



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

En profunditat: Alimentaria posa el pa artesà al centre

Entrevista: Jordi Gasque, Forn de Nulles

News GREMI: La nova edició de The Baker, més aprop

News GREMI: El Gremi visita les comarques

News fleca: Tres agremiats premiats amb “La Millor Coca de Sant Joan”



En profunditat
Lideratge femení a la fleca



AMB EL GREMI AVANCEM!

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

p. 6



En profunditat —

Lideratge femení a la fleca

Alimentaria posa el pa artesà al centre (p. 20)

p. 14



Entrevista —

Jordi Gasque (Forn de Nulles)

p. 18



En profunditat —

Alimentaria posa el pa artesà al centre

sumari

p. 30



Formació —

Els alumnes del Màster, a França

Primavera formativa a la Baking

p. 36

Newsgremi —

La nova edició de The Baker, més aprop

El Gremi visita les comarques

Sant Joan, en campanya



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^oCruz Barón.

Cap de redacció: C.Gil

Redacció: B.Garau

Fotografia: X. Valbuena, A. Rosado

Correcció: I. Pujolar

Publicitat: C.Gil

Impressió: SPM 360

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

p. 42



Newsfleca —

Tres establiments agremiats, entre els guanyadors de la VIII edició de "La Millor Coca de Sant Joan"

p. 50



Recepta —

Pa de focaccia a les fines herbes

Recepta —

Coca Dubái (p.52)

Consell editorial:

Presidenta: Mònica Gregori

Vocals: Enric Bordas, Jordi Morera

Secretari general: Carles Cotonat

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

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

Amb el suport de:





ceca sant joan



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:



Generalitat
de Catalunya

Barcelona



Una fleca que suma talent, territori i orgull d'ofici

Mònica Gregori

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i companyes,

En aquest nou número de la revista volem posar el focus en una realitat que em fa especial il·lusió i que diu molt del moment que viu el nostre sector: la presència creixent de les dones a la fleca artesana. Durant molts anys, les dones han estat una peça essencial dins dels negocis familiars, sovint des d'un paper imprescindible però poc visible. Avui, però, les trobem cada vegada més a l'obrador, a la gestió, a la formació, a la innovació i també als espais de decisió.

Aquesta evolució no és només una qüestió de representació; és una qüestió de talent. A la Baking School Barcelona Sabadell, pràcticament la meitat dels alumnes ja són dones. Aquesta dada ens confirma que el nostre ofici s'està obrint, que desperta interès en nous perfils i que té capacitat per atraure persones amb ganes d'aprendre, crear i construir futur. Necessitem aquest talent, vingui d'on vingui, perquè el relleu generacional i la professionalització del sector impliquen, inevitablement, formar noves mans i noves mirades que s'enamoren del pa.

També hem viscut amb molta satisfacció la bona acollida de la nostra presència a la Fira Alimentaria. Ha estat una gran oportunitat per fer visible la fleca artesana en un dels aparadors gastronòmics més importants del país i per demostrar que el pa té un lloc propi dins de la gastronomia. Veure l'interès que desperten els nostres productes, la nostra manera de treballar i la nostra aposta per la qualitat ens reafirma en una idea que defensem des de fa temps: la fleca artesana aporta cultura, territori, salut i experiència.

«La fleca artesana viu un moment ple de reptes, però també ple d'oportunitats.»

En aquesta mateixa línia, ja estem treballant en la quarta edició de The Baker, un concurs impulsat pel Gremi per prestigiar i dignificar l'ofici. The Baker no és només una competició; és una manera de posar el flequer i la flequera al centre, de mostrar la part tècnica, creativa i exigent de la nostra feina, i d'explicar al públic que darrere d'un bon pa hi ha coneixement, sensibilitat, esforç i excel·lència. Emmarcar-lo dins la Fira Gastronòmic Forum ens permet, a més, connectar encara més amb el món de la gastronomia i reivindicar que el pa mereix el reconeixement que li correspon.

Per acabar, voldria compartir la bona rebuda que està tenint el *tour* territorial que estem fent per les diferents comarques. Aquestes trobades ens permeten escoltar de primera mà les inquietuds dels nostres agremiats, compartir preocupacions, detectar necessitats i presentar el full de ruta del Gremi. Cada comarca té les seves particularitats, i només si les coneixem bé podrem donar respostes útils i construir una estratègia compartida.

La fleca artesana viu un moment ple de reptes, però també ple d'oportunitats. Tenim talent nou que arriba a l'escola, dones que guanyen presència i lideratge, fires que ens obren portes, concursos que ens ajuden a dignificar l'ofici i un territori que vol ser escoltat. Tot això ens ha de donar força. Perquè quan formem, quan ens fem visibles, quan competim amb excel·lència i quan escoltem el nostre sector, estem construint futur.

Continuem treballant plegats, amb orgull, amb ambició i amb estima per aquest ofici tan noble. El futur de la fleca artesana dependrà de la nostra capacitat de sumar talent, defensar el territori i explicar, cada dia millor, el valor del nostre pa.

Una salutació,

Lideratge femení a la fleca

La incorporació creixent de les dones a la fleca artesana transforma i enriqueix l'ofici en tots els àmbits, amb l'aportació de noves mirades, estils i maneres de veure el sector.

Durant dècades, les dones han estat presents als forns i obradors de tot el país. Hi eren abans que el sector parlés de relleu generacional, de fermentacions llargues o de marca artesanal. Hi eren quan la fleca encara funcionava gairebé com una extensió de la vida familiar. Però sovint hi eren des d'un segon pla: atenant el públic, portant la comptabilitat, organitzant la botiga, ajudant a l'obrador o sostenint el negoci mentre el protagonisme visible quedava reservat als homes. El vell imaginari de l'home forner continuava dominant un ofici que, paradoxalment, no hauria funcionat sense el treball quotidià de moltes dones.

Ara això està canviant de manera evident. Cada vegada hi ha més dones dirigint fleques, liderant equips, entrant a l'obrador, formant-se en escoles especialitzades, participant en concursos professionals i assumint càrrecs institucionals dins del sector. La transformació no és només estètica o simbòlica. Té a veure amb una nova manera d'entendre l'ofici, la gestió empresarial, la innovació i fins i tot la relació amb el client.

La presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori, resumeix així aquesta evolució: «Quan vaig començar, les dones ja eren absolutament essencials dins els negocis de fleca, però moltes vegades ho eren des d'un paper poc visible». Segons explica, habitualment assumien funcions d'atenció al client, administració o suport familiar, «però no sempre se les reconeixia com a part central del projecte empresarial ni de l'ofici».

Avui, assegura, la situació és diferent: «Cada vegada hi ha més dones a l'obrador, formant-se, liderant equips, impulsant negocis, innovant en producte i participant en espais de decisió. La dona ja no és només una presència imprescindible però discreta, sinó que cada vegada és més visible, més professionalitzada i més reconeguda. I això és molt positiu per al sector, perquè demostra que la fleca artesana està evolucionant i s'està obrint a tot el talent disponible», celebra.

«Amb esforç i sacrifici, qualsevol persona, independentment del gènere, pot fer-se un lloc dins d'aquest ofici», afegeix Ana Isabel de la Higuera, del Forn de Pa Artesà Luna. Sempre des de la passió, la determinació i apostant per una bona formació, crec que les



«Comencem a veure més dones en juntes, en escoles, en concursos i en espais de responsabilitat.»



Fanny Novell, administradora del Forn Progrés

dones podem desenvolupar un bon paper dins del món de la fleca artesana».

Del taulell a l'obrador

Durant molt de temps, la divisió de rols dins les fleques familiars responia a patrons molt marcats. Els homes acostumaven a ocupar l'espai de producció i les dones quedaven associades a la botiga, l'administració o les tasques invisibles del negoci. No era una norma escrita, però sí una estructura àmpliament assumida.

Fanny Novell, administradora de Bonpa - Forn Progrés, ho ha viscut des de dins. La seva família va construir el negoci pràcticament des de zero. El seu pare, marcat per les dificultats de la postguerra, havia après l'ofici perquè «un forner no passava gana». Així, la família va comprar un forn a Terrassa i va començar un projecte que avui té 6 botigues, 2 obradors i 45 treballadors.

A casa seva, el repartiment de papers també era clar: «La mare estava més vinculada a la botiga i el pare a l'obrador». Ella i les seves tres germanes, totes sòcies actualment del negoci familiar, van créixer en contacte constant amb la fleca. «Des de petites hem viscut tot això. Sempre ens han fet ajudar, tant a la botiga com al despatx o a l'obrador, especialment de cara a les diades», explica.

La Fanny inicialment no pensava dedicar-se plenament al negoci familiar. Va estudiar magisteri, psicologia i logopèdia, i fins i tot va arribar a treballar en una escola i a muntar un gabinet de psicologia. Però continuava ajudant al negoci familiar les tardes i els caps de setmana. Finalment, coincidint amb el seu embaràs, va decidir incorporar-s'hi completament: «Vaig pensar que enfocar-me en el negoci de casa era la millor opció en aquesta nova etapa», recorda.

Avui gestiona recursos humans, finances i organització empresarial dins l'empresa familiar. Però recorda perfectament les resistències que existien quan una dona intentava intervenir en espais tradicionalment masculins: «Quan baixava a l'obrador encara em trobava comentaris del tipus “què em vens a explicar, nena?”». Segons recorda, hi havia la percepció que una



Ja no importa el gènere, sinó només la responsabilitat, la disciplina i les ganes de treballar.

dona no podia entendre el producte ni el negoci si no havia «trepitjat l'obrador».

Aquest tipus de situacions no eren excepcionals. Moltes professionals coincideixen a assenyalar que la manca de visibilitat femenina no implicava absència de feina o responsabilitat, sinó manca de reconeixement.

Les dones sempre feien la venda, portaven la botiga. Avui en dia les dones han començat a entrar a l'obrador. Els avenços en maquinària han facilitat que l'ofici sigui menys físic, i ara les dones estan molt valorades i buscades per treballar a l'obrador.

En formació, cada vegada hi ha un percentatge més alt de dones que es volen formar, tant en fleca com en brioixeria i pastisseria, i comencen a tenir més visibilitat als obradors. Ja no importa el gènere, sinó només la responsabilitat, la disciplina i les ganes de treballar, a més de la formació i la capacitat de fer feina en equip.

Nova generació

El canvi de paradigma també s'està produint gràcies a noves professionals que entren al sector des d'una perspectiva completament diferent. Ja no arriben únicament per tradició familiar o per continuar un negoci heretat. Moltes ho fan per vocació després d'haver-se format específicament en fleca, brioixeria o pastisseria artesana.

És el cas d'Ana Isabel de la Higuera, encarregada de brioixeria al Forn de Pa Artesà Luna (Sant Joan Despí). La seva entrada al sector no va ser immediata ni lineal. Es va formar en pastisseria abans de començar a treballar a l'àrea de pastisseria d'un forn. Però el món del pa continuava despertant el seu interès.

«Sentia la necessitat de continuar formant-me i continuar creixent dins del sector», explica. Aquesta inquietud la va portar a estudiar a la Baking School de



Ana Isabel de la Higuera, encarregada de brioixeria a Forn de Pa Artesà Luna

Aconsellen a les noves generacions formar-se, tenir curiositat, sortir de l'entorn immediat i construir xarxes professionals.

Sabadell, on va cursar el Certificat Professional de Fleca i Brioixeria. Les pràctiques les va fer precisament al Forn Luna, on va començar treballant a la secció de pa i posteriorment va assumir la responsabilitat de la brioixeria.

La seva experiència reflecteix una realitat cada vegada més habitual: dones joves que entren a l'ofici des de la formació tècnica i la voluntat de professionalitzar-se. «Crec que avui el que realment es valora és el talent, la implicació i les ganes de seguir creixent dins de l'ofici, independentment del gènere», afirma.

També destaca les dificultats associades a la conciliació familiar. «Els horaris són sacrificats: es treballen festius i diumenges i cal matinar molt», exemplifica. Tot i això, assegura que la passió per l'ofici ha acabat fent que el seu entorn entengués la seva decisió professional.

«A més de la passió que requereix un ofici tan exigent i sacrificat com aquest, el meu consell seria apostar sempre per una bona formació i no deixar mai d'aprendre, ja que la fleca és un sector en evolució constant, en què la innovació i l'adaptació a les noves tendències són fonamentals per respondre a les necessitats i a les demandes dels clients. Mantenir-se actualitzat, amb inquietud i ganes de millorar, és clau per créixer professionalment i seguir aportant valor a l'ofici», apunta Ana Isabel de la Higuera. Aquesta nova generació comparteix alguns trets comuns: aposta per la formació contínua, l'interès per la innovació, la consciència sobre la qualitat del producte i una mirada més transversal sobre el negoci.

Fanny Novell incideix en la diferència de mirada entre generacions de dones dins les empreses familiars. En la seva experiència, les dones de generacions anteriors han estat més vinculades a la continuïtat del negoci i al treball del dia a dia, sovint assumint funcions de suport en la botiga, l'administració o la gestió immediata del negoci, amb una lògica molt centrada a sostenir l'activitat. En canvi, observa que les generacions més joves tendeixen a incorporar una visió més oberta i estratègica, amb més interès per la gestió global, la professionalització de l'empresa i la incorporació de noves eines i tecnologies.

Formació, sempre

Un dels indicadors principals del canvi és l'evolució de la presència femenina a les escoles de formació especialitzada. Segons explica Mònica Gregori, «cada vegada veiem més dones a la Baking School». El perfil

és divers: alumnes que s'inicien en l'ofici, professionals procedents de negocis familiars, dones que busquen una reconversió laboral o alumnes interessades a especialitzar-se en pa, brioixeria o pastisseria artesana.

Aquesta evolució també l'ha viscuda de primera mà Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell. «Quan vaig començar, al nostre sector no hi havia dones fent formació. La majoria d'alumnes eren homes, gairebé no hi havia dones», recorda. Segons explica, el canvi va començar especialment amb la incorporació de moltes filles de flequers als negocis familiars: «Amb els anys, les dones, i especialment les filles de flequers que han començat a iniciar-se en el negoci, van començar a formar-se, implicar-se més en el negoci i portar la part de l'obrador. Això ha afavorit que es continuïn formant i que també comencin a impartir cursos elles mateixes», afegeix.

La transformació, assegura, és especialment visible en la formació professional especialitzada. «A les formacions de professionals que fem a la Baking School abans només hi havia homes. Ara venen moltíssimes dones a formar-se, i aquell desequilibri que hi havia abans ha desaparegut», afirma. Una evolució que considera molt significativa per entendre el moment actual del sector. «El fet que, avui en dia, el 50 o 60 % dels alumnes dels cursos per a professionals siguin dones vol dir que la presència femenina als obradors està cada vegada més consolidada», celebra.

Les dades de la Baking School Barcelona Sabadell confirmen aquest canvi de tendència i l'augment sostingut de la presència femenina dins la formació de fleca, brioixeria i pastisseria. L'any 2025, als cursos de Certificat de Formació Ocupacional en Fleca i Pastisseria, 72 dels 104 alumnes eren dones, una xifra que representa prop del 69 % del total. En els cursos privats d'iniciació, especialització i a les master class, les dones van ser 43 d'un total de 126 alumnes, aproximadament un 34 %. Pel que fa als cursos monogràfics, la participació femenina també va ser majoritària: 468 dones d'un total de 826 alumnes, és a dir, gairebé un 57 %. Unes dades que evidencien no només una incorporació més elevada de dones a la formació professional del sector, sinó també la consolidació de la seva presència dins els obradors i espais d'especialització de la fleca artesana.

L'any 2025, als cursos del Certificat de Formació Ocupacional en Fleca i Pastisseria, el 69% dels alumnes eren dones.



raw material supplier

Especialistes en ingredients per a fleca i pastisseria

Busquem i adaptem ingredients per millorar el seu negoci



Av. del Garraf, 2-10 · P. I. Sant Pere Molanta
08799 Olèrdola (Barcelona) · Tel. 938 92 16 88

www.cuisine.eu



The Baker, amb nom de dona

El premi The Baker s'ha consolidat en els darrers anys com una de les competicions de referència dins del sector de la fleca artesana en l'àmbit estatal. Impulsat per la Baking School Barcelona Sabadell i vinculat a espais professionals de prestigi, el certamen reconeix la qualitat del producte final i la capacitat tècnica global dels participants, la coherència del seu treball a l'obrador i la visió integral de l'ofici.

La guanyadora de l'edició 2024 d'aquest concurs exclusiu va ser una dona: Georgina Reinares, responsable de la fleca Barrihuelo (Eltziego, Àlaba). Reinares es va convertir en la primera dona a guanyar el premi des de la seva creació. El certamen va reunir diversos finalistes que van haver de demostrar el seu domini tècnic en pa, brioixeria, fermentacions i snacks, però també en la capacitat de gestió i el criteri professional en la direcció d'un obrador.

A més del premi principal, Reinares va obtenir mencions especials en categories tècniques, com millor pa de massa mare i millor brioixeria fullada, fet que va reforçar el seu reconeixement com a perfil complet dins del sector. El jurat va valorar especialment la seva precisió tècnica, la coherència del conjunt presentat i la qualitat dels productes exposats, en un concurs que no premia només una peça concreta sinó la visió global de l'ofici.

El fet que una dona hagi guanyat el premi adquireix una rellevància especial, ja que visibilitza el procés de canvi que està vivint el sector i reforça la presència femenina en espais de màxima exigència tècnica i competitiva, tradicionalment molt masculinitzats.



Mirada femenina

Aquest increment de la presència femenina no només té implicacions quantitatives. També està transformant les prioritats i les sensibilitats del sector. Gregori destaca que moltes d'aquestes noves professionals arriben amb interès per les farines de qualitat, les fermentacions llargues, la sostenibilitat, la nutrició o l'experiència del client.

En aquest sentit, Barón considera que moltes dones aporten una mirada especialment curiosa sobre el producte i els processos. «Les dones aporten delicadesa i finor a l'hora de treballar. La seva manera de treballar és, en general, més estètica, encara que, com sempre, no es pot generalitzar», explica. També apunta que acostumen a mostrar interès pel valor nutricional i funcional dels productes. «Tendeixen a interessar-se més per què ens aporta el producte», afegeix.

Segons la subdirectora de la Baking School, aquesta mirada també es reflecteix en la manera d'organitzar la feina dins l'obrador: «Pel que fa a la feina, tenen un perfil més organitzat i net i busquen una mica més de criteri a l'hora de fer les coses».

«Les noves generacions de dones arriben amb criteri, creativitat i una mirada molt actual», afirma. I

«Les dones tenen un perfil més organitzat i net i busquen més de criteri a l'hora de fer les coses.»

afegeix que també plantegen una exigència diferent sobre les condicions laborals i el futur de l'ofici: «volen un ofici professional, tecnificat, amb millors horaris, possibilitats de conciliació i reconeixement social».

Aquest canvi també es reflecteix en l'àmbit dels reconeixements professionals. La mateixa Gregori recorda que el premi The Baker, un dels guardons més destacats del sector, va recaure en una dona en la darrera edició. Fa només uns anys, això hauria estat excepcional. Ara comença a deixar de ser-ho.

Diversitat de perspectives

La incorporació de més dones a l'ofici també està ampliant les formes de gestionar i entendre la fleca artesana. Les entrevistades coincideixen a assenyalar que el

valor diferencial no és una qüestió biològica o essencialista, sinó la diversitat de perspectives.

Per a Georgina Reinares, responsable de la fleca Barrihuelo, les dones estan aportant «sensibilitat pel detall i la qualitat», així com «noves formes de comunicar i entendre el producte». Reinares, especialitzada en fermentacions, masses mare i formació, considera que moltes professionals estan contribuint a modernitzar la imatge de la fleca artesana i a connectar-la amb nous consumidors.

«La fleca m'ha permès créixer tant professionalment com personalment», explica. Segons defensa, darrere de cada pa hi ha «coneixement, sensibilitat i molta feina diària». Una idea que resumeix bé la nova manera d'explicar l'ofici: menys basada en les hores i la duresa de la feina i més centrada en el coneixement tècnic, la qualitat i el valor cultural del producte.

Mònica Gregori insisteix en la mateixa idea quan parla de la necessitat de «sumar mirades» i de no contraposar homes i dones. Segons afirma, la incorporació de més diversitat als obradors i a les institucions aporta «una visió molt més completa».

En el cas de Fanny Novell, aquesta mirada es tradueix sobretot en la gestió d'equips i l'organització empresarial. Defensa que moltes dones han aportat «una visió més oberta» i «més sensibilitat per entendre conflictes i situacions». També reivindica el paper de les noves tecnologies per millorar la gestió i reduir la càrrega laboral, en observar que «les noves tecnologies ajuden molt a no treballar tantes hores i a millorar la gestió».

La seva trajectòria institucional també és significativa. A banda de la seva tasca empresarial ha estat presidenta del Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca. Recorda que quan va entrar a la junta era una de les persones més joves. Amb el temps, assegura, les



«Les dones aporten delicadesa i finor a l'hora de treballar. La seva manera de treballar és, en general, més estètica.»



«El futur de la fleca artesana serà molt més divers, creatiu i professional gràcies a la formació.»

noves generacions han anat aportant «coneixements, inquietuds i noves maneres de veure les coses».

Relleu generacional

Malgrat l'evolució positiva, el sector continua afrontant reptes importants. Un dels principals és el relleu generacional. La fleca artesana continua sent un ofici exigent, amb horaris difícils i una gran dedicació personal. I això afecta tant homes com dones.

Fanny Novell ho viu directament dins la seva pròpia família. Tot i haver consolidat una empresa amb diverses botigues i obradors, assegura que ningú de la generació següent sembla disposat a continuar el negoci. Una realitat cada vegada més habitual en molts negocis artesans.

Precisament per això, moltes professionals insisteixen en la necessitat de dignificar l'ofici i fer-lo atractiu per al talent jove. La formació, la modernització dels processos i una millor conciliació apareixen constantment en els discursos de les entrevistades.

Per a Ana Isabel de la Higuera, el futur implica «apostar sempre per una bona formació i no deixar

mai d'aprendre». Considera que la fleca és «un sector en evolució constant on la innovació i l'adaptació són imprescindibles».

Georgina Reinares comparteix aquesta visió i subratlla la importància de la formació continuada, la sostenibilitat i el respecte pels processos artesans. «El futur de la fleca artesana serà molt més divers, creatiu i professional gràcies a la formació», afirma.

Mònica Gregori va més enllà i planteja que la supervivència del sector dependrà també de la seva capacitat per transmetre una nova imatge de l'ofici. «Hem de demostrar que ser flequer o flequera és una opció de futur creativa, digna i plena de possibilitats», incideix.

Ofici en transformació

Mari Cruz Barón assenyala que una de les claus del canvi en la presència femenina dins la fleca ha estat la transformació de l'ofici des d'un model molt físic cap a un entorn més tecnificat. Explica que, tradicionalment, moltes tasques d'obrador implicaven un esforç físic elevat i continuat, especialment en processos manuals i repetitius. Amb la incorporació de maquinària i la modernització dels processos productius, aquest component físic s'ha reduït de manera significativa. Aquest canvi ha facilitat l'accés de perfils més diversos a l'obrador i ha contribuït a reconfigurar la percepció de l'ofici, que avui es defineix més per la tècnica, el control del procés i la precisió que no pas per la força física.

La transformació del paper de la dona dins la fleca artesana forma part també d'un canvi més ampli del mateix sector. La fleca contemporània ja no es defineix únicament per la producció de pa. Avui incorpora coneixements sobre nutrició, fermentació, sostenibilitat, comunicació, experiència de client, gestió empresarial i identitat de marca.

En aquest nou context, moltes dones estan trobant espais per desenvolupar trajectòries professionals molt diverses: des de l'obrador fins a la formació, passant per la innovació o la representació institucional. Per això, les entrevistades coincideixen a donar consells molt semblants a les noves generacions: formar-se, tenir curiositat, sortir de l'entorn immediat i construir xarxes professionals.

Ana Isabel de la Higuera insisteix en la necessitat de mantenir-se actualitzada i continuar aprenent constantment. Georgina Reinares defensa la importància de trobar referents i envoltar-se de persones que aportin valor. I Mònica Gregori resumeix aquesta filosofia en una idea senzilla: «Necessitem dones que vulguin fer pa, liderar obradors, crear empreses, ensenyar, innovar i representar el sector», destaca.

Presència simbòlica

La presència de dones en càrrecs de responsabilitat té també un efecte simbòlic important. No només canvia qui pren decisions, sinó també qui es veu representat dins del sector. Gregori ho expressa amb claredat. «Quan una noia veu una dona en un obrador, dirigint

una fleca o presidint un gremi, entén que aquell espai també és seu”, celebra.

La mateixa presidenta del Gremi reconeix que encara no existeix la representació femenina desitjable dins les institucions, però considera que el canvi és real. “Comencem a veure més dones en juntes, en escoles, en concursos i en espais de responsabilitat”.

Fanny Novell, que ha presidit el Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca, recomana especialment “impli-car-se en gremis i associacions” i no quedar-se aïllada dins el negoci propi, ha predicat. “Si et quedes a casa no entens el que està passant al teu voltant”, adverteix.

Aquest procés de visibilització és especialment relle-vant en un sector tradicionalment molt masculinitzat, on durant anys el lideratge femení pràcticament no te-nia referents públics. També aquí la transformació és lenta, però sostinguda i impossible d'aturar.

«Quan una noia veu una dona en un obrador, dirigint una fleca o presidint un gremi, entén que aquell espai també és seu.»



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

«Qui perd els orígens, perd la identitat.»



Jordi Gasque (Valls, 1982) és el flequer al capdavant del Forn de Nulles, un obrador artesanal de l'Alt Camp que s'ha convertit en un referent més enllà del territori gràcies a la seva aposta per la qualitat, la massa mare i la innovació vinculada al producte local. Antic encofrador, va entrar al món de la fleca arran de la crisi del 2008 i, amb només 27 anys, va assumir el

relleu del forn del poble. Des d'aleshores, ha impulsat elaboracions singulars com el pa, els croissants o els panettones de calçot, que li han valgut reconeixements com l'accèssit al Premi Jove Artesà Alimentari Innovador de la Generalitat. El 2025 va rebre el reconeixement de Mestre Artesà Alimentari, també concedit per la Generalitat de Catalunya.

Com vas entrar en el món de la fleca sense tenir arrels forneres a la família?

Va ser per casualitat. L'any 2008 treballava com a encofrador al sector de la construcció quan va esclatar la crisi. Em va sorgir una oportunitat de feina al Brasil, ja que el país començava les obres per preparar-se per al Mundial de Futbol del 2014 i els Jocs Olímpics de Rio del 2016. Tenia decidit anar-hi fins que, un matí, esmorzant al Casal de Nulles, el forner del poble, Pere Cano, em va dir que es jubilava. Sense pensar-m'ho dues vegades, li vaig preguntar si m'ensenyaria l'ofici i em traspassaria el forn.

Què et va atrapar del pa fins al punt de convertir-ho en la teva professió?

Amb el Pere vaig aprendre les primeres nocions, però l'ofici em va apassionar tant que volia aprendre'n més i més. Vaig llegir llibres, em vaig documentar i em vaig apuntar a un curs amb en Manel Cortés, que en aquell moment era director de l'Escola del Gremi de Forners de la Província de Barcelona i una eminència en el seu camp. Amb ell vaig aprendre moltíssim, com també ho vaig fer amb altres forners amb una trajectòria més llarga i consolidada que la meua. També vaig completar la meua formació en diverses escoles europees.

Recordes el moment en què vas decidir que volies dedicar-t'hi professionalment?

Des del primer dia. Quan m'hi poso, m'hi poso seriosament. Quan vaig entrar al forn, més enllà dels productes bàsics, vaig veure que hi havia tot un món al darrere. També soc una persona que acostuma a mirar més enllà i, en fer-ho, vaig veure moltes possibilitats per aprendre, créixer i buscar l'excel·lència.

Què has hagut d'aprendre des de zero que algú amb tradició familiar ja portaria incorporat?

Hi ha una part important de tossuderia, de prova i error, d'anar-hi i tornar-hi. Però, sense aquesta tradició familiar, sempre he dit que els meus mestres han estat quatre o cinc forners que m'han acollit i ajudat molt: l'Agustí Costa, del Forn Ca l'Agustí, de Cercs; el Josep Maria Monreal, del Forn 9, de Sitges; el Lluís Artés, del Forn de la Plaça, a Alella, o el Joan Montal, del Forn Camilo, de la Beguda Alta. Tots ells són grans artesans flequers i encara millors persones.

Quin ha estat el repte més gran per fer-te lloc dins el sector artesanal?

La gent, sens dubte. Ells són el termòmetre de la nostra feina. Quan els dissabtes a les vuit del matí —obrim una hora abans— veus les cues de gent a les portes del forn, t'adones que alguna cosa estàs fent bé. La gent és exigent, i el preu dels productes artesanals no té res a veure amb els congelats i altres subproductes de qualitat dubtosa. I, en canvi, venen, repeteixen i t'agraeixen la feina. Aquest és el repte més gran: que la feina que fas tingui l'aprovació i l'elogi de la gent que consumeix els nostres productes.

Què significa per a tu haver estat reconegut amb un accèssit del Premi Jove Artesà Alimentari Innovador?

Va ser una sorpresa i un orgull. Suposo que hi va jugar molt a favor meu la introducció de nous productes amb el calçot com a protagonista: pans, croissants, coques i ensaïmades de calçot. Qui perd els orígens, perd la identitat. I a mi feia temps que em rondava pel cap jugar amb el calçot.

La innovació en fleca sovint genera debat: on poses tu la línia entre innovar i trencar la tradició?

Suposo que la innovació ve motivada per les modes i els gustos nous. Jo sempre he tingut un gran respecte pels productes tradicionals, que són la base del forn, això sí, buscant la singularitat, l'excel·lència o les maneres de fer d'altres zones. Però, alhora, també és important innovar. La innovació ajuda a connectar amb hàbits de consum nous, sempre mantenint el respecte per la tradició i l'au-

«Els meus mestres han estat quatre o cinc forners que m'han acollit i ajudat molt.»



«El consumidor valora un pa artesà quan entén què hi ha al darrere.»

tenticitat del producte. La clau és combinar pedagogia, experiència i transparència perquè el consumidor percebi el valor afegit d'un pa fet amb criteris artesans.

Quin paper tenen avui la tècnica, la formació i la recerca en la qualitat del pa?

Hi tenen un paper molt destacat, de la mateixa manera que també el tenen el producte base, les farines o la massa mare. La tècnica i la formació representen un aprenentatge constant, una qüestió necessària no només entre els forners artesans, sinó en qualsevol feina o ofici. Passa el mateix amb la recerca a l'hora de buscar productes saludables.

Com ha canviat la teva manera d'entendre el pa des que vas començar fins avui?

Molt. I aquí l'aprenentatge constant hi ha tingut molt a veure. Quan vaig començar no en sabia ni un borrall, però a mesura que aprens l'ofici, estudies, et formes, viatges i comparteixes aquest coneixement, se t'obre un món nou.

Com s'aconsegueix que el consumidor entengui i valori un pa fet amb criteris artesans i innovadors?

Principalment, des de la base de la salut i de l'excel·lència dels productes i la tècnica en l'elaboració. El consumidor valora un pa artesà quan entén què hi ha al darrere: ingredients de qualitat, fermentacions llargues, processos curosos i coneixement de l'ofici. També és important explicar de manera clara els beneficis reals d'aquest tipus de pa, tant des del punt de vista nutricional com del gust, la textura i la digestibilitat.

Com veus el futur de la fleca?

Amb molta il·lusió. Tinc molts projectes al cap, alguns dels quals aniran prenent forma aviat, espero. El que passa és que sempre va més de pressa el cap que la burocràcia i tot el que comporta fer avançar el teu negoci com a empresari. Si tot fos més àgil, els projectes cristal·litzarien abans.

Què li diries a algú jove que vol entrar al món del pa però no té cap tradició familiar ni referents propers?

Li diria que, com en el meu cas, no tenir tradició familiar no és cap barrera, perquè l'ofici s'aprèn sobretot amb curiositat, esforç i passió. El món del pa necessita gent amb ganes d'aportar noves mirades i de valorar l'ofici des de la qualitat i el respecte pel producte. També li diria que és important formar-se, tenir paciència i aprendre tant



«L'ofici s'aprèn sobretot amb curiositat, esforç i passió.»

de la tècnica com de l'experiència del dia a dia. Fer pa és un ofici exigent, però molt gratificant, perquè combina creativitat, artesania i contacte directe amb la gent.

Quin tipus de relació tens amb el pa en el teu dia a dia fora de la feina? Quin és el teu favorit?

El pa forma part del meu dia a dia també fora de la feina. Més enllà de ser un producte, és una manera d'entendre el menjar, el temps i les coses ben fetes. M'agrada descobrir pans diferents, fixar-me en les fermentacions, les farines i les textures.

El meu favorit és el pa de massa mare amb fermentació llarga, especialment els pans rústics amb bona crosta i molta aroma. M'agraden especialment el pa de levain, el d'espelta blanca amb blat dur i el de multicereals.



ENS AGRADA ESTAR A LES TEVES MANES



@fillsdemoretó



Som Moretó, som una empresa amb més de 135 anys d'experiència al món de la molinaria. Cinc generacions ens avalen per oferir-te farines de qualitat i acompanyar-te cada dia amb la mateixa passió de sempre.

La coca de Sant Joan

Història, tècnica, vendes i l'ànima convivial de Catalunya

Cada any, quan s'acosta la nit del 23 al 24 de juny, els aparadors de fleques i pastisseries de tot Catalunya s'omplen d'un dolç inconfusible: la coca de Sant Joan. Més que unes postres, és un símbol identitari, un pont entre el passat pagà i el present festiu, i la protagonista indiscutible d'una de les nits més màgiques del calendari català. Aquest article explora els seus orígens mil·lenaris, la seva elaboració tècnica, les xifres impressionants del seu mercat i les raons profundes del seu èxit popular i convivial.

Una tradició anterior al cristianisme

La coca de Sant Joan és molt més antiga del que molts imaginem. El seu origen es remunta a celebracions paganes anteriors al cristianisme, vinculades al culte al sol i al solstici d'estiu. La nit del 23 al 24 de juny, la més curta de l'any, marca el moment en què el sol assoliria la seva màxima força, i les comunitats agràries celebraven aquest fenomen amb fogueres, rituals i ofrenes alimentàries.

En els seus orígens, la coca tenia una forma totalment rodona amb un forat al centre, semblant a un dònut gegant. Aquesta forma circular no era casual: representava simbòlicament el sol del solstici d'estiu. Les famílies preparaven aquest dolç a casa com a ofrena al déu solar, agraint-li que, després de la nit més curta de l'any, tornés a sortir l'endemà.

La transició cap a la forma ovalada moderna

Amb el pas del temps, la forma rodona es va anar perdent. La coca actual, amb la seva característica forma ovalada o allargada, es va incorporar a les revetlles cap al 1860, i cap al 1900 ja era un element essencial de la celebració. Curiosament, les proporcions del nou format —un oval aproximadament tres vegades més llarg que ample— reflecteixen simbòlicament la proporció entre les hores de llum i foscor del dia més llarg de l'any.

La tradició diu que la veritable coca de

Sant Joan ha de tenir una mida canònica: el doble de llarga que d'ampla, amb els angles arrodonits. Una altra creença popular del món rural afirmava que la coca s'havia de menjar a l'aire lliure, ja que menjar-la sota sostre portava mala sort; consumir-la a l'exterior, en canvi, atreia prosperitat.

De la cocció comunitària a la pastisseria professional

En els seus inicis, les coques s'amassaven a casa i es portaven al forn del poble perquè les coguessin. Era un acte comunitari que reforçava els lligams veïnals. Amb la modernització, l'elaboració va passar progressivament a mans de forners i pastissers professionals, donant lloc a les múltiples variants que coneixem avui.

L'artesania darrere el dolç

Tècnicament, la coca de Sant Joan és un pa dolç enriquit, molt semblant a un brioix lleuger. Els seus ingredients fonamentals són:

- Farina de força: mínim 12 g de proteïnes, essencial per desenvolupar una bona malla de gluten.
- Llet: preferiblement sencera, per aportar greix i suavitat.
- Ous: aporten estructura, color i riquesa.
- Sucre: entre el 8% i el 12% sobre el pes de la farina.
- Mantega: afegida freda al final de l'amassat per no interferir en la formació del gluten.
- Llevat de forner: fresc, per a una fermentació aromàtica i controlada.
- Sal: potencia les aromes i equilibra la dolçor.
- Aromes: tradicionalment ratlladura de llimona i taronja, i aigua de flor de taronger.
- La tècnica d'amassat: el secret de l'esponjositat.

L'èxit d'una bona coca depèn d'una tècnica d'amassat precisa. La mantega s'afegeix sempre al final, un cop la massa ha



desenvolupat bé el gluten. Aquesta regla, defensada per mestres com Xavier Barriga, és crucial: si la mantega s'incorpora massa aviat, recobreix les proteïnes i impedeix la formació d'una molla airejada.

Un altre consell professional consisteix a treballar amb ingredients freds, inclosa la farina, especialment durant el calorós mes de juny. Això evita que la massa se sobreescalfi durant l'amassat, cosa que comprometria la fermentació posterior.

Fermentació i format

La massa se sotmet a dues fermentacions: una primera en bloc —d'1 a 2 hores, o tota la nit en fred per a una fermentació lenta que millora les aromes— i una segona després de donar forma a la coca. El format tradicional és una peça allargada d'uns 400 a 600 grams, aixafada i decorada abans de l'enfornat.

La decoració defineix la varietat. Sobre la massa fermentada s'hi disposen els elements característics:

- Fruita confitada de colors, l'ornament més icònic i tradicional.
- Pinyons, que aporten un toc cruixent i un sabor mediterrani característic.
- Crema pastissera, formant un enreixat decoratiu.
- Llardons, per a les versions de pasta de full.
- Massapà, una pasta d'ametlla que aporta una dolçor particular.

La cocció es fa a 190 °C durant 25 a 35 minuts, fins a obtenir un daurat uniforme. La superfície se sol pintar amb ou batut abans d'enfornar per aconseguir la característica brillantor daurada, i de vegades s'hi escampa sucre per crear petites perles cruixents.

El concurs “La Millor Coca de Sant Joan”

Des de fa vuit edicions, el certamen “La Millor Coca de Sant Joan”, organitzat pel Gremi de Flequers de la província de Barcelona, s'ha consolidat com un referent del sector. En l'edició d'enguany, s'hi han presentat més de 300 coques artesanes repartides en cinc categories: tradicional de fruita i pinyons, crema i pinyons, llardons, xocolata i creativa.

Guanyar aquest concurs suposa un reconeixement mediàtic i comercial enorme. Els obradors premiats poden multiplicar per dos o per tres les seves vendes durant la temporada i consolidar el seu prestigi durant tot l'any.

Per què és tan popular i convivial?

La coca de Sant Joan és molt més que un dolç: és un emblema de la identitat catalana. Compartir-la durant la revetlla del 23 de juny és un acte cultural que connecta diverses generacions amb les seves arrels. Per a molts catalans, no menjar coca la nit de Sant Joan seria gairebé impensable, una cosa semblant a no menjar tortell per Reis.

La coca està dissenyada arquitectònicament per a la convi-

El pes econòmic d'una tradició

La coca de Sant Joan no és només una tradició sentimental: representa un dels moments de més facturació del sector alimentari català. Segons el Gremi de Pastissers de Barcelona, a Catalunya es venen prop de dos milions de coques durant la temporada de Sant Joan, una xifra que s'ha mantingut estable en els darrers anys malgrat la inflació.

L'impacte en el sector és considerable: durant la setmana de la revetlla, la venda de coques es multiplica per cinc respecte de la resta de l'any, segons dades de consum de les principals cadenes de distribució. Per a molts petits obradors artesans, aquesta setmana representa entre el 15% i el 25% de la seva facturació anual.

vialitat. El seu format allargat permet tallar-la en porcions generoses, ideals per repartir entre familiars i amics en una taula a l'aire lliure. A diferència dels pastissos individuals, la coca exigeix ser compartida: és pràcticament impossible menjar-se-la sol. Aquest format reforça la idea de comunitat, de trobada, de festa col·lectiva.

La tradició de menjar-la a l'exterior, heretada de les creences rurals, encaixa perfectament amb el context actual de les revetlles: sopars populars als carrers, a les terrasses, a les places o a la platja, acompanyats de cava, focs artificials i fogueres. La coca es converteix així en el centre gastronòmic d'un ritual social molt més ampli.

Adaptabilitat i modernitat

Un altre factor clau de la seva popularitat és la seva sorprenent capacitat d'adaptació. Mentre que la versió tradicional amb fruita confitada i pinyons continua sent la reina, les pastisseries innovadores llancen cada any versions creatives: amb te matcha, yuzu, festuc, fruita de la passió, ganache de xocolata o híbrids com el “cheesecake de coca de Sant Joan”. També han aparegut versions sense gluten, sense sucre i veganes, cosa que permet que la tradició arribi a nous públics sense perdre la seva essència.

La coca de Sant Joan és un cas fascinant de com un producte gastronòmic pot condensar segles d'història, tècnica artesanal, pes econòmic i identitat cultural en una sola peça. Des del seu origen pagà com a ofrena solar fins a la seva consolidació com a motor econòmic del sector pastisser català —amb dos milions d'unitats venudes cada any i un mercat que es multiplica per cinc durant la revetlla—, aquest dolç ha sabut reinventar-se sense traïr la seva essència.

El seu èxit no s'explica només pel seu sabor ni per la qualitat tècnica de la seva elaboració, sinó per la seva capacitat de reunir la gent al voltant d'una taula, a l'aire lliure, en la nit més màgica de l'any. En definitiva, la coca de Sant Joan no es menja: es comparteix. I aquí rau la seva veritable màgia.



Alimentaria posa el pa artesà al centre

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell lideren l'activitat tècnica i divulgativa d'un Bakery & Pastry Hub ampliat que esdevé un gran aparador de tècnica, formació, tast i innovació aplicada a la fleca artesana.



Alimentaria + Hostelco 2026 ha consolidat enguany una edició especialment rellevant en el seu 50è aniversari, amb una dimensió internacional reforçada i una presència destacada del sector de la fleca, la brioixeria i la pastisseria dins l'espai Coffee, Bakery & Pastry. El conjunt de la fira ha reunit 109.600 visitants professionals i més de 3.300 empreses exposidores, amb un creixement sostingut de l'activitat firal i una orientació clara cap a la internacionalització i l'especialització sectorial. Anna Canal i Céline Pérez, directores d'Alimentaria i Hostelco, respectivament, han assenyalat que «aquesta edició ha estat de rècord» i han destacat com a eixos principals «el creixement, l'especialització i la innovació».

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, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha comptat amb el seu propi estand, on ha celebrat un grapat d'ac-

Coffee, Bakery & Pastry ha reunit més de 150 expositors, amb un increment del 39 % respecte de l'edició anterior.

tivitats. En paraules de la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, «el resultat ha estat molt bo, amb molts expositors del sector. I, sobretot, hem liderat tota una sèrie de ponències que han estat sempre plenes i han atret exitosament l'atenció dels visitants».

«Aquesta fira és un gran altaveu internacional que realment ens posiciona dins de l'alimentació com un element clau i essencial en les taules de tots els restaurants i totes les cases i ens mostra l'interès que desperta el nostre sector a la societat i al món de l'alimentació», incideix Gregori.

Espai flequer

L'espai Coffee, Bakery & Pastry ha consolidat el seu paper com a àrea específica de referència dins la fira, amb més de 150 expositors i més de 5.000 m² d'exposició, la qual cosa ha suposat un increment del 39 % respecte de l'edició anterior. «En aquesta edició hem fet un salt molt important, amb dades molt positives», valora Mònica Gregori. «El fet que el sector disposi d'un pavelló com a tal per a fleca i pastisseria és tota una fita», assegura.

Les directores han subratllat que «l'acollida ha estat excel·lent i confirma que l'espai respon a una necessitat real del mercat», i han afegit que aquest format «ha permès donar resposta a l'evolució del sector i facilitar trobades professionals més especialitzades».

En aquest marc, la fleca ha mantingut un paper central com a sector transversal connectat amb restauració, hoteleria i *foodservice*, amb una clara tendència cap a la revalorització del producte artesà. Segons han destacat, «la fleca ha tingut un paper molt rellevant dins la plataforma horeca d'Alimentaria + Hostelco i s'ha evidenciat una evolució cap a productes amb més identitat, valor afegit i pes dins l'experiència gastronòmica global».

La configuració de l'espai ha reforçat també la seva dimensió formativa i de treball en xarxa, amb activitats contínues en escenaris tècnics, demostracions en directe i ponències professionals que han connectat innovació, tècnica i tendències de consum. El Bakery & Pastry Hub ha actuat com un dels eixos centrals d'aquesta activitat.

«Sempre hi ha coses a millorar, evidentment», reconeix. «Hem de donar molt més protagonisme a la part d'obra: que l'escenari no es mengi l'obra, sinó que l'obra sigui davant de l'escenari, o almenys que hi estigui alineat», detalla.

El paper del Gremi

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha tingut una participació especialment activa i estructurada dins el Bakery & Pastry Hub, i ha consolidat el seu paper com a espai de divulgació tècnica i formació professional. El programa ha inclòs ponències que han combinat contingut tècnic i demostració pràctica, a més de diverses activitats. «Els visitants han acudit massivament a les nostres xerrades», celebra Mònica Gregori. El Gremi també ha desenvolupat un ampli programa d'activitats a l'estand, amb demostracions i tastos que han reforçat el contacte directe entre professionals i públic assistent.

Així, 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 un tast de pans acompanyats de formatges Xerigots, mentre que Josep Maria Monreal del Forn 9 de Sitges ha acompanyat Embotits Monells amb un maridatge de pans artesans. També s'ha celebrat un tast 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 (planxats) a càrrec de Daniel Jordà i els Planxats de la Gis. Aquest tipus d'activitats han consolidat l'estand del Gremi com un espai d'experiència directa amb el producte.

El Gremi ha convertit el seu estand en un espai d'experiència directa amb tastos, demostracions i maridatges durant tots els dies de fira.



La Baking s'exhibeix

El Gremi i la Baking School Barcelona Sabadell han captivat l'atenció dels visitants amb les seves xerrades a l'escenari de The Bakery & Pastry Hub. En primer lloc, s'ha dut a terme una sessió titulada «El futur del pa: innovació i qualitat», 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 i optimització de processos i tècniques, així com els avenços tecnològics que marcaran el sector en els pròxims anys. S'han presentat elaboracions en directe amb tast de producte que han posat l'accent en l'evolució dels processos de producció i en la necessitat de reforçar el valor del pa artesà en el context actual. En aquesta sessió s'ha treballat especialment la connexió entre tècnica, matèria primera i percepció del consumidor final.

En segon lloc, la ponència «Característiques principals dels nous productes de fleca» ha comptat amb la participació de Roger Vilardosa i Matt Valette, ambdós vinculats a la Baking School Barcelona Sabadell, que han compartit la seva experiència professional i les claus per adaptar l'oferta de productes de fleca a les noves tendències de consum. Han posat especial atenció en l'aplicació de tècniques avançades de panificació i l'anàlisi dels farcits que més es demanen al mercat actual.



La Baking School Barcelona Sabadell ha centrat diverses sessions en innovació, tècnica d'obrador i noves tendències de consum.



Així mateix, la ponència «Claus de la nova brioixeria» ha aprofundit en l'evolució del producte dolç artesà i en les noves demandes del consumidor actual. La sessió, també a càrrec de Matt Valette i Roger Vilardosa, ha combinat demostracions tècniques amb degustacions organitzades per la Baking School Barcelona Sabadell. Els ponents han treballat sobre l'aplicació de tècniques avançades d'obrador, han analitzat els farciments que actualment desperten més interès al mercat i han posat el focus en la necessitat de fusionar la perfecció artesanal amb les noves exigències de consum.

Aquestes 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.

Més activitats

D'altra banda, també s'ha fet una taula rodona titulada «El pa i la nutrició» que ha comptat amb el flequer Jordi Morenà, la nutricionista Anna Grífols i Joan Moretó, de Fills de Moretó. 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. Ha abordat en profunditat el paper del pa dins d'una alimentació equilibrada i la necessitat de comunicar millor els valors nutricionals del producte artesà.

Finalment, 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 prevenció 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.

Paral·lelament, el Gremi ha aprofitat la fira per reforçar i renovar acords amb empreses proveïdores estratègiques com Coromina, Bongard i Dispan i ha consolidat relacions clau per al desenvolupament del sector.

Tendències del sector

Les direccions d'Alimentària i Hosteltur destaquen que la fleca ha viscut un procés clar de revalorització dins del canal horeca, amb un augment de la importància del producte ar-



tesà i del seu paper en l'experiència gastronòmica global. Han assenyalat que «la fleca s'ha convertit en un element estratègic en l'oferta gastronòmica».

S'ha consolidat també una tendència cap a productes amb més identitat, processos llargs de fermentació, ús de cereals diferenciats i més exigència en traçabilitat i qualitat de la matèria primera. Aquest canvi ha estat visible tant en l'oferta expositiva com en el perfil del visitant professional.

El saló també incrementa el seu caràcter internacional: el 40 % de les empreses participants provenen de fora de l'Estat i han presentat novetats en productes, equipaments i serveis. Però les empreses de casa també tenen el seu protagonisme. Entre els expositors presents a la fira, destaquen noms de prestigi com Bongard, Dispan i Farinera Coromina.

La visió farinera

Entre les empreses participants, Farinera Coromina ha tingut una participació destacada dins del Bakery & Pastry Hub, especialment a través de demostracions centrades en el desenvolupament de producte i la seva línia de pizza artesana. Glòria Pablos, responsable de màrqueting, ha assenyalat que «la valoració ha estat molt positiva» i ha remarcat que la fira ha permès «continuar explicant el nostre projecte: una farinera familiar amb més de 125 anys d'història».

Coromina ha insistit especialment en la relació directa amb els professionals i en el valor que el sector està donant a l'origen i a la qualitat de les matèries primeres. En aquest sentit, Pablos ha subratllat que «els professionals necessiten matèries primeres fiables, amb un comportament constant, que els aportin seguretat i els permetin treballar amb tranquil·litat, sense haver d'estar ajustant contínuament fórmules o processos». Ha posat el focus en la importància de la regularitat com a element clau de l'obra d'obra actual.

La responsable de màrqueting també ha destacat el moment que viu el sector, amb una demanda creixent de productes amb identitat i traçabilitat. En aquest sentit, ha remarcat que «s'ha percebut un interès molt clar per productes amb identitat, traçabilitat i valor real», i ha vinculat aquesta tendència a una evolució global del consumidor cap a propostes més transparents i vinculades a l'origen.

La participació ha inclòs també la ponència «El futur del pa integral» dins el Bakery & Pastry Hub, amb un enfocament tècnic sobre cereals, processos i evolució del consum. A l'estand, el pizzer Michele

«Fires com aquesta són essencials perquè el valor de l'ofici artesà continuï guanyant força.»



**LA
FARINA
DELS MILLORS
ARTESANS**

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



Espais dels proveïdors a la fira.

La fleca està vivint una revaloració clara, vinculada a la demanda de productes de qualitat i amb identitat.

Intrieri ha fet demostracions en directe i ha treballat masses i fermentacions orientades a la pizza artesana, amb especial atenció a la regularitat del producte final i al control de processos.

La farinera assegura que «sens dubte» participarà també en la propera edició. «Alimentaria és un espai estratègic per compartir la nostra visió del sector, presentar nous desenvolupaments i continuar connectant amb professionals que entenen la qualitat de la mateixa manera que nosaltres. Per a nosaltres, participar-hi no és només una oportunitat comercial, sinó també una manera de defensar l'ofici artesà, la proximitat i una manera diferent d'entendre l'alimentació. Creiem que el futur ha de recuperar el valor del producte ben fet, del coneixement i de les relacions humanes dins del sector alimentari. I fires com Alimentaria són essencials perquè aquests aspectes continuïn guanyant força», valora.

Tecnologia d'obrador

Per la seva banda, Dispan ha reforçat la seva presència com a distribuïdor de maquinària professional amb un espai centrat en demostració tècnica i assessorament directe.

L'empresa ha assenyalat que «ha estat una bona oportunitat per reforçar la nostra presència dins del sector de la fleca i la pastisseria» i ha remarcat també que «ens ha permès retrobar-nos amb clients, conèixer-los en persona, escoltar de primera mà les seves necessitats i obrir noves converses amb professionals del sector. El fet d'estar ubicats al saló Coffee, Bakery & Pastry, al costat del Bakery & Pastry Hub, ens ha donat visibilitat en un entorn molt alineat amb la nostra activitat», ha afegit.

«Ens ha sorprès positivament la qualitat del visitant i el tipus de converses que s'han generat. Molts professionals venien amb preguntes concretes sobre maquinària, producció, servei i solucions per al seu obrador», indiquen des de Dispan. «Hem detectat una demanda clara de solucions que ajudin a millorar l'eficiència de l'obrador. El professional busca maquinària fiable, fàcil d'integrar en el seu procés de treball i amb suport tècnic darrere. També hem vist interès per productes que ajudin a treballar amb més regularitat, optimitzar temps i mantenir una qualitat constant. En l'envasament, es valora cada vegada més una bona presentació del pro-

ducte final sense complicar l'operativa diària», observen.

Així mateix, Bongard ha participat amb demostracions tècniques centrades en processos de producció de fleca artesana i semiindustrial, amb una bona resposta per part dels professionals visitants. L'empresa ha destacat l'interès per solucions orientades a la millora de la productivitat sense perdre qualitat en el producte final, així com la importància del contacte directe amb el sector flequer.

Projecció internacional

La Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC) ha tingut una presència especialment activa dins del Bakery & Pastry Hub, cosa que ha reforçat el caràcter internacional de l'espai i ha aportat una mirada global sobre els reptes i les transformacions del sector. Per primera vegada, el Select Club de la UIBC, format per professionals nominats o distingits com a World Baker of the Year o World Pastry Chef of the Year, ha participat de manera destacada en la programació de la fira, amb ponències, debats, demostracions i activitats vinculades al futur de la fleca artesana.

En aquest marc s'ha celebrat la taula rodona «Future Chats: Bakery Around the World», moderada per l'expresident de la UIBC Günther Koerffer, que ha reunit

figures internacionals com Rogerio Shimura, Sigurdur Mar Gudjonsson i Pao Chun Wu. La sessió ha plantejat una reflexió sobre la visió dels membres del Select Club de la UIBC sobre el futur de les fleques, amb una mirada centrada en l'evolució dels models de negoci, la transformació dels hàbits de consum i la necessitat d'adaptació dels obradors a nous contextos socials i econòmics. S'han abordat les tendències internacionals del sector flequer i s'ha posat una atenció especial en la transformació dels hàbits de consum, l'adaptació dels obradors a diferents mercats i l'evolució dels models de negoci en un context globalitzat. La sessió ha servit com a espai d'anàlisi comparada entre països i com a punt de trobada de professionals amb una visió internacional del sector.

A més, la UIBC ha reforçat la seva presència institucional amb la cerimònia de lliurament de les medalles del Select Club de la UIBC, un acte que ha donat valor a la trajectòria i la contribució de diferents professionals de la fleca de l'àmbit internacional. Durant l'acte, dirigit per Dominique Anract, president de la UIBC, s'ha reconegut la trajectòria de professionals de referència internacional com José Roldán, distingit com a World Baker 2025. També del mestre flequer català Josep Pascual, en un context que ha subratllat el paper de la UIBC com a organisme de referència en la promoció del talent, la formació i la connexió entre professionals del sector a escala global.

Rumb al 2028

Alimentaria + Hostelco manté la seva periodicitat bienal i ja ha fixat la pròxima edició per a l'any 2028, amb l'objectiu de continuar ampliant la seva dimensió internacional i reforçar el pes dels sectors especialitzats com la fleca, la brioixeria i el cafè dins del conjunt de la fira. «És un privilegi participar a l'Alimentaria i, de cara a la propera edició, que ja serà la tercera, podem tenir una consolidació i una identitat pròpia molt necessària que ens continuarà fent guanyar molt de prestigi», conclou la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

El millor pa



Un dels moments centrals de la fira ha estat la celebració del concurs El Millor Pa, patrocinat per Alimentos de España, que ha reforçat la seva posició com a plataforma de reconeixement del talent flequer. El guardó ha estat concedit a Iker Oroz, d'Anik Panadería, en una edició que ha destacat per l'alt nivell tècnic dels participants, on van quedar finalistes dos agremiats, Daniel Jordà de Panes Creativos i Eduard Girabent, de Can Girabent.

El concurs ha comptat amb el suport tècnic de Daniel Ramos, de La Cremita i guanyador de The Baker 2023, que ha actuat com a controlador tècnic del certamen, aportant criteri professional en l'avaluació dels processos i la qualitat final dels pans presentats. L'organització ha remarcat el paper del concurs com a espai de visibilització de la fleca contemporània i de connexió entre tradició i innovació.



Ponència de la UIBC i entrega de medalles al Select Club UIBC.





«La fleca s'ha mostrat com un sector transversal, connectat amb la restauració, l'hoteleria i el foodservice.»

**Céline Pérez, directora d'Hostelco, i
Anna Canal, directora d'Alimentaria**

Quin balanç feu d'aquesta edició d'Alimentaria + Hostelco? Amb quins titulars us quedaríeu?

El balanç és molt positiu. Aquesta edició, que ha coincidit amb el 50è aniversari d'Alimentaria, ha estat una edició de rècord tant pel que fa a la participació i la representació d'empreses del sector, com pel que fa als visitants, procedents dels cinc continents, i l'impacte al sector. Hem tingut 109.600 visitants professionals i més de 3.300 empreses exposidores, que han consolidat Alimentaria + Hostelco com una plataforma clau per al negoci i la internacionalització del sector. Ens quedem amb titulars molt clars: creixement, especialització, innovació i una aposta ferma pel canal horeca i foodservice.

Com ha estat la rebuda de l'espai Coffee, Bakery & Pastry dins la fira per segon any consecutiu?

La rebuda ha estat excel·lent i confirma que l'espai respon a una necessitat real del mercat. Coffee, Bakery & Pastry ha reunit més de 150 expositors, la qual cosa suposa un increment del 39 % respecte de l'edició anterior, i ha ocupat més de 5.000 m². Tant expositors com visitants han valorat molt positivament la visibilitat, l'especialització i la qualitat del públic professional que ha passat per l'espai.

Quin paper ha tingut la fleca dins el conjunt de la fira enguany?

La fleca ha tingut un paper molt rellevant dins de la plataforma horeca d'Alimentaria + Hostelco. La fleca s'ha mostrat com un sector transversal, connectat amb la restauració, l'hoteleria i el foodservice, i amb una clara orientació cap a la diferenciació, la qualitat i el valor afegit.

Per què el sector de la fleca, el cafè i la pastisseria necessitava un espai propi i més visible dins d'Alimentaria + Hostelco?

Alimentaria + Hostelco es caracteritza per la transversalitat de la seva enorme oferta firal, que engloba i preserva de manera específica i monogràfica la diversitat sectorial de la indústria alimentària. D'aquesta manera, l'oferta expositiva de l'esdeveniment es vertebrava en diversos salons per tipologia de producte, la seva procedència o el seu canal de venda, i dona resposta a les necessitats específiques de cada sector.

En el cas del cafè, la fleca i la pastisseria, és un sector en ple creixement i transformació. Avui, aquest sector és un autèntic motor de negoci i esdevé un element estratègic en l'oferta gastronòmica. Disposar d'un espai propi permet donar resposta a aquesta evolució, facilitar trobades professionals més especialitzades i destacar la innovació i el saber fer del sector.

Quines activitats o demostracions del sector de la fleca i la pastisseria destacaríem d'aquesta edició?

Han destacat especialment les demostracions tècniques i de cuina en directe i les ponències profes-



«Ens quedem amb titulars molt clars: creixement, especialització, innovació i una aposta ferma pel canal horeca i foodservice.»

nals, que han permès mostrar productes, processos i tendències amb un enfocament molt pràctic. Aquestes activitats han contribuït a convertir l'espai en un punt de referència tant per a l'aprenentatge com per a la inspiració i l'intercanvi de coneixement.

Hem comptat amb la participació de professionals tan reconeguts com Antonio Bachour, considerat un dels millors pastissers del món, Lluç Crusellas,



World Chocolate Masters Champion, o Ramon Garriga, divulgador internacional del món del pa conegut globalment com a Gluten Morgen. Sens dubte, una de les notes més rellevants d'aquesta edició ha estat la presència de nous talents i perfils joves, com Roger Vilardosa i Antía Fernandez García.

Un dels moments més destacats va ser l'entrega del premi El Millor Pa, patrocinat per Alimentos de España, a Iker Oroz d'Anik Panadería que va reforçar el programa com a plataforma de talent i prestigi per al sector forner.

Com valoreu la participació dels gremis i entitats professionals en les activitats de la fira?

La valoració és molt positiva. La participació de gremis i entitats professionals ha aportat rigor, visió de sector i connexió directa amb la realitat de l'ofici. La seva implicació reforça el paper de la fira com a plataforma de diàleg, formació i desenvolupament per a la comunitat professional.

Quin impacte tenen les activitats en directe com les demostracions tècniques o de cuina, els tastos, o les ponències en l'experiència del visitant?

Tenen un impacte clau. Aquestes activitats enriqueixen la visita i transformen la fira en un espai on no només es descobreixen productes, sinó també idees, tendències i noves oportunitats de negoci. A més, fomenten la interacció directa entre marques i professionals, una cosa especialment valorada pel públic visitant.

«L'acollida del pavelló Coffee, Bakery & Pastry ha estat excel·lent i confirma que l'espai respon a una necessitat real del mercat.»

Com valoreu la resposta de les empreses exposidores vinculades a la fleca i la pastisseria?

La resposta ha estat molt positiva. Les empreses han destacat la qualitat del visitant i l'enfocament clarament professional de l'espai. Moltes han pogut establir contactes comercials d'alt valor i reforçar el seu posicionament dins els canals horeca i de comerç al detall, la qual cosa confirma l'encert de seguir impulsant aquest sector dins de la fira.

Creieu que la fleca està vivint un moment de transformació i revalorització dins del canal horeca?

Sens dubte. La fleca està vivint una revaloració clara, vinculada a la demanda de productes autèntics, de qualitat i amb identitat. A horeca, el pa i la pastisseria s'han convertit en elements diferencials que influeixen directament en l'experiència del client i en la rendibilitat dels establiments.

«La fleca està vivint una revaloració clara, vinculada a la demanda de productes autèntics, de qualitat i amb identitat.»

Quin paper juga Barcelona com a capital gastronòmica i firal a l'hora d'impulsar sectors com la fleca, el cafè o la pastisseria?

Barcelona reuneix dues condicions clau: és una capital gastronòmica de referència internacional i una ciutat firal líder. Aquesta combinació permet atraure talent, innovació i empreses de tot el món i situar sectors com la fleca, el cafè o la pastisseria en un aparador internacional privilegiat.

Després d'aquesta edició, quins són els propers passos o objectius de futur per al sector del cafè, la fleca i la pastisseria dins de la fira?

El nostre objectiu és continuar consolidant-lo i fer-lo créixer, tant pel que fa al nombre d'expositors com pel que fa al contingut i la projecció internacional. Volem reforçar el seu paper dins de la plataforma horeca d'Alimentaria + Hostelco i ampliar la seva visibilitat, la seva oferta d'activitats i la seva capacitat per generar negoci real per a les empreses del sector.



MHM
Grupo Harinero
Meta & H. del Mar

De la farina que creem, neix el pa que compartim

Els alumnes del màster, a França

La setena promoció del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència visiten Minoterie Suire, la prestigiosa farinera francesa especialitzada en farines biològiques.



La setena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que té lloc a la Baking School Barcelona Sabadell des de mitjans del passat mes d'octubre, enfila ja la seva recta final, de cara a la conclusió aquest juliol de la prestigiosa formació. Després d'aquesta experiència formativa, els alumnes del màster tenen previst retrobar-se el proper setembre per presentar els seus treballs finals i celebrar l'acte de cloenda del curs.

Com l'any passat, els alumnes del màster han gaudit d'una enriquidora i interessant visita a Minoterie Suire, la prestigiosa farinera francesa de Boussay (Nantes) especialitzada en farines biològiques. D'aquesta manera, han pogut veure de primera mà com es treballa al país veí, així com aprendre a treballar aquestes farines, gràcies a l'acompanyament dels mestres forners locals.

Aquesta iniciativa ha estat possible amb el conveni de col·laboració establert entre la Baking School i el prestigiós centre de formació flequera Atelier m'alice, que ha permès reforçar els vincles formatius entre tots dos centres. Fruit d'aquest acord, entre altres coses, l'escola francesa s'ha compromès a portar al centre català professionals de prestigi internacional per impartir cursos i master class especialitzades, com ara Fortier Franck,

guanyador de la Copa de França de Fleca 2021 i de la Copa del Món de Fleca 2024, considerat una de les figures de referència del sector a escala internacional.

Últims mòduls

Durant aquests tres últims mesos, els alumnes del màster han completat dos dels blocs formatius més destacats del programa: el mòdul de brioxeria, impartit per Matt Valette, i el mòdul de *snacking*, a càrrec de Mari Cruz Barón.

En el mòdul de brioxeria, els participants han aprofundit en l'elaboració i el comportament de les masses de pasta fullada aixecada i han treballat peces com el croissant, la napolitana de xocolata, el *kouign-amann* i altres elabo-

La visita a la farinera ha estat possible gràcies al conveni de col·laboració entre la Baking School i l'Atelier m'alice.

El proper mes d'octubre començarà la vuitena edició d'aquesta prestigiosa formació.

racions clàssiques i creatives. Aquest bloc també ha inclòs el treball amb pastats de brioixeria aixecada, des dels clàssics de la brioixeria fins a propostes de pasta fullada i brioixeria creativa, així com l'elaboració de pastissos i masses batudes, com gâteaux de voyage, galetes, pastissos creatius i altres elaboracions de referència.

Pel que fa al mòdul de *snacking*, els alumnes han treballat pans especials per a entrepans, com pans de llet, *bagels* i altres clàssics, així com masses per a coques i pizzes, tant tradicionals com creatives. El programa també ha inclòs masses fullades salades, *snacks*, *mise en bouche* i peces creatives, a més d'elaboracions salades per emportar-se, com vasets d'estiu i d'hivern i producte *traiteur*. Finalment, els participants han aprofundit en l'elaboració de sandvitxos i entrepans per emportar-se, amb diferents farciments i productes de temporada.

Cap a la vuitena edició

El proper mes d'octubre començarà la vuitena edició d'aquesta prestigiosa formació. Els participants cursaran un total de 220 hores de formació distribuïdes en sessions mensuals intensives de 22 hores, impartides durant una setmana cada mes, de dilluns a dijous. El format del màster combina continguts teòrics i pràctics amb horaris adaptats per facilitar la compatibilitat amb l'activitat professional dels alumnes.

El programa integra demostracions tècniques i pràctiques en un entorn d'alta exigència professional, amb l'objectiu d'aprofundir en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria i productes salats. La formació també incideix en el desenvolupament de la creativitat i en la incorporació d'eines orientades a millorar i diversificar l'oferta dels negocis dels participants.

Amb aquesta metodologia i horaris, el que es pretén és oferir a l'alumne una formació extensa i intensiva que permet compaginar-ho amb l'activitat laboral i apropar-la a un públic més ampli. L'objectiu d'aquesta formació és adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.





Primavera formativa a la Baking

La formació especialitzada ha centrat l'activitat dels mesos d'abril, maig i juny a l'Escola de Flequers Andreu Llargués

La formació contínua ha continuat sent una de les grans protagonistes de l'activitat de l'Escola de Flequers Andreu Llargués durant els mesos d'abril, maig i juny. A través de la Baking School Barcelona Sabadell, professionals de la fleca, la brioixeria i la pastisseria artesanes han participat en una àmplia programació de cursos especialitzats orientats a la innovació, la millora tècnica i la incorporació de noves tendències al negoci.

Noves demandes del consumidor

Durant el mes d'abril, el centre formatiu ha ofert diverses propostes pensades per donar resposta a les noves demandes dels consumidors i ampliar les possibilitats comercials dels establiments. Entre aquestes, s'ha impartit el curs de pans nutricionals, una formació centrada en l'elaboració de productes amb un valor nutricional afegit i adaptats als nous hàbits de consum. Els participants han aprofundit en ingredients, formulacions i processos que permeten obtenir pans saludables sense renunciar a la qualitat artesana ni al sabor.

Durant el mateix mes també s'ha desenvolupat el curs «Productes salats: snacking», una proposta enfocada a un segment que continua guanyant pes als punts de venda. La formació ha abordat diferents elaboracions pensades per al consum ràpid i per diversificar l'oferta dels establiments amb productes atractius i adaptats a les necessitats actuals dels clients.

Una altra de les activitats destacades d'abril ha estat el curs «Pans decoratius de tradició francesa», impartit pel formador Matt Valette. Durant les sessions s'han treballat tècniques d'elaboració, d'acabat i de decoració inspirades

en la tradició flequera francesa, i s'ha posat especial èmfasi en la presentació del producte i en l'excel·lència dels acabats.

Coincidint amb una de les campanyes comercials més importants de la primavera, també s'ha impartit una formació específica dedicada al Dia de la Mare. El curs ha permès als participants elaborar diferents especialitats de pastisseria i desenvolupar propostes pensades per reforçar l'oferta comercial en una data especialment significativa per al sector.

Brioixeria i coques

El mes de maig ha estat marcat per una clara aposta per la brioixeria i les elaboracions vinculades a la campanya de Sant Joan. Una de les activitats més rellevants ha estat el Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana, una formació de 30 hores orientada a professionals interessats a perfeccionar les tècniques relacionades amb les masses fermentades i fullades. Al llarg del curs s'han treballat elaboracions clàssiques i contemporànies, i s'ha aprofundit en aspectes com els processos, les fermenta-

A l'abril s'han programat cursos per donar resposta a les noves demandes dels consumidors i ampliar les possibilitats comercials.

cions, les textures i els acabats.

Dins la preparació de la campanya de Sant Joan també s'han impartit dues formacions específiques dedicades a les coques. D'una banda, Toni Vera ha conduït un curs centrat en les coques de massa de full, on s'han treballat diferents receptes i aplicacions d'un dels productes més emblemàtics de la revetlla. De l'altra, Francisco Ramírez i Mari Cruz Barón han impartit una formació dedicada a les coques dolces i salades, en què han aportat noves idees, combinacions i presentacions per afrontar una de les campanyes amb més volum de vendes de l'any.

Pa artístic i pastisseria d'estiu

La programació ha continuat durant el mes de juny amb dues propostes de gran interès per als professionals del sector. Per una banda, s'ha celebrat la master class de pa artístic amb David Bedu, especialista reconegut internacionalment en aquesta disciplina. La formació ha permès aprofundir en les tècniques de modelatge, construcció i composició de peces artístiques elaborades amb massa de pa, una especialitat que combina coneixement tècnic, precisió i creativitat. Els participants han pogut conèixer de primera mà els mètodes de treball d'un dels professionals de referència en aquest àmbit i explorar noves possibilitats d'expressió artística aplicades a la fleca.



Maig ha estat marcat per una clara aposta per la brioixeria i les elaboracions vinculades a la campanya de Sant Joan

Per altra banda, també s'ha impartit el curs «Pastisseria d'estiu», una proposta centrada en les elaboracions pròpies de la temporada estival. Durant les sessions s'han treballat receptes fresques, lleugeres i adaptades a les tendències actuals de consum, amb l'objectiu d'ajudar els professionals a renovar els seus aparadors i ampliar l'oferta comercial durant els mesos de més calor.

Amb aquesta programació, la Baking School Barcelona Sabadell ha tornat a posar de manifest el seu compromís amb la formació contínua dels professionals del sector. L'aposta per la innovació, l'especialització i la transmissió de coneixement ha permès presentar una oferta variada que ha combinat tradició, creativitat i adaptació a les noves demandes del mercat, amb la qual cosa l'Escola de Flequers Andreu Llargués s'ha consolidat com un dels principals centres de referència formativa del sector.



Fotografia de Xavier Cases, alumne de l'escola.

Aula Farina s'estrena a la Baking School

El centre formatiu presenta la primera jornada del nou cicle formatiu de les farineres Fills de Moretó i Moulins du Sud destinada a professionals de la fleca i la pastisseria.



La Baking School Barcelona Sabadell ha presentat recentment, amb una elevada participació, la primera jornada del nou cicle formatiu Aula Farina, una iniciativa de les farineres Fills de Moretó i Moulins du Sud destinada a professionals de la fleca i la pastisseria.

La trobada ha reunit nombrosos professionals del sector en una jornada centrada en la formació tècnica, la innovació i l'intercanvi de coneixement entre flequers, pastissers i especialistes vinculats a l'elaboració professional. El projecte neix amb la voluntat d'oferir espais de debat i demostracions pràctiques dirigides a professionals que busquen adaptar-se als nous reptes i a les noves tendències del mercat.

La sessió inaugural ha comptat amb la participació destacada de Joël Defives, reconegut l'any 2004 amb el títol de Meilleur Ouvrier de France (MOF) i considerat una de les figures més influents de la fleca contemporània internacional. També hi ha participat François Xavier Daussin, finalista del concurs MOF l'any 2015, actual responsable d'R+D i assessor tècnic de Moulins du Sud, així com l'equip tècnic de Moretó, encapçalat per Jesús Cerdán i Jordi Segú.

Durant la jornada, els assistents han pogut seguir demostracions tècniques i sessions pràctiques centrades en processos d'elaboració, qualitat de les farines i aplicacions professionals, en un ambient participatiu i orientat a la transferència de coneixement entre professionals del sector.

La trobada ha començat amb un càtering de benvinguda que ha afavorit un espai de relació entre ponents i assistents abans de l'inici de les sessions formatives.

El programa Aula Farina recorrerà durant el 2026 diferents escoles gremials de Barcelona, Girona, Tarragona i Lleida, amb la qual cosa consolidarà una proposta formativa itinerant orientada a reforçar la connexió entre la indústria farinera i els professionals de l'ofici. Amb aquesta primera jornada, Aula Farina ha iniciat un nou recorregut formatiu que pretén convertir-se en un espai de referència per al debat tècnic i la formació continuada dins el sector flequer i pastisser.

Fills de Moretó, SA és una empresa familiar fundada el 1884 a Mollet del Vallès que manté actualment una activitat especialitzada en la fabricació de farines professionals després de cinc generacions d'història. Per la seva banda, Moulins du Sud, nascuda de l'acord entre les cooperatives Arterris i Val de Gascogne, treballa amb una aposta centrada en la qualitat i la regularitat de les farines, amb especial atenció a la traçabilitat i a les certificacions de qualitat, des del camp fins al producte final.

La sessió ha comptat amb la participació de Joël Defives (MOF), François Xavier Daussin (Moulins du Sud) i l'equip tècnic de Fills de Moretó.

Una tardor intensiva

La Baking School Barcelona Sabadell presenta la seva programació intensiva de cursos privats de cara a la tardor per a professionals en actiu

La Baking School Barcelona Sabadell ja ha anunciat la seva programació de cursos privats per a la propera tardor. Coincidint amb l'inici del nou curs lectiu, l'oferta se centrarà en l'especialització tècnica en fleca i brioixeria artesana, amb tres itineraris formatius adreçats a professionals interessats a aprofundir en les tècniques més avançades del sector i actualitzar els seus coneixements en un context de transformació constant.

Noves dates d'iniciació

La programació de tardor s'obrirà a mitjans de setembre amb el Curs d'iniciació a la fleca artesana, una formació per a principiants en què els participants treballaran els fonaments i les tècniques essencials de la panificació artesana. El programa inclou l'estudi de les fermentacions naturals, el comportament de les masses mare i l'ús de preferments com *poolish* i *biga*, així com el desenvolupament de pans d'alta hidratació i especialitats contemporànies. L'objectiu és consolidar processos productius eficients sense renunciar a la qualitat i la identitat artesana.

D'altra banda, del 9 al 20 de novembre s'oferirà una nova edició del Curs d'Iniciació a la Brioixeria Artesana d'Excel·lència amb Matt Valette, pensat per a professionals que inicien el seu recorregut en aquest àmbit i volen adquirir bases sòlides en l'elaboració de brioixeria d'alta qualitat.

Intensius amb en Yohan

La programació de tardor es completarà del 23 al 27 de novembre amb una nova edició del Curs Intensiu d'Especialització en Brioixeria Artesana, una proposta avançada que

CURS	Dates
Iniciació a la fleca artesana	21 de setembre al 16 d'octubre
Iniciació a la brioixeria artesana	9 a l'11 de novembre
Intensiu d'especialització en pans artesans	14 al 18 de novembre
Intensiu d'especialització en brioixeria artesana	23 al 27 de novembre

aprofundeix en les elaboracions principals del sector. Durant el curs es treballaran productes com croissants, napolitanes de xocolata, brioixeria fermentada, pastissos i elaboracions amb massa mare, així com especialitats d'alta gamma com el panettone. També s'incidirà en tècniques de fermentació controlada, congelació i optimització de processos per a la producció professional.

També està planificada la segona edició del Curs Intensiu de Pans Artesans del 23 al 27 de novembre. Amb aquesta nova oferta formativa de caràcter privat, la Baking School Barcelona Sabadell reforça la seva posició com a centre de referència en formació especialitzada per al sector de la fleca i la pastisseria artesanes. La combinació de cursos intensius, enfocament pràctic i especialització tècnica permet consolidar una proposta orientada a la millora contínua dels professionals i a l'adaptació a les noves demandes del mercat.

Obrador
Can Coll
DESDE 1972

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

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



@obradorcancoll

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer



Sant Joan, en campanya

La Federació Catalana de Gremis impulsa un any més la tradicional campanya per impulsar la venda de coques de cara a aquesta tradicional Diada.

La fleca artesana catalana ha iniciat enguany una nova campanya de promoció de les coques de Sant Joan, coincidint amb la celebració d'aquesta festa tradicional i popular, amb l'objectiu de reivindicar el valor de les elaboracions tradicionals i fomentar el consum de producte artesà a les fletes de proximitat.

La iniciativa ha estat promoguda per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, amb la participació dels diferents gremis territorials i el suport del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. La campanya ha comptat novament amb la coordinació del conjunt del sector flequer català, amb diferents accions de difusió i promoció per reforçar la presència de les coques artesanes durant una de les campanyes comercials més importants de l'any per al sector.

S'ha articulat a través d'accions conjuntes de comunicació i promoció destinades a reforçar la presència de les coques artesanes en el moment de màxima demanda de l'any. Entre aquestes accions figuren les falques radiofòniques, campanyes publicitàries en mitjans de comunicació i iniciatives de difusió que ja s'han desplegat en edicions anteriors, especialment a la ràdio generalista amb gran audiència a Catalunya.

Presència mediàtica

Entre les accions impulsades enguany han destacat les falques radiofòniques emeses als programes *El Món a Rac 1*, *La Competència*, *Vostè primer* i *Versió Racl*, així com diferents accions publicitàries i de promoció en mitjans de comunicació i entorns digitals, orientades a reforçar la visibilitat de les fletes artesanes i de les coques tradicionals de Sant Joan.

La campanya ha tornat a posar l'accent en la qualitat dels ingredients, la feina artesanal dels obradors i la vinculació de les coques amb la cultura gastronòmica catalana. El sector flequer ha remarcat també la importància de consumir productes elaborats a les fletes de barri i de proximitat, en un context en què la di-



S'han emès falques de ràdio destacant la importància de reservar la coca a la fleca de confiança.

ferenciació artesanal s'ha convertit en un dels valors principals del sector. Les varietats tradicionals, com la coca de fruita confitada, la coca de crema o la coca de llardons, continuen sent algunes de les més demandades pels consumidors i conviuen amb propostes més innovadores desenvolupades pels mestres flequers en els darrers anys. Aquesta evolució ha permès ampliar l'oferta disponible sense perdre l'essència d'un producte profundament arrelat a la cultura popular catalana.

En edicions anteriors, la campanya ja havia inclòs falques radiofòniques i accions publicitàries a mitjans de comunicació amb l'objectiu de recordar la importància de mantenir viva la tradició de les coques de Sant Joan elaborades de manera artesanal. Aquestes iniciatives han contribuït a reforçar la presència mediàtica del sector i a consolidar la coca de Sant Joan com un dels grans símbols gastronòmics de la revetlla catalana.

Des de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers s'ha destacat que la campanya ha tingut també la voluntat de reivindicar el paper de la fleca artesana com a referent de qualitat, proximitat i cultura alimentària, en un dels moments de més activitat de l'any per al conjunt del sector.

Una coca històrica

La coca de Sant Joan s'ha considerat històricament un dels productes més emblemàtics del calendari flequer català i una de les elaboracions dolces que millor defineixen la tradició de la fleca artesana del país. La seva vinculació amb la revetlla de Sant Joan es remunta a celebracions populars molt antigues relacionades amb el solstici d'estiu i amb les festes del foc, que amb el pas dels anys han acabat incorporant la coca com a element imprescindible de la celebració.

El sector flequer destaca que la coca de Sant Joan forma part de la memòria gastronòmica de moltes famílies catalanes i que continua ocupant un paper central en les trobades familiars i populars de la revetlla. En aquest sentit, es remarca la importància de preservar les elaboracions tradicionals i de mantenir viu l'ofici artesà als obradors de proximitat.

Falca radiofònica

*La Revetlla de Sant Joan té gust de tradició.
Una tradició que comença als nostres obradors.
Amb coques elaborades amb passió per les nostres flequeres i flequers i que no poden
faltar a taula la nit més curta i màgica de l'any.
Perquè tenim tradicions que només tenen sentit quan les compartim.
Aquest Sant Joan, reserva les coques a la teva fleca de confiança.*



La nova edició de The Baker, més a prop

El prestigiós concurs, impulsat pel Gremi i la Baking School Barcelona Sabadell, recull inscripcions per a la seva tercera edició.

El concurs professional The Baker 2026 ha obert el període d'inscripcions per a la seva nova edició amb l'objectiu de continuar reivindicant el valor de l'ofici flequer i identificar les noves generacions de professionals de la fleca artesana a tot Espanya. El certamen està organitzat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona a través de la seva prestigiosa escola: la Baking School Barcelona Sabadell.

Les inscripcions ja estan obertes a través del web oficial del concurs i es mantindran disponibles fins al 30 de juny de 2026. El procés de selecció donarà pas a una fase classificatòria en què els candidats hauran de presentar la seva trajectòria professional i diversos requisits tècnics, que seran avaluats per un jurat format per referents nacionals i internacionals del sector.

El certamen ha adoptat en els darrers anys un paper destacat dins el sector flequer estatal i s'ha consolidat com una de les competicions de referència per a professionals en actiu. L'objectiu és reconèixer no només l'excel·lència tècnica, sinó també la capacitat d'innovació, el coneixement nutricional i la visió empresarial del forner contemporani.

Dues fases

El format es manté estructurat en dues fases. En primer lloc, una etapa de selecció inicial a partir de les candidatures presentades. Posteriorment, els finalistes s'escolliran a finals de juliol de 2026 i passaran a la fase final presencial, prevista del 2 al 4 de novembre de 2026, que es durà a terme a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell en el marc del Gastronomic Forum Barcelona.

Durant la final, els participants hauran de superar proves teòriques i pràctiques que posaran a prova el seu domini tècnic, la creativitat i la capacitat d'innovació, sense perdre el respecte per la tradició flequera. Les elaboracions inclouran baguets, panets, pans decoratius, pans nutricionals i pans de massa mare, així com diferents elaboracions de brioixeria laminada, com croissants i peces creatives.

El sistema de puntuació valorarà aspectes com la precisió tècnica, la regularitat, la innovació, l'equilibri nutricional i la capacitat d'aportació creativa en un entorn de màxima exigència professional.

Jurat

El jurat del certamen està encapçalat pel mestre flequer i director de la Baking School, Yohan Ferrant, com a president, i per la subdirectora del centre formatiu, Mari

Cruz Barón, com a vicepresidenta. També hi participa el guanyador de l'edició anterior, Xavier Pàmies, juntament amb altres professionals del sector. En edicions recents, el jurat ha incorporat figures de prestigi internacional i referents de la fleca contemporània que han consolidat el rigor tècnic del concurs.

El certamen disposa igualment del suport de diverses empreses vinculades al sector de la maquinària, ingredients i serveis per a la fleca, com Bongard, Dispan, DIR Informàtica, Callebaut, Moretó, Moulins du Sud, Ylla, Coromina, Bon Llevat, Cusiné i Mas Uniformes, entre d'altres.

Edicions anteriors

Pel que fa a edicions anteriors, el concurs s'ha anat consolidant progressivament com una plataforma de projecció professional. En l'edició de 2025, el guanyador va ser el forner Xavier Pàmies, del Forn Sistaré, que es va

Les edicions anteriors han fet del concurs The Baker una competició de referència per a la fleca artesana estatal.



proclamar vencedor en el marc del Gastronomic Forum Barcelona. En aquella edició, els finalistes van representar diferents fleques de l'Estat i es van reconèixer també categories específiques, com la categoria millor pa de massa mare o millor brioixeria, cosa que reforça el caràcter tècnic i especialitzat del certamen.

El concurs també ha servit per impulsar nous perfils professionals del sector i donar visibilitat a flequers emergents. The Baker s'ha pogut convertir en un espai de formació, competició i reconeixement dins el panorama de la fleca artesana. En la primera edició del concurs, celebrada el 2023, va guanyar el forner Daniel Ramos, de La Cremita (Chiclana de la Frontera) i, en la segona edició, corresponent a l'any 2024, va guanyar Georgina Reinares, del Forn Barrihuelo (Eltziego).

The Baker 2026 s'adreça a professionals amb més de cinc anys d'experiència que vulguin posar a prova el seu nivell tècnic i compartir la seva visió del futur de l'ofici flequer, en un entorn de màxima exigència i reconeixement sectorial. Aquestes dues edicions han reforçat el prestigi del concurs, que ha esdevingut una competició de referència per a professionals de la fleca artesana a escala estatal.



La final tindrà lloc del 2 al 4 de novembre en el marc del Gastronomic Forum Barcelona.



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



El Gremi visita les comarques

La directiva del Gremi enceta una sèrie de reunions comarcals amb agremiats de diverses zones del territori per recollir les seves inquietuds i informar-los de les iniciatives gremials.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha iniciat durant els darrers mesos una ronda de reunions territorials amb agremiats de diferents zones amb l'objectiu d'apropar l'activitat de l'entitat al territori, recollir les inquietuds del sector i compartir les principals línies de treball impulsades des del Gremi.

Aquestes trobades estan pensades per servir com a espais de diàleg directe entre els responsables de l'entitat i els professionals de la fleca artesana, en un context marcat pels canvis normatius, les dificultats per trobar personal qualificat i els reptes econòmics i laborals que afecten el sector.

La primera reunió territorial es va celebrar el passat 12 de març i va agrupar professionals de les zones de Granollers, Calella i Mataró. Posteriorment, el 29 d'abril, el Gremi va celebrar una nova trobada adreçada als agremiats de les zones de Manresa, Berga i Osona. La darrera sessió es va dur a terme el 21 de maig amb representants de Vilafranca, Vilanova, Igualada, Martorell, Tarragona i Lleida.

Durant les reunions, el Gremi va exposar el seu full de ruta i els principals objectius estratègics de futur, així com les diferents iniciatives que està desenvolupant en àmbits com la formació professional, la defensa dels interessos del sector i la captació de talent nou per als obradors artesans.

Iniciativa gremial

Un dels punts centrals de les trobades van ser les iniciatives del Gremi davant els reptes principals que afecten actualment la fleca artesana. Entre les qüestions abordades destaquen l'impacte de noves obligacions administratives i fiscals, com el sistema VeriFactu, la possible reducció de la jornada laboral i altres aspectes vinculats al context actual del mercat laboral, l'absentisme i la situació del conveni col·lectiu.

Entre les qüestions abordades ha destacat l'impacte de les noves obligacions administratives i fiscals, com el sistema VeriFactu.

El Gremi també va aprofitar aquestes sessions per presentar novetats relacionades amb cursos, programes de formació i iniciatives impulsades des de la Baking School Barcelona Sabadell, especialment orientades a afrontar la manca de professionals i el relleu generacional dins el sector flequer.

Les trobades van incloure igualment un torn obert de paraules en què els assistents van poder traslladar dubtes, preocupacions i propostes de millora directament als responsables del Gremi. En aquest sentit, des de l'entitat es va destacar la importància de mantenir un contacte permanent amb els agremiats i de reforçar la proximitat territorial per conèixer de primera mà la realitat dels obradors i establiments de cada zona.

A les sessions hi van participar la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, i el secretari general, Carles Cotonat, així com diferents responsables de l'entitat i de la Baking School Barcelona Sabadell.

Amb aquesta ronda de reunions, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha reforçat la seva voluntat de continuar treballant de manera coordinada amb els professionals del sector i de generar espais de participació i debat al voltant dels desafiaments principals del futur de la fleca artesana.

Per Sant Jordi a Palau

La fleca catalana, encapçalada per Mònica Gregori, visita el president de la Generalitat i li fa una ofrena de pans amb motiu de la celebració de la diada de Sant Jordi.

El sector flequer català ha tornat a participar enguany en els actes institucionals de Sant Jordi amb una nova ofrena de pa al president de la Generalitat, Salvador Illa, en una acció impulsada pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. La trobada institucional s'ha celebrat al Palau de la Generalitat coincidint amb la Diada de Sant Jordi, en una iniciativa que en els darrers anys s'ha consolidat com un dels actes simbòlics del sector durant la festivitat.

La comitiva flequera ha estat encapçalada per Mònica Gregori, presidenta de la Federació i del Gremi. «Aquesta diada és el dia més emblemàtic de Catalunya i el pa, com no pot ser d'altra manera, ocupa un lloc principal i de prestigi amb el nostre pa de Sant Jordi», ha assenyalat Gregori. «És un dia en què tenim l'oportunitat de fer-li una ofrena de pans al president Illa, i li hem pogut explicar una mica la nostra essència, els nostres valors com a ofici tradicional i com a part de la cultura del pa, a més d'informar-lo sobre en quin punt som com a sector».



Enguany, l'ofrena ha anat a càrrec del Forn Sistaré, en representació de la demarcació de Tarragona, i del Forn Sant Josep, guanyador del premi al millor pa de Sant Jordi de Catalunya 2026. «Ha estat un magnífic honor fer-li aquesta ofrena amb pans que ens ha portat des del Gremi de Tarragona el Forn Sistaré i també el guanyador del concurs al Millor Pa de Sant Jordi, Emili Feliu del Forn de Sant Josep», destaca Gregori.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA



TOT SOBRE
MAQUINÀRIA DISPAN



TOT SOBRE
MANTENIMENT
DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



DISPAN

EQUIPAMENT
PER A FLECA
I PASTISSERIA

UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING



NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser



Tres establiments agremiats, entre els guanyadors de la VIII edició de “La Millor Coca de Sant Joan”

Forn El Saga, Arenas Molins i Forn de Cabrianes destaquen entre els guardonats d'una edició de rècord amb prop de 300 coques presentades.



La VIII edició del concurs professional “La Millor Coca de Sant Joan” ha tornat a posar en valor el talent, la qualitat i la capacitat d'innovació de la fleca i la pastisseria artesana catalana. El certamen, impulsat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i creat i organitzat per l'agència especialitzada en comunicació gastronòmica Sr y Sra Cake, es va celebrar a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona i va assolir enguany un rècord històric de participació, amb prop de 300 coques presentades.

En aquesta edició, el jurat, format per reconeguts professionals del sector de la fleca, la pastisseria i la gastronomia, va destacar l'altíssim nivell de les elaboracions presentades, així com la diversitat de propostes i l'evolució constant d'un producte tan emblemàtic de la revetlla de Sant Joan. Entre els membres del jurat

Per primer cop, dos obradors fan doblat en una edició rècord de La Millor Coca de Sant Joan.

hi havia Mari Cruz Barón, sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell; Roger Vilardosa, formador i membre de l'equip de l'escola; i l'agregiat Carles Rovira, de Fleca Rovira, guanyador de la categoria de Coca de Crema i Pinyons de l'any anterior.

Per al Gremi, aquesta edició ha estat especialment rellevant, ja que dos dels establiments guardonats són agremiats: Forn Saga i Forn de Cabrianes. Aquest reco-

neixement posa de manifest la qualitat del treball que es duu a terme als obradors del territori i reforça el paper de la fleca artesana com a referent gastronòmic i cultural.

Forn Saga va ser un dels grans protagonistes de la jornada en aconseguir dos guardons: el 1r premi en la categoria de Coca de Llardons i el 1r premi en Coca de Crema i Pinyons. Per la seva banda, Forn de Cabrianes va ser reconegut amb el primer premi en la categoria de Coca de Xocolata, una categoria que, després d'una revisió de les puntuacions finals, comptarà també amb un primer premi ex aequo.

Els guanyadors

Pel que fa al palmarès d'aquesta vuitena edició, el concurs va reconèixer el talent de diversos obradors catalans en les diferents categories convocades. En la categoria de Coca de Llardons, el primer premi va ser per a Forn Saga, establiment agremiat al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, mentre que el segon premi va recaure en Pastisseria Faixat. Forn Saga també va destacar en la categoria de Coca de Crema

i Pinyons, on va tornar a obtenir el primer premi, seguit d'Arenas Molins, forn agremiat que es va endur el segon guardó.

En la categoria de Coca Creativa, el jurat va atorgar el primer premi a Hofmann i el segon a La Boulangerie. Pel que fa a la Coca Tradicional de Fruita, la guanyadora va ser Pastisseria Tornés, mentre que Alejandro Pastisser va obtenir el segon premi.

La categoria de Coca de Xocolata va tenir enguany una resolució especial. Inicialment, el primer premi havia estat concedit a Forn de Cabrianes, també establiment agremiat al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, amb Pastisseria Tornés com a segon premi. Tanmateix, després d'una revisió de les puntuacions finals, l'organització va constatar que Els Perxis de Flix havia obtingut la mateixa puntuació que la guanyadora anunciada inicialment. Per aquest motiu, i considerant que era la decisió més justa i coherent amb els criteris del concurs, es va decidir atorgar també el Primer Premi ex aequo en

la categoria de Coca de Xocolata a Els Perxis de Flix.

D'aquesta manera, el palmarès final de la categoria de Coca de Xocolata queda encapçalat per Forn de Cabrianes i Els Perxis de Flix, tots dos amb el primer premi ex aequo, seguits de Pastisseria Tornés, amb el segon premi.

El concurs va comptar novament amb el suport d'importants marques vinculades al sector professional, com Fills de Moretó, Ken-Foods, Borges Professional, Novau Grup, DIR Informàtica, CSTY, Maespa i Casa Gay, a qui l'organització va agrair la seva implicació.

A més, el certamen va mantenir el seu compromís solidari destinant les coques no degustades al programa Hospital Amic de l'Hospital Sant Joan de Déu, contribuint així a evitar el malbaratament alimentari i a donar suport a una iniciativa social de gran valor.

Amb aquesta vuitena edició, "La Millor Coca de Sant Joan" reafirma el seu paper com a plataforma de reconeixement del talent artesà i com a aparador de referència per a la fleca i la pastisseria catalana.

A la primera fila els primers premis, a la segona els segons, de cada categoria.



Gastronomic Forum Barcelona 2026 creix en capacitat i oferta expositiva i es trasllada al recinte Gran Via

El saló es trasllada al recinte Gran Via de Fira de Barcelona i acollirà, un any més, la presència del Gremi i la presentació de la final de The Baker.

Gastronomic Forum Barcelona tornarà del 2 al 4 de novembre de 2026 amb una edició que marcarà un punt d'inflexió en la seva trajectòria. El saló farà el salt al recinte Gran Via de Fira de Barcelona, un canvi d'ubicació que li permetrà guanyar capacitat, projecció i funcionalitat per continuar consolidant-se com una de les grans plataformes de referència per al sector gastronòmic professional.

La nova edició preveu reunir més de 450 empreses de l'hostaleria, la gastronomia i el foodservice, un 12% més que en l'edició anterior. Aquest creixement respon a la necessitat de disposar d'un espai més ampli, modern i adaptat a les demandes d'un saló que ha anat reforçant el seu paper com a punt de trobada per a tots els perfils de la restauració, des de l'alta cuina fins al bar, la casa de menjars o el restaurant de menú diari.

Més del 93% de les empreses que van participar en la darrera edició repetiran presència enguany. Al costat de grans companyies del foodservice, el saló comptarà també amb més de 200 petits productors procedents de diferents territoris de l'Estat, que hi participaran a través d'institucions com Prodeca, la Xunta de Galícia, Extremadura i diverses diputacions, entre les quals les de Barcelona, Lleida, Girona i Tarragona. Amb aquesta presència, Gastronomic Forum Barcelona reforça el seu vincle amb el producte de proximitat i el territori.

“Enguany reunirem la major oferta expositiva de totes les edicions de Gastronomic Forum Barcelona en una nova ubicació que ens permet créixer i oferir un entorn modern, eficient i adaptat a les necessitats del sector”, destaca Josep Alcaraz, director del saló.

El programa de 2026 girarà al voltant d'un eix central: la tradició com a motor creatiu. A partir d'aquest plantejament, la proposta gastronòmica convidarà a mirar els orígens culi-

naris des d'una perspectiva contemporània, posant el focus en la innovació, la identitat i el futur de la gastronomia.

El programa s'estructurarà en tres grans línies: la reinterpretació de la tradició des de diferents realitats territorials; els nous formats en restauració, amb una atenció especial a la revalorització de la barra com a espai central del restaurant; i la captació de nous públics, amb un bloc dedicat al talent jove, la Generació Z i les noves maneres d'entendre la professió.

Segons Pep Palau, director de continguts de Gastronomic Forum Barcelona, “el programa parteix de la tradició però mira clarament cap al present i el futur de la gastronomia, connectant reflexió, pràctica i noves mirades que ajuden a entendre com evoluciona el sector”.

Àmbits com la pastisseria, la fleca, la xarcuteria, la peixateria i la gelateria, que viuen un moment de gran dinamisme dins del sector, comptaran amb una programació específica adaptada als seus respectius perfils professionals.

Un any més, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona serà present a Gastronomic Forum Barcelona, reafirmant el seu compromís amb la promoció de la fleca artesana i amb la visibilització del talent flequer en els grans espais professionals del sector gastronòmic. A més, el saló serà l'escenari de presentació de la final de The Baker, el concurs impulsat pel Gremi que reconeix l'excel·lència, la creativitat i el futur de l'ofici.

La darrera edició, celebrada el novembre de 2025, va reunir 400 empreses representatives de tots els segments del foodservice i va superar els 21.800 visitants professionals. El seu programa va comptar amb la participació de més de 180 experts i 190 sessions gastronòmiques, unes xifres que avalen la consolidació del saló i la seva capacitat d'atracció dins del sector.

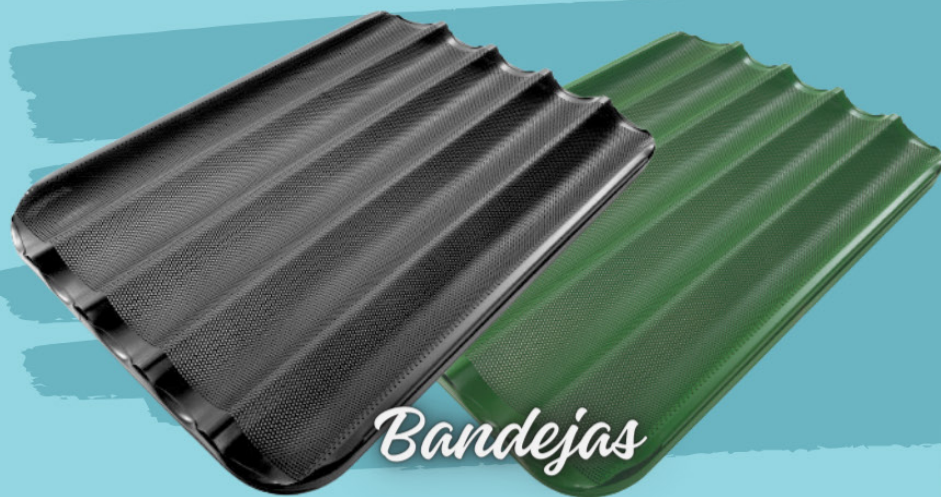




AL SERVICIO DE LA PANADERÍA

DUBOSA

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



Bandejas



Carros



Baterías



Cajas



*Armarios de
transporte*



*Bases
rodantes*

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

Y MUCHO MÁS...

NewsEmpresa



CUSINE impulsa a Espanya la tradició francesa de la farina artesanal de la mà de Minoterie Bourseau

L'empresa familiar CUSINE continua consolidant la seva presència al mercat espanyol de distribució de matèries primeres per a professionals de l'alimentació gràcies a una filosofia basada en la proximitat, la confiança i el compromís amb la qualitat. La companyia ha reforçat ara la seva aposta per les farines de tradició francesa mitjançant la distribució a Espanya dels productes de Minoterie Bourseau, una altra empresa d'origen familiar reconeguda per la seva llarga tradició molinera a França.

La col·laboració entre ambdues companyies representa la unió de dos negocis familiars que comparteixen una mateixa manera d'entendre la feina: prioritzar la qualitat del producte, el tracte proper i la construcció de relacions duradores amb clients i col·laboradors. Tant CUSINE com Minoterie Bourseau han crescut mantenint valors tradicionals i una forta connexió amb l'ofici, apostant per l'autenticitat i l'excel·lència davant de models més industrialitzats.

Allò que fa diferents aquestes farines és el seu plec de condicions irrenunciable: blat francès cultivat a prop del molí, sense additius, sense correctors, sense farina de faves ni de soja. Moltes amb autèntica pedra de quars procedent de La Ferté-sous-Jouarre —la històrica capital mundial de la pedra de molí— i certificades amb el segell Label Rouge, la distinció més exigent del sistema agroalimentari francès. Una garantia que el mercat reconeix i que el client final ja comença a buscar.

La gamma cobreix totes les necessitats del professional: la T65 «Farine de mon Père» per a la baguette de Tradition Française perfecta, la T80 de pedra per a pans rústics amb caràcter, la T45 Gruau per a brioixeria i pastisseria d'alta gamma, i una completa línia de farines ecològiques BIO de blat, sègol, espelta, espelta petita i fajol.

Per a qui busca diferenciar-se de debò, també estan disponibles les farines de blats antics —varietats anteriors a 1950— i la sèrie creativa «Secrets de Mon Père».

Per al forner o pastisser que treballa amb massa mare i fermentacions llargues, la regularitat lot rere lot d'aquestes farines no té preu: cada sac es comporta exactament igual que l'anterior.

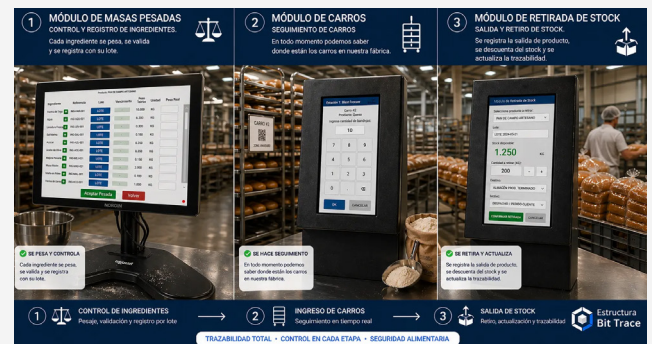


Amb anys d'experiència treballant al costat de forners, pastissers, restauradors i professionals de l'alimentació, CUSINE ha desenvolupat una identitat pròpia basada en l'acompanyament constant i el coneixement profund de les necessitats del sector. L'empresa entén que darrere de cada obrador i de cada elaboració hi ha una història familiar, una passió artesanal i una recerca permanent de qualitat. Aquesta visió és precisament la que l'ha portat a seleccionar Minoterie Bourseau com a soci estratègic.

La demanda creixent de pans artesanals i fermentacions llargues ha impulsat l'interès per les farines franceses a Espanya. En aquest context, CUSINE treballa per acostar al mercat espanyol productes que destaquen tant pel seu rendiment tècnic com per la història i els valors que representen. L'aliança entre ambdues empreses familiars reforça així una manera d'entendre el sector alimentari en què la tradició, la confiança i la qualitat continuen ocupant un lloc central.

Del paper a la dada: com la traçabilitat digital està canviant la fleca industrial

Cada lot que surt d'un obrador porta al darrere hores de feina, ingredients de diversos proveïdors i la confiança del client final. Perdre el rastre d'aquest lot no és només un problema d'auditoria; és un risc real per al negoci. Estructura Bit Trace va néixer precisament per eliminar-lo.



Cada lot que surt d'un obrador concentra hores de feina, ingredients de diversos proveïdors i la confiança del client final. Perdre'n el rastre no és només un problema d'auditoria; és un risc real per al negoci. EstructuraBit Trace neix per eliminar aquest risc i facilitar la traçabilitat digital en fleques, pastisseries i plantes alimentàries.

En moltes empreses del sector, reconstruir un lot davant d'una alerta d'al·lèrgens pot requerir dues o tres hores, o més. Cal revisar fulls en paper, preguntar als operaris i rastrejar manualment ingredients, carros o fornades. El problema no és la negligència, sinó l'ús d'eines que no van ser pensades per registrar la informació de manera sistemàtica. El paper pot funcionar en el moment, però falla quan cal recuperar dades amb rapidesa i precisió.

La normativa europea exigeix una traçabilitat completa en tota la cadena alimentària. El Reglament (CE) 178/2002 obliga a garantir aquest control, mentre que el Reglament (UE) 1169/2011 estableix la documentació d'al·lèrgens per lot i producte. A més, certificacions com IFS Food i BRC, cada cop més demandades per la gran distribució, eleven el nivell d'exigència. La qüestió ja no és si cal digitalitzar, sinó com fer-ho sense aturar la producció.

EstructuraBit Trace: traçabilitat dissenyada per a l'obra-dor real

EstructuraBit Trace és un sistema MES (Manufacturing Execution System) modular, desenvolupat específicament per a plantes del sector alimentari. El seu punt diferencial respecte d'altres solucions del mercat és que està dissenyat per implantar-se en entorns productius reals: amb equips petits, sense grans infraestructures prèvies i de manera progressiva, mòdul a mòdul.

El sistema opera sobre terminals tàctils industrials amb

certificació IP65, aptes per a l'ambient humit i enfarinat de qualsevol obrador. Els operaris interactuen amb pantalles intuïtives; sense formació tècnica prèvia, sense teclats, sense paper.

El sistema cobreix tres punts crítics de la línia:

- El Mòdul de Pesades i Formulació registra cada ingredient amb quantitat, lot, caducitat, operari i hora.
- El Mòdul de Control de Carros i Safates permet escanejar codis QR en punts clau com forn, congelador o expedició, mostrant en temps real on és cada carro i generant alertes si se superen temps crítics.
- El Mòdul de Control de Retirades i Proveïdors vincula cada retirada de matèria primera amb el proveïdor, el producte, la quantitat i el lot de producció.

Els resultats ja són visibles en plantes del sector. A Trigral Distributors, el control de carros en temps real va eliminar lots perduts per temps fora de control. A IBKTropic, dedicada a brownies, cookies i rebosteria industrial, el sistema ha permès registrar automàticament ingredients, lots, caducitats i operaris, eliminar el paper a planta i generar informes Excel per lot amb traçabilitat completa.

Per a les pimes alimentàries, EstructuraBit Trace també simplifica les auditories IFS o BRC: els registres digitals són immutables i qualsevol lot es pot reconstruir en segons. La implantació es fa per fases, començant per una auditoria tècnica, seguida de la instal·lació, configuració i formació de l'equip. En ser modular, es pot iniciar amb un sol mòdul i escalar segons les necessitats de cada empresa.

EstructuraBit és una empresa de tecnologia industrial amb oficines a Barcelona, Madrid i Buenos Aires, especialitzada en traçabilitat i automatització per al sector alimentari. Per a més informació, contacteu amb info@estructurabit.com o trucant al 668 570 397.

Bon Llevat amplia el seu catàleg amb els caves L'Arboç 1919

L'empresa incorpora el cava Brut Nature i el cava Brut de Cellers de l'Arboç, dues opcions pensades per a celebracions, trobades familiars i campanyes com Sant Joan.

D.O. CAVA - Comtats de Barcelona

Cava L'Arboç 1919
SANT JOAN 2026

BRINDA LA REVETLLA
AMB EL CAVA DEL PENEDÈS

**CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES
International Competition**

*Medalla d'Or al
Concurs Mundial de
Bruxelles 2025.

La nit més mediterrània

FRESC · FESTIU · MEDITERRANI
XAREL·LO 40% | MACABEO 30% | PARELLADA 30%

Bon Llevat continua ampliant la seva oferta de productes per donar resposta a les necessitats dels professionals de la fleca, la pastisseria i l'alimentació. Des de fa uns mesos, l'empresa també comercialitza cava, concretament dues referències de la gamma L'Arboç 1919: el cava Brut Nature i el cava Brut.

Aquesta incorporació permet als clients de Bon Llevat disposar d'un producte especialment indicat per a moments de celebració, àpats especials i campanyes estacionals com Sant Joan, una de les dates més assenyalades per al sector. La coca, els dolços tradicionals i les trobades al voltant de la taula troben en el cava un complement natural per completar l'experiència de consum.

Els caves L'Arboç 1919 formen part de la proposta de Cellers de l'Arboç, un celler del Penedès amb més de 100 anys d'història i especialitzat en l'elaboració de vins i caves de qualitat. El celler treballa amb vinyes pròpies i amb mètodes respectuosos amb el medi ambient, amb una producció limitada orientada a garantir la qualitat de cada ampolla.

El cava Brut Nature L'Arboç 1919 destaca pel seu color daurat pàl·lid, la bombolla fina i abundant, i un perfil fresc i lleuger, amb notes de fruita de pinyol, cítrics i fruita blanca. És una opció adequada per acompanyar aperi-

tius salats, marisc fresc, sushi i formatges suaus.

Per la seva banda, el cava Brut L'Arboç 1919 presenta un color groc pàl·lid amb matisos verdosos i aromes de préssec madur, poma verda i pera dolça. En boca ofereix una acidesa refrescant, amb tocs de llevat, pastisseria fina i suaus records de fruita seca. És una proposta versàtil, ideal per maridar amb plats de peix, marisc, cuina asiàtica o elaboracions lleugerament especiades.

Amb aquesta novetat, Bon Llevat reforça la seva voluntat d'oferir un catàleg cada vegada més complet i adaptat a les necessitats dels seus clients. L'empresa, nascuda el 1992, compta amb més de 30 anys d'experiència en la distribució de productes per al sector i dona servei a professionals de tot el territori, amb repartiment exprés en la seva zona d'intervenció directa i lliuraments en 24-48 hores a la resta de l'Estat.

La incorporació del cava al catàleg respon també a una demanda creixent de productes complementaris que ajudin fleques, pastisseries i establiments especialitzats a ampliar la seva oferta en dates clau. En aquest sentit, el cava es converteix en una opció atractiva per a campanyes com Sant Joan, Nadal, Cap d'Any o qualsevol celebració vinculada al calendari gastronòmic.

Longitud específica del cilindre del sistema de trituratge, concepte i càlcul

A l'últim article anterior, vam explicar els tres sistemes presents en un molí, el sistema de trituratge, el sistema de sassors i el sistema de compressió. Un cop presentats els tres sistemes, és un bon moment per introduir un indicador fonamental en molinaria. És el concepte de longitud específica del cilindre.

Definició

La longitud específica d'un molí és el quocient entre la longitud d'un cilindre i la capacitat de molturació diària:

$$\text{Longitud específica del cilindre} = \frac{\text{Longitud del cilindre}}{\text{Capacitat de molturació diària}}$$

On:

Longitud del cilindre en [mm]

Longitud específica del cilindre en [dt / 24h]

Capacitat de molturació diària en [mm / dt / 24h]

A més a més, la longitud específica del cilindre pot fer referència a:

- Una passada individual
- Un grup de passades, com per exemple el sistema de trituratge o el sistema de reducció.
- El conjunt de totes les passades del molí.

Exemple d'una passada individual

Si un molí té una capacitat de molturació de 150 Tones diàries i el primer cilindre de tots, el cilindre B1, té una longitud de 1250 mm, aleshores, la Longitud Específica del molí es calcula:

$$\text{Longitud específica del cilindre} = \frac{1.250 \text{ mm}}{150 \frac{T}{24h} \cdot \frac{10dt}{1T}} = 0,83 \frac{\text{mm}}{\left[\frac{dt}{24h}\right]}$$

La longitud específica dels cilindres del sistema de trituratge s'ha reduït en les últimes dècades, passant de 15 mm/dt/24h a valors de 3,5 a 7 mm/dt/24h, gràcies a estudis detallats del sistema de trituratge del blat.

A tall d'exemple, la següent taula dona idea de la longitud específica dels cilindres de les passades del sistema de trituratge de 4 passades.

Passada	4-BREAK SYSTEM (mm/dt/24h)
B1	0,8 - 1,2
B2	0,8 - 1,2
B3c	0,6 - 0,8
B3f	0,4 - 0,6
B4c	0,4 - 0,6
B4f	0,4 - 0,7
Total	3,4 - 5,2

Amb aquesta taula es poden calcular les longituds necessàries dels diferents cilindres per a qualsevol capacitat desitjada d'una farinera.

Conclusions

Escollir la longitud específica dels cilindres depèn no només d'uns valors de referència teòrics sinó de molts altres factors, com ara la duresa del blat, les passades clau, disponibilitats de longituds de cilindres per part dels fabricants de maquinària de molinaria, manteniment i disponibilitat de recanvis, optimització de costos, condicions de contorn espacials, solucions de compromisos, etc. En general però, és millor tenir una longitud específica de cilindres llarga que no pas curta.

Martí Moretó

Tècnic en Molinaria per la Swiss School of Milling



Elaboració

1. Temperatura de la massa: 24 °C.
2. Amassar tots els ingredients, excepte l'oli d'oliva i el bassinage.
3. Quan es formi el gluten, afegir-hi l'oli i amassar fins que quedi completament integrat a la massa.
4. Finalment, afegir-hi l'aigua del bassinage.
5. Col·locar la massa en una cubeta greixada i tapar-la.
6. Deixar reposar la massa a temperatura ambient durant 30-40 minuts.
7. Dividir la massa en peces de 1000 g i formar-ne barrots.
8. Guardar-les a l'armari de fermentació i deixar-les reposar 20 minuts a temperatura ambient.
9. Posar les peces en motlles de 20 x 60 cm.
10. Afegir oli d'oliva per sobre i marcar amb els dits.
11. Deixar fermentar 40 minuts.
12. Tornar a marcar les focaccies amb els dits i deixar fermentar 40 minuts més.
13. Posar-hi a sobre els ingredients desitjats i enforar.
14. Temperatura de cocció: 240 °C.
15. Temps de cocció: de 25 a 30 minuts.

Tres acabats per la mateixa base



D'alvocat



De butifarra



De verdures

Ingredients

Alvocat
Tomàquets cherry
Crème fraîche
Ruca
Pernil

Un cop fermentada la focaccia, col·locar-hi a sobreels ingredients menys la ruca i el pernil.
Enforar.
En sortir del forn, decorar amb ruca, pernil i salsa pesto.

Ingredients

Botifarra
Pebrot vermell
Ceba
Olives de Kalamata

Un cop fermentada la focaccia, col·locar-hi a sobre els ingredients.
Enforar.
En sortir del forn, decorar amb salsa romesco.

Ingredients

Carbassó
Carxofa
Espàrrec
Formatge feta
Tomàquets cherry

Un cop fermentada la focaccia, col·locar-hi a sobre els ingredients.
Enforar.
En sortir del forn, salsejar amb olivada.



Mari Cruz Baron
Focaccia

* Focaccia a les fines herbes

Una massa, tres versions

Ingredients pa de focaccia

3000 g de farina semiforça
800 g de farina de força
200 g de sèmola
800 g de massa mare
2600 g d'aigua
400 g d'oli d'oliva
60 g de llevat
88 g de sal
40 g d'extracte de malta
12 g d'herbes de Provença
4 g de pebre molt
600 g de bassinage



Espai patrocinat:



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



Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39
des de 1986

"Tot sota control"

COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCS
TRACABILITAT



PRODUCCIÓ - OBRADOR
FORMULACIÓ
PRODUCCIÓ
CONTROL DE CONSUMS



**EMPAQUETAT
ETIQUETAT**
PRODUCTE CONGELAT
PICKING
PREPARACIÓ DE COMANDES



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



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



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



NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

934 982 410

dir-informatica.com

dir@dir-informatica.net

PARTNERS
ALACANT · MADRID · VALÈNCIA



DIR-Informatica



DIR_Informatica



DIR Informatica



Francisco Ramírez
Coca de Sant Joan
creativa

Coca Dubái*

Una fusió elegant, exòtica i lllaminera.

Peu de la massa

1000 g de farina de força
160 g de llevat fresc
660 g de llet
(pastar i deixar que dobli el volum)

Ingredients per a la massa

3000 g de farina de força
600 g de sucre
600 g de mantega freda a daus
50 g de sal
800 g d'ous
160 g de llevat fresc
10 g de millorant
500 g de llet
28 g d'espècies*, opcional

* 14 g d'anís molt
4 g de nou moscada
6 g de canyella en pols
2 g de coriandre

Cruixent de kataifi

200 g de kataifi
200 g de pasta de festuc
200 g de xocolata amb llet

Crema muntada de festuc

1300 g de nata
720 g de xocolata blanca
12 fulles de gelatina 200 Bloom
800 g de praliné de festuc
1200 g de nata freda



Espai patrocinat:



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



Preparació de la massa

Pastar tots els ingredients junts, excepte la mantega, que incorporarem a mig pastat, fins a obtenir una massa elàstica. Temperatura final de la massa: 25 °C. Repòs en bloc: 15 minuts.

Temperatura de fermentació: 28 °C amb un 75% d'humitat.

Cruixent de kataifi

Torrar el kataifi al forn, remenant-lo diverses vegades fins que agafi un color daurat. Un cop fred, afegir-hi la pasta de festuc i la xocolata amb llet.

Reservar per al muntatge final.

Gianduja de festuc

Fondre 100 gr de xocolata blanca i emulsionar-la amb 100 gr de pasta de festuc.

Temperar a 24 °C.

Crema muntada de festuc

Escalfar la nata.

Fondre-hi les fulles de gelatina prèviament hidratades i escorregudes.

Fondre la xocolata i emulsionar-la amb la nata i el praliné. Afegir-hi la nata freda, passar-hi el túrmix i deixar reposar 24 hores abans de muntar.



Un cop fornejada la coca i reposada. Obrir i posar la pasta de katafi a la base. Muntar la crema de festuc i decorar amb festucs.

mas
uniformes
.com



Sepúlveda 109
08015 Barcelona

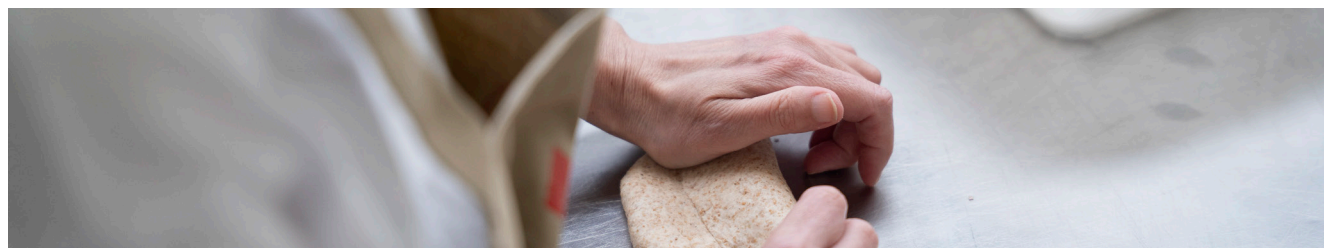


@mas_uniformes

Luc Crusellas
World Chocolate Master 2022

Subvencions

Crea Feina Barcelona 2026



L'Ajuntament de Barcelona, a través de Barcelona Activa, ha obert la convocatòria Crea Feina Barcelona 2026, dotada amb 2 milions d'euros i amb una previsió de prop de 230 contractacions subvencionades. La iniciativa té com a objectiu fomentar l'ocupació estable i facilitar la inserció laboral de persones amb més dificultats d'accés al mercat de treball.

Entre les diferents línies de subvenció destaca Crea Feina Inclusiva, destinada a promoure la contractació indefinida de persones en situació d'atur empadronades a la ciutat de Barcelona.

Qui pot sol·licitar la subvenció?

Poden presentar la sol·licitud les empreses, les persones treballadores autònomes i les entitats amb centre de treball a l'Àrea Metropolitana de Barcelona. Per accedir a la convocatòria, cal haver iniciat l'activitat almenys sis mesos abans de la presentació de la sol·licitud i estar al corrent de les obligacions tributàries, amb la Seguretat Social i amb l'Ajuntament de Barcelona.

Queden exclosos de la convocatòria els sol·licitants que hagin extingit llocs de treball indefinits de perfil igual o similar durant els tres mesos anteriors a la contractació subvencionada mitjançant acomiadaments improcedents reconeguts per sentència judicial ferma, acomiadaments objectius o expedients de regulació d'ocupació, incloses les reduccions de jornada. Aquesta limitació també s'aplica durant el període de manteniment de la contractació subvencionada.

Quin és l'import de la subvenció?

La subvenció és de 6.000 euros per contracte i augmenta fins als 8.000 euros quan la persona contractada és una dona. Cada empresa o entitat pot obtenir subvenció per a un màxim de cinc contractacions.

Quines contractacions són subvencionables?

Les persones contractades han d'estar en situació d'atur en el moment de la contractació, estar empadronades a Barcelona abans de la seva incorporació i formar part d'algun dels col·lectius següents:

- Persones majors de 45 anys.
- Persones en situació d'atur de llarga durada.
- Persones en situació o risc d'exclusió social.

- Persones que accedeixen a la seva primera ocupació. Es considera atur de llarga durada haver estat desocupat almenys 12 mesos durant els darrers 18 mesos anteriors a la contractació, amb un màxim de 180 dies cotitzats durant els darrers 540 dies.

Condicions de la contractació subvencionada

La contractació s'ha de formalitzar mitjançant un contracte indefinit a jornada completa a partir de l'1 de gener de 2026.

El període subvencionable és de sis mesos consecutius de contractació efectiva, durant els quals s'ha de mantenir la relació laboral de manera ininterrompuda. Aquest període determina el dret a la subvenció.

Durant la vigència de la relació laboral subvencionada, s'han de mantenir les condicions laborals i socials de la persona contractada en els termes establerts a la convocatòria.

En cas que la persona contractada causi baixa dins d'aquest període, les bases permeten la seva substitució per una altra persona que compleixi els requisits establerts, sempre dins del termini d'un mes. Si no es realitza la substitució, es pot perdre el dret a la subvenció o haver de reintegrar-la de manera total o parcial.

Presentació de sol·licituds

Les sol·licituds es poden presentar fins al 30 de setembre de 2026 o fins a l'exhauriment del pressupost disponible.

Les subvencions s'atorguen per ordre d'entrada de les sol·licituds correctament presentades, per la qual cosa es recomana tramitar-les tan aviat com sigui possible. La resolució d'atorgament o denegació s'emetrà en un termini màxim de tres mesos.

Aquesta convocatòria representa una oportunitat per a les empreses que prevegin ampliar plantilla durant el 2026, alhora que contribueixen a la inserció laboral de col·lectius amb més dificultats d'accés a l'ocupació.

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

Artesania alimentària

Què és l'artesania alimentària a Catalunya?



L'artesania alimentària es defineix per la intervenció directa de la persona artesana en el procés, l'aplicació dels coneixements de l'ofici i una producció a petita escala controlada que genera aliments diferenciats de qualitat.

A Catalunya, aquesta activitat està regulada pel Decret 85/2024, que regula el sistema d'acreditació i estableix els requisits per al reconeixement oficial de les persones i empreses artesanes. Actualment, el repertori d'oficis reconeguts inclou sectors com la pastisseria, la xurreria, la formatgeria, la carnisseria o la cervesa artesana i la fleca.

Amb l'objectiu de reconèixer i protegir aquesta activitat, la Generalitat de Catalunya disposa d'un sistema d'acreditació específic per a l'artesania alimentària, que inclou el Carnet de Persona Artesana Alimentària i la Designació d'Empresa Artesana Alimentària.

Carnet de Persona Artesana Alimentària

Acredita oficialment la qualificació professional de qui exerceix l'ofici i és indispensable per assumir la responsabilitat tècnica d'un obrador reconegut. La seva validesa és indefinida — sempre que es mantinguin les condicions de l'atorgament — i els requisits són:

- **Experiència:** Demostrar que s'ha treballat en l'ofici durant el temps mínim exigut per la normativa. En el cas de la fleca, es requereixen 3 anys, acreditats via informe de vida laboral, certificat d'empresa o del gremi professional.
- **Formació:** Titulació oficial (FP o Certificat de professionalitat) o, en el seu defecte, un mínim de 30 hores de formació específica en seguretat alimentària, al·lèrgens o processos de producció, impartida per gremis o centres reconeguts.
- **Exercici de l'activitat:** Estar en actiu, d'alta al règim corresponent de la Seguretat Social i d'alta al Cens d'Empresaris de l'Agència Tributària, ja sigui com a autònom o assalariat.
- **Memòria tècnica:** Document explicatiu on es detallin les matèries primeres, els mètodes d'elaboració i els processos de producció que justifiquin el caràcter artesanal. Es pot aportar suport audiovisual.

Distintiu d'Empresa Artesana Alimentària

És el reconeixement per al negoci que certifica que l'obrador funciona sota els principis de qualitat i petita escala. Per obtenir aquesta designació, cal complir els següents requisits i aportar la documentació corresponent:

- **Responsabilitat tècnica:** És requisit obligatori que la persona responsable de la producció de la fleca disposi del Carnet de Persona Artesana Alimentària.
- **Processos artesanals:** L'elaboració s'ha de basar en mètodes que garanteixin la singularitat del producte i un control directe de l'artesà. Es requereix aportar una memòria de producció de l'empresa on es detalli l'equipament, les fases de treball i els mètodes tradicionals emprats.
- **Seguretat sanitària:** Estar degudament inscrit en el registre sanitari corresponent en funció de l'activitat que es desenvolupa.

Més enllà del tràmit, l'acreditació dona dret a utilitzar el distintiu oficial amb la "A" d'Artesania de la Generalitat en productes, documents comercials i aparadors. Aquesta etiqueta esdevé una garantia objectiva d'autenticitat davant el consumidor, millora la visibilitat i posiciona la marca en els valors de la tradició i l'excel·lència. A més, facilita la identificació dels establiments artesans i contribueix a diferenciar-los de la producció industrial.

Es posa de manifest la complexitat asseguradora de les crisis sanitàries marítimes amb el brot d'hantavirus al MV Hondius

El brot d'hantavirus detectat a bord del creuer d'expedició MV Hondius ha provocat una crisi sanitària i logística de caràcter transnacional, amb tres víctimes mortals fins al moment, més de nou casos confirmats de la variant Andes del virus, passatgers de 23 nacionalitats diferents i la participació d'almenys quinze països, entre els quals Espanya, que va gestionar l'evacuació al port de Tenerife.

En aquest escenari, entren en joc nombrosos factors tant nacionals com internacionals que es veuen afectats per situacions d'aquesta naturalesa, fet que reforça la necessitat d'analitzar-ne les conseqüències des d'una perspectiva global i cada vegada més transversal.

A l'espera que la investigació esclareixi l'origen, la transmissió i la gestió del brot, la responsabilitat principal recauria sobre l'armador del MV Hondius i l'operador Oceanwide Expeditions, responsables de garantir l'assistència mèdica a bord, activar els protocols davant malalties infeccioses i coordinar les evacuacions necessàries quan la situació ho exigeixi. Tot i això, la cadena de responsabilitats podria ampliar-se també al propietari del vaixell, al turoperador en qualitat d'organitzador del viatge, a les asseguradores implicades i fins i tot als Estats que han assumit les despeses derivades de l'evacuació i l'assistència sanitària.

"L'armador representa el primer nivell de responsabilitat, però en un cas d'aquesta magnitud la cadena es pot estendre a l'Estat del pavelló, les asseguradores P&I, el turoperador i, eventualment, als mateixos Estats que han finançat l'evacuació dels seus ciutadans. Determinar qui reclama a qui depèn de múltiples factors, com ara les circumstàncies concretes de l'incident, la nacionalitat dels afectats, les pòlisses contractades i els acords internacionals vigents."

L'entorn assegurador associat a un succés d'aquestes característiques és especialment complex, multinivell i de naturalesa transnacional. En aquest marc, l'assegurança P&I —Protection & Indemnity— esdevé la cobertura principal per a l'armador, ja que inclou la responsabilitat civil davant passatgers i tripulació per lesions, malaltia o defunció, així com les despeses de repatriació i determinats costos vinculats a quarantenes.

També entren en joc les assegurances de viatge i assistència mèdica contractades pels passatgers, les cobertures obligatòries de la tripulació en casos de malaltia o mort, i possibles afectacions en les pòlisses de casc i maquinària —H&M—, derivades de costos extraordinaris ocasionats per l'emergència sanitària o la desinfecció del vaixell.

De la mateixa manera, si les investigacions concloguessin



que hi va haver errors de gestió, retards en la comunicació del brot o manca de recursos mèdics a bord, podrien activar-se cobertures de responsabilitat civil professional i assegurances D&O per a administradors i directius.

La quantificació de les pèrdues derivades d'aquest esdeveniment és especialment difícil de calcular, ja que, a banda de les assegurances particulars o corporatives implicades —les quals previsiblement reclamaran les indemnitzacions satisfetes—, també caldrà tenir en compte les despeses associades a repatriacions, quarantenes i tractaments hospitalaris, assumides principalment pels diferents Estats afectats.

Riscos sanitaris cada cop més freqüents

Aquest cas posa de relleu que els riscos epidèmics han deixat de considerar-se situacions excepcionals per convertir-se en amenaces recurrents amb conseqüències operatives, reputacionals i asseguradores a escala mundial.

En menys d'una dècada, el món ha afrontat una pandèmia global com la COVID-19, diversos episodis internacionals de verola del mico i, ara, el primer brot confirmat de transmissió d'hantavirus entre persones en un context de viatge i oci.

Davant aquesta realitat, tant les empreses com els mateixos viatgers es veuen obligats a adaptar els seus models de prevenció i les seves estratègies asseguradores, revisant protocols d'actuació, cobertures, capitals assegurats i plans de continuïtat.

No es tracta de situacions totalment imprevisibles ni tampoc de generar una alarma innecessària, però sí de prendre consciència de l'escenari actual i de l'abast global que poden tenir aquest tipus de riscos sanitaris.

Terol, la província amb l'assegurança d'automòbil més econòmica, mentre que Almeria encapçala les més cares

El preu de les pòlisses a tercers ampliades puja un 3% en un any i manté fortes diferències segons la província, l'edat del conductor i el tipus de vehicle.

El preu mitjà d'una pòlissa a tercers ampliada ha augmentat un 3% durant l'últim any, una mostra de la tendència ascendent que continua vivint el sector assegurador. Tot i aquest increment general, el cost de l'assegurança continua variant considerablement segons el perfil de cada conductor.

Aspectes com l'edat, la província de residència o el tipus de combustible del vehicle continuen condicionant de manera significativa el preu final de les pòlisses. Així, mentre alguns conductors paguen menys de 300 euros anuals, d'altres poden superar els 600 euros l'any a causa d'un perfil considerat de major risc.

Les províncies més econòmiques i les més cares per assegurar un vehicle

El lloc de residència de l'assegurat continua sent un factor determinant en el càlcul de la prima, fins al punt que existeix una diferència del 41% entre la província més barata i la més cara d'Espanya per contractar una assegurança de cotxe.

En aquest context, Terol lidera el rànquing de les províncies més econòmiques, amb una prima mitjana de 236 euros anuals el 2026. La segueixen Albacete (242 euros), Ciudad Real (246 euros), Zamora (247 euros) i Àvila (247 euros), totes elles entre les opcions més assequibles per contractar una assegurança a tercers ampliada.

Per contra, Almeria és la província amb el cost més elevat per assegurar un vehicle, amb una mitjana de 333 euros anuals. A continuació se situen Sevilla (327 euros), Cadis (322 euros), Pontevedra (319 euros) i Màlaga, amb una prima mitjana de 318 euros l'any.

Factors com la sinistralitat de la zona, la intensitat del trànsit, el risc de robatori o la freqüència de parts tenen una influència directa sobre el preu final de l'assegurança. Per aquest motiu, les províncies amb menys densitat de circulació i menys accidents acostumen a registrar primes més baixes.

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

Els conductors joves i els vehicles dièsel continuen entre els més cars d'assegurar

L'edat del conductor segueix sent un dels elements amb més pes a l'hora de determinar el cost de la pòlissa. A partir dels 35 anys, però, les primes tendeixen a estabilitzar-se progressivament.

L'experiència al volant és un factor clau per a les asseguradores, ja que els conductors més joves solen presentar una freqüència de sinistres superior i, en conseqüència, un nivell de risc més elevat. Amb el pas dels anys i una menor sinistralitat, les primes acostumen a reduir-se i mantenir-se més estables.

Tot i això, l'edat no és l'únic element que condiciona el preu. L'historial de sinistres, l'ús habitual del vehicle o el lloc on s'estaciona també poden influir de manera notable en el cost final de l'assegurança.

El tipus de combustible també és un factor rellevant en el preu de les assegurances. El 2026, els vehicles elèctrics i híbrids encapçalen el rànquing dels més cars d'assegurar, amb un cost aproximadament un 20% superior al dels vehicles de benzina, que continuen sent els més econòmics, amb una prima mitjana de 279 euros anuals.

A més, els cotxes elèctrics i híbrids són els que han registrat l'augment interanual més destacat respecte del 2025. Els vehicles dièsel, per la seva banda, continuen mantenint primes elevades, amb una mitjana de 332 euros anuals.

Aquest increment en les assegurances dels vehicles electrificats respon principalment al cost més elevat de les reparacions, al preu d'algunes peces i a la necessitat de tallers especialitzats. També hi influeix el fet que són vehicles relativament recents al mercat i, per tant, encara hi ha menys dades històriques sobre el seu comportament assegurador.

Pel que fa als vehicles dièsel, malgrat que els elèctrics i híbrids siguin actualment els més cars d'assegurar, continuen registrant primes elevades perquè sovint estan associats a un ús més intensiu i a un quilometratge anual superior, circumstàncies que incrementen el risc per a les asseguradores.

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

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 MOLLET

Obrador i botiga al centre amb degustació i terrassa, tot equipat i en ple funcionament.

Sra. Dachs
616 191 867

ES TRASPASSA A BARCELONA

Obrador amb botiga al Poblenou, tot equipat en ple funcionament.

Sr. Oriol
607 22 63 12

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 LLOGA A BADALONA

Obrador per a fleca i pastisseria amb activitat des de 1963. Molt ben ubicat a la zona comercial del centre.

Sr. Javier
infoobrador1963@gmail.com

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 amb botiga completament equipat i en perfecte estat.

Sr. Eduardo
662 258 345

ES TRASPASSA A BARCELONA

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

Sr. Tomás
607 739 924

ES TRASPASSA A BERGA

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

Sr. Eduard
610 248 467

Avantatges d'estar agremiat



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



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



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



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



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



Guia de proveïdors

Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

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



Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica

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



Farinera Coromina

Agri-Energia, SA

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



Fills de Moretó, S.A.

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



La Meta

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



Ylla 1878, S.L.

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



Informàtica

Dir informàtica, S.L.

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



Maquinària

Amasadoras Saus, S.L.

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



Bongard Iberia, S.A.

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



Cibernética para la panificación, S.L.

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

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



Colip España, S.L.

Rambla Catalunya n° 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 30-1°
08028 Barcelona
932 296 900
www.eurofours.com



Frigual

Fabricació de Cambres de fermentació,
neveres i congelacions 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



Ramon Cusiné Hill

Matèries primeres i productes per a l'alimentació
i l'ús industrial

Avinguda del Garraf 2-10
Polígon Industrial de Sant Pere Molanta
08799, Olèrdola, Barcelona
938 921 688 / 938 921 466
customerservice@cusine.eu



Pastissa, S.A.

Productes Auxiliars per a Flegues 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@canoll.es
www.obradorcanoll.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. Recobriments
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/Juan 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





IV Edició The BAKER

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

Ja és aquí!

NO ESPERIS MÉS I PARTICIPA



GUANYADOR 2023



GUANYADORA 2024



GUANYADOR 2025

TU PODRIES SER EL SEGÜENT!



INSCRIU-TE AQUÍ
www.thebaker.pro