



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

En profunditat: Un ofici, realitats diferents

Entrevista: Xavier Pàmies, The Baker 2025

Formació: Masterclass de brioxos amb Yohan Ferrant

Newsgremi: Nou receptari 'Dona-li vida al pa'

Newsfleca: IBP Center, la nova escola de formació a Còrdova amb el suport del Gremi

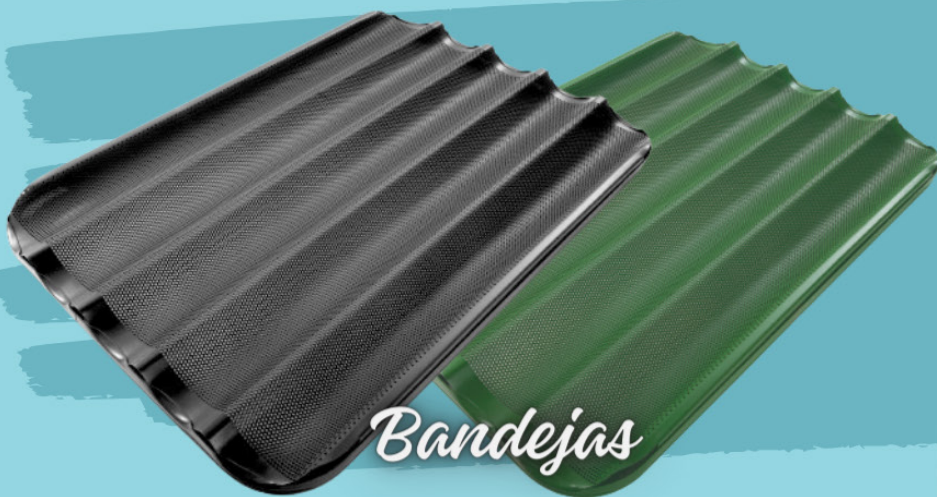
En profunditat La fleca i la pastisseria com a projecte de vida





AL SERVICIO DE LA PANADERÍA

**RECUBRIMIENTOS ANTIADHERENTES,
UTENSILIOS, BANDEJAS, CARROS Y CAJAS.**



Bandejas



Carros



Baterías



Cajas

DUBOSA DEL VALLÉS, S.L.

CL. ALFRED NOBEL 9 - 11 A
P. I. FONT DEL RADIUM
08403 GRANOLLERS
(BARCELONA)

✉ dubosa@dubosa.com

📷 @DUBOSA_

☎ 605 995 072 whatsapp

Tel. 93 849 14 18



Armarios de transporte



Bases rodantes

Y MUCHO MÁS...

p. 6



En profunditat —

Un ofici, realitats diferents

La fleca i la pastisseria com a projecte de vida (p. 20)

p. 14



Entrevista —

Marta San José, subcampiona del món al 2021.

p. 20



Entrevista —

Xavier Pamies, The Baker 2025.

sumari

p. 30



Formació —

Brioixos i tortells, segons Yohan Ferrant

Inicia la FP Dual

p. 36

Newsgremi —

L'entrepà, protagonista del nou receptari de «Dona-li vida al pa»

El Gremi, als Premis Gaudí

La fleca destaca a Alimentaria+Hostelco



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

Presidenta: Mònica Gregori

Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.

Tel.: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829

A/e: secretaria@gremipa.com

www.gremipa.com

Direcció tècnica: Yohan Ferrant, M^cCruz Barón.

Cap de redacció: C.Gil

Redacció: B.Garau

Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado

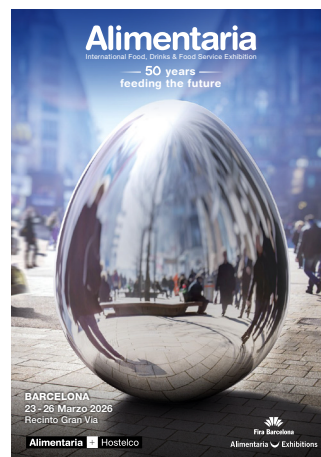
Correcció: I. Pujolar

Publicitat: C.Gil

Impressió: SPM 360

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

p. 44



Newsfleca —

Alimentaria & Hostelco consolida l'espai Coffee, Bakery & Pastry

p. 50



Recepta pa —

Fougasse de formatge i tomàquets

Recepta —

Colomba de fruita (p.52)

Consell editorial:

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Enric Bordas, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

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

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

Amb el suport de:





JUNTS SOM MÉS FORTS, AGREMIAT!

GAUDEIX DELS AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

— Impulsem la innovació i la modernització empresarial que afecta el nostre sector.

— Analitzem les polítiques sectorials per enfortir el sector flequer.

— Oferim assessoria jurídica, econòmica, fiscal i laboral.

— Assessorament en higiene i seguretat alimentària.

— Promocionem la formació professional amb una àmplia oferta de cursos i disposem d'una borsa de treball per facilitar nous professionals.

— Donem assistència administrativa, empresarial i legal per potenciar la competitivitat i rendibilitat.

— Negociem el Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de Barcelona i província.

gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Un sector que forma talent i s'adapta al territori

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i companyes,

El relleu generacional continua sent, sens dubte, un dels grans reptes de futur del nostre sector. Fa anys que en parlem, i sabem que garantir la continuïtat de la fleca artesana implica, inevitablement, captar talent i formar nous professionals que s'enamoren d'aquest ofici tan noble.

En aquest camí, la base formativa és clau. Des del Gremi hem apostat amb determinació per aquesta via, i avui podem dir amb satisfacció que els resultats comencen a veure's. A través de la nostra escola estem descobrint perfils nous que aporten aire fresc al sector: joves que descobreixen la fleca i s'hi apassionen, professionals que decideixen canviar de rumb i apostar per aquest ofici, i també fills i filles de forners que, després d'haver-se desvinculat durant un temps, tornen amb il·lusió per donar una nova mirada al negoci familiar. Tots ells representen una generació nova que suma coneixement, creativitat i compromís i garanteix un relleu generacional.

Alhora, hem de ser conscients que el nostre territori és divers i que la fleca ha de tenir la capacitat d'adaptar-se a aquesta diversitat. No és el mateix treballar en una gran ciutat, amb molta densitat de població i també amb una competència elevada, que fer-ho en zones més rurals, amb menor densitat o amb una estacionalitat molt marcada (zones de platja o esquí), on les necessitats del client i els hàbits de consum són molt diferents. Per això és tan important la nostra capacitat d'adaptació. Cada territori requereix la seva pròpia estratègia,

«La fleca artesana té molt a dir i cada vegada hi ha més mirades posades en el sector.»

el seu «vestit a mida». El futur de les nostres fleques dependrà, en gran part, de saber interpretar les variables que ens marca el mercat i adaptar-nos-hi amb excel·lència i creativitat.

Aquest any també hem tingut l'oportunitat de tornar a participar, per segon any consecutiu, en Alimentaria & Hostelco, dins l'espai Coffee, Bakery & Pastry. Per a nosaltres és un orgull veure com hem fet que la fleca artesana tingui presència i identitat pròpia en una de les fires d'alimentació més importants del món. Això és fruit de la feina que el sector ha fet durant anys per posicionar el pa al lloc d'honor que mereix dins la gastronomia i la cultura alimentària.

Alhora hem donat l'oportunitat als nostres agremiats de venir a exposar el seu millor producte i oferir-ne una degustació en una fira tan important.

Des del Gremi hem aportat el nostre granet de sorra organitzant diferents xerrades i activitats centrades en el futur del sector, que han despertat un gran interès i han captat una audiència nombrosa. És un senyal que la fleca artesana té molt a dir i que cada vegada hi ha més mirades posades en el nostre ofici.

Una salutació,



En profunditat

Un ofici, realitats diferents

Forns de poble, de localitats mitjanes o de Barcelona ciutat viuen circumstàncies molt diferents, però comparteixen el compromís amb l'artesania i la proximitat amb els clients.

L'ofici de flequer presenta dinàmiques molt diferents segons el context urbà i social on es desenvolupa. A la província de Barcelona es poden observar contrastos clars entre pobles, localitats mitjanes o barris de la capital. Aquestes diferències afecten el tipus de client, el volum de producció, els preus, els horaris de feina i la relació amb el barri. Tanmateix, el que uneix tots els forns és la dedicació a l'artesania i la qualitat del producte.

El fet de comparar aquests contextos diferents evidencia com l'entorn condiciona les decisions del forner. Als pobles, la producció és més reduïda, i l'ofici es vincula al valor comunitari i cultural del pa. A les ciutats mitjanes, el negoci combina l'eficiència amb la qualitat i equilibra els costos, la demanda i la competència. A Barcelona ciutat, la fidelització dels clients locals i la continuïtat generacional permeten mantenir un model tradicional dins d'un mercat competitiu i divers. En

En els pobles, la proximitat amb la comunitat és clau.

tots els casos, la passió pel pa artesà i la cura dels detalls es manté com a element comú i identitari.

Els horaris i les decisions operatives també varien segons el context. Als pobles, els obradors moltes vegades poden obrir menys hores per cobrir les necessitats dels clients. A les ciutats mitjanes, les jornades s'estenen per atendre famílies i treballadors amb horaris diversos, mentre que a Barcelona ciutat la producció i la gestió han de respondre a una demanda constant i a un ritme urbà accelerat. Tot plegat reflecteix que l'ofici de flequer s'adapta al seu entorn, manté la qualitat i la tradició com a constants, però modula la manera de treballar, els productes i la relació amb el client segons la realitat urbana i social.

Forn de poble

En els pobles, la proximitat amb la comunitat és clau. Els forns locals, encara que petits, funcionen sovint com a espais de trobada i mantenen una relació directa amb el veïnat. La compra del pa es converteix en un acte social i cultural, que reforça l'arrelament de l'ofici dins del poble.

Un bon exemple de forn arrelat al territori és Fleca Vella, un forn històric de Cardedeu. El seu responsable, Agustí Saltó, explica que l'establiment ha mantingut durant dècades un paper central dins la vida quotidiana del municipi. «És una fleca de tota la vida, sempre ha estat un referent al poble», afirma. El negoci forma part del paisatge comercial tradicional del municipi i conserva una clientela fidel que s'ha anat transmetent entre generacions. «És l'edifici més antic del poble, i hi ha famílies que venen a comprar de tota la vida. La gent es fa gran, però venen les noves generacions. El poble també ha crescut i ha vingut molta gent nova», explica.

Aquest creixement del municipi i els canvis en els hàbits de consum han obligat el forn a adaptar la seva oferta sense perdre l'essència tradicional. «Hem incorporat pastisseria i brioixeria, i també pans especials fets amb blats antics com el kamut o el tritordeum», comenta Saltó. Tot i així, remarca que alguns elements que de vegades es presenten com a novetat ja formen part de la tradició de moltes fleques de poble. «Sempre s'ha fet servir massa mare, no és cap novetat ara que està de moda: s'ha fet tota la vida.»

Proximitat

En el context d'una població com Cardedeu, Saltó considera que la relació amb la clientela manté encara un component de proximitat molt marcat. «En una fleca de poble no hi ha la competència de cadenes tan bèstia. La gent va a la cadena a fer un cafè, però després ve a comprar el pa a la fleca de proximitat», explica. Aquesta relació directa amb el veïnat es tradueix en una fidelitat considerable. «En una ciutat és diferent, però aquí els clients són molt fidels als forns del poble», resumeix.

També apunta que les diferències econòmiques entre entorns urbans i municipis mitjans es reflecteixen en els preus dels productes. «Si compares preus, un pastís a Barcelona és bastant més car que al poble», comenta.

Pel que fa a l'organització de la feina, Fleca Vella manté un ritme propi dels forns tradicionals amb obrador. «Obrim de dos quarts de set fins a les dues, i després de sis a vuit. Hi ha diversos torns de dependents», explica Saltó. L'activitat de l'obrador també es reparteix en diferents franges horàries per adaptar-se als diferents tipus de producte. «A l'obrador hi ha un torn de matí per fer pans especials i un torn de nit per coure i fer el pa de pagès i altres productes», indica.

Personal

Com passa en molts negocis artesans, un dels reptes principals al poble és trobar personal disposat a treballar amb aquests horaris. «És molt difícil trobar



Botiga de la Fleca Vella, a la Plaça Anselm Clavé de Cardedeu.

«En una ciutat és diferent, però aquí els clients són molt fidels als forns del poble.»

gent qualificada o disposada a treballar caps de setmana. La gent no vol, no trobem gent nova», lamenta. Aquest problema, compartit per moltes fleques independentment de la seva ubicació, genera incertesa sobre el relleu professional. «El futur és incert», admet.

Malgrat aquestes dificultats, Saltó defensa el valor del model de fleca tradicional de poble. «Si no fos per aquest tema del personal, veig el futur amb optimisme, perquè la gent segueix buscant el pa al forn artesà, i més en un poble», afirma. La relació directa amb la clientela i la proximitat continuen sent, segons ell, els atractius principals d'aquest tipus d'establiments.

La comparació amb el context urbà també és inevitable. Saltó creu que mantenir un forn en una gran ciutat pot ser molt més difícil. Explica que en algun moment va tenir l'oportunitat d'ampliar l'activitat cap a altres ciutats. «M'ha sortit l'oportunitat d'anar a repartir a Barcelona i vaig dir que no», assegura.

Una fleca al Penedès

Les localitats mitjanes ofereixen un escenari diferent. Com a exemple tenim Ca l'Arseni, una fleca artesana que fa cinc generacions, des de 1951, que és a Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès), una població d'uns 13.000 habitants. Arseni Galofré, l'administrador, explica que l'establiment és «l'únic forn de pa amb obrador que hi ha al poble, tot i que hi ha altres fornars que porten el pa de fora i el venen aquí, a part de molts altres punts de venda de pa com supermercats, benzineres o botigues de conveniència». En aquest context, considera que el seu paper és aportar un valor diferencial: «El paper que hi tenim crec que és el de donar el valor afegit de tenir un obrador artesà darrere



Botiga i obrador de Ca l'Arseni.

«La competència a la ciutat segurament és més alta, però també hi ha molta més clientela potencial.»

les nostres dues botigues i el de donar un producte de qualitat i proximitat».

El cas de Sant Sadurní d'Anoia, una localitat de mida mitjana, il·lustra bé una realitat cada vegada més habitual: la convivència entre un nombre reduït d'obradors artesans i una proliferació de punts de venda que distribueixen pa elaborat fora del municipi. En aquest tipus d'entorns, el forn amb obrador propi sovint es converteix en un element diferenciador dins del teixit comercial local. El valor de l'elaboració artesanal, la proximitat amb la clientela i la traçabilitat dels ingredients esdevenen factors clau per mantenir una identitat pròpia davant d'una oferta cada vegada més homogènia.

Dualització del client

Segons Galofré, el perfil de la clientela també ha evolucionat amb els anys. «Els nostres clients estan disposats a pagar més per poder consumir un producte de qualitat, fet a mà i utilitzant farines de proximitat o moltes a la pedra, massa mare, fermentacions llargues... Tot això fa que siguin més exigents i demanin més informació de tot el que elaborem».

Galofré també diu que aquesta tendència ha augmentat darrerament: «Aquest perfil s'ha anat accentuant aquests darrers anys. Tinc la sensació que s'ha produït una dualització molt clara del públic: el que prefereix un pa ben fet i el que dona més importància a un preu baix».

Aquest fenomen de dualització del consumidor és especialment visible en poblacions mitjanes, on conviuen maneres diferents d'entendre el consum de pa. D'una banda, hi ha un públic cada vegada més interessat en l'artesania, la qualitat dels ingredients i els processos de fermentació llarga; de l'altra, continua existint una part del mercat que prioritza el preu i la rapidesa de compra. En aquest escenari, els obradors artesans tendeixen a reforçar el seu relat de qualitat i transparència per consolidar una clientela fidel.

Adaptació a l'entorn

Els horaris també reflecteixen aquesta adaptació al ritme de cada entorn. A Ca l'Arseni mantenen una jornada molt ambiciosa per donar servei a diferents moments del dia: «Nosaltres tenim un horari molt ampli: de 5.30 a 14.00 hores i de 16.00 a 20.30 hores de dilluns a divendres; de 6.00 a 14.00 hores els dissabtes i de 7.00 a 14.00 hores els diumenges», detalla. En poblacions mitjanes, aquest tipus d'horari sovint respon a la voluntat de cobrir tant el consum matinal com les compres

de tarda dels veïns per mantenir el forn com un comerç quotidià i de proximitat.

Pel que fa als costos i al funcionament del negoci, el context territorial també hi té un pes important. «Suposo que a poblacions més petites alguns costos són més baixos (lloguers, transport...) i això repercuteix en el preu del pa», apunta Galofré. Tot i així, reconeix que a les grans ciutats les condicions poden ser diferents. «La competència a la ciutat segurament és més alta, però també hi ha molta més clientela potencial», apunta.

Panorama canviant

Sigui com sigui, el panorama a localitats com la seva ha anat canviant a tota velocitat amb els anys i les transformacions socials i tecnològiques. Galofré recorda com ha canviat la situació del sector al municipi. «No fa gaires anys a Sant Sadurn hi havia sis forns de pa i ara el nostre és l'únic obrador de pa que hi queda, però hi ha molts més punts de venda de pa», observa. Davant d'aquesta realitat, assegura que han apostat clarament per reforçar la qualitat. «Nosaltres hem apostat per la formació, per millorar al màxim la qualitat del nostre pa, dels ingredients que utilitzem i dels nostres processos d'elaboració i per donar un producte més bo i saludable», explica.

Malgrat les diferències entre territoris, Galofré considera que el futur de l'ofici depèn sobretot de les

prioritats dels professionals i dels consumidors. «Diria que a tot arreu hi ha de tot. No depèn del nombre d'habitants de la població on visquis, sinó que és qüestió de les prioritats i inquietuds de cadascú». En aquest sentit, defensa la importància de donar valor al pa artesà. «És molt important treballar tots plegats perquè cada vegada més gent valori el pa ben fet: artesà, amb ingredients de proximitat, de massa mare, de llarga fermentació, fet a mà i, per tant, més bo i saludable», expressa.

Cinc botigues al Vallès

El Forn Sant Jordi és un d'aquells negocis que expliquen l'evolució recent de la fleca artesana a les ciutats mitjanes catalanes. Fundat l'any 1991, el projecte ha crescut fins a comptar actualment amb un obrador central on s'elaboren tots els productes i una xarxa de cinc botigues, tres de les quals ofereixen també un servei de degustació, a Granollers, les Franqueses del Vallès i la Roca del Vallès.

«És molt important treballar tots plegats perquè cada vegada més gent valori el pa ben fet.»

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





Una de les botigues del Forn Sant Jordi.

El seu propietari, Jaume Bassets, destaca que mantenir una elaboració artesanal durant tants anys s'ha convertit gairebé en un element diferencial dins el sector. «Ja som pocs els flequers de la zona que fa tants anys que oferim productes totalment artesanals», explica.

La clientela del forn és diversa i reflecteix també els canvis generacionals del consum de pa. «Els nostres clients són molt variats, des de gent gran que ens coneix de tota la vida fins als joves que ens proven i tornen perquè els agrada el que oferim», assenyala. En aquest sentit, el tracte amb el públic és un dels pilars del negoci: «La nostra relació amb tots ells és propera, ens prenem molt seriosament el tracte amb la gent. Formem el nostre personal perquè pugui atendre de la forma més correcta i donar la millor informació als nostres clients».

Una de les particularitats del projecte és el servei de degustació, un model que requereix més personal, però que permet mantenir una experiència més tradicional. «A totes les nostres cafeteries fem servei a taula, és un costum que es va perdent perquè cada vegada són més els comerços que introdueixen el servei de recollida a la barra per estalviar-se personal», apunta.

«La nostra relació amb els clients és propera, ens prenem molt seriosament el tracte amb la gent.»



Barri i centre

La xarxa de botigues del forn permet observar també com canvia el consum segons la ubicació. «Algunes de les nostres botigues són de barri i la venda és molt diferent a la del centre. Mentre que les petites botigues de barri solen despatxar els productes més clàssics, a la que és més cèntrica la demanda és més variada: tenim pans especials de diferents farines i de cereals, brioixeria i pastisseria amb productes més de moda com el red velvet, el festuc o la galeta Lotus», explica.

Aquesta diversitat d'oferta és cada vegada més habitual a les fleques situades en zones urbanes amb molta circulació de públic. Les botigues del centre solen incorporar productes de pastisseria més innovadors o tendències internacionals, mentre que als barris continua dominant el consum de pa i brioixeria tradicional.

Treballar en una ciutat com Granollers també implica conviure amb una competència intensa, tant d'altres fleques artesanes com de grans cadenes del sector. «La competència també és molt diferent, perquè al barri o al poble la clientela és la de tota la vida, és fidel. En canvi, a la ciutat, la competència és màxima i t'obliga a reinventar-te i fer coses noves per diferenciar-te de la resta, amb horaris d'obertura i tancament més amplis i comparant preus amb els competidors directes», comenta el flequer.

Malgrat l'expansió de les cadenes de pa i cafeteries, Bassets considera que l'artesania continua sent un factor clau de diferenciació. «Les noves cadenes estan entrant molt fortes en el mercat, encara que a nosaltres no ens afecta gaire, perquè els productes que ells ofereixen són precuits i els nostres són de més qualitat, i això la gent ho nota», indica.

En aquest context, el posicionament del forn es basa

«Algunes de les nostres botigues són de barri i la venda és molt diferent a la del centre.»

en la qualitat de la matèria primera i en el servei. «Encara que el preu és una mica més alt, nosaltres oferim productes elaborats amb la millor matèria primera. Els clients ho saben i no els importa pagar aquesta diferència», assegura.

Per a Bassets, el futur del negoci implica mantenir aquest equilibri entre producte, servei i equip humà. «Tenim un bon producte i un bon servei perquè tenim un bon equip, i som ràpids en el servei perquè apostem per no estalviar en personal», apunta.

En un sector cada vegada més competitiu, aquesta aposta per l'artesania i l'atenció directa continua sent, per a molts flequers, la millor manera de fidelitzar la clientela i preservar l'ofici.

Forn al Poble-sec

En un context urbà com Barcelona, el funcionament d'un forn respon a lògiques en certa manera diferents. La densitat de població, la diversitat de barris i la presència d'activitat econòmica constant generen un mercat potencial molt ampli, però també una competència més intensa i més pressió comercial.

Un exemple de forn urbà que ha recuperat el valor de l'obrador artesà en un barri de Barcelona és La Fabrique, al barri del Poble-sec, dirigida pel forner Yohan Simonte. El projecte va néixer amb la voluntat de recuperar un espai tradicional i donar-li una nova vida. «Quan vaig decidir agafar un obrador antic, ho vaig fer amb molta il·lusió. Com molts locals tradicionals, estava morint a poc a poc davant la competència dels supermercats», explica. «Li vam donar la volta».

En una gran ciutat com Barcelona, segons Simonte, la funció d'un forn artesà no és només vendre pa, sinó també oferir una alternativa alimentària de qualitat en un entorn on sovint domina l'oferta industrial. «És difícil trobar pa nutritiu

fet amb productes de qualitat en una gran ciutat, s'està perdent», afirma. «Fa quinze anys era molt complicat trobar bon pa integral o semiintegral, la nostra especialitat».

La Fabrique ha volgut construir el seu projecte al voltant d'aquesta idea d'obrador artesanal i de relació amb l'entorn. «Jo vivia al Poble-sec des de feia anys i tinc clients del barri que conec i veig pel carrer cada dia. El concepte és tenir un obrador propi, donar qualitat i, al mateix temps, crear xarxa amb botigues locals i associacions», explica Simonte. «No llencem res: ho regalem o fem descomptes a associacions del barri. També intentem crear llocs de feina a la comunitat. És un projecte humà per cuidar-nos els uns als altres, una cadena». Aquesta filosofia també es reflecteix en la selecció de les matèries primeres. «Treballem amb matèria primera d'origen proper, amb farines de la Garrotxa o de Lleida», assenyala.

Locals, expatriats, turistes

Com passa sovint en barris cèntrics de Barcelona, el perfil de la clientela ha evolucionat amb els anys. «Al començament el 80 % dels clients eren del barri, però amb els anys i amb la pujada dels preus de l'habitatge molta gent se'n va anar i van arribar expatriats. Això va provocar un canvi de clientela», indica.

El turisme no ha estat mai l'objectiu principal del projecte, tot i que en alguns moments pot ajudar a equilibrar la facturació. «A l'estiu la clientela del barri és fora, sobretot els caps de setmana, i el turisme ens permet compensar una mica. Entre el juny i el setembre, que és un període en què baixa la feina, pot aportar una part significativa de la facturació». Amb tot, insisteix que la fleca sempre s'ha pensat per al barri: «Nosaltres mai hem comptat amb els turistes, encara que si venen són benvinguts. És una clientela volàtil i irregular.



«Nosaltres mai hem comptat amb els turistes, encara que si venen són benvinguts. És una clientela volàtil i irregular.»

Hem creat aquest projecte per alimentar la gent del barri», incideix.

Tenir el forn en una zona cèntrica també té avantatges clars. «La densitat de població fa que hi hagi una possibilitat molt àmplia de clients i facilita el boca-orella. Nosaltres mai fem publicitat: ens la fa la clientela», explica. Però aquesta mateixa centralitat també implica una competència intensa. «Hi ha supermercats, benzineres, franquícies i també altres fleques artesanes que fan competència. El nivell de treball és molt potent i pot ser esgotador. Estàs lluitant constantment per estar a l'altura i crear la teva nissaga. Hi ha poc espai per relaxar-se».

Reptes de futur

Mirant cap al futur, Simonte identifica diversos reptes per al sector, especialment en relació amb la percepció del pa i amb els canvis econòmics i climàtics. «Em preocupa la mala comunicació que existeix pel que fa a la salut. Nosaltres mirem molt que el pa sigui saludable, amb aportacions nutritives, massa mare, farines locals i pans integrals molt especials. Això ens destaca davant la competència i ens dona identitat». Segons explica, el discurs que sovint es transmet sobre el pa pot generar confusió entre els consumidors. «Molts mitjans diuen que el pa és dolent i que engreixa, i cada any el consum baixa. Hi ha tant pa de mala qualitat que la gent es confon».

També alerta de l'impacte que poden tenir factors globals sobre el futur del sector. «El canvi climàtic afecta moltíssim. Si hi ha males collites a zones com la Garrotxa, és molt difícil fer pa amb la qualitat de matèria primera

que necessitem». A això s'hi afegeix la inflació, que crea una tensió que afecta molts obradors artesans: l'augment dels costos enfront d'un poder adquisitiu que no creix al mateix ritme. «El nivell de vida baixa i els nostres preus no poden deixar de pujar pels costos». Tot i això, prefereix mirar al futur amb una certa confiança: «Intento no pensar-hi gaire. Trobarem solucions si cadascú hi posa de la seva part».

Forn de barri

A Barcelona, però, hi ha realitats molt diverses en funció dels barris. En aquest escenari, molts establiments combinen la tradició artesana amb estratègies de fidelització de la clientela de barri.

És el cas del Forn Padró, una fleca de cinquena generació que porta des de 1955 a Nou Barris. Al capdavant hi ha Marc Padró, qui explica que el seu establiment manté des de fa dècades una forta vinculació amb el barri. «Fa molt que té un paper social dins del barri. Col·laborem des de fa anys amb associacions culturals i esportives tant econòmicament com amb productes. Tot això ja ho feien els meus avis». Aquesta implicació ha contribuït a crear una relació de proximitat amb la clientela: «Transmetem una sensació d'amistat propera i això ens dona la fidelitat dels clients».

Padró recorda també els orígens familiars del negoci. «Els avis van ser dels primers que van arribar al barri. El turó encara no estava edificat, hi havia molts camps i masies. Eren els anys cinquanta, però els meus avis el van comprar a uns altres forners», rememora.

Clientela local

En el seu cas, la clientela és pràcticament tota local. «De clientela turística no en tenim gens. Podríem dir que el 99 % són de Barcelona», assegura. Aquesta realitat també condiciona la relació amb el públic. «Tenim un perfil de client de totes les edats. La gent confia en la nostra qualitat, serietat i amabilitat, tant dels propietaris com dels nostres empleats. No ha canviat gaire:



Marc Padró del Forn Padró a Nou Barris.



venen els fills i els nets dels que venien abans».

A diferència d'altres zones de la ciutat amb gran afluència de visitants, el turisme no marca l'activitat del forn. «És un barri treballador, tenim molt poc turisme. Els que entren miren, fan fotos i compren alguna cosa».

Sobre els avantatges o inconvenients de tenir un forn en una zona turística, Padró admet que parla des de la intuïció. «Avantatges no ho sé, perquè no estic en aquesta situació. Però suposo que un avantatge són les recaptacions en mesos com juliol, agost i part de setembre, que normalment són els més fluïdos». També apunta possibles inconvenients. «Es perd precisament aquest esperit de barri. I al final el producte més demanat no deu ser el tradicional català: es deuen vendre més aviat productes comuns europeus, per emportar-se i begudes».

Futur brillant

Mirant cap al futur, el forner barceloní es mostra moderadament optimista. «El veig bastant semblant al d'ara: seguir millorant els nostres pans, que siguin saludables i nutritius». També destaca un repte del sector. «Cada vegada hi ha menys forns artesans que treballin amb massa mare de cultiu. Per això crec que, si fem les coses bé, el nostre futur anirà bé».

I és que, malgrat les diferències logístiques i comercials, l'ofici conserva el seu nucli: el compromís amb el pa ben fet, la proximitat amb els clients i la transmissió

d'un saber fer que combina tradició i innovació. Els flequers, tant a pobles, localitats mitjanes o a barris de Barcelona ciutat, comparteixen la voluntat de mantenir l'artesania, la qualitat dels ingredients i la relació personal amb el client com a eixos principals de la seva feina. Aquesta coherència assegura que, independentment de la mida del municipi o del perfil de client, l'ofici de flequer segueixi sent una activitat essencial, rica en tradició i adaptada a les necessitats actuals.

Aquests testimonis són només alguns exemples de la gran diversitat de circumstàncies i realitats que viu la fleca arreu del territori, i mostren com l'ofici de flequer pot adoptar formes diferents segons l'entorn on es desenvolupa. Tant en una ciutat com Barcelona com en una localitat mitjana com Sant Sadurn d'Anoia, factors com la densitat comercial, el tipus de clientela o la presència de punts de venda alternatius condicionen el dia a dia del negoci. Tot i això, en tots els casos es manté un element comú: la voluntat de preservar l'elaboració artesana i de reforçar el vincle amb una clientela que continua valorant el pa ben fet.

«No ha canviat gaire: venen els fills i els nets dels que venien abans.»



BONGARD
IBERIA

SOLEO EVO

HORNO MODULAR ELÉCTRICO

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

Pide información en:
info@bongard.es





Marta San José, subcampiona del món al 2021

Marta San José és una de les professionals formades a la Baking School Barcelona Sabadell que ha destacat amb més projecció internacional en els darrers anys. Formada en la primera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el seu pas per l'escola va marcar un punt d'inflexió en la seva trajectòria professional i la va portar a competir al màxim nivell de la fleca mundial.

L'any 2021 va representar l'equip de la Baking School al Mondial du Pain, concretament a la 8a edició del campionat, celebrada a Nantes (França). Ho va fer juntament amb el forner Enric Badia, assumint el rol de *commis* de l'equip.

L'equip va aconseguir una actuació brillant que els va portar a proclamar-se subcampions del món, a més d'obtenir el premi a la millor peça artística, un dels guardons més valorats del certamen.

Dos anys més tard, el 2023, van tornar a competir al Best Of Mondial du Pain, una competició que reuneix alguns dels millors equips que han passat pel Mondial. En aquesta ocasió van assolir la tercera posició, confirmant el seu alt nivell tècnic.

La trajectòria de Marta San José exemplifica el paper de la formació especialitzada i la capacitat de les noves generacions per portar la fleca artesana a l'escenari internacional.

«Era al sofà de casa i el Yohan va enviar un missatge: ‘Marta, tenemos que hablar sobre el mundial de pan’.»

Com i per què vas decidir dedicar-te a la fleca?

A casa tenim un negoci de forners, però no ens hi dediquem, simplement som empresaris. Però quan vaig acabar l'escola, que vaig estudiar a Anglaterra, no sabia què fer. Era una persona que, quan estava avorrida, era a la cuina, feia pastissos. I un dia la meva mare em va suggerir de fer pastisseria. I així vaig començar fent de pastissera. Però, com que teníem forns a casa, vaig acabar dins del forn. Vaig fer el màster i la resta ja és història.

Abans de fer el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, d'on venies acadèmicament i professionalment?

Jo vaig començar fent el grau superior de cuina al CETT per tenir una mica de base general. Després, em vaig especialitzar en pastisseria a la Hofmann i a Le Cordon Bleu a Madrid. Vaig fer les pràctiques i ja vaig entrar a treballar al nostre forn perquè no trobava feina. Vaig estar set anys treballant fins que vaig fer el màster d'excel·lència de la Baking School. Jo no coneixia l'ofici de forner ni sabia fer pa, no sabia de masses ni masses fermentades...

Què et va aportar, personalment i professionalment, cursar aquest màster? Com va impactar en la teva manera de treballar i entendre la professió?

Em va aportar molt. Penso que el màster t'ajuda molt a conèixer tècniques noves, entendre com es desenvolupa el pa, per què fermenta, com actua dins la fermentació... I tot això, si no t'ho expliquen, no n'estàs al cas. A l'hora de treballar també t'ajuda moltíssim perquè t'has d'organitzar per treure diversos productes en un sol dia.

Al final tens uns coneixements molt més amplis de la fleca, dels processos i de les tècniques. Incorpores tècniques noves a la teva fleca que s'adapten molt a l'empresari.

Com vas viure la teva participació en el Mundial du Pain? Què va suposar per a tu i com va influir en la teva trajectòria professional?

Doncs era al sofà de casa i el Yohan va enviar un missatge pel grup de WhatsApp de màster dient: “Marta,

oye, tenemos que hablar sobre el mundial de pan”. I jo em vaig quedar: “¿Cómo? ¿Qué? ¿En serio? ¿De qué me estás hablando?”. No sabia ni què era això. I, doncs, sí, va ser molt dur durant el procés. Amb l'Enric no ens coneixíem, no teníem la confiança per prendre decisions i veure què teníem en comú per escollir una peça. Ell en sabia molt més que jo, i jo dominava la pastisseria. Ens complementàvem, però com que no ens coneixíem, ens costava decidir les coses. A l'etapa del final del Mundial ja sí que ens vam entendre, i va ser molt fàcil, però d'un inici ens va costar molt.

Aquest canvi es va veure al Best of.

Sí, sí. I al Best of jo ja havia deixat la feina i estava a I+D d'Europastry. Entrenar i treballar es va notar a l'hora dels entrenaments.



«El màster t'ajuda molt a conèixer tècniques noves i entendre com es desenvolupa el pa, per què fermenta i com actua dins la fermentació.»



«Tots els coneixements que pots aconseguir amb anys d'experiència, els assoleixes en un any de competició.»

Què et va aportar com a professional preparar-te per a competicions de tan alt nivell?

Molt, molt. Per exemple, el màster t'aporta més coneixements genèrics, d'empresa i sobre la incorporació de processos nous a l'obrador, però el mundial t'aporta molts coneixements molt ràpid. Tots els coneixements que pots aconseguir amb anys d'expe-

riència, els assoleixes en un any. És tan prova i error que no pots passar-te tres dies pensant com fer un pa. I això et fa créixer molt, perquè constantment estàs provant coses noves. I pel que fa a l'organització també. Has de saber molt bé tots els tempos, controlar l'estrès, la pressió... És on més he après.

Els darrers anys has estat treballant en un entorn més industrial. Com veus el món de la fleca industrial en comparació amb l'artesana?

En l'àmbit industrial tens uns marges de beneficis i una capacitat de producció brutal. Pots innovar i fer grans produccions. Coses que el forner artesà no pot permetre's.

En quin moment creus que està la fleca artesana actualment? Quin és el paper de la brioixeria avui dia?

A veure, jo penso que la fleca és tant pa com brioixeria. La brioixeria també agrada perquè al final és sucre, i a la gent li agrada el sucre.

Però penso que està passant una mica com fa molts anys a la pastisseria. La gent començava a fer pa de pessic a casa o pastissos més elaborats i això va crear un interès del consumidor final cap a l'artesà. I això fa valer el treball del forner artesà, perquè la gent valora la feina que hi ha darrere.

A més a més, hi ha un canvi en el consumidor: està disposat a pagar més per un bon pa o una bona brioixeria.

Sí, penso que sí. Sobretot des que tenim xarxes socials. És una arma de doble tall. Molesta molt, però ajuda moltíssim. Estem veient que el ressò de les xarxes fa que els comerços que fan productes bons destaquin. Per exemple, el negoci del Matt Valette o de la Georgina Reinares tenen cues llargues cada cap de setmana gràcies al vídeo d'un producte que es va fer viral. Això sense Instagram i TikTok no passaria. Serien forns reconeguts, però no seria el mateix.

Aquest any començaràs a ser formadora a la Baking. Com vius aquest canvi d'alumna a professora?

En tinc moltes ganes. És un gran repte i en vull gaudir. Saber transmetre el que he après aquests anys no és fàcil. A més, l'escola i el gremi sempre s'han portat molt bé amb nosaltres i és una manera de tornar-los el favor.

Com t'han influït el Yohan i la Mari Cruz en aquesta trajectòria?

En tot. S'han portat molt bé. I no m'ho hauria plantejat si no hagués estat a gust abans. A mi sempre m'ha agradat fer classes i ensenyar. Tinc moltes ganes de començar.

La formació especialitzada obre portes a feines que van més enllà de la fleca tradicional?

Sí. Completament. Són coneixements que mai

« Estem veient que el ressò de les xarxes fa que els comerços que fan productes bons destaquin. »

deixes de tenir i es poden aplicar a qualsevol àmbit de la feina de forner. Si fas qualsevol cosa que tingui relació amb la pastisseria, la brioixeria i la fleca tens milions de sortides.

Què li diries a una persona jove que vol dedicar-se a la fleca, però encara dubta de si és una bona sortida laboral?

No serà fàcil, però hi ha molta feina. Si t'agrada, trobaràs feina. Però has de trobar el que realment t'agrada. Jo els diria que no tinguin por. Si t'agrada la fleca, aprofita-ho al màxim. I més sent a l'escola amb el professorat que hi ha, que tenen coneixements brutals.

Com et veus d'aquí a deu anys?

Són molts anys, eh. Et diria que m'agradaria tenir la meua fleca o pastisseria. Fa molt de temps que hi dono voltes. Però també penso que vull ser formadora i vull que surti bé i que sigui per sempre. Compaginar la formació amb el meu forn propi seria genial.



Lluç Crusellas
World Chocolate Master 2022

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona



@mas_uniformes



Les masses enriquides

El paper de la mantega i del sucre en la tecnologia fornera



Les masses enriquides ocupen un lloc central en la fleca i la brioixeria tradicional europea. Productes emblemàtics com el brioix, el tortell de Reis o el panettone es caracteritzen per la incorporació de quantitats importants de greix i sucre, ingredients que transformen profundament l'estructura de la massa, la seva fermentació, la textura final i la conservació. Comprendre el paper tecnològic d'aquests components és essencial per dominar aquest tipus d'elaboracions, on l'equilibri entre la força de la farina, el desenvolupament del gluten i l'enriquiment determina la qualitat del producte final.

Entre tots els ingredients utilitzats en aquestes masses, la mantega ocupa una posició fonamental. Més enllà de la seva contribució aromàtica, la mantega actua com un veritable modulador de l'estructura de la massa. Des d'un punt de vista composicional, la mantega està formada aproximadament per un 82 % de greix lactic, un 16–17 % d'aigua i una petita proporció de sòlids lactis. Aquesta combinació explica el seu comportament dins la massa. La fracció greixosa lubrica la xarxa de gluten, reduint la fricció entre les cadenes proteiques, mentre que l'aigua participa parcialment en la hidratació general de la massa.

Tanmateix, aquest mateix greix pot convertir-se en un obstacle si s'incorpora massa aviat durant el pastat. Les proteïnes responsables de la formació del gluten —principalment la glutenina i la gliadina— necessiten hidratar-se i organitzar-se per formar una xarxa estructural capaç de retenir els gasos de fermentació. Quan el greix recobreix prematurament aquestes proteïnes, en dificulta la hidratació i limita el desenvolupament del gluten. Per aquest motiu, en la pràctica professional la mantega s'incorpora sempre després d'haver desenvolupat parcialment l'estructura de la massa.

La temperatura de la mantega en el moment d'incorporar-la també és determinant. Idealment s'ha de situar entre els 18 °C i els 22 °C. Una mantega massa freda es fragmenta durant el pastat i pot esquinçar la xarxa de gluten en formació, implicant una emulsió homogènia. En canvi, una mantega massa tova o fosa provoca una massa excessivament enganxosa i difícil d'estructurar.

Des del punt de vista reològic, la mantega no aporta força a la massa, sinó que la fa més extensible i plàstica. El greix actua com un lubricant entre les cadenes de gluten, reduint-ne la rigidesa i facilitant l'expansió durant la fermentació. Aquest fenomen explica

Quan el greix recobreix prematurament les proteïnes del gluten, en dificulta la hidratació i limita el desenvolupament de la massa

la textura especialment tendra i filamentosa que caracteritza productes com el brioix o el panettone.

Quan la proporció de greix és excessiva, l'efecte pot tornar-se negatiu. Una quantitat massa elevada de mantega debilita l'estructura i redueix la capacitat de la massa per retenir els gasos produïts durant la fermentació. Per això, l'equilibri entre la força de la farina i el nivell d'enriquiment és fonamental.

Una farina amb una força compresa entre W 280 i W 300 pot suportar generalment entre un 20 % i un 40 % de mantega respecte al pes de la farina. En elaboracions extremadament enriquides, com alguns panettones tradicionals, s'utilitzen farines encara més fortes per poder incorporar nivells superiors de greix sense comprometre l'estabilitat de la massa.

Un altre aspecte important és l'efecte de la mantega sobre la fermentació. El greix redueix la disponibilitat d'aigua a la massa i crea una barrera física al voltant de les cèl·lules de llevat, fet que alenteix l'activitat fermentativa. Per aquesta raó, les masses enriquides requereixen temps de fermentació més llargs que les masses de pa tradicionals.

A més de la seva influència estructural, la mantega juga un paper fonamental en la conservació del producte. El greix alenteix la retrogradació del midó, procés responsable de l'enduriment de la molla durant l'envelliment del pa. Gràcies a aquesta acció, els productes enriquits mantenen la seva suavitat durant més temps.

El sucre també exerceix un paper igualment decisiu. En quantitats moderades constitueix una font d'energia per al llevat, però quan la seva concentració augmenta apareix un fenomen de pressió osmòtica que alenteix la fermentació en reduir la hidratació de les cèl·lules de llevat.

El sucre també competeix amb la farina per l'aigua disponible. Com a conseqüència, la hidratació del gluten es torna més lenta i el pastat necessari per desenvolupar l'estructura pot ser més prolongat.

Durant la cocció, el sucre participa activament en el desenvolupament del color i dels aromes mitjançant la caramel·lització i la reacció de Maillard, responsables de les tonalitats daurades i dels aromes complexos dels productes de brioixeria.

Finalment, el sucre millora la conservació del producte. La seva naturalesa higroscòpica li permet retenir aigua dins la molla i alentir l'enduriment. Gràcies a l'acció combinada del sucre i de la mantega, productes com el brioix o el panettone poden conservar la seva textura suau durant diversos dies.



Gràcies a l'acció combinada del sucre i de la mantega, productes com el brioix o el panettone poden conservar la seva textura suau durant diversos dies.

La fleca i la pastisseria com a projecte de vida

Als obradors, hi conviuen persones molt diverses amb diferents trajectòries i circumstàncies, però totes conflueixen en la fleca per apostar per una manera de viure.



Durant generacions, la fleca ha estat un ofici profundament vinculat a la continuïtat familiar. Molts forns han passat de pares a fills, i la transmissió del coneixement s'ha produït dins mateix de l'obrador, amb el pas dels anys i l'experiència acumulada. Però el sector viu avui, com tants altres àmbits de la nostra societat, una transformació accelerada.

Cada vegada hi arriben més persones que no provenen d'aquest entorn tradicional, professionals que decideixen canviar de rumb o reformular la seva trajectòria vital i laboral. Alguns ho fan buscant un ofici amb sentit, d'altres recuperant una vocació que havien descobert anys enrere o seguint el fil d'una tradició familiar. En aquest procés, la fleca es converteix en molt més que una activitat econòmica: és una decisió personal que implica horaris exigents, aprenentatge constant i una relació directa amb un producte essencial de la nostra cultura alimentària.

En un sector que combina tradició i innovació, l'arribada de nous perfils professionals contribueix a renovar l'ofici sense perdre'n l'essència: persones que canvien de rumb, que recuperen una vocació o que descobreixen en

L'arribada de nous perfils professionals contribueix a renovar l'ofici perdre'n l'essència.

la fleca una manera diferent d'entendre la feina. Perquè, més enllà d'un negoci, per a molts la fleca acaba convertint-se en una forma de vida.

Formació, la porta d'entrada

Aquest fenomen es fa especialment visible en els espais de formació vinculats al sector, com la Baking School Barcelona Sabadell – Escola de Flequers Andreu Llargués, consolidat ja com un dels centres principals de formació flequera d'Europa, que té l'objectiu de garantir una formació de qualitat per a les noves generacions de professionals del sector.

En aquest espai coincideixen cada any alumnes amb

perfils molt diferents: joves que s'introdueixen per primera vegada en l'ofici, professionals del sector alimentari que busquen especialitzar-se i persones que decideixen iniciar una nova etapa laboral o un canvi radical respecte a la seva vida professional anterior. En molts casos, el punt de partida és una intuïció o una atracció que, amb el temps, es transforma en vocació.

L'arribada d'aquests nous perfils també reflecteix una realitat del sector: la necessitat de relleu generacional i de talent que assegurï la continuïtat d'un ofici amb una llarga tradició. El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona fa anys que treballa en aquesta direcció, amb iniciatives de formació, promoció i difusió de la cultura del pa artesà.

Del súper a l'obrador

«Sempre m'ha agradat cuinar i crear receptes, i una amiga em va parlar dels cursos de la Baking School. Tenint aquesta oportunitat a la meua ciutat vaig pensar que no la podia deixar escapar», explica Marta Faz, que amb 36 anys ha cursat un certificat de professionalitat després de gairebé dues dècades d'activitat professional de cara al públic.

Amb 17 anys va començar a treballar en una botiga de roba, ja que «sempre m'ha agradat molt el món de la moda, la creativitat i sobretot l'atenció al client». Més endavant, va treballar en un supermercat: «Per a mi va ser una mena de pont mentre buscava cap a on volia anar realment. Allà vaig tenir temps per pensar molt en què m'agradava de veritat», explica.

«Sempre he estat molt vinculada al món culinari. A casa sempre soc a la cuina provant receptes noves, buscant ingredients diferents o inspirant-me en altres cultures. M'encanta anar a supermercats, i encara més quan viatjo a altres països, perquè sempre descobreixo espècies o productes nous. La fleca i la pastisseria tenen una part molt creativa que m'atrau molt: pots combinar tècnica, sabor i estètica», destaca.

«La veritat és que no va ser cap sorpresa per a la meua família. D'alguna manera ja s'ho esperaven, i des del primer moment em van donar suport. Es van ajuntar diverses circumstàncies que em permetien fer aquest canvi: tenia ganes de formar-me, disposava de temps per fer-ho i tenia el suport de la meua família. Així que vaig decidir fer el pas i començar aquesta nova etapa», relata.

«La diferència més gran amb el que feia abans és que ara sento que estic molt més connectada amb allò que m'agrada», observa. «Abans també treballava en sectors que m'agradaven, però ara hi ha una part molt més personal i creativa en el que faig», destaca. «És una feina exigent, però també molt enriquidora. Diria que he guanyat en satisfacció personal», resumeix.

El pa, patrimoni

La fleca és una de les professions més antigues del món, però alhora continua evolucionant constantment. Les noves tendències de consum, l'aparició de cereals alterna-



Marta Faz, alumne del Certificat de professionalitat a l'escola.

«La fleca i la pastisseria tenen una part molt creativa que m'atrau molt: pots combinar tècnica, sabor i estètica.»

tius, la recuperació de fermentacions llargues o l'interès creixent per la qualitat del producte han reforçat el valor de la fleca artesana.

Des del mateix sector es reivindica sovint que el pa és molt més que un aliment quotidià. Amb tot tipus d'iniciatives i projectes, el Gremi posa en valor el pa artesà i recorda a la ciutadania que cada peça elaborada en una fleca representa el compromís amb l'ofici, amb el territori i amb una manera de treballar basada en el coneixement i la dedicació.

Aquest reconeixement cultural també s'expressa en cursos professionals, jornades gastronòmiques i activitats de promoció que busquen donar visibilitat al treball dels mestres flequers i dignificar l'ofici per fer-lo cada vegada més atractiu de cara a captar nous talents. Un exemple és el concurs The Baker, impulsat pel Gremi i la Baking School Barcelona Sabadell, que premia l'excel·lència professional, la innovació i el compromís amb el sector.

Vocació flequera

En aquest context de transformació i reconeixement, cada vegada hi ha més persones que decideixen apostar per la fleca com a projecte vital.

En alguns casos, l'interès per la fleca apareix molt abans de convertir-se en una opció professional. És el cas de Luz Sánchez, de 37 anys, que va arribar a la formació flequera després d'anys treballant i estudiant en diferents sectors, com l'aparadorisme, l'administració i les vendes. A més a més, es va titular com a tècnica universitària en Relacions Industrials i va exercir aquesta professió durant vuit anys, i fins i tot va treballar com a dependenta de botiga en una fleca abans d'estudiar l'ofici.

Sigui com sigui, la seva vocació es remunta a la seva infantesa. «Des dels 12 anys ja feia galetes per a tots els aniversaris de la família. El fet d'elaborar-les era un moment de molta emoció, i les feia amb la màxima concentració», recorda. El seu interès per la cuina i la pastisseria va acabar desembocant en la descoberta de la fleca professional, on ja havia treballat com a dependenta. «Als 20 anys vaig començar a estudiar per ser xef, i als 23 vaig fer un any de pastisseria. Anys després, una amiga em va dir que estava fent el Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioixeria a la Baking School, i de seguida vaig pensar que el podria aprofitar moltíssim», recorda.

El primer contacte amb la fleca professional va ser, segons explica, una sorpresa, ja que hi va trobar un univers molt més ampli del que imaginava. «En començar a la fleca em va sorprendre positivament que existís un ofici tan extens i jo no ho sabés», reconeix. «Vaig aprendre les tècniques i la cura que requereix un bon pa, i vaig tenir l'honor d'aprendre dels grans professionals que hi ha a l'escola», destaca.



Luz Sánchez treballant al obrador.

La descoberta de l'ofici

Per a moltes persones que s'introdueixen en el sector, el primer gran descobriment és la complexitat tècnica que hi ha darrere d'un producte aparentment senzill. La farina, l'aigua, el llevat o la massa mare, el temps de fermentació i el control de temperatures configuren un procés que requereix coneixement, experiència i sensibilitat pel producte.

La formació és avui una peça clau per al futur de la fleca. En els darrers anys, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha reforçat l'aposta per la qualificació professional i la transmissió del coneixement.

A través de la Baking School Barcelona Sabadell s'imparteixen cada any desenes de cursos i programes formatius que permeten formar centenars d'alumnes, des de persones que s'inicien en l'ofici fins a professionals que volen perfeccionar tècniques o aprofundir en àmbits específics de la fleca i la pastisseria.

Aquest esforç formatiu respon a una realitat del sector: la necessitat de professionals qualificats que assegurin el relleu generacional i la continuïtat de les fleques artesanes.

A la Baking School Barcelona Sabadell, aquesta formació s'articula a través de cursos d'iniciació, especialització i màsters, així com monogràfics i classes magistrals amb professionals del sector. També s'hi imparteixen els certificats de professionalitat adreçats a treballadors en atur interessats a trobar una sortida professional al sector o a

La formació és avui una peça clau per al futur de la fleca.



**«Treballar amb les mans,
crear aliments que després
gauran altres persones
i veure el resultat final
és una sensació molt
especial.»**

treballadors en actiu que volen professionalitzar-se en el camp de la fleca o ampliar les seves capacitats. L'objectiu és oferir als alumnes eines per adaptar-se a les noves tendències del mercat i assolir un alt nivell d'excel·lència professional.

Integració flequera

Un d'aquests alumnes provinent del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) és Octavio Vargas Rojas, de 47 anys. En el seu cas, però, la relació amb la fleca ve de lluny. «Fa més de vint anys que conec el sector, perquè la meua família tenia una fleca al meu país, Colòmbia», explica.

Ha comprovat de primera mà com la fleca és un reflex de les cultures alimentàries, i que la cultura del pa té moltes expressions. Les tècniques, els productes i els gustos varien segons el territori, i això fa que l'ofici tingui una dimensió internacional molt rica. I és que, com a colombià de família flequera format a la Baking, l'Octavio ha pogut observar les diferències culturals dins el sector. «És fascinant veure com canvien els productes, la manera de consumir-los i els processos a la fleca segons la cultura i el país», incideix. El seu recorregut, a més a més, també mostra com la fleca pot ser un espai d'integració professional per a persones que arriben d'altres països i aporten noves mirades i experiències al sector.

«M'està anant molt bé, encara que hi ha molts temes en l'àmbit laboral que encara em generen dubtes per diferències amb el meu país. La feina a l'obrador és bastant semblant, amb una diversitat cultural fascinant», assegura.

Dedicació i compromís

Encara que la fleca ha canviat molt amb els anys, amb les transformacions tecnològiques i amb els canvis de mentalitat, continua sent una professió que exigeix dedicació i compromís. «Els horaris exigents i haver de treballar en dies festius i caps de setmana constitueixen un sacrifici que forma part del dia a dia a l'obrador».

Aquesta exigència fa que l'ofici no sigui per a tothom, segons l'Octavio, qui creu que una persona interessada a incorporar-se a la fleca «ha d'estar molt segura per donar una oportunitat a l'ofici, perquè treballar a les nits, a la matinada i tots els festius

**FARINERA
COROMINA**
GRUP  1897



**LA
FARINA
DELS MILLORS
ARTESANS**

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



Octavio Vargas a la Baking School Barcelona Sabadell.

i caps de setmana no és per a tothom», apunta. «Potser el més dur és el ritme i les hores que requereix, però quan t'agrada el que fas tot pren sentit»,afegeix la Marta.

«És un ofici molt entretingut», destaca la Luz, qui treballa actualment en un obrador a Sant Cugat del Vallès, el mateix on va fer les pràctiques del certificat de professionalitat. «Tot i que porto una línia de producte que cada setmana és regular, sempre hi ha coses per aprendre. Sé que no és un món fàcil, no mentiré: són moltes hores d'activitat i realment t'ha d'agradar el que fas per poder gaudir-ne», adverteix la Luz, mare de dos fills, qui destaca entre les dificultats principals de l'ofici els horaris i la pressió del procés productiu. «El més dur a vegades poden ser els horaris, el temps o que alguna cosa no surti sempre com cada dia», resumeix.

Gratificant

Tot i això, però, la satisfacció de veure el resultat final compensa l'esforç i és una de les grans recompenses. «El més gratificant és que, encara que ho facis sempre, quan t'atures a veure els resultats i descobreixes que als clients els agrada el producte final és molt satisfactori. Se'n gaudeix molt», assegura la Luz. «És gratificant saber que el que elabores amb les teves pròpies mans agrada molt a la gent, i veure com et donen les gràcies per la teva feina»,afegeix l'Octavio.

«El dia a dia a l'obrador és intens, però també molt gratificant», coincideix la Marta. «M'agrada molt veure tot el procés: des de la matèria primera fins al producte final.

«Potser el més dur és el ritme i les hores que requereix, però quan t'agrada el que fas tot pren sentit.»

Quan alguna cosa surt bé després d'hores de feina és molt satisfactori», celebra.

Fer el pas

«A una persona que estigui dubtant de si dedicar-se a la fleca o no, li diria que, si realment li agrada, ho intenti. És un ofici que requereix dedicació, paciència i molta pràctica, però també és molt bonic.

Treballar amb les mans, crear aliments que després gaudiran altres persones i veure el resultat final és una sensació molt especial», assegura la Marta.

La Luz també aconsella a aquelles persones que estiguin interessades en la fleca com a sortida professional «que no ho dubtin: el temps invertit és or, hi ha moltes oportunitats i com més aviat comencin millor. Es tracta de fer-ho bé, amb ganes, amb molt d'amor i gaudir sempre del procés», resumeix.

Mirada de futur

Quan pensa en els pròxims anys, l'Octavio es veu amb un negoci propi. La Luz no sap exactament quin serà el seu camí, però té clar que la fleca continuarà formant part de la seva vida. «No sé on seré d'aquí a deu anys. El que sí que sé és que l'ofici sempre estarà amb mi. M'ha acompanyat allà on he anat i s'ha anat transformant. Espero que continuï així: seguir aprenent i ensenyar el que pugui, que és una altra vessant que m'agradaria explorar», avança.

Nissaga

Un altre perfil cada vegada més habitual al sector és el d'aquelles persones de família flequera que, després d'estudiar i treballar en altres sectors, han acabat tornant per dedicar-se al negoci familiar. És el cas de l'Andreu Galceran, que, amb 40 anys, és forner des de fa una dècada, tot i que l'ofici li ve de tradició familiar. Forma part d'una nissaga de forners dedicada des de fa gairebé dos segles a Cal Mosso, fleca fundada l'any 1838 a Vilassar de Dalt i reconeguda per la Generalitat de Catalunya com un dels comerços més antics del país.

Actualment, i després d'haver passat pels canvis lògics de cada època, el forn és una fleca actual i dinàmica que l'Andreu regenta juntament amb la seva germana Anna, la sisena generació de la família dedicada a l'ofici de fer pa.

Tot i que les tecnologies i les formes de treballar les masses han experimentat grans transformacions, els joves de la família s'esforcen constantment per millo-

rar els seus productes dia a dia, oferint pans artesans d'una qualitat inqüestionable, cosa que els ha fet mereixedors de distincions com el premi al Millor Pa de Pagès Català 2021.

Del banc a la fleca

Malgrat la tradició familiar, l'Andreu va començar la seva vida professional allunyat de l'obrador, i reconeix que de petit no li atreia l'ofici, probablement per haver viscut sempre amb el forn a sota de casa.

«Vaig créixer envoltat de farina, forns i cultura del pa», resumeix. «Però em vaig llicenciar en Empresarials i vaig iniciar la meua trajectòria professional al sector bancari, una etapa que em va aportar visió estratègica, rigor en la gestió i mentalitat empresarial. Amb el temps, però, vaig sentir la crida del negoci familiar i vaig decidir tornar als orígens per aportar-hi una mirada moderna i professionalitzada», explica.

«Tot i començar la meua carrera en el sector financer, créixer dins la fleca va fer que l'ofici sempre formés part de la meua vida. Des de petit m'he impregnat de l'esforç dels meus pares i del compromís amb la feina, i això m'ha ensenyat i ajudat molt», recorda. I és que créixer en una fleca marca molt. «De petit ja corria per l'obrador i vivia el dia a dia del forn com una cosa natural. Amb els anys, aquella familiaritat es va convertir en passió per l'ofici, pel producte ben fet i per la relació amb la gent.

«Va arribar un moment en què vaig voler tornar per contribuir al projecte familiar amb els coneixements adquirits. Continuar el negoci és un orgull i també una gran responsabilitat: preservar la tradició, respectar la història i, alhora, adaptar-nos als nous temps. I, amb l'ajuda de la meua germana, tot és més fàcil: compartir decisions, responsabilitats i il·lusions fa que el camí sigui molt més enriquidor. Ho visc amb compromís i amb la voluntat de millorar dia a dia amb els nostres productes i de no caure mai en el conformisme», destaca.

Família

«El projecte també és compartit amb la meua germana, que després de desenvolupar la seva carrera en el sector privat es va incorporar al negoci familiar. Aquesta experiència externa ens ha permès sumar noves perspectives i reforçar la gestió, combinant tradició artesana amb una visió empresarial contemporània. Avui treballem plegats per fer créixer el negoci amb respecte per l'herència rebuda i amb voluntat d'innovar», incideix.

Però la tradició familiar, per si sola, no basta per convertir-se en un gran forner. L'Andreu va cursar el màster en Fleca Artesana d'Excel·lència a la Baking School Barcelona Sabadell.

«El màster em va donar visió tècnica, criteri professional i una mirada més àmplia del sector. Em va permetre entendre millor els processos, innovar amb



«Continuar el negoci és un orgull i també una gran responsabilitat: preservar la tradició, respectar la història i, alhora, adaptar-nos als nous temps.»

fonament i conèixer tendències internacionals. La tradició et dona l'ànima de l'ofici, però la formació i la gestió empresarial et donen les eines per evolucionar amb coherència. Quan combines experiència familiar, coneixement tècnic i visió de negoci, el projecte es fa més sòlid i preparat per al futur», apunta.

Sigui com sigui, independentment de l'origen, la trajectòria personal o familiar i les circumstàncies de cadascú, les persones que han decidit fer de la fleca la seva vida comparteixen l'amor i el compromís amb un ofici que, des de fa mil·lennis, acosta les persones al voltant d'un producte que és un pilar de la nostra cultura i de la nostra alimentació. «La fleca té alguna cosa molt humana: forma part de la rutina de les persones i això crea un vincle molt especial», observa l'Andreu.



«The Baker va ser un premi a la constància i al sacrifici»

Amb farina a les mans i l'ofici après des de petit, Xavier Pamies representa la sisena generació del Forn Sistaré de Reus, un obrador que forma part de la història flequera del territori.

Criat entre masses, fornades i repartiments amb el seu pare, ha crescut amb el respecte pel pa artesà i la voluntat de continuar fent evolucionar el llegat familiar.

Des de ben jove ha combinat la tradició familiar amb una sòlida formació a la Baking School Barcelona Sabadell, on ha aprofundit en la tècnica i el coneixement de l'ofici amb grans professionals del sector.

Amb esperit emprenedor, ha impulsat també un obrador especialitzat en pa i productes sense gluten, pensat per oferir elaboracions artesanes de qualitat tant a persones celíiaques com a nous consumidors.

La seva dedicació i talent es van veure reconeguts amb el premi The Baker 2025, un dels guardons més prestigiosos de la fleca artesana estatal.

Xavier Pamies, Zero Gluten adn Sistaré i The Baker 2025



Vens del món de la fleca des de petit. A casa són els millors comunicadors de l'ofici. Què és el que et va fer seguir aquest camí?

És tota la satisfacció que hi ha al darrere de tirar endavant el negoci en una fleca que és tot matèria viva. Tot el que produeixes és per donar al teu client el que vol i et demana. És un producte de primera necessitat i està molt valorat. També, com que ho he mamat des de ben petit, amb les campanyes, acompanyat al meu pare a repartir... Vulguis o no ho he viscut molt de prop i és fantàstic.

Qui diries que són les persones que han marcat la teva trajectòria professional fins avui?

A banda del meu pare i el meu tiet, ma mare també és clau, perquè és qui està darrere de tota la gestió que no es veu i és ella qui ho fa possible. També he tingut grans formadors com el Yohan, l'Angel i la Mari Cruz, que m'han ajudat a tenir les bases fora del forn familiar. Són els que han fet que m'acabi d'enamorar de l'ofici perquè m'han explicat els motius de moltes coses que passen en les masses. T'obre les portes a una altra vessant. Al forn no et saben explicar el perquè de les coses. La formació és molt important per a tothom, tant joves forners com els que fa anys que treballen al sector.

«És tota la satisfacció que hi ha al darrere de tirar endavant una fleca on tot és matèria viva.»

Quin paper ha tingut la teva família en la teva formació i en la manera d'entendre l'ofici?

La meua família sempre ha apostat per la formació i em va dir que abans d'entrar al forn m'havia de formar. Em van portar a la Baking School, però també he passat per altres escoles. Ells sempre em van dir que anés a la Baking pel nivell dels professors. Ho tinc lluny de casa, però tot té una recompensa. Mai ha estat un problema aixecar-me d'hora per anar a formar-me.

Tens germanes i familiars que no estan vinculats al negoci familiar. Per a la teva família, el fet que t'interesses per la fleca va ser significatiu?

Sí i no. La meua família em va donar molt de suport quan vaig decidir seguir amb el negoci, però ells el que volen és el millor per als seus fills. Tant podria ser forner com no ser-ho. Sempre m'han acompanyat molt. Si bé és cert que les meves germanes en teoria no segueixen el negoci, mai se sap on acabaràs. Per exemple, la petita està estudiant nutrició, i vulguis o no és un tema que està molt vinculat a la fleca. No està fent masses, però pot ajudar en un altre àmbit del negoci. La gran també està estudiant biologia i ciències ambientals i està treballant amb pagesos. O sigui que sembla mentida, però som a l'inici i al final de la cadena del forn. Tractem amb pagesos —que ens aporten el blat— i la nutrició. Està tot lligat. Mai se sap si acabarem junts o no.

El fet de venir d'una nissaga de sis generacions de forners suposa més pressió o més motivació?

Les dues coses. Sento una mica de pressió per defensar el llegat que m'han deixat, però també estic molt motivat perquè vull tirar-ho endavant i canviar-ho cap

«Sento una mica de pressió per defensar el llegat, però també estic molt motivat.»

a millor. Ja ho he fet amb la vessant sense gluten. Són generacions que van passant, es canvien coses i a millor, això segur.

Què t'ha aportat en els àmbits professional i personal la teva relació amb la Baking School Barcelona Sabadell, especialment el fet d'haver cursat el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència?

A mi m'ha aportat, a part de molta dedicació i sacrifici, molta formació i acabar d'entendre coses que no entenia. Vaig aprendre nous processos en els quals no m'havia parat a pensar. Tot i que el màster no és el final de l'aprenentatge del forner, perquè mai s'acaba d'aprendre, l'experiència és molt enriquidora. Comparteixes i aprens molt dels companys del màster també. Aprens amb tots els formadors, amb els companys i de tu mateix.

A més, cada any el màster va innovant i inclou coses noves. El màster permet a un bon forner assolir l'excel·lència, i s'ha de fer perquè et fa millorar com a professional.

Què representen per a tu els premis i reconeixements que has rebut, especialment The Baker 2025? Què va significar guanyar aquest títol?

En aquests premis es valora tota la feina que fas al darrere. I això t'omple com a professional i com a persona. I The Baker encara més, perquè ha estat el meu primer premi personal i em va emocionar molt. Venia del màster, de sacrificar moltes coses durant un any, que va ser bastant dur per a mi. En guanyar em vaig treure un pes del damunt, però també he de reconèixer que vaig pensar que sí, que potser sí que m'ho havia guanyat. M'hi vaig esforçar molt i és un premi a la constància i el sacrifici que vaig fer.

Com vas viure personalment el procés de competició a The Baker i quines sensacions et va deixar tant la preparació com la final?

A la preparació estava molt estressat. Havia de quedar la feina i els moments lliures que tenia. Jo treballava en un obrador sense gluten i, quan acabava, anava a l'altre obrador a treballar en les proves del concurs. Tenia poques hores lliures per dedicar-me al concurs perquè havia de treballar a l'obrador. Tenia poc temps per treballar, entrenar i preparar-me les coses. I no vaig poder fer cap prova sencera abans del concurs. Vaig anar una mica a l'aventura perquè no sabia si els temps s'ajustarien al 100%. Només havia pogut fer tres o quatre peces seguides i va ser tot un repte.

Va ser bastant pesat i me n'anava a dormir angoixat pensant que no podria fer-ho.



«El màster permet a un bon forner assolir l'excel·lència. S'ha de fer perquè et fa millorar com a professional.»

I quan vas rebre el premi, què vas sentir?

No només quan vaig rebre el premi, sinó en el moment en què vaig poder acabar la taula final amb el temps correcte. En aquell moment, ja em vaig desfer pensant: «Ostres, ho he fet». Caram, tinc els pèls de punta de recordar-ho.

Però va ser molt satisfactori veure que ho havia pogut fer tot. I quan vaig rebre el premi ja vaig pensar: «I a sobre he guanyat?». No m'ho creia, i ja et dic va ser espectacular poder gaudir-ho amb la família. Perquè a més en tot moment vaig sentir que em donaven molt de suport.

«Tenim gent celíaca que ens ha plorat a la botiga perquè els costa trobar un lloc bo, de qualitat i artesanal.»

Has desenvolupat projectes relacionats amb el pa sense gluten. Què t'hi va portar? Què suposa elaborar aquest tipus de productes i com veus aquesta tendència a la fleca actual?

Ho vaig fer pel sector celíac. Hi havia gent que ens demanava aquests productes i nosaltres no podíem garantir-los un producte de qualitat sense contaminació fet a l'obrador de tota la vida.

Em vaig formar en aquest sector i ens va sorgir la possibilitat de tenir un local perfecte per a aquestes elaboracions i m'hi vaig llençar. Vaig desenvolupar la gamma de productes, tot molt enfocant a les persones que tenen la intolerància. Però amb el temps ens hem adonat que una gran part dels nostres clients es preocupa molt per productes més nutricionals i sense gluten. I al final ho hem enfocant per a aquests dos perfils, els que tenen intolerància al gluten i a la lactosa i als que busquen productes més nutricionals.

Tenim gent celíaca que ens ha plorat a la botiga perquè els costa trobar un lloc bo, de qualitat i artesanal.

Quins reptes tècnics té treballar el pa sense gluten en comparació amb la fleca tradicional?

Són conceptes molt diferents, però alhora similars. En la fleca tradicional, el gluten és el que fa que s'ajunti tot. Quan fas pa sense gluten hi has de posar algun ingredient que aportï elasticitat, com el *psyllium*, i un impulsor perquè pugui el pa. Són conceptes similars però diferents perquè la massa no és la mateixa. Aquí



és molt tova, l'has de treballar amb una batedora... Nosaltres intentem que s'assembli al màxim al gust i la textura d'un pa amb gluten, però és molt complicat. I aquest és el nostre repte: oferir un pa sense gluten, però similar al convencional.

Quin consell donaries a una persona jove que vol dedicar-se a la fleca i potser continuar un negoci familiar?

Que no s'ho pensi. Si li agrada el món de la fleca, que s'hi llençi. Però abans de posar-s'hi que es formi. És sacrificat, però després té la seva recompensa i s'agraeix. I a dins del forn treballes amb massa viva, cada dia és diferent. Si li agrada la fleca, que s'hi llençi, que és fantàstic.

Quin és el teu tipus de pa preferit i per què?

Cada vegada m'agraden més els pans integrals i de massa mare. Perquè trobo que tenen un gust més potent i gustós. I me'l menjo sense res.



Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39
des de 1986

"Tot sota control"

COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCS
TRACABILITAT



PRODUCCIÓ - OBRADOR
FORMULACIÓ
PRODUCCIÓ
CONTROL DE CONSUMS



EMPAQUETAT
ETIQUETAT
PRODUCTE CONGELAT
PICKING
PREPARACIÓ DE COMANDES



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



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



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

verifactu NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

Brioixos i tortells, segons Yohan Ferrant

El director de la Baking imparteix una master class centrada en el domini de la fermentació enriquida i la gestió de masses grasses.

La Baking School Barcelona Sabadell ha ofert recentment una master class sobre brioixos i tortells, impartida pel reconegut mestre flequer Yohan Ferrant, director de l'Escola. Guanyador amb la Selecció Francesa de Fleca del Mondial du Pain 2019, on va obtenir la medalla de bronze i el premi al millor pa biològic del món, la seva filosofia de treball se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, utilitzant només massa mare d'origen natural i farines ecològiques.

La formació s'ha celebrat els dies 25 i 26 de febrer i ha congregat professionals interessats a aprofundir els seus coneixements en brioixeria artesana. Durant dues sessions intensives de cinc hores cadascuna, aquesta master class ha permès als assistents aprofundir en tècniques professionals de brioixeria i tortells, cosa que ha reforçat el seu coneixement tècnic i l'orientació cap a productes de qualitat consistent i d'alta gamma.

Gestió de masses grasses

L'objectiu principal del curs ha estat que els participants dominessin la fermentació enriquida i la gestió de masses grasses, amb la finalitat d'obtenir productes més aromàtics, més estables, més duradors i més regulars en producció. Durant la master class s'han abordat els fonaments tècnics del brioix i del tortell, així com les conductes de fermentació que són clau per a la qualitat, tot fent especial èmfasi en el pastament tècnic de masses enriquides i en l'optimització de la producció a l'obra. També s'han tractat aspectes relacionats amb la conservació i la vida útil dels productes, per assegurar-ne l'estabilitat i l'aroma al llarg del temps.

Pel que fa als tortells, els participants han après a treballar-los com a productes tècnics, no només com a productes estacionals, i s'han centrat en la massa aromàtica i equilibrada, amb una estructura estable, una cocció homogènia i una integració dels farcits.

En el cas dels brioixos, el curs ha aprofundit en la seva utilització com a base creativa professional, amb diferents formats de tall, motlle i elaboracions especials, en què han buscat una textura alveolada fina, un tall net i un posicionament premium dels productes finals.

Aquesta master class ha permès als assistents millorar els seus coneixements tècnics i aplicar tècniques professionals per obtenir productes de brioixeria i tortells d'alta qualitat, amb consistència i regularitat.



La formació ha abordat com obtenir productes més aromàtics, més estables, més duradors i més regulars en producció.

Formant professionals mentre treballen a l'obrador

La FPO (formació professional ocupacional) Dual de Fleca i Brioixeria 2026 combina la formació professional amb la contractació en empreses del sector per facilitar la inserció laboral de joves i col·lectius vulnerables, alhora que dona resposta a la demanda de professionals qualificats a les fleques.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell participen en la nova convocatòria del programa d'FPO Dual de Fleca i Brioixeria per al 2026, una iniciativa que combina una formació professionalitzadora amb una feina remunerada en empreses amb l'objectiu de facilitar la inserció laboral i donar resposta a la necessitat de professionals qualificats al sector.

LFPO Dual és un model que integra formació i ocupació i es desenvolupa en col·laboració amb el Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) i la Fundació MAIN.

El programa combina l'obtenció d'un certificat de professionalitat amb un contracte de formació en alternança en una empresa, de manera que les persones participants poden adquirir coneixements teòrics i experiència laboral real de manera simultània.

Joves i vulnerables

Segons el plantejament del programa, la durada del contracte és de dotze mesos. Durant aquest període, el temps es distribueix entre formació i treball en un entorn productiu: el 35 % es dedica a la formació i el 65 % a treballar a l'empresa.

El programa s'adreça principalment a joves d'entre 16 i 29 anys amb dificultats d'accés al mercat laboral. També hi poden participar persones majors de 29 anys que formin part de col·lectius vulnerables, com ara persones en situació d'atur de llarga durada, víctimes de violència masclista o persones amb discapacitat. L'objectiu és facilitar-los una primera experiència laboral dins del sector flequer i afavorir-los l'accés a un ofici amb demanda de professionals qualificats.

El paper de les fleques

Les empreses del sector poden participar en el programa com a agents contractants i oferir un lloc de treball als participants mitjançant el contracte de formació en alternança. A més, les fleques poden col·laborar amb les entitats formatives i impulsores del projecte. Un cop finalitzat el programa, també existeix la possibilitat de transformar el contracte en indefinit, amb beneficis en

les cotitzacions de la Seguretat Social.

Aquesta fórmula permet a les empreses incorporar nous professionals formats al mateix temps que contribueixen a la formació de futurs treballadors del sector.

Una de les grans oportunitats que ofereix aquest projecte és que la remuneració i la cotització a la Seguretat Social dels joves estan bonificades durant els dotze mesos de durada del programa. A més, si un cop acabat aquest període l'empresa decideix mantenir el jove treballador, es podran aplicar noves bonificacions en la contractació.

Durant el programa, els joves passaran tres dies a la setmana a l'empresa, amb la possibilitat d'incloure dissabtes segons les necessitats de cada negoci.

El Gremi no només actua com a impulsor del projecte, sinó que també acompanyarà activament les empreses participants durant tot el procés.

El 35% del temps es dedica a la formació i el 65% a treballar a l'empresa.





La Baking enceta l'any amb empenta

La Baking School ha ofert una àmplia varietat de monogràfics especialitzats durant el primer trimestre de 2026.

La Baking School Barcelona Sabadell ha desenvolupat durant el primer trimestre de 2026 diversos cursos monogràfics especialitzats en fleca, brioixeria i pastisseria dins de la seva programació formativa. Aquestes sessions han format part de l'oferta de formació continuada dirigida als professionals del sector interessats a aprofundir en tècniques concretes i en l'elaboració de diferents productes.

Pasta de full i Sant Valentí

Entre els cursos celebrats al gener ha destacat el monogràfic dedicat a la pasta de full invertit. La formació ha anat a càrrec del forner i formador Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell. El curs s'ha centrat en el domini d'aquesta especialitat, ha abordat aspectes com la formulació, el pastament, el repòs i el laminat per aconseguir resultats precisos i constants. Durant la sessió s'han elaborat diferents preparacions com galette des rois, pastís de poma amb crema pastissera, palmeres de sucre de vainilla, *pithiviers* salats i *chaussons aux pommes*.

El calendari de gener també ha inclòs el curs especial Sant Valentí. Aquesta formació ha estat impartida pel pastisser Francisco Ramírez i ha estat dirigida a professionals que han volgut actualitzar tècniques d'elaboració i incorporar productes nous relacionats amb la diada del Dia dels Enamorats.

Bunyols i pans gastronòmics

Ja a principis de febrer, s'ha programat el monogràfic «Assortit de bunyols», també impartit per Francisco

Ramírez. El curs, orientat a ampliar l'oferta d'aquest tipus de productes, s'ha centrat en el treball de la tècnica per elaborar diferents varietats de bunyols.

Durant el mateix mes de febrer s'ha celebrat un curs sobre pans gastronòmics, impartit per Enric Badia. El curs ha ofert una introducció al món del pa aplicat a la restauració i a l'alta gastronomia. Durant la formació s'han presentat diferents tècniques per elaborar pans pensats per maridar amb plats tant dolços com salats i s'han treballat les masses per obtenir peces elegants i refinades elaborades amb ingredients especials. Al llarg de la sessió s'han elaborat diverses propostes de pans i peces de fleca pensades per a l'acompanyament gastronòmic. Entre les elaboracions treballades hi ha hagut el pa de sègol amb fruits, els bastons o *crackers*, el pa de nous i sègol, la xapata amb biga i la focaccia. Aquestes preparacions han permès explorar diferents combinacions d'ingredients i textures dins l'àmbit del pa gastronòmic aplicat a la restauració.

Tres cursos sobre Pasqua

El programa formatiu del trimestre també ha inclòs el monogràfic sobre mones de Pasqua i figures de xocolata, impartit per Toni Vera, Jordi Farrés i Francisco Martínez. Aquest curs, dividit en tres mòduls, s'ha enfocat en la incorporació de productes nous per a la campanya de Pasqua, una de les èpoques més rellevants per al sector de la fleca i la pastisseria.

Així, el programa ha ofert cursos independents, complementaris i demostratius. Durant el curs «Pastissos de mones: cristines i colombas», impartit per



Toni Vera, s'han abordat dues tendències actuals de la brioixeria de Pasqua: una inspirada en la tradició italiana i l'altra un clàssic renovat de la nostra cultura. També s'ha elaborat la mona de mantega clàssica per completar aquest assortiment d'elaboracions, totes decorades amb els clàssics ous de Pasqua.

En el curs «Assortit de pastissos de Pasqua», impartit per Francisco Ramírez, s'han presentat diferents tipus d'elaboracions amb una gran diversitat de sabors, farcits i acabats, incloent-hi la mona de fruita, la mona de crema amb mantega aèria, la sara d'ametlla, la mona niu, la mona de nata, trufa i rovell i la mona de llimona, així com la decoració amb xocolata i l'elaboració de melmelades.

El curs «Figures de xocolata», impartit per Jordi Farrés, ha ensenyat com s'elaboren correctament les figures de xocolata i la seva decoració de forma creativa i innovadora per a la Pasqua. S'han elaborat diferents peces de xocolata, incloent-hi ous de Pasqua actualitzats, figures comercials amb patronatge i figures de xocolata amb volum, així com l'aplicació de tècniques de pintat i decoració funcional de les mones de Pasqua.

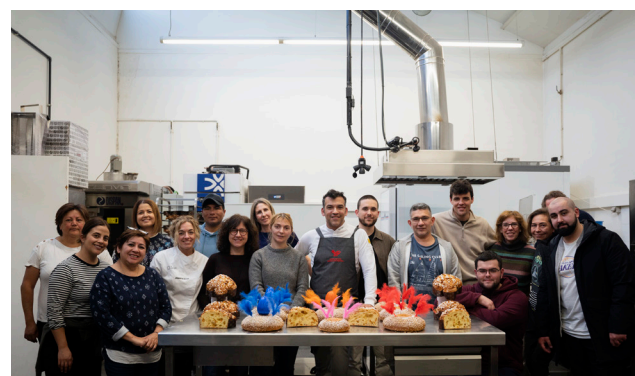
Del Dia del Pare a Sant Jordi

També s'ha celebrat el curs «Pastissos Dia del Pare», impartit pel pastisser Francisco Ramírez. Durant aquesta formació s'ha elaborat un assortiment de peces de pastisseria pensades per a aquesta festivitat, incloent-hi corbates per al pare, crema de Sant Josep, pastís especial per al Dia del Pare i peces individuals especials.

D'altra banda, el curs «Pa de Sant Jordi» ha estat impartit per Enric Badia. Aquesta formació ha abordat l'elaboració d'un clàssic d'aquesta diada que combina sabor, simbolisme i artesania. Durant el curs, els participants han après a treballar la massa per aconseguir les franges i la textura característiques d'aquest pa, que s'inspira en la senyera catalana amb ingredients com el formatge, la sobrassada i les nous.

En la mateixa línia, s'ha impartit el monogràfic «Pas-

tissos i galetes de Sant Jordi», impartit per Francisco Ramírez. El programa s'ha centrat en l'elaboració de pastissos i galetes amb motius i fórmules pensats per a Sant Jordi per completar l'oferta de productes de temporada.



Hi ha hagut cursos sobre productes per a festivitats, com Sant Valentí, el Dia del Pare, Sant Jordi o Pasqua.

L'Erasmus flequer

El Programa Erasmus+ permet a titulats a la Baking School fer una estada d'un mínim de tres mesos treballant en un altre país de la UE.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell col·laboren amb el Programa Erasmus+ ITER Mobility, una iniciativa de la Unió Europea destinada a millorar la qualitat de la formació, amb l'objectiu principal de facilitar la mobilitat internacional i la cooperació entre institucions educatives, empreses i organitzacions de diferents països.

El Servei Públic d'Ocupació de Catalunya és el coordinador acreditat del programa i ofereix oportunitats de mobilitat d'aprenentatge en l'àmbit de la Formació professional i ocupacional. Erasmus+ ITER Mobility està format pels centres propis del SOC i una vintena de centres de formació professional que imparteixen certificats professionals. Gràcies a aquest projecte, les persones que han finalitzat un certificat professional i el personal docent que imparteix formació en aquest àmbit poden realitzar una estada de pràctiques o un període d'observació d'activitats professionals amb l'objectiu de millorar les competències i ampliar el coneixement de bones pràctiques, polítiques i sistemes.

Diferents modalitats

Dins el marc d'aquest programa existeixen diferents modalitats i oportunitats. D'una banda, hi ha estades d'una setmana en les quals poden participar cinc alumnes acompanyats d'un professor per visitar una escola i una empresa del país de destí, o intercanvis de professors entre escoles de diferents països.

D'altra banda, alumnes titulats a la Baking School tenen l'oportunitat de fer una estada d'un mínim de tres mesos en un país de la UE, treballar al sector flequer i alhora assistir a un curs d'idioma al país de destí. L'estada, a més, ve acompanyada d'una dotació econòmica per pagar l'allotjament i les despeses del dia a dia, a més d'una assegurança que els cobreix l'estada.

El programa està obert a tots els alumnes, que són escollits mitjançant una selecció que inclou una entrevista. Prèviament, cada any, el personal d'Erasmus+ fa una visita a l'Escola per explicar als alumnes com funciona i els terminis, els requisits i els procediments per fer la sol·licitud.

L'Anna, a Nantes

Una de les alumnes beneficiàries aquest any és l'Anna Vallvé, titulada amb el Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioièria l'any 2025. Està fent l'Erasmus+ a Nantes (França), durant un període de tres mesos a la fleca Marguerite, Boulangerie du coin.

«La manera de treballar és força diferent, no només respecte a la Baking School, sinó també en comparació amb



la manera de treballar l'ofici que conec a Catalunya», assegura l'Anna. També matisa que, «pel que fa al dia a dia, la tecnologia està força globalitzada, de manera que moltes de les eines i dels avantatges que tenim a casa i a l'Escola també són presents aquí. Les fermentadores i els ultracongeladors permeten organitzar millor la producció i evitar jornades excessivament llargues, i aporten més autonomia i qualitat de vida al forner», incideix.

«Des del primer moment treballo directament amb la massa, participo en els processos i formo part de la producció real. Aquesta diferència m'ha fet prendre consciència de com és d'important poder aprendre fent», afegeix.

«Una de les coses que més m'agrada és la importància que donen a les matèries primeres: farines de qualitat, sovint ecològiques; verdures i fruites directament dels productors, i mantega, llet i altres ingredients seleccionats amb molta cura. Sempre que poden, aposten pel producte local, no només per la qualitat final del que elaboren, sinó també per donar suport al sector primari i contribuir a sostenir el territori», valora.

Generositat

D'altra banda, destaca la generositat dels seus mentors. «Al meu obrador, des del primer moment, em van explicar tots els seus "secrets" i maneres de fer. He sentit, per part de tots els companys, un orgull molt sincer pel seu ofici i una gran generositat a l'hora d'ensenyar. Encara que m'equivoqui o hi hagi molta feina, sempre troben el

temps per explicar-me el que calgui fins que ho entenc bé», celebra.

Quant al repte lingüístic, assegura que «és molt real: no parlo francès gaire bé, tot i que l'entenc força. Cap dels meus companys parla anglès ni castellà, així que al segon dia van fer una cosa molt senzilla, però que va marcar la diferència: van imprimir una llista amb les paraules bàsiques en francès i castellà per poder comunicar-nos millor. Va ser un gest petit, però que em va fer sentir molt acompanyada», explica.

En qualsevol cas, assegura que «la gran lliçó que m'emporto, de moment, és que el bon pa no és només el resultat d'una recepta, sinó del forner que hi ha al darrere. Els ingredients poden ser els mateixos, però cada professional té la seva manera de pastar, formar i entendre la massa. No és millor ni pitjor, és personal. I quan les mans saben el que fan i estimen l'ofici, el resultat parla per si sol».

Sigui com sigui, l'Anna ha arribat a Nantes amb una bona base assolida a casa nostra. «La formació a la Baking m'ha aportat coneixements sòlids de l'ofici. Des de les parts d'un gra de blat fins a les diferents farines, les seves classificacions i aplicacions, passant per aspectes més específics com el desenvolupament de noves tècniques o la creació de receptes. En un àmbit pràctic, valoro molt haver pogut treballar la massa i el pa gairebé cada dia. En aquest ofici, la pràctica és essencial i l'experiència sempre suma. A més, haver tingut diferents docents, cadascun amb la seva manera particular d'elaborar un mateix producte, m'ha permès conèixer diverses tècniques i escollir aquelles que encaixen més

amb la meua manera de treballar i amb què em sento més còmoda. També destacaria la qualitat de les matèries primeres amb què treballàvem a l'escola, molt similars a les que utilitzen els professionals. Això facilita molt el pas de l'aula a l'obrador real», valora.

Perspectiva

Segons el seu punt de vista, el programa Erasmus+ «aporta perspectiva, però també moviment dins del sector. No és només una experiència individual: és una circulació real de coneixement entre obradors, escoles i professionals de diferents països. I això té repercuteix directament en la manera com evoluciona l'ofici».

Segons ella, «la fleca és un ofici molt antic i que ha anat evolucionant al llarg del temps. Cada territori té les seves farines, les seves fermentacions i les seves tècniques, però, quan aquestes maneres de fer es troben, es generen preguntes, comparacions i millores. L'intercanvi ens obliga a reflexionar sobre el que fem i per què ho fem així, i ens ajuda a millorar. En l'àmbit sectorial, aquest tipus de programes reforcen la professionalització. Posar en comú criteris, processos i valors ajuda a consolidar una fleca més conscient, més exigent amb la qualitat i més connectada amb el producte i el territori. Crec que, al final, tot això es nota. Es nota en la manera de treballar, en l'exigència amb un mateix i en la voluntat de fer-ho millor. Quan els professionals viatgen, aprenen i tornen amb idees noves, el sector avança. I això no transforma només una persona o un obrador, sinó que acaba influïent en la manera com entenem la fleca en conjunt», conclou.



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

La Baking guardonada al concurs de receptes de Taisi

Tres alumnes de la nostra Escola participen en aquest certamen, elaborant creacions pròpies amb el tomàquet com a protagonista.



Les alumnes de la Baking School Barcelona Sabadell Estefhanie Yurley Sánchez, Natalia Ramírez González i Marta Faz Gómez han participat en el XIII Concurs de Receptes de Taisi «Aquí hay tomate», un certamen en el qual han competit 57 elaboracions de tot Espanya, amb la mermelada i el tomàquet confitat com a protagonistes.

Doble menció

Encara que la guanyadora ha estat Iratxe Manzano, de Love Chocolate Pastry, amb la seva recepta «Bailando entre algodones», una de les alumnes de la nostra escola ha aconseguit dues mencions especials en aquest concurs. En concret, Estefhanie Yurley Sánchez Casas ha obtingut els accèssits a l'originalitat i al premi popular de Facebook amb la seva creació «¡Tómate un cheesecake!», que ha estat la més votada pel públic.

Consisteix en una proposta creativa que transforma el pastís de formatge en una peça que simula una caixa de tomàquets de ram. El cor de les postres és un pastís de formatge cremós, farcit amb gelificat de tomàquet confitat, que es congela per facilitar el muntatge. La peça es recobreix amb gelatina de tomàquet i es presenta dins una caixa de xocolata, sobre una base de

“Ha estat tot un repte personal i professional haver de crear una elaboració a partir d'un producte donat.”

crumble de cacau. El toc final és una tija i fulles de xocolata plàstica, que reforcen l'efecte visual i conceptual del tomàquet dolç.

«Ha estat tot un repte personal i professional haver de crear una elaboració a partir d'un producte donat», assegura l'Estefhanie, qui ha cursat el Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioixeria i el Certificat de Patisserie i Confiteria a la Baking School. «Aquesta formació m'ha aportat unes bases molt sòlides, que és el més important per esdevenir una bona professional i aspirar a l'excel·lència. La qualitat humana i el nivell de coneixements dels formadors han estat fonamentals en aquest procés. Estic doblement satisfeta: pel bon resultat al concurs i per l'experiència, i espero seguir formant-me a la Baking», conclou.

“Més que un concurs, ha estat una confirmació que estic seguint el camí correcte.”

Carmesí

D'altra banda, Lilian Natalia Ramírez González ha presentat «Carmesí de Taisi, festuc verd i llima brillant», unes postres d'alta pastisseria d'inspiració mediterrània que combinen un bescuit Joconde de festuc amb una crema lleugera de llima i un gelificat de tomàquet Taisi. El conjunt s'estructura en capes, es candeix amb suc de tomàquet confitat i es corona amb un glacejat carmesí brillant elaborat amb mermelada de tomàquet, mentre que la decoració amb tomàquets confitats i alfàbrega aporta frescor, acidesa i un marcat caràcter vegetal.

«Quan des de la Baking em van proposar participar en el concurs, vaig sentir sorpresa, il·lusió i agraïment per confiar en mi. Li dec molt a l'Escola, m'ha aportat moltíssim i he après de valent gràcies als professors», explica. «Ha estat una experiència increïble participar en el concurs amb unes companyes magnífiques. Hem tingut molta companyonia i ens hem donat suport mútuament en tot moment. Més enllà del resultat, em quedo amb tot el que he après. Estic molt agraïda per haver viscut una cosa tan maca, i a l'Escola per seguir acompanyant-me en el camí», incideix.

El Capritx

Finalment, a «El Capritx Carrot & Tomate», Marta Faz Gómez ha reinterpretat el clàssic pastís de pastanaga i hi ha incorporat el tomàquet com a element central. Parteix d'un bescuit de pastanaga especial que s'alterna amb una ganache muntada de formatge cremós i un nucli de gelificat de confitura de tomàquet. El format individual es completa amb una cobertura texturitzada, una gelatina freda de tomàquet a la superfície i una decoració amb tomàquet confitat i herba-sana, que equilibra dolçor, espècies i frescor.

«Ha estat una experiència molt especial. Hi he anat amb nervis, però també amb molta il·lusió. Per a mi, ja era una fita ser allà», assegura la Mar, qui destaca «el bon ambient a l'obrador i compartir espai amb les meves companyes. Les tres som persones que estimem l'ofici i compartim valors de companyonia, respecte i moltes ganes de fer-ho bé. Haver cursat el Certificat de Professionalitat en Pastisseria i Confiteria m'ha donat seguretat, una base tècnica magnífica, organització i criteri en cada elaboració. En un concurs es nota molt saber el que fas i per què. Més que un concurs, ha estat una confirmació que estic seguint el camí correcte després del procés que he fet de canviar d'ofici: de dependenta en botigues de moda a reinventar-me i apostar per la pastisseria».

La setena promoció del Màster, a tot vent

En els darrers mesos, els alumnes d'aquesta prestigiosa formació han incorporat coneixements d'excel·lència sobre brioixos, assortit de pans i brioixeria artesana.



La setena edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el vaixell insígnia de la Baking School Barcelona Sabadell, va començar les classes la passada tardor i ja ha superat l'equador lectiu. Aquest ambiciós curs, que ja s'ha convertit en un referent de la formació flequera internacional, està concebut per elevar la fleca artesana a un nivell superior a través d'un espai d'excel·lència formativa on tradició, innovació i ciència es donen la mà, amb un horari que permet als alumnes compaginar aquesta formació amb els seus compromisos professionals.

En els mesos transcorreguts des de l'inici de les classes, a mitjan octubre, els alumnes d'aquesta setena promoció del Màster ja han cursat alguns dels mòduls més interessants. Per exemple, en aquest començament d'any, el mes de gener s'ha dedicat als brioixos, el mes de febrer a la fleca artesana amb l'elaboració d'un gran assortit de pans i el mes de març a la brioixeria creativa amb el director de l'escola, Yohan Ferrant.

Aquesta setena edició conclourà a mitjan juliol, i la propera tardor començarà la vuitena edició, que ja té les inscripcions obertes.

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



L'entrepà, protagonista del nou receptari de «Dona-li vida al pa»

La tercera edició de la campanya compta amb restauradors reconeguts que aposten per aquesta proposta gastronòmica per emportar-se.

En el marc de la darrera edició de la fira Alimentaria+Hostelco, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha presentat la nova edició de la campanya «Dona-li vida al pa», una iniciativa que en la seva tercera edició destaca l'entrepà com a símbol de la cuina quotidiana i creativa i reivindica la qualitat i la diversitat dels pans artesans del territori. La campanya destaca que l'entrepà és molt més que una moda: és cultura, identitat i actualitat gastronòmica.

Enguany, la iniciativa fa una aposta clara per les receptes amb ànima i també amb xup-xup: mostra com diferents tipus de pa (pagès, rústic, focaccia, cereals, barra tradicional o especialitats locals) poden convertir-se en l'eix central de propostes sorprenents i saboroses per a qualsevol moment del dia.

Restauradors reconeguts

La campanya compta amb la participació de restauradors reconeguts pels seus entrepans icònics, que fan del pa artesà un ingredient imprescindible a les seves cuines. És el cas de Christian —de Can Ros, un establiment que fa més de 55 anys que compra el pa al mateix forner artesà—, que presenta un entrepà de mandonguilles amb salsa, un homenatge a la cuina catalana més tradicional. En clau internacional, també hi participa Compà, que reivindica la tradició italiana amb una focaccia d'albergínia amb salsa de tomàquet, all i alfàrega, pernil cuit a la llenya i formatge scamorza.

La campanya presenta dotze receptes originals, pensades per inspirar flequers, restauradors i consumidors a redescobrir l'entrepà des d'una mirada actual però arrelada al territori. Amb aquesta iniciativa, el Gremi recorda que l'entrepà forma part de l'ADN gastronòmic: és pràctic, sostenible, adaptable i capaç d'evolucionar sense perdre la seva essència. Més que una tendència, es mostra com un clàssic que es reinventa.



L'objectiu és posar en valor l'entrepà com a símbol de la cuina quotidiana i creativa.

Pla de comunicació

Com en les edicions anteriors, la campanya es difon a través d'un pla de comunicació que inclou cartelleria per a fleques, accions a xarxes socials i la publicació digital del receptari, amb l'objectiu de fomentar la cultura del pa artesà i reforçar el vincle entre flequers, restauradors i ciutadania. Les receptes i tota la informació de la campanya estan disponibles al web del Gremi i als destacats del seu Instagram.

La campanya «Dona-li vida al pa» va néixer l'any 2024 a iniciativa del Gremi com una manera de promocionar la cultura del pa artesà i de qualitat entre la ciutadania. L'objectiu principal d'aquesta iniciativa és potenciar la venda i el consum de productes flequers, tot destacant la professionalitat de l'ofici i la qualitat del producte. Per continuar fomentant el consum dels productes de fleca artesana de qualitat i amb la finalitat de conscienciar els clients de la importància de consumir productes saludables, artesans i de proximitat, el Gremi va optar per titular aquesta campanya amb un lema vitalista i proactiu, amb un to positiu i propositiu: «Dona-li vida al pa!».

La campanya presenta dotze receptes originals, pensades per inspirar flequers, restauradors i consumidors a redescobrir l'entrepà.



El Gremi, als Premis Gaudí

A la gran nit del cinema català s'ha ofert als assistents un assortit de pastes de còctel i dolces elaborades per l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha tingut enguany una participació especial en un dels esdeveniments culturals més assenyalats del calendari anual a Catalunya. En concret, als Premis Gaudí, la gran cita del sector cinematogràfic del nostre país, organitzada per l'Acadèmia del Cinema Català.

La divuitena edició d'aquest esdeveniment ha tingut lloc el 8 de febrer al Gran Teatre del Liceu de Barcelona. Durant la vetllada, el Gremi ha ofert als assistents un assortit de pastes de còctel i dolces elaborades per l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell.

Dolç i salat

En concret, en l'apartat dolç, s'han pogut degustar diamants de cafè, de festuc i de vainilla, així com músics, petxines de xocolata i gerds, mistos de praliné i xocolata, i banda de cabell d'àngel i ametlla. Pel que fa a la pasta de còctel salada, l'assortit ha inclòs especialitats de sobrassada i mel, d'olives i sèsam, d'ametlla salada, de formatge i orenga, i d'avellanes amb pebre vermell.

«Estem molt contents d'haver format part d'un dels grans esdeveniments culturals del país i de poder aportar el nostre granet de sorra a una celebració del talent i la creativitat catalana», ha declarat el Gremi.

Segon any consecutiu

Ésel segon any que el Gremi participa en aquest esdeveniment, una de les nits més especials per a la cultura del nostre país. Ho ha fet amb gran èxit i ha aconseguit, amb el seu assortit d'especialitats, l'aplaudiment unànime dels

La divuitena edició d'aquest esdeveniment ha tingut lloc el 8 de febrer al Gran Teatre del Liceu de Barcelona.

1.800 selectes convidats del sector cinematogràfic.

En aquesta divuitena edició, la gala ha estat marcada per una forta presència femenina tant entre les nominades (un 53 % del total) com entre les presentadores, que per primera vegada han estat cinc dones: Nora Navas, Maria Molins, Laura Weissmahr, Carla Quílez i Maria Arnal.

La gran festa del cinema català ha reconegut l'excel·lència de la producció audiovisual de la passada temporada i també ha estat l'escenari d'homenatges i moments emotius, com la intervenció de Sílvia Munt, guardonada amb el Premi Gaudí d'Honor - Miquel Porter. Tampoc ha faltat el ministre de Cultura, Ernest Urtezar, i els Gaudí han retut un homenatge al director de fotografia sabadellenc Tomàs Pladevall, traspassat.

La cerimònia ha reflectit la diversitat i vitalitat de la indústria cinematogràfica catalana, ha celebrat tant produccions en llengua pròpia com en altres llengües i ha consolidat els Gaudí com un espai de trobada i reconeixement de la creativitat audiovisual a Catalunya. I, a més a més, ho ha fet oferint elaboracions de fleca i brioixeria artesanes d'excel·lència fetes a l'escola de referència a Catalunya, amb projecció internacional.

Un any més a Alimentaria+Hostelco

El Gremi i la Baking participen amb un estand propi i diverses xerrades, degustacions i activitats en la gran fira de l'alimentació.

Un any més, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha tingut una participació destacada a Alimentaria+Hostelco. En la darrera edició de la gran plataforma internacional dedicada a l'alimentació, les begudes, la restauració i l'equipament per a l'hostaleria, celebrada al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona del 23 al 26 de març, l'ens gremial ha comptat amb el seu propi estand, on ha celebrat un grapat d'activitats.

Degustacions

En concret, l'estand del Gremi ha presentat degustacions de productes dels agremiats cada dia de la fira. L'Emilio Ojeda del Forn de pa Luna ha fet una cata de pans acompanyats de formatges Xerigots, mentre que Josep Maria Monreal del Forn 9 de Sitges ha acompanyat a embotits Monells amb un maridatge de pans artesans. També s'ha celebrat una cata d'olis DOP Siurana, maridada amb pans de la IGP Pa de Pagès català, conduïda per Xavier Pàmies (Forn Sistaré, Reus), i una degustació d'entrepans d'alta gamma a càrrec de Daniel Jordà i els Planxats de la Gis.

Xerrades

D'altra banda, el Gremi també ha ofert xerrades a l'escenari de The Bakery & Pastry Hub, un punt de trobada professional dedicat a les últimes tendències en fleca i pastisseria. En primer lloc, s'ha dut a terme una sessió titulada «El futur del pa: innovació i qualitat» i conduïda per Mari Cruz Barón i Yohan Ferrant, representants de la Baking School Barcelona Sabadell, que ha abordat de manera profunda l'evolució i els reptes del pa en termes d'ingredients emergents, optimització de processos i tècniques, així com els avenços tecnològics que marcaran el sector en els pròxims anys.

En segon lloc, la ponència «Claus de la nova brioixeria» ha comptat amb la participació de Roger Vilardosa i Matt Valette, ambdós vinculats a la Baking School, que han compartit la seva experiència professional i les claus per adaptar l'oferta de productes de brioixeria a les noves tendències de consum.

Ambdues sessions han inclòs una activitat de tast, dirigida pel mateix centre docent, que ha integrat experiències sensorials amb les noves propostes d'innovació presentades a l'auditori.

Prevenió del malbaratament

D'altra banda, s'ha fet una activitat conjuntament amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a l'espai Catalonia Hub, que ha consistit en la presentació de les guies de prevenió del malbaratament alimentari i bones pràctiques en seguretat alimentària per a fleques i pastisseries. Hi ha hagut presència institucional i gremial, encapçalada per Elisa Soto, responsable del Departament d'Higiene i Seguretat Alimentària del Gremi. Carles Guirado, cap de l'Àrea d'Alimentació Sostenible i Aprofitament dels Aliments, ha moderat l'activitat i també s'ha fet una presentació-tast de menjar elaborat amb productes d'aprofitament.

Finalment, també s'ha fet una taula rodona titulada «El pa i la nutrició» que ha comptat amb el flequer Jordi Morera i la nutricionista Anna Grífols. Aquesta activitat ha tingut com a objectiu desmitificar el pa i posicionar-lo com un aliment noble, funcional i necessari en el nostre dia a dia, amb ponents capdavanters en l'àmbit de la nutrició, el món de les farines i la fleca nutricional.

ASSESSOR ENERGÈTIC DEL GREMI DE FLEQUERS

(Prov. Barcelona)



Tu tens el control, nosaltres analitzem les teves factures perquè paguis menys, cada any.

- ✓ **Milloro la teva factura**, t'ho deixo clar amb un estudi.
- ✓ **Si NO** puc millorar les teves condicions actuals de llum o gas, et faig un **Bizum de 100 € en 3 dies**.
- ✓ I si hi ha estalvi, tu decideixes si acceptes la proposta. **(sense cap compromís).**

Més de 80 agremiats treballen amb nosaltres 😊

ISEVO
INTEGRAL SOCIETY EVO

**ENVIA'M LA TEVA FACTURA!
O ESTALVIES... O GUANYES 100 €!**

Tel / WhatsApp: 600 45 19 35
evilarrubla@isevo.es · www.isevo.es

El llonguet solidari celebra cinc anys contra el càncer infantil

La sisena edició d'aquesta campanya solidària ha comptat amb la participació de 37 fleques, que han recaptat 4.135 euros.

La campanya «Llonguet solidari» s'ha tornat a celebrar aquest any amb la finalitat de recollir fons destinats a la investigació mèdica, en el marc del Dia Internacional del Càncer Infantil. Com en edicions anteriors, la iniciativa ha estat possible gràcies a la col·laboració entre l'associació Polseres Candela, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i els forners artesans d'arreu de Catalunya.

Aquesta proposta, que ha arribat a la sisena edició, s'ha dut a terme els dies 27 i 28 de febrer i 1 de març, coincidint amb el cap de setmana, quan les fleques registren una major afluència de clients. Durant aquestes jornades, els establiments adherits han elaborat i venut llonguets i han destinat la totalitat dels ingressos obtinguts a Polseres Candela.

Fins el dia 12 de març hi han participat 37 fleques d'arreu del territori i han recaptat un total de 4.135 euros, que s'han lliurat a l'Hospital Sant Joan de Déu per tal que els dediqui a la recerca mèdica contra el càncer infantil. Els forns encara poden participar-hi aportant la quantitat desitjada.

Polseres Candela és una entitat sense ànim de lucre que col·labora estretament amb aquest hospital i destina les aportacions solidàries que recapta —incloses les del llonguet solidari— a finançar la recerca del càncer infantil que es fa allà.

El llonguet solidari va néixer el 2021 a Mollet del Vallès dins el programa "Restauració i comerç pel càncer infantil", i des d'aleshores s'ha anat consolidant. Enguany, la Federació Catalana ha tornat a animar tots els forners i forneres artesans a sumar-s'hi per ampliar la participació i incre-



The poster features the title 'Llonguet solidari 2026' in large, bold letters. Below it, the dates '27_28 febrer / 1 març' and the purpose 'per a la recerca del càncer infantil' are written in orange. A QR code is positioned next to the 'candela' logo, which includes the text 'Polsera Solidària per la investigació del càncer infantil'. The right side of the poster shows several golden-brown llonguets. At the bottom, there is a row of logos for the participating organizations: Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, GREMIPA, flequers artesans, Gremi de Forners de les Comarques Gironines, and Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

mentar la recaptació.

Com cada any des de fa ja un lustre, hi han pogut prendre part tots els forners artesans que així ho han desitjat. Han elaborat llonguets al seu obrador i els han comercialitzat al seu establiment. Les fleques participants han rebut el material promocional per difondre la campanya tant a la botiga com a les xarxes socials, i s'han inclòs en el llistat oficial de participants publicat al web de l'entitat.

El llonguet s'ha escollit com a pro-

ducte solidari perquè és una peça emblemàtica de la fleca artesana catalana, molt apreciada per infants i joves, ideal per a esmorzars i berenars i elaborada manualment, fet que l'ha convertit en un símbol de l'ofici artesanal. Cada establiment ha mantingut el seu preu habitual, però tots els ingressos generats durant la campanya s'han destinat íntegrament com a donatiu a Polseres Candela. Els participants han pogut deduir-se fiscalment l'aportació.

El Gremi reforça la promoció de l'ofici a la Fira PRO i a la fira APAT a Sabadell

El Gremi i la l'escola participen en dues cites destacades al recinte firal de Sabadell per donar a conèixer la formació i les oportunitats laborals del sector de la fleca.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell han tornat a participar aquest any en dues cites destacades del calendari firal de la ciutat de Sabadell: la SBD Fira PRO: Formació i Treball i la fira APAT, amb l'objectiu de continuar promovent l'ofici de forner i donar a conèixer les oportunitats formatives i professionals que ofereix el sector.

D'una banda, el Gremi i l'escola van ser presents a la SBD Fira PRO, celebrada els dies 25, 26, 27 i 28 de febrer al recinte firal de Sabadell. Aquesta fira, que enguany ha celebrat el seu 10è aniversari, s'ha consolidat com un espai de referència per connectar formació i món laboral, i per orientar els joves i les persones en procés de reorientació professional sobre les diferents opcions formatives i laborals existents.

La participació del Gremi i la Baking School respon a la voluntat de presentar l'oferta de formació professional integrada que ofereix el centre, que inclou formació professional inicial, formació ocupacional i formació contínua. Durant els quatre dies de fira, nombrosos visitants es van acostar a l'estand informatiu per conèixer millor el sector de la fleca artesana, les sortides professionals que ofereix i les possibilitats formatives disponibles.

El primer dia de la fira, el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, juntament amb l'equip de Formació del centre, va assistir a la presentació institucional de l'esdeveniment i va rebre la visita de l'alcaldeessa de Sabadell, Marta Farrés, amb qui van compartir impressions sobre la importància de la formació professional i la necessitat de continuar impulsant oficis amb gran demanda laboral.

Per tal d'apropar encara més l'ofici als visitants i captar la seva atenció, la Baking School Barcelona Sabadell va organitzar demostracions diàries sota el nom de "Fes pa!", conduïdes per la sotsdirectora del centre, Mari Cruz Barón. A través d'aquestes sessions pràctiques, els assistents van poder descobrir diferents elaboracions de fleca, conèixer les tècniques bàsiques del treball al forn i entendre millor l'essència d'un ofici artesà amb una llarga tradició però també amb un gran futur professional.

Un any més a la la Fira Apat

La presència del Gremi al calendari firal de Sabadell va continuar també amb la participació a la fira



Aquestes fires serveixen per divulgar la cultura del pa, promocionar la formació i captar nous talents.

APAT, celebrada els dies 7, 8 i 9 de març al mateix recinte firal. En aquesta ocasió, el Gremi i la Baking School van protagonitzar una demostració en directe conduïda per Mari Cruz Barón i Xavier Illescas, centrada en l'elaboració de pa amb massa mare.

Durant la sessió, els professionals van explicar pas a pas el procés d'elaboració, des de la preparació de la massa fins a la cocció, compartint coneixements tècnics i posant en valor la importància de la fermentació natural en la fleca artesana. L'activitat va concloure amb una degustació final dels productes, que va permetre als assistents descobrir de primera mà el resultat i la qualitat d'aquest tipus d'elaboracions.

Amb la participació en aquestes dues fires, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell reafirmen el seu compromís amb la divulgació de l'ofici, la promoció de la formació i la captació de nous talents, contribuint a garantir el relleu generacional en un sector amb una elevada demanda de professionals qualificats.

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



IBP Center, la nova escola de formació a Còrdova amb el suport del Gremi

La inauguració va reunir grans professionals i referents del sector de la fleca i la pastisseria durant dues jornades on es van tractar els temes clau de l'ofici.



La inauguració de l'IBP Center a Còrdova ha marcat un abans i un després per al sector de la fleca i la pastisseria a Espanya. Durant els dies 18 i 19 de febrer, el nou International Bakery & Pastry Center va obrir oficialment les seves portes amb el suport dels principals professionals i referents del sector, entre ells representants del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell, consolidant una nova aliança estratègica per impulsar la formació d'excel·lència a nivell estatal.

El centre està dirigit per José Roldán, reconegut com a World Baker 2025, un dels guardons internacionals més prestigiosos del sector. El seu lideratge aporta projecció internacional i consolida la imatge del nou centre formatiu. El projecte neix amb la voluntat de convertir-se en un gran espai de formació nacional i

internacional al servei de l'ofici i de les noves generacions, amb unes instal·lacions de primer nivell i una clara aposta per dignificar la professió i atraure talent jove.

Les dues jornades van combinar visió estratègica i transferència de coneixement en un ambient de com-

El centre està dirigit per José Roldán, neix amb la voluntat de convertir-se en un nou referent formatiu nacional i internacional.

plicitatentre professionals. La primera va estar marcada per la visita al Campus Córdoba i per l'acte institucional d'inauguració, on es va posar en valor la necessitat de dignificar l'ofici i apostar decididament per la formació com a eina de futur.

La segona jornada es va centrar en demostracions tècniques a càrrec de Daniel Ramos, Daniel Flecha, Santi Mariel, Manu Jara i Alfonso Quintero, que van abordar temes com l'emprenedoria artesana, la innovació aplicada a l'alta competició, la fleca salada contemporània, l'excel·lència de la pastisseria andalusa i l'auge del panettone a Espanya, generant sinergies reals entre els assistents i reforçant el compromís col·lectiu amb l'excel·lència i la formació continuada.

El suport del Gremi i la Baking School, elements clau en el projecte

Les jornades també van comptar amb una destacada representació institucional del sector, amb la presència de membres del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i de CEOPPAN, fet que posa de manifest el suport de les principals entitats professionals a aquest nou projecte formatiu.

En representació del Gremi hi van assistir Mònica Gregori, presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i Carles Cotonat, secretari general de l'entitat, així com Yohan Ferrant, director de la Baking School Barcelona Sabadell, i Mari Cruz Barón, subdirectora del centre. També hi va ser present Félix Mestre, president de CEOPPAN, la Confederación Española de Organizaciones de Panadería, Pastelería y Bollería.

Durant l'acte, Mestre va destacar la dimensió i l'impacte del projecte, i va assenyalar que «impressiona per la seva magnitud». Segons va explicar, «la manca de professionals no és un problema local, és global. Tots els països estem igual. Per



El programa formatiu se centra en la formació bàsica amb el cicle formatiu de grau mitjà de fleca i pastisseria, però també inclou cursos intensius i masterclasses.

això, veure un espai així il·lusiona. Necessitem dignificar el nostre ofici i creure-hi. Amb referents compromesos és com podem fer que el sector torni a ser atractiu».

Per la seva banda, la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, va posar l'accent en la necessitat d'unitat del sector: «M'agradaria agrair la valentia i l'aposta pel sector a l'IBP Center, al Campus Córdoba i a tots vosaltres. El nostre sector té màgia i hem d'unir forces. Tenim molt talent i hem d'anar junts. Som molt pocs i hem d'anar tots a una, amb un objectiu comú compartit. Ens teniu al vostre costat per a tot, per sumar esforços i per al que faci falta».

Un missatge clar de compromís i col·laboració que reforça el paper del Gremi com a agent actiu en la transformació i l'enfortiment de la formació fornera a Espanya.

En la mateixa línia, el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, va remarcar el paper estratègic del nou centre i el lideratge del seu director: «El paper d'en José és clau

i aquest espai té un enorme potencial. Però ara sou els professionals qui heu d'apostar per això, perquè per al sector és crucial comptar amb una escola amb aquestes instal·lacions i aquesta visió».

El model formatiu desenvolupat a Barcelona s'ha convertit en un referent a Espanya, i aquesta nova escola al sud aspira a «replicar-ne l'esperit i adaptar-lo a la seva pròpia identitat», destaca Roldán.

Una nova aliança per a la formació a Espanya

La inauguració no només suposa l'obertura d'un nou centre, sinó la consolidació d'una aliança entre territoris per reforçar la formació especialitzada, compartir coneixement i generar sinergies reals entre professionals. El nou centre combinarà formació reglada, diverses master class internacionals i programes especialitzats per a professionals en actiu, amb l'ambició de posicionar el sud d'Espanya com a nou pol formatiu de referència.

Alimentaria & Hostelco consolida el protagonisme de la fleca i la pastisseria amb l'espai Coffee, Bakery & Pastry

La segona edició de l'espai Coffee, Bakery & Pastry creix en participació i activitats, reuneix empreses, professionals i experts internacionals i fa destacar l'ofici amb demostracions i ponències d'alt nivell.

La nova edició d'Alimentaria & Hostelco, celebrada del 23 al 26 de març al recinte Gran Via de Fira de Barcelona, ha tornat a consolidar-se com un dels grans esdeveniments europeus per als professionals de l'alimentació, l'hostaleria i el *foodservice*. La fira ha reforçat enguany la seva aposta per al sector horeca amb nous espais pensats per anticipar tendències, fomentar el negoci i impulsar la innovació en el sector.

The Bakery&Pastry Hub

Una de les novetats principals ha estat la creació de nous escenaris de contingut i activitats, entre els quals destaca The Bakery & Pastry Hub, dedicat a la fleca, la pastisseria, la xocolateria i la gelateria. Aquest espai s'ha concebut com un punt de trobada per al talent i la innovació, amb demostracions, ponències i presentacions centrades en tècniques, ingredients emergents i noves solucions tecnològiques aplicades a l'obrador i al negoci.

El *hub* ha reunit professionals i experts del sector que han compartit coneixement sobre l'evolució de l'ofici i les noves demandes del mercat, i han abordat qüestions com la innovació en ingredients, les tècniques avançades de producció o la incorporació de tecnologia per millorar l'eficiència i la qualitat dels productes.

En aquest mateix espai s'ha celebrat també el concurs «El mejor pan», un premi que reconeix les millors elaboracions artesanes i que realça el paper del pa dins la gastronomia i el sector horeca. El jurat ha valorat aspectes com la tècnica, la textura, el sabor i la qualitat global del producte, i ha reivindicat l'ofici de forner i la importància del pa artesà dins l'oferta gastronòmica actual.

Un sector en auge

Paral·lelament, el sector també ha guanyat visibilitat amb l'espai Coffee, Bakery & Pastry, que ha reunit més de 170 empreses del sector del cafè, la fleca i la pastisseria en un espai de més de 5.500 m², de manera que s'ha consolidat com un dels punts de trobada principals per a professionals d'aquest àmbit. Aquesta àrea ha presentat una oferta que abasta tota la cadena de valor, des de matèries primeres i ingredients fins a maquinària, equipament i solucions per al *retail* i el sector horeca.

Aquesta aposta s'emmarca dins una edició especial-



ment orientada a reforçar el sector de l'hostaleria, amb espais com The Horeca Hub, que amb una superfície de 3.000 m² ha ofert prop de 200 activitats entre ponències, demostracions de cuina en directe, degustacions i presentacions de producte. En total, més de 600 empreses del sector horeca i *foodservice*, un 30 % d'elles internacionals, han participat en aquesta edició.

Amb aquesta ampliació d'espais i continguts, Alimentaria & Hostelco reforça el seu paper com a plataforma de referència per connectar la indústria alimentària amb el sector horeca i impulsar la innovació en àmbits com la fleca, la pastisseria i el cafè, que continuen guanyant pes dins l'oferta gastronòmica i el consum actual.

Març va reunir tres concursos destacats de la pastisseria i la fleca artesana

La millor pasta de té, la millor torrija i la millor mona de pasqua ja tenen amos



El mes de març va tornar a posar en valor la creativitat i l'excel·lència del sector amb la celebració de tres concursos destacats dedicats a alguns dels dolços més emblemàtics de la tradició: les pastes de te, les torrijas i la mona de Pasqua. Tres cites professionals que, en només dues setmanes, van reunir pastissers i forners d'arreu de l'Estat amb l'objectiu de reconèixer les millors elaboracions artesanes i donar visibilitat al talent del sector.

El 6 de març es va celebrar el Premi a la Mejor Pasta de Té Artesana de España, un certamen impulsat per la revista Dulcypas que s'ha consolidat com una de les competicions de referència dins del món de la pastisseria. La cita va tenir lloc a l'escola d'hostaleria Aiala de Karlos Arguiñano, a Zarautz, i va reunir un gran nombre de participants, batent rècord d'inscripcions en aquesta edició. El concurs va premiar la millor pasta de te artesana valorant aspectes com el sabor, la textura, la regularitat de les peces, la presentació i la qualitat de les matèries primeres. El jurat, format per grans professionals com Martín Berasategui, Eva Arguiñano, Jordi Farrés i Yohan Ferrant, entre

altres, van realitzar una degustació a cegues per garantir la màxima objectivitat en la valoració.

Pocs dies després, el 12 de març, va tenir lloc el Concurso Nacional a la Mejor Torrija de España, organitzat pel grup CAPCHA amb el suport d'IBP Center. El certamen va reunir nombrosos professionals de la pastisseria i la restauració que van presentar les seves versions d'aquest dolç tan vinculat a la tradició de la Setmana Santa. El concurs va incloure dues categories —la torrija tradicional i creativa— i va posar en valor tant el respecte per la recepta clàssica com la capacitat d'innovació dels participants. Entre els membres del jurat hi va participar la sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, Mari Cruz Barón, reconeguda per la seva trajectòria en el món de la fleca i la pastisseria i per la seva vinculació amb la formació de nous professionals.

La tercera gran cita del mes va arribar el 18 de març amb el concurs La Millor Mona de Pasqua, que va reunir professionals d'arreu del país per escollir la millor elaboració d'aquest producte tan representatiu de la tradició pastissera, especialment a Cata-

lunya i altres zones del Mediterrani. El certamen va valorar aspectes com la qualitat de la massa, la tècnica d'elaboració, el sabor, la presentació i la creativitat. En aquesta ocasió, Barón també va formar part del jurat, aportant la seva experiència i criteri professional en l'avaluació de les propostes presentades, juntament amb altres professionals.

Enguany, el concurs té una vessant solidària amb la Mona solidària, on fleques i pastisseries poden destinar part de la recaptació de la campanya de Pasqua al projecte d'humanització de pediatria de l'Hospital de Sant Pau, una acció impulsada per Mestres Solidàries que busca fer més amable l'estada hospitalària dels infants.

Amb aquestes tres competicions, el mes de març va reafirmar el paper dels concursos professionals com a motor de dinamització del sector. A més de reconèixer l'excel·lència dels participants, aquestes iniciatives contribueixen a preservar les elaboracions tradicionals, estimular la innovació i reforçar el prestigi de la pastisseria i la fleca artesanes.

Podeu consultar tots els guanyadors dels concursos a newspa.cat.

Formació Excel·lència Artesania Innovació

INFORMA'T DE LA FORMACIÓ

Departament de formació

formació@gremipa.com www.gremipa.com

Tel. +34934871818_Fax 93 487 28 29

NewsEmpresa



Ylla 1878 organitza un seminari de pizza amb el pizzaiolo Gastón de Tongas Pizza

El seminari es va celebrar a les instal·lacions de Dispan, on es van treballar diferents tècniques d'amassat, hidratació i fermentació amb farines especialitzades d'Ylla 1878.



La farinera Ylla 1878 va organitzar el mes de març un seminari especialitzat en pizza adreçat a pizzaiolos i professionals del sector gastronòmic. La jornada va comptar amb la participació de Gastón, responsable de Tongas Pizza (Cadaqués), que va compartir la seva experiència i tècniques de treball amb els assistents.

Durant el seminari, els participants van poder aprofundir en aspectes clau de l'elaboració professional de la pizza, com ara l'amassat, la hidratació i els processos de fermentació, elements fonamentals per millorar la textura, el sabor i la digestibilitat del producte final.

Un dels moments centrals de la trobada va ser l'elaboració de pizza napolitana utilitzant la farina Pizzarina, desenvolupada específicament per a pizzereries. Es tracta d'una farina molt extensible que permet treballar fermentacions llargues, d'entre 12 i 48 hores, i obtenir pizzas lleugeres i cruixents.

La jornada també va incloure la preparació de pizza al tall

amb la farina Pinsaylla, pensada per a masses d'alta hidratació. Aquest tipus de massa ofereix un resultat característic: una base cruixent amb un interior especialment esponjós i lleuger.

La jornada es va completar amb l'elaboració d'una focaccia amb la farina Or Blanc, una farina d'alta força i sense additius, molt adequada per a fermentacions llargues i per a masses amb gran desenvolupament.

Des d'Ylla 1878 destaquen que aquest tipus d'iniciatives formen part de la seva aposta per crear espais de trobada, formació i intercanvi de coneixement entre professionals del món de la pizza i la panificació.

L'organització va voler agrair la participació de tots els assistents, així com la col·laboració de Gastón de Tongas Pizza per compartir la seva experiència. L'activitat també va comptar amb el suport de Dispan, que va cedir l'espai per a la realització de la jornada.



Fougasse de formatge i tomàquet*



Enric Badia
Fougasse

La fougasse és un pa tradicional del sud de França, de crosta lleugerament cruixent i molla tendra. En aquesta versió l'hem mediterraneïtzada amb formatges i tomàquet sec, que n'intensifica el sabor.

Ingredients per a la massa

3600 g de farina de tradició
400 g de sèmola de blat dur
3200 g d'aigua
88 g de sal
20 g de llevat
400 g d'oli d'oliva
480 g de tomàquet sec
240 g de pasta de tomàquet
480 g de formatge Gouda a daus
200 g de formatge ratllat
40 g d'herbes provençals

Amassat

Pesar tots els ingredients.
Amassar les farines amb el 80 % de l'aigua, la sal i el llevat fins que el gluten comenci a formar-se.
Afegir la resta de l'aigua i l'oli a poc a poc.
Afegir el formatge, el tomàquet, la pasta de tomàquet i les herbes, i amassar-ho tot.
Posar la massa en una cubeta, fer plecs i deixar-la a la nevera una nit a 9 °C.



Espai patrocinat:



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

Pas a pas



Bolcar la massa de la cubeta i dividir en peces d'uns 480 g. Preformar el triangle i deixar reposar 45 min.



Col·locar a les llaunes amb paper i sèmola, aplanar amb la mà i tallar amb la forma desitjada.

Coure a 230 °C durant uns 17 min directament a la sola del forn. En sortir, pintar amb oli d'oliva infusionat amb orenga.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING



* Colomba de fruita

La colomba és un dels grans dolços tradicionals de la Pasqua italiana. Elaborada amb massa mare, llargues fermentacions i ingredients aromàtics, destaca per la seva textura lleugera i esponjosa i pel seu perfum característic de mantega i cítrics.



Toni Vera
Colomba de fruita

Ingredients primer impasto

3000 g farina colomba
1425 g d'aigua
945 g de sucre
750 g de rovell d'ou
1125 g mantega
825 g de massa mare
Total de la massa: 8070 g

Ingredients primer impasto

8070 g del primer impasto
1125 g de farina
1125 g de rovell d'ou
60 g de sal
945 g de sucre
165 g de mel
600 g d'aigua
1695 g de mantega
100 g de llimona en pasta
200 g de taronja en pasta
5 unitats de veines de vainilla
Daus de taronja

Espai patrocinat:



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



Procediment primer *impasto*

Barreja la massa mare, la farina i l'aigua a mitja velocitat fins a formar el gluten.

Als vuit minuts, afegeix els sucres barrejats amb el rovell en tres vegades.

Incorpora la mantega en tres parts i amassa fins a obtenir una massa fina i elàstica (18 minuts a velocitat alta).

La temperatura final ha d'estar entre 24 i 26 °C.

Fermenta durant 12 hores a 28 °C fins que tripliqui el volum.

Procediment segon *impasto*

Pasta el primer *impasto* amb la farina del segon durant 8 minuts a velocitat mitjana.

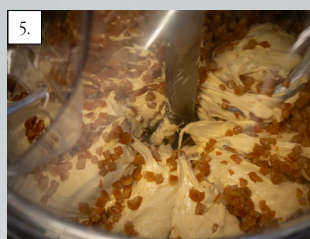
Incorpora els sucres, les essències, la mel, la sal i el rovell fins a obtenir una malla glutínica fina.

Afegeix la mantega i, quan estigui homogènia, incorpora els daus de taronja.

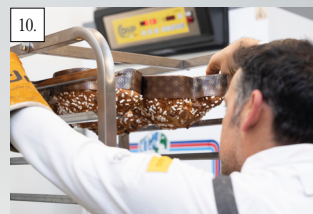
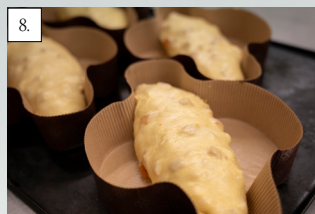
Repòs en bloc de 45 minuts.



Primer *impasto*.



Segon *impasto*.

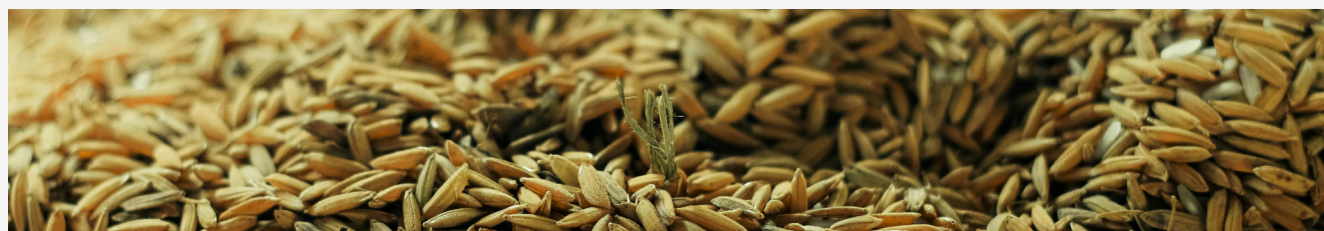


Fermentació final de 5 hores a 28°C, 75% d'humitat. Finalitzar amb la glassa blanca, decorar i fornejar 35 minuts a 165°C (peces de 500 g)



Estructura bàsica d'un diagrama

En els últims articles hem vist les diferents etapes que recórrer un gra de blat, des de la formació de preus abans de la collita, fins a l'estocatge, neteja i condicionament del blat, just abans d'arribar al primer molí de corròns. L'objectiu d'aquest article és presentar l'estructura bàsica del diagrama d'un molí estandar.



L'estructura bàsica del diagrama d'un molí modern no té una solució homogènia estandaritzada, però sí que hi ha unes regles bàsiques àmpliament acceptades per la indústria farinaire moderna.

Un molí consta, essencialment, de tres sistemes que tenen funcions diferents: el sistema de trituratge (o *Break System* en anglès), el sistema de sassors (*Purification System*) i el sistema de compressió (*Reduction System*).

Sistema de Trituratge (*Break System*)

El sistema de trituratge té per objectiu separar l'endosperma del segó i del germen del gra de blat de la manera més eficient possible. Això ho fa de la següent manera:

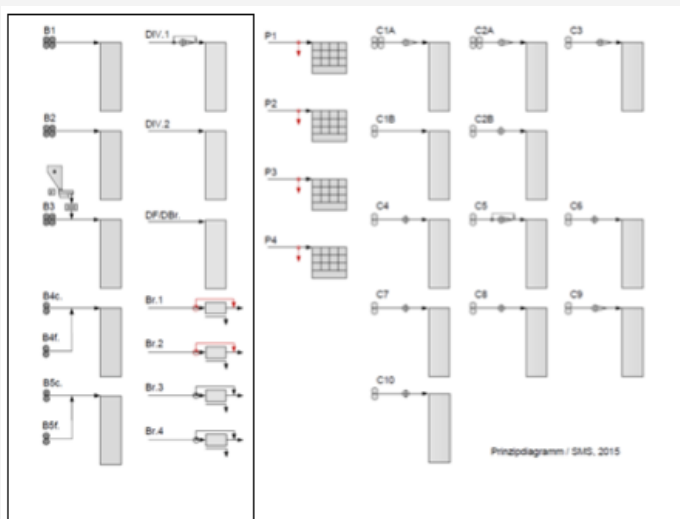
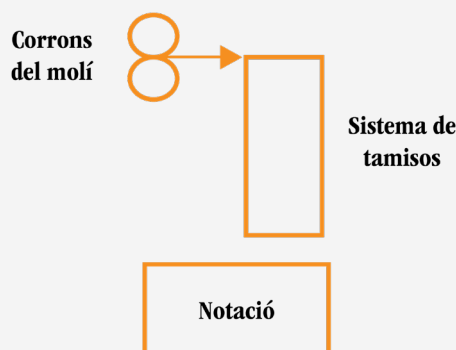
- Descomposar/Trencar el gra de blat i porcesar les partícules de segó grosses i fines.
- Quan es trenca el gra de blat, cal generar fragments del gra de blat el més nets possibles (amb la mínima presència de segó).
- Classificar els fragments generats segons el ni-

vell de segó que conté cada fragment generat.

- Desenganxar les partícules d'endosperma del segó.

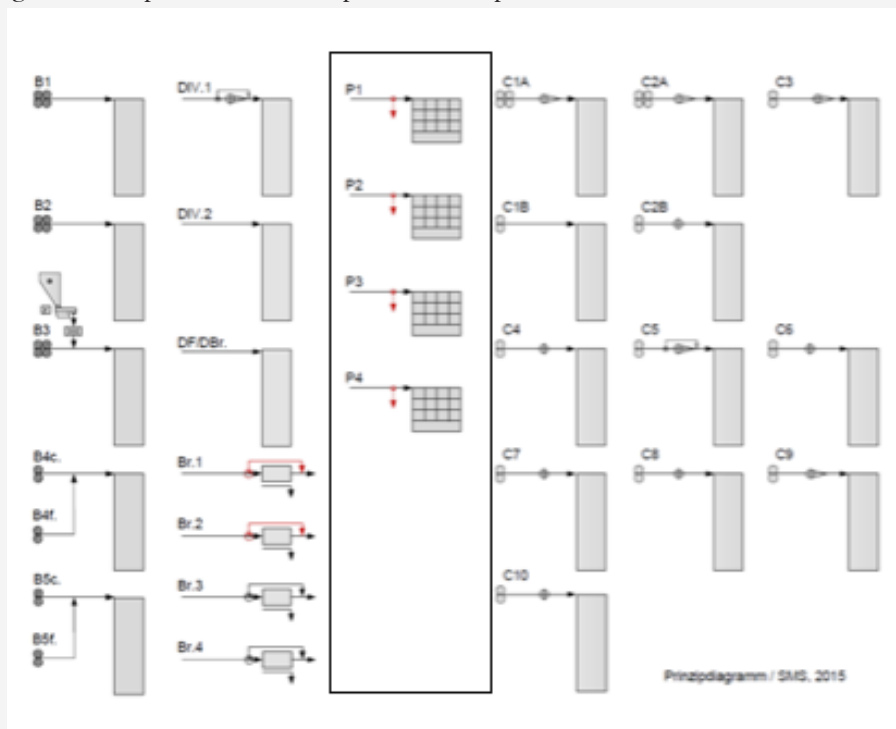
És a dir, el gra de blat entra pel primer molí de tots, el molí B1, i es descomposa en molts fragments diferents que cal classificar a partir dels tamisos (*grading* en anglès): les partícules que encara contenen segó amb endosperma es continuen processant al sistema de trituratge, les partícules de farina s'extreuen del procés com a producte acabat ja, i les partícules d'endosperma o bé s'envien al sistema de compressió o bé al sistema de sassors.

El sistema de trituratge té per objectiu separar l'endosperma del segó i del germen del gra de bla.



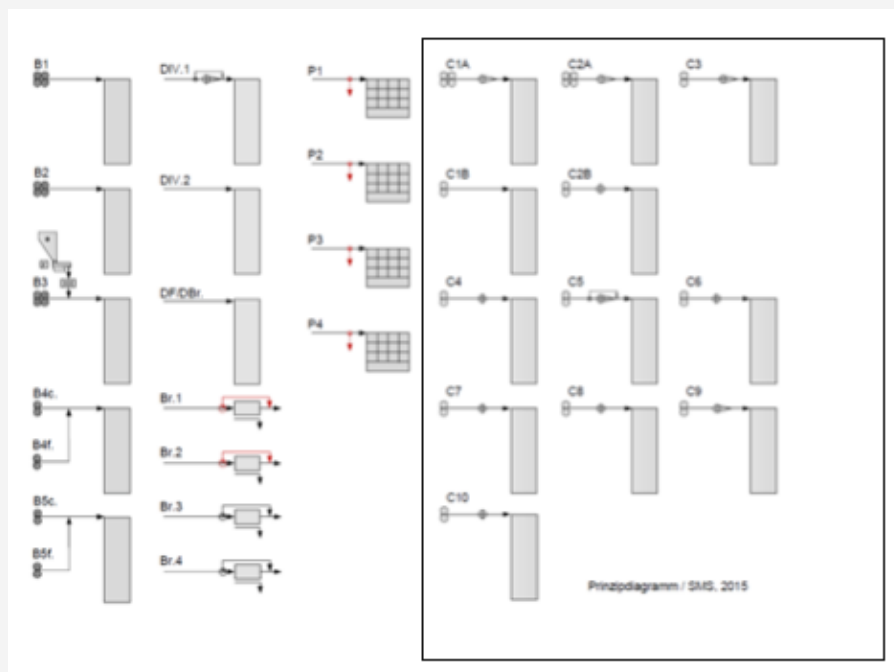
Sistema de sassors (*Purification System*)

El sistema de sassors tenen per objectiu separar les partícules de segó, les partícules de germen, les partícules d'endosperma amb segó enganxat i les partícules d'endosperma net respectivament.



Sistema de compressió (*Reduction System*)

El sistema de compressió té per objectiu convertir els fragments d'endosperma lliures de segó a una granulometria corresponent a la farina.



Conclusions

El procés de molturació de la farina de blat és un procés molt complex en què es la seqüència molturació – separació es repeteix moltes vegades de manera successiva i per això es coneix com a sistema de reducció gradual.

Més endavant entrarem en detall en cadascun dels sistemes.

Martí Moretó

Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling



El temporal de vent del 12 de febrer: impacte, danys i resposta asseguradora

L'episodi de vent intens a Catalunya va generar nombrosos danys en béns assegurats i ha tornat a posar en relleu el paper clau de les cobertures davant fenòmens meteorològics extrems.

El passat 12 de febrer de 2026, la borrasca atlàntica Borrasca Leonardo va provocar un intens temporal de vent que va afectar especialment el nord-est de la península Ibèrica i, de manera significativa a Catalunya. Les fortes ratxes van superar àmpliament els 100 km/h en nombroses zones, amb registres encara més elevats en punts del litoral i del prelitoral, generant incidències rellevants en infraestructures, mobilitat i béns assegurats.

Aquest episodi meteorològic ha posat de manifest, una vegada més, la importància de la cobertura asseguradora davant fenòmens atmosfèrics adversos.

Un episodi de vent amb conseqüències significatives

Durant la jornada del 12 de febrer, Catalunya va registrar un dels episodis de vent més intensos dels darrers anys. Les ratxes van provocar la caiguda d'arbres, murs i elements de mobiliari urbà, així com danys en cobertes i façanes d'edificis.

El temporal va causar desenes de ferits i nombroses incidències, amb persones hospitalitzades i interrupcions en el transport públic i aeri. A l'aeroport de Barcelona es van cancel·lar prop d'un centenar de vols, mentre que diverses

carreteres i serveis ferroviaris també van patir afectacions.

A més dels danys personals, es van registrar afectacions importants en béns immobles, instal·lacions industrials, vehicles estacionats a la via pública i equipaments comercials.

Tipologia de danys més habituals

Des d'un punt de vista assegurador, els episodis de vent fort solen generar sinistres recurrents en diferents categories:

- Cobertes i elements estructurals d'edificis, especialment teulades, plaques metàl·liques o panells lleugers.
- Façanes, vidrieres i rètols comercials afectats per la pressió del vent o per impacte d'objectes.
- Caiguda d'arbres o branques sobre habitatges, vehicles o instal·lacions.
- Despreniment d'elements constructius com antenes, plaques solars o tendals.
- Danys en vehicles estacionats a l'exterior.

Aquest tipus d'incidències acostuma a generar un volum important de comunicacions de sinistre durant les hores i dies posteriors al temporal.



Cobertures asseguradores implicades

Els danys ocasionats per un temporal de vent poden quedar coberts per diferents rams asseguradors, segons la naturalesa del bé afectat.

Assegurança de la llar

Les pòlisses multirisc de la llar solen incloure cobertura per danys meteorològics, sempre que les ratxes de vent superin el llindar establert a la pòlissa.

Aquestes cobertures poden incloure:

- danys a la construcció (teulada, façana, instal·lacions)
- danys al contingut de l'habitatge
- despeses de reparació urgent o serveis d'assistència.

Assegurances multirisc d'empreses i comerços

En el cas de negocis, les pòlisses multirisc cobreixen habitualment:

- danys materials a locals i instal·lacions
- danys a existències i mercaderies
- pèrdua de beneficis derivada de la interrupció de l'activitat, normalment amb franquícia de 24 hores.

Els temporals de vent poden provocar tancaments temporals o interrupcions operatives, especialment en sectors amb instal·lacions exposades.

Assegurança d'automòbil

Els danys als vehicles només queden coberts quan la pòlissa inclou cobertura de danys propis (tot risc) o garanties específiques per fenòmens atmosfèrics.

Entre els sinistres més freqüents hi ha:

- impacte de branques o objectes arrossegats pel vent
- caiguda d'elements d'edificis
- bolcada de motocicletes estacionades.

Intervenció del Consorci de Compensació d'Assegurances

En general, els danys per vent són assumits per les asseguradores privades. No obstant això, si les ratxes superen determinats llindars considerats fenòmens extraordinaris, pot intervenir el Consorci de Compensació de Seguros, organisme públic que cobreix riscos extraordinaris a Espanya.

Perquè això sigui aplicable, el fenomen ha de complir uns criteris tècnics específics de velocitat del vent o classificació meteorològica.

L'augment dels episodis meteorològics extrems

El temporal del 12 de febrer s'emmarca dins d'una seqüència de borrasques que han afectat la península durant l'hivern. Diversos estudis apunten que els episodis de meteorologia extrema són cada vegada més freqüents i intensos, fet que incrementa el risc de sinistralitat en el sector assegurador.

Per a les asseguradores, això implica:

- una major necessitat d'anàlisi del risc climàtic,
- adaptació de les cobertures i franquícies,
- i inversió en prevenció i gestió de sinistres.

Conclusions

El temporal de vent del 12 de febrer ha evidenciat la vulnerabilitat de béns i infraestructures davant fenòmens meteorològics intensos. Els danys registrats —en habitatges, empreses i vehicles— posen en relleu el paper fonamental de les assegurances com a mecanisme de protecció econòmica i de recuperació després d'un sinistre.

En un context de major freqüència d'episodis climàtics adversos, la correcta contractació de cobertures i la comprensió de les garanties associades esdevenen factors clau per a particulars i empreses.

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



Borsa de negocis

TRASPÀS O VENDA A TERRASSA

Obrador de pa i botiga, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

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

930 115 431

ES TRASPASSA ZONA BAGES

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

Sr. Albert
659 153 577

ES VEN AL GARRAF

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 vèries 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/Copèrnico nº40 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

Agrí-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@amasadorasaus.com
www.amasadorasaus.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 nº 66 5D
08007, 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 30-1º
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. Moli de la Postassa
08208, Sabadell (Barcelona)
www.gpg.es



Matèries primes

Bon Llevat

Carrer de Lima, 1, Sant Andreu,
08030, Barcelona
933 117 908
info@bonllevat.es
www.bonllevat.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



Millorants i mixes

Apliena

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

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



Llopartec

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

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



Productes congelats

Obrador Can Coll

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

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



Productes làctics

Debic

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

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

Dubosa del Vallès

Al servei de la fleca. Recorriments antiadherents, utensilis, safates, carros i caixes.

C/ Alfred nobel, 9-11a,
Polígon industrial Font del radium,
08402 Granollers, Barcelona
938 491 418
dubosa@dubosa.com
www.dubosa.com



Utilcentre, S.L.

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

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



Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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



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

c.gil@gremipa.com

Catalina Gil





Dona-li **VIDA**
al pa!

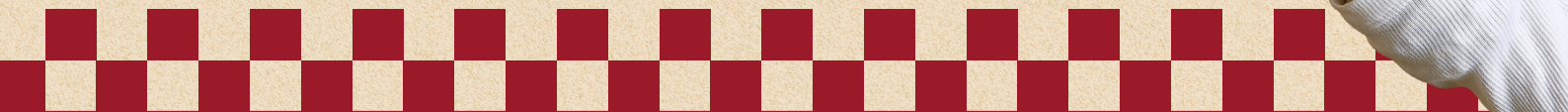
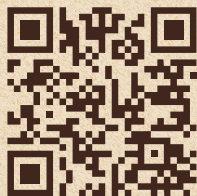
entrepanes

EDICIÓ 2026



INSPIRA'T
Amb algunes
receptes dels
MILLORS BARS

Descarrega't el
receptari aquí!



Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya

Barcelona