



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

En profunditat: El panettone, la història d'un èxit

Entrevista: José Roldán, World Baker 2025

Formació: Les master class de tardor

NewsGREMI: Set agremiats, nous mestres artesans

Newsfleca: El Millor Pa de Pagès Català i el Millor
Croissant Artesà de Mantega tenen nous amos



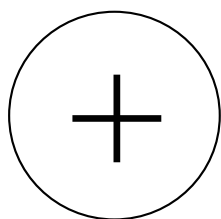
En profunditat
Un 2025 d'artesania
i excel·lència

Alimentaria + Hostelco

RETAIL AND FOODSERVICE GROW TOGETHER

The power of synergy

BARCELONA
23-26 Març 2026
Recinte Gran Via



p. 6



En profunditat —

Un 2025 d'artesania i excel·lència

p. 20



En profunditat —

Panettone, la història d'un èxit

p. 26



Entrevista —

José Roldán, World Baker 2025

sumari

p. 24



Formació —

Arrenca la setena edició del Màster

Les master class de tardor: brioixeria creativa, panettone i Franck Fortier

p. 36

Newsgremi —

Set agremiats, nous mestres artesans

La Baking, de nou al Best of Mondial du Pain

Dues fleques agremiades, Premis Nacionals



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^{re} Cruz 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

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

p. 52



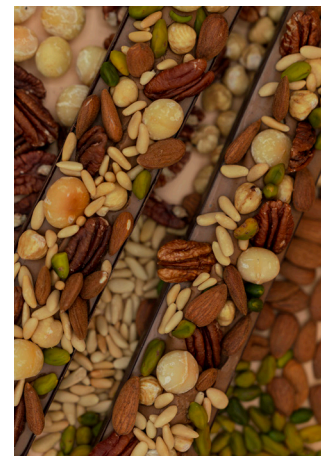
Newsfleca —

Forn Sistaré, bicampió del Millor Pa de Pagès

Els Espigas, subcampions d'Europa

Toni Vera, Millor Croissant Artesà de Mantega

p. 54



Recepta pa —

Pavé de campanya

Recepta —

Torró de música (p.56)

Consell editorial:

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Enric Bordas, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

ISSN: 1134-8801 Dipòsit legal: L-169-1995

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

Amb el suport de:



NADAL ÉS:
Regalar un bon pa



Bon Nadal i feliç 2026



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Som essencials

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i companyes,

Davant dels grans reptes que tenim com a sector —la manca de professionals, el relleu generacional i l'adaptació tecnològica—, la formació és la nostra gran alia-da. Per això, des del Gremi, hem apostat per convertir la nostra escola en un hub d'excel·lència professional, on formar les noves generacions i ajudar a créixer els profes-sionals actuals. La Baking School Barcelona Sabadell és avui un referent, gràcies a l'equip que hi ha al darrere i a una proposta formativa que combina tradició, passió i excel·lència.

En aquesta revista trobareu dues entrevistes que posen el focus en aquesta qüestió. I m'agradaria quedar-me amb una frase d'una d'aquestes entrevistes fetes a José Roldán, World Baker 2025: “La formació dona llibertat. No veig cap altre camí per ser un bon flequer i gaudir de l'ofici”. No podria estar-hi més d'acord.

Necessitem productes de proximitat que siguin nutri-tius, sensorials i estèticament impactants. Petites obres d'art que connectin amb un consumidor exigent i orgu-llós del seu territori i que li aportin una experiència de

consum única. I per arribar aquí cal talent, coneixement i tècnica. Sense formació no hi ha futur.

En un món ple d'incerteses (crisis, inflació, apagades, nous models digitals i fins i tot la irrupció de la robòtica i la IA), només si anem units podrem avançar amb de-terminació i tenir veu pròpia. Aquest múscul col·lectiu es construeix amb la participació i la implicació a jornades i esdeveniments, com ara la Festa del Pa. Compartir in-quietuds i caminar junts és la millor estratègia per defen-sar el nostre ofici.

Una mostra recent d'aquesta força ha estat la demora en l'obligatorietat d'implementar el Verifactu, una victòria aconseguida gràcies a la pressió conjunta de gremis, pa-tronals i el sector de l'artesania alimentària. Hem acon-seguït que el Govern escolti i plantegi una implementació gradual i progressiva d'aquesta norma. Seguirem lluitant perquè aquest canvi es faci amb incentius i ajuts, no amb sancions. Perquè som petits i mitjans empresaris que vo-lem adaptar-nos als canvis, però amb un acompanyament tècnic i formatiu i ajuts econòmics directes.

Finalment, deixeu-me acabar amb un missatge de cor: som essencials. El nostre producte dona sentit a moltes taules familiars, especialment en aquestes festes, i acon-segueix un somriure de tothom que l'olora. Som tradició, som cultura i som gastronomia.

Us desitjo unes molt bones festes i un feliç 2026. Conti-nuem, plegats, construint el futur del nostre pa de cada dia.

Una salutació,

**“Compartir inquietuds i
caminar junts és la millor
estratègia per defensar el
nostre ofici.”**

Un 2025 d'artesanania i excel·lència

El Gremi fa el balanç de l'any recordant els moments més importants i les principals fites aconseguides al llarg dels darrers dotze mesos, i referma el seu compromís amb la fleca de cara al 2026.



Acaba un any més i en comença un de nou, i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona aprofita per mirar enrere i analitzar les fites aconseguides al llarg d'un any, el 2025, molt especial per la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia.

El passat 11 d'octubre el Gremi va celebrar, com cada any, l'esdeveniment social més important del seu calendari anual: la ja tradicional Festa del Pa, una trobada que any rere any es converteix en un espai de retrobament i celebració entre professionals del sector. L'acte va comptar amb una àmplia representació d'agremiats i agremiades, autoritats, patrocinadors i professionals que comparteixen la passió per l'ofici flequer.

Enguany, aquesta cita anual va tenir lloc en un espai incomparable, en un entorn natural privilegiat, amb vistes a les vinyes i amb la silueta de Montserrat com a teló de fons: el Mirador de les Caves, situat als Casots, al terme municipal de Subirats, al cor de l'Alt Penedès. 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.

**La cita anual dels flequers
va estrenar nou format
'vespreig', més fresc i actual.**

El vespreig del pa

Quant al format de la vetllada, el Gremi va innovar amb una proposta renovada i ambiciosa, i va introduir per primera vegada un "vespreig" modern i festiu. D'aquesta manera, en lloc de fer un sopar de gala solemne i tradicional, es va apostar per una festa més informal, juvenil, moderna i participativa. 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 va ser 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.

Amb un format còctel i al ritme de la música d'un DJ en directe, l'acte principal va consistir en una vetllada pensada per compartir, brindar i posar en valor la feina de tot un sector. Però abans es va celebrar una activitat prèvia opcional: la visita a la Bodega Batllori, on els assistents que així ho van desitjar van poder conèixer de prop el procés d'elaboració del cava.

Tanmateix, l'acte també va tenir el seu costat solemne i institucional, amb la participació de la regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Subirats, Lara Balagué, així com amb la intervenció de la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, i la directora general de Comerç, Marta Angerri, qui va destacar la importància de preservar la tradició flequera i apostar per la innovació i el relleu generacional.

Reconeixement Andreu Llargués i a la Formació

Una de les grans novetats d'aquesta edició va ser l'estrena de dos nous reconeixements institucionals, atorgats pel Gremi a fleques destacades.

D'una banda, el Reconeixement Andreu Llargués a la trajectòria empresarial i el compromís amb el Gremi, que s'atorga a empreses agremiades de la comarca gremial on se celebra la Festa del Pa. "Hem volgut batejar-lo així en honor a Andreu Llargués, una figura clau del nostre sector, que va dedicar la seva vida a defensar i prestigiar l'ofici de forner", va explicar la presidenta del Gremi, Mònica Gregori. "L'Andreu no només va ser un gran empresari, sinó també un home profundament arrelat al Gremi, un líder associatiu i un apassionat defensor del paper social i cultural de la fleca al nostre país. Aquest reconeixement vol retre homenatge al seu llegat, i alhora distingir aquelles empreses que, com ell, han estat fidels al Gremi durant més de 25 anys i que, amb la seva feina, contribueixen dia a dia al creixement i manteniment del nostre teixit econòmic i comercial. Amb aquest guardó volem destacar l'esforç, la fidelitat i la defensa del sector flequer i pastisser", va indicar.

En la seva primera edició, el Reconeixement Andreu Llargués es va lliurar a Arseni Galofré, de Ca l'Arseni

(Sant Sadurní d'Anoia); Òscar Tubella, de Cal Camilo (Torrelavit); Eduardo Bernáldez (Sant Pau d'Ordal); Pere Joan Carbonell, de la Fleca i Pastisseria Carbonell (Pla del Penedès); Rosa Maria Armando, del Forn de Pa Esplugas (Santa Margarida i els Monjos), i Joan Maria Rius, del Forn Rius (Vilafranca del Penedès).

D'altra banda, el nou Reconeixement a la Formació i l'Aposta pel Talent Jove es va atorgar a les empreses que han participat en més cursos de formació aquest 2025: el Forn de la Rambla (Vilanova i la Geltrú), recollit per Martí Alemany, i el Forn i Pastisseria Prat (Mollet del Vallès), lliurat a Ivette Prat.

"Aquest reconeixement vol mirar cap al futur", va incidir la presidenta del Gremi. "Està dedicat a les empreses que més han apostat per la formació contínua, la participació en els cursos i l'aportació de talent jove a la nostra Escola. Amb aquest reconeixement volem agrair el compromís amb el creixement professional i el desenvolupament del nostre sector, perquè és gràcies a aquesta aposta que assegurem el relleu generacional i la qualitat de la nostra fleca", va observar Gregori, qui va concloure destacant que "aquests dos reconeixements són un símbol del que som: tradició i futur, experiència i formació, fidelitat i innovació".



Arseni Galofré, de Ca l'Arseni; Òscar Tubella, de Cal Camilo; Camila Lora, d'Eduardo Bernáldez; Pere Joan Carbonell, de la Fleca i Pastisseria Carbonell; Rosa Maria Armando, del Forn de Pa Esplugas, i Joan Maria Rius, del Forn Rius, per ordre de dreta a esquerra.



Martí Alemany, del Forn de la Rambla, i Ivette Prat, del Forn i Pastisseria Prat.



Per ordre, pa de l'Aixada; pa de Ronyó; pa de Tramuntana; pa de Sant Jordi i pa Foradat.

Pans catalans

Una de les fites de l'any 2025, tant per a la fleca com per al conjunt del sector alimentari i gastronòmic català, ha estat la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia. Coincidint amb aquesta celebració, en l'àmbit de la promoció de la cultura del pa, el Gremi ha participat enguany en el projecte "Pans catalans".

Aquesta iniciativa, impulsada per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, ha tingut com a objectiu preservar la cultura del pa com a element identitari del territori, donar veu als seus guardians, és a dir, els flequers artesans, i fer arribar a les noves generacions la riquesa d'un ofici que, des de fa segles, ens alimenta i ens explica.

Aquest projecte s'ha concretat en l'elaboració del primer recull oficial que reconeix i promociona cinc pans únics d'arrels catalanes elaborats artesanalment a diferents indrets del país, les seves receptes i, sobretot, les històries humanes dels mestres flequers que els elaboren.

Amb això aconseguim posar el pa al centre com a patrimoni cultural, identitari i gastronòmic del país.

Cada pa, una història

Es tracta d'un receptari que inclou els pans següents: pa de l'aixada, de Jordi Jorba (Forn Jorba, Manresa), inspirat en la confluència dels rius Cardener i Llobregat i en l'essència pagesa del Bages; pa de ronyó, del Mestre Rosselló (les Borges Blanques), un pa rústic amb forn de llenya que evoca la tradició de la plana de Ponent; pa de Sant Jordi, de Georgina Crespo (Fleca Balmes, Barcelona), que manté viu l'esperit del seu pare Eduard Crespo, creador d'aquest pa icònic; pa de tramuntana, d'Enric Colls (Fleca Can Companyó, Sils), robust i aromàtic, que representa la força empordanesa i l'ofici resistent, i pa foradat, de Xavier Pàmies (Forn Sistaré, Reus), amb espècies i un forat característic que el vincula a les celebracions nadalenques.

Les receptes dels cinc pans estaran disponibles a través del portal oficial www.gremipa.com i de 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.

Coincidint amb l'any que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, s'ha presentat el primer recull de pans de la fleca catalana.

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. Cada pa és molt més que un producte alimentari: és una història de vida, d'ofici, de paisatge i de memòria.

A l'acte de presentació del receptari, celebrat el passat mes de juny a l'Ateneu Barcelonès, hi van acudir mestres flequers, representants dels gremis, entitats gastronòmiques i mitjans de comunicació, a més del conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Òscar Ordeig Molist, qui va prendre la paraula per indicar que "el pa hauria de ser un ingredient indispensable a qualsevol taula i acte", una reflexió que va servir per destacar el paper d'aquest aliment bàsic com a símbol de la nostra convivència i cultura. 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.

Dona-li vida al pa

Una altra iniciativa similar, i també força innovadora, és la campanya "Dona-li vida al pa", que ha celebrat aquest 2025 la seva segona edició, davant l'èxit de l'any passat. El Gremi impulsa aquest projecte amb l'objectiu de potenciar la venda i el consum dels productes flequers, per destacar la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte, mitjançant un receptari digital elaborat expressament amb el pa com a protagonista.

Com a la primera edició, a cada estació de l'any s'han suggerit receptes de temporada amb diferents pans que podem trobar en una fleca. Com a novetat, aquesta edi-

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

El projecte inclou la publicació d'un receptari digital trimestral amb plats de temporada fets amb pa i consells pràctics per treure el màxim profit a la cuina. Aquest receptari compta cada temporada amb una recepta estrella creada per cadascun dels xefs mencionats. Els forners poden compartir aquest receptari, disponible en format digital, amb els clients per tal que el descarreguin. Aquest llibre de receptes es va enriquint cada temporada i es podrà descarregar a través del codi QR inclòs en la cartelleria de la campanya.



Ada Parellada, Carles Gaig, Víctor Quintillà i Jordi Castán, han posat cara al receptari "Dona-li vida al pa 2025"



MHM
Grupo Harinero
Meta & H. del Mar

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

Un any més reivindicant el pa (art)esà

Al llarg del 2025, noves iniciatives per promoure la cultura del pa com els esmentats receptaris han conviscut amb les campanyes ja consolidades i que s'han convertit amb els anys en veritables tradicions al calendari flequer. Com cada any, el Gremi va organitzar la seva campanya de promoció del pa, coincidint amb el Dia Mundial del Pa (16 d'octubre).

Durant els dies de la campanya, els establiments adherits van exhibir el pòster oficial. Així, els flequers artesans van poder fer valdre davant dels seus clients la importància cabdal del producte flequer de qualitat en l'alimentació saludable.

Enguany, el cartell va consistir en 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", jugava amb les paraules per destacar que el pa no és només aliment, sinó també art.

La imatge del cartell, a més de representar el producte en si, també posava en valor l'ofici que els mestres flequers i flequeres han perfeccionat durant generacions. El fons sobri i l'enfocament sobre la peça de pa accentuaven 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 va 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 va ser nomenada Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

A més a més, al llarg de l'any, el Gremi també va organitzar campanyes de promoció de productes estacionals, com ara la clàssica campanya de Sant Joan per impulsar el consum de coques.

XX Dia Mundial del Pa

A més a més, com cada any, amb motiu del Dia Mundial del Pa, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va contractar l'emissió de falques publicitàries a alguns dels programes de ràdio amb més audiència de Catalunya, com ara *El món*, *La competència*, *Vostè primer* o *Versió RAC1* a RAC 1, 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, van servir 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.

El Dia Mundial del Pa de 2025 va tenir una significació especial, ja que va celebrar 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. A l'assemblea general de la UIBC va proposar la creació del Dia Mundial del Pa, i el va fer coincidir amb la data que va ser proclamada per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) com a Dia Mundial de l'Alimentació.



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

Formació de tot tipus

La formació és un dels àmbits prioritaris per al Gremi, que cada any s'esforça per millorar la qualificació del sector. Per a aquesta important tasca, compta amb una eina formidable: la Baking School Barcelona Sabadell, que el 2025 ha celebrat més de 130 activitats formatives entre cursos d'iniciació o especialització, intensius, monogràfics, diverses master class, certificats de professionalitat, etc. Ha sumat més de 5.500 hores lectives i ha format gairebé 2.000 alumnes. A més, ha clausurat la sisena edició del seu vaixell insígnia, el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, i n'ha encetat la setena edició.

Al llarg de l'any, s'han celebrat activitats formatives centrades en els productes de cada temporada, com l'especial Sant Valentí, l'activitat de pastisseria d'estiu, de mones de Pasqua, de pastissos o pans de Sant Jordi, l'especial Sant Joan de coques dolces i salades, l'activitat de panellets a la tardor o de torrons, mantegades o panettone en les setmanes prèvies al Nadal. També hi ha hagut cursos especials i intensius dedicats a la brioixeria artesana, una tendència amb molta força al sector, i formacions enfocades als pans nutricionals, gastronòmics, de massa mare natural o de blats antics, a més de saboritzats. També s'han abordat productes especials, com la focaccia, els *New York rolls* o les corones bordelesa i lionesa. Aquests cursos monogràfics, estan pensats per actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

També s'han impartit diverses edicions dels certificats de professionalitat de fleca i pastisseria, tant per a treballadors a l'atur o en actiu, per cobrir les mancances de qualificació dels professionals.

Quant a les master classe a càrrec de mestres flequers de prestigi internacional, la Baking ha comptat amb professionals com Brian Boclet, que va mostrar com elaborar diferents productes d'alta gamma, o Franck Fortier, que va compartir els seus coneixements en masses mare, a més del director el centre, Yohan Ferrant, que va impartir diverses formacions de panettone i brioixeria creativa.

Sense oblidar els cursos d'iniciació o els intensius d'especialització en pans artesans i en brioixeria artesana, pensats per a flequers que han d'atendre les seves obligacions diàries a l'obrador i tenen un temps limitat per a formar-se.

La Baking School Barcelona Sabadell ha ofert més de 130 cursos amb 5.500 hores lectives i ha format gairebé 2.000 alumnes.





Visita al president Illa

Per descomptat, el Gremi ha mantingut al llarg de l'any la seva agenda institucional i ha participat en tot tipus de trobades, visites i actes amb diferents autoritats i entitats. En aquest punt, una de les cites més assenyalades de l'any va ser la tradicional recepció del president de la Generalitat de Catalunya a representants de la fleca artesana amb motiu de la diada de Sant Jordi. Va ser el primer Sant Jordi amb Salvador Illa com a president, de manera que aquesta visita al Palau de la Generalitat va servir com a primer contacte institucional entre el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el nou president en aquesta cita tan arrelada en el calendari flequer.

Per part del Gremi, hi va acudir la presidenta, Mònica Gregori, que encapçalava la comitiva de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, de la qual també és presidenta. La van acompanyar Carles Cotonat, el secretari general del Gremi, i Enric Bordas, membre de la Junta i del Comitè Executiu, a més de president de la Comissió de Comerç de la Cambra de Barcelona.

També hi van acudir, en representació de la fleca artesana, els agremiats Maria Crespo Bertran i Carlos Crespo Masferrer, del Forn Bertran de Badalona, guanyadors del concurs Millor Pa de Sant Jordi 2025. Com cada any, els flequers van lliurar al president una panera amb diversos tipus de pans i especialitats forneres i van aprofitar per comentar amb ell les problemàtiques i els reptes que afronta actualment la fleca artesana.

A més a més, el Gremi ha continuat celebrant reunions

La visita al Palau de la Generalitat per Sant Jordi va servir com a primer contacte institucional entre el Gremi i el president Salvador Illa.

i trobades amb tot tipus d'institucions, autoritats, associacions i entitats, sempre en defensa dels interessos de la fleca. Un bon exemple és l'Assemblea General Ordinària 2025 de CEOPPAN, en la qual es va homenatjar la figura d'Andreu Llargués, o la trobada amb el partit polític Junts per defensar el sector davant la reducció de jornada laboral.

Enguany, les diferents fires del sector i formació, com IBA, el Saló de l'Ensenyament o la Fira PRO Sabadell, també han comptat amb presència institucional del Gremi.

Campanyes solidaries

Finalment, el Gremi ha exercit el seu vessant solidari en nombroses iniciatives en favor de causes nobles al llarg de l'any. Com ara el "Llonguet solidari", una iniciativa benèfica en col·laboració amb Polseres Candela que convida els forns de tot el territori català i els seus clients a

posar el seu granet de sorra per donar suport a la recerca del càncer infantil. Ha estat el cinquè any en què el Gremi i la Federació han col·laborat amb aquest projecte i on s'han recautat més d'11.000 euros.

Amb la mateixa dinàmica que en edicions anteriors, durant els tres dies de la campanya, els establiments van vendre llonguets al preu habitual i van destinar la totalitat de la recaptació a la investigació del càncer infantil. Aquesta iniciativa solidària fa que qualsevol persona pugui col·laborar simplement comprant un llonguet, i afavoreix la fidelització dels clients, que poden fer reserves prèvies per assegurar la seva participació en aquests dies especials. Els fons recaptats es destinen íntegrament a projectes científics que busquen millorar el diagnòstic i el tractament del càncer infantil.

El Gremi també va donar suport, a començaments d'any, a la iniciativa del "Tortell solidari" del flequer agremiat i l'exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència Daniel Jordà, els beneficis del qual es van donar a l'Hospital Sant Joan de Déu. Es va poder col·laborar amb la causa descarregant la recepta solidària del tortell tradicional de Daniel Jordà al web de Panes Creativos o bé fent una aportació lliure.

I per Pasqua, el Gremi es va afegir a la iniciativa de la "Mona solidària" de Pallapupas, l'ONG que omple d'alegria i rialles els infants hospitalitzats. Per això, va convidar totes les fleques a participar en la convocatòria. Es va destinar 1 euro de cada mona de Pasqua venuda als establiments inscrits a donar suport a Pallapupas.

Així, el Gremi fa un bon balanç d'un any dedicat a la defensa dels interessos de la fleca i amb la vista posada en la millora del sector en tots els sentits: formatiu, institucional, normatiu, empresarial i també solidari. De cara a l'any que ara comença, reafirma el seu compromís amb la fleca artesana i de proximitat, en la convicció del seu important paper en l'alimentació saludable dels consumidors, la vertebració del territori i la cohesió social.



Concurs de la millor Mona de Pasqua, on Pallapupas va participar.



Entrega del xec a Polseres Candela.



Cartells de les campanyes solidàries.





Xavier Pamies, The Baker 2025

A començaments del mes de novembre, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va participar, un any més, en el Gastronomic Forum Barcelona. En aquest marc, va organitzar la gran final del concurs nacional The Baker, el reconeixement que distingeix el millor professional flequer del país, atorgat per la Baking School Barcelona Sabadell per impulsar l'excel·lència i el talent emergent en fleca artesana.

Aquest prestigiós i jove concurs, celebrat al llarg de tres intenses jornades a la Baking School Barcelona Sabadell, va culminar a Fira de Barcelona, on va reunir alguns dels millors flequers del país. El jurat va estar format per grans figures de referència del sector, com Sylvain Herviaux (MOF 2011); Roger Vilardosa (membre de l'equip espanyol de fleca per al Mondial du Pain 2023 i 2025, on va obtenir el premi a la millor

brioxeria del món); Matt Valette (membre de la Sélection France 2019, millor commis al Mondial du Pain 2023 i tercera posició a la III edició del Best of Mondial du Pain Tokyo 2023); Marta San José (segona posició a la classificació final del VIII Mundial del Pa i tercera posició al IV Best Of); i Georgina Reinares (guanyadora de l'edició anterior i propietària de la fleca Barrihuelo d'Eltziego).

En total, van ser quatre els fina-



A dalt, la taula final de Pamies; a baix, finalistes i jurat.



listes seleccionats d'entre tots els participants, representants de l'excel·lència i el respecte per l'ofici del món flequer, i que no van posar-ho fàcil a aquest prestigiós jurat.

Després de tres jornades intenses, durant les quals els concursants van elaborar una taula final amb una gran varietat de pans, pans decoratius, panets, brioixeria i snacking, el jurat va proclamar el reusenc Xavier Pamies (Forn Sistaré i Zero Gluten Sistaré) com a guanyador de The Baker 2025.

Pàmies forma part de la sisena generació de forners i, tot i la seva joventut, va aconseguir el guardó pel seu domini de les fermentacions i per l'equilibri entre sabor i textura, que el van fer mereixedor del màxim reconeixement del certamen. El reusenc, també agremiat del Gremi, s'ha format íntegrament a l'Escola Andreu Llargués, on ha cursat diversos cursos d'iniciació i especialització fins a finalitzar, el passat setembre, el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. A més del títol de The Baker 2025, també va rebre la menció especial a la millor brioixeria de pasta de full, amb la qual es va consolidar com un dels grans referents actuals del sector.

A més del títol de The Baker 2025, Pamies també va rebre la menció especial a la millor brioixeria de pasta de full.

Mencions especials

També es van distingir alguns dels finalistes amb mencions especials, com Martí Alemany, del Forn de la Rambla, a Vilanova i la Geltrú, agremiat i exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School. Alemany participava per segona vegada a The Baker i, enguany, es va endur dos reconeixements: el millor conjunt de snack salat i el millor pa nutricional, aquest últim per segon any consecutiu, fet que el consolida com un dels grans referents del moment.

Lluís Casas, del Forn Vallespir, a Barcelona, també agremiat i exalumne del Màster de la Baking School on va destacar per ser el primer de la seva promoció, va rebre la menció especial al millor pa de massa mare 2025.

Alex Arrieche, de Panadería Sabores, a Santiago de Compostel·la, també va repetir com a finalista un any



Martí Alemany rep la menció al millor pa nutricional per segon any consecutiu.

més. Aquest jove forner d'origen veneçolà ja havia sorprès el jurat l'any 2023, i enguany no ha estat diferent, amb una taula plena de sabors i d'una fusió molt personal entre dues cultures.

Durant el lliurament de premis, la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, va destacar la importància d'aquest èxit per a la fleca catalana. "Ens omple d'orgull veure l'alt nivell dels flequers actuals i la creativitat que poden desenvolupar per oferir productes atractius a les seves fleques. The Baker representa l'esperit d'esforç, innovació i amor per l'ofici que volem continuar impulsant en les properes edicions."



Sinergia de gremis al Gastronomic Forum Barcelona

A banda de la celebració de The Baker, el Gremi, per primera vegada, va participar conjuntament amb el Gremi de pastisseria de Barcelona al Gastronomic Forum. Aquesta nova sinergia entre els gremis artesans va ser una de les grans novetats d'aquest esdeveniment, consolidat com una plataforma imprescindible per al sector.

Així, els dos gremis van compartir un espai d'activitats i d'exposició dins l'Aula Fòrum, un dels grans escenaris de la fira, amb una programació especial protagonitzada per mestres flequers i pastissers de prestigi, que van oferir demostracions i ponències exclusives.

El programa va incloure, entre altres continguts, una xerrada amb degustació amb la presència del mestre forner francès Matt Valette, juntament amb Enric Bordas (millor coca de crema 2023), David Hernández (millor pa de pagès 2022 i millor coca creativa 2023) i el mestre



Fotografia de família amb els patrocinadors de The Baker 2025.



flequer Daniel Jordà (millor brioix clàssic 2023 i millor panettone d'Espanya 2022), que van oferir elaboracions emblemàtiques de fleca catalana. També es va fer una demostració de productes de l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell al Mondial du Pain 2025, amb Roger Vilardosa, David Hernández i Isaac Galofré, i una ponència de José Roldán, recentment nomenat Forner Mundial de l'Any 2025 per la UIBC.

Pel que fa a l'àmbit de la pastisseria, es van presentar les propostes nadalenques "Els torrons actualitzats", de Lluç Crusellas —mestre pastisser d'Eukarya i El Carme, escollit com a millor xocolater del món al concurs World Chocolate Masters 2022—, i la ponència amb demostració i tast "La puresa del sabor com a ingredient principal", a càrrec d'Adrián Ruiz, formador de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).



El Gastronomic Forum impulsa una nova sinergia entre els gremis de flequers i pastissers.

A banda de compartir l'Aula Fòrum, els professionals de la pastisseria i la fleca artesana van disposar d'una àrea expositiva conjunta amb marques i empreses capdavanteres dels dos sectors, on també van tenir presència els dos gremis. Es tracta d'una col·laboració inèdita que representa una fita per al sector i que 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.



Lluç Crusellas
World Chocolate Master 2022

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona



@mas_uniformes



“El sector de la fleca necessita innovar i diversificar la seva oferta, i per això cal formar-se”

Entrevistem Lluís Font, director del Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya, que lidera l'organisme que impulsa la formació i la qualificació professional de les persones treballadores ocupades del país.

En els seus vint anys d'història, el Consorci ha destinat més de 1.035 milions d'euros a programes formatius i d'orientació que han beneficiat més de 2,3 milions de professionals.

Un suport imprescindible també per al sector flequer, que a través de la Baking School Barcelona Sabadell, l'escola del Gremi, pot accedir a formacions subvencionades que reforcen la competitivitat de les fleques i ajuden els forners i forneres a adaptar-se a les noves tendències i demandes del mercat.

Com defineix la tasca de l'Escola del Gremi de flequers de la província de Barcelona?

Vaig tenir l'oportunitat de visitar l'Escola del Gremi de Flequers de la província de Barcelona a Sabadell. Em va semblar excepcional la tasca que realitzen els i les professionals que hi estan implicats. No sols formen en les competències i habilitats que aquesta feina reclama, sinó que s'esforcen a projectar la imatge de la professió arreu i, sobretot, entre les persones joves.

Com veu el sector de la fleca actualment? Quina és la seva importància en el teixit social català?

El sector de la fleca està molt arrelat a Catalunya, forma part de la nostra tradició dietètica. Crec que està en un moment decisiu, ja que ha de competir en qualitat amb la producció industrial. La diversificació de productes i la innovació permanent són les claus de futur per a una professió que configura l'ethos del país. Sense la seva contribució, el teixit empresarial català queda coix, mancat d'un pilar fonamental.

Quins són els objectius del Consorci i què creus que aporta al sector de la fleca?

El Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya té un propòsit, compartit amb moltes d'altres institucions públiques i privades del país. Aquest és oferir oportunitats formatives per a tothom, al llarg de la vida i arreu del territori. El nostre àmbit d'actuació preferent són les persones treballadores ocupades. Si el sector de la fleca necessita innovar i diversificar la seva oferta, li caldrà formar els seus professionals per a fer-ho realitat. Els programes que gestiona el Consorci, a través de les entitats que hi col·laboren, li poden resultar de molta utilitat en aquest context.

Quins col·lectius són els més beneficiats pels programes del consorci?

Els recursos que gestiona el Consorci es destinen prioritàriament a les persones treballadores ocupades i arriben a totes les famílies professionals, d'acord amb la seva importància quantitativa en relació al conjunt de la població ocupada del país. El conjunt d'entitats col·laboradores, l'administració pública, les patronals i els sindicats més representatius i els professionals del propi Consorci constitueixen un ecosistema que vetlla per l'actualització permanent del catàleg de cursos que s'ofereixen, perquè responguin a la realitat canviant de cada sector professional.

Quin és l'objectiu de l'oferta formativa subvencionada que ofereix en aquest i altres sectors?

Com deia anteriorment, es tracta de fer possible la formació contínua de les persones treballadores ocupades. Això suposa un triangle virtuós, constituït per l'orientació professional, la formació i l'acreditació. Nosaltres ens ocupem dels dos primers elements, i l'Agència FPCAT del tercer.



L'Escola del Gremi forma professionals i projecta la imatge de la professió arreu i, sobretot, entre els joves.

Per què creus que són importants els programes amb pràctiques que s'impulsen a la nostra escola amb l'ajuda del Consorci?

Els programes amb pràctiques, talment un principi de realitat freudiana, ajuden els participants a aterrar al món real i complementar, així, la dimensió més teòrica que tota formació ha de tenir.

Quin paper tenen les fleques en tot aquest projecte?

Les fleques han de ser conscients que el món canvia de manera accelerada, que els gustos de les persones consumidores varien, però que la qualitat, l'excel·lència és quelcom molt buscat per la ciutadania d'avui. Això suposa apostar decididament pel talent, per la formació de les persones treballadores, prèvia orientació que els ajudi a saber quines competències han de reforçar, quina formació és més escaient per al seu cas concret.

Té el Consorci algun nou projecte que podrà seguir en aquesta línia de beneficiar el sector flequer?

L'any 2024 van participar unes 240.000 persones en les accions formatives i d'orientació del Consorci. El nostre gran objectiu rau a seguir formant moltes persones, perquè aquestes aprofitin el seu potencial, en tots els àmbits, i les empreses on treballen siguin més productives en un entorn globalitzat i molt competitiu, en què la IA tindrà un paper rellevant.

El catàleg de cursos del Consorci està dissenyat per a respondre a la realitat canviant de cada sector.



En profunditat

Panettone, la història d'un èxit

En els darrers anys, aquest producte d'origen italià s'ha fet un lloc als obradors i les llars catalanes, especialment en l'època nadalenca, gràcies al compromís dels flequers amb l'excel·lència.

Des de fa uns anys, el panettone ha arrelat a les fleques i a les llars catalanes, com podem percebre arreu. Pràcticament s'ha convertit en un producte imprescindible als obradors i les taules durant l'època nadalenca. És innegable que aquesta especialitat italiana ha trobat a Catalunya un terreny molt fèrtil, però això no ha estat per casualitat. La febre del panettone artesà ha crescut paral·lelament a l'evolució de la fleca i la brioixeria catalanes, que en els darrers anys han fet un gran salt endavant i compten amb professionals molt ben formats i amb ganes d'anar més enllà de la tradició pròpia.

Origen milanès

El panettone és un brioix tradicional d'origen italià amb forma de cúpula, fruites confitades, panses o xocolata, que ha deixat de ser una peça exòtica importada de Milà per esdevenir un clàssic imprescindible a les taules nadalenques catalanes. En només una dècada, ha passat de ser

un producte marginal en obradors artesans a convertir-se en un dels grans protagonistes de les fleques més reputades del país. Aquesta transformació és el resultat d'una combinació de formació especialitzada, exigència tècnica, valentia creativa i un públic cada vegada més culte gastronòmicament.

El panettone té les seves arrels a la Llombardia, on tradicionalment es fa amb massa mare, rovells d'ou, mantega i una fermentació llarga que pot durar dies. El resultat és una molla alveolada i humida, amb una cúpula perfecta

**El panettone ha passat
de ser un producte de
temporada a un producte
aspiracional.**

La seva complexitat ha captivat molts professionals, que veuen el panettone com la Capella Sixtina de la brioixeria.

i una textura lleugera que ha convertit aquest dolç en un símbol de celebració.

Però, com ha arrelat a Catalunya aquest dolç italià? Durant anys, el panettone era vist com un producte industrial i estacional. Avui, els obradors artesans l'han recuperat amb un respecte absolut pels processos lents i els ingredients nobles. I això no hauria estat possible si no fos per la formació, l'element clau que ha permès a aquest brioix llombard fer-se un lloc als nostres obradors i, de retruc, a les llars catalanes.

Màgia fermentativa

I si parlem de formació flequera a Catalunya, per força hem de referir-nos a la tasca de la Baking School Barcelona Sabadell. Figures com Yohan Ferrant, director del centre, han estat essencials en la transmissió d'aquest coneixement. Ferrant imparteix regularment diferents master class i cursos específics de panettone, que ajuden forners i pastissers a dominar totes les fases del procés: massa mare, fermentació, cocció, degustació i conservació. Més enllà del seu paper com a formador, ha estat essencial per consolidar un criteri professional. La seva mirada ha influït tota una generació de forners que avui elaboren panettones amb una solvència que fa només uns anys semblava impossible.

Segons Ferrant, encara que el producte té més de cent anys, ha estat en els darrers cinc o sis anys que s'ha popularitzat a Catalunya com a producte nadalenc. Ferrant, assenyala que "el panettone és un producte molt tècnic pel que fa a la fermentació. Justament, la fleca del nostre país fa una dècada que està avançant molt en l'ús de masses mare. Una vegada els nostres flequers van entendre bé la massa mare i la van aprendre a utilitzar, es van orientar de manera natural cap a productes com el panettone. El que fa especial aquest producte és la seva màgia fermentativa", destaca.

Segons el seu punt de vista, "el secret d'un bon panettone és el temps. Això és el que defineix la massa mare. Per descomptat, hem de tenir una bona farina, però en darrera instància, el panettone és pura fermentació. Sense temps no hi ha un bon panettone", incideix.

Alta precisió

Daniel Jordà, de Panes Creativos, és un altre referent absolut en el panettone a Catalunya. Va guanyar el concurs del millor panettone tradicional d'Espanya en la categoria de fruita, organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Segons indica, elaborar un panettone de qualitat és un repte d'altíssima precisió. En efecte, fer-lo és extremadament difícil, perquè qualsevol error en la cadena de fermentació obliga a començar de zero. Aquesta complexitat ha captivat molts professionals, que veuen el panettone com la Capella Sixtina de la brioixeria, una obra que exigeix mestratge i paciència.

En aquest punt, Jordà recomana als flequers interessats a incorporar-lo als seus obradors “que tinguin paciència, perquè és un producte que no s'aprèn amb una campanya de Nadal. Et demana estar-ne pendent i estudiar moltes coses, com saber què és un pH, així com tenir un gran control de la massa mare. A més a més, no és fàcil incorporar-lo a l'obrador sense que afecti la producció del dia a dia. Tot això ho vas aprenent amb els anys. Els que fem panettones cada any aprenem coses noves. Suposa un repte per a l'obrador i et fa més bon forner, perquè aprens a ser més respectuós amb els processos i, en conseqüència, totes les teves elaboracions milloren”.

Morbidezza

“Els secrets d'un bon panettone són les aromes, l'estructura aèria, una bona alçada i la molla humida”, valora Jordà. “El que també és importantíssim és el que els italians en diuen la *morbidezza*, és a dir, la flonjor. Se t'ha de desfer a la boca”, destaca el guanyador del concurs al millor panettone tradicional d'Espanya, qui celebra que “molts forners l'estem elaborant i fent molta pedagogia. S'ha creat la necessitat d'aquest producte, i els diferents concursos que existeixen també han ajudat molt a atreure la gent que segueix l'actualitat gastronòmica. Malgrat que hi ha ciutats d'Espanya on encara no ha arribat, a Catalunya ha fet un salt brutal”, assegura.

Segons el seu punt de vista, és una elaboració que ve per quedar-se. “Potser en algun moment baixarà la bogeria que hi ha actualment, el suflé baixarà i s'estabilitzarà, però encara té molt recorregut. El més positiu de tot plegat és que la gent ha pogut apreciar que hi ha molta di-

ferència entre el panettone artesà i el de supermercat, i això és molt bo per a tot el sector i la resta de productes artesans”, incideix.

I és que el públic ha tingut un paper decisiu en el seu èxit. El consumidor català valora cada cop més l'origen dels ingredients, la massa mare natural i la feina artesanal. Això ha impulsat els obradors a innovar i apujar el nivell mantenint sempre l'essència del producte. “Al final és el client qui decideix pagar pel producte, però han estat els flequers els que han apostat per l'excel·lència en la seva elaboració, i és oferint un bon producte que s'atreu el client”, reflexiona Ferrant.

La combinació de talent, formació i passió explica bona part de l'èxit del panettone. Però també hi ha un component emocional: el panettone ha sabut ocupar el mateix espai simbòlic que els torrons o el tortell, i s'ha convertit en un regal, un detall i un signe d'afecte durant les festes. El seu format, la seva fragància i el seu caràcter festiu encaixen perfectament en la cultura catalana de Nadal.

Segons Jordà, el secret del seu èxit és, en part, que “és un producte que a primera vista té un aspecte molt aeri, en contraposició als torrons, les mantegades i altres productes de Nadal, més aviat feixucs. Ve molt de gust quan acabes de menjar i saps que no et carregarà l'estómac”, observa. A més a més, “com a regal, ve amb una caixa molt maca, és un producte molt ben empaquetat i té un aire modern, encara que es faci a Itàlia des de fa molts anys”, afegeix.

Els secrets d'un bon panettone són les aromes, l'estructura aèria, una bona alçada, la molla humida i la *morbidezza*.



Equilibri màgic

Tonatiuh “Ton” Cortés, l'ànima de Suca'l, és un altre nom imprescindible. Va guanyar la Copa del Món de Panettone el 2024 en la categoria tradicional i es va convertir en el primer no italià a aconseguir-ho. El seu panettone és fruit d'un treball meticulós amb la massa mare, sense utilitzar conservants artificials i, malgrat això, els seus panettones es mantenen perfectes molts dies gràcies al pH i a la fermentació controlada.

“El panettone té alguna cosa que molt pocs productes de pastisseria poden oferir: un equilibri gairebé màgic entre complexitat tècnica i emoció”, valora. “És un dolç que fa olor de celebració, de Nadal, de tradició... però alhora és un repte enorme per al forner. Aquesta combinació ha generat fascinació tant als obradors com entre els clients. A més, quan està ben fet, ofereix una experiència sensorial incomparable: fibra llarga, textura fundent, fragància làctia, notes cítriques i una lleugeresa sorprenent en un producte tan enriquit. La gent sent que compra una cosa especial, gairebé ‘de culte’, i això l’ha convertit en un símbol contemporani”, analitza.

Segons ell, el panettone “ha deixat de ser una moda per convertir-se en una categoria pròpia. Com va passar amb el cafè d'especialitat o amb el pa de massa mare, el panettone ha trobat un lloc estable. El que sí que està canviant és l'estacionalitat: cada vegada més obradors el produeixen tot l'any, i el consumidor ja no té cap recel a gaudir-ne fora de Nadal. Ha passat de ser un producte de temporada a un producte de referència”, observa.

Als forners que el vulguin incorporar als seus obradors, recomana: “Primer: humilitat. El panettone obliga a començar des de zero, encara que tinguis vint anys d'experiència en l'ofici. Segon: formació real. No n'hi ha prou amb una recepta. Cal formar-se amb professionals de referència. Tercer: constància. Els primers panettones gairebé mai surten bé. Però un cop domines la tècnica, el panettone es converteix en una gran satisfacció”, promet.



Ferrant creu que el tortell de Reis podria tenir el mateix èxit, i Jordà i Cortés aposten per la coca de Sant Joan.

El proper panettone?

Per a Ferrant, en qualsevol cas, hi ha productes catalans que podrien tenir el mateix èxit que ha assolit el panettone. El director de la Baking School destaca, en aquest punt, el tortell de Reis. “És un producte fabulós, actualment molt industrialitzat, i, com que és molt popular, no està tan idealitzat com el panettone. El dia que els flequers catalans s'obstinin a millorar el nivell i posar-lo a l'altura del panettone, el superarà i de llarg, n'estic segur. Quant al panettone, actualment molt idealitzat, s'anirà regularitzant amb els anys”, vaticina.

En aquest punt, Jordà coincideix en les possibilitats del tortell, però aposta per la coca de Sant Joan. “És un producte amb un enorme potencial, però en primer lloc hauria d'haver-hi un interès del país en conjunt i, a més a més, s'hauria de treballar per millorar el brioix. Els concursos ajuden a anar millorant, però hem d'aprendre dels italians i tenir una idea clara: fer un brioix base molt millor i apostar per fruita més bona.

Cortés coincideix amb aquesta visió i diu que “Catalunya té un potencial enorme per crear un

producte icònic amb projecció global. Si n'hagués de triar un amb opcions reals de convertir-se en tendència internacional, seria la coca de Sant Joan, especialment la coca brioix moderna, fermentada i aromàtica. És altament “instagrammitzable”, amb la seva forma allargada, les guarnicions acolorides, les fruites confitades, les cremes, els farciments... té un impacte visual potent, igual que el panettone. A més, té una tradició forta, però és molt flexible. De la mateixa manera que el panettone va deixar de ser només nadalenc, la coca pot sortir del context de Sant Joan i convertir-se en un producte anual. Accepta versions premium, fermentacions llargues, mantegues excel·lents, cítrics, xocolateria, cremes muntades, fruita fresca... és un terreny creatiu immens. D'altra banda, és ideal per compartir i, a diferència del panettone, té un cost de producció competitiu. Finalment, permet una narrativa poderosa: parlar de coques és parlar de Mediterrani: cítrics, oli d'oliva, festes populars, brioixeria lleugera, tradició catalana... un relat que el consumidor actual valora molt”, incideix.



Panettone: guia tècnica des de la microbiologia fins a la conservació

El panettone és, potser, el producte de brioixeria fermentada més complex del repertori europeu. La seva aparent senzillesa —una cúpula daurada, una molla filant i un perfum inconfusible— amaga un procés d'elaboració que combina microbiologia, enginyeria de masses, domini tèrmic i una precisió gairebé quirúrgica. En aquesta guia, recorrem el procés complet del panettone clàssic amb massa mare sòlida i desglossarem els fonaments tècnics que en determinen la qualitat, l'estructura i la seva extraordinària conservació.

Microbiologia del *lievito madre* rígid

El cor del panettone és el *lievito madre*, una massa mare sòlida d'hidratació reduïda (≈45–50%), que acull un ecosistema estable de llevats salvatges i bacteris làctics:

- Llevats salvatges (principalment *Saccharomyces cerevisiae* no comercial i espècies afins com *Kazachstania humilis/exigua*), responsables del CO₂ i dels compostos aromàtics (alcohols superiors, èsters).
- Bacteris làctics (predomina *Fructilactobacillus sanfranciscensis* i altres d'heterofermentatius), que produeixen àcid làctic i acètic. La relació làctic/acètic condiciona el sabor, l'elasticitat del gluten i la conservació.

En la massa mare rígida, les microcolònies queden incrustades dins la xarxa proteica i greixosa; les microbombolles són petites i denses.

L'objectiu d'aquesta massa mare és generar prou acidesa per protegir, però sense trencar el gluten.

pH i acidesa: el llenguatge químic del panettone

La mesura del pH és una de les eines més importants per avaluar l'estat del cultiu i del procés fermentatiu. Els rangs ideals són:

- Lievito madre (llest després dels refrescos): pH 4.1–4.5
- Primo impasto (al final de la seva fermentació): pH ≈ 5.1–5.3
- Secondo impasto (abans d'enfornar): pH 4.9–5.1

Un pH inferior a 4,7 en el secondo impasto compromet l'estructura del gluten, l'estova i escurça els alvèols; un pH superior a 5,2 en redueix la conservació i empobreix la complexitat aromàtica.

A més del pH, l'acidesa titulable és més estable davant l'efecte tampó dels sucres i els greixos.

Temperatures clau: l'art de controlar la *desired dough temperature* (DDT)

El panettone exigeix un domini absolut de la temperatura, tant en el pasta-ment com en la fermentació. La DDT



(temperatura desitjada de la massa) guia cada pas:

- Refrescos del llevito madre: 26–28 °C
- Primo impasto: DDT 26–28 °C; fermentació de 10–14 h fins a triplicar
- Secondo impasto i fermentació final: DDT 27–28 °C
- Cambra: 28–30 °C
- Humitat relativa: 70–80% fins a 1–2 cm sota la vora
- Fornejat (1 kg): 170–175 °C fins a assolir 92–94 °C al cor (en convecció, sol requerir 10–15 °C menys o menys temps)

La massa no ha de superar els 28 °C durant el pastament per evitar l'ensafranament o la ruptura del gluten. La gestió de la temperatura de l'aigua és essencial.

El doble pastament: precisió i sensibilitat

Durant el *primo impasto* es desenvolupa el gluten elàstic i extensible en un medi ric en sucres i greixos. S'afegeixen els greixos en *bassinage* sense escalfar en excés. En acabar, el punt perfecte ha de ser una massa brillant, tensa i sense ensafranament.

El *secondo impasto* és un treball més delicat que intens. Has de barrejar de manera curta i precisa i incorporar el sucre, els rovells, la sal i la mantega, en aquest ordre i intercalant reposos si notes fatiga. La massa donarà senyals quan estigui llesta: superfície setinada, temperatura dins del rang, fruites ben distribuïdes... La *piratura* final, executada amb fermesa i suavitat, crea una tensió superficial crucial per al desenvolupament del cim.

Molla, alvèols i defectes: el diagnòstic professional

La molla ideal del panettone es caracteritza per ser humida, sedosa, que es desfila i amb alvèols irregulars però allargats. Per aconseguir-la cal:

- Farina de gran força (W 360–420; P/L 0,55–0,70).
- Desenvolupament al vel en el *primo impasto*; en el *secondo*, s'ha d'acabar sense castigar.
- Balanç d'àcidesa (més làctica que acètica) per a plasticitat i aroma.
- Fermentació justa: curta - molla atapeïda; llarga - cim enfonsat i alvèol groller.

- Greixos i rovells ben emulsionats= suavitat i llarga vida útil.
- Refredat invertit per evitar col·lapses i estabilitzar l'estructura.

Defectes freqüents:

- Cim enfonsat: sobrefermentació, pH baix, poca tensió o temperatura alta al pastament.
- Molla cotonosa: gluten poc desenvolupat o greix afeïgit massa aviat.
- Alvèols petits/regulars: fermentació curta, farina molt tenaç, temperatura baixa.
- Sabor punxant: excés d'acètic (iniciador fred/sec o fermentacions llargues a baixa temperatura).

Per què es conserva tan bé?

Pocs productes fermentats mantenen la seva frescor durant setmanes. El panettone ho aconsegueix gràcies a:

- Alt contingut en sucres i rovells, que redueixen l'activitat de l'aigua
- Greixos que lubriquen la molla i retarden el retrocés del midó
- Àcidesa controlada, que actua com a conservant natural
- Aromes liposolubles que s'alliberen lentament
- Refredat invertit, que estabilitza l'estructura interna

L'embolcall s'ha de fer quan el centre del pa estigui per sota dels 30 °C, després d'un mínim de 8–12 h penjat.

Checklist professional

- Farina: W ≥ 360 , P/L 0,55–0,70
- Llevito madre: pH 4,1–4,5
- pH final de la massa: 4,9–5,1
- DDT: 26–28 °C (*primo*) / 27–28 °C (*secondo*)
- Fermentació final: 28–30 °C, HR 70–80%
- Seqüència d'addició: sucre + rovells + sal + mantega
- Fruitos: 20–30% del pes de la massa
- Refredat invertit i embolcall correcte

El panettone exigeix un coneixement profund, un control absolut i una sensibilitat artesanal. Comprendre'n la microbiologia, la química i l'enginyeria de procés no només en millora el resultat, sinó que permet replicar, perfeccionar i rubricar un panettone veritablement professional.



Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39
des de 1986

"Tot sota control"



COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCOS
TRAÇABILITAT



PRODUCCIÓ - OBRADOR
FORMULACIÓ
PRODUCCIÓ
CONTROL DE CONSUMS



EMPAQUETAT
ETIQUETAT
PRODUCTE CONGELAT
PICKING
PREPARACIÓ DE COMANDES



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



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



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



NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

934 982 410



José Roldán

World Baker 2025 i director d'IBP Center

“La formació dona llibertat. No veig cap altre camí per ser un bon flequer i gaudir de l'ofici”



Des de petit ja respirava farina i massa: José Roldán es va criar a l'obrador familiar de Còrdova i ben aviat va convertir aquella aroma en una passió de vida i en una carrera professional d'alt nivell. Avui, el seu nom està associat no només a la tradició artesanal del pa, sinó també a l'excel·lència mundial de la fleca.

L'any 2025 va ser guardonat amb el títol de Flequer Mundial de l'Any per la UIBC, un reconeixement que situa el seu ofici entre els més prestigiosos del planeta. Prèviament, el 2023 es va consagrar com a Campió del Món de Fleca a Rímini (Itàlia). També va ser nomenat Millor Flequer Artesà d'Espanya l'any 2015.

Però el seu mèrit no consisteix només a acumular trofeus. El que distingeix Roldán és la combinació de tradició i modernitat: a la formació heretada de petit hi afegeix una preparació professional internacional. Ha passat per escoles de referència a França, Suïssa

i Espanya, que juntament amb una formació en Ciències Econòmiques que li aporta una visió estratègica de l'ofici.

Com a director tècnic de la fleca familiar El Brillante, ha aconseguit portar un petit obrador amb una història centenària a l'avantguarda de la fleca contemporània, mitjançant la combinació de la tradició, la innovació i un compromís real amb la qualitat.

A més, la seva vocació educativa l'ha convertit en un formador internacional impartint cursos de fleca, brioixeria i pastisseria en nombrosos països d'Europa i Llatinoamèrica on comparteix la seva experiència amb centenars de professionals. Aquest compromís amb la formació fa ara un pas més: serà el director de l'International Bakery & Pastry Center (IBP Center), la nova escola de fleca i pastisseria de Còrdova, un projecte de 360 graus que començarà el 2026.



José, vas néixer en una família flequera i vas créixer entre farines i forns. Recordes el primer moment en què vas sentir que et volies dedicar a aquest ofici?

Sí, ho recordo perfectament. I, curiosament, no té res a veure amb el món del pa. Va ser un dia que vaig veure el meu pare estendre una capa de gerds sobre un pastís de formatge. És curiós, perquè no m'agraden ni els gerds ni el pastís. En aquell precís moment vaig saber que em volia dedicar a aquest ofici. Realment volia ser pastisser, però després vaig encaminar-me cap al món de la farina i la fleca.

No sabia dir-te quant de temps fa que em dedico a l'ofici, perquè he estat a l'obra des de molt petit; per a mi és gairebé un *hobby*. Possiblement hi he estat tota la vida, perquè sempre he estat lligat al pa i no hi ha una data concreta en què pugui dir: "Doncs mira, soc flequer".

Com ha canviat la fleca des d'aleshores?

Sobretot ha canviat en l'àmbit tecnològic i de fred. Això ha permès tenir més qualitat de pa i conciliar millor la vida familiar. I, especialment, ha canviat molt la formació. Ara els flequers estem més qualificats i això ens dona més llibertat.

Vas estudiar també Ciències Econòmiques. Com ha influït aquesta formació en la teva visió empresarial de la fleca artesanal?

Sí, tinc formació en Ciències Econòmiques i m'ha ajudat a veure la fleca en 360 graus. No només com a professió, sinó també com a manera de viure. Et dona

“Mai en la història d'Espanya havíem tingut millors professionals ni tan qualificats.”

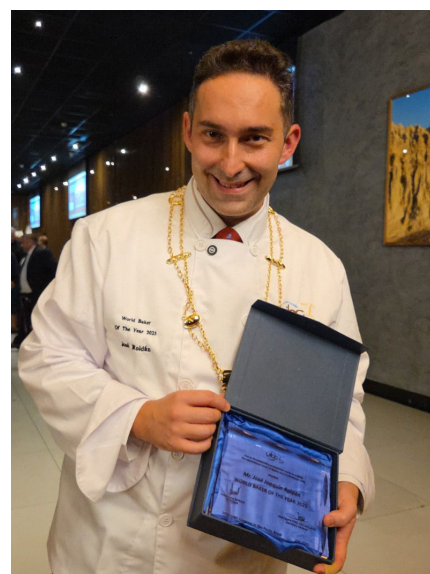
recursos per escandallar, analitzar costos... i, a més, m'ha aportat moltes amistats fora del món de la fleca.

Has estat Campió del Món de Fleca i Millor Flequer Artesà d'Espanya, entre molts altres èxits. Com va començar el teu camí en el món de les competicions?

Va començar perquè no hi havia ningú més per competir. Abans hi anava qui volia, no necessàriament el millor. I vaig tenir la sort que sempre deia que sí a tot. La primera vegada va ser amb 17 anys i des d'aleshores hi continuo vinculat.

Recordes alguna anècdota especial o algun moment de crisi en una competició internacional que t'hagi marcat?

Sí. Tenia 21 anys, a la Copa d'Europa de Fleca, i jo era l'encarregat de fer la brioixeria. Vaig cremar tota la brioixeria per la base perquè no sabia utilitzar el forn. Això em va marcar molt, perquè jo sabia que era molt bo i allò em va donar una gran lliçó d'humilitat. Vaig tornar i me'n vaig anar a formar-me a l'estranger.



A l'esquerra, el Campionat internacional Bread in the City 2023; al centre el de 2025, i a la dreta el dia que el van nomenar World Baker 2025.

“No existeix un bon campionat sense entrenament i formació.”

Hi ha alguna competició a la qual tinguis més afecte?

Rímini. El campionat internacional de Rímini 2023 va ser la primera vegada que Espanya va quedar primera en un campionat de fleca en l'àmbit internacional. Això ens va permetre treure'ns el vel i trencar el sostre de vidre.

Com animaries un flequer a competir?

El primer pas és formar-se. És clau perquè, si no estàs format, és molt possible que passis una mala estona. No existeix un bon campionat sense entrenament. Per anar-hi conscienciat, preparat i amb confiança, necessites entrenar-te molt bé i envoltar-te de bona gent que en sàpiga, que hi hagi participat abans i pugui donar-te bons consells.

Què et va portar a fer el pas d'entrenar la selecció espanyola?

Va ser un cúmul de circumstàncies. Tenia ganes de canviar i de portar la fleca al nivell més alt, juntament amb l'ímpetu de la joventut i una mica de bogeria.

Com ha estat compaginar-ho amb la vida laboral?

Ha estat difícil. Just quan preparàvem el campionat de Rímini vaig ser pare d'una bessonada de tres, i va ser complicat i dur, però també molt bonic.

A l'octubre l'equip espanyol va aconseguir el subcampionat europeu amb l'equip Las Espigas, del qual formes part com a referent. Què ha suposat aquest resultat per a tu i per a l'equip?

Confiança. En els últims campionats en què hem participat hem aconseguit podi, i això ens dona molta seguretat. No és casualitat: Espanya s'ha situat entre

els tres primers de la fleca mundial. Des d'Europa i des del món ens veuen com a referents.

Quins aprenentatges personals i professionals t'han aportat aquestes experiències?

Saber guanyar i saber perdre, que és molt important. Molta humilitat, perquè quan competeixes veus que hi ha molta gent bona al món. Al teu territori i zona de confort és fàcil, però quan surts t'adones que hi ha gent que treballa molt i que ho fa molt bé.

Si analitzem el sector, com definiries l'estat actual de la fleca espanyola?

Les fleques artesanes estan vivint un moment dolç, però ens enfrontem a reptes complicats, com la baixada brutal del consum de pa i la falta de professionals de l'ofici.

Creus que el nivell tècnic i creatiu dels flequers espanyols està vivint el seu millor moment?

Mai en la història d'Espanya havíem tingut millors professionals ni tan qualificats. Però hem de treballar per continuar formant les noves generacions. Això és una roda que vam començar fa pocs anys, però que s'ha de continuar i preservar en el temps.

Cap a on va la fleca espanyola?

Crec que el camí és treballar molt bé els pans funcionals. No ho dic perquè sí: cal oferir pans nutricionals, bons i que el client sàpiga que s'està menjant un pa saludable. I, d'altra banda, fer molta bona brioixeria per incrementar el tiquet mitjà per client, que és fonamental per a qualsevol negoci.

Ets un ferm defensor de la formació professional en fleca. Per què és tan important formar-se?

Perquè la formació dona llibertat. Et canvia la vida i et permet viure molt més tranquil i gaudir de l'ofici. No veig cap altre camí per ser un bon flequer i gaudir de l'ofici que no passi per la formació.

A finals d'aquest any obrirà l'IBP Center -International bakery & Pastry Center, el nou centre formatiu internacional de fleca i pastisseria d'Espanya, del qual ets director. Com va néixer aquest projecte?

Neix d'una bogeria, perquè és molt difícil crear una escola amb aquestes condicions, amb aquesta qualitat de professionals i de maquinària. És una bogeria de Granier. És un projecte molt bonic i amb projecció de futur, no només a Còrdova i Andalusia, sinó també en l'àmbit internacional. Apostarem per una formació de qualitat.

Com vas rebre la invitació per ser el director de l'escola?

Com que soc a Còrdova, la meua terra, i tinc vinculació amb gent del sector, ha sorgit gairebé com l'anell al dit. Ha estat molt bonic poder desenvolupar un projecte tan original i especial aquí.

Quin tipus de formació oferirà l'IBP Center i a quin perfil d'alumnes va adreçat?

Neix per oferir una formació de 360 graus: des de persones que comencen de zero i no saben res de fleca, fins a qui vol aprendre alguna cosa molt concreta com brioixeria, masses batudes o massa mare. També volem portar referents del sector i mostrar l'excel·lència internacional de la fleca i la pastisseria.

A més, es treballarà tota la part de gestió del negoci. Al final, no és només fer bon pa, sinó saber transmetre que l'estàs fent bé. Per a l'IBP és molt important formar en totes les vessants de la fleca.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha estat un col·laborador clau en aquest projecte. Quin ha estat el seu paper i què ha aportat al desenvolupament del centre?

Tenir el suport d'una escola referent en l'àmbit nacional i internacional ha estat fonamental. Crec que ha estat clau per impulsar el projecte. És una sort comptar amb el suport del Gremi; és un vincle que ens ha facilitat molt arribar fins on hem arribat.

Quin consell donaries als joves que volen dedicar-se al pa o a la brioixeria avui dia?

La fleca és un ofici i una manera de viure. Han de tenir clar que els agrada. I si és així, que es formin i que viatgin per aprendre tant allò que els agrada com allò que no.

Si mires enrere, des d'aquell jove que va començar a l'obrador familiar fins al José Roldán d'avui, què diries que ha canviat més en tu?

Possiblement no he canviat gaire. Em sento tremendament afortunat i mai hauria imaginat arribar on he arribat. Però continuo pensant que he d'aprendre moltíssim; em falta molt per aprendre i tinc molts reptes al davant. Realment no he canviat tant, però sí que em sento molt afortunat per totes les coses boniques que m'han passat.

Quin pa i quina peça de brioixeria no haurien de faltar mai en una fleca?

En qualsevol fleca d'Espanya no hi pot faltar la barra de quart. Crec que simbolitza molt i serveix per a tot: per a un entrepà o per acompanyar un bon plat.

I de brioixeria, et diria el croissant. És una peça molt difícil de fer i diu molt de tot el que hi ha darrere de la fleca.

“És una sort comptar amb el suport del Gremi; és un vincle que ens ha facilitat molt arribar fins on hem arribat.”





Què distingeix els diferents tipus de cereals?

Exploració de les varietats de blat i cereals antics que tornen amb força.



El blat tou

El blat tou es mol principalment per obtenir farina, com ja sabem, i és un ingredient important en molts tipus de pa, pastissos i galetes. És ric en hidrats de carboni, que proporcionen energia ràpida al cos. Durant la molta s'eliminen el germen i les capes exteriors del gra. Això permet que el pa pugi bé i li dona una textura esponjosa i agradable. Tanmateix, conté molt pocs nutrients i fibra, i no és especialment saciant. Per tant, és millor escollir farina integral, en què es processa el gra sencer.

Sèmola de blat

Les farinetes i els púdings són pos-

tres populars elaborades amb sèmola.

La sèmola és un altre producte important del blat, obtingut en moldre el gra. Està formada per petits fragments molt fins del gra.

La sèmola de blat tou es pot utilitzar per preparar, per exemple, farinetes i púding. La sèmola de blat dur és la base de molts tipus de pasta i del cuscús, que té un paper essencial a la cuina del nord d'Àfrica.

El búrgul, especialment popular a la cuina de l'Orient Mitjà, s'elabora triturant, coent al vapor i assecant els grans de blat dur. Tant el cuscús com el búrgul no necessiten cocció; només cal remullar-los en aigua calenta perquè absorbeixin el líquid.



L'espelta

L'espelta és una varietat antiga del blat modern, per això el pa d'espelta sol ser més fàcil de digerir. L'espelta verda, collida abans de madurar, és especialment adequada per a productes de pa i culinàries.

Tot i que havia estat gairebé substituïda pel blat modern —més rendible i fàcil de processar—, l'espelta ha viscut un renaixement i és cada vegada més popular, ja sigui en pasta, pa o galetes. Es valora pel seu lleuger gust de nou i pel seu contingut significativament més alt en minerals i vitamines que el blat.

Encara que les persones sensibles a certs components del blat la toleren més bé, les persones amb celiaquia o al·lèrgia al blat també n'han d'evitar el consum, ja que són cereals emparentats.

Espelta: pa, pastissos, muesli o pizza

L'espelta és ideal per elaborar productes de forn com pa, torrades o baguets, així com pastissos o gofres. Gràcies al seu alt contingut en gluten, té bones propietats per fer pa. Tot i això, la massa serà una mica més ferma que la del blat. S'ha de pastar suaument i deixar reposar més temps.

Amb ingredients salats, la massa d'espelta també és adequada per a *flamiches* o pizzes.

L'ordi: un cereal molt versàtil

Avui dia, l'ordi és important sobretot per a la producció de malta, que al seu torn s'utilitza per elaborar cervesa i whisky. En forma de ordi perlat, també és un ingredient típic de molts plats tradicionals com sopes i farinetes.

L'ordi és un dels cereals més antics coneguts per la humanitat. Fins al segle XVI, va ser el cereal més important a Europa i també s'utilitzava per fer pa.

Més tard, va ser substituït progressivament pel blat, ja que aquest és més adequat per a la panificació —l'ordi conté molt poc gluten, la proteïna que dona al pa la seva textura esponjosa.

Ordi perlat: ingredient tradicional en farinetes i sopes

Els grans d'ordi es descapsulen, es molen i es poleixen. Aquest procés facilita la digestió però redueix el valor nutricional.

L'ordi perlat elaborat amb grans sencers s'anomena ordi laminat, mentre que el que es fa amb grans tallats s'anomena ordi perlat. Durant molt de temps es va

L'ordi perlat, antigament menjar de pobres, és avui un ingredient de moda.

considerar un aliment de pobres, però actualment ha tornat a la cuina moderna —en risottos, guarnicions o postres dolces amb fruita.

Kamut: un gra ancestral d'Orient

El pa de kamut és cada cop més present a les fleques ecològiques. El seu nom prové del blat de Khorasan, una varietat antiga cultivada a l'Orient Mitjà i Egipte.

El gra és el doble de gran que el del blat comú i té un alt contingut en proteïnes, vitamines i minerals. És ideal per coure pa, que a més es conserva fresc durant molt de temps.

Espelta bessona: un gra antic ideal per al pa

L'espelta bessona o espelta (escanda mayor), juntament amb l'espelta petita (escanda menor), són dels cereals més antics. Tenen un lleuger gust de nou i són ideals per fer pa, gofres, creps o pasta.

Ja al neolític es cultivava l'espelta, i amb l'ordi era un dels cereals principals. Des de l'edat mitjana, primer l'espelta i després el blat modern el van anar substituint.

Avui dia, l'espelta bessona es cultiva principalment de manera ecològica. Els seus grans estan protegits per una closca resistent contra plagues i fongs i, en el cas de l'espelta bessona negra, el color fosc actua com a protecció natural contra la llum solar.

Els grans són durs, rics en fibra, ferro, magnesi i zinc, i la farina és perfecta per a pa, gofres o pasta. L'espelta perlada s'utilitza com a arròs o per fer bunyols.

Espelta petita (*einkorn*): gra antic per a pans i pastissos

Aromàtica i saludable, l'espelta petita és un cereal que s'ha recuperat en els darrers anys. Ja conegut a l'edat de pedra, va caure gairebé en l'oblit fins fa poc.

És un gra resistent i ideal per a l'agricultura ecològica, ja que creix fins i tot en sòls pobres i està protegit de fongs i plagues per una closca ferma.

Té gust de nou i un alt contingut en proteïnes, minerals i fibra. S'utilitza per elaborar pans i pastissos ecològics,



Flocs de civada

Ja sigui en forma de musli o de farinetes, la civada és ideal per començar bé el dia: sacia i és rica en nutrients. També és perfecta per a postres, plats salats i bunyols.

En flocs, és un ingredient bàsic dels esmorzars i dels pans de cereals. Per preparar farinetes de civada o el clàssic *porridge* escocès, només cal bullir els flocs amb aigua o llet, deixar-los hidratar uns minuts i servir-los amb fruita fresca, fruits secs i mel al gust.

Civada remullada durant la nit: esmorzar ràpid i saludable

Per a qui no vol cuinar al matí, és ideal preparar la civada remullada: barreja els flocs amb llet la nit abans i deixa'ls a la nevera. Al matí, afegeix-hi fruita picada, fruits secs, cacau o mel.

Consell: per a una versió salada, es pot barregar amb verdures, alvocat i ou dur.

Flocs de civada en bunyols i guisats

Barrejats amb ou i verdures, els flocs formen una excel·lent base per a bunyols. En guisats, es poden barregar amb verdures i coure amb una barreja d'ou assaonada.

Rebosteria amb farina de civada: galetes i *crumble*

La civada és ideal per fer galetes saboroses. Com que conté poc gluten, la farina de civada s'ha de combinar amb altres farines. Les galetes amb civada i una mica de farina de blat o d'espelta són molt bones. Unes postres del Regne Unit molt conegudes són el *crumble* de poma.

Flocs fins i gruixuts: diferents mètodes de producció

Els grans es couen al vapor i després es laminen. Si es tallen abans, s'obtenen flocs fins; si s'utilitzen grans sencers, flocs gruixuts. Els primers són més tous i es tornen com farinetes amb el líquid, mentre que els segons conserven una textura més cruixent.

**La civada és nutritiva
i versàtil: ideal per a
esmorzars, rebosteria i
plats salats.**



especialment en fleques naturals. Com que la massa és tova, es recomana coure-la en un motlle.

Històricament, era conegut com el “blat de l’edat de pedra”, i fins i tot s’ha trobat en la dieta d’Ötzi, l’home del gel. Els romans també en cultivaven abans que fos desplaçat per l’espelta.

Amarant: què és i com de saludables són les seves petites llavors?

L’amarant, sovint escrit *amaranth*, és especialment popular inflat en muslis i barretes de xocolata, però també es pot utilitzar per coure o fer rebosteria. Té un gust de nou que recorda al mill o a l’arròs.

Tot i això, no és un cereal veritable, sinó un pseudoce-real: pertany a una família botànica diferent, la de les amarantàcies.

El seu avantatge principal és que no conté gluten, de manera que és ideal per a persones amb intolerància al gluten. Hi ha moltes varietats d’amarant, que es diferencien pel color.

Prepara el teu propi amarant inflat:

L’amarant inflat és deliciós amb musli, iogurt o postres dolces. Per inflar-lo a casa, escalfa una paella o olla i cobreix el fons amb una capa fina de llavors (sense sobreposar-les, ja que es cremen fàcilment). Tapa i remou la mescla suaument fins que s’inflin, després retira la paella del foc.



YLLA1878

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



PRODUÏDES AMB
ENERGIA VERDA



REGULARS I
NATURALS



TRADICIÓ FAMILIAR
DES DE 1878



PARTIDES PETITES PER
GARANTITZAR LA QUALITAT



| ylla1878.com



La sisena promoció del Màster celebra el final de curs

La Baking School Barcelona Sabadell celebra l'acte de cloenda del VI Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència.



La Baking School Barcelona Sabadell va celebrar fa uns mesos l'acte de cloenda de la sisena edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, vaixell insígnia de l'Escola del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i referent en la formació professional de forners artesans. Sota la direcció del prestigiós director del centre formatiu, Yohan Ferrant, aquesta edició va començar l'octubre de 2024 i va concloure el juliol de 2025.

Acte de clausura

Durant l'acte de clausura d'aquesta edició, que va coincidir amb una jornada de portes obertes a la Baking School Barcelona Sabadell, la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, va indicar que “és un honor poder comptar amb alumnes que busquen l'excel·lència amb aquesta formació per continuar dignificant la professió i donar futur a l'ofici. No n'hi ha prou amb fer un bon pa, sinó fer un pa atractiu i millorar l'oferta. Això és el que ens ajudarà a consolidar un model de fleca de futur. La nostra supervivència dependrà de la formació que tinguem”, va incidir.

A més de la presidenta, van assistir a l'acte la plana major del Gremi i de l'Escola, amb el mateix Yohan Ferrant, acompanyat per la subdirectora, Mari Cruz Barón; el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, i la responsa-

ble de Formació, Montse Ruiz.

Durant la cerimònia de lliurament de diplomes, els alumnes van exhibir les seves creacions en una taula final, on es van poder apreciar els resultats del rigor i la passió aplicada durant tot el curs, i la trobada va concloure amb una degustació d'aquests productes.

Distincions i mencions

A més a més, es van atorgar diferents distincions per reconèixer el talent i l'esforç dels alumnes. Aquestes mencions es van fer partint de les taules finals presentades pels alumnes. La menció a l'evolució professional va recaure en Jordi Segú i Isidro Tolosana; la de millor brioixeria,

Una de les novetats d'aquesta edició ha estat la visita dels alumnes a Minoterie Suire, la prestigiosa farinera francesa especialitzada en farines biològiques.

en Xavier Pàmies i Jesús Cerdán; la de millor pa nutricional, en Isidro Tolosana; la de respectus panis, en Jesús Cerdán; la de millor pa de massa mare, en Jordi Segú; la de peça artística, en Xavier Pàmies, i la de millor bufet final, en Jesús Cerdán i Xavier Pàmies. A més a més, en aquesta ocasió, dos alumnes van ser nomenats primers de la promoció en obtenir la mateixa nota. Es tracta de Xavier Pàmies i Jesús Cerdán.

“Ha estat un grup que ha progressat moltíssim durant el Màster”, analitza Yohan Ferrant. “La majoria dels alumnes venien d’un concepte mitjà-baix de la fleca, i han sortit de la formació amb un nivell molt alt i homogeni”, assegura Ferrant, qui destaca que “per primera vegada hem tingut entre els alumnes demostradors, tècnics fle-

En aquesta ocasió, dos alumnes van ser anomenats primers de la promoció, en obtenir la mateixa nota: Xavier Pàmies i Jesús Cerdán.

quers de farineres. Tot el grup ha après conjuntament i ha arribat a assolir el mateix nivell. Personalment, és una promoció que m’ha sorprès”, reconeix el director de la Baking School.

Xavier Pàmies; primer de la promoció, millor brioixeria, millor peça artística i la de millor bufet final

“Soc de la sisena generació del Forn Sistaré i em vaig apuntar al Màster després d’haver fet alguns cursos a la Baking per formar-me en brioixeria i en fleca i poder innovar”, explica Xavier Pàmies. “Ha estat un privilegi comptar amb els professors de primer nivell que té aquesta escola”.



Jesús Cerdán; primer de la promoció, millor bufet final i *respectus panis*

“Soc tècnic comercial de la farinera Fills de Moretó i he fet el curs per poder oferir assessoria als flequers, un servei cada vegada es busca més. El curs m’ha ajudat a millorar com a flequer en tots els aspectes. He arribat a un nivell que no m’imaginava que podria assolir, així que estic molt agraït”.

Jordi Segú; millor pa de massa mare i menció especial a l’evolució professional

“Soc forner de tota la vida, de cinquena generació. Amb aquest curs, hem adquirit valor afegit i eines per ajudar els clients i parlar el seu mateix idioma. Els formadors del Màster són molt bons, saben molt i ho expliquen amb molta naturalitat i d’una manera molt propera”.



Isidro Tolosana, millor pa nutricional i menció especial a l’evolució professional

“Soc de la quarta generació d’un forn familiar d’Osca i necessitava formar-me intensament en fleca per organitzar millor la producció. Ha estat molt gratificant veure la millora constant durant el curs”.

Arrenca la setena edició del Màster

Una setena edició més reduïda i especialitzada aposta per la formació personalitzada i l'excel·lència en fleca artesana.



El passat mes d'octubre va arrencar a la Baking School Barcelona Sabadell una nova edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència que es perllongarà fins al mes de juliol de 2026. La setena promoció d'aquesta exclusiva formació és més reduïda que les anteriors i arriba més professionalitzada, com explica Yohan Ferrant, director del centre formatiu i coordinador del Màster.

Formació personalitzada

“És un grup més petit, de sis persones. Això permetrà una formació més individual i personalitzada. Quant al perfil dels alumnes, tots venen amb formació prèvia i un nivell mitjà-alt en fleca”, observa Ferrant, qui detalla que “hi ha un empresari sud-americà que s'està orientant molt en pans; una xef que ha treballat a Itàlia, França i Espanya; un jove que ve directament de l'Escola de Pastisseria; un empresari català que vol reorientar el negoci familiar en agafar el relleu del seu pare, i un flequer de casa interessat a obrir un nou negoci”, enumera.

Amb una durada total de 220 hores, aquesta formació s'estructura en 22 hores mensuals impartides durant una setmana al mes, de dilluns a dijous. Les sessions combinen la teoria i la pràctica, amb horaris adaptats per facilitar la conciliació amb l'activitat laboral. Amb aquesta metodologia i horaris, el que es pretén és ofe-

rir a l'alumne una formació extensa i intensiva que es pot compaginar amb l'activitat laboral, cosa que apropa aquesta formació a un públic més ampli.

Màxim prestigi

Els continguts, organitzats en blocs temàtics, són impartits per un equip docent de màxim prestigi. Destaca la participació de mestres forners com Sylvain Herviaux (MOF 2011), Yohan Ferrant o Mari Cruz Barón, així com altres convidats nacionals i internacionals especialitzats en diferents tècniques i productes.

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

Quant al perfil dels alumnes, tots venen amb formació prèvia i un nivell mitjà-alt en fleca.

La Baking School torna al Saló de l'Ocupació

A l'estand del Gremi es van destacar les oportunitats de feina que ofereix la fleca i la formació professional que ofereix l'Escola.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell van participar un any més, amb un estand propi, al Saló de l'Ocupació de Barcelona, que va tenir lloc a mitjans d'octubre a Fira Barcelona. L'objectiu d'aquesta participació va ser visibilitzar la gran necessitat de professionals que pateix el sector i destacar les oportunitats de feina que ofereix la fleca, així com la formació professional que ofereix l'Escola per fer-ho possible.

En aquest espai, les entitats han ofert la formació necessària per desenvolupar els diferents oficis i han informat diversos col·lectius sobre la formació ocupacional que es porta a terme, com ara els certificats de professionalitat de fleca i brioixeria i de pastisseria i confiteria o el curs privat d'iniciació a la fleca que, d'una manera més intensiva, facilita l'adquisició de les tècniques de base, ja sigui per a les persones que ja treballen al sector com per a les que s'hi volen incorporar. A l'estand gremial s'ha posat l'accent en el fet que la fleca pot oferir bons llocs de feina als demandants d'ocupació, però el perfil de professional que necessita el sector és el de persones formades en les tècniques de base, responsables i amb motivació per l'ofici.



**LA
FARINA
DELS MILLORS
ARTESANS**

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

Especialització intensiva en fleca i brioixeria artesanes

Noves edicions dels cursos intensius ofereixen als flequers una actualització profunda en processos, fermentacions i elaboracions d'alta complexitat.



En els darrers mesos de 2025, la Baking School Barcelona Sabadell va celebrar noves edicions dels seus cursos intensius d'especialització, que ofereixen als flequers l'oportunitat de perfeccionar tècniques avançades de fleca i brioixeria artesana, respectivament. Així, el Curs Intensiu d'Especialització en Pans Artesans es va dur a terme amb l'objectiu d'afinar processos, matèries primeres i coccions, mentre que el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana va permetre als participants aprofundir en el tractament de masses laminades, en fermentacions i en l'elaboració de productes de brioixeria d'alt nivell.

Ambdós cursos, de 30 hores de durada cadascun, es van dirigir a professionals del sector de la fleca interessats a avançar amb excel·lència en la seva pràctica, ja que la metodologia combina demostració i pràctica. El formador, Yohan Ferrant, director de la Baking School, aporta en

Ambdós cursos, de 30 hores de durada, es van dirigir a professionals interessats a avançar amb excel·lència en la seva pràctica.

aquests cursos la seva experiència internacional, entre la qual destaca haver obtingut la medalla de bronze de la fleca mundial amb la selecció francesa i el premi al millor pa biològic del món, a més d'haver entrenat l'equip de la Baking School que va esdevenir subcampió del VIII Mundial du Pain i va guanyar el premi a la millor peça artística del món.

Pans artesans

En el cas del curs sobre pans artesans, es van treballar aspectes com el comportament de les masses mare i les fermentacions (directes, en bloc, controlades), així com l'ús de preferments (*poolish*, biga, masses fermentades) i diferents tipus de massa mare (líquida, sòlida, pastosa). A més, els assistents van desenvolupar elaboracions de productes de masses d'alta hidratació, com ara la xapata, juntament amb clàssics de la fleca, des de la baguet fins als pans més populars del sector. També es van incloure pans elaborats amb massa mare natural amb tècniques diverses i diferents tipus de farines fetes amb blats antics i cereals ecològics, així com pans decoratius comestibles.

Brioixeria

Pel que fa al curs intensiu de brioixeria artesana, el programa incloïa tractar la massa mare natural i el control de batudes i coccions, el comportament de les masses de brioixeria com els croissants, les napolitanes de xocolata,

kouign-amann i altres elaboracions clàssiques i creatives de la brioixeria. També es va dedicar atenció a la producció de productes de pasta de full, com tasses de fruita, flams, canyes, salats diversos i altres grans clàssics. Igualment, es va incloure l'elaboració de pastissos i masses batudes (*gâteau de voyage*, pastís, galetes, pastís creatiu) i tota la gamma de brioixeria de nivell avançat. El curs aplicava també la teoria i la ciència de la massa mare, les fermentacions, els enzims, els llevats i l'avaluació sensorial, així com la cocció, la reacció de Maillard, les modificacions del midó i la conservació.

Alta formació compatible amb la feina

Amb aquests dos cursos, el Gremi i la seva Escola reafirmen el seu compromís amb la formació d'alt nivell per al sector de la fleca artesana. Amb aquests cursos, els professionals assistents tenen l'ocasió d'accedir a continguts tècnics molt actualitzats, impartits per un formador de prestigi internacional i en un entorn d'aprenentatge intensiu i professional. Aquest tipus d'oferta impulsa el desenvolupament individual dels participants i, alhora, eleva el nivell global del sector, cosa que afavoreix la innovació, l'excel·lència i la qualitat en productes artesans, un aspecte molt necessari en un mercat cada vegada més exigent.

La Baking i el Gremi van dissenyar aquests cursos d'especialització des de la consciència que la realitat del mercat obliga els flequers a formar-se contínuament per poder incorporar nous productes i millorar les seves tècniques d'elaboració artesana, però el dia a dia a l'obra-dor els deixa poc temps per assistir a cursos de llarga durada. Amb un caràcter intensiu i 30 hores de durada distribuïdes en cinc sessions, per tal d'aprofitar al màxim el temps de formació, estan dirigits a aquells forners que no poden assistir a formacions de llarga durada, però que volen millorar les seves tècniques d'excel·lència.

La Baking i el Gremi van dissenyar aquests cursos d'especialització des de la consciència de la realitat del mercat.



Brioixeria i panettone, les master class de tardor

Yohan Ferrant protagonitza dues sessions especialitzades que impulsen la innovació en brioixeria i l'excel·lència en panettone.



Durant aquesta tardor, la Baking School Barcelona Sabadell va oferir dues master class interessants centrades en productes de brioixeria, una tendència cada vegada més consolidada al món de la fleca.

Així, es va celebrar una formació centrada en brioixeria creativa, adreçada a professionals interessats a aprofundir en les noves tendències de fleca i brioixeria. El curs va tenir una durada de 10 hores, repartides en dues sessions de 5 hores cadascuna, i va combinar teoria i pràctica.

Durant la formació, que va anar a càrrec de Yohan Ferrant, director del centre formatiu, es van presentar diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades, pensades per ampliar l'oferta de brioixeria amb sabors i textures noves. També es va revisar el croissant tradicional, es van incorporar formats innovadors i es va treballar amb diferents textures. A més, es van explorar elaboracions que anaven des dels clàssics fins

A la formació de brioixeria creativa es van elaborar peces de competició internacional.

a les tendències més actuals en el món de la brioixeria.

Els secrets del panettone

D'altra banda, i en aquesta mateixa línia, Yohan Ferrant també va impartir una master class sobre el panettone clàssic i de xocolata, un producte que cada vegada es demana més, especialment en l'època nadalenca. Va ser una formació de 15 hores de durada i pensada per a professionals interessats a perfeccionar la seva tècnica en l'elaboració d'aquest icònic producte artesà. Les sessions van combinar teoria i pràctica en un format intensiu i molt especialitzat.

Els participants van treballar l'estructura i la textura pròpies d'un panettone d'alta qualitat, buscant

un alveolat fi i regular, un desenvolupament aromàtic equilibrat i una gran esponjositat. Es va posar una atenció especial al procés de fermentació lenta, a la gestió de la força de la massa i als punts crítics que determinen l'èxit o el fracàs de la peça. A més, es van elaborar panettones clàssics i versions amb xocolata, i es van explorar els matisos que aporta cada ingredient i les adaptacions necessàries segons la recepta.

Finalment, la sessió va abordar els glacejats i els acabats, així com les tècniques de conservació per garantir que el producte mantingui la seva frescor, aroma i textura durant diversos dies, tal com requereix l'estàndard professional d'aquest producte d'alta gamma.

Les masses mare i les creacions de Franck Fortier

La Baking School Barcelona Sabadell va oferir aquest mes de desembre una master class titulada “Levains et créations”, en col·laboració amb l'Atelier m'Alice de Boussay (França). Amb un format teoricopràctic, aquesta formació, adreçada a professionals interessats a aplicar les últimes tendències en fleca i brioixeria, va tenir una durada total de 10 hores, repartides en dues sessions de tarda.

El formador responsable va ser Franck Fortier, professional d'un prestigi internacional reconegut, qui després d'haver recorregut diverses regions de França per descobrir especialitats i tècniques diverses, es va incorporar el 2018 com a assessor i formador per l'Atelier m'Alice. Fortier ha guanyat diversos concursos, entre els quals destaquen la Copa de França de la Fleca 2021 i la Copa del Món de Fleca 2024.

La tècnica de la *boulangerie*

En el decurs d'aquesta master class, Fortier va presentar els aspectes tècnics de la boulangerie francesa mitjançant elaboracions concretes. Durant la formació es van treballar elaboracions com el *brioix grand-mère*, la *couronne bretonne*, l'*emilie tradition française*, el *brioix gâche*, pa 100 % levain, espelta petita daurada, sègol alvernès, *tourte aux alouettes*, *norvègien* amb fruits i *khorsan*. Aquestes peces van permetre als participants aprofundir en l'aplicació del llevat natural (massa mare), en la gestió de fermentacions i en l'execució de formes i formats propis de la tradició francesa.

Amb aquest curs, el Gremi continua oferint als flequers l'oportunitat exclusiva d'aprendre directament de mestres de prestigi internacional de primer nivell, i reforcen així el compromís amb la innovació i l'excel·lència en la formació professional.



La Baking School culmina el trimestre amb cursos pràctics i especials de Nadal

Torrans, panettones, focaccies i pans de sègol protagonitzen una oferta formativa amb gran acollida.

Els mesos de tardor han estat especialment intensos a la Baking School Barcelona Sabadell, que ha ofert una programació formativa centrada tant en la fleca artesana com en les elaboracions pròpies de les festes de Nadal. Amb un alt nivell de participació i una gran satisfacció per part dels alumnes, els cursos han permès aprofundir en tècniques específiques i en la creació de productes de qualitat professional, combinant tradició, innovació i aprenentatge pràctic en un entorn real d'obrador.

Pans de sègol a la pràctica

La temporada va començar amb el curs Pans de sègol 100% pràctic, impartit per Enric Badia, una formació adreçada a professionals que volien dominar la complexitat d'aquest cereal. Al llarg del curs es van treballar masses d'alt contingut en sègol, posant especial èmfasi en la fermentació, la hidratació i els processos necessaris per obtenir pans amb volum adequat i estructura equilibrada. Els participants van poder experimentar amb diferents formats i presentacions, aprofundint en les característiques organolèptiques d'aquest tipus de pa i en la seva idoneïtat per a productes rústics i d'alta personalitat.

Focaccies al tall amb creativitat i tècnica

A continuació, la formadora Mari Cruz Barón va conduir el curs focaccies al tall 100% pràctic, una proposta intensiva destinada a professionals interessats a perfeccionar l'elaboració d'aquesta massa tan apreciada. Els alumnes van treballar tècniques d'amassat, fermentació, formats, control de temperatures i acabats, a més dels aspectes relacionats amb el tall i la conservació.

El curs va incloure l'elaboració d'un ampli ventall de focaccies creatives, que mostraven la versatilitat d'aquest producte: des de la focaccia de verdures amb pesto de festucs fins a propostes més atrevides com la de carbassa, bolets i pesto vermell, o la focaccia de formatge amb tomàquets cherry, rúcula i fruits vermells. També es van preparar versions amb butifarra, calçots i romesco, així com una focaccia de crème fraîche amb alvocat, que van permetre explorar noves combinacions de sabors i presentacions més actuals.

Especial Nadal: tradició i tendències del sector

Amb l'arribada de les festes, la Baking School va programar un complet cicle de cursos especial Nadal, orientat a professionals que volien ampliar la seva oferta per aquesta època de màxima demanda. El primer d'ells, torrons



El curs de pans de sègol i focaccies 100% pràctics han permès als professionals perfeccionar les tècniques.

de xocolata amb Jordi Farrés, va posar el focus en un dels productes estrella del Nadal, explorant sabors innovadors i tècniques de temperatge i farcit que permeten crear torrons actuals i atractius per al consumidor d'avui.

Seguidament, Toni Vera va impartir la formació Pastisseria de Nadal i Panettone, un curs de quatre dies en què els participants van elaborar trons de Nadal, stollen, panettones de diversos sabors (fruita, xocolata i caramel) i pastissos especials per a Nadal i Cap d'Any. La formació va oferir una visió completa de les elaboracions tradicionals i contemporànies que conformen la carta dolça d'aquestes dates.



També es va celebrar el curs de torrons de calaix amb Francisco Ramírez, centrat en els grans clàssics: torró de nata, rovell cremat, coco i diferents pralinés, treballats amb precisió per garantir textura, sabor i conservació òptimes.

La programació nadalenca es va completar amb el curs de Tortells amb Toni Vera, on es van elaborar tortells clàssics i versions més actuals com els de selva negra o lemon pie, i amb la formació de mantegades i polvorons amb Francisco Ramírez, dedicada als dolços tradicionals que constitueixen l'essència de la rebosteria del Nadal.



SOLEO EVO

HORNO MODULAR ELÉCTRICO

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

Pide información en:
info@bongard.es





Les últimes tendències dels mercats

Les noves tendències del Japó redefeixen el consum de pa i dolços amb salut, tecnologia i sostenibilitat al centre del mercat.



El mercat japonès del pa, les postres i la confiteria està captivant l'atenció mundial gràcies a la seva combinació de sabors innovadors i una cultura gastronòmica única. Aquest article analitza les últimes tendències del mercat, les preferències dels consumidors i els reptes als quals s'enfronta el sector.

En aquest número us porto algunes de les tendències actuals.

Major consciència sobre la salut del consumidor

En els darrers anys, a mesura que ha augmentat la consciència sobre la salut, també ho ha fet la demanda de postres saludables, com ara les postres baixes en calories, en sucre o d'origen ecològic. Segons estudis de mercat, els dolços saludables representen el 50 % del mercat i es preveu que creixin un 35 % anual.

Per exemple, l'empresa XYZ va llançar un gelat de matxa sense sucre i en va vendre 10 milions d'unitats el primer any, mentre que l'empresa ABC va introduir dolços japonesos vegans, que han tingut una molt bona acollida, especialment entre el públic jove.

Sabors regionals

Les postres elaborades amb especialitats locals d'arreu del Japó estan guanyant popularitat. Per exemple, el gelat suau fet amb meló de Hokkaido i els dolços japonesos elaborats amb sucre morè d'Okinawa. Aquests productes també contribueixen a revitalitzar l'economia local.

A més, els turistes volen tastar els sabors de cada regió, cosa que n'ha augmentat la popularitat. Aquestes postres úniques s'han convertit en records molt sol·licitats als destins turístics.

Aprofitament de la tecnologia

Fins i tot la fleca i la pastisseria s'aprofiten de la tecnologia. Fan servir l'anàlisi de dades i la intel·ligència artificial per desenvolupar postres adaptades als gustos dels consumidors. Per exemple, DEF ha fet servir la intel·ligència artificial (IA) per analitzar dades sobre les preferències dels consumidors i ha desenvolupat amb èxit nous sabors.

També hi ha una expansió de la venda en línia. A causa de l'impacte de la



pandèmia de la covid-19, les vendes de postres en línia han augmentat considerablement. El màrqueting a través de les xarxes socials ha estat especialment efectiu, amb un increment de les compres en línia, sobretot entre les generacions més joves.

La indústria del pa el 2025: una evolució sense precedents

L'informe "Tendències del pa 2025" destaca una àmplia gamma de pans, des dels clàssics fins a varietats innovadores, impulsades per noves receptes i una consciència creixent sobre la salut. A més, les tendències dins la indústria mostren que el sector està incorporant cada vegada més ingredients sostenibles i les últimes tendències alimentàries, cosa que dona com a resultat una gran varietat d'opcions adaptades als estils de vida dels consumidors.

Els hàbits alimentaris dels consumidors estan canviant, passen de simplement "omplir l'estómac" a "expressar la seva individualitat", i el pa s'està diversificant d'acord amb aquesta tendència. Les previsions per al 2025 anticipen l'aparició d'una varietat de croissants que incorporen sabors populars a escala mundial i pans saludables baixos en carbohidrats, cosa que ampliarà encara més les possibilitats del pa.

Analitzant les tendències del sector, els pilars fonamentals per al 2025 seran l'ús d'ingredients sostenibles i l'expansió dels mercats de repartiment a domicili i comerç electrònic. Els valors dels consumidors estan passant de "barat" a "ecològic i pràctic", i la indústria del pa també està canviant en conseqüència. Aquest canvi està revolucionant la manera com triem el pa i els nostres hàbits de compra, i s'està arrelant profundament en els nostres estils de vida.

Elaboració de pa amb ingredients sostenibles

La consideració pel medi ambient global és ara un dels temes més importants dins la indústria flequera.

El 2025, el pa que redueix el malbaratament alimentari mitjançant l'ús de farines no convencionals o excedents de verdures està esdevenint més popular.

El pa evoluciona amb ingredients ecològics i un fort creixement del comerç en línia.

A més, s'ha produït un auge en el consum de pa elaborat amb ingredients respectuosos amb el medi ambient i les persones, com ara el cacau amb certificació de comerç just i la civada produïda de manera sostenible.

Aquests esforços no són una moda passatgera, sinó una eina per guanyar credibilitat per a les marques i simpatia entre els consumidors. Per als joves que donen importància al consum ètic, el pa sostenible té un valor que va més enllà del simple fet de ser deliciós, i s'està convertint en una opció preferida.

Expansió dels mercats de repartiment a domicili i comerç electrònic

Un altre punt d'interès és l'expansió del repartiment de pa a domicili i del mercat en línia.

La frescor sempre ha estat clau per al pa, però els avenços en tecnologia de congelació i logística han afavorit una ràpida expansió de les vendes en línia de pa congelat i precuinat, cosa que permet als clients gaudir a casa del sabor del pa acabat de fornejar. Això ha facilitat encarregar pa de fleques locals famoses o de marques estrangeres populars i han augmentat dràsticament les opcions per al consumidor.

Un dels seus majors atractius, especialment per a les llars amb dos ingressos i els joves que viuen sols, és la possibilitat de gaudir de pa d'alta qualitat sense dedicar-hi gaire temps. El pa ha evolucionat de ser un producte que "es compra" a un que "s'encarrega i es gaudeix", amb la qual cosa ha adquirit un nou valor com a element que connecta els hàbits quotidians amb les situacions especials.

Obrador
Can Coll
DESDE 1972

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

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



@obradorcancoll

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



La Baking, de nou al Best of Mondial du Pain

L'equip, format per Roger Vilardosa i Isaac Galofré i entrenat per David Hernández, es classifica en obtenir la sisena posició al X Mondial du Pain.

El passat mes d'octubre es va celebrar a Nantes la desena edició del Mondial du Pain, una de les competicions més prestigioses del calendari flequer internacional, organitzada pels Ambassadeurs du Pain. La competició tenia enguany una càrrega simbòlica especial, en coincidir amb el vintè aniversari dels Ambassadeurs du Pain.

Espanya hi va participar, com en les darreres edicions, amb un equip format íntegrament a la Baking School Barcelona Sabadell, centre de referència en excel·lència flequera. L'equip, encapçalat per Roger Vilardosa (candidat) i Isaac Galofré (*commis*), ambdós formats al Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, va competir sota la direcció tècnica i l'entrenament de David Hernández, candidat de l'edició anterior, després que el director de la Baking, Yohan Ferrant, entrenador de les edicions anteriors, li passés el relleu.

Durant gairebé deu hores, els participants van haver de superar proves de pa, brioixeria, snacks i una peça artística, sempre sota els criteris del gust i la nutrició. L'equip de la Baking School Barcelona Sabadell va aconseguir la sisena posició a la competició i, amb aquest resultat, va aconseguir classificar-se per al Best of Mondial du Pain, la versió reduïda i molt selectiva del Mondial du Pain, on només s'accepten els equips més ben classificats de l'edició anterior del Mondial.

Repetidors al Mondial

Roger Vilardosa va ser el primer alumne de la promoció del tercer Màster, i ja va participar com a *commis* en la novena edició del Mondial on van guanyar, juntament amb David Hernández, el premi a millor brioixeria. Com a ajudant, va tenir 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. Ambdós provenen de famílies forneres, cosa que va reforçar el vincle entre tradició i innovació.

Així, es va donar la circumstància que els dos integrants de l'equip de la novena edició, Vilardosa i Hernández, van tornar a ser presents en aquest desè Mondial. D'aquesta



“El nostre objectiu era classificar-nos per al Best of, així que ens sentim guanyadors”.

manera, buscaven 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.

Vilardosa destaca que “hi ha molta diferència entre participar com a *commis* i com a candidat. Tens molta més responsabilitat”, assegura. Per la seva banda, Galofré va rebre la distinció de segon millor *commis* del món en la



“Ara tenim l’oportunitat de tornar a començar i lluitarem per ser entre els tres primers”.

seva primera participació en el Mondial. “Et quedes amb ganes d’haver-te esforçat una mica més per aconseguir el primer lloc, però és molt gratificant rebre les felicitacions dels companys i competidors”, declara.

Cap al Best of

“Ja sabíem de l’edició anterior els passos a seguir: vam fer una preparació molt intensa per arribar a ser competitiu, especialment durant els darrers dos mesos, que vam treballar cada dia la posada a punt”, explica Hernández. “Som un equip amb una intensitat molt alta i una gran organització, així que vam arribar amb moltes possibilitats de ser a dalt”, indica.

“És una competició on cada any hi ha més equips i més competència, la qual cosa ens obliga als participants a treballar més i millor”, explica. “La veritat és que són concursos on el nivell entre els equips és molt similar, i aquí és on entren els detalls”, assegura. “Nosaltres vam fer la brioixeria molt bé i vam completar l’escultura d’una manera molt correcta, però no vam tenir el nostre millor dia en baguet i en baguet *respectus panis* i això ens va penalitzar. Els altres equips també van patinar en algunes coses, menys Holanda, que va ser l’equip més lineal i el que menys microerrors va cometre. Per això va ser el



guanyador i s’ho va ben merèixer”, analitza.

Sigui com sigui, “el nostre objectiu era classificar-nos per al Best of, així que ens sentim guanyadors”, assegura Hernández. “Ara tenim l’oportunitat de tornar a començar, aprendre com a equip de la participació en el Mondial i lluitarem per ser entre els tres primers”, destaca.

Set agremiats, nous mestres artesans

Francisco Javier Huerta, Jaume Junyent, Joan Nogués, Jordi Gasque, Jordi Morera, Marc Parés i Ramon Coma, reconeguts per la Generalitat amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari.



El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya ha lliurat els Diplomes de Mestres Artesans 2024, que han recaigut en quinze professionals de diferents oficis, entre ells set flequers socis del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. El lliurament ha tingut lloc en el marc de la Nit de l'Artesania, celebrada a l'Espai Corberó d'Esplugues de Llobregat amb la presència del conseller Òscar Ordeig i el director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, Joan Gòdia.

El conseller Ordeig ha felicitat els premiats i ha destacat especialment la tasca de les federacions i els gremis del sector dient que, "amb la seva activitat permanent i les seves escoles, fan una feina imprescindible per millorar i prestigiar l'artesania alimentària". Segons el conseller, "aquests guardons posen de manifest, any rere any, la vitalitat de l'artesania alimentària catalana".

Els flequers agremiats han rebut aquest reconeixement en presència de Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que ha destacat: «Som el que mengem, i menjar productes artesans de proximitat i qualitat és un autèntic privilegi i un gran valor per a la nostra societat», adreçant-se a tots els mestres reconeguts aquest any. «Ens fa falta creure'ns-ho. A Catalunya som terra de grans elaboradors; fem autèntics tresors d'artesania alimentària i som uns grans referents al món», ha defensat.

Entre els quinze mestres alimentaris reconeguts, set han estat forners agremiats.

Francisco Javier Huerta, del Forn Sant Miquel (Molins de Rei)

Tercera generació de flequers d'un negoci familiar fundat l'any 1934 que ell, juntament amb la seva germana

Maria Teresa, regenta des de 1996. "Fer pa és entendre que les coses bones necessiten temps, calor i ànima", assegura Huerta, forner de vocació des de la infància. "Sempre m'ha apassionat innovar i donar un toc personal al que el meu avi, i després el meu pare, em van transmetre: l'amor pel pa. Amb la mateixa il·lusió del primer dia i amb ganes de seguir innovant dins el món flequer, continuem formant-nos a la Baking School Barcelona Sabadell, on aprenem nous conceptes d'elaboració que ens permeten oferir als nostres clients un producte artesà, de qualitat i fet amb passió", destaca.

Jaume Junyent, del Pa Artesà del Vallès (Santa Perpètua de Mogoda)

Amb més de quaranta anys dedicats a l'ofici, ha fet del pa una manera de viure, ha recuperat i dignificat les tècniques tradicionals del pa artesà, ha mantingut viu el llegat de forn antic i ha format noves generacions amb passió i rigor. Va començar al forn familiar de ben jove i ha estat pioner en la recuperació de processos lents com la fermentació natural. "He dedicat tota una vida a defensar la importància del bon producte, ben fet i amb temps", assegura.

Joan Nogués, del Forn de Pa Sant Adjutori (Olost)

Tercera generació de forners, va créixer envoltat de farina i fornades. L'any 1987 va agafar el relleu del forn i va mantenir els processos tradicionals heretats del seu avi: massa mare natural "cutxaró", fermentacions lentes i fornades cuidades. Avui manté viu aquest ofici al costat del seu fill, amb qui comparteix la passió pel bon pa. "Per a nosaltres, el forn és molt més que una feina: és una manera de viure. És aixecar-se cada nit per fer créixer un producte viu, cuidar cada fornada com si fos única i mantenir un vincle especial amb la nostra clientela", conclou.

Ordeig ha destacat la tasca de les federacions i els gremis dient que, “amb la seva activitat i les seves escoles, fan una feina imprescindible per millorar i prestigiar l’artesania alimentària”.

Jordi Gasque, del Forn de Nulles (Nulles)

Guardonat amb l'accèssit del Premi Jove Artesà Alimentari Innovador, treballava d'encafrador a la construcció, però la crisi del 2007 el va obligar a reinventar-se. “Tot va començar per casualitat, fent un cafè amb el Pere Cano, l'antic forner de Nulles, que es jubilava i traspassava el negoci. El Pere em va ensenyar les bases de l'ofici tradicional, i després em vaig formar amb mestres com Manuel Cortés a l'Escola del Gremi i posteriorment a l'estranger. M'agrada treballar amb honestetat i respecte i guanyar-me la gent fent productes de gran qualitat”, assenyala.

Jordi Morera, de L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú)

Flequer Mundial 2017 per la Flequer Mundial 2017 per la UIBC, és la cinquena generació d'una nissaga de flequers. L'any 2012 va recuperar el forn de llenya històric familiar i, dos anys després, va adquirir un molí de pedra per controlar el procés de molta de les seves farines, de gra sencer i sense additius. Des de 2015 conrea varietats antigues de blat. “Cultivar, moldre i fermentar són l'essència de la nostra feina”, assegura Morera, apassionat de la divulgació i autor de quatre llibres.

Marc Parés, de la Fleca Parés (Vilafranca del Penedès)

Quarta generació de flequers i té 38 anys d'experiència en el sector. Es va iniciar en l'ofici amb 17 anys, quan combinava l'aprenentatge a l'obra-dor familiar, Establiment Comercial Centenari, amb formacions i estades a França. “Em vaig especialitzar en la creació de ferments naturals, així com en la millora dels processos de pastat, adaptats a cada farina. He



Ramon Coma, Marc Parés, Jordi Morera, Jordi Gasque, Joan Nogués. Jaume Junyent i Francisco Javier Huerta (De dalt a baix, d'esquerra a dreta)

treballat intensament per entendre el comportament dels ferments en totes les seves etapes, he aprofundit en la seva elaboració i he après a realçar-ne les característiques segons la seva procedència”, explica.

Ramon Coma, del Forn de Pa Coma (Manresa)

Quarta generació de forners, porta el negoci familiar, Establiment

Comercial Centenari, des de 2007. “He estat tota la vida al forn. Primer ajudant el pare a estones, anant a preparar la massa mare del dia i posteriorment fent un curs de flequer al Gremi i regentant finalment el negoci. “Actualment, estem treballant amb farines ecològiques amb un procés de fermentació amb massa mare i utilitzant la tècnica de fermentació en fred”, indica.



Dues fleques agremiades reben Premis Nacionals

La Generalitat atorga al Forn de Cabrianes el Premi Nacional de Comerç i al Forn de Pa Codina (“Cal Taró”) el d’Establiment Comercial Centenari.

Dos forns agremiats han estat reconeguts per la Generalitat de Catalunya durant l’acte de lliurament dels Premis Nacionals de Comerç i Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris, encapçalat pel president de la Generalitat, Salvador Illa.

Aquests premis tenen com a objectiu reconèixer els establiments comercials que han destacat per la seva trajectòria, innovació, sostenibilitat i contribució al prestigi del sector, i a l’actuació d’iniciativa col·lectiva que ha significat un impuls al model català de comerç i serveis.

Impacte a la comunitat

D’una banda, el Forn de Cabrianes, de Sant Fruitós de Bages, ha rebut el Premi Nacional de Comerç 2024, dotat amb 8.000 euros. Amb aquest guardó, el Govern vol reconèixer la rellevància i la trajectòria d’aquest establiment fundat el 1933, que ha tingut un gran impacte a la comunitat, ha generat ocupació i ha dinamitzat l’economia social.

“Amb més de 90 anys d’història, el Forn de Cabrianes ha demostrat una gran capacitat d’adaptació i ha apostat per la innovació tecnològica, amb iniciatives com el programa que permet una connexió directa i en temps real entre els seus trenta punts de venda. Actualment, porta a terme moltes iniciatives i campanyes comercials que potencien de forma rellevant el comerç local i de proximitat”, assenyala la Generalitat.

“És un honor immens que ens ha omplert d’orgull, perquè suposa un reconeixement a la feina ben feta i a la manera de fer les coses que ens van transmetre els nostres avantpassats”, destaca Rosa Maria Abadal, directora comercial del Forn de

Cabrianes. “Sempre hem treballat per mantenir viu l’esperit de barri, defensar el comerç de poble i oferir qualitat i autenticitat”, assegura Rosa Maria, una dels cinc germans que actualment regenten el negoci familiar, que porta a l’esquena tres generacions i ja comença a incorporar la quarta. “Aquest premi és en gran manera gràcies al gran equip humà amb el qual comptem”, incideix la directora comercial del forn, qui explica que l’endemà de rebre el premi van convidar tots els clients a un tall de coca per celebrar-ho amb ells i agrair-los la seva fidelitat. “Que vinguin cada dia a comprar aquí és el reconeixement més gran que podem tenir”, conclou.



“Aquest premi és en gran manera gràcies al gran equip humà amb el qual comptem”.

Més de 130 anys d'artesania

Pel que fa als Premis Nacionals d'Establiments Comercials Centenaris, enguany s'han concedit 24 reconeixements a comerços que han arribat al segle d'història. L'objectiu d'aquests guardons és distingir els establiments comercials i mercats municipals en actiu que al llarg de més de cent anys han ofert un servei de qualitat i personalitzat als seus clients, tot adaptant-se als canvis en les necessitats de compra de la ciutadania que s'han anat produint al llarg de la seva trajectòria professional.

El Forn de Pa Codina, també anomenat "Cal Taró", de Santpedor, ha estat un dels guardonats. Es va establir fa 132 anys a l'emplaçament actual, i en fa 102 que el regenta la mateixa família. Va recollir el guardó Anna Maria Vall Gibert, viuda de Joan Codina Viladés, tercera generació del negoci que ara porten els seus fills, Joan i Francesc Xavier. És l'àvia d'aquest, Josefa Espinalt Prat la primera familiar que consta vinculada a l'activitat, el 1923, que l'hauria regentat juntament amb el seu germà Rosendo. L'activitat de forn en aquella mateixa adreça, però, hauria començat abans, l'any 1893. Al llistat d'activitats que pagaven contribució industrial hi apareix un "horno de pan" a nom de Juan Vila, al carrer Santa Maria.

L'alcalde de Santpedor, Agustí Comas, va acudir a l'acte de lliurament dels premis, i l'Ajuntament ha reconegut públicament Cal Taró "per la seva constància i perseverança. Perquè per molts anys més Santpedor pugui seguir degustant el seu pa centenari i que petits i grans puguin seguir delectant-se, per exemple, del bitxo, un dels berenars de xocolata marca de la casa".



La plaça del Forn de Pa Codina 'Cal Taro', de Santpedor, al 1930 i 2025.

"Estem molt orgullosos de rebre aquest premi després de més d'un segle d'activitat", indica Anna Maria Vall Gibert. "És un reconeixement als petits artesans que hem aguantat tants anys i continuem vius, malgrat les dificultats. Tenim clients molt fidels i es van incorporant els més joves. Mantenim la tradició i alhora procurem renovar-nos amb la incorporació de nous productes gràcies a la formació a la Baking School Barcelona Sabadell", incideix.


MORETÓ

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

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



El Forn Sistaré, bicampió del Millor Pa de Pagès Català

La fleca agremiada guanya per segona vegada el títol que atorga el Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida.

El Forn Sistaré 1910 es va proclamar recentment campió a la final del Millor Pa de Pagès Català 2025, celebrada al teatre El Centre de Sant Vicenç dels Horts (Barcelona). És la segona vegada que aquesta fleca agremiada aconsegueix aquest títol, donat que ja va guanyar la mateixa competició l'any 2016. Amb aquest títol, el forn que lideren els germans Tomàs i Xavier Pamies s'uneix a les altres dues fleques que també han aconseguit dues vegades el premi: el Forn del Passeig (Barcelona) i Montserrat Forners (Barcelona).

Després d'un tast a cegues, el jurat va escollir com a guanyador el pa de Sistaré per davant dels altres finalistes d'aquesta edició: Cal Moliné (Manresa), el Forn l'Espurna (Berga), el Forn Gil (Barcelona) i Panarra (l'Hospitalet de Llobregat).

El jurat de la final, presidit per l'alcalde de Sant Vicenç dels Horts, Miquel Comino, va estar format pel president de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Vila; el vicepresident de la DOP Pera de Lleida, Miquel Sales; el forner de Sant Vicenç dels Horts i membre de la IGP Pa de Pagès Català, Jordi Rosell, i el guanyador de l'edició 2024 del Concurs, Marc Casamitjana de Montserrat Forners (Barcelona).

Cinquena generació

El Forn Sistaré 1910 es va fundar a principis del segle xx, i els germans Pamies són la cinquena generació de la família al capdavant de l'empresa. A començament d'aquest segle, els Pàmies van reconvertir la seva fleca per apostar per la qualitat màxima dels seus productes amb masses mare de cultiu, fermentacions en bloc i utilitzant en les seves elaboracions productes de proximitat del Baix Camp, principalment. En els darrers temps, la fleca ha inaugurat una línia de productes sense gluten, amb un obrador i una botiga específica.

Durant la final es va fer entrega de la distinció a la trajectòria professional a Robert Figueras, de Maia Flequers de Figueres (Girona). A més a més, l'Escola de Música de Sant



Només tres fleques han guanyat dues vegades aquest prestigiós concurs.

Vicenç dels Horts va protagonitzar una actuació a la final i, en acabar el concurs, els assistents van poder degustar un còctel preparat per la fleca local Can Coll.

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.

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.



Els Espigas, subcampions d'Europa

La Selecció Espanyola de Fleca Artesana assoleix el segon lloc a la Copa d'Europa de Fleca 2025.



La Selecció Espanyola de Fleca Artesana, coneguda com els "Espigas", s'ha proclamat subcampiona a la Copa d'Europa de Fleca 2025, que ha celebrat la seva 23a edició a Nantes (França) en el marc de la fira Serbotel. L'equip espanyol s'ha imposat així a Itàlia, Espanya, Hongria, Països Baixos, Regne Unit i Suïssa, i només l'ha superat França, mentre que Itàlia ha tancat el podi.

L'equip espanyol ha estat integrat pel lleonès Daniel Flecha, que ha exercit d'entrenador; l'alicantí Santiago Mariel, responsable de l'especialitat de fleca; el valencià Joan Serra, al capdavant de la brioixeria, i la corunyesa María Bazar, encarregada de la peça artística. Amb l'ombra experta de José Roldán com a capità i la direcció tècnica de Jesús Sánchez, el bloc s'ha mostrat compacte i ben assajat, capaç de competir amb solvència davant rivals de primer nivell.

Un 2025 per emmarcar

Aquest subcampionat posa el punt i final a un 2025 per emmarcar en el món del pa artesanal a Espanya. El gener, Espanya ja havia estat subcampiona del campionat internacional Bread In The City a Rímini (Itàlia), amb Santiago Mariel i Joan Serra al capdavant en el marc de la fira SIGEP.

Al juliol ja es va assolir el bronze al Campionat Internacional de Joves Flequers a São Paulo (FIPAN, Brasil), amb Antonio Aguilar i María Bazar com a representants de l'equip. Tot sota la batuta de José Roldán, reconegut recentment com a Flequer Mundial de l'Any 2025 per la UIBC.

"És un orgull immens tornar a ser al podi", declara José Roldán. "Fa cinc anys que treballem per aconseguir resultats al màxim nivell i ja no és casualitat: la fleca espanyola ocupa un espai privilegiat a escala mundial. Els entrenaments han estat intensos, però ens han permès ajustar cada peça, rematar els detalls i assegurar que tot sortís segons les previsions", va afegir.

Toni Vera, tetracampió del millor croissant artesà de mantega



El Gremi de Pastisseria de Barcelona ha tornat a atorgar a la pastisseria Canal de Barcelona el primer premi del concurs al millor croissant artesà de mantega, que ha celebrat enguany la seva divuitena edició. El segon premi ha recaigut en la fleca agremiada La Botigueta del Pa de Malgrat de Mar.

És la quarta vegada que Canal obté aquest reconeixement, i en totes les ocasions l'autor de la peça ha estat Toni Vera, qui és al capdavant d'aquest negoci amb dos locals a la capital catalana. Vera, formador de la Baking School Barcelona Sabadell, afegeix així aquest guardó als que ja es va endur en les edicions dels anys 2016, el 2019 i el 2022.

Segons el jurat, el croissant guanyador destaca per la seva forma recta, l'interior alveolat i esponjós de color blanc cremós, i un exterior ben cruixent i d'un to torrat atractiu. Aquesta forma allargada garanteix una cocció homogènia i una textura perfecta a cada mossegada.

Del tercer al segon

En el cas de La Botigueta del Pa, el responsable del croissant va ser Abel Garrido, que es presentava per segona vegada al concurs després d'haver quedat tercer fa dos anys. Va presentar una peça elaborada amb ingredients de primera qualitat i un procés d'elaboració de 72 hores, amb un preferment que potencia el gust de la mantega. El seu objectiu de cara a la propera edició és guanyar el concurs.

Els participants van presentar dotze croissants sense identificar abans de les 11.00 hores al Gremi de Pastisseria, una condició pensada per assegurar que els productes arribessin pràcticament acabats de fer. El jurat va valorar paràmetres com la forma, l'alveolat, el fullat i, sobretot, el sabor i l'aroma de la mantega fresca.

Amb divuit edicions a l'esquena, el certamen s'ha consolidat com una cita clau per al sector, atès que ha fomentat la col·laboració i l'intercanvi entre professionals d'arreu de l'Estat.

Pavé de campanya amb massa mare*



Yohan Ferrant
Pavé de campanya

Un pa de caràcter, nascut de la combinació de masses mare joves i farines de gran personalitat.

Ingredients per a la massa

500 g de farina T65 mòlta a la pedra
150 g de farina d'espelta T80
150 g de farina de sègol T130
200 g de farina de negrillo: 200 g
150 g de massa mare líquida jove
18 g de sal
800 g d'aigua (+100 g de bassinage)
Temperatura base: 70

Explicació fermentativa

Durant l'autòlisi s'activen enzims i comença una lleugera activitat microbiana. En la fermentació càlida (4 h a 27 °C) augmenten notablement les bacteries làctiques, que generen àcids i desenvolupen l'aroma. Els llevats s'activen de manera progressiva, alliberant CO₂. En fred (12 h a 8 °C), les bacteries làctiques continuen treballant de forma lenta però estable, mentre que els llevats fermenten molt suaument, cosa que genera una estructura més complexa.

En la fase final abans del forn, l'activitat dels llevats arriba al punt òptim per maximitzar l'expansió.

Espai patrocinat:



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



Pas a pas



Autòlisi d'1 hora. Afegiu la resta d'ingredients i pasteu a velocitat lenta fins que quedin totalment incorporats, buscant una massa que arribi als 27 °C de temperatura. Un cop obtinguda, deixeu-la reposar en cubeta durant 4 hores a 27 °C, realitzant-li un plec. Tot seguit, refrigereu-la 12 hores a 8 °C. Després del fred, dividiu la massa en pavés sobre teles seques i deixeu-los reposar 30 minuts abans de la cocció.



Coure a 270 °C amb vapor. Temps segons el pes.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



EQUIPAMENT
PER A FLECA
I PASTISSERIA

UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING

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

[DISPAN.ES](https://www.instagram.com/dispan.es)

[DISPAN.FB](https://www.facebook.com/dispan.fb)

[DISPANES](https://twitter.com/dispanes)





*Torró de música

Una fusió gourmet de xocolata, avellana i fruits secs per a un resultat exquisit i festiu.



Jordi Farrés
Torró de Nadal

Ingredients

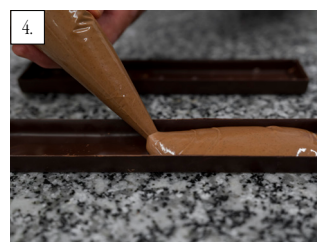
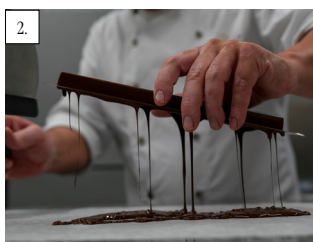
630 g de xocolata Finest Belgian Chocolate Gold
525 g de cobertura de xocolata amb llet Alunga
525 g de pasta pura d'avellana torrada
90 g d'oli de gira-sol
70 g d'avellanes caramel·litzades
35 g de mantega de cacau
Fruits secs variats per decorar

Espai patrocinat:

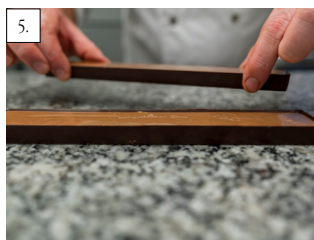


Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
farinera-albareda.com

Encapsulat de praliné i fruits secs



Fondre les xocolates juntament amb la mantega de cacau a 40 °C i barrejar-ho amb la pasta pura d'avellana i l'oli de gira-sol. Precristal·litzar el conjunt a 23 °C i afegir-hi la resta dels ingredients. Dosificar al motlle i deixar cristal·litzar per poder desemmotllar correctament. Quan la base de xocolata estigui ferma, omplir amb crema de praliné.



Un cop plens els motlles, disposar una mescla de fruits secs acolorits a la superfície del torró.

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



NewsEmpresa



Farines Ylla presenta el calendari 2026

La il·lustradora Laura Pacheco retrata una escena quotidiana plena de calidesa per homenatjar forners, pastissers i pizzers en una edició que convida a apreciar la màgia del dia a dia.



Farines Ylla ha presentat el seu calendari de 2026, una edició marcada per la mirada càlida i humanista de la il·lustradora Laura Pacheco, triada per la marca com a artista de l'any. L'obra destaca per convertir una escena quotidiana en un homenatge entranyable a forners, pastissers i pizzers, que hi apareixen treballant amb destresa i alegria al centre de la composició.

La imatge mostra aquests professionals envoltats de persones que gaudeixen de les seves creacions, un gest que vol recordar el valor de la convivència i els petits plaers compartits. Segons l'empresa, darrere de totes aquestes històries quotidianes hi continua havent-hi la seva essència: Farines Ylla, aportant la matèria primera que fa possible aquest univers gastronòmic.

Laura Pacheco, coneguda pel seu traç net, els colors càlids i un estil retro-modernista influït per la il·lustració mid-century, ha treballat amb diversos mitjans i editorials tant d'Espanya com dels Estats Units. La seva trajectòria inclou la publicació de còmics en solitari i en col·laboració amb la seva germana, Carmen Pacheco, així com reconeixements com el Premio a la Trayectoria Profesional de l'Asociación de Autores de Cómic de España (AACE).

Amb aquest calendari, Farines Ylla convida a començar el 2026 amb un propòsit senzill però significatiu: mirar la vida amb una nova tendresa i saber apreciar la màgia que s'amaga en el dia a dia. L'empresa desitja a tothom un any ple de bons moments compartits.

Daniel Jordà presenta un panettone en homenatge al territori català

La nova creació de Panes Creativos combina sabors de proximitat i inclou una figureta de caganer com a guiño a la tradició catalana.

El mestre forner Daniel Jordà i l'equip de Panes Creativos han presentat aquesta temporada un panettone artesanal que vol reivindicar els productes i les tradicions del territori català. La creació, elaborada amb ingredients de proximitat i de temporada, combina figa, albercoc, ametlles i un toc subtil de xocolata, una fórmula que dona com a resultat un sabor melós i aromàtic, fidel a l'esperit innovador i al segell de qualitat de la casa.

Seguint l'esperit nadalenc i les arrels populars, el panettone incorpora també un element molt característic de la cultura catalana: una figureta de caganer amagada al seu interior. Aquest personatge, documentat des del segle XVIII i habitual als pessebres, és considerat símbol de bona sort i prosperitat, i la tradició li atribueix el poder de "fertilitzar" la terra i anunciar un bon any.

El panettone, elaborat artesanalment a l'obrador de Panes Creativos, es presenta en una caixa de disseny renovat. A més, es podrà adquirir en una edició especial que inclou un gelat exclusiu creat per la gelateria Irene Borra,



de Mama Heladera i cinquena generació de la històrica gelateria Tío Che del Poblenou. El gelat —presentat recentment al Panettone World Championship 2025 a Milà— combina avellana de Reus, farigola i aigua del Mediterrani, i estarà disponible només a la botiga física.

Alimentaria+Hostelco 2026 reforça el seu lideratge internacional

Alimentaria+Hostelco, la gran plataforma internacional dedicada a l'alimentació, les begudes, la restauració i l'equipament per a hostaleria, tornarà al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona del 23 al 26 de març de 2026 amb una edició marcada per un notable impuls internacional. L'organització preveu reunir més de 3.300 empreses exposidores, de les quals prop de 1.000 seran firmes internacionals procedents de més de 70 països, fet que representa un augment del 41% respecte a l'última edició.

A quatre mesos de la inauguració, gairebé un terç dels expositors confirmats són internacionals, amb un creixement del 11% en comparació amb 2024. Itàlia manté el lideratge en participació estrangera, seguida de Polònia, que enguany tindrà un paper protagonista com a país convidat. El país centreeuropeu assolirà xifres rècord, amb més de 100 expositors i 1.200 m² d'espai, i mostrarà la diversitat del seu sector agroalimentari amb un pave-

lló nacional i zones especialitzades en productes carnis.

L'organització preveu superar els 110.000 visitants, un 25% dels quals seran internacionals. Per potenciar les oportunitats de negoci, s'ha activat un ampli programa de compradors convidats, que atraurà més de 1.500 importadors, distribuïdors i responsables de compres de més de 80 països. Aquest programa facilita les trobades matchmaking entre professionals, que podrien superar les 14.000 reunions. Entre els participants destaquen grans distribuïdores i cadenes de supermercats com Walmart, Marks & Spencer, PriceSmart o Sonae, així com importadors de mercats clau com Estats Units, Mèxic, Xina, Canadà o Corea del Sud.

Amb aquesta edició, Alimentaria+Hostelco consolida el seu paper com a punt de trobada global per al conjunt de la indústria alimentària i de l'hostaleria, reforçant les seves sinergies i la seva projecció internacional.

Parlem de granyons? Parlem-ne a bastament!

En articles passats hem explicat les primeres etapes de la fabricació de farina en una farinera. En els propers articles ens endinsarem en la fabricació de la farina, el funcionament dels molins, etc. En aquest article però, farem reflexions variades d'un producte que molt tímidament torna a ser d'interès a la fleca catalana: els granyons.

Malgrat que el títol d'aquesta secció faci l'ullet al seny ordenador de la llengua catalana, el prohom Pompeu Fabra, i tot i que el diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans DIEC2, hereu directe del Diccionari General de la Llengua Catalana (DGLC, Pompeu Fabra) publicat per primera vegada el 1931 per fascicles i el 1932 com a volum complet, no inclou el mot granyó en singular, ni granyons en plural, sí que ho fan altres diccionaris del corpus filològic de la llengua catalana.

No tindrem en compte aquí la rivalitat acèrrima entre els dos homenots de la llengua catalana, el barceloní Pompeu Fabra i el manacorí mossèn Antoni Maria Alcover i Sureda i farem ús de l'obra magna del manacorí.

La primera accepció de la definició del mot granyó que dóna el Diccionari Alcover-Moll diu:

1. GRANYÓ m.
Cadascun dels grans de blat sense clovella, que es fan saltar dins un morter després que els han remullats un poc (muntanyes d'Alacant, segons R. Chabás en el glossari del «Spill» de Jaume Roig). Si d'alegria | donen torrons, | speren capons; | si granyons, fava, Spill 5421.
Etim.: del llatí vulgar *graneone, dim. de grānu, 'gra'.

Una de les primeres referències escrites en català del mot granyó doncs, sembla ser que apareix a l'obra *Espill* escrita aproximadament el 1460 pel metge i escriptor valencià. També veiem que etimològicament, el mot granyó ve del llatí vulgar.

En el cas del Termcat proporciona la següent definició:

Definició
Gra de blat picat en un morter, prèviament remullat perquè perdi la clovella més fàcilment.

Pel que fa al Diccionari normatiu valencià defineix el mot granyó de la següent manera

granyó [granó] 
m. ALIM. Sèmola de blat cuit en gra.

Per altra banda, pel que fa a la llengua castellana, en el cas del diccionari de la Real Academia Española (RAE), l'entrada grañón té dues accepcions:

Del lat. hisp. *granio, -ónis.
1. m. Especie de sémola hecha de trigo cocido en grano.
2. m. Grano de trigo cocido.

Hi ha petites variacions en les definicions, algunes més correctes que d'altres. Vegem què és correcte i què no, cas a cas.

Probablement la definició menys correcta és la que ofereix el Diccionari normatiu valencià, ja que parla només de sèmola de blat i hi incorpora el concepte de "cuit en gra", comú en totes les definicions vistes prèviament. Afegir el concepte de "cuit en gra" o "remullats" no és l'element nuclear dels granyons, ja que el granyó no el fa el fet que s'hagi cuit, tot i que general-

ment ho és. A més a més, els granyons no són sèmola (tot i que en contenen) i viceversa, la sèmola no són granyons. El concepte de sèmola de blat és àmpliament conegut i són les partícules de l'endosperma de blat d'una granulometria entre 1.120 µm i 280 µm aproximadament. El que constitueix el granyó no és la sèmola, sinó ja en diríem sèmola directament i no pas granyó.

Passa el mateix amb la primera accepció del diccionari de la RAE, que parla d'una "especie de sémola hecha de trigo cocido". En aquest cas, com que no parla de sèmola, sinó de "especie de sémola", s'aproxima més a la realitat, tot i que la definició podria ser més precisa. La segona accepció de la definició del diccionari de la RAE és correcta, però és un concepte de granyó diferent.

Pel que fa a les definicions que ofereixen el Termcat i el Diccionari Alcover-Moll essencialment són correctes, tot i que només contemplen un procés de fabricació artesanal. Malgrat que ambdues definicions es podrien precisar més, són bones definicions a nivell lingüístic. D'aquestes dues definicions ja es pot concloure que els granyons de blat és un producte que conté el gra de blat sencer, cosa que no passa amb la definició del Diccionari normatiu valencià. La primera accepció de la RAE és més imprecisa en aquest sentit. No així la segona accepció, que clarament parla del gra de blat complet.

Per tant veiem que històricament, el que es coneix com a granyons, són essencialment trossos de blat trinxat, que han pogut ser remullats per mirar de condicionar una mica el gra de blat, siguin obtinguts de manera artesanal o en un molí modern.

Fins ara, hem vist les diferents definicions que contenen els diccionaris d'ús comú. Aquestes definicions ofereixen definicions dels granyons des d'una perspectiva tecnològica artesanal adreçada a públic no professional.

Si ens fixem en el Real Decreto 677/2016 on es parla de les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització de farines, sèmols i altres productes de de molinaria de cereals destinats al consum humà trobarem que també parla dels granyons. Concretament a l'article 2, punt 15 defineix granyons com:

15. Grañones: son los productos resultantes de la trituración de los granos de cereales limpios y cuyos fragmentos sean de tamaño mayor que los de la

sèmola.

I a continuació també diu:

La denominación de los «grañones», el «germen» y el «salvado» estará formada por esos términos seguidos por el nombre del cereal o cereales de procedencia.

Per tant, el Real Decret parla del producte resultant de la tritració de grans de cereals nets i especifica un determinat mínim en la dimensió granulomètrica. Segons aquesta definició i des d'una posició purista, el producte ja no seria estrictament integral, perquè en el procés de tritratge, inevitablement es generen fragments de dimensió inferior a la sèmola.

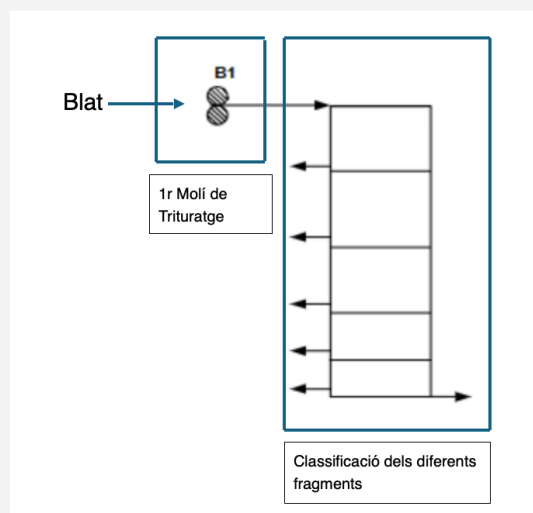
També aporta la idea que els granyons poden ser de blat o de qualsevol altre cereal: granyons de blat, granyons de sègol, granyons de blat de moro, etc.

A continuació farem una descripció i definició més detallada, des d'una aproximació tecnològica dels granyons de blat.

Com s'obtenen els granyons en la molineria moderna?

Quan els grans de blat, ja condicionats, passen pel primer molí de tots, el molí B1, sigui simple o doble, els corrons estriats obren i trenquen els grans de blat, tot generant un conjunt de fragments del gra de blat que tenen diferents composicions. Són aquests:

- Partícules de segó grosses amb endosperma enganxat.
- Partícules de segó petites amb endosperma enganxat.
- Partícules de segó grosses
- Partícules de segó petites
- Partícules de d'endosperma grosses i petites amb segó enganxat
- Partícules d'endosperma grosses (sèmola)
- Partícules d'endosperma petites (semolina)
- Grans de farina
- Partícules greixoses amb al contingut de greix (germen) (en aquesta fase encara no està separat del tot de les partícules anteriors).



La suma de tots els fragments equivalen al gra de blat sencer. Exactament la suma de tots els fragments que es generen són el que coneixem com a granyons, des d'una perspectiva de la molineria moderna. És a dir, allò que hem definit prèviament de manera col·loquial com a “trossos de blat trinxat”.

Això ens porta a fer la reflexió sobre la idea de si els granyons són farina integral o no. Anem a veure què diu exactament el decret corresponent a la farina de blat.

La definició de farina integral segons el Real Decreto 677/2016 la trobem en el punt 7 de l'article 2 i és la següent:

“Harina Integral: es el producto resultante de la molturación del grano de cereal y cuya composición corresponde con la del grano del cereal íntegro. El proceso de molienda puede ser variado, incluyendo la molturación del grano con separación de los diferentes componentes, que se juntan de nuevo para elaborar el producto final, o bien, un proceso de molienda, con una o varias fases de tritración, durante el cual no se separan los componentes del grano de cereal entre sí”

“La denominación estará constituida por el genérico «harina integral» o «harina de grano entero» y



Punts clau del moliner en la fabricació dels granyons

Amb quines variables pot jugar el moliner a l'hora de fabricar els granyons? Essencialment pot jugar amb cinc aspectes diferents:

1. La granulometria. Es pot variar el perfil granulomètric dels granyons ajustant els corrons del primer molí (B1). Si la separació entre els corrons s'estreny, s'aconseguirà una granulometria més fina i viceversa, si la separació dels corrons augmenta, la granulometria dels granyons serà més gran.
2. Es pot definir les tipologies i varietats de blat concretes. És evident que el comportament d'un blat de força de proteïna del 14,50% tindrà un comportament en el procés de fabricació que un blat corrent amb una proteïna d'un 11,00% o un blat galetier de menys proteïna encara. Cal tenir present també el pes específic del blat. Un blat amb una densitat més elevada porta a resultats diferents d'un blat de densitat més baixa.
3. També es pot jugar amb el nivell d'humitat al qual es fa el condicionament de blat i el corresponent temps de repòs del blat previ a la molturació.
4. Cal preguntar-se si el primer molí és simple d'un sol pis o doble. Això també té conseqüències en la granulometria.
5. Els granyons poden fabricar-se amb un molí de corrons convencional, però hi ha altres tecnologies aplicables: Molí de martells, molí de pedra, molí soder, etc. Cada tecnologia pot portar a resultats diferents.

por el nombre del cereal de procedencia.”

Però també cal tenir present el punt 5 de l'article 2, que defineix farina d'aquesta manera:

Harina: es el producto obtenido de la molturación del grano del cereal y constituido fundamentalmente por el endospermo, con una granulometría tal que el 90 por cien de sus partículas pase a través de un tamiz de 180 micras de luz de malla, a excepción de la harina de trigo morena, en que pasa el 80 por ciento de las partículas.

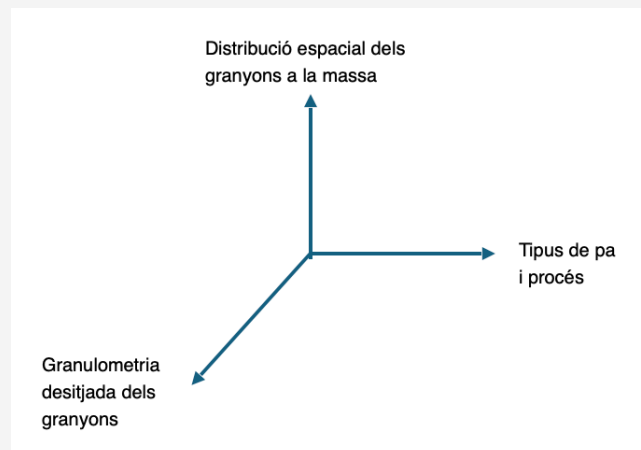
En el cas dels granyons, podem concloure que és un producte que equival al gra sencer i per tant és un producte integral, i com a tal manté totes les propietats nutricionals que aporta el gra de blat sencer. És a dir, el contingut mineral dels granyons és exactament el mateix que el contingut mineral del gra de blat. Ara bé, els granyons no entren a la categoria de farina perquè tenen una granulometria molt diferent. Molt diferent entre els granyons i la farina blanca i molt diferent entre les diferents partícules que conformen els granyons entre elles.

Per tant, farina com a tal no n'és, malgrat que parts dels granyons sí que inclouen partícules de farina.

Aplicació dels granyons en la panificació

La tipologia de pans és molt variada i els processos ben diversos. L'aplicació dels granyons en panificació té essencialment tres grans variables a tenir en compte al nostre entendre:

1. Tipologia de pa o producte i tipus de procés on s'incorporen els granyons.
 2. Distribució espacial dels granyons dins la peça (homogènia en tota la massa o localitzada només a la part externa de la peça).
 3. Granulometria i gust desitjat dels granyons
- Tenint en compte aquestes tres dimensions, la quan-



titat de possibilitats és molt elevada.

Tot i que nutricionalment els granyons de blat mantenen totes les propietats del gra de blat sencer, cal tenir en compte que la granulometria dels granyons inclou trossos d'endosperma grossos que contenen grans de midó tancats i per tant l'índex glucèmic és inferior al d'una farina integral.

Conclusions

Els granyons són un producte de molinaria molt antic i que té diverses definicions, però que essencialment és blat trinxat. Nutricionalment mantenen totes les propietats del gra sencer. Els granyons poden ser de blat o d'altres cereals. L'elaboració de productes de panificació amb l'ús de granyons té moltes possibilitats i ofereix una textura diferent molt interessant. A la fleca catalana estan pràcticament en desús i hi ha molt camp per córrer.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling

Fiscal

Hisenda ajorna VeriFactu fins al 2027 després de la pressió de PIMEC i les patronals

El govern modifica el calendari d'obligatorietat del sistema arran de les demandes del comerç i turisme.

El Ministeri d'Hisenda ha anunciat recentment que el Consell de Ministres aprovarà un Reial Decret llei per ajornar un any l'entrada en vigor del sistema VERI*-FACTU, el nou model estatal de registre verificable i transmissió automatitzada de dades de facturació. Amb aquesta modificació normativa, els terminis inicialment previstos per al 2026 queden traslladats al 2027, tant per a empreses com per a persones treballadores autònomes.

Així, els nous terminis d'obligatorietat seran:

- Empreses i persones jurídiques: 1 de gener de 2027
- Persones físiques (autònoms i empresaris individuals): 1 de juliol de 2027

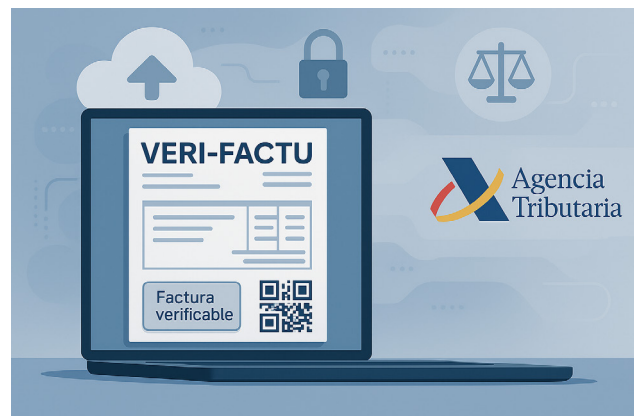
La pressió del comerç de proximitat

Aquest canvi normatiu s'ha produït després de mesos de reivindicacions per part de PIMEC, a les quals s'hi van sumar el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i de diverses patronals d'àmbit estatal (CEOPPAN, CEDECARNE i FEDEPESCA), que havien alertat reiteradament que els terminis inicials eren inassumibles per a la major part del comerç de proximitat i de les activitats artesanals. Les entitats advertien que l'adaptació a sistemes de facturació certificats, la renovació d'equips i la necessitat de formació tècnica implicaven costos i exigències desproporcionades per a microempreses i autònoms que no podrien assumir.

En aquest context, PIMEC Comerç i PIMEC Turisme havien sol·licitat formalment una moratòria mínima de dos anys per garantir una transició ordenada, acompanyada d'ajuts econòmics i programes de suport tècnic i formatiu.

La majoria de fleques, així com altres negocis d'artesania alimentària, són empreses familiars amb recursos tecnològics limitats i que una implantació precipitada hauria generat tensions financeres difícils d'assumir. Les demandes del sector també subratllaven la necessitat d'un període ampli per actualitzar TPV, integrar software certificat i adequar processos interns, especialment en negocis on el volum administratiu recau directament en els propietaris.

La pressió conjunta del teixit empresarial ha estat determinant per forçar el replantejament del calendari. El govern ha reconegut la necessitat d'ajustar els terminis de la reforma per garantir que la implantació del sistema



El canvi normatiu s'ha produït arrel de les reivindicacions per part de PIMEC.

es pugui fer amb garanties i sense comprometre la viabilitat dels negocis més petits, que representen una part essencial del teixit econòmic i social del territori.

Tot i valorar positivament l'ajornament, PIMEC i els gremis recorden que l'adaptació al nou model continuarà requerint inversions i coneixement tècnic, i que, per tant, serà imprescindible que l'Administració desplegui mesures de suport, deduccions fiscals, línies d'ajut, assessorament especialitzat i programes de formació per facilitar el compliment de l'obligació. Les entitats insisteixen que només amb aquest acompanyament es garantirà que el pas cap a la digitalització fiscal sigui realment inclusiu i proporcional a la realitat de les microempreses.

El sector considera que aquesta modificació normativa és un pas en la bona direcció, però insisteix que cal aprofitar el període fins al 2027 per assegurar que la digitalització obligatòria es faci amb criteris de proporcionalitat i equitat, evitant que els negocis més petits quedin despenjats en el procés.

Per a més informació, contacteu amb el departament fiscal del Gremi al telèfon 93 487 18 18

Noves obligacions asseguradores per a patinets, bicicletes elèctriques i carretons

La reforma del SOA redefineix què és un vehicle a motor i què es considera fet de la circulació, també dins de recintes industrials.

El Congrés dels Diputats ha aprovat la reforma del RDL 8/2004 que regula el SOA, en virtut de la Llei esmentada, introduint les novetats més rellevants que detallem a continuació. La nova normativa amplia el concepte de vehicle a motor a efectes de l'assegurança obligatòria. En aquest sentit, d'acord amb la proposta presentada pel Consejo General durant la fase d'al·legacions, s'inclouen com a vehicles a motor els "patinets" sempre que superin els 25 km/h de fabricació o bé tinguin un pes net superior a 25 kg i una velocitat màxima de fabricació superior a 14 km/h. Això inclou tota mena de vehicles, també les bicicletes elèctriques que superin aquests paràmetres, i exclou les cadires de rodes elèctriques. Igualment, s'hi incorporen carretons i vehicles similars, encara que no requereixin autorització administrativa, sempre que entrin dins els criteris descrits.

Sis mesos després de l'entrada en vigor de la norma, aquests vehicles hauran de disposar obligatòriament d'una assegurança de responsabilitat civil en la circulació. D'altra banda, s'amplia el concepte de "fet de la circulació", d'acord amb la jurisprudència del Tribunal de Justícia de la UE. Passa a considerar-se fet de la circulació la utilització del vehicle durant la realització de tasques industrials, ja que la nova norma deixa d'excloure aquest supòsit. És a dir, la càrrega i descàrrega continua NO essent un fet de la circulació, però la circulació amb o sense càrrega dins d'un recinte industrial, encara que no s'accedeixi mai a la via pública, passa a ser-ho i, per tant, la seva cobertura correspon a l'assegurança SOA.

La nova norma entén per circulació de vehicles tota utilització d'un vehicle a motor conforme amb la seva funció com a mitjà de transport en el moment de l'accident, independentment de les seves característiques, del terreny on s'utilitzi i de si està aturat o en moviment. Això resol la incertesa que existia al voltant dels incendis de vehicles estacionats, que passen a considerar-se definitivament un fet de la circulació.

Volem fer especial èmfasi que, si disposa de vehicles com patinets elèctrics, bicicletes elèctriques o carretons que compleixin els criteris indicats, aquests han d'estar assegurats. Les assegurances de patinets tenen un cost des de 29 euros l'any, i les de carretons des de 250 euros l'any.

Li preguem que es posi en contacte amb el Departament d'Assegurances per poder proporcionar-li la cobertura necessària.



**Els patinets elèctrics,
bicicletes elèctriques i
carretons hauran de disposar
d'assegurança en un termini
de sis mesos segons la nova
normativa.**

Canvis clau en la nova Llei de Circulació i Responsabilitat Civil de Motor

Nova definició de “fet de la circulació” i ampliació dels vehicles obligats a disposar d'assegurança, tant dins com fora de recintes privats.



Nova definició de “fet de la circulació”

Es considera “fet de la circulació” qualsevol ús d'un vehicle a motor conforme amb la seva funció com a mitjà de transport, independentment del terreny on s'utilitzi i de si està aturat o en moviment.

Això significa que l'obligació d'assegurar s'aplica tant dins com fora de recintes privats, als vehicles en funcionament o estacionats, i desapareix l'antiga distinció entre zones de circulació pública i privada.

Vehicles a motor amb matrícula

Tot vehicle automòbil amb matrícula o llicència de circulació haurà de comptar amb l'Assegurança Obligatòria d'Automòbils), amb garantia de 70 milions per Danys Personals i 15 milions per Danys Materials:

- Turismes, furgonetes, derivats de turisme, etc.
- Camions, semiremolcs, autocars, autobusos, tractors industrials, tractors i maquinària agrícola, etc.
- Motocicletes, ciclomotors, tricicles, etc.
- Remolcs amb pes superior a 750 kg.

Vehicles a motor sense matrícula

Tot vehicle automotriu que superi els 25 km/h de fabricació o bé tingui un pes net superior a 25 kg i una velocitat màxima de fabricació superior a 14 km/h haurà de comptar amb l'Assegurança Obligatòria d'Automòbils (SOA), amb garantia de 70 milions per Danys Personals i 15 milions per Danys Materials:

- Vehicles industrials: toros, plataformes, carretons, etc.

- Maquinària agrícola: escombradores, tallagespes, etc.
- Vehicles Personals Lleugers (VPL): patinets, bicicletes amb motor, etc. que superin els 25 km/h.
- Vehicles Personals Lleugers (VPL) amb pes superior a 25 kg i velocitat màxima fins a 14 km/h.

Excepcions:

- Cadires de rodes elèctriques i vehicles de suport a la mobilitat per a persones amb discapacitat quan s'utilitzin exclusivament per aquest fi.
- Cicles o bicicletes de pedaleig assistit amb motor elèctric de potència màxima ≤ 250 W, la qual disminueixi progressivament fins a interrompre's abans dels 25 km/h, o si el ciclista deixa de pedalar.

Activitats excloses del fet de la circulació

Continuen excloses i requereixen una assegurança de responsabilitat civil específica:

- Qualsevol prova esportiva, competició o exhibició.
- La circulació en àrees restringides: ports i aeroports.

Sancions

Sancions per manca d'assegurança: de 601 euros a 3.005 euros, a més de la possible immobilització o retirada del vehicle.

Per a més informació sobre assegurances i cobertures, contacteu amb el departament d'assegurances al 93 487 18 18

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

Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

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

930 115 431

ES TRASPASSA ZONA BAGES

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

Sr. Albert
659 153 577

ES TRASPASSA ZONA BAGES

Congelador KOMA 4 portes, taules d'acer inoxidable, forn de brioxeria, màquina de neules.

Sr. Genís
678 513 336

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 PER JUBILACIÓ

Obrador de pa, botiga i magatzem (200m2). Negoci en ple funcionament. Ubicació privilegiada a l'esquerra de l'Eixample.

Sr. Albert
622 355 620

ES TRASPASSA A L'ALT PENEDÈS

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

Sr. Eduardo
662 258 345

ES TRASPASSA A BARCELONA

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

Sr. Tomás
607 739 924

ES TRASPASSA A BERGA

Forn de pa amb degustació. Totalment equipat i en ple funcionament. Ubicació cèntrica.

Sr. Eduard
610 248 467

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



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

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



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

C/Carles Regàs Cavalleria, 9
Polígon Industrial El Verdaguera
Manlleu (Barcelona)
938 507 753
saus@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 - Castelltalló (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@canoll.es
www.obradorcanoll.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





TORTELL

DE REIS



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

