



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Monogràfic: Mondial du pain 2025

Entrevista: M^aCruz Barón, sotsdirectora Baking School

Formació: El Màster, cap a la setena promoció

News GREMI: El mes dels flequers

News fleca: Tot a punt per a la tercera edició de The Baker

En profunditat Terra de pa i gastronomia



Dia mundial DEL PA

16 d'octubre



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tot hom



p. 6



En profunditat —
Terra de pa i gastronomia

p. 18



Monogràfic —
Equip Mondial du pain 2025

p. 22



Tècnica del pa —
De Barcelona a Japó

sumari

p. 24



Formació —
El Màster, cap a la setena promoció
Tardor d'excel·lència a la Baking School
La Baking School arriba a l'estiu amb nota

p. 36

News GREMI —
El mes dels flequers
Flequers i pastissers fan pinya al
Gastronomic Forum



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

Direcció tècnica: Yohan Ferrant, M^aCruz Barón, Manel Cortés
Cap de redacció: C.Gil
Redacció: B.Garau
Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado
Correcció: I. Pujolar
Publicitat: C.Gil
Impressió: SPM 360

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

p. 30



Entrevista —
M^aCruz Barón, sotsdirectora de la baking
School Barcelona Sabadell

p. 50



Recepta pa —
Flor de brioix bicolor
Recepta —
Trena de brioix laminat (p.52)

Consell editorial:
Presidenta: Mònica Gregori
Vocals: Enric Bordas, Jordi Morera
Secretari general: Carles Cotonat

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

Amb el suport de:





PANELLETS



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Una tradició de futur

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys, companyes i amics i amigues,

Entrem en un dels mesos més dolços per al nostre sector. S'acosta el Dia Mundial del Pa el 16 d'octubre i, com cada any, ho celebrarem com cal: compartint la Festa del Pa, divulgant la cultura de pa i posant el pa i el nostre ofici en el lloc d'honor que es mereix. Aquesta vegada ho fem en un context molt especial: Catalunya ha estat reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. I quin paper hi té el pa? Un paper fonamental. Imprescindible. Perquè a la nostra taula, sense un bon pa, no hi ha excel·lència gastronòmica possible.

Som un país de pa. El nostre territori és ric en cultura flequera. Aquesta tradició ens ha deixat petits tresors que formen part de la nostra identitat col·lectiva: el pa de pagès, la coca de forner, la coca de recapte, el pa de Sant Jordi... Són productes arrelats, autèntics, que parlen del nostre paisatge, del nostre clima, de les nostres tradicions i dels nostres costums. Són pans amb ànima, que porten segles d'història al darrere. No és casualitat que el nostre gremi sigui un dels més antics del país: som hereus d'un ofici noble i essencial, que ha estat clau per entendre qui som i aconseguir l'excel·lència actual que caracteritza les nostres fleques.

Aquesta cultura ens ha permès satisfer un consumidor exigent, que valora el bon pa com un element indispensable a taula. El pa és patrimoni i és orgull. És per això que hem volgut dedicar part d'aquest número de la revista a

“Perquè la nostra fleca és cultura, és salut, és territori.”

reivindicar aquesta història compartida. També coincideix amb la publicació del llibre *Pans catalans*, impulsat per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. Un recull de receptes tradicionals de diferents racons del nostre país, que ens recorda que, per anar endavant, cal conèixer i estimar el que ens ha portat fins aquí.

Però no només mirem enrere. També mirem cap al futur. Ens hem de sentir orgullosos del nostre patrimoni i divulgar-lo arreu del món. Veure joves forners agremiats preparant-se per representar la nostra escola i el nostre país al Mondial du Pain, la competició més exigent del món, és un orgull. Competiran amb l'objectiu de revalidar els èxits assolits en edicions anteriors —com el subcampionat del món i el premi a la millor brioixeria. Enguany, anem amb més força i més nivell que mai, amb aquest esperit de superació que caracteritza les noves generacions de flequers, i demostrarem que la fleca catalana és una de les millors del món.

Perquè la nostra fleca és cultura, és salut i és territori. I nosaltres en som els guardians i els impulsors.

Una salutació,



En profunditat

Terra de pa i gastronomia

La proclamació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia posa sobre la taula el paper clau de la fleca en col·laboració amb pagesos, farineros, xefs i altres professionals que contribueixen a la riquesa gastronòmica del país.

“Aquest nomenament ens ajudarà a posar el pa en el lloc d'honor que es mereix, prestigiar tots els elements de la nostra artesanía alimentària, de la nostra gastronomia i del món culinari català”. Amb aquestes paraules, la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, expressava el sentit de la fleca catalana durant un acte convocat per la Generalitat de Catalunya amb motiu de la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Davant altres personalitats convidades, com ara el cuiner Ferran Adrià o el president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, Gregori va incidir que “els últims resultats que hem obtingut en el campionat més exigent a escala mundial del nostre sector, el Mondial du Pain, en què hem quedat subcampions i hem guanyat el premi a la millor brioixeria del món en edicions anteriors, per davant de països molt potents com França, són una mostra que Catalunya és un referent gastronòmic a escala

mundial. Podem estar orgullosos que Catalunya ha fet els deures, estem fent bé les coses i ha millorat molt la seva cultura de pa. En els últims anys hem fet una gran evolució pel que fa a l'excel·lència i la qualitat del pa artesà”, va assegurar.

“Aconseguir això no ha estat fàcil. Hem buscat millorar les seves propietats nutricionals i organolèptiques i hem treballat més la seva bellesa. Tot això ens ha requerit, d'una banda, molta formació i tecnificació, així com molta innovació i creativitat. I, de l'altra, ens ha exigít

**En els últims anys hem fet
una gran evolució a nivell
d'excel·lència i qualitat en el
pa artesà.**

La fleca ha de treballar conjuntament amb els agricultors, farineres, xefs de cuina i metges i nutricionistes, fent una integració vertical en la cadena de valor.

recuperar l'autenticitat dels nostres orígens", va observar. "Un altre punt clau per ser referents és que estem fent una integració vertical en la cadena de valor. Els forners hem de treballar conjuntament amb els nostres agricultors per aconseguir farines nobles, de proximitat i sense additius, i sobretot per recuperar blats antics i ajudar a potenciar el desenvolupament d'un model d'agricultura sostenible. Hem de treballar conjuntament amb els xefs de cuina, amb els metges i nutricionistes per dissenyar les peces a mida per a cada una de les seves propostes i necessitats. Per tant, hem fet una gran feina i encara ens queda un llarg recorregut, perquè ens fa falta donar al pa la impor-

tància que es mereix. Ens fa falta creure", va concloure.

Pa amb tomàquet, un plat destacat

Per començar a analitzar la cultura gastronòmica catalana i la seva estreta relació amb el pa, el primer producte que hem de tocar és, sens dubte, l'emblemàtic pa amb tomàquet. És tan important el paper del pa a les taules catalanes que un dels nostres plats més reconeguts mundialment és justament el pa amb tomàquet. Poques receptes poden presumir de ser tan senzilles i, alhora, tan carregades de significat com aquesta elaboració, present tant a les llars com als restaurants de cuina d'autor. És molt més que una combinació de productes emblemàtics de la nostra terra, com el pa, el tomàquet, l'oli d'oliva i la sal: és un símbol d'identitat i de tradició per a tots els catalans.

El seu origen es remunta al segle XVIII, quan el tomàquet, arribat d'Amèrica, es va començar a cultivar amb èxit a les terres catalanes. Inicialment s'utilitzava per hidratar i suavitzar el pa sec, però amb el temps es va convertir en una elaboració pròpia, present tant en menjars quotidians com en celebracions, on cada família i cada cuiner hi posa el seu toc personal.

El pa amb tomàquet ha esdevingut, a més a més, el company inseparable d'embotits artesans, formatges, truites i



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

El títol de Regió Mundial de la Gastronomia, atorgat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, alhora que dona valor a les diferents cultures alimentàries, a l'educació per a la salut i a la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Catalunya ha estat escollida com a primer territori a rebre aquesta distinció.

Amb aquest projecte, l'IGCAT pretén —a més de premiar les regions que destaquen pel seu compromís amb la sostenibilitat, la cultura gastronòmica local i la innovació culinària— fomentar la col·laboració entre territoris, la creació de xarxes de coneixement i la visibilitat de les diferents cultures gastronòmiques a escala mundial.

Aquest guardó, atorgat per un jurat independent i internacional d'experts format per persones de diferents àmbits de competència com ara el turisme, la cultura, l'hostaleria i l'agricultura, promou la riquesa gastronòmica d'un territori i la seva projecció internacional i, en el cas de Catalunya, la reconeix com a referent en excel·lència alimentària i gastronòmica i capdavantera en turisme enogastronòmic.

"Aquest reconeixement confirma la consolda-

ció d'un model turístic innovador i regeneratiu en el qual la revolució gastronòmica de Catalunya va molt més enllà del restaurant i obre les portes a descobrir el territori i la producció alimentària local i singular. Catalunya té una cuina que parla d'història, de paisatges, de la gent que els habita, dels seus costums, de vida, de present i de futur. Ser Regió Mundial de la Gastronomia és una gran oportunitat per seguir explicant-nos a casa nostra i al món", indica la Generalitat, que ha preparat un bon grapat d'actes i iniciatives al llarg de l'any emmarcades en aquesta distinció.

Així mateix, la Generalitat convida les empreses que pertanyen als sectors productiu, de la restauració o del turisme enogastronòmic a adherir-se a aquesta iniciativa per formar part de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025 i, d'aquesta manera obtenir reconeixement i posicionament nacional i internacional. A més, adherir-s'hi permetrà el treball en xarxa intersectorial amb els diferents agents de l'ecosistema gastronòmic, turístic i de productors del país; formar part del calendari conjunt de fires, festes, jornades i altres esdeveniments gastronòmics programats a Catalunya en el marc d'aquest projecte, i promocionar els seus productes i serveis.



plats de peix a la brasa, la qual cosa el converteix en el company inseparable de tot tipus de productes gastronòmics de la terra. En el marc de la dieta mediterrània, destaca per ser saludable, nutritiu i adaptat a totes les butxaques. Tant és així que fins i tot forma part de les cartes de restaurants de prestigi internacional, que el presenten com una delicadesa local.

Per als catalans, menjar pa amb tomàquet és un acte cultural i afectiu: ens fa recordar àpats en família, trobades amb amics i estius a prop del mar. A més, en els darrers anys, s'ha convertit en una eina de promoció turística, amb rutes gastronòmiques i tallers que ensenyen als visitants l'art de preparar-lo com cal.

Diversos xefs catalans destacats han incidit en la importància d'aquesta elaboració, com ara Albert Adrià, qui creu que el plat més típic de la cuina catalana, i el que ell prefereix mostrar quan viatja arreu del món és justament el pa amb tomàquet. A més, en declaracions a *El Punt Avui*, qualifica de meravellós el fet que cada xef el fa a la seva manera. En aquest punt, el cuiner de Calldetenes, Nandu Jubany, serveix amb gran èxit pa amb tomàquet com a plat insígnia als seus tres restaurants a Singapur. En el mateix article, Raül Balam recorda que el pa amb tomàquet és la conseqüència de l'aprofitament del pa, la qual cosa demostra que la nostra tradició ve del poble humil. A més a més, el cuiner nascut a Tolosa Romain Fornell cita el pa amb tomàquet entre les elaboracions que mai poden faltar en un restaurant català.

Senzill, honest i ple de sabor, el pa amb tomàquet és molt més que una recepta: és la carta de presentació d'una cultura que sap gaudir de la bona vida a través de la seva cuina i que s'exhibeix aquest any com a Regió Mundial de la Gastronomia.

Pa català des del Neolític

La primera evidència que tenim de l'existència de pa a Catalunya es remunta al període neolític, quan encara alguns països desconeixien aquest aliment. Ho sabem perquè, en una cova de la vall d'Àger, entre els estris de cuina, es van trobar unes pedres destinades a moldre els grans de cereals per obtenir farina. De la mateixa manera s'ha trobat, en diverses excavacions practicades al nostre país, blat, civada i mill guardats en recipients destinats a aquest propòsit, segons s'explica a les "Notes sobre l'elaboració del pa a Catalunya", de Joan Amades, incloses en el llibre *Pa de flequer* (Fragmenta Editorial), escrit per Miquel Àngel Múrcia i Cambra.

El volum, que fa un recorregut per la història, l'elaboració i la cultura del pa a Catalunya, assenyala que, temps enrere, el cicle de la natura feia que durant la fam del mes de maig, el moment de l'any en què els graners estaven buits i el blat novell encara no estava a punt de sega, la nova collita fos esperada amb impaciència. Tal com recull Joan Amades a les "Notes per a l'elaboració del pa", "hi havia molts costums relacionats amb la fornada del primer pa obtingut de la primera molta de farina del blat novell. Se celebrava la fornada del pa de la primera farina amb ballades a la plaça i es feien uns ninots de pasta amb



La primera evidència de l'existència de pa a Catalunya es remunta al període Neolític, quan encara alguns països desconeixien aquest aliment.

Catalunya, terra de pa i de dones flequeres

Segons les “Notes sobre l’elaboració del pa a Catalunya”, de Joan Amades, incloses en el llibre *Pa de flequer* (Fragmenta Editorial), escrit per Miquel Àngel Múrcia i Cambra, el paper de la dona a la panificació a Catalunya ha tingut un paper fonamental des de temps immemorials. Totes les operacions relacionades amb l’elaboració del pa, quan es produïen en el seu ambient eminentment tradicional, són patrimoni exclusiu de la dona, sense cap intervenció masculina ni per fer la massa ni per fer la cocció, segons indica l’autor, qui incideix que “el sentit essencialment sagrat del pa a totes les religions i la profunda vinculació a la dona ens pot fer pensar en l’existència d’un vell sacerdoci femení, probablement pertanyent a la religió familiar de la llar, la qual era, tanmateix, exclusivament femenina”. En aquest punt, afegeix que les dones que pastaven el pa a casa tenien a Santa Anna com a patrona, ja que la consideraven una bona mestressa.

A la Catalunya rural es feia la massa del pa cada setmana o cada quinze dies, generalment els dissabtes. Es feien pans de diverses mesures que variaven des del petit panet d’una o dues unces fins al pa de dotze a quinze lliures anomenat “pa de rodada”, a

fi que es conservés més tendre. Es menjaven primer els més petits, que eren els que s’assecaven més aviat, i per als darrers dies corresponien els més grans, els quals no s’havien endurit tan degut a la seva major mida. S’aconsellava de no fer servir aigua bullida per pastar el pa, ja que segons l’opinió popular no fermentaria perquè l’aigua bullida li treia força.

Segons el llibre, a les regions de Catalunya on hi havia escassetat de blat, o en els anys de poca collita, feien el “pa pobre”, que consistia a moldre tot el blat sense treure’n cap altre gra ni impuresa de les barreges que resultaven de la batuda i de la molta. Aquest pa era molt negre i una mica aspre. En canvi, el pa amb farina neta només es feia per als dies de la festa major, les matances d’animals i les festes de Nadal. Eren també els únics dies en què es feien coques.

El pa blanc de més qualitat s’anomenava “pa de fleca” o “pa de Barcelona”, explica l’autor. “El pa tradicional era de forma circular i, servint-se d’una corda, s’hi marcava una figura triangular que, ben segur, als seus orígens devia tenir un significat màgic o ritual, i que, sabent el seu origen solar, s’adquiria a casa del flequer”, narra.

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



diverses formes humanes i animals, ja que la festa del primer pa era com la festa major. El costum de fer ninots de pa durant la sega i per celebrar la collita havia estat molt generalitzat a Catalunya”, apunta.

Pa, coques i noces

El pa ha estat i és tan important en la nostra cultura que l'esmentat llibre remarca la insistent presència del pa en els costums nupcials a Catalunya des de l'antiguitat. “És possible que el pa de bodes sigui la representació del sol en l'acte de les noces, com ho és l'anell”, assenyala l'autor. També afegeix que el costum de donar pa en ocasió de les noces devia haver estat tan general que s'ha creat el terme pa de bodes, del qual ens parla el refrany com un sinònim de la lluna de mel o del període de temps més immediat al matrimoni, dient que encara es menja el pa de bodes.

Com a exemples d'aquesta relació entre noces i pa, indica que a Palamós i a Sant Feliu els contraents han de portar dos panellets, que han de sostenir durant la cerimònia del casament i que reben el nom de pa d'ansies. Celebrada la cerimònia, solen donar-los a l'escola. A Sant Carles de la Ràpita hom fa ofrena al capellà d'algunes pastes

El llibre 'Pa de flequer' remarca la insistent presència del pa en els costums nupcials a Catalunya des de l'Antiguitat.

que reben el nom d'arres, les quals pasta una de les noies de l'acompanyament. “En moltes parròquies ha estat costum, i a Barcelona encara ho era fa escassament un segle, que el sacerdot, després d'efectuar un matrimoni, fes ofrena als nuvis d'una coca, d'un bocí de pa o d'un llonguet, tot recomanant-los que no se'l mengessin mai, per més gana que patissin, puix que mentre conservessin aquell pa, mai no els mancava la pau i la felicitat. En efecte, es donava a aquell pa un valor divinal, i es creia que la seva conservació equivalia a tenir sempre a casa una part del mateix Déu, que vetllaria per la sort i la prosperitat de la llar”, explica, i afegeix que el llonguet és un pa relacionat amb la fecunditat.

És per això que “a Barcelona es donava un llonguet, el qual solia partir-se en dues meitats; se'n quedava un tall cada un dels dos contraents, i es creia que si una de les dues parts es floria, revelava al seu posseïdor que el company de matri-

moni no li era fidel. És costum que la núvia guardi un bocí de pa de la boda, el qual és creença que no es floreix, ni podreix”, conta. Als llocs on encara es dona pa, els nuvis se'l solen menjar durant l'àpat nupcial, i es creu que els donarà goig i alegria en el matrimoni.

D'altra banda, a Seròs es porten a l'església una gran quantitat de redorts, una mena de tortells petits i ordinaris que durant la cerimònia resten damunt de l'altar, el sacerdot els beneeix i després es reparteixen a l'acompanyament. I a Juncosa i altres pobles veïns els contraents portaven a la cerimònia una coca i una ampolla de vi; ambdues coses eren anomenades les arres. Portaven encara una coca grossa que el capellà beneïa, en feia tallets i els repartia a l'acompanyament.

També indica que el jurament dels nuvis i l'ofrena de pa i coques simbolitzava el compromís davant la divinitat, que garantia felicitat i prosperitat a la nova parella. A Vilafranca s'havien repartit

als convidats un gran nombre de coques, i es jutjava la importància d'un casament per la quantitat de coques repartides. Si el pa del dia de noces, que es guardava, es conservava en bon estat durant anys, era símbol de fidelitat.

Així mateix, a la Granadella la núvia pastava una coca al mig de la qual posava l'anell nupcial i en feia a més moltes d'altres que es repartien a l'acompanyament. La padrina de fonts del nuvi les duia a l'església dins d'una cistella. Després de la cerimònia, el nuvi oferia la coca de l'anell després de retirar-lo.

La fleca a les diades

L'evidència que el pa està ben arrelat al cor de la tradició i la identitat catalanes s'exhibeix a les diades, dates marcades al calendari festiu del país, en les quals fem gala de la nostra catalanitat. Com bé sabem els flequers, cada diada i cada festa tenen la seva elaboració flequera: la coca de Sant Joan, les mones de Pasqua, el tortell de Reis, els panellets de Tots Sants... A l'hivern, les taules nadalenques s'endolceixen amb coques i neules. A les Terres de l'Ebre, per exemple, és tradicional la coca de brosat; al Pirineu, les coques amb mel i nous. Totes acompanyen els àpats familiars i les llargues vetllades al voltant del foc. I a l'estiu, a moltes festes majors, cada poble té la seva pròpia variant de coca, dolça o salada, que acompanya el ball i la celebració.

Una de les darreres incorporacions al catàleg català d'elaboracions flequeres de festes és el pa de Sant Jordi, creat el 1980 pel forner barceloní Eduard Crespo, amb la voluntat d'aportar al dia del patró de Catalunya un element gastronòmic propi. El seu tret distintiu és la forma i el color, que recorden a les quatre barres de la senyera catalana incorporades a un pa de pagès. Per aconseguir aquest efecte, el pa se sol fer amb pasta de sobrassada i formatge barrejats amb la massa tradicional, que donen les franges vermelloses i groguenques característiques.

Des de la seva creació, el pa de Sant Jordi ha anat agafant impuls i s'ha guanyat l'acceptació dels consumidors i els flequers, que han anat incorporant aquesta elaboració a la seva oferta en aquesta important diada. De fet, des de fa gairebé una dècada se celebra anualment el Concurs Millor Pa de Sant Jordi, en el qual fleques de tot el país opten a demostrar que tenen la millor elaboració d'aquest pa de Catalunya.

La importància del pa en la gastronomia catalana també s'exhibeix el dia del patró de Catalunya amb la tradicional visita dels representants dels flequers, encapçalats per la presidenta del Gremi i de la Federació de Gremis, al Palau de la Generalitat, on són rebuts pel president. Cada any, des de fa dècades, els flequers lliuren a la màxima autoritat del país una panera amb diferents tipus de pa i aprofiten per fer-li arribar les inquietuds i reivindicacions del sector.

Una altra nova elaboració flequera relacionada amb les tradicions catalanes, encara que no estigui vinculada amb una festa o diada en concret, sinó amb una



Cada Diada i cada festa tenen la seva elaboració flequera: la coca de Sant Joan, les mones de Pasqua, el tortell de Reis, el panellets de Tots Sants,...

època de l'any i un producte emblemàtic i amb indicació geogràfica protegida (IGP), és el pa de calçots. Aquesta creació s'inspira en la tradicional calçotada, però la reinventa i incorpora calçots dins la massa o com a ferment integrat en una preparació de pa rústic. La cuinera Anna Maria Buxó és una de les divulgadores d'aquesta elaboració i comparteix la seva recepta "Pa rústic de calçots", una combinació sorprenent amb ametlla molta, tapioca, calçots, ous, oli i condiments, pensada per a un consum ovolactovegetarià i apta per a celíacs.



Pans Catalans: el gust d'un país, el cor d'un ofici

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers també ha posat en marxa iniciatives per commemorar la Regió Mundial i impulsar la col·laboració de representants tots els esglaons de la cadena del pa. En aquest sentit, ha presentat aquest 2025 el primer recull de pans de la fleca catalana, el qual descriu com “un projecte que ens parla amb les mans, amb la farina i amb la memòria en un viatge a través del pa per reivindicar el nostre patrimoni gastronòmic i cultural”. Així, el projecte “Pans catalans” reconeix i promou cinc pans únics d'arrels catalanes, les seves receptes i, sobretot, les històries humanes dels mestres flequers que els elaboren. Es tracta de cinc pans elaborats artesanalment a diferents indrets de Catalunya. “Cada pa és molt més que un producte alimentari: és una història de vida, d'ofici, de paisatge i de memòria”, assegura la Federació.

“Aquest projecte neix amb l'objectiu de preservar la cultura del pa com a element identitari del territori, donar veu als seus guardians —els flequers artesans— i fer arribar a les noves generacions la riquesa d'un ofici que, des de segles enrere, ens alimenta i ens parla. “Pans catalans” recull cinc creacions que han nascut de la terra i de la saviesa popular. Cada pa és una expressió viva del paisatge, el clima i la tradició local, elaborat per flequers que són molt més que artesans”, defensa l'entitat impulsora del projecte.

En concret, les elaboracions que formen part del projecte són les següents. En primer lloc, el pa de l'aixada, elaborat per Jordi Jorba del Forn Jorba de Manresa. Fill del Bages i amant de la terra, Jorba simbolitza l'essència pagesa. Aquest pa es caracteritza per un solc amb la forma de l'encreuament dels dos rius que travessen el territori: el Cardener i el Llobregat. D'altra banda, el pa de ronyó, elaborat pel Mestre Rosselló de les Borges Blanques. Amb generacions d'ofici i un esperit incansable, Rosselló continua treballant aquest pa rústic de la plana de Ponent, amb forma de ronyó i fet en un forn de llenya. La tercera creació és el pa de Sant Jordi, elaborat per Georgina Crespo de la Fleca Balmes, filla del seu creador, Eduard Crespo. A Barcelona, Georgina Crespo manté viu l'esperit del seu pare amb aquest pa emblemàtic, que celebra cada any la diada més literària i floral del país. En quart lloc, el pa de tramuntana, elaborat per Enric Colls de la Fleca Can Companyó de Sils. Aquest pa fort i perfumat ens parla del vent del nord, de la força empordanesa i de la fleca com a ofici de resistència. I, finalment, el pa foradat, elaborat per Xavier Pàmies del Forn Sistaré. Amb seu a Reus, el Forn Sistaré és sinònim de tradició i innovació. Aquest pa, amb el seu característic forat central i les seves diferents espècies a la massa, simbolitza una forma alternativa de celebració de les festes de Nadal.

Durant la presentació del projecte, celebrada el passat mes de juny a l'Ateneu Barcelonès, el conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Òscar Ordeig Molist, va defensar que “el pa hauria de ser un ingredient indispensable a qualsevol taula i acte”, en línia amb la filosofia d'un receptari que posa el pa al centre com a patrimoni cultural, identitari i gastronòmic del país. El conseller va destacar també la importància de donar suport als oficis artesans que, com el de flequer, mantenen viva la tradició i innoven amb responsabilitat i compromís amb el territori. I és que, a través d'aquests cinc pans, la Federació vol difondre no només receptes i tècniques, sinó també valors com l'arrelament al territori i la dignificació del treball artesà.

D'acord amb el compromís de la fleca d'establir sinergies dins el sector alimentari en benefici de tota la gastronomia catalana, després dels parlaments i la presentació oficial del projecte, els assistents van poder gaudir d'una degustació al jardí de l'Ateneu Barcelonès, on van tastar els cinc pans protagonistes, acompanyats d'oli de Siurana i sal de Cardona amb embotits catalans, vins rosats *Tines de Roqueta* DO Catalunya i caves DO Catalunya.

Les receptes dels cinc pans estan disponibles al portal oficial <https://gremipa.com/comunicacio/> i a les xarxes socials dels gremis que integren la Federació. L'objectiu és facilitar-ne l'adopció per part de flequers professionals i també apropar-les al públic final. Així es fomenta el coneixement i el consum conscient de productes de qualitat i proximitat, a més de contribuir a la difusió d'un patrimoni alimentari que ens identifica davant el món.

Donant vida al pa

En aquest punt, la relació entre cuina i pa és molt forta a Catalunya, i el Gremi ha demostrat amb fets la seva aposta per establir xarxes de col·laboració amb els xefs catalans i altres professionals del sector alimentari en el marc de la Regió Mundial de la Gastronomia. Un bon exemple d'això és la segona edició de la campanya "Dona-li vida al pa!", que va néixer l'any 2024 amb l'objectiu de potenciar la venda i el consum dels productes flequers, per destacar la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte, mitjançant un receptari digital elaborat expressament amb el pa com a protagonista.

El projecte inclou la publicació d'un receptari digital trimestral amb plats de temporada fets amb pa i consells pràctics per treure el màxim profit a la cuina. Aquest receptari compta cada temporada amb una recepta estrella creada per cadascun dels xefs participants. Es tracta de figures reconegudes de la nostra cuina, com Ada Parellada, Carles Gaig, Víctor Quintillà i Jordi Castan, que amb la seva contribució conviden a repensar el valor del pa a les llars i especialment a la cuina i a elaborar receptes per a cada època de l'any.

Els forners poden compartir aquest receptari, disponible en format digital, amb els clients per tal que el descarreguin. Aquest llibre de receptes s'enriqueix cada temporada i es pot descarregar a través del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.

Pans de km 0

Hi ha altres iniciatives en la mateixa línia impulsades des d'àmbits gremials, amb la filosofia de treballar conjuntament amb els altres esglaons de la cadena del pa, com ara agricultors i farineres. Un bon exemple d'això són el pa de tramuntana i el pa de mestral, projectes que compten amb l'empenta del Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i de la Federació de Gremis de Forners Artesans de les Comarques de Tarragona, respectivament, en col·laboració amb altres sectors relacionats en benefici de l'excel·lència en el pa artesà i l'enfortiment de l'economia



i la societat locals.

Així, el pa de tramuntana, una iniciativa pionera a la qual es va sumar més endavant el pa de mestral, és elaborat pels flequers artesans de les comarques gironines amb blats de varietats antigues, com el blat Florence Aurore, produïts per la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries al Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. A partir d'aquesta matèria primera, farineres com Corominas van desenvolupar una farina sota la denominació "És farina

DIR
INFORMATICA

Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins



verifactu

NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

934 982 410

dir-informatica.com

dir@dir-informatica.net

PARTNERS
ALACANT · MADRID · VALÈNCIA



DIR-Informatica



DIR_Informatica



DIR Informatica

de Girona”, un segell que identifica que una farina ha estat elaborada exclusivament amb blats conreats a les comarques gironines, sota els controls de la producció integrada.

Aquesta farina de kilòmetre 0 afavoreix, a causa de les seves característiques plàstiques, fer un treball amb molta hidratació i una fermentació llarga, cosa que permet als flequers artesans de les comarques gironines elaborar pa amb un altíssim nivell de qualitat certificat, que ofereix unes propietats organolèptiques excel·lents. És ideal per fer un pa de pagès més gustós, amb un bon volum i un nivell d'hidratació més alt de l'habitual. Un dels resultats d'aquesta farina és un pa de tramuntana caracteritzat pel color bru de la crosta amb olor de pasta mare, que ofereix un gust amb molts matisos i una molla amb un toc àcid i d'avellanes torrades.

Inspirats en aquesta iniciativa del Gremi de les comarques gironines, els forners artesans de les comarques de Tarragona van iniciar el seu propi projecte sota el nom de “pa de mestral”, en homenatge al pa de tramuntana en el qual s'inspira. Així, el gremi tarragoní es va posar en contacte amb els forners gironins per conèixer la seva experiència i rebre orientació. El primer pas era treballar sobre la farina per aconseguir una bona matèria primera de kilòmetre zero per fer el nou pa. Així, els forners es van posar en contacte amb la cooperativa agrícola Cooperal, de Santa Coloma de Queralt, que de seguida es va sumar al projecte i va començar a fer proves conreant diferents blats per a farina, ja que fins al moment només feien blat per a pinsos. Per portar a terme aquesta tasca, també van comptar amb l'ajuda del Centre Tecnològic de Catalunya (Eurecat) i la Universitat de Lleida, que han col·laborat amb els agricultors en tot el procés. També es va afegir al projecte la farinera Poquet, d'Ascó, que va provar de fer farina amb les diferents collites de blat que conreen els agricultors. Finalment, diversos flequers agremiats, com ara Xavier Sistaré, Jordi Andreu i Manuel Fresquet van posar a disposició del projecte els seus obradors per provar les farines. A més a més, el projecte ha comptat amb el suport del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt i la Cambra de Comerç de Reus.

L'objectiu final és el pa de mestral —en format allar-

Cada vegada hi ha més flequers que volen tenir contacte directe amb l'agricultor per entendre els factors clau de la collita, que afecten tant el farinaire com el flequer.

gat de 400 grams, elaborat artesanalment amb farina de km 0, una mica d'oli amb denominació d'origen de la província i sal del Delta de l'Ebre— és potenciar la col·laboració amb altres sectors relacionats en benefici de l'excel·lència en el pa artesà i l'enfortiment de l'economia i la societat locals. S'elabora seguint el procés tradicional amb què es forneja el pa de pagès, amb massa mare natural i dues opcions: directe o amb 24 hores de fermentació.

“Valorem molt positivament projectes com el pa de tramuntana o el pa de mestral perquè ajuden molt a aportar valor afegit a tota la cadena, des de l'agricultor fins al consumidor final”, celebra Martí Moretó, director de la farinera Fills de Moretó. “Des de Fills de Moretó sempre hem participat en iniciatives i projectes com aquests, des del pa de Gallecs en el seu moment o el projecte “És farina de Girona” en l'actualitat i més vigent que mai. Segur que arribaran noves iniciatives en aquest sentit”, confia.

Per la seva banda, Jordi Ylla, gerent de Farines Ylla 1878, assenyala que “són bons projectes perquè connecten millor tota la cadena: pagès, farinera, flequer i client final. A més, són productes diferents que ajuden els nostres clients a diferenciar-se de la indústria. També hi ha concursos al darrere que els donen visibilitat, i tot plegat és molt positiu”, indica. Tot i així, matisa que “tenint en compte el context climàtic, creiem que caldria obrir una mica més l'origen del blat i la tipologia de cereal que es fa servir, per garantir la continuïtat i l'estabilitat d'aquests projectes”.



Farineres

És evident que un dels esglaons clau en la cadena del pa és el de les farineres, que aporten l'ingredient fonamental per al procés de panificació. “L'elecció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia és una gran notícia”, indica Martí Moretó. “En primer lloc és un reconeixement a la feina ben feta durant molts anys i moltes generacions, però també és una oportunitat de cara al futur per enfortir el sector de l'alimentació català en totes les seves dimensions. La gastronomia i el sector alimentari del país ultrapassen la dimensió econòmica perquè també és cultura, benestar i font d'oportunitats. A més a més, en una època en què es parla més que mai de la sobirania alimentària, pren més força que mai”, opina.

“L'elecció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia és una gran oportunitat per al sector”, coincideix Ylla. “Primerament permet reforçar el posicionament dels productes de qualitat i proximitat i diferenciar-se explicant l'origen, l'artesania i el compromís amb el territori, a més de potenciar encara més les aliances amb la restauració i el turisme gastronòmic. És el moment de destacar el paper clau dels forns, les pastisseries i les pizzerries dins la cultura gastronòmica catalana”, valora.

“El pa, la farina i el blat han tingut un paper clau en l'obtenció del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, ja que són productes fonamentals de la dieta mediterrània i un reflex viu de la identitat culinària del país”, indica Lluís Coromina, director de la Farinera Coromina. “Aquestes matèries primeres han acompanyat la cuina catalana al llarg dels segles i continuen essent indispensables, no només com a aliment, sinó també com a símbol de tradició, qualitat i sostenibilitat”, afegeix.

“Els diferents tipus de pa, des del pa de pagès amb la seva crosta cruixent i molla esponjosa, fins als llonguets ideals per a entrepans, passant pel pa de Sant Jordi amb formatges, sobrasada i fruits secs, o el clàssic pa amb tomàquet, posen de manifest la riquesa i varietat del nostre llegat panari”, assenyala Coromina. “A més, elaboracions festives com els tortells de Reis o altres coques tradicionals reforcen les celebracions estacionals i familiars que han perdurat generació rere generació”, subratlla.

“Catalunya s'inscriu en la civilització del món del blat”, recorda Moretó. “I això es fa palès en el dia a dia de la dieta mediterrània catalana. Recptes de tota mena inclouen aliments basats en la farina de blat. És la base de la nostra alimentació i gastronomia. Però cal donar-li més rellevància encara i l'elecció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia és una gran oportunitat”, opina.

Per la seva banda, Ylla pensa que “la farina és una part més de la cadena. Catalunya té grans forners, pastissers i pizzers que treballen amb passió, creativitat i artesania, i que col·laboren cada dia amb la restauració del país. Aquest nivell d'exigència fa que les farineres hàgim d'estar en constant innovació per oferir farines cada cop més específiques i adaptades a cada tipus d'elaboració”, assegura.

Farines catalanes

Quant al factor diferencial de les farines catalanes i el seu paper en la riquesa gastronòmica catalana, Moretó indica que, “si entenem com a farina catalana una farina fabricada a



Cada vegada adquireix més importància el fet de conèixer l'origen i el recorregut que fa un blat.

Catalunya amb blat conreat a Catalunya, podem dir que són farines que tenen una molt bona traçabilitat i un excel·lent comportament a l'obrador”. En aquest punt, recorda que hi ha diferents zones cerealistes a Catalunya que ofereixen blats de primera qualitat, com Girona, la plana de Vic o a Lleida. Hi ha varietats de blat de força o blat panificable base que permeten elaborar qualsevol producte de panificació al més alt nivell.

D'altra banda, a Catalunya també s'utilitza blat de proximitat d'Occitània, just a l'altre costat dels Pirineus. El blat occità és molt present a Catalunya des de fa molts anys i ajuda a complementar la collita local. “En el fons, Catalunya també té la seva part occitana i aquest blat l'hem de veure com un blat de casa també”, opina.

En el que toca a l'evolució de les farines i les farineres en els darrers anys a Catalunya, assenyala que, en els últims 25-30 anys hi ha hagut un procés de concentració molt important en el sector farinaire del nostre entorn. “En un futur, el procés de concentració en el sector farinaire continuarà però amb menys intensitat”, vaticina. A nivell de farines, sota el seu punt de vista, l'evolució ha estat en favor d'un augment de la traçabilitat del cereal que s'utilitza per obtenir la farina. “Cada vegada adquireix més importància el fet de conèixer l'origen i el recorregut que fa un blat des que l'agricultor planta la llavor fins que se serveix la farina obtinguda”.

«La producció catalana de farina és innovadora», afegeix Ylla. «Avui en dia hi ha molts tipus de farines, quasi

una per cada elaboració i procés, mentre que abans els professionals amb dos o tres tipus de farines feien tota la producció. Els professionals d'avui en dia són cada cop més professionals, per això s'interessen més per la informació detallada sobre les farines: l'origen del blat, el procés de producció, sostenibilitat i les característiques tècniques. Alhora, els professionals ens demanen farines més específiques per a cada tipus d'elaboració, farines amb més força i també més valor nutricional», observa.

En opinió de Moretó, la fleca artesana a Catalunya està en plena ebullició i transformació, una transformació que dona pas a noves generacions molt formades i professionalitzades. «Estem veient una fleca artesana que prima la qualitat i l'excel·lència a cadascuna de les peces elaborades en comptes de la quantitat i el volum. Naturalment, cada obrador té les seves particularitats i cadascú empenirà el seu camí. El que és comú en la fleca artesana del present i el futur és la necessitat d'aportar molt valor afegit en aquesta baula de la cadena», destaca. En aquest sentit, constata que els flequers artesans busquen garanties de l'origen del blat, farines sense condicionar i la cerca de farines d'altres cereals i lleguminoses.

«La fleca artesana catalana gaudeix de molt bona salut, i el relleu generacional que s'està produint encara la farà créixer més», abunda Ylla. «Avui en dia, els professionals del sector es formen molt i tenen molt clar que, per diferenciar-se del producte industrial, han d'oferir elaboracions artesanes amb valor afegit. Per això aposten per productes de qualitat, amb identitat pròpia i processos més lents i cuidats. En aquest

Segons els agricultors, els blats antics tenen, entre les seves virtuts que són molt resistents als canvis climàtics.



punt, són cada cop més exigents. Si abans amb dues o tres farines s'elaborava tot, ara cada producte demana una farina específica. Els forners busquen solucions a mida per a pans concrets, brioixeria, fermentacions llargues o massa mare, i això ens obliga a adaptar-nos i innovar constantment. Tenen molta sortida les farines de proximitat, moltes a la pedra de granit i d'origen ecològic, perquè cada vegada es valoren més les farines amb més contingut nutricional, més vives i adequades per a processos lents», analitza.

Quanta a la relació entre la cadena de valor pagesos-farineres-flequers-client final, Moretó creu que s'ha enfortit amb els anys. «Les farineres estem al mig i nosaltres entenem que només amb una interlocució molt propera amb els agricultors podem donar un bon servei als flequers. Cada vegada hi ha més flequers que volen tenir contacte directe amb l'agricultor i això és molt important perquè d'aquesta manera també entenen els factors clau de la collita i que afecten tant el farinaire com el flequer», opina.

«Avui dia, els flequers volen saber d'on ve el blat i com s'ha elaborat la farina», incideix Ylla. «També el consumidor final està més informat i és més exigent. En aquest context, les farineres hi tenim un paper clau com a enllaç entre uns i altres. Cada any estem en contacte amb diferents pagesos i pactem els tipus de gra que després volem molturar. Els Gremis hi tenen un paper important: són espais on es poden articular iniciatives col·lectives, facilitar la connexió entre les peces de la cadena, donar visibilitat al producte artesà i fer de pont entre el sector i l'administració», subratlla.

«Paral·lelament, hi ha hagut un retorn i una aposta clara pels productes locals i de proximitat, elaborats amb blat conreat de manera sostenible i sense additius ni mil·lorants, reforçant la identitat gastronòmica i cultural del nostre territori», assenyala Coromina. «Pel que fa a les farineres, la tecnologia també ha estat clau: hem invertit en equips cada cop més precisos que permeten fer molturacions curoses, minimitzant l'impacte sobre el gra i preservant al màxim la seva qualitat, els seus nutrients i les seves propietats organolèptiques», destaca.

Els blats de Gallecs

Quan parlem de pa, hem de tenir present que tot comença sempre als camps de blat. Per tant, els agricultors tenen un paper fonamental a tota la cadena, proporcionant la matèria primera que tindrà un impacte clau en bona mesura la qualitat del producte final.

En aquest àmbit, hi ha a Catalunya iniciatives molt interessants que la fan mereixedora de la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia. Una d'elles és el projecte que, des de fa dues dècades, es porta a terme a l'Espai d'Interès Natural de Gallecs, una zona rural de 733,52 hectàrees, situat a quinze quilòmetres al nord de Barcelona, al Vallès Oriental, que conserva els seus valors naturals i paisatgístics en un entorn altament antropitzat. La principal activitat de l'espai és l'agrícola, àmbit en el que s'està portant a terme la conversió a l'agricultura ecològica. És també, l'espai lliure referent, cultural i de lleure de les po-

blacions veïnes, i esdevé un pulmó verd al servei de la Regió Metropolitana de Barcelona.

L'agricultura constitueix la major part de l'espai, amb una superfície de 535 hectàrees que representa un 75% del territori. En el que toca al blat, des de l'any 2005 es treballa en la recuperació i producció de varietats antigues i llavors locals de cereals a les seves 200 hectàrees de conreu ecològic. Segons els agricultors, aquests blats antics tenen, entre les seves virtuts que són molt resistents als canvis climàtics.

Es tracta d'uns blats menys productius i rendibles, raó per la qual amb la industrialització van caure en l'oblit, però ofereixen més qualitat i propietats nutricionals, com ara l'espelta, el Florence Aurora, el blat del cor (kamut) o el blat de Montjuïc. Aquest darrer, recuperat des de l'any 2010, és una de les joies de la corona, ja que es tracta d'un blat originari del Vallès que es considera una varietat vella (no antiga), que es cultivava a Catalunya i altres indrets als anys 40, conjuntament amb el blat de Montserrat. Aquest blat destaca pels seus beneficis per a la salut perquè, entre altres, conté molta fibra, i pel seu caràcter ecològic.

A Gallecs també es conrea sègol, una gramínia mil·lenària i tradicionalment utilitzada a la panificació i que cada vegada s'utilitza més a la fleca, i fins i tot hi ha, des de 2012, un molí de pedra natural i de fusta on es mol el gra sense refinar per conservar tots els nutrients dels cereals. Es fa amb un procés lent i suau per tal d'obtenir una farina ecològica i de proximitat que conservi totes les propietats dels cereals com el sabor, l'olor, el color i els minerals.

L'Espai Natural de Gallecs és, des de fa vint anys, pioner en la recuperació de blats antics, com l'espelta, el blat de cor o el blat de Montjuïc.

A més a més, a aquest espai natural també hi ha parcel·les dedicades al treball d'investigació i experimentació de la mà del Grup de Recerca d'Agroecologia de l'Obesitat de Barcelona, mitjançant un programa que es va iniciar l'any 2005 amb l'objectiu de poder ajudar a la implementació del conreu ecològic en tots els cultius. El projecte va començar amb els blats antics i tradicionals i amb els llegums, i aquests conreus ara formaran part d'un programa europeu agroecològic per desenvolupar a tot Europa models d'agricultura i ramaderia ecològics i alternatius.

D'aquesta manera, els conreus de cereals antics de Gallecs són pioners com a espai de treball agrícola col·laboratiu entre pagesos i investigadors i experimental a llarg termini. L'objectiu del projecte, que es va iniciar ara fa 20 anys amb el conreu simultani de diferents varietats de cereals, com els blats antics, i llegums per diversificar els cultius dels camps, és fomentar la transició ecològica de l'espai agrícola.

 **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



ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS



Rumb al Mondial du Pain

Un nou equip de la Baking School, encapçalat per Roger Vilardosa amb Isaac Galofré com a ajudant i entrenat per David Hernández, entrena de cara a la desena edició del prestigiós concurs.

S'apropa una nova edició del Mondial du Pain, una de les cites més assenyalades al calendari flequer mundial. Aquest prestigiós concurs internacional de fleca té lloc cada dos anys a Nantes (França) i l'organitza la famosa associació anomenada Ambassadeurs du Pain. Creat el 2007 amb l'objectiu de promoure el pa de tradició artesanal, el concurs destaca pel seu enfocament en la innovació gastronòmica, el valor nutricional i la transmissió del saber fer entre professionals. Cada equip participant està compost per un mestre flequer (major de 25 anys) i un *commis* (menor de 23 anys), amb l'objectiu de fomentar tant l'excel·lència com la formació de les noves generacions. La competició combina exigència tècnica, creativitat i una presentació cuidada, i s'ha convertit en un referent mundial per a l'art de la fleca.

La desena edició se celebrarà del 19 al 22 d'octubre de 2025, amb la participació de 21 equips internacionals en representació dels seus països. Com en edicions anteriors, l'equip espanyol està format i entrenat a la Baking School Barcelona Sabadell, escola de referència en excel·lència flequera tant a Espanya com a escala internacional.

Els antecessors

L'any 2021, l'equip de la Baking, amb Enric Badia com a candidat i Marta San José com a ajudant, sota la direcció de Yohan Ferrant, va sorprendre a tothom en proclamar-se subcampió en la vuitena edició del prestigiós concurs. A més d'obtenir la segona plaça en el certamen, l'equip va ser guardonat amb el premi especial a la millor peça artística, amb una creació impressionant en forma de molí. Aquesta fita va ser reconeguda com una veritable gesta per a la fleca catalana i espanyola. Posteriorment, aquest notable resultat els va permetre participar en el Best of Mondial du Pain, la competició que reuneix els millors classificats del Mondial. Al saló Mobac de Tòquio, celebrat al març de 2023, l'equip format per Enric Badia i Marta San José va aconseguir-hi un meritori tercer lloc, darrere de França i el Japó. Aquest bronze va confirmar el seu alt nivell i la seva constància en l'elit internacional del món del pa, i va col·locar la Baking al centre del mapa flequer mundial.

El mateix any 2023, a la novena edició del Mondial, l'equip de la Baking, en representació d'Espanya, va estar encapçalat per David Hernández com a candidat i Roger Vilardosa com a ajudant. A banda de comptar amb el suport i l'entrenament de Yohan Ferrant, els aspirants van tenir el suport d'Enric Badia i Marta San José, així com la col·laboració de Matt Valette. Malgrat la seva bona actuació, en aquesta ocasió l'equip no va aconseguir classificar-se per al Best of Mondial du Pain, però sí que es va emportar el premi a la millor brioixeria del món.

Cap a la desena edició

Ara, dos anys després, una nova parella de flequers destacats, com els seus antecessors, del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, vaixell insígnia de la Baking School, es prepara per representar Espanya a la desena edició del concurs.

Però, en aquesta ocasió, hi ha cares ja conegudes al Mondial, ja que els dos integrants de l'equip de la novena edició tornaran a ser presents en aquest desè Mondial. D'aquesta manera, buscaran la revenja respecte de la competició de fa dos anys, en la qual la Xina es va imposar, l'equip de la Baking no es va poder classificar entre els sis primers i, per tant, va quedar fora del cinquè Best of Mondial du Pain.

En aquesta ocasió, doncs, l'equip és entrenat per David Hernández, membre de l'equip de la darrera edició, cosa que suposa una gran novetat, ja que Yohan Ferrant fa un pas al costat i mostra la confiança que té en els seus alumnes.

L'equip està encapçalat pel primer alumne de la promoció del tercer Màster, Roger Vilardosa, qui ja va participar com a *commis* en la novena edició del Mondial en què van guanyar, juntament amb Hernández, el premi a la millor brioixeria. Com a ajudant, té 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 Sadurní d'Anoia.

Aquesta desena edició coincideix amb el vintè aniversari dels Ambassadeurs du Pain.



Hernández i Vilardosa rebent el premi a la millor brioixeria del món.

Entrenaments intensos

Els entrenaments de cara a aquesta exigent cita han començat al mes de setembre a la Baking School Barcelona Sabadell. Com en edicions anteriors, els aspirants viuen unes setmanes molt intenses durant les quals aquests excel·lents flequers estan esprement al màxim les seves capacitats per poder oferir un producte d'una qualitat excepcional que pugui convèncer l'exigent jurat del Mondial.

“Vam començar els entrenaments el juliol o agost de l'any passat, i s'han anat intensificant a mesura que ens apropem a la data del concurs. Des del mes de març estem entrenant ja cada dia”, assenyala el Roger. “Aquest darrer mes és el més difícil, ja que hi ha la peça artística al mig i estem afinant algunes peces de bríoixeria, determinats pans, muntar tota la taula... Són moltes hores al dia”, afegeix.

“Sigui com sigui, tenim la sort d'estar acompanyats de gent que ja ha participat en Mondials, com ara l'Enric, la Marta, el Yohan, el David, el Matt... i també el Roger. Tenim molta experiència guanyada”, subratlla l'Isaac, qui destaca que “formem un equip molt unit”.

“Fer pinya amb tots aquests mestres flequers ens aporta molt”, coincideix el Roger, qui incideix que, “a més, com a equip, tenir al David com a entrenador és molt positiu, ja que ell i jo ja ens coneixem molt bé. Amb l'Isaac ens complementem molt bé i fem una bona simbiosi treballant els punts més forts de cadascú”, assenyala.

“L'objectiu sempre és guanyar. Si apuntes alt, potser et quedes a la meitat, però arribaràs el més lluny possible.”



Roger i Isaac

Isaac Galofré ha ajudat a la fleca familiar des de ben petit. Fa tres anys va començar a treballar-hi de manera més constant i després es va apuntar al Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. Roger Vilardosa, per la seva banda, també prové d'una família flequera. Amb 18 anys es va instal·lar a França per estudiar i treballar, fins que va tornar per continuar amb l'empresa familiar i cursar el Màster.

“Tinc molta il·lusió per participar en el Mondial i arribar tan lluny com puguem”, assegura l'Isaac. Per la seva banda, el Roger afronta el seu segon Mondial “amb moltes ganes de continuar avançant, estructurar les coses d'una manera diferent i introduir alguns canvis per aspirar com més amunt millor. En la darrera edició, em vaig quedar amb moltes ganes d'arribar al podi, que és on hauríem d'haver estat. Així que estic encantat de treballar encara més de valent per assolir aquest repte”.

“El cert és que haver passat ja per un Mondial, amb tot el que això suposa —els mesos de feina i tot el que aprens amb el Yohan, el David, el Matt, l'Enric, la Marta, etc.—, és una vivència que t'enforteix com a flequer”, afegeix el Roger. “És molt diferent participar-hi com a *commis* que com a candidat: has d'esforçar-te més i aportar més creativitat, perquè gairebé tot surt de la teva ment”.

L'Isaac, per la seva banda, destaca que té “moltes ganes de treballar i aprendre, sempre molt ben acompanyat pel Roger. Tant al Màster com en els entrenaments de cara al Mondial he après moltes coses, elaboracions i tècniques que mai hauria conegut d'una altra manera. I tot el que aprens et queda ben integrat, perquè ho poses en pràctica en un entorn molt competitiu”. El Roger destaca que “els entrenaments de cara al Mondial t'aporten molt i creixes una bestiesa en organització i creativitat, ja que has de desenvolupar tot el producte”. Per la seva part, l'Isaac afegeix que “en l'àmbit professional aprens a treballar d'una manera més neta,



organitzada, centrada i ràpida”.

El Roger i l'Isaac, igual que els seus antecessors, són dos dels alumnes més brillants de les seves respectives promocions al Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. “Sabia que, com a alumne del Màster, hi havia l'oportunitat d'accedir al Mondial du Pain, però quan m'ho van dir em va agafar per sorpresa. Vaig rebre la proposta amb molta il·lusió”, assegura l'Isaac.

Quant a les qualitats que ambdós destaquen del seu company, el Roger subratlla que “l'Isaac és una persona molt fina treballant, i això m'encanta! A més a més, és molt centrat quan treballa en una elaboració”. L'Isaac destaca del Roger “la seva creativitat, les seves ganes de guanyar i la paciència i dedicació que té per ensenyar-me les tècniques que no havia fet mai”.

Tot i que l'objectiu marcat és millorar els resultats de l'any passat i tornar a conquerir el podi mundial, Vilar-dosa té molt clar el seu objectiu: “L'objectiu sempre és guanyar. Si apuntes alt, potser et quedes a la meitat, però arribaràs el més lluny possible”, conclou.

Aquest any, l'equip de l'escola compta amb el suport de marques com Bongard, Farinera Coromina, Dispan, Fills de Moretó, Farines Ylla 1878 i Mas Uniformes.

Aniversari

Organitzat en el marc de la fira de Serbotel a Nantes, al desè Mondial du Pain s'hi avaluaran, com en edicions anteriors, diverses proves tècniques que els obligaran a demostrar el seu talent en l'elaboració de pa, però també de brioxeria, d'aperitius, de brioxos i d'una peça artística. 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: 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*.

“Tot el que aprens et queda ben integrat, perquè ho poses en pràctica en un entorn molt competitiu.”

FARINERA COROMINA

GRUP  1897



**LA
FARINA
DELS MILLORS
ARTESANS**

**PER UN PA
NATURAL, SALUDABLE I SOSTENIBLE**

De Barcelona al Japó

La fleca com a llenguatge universal en un viatge d'intercanvi i aprenentatge entre dues cultures forneres.



Durant 40 dies vaig tenir l'honor d'impartir masterclasses a cinc ciutats del Japó, amb més de 3.000 alumnes, transmetent la nostra visió a través de demostracions en una de les institucions flequeres més importants d'Àsia. Representar la Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha estat una enorme responsabilitat i, alhora, una oportunitat d'intercanvi internacional.

Tot i que el Japó no està històricament vinculat a una tradició pròpia de pans i brioixeria, l'interès per aquest ofici és cada vegada més global i refinat. Els japonesos saben distingir perfectament el que és bo del que és dolent, i la qualitat dels seus productes parla per si sola.

Al llarg d'aquest recorregut vaig poder observar que la massa mare no és l'eix de la seva fleca. Ells prioritzen el que és pràctic, eficaç i regular. El nostre aport com a escola va ser una gran sorpresa per a ells, sobretot pel que fa a les llargues fermentacions, tant en pa com en brioixeria. La majoria dels productes que es consumeixen al Japó són pans de motlle, anomenats *shokupan*, que solen acompanyar els àpats.

Els "entrepans" que coneixem aquí,

“Ells prioritzen el que és pràctic, eficaç i regular.”

fets amb barres de crosta cruixent o amb pans de massa mare, no formen part dels seus hàbits. Tanmateix, introduir el nostre saber fer, amb masses més hidratades i sabors de cereal més profunds, va resultar un èxit.

Materies primeres desconegudes

Quant a les matèries primeres, la molta i els cereals al Japó provenen principalment de models americans. Això genera diferències nutricionals, ja que les extraccions són molt refinades i predominen les farines blanques, cosa que limita la profunditat de sabor. El concepte nutricional encara és relativament nou per a ells: és un país acostumat a aliments fàcils de mastegar, on els productes de crosta dura no encaixen del tot en els seus costums. Tot i així, hi ha una demanda creixent de baguettes i focasses.

El Japó també és un gran consumidor de productes dolços. Croissants, ensaïmades i flam van generar molta



expectació. La combinació de tècniques de llarga fermentació amb elaboracions suaus i ensucrades va ser molt ben rebuda. De fet, el concepte de microproducte té molta força allà: existeixen botigues especialitzades en un sol producte, i no seria estrany que l'ensaïmada o el flam encaixessin perfectament en aquest model de negoci.

Un model a seguir

El model organitzatiu japonès també em va semblar fascinant. Els organigrames eren molt precisos i la manera de transmetre coneixement és molt professional i efectiva.

El nostre gremi va deixar una empremta inesborrable al Japó. De cara al futur, s'obren possibilitats d'intercanvi entre ambdós països, cosa que ens permetrà projectar-nos a Àsia.

L'escola està fent un gir important, en un sector que sovint sento que és molt més valorat fora que dins. Després d'aquest viatge, estic convençut que el futur de la nostra professió passa per la transmissió internacional d'aquest saber.

“El model organitzatiu japonès també em va semblar fascinant.”



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

El Màster, cap a la setena promoció

El vaixell insígnia formatiu de la Baking School comença a mitjans d'octubre una nova edició amb alumnes compromesos amb l'excel·lència

La Baking School Barcelona Sabadell inaugurarà aquesta tardor la setena edició del seu prestigiós Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, un ambiciós curs que ja s'ha convertit en un referent de la formació flequera internacional. El programa, que s'impartirà del 13 d'octubre de 2025 al 16 de juliol de 2026, està concebut per elevar la fleca artesana a un nivell superior a través d'un espai d'excel·lència formativa on tradició, innovació i ciència es donen la mà, amb un horari que permet als alumnes compaginar aquesta formació amb els seus compromisos professionals. En concret, les 220 hores de formació es distribueixen en una setmana al mes, els dilluns de 10.00 a 18.00 hores i de dimarts a dijous de 15.30 a 20.30 hores.

La fleca del futur

Com cada any, al capdavant del programa hi haurà el mestre flequer Yohan Ferrant, director de l'Escola i professional reconegut per la seva trajectòria i la seva capacitat d'innovació, que ha estat capaç de situar la fleca catalana en el mapa internacional del pa artesà al capdavant de la Baking School Barcelona Sabadell, centre de formació de prestigi internacional.

“El sector s'orientarà cap a productes de més qualitat i valor afegit. Tindrem dues vessants: d'una banda, els forners artesans amb productes exclusius i d'excel·lència, i d'altra banda la indústria. El professional del mig desapareixerà, bàsicament, perquè els costos actuals no permeten a un forner viure de barres de quart”, analitza Ferrant. “Hi ha molts forners que es quedaran en el camí si no volen canviar el rumb, i la millor eina és apostar per continuar formant-se i estar a l'avantguarda de les noves tendències. Tanmateix, el professional s'orientarà cap a la creativitat i l'excel·lència. Jo crec que el futur de la fleca aquí a Catalunya serà aquest”, assegura el director de la Baking School i del Màster, que està enfocat justament en aquesta línia de futur.

Valor diferencial

Així, el Màster s'ha consolidat com una proposta formativa destinada tant a professionals que volen perfeccionar les seves tècniques com a aquells que aspiren a aportar un valor diferencial al seu obrador. Des de la seva primera edició, ha tingut com a objectiu formar flequers amb una visió àmplia, capaços de dominar les

MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA



7a edició

Máster que pone al alcance de los asistentes una formación única y de excelencia en el mundo del pan y la bollería.

Podrá conocer ampliamente todos los aspectos de la panadería artesana bajo los mejores criterios de excelencia y tendencias actuales.

tècniques més avançades de panificació i incorporar una mirada integral sobre l'ofici, entenent el pa com un producte que és identitat, patrimoni i experiència gastronòmica alhora.

El programa inclou una formació intensiva i transversal, que combina la transmissió de coneixements tradicionals amb l'exploració de noves tendències i metodologies. Els participants tenen accés a matèries primeres d'alta qualitat, aprenen a treballar amb masses mare i fermentacions llargues i se'ls introdueix en l'ús de tecnologies que, sense traïr l'essència artesana, permeten optimitzar processos i obtenir resultats de gran qualitat. A més, l'ensenyament posa èmfasi en la

Amb una setmana de dedicació al mes, permet als alumnes compaginar aquesta formació amb els seus compromisos professionals.

creativitat i en la capacitat de cada alumne per desenvolupar un estil propi, que els permeti distingir-se en un mercat cada vegada més exigent i diversificat.

Pràctica i ciència

El Màster combina pràctica i ciència aplicada per formar professionals d'alt nivell. La part pràctica del curs, que suma 198 hores, es distribueix entre diversos àmbits essencials. Els alumnes dedicaran 88 hores als pans artesans i aprendran el comportament de masses mare i fermentacions, preferments com *poolish* o biga, masses d'alta hidratació i pans clàssics, així com elaboracions especials amb blats antics o cereals biològics i peces decoratives, tot valorant el sabor, la textura i l'estètica.

La brioixeria artesana ocuparà 66 hores i se centrarà en croissants, napolitanes de xocolata, pastissos, galetes i cakes, incloent-hi també la gestió de la massa mare en elaboracions com el panettone i altres clàssics italians. Un altre bloc, de 22 hores, està dedicat a l'*snacking*, amb la preparació de pans per a entrepans, coques, pizzes, *snacks* i productes per emportar-se, adaptats a ingredients de temporada. Finalment, 22 hores més se centraran en peces artístiques i aplicaran tècniques creatives que integren l'art amb la panificació.

A més, el mòdul de tecnologia i ciència aplicada, amb 22 hores, aprofundirà en les matèries primeres, incloent-hi farines convencionals, biològiques, locals i de blats antics, així com en els processos de pastament, les fermentacions, els comportaments de les masses mare i la seva evolució microbiana. També s'estudiaran els sistemes de cocció, les reaccions de Maillard, les modificacions del midó durant la cocció i la conservació dels productes.

“Aquest Màster és una molt bona oportunitat per als participants per millorar el seu nivell, tant en tècniques com en creativitat en diferents peces. Crec que amb aquesta formació els aportem una manera única de perfeccionar l'*snacking*, la brioixeria creativa i innovadora, els pans de massa mare, pans nutritius, etc.”, assegura Sylvain Herviaux, MOF 2011 i formador del Màster.

Comunitat de flequers

Un altre aspecte destacat del màster és la participació d'un equip docent format per professionals de prestigi reconegut, que comparteixen no només coneixements tècnics, sinó també experiències i trajectòries que serveixen d'inspiració als estudiants. La interacció entre mestres i alumnes genera un espai d'aprenentatge col·lectiu que transcendeix la formació acadèmica i es converteix en una veritable comunitat de flequers compromesos amb l'excel·lència. Aquest esperit comunitari i familiar ha estat un dels trets més valorats pels alumnes de les edicions anteriors i contribueix a crear una xarxa professional sòlida que es manté activa més enllà de l'etapa formativa.

La dimensió internacional del programa és també un dels seus grans atractius. Gràcies a la connexió que té la Baking School Barcelona Sabadell amb xarxes i institucions de tot el món, el màster s'ali-

Transcendeix la formació acadèmica i es converteix en una comunitat de flequers compromesos.



menta de tendències globals i permet als alumnes situar-se en un context ampli, més enllà de les fronteres locals. Això els ofereix una perspectiva global sense perdre l'arrelament a la tradició catalana i mediterrània, que es manté com a punt de partida i com a referència constant. Aquesta combinació entre tradició i modernitat és, de fet, un dels segells distintius del programa.

Al llarg de les diferents edicions, el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència ha contribuït a impulsar les carreres de molts flequers que avui lideren projectes propis i que han sabut innovar en el camp de la panificació. Alguns han obert nous obradors, d'altres han reinventat negocis familiars i molts han aconseguit que el seu producte sigui reconegut en concursos i premis a escala estatal i internacional. A més a més, els millors alumnes de cada promoció han tingut l'oportunitat de competir al Mondial du Pain sota l'entrenament de Yohan Ferrant, en el qual han obtingut grans resultats, com ara el segon lloc assolit per Enric Badia i Marta San José l'any 2021, a la vuitena edició d'aquest prestigiós concurs flequer.

“Si bé aquest màster només permet el creixement d'una petita part dels forners, també contribueix al desenvolupament de la fleca general. El recomano a tot forner per perfeccionar els seus coneixements, millorar el seu producte com la brioixeria i els entrepans i, sobretot, per poder millorar l'eficàcia del seu treball”, sentència Herviaux.

Tardor d'excel·lència a la Baking School

L'Escola de flequers enceta el curs lectiu amb un bon grapat de monogràfics, a més de noves edicions del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana i dels Cursos d'Especialització en Brioixeria i Pans Artesans.



La Baking School Barcelona Sabadell continua un curs més i esdevé un punt de trobada per als flequers interessats a continuar formant-se per adaptar-se a un mercat cada vegada més competitiu, amb un seguit de monogràfics demostratius i pràctics que arrenquen aquest mes de setembre per omplir la tardor de productes artesans i d'excel·lència.

Els cursos, adreçats fonamentalment a professionals del sector amb ganes de perfeccionar tècniques, estaran impartits per mestres reconeguts com Paco Ramírez, Toni Vera, Jordi Farrés, Enric Badia i la subdirectora de l'Escola, Mari Cruz Baron.

El programa arrencarà el 29 i 30 de setembre amb una formació pràctica sobre focaccia al tall, a càrrec de Baron. La setmana següent, Paco Ramírez ensenyarà a elaborar panellets el 8 i 9 d'octubre, de cara a la campanya de Tots Sants. Poc després, Enric Badia oferirà un curs pràctic de pans de sègol els dies 13 i 14 d'octubre.

La campanya de Nadal tindrà un protagonisme especial amb els cursos de novembre i desembre, molt enfocats a aquestes dates tan assenyalades al calendari flequer. Així, Paco Ramírez obrirà foc amb un monogràfic sobre mantegades el 10 i l'11 de novembre, seguit pocs dies després per Jordi Farrés

amb un curs sobre torrons de xocolata el 13 i el 14 de novembre. Posteriorment, Toni Vera conduirà una formació que aglutinarà el panettone i diverses elaboracions de pastisseria de Nadal del 17 al 20 de novembre. Ja el mes següent, el mateix Vera oferirà monogràfics sobre torrons l'1 i 2 de desembre i sobre tortells el 9 i 10 de desembre.

Totes les sessions tindran lloc a la Baking School en horari de 15.30 a 20.30 hores. Aquestes formacions ofereixen una oportunitat per aprendre tècniques tradicionals i innovadores de la mà de professionals de prestigi i, alhora, preparar-se per una de les èpoques més dolces de l'any.

Hi haurà monogràfics sobre panellets, panettones, pa de sègol, torrons de xocolata i , mantegades i foccaccies al tall, entre altres elaboracions.

Iniciació a la Brioixeria i intensius d'especialització



A més a més, del 17 al 30 d'octubre de 2025 s'impartirà una nova edició del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència, enfocada a professionals interessats a iniciar-se en les tècniques avançades de brioixeria artesana, de la mà del jove i prestigiós mestre brioixer Matt Valette. Amb una durada total de 60 hores distribuïdes en deu sessions i un horari de 15.00 a 21.00 hores, de dilluns a divendres, aquest curs, completament pràctic, permet als participants desenvolupar destreses en l'elaboració de masses fermentades i laminades (massa mare, fermentació, plects

i laminatge). També aprendran sobre la creació de productes de qualitat com croissants, napolitanes de xocolata, brioxos (tradicional, de xocolata, amb fruites...), incloent-hi també tècniques de fred (precoció, congelació i regeneració).

Ja de cara al novembre, a més a més, s'han programat Cursos Intensius d'Especialització en Brioixeria Artesana, del 24 al 28 de novembre, i de Pans Artesans, del 17 al 21 de novembre, ambdós de 30 hores de durada distribuïdes en cinc sessions i impartits pel director de la Baking School, Yohan Ferrant.

Pròxims cursos

	Curs	Dates	Horari	Formador
MONOGRÀFICS	Panellets	8 i 9 d'octubre	tardes	Francisco Ramírez
	Pa de sègol - 100% pràctic	13 i 14 d'octubre	tardes	Enric Badia
	Focaccia al tall - 100% pràctic	15 i 16 d'octubre	tardes	M ^a Cruz Barón
	Mantegades	10 i 11 de novembre	tardes	Francisco Ramírez
	Torrans de xocolata	13 i 14 de novembre	tardes	Jordi Farrés
	Pastisseria de Nadal i panettone	17 al 20 de novembre	tardes	Toni Vera
	Torrans de calaix	1 i 2 de desembre	tardes	Toni Vera
	Tortells	9 i 10 de desembre	tardes	Toni Vera
INICIACIÓ	Iniciació a la brioixeria	17 al 30 d'octubre	tardes	Matt Valette
INTENIUS	Especialització de pans artesans	17 al 21 de novembre	tardes	Yohan Ferrant
	Especialització en brioixeria artesana	24 al 28 de novembre	tardes	Yohan Ferrant

La Baking School durant l'estiu

Durant es mesos de juny i juliol es van celebrar cursos sobre NY Rolls, galetes i pastes de te, corona bordolesa i lionesa, pans decoratius i pastisseria d'estiu, a més de finalitzar el CP de fleca i brioixeria per a treballadors en actiu.

Abans de fer la necessària i ben merescuda aturada estival, la Baking School Barcelona Sabadell va oferir els mesos de juny i juliol una intensa oferta formativa, amb gran èxit i un alt nivell de satisfacció entre els alumnes participants a les diverses formacions celebrades durant la primavera.

Cursos pràctics

En primer lloc, es van celebrar diversos monogràfics pràctics, una nova oferta formativa pensada per cobrir les mancances de qualificació dels professionals en actiu i implementats després de l'èxit assolit pels cursos pràctics de tècniques de base de fleca i pastisseria artesana.

Dins d'aquesta oferta, es va celebrar un curs pràctic sobre galetes i pastes dirigit a professionals del sector interessats a actualitzar les seves tècniques d'elaboració i incorporar noves propostes al seu obrador. Durant el curs, impartit per Jordi Farrés, els participants van explorar un ampli assortiment de receptes relacionades amb el món de les galetes i les pastes de te, incloent macarons, ametllats, dentelles, crumbles, i la millor pasta de te artesana del 2024. A més, van experimentar amb formulacions diverses, entenent la importància de la textura, la selecció d'ingredients i la cocció per aconseguir acabats que destaquin visualment. També es van treballar galetes comercials i aplicacions de xocolata sobre galetes, aportant un toc innovador als clàssics.

Així mateix, es va oferir una formació pràctica especialitzada en pans artesanals amb una forta influència de la tradició francesa. Els participants van treballar sota la direcció de Matt Valette, un expert format a França, en la creació de pans decoratius com el fendu, les corones i els tabatiers trenats. Aquest curs va permetre als professionals aprofundir en tècniques tradicionals i perfeccionar les seves habilitats en la creació de pans amb gran valor estètic i gustatiu.

L'escola ofereix monogràfics especialitzats i pràctics adaptats a cada temporada i estació per a proveir noves eines als professionals.



Corones i rolls

D'altra banda, també es va celebrar un curs demostratiu sobre corona bordolesa i corona lionesa, que va permetre als assistents aprofundir en l'elaboració d'aquestes dues especialitats clàssiques de la fleca francesa, reconegudes pel seu valor artístic i la seva complexitat tècnica. La formació, impartida per David Hernández, va posar l'accent en la preparació acurada de les masses, les tècniques de format i les característiques pròpies de la cocció. A més de la corona bordolesa i la lionesa, el curs va obrir la porta a altres pans decoratius, que mostren com l'ofici del forner combina tradició i creativitat per oferir peces que són

Monogràfics pràctics estan pensats per cobrir les mancances de qualificació dels professionals en actiu.

alhora producte gastronòmic i obra d'art.

També es va programar un curs sobre New York Rolls. Amb una massa cruixent i densa, similar a la del croissant, els participants van aprendre a elaborar aquests dolços de moda amb farcits com crema pastissera, xocolata, crema de plàtan i festucs, i a decorar-los amb toppings variats. Aquesta formació va permetre als professionals del sector aprofundir en

tècniques innovadores i en la creació de productes dolços amb gran atractiu visual i gustatiu.

Així mateix, també es va celebrar un curs de pastisseria d'estiu amb una durada de 30 hores, que va oferir formació pràctica en elaboracions estiuenques com tiramisú en got, cheesecake, tartaletes, semifreds i melmelades, entre altres productes de temporada, de la mà de Toni Vera i Jordi Farrés.

Diplomes del Certificat de Professionalitat per a treballadors en actiu

Finalment, a mitjans juliol va concloure la quarta edició del Certificat de Professionalitat en Fleca i Brioixeria dirigit a treballadors en actiu, que va començar el mes de febrer, amb horari de tardes. Aquesta formació 100% subvencionada és una oportunitat per transformar el negoci o la trajectòria professional, ja que està pensada per a treballadors i professionals del sector que volen adquirir o perfeccionar els coneixements tècnics i pràctics necessaris

per excel·lir en l'ofici. Es tracta d'una formació de qualitat que combina la tradició de la fleca amb les tècniques i tendències més actuals i compta amb sessions pràctiques intensives on els participants poden posar en pràctica tot allò après a l'aula en un entorn professional real. És una oportunitat única per treballar mà a mà amb experts del sector, aprendre els secrets de l'ofici i familiaritzar-se amb els processos més innovadors.





Procedent d'una família vinculada a l'hostaleria, va descobrir la seva passió pel pa i la brioixeria després d'una etapa a la cuina professional. Amb més de 20 anys de trajectòria, ha estat clau en l'evolució del sector, en la difusió del valor de l'artesania i en la formació de noves generacions de forners i forneres.

Actualment, a banda de ser jurat en prestigiosos concursos de fleca i pastisseria, MªCruz Barón és sots directora de la Baking School Barcelona Sabadell, l'escola del Gremi de Flequers de la província de Barcelona que l'ha vist créixer com a professional.

“Quan vaig descobrir el món del pa, em vaig enamorar: és un ofici viu i creatiu.”

MªCruz Barón

**Sots directora de la Baking School
Barcelona Sabadell**

Conta'ns una mica més sobre tu: on vas néixer, com era la teva família, com va ser la teva infantesa i com vas arribar a la fleca?

Els meus pares són de Còrdova i van migrar aquí a Sabadell a treballar al sector tèxtil. Aquí es van conèixer i és on vam néixer els meus germans i jo. Els meus pares, després de treballar al sector tèxtil, van agafar un petit restaurant i vam començar amb menjars de migdia, alguna tapa a les tardes... Els hi va anar força bé. El negoci va créixer i tota la família treballàvem al restaurant.

Fèiem de tot: esmorzars, dinars, berenars i sopars amb una carta molt àmplia amb cuina tradicional, tapeo, combinats, mariscades... L'experiència em va dur a començar a estudiar cuina. Vaig fer dos anys de cuina professional i vaig fer una miqueta de formació relacionada amb l'alimentació, com dietètica i nutrició, sobre les postres... Tot relacionat amb el sector de l'hostaleria.

Quan va ser el moment en què vas decidir que et volies dedicar a la fleca i com va ser?

Quan els meus pares van decidir que es jubilaven, ens van proposar deixar-nos el negoci familiar als quatre germans, però el gran i el petit ja no hi treballaven i amb el meu germà vam decidir deixar-lo. Era molta feina, havíem de contractar molta gent de fora i no ens vam veure amb cor de portar-ho tots dos.

Vaig treballar en altres restaurants i vaig seguir formant-me amb un curs de cuina de col·lectivitats a Vapor Llonch. Allà vaig descobrir l'obrador de pa. Em va cridar molt l'atenció com ho feien i vaig decidir aprendre a fer pa i brioxeria per aplicar-ho a la cuina, però, bé, quan vaig arribar i vaig començar

a veure el món de les masses, les fermentacions, el que era el pa i el que podies aconseguir només amb farina i aigua, se'm va il·luminar alguna cosa dins.

Vaig conèixer una cosa que per mi era... —s'emociona— que no pensava que existia. Em vaig enamorar, perquè això no és el que em pensava, això és un món que és supercreatiu, en què les masses no es comporten sempre igual, les elaboracions són més complexes del que sembla, perquè sí que els ingredients són molt senzills, però s'ha de saber fer i entendre les masses. Allà és quan em vaig enamorar.

I també cal dir que vaig tenir la sort de tenir grans formadors com Manel Cortés, Xavier Barriga, Gabriel Vinyes... Tots eren forners de tota la vida, amb un arrelament per al pa molt pronunciat, i tenien l'habilitat de transmetre molt bé el que era el pa, el que era el sector i el saber fer.

Com vas arribar al Gremi i a l'Escola?

Doncs mentre estudiava, a Vapor Llonch necessitaven algú que en sabés, de cuina, i em van oferir si volia col·laborar per fer algun curs específic de salat per a l'obrador. Així vaig començar a col·laborar i de seguida

“Quan vaig descobrir el món de les masses i fermentacions, se'm va il·luminar alguna cosa dins.”





Mari Cruz Barón i Yohan Ferrant durant un esdeveniment del Gremi.

“Un dels canvis més grans que es va notar al sector va ser quan va arribar el Yohan Ferrant a l'escola.”

em van proposar per ser formadora de fleca. Com que tenia experiència en el sector de l'hostaleria i de salat, vaig començar amb el tema de salat dins de l'obrador, i de mica en mica em vaig ficar dins de les altres formacions.

Després d'un bon grapat d'anys treballant a la Baking School, quin balanç fas de tot el que heu aconseguit? Quines són les fites que destacaries en la seva història?

Quan vaig començar fa 20 anys, era un sector molt desconegut i estava en un moment molt baix. Hi havia una crisi molt gran, amb la irrupció dels pans industrials que començaven a posar-se al mercat i els forners artesans començaven a patir-ne les conseqüències. Era un moment crític i des del Gremi van començar a fer moltes campanyes i a lluitar molt per defensar l'artesania i diferenciar-se de les grans indústries. Gràcies a la lluita i l'acompanyament del Gremi, així com la formació que hem impartit, he vist que la gent ha començat a conèixer més el sector, els forners tenen més eines per poder treballar i poder-se formar cada vegada amb

noves tècniques i estar a l'última.

Crec que el sector ha crescut molt, s'ha diferenciat molt més de la resta de forners industrials. Cada vegada hi ha més gent interessada a formar-se perquè hi ha més nivell dins de la formació i se li dona més valor.

Un dels canvis més grans que es va notar al sector va ser quan va arribar el Yohan Ferrant a l'escola. Ell jugava en una altra lliga, pel que fa a formació, productes, treball, tècniques, massa mare, tot. Estava a anys llum del que fèiem a Catalunya i a Espanya. Tant ell com l'escola vam apostar mútuament pel projecte i vam començar a donar-li més valor al pa per demostrar al món que hi havia més coses a aprendre. Estàvem estancats, havíem de reaprendre molt sobre el món del pa i de les masses mare.

Aquell moment va ser un incís molt gran, va començar un gran canvi, que al començament la gent no entenia. Però cada vegada ho entén millor i s'ha vist que la manera de fer el canvi va ser a través de formació, de treballar i d'apostar per la qualitat del producte.

Llavors dins d'aquests canvis també s'ha creat una altra filosofia de treballar. Aquí a Espanya el sector estava molt quadriculat i no era gaire conegut ni reconegut. Llavors a mi també se'm va posar al cap el tema del reconeixement dins del sector. Vaig començar a explicar-li a la gent que a França era un ofici que estava reconegut i que s'havia de reconèixer també aquí. A França ho feien a través del MOF, que aquí ningú no sabia què era un MOF. El MOF és el concurs que dona reconeixement a oficis artesans de diferents especiali-

tats i dona molt de valor al producte artesà. També hi ha altres campionats on es reconeix el mèrit de cadascú quan treballa. Això requereix que la gent s'hagi de formar en l'excel·lència, hagi de buscar el millor producte, la millor tècnica, la millor manera de treballar, etc. Implementar tot això a l'Escola no ha estat fàcil, però ho hem aconseguit i l'agència ho reconeix, ja que cada vegada estem treballant amb més excel·lència i d'una manera més qualitativa.

Quin paper creus que ha tingut l'Escola en l'evolució de la fleca a Catalunya i Espanya en les darreres dècades?

Ha tingut un paper molt important, perquè sí que hi ha molts pocs centres de formació en l'àmbit estatal i nosaltres som els que més formació fem.

Amb la incorporació de Ferrant vam demostrar que hi havia una altra manera de treballar més eficient i viable amb productes de qualitat i llargues fermentacions. A més, hem fet valer el paper de l'artesà i el producte artesà, ja sigui a través de reconeixements o campionats. Implementar tot això no ha estat fàcil. Des de l'escola hem portat molts professionals reconeguts en l'àmbit internacional, i la gent —de tota Espanya i Europa— ha vist que també era viable fer un altre tipus de formació i un altre tipus de productes per poder vendre i destacar dins del sector.

Per fi, els professionals saben que s'han de formar per buscar el millor producte, la millor tècnica i la millor manera de treballar.

Com definiries la teva filosofia?

El nostre sector és un sector que està viu, que constantment està canviant. És un ofici que s'aprèn amb els sentits, que s'ha de saber fer i que és un saber fer. Sí que està bé tenir uns apunts i uns paràmetres, però s'aprèn tocant la massa. És un ofici molt sensorial, i s'ha d'aprendre a tenir aquesta sensibilitat amb els productes per poder arribar a aprendre i entendre què és el que estem fent.

Hi ha una frase que a mi m'agrada molt que és que “quan tu fas alguna cosa, primer tens la informació al cap i després ho poses en marxa, però amb el pa, la informació te la dona la massa: amb la massa a la mà, amb el tacte que té, la informació va al cap i llavors la massa et diu com l'has de treballar”. Això és el que intentem ensenyar, que les masses et parlen, et diuen què necessiten i com s'han de tractar per poder treballar.

“Els alumnes que es formen i esdevenen grans professionals són la meva gran satisfacció.”



“Amb formació i esforç, el sector s’ha diferenciat i ha recuperat el valor de l’artesania.”

Quins projectes de futur teniu a la Baking School?

El nostre objectiu és tenir un equip docent que tingui la mateixa filosofia per poder compartir i ser un centre de referència on la gent es pugui trobar, pugui parlar del seu obrador, del seu ofici, de les mancances que hi ha dins, on poder-se ajudar entre tots per tirar endavant i donar una formació de qualitat que sigui molt pràctica i fàcil de posar en marxa.

Quines són per a tu les tendències de futur de la fleca artesana? Com te la imagines d'aquí a deu anys?

Cada vegada a fer productes més nutricionals. Per desgràcia, cada vegada hi ha més al·lèrgies i intoleràncies i hi ha moltes coses que algunes persones no poden menjar o que no se'ls posa bé. Doncs jo crec que una de les coses més importants és que s'està treballant cada vegada amb farines més nutricionals, més completes, biològiques, ecològiques, amb masses mare, temps de fermentació... S'estan fent pans més nutricionals i, a la vegada, que són més digeribles. I això, la gent, jo crec que cada vegada ho va demanant més i que sí que és una tendència que anirà a la llarga.

També amb el tema de la brioixeria. Era una cosa molt industrialitzada i ara, igual que va passar amb el pa, es comença a fer d'una manera més tradicional i més artesana. Cada cop està més reconeguda i la gent ja demana també productes que siguin naturals, sense tant de sucre ni elements artificials, amb ingredients de qualitat i diferenciats.

Quin record tens d'Andreu Llargués?

Ui, tinc un record d'una persona molt entranyable, que li agradava molt el que feia i el que deia, i hi creia de veritat. Ell creia en tot el que deia, hi creia fermament. Penso que ha lluitat molt pel sector i que era molt avançat a la seva època.

Perquè ell, quan el senties parlar sobre tot el que havia lluitat dins del gremi i tot el que s'estava fent a poc a poc al sector de la fleca, veies que ho sentia. I amb una mirada de cara al futur, amb tot el que s'havia de lluitar, tot el que s'havia de treballar, tot el que s'havia de fer dins del sector. Jo recordo sobretot una persona incansable a l'hora de parlar del pa, del sector i sempre lluitant fins a l'últim dia. Això sí que ho recordo. En tinc un record molt entranyable, com si fos una mica el pare de la fleca, de la nostra escola, també, perquè sempre ha estat una persona molt important dins del nostre espai.

Ha estat difícil per a tu fer-te un nom dins de la formació del sector?

Al començament sí. Hi ha hagut molts canvis dins del sector, i sí que al principi em frustrava una mique-



Un dels primers cursos a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

ta, perquè a vegades em miraven diferent i em sentia una miqueta desplaçada.

Però amb els anys i amb les formacions que he anat fent, la gent sí que ha anat reconeixent la valia, i avui dia sí que estic contenta amb la feina que fem i el reconeixement que tenim a l'escola.

Quins penses que són els principals reptes del sector (relleu generacional, manca de personal qualificat) i què creus que s'hauria de fer per superar-los?

És un sector en què hi ha un greu problema de gent per poder treballar, una mancança de professionals i de relleu generacional, perquè sempre ho hem vist com un ofici molt dur. Per sort, tot això està canviant amb les noves tendències, amb tota la maquinària i la manera de treballar. Falta pedagogia del que són els oficis, no només el nostre, perquè tots els oficis estan en la mateixa situació, i és una assignatura que tenim

“A les escoles s'hauria d'explicar més el que són els oficis, que vegin que hi ha moltes maneres de treballar.”

pendent. Per a mi, a les escoles s'hauria d'explicar més el que són els oficis, que vegin que sí que hi ha moltes maneres de treballar.

Crec que s'hauria de fer més difusió de la que hi ha avui dia, i que la gent ha d'entendre que pot ser un ofici molt satisfactori, en el qual es poden guanyar molt bé la vida.

Quin és el moment més feliç que recordes en la teva vida professional?

N'hi ha molts, perquè jo tinc la sort de treballar amb alumnes i amb gent i això és una part molt satisfactòria de la feina: quan veus que els alumnes fan la formació, que s'insereixen al món laboral, que van passant els anys i que continuen formant-se, i vas veient que es converteixen en grans professionals. Això per a mi és molt satisfactori: veure que hi ha un talent darrere.

Una de les coses que em va fer molta il·lusió va ser el reconeixement que ens van donar a la formació professional per la formació que feien aquí a l'escola. Després d'ajudar tant per poder formar la gent, em va semblar molt satisfactori aquest reconeixement.

Per acabar, quin és el teu tipus de pa preferit?

M'encanta de qualsevol manera. Els pans que més m'agraden són els pans de massa mare o els pans integrals de massa mare. Són pans que tenen una acidesa molt peculiar i em fan somriure sempre que els menjo.

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona



@mas_uniformes

Lluís Crusellas
World Chocolate Master 2022

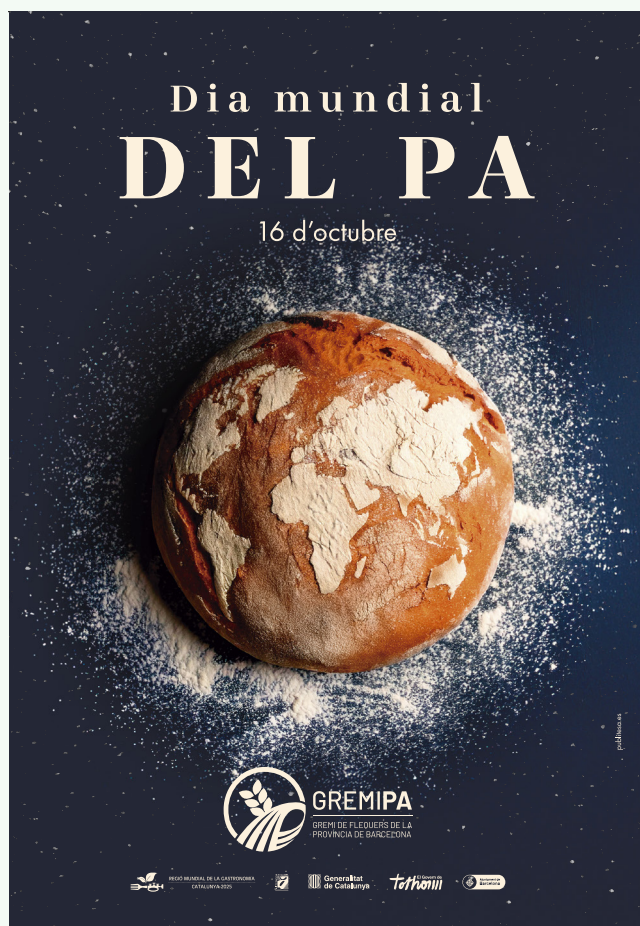
NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



El mes dels flequers

L'octubre es consolida com el mes de celebració i reivindicació de la fleca amb la vintena edició del Dia Mundial del Pa. També es duen a terme les tradicionals campanyes de promoció i se celebra la Festa del Pa del Gremi.



Aquest Dia Mundial del Pa té una significació especial, ja que celebra la seva vintena edició.

S'apropa el mes d'octubre i, com cada any, la fleca catalana i la mundial es preparen per celebrar l'època de l'any en què els flequers artesans d'arreu reivindiquen el seu ofici, amb un llegat immemorial i un compromís continuat amb l'excel·lència i la salut dels consumidors.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha tingut un paper clau en el fet que flequers de tot el món celebrin i reivindiquin el seu ofici justament a l'octubre. Va ser l'històric president del Gremi, Andreu Llargués, recentment traspasat, qui va fer la proposta l'any 2005 a la Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria (UIBC, per les seves sigles en francès) de celebrar el 16 d'octubre el Dia Mundial del Pa.

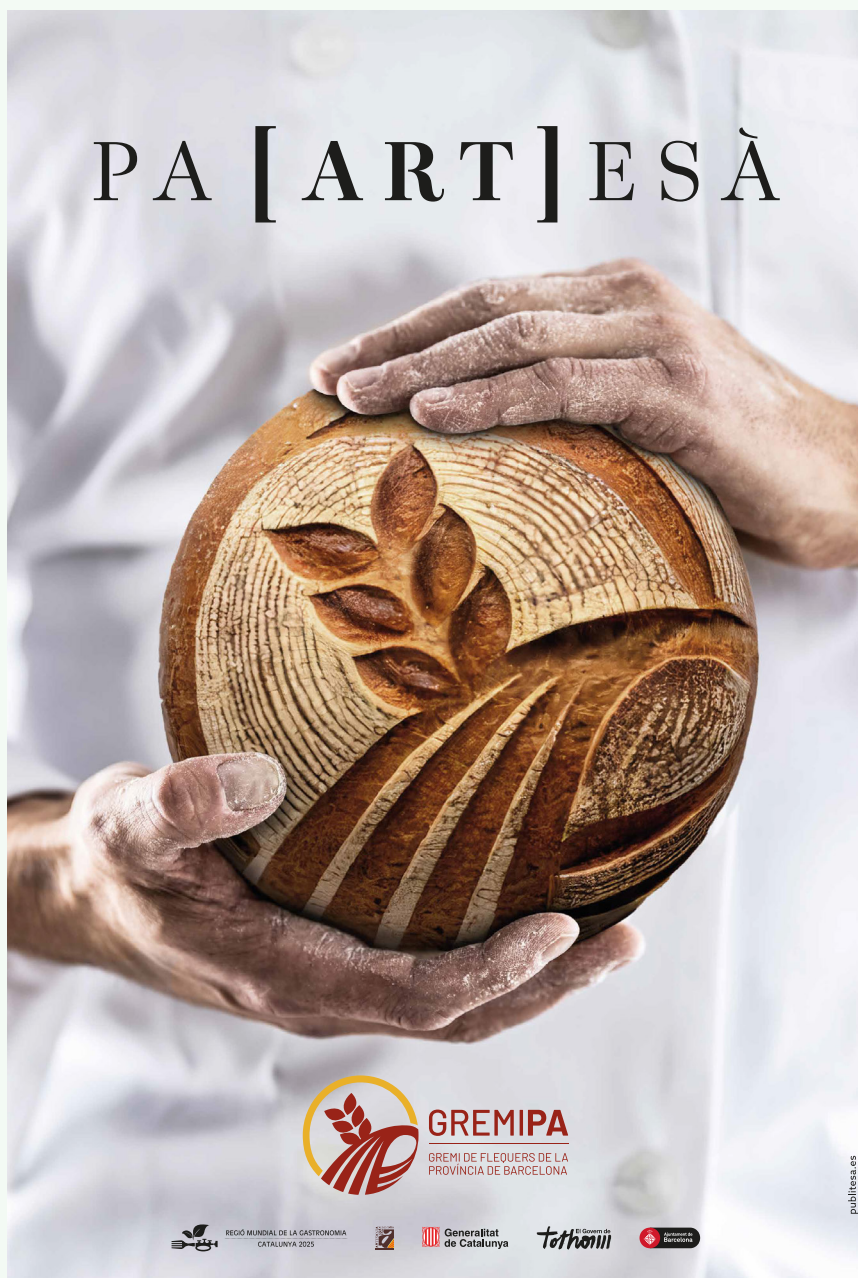
Des de llavors, la fleca internacional dedica aquest dia a compartir i donar a conèixer al món la feina dels forners i forneres i a reivindicar un aliment bàsic. Alhora, serveix perquè les organitzacions flequeres i els flequers, de forma individual, aprofitin l'ocasió per promocionar el pa i altres productes de fleca.

Vint anys i un Dia

Aquest Dia Mundial del Pa té una significació especial, ja que celebra enguany la seva vintena edició. En efecte, ja fa exactament dues dècades que Andreu Llargués, durant el vol en el qual viatjava cap a Innsbruck per participar en l'assemblea general de la Unió Internacional de la Fleca i de la Fleca-Pastisseria, convidat per CEOPPAN com a representant d'Espanya, va llegir al diari que aquell dia, 27 de març, se celebrava el Dia Mundial del Teatre. "Vaig pensar que si el teatre tenia un dia internacional, el pa no podia ser menys. Al cap i a la fi, el pa és la base de l'alimentació des de la prehistòria", relatava Llargués. Així va ser com va proposar a l'assemblea general de la UBIC la creació del Dia Mundial del Pa. Va fer-ho coincidir amb la data que va ser proclamada per l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) com a Dia Mundial de l'Alimentació. Des de llavors, els flequers i amants del pa de tot el món



PA [ART] ESÀ



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya



publitesa.es

El lema de la campanya de promoció de 2025, juga amb les paraules per destacar que el pa no és només aliment, sinó també art.

commemoren cada 16 d'octubre un aliment mil·lenari i imprescindible per a la humanitat.

Com cada any, amb motiu del Dia Mundial del Pa, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha contractat l'emissió de falques publicitàries a alguns dels programes de ràdio amb més audiència de Catalunya, com ara El Món, La Compe-

tència, Vostè Primer o Versió RAC1 a RAC1, o El Matí, Que no surti d'aquí, Catalunya Migdia o La Tarda a Catalunya Ràdio. Les falques, emeses durant tot el dia 16 d'octubre, han servit, com cada any, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.

D'aquesta manera, el Gremi contribueix a potenciar el propòsit del Dia

Mundial del Pa, que és dedicar un dia a la història i al futur del pa, compartir la feina dels forners i forneres i reivindicar un aliment que forma part de l'alimentació dels humans des d'èpoques prehistòriques. Des del punt de vista nutricional, el pa aporta a la nostra dieta una gran quantitat de nutrients essencials per al nostre organisme (fibra, proteïnes, minerals, vitamines, etcètera). Així doncs, el seu paper com a part d'una bona dieta equilibrada és fonamental.

'Pa (Art)esà'

Com cada any, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha organitzat una campanya per promocionar el consum de pa i reivindicar el valor de la fleca artesana.

Durant els dies de la campanya, que coincideix amb l'efemèride del Dia Mundial del Pa, els establiments que s'adhereixen a la campanya n'exhibeixen el pòster oficial. Així, els flequers artesans poden fer valdre davant dels seus clients la importància cabdal del producte flequer de qualitat en l'alimentació saludable.

Enguany, el cartell està protagonitzat per un pa rodó amb el logotip del Gremi estampat a la crosta com a símbol de la qualitat i l'autenticitat del producte elaborat a les fleques. El lema triat per aquest any 2025, "Pa (art)esà", juga amb les paraules per destacar que el pa no és només aliment, sinó també art.

La imatge del cartell no només representa el producte en si, sinó també l'ofici que els mestres flequers i flequeres han perfeccionat durant generacions. El fons sobri i l'enfocament sobre la peça de pa accentuen el missatge central: cada producte elaborat a les fleques artesanes reflecteix el compromís amb la tradició, així com el respecte per l'artesania i les tècniques de producció que defineixen l'ofici.

Amb aquesta simbologia, la campanya vol reforçar la idea que el pa artesà és patrimoni col·lectiu i una part fonamental de la identitat gastronòmica catalana, just en l'any en què Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia 2025.



El Gremi reinventa la Festa del Pa amb un nou format entre vinyes i tradició

La cita anual del sector flequer se celebrarà l'11 d'octubre al Mirador de les Caves, amb un format més fresc, festiu i proper que manté l'esperit de germanor i l'essència de l'ofici



Com cada any, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha anunciat el lloc i la data de la ja tradicional Festa del Pa, una de les cites anuals més esperades del calendari flequer. L'esdeveniment se celebrarà el dissabte 11 d'octubre al Mirador de les Caves, situat als Casots, al terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, al cor de l'Alt Penedès.

Aquesta trobada, que any rere any es converteix en un espai de retrobament i celebració entre professionals del sector, arribaenguany amb una proposta renovada i ambiciosa. El Gremi introdueix un nou format: un “vespreig”, que vol dir una festa més informal, juvenil i participativa, en un entorn natural privilegiat, amb vistes a les vinyes i amb la silueta de Montserrat com a teló de fons.

L'acte principal començarà a les 19.00 hores, amb un format còctel, ambientat per la música d'un DJ en directe que posarà ritme a una vetllada pensada per compartir, brindar i posar en valor la feina de tot un sector. Però abans, per a qui vulgui començar la celebració més aviat, hi haurà una activitat prèvia opcional: una visita a la Bodega Batllori, a partir de les 17.00 hores, on els assistents podran conèixer de prop el procés d'elaboració del cava.

Aquest canvi de format no només respon a una voluntat de renovació, sinó també a la necessitat d'acostar

la festa a les noves generacions de flequers i fer-la més viva i representativa de la diversitat del sector. El vespreig del pa serà un espai per compartir experiències, reflexionar sobre els reptes de l'ofici i, sobretot, celebrar-lo des de l'alegria i la connexió amb la terra.

El lloc escollit no és casual. El pa i el vi són dos mons aparentment diferents però que comparteixen una mateixa essència: temps, paciència, respecte per la tradició i passió per la feina ben feta. Fer pa i fer vi requereix escoltar el ritme natural dels processos, conèixer a fons els ingredients i posar-hi l'ànima.

Amb aquesta nova edició, el Gremi reafirma el seu compromís amb la cohesió del col·lectiu i amb la promoció del valor social, cultural i gastronòmic de l'ofici de forner. La Festa del Pa 2025 no serà només una celebració, sinó també una mostra d'identitat i orgull col·lectiu.

El vespreig vol acostar la festa a les noves generacions i fer més representativa la diversitat del sector.



Pimec premia Apassiona't pel seu model de comerç de proximitat

El forn agremiat ha estat guardonat en el marc dels Reconeixements Empresarials del Vallès Occidental.

L'obrador agremiat Apassiona't de Ripollet ha rebut el reconeixement al comerç de proximitat en el marc dels Reconeixements Empresarials del Vallès Occidental, organitzats per Pimec per destacar la constància, la innovació i l'arrelament al territori d'empreses familiars que exporten valors locals al món contemporani.

El premi va ser una sorpresa total per als fundadors d'Apassiona't, Roberto Juan i Eva Prado. "Quan ens van trucar per informar-nos, ens van agafar desprevinguts... vam arribar a pensar que era una broma!", comenta amb humor Roberto Juan, que recorda que aquesta distinció reconeix "la qualitat del producte i el compromís amb el comerç de proximitat i la vida comunitària local". Per la seva banda, Eva Prado afegeix que "aquest reconeixement exemplifica perfectament els valors que defensem: arrelament, tradició, innovació, compromís amb l'entorn i, sobretot, comerç de proximitat, que és la nostra filosofia de negoci".

L'origen d'aquest projecte familiar és reconegut i té amb una trajectòria notable. La quarta generació de flequers encapçalada per Roberto Juan, nascut a la Salzedella (Castelló), va estudiar forn i pastisseria, abans de consolidar la seva carrera en diversos obradors de renom. El 2016 va obrir el Forn del Barri a Barcelona, i el 2018 va emprendre amb la seva dona Eva el projecte actual, Apassiona't, a Ripollet, en què combina l'experiència tradicional amb noves inquietuds generacionals.

Model sostenible

L'estratègia de negoci de l'obrador destaca per la seva sostenibilitat i el model responsable: funciona quasi al 100 % per encàrrec, la qual cosa minimitza la producció excessiva i les pèrdues i fa més sostenible l'activitat. Com diu Eva Prado, "som un forn de pa molt diferent". Així, a la botiga disposen únicament d'un estoc limitat de productes bàsics com pans de pagès, barres i galetes i reserven la resta per a comandes personalitzades.

La varietat és una de les claus de la seva oferta: brioixeria d'estil francès, xocolata, pans amb farines integrals o sense gluten... En total, treballen amb fins a quaranta productes diferents per comanda, elaborats artesanalment i sense utilitzar una formadora de barres; tot un al·legat a la qualitat tradicional.

A més, el compromís amb l'origen és palpable: cultiven cereals als seus propis camps, incloent-hi varietats com l'espelta o el blat Florence Aurore. Tenint família pagesa, aquest vincle amb la terra "encaixa molt bé", expliquen.

D'altra banda, l'equip treballa amb flexibilitat i respecte per la vida personal, amb un model que "permet al personal treballar de dilluns a divendres amb un bon horari, un aspecte molt difícil en aquest sector", segons indica l'Eva. Així mateix, el Roberto afegeix que aquesta manera de fer també ha teixit un vincle sòlid amb els clients. "Tenim una clientela fidel amb la qual hem anat construint vincles molt sòlids, ja que els clients ens coneixen i el mateix forner surt a despatxar", explica.

Òscar Tubella, reconegut per la seva trajectòria en la pastisseria rural

El forner agremiat ha rebut el reconeixement a la perseverança i creativitat de la pastisseria a l'entorn rural, atorgat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Pastissers de Barcelona.

El passat 30 de juny, en el marc de la celebració del 50è aniversari de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Pastissers de Barcelona, el flequer i pastisser Òscar Tubella, de la fleca agremiada Cal Camilo de Torrelavit, va ser distingit amb el reconeixement a la perseverança i creativitat de la pastisseria a l'entorn rural.

La notícia li va arribar per telèfon, durant la campanya de Pasqua, mentre treballava en mones i figures de xocolata. “Vaig pensar que hi havia altres professionals que també ho mereixien, i per això em va fer molta il·lusió”, recorda Tubella. “Quan ho vaig dir a ma mare, encara se'n va alegrar més, perquè el guardó reconeix també la història del negoci familiar, que ve dels meus avis”, destaca.

Llegat familiar

I és que Cal Camilo és molt més que una fleca: és un tros de la història de Torrelavit. El forn va ser fundat pel besavi de l'Òscar en un altre local del poble. Més tard, el seu avi el va traslladar a l'emplaçament actual, on dona servei des de fa gairebé un segle. La tradició va continuar amb el seu pare i, finalment, amb l'Òscar, que ha sabut donar-li un nou impuls. Fa 16 anys, de fet, va ampliar el negoci amb la xocolateria Ivori a Vilafranca del Penedès.

Tot i provenir d'una família flequera, Tubella sempre s'ha sentit atret per la pastisseria i, sobretot, per la xocolata. Després de formar-se a l'Escola de Flequers del Gremi, als 16 anys, va decidir completar els seus estudis a l'Escola de Pastisseria, on va aprendre les bases de l'ofici. Amb els coneixements adquirits, va dividir l'obrador familiar en dues zones diferenciades, una per a la fleca i una altra per a la pastisseria, i va incorporar així una nova línia de productes que han enriquit notablement l'oferta.

La formació, primordial

L'ofici, però, no només requereix passió, sinó també una base sòlida de coneixements. “La formació és primordial; sense això no arribes enlloc”, afirma Tubella. Per això recomana als joves que vulguin incorporar la pastisseria a les seves fleques que s'impliquin en l'aprenentatge i, si poden, passin per altres obradors per veure com es treballa en el dia a dia. Ell mateix ha continuat ampliant la seva formació amb cursos a la Baking School Barcelona Sabadell, on destaca especialment un de llargues fermentacions que va trobar “molt interes-



Òscar Tubella amb Sra. Marta Angerri, directora general de Comerç de la Generalitat de Catalunya-Departament d'Empresa i Treball.

Tot i provenir d'una família flequera, Tubella sempre s'ha sentit atret per la pastisseria i, sobretot, per la xocolata.

sant i enriquidor”.

El reconeixement atorgat per l'Escola de Pastisseria arriba, doncs, com un homenatge a una trajectòria marcada per la combinació de tradició i innovació, i al mateix temps com un estímul per seguir endavant. “Aquest guardó és també un reconeixement a la meua família i a tot el que hem construït junts. M'empeny a continuar treballant amb la mateixa il·lusió i amb la mirada posada en el futur”, conclou Tubella.

El Gremi i Alimentaria + Hostelco reforcen la seva aliança

L'acord reforça el lideratge de la fleca artesana en una edició que doblarà espai i expositors.

Alimentaria + Hostelco torna a demostrar el seu compromís amb el sector de la fleca artesana. L'organització i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona han anunciat la renovació i el reforç de la seva col·laboració per a l'edició de 2026.

Aquest acord s'ha oficialitzat el 8 de setembre a les oficines de Fira Barcelona, en un acte que ha comptat amb representants de totes dues parts. Per part del Gremi hi ha assistit la presidenta, Mònica Gregori, i el secretari general, Carles Cotonat, mentre que en representació de Fira hi ha participat Anna Canal, directora d'Alimentaria, i Céline Perez, directora d'esdeveniments d'Alimentaria Exhibitions.

Aquesta aliança consolida la presència del gremi dins del sector *Coffee, Bakery & Pastry* (CB&P), un dels grans protagonistes de la fira, que el 2026 ocuparà la totalitat del pavelló 7 del recinte Gran Via de Fira de Barcelona — més de 5.500 m² dedicats al cafè, la fleca i la pastisseria — i doblarà l'espai respecte a la seva estrena el 2024. Amb més de 170 empreses confirmades, CB&P es consolida com la gran plataforma de referència per als professionals d'aquests oficis i per a tota la cadena de valor vinculada al consum dins i fora de la llar.

Èxit i creixement

En la passada edició, celebrada el 2024, el Gremi va tenir un paper destacat en el llançament del nou espai, va actuar com a prescriptor de la fleca artesana i el va dinamitzar amb un programa complet d'activitats i un estand informatiu. Tallers, demostracions en directe i conferències van permetre transmetre els valors de la fleca i posar en relleu la seva capacitat d'innovació i adaptació. La bona acollida del públic i dels expositors va convertir aquest pavelló en un dels pols d'atracció de la fira.

L'aposta per ampliar el pavelló *Coffee, Bakery & Pastry* respon a l'auge del model *bakery & coffee*, que a Espanya ja suma més de 3.500 establiments gestionats per 150 operadors i creix a un ritme superior al 3 % anual. Una tendència que reflecteix uns consumidors cada vegada més atents a l'experiència de compra i al valor afegit dels productes artesans, saludables i sostenibles.

El saló també incrementa el seu caràcter internacional: el 40 % de les empreses participants provenen de fora de l'Estat i presentaran novetats en productes, equipaments i serveis. Entre els expositors ja confirmats destaquen noms de prestigi com Bongard i Farinera Coromina, i l'organització ha previst la presència de més de setanta compradors estratègics procedents d'Europa i Llatinoamèrica.



**L'acord té l'objectiu
d'impulsar i promocionar
la cultura del pa davant
d'un públic nacional i
internacional.**

Un compromís renovat

Ara, amb aquest nou acord, el Gremi dobla la seva implicació i es consolida com a aliat estratègic del projecte. La seva participació inclourà activitats que posaran en relleu tant la tradició com la modernitat de l'ofici, amb l'objectiu d'impulsar i promocionar la cultura del pa davant d'un públic nacional i internacional. Alhora, es reforça la imatge de Barcelona i Catalunya com a territori amb una llarga i reconeguda tradició flequera.

Amb aquesta aliança, Alimentaria + Hostelco i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona sumen esforços per projectar la fleca artesana cap al futur i reafirmar el seu paper com a referent indiscutible en l'àmbit internacional.

Flequers i pastissers fan pinya al Gastronomic Forum

Per primera vegada, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el Gremi de Pastisseria de Barcelona tindran un espai conjunt al Gastronomic Forum Barcelona.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el Gremi de Pastisseria de Barcelona han anunciat la seva participació, per primera vegada amb un espai conjunt, al Gastronomic Forum Barcelona 2025, que se celebrarà del 3 al 5 de novembre al recinte Montjuïc de Fira de Barcelona. És una nova mostra del compromís d'ambdós ens gremials amb els sectors que representen i la seva aposta per establir sinergies entre aquests dos oficis artesanals i d'alt valor afegit.

Amb aquesta nova aliança, els gremis volen fomentar la col·laboració, la innovació i la promoció conjunta del sector, destacar-ne la importància cultural, social i econòmica i oferir un punt de trobada de referència per a professionals, empreses i amants de l'ofici. "Aquest espai conjunt és una oportunitat única per mostrar el talent, la creativitat i la força d'uns sectors que formen part de la nostra identitat gastronòmica. Units som més forts i més visibles", han declarat els representants dels dos gremis.

Programació específica

Aquest espai compartit ha estat dissenyat especialment per a l'ocasió i oferirà una programació específica i dinàmica centrada en les darreres tendències i innovacions del sector. Així, s'hi duran a terme sessions de cuina en directe amb mestres pastissers i flequers, taules rodones amb professionals de referència, ponències tècniques i formacions especialitzades per a professionals.

D'una banda, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona rebrà l'equip del Mundial du Pain 2025, després de la participació en aquesta prestigiosa competició on exposaran i debatran sobre la fleca actual. El mateix dilluns, Enric Bordas, Matt Valette, David Hernández i Daniel Jordà protagonitzaran una taula rodona sobre el paper dels productes de fleca i pastisseria catalans en la nostra gastronomia. Per finalitzar, José Roldán, recentment nomenat World Baker 2025 dinamitzarà una ponència sobre el futur de la fleca.

El Gremi de Pastisseria organitzarà diferents ponències de la mà de Lluç Cruselles i Saray Ruiz, entre d'altres.

També hi haurà una àrea expositiva amb marques i empreses capdavanteres del món de la pastisseria i la fleca, un gran atractiu per als professionals d'aquests sectors. Podeu consultar l'escaleta definitiva a la web del Gastronomic Forum.

La col·laboració innovadora entre ambdós ens gremials

L'espai compartit, dissenyat especialment per a l'ocasió, oferirà una programació centrada en les darreres tendències del sector.

en aquesta important fira alimentària representa una fita per al sector i té com a objectiu reforçar la visibilitat i el valor estratègic del món de la pastisseria i la fleca artesana dins del panorama gastronòmic català. “Aquesta unió es fonamenta en valors compartits com la qualitat, l’artesania i la recerca constant d’ingredients de proximitat, molts d’ells amb una llarga tradició arrelada a Catalunya”, segons els gremis, que defensen un model de producció sostenible, basat en el respecte pel producte i per l’ofici, i compromès amb el patrimoni gastronòmic del territori. Aquest posicionament, a més a més, enguany es veu reforçat amb la seva participació activa a la programació de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

The Baker i el millor panettone

D'altra banda, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona continuarà organitzant dins del Fòrum la gran final del concurs nacional “The Baker”, que reconeix l’excel·lència i el talent emergent en fleca artesana nacional. Per la seva part, el Gremi de Pastisseria de Barcelona hi celebrarà la final del prestigiós concurs que reconeix el 'Millor Panettone d'Espanya', una cita imprescindible que posa en valor aquest producte.

Una edició molt catalana

El programa del Gastronomic Forum Barcelona 2025 tindrà com a fil conductor la “Nova cuina catalana” i el producte de proximitat. Es preveu que l’esdeveniment reuneixi més de 350 expositors i es consolidi com un referent per a professionals de l’hostaleria, la gastronomia i el foodservice. Aquesta trobada ha esdevingut una plataforma imprescindible per al futur del sector, i aquesta nova sinergia entre gremis serà una de les grans novetats d’aquesta edició.

Enguany, el Fòrum posa el focus en les noves tendències de la cuina catalana, que fusiona tradició, innovació i producte local, i que proposa una visió renovada del paisatge gastronòmic català.

Entre les novetats d’aquest any, destaquen les sessions de cuina en directe interactives i el Simposi de Cuina Catalana, vinculats al reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025.



INFORMA'T DE
LA FORMACIÓ

Formació
Excel·lència
Artesania
Innovació

Inverteix en el teu futur
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

Departament de formació
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
Tel. +34934871818



NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



Tot a punt per a la tercera edició de The Baker

Quatre talents de la fleca artesana opten al títol de The Baker 2025 en una edició que reuneix tradició, innovació i un jurat de prestigi internacional.



El concurs professional The Baker, organitzat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona (GREMI-PA) i la Baking School Barcelona Sabadell, ha donat a conèixer els quatre finalistes que competiran per endur-se el prestigiós títol a la nova edició del certamen, que tindrà lloc del 4 al 6 de novembre a Barcelona.

Aquest concurs, que ja s'ha consolidat com una de les cites imprescindibles del sector, és molt més que una competició. És una plataforma per celebrar la passió per la fleca artesana, impulsar la innovació i compartir coneixement entre professionals de diferents generacions i estils. Any rere any, The Baker s'ha guanyat el reconeixement del sector i l'interès d'un públic cada vegada més ampli, que veu en aquest certamen una finestra oberta al futur de l'ofici.

Els finalistes

Enguany, el jurat ha seleccionat quatre perfils dintre tots els que es van presentar que representen l'excel·lència i el respecte per l'ofici del món flequer:

- Martí Alemany (Forn de la Rambla, Vilanova i la Geltrú). Agremiat i exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School, la fleca d'Alemany ha estat reconeguda com una de les millors d'Espanya a la Ruta del Buen Pan. A la passada edició del concurs ja va destacar com a finalista i va aconseguir el premi a millor pa nutricional 2024, fet que el consolida com un dels grans referents del moment.
- Alex Arrieche, professional emergent que s'ha fet un lloc al sector per la seva visió creativa i la seva aposta per la fleca innovadora. En la primera edició del concurs, l'any 2023, ja va sorprendre el jurat i el públic enduent-se el premi a millor pa de massa mare. Aquest any repeteix l'experiència amb l'objectiu d'endur-se el premi gros.
- Lluís Casas (Forn Vallespir). Amb una trajectòria sòlida, ha estat reconegut pel seu compromís amb la qualitat i la tradició. Exalumne del Màster de la Baking School, on va destacar com a primer de



la seva promoció el 2024, Casas representa la figura del forner que sap conjugar la saviesa de l'ofici amb l'aprenentatge constant.

- Xavier Sistaré (Forn Sistaré). Cinquena generació d'una de les nissagues flequeres més emblemàtiques del país, Sistaré destaca per la seva excel·lència tècnica i l'aposta per l'evolució constant de l'ofici. L'agremiat i actual alumne del màster 2024/2025 encarna el relleu generacional que assegura la continuïtat i modernització de la fleca artesana.

Un esdeveniment de primer nivell

Els quatre finalistes s'enfrontaran a una ronda decisiva els dies 4 i 5 de novembre a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell. Allà hauran de superar diverses proves i hauran de demostrar la seva destresa tècnica, la capacitat de treball en equip, la creativitat i el domini de processos.

El punt àlgid arribarà el 6 de novembre, quan tindrà lloc la gran final i l'entrega de premis en el marc del Gastronomic Forum Barcelona, un escenari de referència per a la gastronomia i la innovació alimentària. L'acte promet ser un espectacle de primer nivell, amb l'emoció afegida de descobrir qui s'endurà el títol "The Baker 2025".

A més, el certamen també atorgarà guardons especials en categories clau com millor pa de massa mare, millor pa nutricional i millor brioixeria. D'aquesta ma-

nera, The Baker reforça el seu compromís amb la innovació, la diversitat i l'excel·lència tècnica en totes les seves formes.

Un jurat d'excel·lència

Un altre dels grans atractius del certamen és el jurat de prestigi que valorarà les creacions dels finalistes. Enguany estarà format per Yohan Ferrant, director de la Baking School i referent internacional; Mari Cruz Barón, sotsdirectora de l'escola i mestra flequera; Enric Badia, mestre forner amb experiència a competicions i assessor tècnic; Matt Valette, especialista en brioixeria; Xavier Barriga, un dels forners més influents i divulgadors de l'ofici; Sylvain Herviaux, MOF (Millor Obrer de França) i formador d'excel·lència, i Georgina Reinares, guanyadora de la darrera edició de The Baker, que torna enguany amb el rol de jurat per aportar al concurs la seva visió i experiència. Un equip equilibrat i de primer nivell que garanteix una valoració rigorosa i alhora inspiradora.

Un jurat de prestigi internacional escollirà el nou guanyador del Premi The Baker 2025.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



DISPAN

EQUIPAMENT
PER A FLECA
I PASTISSERIA

UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING



Els finalistes del Concurs Millor Pa de Pagès Català, escollits a la Baking

La final del concurs Millor Pa de Pagès Català 2025 serà el 25 d'octubre a Sant Vicenç dels Horts.



L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha ofert recentment, un any més, l'eliminatòria prèvia del concurs Millor Pa de Pagès Català, que convoca anualment el Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català.

El passat 18 de setembre, prop d'una trentena de flequers de diferents punts de Catalunya van mostrar les seves habilitats en l'elaboració d'aquest producte tradicional català, sota els paràmetres exigits pel Consell Regulador de la IGP. Podeu consultar a newspa.cat quines són les fleques finalistes.

Els participants van posar els seus productes a disposició d'un jurat format per forners de prestigi reconegut, entre els quals es trobava, un any més, la sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, Mari Cruz Barón, amfitriona de l'esdeveniment. En aquesta edició no van poder formar part del jurat, com és habitual, la presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Mònica Gregori, ni el president del Consell Regulador de la IGP, Toni Vila, ja que ells mateixos es van presentar al concurs.

Tast a cegues

Com en edicions anteriors, els membres del jurat han escollit amb un tast a cegues dels pans de pagès presentats als cinc flequers que finalment han quedat classificats per a la final, que tindrà lloc el 25 d'octubre a Sant Vicenç dels Horts. Els participants han presentat, com

La sotsdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón, ha format part del jurat un any més.

cada any, dos pans: un d'elaborat el dia abans i un altre el mateix dia, per tal que es pogués valorar també la seva capacitat de mantenir la qualitat amb el pas de les hores. El jurat ha examinat diversos aspectes dels pans com el color, l'aroma, la cocció, el sabor i la conservació.

El concurs, que ja s'ha consolidat com una cita de referència per al sector, té com a objectiu promoure la tradició flequera i el producte artesà de qualitat, a banda de donar a conèixer la professionalitat dels forners i forneres integrats en la IGP Pa de Pagès Català, l'únic pa que té a Catalunya el segell de màxima qualitat que reconeix la Unió Europea.

El proper 25 d'octubre a Sant Vicenç dels Horts, el guanyador de la final, a banda de rebre una placa acreditativa, s'emportarà un premi en metall·lic. La IGP Pa de Pagès Català, única en el seu tipus a Catalunya, continua defensant la preservació d'aquest producte emblemàtic que compta amb una llarga tradició i que forma part de la cultura gastronòmica del país.

José Roldán, Forner Mundial del 2025

El capità de la Selecció Espanyola de Fleca Artesana rep aquesta distinció coincidint amb el bronze dels Espigas al Campionat Internacional de Joves Forners.

El mestre forner cordovès José Roldán Triviño ha estat distingit com a Forner Mundial de l'any 2025, un títol que atorga la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC) des de fa quinze anys. El reconeixement es va fer públic a São Paulo (Brasil), en el marc de la fira FIPAN i coincidint amb el congrés anual de l'entitat.

A la final, Roldán, de 36 anys i actual capità de la Selecció Espanyola de Fleca Artesana - CEOPPAN, s'ha imposat a candidats de França, Alemanya, Islàndia, Taiwan i Brasil. "És un orgull enorme per a mi i per a la meua família, i un reconeixement a tota una trajectòria de molts anys. Estic molt feliç i continuaré amb humilitat, perquè encara em queden moltes coses per aprendre", va declarar en rebre el guardó.

Natural de Còrdova i hereu d'una tradició familiar de forners, Roldán és avui el forner espanyol més llorejat en competicions internacionals. Va ser campió d'Europa el 2007 amb només 18 anys, campió d'Espanya el 2015, campió del Món el 2023 a Rímmini i subcampió el 2024. La seva activitat professional es centra també en la formació i assessorament tècnic.

Els Espigas, al podi

El reconeixement a Roldán va arribar mentre dirigia, juntament amb el tècnic Jesús Sánchez, els joves Antonio Aguilar i María Bazar, representants espanyols al Campionat Internacional de Joves Forners que la UIBC va celebrar a São Paulo. La Selecció Espanyola de Fleca Artesana, també coneguda com l'equip Espigas, va tornar a pujar al podi en aquesta gran competició internacional en obtenir una merescuda medalla de bronze, només superada per la Xina, campiona, i França, subcampiona.

Roldán va destacar l'esforç dels joves: "És ser un orgull ser sempre al podi de les grans competicions internacionals. Han fet una feina grandíssima tant en fleca i brioixeria com en la peça artística, i el jurat ho ha valorat molt. Tinc poc més a afegir després d'haver-ho donat tot", va destacar.

El bronze va coronar mesos d'intens entrenament, on es van preparar les elaboracions i la peça final. Aguilar, alumne de l'IES Gran Capitán, ja havia aconseguit l'or a AndalucíaSkills 2023. Bazar, de Ponteceso (la Corunya), estudiava al CIFP Paseo das Pontes i havia estat guanyadora del premi Promesas de la Alta Cocina i de les Spainskills 2024.

Amb aquest nou triomf, el 2025 es confirma com un any brillant per als Espigas. Al gener, la selecció va obtenir la plata al Campionat Internacional Bread In The City de Rímmini, i a l'octubre aspira a repetir aquest èxit a la Copa d'Europa de Fleca a Nantes.



NewsEmpresa



Farines Ylla 1878 renova els sacs i continua omplint de color els obradors

L'empresa presenta una nova imatge dels seus sacs de farina, millorant la identificació de productes i reforçant la seva aposta per l'eficiència.



A Farines Ylla 1878, el color sempre ha tingut un paper important. Ja sigui amb el calendari del forn, que any rere any acompanya els obradors dels seus clients, o amb els sacs de farina, la marca ha volgut posar una nota d'energia, reconeixement i vitalitat a l'entorn de treball dels professionals del sector.

Des dels seus inicis, l'empresa ha tingut clar que els sacs no havien de ser només un element funcional, sinó una eina útil per identificar fàcilment cada tipus de farina i, alhora, aportar personalitat visual als obradors. Així han nascut icones com la farina vermella (Huracan), la blava (Brisa) o la verda (Espuma), que molts professionals ja identifiquen instintivament pel color abans que pel nom.

Ara, amb una nova direcció i després d'haver renovat les oficines i les instal·lacions industrials, Farines Ylla fa un pas més en la seva evolució i anuncia el llançament de nous sacs de farina, que començaran a distribuir-se a

partir d'aquest mes de juliol de 2025. Amb aquesta actualització, la marca vol millorar encara més la identificació dels seus productes, facilitar el treball als obradors i reforçar la diferenciació entre les diferents línies: fleca, pastisseria, pizzeria, xurreria i més.

A més, s'hi incorporaran noves referències, responant a les necessitats d'un sector cada cop més divers i especialitzat.

La renovació es farà de manera progressiva, sense alterar la qualitat ni la confiança que els professionals tenen dipositada en la marca. El compromís continua sent el mateix: acompanyar els forners amb productes de confiança, pensats per facilitar la feina i fer-la una mica més agradable.

Amb aquest canvi, Farines Ylla 1878 reafirma la seva aposta per la innovació, l'eficiència i l'estètica, al servei dels professionals de la fleca i de tots aquells que treballen amb farina, passió i tradició.

“Coffee, Bakery & Pastry” doblarà l’espai a Alimentaria + Hostelco 2026

El saló especialitzat en cafè, fleca i pastisseria creixerà fins als 5.500 m² i reunirà més de 170 empreses, consolidant-se com la gran plataforma internacional del sector.



El saló Coffee, Bakery & Pastry serà un dels grans protagonistes de la propera edició d'Alimentaria + Hostelco 2026, que se celebrarà del 23 al 26 de març al recinte Gran Via de Fira de Barcelona. Aquesta àrea temàtica, dedicada als sectors del cafè, la fleca i la pastisseria, ocuparà la totalitat del pavelló 7, amb més de 5.500 m² d'exposició, el doble que a la seva estrena el 2024. Amb més de 170 empreses confirmades, el certamen es consolida com la gran plataforma de referència per als professionals d'aquests oficis i per a tota la cadena de valor vinculada al consum fora i dins de la llar.

L'aposta per ampliar el saló respon a l'auge del model *bakery & coffee*, que viu un moment dolç. A Espanya, aquest segment està format per més de 3.500 establiments, gestionats per uns 150 operadors, i creix a un ritme anual superior al 3%. Una tendència que reflecteix els nous hàbits dels consumidors, cada vegada més atents a l'experiència de compra i al valor afegit dels productes artesans, saludables i sostenibles.

A més d'incrementar la superfície expositiva, Alimentaria + Hostelco ha reforçat el caràcter internacional del saló: el 40% de les empreses participants provenen de fora de l'Estat i presentaran des d'aliments i begudes fins a equipaments, complements i accessoris destinats al retail, la gran distribució i el canal horeca. Entre els expositors ja confirmats destaquen noms de prestigi com Bongard i Farinera Coromina. A més, l'organització convidarà més de 70 compradors estratègics procedents d'Europa i Llatinoamèrica per impulsar la internacionalització i generar oportunitats de negoci.

El saló també posarà un fort accent en les activitats professionals i divulgatives. L'escenari The Coffee Stage serà l'epicentre de competicions, tastos i demostracions, i acollirà la final del primer campionat de baristes per a estudiants d'hostaleria, una iniciativa de Fòrum Cafè que pretén fomentar el talent emergent. Alhora, “La Ruta del Cafè” permetrà recórrer tot el cicle d'aquest producte, des

de l'origen amb els caficultors fins a les marques internacionals i la maquinària més innovadora.

Pel que fa a la fleca i la pastisseria, l'espai The Bakery & Pastry Hub es focalitzarà en mostrar les darreres tendències i innovacions, posant sobre la taula els reptes de l'ofici: l'aparició de nous ingredients, l'impacte de les tecnologies emergents i la redefinició del paper de l'artesà en un entorn cada cop més global i competitiu. En aquest marc es lliurarà també el premi al millor pa artesanal, patrocinat per Aliments d'Espanya (MAPA).

Segons Pere Taberner, president d'Hostelco i vicepresident per a Europa de l'Oest i Àfrica del grup Welbilt, “el creixement exponencial d'aquest sector confirma l'interès del mercat per una tendència en la qual apostem amb més espai, més empreses i un programa d'activitats innovador que abasta tota la cadena de valor, des de la producció fins al retail i el canal horeca”.

Amb més de 3.300 empreses exposidores (30% internacionals) i una ocupació de més de 100.000 m², Alimentaria + Hostelco 2026 reforçarà el seu paper com a plataforma mundial de referència per a la indústria alimentària i el canal horeca. El saló comptarà amb el suport d'entitats clau com Fòrum Cafè, AECafè, FACYRE, Asemac i el Gremi de Flequers de la província de Barcelona, consolidant una cita imprescindible per a tots els professionals que busquen negoci, innovació i connexió internacional.

**The Bakery & Pastry Hub
es focalitzarà en mostrar
les darreres tendències i
innovacions, posant sobre la
taula els reptes de l'ofici.**



*Flor de brioix bicolor

Una peça única que combina la suavitat del brioix amb l'intens farcit de crema i brownie de xocolata. Un mos irresistible que captiva la vista i el paladar.



Enric Badia
Flor de brioix

Ingredients per a la massa de brioix

450g de farina T45
450g de farina de força
20g de sal
150g de sucre
350g d'ou
350g de mantega
180g de llet
60g de llevat

Per a la massa de xocolata (400g de la massa anterior)

20g de cacao
40g de llet

Ingredients per a la crema

140 g de llet
41 g de nata
35 g de sucre
35 g de rovell d'ou
15 g de midó
1 beina de vainilla
80 g de xocolata negra

Ingredients pel brownie

220 g de xocolata 1
160 g de mantega
80 g de xocolata 2
80 g d'avellanes torrades
3 ous
270 g de sucre
54 g de farina

Brioix *fusión*

Preparació de la massa de brioix

Per a la massa, pastar 7 minuts a velocitat lenta i 7 minuts a velocitat mitja sense la mantega.

Incorporar la mantega i pastar 7 minuts més.

Boleiar i deixar en repòs a la nevera 18h.

Preparació de la massa de brioix

Per a la crema de xocolata, infusionar la nata i la llet amb la vainilla. Blanquejar els rovells amb el sucre i el midó. Barrejar les dues parts i coure fins al punt de coagulació. En calent però fora del foc, afegir la xocolata i barrejar fins que quedi fosa i homogènia.

Pas a pas



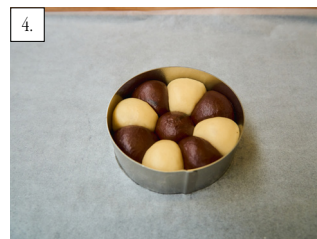
1. Dividiu el brioix neutre i el de color en porcions de 10 g.



2. Bolegeu i deixeu reposar a la nevera durant 15 minuts.



3. Col·loqueu 8 boles al voltant i una al centre, alternant els colors.



4. Deixeu fermentar 2 h a 28 °C.



5. Poseu el nucli de brownie i la crema al centre.



7. Enforneu a 160 °C durant 10 minuts.



8. Pinteu amb xarop en sortir del forn.



Preparació de la massa de brownie

Fongueu 220 g de xocolata amb la mantega.

Blanquegeu els ous amb el sucre.

Barregeu les dues parts i incorporeu-hi les avellanes i els 80 g de xocolata restants.

Afegiu la farina i barregeu bé amb una llengua.

Poseu la massa en motlles i enforneu a 170 °C durant 15 minuts.

Congeleu fins al moment de fer servir.

Espai patrocinat:

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



*Trena enrotllada de brioix laminat



Enric Badia
Trena de brioix

El seu enrotllat artesanal li dóna una aparença única i atractiva, perfecta per enriquir la vitrina i sorprendre els clients més exigents.

Ingredients per a la massa

1000 g de farina T.45
20 g de sal
40 g de llevat
100 g de llet
440 g d'ou
120 g de sucre
260 g de mantega

Procediment

Peseu tots els ingredients.
Pasteu tots els ingredients excepte la mantega durant 6 minuts a primera velocitat i 6 minuts més a velocitat mitjana-alta, amb espiral.
Afegiu la mantega i pasteu 6 minuts més a velocitat mitjana-alta.
Traieu de la màquina i deixeu reposar en bloc durant 20 minuts a temperatura ambient abans de deixar a la nevera per laminar.



Espai patrocinat:



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



Recepta - Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

Un nus irresistible



1. Lamineu la massa amb la man-tega i feu un plec doble i un de simple. Deixeu al congelador un mínim de 30 minuts.



2. Lamineu la massa a 35 cm d'alt i 4 mm de gruix. Talleu tires de 15 x 6 cm.



3. D'aquesta peça, talleu 3 tires de 2 cm deixant el punt d'unió a la part superior.



4. Formeu una trena i enrotlleu-la sobre si mateixa.



5. Col·loqueu-la en el motlle i deixeu fermentar 2 h a 28 °C.



6. Coeu 17 minuts a 170 °C en forn d'aire.



7. Pinteu amb xarop en sortir del forn.



8. Desemmotllar.

CAMBRES DE FERMENTACIÓ CONTROLADA A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS

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

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC

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

SISTEMA D'HUMITAT:

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

PORTES

Portes resistents, de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'obertura 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



La segona secció de la neteja d'un molí

En aquest article explicarem la segona secció de la neteja del blat, que inclou tota la maquinària i processos de treball des dels dipòsits de repòs, on es culmina la fase del condicionament del blat que vàrem veure a l'article anterior i el dipòsit d'entrada regulador del primer molí.

L'objectiu de la segona secció de la neteja d'un molí és:

- Eliminar qualsevol tipus de brutícia que encara hagi quedat enganxada a la superfície del gra de blat.
- Retirar aquelles capes del segó que hagin quedat desenganxades en fases prèvies.
- Proporcionar un condicionament a la capa de segó per garantir unes condicions de molturació òptimes si és necessari.

Raó de ser

Durant el procés de condicionament del blat, l'aigua es reparteix sobre la superfície del gra de blat amb unes rosques d'alta velocitat i una intensitat important. Això fa que la fricció entre el blat i la rosca i també la fricció generada entre els propis grans de blat sigui important i provoqui que les capes externes del segó del gra de blat es desenganxin, així com brutícia que estigui enganxada.

Diagrama

Una configuració estàndard de la secció de la segona neteja de blat és la següent:

Seqüència

El blat entra a la secció de la segona neteja provinent dels dipòsits de repòs on s'ha garantit el condicionament del blat.

Inicialment el producte passa per un imant per eliminar qualsevol partícula ferromagnètica que s'hagi pogut desprendre prèviament en transports mecànics previs.

Posteriorment s'acaba de netejar el blat. Aquesta feina de netejar la superfície externa es realitza amb una despuntadora (scouring machine en anglès). La despuntadora el que fa és sotmetre els grans de blat a un fregament intens per eliminar la brutícia enganxada (fang, pols, etc) i capes de segó

desenganxades. Posteriorment el blat passa per un canal d'aspiració per eliminar les partícules més lleugeres.

Finalment es pot afegir fins a un 0,3 – 0,5 % addicional d'aigua en cas que la humitat relativa de l'aire sigui baixa per tal d'evitar que l'aire sec faci assecar el blat que prèviament s'ha sotmès a un condicionament òptim. Es tracta d'evitar conseqüències negatives durant el procés de molturació.

En casos en què es vulgui fer farina amb un molt baix contingut mineral també és convenient afegir una mica d'aigua en aquest punt del procés.

El temps de repòs del blat al dipòsit, després d'aquest últim condicionament, no ha de durar més de 10 o 20 minuts.

Finalment el producte passa per una bàscula i un altre imant.

En alguns casos, la segona secció de la neteja de blat pot incloure al principi de la secció un esterilitzador que té per objectiu trencar els grans de blat que hagin pogut ser infectats per insectes i conseqüentment la seva estructura s'hagi vist debilitada. Aquest tractament es basa en un impacte important sobre el gra de blat i per tant inevitablement sempre trencarà grans de blat sans.

Conclusions

Tot i que la neteja més important s'ha fet en les seccions prèvies, com ara la preneteja del blat i la primera secció de la neteja, la segona neteja del blat és clau per aconseguir que el blat tingui unes característiques de molturabilitat òptimes i constants. I les úniques opcions que té el moliner per influenciar les característiques de molturabilitat del blat són l'addició d'aigua i el condicionament del blat.

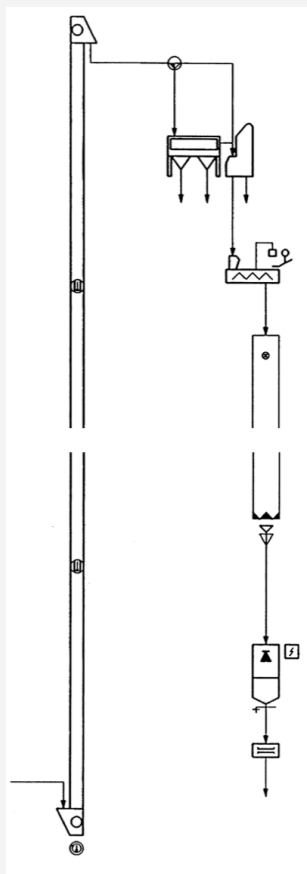
Amb unes característiques de molturabilitat òptimes i constants s'aconsegueix una estabilització del procés de molturació.

Sense la segona neteja això no es podria aconseguir.

La segona neteja del blat és clau per garantir unes condicions òptimes de molturació.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling



Legal

Nou registre de grans tenidors d'habitatges a Catalunya

A través del Decret llei 2/2025, de 25 de febrer, la Generalitat ha creat el Registre de persones grans tenidors d'habitatges, un nou instrument administratiu gestionat per l'Agència de l'Habitatge de Catalunya. L'objectiu d'aquest registre és millorar el control i la transparència sobre la propietat i gestió d'habitatges al territori català, especialment en zones amb forta tensió residencial.

Segons la normativa vigent, estan obligades a inscriure's en aquest registre totes les persones físiques o jurídiques que compleixin amb la definició de gran tenidor, tal com estableixen l'article 5 de la Llei 24/2015 i l'article 3.k de la Llei 12/2023.

Qui es considera un gran tenidor?

- Titular de més de 10 habitatges o d'una superfície construïda superior als 1.500 m² (exclosos garatges i trasters), situats en territori espanyol.
- Titular de més de 5 habitatges si aquests es troben en una zona de mercat residencial tensat, també excloent garatges i trasters.

Sancions per incompliment

L'incompliment d'aquesta obligació pot ser considerat una infracció molt greu, amb multes que poden anar des dels 9.001 fins als 90.000 euros.

Per aquest motiu, des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona es recomana a tots els seus membres que considerin que poden estar afectats per aquesta normativa que contactin amb el seu assessor fiscal de referència per valorar si s'han d'inscriure en aquest nou registre.

En cas de no disposar de servei fiscal, es poden adreçar al Departament Jurídic del Gremi mitjançant el correu: m.saladie@gremipa.com.

Ajuts

Nova línia de finançament de l'ICF per al sector comercial i de serveis

El Departament d'Empresa i Treball, a través de la Direcció General de Comerç, i l'Institut Català de Finances (ICF) del Departament d'Economia i Finances, han posat en marxa una nova línia de préstecs anomenada ICF Lidera Comerç, amb una dotació total de 17,9 milions d'euros.

Aquesta iniciativa busca finançar inversions que potenciïn el creixement i la competitivitat d'empreses dels sectors del comerç al detall, la restauració i serveis assimilats.

Qui hi pot accedir?

La línia va dirigida a autònoms i pimes que:

- Desenvolupin una activitat comercial o de serveis amb mínim 4 anys d'antiguitat.
- Disposin d'un punt de venda físic o de prestació de serveis a peu de carrer a Catalunya, o bé que vulguin obrir-ne un amb el finançament sol·licitat.

Què es pot finançar?

- Inversions per a l'activitat empresarial.
- Necessitats de circulat, amb un màxim del 25% de l'import total finançat destinat a aquest concepte.

Condicions del préstec

- Import: Entre 25.000 i 150.000 euros.
- Termini: Fins a 7 anys, amb 1 any de carència inclòs.
- Tipus d'interès: Fix del 3,95%, amb una bonificació de 3 punts a càrrec de la Direcció General de Comerç. El client final paga només un 0,95% d'interès.
- Comissió per amortització anticipada: Màxim del 0,25% de l'import amortitzat.
- Garanties: A determinar segons el projecte i el termini sol·licitat.

Per consultes, es pot escriure a consultes@icf.cat.



Nova Llei de RC i Assegurança de Vehicles a Motor

La nova normativa, després de l'aprovació al Congrés, amplia el concepte de “vehicle a motor” als efectes de l'assegurança obligatòria, incloent-s'hi com a vehicles a motor “els patinets”, sempre que superin els 25 km/hora de fabricació o tinguin un pes net màxim superior a 25 kg i una velocitat màxima de fabricació superior a 14 km/h. Sis mesos després de l'entrada en vigor de la norma, aquests vehicles hauran de comptar amb una assegurança obligatòria de RC de circulació, una de les propostes plantejades pel Consell General. També s'amplia el marc d'actuació del Consorci de Compensació d'Assegurances en accidents en els quals es trobin implicats aquests vehicles, circumscriuint-se als danys personals que requereixin atenció sanitària en cas de lesions o derivats de la mort de la víctima. La reforma també redefineix el concepte de “fet de la circulació” alineant-lo amb la jurisprudència del Tribunal de Justícia de la Unió Europea. La nova norma considera circulació de vehicles a tota utilització d'un vehicle a motor que sigui conforme amb la seva funció com a mitjà de transport en el moment de l'accident, amb independència de les seves característiques, el terreny on s'utilitzi o si està aturat o en moviment. Una de les principals novetats del text legal és l'ampliació del concepte de “vehicle a motor” i la introducció de l'obligació de contractar una assegurança de RC per a determinats vehicles que, encara que no s'ajustin a aquesta definició, també hauran d'estar assegurats. Així mateix, va destacar el règim específic que afectarà els vehicles personals lleugers —com els patinets elèctrics—, la seva entrada en vigor està prevista per al 2 de gener de 2026. La reforma entrarà en vigor l'endemà de la seva publicació al Butlletí

Oficial de l'Estat i s'obrirà un període transitori de sis mesos perquè els propietaris compleixin amb les noves obligacions d'assegurança d'aquells vehicles a motor que, fins ara, no eren considerats com a tals. Durant aquest període no s'imposaran sancions. Tanmateix, els propietaris seguiran essent responsables dels danys que causin i hauran de resarcir al Consorci de Compensació d'Assegurances en cas de sinistre, ja que durant aquest període aquests sinistres es tramitaran com si es tractés de vehicles a motor sense assegurança. Una assegurança de RC per a un patinet costa al voltant de 25 euros anuals, però per a més informació no dubtis a contactar amb nosaltres.



Les catàstrofes naturals continuen costant milions a l'assegurança

Els desastres naturals van causar milions en el primer semestre de 2025, dels quals més de la meitat estaven assegurats. Tant les pèrdues totals com les assegurades van ser significativament superiors a la mitjana dels deu i trenta anys anteriors. Les pèrdues assegurades en el primer semestre de 2025 van ser les segones més altes en un primer semestre de qualsevol any des de 1980. Cada cop són més recurrents els desastres meteorològics i els incendis forestals, tot això degut al canvi climàtic, ja és un fet i està transformant la vida a la Terra. Els desastres s'han tornat més probables a causa del calentament global i ens ensenyen una lliçó molt important: les persones, les autoritats i les empreses han d'adaptar-se a les noves circumstàncies.

La millor manera d'evitar pèrdues és implementar mesures preventives efectives, com una construcció més robusta d'edificis i infraestructures perquè resistesquin millor els desastres naturals. Aquestes precaucions poden ajudar a mantenir primes d'assegurances raonables, fins i tot en zones d'alt risc. I el més important: per reduir l'exposició futura, no s'hauria de permetre la construcció de nous edificis en zones d'alt risc.

Per a més informació sobre assegurances i cobertures, contacteu amb telèfon al 93 487 18 11

Època de vacances, època de viatges

Avui dia, el viatge no comença a l'aeroport ni al fer la maleta. Comença molt abans: en la il·lusió d'escollir una destinació, en la reserva de l'allotjament perfecte, en aquell itinerari que fusiona cultura, descans i noves experiències. I cada cop més, en una decisió que marca la diferència: protegir el viatge amb una assegurança a mida. Viatjar continua sent sinònim de llibertat, desconexió i aventura, però també implica assumir certs riscos, especialment quan creuem fronteres. El principal motiu per contractar una assegurança continua sent evitar els costos de la sanitat privada a l'estranger. Especialment en destinacions com els EE. UU., on una simple urgència mèdica pot traduir-se en milers d'euros. Les segueixen de molt a prop altres raons igual de rellevants: estar coberts davant imprevistos com una anul·lació d'última hora o la pèrdua d'equipatge. Els viatgers no només busquen protecció, sinó també tranquil·litat i facilitat. De fet, cada cop es valoren més aspectes com la personalització de l'assegurança, l'atenció mèdica immediata o la possibilitat de resoldre qualsevol incidència des del mòbil, sense complicacions, l'assegurança de Viatge actual no només té com a missió cobrir imprevistos, sinó també donar confiança i respostes àgils, encara que hi ha qui percep l'assegurança de Viatge com un "extra", cada cop més persones entenen que és un element essencial del viatge. De fet, no només creix el nombre de viatgers que la contracten, sinó també el nombre de destinacions que es protegeixen. En resum, l'assegurança de Viatge avui forma part del viatge conscient, responsable i sense sobresalts que tots busquem. Des del departament d'assegurances, continuarem treballant per acompanyar els viatgers en aquest camí.



El Govern publica els Reials Decrets que desenvolupen la nova Llei de Benestar Animal

A partir d'ara, és obligatori tenir una assegurança de responsabilitat civil per al teu gos. L'assegurança ha de cobrir danys a tercers causats pel teu gos, encara que no siguis tu qui el porti en aquell moment.

Ara l'assegurança et pot costar menys del que penses, des de només 27 euros/any.

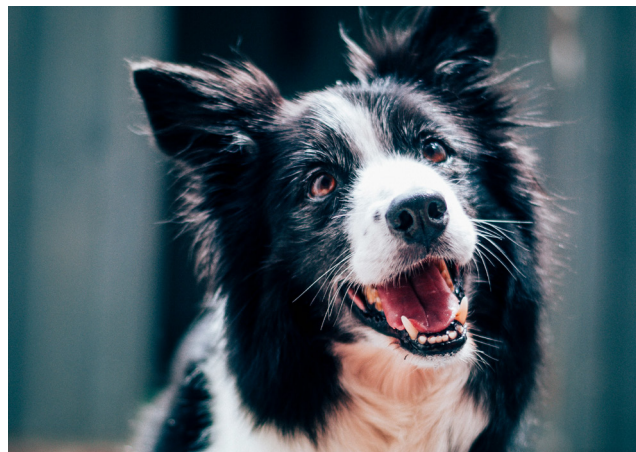
¿Què diu la nova normativa?

- Si ets titular d'un gos, has de contractar una assegurança de responsabilitat civil com a mínim 100.000 euros de cobertura.
- Tens 48 hores des que inscrivis el gos al teu nom per contractar-ho.
- Si ja tens un gos, la llei et dona un termini de 6 mesos per complir amb aquesta obligació.

¿Què inclou?

- Cobertura per danys a tercers, fins i tot si no portes tu el gos.
- Protecció legal exigida per la nova normativa.
- Tranquil·litat per tu i seguretat per a tots, compliràs amb la Llei i esteu protegits de qualsevol problema futur.

Per a més informació no dubtis a contactar amb nosaltres.



Kripton, SLU és una agència d'assegurances vinculada a Reale Seguros Generales, S.A., Reale Vida y Pensiones, S.A. De Seguros, AXA Aurora Vida, S.A. De Seguros y Reaseguros, AXA Seguros Generales S.A. De Seguros y Reaseguros, SegurCaixa Adeslas, S.A. De Seguros y Reaseguros, Mutua de Seguros y Reaseguros a prima fija, Mutua Manresa, Mutualidad de Previsió Social a Prima Fija, Allianz Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A., ARAG. S.E. Y Fiat, Mutua de Seguros y Reaseguros a Prima Fija.

Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

A 200 metres dels jutjats. Obrador i fleca amb cafeteria (150m2), magatzem, oficina, 2 banys. Diàfan. Equipat.

930 115 431

ES TRASPASSA ZONA BAGES

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

Sr. Albert
659 153 577

ES VEN PER TANCAMENT

Maquinària de forn diversa: amassadora, forn, etc.

Sra. Núria
637 056 288

ES TRASPASSA A VILADECANS

Obrador de pa tot equipat i en funcionament a la zona de Viladecans (polígon industrial)

Sra. Marta
722 383 973

ES TRASPASSA A OSONA

Obrador tot equipat en ple funcionament i vàries botigues.

Departament de Secretaria
93 487 18 18

ES VEN AL SEGRIÀ

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

Sra. Montse
690 600 009

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

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

Avantatges d'estar agremiat



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



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



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



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



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



Guia de proveïdors

Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

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



Farineries

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

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



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

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



Bongard Iberia, S.A.

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



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

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



Dispan

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



Eurofours Ibérica, S.A.

Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

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



Frigual

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

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



GPG Grupo Prat Gouet

Forns de pa i pastisseria, carregadors, fermentació i congelació

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



Millorants i mixes

Apliena

30 anys d'experiència elaborant productes enzimàtics per a pans, brioixeria i molineria.

Pol. Ind. Pla del Camí
Av. de la Indústria, 7
08297 - Castellgalí (Barcelona)
938 758 800
apliena@lasem.com
www.apliena.com



Llopartec

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

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



Productes congelats

Obrador Can Coll

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

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



Productes làctics

Debic

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

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



Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Fleques i Pastisseries

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



Roba de treball

Más Uniformes

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

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



Utensilis

Utilcentre, S.L.

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

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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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



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

c.gil@gremipa.com

Catalina Gil



PA [ART] ES À



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

 **Generalitat
de Catalunya**

tothomiii El Govern de

