és important deixar reposar la massa. Aquest període de repòs, també anomenat primera fermentació, permet que la massa desenvolupi els seus sabors i la seva textura.

Cobreix la massa amb un drap humit i deixa-la reposar en un lloc càlid durant almenys una hora.

La massa ha de duplicar el seu volum.



Preguntes freqüents sobre el pastat manual

Quin és el temps ideal de pastat manual?

El temps de pastat pot variar depenent de la força aplicada i del tipus de farina utilitzada. En general, es recomana pastar la massa durant almenys 10–15 minuts.

Com saber si la massa està prou pastada?

Una massa ben pastada ha de ser suau i elàstica. No s'ha de trencar fàcilment quan s'estira lleugerament.

També pots fer la prova del vel: pren una petita porció de massa entre els dits; s'ha de formar un vel fi sense esquinçar-se.

Es poden pastar tot tipus de masses a mà?

Sí, és possible pastar la majoria dels tipus de massa a mà. Tanmateix, algunes masses amb alta hidratació poden ser més difícils de manipular i requerir una tècnica lleugerament diferent anomenada frassage. La massa s'aixafa sota el palmell de la mà per barrejar els ingredients.

Pastar a mà dona més control; la màquina aporta consistència amb menys esforç.

Ús de mescladors mecànics per a principiants

L'art de pastar és crucial en l'elaboració del pa. Aquest procés no només barreja els ingredients, sinó que també desenvolupa el gluten, un element essencial que dona a la massa la seva textura i elasticitat. L'ús de pastadores mecàniques ofereix una solució eficaç i consistent, especialment interessant per a aquells que s'inicien en la rebosteria.

Com triar el mesclador mecànic adequat

En el sector de la panificació existeixen diferents tipus de pastadores mecàniques. L'elecció de l'equip adequat depèn de diversos factors, com el volum de producció desitjat, el tipus de pa que es vol elaborar i l'espai disponible.

Els models d'eix inclinat i espiral són els més populars degut a la seva capacitat per pastar masses pesades i mantenir la frescor de la massa.

Funcionament dels mescladors mecànics

El principi de funcionament de les pastadores mecàniques és replicar el procés manual de pastat, tenint en compte les necessitats específiques de la massa.

L'eficàcia de la batedora depèn de la seva capacitat per combinar velocitat i potència per activar el desenvolupament del gluten sense sobreescalfar la massa.

Les pastadores mecàniques estan equipades amb diferents configuracions de velocitat perquè puguis ajustar el pastat segons el tipus de farina utilitzada i el contingut d'humitat de la massa.



Preguntes freqüents sobre l'ús de mescladors mecànics per a principiants

Quin tipus de pastadora mecànica es recomana per a un principiant?

Sovint es recomana un model en espiral, ja que és adequat per a una gran varietat de masses i és relativament fàcil d'utilitzar.

Quant de temps s'ha de pastar la massa en una batedora mecànica?

El temps de pastat pot variar segons el tipus de massa, però per a la majoria de receptes, entre 10 i 20 minuts sol ser suficient.

En què es diferencia el pastat a màquina del pastat manual?

Pastar a màquina és més consistent i menys laboriós que pastar a mà, cosa que redueix les variacions de qualitat entre lots de massa i ho fa més fàcil per als nous forners.

Paràmetres a tenir en compte en pastar

En utilitzar un mesclador mecànic, cal tenir en compte diversos paràmetres per optimitzar el resultat.

El temps de pastat s'ha d'ajustar segons la qualitat de la farina i el tipus de pa desitjat.

Una massa per a pa de pagès no té els mateixos requisits que una massa per a una baguette tradicional.

També cal controlar la temperatura de la massa per garantir una fermentació suficient.

Neteja i manteniment del mesclador mecànic

La neteja i manteniment regulars de la pastadora són essencials per garantir la seva llarguesa de vida útil i la qua-



Consells per reconèixer una massa ben pastada

Característiques visuals d'una massa perfectament pastada

La massa pastada de manera òptima té un aspecte homogeni, sense grumolls ni separació visible dels ingredients. La seva textura ha de ser suau i elàstica, i ha de poder estirar-se sense esquinçar-se immediatament. La superfície de la massa ha de ser llisa i lleugerament brillant, senyal que el gluten està ben desenvolupat i la massa ha estat processada suficientment.

La prova per avaluar l'elasticitat

La prova infal·libre per comprovar l'elasticitat i la fermesa del gluten de la massa.

Per fer aquesta prova, agafa un petit tros de massa i estira'l suaument entre els dits. La massa s'ha d'estirar i formar una membrana fina i translúcida sense trencar-se fàcilment. Si la membrana es forma sense trencar-se, és senyal que la massa ha estat pastada prou.

Consistència i resposta al tacte

Una bona massa també ha de tenir una certa fermesa al tacte però mantenir-se flexible.

Si la pressiones suaument amb el dit, hauria de recuperar-se lleugerament. Si queda enfonsada o el teu dit deixa una marca profunda, pot significar que cal pastar més la massa per enfortir la xarxa de gluten.

Per aconseguir l'elasticitat i estirabilitat suficients és important respectar els temps.

litat higiènica de les preparacions. Es recomana netejar la pastadora després de cada ús, segons les instruccions del fabricant, posant especial atenció als ganxos i al bol.

També pot ser necessari un manteniment periòdic per part d'un especialista per comprovar l'estat dels components mecànics.

Gestió del temps i la temperatura en el pastat

La gestió del temps és un aspecte crucial a l'hora de pastar la massa. Un pastat oportú pot influir significativament en la qualitat del pa acabat.

L'objectiu principal és desenvolupar prou gluten sense treballar massa la massa, cosa que pot provocar la descomposició de les proteïnes i afectar l'estructura del pa.

En primer lloc, el temps de pastat depèn en gran mesura del tipus de massa i del mètode utilitzat: manual o mecànic. La massa per a una baguette clàssica sol requerir entre 15 i 20 minuts de pastat mecànic, mentre que el mateix procés a mà pot trigar fins a 25 minuts.

Per aconseguir l'elasticitat i estirabilitat suficients és important respectar els temps recomanats segons el tipus de massa. L'ús d'un temporitzador ajuda a estandarditzar el procés i aconseguir resultats consistents. A més, les pastadores programables poden auto-

matitzar aquest temps per a diferents receptes, garantint així una gestió òptima del temps i un menor esforç.

Influència de la temperatura en el pastat

La temperatura a la qual es realitza el pastat juga un paper crucial en la qualitat final del producte. Una temperatura adequada permet una millor activació de la llevadura i, per tant, una fermentació eficient, cosa que és essencial per a la textura i el sabor del pa.

L'ideal és que la temperatura de pastat estigui entre 24 °C i 26 °C. Si la temperatura és massa alta, la massa pot fermentar massa ràpidament, cosa que perjudica el desenvolupament del sabor i l'estructura del pa. Per contra, una temperatura massa baixa ralentitza la fermentació i prolonga innecessàriament el procés.

Per això, és important controlar la temperatura de l'habitació, dels ingredients (especialment l'aigua) i, si cal, de la pastadora. L'ús de termòmetres o sistemes automatitzats ajuda a mantenir aquesta consistència.

Tècniques avançades per a l'optimització del pastat

Per als forners que desitgen perfeccionar la seva tècnica, la introducció de pauses en el pastat, conegudes com a autòlisi, permet que les enzims de la farina treballin de manera més eficient, fent que la massa sigui més elàstica i més fàcil de treballar. Aquesta tècnica implica barrejar només farina i aigua i deixar reposar la mescla abans d'afegir la resta d'ingredients.

A més, ajustar la velocitat de pastat també pot jugar un paper crucial. Començar a baixa velocitat permet que els ingredients es barrejin de manera uniforme sense sobreescalfar la massa. Després, s'augmenta la velocitat per desenvolupar eficaçment el gluten.

NewsEmpresa



Zeelandia celebra 125 anys d'innovació al servei de la fleca amb el producte de moda

L'empresa Zeelandia, referent internacional en el desenvolupament d'ingredients per a fleca, pastisseria i brioixeria, celebra aquest 2025 el seu 125è aniversari reafirmant el seu compromís amb la innovació i el sector industrial. Coincidint amb aquesta fita, la companyia presenta la seva nova plataforma web per a grans clients i llança una proposta creativa per a la celebració de Sant Joan: una coca amb crema de festuc inspirada en el xocolata Dubái.

125 anys d'història i visió de futur

Des de la seva fundació l'any 1900 als Països Baixos per l'artesà forner H. J. Doeleman, Zeelandia ha sabut combinar tradició i recerca per convertir-se en un soci estratègic global, amb presència en més de 70 països. El centre d'operacions a Espanya, situat a Santa Margarida i els Monjos (Barcelona), acull la fàbrica de cremes, les oficines i un centre d'I+D+i de referència.

Amb motiu del seu aniversari, l'empresa ha estrenat un portal web dedicat als grans clients industrials. Des d'aquest espai, es poden consultar solucions personalitzades, casos d'èxit i contactar amb experts del sector. Aquesta eina digital reflecteix el compromís de Zeelandia amb la digitalització i l'assessorament tècnic especialitzat.

Solucions punteres per a la indústria alimentària

Zeelandia ha desenvolupat tecnologies com la BIT (Bread Improvement Technologies), que permeten millorar la fermentació i l'estructura del pa gràcies al mapatge enzimàtic i a l'ús de matèries primeres seleccionades. A més, destaca per oferir:

- Cremes en base aquosa: versàtils, amb una baixa proporció de greix i adaptables a diferents processos productius.
- Desemmotllants: que milloren l'eficiència, redueixen residus i asseguren acabats regulars i atractius.
- Masses mare i textures especials: que aporten sabor, textura i valor nutricional.
- Farcits i mermelades de fruita: per crear experiències sensorials úniques.

Aquestes solucions són el resultat d'una estreta col·laboració entre els equips de recerca i producció, i permeten adaptar-se a les demandes locals i a les tendències globals, com les etiquetes clean label, la reducció de sucres o les opcions plant-based.



Una proposta innovadora per Sant Joan

Amb l'arribada de la revetlla, Zeelandia ofereix productes pensats per a l'elaboració de les tradicionals coques de Sant Joan, tant en entorns artesanals com semiindustrials. Enguany, destaca la seva coca inspirada en el xocolata Dubái, elaborada amb:

- Massa brioix amb Panovite Brioix, que garanteix volum, uniformitat i tendresa.
- Decoració amb Longcream Chocolate i cobertura amb Chocolatier Pistacchio, que aporten un toc sorprenent i festiu.

Una mirada cap al futur

El futur de Zeelandia passa per continuar invertint en recerca i desenvolupament, reforçant el compromís amb la sostenibilitat i oferint solucions adaptades a les necessitats canviants del sector.

Amb 125 anys d'experiència i una clara aposta per la innovació, Zeelandia treballa el sector de la fleca industrial, sense perdre de vista la tradició ni l'artesania.



El condicionament del blat

Entre la primera i la segona neteja, el blat se sotmet a un procés que té per objectiu afegir aigua al blat. Aquest procés es coneix com a condicionament del blat i és cabdal per al moliner. En aquest article explicarem la raó de ser d'aquest procés, les diferents variables fonamentals a tenir en compte i com es calcula la quantitat d'aigua a afegir.



Raó de ser

Hi ha diverses raons tecnològiques per les quals és necessari sotmetre el blat al procés de condicionament, és a dir, afegir aigua al gra de blat i deixar-lo en repòs un determinat temps. Aquestes són les més importants:

1. Aconseguir que la capa externa del blat, el segó de blat, es torni més elàstica i resistent.
2. Estovar l'endosperma del gra de blat.
3. Tenir unes condicions de molturació constants.
4. Aconseguir una humitat final de la farina correcta.

Recordem que un dels objectius essencials en el procés de molturació del blat és la separació de la capa externa del segó de blat respecte de l'endosperma de la manera més eficient possible. S'aprofita el fet que la capa de segó és una mica més resistent que l'endosperma per fer-ho. Aquesta diferència en la resistència augmenta si s'hi afegeix aigua.

No obstant, l'addició d'aigua al blat està limitada per diferents motius:

1. Limitacions legals en el contingut màxim d'humitat en la farina.
2. Reduir els problemes d'estocatge i manipulació del segó.
3. Un alt contingut d'humitat en la farina pot impactar negativament en els processos varis de tamisats.

Finalment és important esmentar el fet que el contingut d'humitat tant en el blat com en la farina juga un paper econòmic rellevant en tota la cadena de valor, des dels agricultors, passant per les cooperatives, els farinaires, els forners i els consumidors finals.

Humitat objectiu del blat en el primer molí

Abans de produir un lot determinat de farina, cal determinar quin ha de ser el nivell d'humitat objectiu del blat a l'entrada del primer molí. Hi ha diversos factors a tenir en compte per determinar el nivell òptim d'humitat del blat just a l'entrada del primer molí.

El contingut d'humitat tant en el blat com en la farina juga un paper econòmic rellevant en tota la cadena de valor, des dels agricultors fins als forners i els consumidors finals.

- Si cal produir farina amb un baix contingut mineral, cal operar amb un contingut d'humitat més elevat, especialment en els casos en què s'utilitzi blat de força.
- El nivell d'humitat objectiu de la farina resultant i en conseqüència, l'evaporació d'aigua que es produeix durant el procés de molturació.
- El rendiment òptim des del punt de vista del moliner s'aconsegueix a un determinat nivell d'humitat del blat en el primer molí. No obstant pot no ser possible operar sempre així perquè si la humitat màxima permesa de la farina queda per sobre de l'admesa pel mercat o la llei, l'alternativa seria sotmetre la farina a un procés d'assecatge i això seria molt costós.
- Diferents varietats de blat assoleixen els nivells òptims d'estovament amb nivells d'humitat diferents i en temps diferent, sobretot si el grau de duresa entre varietats és diferent.

Per a varietats de blat de força, com a primera aproximació, es pot pensar a afegir aigua al blat fins a aconseguir una humitat d'un 16,0 % o 16,5% mentre que per a varietats soft un 15,0 % és més adequat.

Càlcul

Per saber la quantitat d'aigua a afegir en un determinat blat, cal emprar la següent fórmula:

$$\text{Addició d'aigua [kg]} = \frac{\text{Quantitat de producte [kg]} \cdot (M_2 - M_1)}{100 - M_2}$$

On:

M_1 és la humitat original del blat

M_2 és la humitat objectiu del blat

Els sistemes automàtics fan aquest càlcul per cada instant de temps per obtenir un blat amb un nivell d'humitat constant.

Procés

El procés d'afegir aigua al gra de blat depen del nivell inicial d'humitat amb què el blat arriba a la farinera. Habitualment, un blat amb un contingut d'humitat normal només requereix afegir l'aigua en una sola etapa, però hi ha casos en què el blat pot arribar amb uns nivells d'humitat extremadament baixos a la farinera, segons el seu origen. Hi ha casos de blats cultivats en deserts per exemple amb uns nivells d'humitat inferiors al 7%, mentre que un blat del nostre entorn, pot arribar al 15,0%. En els casos de blats molt secs cal afegir l'aigua en diferents etapes:

- Pre-humitejament. En casos en què el blat sigui extremadament sec, per sota del 9,0%, cal començar a afegir l'aigua abans d'estocar el blat brut als dipòsits de blat brut. S'hi pot arribar a afegir, en aquests casos fins a un 2,0%.
- Primer humitejament. És l'estandard en qualsevol farinera. La humitat del blat passa de ser una humitat fluctuant a una humitat constant. S'aconsegueix amb un sistema automàtic que determina a cada segon el nivell d'humitat entrant del blat i afegeix la quantitat necessària d'aigua fins a un determinat objectiu d'humitat.
- Segon humitejament. En casos en què la humitat del blat original sigui molt baixa, s'utilitza una segona etapa d'humitejament.
- Humitejament pre-trituratge. Aquesta etapa, opcional, té per objectiu el condicionament de la pell del blat.

Temps de repòs

No només és important el nivell d'humitat del blat. Un cop s'ha afegit l'aigua al blat, cal assegurar-se que l'aigua queda ben distribuïda dins del gra de blat. L'absorció de l'aigua en un gra de blat és la clau i depèn de diversos factors:

- Estructura del blat.
- Temperatura del blat.
- Contingut inicial d'humitat.
- Distribució de l'aigua sobre la superfície del gra.
- Quantitat de proteïna del gra de blat.
- Condicions de les capes externes del gra (el segó).

El temps de repòs juga un paper essencial per assegurar-se que que l'absorció de l'aigua es produeix correctament.

Per a varietats de blats de força són necessàries 24 h o més de temps de repòs, mentre que per varietats soft de blat, amb 10-12 h n'hi ha prou.

Conclusions

Un bon condicionament del blat és molt important per garantir una bona molturabilitat del blat i assegurar una farina amb un contingut mineral controlat i un determinat nivell d'humitat. Les varietats de blat i el seu nivell d'humitat inicial determinen el temps de repòs per garantir una bona absorció de l'aigua i la quantitat d'aigua a afegir respectivament. El condicionament del blat és un punt on el moliner ha de parar especial atenció, ja que un mal condicionament pot alterar de manera important les fases posteriors de la producció de farina.

Martí Moretó

Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling



Subvencions

El CCAM obre noves subvencions per a l'obertura de comerços, millores o reformes d'establiments i per a la transformació digital

El Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya ha publicat obre la convocatòria a subvencions destinades a impulsar la competitivitat, la qualitat i la transformació del sector comercial, de serveis, de l'artesanía i de la moda.

Aquestes subvencions s'estructuren en vuit programes específics, dos dels quals poden resultar especialment interessants per a empreses i professionals del sector:

- Programa de suport per a l'obertura, reforma i millora d'establiments, incloses les parades de mercats.
- Programa de suport en el procés de transformació digital de les empreses, per fomentar el creixement, la competitivitat i la maduresa digital.

Suport a l'obertura de comerços, reforma i millora d'establiments

Aquest programa té l'objectiu d'impulsar el comerç local amb ajudes per a l'obertura i reforma d'establiments situats a la trama urbana consolidada, casc històric i eixamples, millorant-ne la competitivitat i evitant la discontinuïtat comercial. També es volen modernitzar els mercats municipals, tant sedentaris com no sedentaris.

Hi ha tres tipus d'ajuts:

1. Obertura d'establiments

- Per a comerços i serveis a peu de carrer o parades de mercats municipals sedentaris.
- Subvencions per compra, lloguer o ampliació del local, amb una inversió mínima de 2.000 euros i màxima de 100.000 euros. S'exclouen mercats provisionals.
- Import: Fins al 50% amb un màxim de 5.000 euros.
- Despeses subvencionables: obres, interiorisme, instal·lacions, aparadors, etc.

2. Reforma d'establiments

- Per a establiments amb titularitat mínima de 5 anys.
- Inversions de 2.000 euros a 100.000 euros, amb exclusió de maquinària i mobiliari.
- Import: Fins al 50%, màxim 5.000 euros.
- Despeses subvencionables: obres menors.

3. Parades de mercat no sedentari

- Per a parades amb titularitat mínima de 5 anys, inclosos camions-botiga.
- No hi ha límit mínim o màxim d'inversió.

- Import: Fins al 50%, màxim 5.000 euros.
- Despeses subvencionables: adequació de les parades (exclosa la compra de balances).

Suport en el procés de transformació digital

Aquest programa té com a objectiu principal facilitar la incorporació de noves tecnologies digitals a comerços i parades de mercats municipals, fomentant nous models de negoci basats en l'omnicanalitat i millorant l'experiència de compra dels consumidors. També busca reforçar el posicionament digital del sector i la seva capacitat d'adaptació als nous hàbits de consum.

Entre les accions i despeses subvencionables s'hi inclouen:

- Disseny i desenvolupament de webs personalitzades, multilingües i adaptades a diferents dispositius.
- Creació de botigues online que permetin la recollida al local físic.
- Campanyes de màrqueting digital (SEM, SEO, publicitat online, xarxes socials, etc.).
- Digitalització del punt de venda (cartelleria digital, etiquetes electròniques, beacons, etc.).
- Implementació de sistemes ERP, CRM, eines d'intel·ligència artificial i automatització de processos.
- Projectes de consultoria digital que assegurin la correcta implementació de les solucions.

Per accedir-hi, els sol·licitants han de ser professionals autònoms o empreses del comerç, serveis o parades de mercats municipals, amb almenys un establiment a peu de carrer a Catalunya. Els projectes han de ser executats al llarg de l'any 2025 i estar plenament operatius abans del 31 de desembre del mateix any.

La inversió mínima subvencionable és de 1.000 euros, i la subvenció pot cobrir fins al 50% de les despeses amb un màxim de 5.000 euros. Les solucions tecnològiques implementades han d'estar disponibles en llengua catalana.

Les sol·licituds s'avaluaran mitjançant concurrència competitiva, i cada persona beneficiària només podrà presentar una sol·licitud per programa. El termini de presentació s'anunciarà amb la convocatòria, i es tindrà en compte l'última sol·licitud presentada.

Si esteu interessats en aquests ajuts, contacteu amb la Sra. Vanessa Molina per mail a v.molina@gremipa.com o per telèfon al 93 487 18 18.

Qui pagarà els desperfectes del tall d'electricitat?

Els pagaments per reclamacions poden superar els 300 milions d'euros.
El paper del mediador és clau per assessorar el client sobre les vies d'indemnització i reclamació existents.

L'històric tall elèctric que va afectar l'Espanya peninsular el passat 28 d'abril ha deixat una empremta profunda en molts sectors, especialment en els negocis de proximitat com les fleques, que es van veure forçades a aturar l'activitat durant diverses hores. La manca de subministrament elèctric va implicar el tancament de molts establiments, l'aturada sobtada de processos productius com la fermentació del pa, i la pèrdua d'aliments perillosos de conservar sense refrigeració, com masses, cremes o productes làctics.

A tot això s'hi sumen les dificultats per cobrar vendes en curs, l'avaria de maquinària i forns, i fins i tot el risc de danys en equips electrònics. En conjunt, es calcula que les reclamacions econòmiques derivades d'aquesta apagada podrien superar els 300 milions d'euros, afectant milers d'empreses arreu del territori.

Des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, s'ha donat suport i assessorament legal i tècnic als agremiats per tal de gestionar els sinistres i iniciar les corresponents reclamacions. Un punt clau ha estat aclarir a qui correspon la responsabilitat de compensar les pèrdues: les assegurances privades o el Consorci de Compensació d'Assegurances (CCS). Malgrat que aquest últim actua en casos de danys extraordinaris com fenòmens meteorològics, tot indica que l'origen de l'apagada no respon a cap causa natural, sinó possiblement a una errada tècnica o humana. Això limita la cobertura del Consorci i deixa la responsabilitat principal en mans de les asseguradores.

Per obrir un expedient de reclamació, les fleques han hagut de presentar documentació com ara:

- Relació i valoració econòmica de les existències dan-yades
- Fotografies de les pèrdues
- Factura del subministrament elèctric
- Número d'incidència registrat amb la companyia elèctrica

Segons l'article 16 de la Llei de contracte d'assegurança, aquestes reclamacions s'han de presentar en un termini màxim de set dies des del moment en què es coneix el sinistre, tret que la pòlissa estableixi un període més ampli.

Davant l'allau de reclamacions, moltes asseguradores han hagut de reforçar la seva operativa i establir proto-

cols d'actuació específics, sovint amb la col·laboració de mediadors i corredories especialitzades per agilitzar el procés.

La situació ha posat de manifest la necessitat que negocis com les fleques disposin de plans de continuïtat de negoci, així com de sistemes alternatius d'energia –com generadors elèctrics o bateries d'emergència– per garantir, com a mínim, la conservació dels aliments i el funcionament bàsic dels establiments en cas d'incidències.

AGERS (Asociación Española de Gerencia de Riesgos y Seguros) ha elaborat un document en el qual comparteix la seva primera reflexió sobre la apagada soferta a Espanya així com oferir una sèrie d'orientacions pràctiques per a les empreses:

- **Avaluació periòdica de riscos crítics:** no només en infraestructures pròpies, sinó també en serveis externs essencials com l'energia, les telecomunicacions i el transport.
- **Plans de continuïtat de negoci actualitzats:** que contemplin protocols d'actuació davant d'interrupcions sobtades de subministrament.
- **Assegurances adequades:** revisar les cobertures.
- **Diversificació i autonomia energètica:** valorar alternatives com sistemes de suport (generadors propis, bateries) especialment en sectors crítics com alimentació, logística o sanitat.
- **Formació i sensibilització:** garantir que els equips humans sàpiguen actuar de manera ràpida i coordinada davant incidents d'aquesta naturalesa.
- **Informe de «Lliçons apreses»:** recomanació a cada empresa perquè elabori un informe específic sobre les lliçons extretes després d'aquesta apagada. Aquest document, liderat pel departament de riscos, haurà d'identificar els punts febles detectats, proposar mesures de reforç.

En definitiva, l'apagada ha posat en evidència la vulnerabilitat del sector de la fleca davant incidències externes com la interrupció de serveis essencials. Però també representa una oportunitat per repensar la gestió del risc, apostar per la resiliència i dotar-se d'eines per garantir la continuïtat de l'activitat, sigui quin sigui el repte que es presenti.

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 VEN AL SEGRITÀ

Obrador amb botiga, amb forn circular giratori i totalment equipat. Habitatge 3 plantes moblat.

Sra. Montse
690 600 009

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



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

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



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

C/ Bolivia, 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@amasadorassaus.com
www.amasadorsaus.com



Bongard Iberia, S.A.

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



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

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

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



Productes 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@canroll.es
www.obradorcanroll.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

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





JUNTS SOM MÉS FORTS, AGREMIAT!

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